

REV

FOUR MIXTE ELECTRIQUE A INJECTION

REV 051 M



5 x 1/1 GN

MODALITE DE CUISSON ET MODES DE FONCTIONNEMENT

- Air pulsé 70 - 300°C
- Air pulsé avec humidificateur
- Vapeur 70 - 100°C
- Mixte air pulsé/vapeur 70 - 300°C
- Durée programmable
- En continu

CONTROLES

- Electromécanique avec commandes manuelles
- Sélecteur fonctionnement à convection, vapeur, mixte (sur la valeur pré-défini) ou refroidissement à porte ouverte
- Sélecteur de température réglable de 70 - 300°C
- Sélecteur temps de cuisson programmable jusqu'à 120 minutes avec sonnerie indiquant la fin de la cuisson
- Autoreverse (inversion automatique du sens de rotation du ventilateur) pour une uniformité de cuisson parfaite
- Humidificateur manuel de série
- Event manuel chambre de cuisson
- Eclairage chambre de cuisson
- Protection contre l'eau IPX3

DOTATION DE SERIE

- Echelles porte-plaques

OPTIONS - A DEMANDER LORS DE LA COMMANDE DU FOUR

- Prédiposition branchement hotte d'aspiration
- Supplément pour d'optimisation énergétique
- Porte inversée

CONSTRUCTION

- Enceinte de cuisson en acier inox 18/10 AISI 304, avec angles arrondis à ample courbure pour faciliter les opérations de nettoyage
- Isolation thermique de l'enceinte de cuisson d'une épaisseur de 25 mm
- Joint de dilatation entre l'enceinte de cuisson et la face avant de l'appareil
- Porte à double vitrage séparé en verre trempé avec vitre intérieur thermoréfléchissant pour diminuer le rayonnement de chaleur vers l'opérateur et une efficacité majeure
- Vitre intérieur pivotant pour un nettoyage aisé
- Poignée avec ouverture à double sens



- Joint de porte sur la face avant du four avec montage encastré, en silicone vulcanisé résistant aux hautes température et à l'usure
- Cuvette située sous la porte pour récupérer la condensation et la convoyer directement à l'écoulement
- Déflecteur ouverture facilitant le nettoyage du compartiment ventilateur

CHAUFFAGE ELECTRIQUE

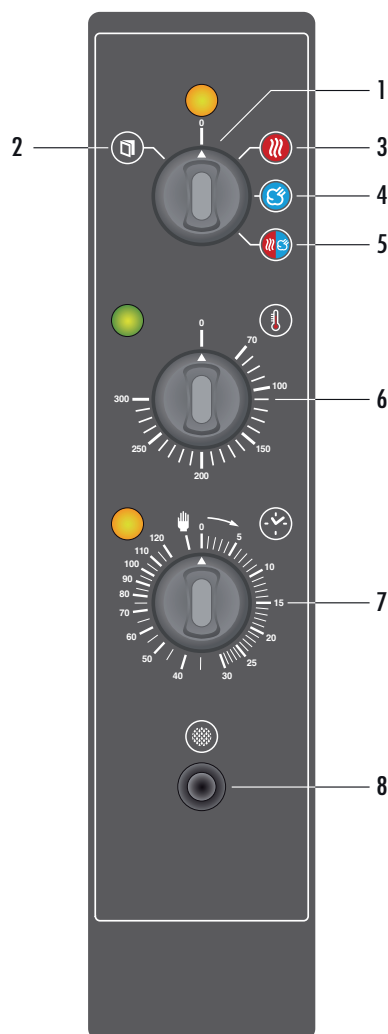
- Chauffage enceinte de cuisson au moyen de corps de chauffe électriques blindés en INCOLOY 800

EQUIPEMENTS DE SECURITE

- Thermostat de sécurité de l'enceinte de cuisson
- Dispositif de Sécurité contre la surpression et la sous-pression dans l'enceinte
- Disjoncteur de sécurité du moteur
- Contact de porte mécanique

ACCESSOIRES

- Douchette de lavage dotée de tuyau flexible en acier inox, de raccords et de fixations - 2,5 mt.
 - Hotte d'aspiration avec condenseur à air (utilisable uniquement sur four déjà disposé)
 - Chassis de superposition pour installation hotte
 - Filtre
 - Support de base en acier inox
 - Support de base en acier inox avec porte-plaques incorporé
 - Armoire chauffant en acier inox avec commandes électromécaniques et porte-plaques incorporé
 - Etagère pour détergeant, pour supports - Capacité 2 bidons de 10 l.
 - Chariot porte kit complet de lavage - Capacité 2 bidons de 10 l.
- *Combiclean - Nettoyant alcalin (bidon 10 l.)*



- 1 - Interrupteur général et manette de réglage mode de cuisson
- 2 - Refroidissement rapide à porte ouverte
- 3 - Modalité air pulsé
- 4 - Modalité vapeur
- 5 - Modalité mixte
- 6 - Manette de programmation de température dans l'enceinte de cuisson
- 7 - Manette de programmation du temps de cuisson
- 8 - Touche humidificateur manuel

DONNEES TECHNIQUES		REV 051 M
Dimensions	mm	830 x 640 x 595 h
Dimensions avec emballage	mm	920 x 740 x 775 h
Poids - Brut / Net	Kg	69 / 59
Puissance électrique total	kW	7,25
Puissance de chauffage chambre	kW	7
Puissance ventilateur	kW	0,2
Tension d'alimentation	V	3N AC 400 V - 50 Hz

CAPACITE (GN)
5 x 1/1 GN
Entraxe entre les étagères (mm)
70 mm



02.04.2014