

Four de remise et maintien en température, commandes électroniques programmables, 10 niveaux GN2/1, avec humidificateur



COMPATIBLE
GN 1/1
600 x 400

Informations produit

- › Chauffage ventilé. Construction en inox. Résistances blindées. Cuve avec angles arrondis pour le respect des normes d'hygiène et pour faciliter le nettoyage. Charge maximale 4 kg par niveau GN 1/1 et 8 kg par niveau GN 2/1 avec hauteur maximale des bacs et barquettes de 50 mm. Échelles latérales démontables pour faciliter le nettoyage. Oura de ventilation. Chariot à roulettes en accessoire pour transformer un four en chariot. Alimentation 400V (Tri+N).
- › Remise en température : plage de réglage de 90°C à 170°C.
- › Maintien en température : plage de réglage de 40°C à 100°C.
- › 2 vitesses de ventilation. Humidificateur réglable. Oura de ventilation. Réglage du temps. Sonde à coeur. 10 programmes mémorisables. 2 phases de cuisson par programme. Paramètres programmables : remise ou maintien, temps, température, taux d'humidité, utilisation de la sonde à coeur.

Avantages



+ Electronique

Commandes électroniques pour plus de précision



+ Porte double epaisseur

Porte double épaisseur avec fermeture automatique



+ Sonde

Sonde à cœur pour une cuisson précise et fiable

Données techniques

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Typologie de produit	PAB3 - Prêt à brancher
Hauteur bac GN max. (mm)	50
Nombre de rations max.	400
Température de remise (°C)	90-170°C
Assiettes Ø230	40
Barquettes GN1/2	40
Température de maintien (°C)	40-100°C
Échelles	fixes démontables
Humidificateur	Oui
Sonde à coeur	Oui
Espace entre niveaux (mm)	74
Commande(s)	Électroniques programmables
Capacité	10 GN2/1
Température (°C)	90° à 170° et 40° à 100°
Modèle	10 GN2/1

ALIMENTATION

Puissance électrique raccordée (kW)	15.9
Puissance électrique raccordée (W)	15900
Tension (V)	400V (tri)
Fréquence (Hz)	50

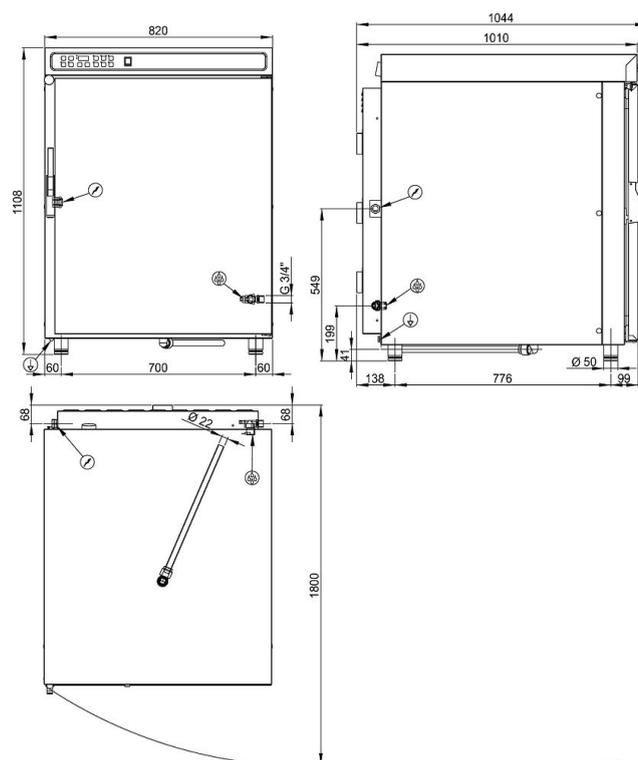
DIMENSIONS ET POIDS

Poids net (kg)	138
Dimensions extérieures (LxPxH) (mm)	820x1044x1108

LOGISTIQUE

Dimensions emballage (LxPxH) (mm)	870x1065x1290
Poids brut (kg)	153

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



GR1021P

Accessoires et options

Accessoires

TSR1200 Support pour GR1021 H= 700mm

2023651 Structure Amovible GR1021x