

## Air pulsé

### Four air pulsé, 20 GN2/1

REPÈRE # \_\_\_\_\_

MODELE # \_\_\_\_\_

NOM # \_\_\_\_\_

SIS # \_\_\_\_\_

AIA # \_\_\_\_\_



260704 (FCG202)

Four gaz 20 niveaux GN2/1, 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 2/1 ou 40 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 60mm pour 20 GN 2/1 (inclus avec le four) PNC 922204

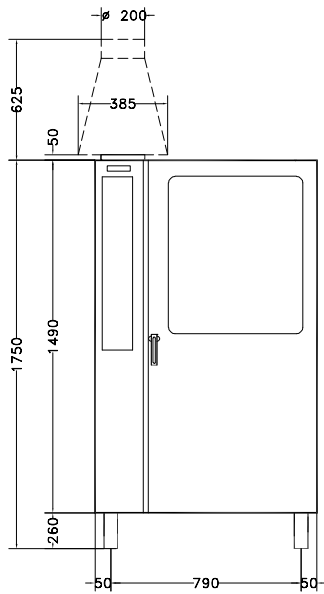
### Accessoires en option

- Adoucisseur d'eau à résine et sel PNC 921305
- Filtre à graisse pour fours gaz 10 et 20 GN1/1 & GN2/1 PNC 921700
- Sonde pour fours 20 GN1/1 ou 20 GN2/1 PNC 921704
- Cheminée pour four gaz 20 GN2/1 PNC 921712
- Chariot porte structure pour fours 20 GN 2/1 PNC 922134
- Socle-support pour structure mobile 20 GN 2/1 PNC 922142
- Douchette externe PNC 922171
- Couple de plaques à pâtisserie 600x400 mm pour fours 10 et 20 GN 2/1 PNC 922173
- Paire de grilles inox GN 2/1 PNC 922175
- Structure mobile- Pas de 60mm pour 20 GN 2/1 (inclus avec le four) PNC 922204

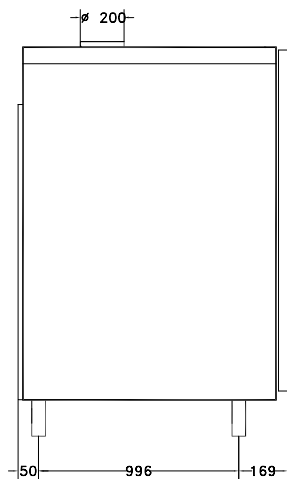
APPROBATION: \_\_\_\_\_

- Structure mobile - Pas de 80mm pour 20 GN 2/1 PNC 922206
- 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
- 4 brochettes courtes PNC 922328
- Fumoir pour four, 4 types de bois disponible sur demande PNC 922338

Avant

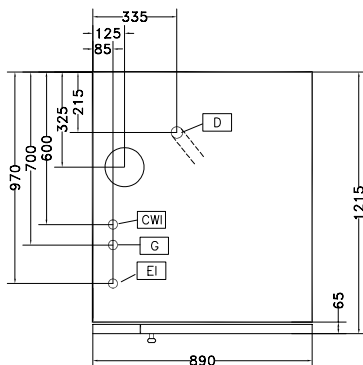


Côté



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

Dessus


**Électrique**

**Voltage :**  
 260704 (FCG202)      220-230 V/1 ph/50 Hz  
**Auxiliaire :**      1 kW  
**Puissance de raccordement**      1 kW

**Gaz**

**Puissance gaz :**      50 kW

**Capacité**

**Nb de niveau**      ISO 9001; ISO 14001

**Informations générales**

**Largeur extérieure**      890 mm  
**Profondeur extérieure**      1215 mm  
**Hauteur extérieure**      1700 mm  
**Poids net :**      311.8 kg  
**Ajustement hauteur (-/+):**      80/0 mm  
**Niveau fonctionnel**      Basic  
**Type de grilles**      2/1 Gastronorm  
**Espacement entre les glissières :**      60 mm  
**Cycles de cuisson convection**      300 °C  
**Largeur intérieure :**      590 mm  
**Profondeur intérieure :**      760 mm  
**Hauteur intérieure :**      1350 mm

**Certifications ISO**

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