Four mixte AC700

Modèle programmable

Mode de cuisson sèche, vapeur, mixte, rôtissage, pasteurisation, basse température.

Ventilation horizontale par 2 turbines inox. Regard vitré 1156x560 à la porte en triple vitrage.



- Capacité: 2 chariots de 20 niveaux soit 40 bacs GN 2/1 ou 80 bacs GN 1/1
- Façade 1600. Profondeur 1650. Hauteur 2100
- Puissance installée 95 kW
- Chauffage sec par résistances électriques, puissance 80 kW
- Chauffage vapeur par générateur électrique intégré à production instantanée, puissance 84 kW ou raccordement sur réseau vapeur usine
- Température réglable jusqu'à 250°C (jusqu'à 100°C pour la vapeur)
- Pré-équipement pour optimiseur d'énergie
- Sortie RS pour traçabilité
- Gestion des cuissons et des recettes (100 recettes paramétrables) par lecture sur écran tactile programmable
- Porte froide à grande surface vitrée

· Options:

- Chariot nu de 20 niveaux GN2/1
- Mesure de l'hygrométrie pour version Charcutière





Four mixte AC700



Quelques exemples de capacités du four AC700 avec 2 chariots:



160 barquettes GN1/2 ou 230 kg de gratin dauphinois



800 à 1200 cuisses de poulets suivant calibre



80 bacs GN1/1 ou 200 kg de légumes verts



300 kg de rôti



2500 saucisses ou 4000 chipolatas ou merguez



220 kg ou 1100 portions de riz pilaf





