

Four de remise et maintien en température, commandes électroniques programmables, 10 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.
- › 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.
- › Porte non réversible.

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 épaisseur

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. | 200 |
| Température de remise (°C) | 90-170°C |
| Assiettes Ø230 | 20 |
| Barquettes GN1/2 | 20 |
| 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 GN1/1 - 600x400 |
| Température (°C) | De 40° à 170° |
| Modèle | 10 GN1/1 |

ALIMENTATION

| | |
|-------------------------------------|---------------|
| Puissance électrique raccordée (kW) | 12.6 |
| Puissance électrique raccordée (W) | 12600 |
| Tension (V) | 400 V TRI + N |
| Fréquence (Hz) | 50 |

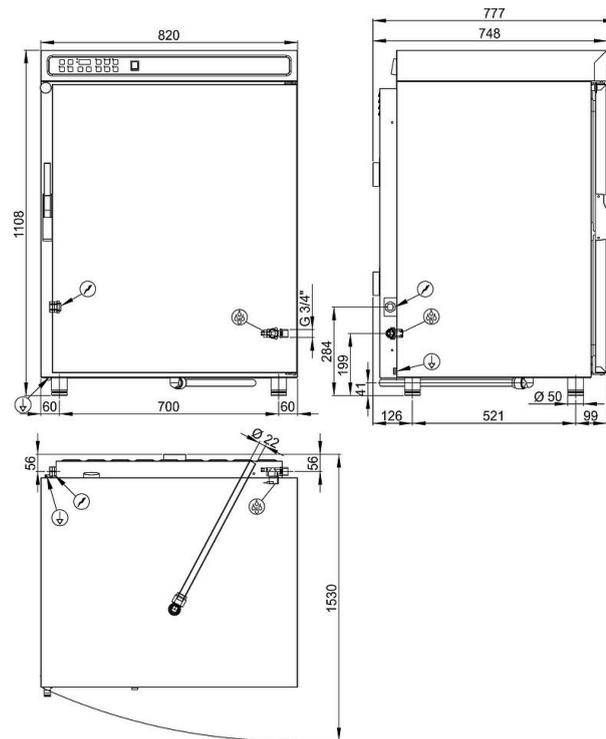
DIMENSIONS ET POIDS

| | |
|-------------------------------------|--------------|
| Profondeur (mm) | 777 |
| Largeur (mm) | 820 |
| Hauteur (mm) | 1108 |
| Poids net (kg) | 113 |
| Dimensions extérieures (LxPxH) (mm) | 820x777x1108 |

LOGISTIQUE

| | |
|-----------------------------------|--------------|
| Dimensions emballage (LxPxH) (mm) | 870x810x1290 |
| Poids brut (kg) | 128 |

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



GR1011P

Accessoires et options

Accessoires

TSR1000 Support pour GR0711 et GR1011 H= 700mm

GRC001 Chariot à roulettes pour GR0511, GR0711, GR1011 et GR1411

2023649 Structure Amovible GR1011x