



Catalogue
FOOD SERVICE
Chapitre
CUISSON

Modèle
C-E941 400V 3N

19075509

28/02/2020

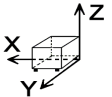
FOURNEAU ÉLECTRIQUE AVEC FOUR, C-E941

- Plan de travail fabriqué en acier inoxydable AISI-304 de 2 mm d'épaisseur, conçues afin d'éviter que les liquides versés par les faitouts pénètrent à l'intérieur de la cuisine.
- Joints découpés au laser, soudures et polissages automatiques. Vis dissimulées.
- Plaques de cuisson fabriquées en fonte, de 300 x 300 mm, de 4 kW de puissance, fixées hermétiquement au plan de travail embouti.
- Régulation de la puissance grâce à un sélecteur à 7 positions.
- Thermostat de sécurité pour chaque plaque.
- Ventilateur intérieur afin de diminuer la température des composants.
- Plan de travail embouti avec les angles arrondis permettant un nettoyage facile.
- Protecteur de cheminée en fonte émaillée haute température.
- Accès aux composants par la partie avant.
- Appareils avec protection de niveau IPX5 contre l'eau.

FOUR DE TAILLE GN 2/1

- Four statique de taille GN 2/1 d'utilisation simple, avec les commandes placées sur le panneau supérieur.
 - Enceinte de cuisson conçue entièrement en acier inoxydable, facilitant le nettoyage et procurant une meilleure hygiène.
 - Introduction du tiroir en sens panoramique, facilitant la manipulation.
 - Glissières sur trois niveaux de hauteur pour offrir différentes possibilités de travail.
 - Glissières profilées en « U » afin d'éviter de renverser les grilles.
 - Contrôle de la température par vanne thermostatique (125-310 °C).
 - Cuisson à l'aide de résistances blindées en acier inoxydable, avec commutateur de sélection pour le fonctionnement de la partie supérieure et/ou inférieure.
 - Puissance de chauffage de 6 kW.
 - Sole sur la base du four fabriquée en fonte, de 6 mm, garantissant un meilleur rendement et l'uniformité dans la distribution de la chauffage.
 - Joint de fermeture en fibre de verre améliorant l'efficacité thermique du four.
 - Porte du four démontable, facilitant les interventions.
 - Appareils avec protection de niveau IPX5 contre l'eau.
- Quatre plaques carrées d'un diamètre de 300x300 mm et d'une puissance de 4 KW, hermétiquement assemblées au plan de travail.
- "
- "

DIMENSIONS



X Longueur	800 mm	X Longueur brute	840 mm
Y Profondeur	930 mm	Y Profondeur brute	1020 mm
Z Hauteur	850 mm	Z Hauteur brute	1140 mm
Poids net	150,0 kg	Poids brut	172,0 kg
Volume net	0,650 m3	Gross volume	0,977 m3

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ÉLECTRICITÉ

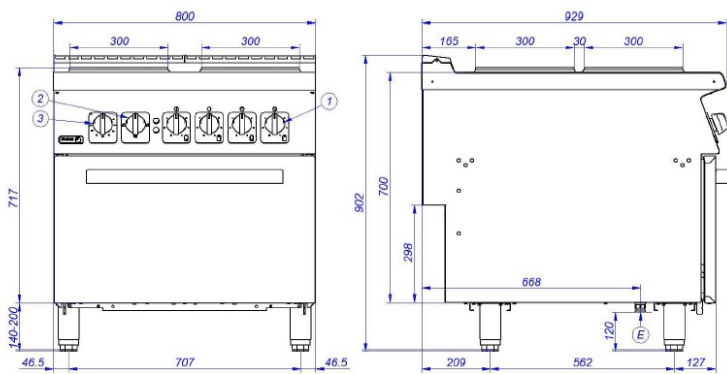
Puissance électrique	22,000 kW
Ampérage (A)	40A
Puissance chauffage	22,00 kW
Voltage	400V - 3N
Fréquence électrique	50/60Hz

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES BRANCHEMENTS

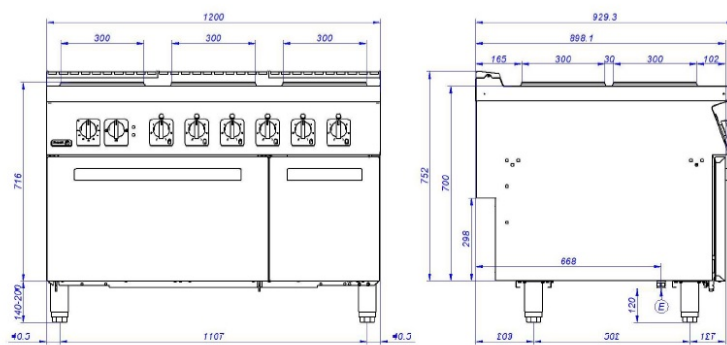
Câblage 400V Triphasique+N	4X6MM2+T
----------------------------	----------



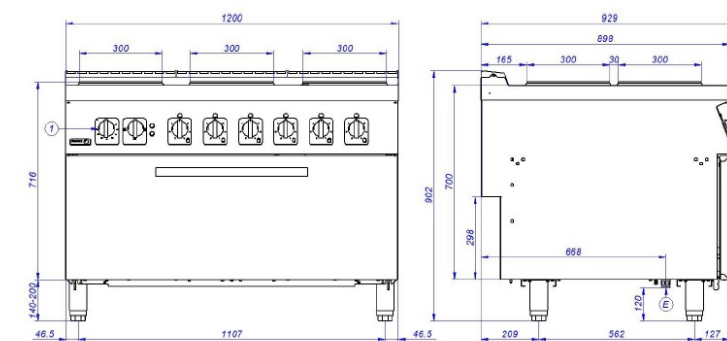
C-E941



C-E961



C-E961 OP



- E. Conexión eléctrica
1. Mando placas M
2. Mando horno 1
3. Mando horno 2

- Electrical connection
M plates control
Oven control 1
Oven control 2