

Four à Convection Four à air pulsé gaz 6 GN1/1

REPÈRE # _____

MODELE # _____

NOM # _____

SIS # _____

AIA # _____



240200 (FCF61G)

Four gaz 6 niveaux GN 1/1,
équipé de guides latéraux au
pas de 60 mm, prévoir un filtre
à graisse

Description courte

Repère No. _____

Présentation en acier inox 18/10, avec porte à hublot en verre trempé ; système d'ouverture et fermeture avec bouton à presser. Chambre du four à angles arrondis et à éclairage latéral. Chauffage gaz direct avec vanne de sécurité à thermo-couple et allumage piézo-électrique. Humidificateur incorporé (5 niveaux fixes) et thermomètre de contrôle de la température. Minuterie 120 mn avec signal sonore et coupure de la chauffe/ventilation en fin de cycle. Thermostat électromécanique réglable de 30°C à 300°C. Niveau fonctionnel : basic, manuel.

Refroidissement rapide de la chambre porte ouverte. Pré-équipement pour sonde à coeur.

Caractéristiques principales

- Les grilles se démontent facilement sans outils.
- 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.
- Uniformité parfaite: garantit une distribution parfaite de la chaleur à travers la chambre de cuisson.

Construction

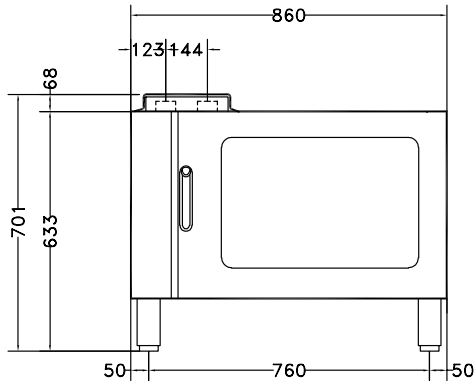
- Accès à tous les composants par l'avant.
- Cavité du four en inox avec angles arrondis.
- Porte d'accès externe pour les connexions électriques.
- Toutes les connexions se trouvent sur le côté gauche sous le four.
- Sortie d'évacuation intégrée.
- Protection contre l'eau IPx4.

APPROBATION: _____

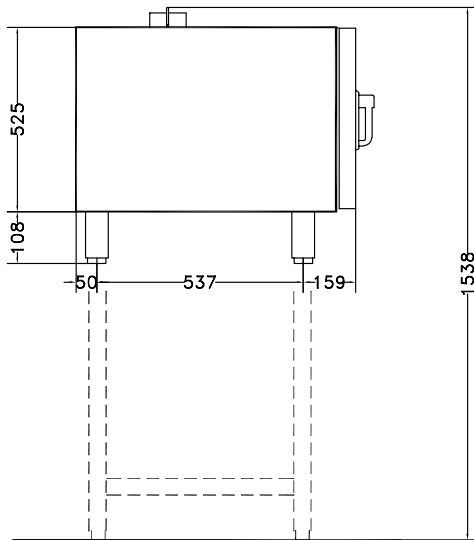
Accessoires en option

- Couple de grilles GN 1/1 en acier inox 18/10 PNC 921101
- Paire de support bac GN 1/2 PNC 921106
- Adoucisseur d'eau à résine et sel PNC 921305
- Cheminée pour four gaz 10 GN 1/1 et 10 GN 2/1 PNC 921701
- Kit sonde à coeur pour fours 6 GN 1/1 et 10 GN 1/1 PNC 921702
- Kit glissière pour GN 1/1 PNC 921713
- Paire de grilles pour 8 poulets (1,2kg par poulet), GN 1/1 PNC 922036
- Support pour four à air pulsé 6 GN1/1 PNC 922101
- Kit glissières pour supports 6 GN 1/1 PNC 922105
- Kit 4 pieds réglables pour fours 10 GN PNC 922127
- Kit douchette de nettoyage escamotable PNC 922170
- Douchette externe PNC 922171
- Paire de panier de cuisson pour four PNC 922239
- Grille pour 8 poulets (1,2kg par poulet), GN 1/1 PNC 922266
- 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

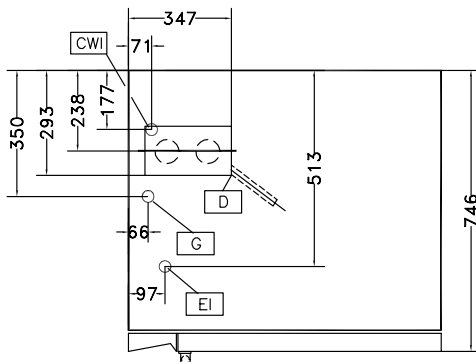
CW12 = Raccordement eau froide

2

D = Vidange

EI = Connexion électrique

Dessus



Électrique

Voltage :

240200 (FCF61G)

220-230 V/1 ph/50 Hz

Puissance de raccordement

0.35 kW

Capacité

Nb de niveau

6

Informations générales

Largeur extérieure

860 mm

Profondeur extérieure

746 mm

Hauteur extérieure

701 mm

Poids net :

92.1 kg

Niveau fonctionnel

Basic

Type de grilles

1/1 Gastronorm

Espacement entre les glissières :

60 mm

Cycles de cuisson convection

300 °C

**Temps de montée en température
(cycle air chaud)**

215°C / 350s.