

EME10

FOUR Convection électrique - 10 (GN 1/1 - 60x40)



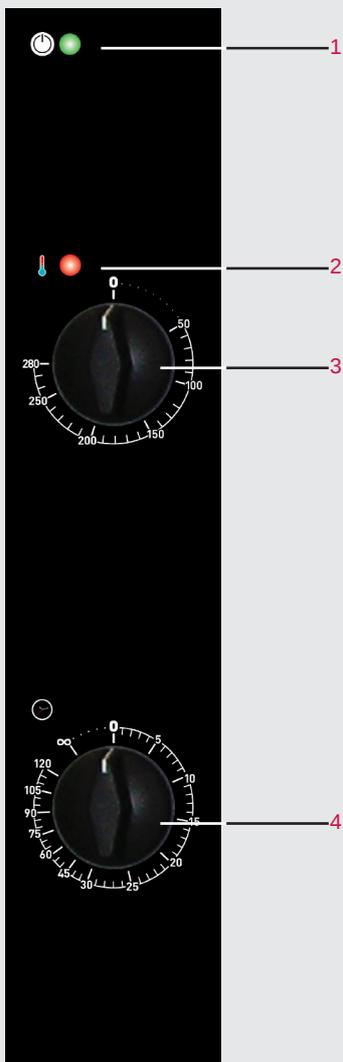
**TECHNICAL FEATURES**

Chauffage de la chambre de cuisson avec des résistances INCOLOY hautes performances.

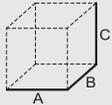
- Panneaux double vitrages ventilés ouvrable pour un nettoyage aisé.
- Chambre de cuisson en INOX AISI 304 avec coins arrondis.
- Pieds réglables en hauteur.
- Sens de rotation des ventilateurs inversés pour une cuisson uniforme
- Lumière intérieure

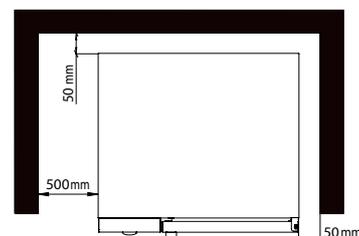
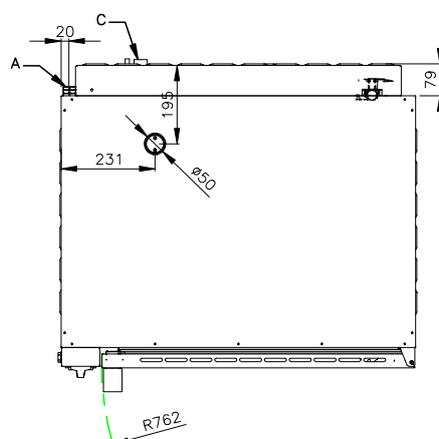
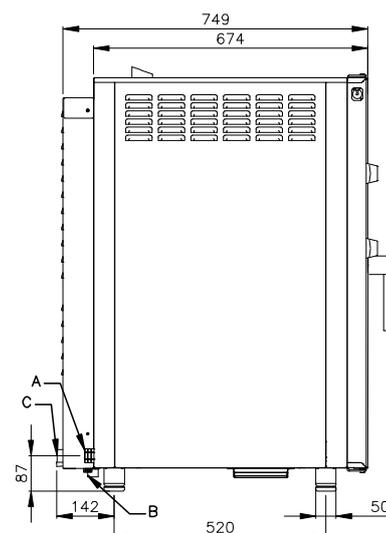
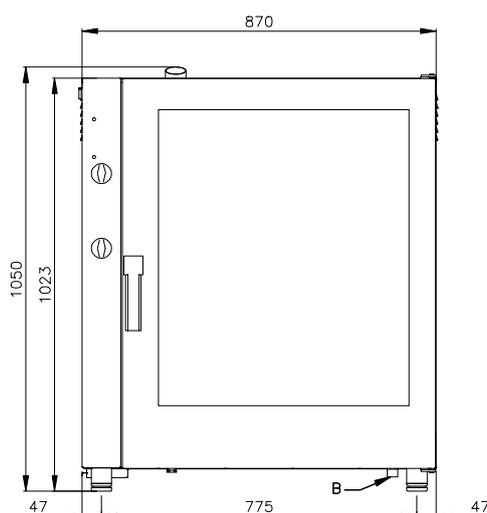
**INTERFACE UTILISATEUR:**

**PANNEAU ELECTROMECHANIQUE**



1. TEMOIN ON/OFF.
2. TEMOIN CHAUFFAGE
3. THERMOSTAT
  - TEMPERATURE DE 50° A 280°C
4. TIMER
  - CONTRÔLE DE TEMPS
  - DE 1 A 120 MIN OU INFINI

 (A x B x C) mm	POIDS m <sup>3</sup> /kg	VAC 400V-3N 50Hz kW	PUISSANCE CHAMBRE kW	DISTANCE ENTRE ÉTAGES mm	DIM.CHAMBRE mm
870x749x1023 <b>10 GN 1/1</b> <b>10 EN 60x40</b>	0,9 / 110	12,6	12	74	645x800x450



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

**WATER QUALITY REQUIREMENTS**

- Hardness ..... 60-100 ppm
- TDS ..... <100 mg/L
- PH Value ..... 7.0-8.0
- Cl<sub>2</sub> Free chlorine..... <0,5 mg/L
- Cl Chloride..... <20 mg/L
- Alkalinity..... <20 mg/L
- SiO<sub>2</sub> Silica..... <10 mg/L

\* Clearance requirements

**NOTE**

\* Drain line must be vented