

EME52

Four à convection électrique - 5 (GN 1/1 ou 60x40)

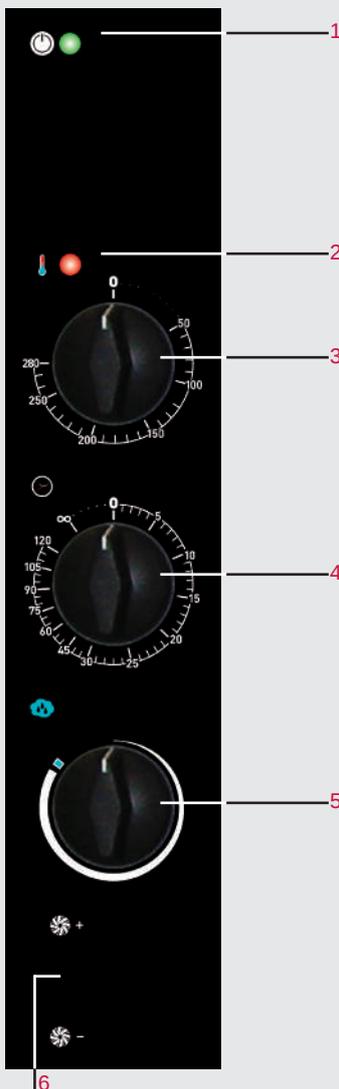


Données techniques

- Chauffage de la chambre avec des résistances hautes performances INCOLOY
- Vitesse du ventilateur réglable 2 positions.
- Double parois de la porte ouvrables pour un nettoyage aisé.
- Chambre de cuisson en INOXAISI 304 avec coins arrondis.
- Pieds réglables en hauteur.
- Rotation inversée du moteur pour une cuisson uniforme.
- Lumière interne.
- Humidificateur

INTERFACE UTILISATEUR:

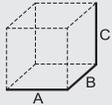
PANNEAU DE CONTRÔLE ÉLECTROMÉCANIQUE

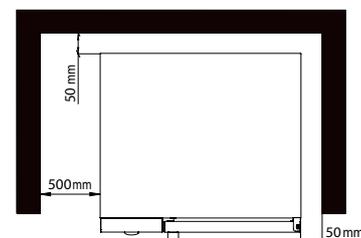
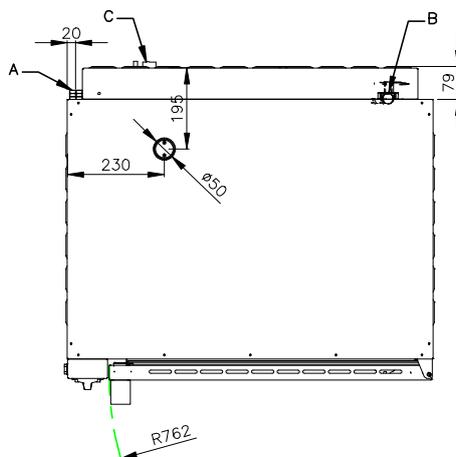
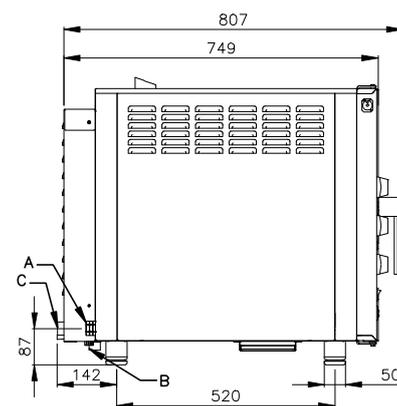
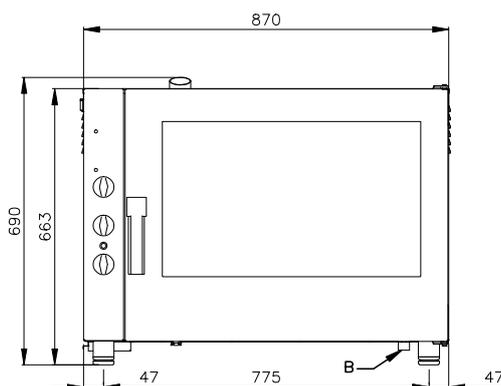


1. Témoin ON/OFF.
2. Témoin chauffage
3. Thermostat.
 - Contrôle de T° de 50° à 280°C
4. Timer
 - Contrôle timer de 1' à 120' + position infini
5. Humidificateur
6. Contrôle deux vitesses

EME52

Four à convection électrique - 5 (GN 1/1_ 60x40)

 (A x B x C) mm	POIDS/VOLUME m ³ /kg	ÉLECT 400V-3N 50Hz kW	CHAMBRE kW	DISTANCE ENTRE-ÉTAGES mm	DIM. CHAMBRE mm
870x749x663 5 GN 1/1 5 EN 60x40	0,39 / 65	6,3	6	74	645x420x450



- A Connexion électrique
- B Arrivée d'eau (G3/4)
- C Évacuation d'eau (Ø32)

QUALITÉ DE L'EAU

- Dureté 60-100 ppm
- TDS <100 mg/L
- PH Value 7.0-8.0
- Cl₂ Free chlorine..... <0,5 mg/L
- Cl Chloride..... <20 mg/L
- Alkalinity..... <20 mg/L
- SiO₂ Silica..... <10 mg/L