

# FOUR DE REMISE EN TEMPÉRATURE

## TEMP↑UP

### CARACTERISTIQUES GENERALES :

- Réalisation en acier inoxydable alimentaire.
- Habillage en acier inoxydable AISI 441 avec aérations haute et basse en partie arrière. Le déport de l'aération haute permet la mise en butée contre un mur en toute sécurité.
- Intérieur four monobloc et rayonné en acier inoxydable AISI 304 d'épaisseur 12/10ème de mm avec glissières embouties au pas de 71 mm, pour faciliter le nettoyage.
- Isolation thermique du moufle par laine de verre épaisseur 60 mm.
- Ora automatique en partie supérieure.
- Evacuation des eaux de condensats en partie basse, tube Ø20 mm ext.
- Porte réversible, ouverture à droite à 240° en standard, isolée par laine de verre épaisseur 40 mm. Fermeture par poignée à accrochage automatique.
- Joint de porte en silicone amovible pour faciliter le nettoyage ou le remplacement.
- Tôle de protection du ventilateur et de la résistance démontable.
- Chauffe ventilée par résistances circulaires blindées en acier inoxydable.
- Piétement tubes en acier inoxydable Ø 45 mm avec vérins réglables antidérapants. 1 étagère inférieure.

### SECURITE :

- Protection thermique et électrique des différents composants internes.
- Arrêt du ventilateur et de la chauffe lors de l'ouverture de la porte.

### COMMANDE :

- Tableau de commande sensitif avec pictogrammes. Molette à sensation crantée pour le réglage du temps de fonctionnement.

### Four mono-programme :

- 1 bouton "marche/arrêt" unique pour la remise et le maintien en température.
- 1 minuterie à affichage digital avec sonnerie en fin de cycle.
- 1 bouton et voyant "demi-charge".
- 2 voyants de cycle (remise puis maintien en température).
- 1 bouton et voyant pour le programme frites spécifique.

### Four multi-programmes :

- 3 boutons et voyants pour la programmation multiple.
- 1 bouton et voyant pour le programme "humidificateur" spécifique.

### UTILISATION :

- Plages de temps de 0 à 90 minutes.
- Démarrage automatique de la remise en température après sélection sur la molette du minuteur.
- Avertissement sonore en fin de cycle de remise en température.
- Possibilité de régler 2 à 3 temps différents de remise en température (modèles multi-programmes) avec sonnerie entre chaque programme.
- Le four passe automatiquement en mode de maintien à la fin du ou des cycles de remise en température.
- Arrêt du décompte de la minuterie lors de l'ouverture de la porte.

### OPTIONS :

- Bac de récupération des condensats profondeur 40 mm sur support GN1/1 référence **507 655**.



Mono-programme



Multi-programmes



**Caractéristiques techniques :**

- Normes :	NF EN 60335-1
- Tension nominale * :	400V 3N~ + T
- Fréquence :	50/60 Hz
- Classe de l'appareil :	I
- Indice de protection :	IP 25

\* possibilité de commuter en 230V 1N~ le modèle 5 niveaux.

Désignations	Références		Puissance maximale (W) (1)	Puissance moyenne (W) (2)	Consommation électrique (kwh) (3)	Poids net (kg)	Nombre de portions (4)
	mono-prog.	multi-prog.					
Four 5 niveaux à poser	507 604	507 624	3320	2260	2,19	61	100 portions
Four 5 niveaux sur piétement	507 605	507 625					
Four 7 niveaux sur piétement	507 610	507 630	6600	3130	2,91	76	140 portions
Four 10 niveaux sur piétement	507 615	507 635	9870	4070	4,57	88	200 portions
Four 15 niveaux sur piétement	507 620	507 640	14170	6440	6,45	107	300 portions

(1) : Correspond à la puissance en watt lors du démarrage du matériel, avant régulations, et dimensionne le raccordement électrique.

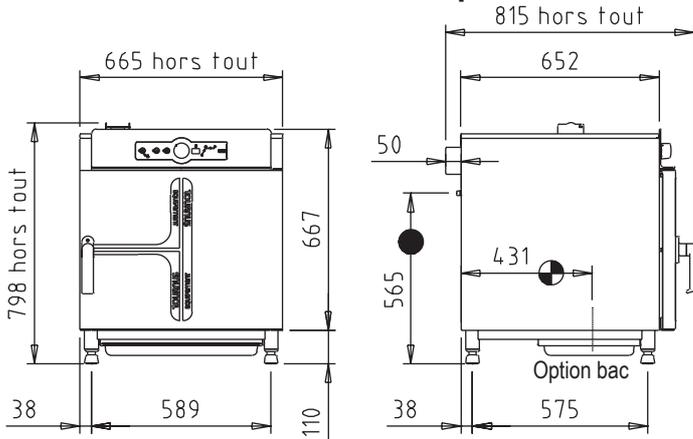
(2) : Correspond à la puissance moyenne d'un cycle de remise en température à 65°C de (3,6 kg de purée x Nombre de niveaux) de pomme de terre (sans préchauffage).

(3) : Correspond à l'énergie dépensée lors d'un cycle de remise en température à 65°C de (3,6 kg de purée x Nombre de niveaux) de pomme de terre (sans préchauffage) et maintien sur 1h00.

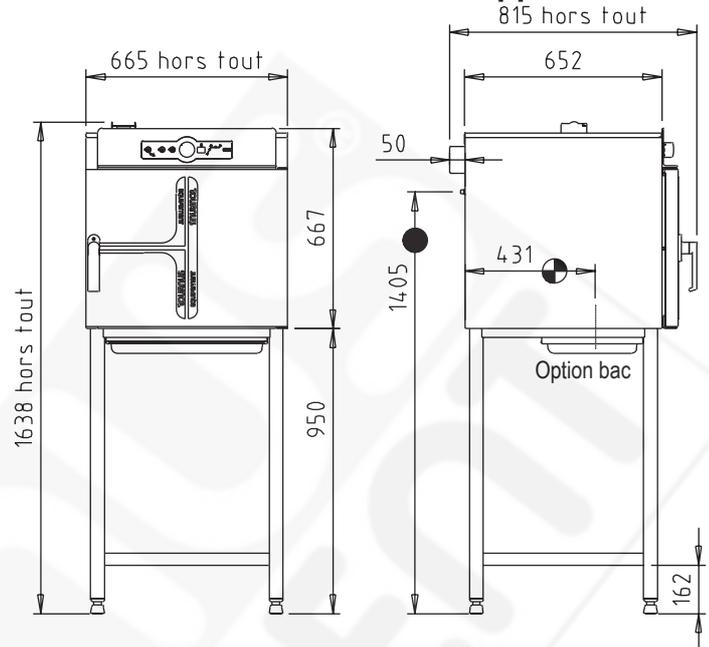
(4) : Poids moyen d'une portion de viande: 120g / de légumes 180g.

Document non contractuel. Les caractéristiques indiquées peuvent être modifiées en vues d'améliorations.

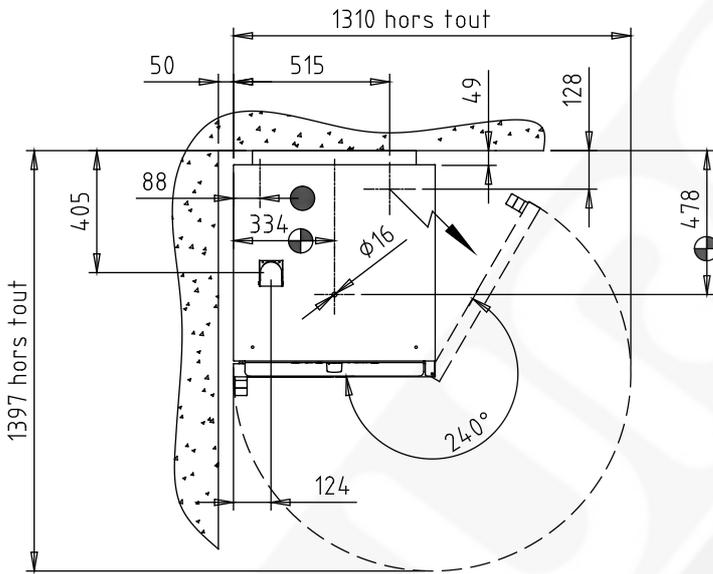
### Modèles 5 niveaux à poser



### Modèles 5 niveaux avec support



### Réservations

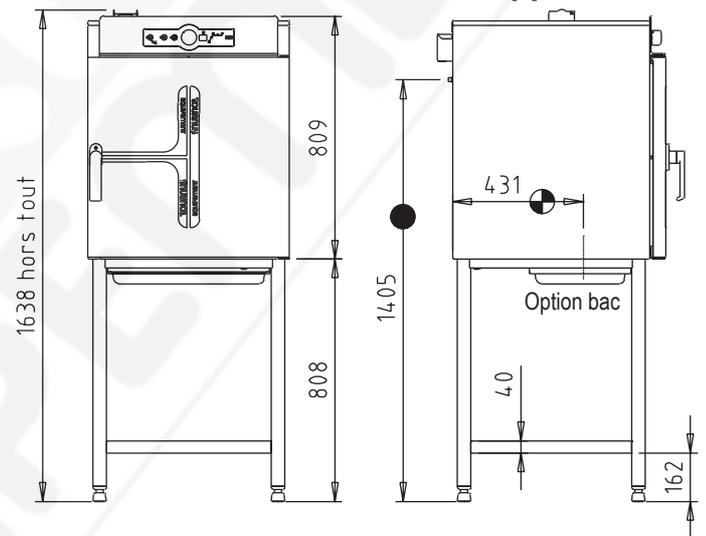


⚡ **Raccordement électrique:** câble en attente au sol (1.5 m de mou) 400V 3N + T ~.

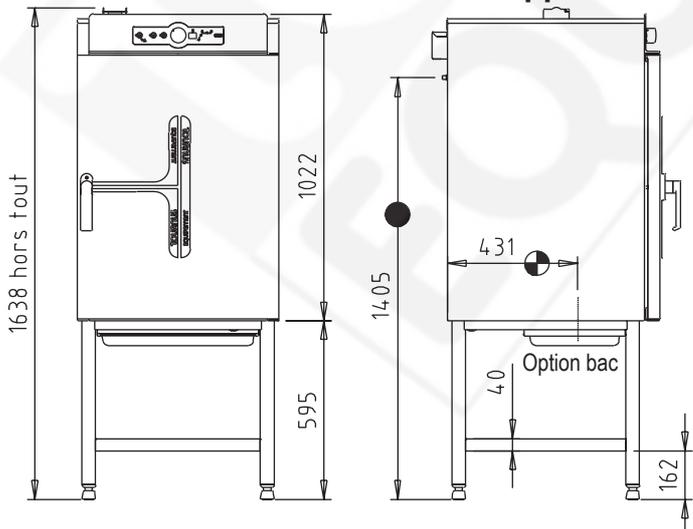
● **Raccordement eau:** embout mâle fileté 8/13 (1/4") en attente.

⊕ **Evacuation des condensats:** tube Ø20 mm extérieur.

### Modèles 7 niveaux avec support



### Modèles 10 niveaux avec support



### Modèles 15 niveaux avec support

