

Air pulsé Four à air pulsé, 20 GN1/1

REPÈRE # _____

MODELE # _____

NOM # _____

SIS # _____

AIA # _____

**260703 (FCG201)**Four gaz 20 niveaux GN1/1,
équipé d'une structure
mobile au pas de 60 mm

Description courte

Repère No.

Habillage extérieur en inox AISI 304 avec joints sans soudure dans l'enceinte du four. Porte à double vitrage en verre trempé. Éclairage intérieur. circulation d'air dans un seul canal. Cycle de nettoyage semi-automatique. Brûleur atmosphérique.

Cycles de cuisson : convection air, convection/humidification. Température max. : 300°C.

Niveau fonctionnel : base, manuel.

Support transversal pouvant recevoir 20 ustensiles GN 1/1.

Livré avec une structure mobile "roll-in", espacement 60 mm, et 2 guides.

Caractéristiques principales

- Les grilles se démontent facilement sans outils.
- Le système unique « air-flow » garantit une distribution parfaite de la chaleur dans la cavité du four.
- Température maximum : 300 °C.
- Sonde de température pour aliments, disponible en accessoire.
- Refroidissement rapide de la cavité du four.
- L'éclairage halogène et les supports de casseroles transversaux offrent une vue dégagée sur les produits en cours de cuisson.
- Contrôle d'humidification en 5 étapes, pour garantir des pâtisseries parfaites et des rôtis succulents.
- Répond aux critères CE, VDE et DVGW en terme de sécurité.

Construction

- Accès à tous les composants par l'avant.
- Cavité du four en inox avec angles arrondis.
- Porte à double vitrage avec verre trempé.
- Porte d'accès externe pour les connexions électriques.
- Toutes les connexions se trouvent sur le côté gauche sous le four.
- Sortie d'évacuation intégrée.
- Certification IPX4 relative à la résistance à l'eau.

Accessoires inclus

- 1 X Structure mobile - Pas de 60 PNC 922203 mm pour 20 GN1/1

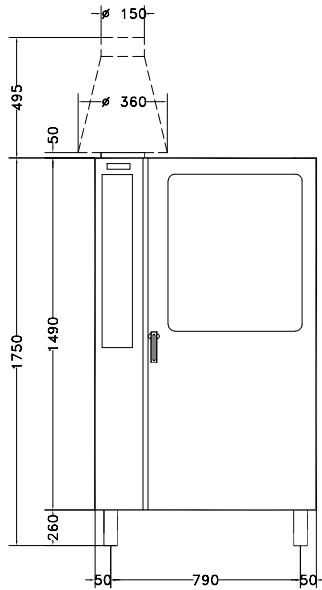
Accessoires en option

- Couple de grilles GN 1/1 en acier PNC 921101 inox 18/10
- Paire de support bac GN 1/2 PNC 921106
- Adoucisseur d'eau à résine et sel PNC 921305
- Filtre à graisse pour fours gaz 10 PNC 921700 et 20 GN1/1 & GN2/1
- Sonde pour fours 20 GN1/1 ou 20 PNC 921704 GN2/1
- Cheminée pour four gaz 20 PNC 921710 GN1/1
- Chariot porte structure pour PNC 922132 fours 20 GN 1/1
- Socle-support pour structure PNC 922141 mobile 20 GN1/1
- Douchette externe PNC 922171
- Structure mobile - Pas de 60 mm PNC 922203 pour 20 GN1/1
- Structure mobile - Pas de 80mm PNC 922205 pour 20 niveaux GN1/1

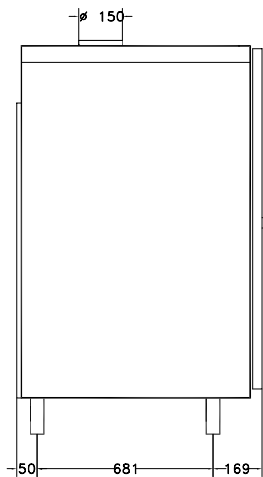
APPROBATION: _____

- Paire de panier de cuisson pour four PNC 922239
- Kit 1 Grille à brochette + 6 Brochettes Courtes, pour fours à chargement en profondeur PNC 922325
- Grille à brochette universelle PNC 922326
- Fumoir pour four, 4 types de bois disponible sur demande PNC 922338

Avant

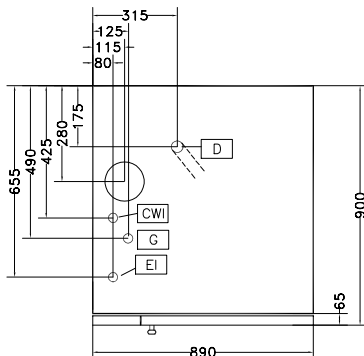


Côté



CW11 = Raccordement eau froide G = Connexion gaz
 CW12 = Raccordement eau froide 2
 D = Vidange
 EI = Connexion électrique

Dessus



Électrique

Voltage :	
260703 (FCG201)	220-230 V/1 ph/50 Hz
Auxiliaire :	1 kW
Puissance de raccordement	0.5 kW

Capacité

Nb de niveau	ISO 9001; ISO 14001
---------------------	---------------------

Informations générales

Largeur extérieure	890 mm
Profondeur extérieure	900 mm
Hauteur extérieure	1700 mm
Poids net :	220 kg
Ajustement hauteur (-/+):	80/0 mm
Niveau fonctionnel	Basic
Type de grilles	1/1 Gastronorm
Espacement entre les glissières :	60 mm
Cycles de cuisson convection	300 °C
Largeur intérieure :	590 mm
Profondeur intérieure :	503 mm
Hauteur intérieure :	1350 mm

Certifications ISO

ISO Standards:	ISO 9001; ISO 14001; ISO 45001; ISO 50001
-----------------------	---