

FOURS DE REMISE ET MAINTIEN EN TEMPÉRATURE



Modulable
Hygiène

SIMPLICITÉ D'UTILISATION
Economie d'énergie

Fiable
Chargement facile

**Montée en
température
rapide**

Fours de remise en température. Construction en acier inoxydable alimentaire. Isolation des parois et de la porte en laine de verre. Intérieur GN 1/1 entièrement rayonné avec glissières embouties. Espace entre les glissières : 71 mm. Porte pleine inox réversible, ouverture à 240° avec joint compressible. Fours sur support avec étagère inférieure, piétement inox Ø 45 mm avec vérins. Le four à 5 niveaux existe aussi en modèle à poser. Panneau de commandes intégré à touches sensibles avec affichage du temps de chauffe restant. Commande marche-arrêt, réglage du temps à l'aide d'une molette, touche demi-charge, programme frites. En fin de cycle, alarme sonore, puis basculement automatique en maintien en température.

Système électrique de chauffe : ventilateur centrifuge en partie arrière déterminant le passage de l'air au travers de résistances blindées inox étanches. Oura automatique. Fonction hygrométrie sur le four multi-programmes. Arrêt de la ventilation et de la minuterie à l'ouverture de la porte. Indice de protection IP 25, permettant un nettoyage au jet basse-pression. Branchement électrique sur bornier, tension 400V triphasé (fours à 5 niveaux commutables aussi en 230 V), fréquence 50/60 Hz.

Certification LONGTIME®

2 MODES DE RÉGULATION

Fours Mono-Programme

Une durée unique de remise en température à programmer.

Fours Multi-Programmes

Permettent de gérer simultanément 2 ou 3 durées de remise en température.



LE SAVIEZ VOUS ?

La certification NF-Hygiène Alimentaire impose une durée maximale de 60 minutes pour élever la température à cœur produits de + 8°C à + 65°C.

JE PRÉFÈRE **TEMP** **UP**



1 - LA FACILITÉ DE NETTOYAGE : L'HYGIÈNE

Intérieur rayonné avec glissières embouties. Nettoyage possible au jet basse pression. Les tôles de protection du ventilateur et de la résistance sont démontables sans outils. Elles peuvent être lavées en machine ou en plonge. Le joint de la porte est lui aussi amovible pour faciliter le nettoyage. La température homogène dans l'enceinte du four élimine les débordements, les salissures et la re-cuisson des aliments.



2 - LA SIMPLICITÉ D'UTILISATION

L'utilisateur programme la durée de remise en température grâce à une molette largement dimensionnée. Programmation simple, rapide et efficace. A l'issue du cycle de réchauffage, les fours passent automatiquement en mode «maintien en température». Affichage permanent de l'état du cycle avec indication du temps restant. Le décompte de la minuterie s'interrompt à l'ouverture de la porte.



3 - L'ERGONOMIE ET LA SÉCURITÉ DES UTILISATEURS

Le pas des glissières (71 mm) optimise l'emploi des barquettes les plus courantes. Le bossage anti-basculement (GN 1/1) évite le risque de renversement du contenu des bacs et des grilles dès leur engagement à 25% sur les glissières embouties. Angle d'ouverture de la porte important : 240°.



4 - LA FACILITÉ D'INSTALLATION

Les fours sont compacts : largeur 665 mm seulement, ils peuvent s'insérer dans des espaces réduits. La porte est réversible sur site afin de s'adapter à chaque configuration.

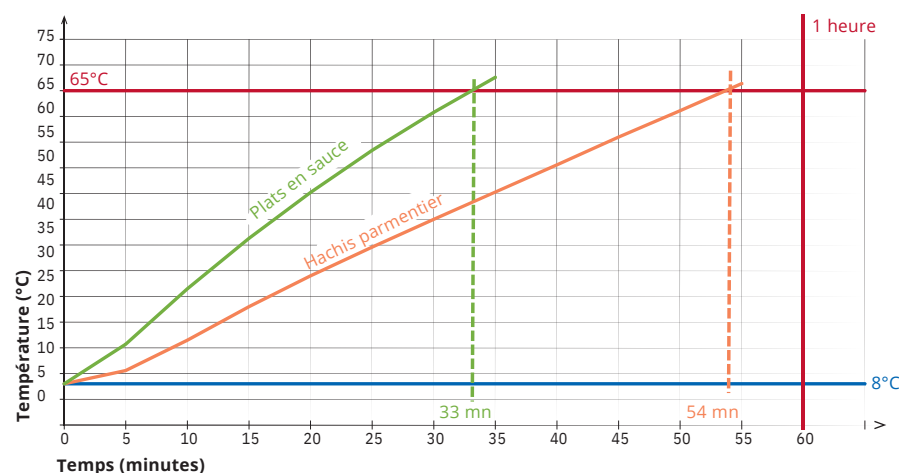


5 - LA FIABILITÉ «TOURNUS»

Construction robuste, moufle monobloc, support mécano-soudé intégré dans la structure du four, étanchéité du tableau de commande. Protection des commandes électroniques par un fusible standard facile à remplacer en cas de surtension.



6 - LA MONTÉE EN TEMPÉRATURE RAPIDE





TEMP ↑ UP

FOURS DE REMISE ET MAINTIEN EN TEMPÉRATURE



TEMP ↑ UP

Lexan Mono-programme

- Une touche marche/arrêt
- Une touche demi-charge
- Une touche « programme frites »
- Une molette pour régler la durée de réchauffage
- Un écran LCD affichant le temps de réchauffage restant
- Deux voyants de cycle (remise puis maintien en température)



Lexan Multi-programmes

En complément du four «mono-programme» :

- Une touche « hygrométrie »
- Trois touches pour sélectionner les 3 durées de réchauffage d'un déchargement unique.



Fours GN 1/1 mono-programme

Fours à	Consommation électrique (kWh)	Puissance installée (kW)	Dim. LxPxH hors-tout (mm)	Référence
7 niveaux avec support	2,91	6,60	665×815×1638	<u>507 610</u>
10 niveaux avec support	4,57	9,87	665×815×1638	<u>507 615</u>
15 niveaux avec support	6,45	14,17	665×815×1638	<u>507 620</u>

Fours GN 1/1 multi-programmes

Fours à	Consommation électrique (kWh) (1)	Puissance installée (kW) (2)	Dim. LxPxH hors-tout (mm)	Référence
7 niveaux avec support	3,13	7,08	665×815×1638	<u>507 630</u>
10 niveaux avec support	4,07	9,87	665×815×1638	<u>507 635</u>
15 niveaux avec support	6,44	14,17	665×815×1638	<u>507 640</u>

- (1) Correspond à la consommation électrique moyenne par service selon l'accord AC D40-006 pour un cycle de 60 min.
 (2) Correspond à la puissance maximale lors du démarrage, qui dimensionne le raccordement électrique.



15 niveaux avec support
507620 / 507640



10 niveaux avec support
507615 / 507635



7 niveaux avec support
507610 / 507630

Branchement électrique sur bornier, tension 400 V triphasé*, fréquence 50/60 Hz.

*fours à 5 niveaux commutables aussi à 230 V

**Possibilité
de charger
2 bacs GN 1/1
par niveau
ou 1 bac GN 2/1**



Fours GN 2/1 mono-programme

Fours à	Consommation électrique (kWh)	Puissance installée (kW)	Dim. L x P x H hors-tout (mm)	Référence
10 niveaux avec support	8,92	18,37	665 x 1193 x 1636	<u>507 715</u>

Fours GN 2/1 multi-programmes


Fours à	Consommation électrique (kWh)	Puissance installée (kW)	Dim. L x P x H hors-tout (mm)	Référence
10 niveaux avec support	8,92	18,37	665 x 1193 x 1636	<u>507 735</u>

Suppléments

Désignation	Référence
Bac de récupération des condensats GN1/1, prof. 40 mm et son support	<u>507 655</u>
Câble d'alimentation sans prise, longueur 2 mètres	701 962
Bac à frites, GN1/1 capacité 5 litres, maille 8 x 8 mm, l'unité	<u>903 814</u>
Grille inox GN 1/1	<u>805 081</u>



Capacités de chargement

Dim. bacs inox 	Fours 5 niveaux		Fours 7 niveaux		Fours 10 niveaux		Fours 15 niveaux		Fours GN2/1 10 niveaux	
	Nombre de bacs	Nombre de repas*	Nombre de bacs	Nombre de repas*	Nombre de bacs	Nombre de repas*	Nombre de bacs	Nombre de repas*	Nombre de bacs	Nombre de repas*
325x176x50 (GN 1/3)	15	52	21	76	30	105	45	165	60	220
325x265x50 (GN 1/2)	10	52	14	72	20	105	30	165	40	220
530x325x50 (GN 1/1)	5	52	7	72	10	105	15	165	20	220

*1 repas : 1 portion de viande (100 à 120 gr) + 1 plateau de légumes (150 à 180 gr)