

Fiche technique

REDFOX®

Caractéristiques du produit

Four à convection électrique 10x GN 1/1 manuel, à injection 400 V

Modèle	Code SAP	00011359
EPM 1011 E	Groupe d'articles	Four à convection



- Formation de la vapeur: Injection
- Nombre de GN / EN: 10
- Taille de l'appareil - GN / EN [mm]: GN 1/1
- Profondeur de l'appareil - GN [mm]: 65
- Type de contrôle: Mécanique
- Contrôle de l'humidité: Non
- Réglage avancé de l'humidité: Non
- Traitement thermique Delta T: Oui
- Cuisson sur plusieurs niveaux: Non
- Construction de la porte: Double verre de sécurité ventilé, amovible pour un nettoyage facile

Code SAP	00011359	Alimentation	400 V / 3N - 50 Hz
Largeur nette [mm]	870	Formation de la vapeur	Injection
Profondeur nette [mm]	750	Nombre de GN / EN	10
Hauteur nette [mm]	1050	Taille de l'appareil - GN / EN [mm]	GN 1/1
Poids net [kg]	100.00	Profondeur de l'appareil - GN [mm]	65
Puissance électrique [kW]	12.600	Type de contrôle	Mécanique

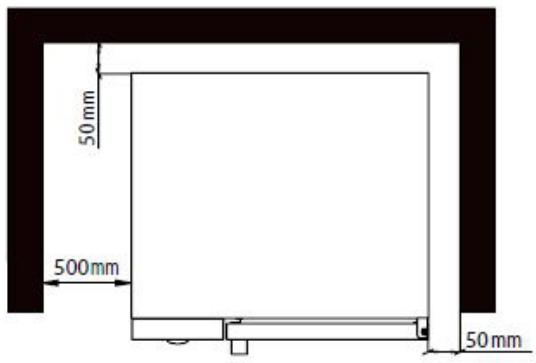
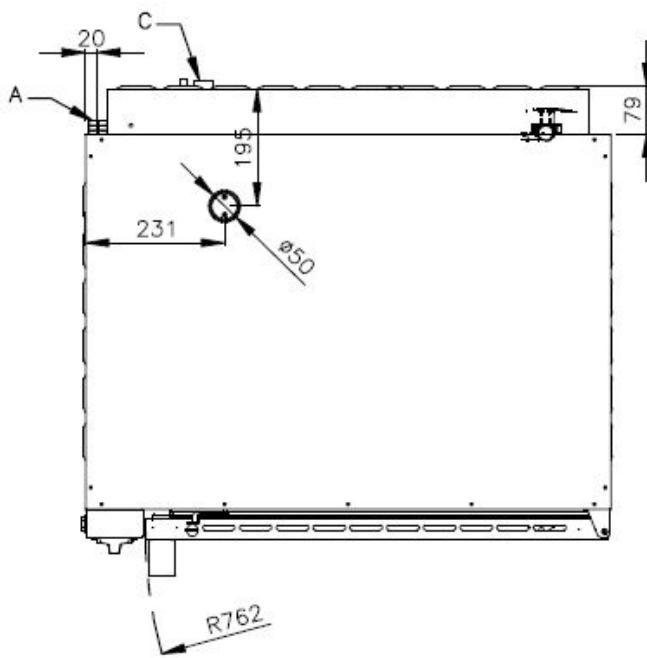
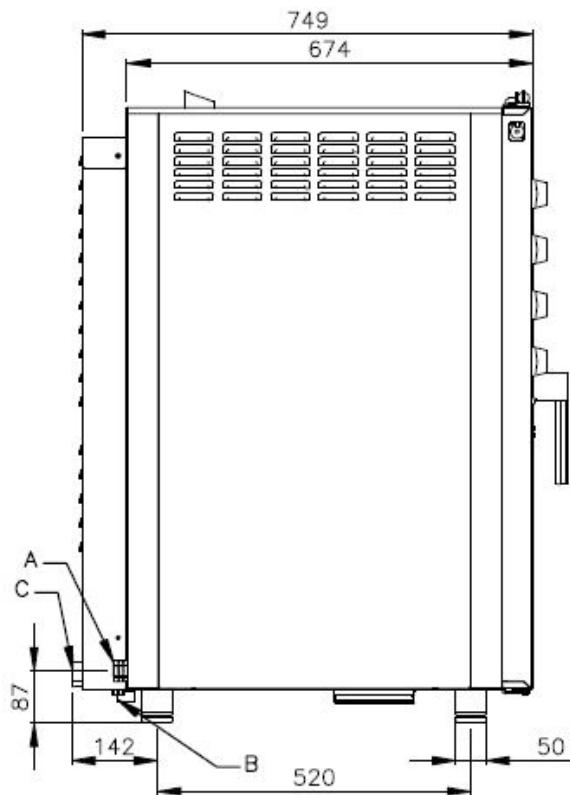
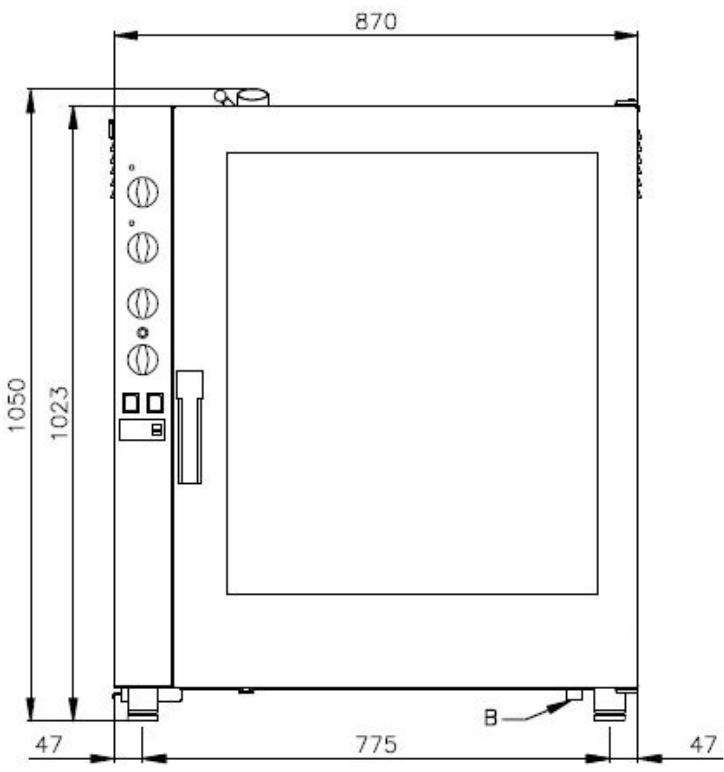
Fiche technique

REDFOX®

Dessin technique

Four à convection électrique 10x GN 1/1 manuel, à injection 400 V

Modèle	Code SAP	00011359
EPM 1011 E	Groupe d'articles	Four à convection



Fiche technique

REDFOX®

Avantages du produit

Four à convection électrique 10x GN 1/1 manuel, à injection 400 V

Modèle	Code SAP	00011359
EPM 1011 E	Groupe d'articles	Four à convection

1 | Pulvérisation directe

Production de vapeur par pulvérisation d'eau sur les éléments chauffants directement dans la chambre

- Une solution simple et efficace : Vapeur humide avec des gouttelettes d'eau

2 | Commandes manuelles

Réglage des valeurs à l'aide de boutons rotatifs

- Convient pour la cuisson
- Facile à utiliser, même pour les opérateurs non férus de technologies

3 | Kit de deux machines l'une sur l'autre

Kit de connexion permettant d'empiler deux machines l'une sur l'autre
Raccorde les raccordements, les entrées, les drains et la ventilation du four à convection

- Permet à l'utilisateur de placer deux machines dans des espaces plus petits pour augmenter la production
- Le chef peut préparer deux plats différents en même temps

4 | Plage de température 3°C - 3°C

Chauffage de la chambre dans la plage de température de 3 à 3 °C

- Il est possible de préparer une large gamme de plats, de la cuisson à basse température aux grillades, en passant par les gratins, etc.

5 | Construction en acier inoxydable

Le matériau de construction est en acier inoxydable de haute qualité
Assurer une longue durée de vie
Haut niveau d'hygiène

- Préparation sécuritaire des aliments
- Longue durée de vie
- Nettoyage facile

Fiche technique

Paramètres techniques



Four à convection électrique 10x GN 1/1 manuel, à injection 400 V

Modèle	Code SAP	00011359
EPM 1011 E	Groupe d'articles	Four à convection

1. Code SAP:

00011359

2. Largeur nette [mm]:

870

3. Profondeur nette [mm]:

750

4. Hauteur nette [mm]:

1050

5. Poids net [kg]:

100.00

6. Largeur brute [mm]:

940

7. Profondeur brute [mm]:

900

8. Hauteur brute [mm]:

1160

9. Poids brut [kg]:

130.00

10. Type d'appareil:

Appareil électrique

11. Puissance électrique [kW]:

12.600

12. Alimentation:

400 V / 3N - 50 Hz

13. Matériel:

AISI 304

14. La couleur extérieure de l'appareil:

Acier inoxydable

15. Pieds réglables:

Oui

16. Contrôle de l'humidité:

Non

17. Empilabilité:

Oui

18. Type de contrôle:

Mécanique

19. Informations complémentaires:

Possibilité d'ouverture inversée de la porte – poignée sur le côté droit (à préciser lors de la commande)

20. Formation de la vapeur:

Injection

21. Version plus robuste:

Non

22. Cheminée pour l'extraction d'humidité:

Oui

23. Fonction: démarrage retardé:

Oui

24. Traitement thermique Delta T:

Oui

25. Fonction de fumage à froid:

Non

26. Finition unifiée des repas EasyService:

Non

27. Cuisine nocturne:

Non

28. Cuisson sur plusieurs niveaux:

Non

Fiche technique



Paramètres techniques

Four à convection électrique 10x GN 1/1 manuel, à injection 400 V

Modèle	Code SAP	00011359
EPM 1011 E	Groupe d'articles	Four à convection

- 29. Réglage avancé de l'humidité:**
Non
- 30. Cuisson lente:**
Non
- 31. Arrêt du ventilateur:**
Interruption lors de l'ouverture de la porte, défreinée
- 32. Type d'éclairage:**
Éclairage LED dans la porte, d'un côté
- 33. Matériau et forme de cavité:**
AISI 304, avec des coins arrondis pour un nettoyage facile
- 34. Ventilateur réversible:**
Oui
- 35. Fonction de maintien de température:**
Oui
- 36. Matériel de l'élément chauffant:**
Incoloy
- 37. Sonde:**
Non
- 38. Télécommande:**
Non
- 39. Douchette:**
Non
- 40. Distance entre les insertions [mm]:**
74
- 41. Fonction: fumage:**
Non
- 42. L'éclairage intérieur:**
Oui
- 43. Cuisson basse température:**
Non
- 44. Nombre de ventilateurs:**
2
- 45. Nombre de vitesses du ventilateur:**
2
- 46. Nombre de programmes:**
1000
- 47. Port USB:**
Non
- 48. Construction de la porte:**
Double verre de sécurité ventilé, amovible pour un nettoyage facile
- 49. Température minimale de l'appareil [° C]:**
50
- 50. Température maximale de l'appareil [° C]:**
280
- 51. Type de chauffage de l'appareil:**
Combinaison de vapeur et d'air chaud
- 52. HACCP:**
Oui
- 53. Nombre de GN / EN:**
10
- 54. Taille de l'appareil - GN / EN [mm]:**
GN 1/1
- 55. Profondeur de l'appareil - GN [mm]:**
65
- 56. Régénération des aliments:**
Oui

Fiche technique



Paramètres techniques

Four à convection électrique 10x GN 1/1 manuel, à injection 400 V

Modèle	Code SAP	00011359
EPM 1011 E	Groupe d'articles	Four à convection

57. Section des conducteurs CU [mm²]:

4

59. Connexion d'approvisionnement en eau:

3/4 «

58. Diamètre nominal du tuyau:

DN 50