

FOUR À CUISSON RAPIDE ROCKET EXPRESS

MODÈLE DISPONIBLE :

- Rocket Express Mono
- Rocket Express T+N+T

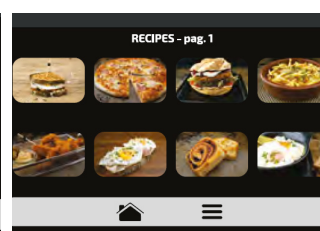


- Le four à cuisson rapide Rocket Express utilise une
- combinaison de chaleur par convection, d'air pulsé
- à haute vitesse, infrarouge inférieur et micro-ondes
- de précision pour réduire les temps de cuisson de
- plus de 80%. Les fours Rocket Express sont
- équipés d'un convertisseur catalytique amovible,
- qui élimine les vapeurs chargées de graisse
- permettant un fonctionnement sans ventilation.

LA CONNECTIVITÉ DE PRATICA



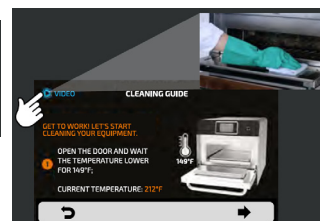
Système multi-langue



Bibliothèque de recettes



Connexion WIFI



Vidéos guide de nettoyage

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

- Jusqu'à 1024 recettes, avec 8 étapes chacune.
- Port USB pour charger/télécharger des recettes.
- Facile à nettoyer.
- Température réglable de 30°C à 280°C.
- Ecran tactile avec affichage intuitif.
- Extérieur froid au toucher.
- Certifié sans ventilation avec convertisseur catalytique facilement démontable.
- Flux d'air par impact à vitesse variable.
- Chauffages supérieurs et inférieurs contrôlés indépendamment.
- Les panneaux latéraux sans ventilation permettent une installation sans dégagement latéral.
- Permet l'utilisation de plats en métal.
- Construit en acier inoxydable.
- Mode manuel pour une cuisson à la volée.
- Garantie – 1 an pièces

ACCESSOIRES

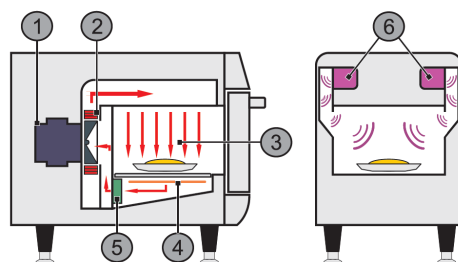
- 1 Plaque de grill style panini
- 1 Panier en PTFE solide
- 1 Pelle en aluminium
- 1 Serviette de nettoyage
- 1 Tampon à récurer en nylon
- 1 Clé USB

OPTIONS

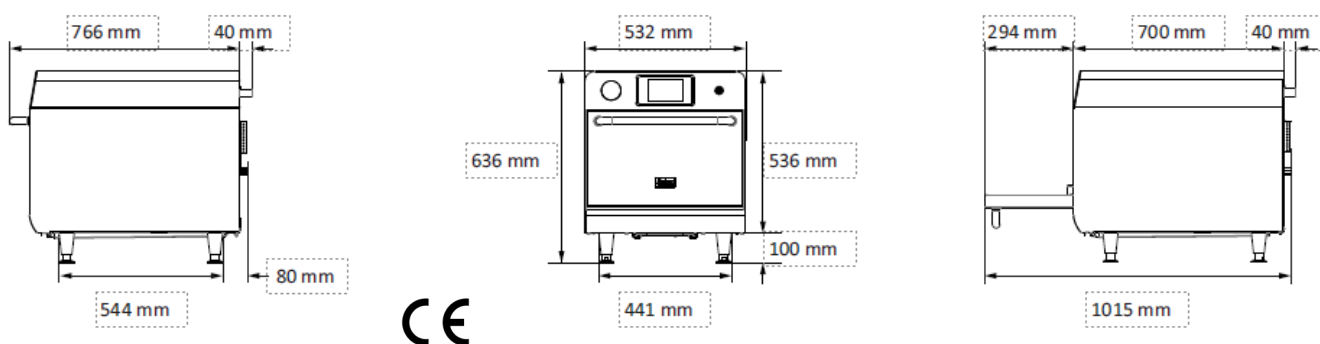
- 1 Nettoyant pour four «Q-D1001»
- Protecteur de four «Q-D1002»



FOUR À CUISSON RAPIDE - ROCKET EXPRESS



1. Moteur de soufflerie
2. Chauffage par impact
3. Air pulsé
4. Chauffage infrarouge
5. Convertisseur catalytique
6. Magnétrons



SPÉCIFICATION ÉLECTRIQUE

- Assurez-vous que les caractéristiques électriques du réseau du bâtiment sont conformes aux spécifications techniques située sur le badge de données situé sur le panneau arrière de l'unité.
- La prise ne doit pas être située à plus de 1,8m de l'appareil. Cette fiche doit être connectée à une prise correctement installée et mise à la terre.
- En cas de court-circuit électrique, une mise à la terre correcte de l'appareil réduit le risque de choc électrique en mettant le courant électrique à la terre.

INSTRUCTIONS

- Le four doit être installé sur une base ou un comptoir qui supporte le poids de l'appareil (environ 88 kg)
- Pour une bonne ventilation, un espace minimum de 40 mm entre l'arrière du four et du mur est nécessaire.
- N'obstruez pas les entrées d'air et les sorties d'air situées sur le fond et arrière du four.
- Il n'est pas recommandé de placer l'appareil à proximité de cuisinières, de friteuses, de plaques chauffantes et d'autres équipements dégageant des graisses, des fumées et de la chaleur.
- Le four doit être installé dans un endroit nivelé et aéré. Une mauvaise installation peut annuler la garantie de l'équipement.

Modèle	Dimensions (mm)	Dimensions d'expédition (mm)	Dimensions chambre
Rocket Express	635x532x806 88kg	800x560x860 110kg	146x394x362 21L

Modèle	Voltage (V)	Phases	Fréquence (Hz)	Puissance (Kw)	Disjoncteur	Cable	Prise
Rocket Express	230	Mono	50	6.9	32	3x4mm ²	32A (2P+E)
	380	Tri+Neutre+Terre	50	6.9	16	5x2.5mm ²	32A (3P+N+E)