

Four mixte réversible, 5 niveaux GN 1/1 - 600x400, vapeur par injection - ferrage à droite



COMPATIBLE
GN 1/1
600 x 400



RÉGLAGE
50°C À
300°C

SYSTÈME
EXTRA
POWER

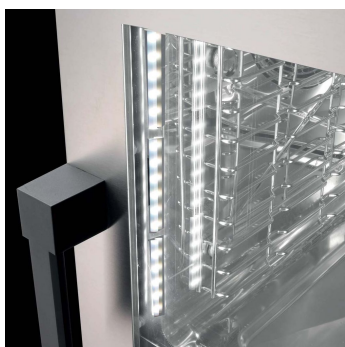


Informations produit

› Contrôle par écran tactile 7" avec interface simplifiée OneTouch avec fonctions RackControl et Esay Service et des centaines de recettes préenregistrées, personnalisables. Programmation possible jusqu'à 9 enchainements de phases de cuissons. Production de vapeur par injection directe dans la chambre de cuisson. Température de 50° à 300°C en mode convection, vapeur ou mixte. Puissance « extra-power » de série. 3 vitesses de ventilation rapide avec inverseur de

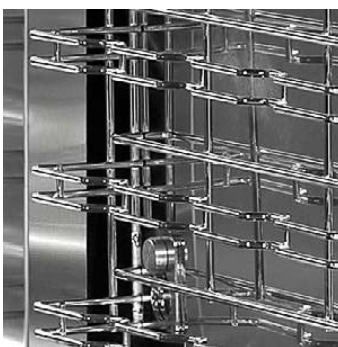
rotation avec arrêt automatique à l'ouverture de la porte. Sonde à cœur 1 point, multipoints ou sonde delta T, disponible en accessoire. Porte réversible : ferrage à gauche sur demande à la commande. Oura motorisé. Porte étanche avec éclairage LED et double vitrage ventilé. Échelles porte-grilles compatible GN 1/1 et 600x400 de série, démontables pour un nettoyage simplifié. Espace entre glissières : 74 mm. Port USB pour l'importation et l'exportation de programme et contrôle HACCP.

Avantages



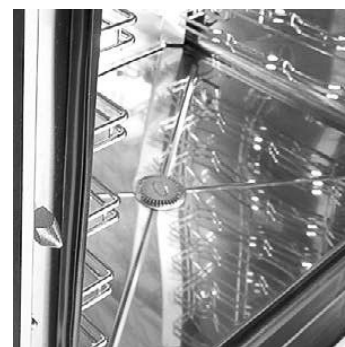
+ Eclairage LED

Visibilité Nouvelles lumières LED sur le côté droit de la porte



+ GN démontables

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



+ Joint silicone

Chambre avec angles arrondis

EasyService
level control cooking

+ Rack contrôle + Easy service

Fonctions RackControl & Easy service. Le RackControl, permet de cuire simultanément plusieurs variétés de plats sur des niveaux différents. Avec Easy Service, vous pouvez servir les plats tous au même moment avec des cuissons gérées et contrôlées par niveaux pouvant être finalisées simultanément au moment voulu.

Données techniques

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Typologie de produit	PCS1 - Produit à compétence spécifique
Énergie	Electrique
Mode de production vapeur	injection
Nombre de vitesses de ventilation	3
Port USB	Oui
Échelles	Échelles porte-grilles GN 1/1 et 600x400 de série
Système de lavage automatique	non
Douchette extérieure	non
Sonde à coeur	En option
Ø évacuation (mm)	30
Espace entre niveaux (mm)	74
Compatibilité	600x400
Construction	Acier Inoxydable AISI 304
Commande(s)	Ecran tactile 7" avec interface OneTouch
Capacité	5 GN 1/1 - 600x400
Type d'éclairage	LED
Température (°C)	50°C à 300°C
Modèle	électrique

ÉQUIPEMENTS

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

ALIMENTATION

Arrivée eau	G 3/4"
Puissance électrique raccordée (kW)	7.7
Tension (V)	400 V TRI + N
Fréquence (Hz)	50

DIMENSIONS ET POIDS

Poids net (kg)	75
Dimensions extérieures (LxPxH) (mm)	907x811x670

LOGISTIQUE

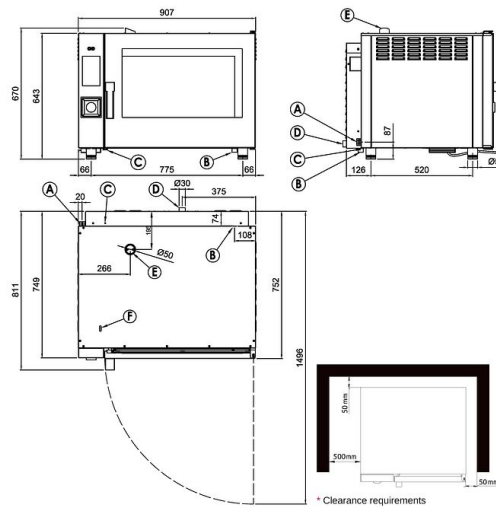
Poids brut (kg)	85
-----------------	----

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

- A Electrical connection
- B Softened water inlet (G3/4)
- C Equipotential bonding
- D Drain (Ø30)
- E Humidity discharge (Ø50)
- F Detergent hose inlet (MTE5XW model)

WATER QUALITY REQUIREMENTS

- Hardness 60-100 ppm
- TDS <100 mg/L
- PH Value 7.0-8.0
- Cl₂ Free chlorine.....<0.5 mg/L
- Cl Chloride.....<20 mg/L
- Alkalinity.....<20 mg/L
- SiO₂ Silica.....<10 mg/L



MTE5X/R-1

NOTE

* Drain line must be vented

Accessoires et options

Accessoires

TSP0500 SUPPORT INOX SANS GLISSIERES 830x570x850

2017691 KIT PORTE 8 GRILLES P/TSP0500

6000124 SONDÉ A COEUR FOUR 1PTS

2028484 KIT SUPERPOSITION FOURS MOV'AIR

2028476 KIT SUPERPOSITION FOURS EASY+MOV'AIR

CLP0810 ETUVE STATIQUE 8NIV600x400 90x68x80

7080517 HOTTE MOTORISEE FOUR MOVAIR GN1/1

7080560 HOTTE A CONDENSATION FOUR MOVAIR GN1/1

Options

GK-6000128 Sonde multipoints

GK-OPTIM Four apte optimiseur énergie