

FOUR DE REMISE EN TEMPERATURE

| | |
|--|--------------------------|
| Puissance électrique indicative : 9 KW à 18 KW | Alimentation : 400 V+T+N |
| Puissance gaz : SO | Eau chaude : SO |
| Dimensions indicatives env : 800x700x1000 hors support (10 niveaux) 800x700x1600 (20 niveaux) 150 mm x 150 mm | Eau froide : SO |

FOUR 10 niveaux gn 1/1 et 20 niveaux gn 1/1

Four de remise en température 10 niveaux :

Puissance électrique : env 9 KW Tri 400 V+T+N

Construction tout inox 18/10

Habillage inox avec aération haute et basse

Espace minimum entre niveau 65mm

Chariot intérieur amovible

Enceinte de cuisson monobloc à angles rayonnée

Isolation par laine de verre 60mm

Oura d'évacuation en partie haute

Evacuation des eaux de condensats en partie basse

Chauffe assurée par des résistances blindées en acier inox

Arrêt automatique de la turbine et de la chauffe à l'ouverture de porte

Signal sonore fin de cycle

Régulation thermostatique

Humidificateur

Affichage du programme et décompte du temps

Maintien automatique de température en fin de cycle

Programmes « frites »

Conforme à la réglementation HACCP : la remise en température doit se faire à partir de +3°C à cœur de l'aliment à +63°C à cœur en moins d'1h jusqu'au moment du service.

Support de four tout inox en option

Four de remise en température 20 niveaux :

Puissance électrique : env 18 KW Tri 400 V+T+N

Pieds réglables pour installation au sol

Certifications et normes générales :

| Sécurité des appareils de réfrigération électriques | Aptitude à la fonction | Aptitude au nettoyage |
|--|---|--|
| EN 60-335-2-89 | Appareils électrodomestiques chauffants - Cuisinières, fours et appareils analogues NF C73-211 | Matériels agro-alimentaires - Principes de conception pour assurer l'aptitude au nettoyage XP U60-010 |

L'ensemble des équipements de restauration sera de fabrication entièrement inox 18 /10, de première qualité, certifié NF Hygiène Alimentaire et CE. De manière générale ils devront répondre à toutes les normes en vigueur