

ETE10W

Four Combi Elect - 10 GN 1/1 - 10GN 60x40



DONNEES TECHNIQUES

- Chauffe de la chambre avec des résistances INCOLY hautes performances.
- Vitesse du ventilateur réglable sur trois positions.
- Double parois vitrées avec ouverture pour le nettoyage aisé.
- Chambre en INOX AISI 304 avec coins arrondis.
- Pieds réglables en hauteur.
- Port USB pour uploader et sauvegarder les recettes et mettre à jour le firmware.
- Ouverture du volet de ventilation motorisée.
- Contrôle total via un seul bouton.
- Sonde à cœur (OPTION)

- ETE10W Système auto-nettoyant

INTERFACE UTILISATEURS:

PANNEAU DE CONTRÔLE TOUCH SCREEN 5"

Convection, vapeur, convection avec vapeur en combi mode, humidification et déshumidification, cuisson avec sonde à cœur, maintien en T° pour une cuisson longue de nuit par exemple. Ce sont les fonctions Easy Air, une gamme de four qui convient aussi bien pour les bacs GN 1/1 ou les bacs 60x40cm.

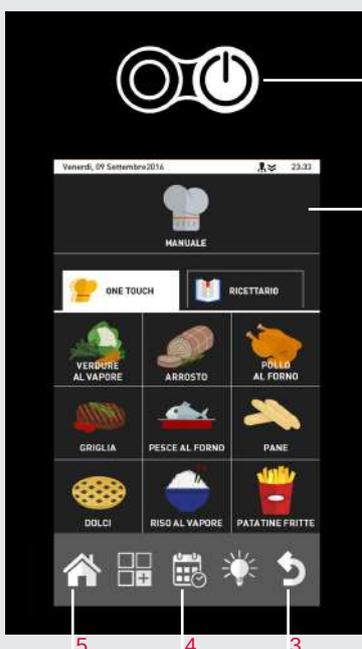
RecipeTuner

L'interface RecipeTuner permet de modifier et de personnaliser les différents programmes simplement et intuitivement. RecetteTuner change en fonction du type de cuisson, pour réguler la cuisson, le brunissement et le degré d'humidité dans la chambre

EasyService

level control cooking

Le nouveau Rack Control autorise la cuisson de différents aliments à divers niveaux en même temps. De plus, avec EasyService, une nouvelle fonction du Rack Control, tous les plats peuvent être servis simultanément.



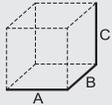
1. Bouton On/Off
2. Panneau Touch Screen

- Contrôle températures de 50° à 300°C
Timer de 1' à 120'; fonction infini.
Modes de cuisson convection, vapeur ou combi convection/vapeur
- Ecran "One Touch" mode de cuisson: départ immédiat du cycle avec les "one touch 9 programmes".
- Ecran 100 Programmes pré-enregistrés. Possibilité de programmer 9 phases par recette.
- Cuisson avec "rack control"
- Interface "Tuner de recettes"
- Cuisson Delta T.
- Cuisson avec sonde à cœur.
- Cuisson multi-niveaux avec "Easy service"
- Fonction de maintien.
- Refroidissement durant la cuisson.

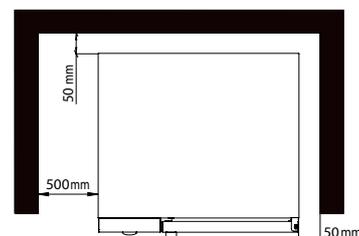
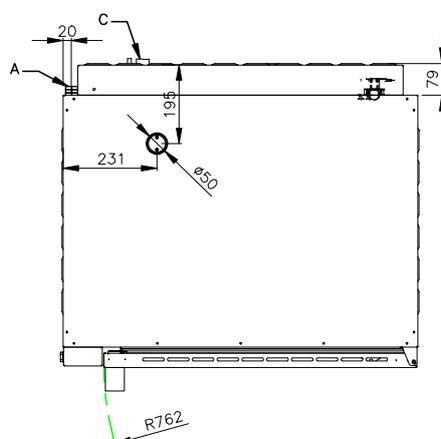
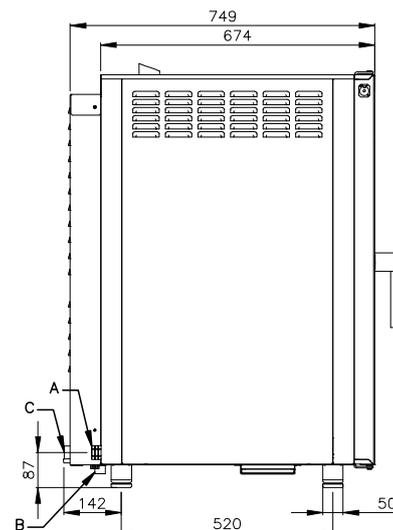
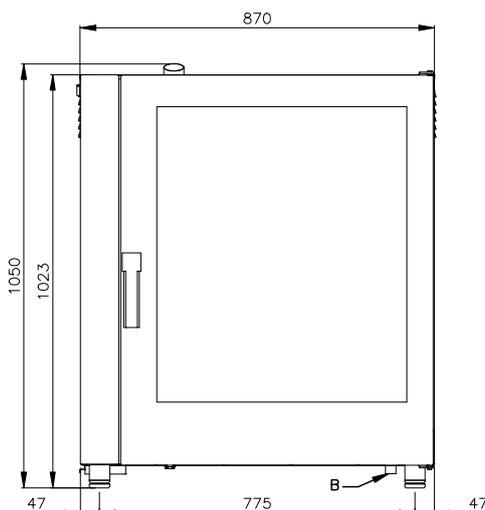
3. Retour
4. Départ programmé décalé.
5. Menu principal.

ETE10

Four Combi Elect - 10 GN 1/1 - 10GN 60x40

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

3x230v possible
Transformateur
Obligatoire



- A** Connection électrique
- B** Arrivée d'eau (G3/4)
- C** Liaison équipotentielle
- D** Connection de la vidange (Ø32)
- E** Cheminée (Ø50)

QUALITE DE L'EAU REQUISE

- Hardness 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

* Espace nécessaire

NOTE

* La ligne de drain doit être ventilée