INOXTREND	Fiche technique	XT SNACK	SRA104E

Description:



Four professionnel pour la remise en température des aliments cuits et refrigerés avec plage de température entre +2 °C - +5 °C.

Capacité	**4 x 1/1 GN – 8 x 1/2 GN**
Panneau des commandes	**Eléctromecanique**
Numéro de repas indicatives	**48**
Chauffage chambre de cuisson	**Electrique**
Géneration de la vapeur	--

Modes de cuisson et fonctions:

	Remise en température	Plage de température entre 40°C et 160°C

Sécurité au travail:

Le four a été conçu pour fonctionner sans surveillance.
Utilisation obligatoire de gants de protection pour l'introduction/retrait manuel des bacs contenant les aliments à cuire ou déjà cuits.

Equipement de sûreté:

- Fusibles de sûreté contre les courts-circuits;
- Protection thermique du moteur;
- Ventilatuer de refroidissement pour le compartiment moteur et le compartiment des commandes;
- Thermostat de sécurité pour la chambre de cuisson;
- Micro-interrupteur pour l'arrêt automatique du four lorsque la porte est ouverte

Contrôles et automatismes:

- Panneau des commandes avec symboles clairs et lettres lisibles de n'importe quel aingle;
- Manette de séléction du cycle de travail avec des positions prédéterminées;température et de temps de cuisson avec rotation libre à l'intérieur de la gamme disponible;
- Commandes électromécaniques des paramètres de cuisson (temps, température chambre de cuisson et humidification)

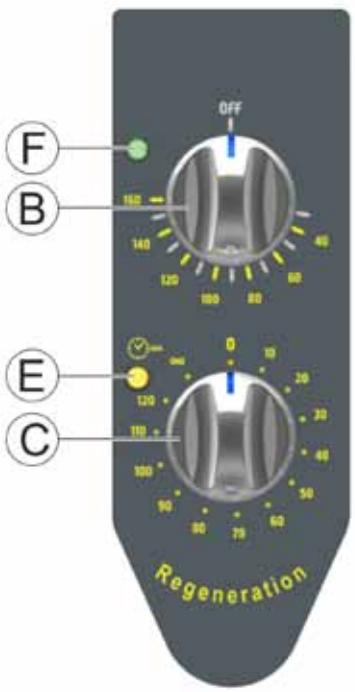
Standard accessories, systèmes et equipements:

- Système de evaporation pour evacuer l'humidification de la chambre de cuisson;
- Moto-ventilateur avec un débit d'air approprié, une seule vitesse de ventilation;
- Système de refroidissement pour composants électriques et électroniques, situé dans le compartiment de composants de commande;

INOXTREND	Fiche technique	XT SNACK	SRA104E

DESCRIPTION DES COMPOSANTS SUR LE PANNEAU DES COMMANDES ELECTROMECANIQUE

B	Thermostat chambre de cuisson
C	Minuterie
E	Minuterie ON (voyant)
F	Puissance de four ON (voyant)



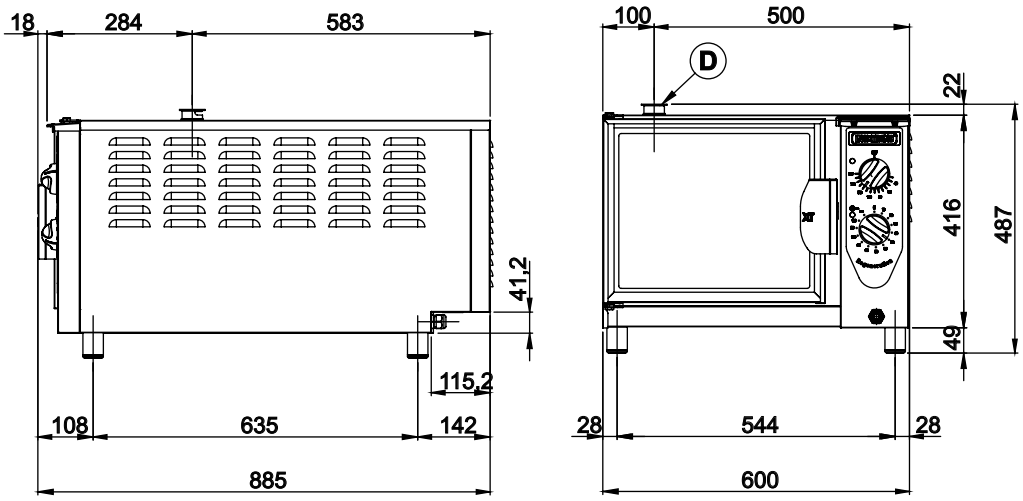
Caracteristiques de construction

- Pieds réglables en hauteur en matière plastique;
- Châssis de base en tôle d'acier AISI 430;
- Chambre de cuisson étanche avec des bords arrondis en acier inox AISI 304 et panneaux déflecteurs en acier inox 304;
- Panneaux extérieurs en acier inox AISI 430;
- Glissières avec guides en forme de U (sans soudure) entièrement construite en acier inox AISI 304;
- Porte en acier inox AISI 304 avec 2 verres trempés et le système de circulation d'air entre les deux;
- Poigné de porte aven une seule main et fermeture poussoir; système de fixation réglable pour garantir la preuve de la vapeur des joints de la chambre de cuisson;
- Charnières de porte en acier inox AISI 304 avec une épaisseur de 3 mm, avec système de fixation réglable pour garantir la preuve de la vapeur comme specifié ci-dessus;
- resistance en acier Incoloy 800 pour le chauffage de la chambre de cuisson;
- Ventilateur de la chambre de cuisson en acier inox AISI 304;
- Joint de porte (type integré sur le côté avant de la chambre de cuisson)fait de caoutchouc de silicone de type alimentaire, apte à supporter des températures élevées;
- Isolation thermique de la chambre de cuisson en fibre de verre;

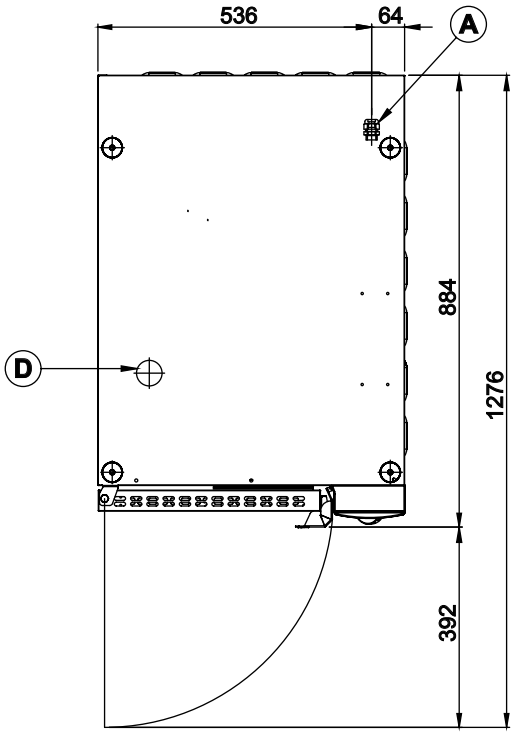
Accessoires optionelles	
Code	Description
LC/S	Éclairage de la chambre (à la commande)
DLE	Douchette de lavage
FT-31S	Filtre à graisse
S-41S	Support
SG-41S	Support avec glissieres
CRG-41S	Glissieres pour support

INOXTREND	Fiche technique	XT SNACK	SRA104E

A branchement eléctrique
D houra Ø 60 mm

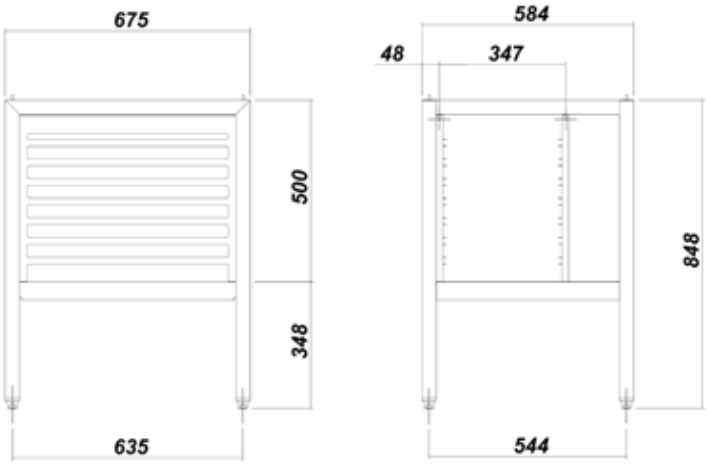


Dimensions		
Capacité	4 x 1/1 GN - 8 x 1/2 GN	
Ecartement grilles	67 mm	
	Four	Emballage
Largeur	600 mm	640 mm
Profondeur (avec poigné)	884 mm	930 mm
Hauteur	480 mm	650 mm
Poids	55 kg	65 kg



Puissance		
Puissance absorbé	3.5 kW	5.2 kW
Puiss. chambre cuisson	3.2 kW	4.9 kW
Puissance moteurs	n° 1 x 250 W	n° 1 x 250 W
Max. puissance	3.5 kW	5.2 kW
Voltage	230V+ 1 ~ 50/60 Hz	400V+3N ~ 50/60Hz
Courant absorbé	6.0 A	8.5 A
Section cable alimentation	n° 3 x 1.5 mm²	n° 5 x 1.5 mm²

SG-41S



INOXTREND décline toute responsabilité en raison d'erreurs et / ou fautes d'impression