



Client	Quantité
Projet	Position

Four Function

Données techniques

Nombre de bacs:	4
Taille de la bac (mm):	EN 600x400
Entraxe des plateaux (mm):	70
Nombre de ventilateurs:	2
Vitesse du ventilateur:	1
Dimensions (mm):	724 x 730 x 597
Poids net (kg):	48
Volume (m3):	0,320
Dimensions de la chambre (mm):	618 x 435 x 326
Puissance électrique (kW):	3,5
Alimentacion (V):	220-240
Alimentacion (A):	16
Phases:	1N
Section du câble (mmq):	3G1,5
Fréquence (Hz):	50-60
Raccordement d'eau froide:	3/4"
Pression d'eau froide (bar):	Max. 5 bar
Dimensions emballage (mm):	745 x 770 x 771
Dimensions de la chambre (mm):	618 x 435 x 326
Poids brut (kg):	52
Volume brut (m3):	0,442

Caractéristiques

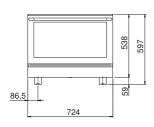
Type de four:	Convection
Commande:	Électromécanique
Fonctions:	Cuisson à convection, cuisson avec humidité, cuisson par phases, gratiner
Grill:	Disponible
Vapeur:	Direct
Gestion de la vapeur:	Pression
Temperature de fonctionnement:	50°C - 300°C
Porte:	Basculante
Fond de la chambre de tir:	AISI 430 finition miroir
Range timer:	1' - 120'
Grille d'évacuation:	Toujours ouvert

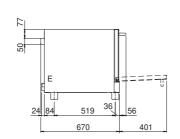
In order to constantly offer the best possible products we reserve the right to make changes on technical specifications without incurring any obligation for equipment previouly or subsequently sold.

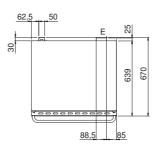


Four électrique à convection électromécanique avec humidificateur et grill. Capacité 4 plateaux 600X400. Chambre de cuisson aux angles arrondis, soudée sans soudure apparente. Hauteur du pied réglable. Étagères de gril amovibles avec une distance de 70 mm entre les plateaux. Porte à grande surface vitrée équipée d'un canal d'air pour la ventilation externe du verre, ce qui limite encore la température sur la surface externe. Poignée de porte en matière plastique, très résistante aux chocs et aux températures. Joint en silicone inséré à l'avant de la chambre, avec une capacité d'étanchéité maximale, évitant les chutes de température. Chauffage par résistances enrobées à haut rendement. Minuterie de 1 "à 120" (plus position infinie). Humidificateur à bouton manuel. Contrôle de la température dans la chambre de cuisson de 50°C à 300°C. 2 ventilateurs. Grands canaux de circulation d'air dans la chambre qui permettent une parfaite uniformité de cuisson, à la fois dans des conditions de faible et de pleine charge. Ouverture à soufflet de la vitre intérieure. Panneau de contrôle de toutes les pièces fonctionnelles placé sur le côté inférieur du four. Thermostat de sécurité dans la chambre de cuisson pour éviter les températures élevées dangereuses. Entrée d'eau pour le contrôle de l'humidificateur. Puissance électrique 3,5 kW - 220-235V / 1N + G 50/60 Hz

Déssin technique







E: Alimentation électrique H2O: Remplissage eau 3/4"

In order to constantly offer the best possible products we reserve the right to make changes on technical specifications without incurring any obligation for equipment previously or subsequently sold.