Four électrique de remise en température - maintien 15x GN 1/1 + humidificateur



Codes produits :

Référence : FRU-1511/P

Caractéristiques du produit :

Hauteur mm: 1650
Largeur (mm): 750
Profondeur (mm): 790
Voltage V: 400-230/3N 50-60Hz
Puissance kW Electrique: 15
Poids kg: 175
Alimentation 2: Triphasé 400V
Nombre de niveaux: 15
Taille et/ou nombre de grilles: GN 1/1 (530x325mm)
Durée de garantie: Constructeur 1 an Pièces

Four électrique de remise en température, maintien 15x 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 15x GN 1/1, livré avec 2 grilles GN 1/1**
- **Piètement en inox livré de série**
- **Humidificateur de série**
- **Chauffage par convection, résistances blindées inoxydables**

Four électrique de remise en température, maintien 15x 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 750 mm de largeur, 790 mm de profondeur et 1650 mm de hauteur, pour un poids de 175 kg. Il fonctionne en triphasé 400-230V/3N 50-60Hz, pour une puissance électrique de 15 kW, et dispose de 15 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 et piètement

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 et un piètement en inox.

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 : 750 x 790 x 1650 mm, poids 175 kg**
- **Puissance électrique : 15 kW, alimentation triphasée 400-230V/3N 50-60Hz**
- **15 niveaux au format GN 1/1 (530x325 mm), livré avec 2 grilles GN 1/1**
- **Piètement en inox livré de série**
- **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 ?

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

Ce four est-il livré avec un piètement ?

Oui, un piètement en inox est livré de série, à la différence des modèles FRU-511/P et FRU-1011/P.

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

Oui, un humidificateur est fourni de série.

Quelle est la différence avec les modèles 5x et 10x GN 1/1 ?

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

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.