Four électrique de remise en température - maintien 10x GN 1/1 + humidificateur



Codes produits :

Référence : FRU-1011/P

Caractéristiques du produit :

Hauteur mm: 940
Largeur (mm): 710
Profondeur (mm): 770
Voltage V: 400-230/3N 50-60Hz
Puissance kW Electrique: 10
Poids kg: 120
Alimentation 2: Triphasé 400V
Nombre de niveaux: 10
Taille et/ou nombre de grilles: GN 1/1 (530x325mm)
Durée de garantie: Constructeur 1 an Pièces

Four électrique de remise en température, maintien 10x GN 1/1, avec humidificateur. Ce four électrique de remise en température s'utilise en restauration ou en collectivité pour réchauffer ou maintenir au chaud une grande quantité de plats simultanément, avant le service.

Points forts :

- **Maintien 10x GN 1/1, livré avec 2 grilles GN 1/1**
- **Humidificateur de série**
- **Chauffage par convection, résistances blindées inoxydables**
- **Chambre en inox AISI 304, angles et coins arrondis**

Four électrique de remise en température, maintien 10x GN 1/1, avec humidificateur. Ce four électrique de remise en température s'utilise en restauration ou en collectivité pour réchauffer ou maintenir au chaud une grande quantité de plats simultanément, avant le service.

Caractéristiques techniques

Ce four mesure 710 mm de largeur, 770 mm de profondeur et 940 mm de hauteur, pour un poids de 120 kg. Il fonctionne en triphasé 400-230V/3N 50-60Hz, pour une puissance électrique de 10 kW, et dispose de 10 niveaux au format GN 1/1 (530x325 mm). C'est un four compact, de faible encombrement.

Chauffage et humidification

Le chauffage se fait par convection, grâce à des résistances blindées inoxydables placées derrière le déflecteur des turbines.

Un humidificateur est fourni de série.

Chargement

Ce four au chargement en profondeur (type « lengthwise ») accepte des plats GN 1/3, 1/2, 2/3 et 1/1, avec un espacement de 67 mm entre les niveaux. Il est livré de série avec 2 grilles GN 1/1.

Construction de la chambre

La chambre est réalisée en acier inox AISI 304, avec des angles et coins arrondis, prédisposée pour un filtre à graisse. Une cuvette de récolte de condensat, intégrée sur la porte, est reliée directement à la décharge.

Porte et accès

La porte pleine, avec vitre thermique intérieure, s'ouvre sur charnières et dispose d'une poignée athermique et ergonomique, pour un nettoyage aisé. Un micro-interrupteur magnétique équipe la porte.

Entretien et SAV

Le déflecteur de la turbine est monté sur charnières, pour un entretien facilité. L'accès aux commandes se fait par la partie latérale de l'appareil, pour un SAV aisé.

- **Dimensions : 710 x 770 x 940 mm, poids 120 kg**
- **Puissance électrique : 10 kW, alimentation triphasée 400-230V/3N 50-60Hz**
- **10 niveaux au format GN 1/1 (530x325 mm), livré avec 2 grilles GN 1/1**
- **Four compact, de faible encombrement**
- **Humidificateur de série**
- **Chauffage par convection, résistances blindées inoxydables**
- **Chargement en profondeur (type lengthwise), espacement 67 mm entre niveaux**
- **Chambre en inox AISI 304, angles et coins arrondis, prédisposée filtre à graisse**
- **Cuvette de récolte de condensat intégrée sur la porte**
- **Porte pleine avec vitre thermique, poignée athermique, micro-interrupteur magnétique**
- **Déflecteur de turbine sur charnières, accès commandes par le côté (SAV aisé)**

Questions fréquentesQuelle est la capacité de ce four ?

10 niveaux au format GN 1/1, avec 2 grilles GN 1/1 livrées de série.

Ce four dispose-t-il d'un humidificateur ?

Oui, un humidificateur est fourni de série.

Quels formats de plats accepte ce four ?

Il accepte des plats GN 1/3, 1/2, 2/3 et 1/1, avec un espacement de 67 mm entre les niveaux.

Quelle est la différence avec les modèles 5x et 15x GN 1/1 ?

Ce modèle (FRU-1011/P) offre 10 niveaux et 10 kW ; le modèle FRU-511/P en offre 5 (5 kW) et le modèle FRU-1511/P en offre 15 (15 kW), avec un piètement inox livré de série sur ce dernier.

L'entretien de ce four est-il facilité ?

Oui : le déflecteur de la turbine est monté sur charnières, et l'accès aux commandes se fait par le côté de l'appareil pour faciliter le SAV.