Electrolux PROFESSIONAL

Matériel à poser GourmeXpress Four à cuisson accéléré, Mono 230V-50Hz

REPÈRE #

MODELE #

NOM #

SIS #

AIA #

603955 (EPRPROSITEU) GourmeXpress Four à Cuisson Accéléré Monophasé 230V/1N/50Hz

Description courte

Repère No.

Le four à cuisson accéléré GourmeXpress utilise la combinaison du micro-ondes, de la convection et de l''impact de l''air chaud pour des résultats de cuisson rapides et cohérents avec une large gamme de produits. La solution sans ventilation garantit une flexibilité d''installation (voir le manuel pour plus de détails). Puissance de convection de 3 kW, Puissance micro-ondes de 1,1 kW, Puissance totale de 3,5 kW. L''écran tactile de 5" est facile à utiliser et peut être configuré selon les besoins de l''utilisateur. Il est possible de programmer et de mémoriser jusqu''à 1024 recettes, en les regroupant en différents groupes pour une utilisation simplifié (par exemple, petit-déjeuner, déjeuner, dîner). Cavité de 17 litres en acier inoxydable AISI 304 avec bords arrondis facile à nettoyer. Prédisposée pour le transfert de données sur clé USB. Conception robuste et durable avec surfaces extérieures froides au toucher et poignée ergonomique. Solution idéale pour les bars, hôtels, stations-service, commerces de détail, etc., où la rapidité de service, la facilité d''utilisation et la régularité des cuisson sont une priorité. Livré avec une prise Schuko.

Caractéristiques principales

- GourmeXpress est un four à cuisson accéléré pour des cuisson rapide et régulières. Il permet de cuire et rechauffer différents types de produits frais et congelés (viandes, poissons, légumes, sandwiches, viennoiseries...).
- GourmeXpress garantie des resutats de cuisson rapide grace à la combinaison de :
  La convection
  Micro-Ondes
  Impact d'air chaud vertical
- Le GourmeXpress peut être installé sans hotte d'extraction.
- Température réglable de 30° à 280°C
- Vitesse d'impact d'air chaud réglable de 10% à 100% (palier de 10%)
- Puissance du micro-ondes réglable de 0% à 100% (palier de 10%). Peut être utilisé avec 0% de M.O comme four convection.
- Facile à utiliser grace à son écran tactile. Jusqu'a 1024 recettes peuvent être enregistées
- Pour chaque recette, création de phase de cuisson multiples avec des combinaisons de température, M.O, impact d'air chaud.
- Pour une gestion plus facile des recettes, chaque recette peut être associée à :
  - un dossier dédié exemple petit-déjeuner, déjeuner, dîner etc...
  - une image personnalisée
  - un code-barres lisible avec lecteur de code-barres (disponible en accessoire optionnel PNC .....)
- Affichage du compte à rebours et buzzer avec volume réglable à la fin du cycle (ou phase en cas de recettes multiphases).
- Port USB pour transfert des données.

Construction

- Chambre de cuisson en acier inoxydable AISI 304
- Rangement à pelle sur le dessus du four.
- Solution compact équipé d'une large chambre de cuisson (17 litres).
- Plaques supérieures et inférieures (jet d'air chaud) amovibles faciles à nettoyer.
- Filtres catalytiques amovibles et remplaçables
- Filtres d'air facile d'accès
- Poignée ergonomique
- Pieds réglables
- Protection IPX3.

APPROBATION:

Accessoires inclus

- 1 X Plateau téflon pour GourmeXpress PNC 653816
- 1 X Plateau téflon pour produits surgelés Gourmexpress PNC 653817
- 1 X Pelle en aluminium pour GourmeXpress PNC 653819

Accessoires en option

- Imprimante d'étiquettes bluetooth (compatible étiquettes 50x60mm) PNC 650243 ❑
- Lecteur de codes barres pour GourmeXpress PNC 653820 ❑

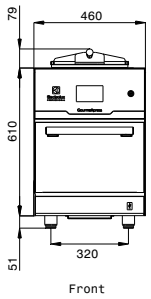
ACC_CHEM

- S02 Dégraissant pour fours et SpeedDelight. Spécifique pour le nettoyage des chambres de cuisson de GourmeXpress et SpeeDelight. Actif jusqu''à 50°C maximum. Pack de 6 bouteilles (750 ml) avec pulvérisateur. PNC 0S2882 ❑

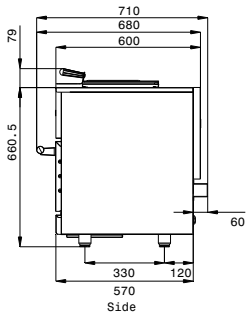
La societe se reserve le droit de modifier les specifications techniques sans préavis.

Matériel à poser GourmeXpress Four à cuisson accéléré, Mono 230V-50Hz

Avant

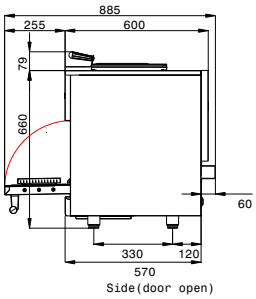


Côté

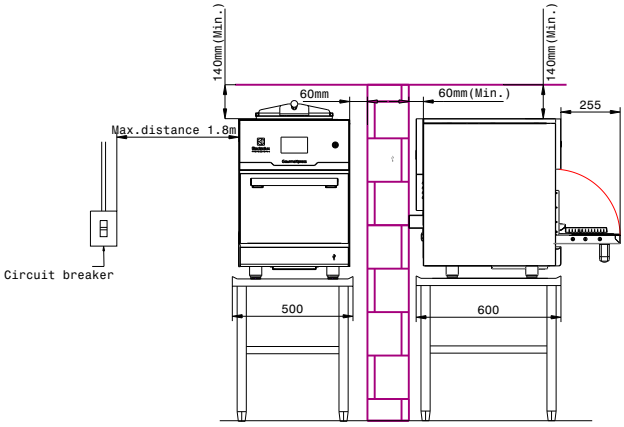


EI = Connexion électrique
EO = Sortie électrique

Dessus



Distances



Électrique

Voltage :	220-240 V/1N ph/50 Hz
Ampère :	15.2 A
Total Watts :	3.5 kW
Type de prise	CE-SCHUKO

Installation

Clearance: 60 mm from side, 140 mm from top

Informations générales

Capacité nette:	17 lt
Détails de puissance :	
Température de fonctionnement :	30 °C MIN; 280 °C MAX
Largeur chambre de cuisson :	305 mm
Hauteur chambre de cuisson :	185 mm
Profondeur chambre de cuisson :	305 mm
Largeur extérieure	460 mm
Profondeur extérieure	710 mm
Hauteur extérieure	660 mm
Poids net :	68 kg
Poids brut :	89 kg
Hauteur brute :	760 mm
Largeur brute :	580 mm
Profondeur brute :	770 mm
Volume brut :	0.34 m³
Information:	Total Power: 3.5 kW Power of Microwave: 1.1 kW - 1 magnetron Power of convection: 3 kW 5" Capacitive Touchscreen Display
[NOT TRANSLATED]	1024 Cooking Programs

La societe se reserve le droit de modifier les specifications techniques sans préavis.

2025.06.13