



Catalogue CATERING

Chapitre

**FOURS** 

Modèle

ACE-201 400/230V 3N/3 50/60Hz

19011049 24/01/2019

#### FOUR MIXTE À INJECTION ADVANCE CONCEPT, ACE-201

La technologie simplifiée :

- Facilités d'utilisation
- Simplicité et rapidité
- Cuisson parfaite
- Économique

Capacité pour 20 bacs GN-1/1.

Contrôle du fonctionnement à travers les boutons + deux "Scroll"

 $5~{\rm Modes}$  de cuisson: Vapeur, Mixte, Régéneration, Delta et Air pulsé, jusqu'à  $300^{\rm o}{\rm C}.$ 

Système d'injection d'eau dans la chambre de cuisson.

Sonde thermique avec dispositif à capteur multiple de température.

Option préchauffage de la chambre.

3 vitesses - 2 puissances.

Système Cood-Down de refroidissement de la chambre.

Système « auto-reverse » pour l'inversion du sens de rotation du

ventiliateur

Système de détection des erreurs.

Système mode SAV.

Protection IPX5.

Programme de lavage de la chambre "AUTOMATIC CLEANING".

Porte avec double vitre.

Pieds réglables en acier inox.

Puissance: 38,4 kW.

### Accessoires en option:

- Douchette externe

## **DIMENSIONS**



# CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ÉLECTRICITÉ

Puissance chauffage	36,00 kW
Puissance électrique	38,400 kW
Voltage	400/230V - 3N/3
Ampérage	63/101
Fréquence électrique	50/60Hz

### **CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES EAU**

Consommation Maximum Eau 40,00 L/h
Pression H2O: 200-400kPa(2-4bar)

### **AUTRES**

Niveau de bruit 60,00 dB













Catalogue CATERING

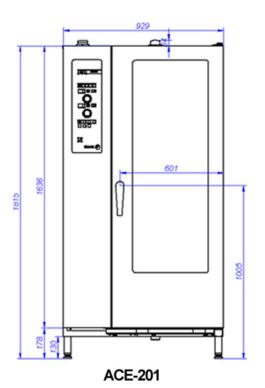
Chapître

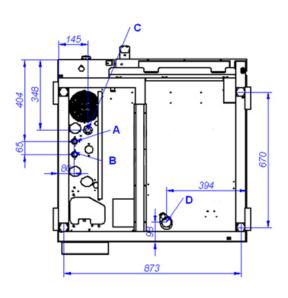
**FOURS** 

Modèle

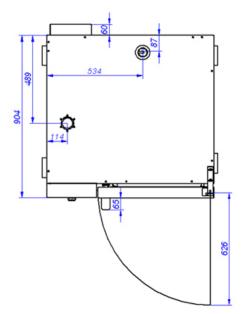
ACE-201 400/230V 3N/3 50/60Hz

19011049 24/01/2019





VISTA DE LA BASE DESDE LA PARTE INFERIOR VIEW FROM THE BOTTOM OF THE MACHINE



- A: Entrada de agua blanda B: Entrada de agua dura
- D: Desagüe
- C: Alimentación eléctrica
- A: Soft water inlet
- B: Water inlet
- D: Drain
- C: Electrical connection







