

Four à Convection Four électrique à convection 20 GN1/1

REPÈRE # _____

MODELE # _____

NOM # _____

SIS # _____

AIA # _____



240457 (ZFCE21CSDS)

Four électrique à air pulsé, 20
GN 1/1

Description courte

Repère No.

Four à air pulsé avec injection de vapeur. Structure principale en acier inoxydable. Chambre de cuisson en acier inoxydable AISI 304 et éclairage latéral. Double porte vitrée. Chauffage par "Incoloy" éléments blindés positionnés sur le bloc convecteur. Thermostat électromécanique ; température réglable de 30°C à 300°C ; affichage visuel et thermomètre. Minuterie de 0 à 120 minutes avec alarme sonore. Contrôle de l'humidité à 5 niveaux. Chargement en largeur, 20 GN 1/1. pas de 60 mm.

Caractéristiques principales

- Ce four air pulsé avec injection d'eau directe est parfait pour mijoter, cuire à la vapeur, réchauffer, rôtir, griller et gratiner grâce aux réglage de 5 niveaux d'humidités
- Refroidissement rapide de la cavité du four.
- Sur le panneau de commande, il y a un timer pour régler le temps de cuisson qui est réglable jusqu'à 120 minutes, un mode de fonctionnement continu avec une alarme sonore de fin de cycle de cuisson. A la fin de cuisson, le ventilateur et le système de chauffe s'éteignent
- Température maximum : 300 °C.
- Uniformité parfaite: garantit une distribution parfaite de la chaleur à travers la chambre de cuisson.
- L'éclairage halogène et les supports de casseroles transversaux offrent une vue dégagée sur les produits en cours de cuisson.
- Sonde de température pour aliments, disponible en accessoire.
- Plaque d'égouttage pour récupérer les graisses de cuisson résiduelles.
- Disponible en accessoire - bac d'égouttage sous la porte pour recueillir la condensation sur ce modèle.
- Vanne manuelle pour ouverture du houra (évacuation de la vapeur).
- Capacité 20GN1/1

Construction

- Structure robuste grâce à une construction en acier inoxydable.
- Chambre de cuisson en acier inoxydable AISI 430
- Porte double vitrage avec isolation thermique et structure ouverte, pour que le panneau extérieur reste froid. Le verre intérieur de la porte, monté sur charnières, se dégage facilement pour le nettoyer.
- Poignée ergonomique
- Sortie d'évacuation intégrée.
- Pas de 60 mm sur le support des grilles du four qui est fourni en standard
- Protection contre l'eau IPx4.

APPROBATION: _____

Accessoires inclus

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

Accessoires en option

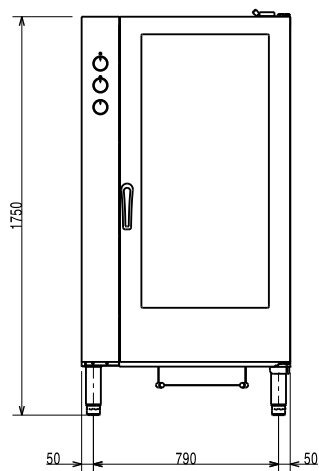
- Couple de grilles GN 1/1 en acier inox PNC 921101 ☐
18/10
- Paire de support bac GN 1/2 PNC 921106 ☐
- Filtre à graisse pour fours gaz 10 GN 1/1 et PNC 921700 ☐
10 GN 2/1
- Kit sonde à coeur pour fours 20 GN 1/1 et PNC 921704 ☐
20 GN 2/1
- Chariot porte structure pour fours 20 GN PNC 922132 ☐
1/1
- Socle-support pour structure mobile 20 GN PNC 922141 ☐
1/1
- Douchette externe PNC 922171 ☐
- Structure mobile au pas de 60 mm pour PNC 922203 ☐
four 20 Niveaux GN1/1 (sans chariot porte
structure 922132)
- Structure mobile au pas de 80mm pour 20 PNC 922205 ☐
GN 1/1
- Kit 1 Grille à brochette + 6 Brochettes PNC 922325 ☐
Courtes, pour fours à chargement en
profondeur
- Grille à brochette universelle PNC 922326 ☐
- Fumoir pour four, 4 types de bois PNC 922338 ☐
disponible sur demande

Four à Convection

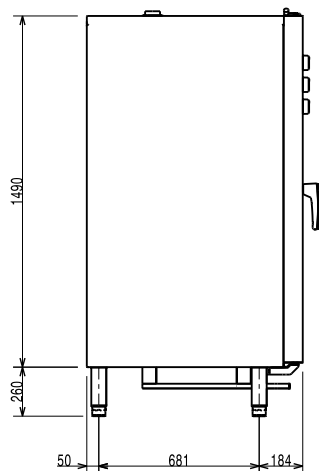
Four électrique à convection

20 GN1/1

Avant

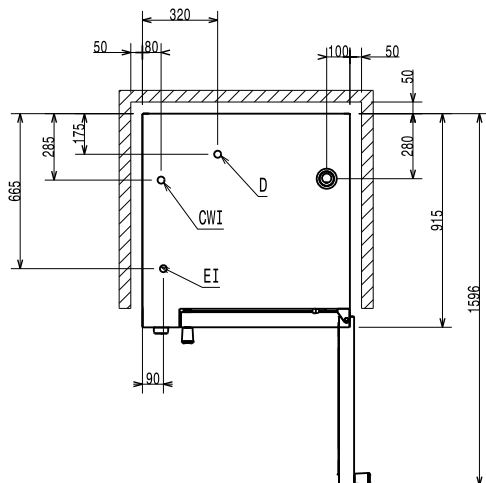


Côté



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

Dessus



Électrique

Voltage :	380-400 V/3N ph/50 Hz
Auxiliaire :	1 kW
Puissance de raccordement	34.5 kW

Capacité

GN :	20 (GN 1/1)
Espacement entre les glissières :	60 mm
Nb de niveau	20 Grille

Informations générales

Largeur extérieure	890 mm
Profondeur extérieure	900 mm
Hauteur extérieure	1700 mm
Poids net :	215.5 kg
Ajustement hauteur (-/+):	80/0 mm
Niveau fonctionnel	Basic
Cycles de cuisson convection	300 °C
Largeur intérieure :	590 mm
Profondeur intérieure :	503 mm
Hauteur intérieure :	1350 mm

Four à Convection
Four électrique à convection 20 GN1/1

La société se réserve le droit de modifier les spécifications techniques sans préavis.