



Catalogue
FOOD SERVICE
Chapitre
CUISSON

Modèle
C-E741 400V 3N

19068498

09/03/2020

FOURNEAU ÉLECTRIQUE, C-E741

- Produit conçu en acier inox AISI 304, de 1,5 mm d'épaisseur, plan de travail embouti.
- Découpe au laser, soudure et polissage robotisés facilitant l'assemblage des fonctions, le nettoyage et l'entretien.
- Commandes avec indicateur de température et base d'appui protectrice contre l'eau et les éclaboussures.
- Protecteur de cheminée en fonte émaillée haute température.
- Les plaques sont fabriquées en fonte et hermétiquement assemblées au plan de travail embouti pour garantir toute infiltration d'eau.
- Indice de protection : IPX 5.
- Sélecteur à 7 positions pour réguler la puissance.
- Thermostat de sécurité sur chaque plaque.
- La partie technique est refroidie par un ventilateur interne.

FOUR ÉLECTRIQUE STATIQUE GN 2/1 EN SOUBASSEMENT:

- Four statique pour paella de dimensions GN 2/1, avec les commandes placées sur le panneau supérieur.
- Le four statique en soubassement dispose d'une chambre de cuisson en acier inoxydable emboutie, d'un cadre de four et d'une contre-porte également emboutie.
- Introduction dans le sens panoramique pour une manipulation aisée.
- Résistances blindées en acier inoxydable avec commutateur pour fonctionnement de la zone supérieure ou inférieure. Indice de protection IPX5.
- Puissance électrique: 6 kW.
- Contrôle de la température par vanne thermostatique (125 – 310°C).
- 3 glissières avec système anti-bascule sont fournies en dotation.
- La sole du four sur la base (partie inférieure) est fabriquée en fonte, d'une grande épaisseur afin de garantir une uniformité optimale de la répartition de la chaleur.
- Joint d'étanchéité en fibre de verre garantissant une isolation thermique optimale.
- Quatre plaques rondes d'un diamètre de 223 mm et d'une puissance de 2,6 KW, hermétiquement assemblées au plan de travail.

DIMENSIONS

X Longueur	800 mm	X Longueur brute	840 mm
Y Profondeur	730 mm	Y Profondeur brute	822 mm
Z Hauteur	850 mm	Z Hauteur brute	1255 mm
Poids net	90,0 kg	Poids brut	108,0 kg
Volume net	0,500 m3	Gross volume	0,867 m3



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ÉLECTRICITÉ

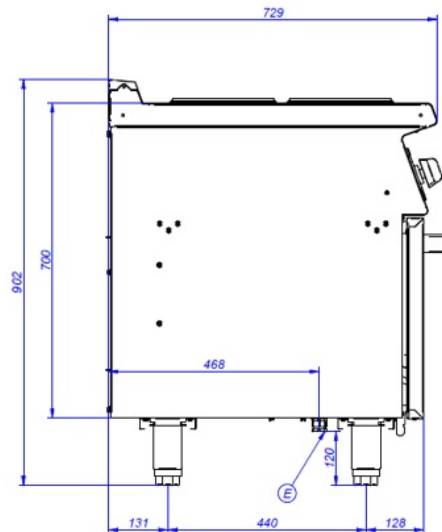
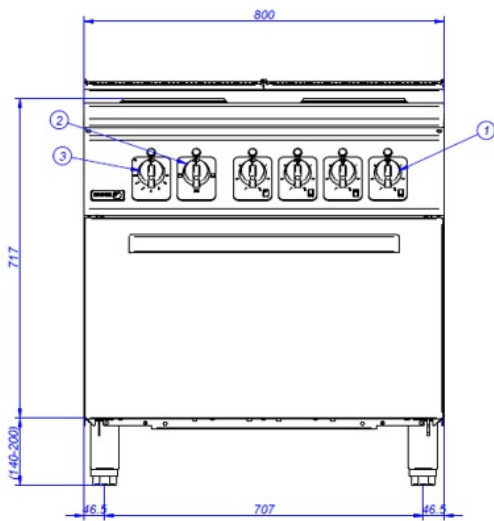
Puissance électrique	16,400 kW
Ampérage (A)	23,8A
Puissance chauffage	16,40 kW
Voltage	400V - 3N
Fréquence électrique	50/60Hz

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES BRANCHEMENTS

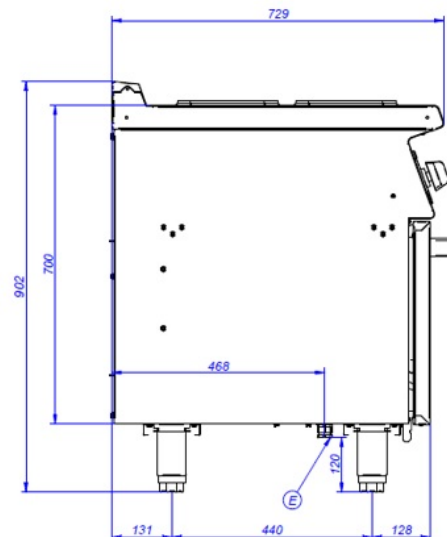
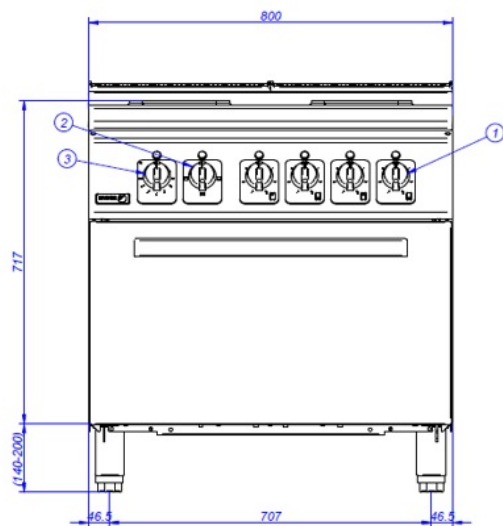
Câblage 230V Triphasique	3X10+T - 63 A 3X10MM2+T
Câblage 230V Monophasique	2X25MM2+T
Câblage 400V Triphasique+N	3X4MM2+T+N



C-E741



C-E741 Q



- E. Conexión eléctrica
- 1. Mando placas M
- 2. Mando horno 1
- 3. Mando horno 2

- Electrical connection
- M plates control
- Oven control 1
- Oven control 2