

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

REPÈRE # _____

MODELE # _____

NOM # _____

SIS # _____

AIA # _____



240205 (FCF61E)

Four électrique 6 niveaux GN
1/1, équipé de guides latéraux
au pas de 60 mm

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 par résistances blindées inox placées sur le groupe convecteur.

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

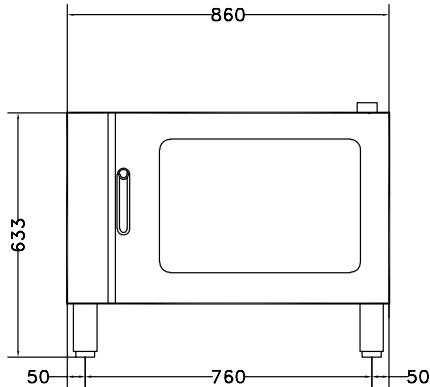
- Accès à tous les composants par l'avant.
- Cavité du four en inox avec angles arrondis.
- Porte d'accès externe pour les connexions électriques.
- Toutes les connexions se trouvent sur le côté gauche sous le four.
- Sortie d'évacuation intégrée.
- Protection contre l'eau IPx4.

APPROBATION: _____

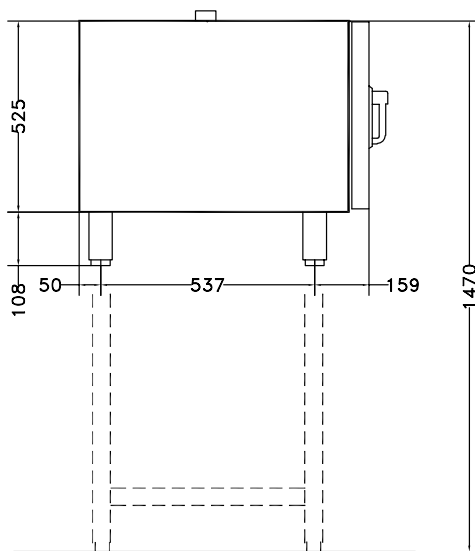
Accessoires en option

- 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
- 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

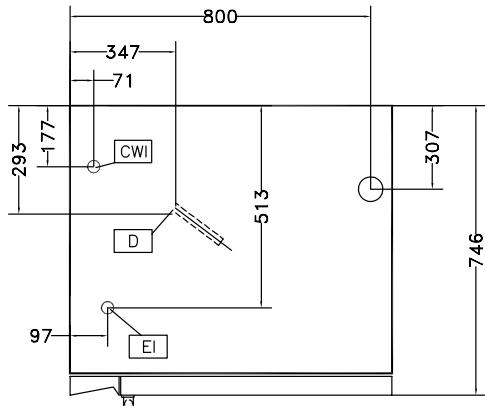


Côté



- CW11** = Raccordement eau froide
- CW12** = Raccordement eau froide 2
- D** = Vidange
- EI** = Connexion électrique

Dessus



Électrique

Voltage :	
240205 (FCF61E)	380-400 V/3N ph/50 Hz
Puissance de raccordement	7.7 kW

Capacité

Nb de niveau	6
---------------------	---

Informations générales

Largeur extérieure	860 mm
Profondeur extérieure	746 mm
Hauteur extérieure	633 mm
Poids net :	79.5 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 / 300s.