

## Four à Convection Four à air pulsé électrique 10 GN1/1

REPÈRE # \_\_\_\_\_

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

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

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

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



240206 (FCF101E)

Four électrique 10 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 double 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 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: \_\_\_\_\_

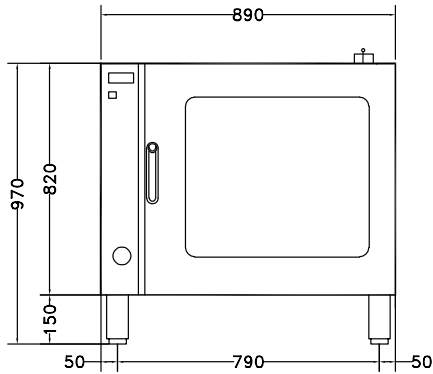
## Accessoires inclus

- 1 X Guides latéraux 10 niveaux au pas de 60 mm, pour fours électriques 10 GN 1/1 PNC 922121

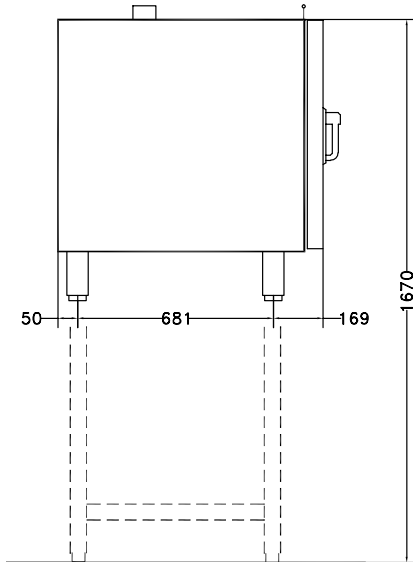
## Accessoires en option

- 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 10 GN1/1 PNC 922102
- Kit glissières pour supports 10 GN 1/1 PNC 922106
- Armoire neutre pour four à air pulsé 6 GN 1/1 PNC 922109
- Support pour four à air pulsé 10GN 1/1 sur roulettes PNC 922114
- Guides latéraux 7 niveaux au pas de 80 mm, pour fours électriques 10 GN 1/1 PNC 922115
- Guides latéraux 10 niveaux au pas de 60 mm, pour fours électriques 10 GN 1/1 PNC 922121
- Kit 4 pieds réglables pour fours 10 GN PNC 922127
- Chariot de chargement pour 10 GN1/1 PNC 922130
- Kit douchette de nettoyage escamotable PNC 922170
- Douchette externe PNC 922171
- Kit cadre pour structure mobile 10 GN1/1 PNC 922201
- 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**

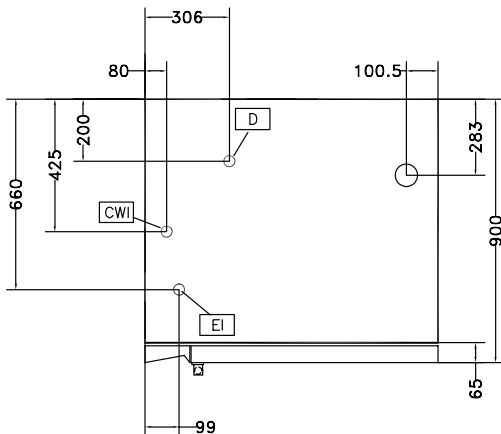


**Côté**



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

**Dessus**



**Électrique**

<b>Voltage :</b>	
240206 (FCF101E)	380-400 V/3N ph/50 Hz
<b>Auxiliaire :</b>	0.3 kW
<b>Puissance de raccordement</b>	17.3 kW

**Capacité**

<b>Nb de niveau</b>	ISO 9001; ISO 14001
---------------------	---------------------

**Informations générales**

<b>Largeur extérieure</b>	890 mm
<b>Profondeur extérieure</b>	900 mm
<b>Hauteur extérieure</b>	970 mm
<b>Poids net :</b>	121.2 kg
<b>Niveau fonctionnel</b>	Basic
<b>Type de grilles</b>	1/1 Gastronorm
<b>Espacement entre les glissières :</b>	60 mm
<b>Cycles de cuisson convection</b>	300 °C
<b>Largeur intérieure :</b>	590 mm
<b>Profondeur intérieure :</b>	503 mm
<b>Hauteur intérieure :</b>	680 mm