

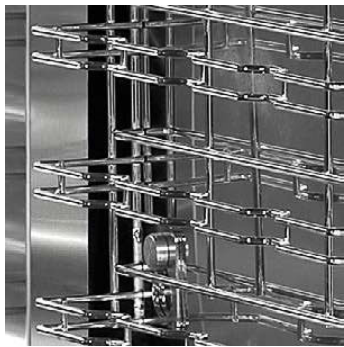
Four mixte électrique à injection, 5 niveaux GN 1/1, 600x400, avec humidificateur et sonde



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	Électrique
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)	762
Largeur (mm)	907
Hauteur (mm)	670
Poids net (kg)	75
Dimensions extérieures (LxPxH) (mm)	907x762x670

LOGISTIQUE

Dimensions emballage (LxPxH) (mm)	850x950x880
Poids brut (kg)	85

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

	VOL./PESO Vol./Weight	VAC 400V-3N 50Hz (60 Hz optional)	POTENZA EL. CAMERA Oven cavity el. power	DISTANZA TRA LE TEGLIE Distance between the layers	DIM. CAMERA Cavity net dimension
(A x B x C) mm	m ³ /kg	kW	kW	mm	mm
907x762x643 5 GN 1/1 5 EN 60x40	0,39 / 65	6,3	6	74	645x450x420

ACCESSORIES

- Stand TSP0500
- Racks for stand TSP0500 cod. 2017691
- Proofer CLP0810
- Proofer CL900
- Proofer CL912
- Hood 7080516
- Condensation hood 7080522
- Probe for sous-vide cooking 6000117
- Hand spray 7080003
- Stacking kit on demand

ACCESSORIES FOR PATISSERIE USE

- 2023826 racks 60x40 size 80.
- 2024356 racks 60x40 size 90

A Electrical connection

B Water inlet (G3/4)

C Equipotential bonding

D Drain connection (Ø32)

E Chimney (Ø50)

WATER QUALITY REQUIREMENTS

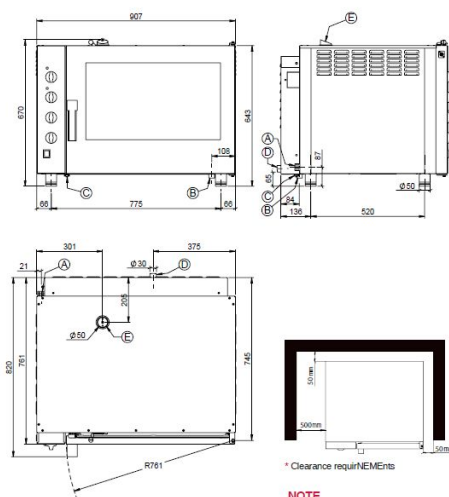
Hardness 60-100 ppm

TDS <100 mg/L

PH Value 7.0-8.0

Cl₂ Free chlorine <0,5 mg/LCl⁻ Chloride <20 mg/L

Alkalinity <20 mg/L

SiO₂ Silica <10 mg/L

Accessoires et options

Accessoires

CLP0810 ETUVE STATIQUE 8NIV600x400 90x68x80

TSP0500 SUPPORT INOX SANS GLISSIERES 830x570x850

2017691 KIT PORTE 8 GRILLES P/TSP0500

27637 DOUCHETTE EXTERIEURE

7080516 HOTTE MOTORISEE FOUR MAGNIFICO

7080522 HOTTE A CONDENSATION FOUR EASYAIR