

ICON

FOUR MIXTE ELECTRIQUE A INJECTION

LAINOX[®]
DEVICE FOR COOKING

ICEM071



7 x 1/1 GN - 7 x (600 x 400)

Position

MODES DE CUISSON

- Cuisson manuelle avec trois modes de cuisson: Convection de 50°C à 260°C, Vapeur de 50°C à 130°C, Combiné de 50°C à 260°C.

FONCTIONNEMENT

- Panneau des commandes avec sélecteurs électromécaniques avec des voyants de contrôle du fonctionnement.

NETTOYAGE, ENTRETIEN ORDINAIRE

- Système de lavage manuel avec douchette raccordée extérieurement.

ÉQUIPEMENTS DE CONTRÔLE

- Autoreverse (inversion automatique du sens de rotation du ventilateur) pour une uniformité de cuisson parfaite.
- Événement chambre manuel.
- Éclairage chambre à led.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES DE CONSTRUCTION

- Chambre de cuisson parfaitement lisse aux bords arrondis.
- Porte de fermeture à double vitrage trempé thermo-réfléchissante, ventilée, moins de rayonnement de la chaleur vers l'opérateur et une plus grande efficacité.
- Vitre interne avec ouverture simple pour une opération de nettoyage facile
- Poignée avec ouverture droite et gauche.
- Charnières de la porte réglables pour une bonne étanchéité.
- Déфлекteur ouvrable pour faciliter le nettoyage du compartiment du ventilateur.
- Protection contre les jets d'eau IPX4.

CHAUFFAGE ELECTRIQUE

- Chauffage enceinte de cuisson au moyen de corps de chauffe électriques blindés en INCOLOY 800

EQUIPEMENTS DE SECURITE

- Thermostat de sécurité de l'enceinte de cuisson
- Dispositif de Sécurité contre la surpression et la sous-pression dans l'enceinte
- Disjoncteur de sécurité du moteur
- Contact de porte mécanique



DOTATION DE SÉRIE

- Glissières porte-grilles

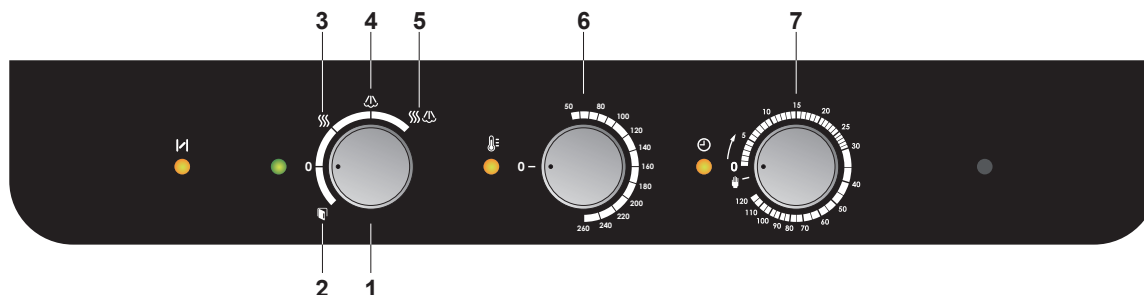
OPTIONS - A DEMANDER LORS DE LA COMMANDE DU FOUR

- Porte inversée
- Ouverture de la porte à double déclic
- Prédiposition branchement hotte d'aspiration
- Supplément pour glissières version pâtisserie
- Supplément pour d'optimisation énergétique

ACCESSOIRES SUPPLEMENTAIRES POUVANT ETRE INSTALLEES APRES L'ACHAT

- Kit pour porte inversée
- Douchette de lavage dotée de raccords et de fixations
- Filtre
- Support de base en acier inox
- Porte-plaques pour support de base
- Hotte d'aspiration avec condenseur à air - Utilisable uniquement sur four déjà disposé
- Glissières 600 x 400 - version pâtisserie
- Kit roulettes pour supports de base, dont 2 avec frein
- Kit pieds avec bride pour supports de base, pour installations navales
- Armoire de fermentation avec humidificateur à contrôles digitaux, programmables - Porte vitre

COMMANDES ÉLECTROMÉCANIQUES M



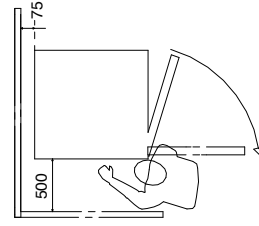
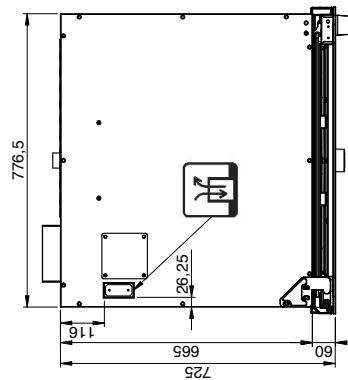
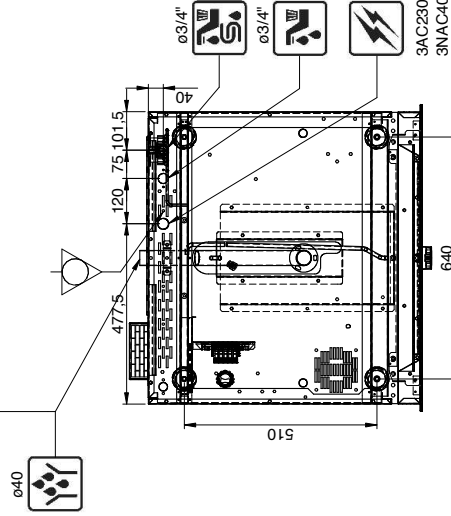
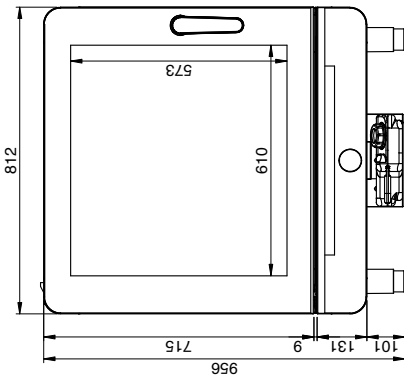
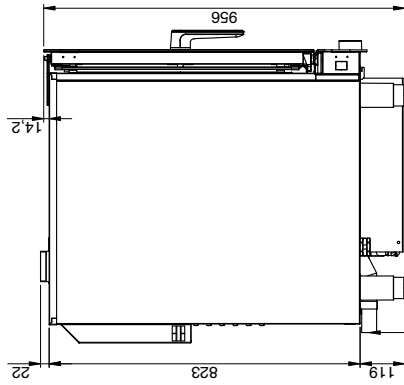
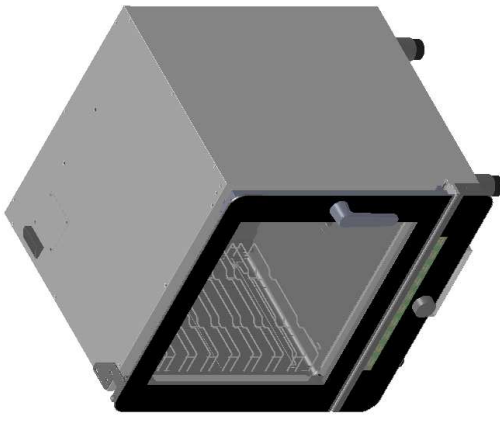
- 1 - Interrupteur général et manette de réglage mode de cuisson
- 2 - Refroidissement rapide à porte ouverte
- 3 - Modalité air pulsé
- 4 - Modalité vapeur
- 5 - Modalité mixte
- 6 - Manette de programmation de température dans l'enceinte de cuisson
- 7 - Manette de programmation du temps de cuisson

DONNEES TECHNIQUES

Capacité chambre	GN	7 x 1/1	Puissance électrique total	kW	12,5
		600 x 400			
Entraxe entre les étagères	mm	70	Puissance Chauffage Gaz Nominale	kW / kcal	- / -
Nombre des repas		50 / 120	Puissance de chauffage chambre	kW / kcal	12 / -
Nombre des croissants		84 / 112	Puissance de chauffage vapeur	kW / kcal	- / -
Dimensions	mm	812 x 725 x 935 h	Puissance ventilateur	kW	0,4
Dimensions emballage	mm	910 x 865 x 1050 h	Tension d'alimentation	V - 50 Hz	3 AC 230 3N AC 400
Poids - Net / Brut	kg	90 / 102			

ICEM071

Les données indiquées dans ce document doivent être considérées non contraignantes. La société se réserve le droit d'apporter des modifications à n'importe quel moment et sans préavis



 Entrée du câble d'alimentation électrique

 Arrivée gaz et type de filelage

 Cheminée fumées

 Bouchon détartrant du chauffe-eau

 Event vapeurs et sécurité sous pression enceinte

 Event vapeurs de la chambre

 Aspiration air

 Arrivée d'eau normale

 Arrivée d'eau adoucie

 Evacuation liquides

 Evacuation condensation

CE IPX 4

Selon les normes CE pour le gaz, les gaz brûlés doivent être évacués de manière adéquate (Type B13, B23, A3)

