

Four à convection électrique, 10 niveaux GN1/1 ou 600x400, commandes électromécaniques, 2 vitesses avec humidificateur



Informations produit

- › Porte à double vitrage avec grande surface vitrée.
- › Canal d'air pour la ventilation de la vitre extérieure pour limiter la température de la surface extérieure.
- › Fermeture de la porte par pression et réouverture par décrochage.
- › Poignée métallique extrêmement résistante aux chocs et aux hautes températures. Joint en silicone placé sur le dormant pour assurer une étanchéité maximale et éviter toute chute de température.
- › Chambre de cuisson avec angles arrondis pour le respect des normes d'hygiène et pour faciliter le nettoyage.
- › Échelles fixes, démontables pour le nettoyage.
- › Inverseur de rotation du ventilateur pour une uniformité de cuisson optimale.



Avantages



+ Double vitrage nettoyage

Double vitrage ouvrant pour faciliter le nettoyage



+ Joint silicone

Chambre avec angles arrondis



+ Silicone dormant

Joint en silicone placé sur le dormant



Données techniques

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Typologie de produit	PAB3 - Prêt à brancher
Énergie	Électrique
Minuterie cuisson	oui 0 à 120 min ou position infinie
Nombre de vitesses de ventilation	2
Port USB	Non
Capacité de programmation	Non
Douchette extractible	Non
Échelles	démontable, compatible 600x400
Système de lavage automatique	Non
Humidificateur	Oui
Sonde à coeur	Non
Ø évacuation (mm)	30
Espace entre niveaux (mm)	74
Compatibilité	GN 1/1 - 600x400
Construction	Chambre de cuisson en acier inoxydable AISI 304
Chauffage	convection ventilé
Commande(s)	Électromécaniques
Capacité	10 GN 1/1
Type d'éclairage	Intérieur
Température (°C)	30 à 300°C
Modèle	Électrique

ÉQUIPEMENTS

Nombre de niveaux max.	10
------------------------	----

ALIMENTATION

Arrivée eau	G 3/4"
Puissance électrique raccordée (kW)	12.6
Tension (V)	400 V TRI + N
Fréquence (Hz)	50

DIMENSIONS ET POIDS

Profondeur (mm)	818
Largeur (mm)	907
Hauteur (mm)	1050
Poids net (kg)	110
Dimensions extérieures (LxPxH) (mm)	907x818x1050

LOGISTIQUE

Dimensions emballage (LxPxH) (mm)	1100x900x850
Poids brut (kg)	120



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

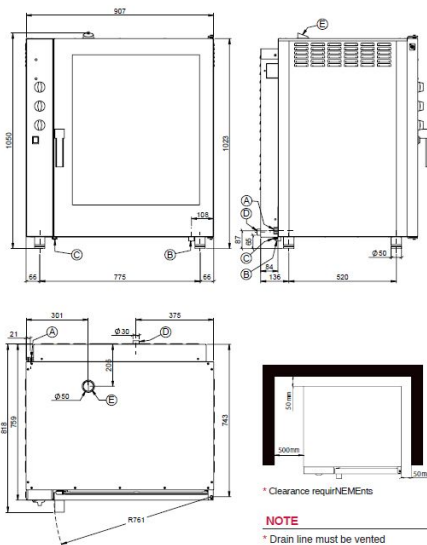
	VOL./PESO Vol/Weight	VAC 400V-3N 50Hz (60 Hz optional)	POTENZA EL. CAMERA Oven cavity el. power	DISTANZA TRA LE TEGLIE Distance between the layers	DIM. CAMERA Cavity net dimension
(A x B x C) mm	m ³ /kg	kW	kW	mm	mm
907x762x1023 10 GN 1/1 10 EN 60x40	0,9 / 110	12,6	12	74	645x450x800

- Stand TSP1000
- Racks for stand TSP1000 cod. 2017692
- Proofer CLP0810
- Proofer CL900
- Proofer CL912
- Hood 7080516
- Condensation hood 7080522
- Hand spray 7080003
- Stacking kit on demand

- 2023818 racks 60x40 size 74
- 2020080 racks 60x40 size 96

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

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



Accessoires et options

Accessoires

- | | |
|----------------|--|
| 2017692 | KIT PORTE 5 GRILLES P/TSP1000 |
| CLP0810 | ETUVE STATIQUE 8NIV600x400 90x68x80 |
| TSP1000 | SUPPORT INOX SANS GLISSIERES 830x570x700 |
| 2028484 | KIT SUPERPOSITION FOURS MOV'AIR |