

## Four à Convection Four à air pulsé gaz 20 GN1/1

REPÈRE # \_\_\_\_\_

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

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

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

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



240203 (FCF201G)

Four gaz 20 niveaux GN 1/1,  
équipé d'une structure mobile  
au pas de 60 mm, prévoir 2  
filtres 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 250°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: \_\_\_\_\_

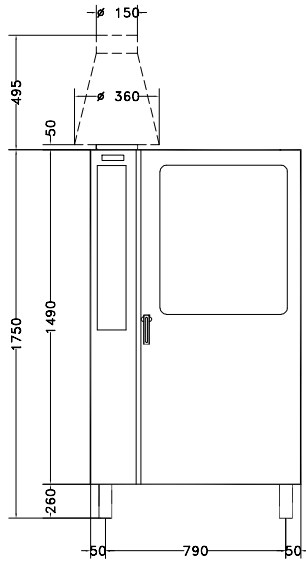
## Accessoires inclus

- 1 X Structure mobile au pas de 60 mm pour four 20 Niveaux GN1/1 (sans chariot porte structure 922132) PNC 922203

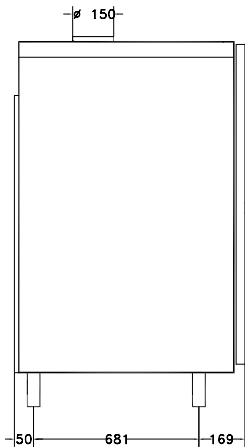
## Accessoires en option

- 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
- Filtre à graisse pour fours gaz 10 GN 1/1 et 10 GN 2/1 PNC 921700
- Kit sonde à coeur pour fours 20 GN 1/1 et 20 GN 2/1 PNC 921704
- Cheminée pour fours gaz 20 GN1/1 PNC 921710
- Chariot porte structure pour fours 20 GN 1/1 PNC 922132
- Socle-support pour structure mobile 20 GN 1/1 PNC 922141
- Douchette externe PNC 922171
- Structure mobile au pas de 60 mm pour four 20 Niveaux GN1/1 (sans chariot porte structure 922132) PNC 922203
- Structure mobile au pas de 80mm pour 20 GN 1/1 PNC 922205
- 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**



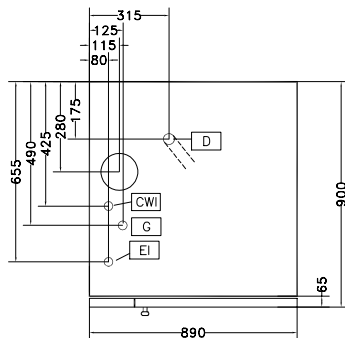
**CW11** = Raccordement eau froide      **G** = Connexion gaz

**CW12** = Raccordement eau froide  
2

**D** = Vidange

**EI** = Connexion électrique

**Dessus**



**Électrique**

**Voltage :**

240203 (FCF201G)      220-230 V/1 ph/50 Hz

**Auxiliaire :**

0.5 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 :**

246.2 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