

Fiche technique

Modèle : WR-FCV4-DG

Code : P011209DIV



Convection avec regulation de la vapeur

Électrique Commande tactile 5"

4 niveaux 600x400 + GN 1/1

Description :

Four à convection avec régulation de l'humidité : contrôle tactile et chambre de cuisson en acier. Réglage du temps, de la température ainsi que de la vitesse de ventilation. Possibilité de configurer des phases de cuisson ou avec sonde à cœur, ainsi que de sauvegarder des programmes personnels. Un support pour tous les locaux recherchant un four hautement productif sans rien de superflu.

Caractéristiques techniques :

- ▶ Structure externe en acier inoxydable
- ▶ Chambre de cuisson, avec angles arrondis, en acier inoxydable AISI 304
- ▶ Ventilateurs en acier inoxydable avec autoreverse standard
- ▶ Éclairage halogène de la chambre de cuisson
- ▶ Porte à ouverture latérale, charnière à gauche
- ▶ Porte à double vitrage, facile à ouvrir pour une bonne hygiène, avec verre interne à basse émissivité
- ▶ Removable tray-holders for easy cleaning
- ▶ Micro interrupteur de porte, pour bloquer la ventilation lors de son ouverture
- ▶ Joint de porte à encastrement, amovible
- ▶ Bac de condensation sous la porte, amovible
- ▶ Poignée ergonomique
- ▶ Cheminée d'évacuation des fumées fixe

Cuisson manuelle :

- ▶ Convection avec regulation de la vapeur
- ▶ Température : de 30° C à 270° C
- ▶ Minuteur (HH:MM)
- ▶ Possibilité di impostare una percentuale di umidità in camera
- ▶ Cuisson avec sonde au cœur
- ▶ Possibilité de définir différentes phases de cuisson (jusqu'à 16)

Programmes:

- ▶ Préchauffage
- ▶ Programmes de cuisson

Caractéristiques structurelles :

- ▶ Nombre de moteurs : 2
- ▶ Autoreverse : standard
- ▶ Nombre de vitesses : 2
- ▶ Pas [mm] : 75
- ▶ Sonde à cœur : standard
- ▶ Lavage automatique : n.a.

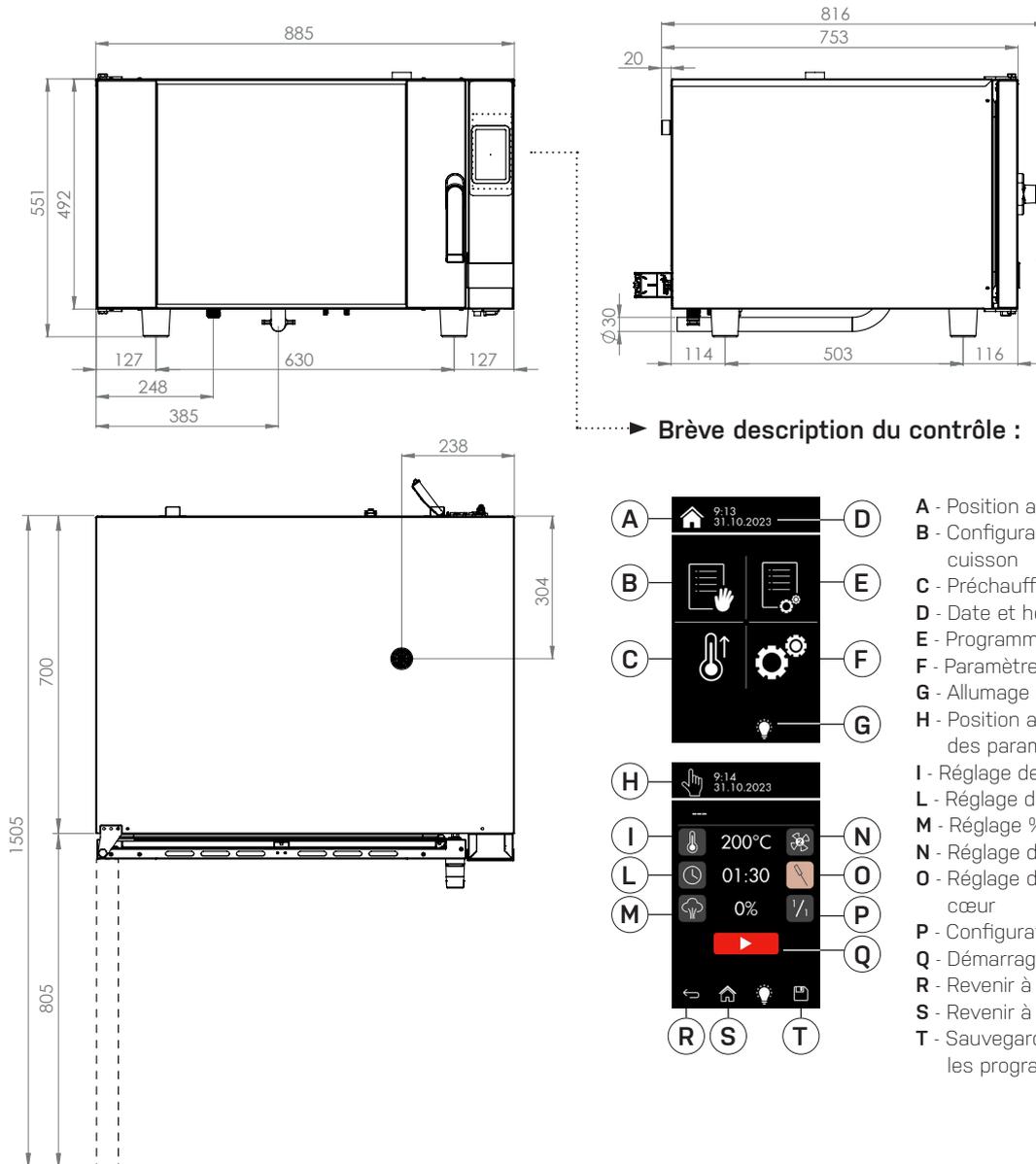
En dotation :

- ▶ Qté 1 grille GN1/1

Accessoires :

- ▶ Piètement en acier avec tablette inférieure (réf. AB-R61-820)
- ▶ Structure à platines, 8 niveaux, pour piètement four (réf. AR-K61-820)
- ▶ Etuve 8 niveaux (réf. EP-E61-08)
- ▶ Grille 600x400
- ▶ Plaque en acier inox 600x400
- ▶ Cuvette récolte condensât, amovible, placée en dessous de la chambre de cuisson

Dessin technique :



Dimensions :

Dimensions du four avec poignée [LxPxH mm] :	885 x 816 x 551
Dimensions du four sans poignée [LxPxH mm] :	885 x 753 x 551
Dimensions de la chambre de cuisson [LxPxH mm] :	660 x 510 x 380
Poids net [kg] :	70

Emballage :

Type d'emballage :	Carton sur palette
Dimensions de l'emballage [LxPxH mm] :	945 x 845 x 760
Volume [m³] :	0,61
Poids brut [kg] :	75

Alimentation électrique :

Puissance électrique maximale [kW] :	6,5
Puissance absorbée maximale [A] :	13,0
Alimentation électrique [V] :	400V 3PH+N
Fréquence [Hz] :	50/60
Préconisations câble d'alimentation :	5G 2.5 mm² H07RNF

Reccordement d'eau et détails arrivée d'eau :

Entrée d'eau potable [ø mm] :	3/4" Gas
Pression de l'eau [bar] :	1.5 - 2.5
Dureté :	4 - 12° f = 40 - 120 ppm
Conductivité électrique [µS/cm] :	≤1000
Concentration de chlore [mg/l] :	<0.2
Concentration de chlorures [mg/l] :	<150
Evacuation de l'eau [ø mm] :	30

Exigences pour l'installation :

Les installations doivent être conformes à tous les systèmes électriques locales, notamment la section des câbles de raccordement électrique, ainsi qu'aux réglementations sur la ventilation et les raccordements hydraulique. De plus, la qualité de l'eau doit être conforme aux normes minimales indiquées par le fabricant. L'équipement électrique doit être installé que par du personnel qualifié.