Four de remise et maintien en température, commandes électroniques, 5 niveaux GN1/1, 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.
- Possibilité de superposer les fours 5 niveaux GN 1/1 GR0511.. et 10 niveaux GN 1/1 GR1011.. sur demande.
- Échelles latérales démontables pour faciliter le nettoyage.
- Oura de ventilation.
- Chariot à roulettes en accessoire pour transformer un four en chariot.
- › 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.

Avantages

Echelle démontable

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

Electronique

Commandes électroniques pour plus de précision

Kit roulette

Transformation en chariot possible grâce au kit roulettes (en accessoire)

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.	100
Température de remise (°C)	90-170°C
Assiettes Ø230	10
Barquettes GN1/2	10
Température de maintien (°C)	40-100°C
Échelles	fixes démontables
Humidificateur	Oui
Sonde à coeur	Oui
Espace entre niveaux (mm)	74
Commande(s)	électroniques
Capacité	5 GN1/1 - 600x400
Température (°C)	90° à 170° et 40° à 100°
Modèle	5 GN1/1

ALIMENTATION

Puissance électrique raccordée (kW)	3.3
Puissance électrique raccordée (W)	3200
Tension (V)	230V (mono)
Fréquence (Hz)	50

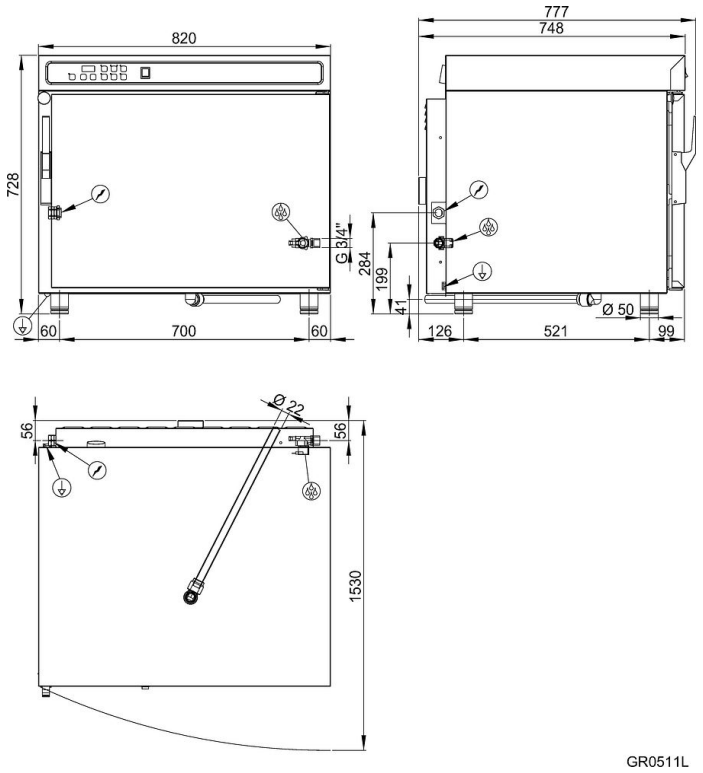
DIMENSIONS ET POIDS

Profondeur (mm)	777
Largeur (mm)	820
Hauteur (mm)	728
Poids net (kg)	83
Dimensions extérieures (LxPxH) (mm)	820x777x728

LOGISTIQUE

Dimensions emballage (LxPxH) (mm)	870x810x910
Poids brut (kg)	97

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



GR0511L

Accessoires et options

Accessoires

2023374	Kit de superposition pour four de remise GR. Configuration possible : 5/5 - 5/7 - 5/10 - 7/7
TSR0500	Support pour GR0511 H= 850mm
GRC001	Chariot à roulettes pour GR0511, GR0711,GR1011 et GR1411
KITAMOGR0511X	Kit structure amovible GR0511X