

Four à convection gaz, 5 niveaux GN1/1 ou 600x400, commandes électromécaniques, 2 vitesses avec humidificateur



COMPATIBLE
GN 1/1
600 x 400

BOULANGERIE
PÂTISSERIE
TRAITEUR

Informations produit

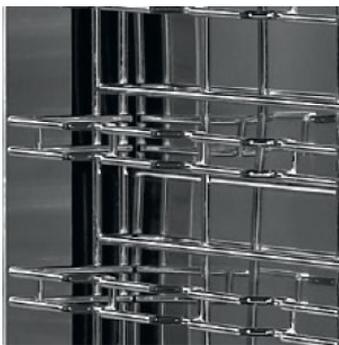
- › Chauffage ventilé. Construction en inox. Porte à double vitrage avec grande surface vitrée. Canal d'air pour la ventilation de la vitre extérieure pour limiter la température de la surface extérieure. Fermeture de la porte par pression et réouverture par décrochage. Poignée métallique extrêmement résistante aux chocs et aux hautes températures. Joint en silicone placé sur le dormant pour assurer une étanchéité maximale et éviter toute chute de température. Chambre de cuisson avec angles arrondis pour le respect des normes d'hygiène et pour faciliter le nettoyage. Échelles fixes, démontables pour le nettoyage, compatibles GN 1/1 et 600x400. Espaces entre niveaux : 74 mm. Résistances blindées. 1 ou 2 ventilateurs (suivant capacité) associés à un déflecteur pour une meilleure circulation du flux d'air. Inverseur de rotation du ventilateur pour une uniformité de cuisson optimale. Commandes électromécaniques. Température réglable de 50 à 280°C. Minuterie réglable de 0 à 120 minutes, ou position infinie. Existe aussi en version 5 niveaux GN 2/3, 7 ou 10 niveaux GN 1/1 et 600x400. Existe aussi en version électrique. Alimentation électrique 400 V (Tri+N).

Avantages



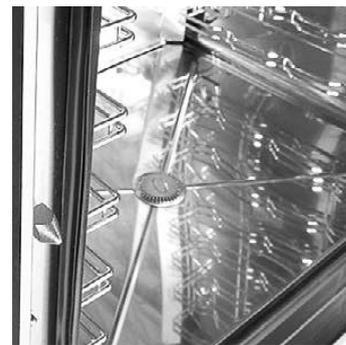
+ Double vitrage nettoyage

Double vitrage ouvrant pour faciliter le nettoyage



+ Echelle compatible/EM-ET

Échelles compatibles. GN 1/1 et 600x400, fixes, démontables



+ Joint silicone

Chambre avec angles arrondis



+ Silicone dormant

Joint en silicone placé sur le dormant

Données techniques

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

| | |
|-----------------------------------|--|
| Typologie de produit | PCS1 - Produit à compétence spécifique |
| Énergie | Gaz |
| Minuterie cuisson | 120 min. ou position infinie |
| Nombre de vitesses de ventilation | 2 |
| Port USB | Non |
| Capacité de programmation | non |
| Système de lavage automatique | non |
| Humidificateur | Oui |
| Ø évacuation (mm) | 30 |
| Espace entre niveaux (mm) | 74 |
| Compatibilité | GN 1/1 - 600x400 |
| Construction | Chambre de cuisson en Al Si 304 |
| Commande(s) | Électromécaniques |
| Type d'éclairage | Intérieur |
| Modèle | Gaz |

ÉQUIPEMENTS

| | |
|------------------------|---|
| Nombre de niveaux max. | 5 |
|------------------------|---|

ALIMENTATION

| | |
|-------------------------------------|-------------|
| Alimentation gaz | 1/2" |
| Arrivée eau | G 3/4" |
| Puissance gaz (kW) | 9.5 |
| Puissance électrique raccordée (kW) | 0.3 |
| Tension (V) | 230V (mono) |
| Fréquence (Hz) | 50 |

DIMENSIONS ET POIDS

| | |
|-------------------------------------|-------------|
| Poids net (kg) | 120 |
| Dimensions extérieures (LxPxH) (mm) | 870x844x774 |

LOGISTIQUE

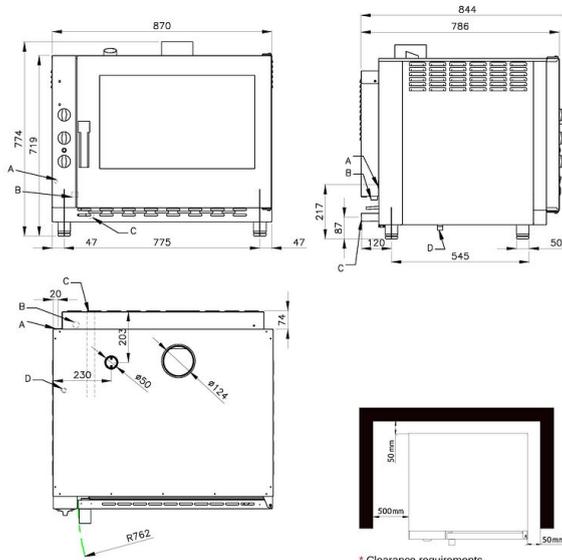
| | |
|-----------------------------------|-------------|
| Dimensions emballage (LxPxH) (mm) | 950x860x800 |
| Poids brut (kg) | 130 |

Schémas techniques Téléchargez-les sur le site www.eberhardt-pro.fr

- A Electrical connection
- B Water inlet (G3/4)
- C Drain connection (Ø32)
- D Gas inlet (R1/2)

WATER QUALITY REQUIREMENTS

| | |
|------------------------------------|------------|
| Hardness | 60-100 ppm |
| TDS | <100 mg/L |
| PH Value | 7.0-8.0 |
| Cl ₂ Free chlorine..... | <0.5 mg/L |
| Cl Chloride..... | <20 mg/L |
| Alkalinity..... | <20 mg/L |
| SiO ₂ Silica..... | <10 mg/L |



EMG52

NOTE

* Drain line must be vented

Accessoires et options

Accessoires

7080003 DOUCHETTE EXTERIEURE KOMPATTO/KORE

CLP0810 ETUVE STATIQUE 8NIV600x400 90x68x80

TSP0500 SUPPORT INOX SANS GLISSIERES 830x570x850

CL600 ETUVE VITREE STATIQUE 600x600x890

CL900 ETUVE VITREE STATIQUE 920x725x890

CL912 ETUVE VITREE STATIQUE 920x900x740

7080516 HOTTE MOTORISEE FOUR MAGNIFICO

7080522 HOTTE A CONDENSATION FOUR MAGNIFICO