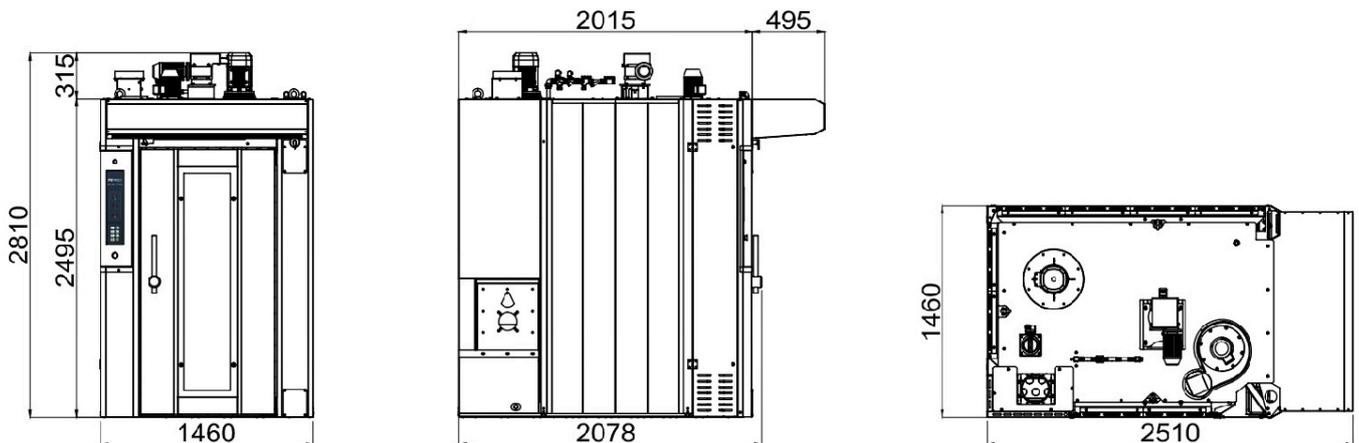


# Fours à chariot - EXTREME



## FICHE TECHNIQUE

Dimensions Extérieures	mm 1460x2200x2810
Structure	Construction robuste et soignée en acier inoxydable AISI 430, à l'intérieur comme à l'extérieur. Chambre de combustion en acier inoxydable AISI 310 et 321. Isolation de 120 mm d'épaisseur avec tapis à haute isolation thermique. Charnières de porte réglables. Fond du four de 30 mm d'épaisseur. Production de vapeur importante. Circulation d'air efficace et uniforme sur toute la hauteur de la chambre de cuisson.
Dimension plaques	mm 600x800
n° de plaques	22
Distance entre les plaques	85 mm
Hauteur maximale de le chariot pour four avec plateforme	2086 mm
Puissance thermique	70.000 Kcal/h 60 Kw
Surface de cuisson	10,56 sqm
Poids total	1.550 Kg
Volume de vapeur	550 mc/h
Température de fonctionnement maximale	300°C
Lumière interne	n.2 lampes halogènes
Diamètre d'entrée d'eau	1/2"
Diamètre de sortie de vapeur	180 mm
Diamètre de cheminée	197 mm
Diamètre de vidange d'eau	3/4"
Min - Max flux Gaz Nature (G20)	7 ~ 17.5 Nmc/h
Sonde de température	Thermocouple J
Contrôleur	Avec écran digital et touches soft-touch
Tension de alimentation	3/N - 400V 50Hz
Courant absorbé	8,5A
Puissance absorbée	3,2 Kw

## OPTIONS

Assemblage	Assemblage du four réalisé en entreprise. Le four est livré entièrement assemblé.
Briques réfractaires	Revêtement intérieur de la chambre de cuisson en briques réfractaires.
Boulons à œil	Ensemble de 4 boulons à œil pour soulever le four
Plateforme	Système de rotation des chariots sur plateforme
Couverture	Couvercle métallique des pièces mobiles et des aspirateurs

## CODE

EX-146-G-Max