

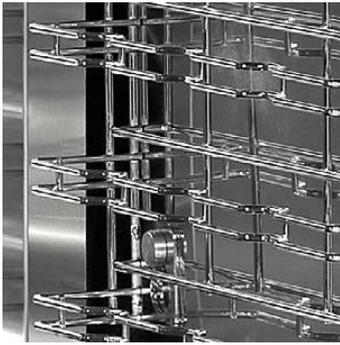
Four mixte électrique à injection, 5 niveaux GN 2/3 avec humidificateur



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.
- › Ora 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
Système de lavage automatique	non
Douchette extérieure	non
Sonde à coeur	Non
Ø évacuation (mm)	30
Espace entre niveaux (mm)	74
Compatibilité	GN2/3
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)	3.3
Tension (V)	230V (mono)
Fréquence (Hz)	50

DIMENSIONS ET POIDS

Profondeur (mm)	692
Largeur (mm)	637
Hauteur (mm)	670
Poids net (kg)	53
Dimensions extérieures (LxPxH) (mm)	637x692x670

LOGISTIQUE

Dimensions emballage (LxPxH) (mm)	800x900x750
Poids brut (kg)	63

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

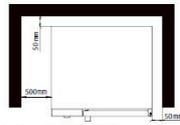
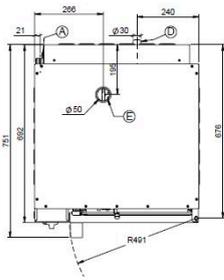
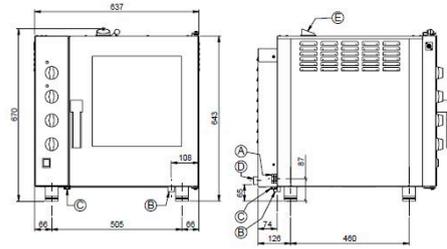
ACCESSORIES

- Proofer CL600
- Probe for sous-vide cooking 6000117
- Hand spray 7080003

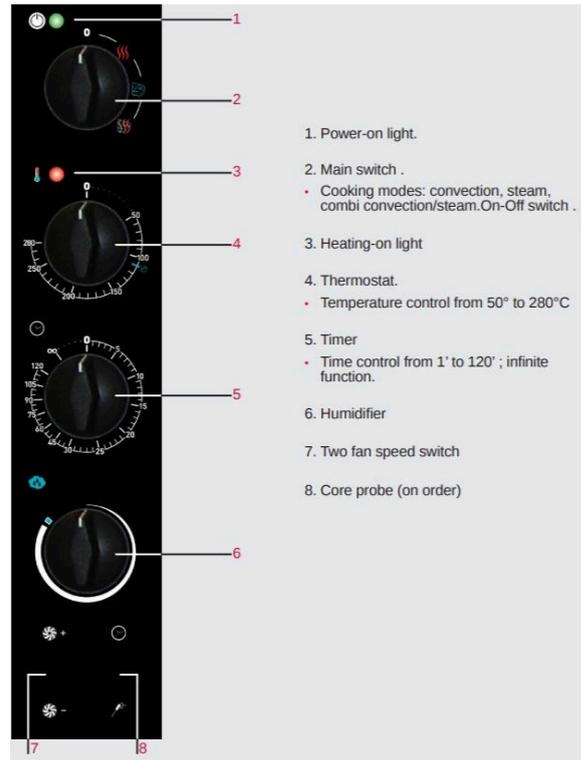
- A Electrical connection
- B Water inlet (G3/4)
- C Drain connection (Ø32)

WATER QUALITY REQUIREMENTS

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



* Clearance requirements
NOTE
 * Drain line must be vented



1. Power-on light.
2. Main switch .
 • Cooking modes: convection, steam, combi convection/steam.On-Off switch .
3. Heating-on light
4. Thermostat.
 • Temperature control from 50° to 280°C
5. Timer
 • Time control from 1' to 120' ; infinite function.
6. Humidifier
7. Two fan speed switch
8. Core probe (on order)