

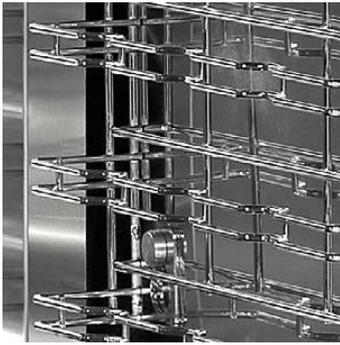
## Four mixte électrique à injection, 5 niveaux GN 1/1, 600x400, avec humidificateur et sonde



### Informations produit

- › Commandes électromécaniques.
- › Thermostat de 50 à 280°C, réglable de 10 en 10°C avec minuterie.
- › 2 vitesses de ventilation rapide avec inverseur de rotation avec arrêt automatique à l'ouverture de la porte.
- › Oura de ventilation mécanique réglable.
- › La sonde à coeur (1 point) est uniquement disponible sur les modèles S. Il est impossible de l'ajouter ultérieurement en accessoire.
- › Porte non réversible.
- › Four en acier Inox Aisi 304 avec chambre à angles arrondis.
- › Porte avec éclairage LED avec double vitrage ventilé.
- › Échelles porte-grilles compatibles GN 1/1 et 600x400 de série (sauf modèle 2/3), démontables pour un nettoyage simplifié.
- › Espace entre glissières : 74 mm.

## Avantages



### + GN démontables

Échelles compatibles GN1/1 et 600x400, fixes, démontables



### + Joint silicone

Chambre avec angles arrondis



### + LED s/ porte/SE

Eclairage LED fixé sur la porte



### + Sonde à cœur/KH+SE

Sonde à cœur de série pour une cuisson précise (cuisson normale, cuisson en delta T ou cuisson basse température)

## Données techniques

### CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Typologie de produit	PCS1 - Produit à compétence spécifique
Énergie	Electrique
Minuterie cuisson	oui 0 à 120 min ou position infinie
Mode de production vapeur	injection
Nombre de vitesses de ventilation	2
Port USB	Non
Capacité de programmation	non
Échelles	démontable, compatible 600x400
Système de lavage automatique	non
Douchette extérieure	non
Sonde à coeur	De série
Ø évacuation (mm)	30
Espace entre niveaux (mm)	74
Compatibilité	GN 1/1 - 600x400
Construction	Chambre de cuisson en acier inoxydable AISI 304
Chauffage	ventilé
Commande(s)	Électromécaniques
Type d'éclairage	Intérieur
Température (°C)	50°C à 280°C
Modèle	électrique

### ÉQUIPEMENTS

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

### ALIMENTATION

Arrivée eau	G 3/4"
Puissance électrique raccordée (kW)	6.3
Tension (V)	400 V TRI + N
Fréquence (Hz)	50

### DIMENSIONS ET POIDS

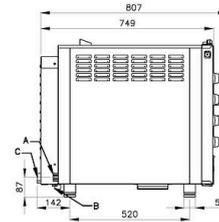
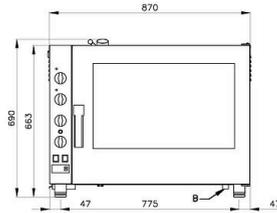
Profondeur (mm)	807
Largeur (mm)	870
Hauteur (mm)	690
Poids net (kg)	75
Dimensions extérieures (LxPxH) (mm)	870x807x690

### LOGISTIQUE

Dimensions emballage (LxPxH) (mm)	950x860x780
Poids brut (kg)	85

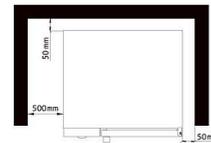
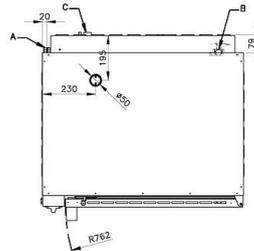
**Schémas techniques** Téléchargez-les sur le site [www.eberhardt-pro.fr](http://www.eberhardt-pro.fr)

- A Electrical connection
- B Water inlet (G3/4)
- C Drain connection (Ø32)



**WATER QUALITY REQUIREMENTS**

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



\* Clearance requirements

ECE52S-1

**NOTE**

- \* Drain line must be vented

**Accessoires et options**

**Accessoires**

**CLP0810** ETUVE STATIQUE 8NIV600x400 90x68x80

**TSP0500** SUPPORT INOX SANS GLISSIERES 830x570x850

**2017691** KIT PORTE 8 GRILLES P/TSP0500

**2021390** KIT SUPERPOSITION 2FOURS EASYAIR

**2021971** Support fixation GN1/1 P/CLP0810