

FOUR MIXTE ELECTRIQUE A INJECTION

ICEM051



5 x 1/1 GN - 5 x (600 x 400)

Position

MODES DE CUISSON

- Cuisson manuelle avec trois modes de cuisson: Convection de 50°C à 260°C, Vapeur de 50°C à 130°C, Combiné de 50°C à 260°C.

FONCTIONNEMENT

- Panneau des commandes avec sélecteurs électromécaniques avec des voyants de contrôle du fonctionnement.

NETTOYAGE, ENTRETIEN ORDINAIRE

- Système de lavage manuel avec douchette raccordée extérieurement.

ÉQUIPEMENTS DE CONTRÔLE

- Autoreverse (inversion automatique du sens de rotation du ventilateur) pour une uniformité de cuisson parfaite.
- Événement chambre manuel.
- Éclairage chambre à led.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES DE CONSTRUCTION

- Chambre de cuisson parfaitement lisse aux bords arrondis.
- Porte de fermeture à double vitrage trempé thermo-réfléchissant, ventilée, moins de rayonnement de la chaleur vers l'opérateur et une plus grande efficacité.
- Vitre interne avec ouverture simple pour une opération de nettoyage facile
- Poignée avec ouverture droite et gauche.
- Charnières de la porte réglables pour une bonne étanchéité.
- Déflexeur ouvrable pour faciliter le nettoyage du compartiment du ventilateur.
- Protection contre les jets d'eau IPX4.

CHAUFFAGE ELECTRIQUE

- Chauffage enceinte de cuisson au moyen de corps de chauffe électriques blindés en INCOLOY 800

EQUIPEMENTS DE SECURITE

- Thermostat de sécurité de l'enceinte de cuisson
- Dispositif de Sécurité contre la surpression et la sous-pression dans l'enceinte
- Disjoncteur de sécurité du moteur
- Contact de porte mécanique



DOTATION DE SÉRIE

- Glissières porte-grilles

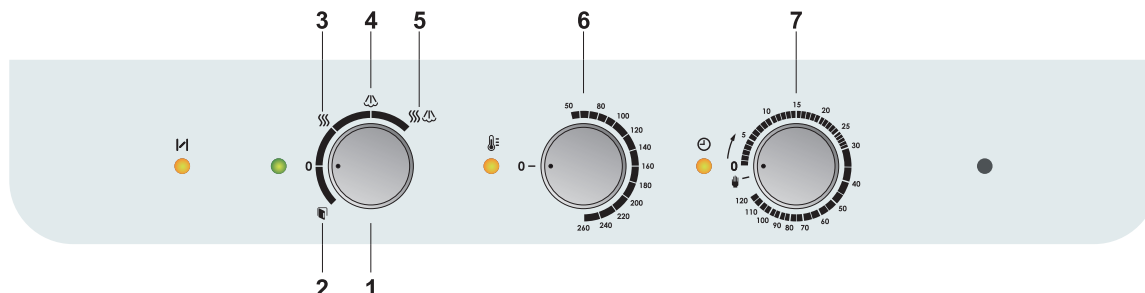
OPTIONS - A DEMANDER LORS DE LA COMMANDE DU FOUR

- Porte inversée
- Ouverture de la porte à double déclic
- Prédiposition branchement hotte d'aspiration
- Supplément pour glissières version pâtisserie
- Supplément pour d'optimisation énergétique

ACCESSOIRES SUPPLEMENTAIRES POUVANT ETRE INSTALLEES APRES L'ACHAT

- Kit pour porte inversée
- Douchette de lavage dotée de raccords et de fixations
- Filtre
- Support de base en acier inox
- Porte-plaques pour support de base
- Hotte d'aspiration avec condenseur à air - Utilisable uniquement sur four déjà disposé
- Glissières 600 x 400 - version pâtisserie
- Kit roulettes pour supports de base, dont 2 avec frein
- Kit pieds avec bride pour supports de base, pour installations navales
- Armoire de fermentation avec humidificateur à contrôles digitales, programmables - Porte vitre

COMMANDES ÉLECTROMÉCANIQUES M



- 1 - Interrupteur général et manette de réglage mode de cuisson
- 2 - Refroidissement rapide à porte ouverte
- 3 - Modalité air pulsé
- 4 - Modalité vapeur
- 5 - Modalité mixte
- 6 - Manette de programmation de température dans l'enceinte de cuisson
- 7 - Manette de programmation du temps de cuisson

DONNEES TECHNIQUES

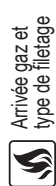
Capacité chambre	GN	5 x 1/1	Puissance électrique total	kW	7,25
	600 x 400	5	Puissance Chauffage Gaz Nominale	kW / kcal	- / -
Entraxe entre les étagères	mm	70	Puissance de chauffage chambre	kW / kcal	7 / -
Nombre des repas		30 / 80	Puissance de chauffage vapeur	kW / kcal	- / -
Nombre des croissants		60 / 80	Puissance ventilateur	kW	0,2
Dimensions	mm	812 x 725 x 770 h	Tension d'alimentation	V - 50 Hz	AC 230
Dimensions emballage	mm	910 x 865 x 900 h			3 AC 230
Poids - Net / Brut	kg	74 / 85			3N AC 400

ICEM051

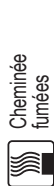
Les données indiquées dans ce document doivent être considérées non contraignantes. La société se réserve le droit d'apporter des modifications à n'importe quel moment et sans préavis.



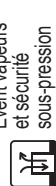
Entrée du câble
d'alimentation
électrique



Arrivée gaz et type de filetage

Cheminée
fumées

Bouchon
détartrant du
chauffe-eau



Evénement
et sécurité
sous pression



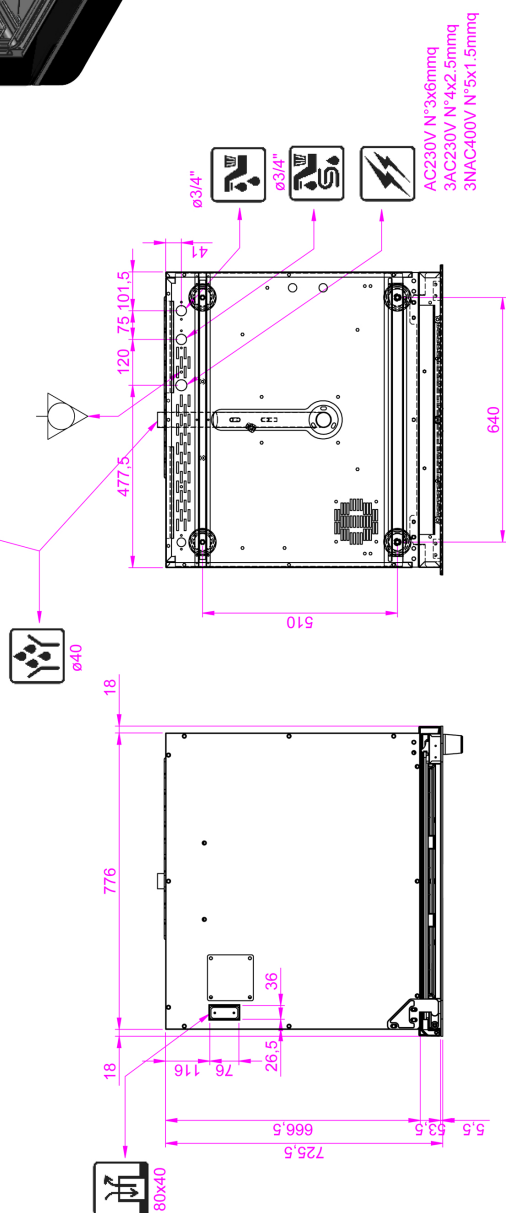
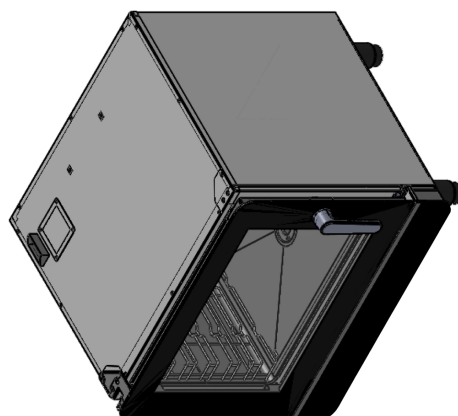
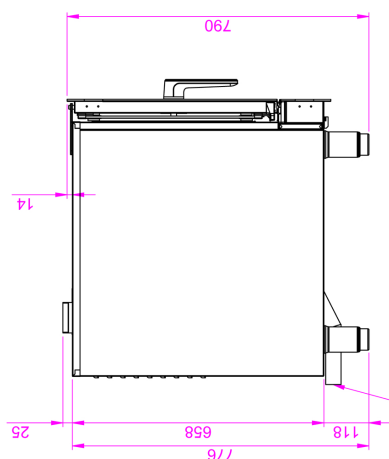
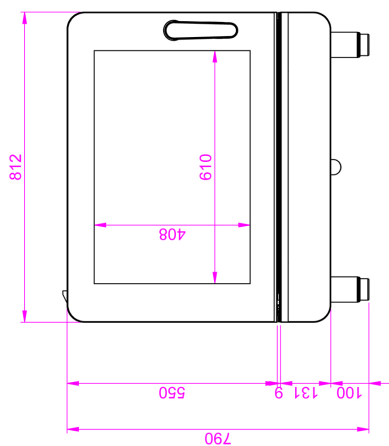
Event vapeurs de la chambre



Aspiration air

Arrivée
d'eau normaleArrivée
d'eau adoucie

Evacuation liquid

Evacuation
condensation

CE IPX 4

Selon les normes CE pour le gaz, les gaz brûlés doivent être évacués de manière adéquate (Type B13, B23, A3)

