

FOURS DE REMISE EN TEMPERATURE

Fours destinés à la remise et au maintien en température - Existents en 7 et 11 niveaux GN1/1 ou GN2/1 - Capacité : de 14 à 44 barquettes GN1/2 - Espacement entre les grilles 67 mm - Existents avec et sans humidificateur - Possibilité d'inversion du sens d'ouverture de porte (option) - Commandes mécaniques très simples d'utilisation



Temps indicatifs de remise en température :

+3°C +65°C : 8 - 12 minutes (sur assiettes) et 35 - 40 minutes (en bacs)
-18°C +65°C : 15 - 20 minutes (sur assiettes) et 60 - 75 minutes (en bacs)

Ces temps sont donnés à titre indicatif et peuvent varier en fonction du type d'aliments à réchauffer.

Série CRCA : Régénération 120°C et 160°C

Régénération 120°C
Régénération 160°C (produits frits)
thermostat gradué de 30°C à 160°C



Sélection du temps :
minuterie graduée de 30 à 120 minutes + 1 position «infini»

Série CRUA : Régénération 120°C et 160°C Humidificateur, Maintien en température

5 cycles disponibles :

Régénération 120°C
Régénération 160°C (produits frits)
Maintien en température 65°C
Régénération 120°C + maintien 65°C
Régénération 160°C + maintien 65°C



Humidificateur : Réglage de la quantité de vapeur désirée pendant le cycle de régénération et/ou de conservation

Sélection du temps : minuterie graduée de 30 à 120 minutes + 1 position «infini»

Revêtement extérieur en acier inox satiné AISI430
 Pieds réglables en hauteur
 Base du châssis du four en acier inox AISI430
 Chambre de cuisson en acier inox AISI304, à angles arrondis pour faciliter le nettoyage **(Photo 5)**
 Sole de la chambre emboutie en pointe de diamant avec raccordement à la vidange, pour évacuation des liquides **(Photo 5)**
 Crémallières porte grilles avec glissières en U (sans soudure) en acier inox AISI304

Résistance en acier incoloy 800
 Ventilateur de la chambre de cuisson en acier inox AISI316 **(Photo 1)**
 Joint de porte encastré en silicone hautes températures de type alimentaire **(Photo 2)**
 Isolation thermique de la chambre de cuisson en fibre de verre
 Bac de récupération des eaux de condensat à l'intérieur de la porte, avec système automatique de vidange

Porte en acier inox AISI304 avec vitre intérieure en verre trempé (la vitre s'ouvre pour faciliter son nettoyage) **(Photo 2)**
 Poignée de porte à double déclic d'ouverture (sécurité) et à fermeture automatique
 Réglage possible du blocage de la poignée de porte et des charnières (acier inox AISI304 épaisseur 6 mm) pour garantir une étanchéité totale de la chambre de cuisson **(Photo 6)**
 Possibilité inversion du sens d'ouverture de porte (option)

Partie technique située sur le côté droit : ventilateur et résistance protégés par un panneau amovible en acier inox AISI304 (brevet INOXTREND) permettant un accès facile (par l'intérieur du four) pour le nettoyage et le contrôle **(Photos 1, 3, 4)**
 Moto ventilateur à une vitesse de ventilation
 Protection thermique du moteur
 Thermostat de sécurité pour la chambre de cuisson
 Contact de porte magnétique pour arrêt automatique du four à l'ouverture de la porte
 Signal sonore de fin de cycle

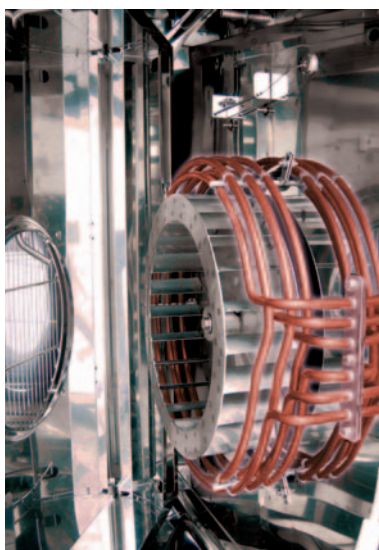


Photo 1



Photo 2

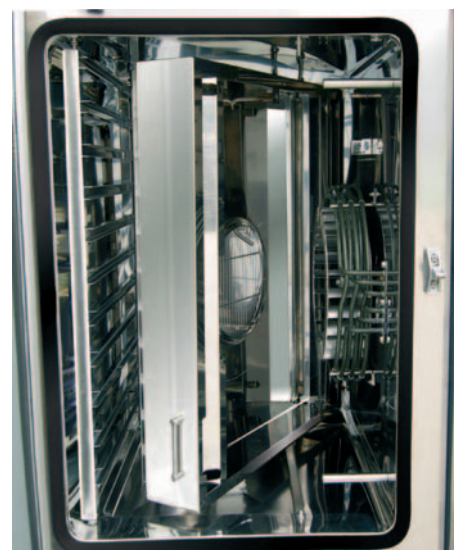


Photo 3

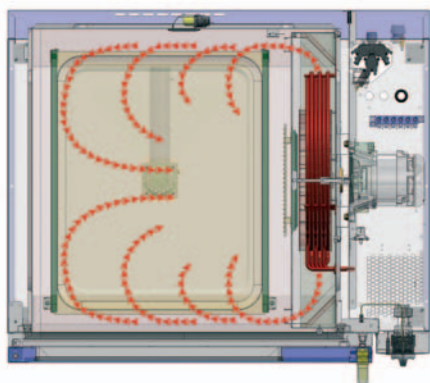


Photo 4



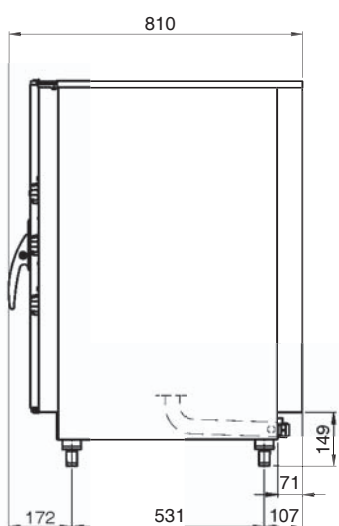
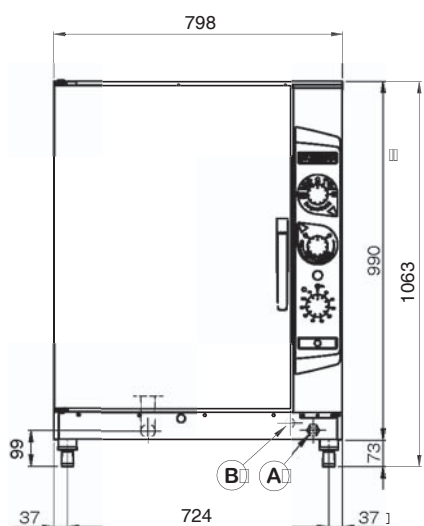
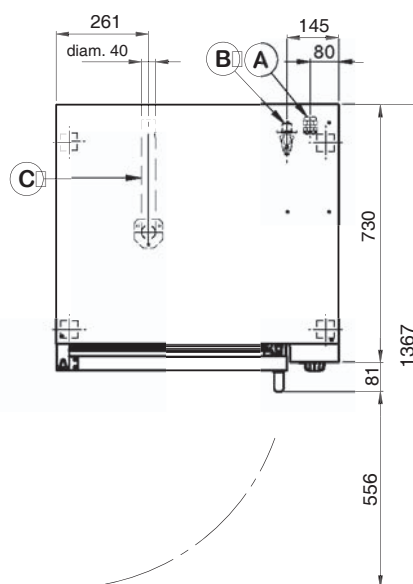
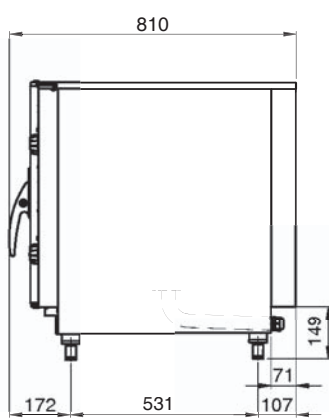
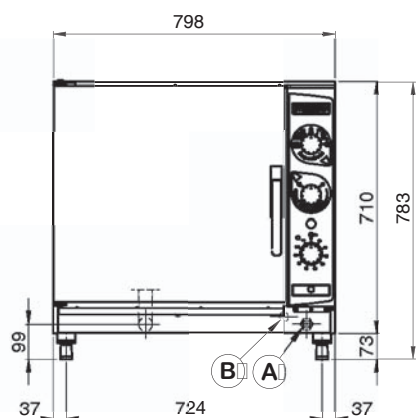
Photo 5



Photo 6

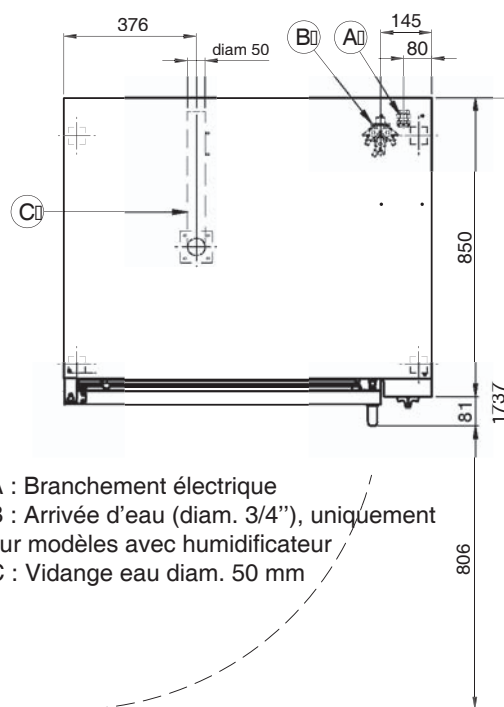
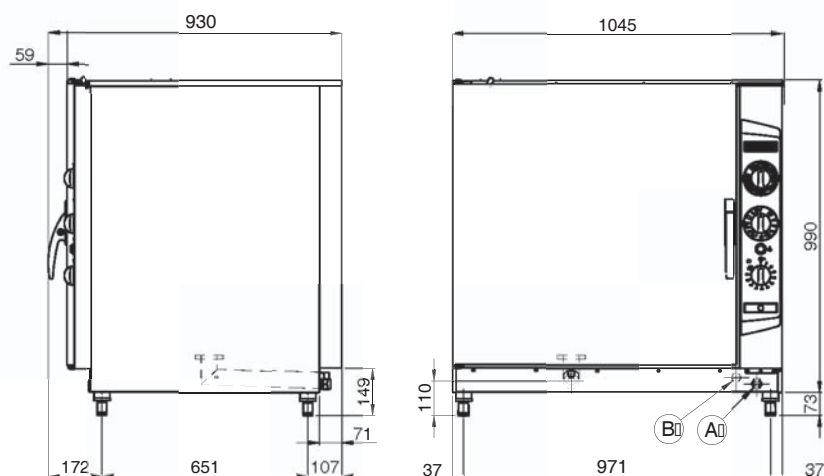
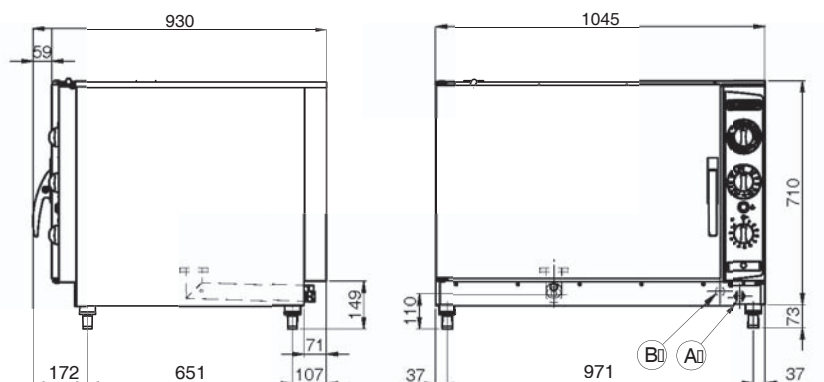
Fours de remise en température GN1/1

	CRCA107E	CRCA111E	CRUA107E	CRUA111E
Humidificateur	sans	sans	avec	avec
Niveaux	7 niveaux GN1/1	11 niveaux GN1/1	7 niveaux GN1/1	11 niveaux GN1/1
Capacité barquettes	14 barquettes GN1/2	22 barquettes GN1/2	14 barquettes GN1/2	22 barquettes GN1/2
Nombre de rations max.	80	130	80	130
Dotation	1 grille inox GN1/1	1 grille inox GN1/1	1 grille inox GN1/1	1 grille inox GN1/1
Dimensions ext (l x p x H)	800 x 810 x 783 mm	800 x 810 x 1063 mm	800 x 810 x 783 mm	800 x 810 x 1063 mm
Profondeur sans poignée	730 mm	730 mm	730 mm	730 mm
Poids net	90 kg	110 kg	90 kg	110 kg
Alimentation	400/3/N/T	400/3/N/T	400/3/N/T	400/3/N/T
Ampérage	13A	26A	13A	26A </td
Espacement entre niveaux	67 mm	67 mm	67 mm	67 mm
Puissance électrique	8.3 kW	16.4 kW	8.3 kW	16.4 kW
Raccordement eau			diam. 3/4"	diam. 3/4"
Pression eau	1.5 - 2 bar	1.5 - 2 bar	1.5 - 2 bar	1.5 - 2 bar
Dureté de l'eau	8° - 12° degrés TH	8° - 12° degrés TH	8° - 12° degrés TH	8° - 12° degrés TH
Concentration Chlore Cl ²	< 0.2 mg / litre	< 0.2 mg / litre	< 0.2 mg / litre	< 0.2 mg / litre
Concentration Chlorure Cl-	< 150 mg / litre	< 150 mg / litre	< 150 mg / litre	< 150 mg / litre
Vidange chambre de cuisson	diamètre 40 mm	diamètre 40 mm	diamètre 40 mm	diamètre 40 mm
Câble de raccordement	5 x 2.5 mm ²	5 x 6 mm ²	5 x 2.5 mm ²	5 x 6 mm ²



A : Branchement électrique
 B : Arrivée d'eau (diam. 3/4"), uniquement sur modèles avec humidificateur
 C : Vidange eau diam. 40 mm

	CRCA207E	CRCA211E	CRUA207E	CRUA211E
Humidificateur	sans	sans	avec	avec
Niveaux	7 niveaux GN2/1	11 niveaux GN2/1	7 niveaux GN2/1	11 niveaux GN2/1
Capacité barquettes	28 barquettes GN1/2	44 barquettes GN1/2	28 barquettes GN1/2	44 barquettes GN1/2
Nombre de rations max.	160	250	160	250
Dotation	1 grille inox GN2/1	1 grille inox GN2/1	1 grille inox GN2/1	1 grille inox GN2/1
Dimensions ext (l x p x H)	1045 x 930 x 783 mm	1045 x 930 x 1063 mm	1045 x 930 x 783 mm	1045 x 930 x 1063 mm
Profondeur sans poignée	870 mm	870 mm	870 mm	870 mm
Poids net	110 kg	150 kg	110 kg	150 kg
Alimentation	400/3/N/T	400/3/N/T	400/3/N/T	400/3/N/T
Ampérage	26A	34A	26A	34A </td
Espacement entre niveaux	67 mm	67 mm	67 mm	67 mm
Puissance électrique	16.4 kW	23 kW	16.4 kW	23 kW
Raccordement eau			diam. 3/4"	diam. 3/4"
Pression eau	1.5 - 2 bar	1.5 - 2 bar	1.5 - 2 bar	1.5 - 2 bar
Dureté de l'eau	8° - 12° degrés TH	8° - 12° degrés TH	8° - 12° degrés TH	8° - 12° degrés TH
Concentration Chlore Cl ²	< 0.2 mg / litre	< 0.2 mg / litre	< 0.2 mg / litre	< 0.2 mg / litre
Concentration Chlorure Cl-	< 150 mg / litre	< 150 mg / litre	< 150 mg / litre	< 150 mg / litre
Vidange chambre de cuisson	diamètre 50 mm	diamètre 50 mm	diamètre 50 mm	diamètre 50 mm
Câble de raccordement	5 x 6 mm ²	5 x 10 mm ²	5 x 6 mm ²	5 x 10 mm ²



A : Branchement électrique
 B : Arrivée d'eau (diam. 3/4"), uniquement sur modèles avec humidificateur
 C : Vidange eau diam. 50 mm

Votre revendeur :

