

## Four à Convection Four à air pulsé gaz 10 GN2/1

REPÈRE # \_\_\_\_\_

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

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

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

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



240202 (FCF102G)

Four gaz 10 niveaux GN 2/1,  
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 double 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 par train d'étincelles.

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 .

Niveau fonctionnel : basic, manuel.

Thermostat électromécanique réglable de 30°C à 300°C.

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 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.
- Protection contre l'eau IPx4.

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

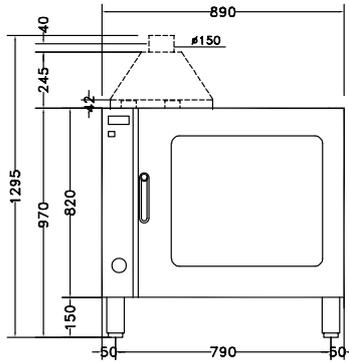
**Accessoires inclus**

- 1 X Guides latéraux 10 niveaux au pas de 60 mm, pour fours gaz et électriques 10 GN 2/1 PNC 922123

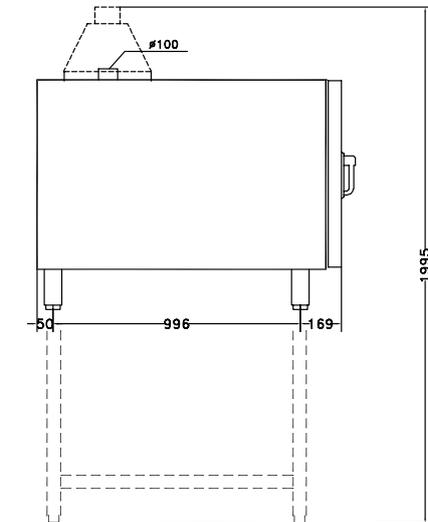
**Accessoires en option**

- Adoucisseur d'eau à résine et sel PNC 921305
- Filtre à graisse pour fours gaz 10 GN 1/1 et 10 GN 2/1 PNC 921700
- Cheminée pour four gaz 10 GN 1/1 et 10 GN 2/1 PNC 921701
- Kit sonde à coeur pour fours 10 GN 2/1 PNC 921703
- 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 10 GN 2/1 PNC 922103
- Kit glissières pour supports 10 GN 2/1 PNC 922107
- Armoire neutre pour four à air pulsé 10 GN 1/1 PNC 922110
- Parois latéraux, distance 80mm, pour four 10 GN2/1 PNC 922117
- Guides latéraux 10 niveaux au pas de 60 mm, pour fours gaz et électriques 10 GN 2/1 PNC 922123
- Kit 4 pieds réglables pour fours 10 GN PNC 922127
- Chariot porte structure pour fours 10 GN 1/1 et 10 GN 2/1 PNC 922128
- Kit douchette de nettoyage escamotable PNC 922170
- Douchette externe PNC 922171
- Couple de plaques à pâtisserie pour fours 10 et 20 GN 2/1 PNC 922173
- Paire de grilles inox GN 2/1 PNC 922175
- Kit structure mobile pour 10X2/1 PNC 922202
- 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
- 4 brochettes courtes PNC 922328
- Fumoir pour four, 4 types de bois disponible sur demande PNC 922338

**Avant**



**Côté**



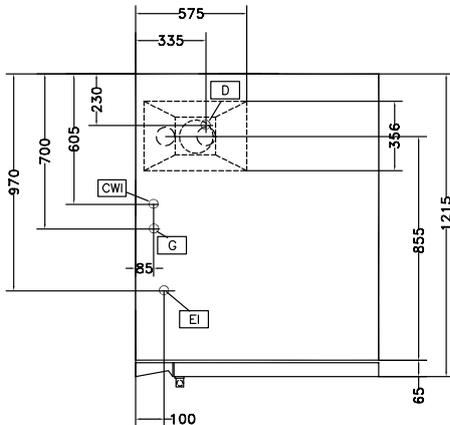
**CW11** = Raccordement eau froide      **G** = Connexion gaz

**CW12** = Raccordement eau froide  
2

**D** = Vidange

**EI** = Connexion électrique

**Dessus**



**Électrique**

**Voltage :**  
240202 (FCF102G)      220-230 V/1 ph/50 Hz

**Auxiliaire :**      0.5 kW

**Puissance de raccordement**      0.5 kW

**Gaz**

**Puissance gaz :**      25 kW

**Capacité**

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

**Informations générales**

**Largeur extérieure**      890 mm

**Profondeur extérieure**      1215 mm

**Hauteur extérieure**      970 mm

**Poids net :**      153 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