

Chef Express Speed Oven



PERFORMANCE

- Le four à cuisson rapide Chef Express combine de la chaleur par convection, de l'air pulsé, des infrarouge et des microondes de précision pour réduire les temps de cuisson de plus de 80% avec des résultats de qualité supérieure. Les fours Chef Express sont équipés d'un convertisseur catalytique amovible, qui décompose les vapeurs chargées de graisse permettant un fonctionnement sans extraction.

FONCTIONNALITÉS

- Jusqu'à 80 recettes avec 6 phases chacune.
- Port USB pour importer et/ou exporter des recettes.
- Appareil facile à nettoyer.
- Température réglable de 30°C (86°F) à 280°C (536°F).
- Interface utilisateur conviviale.
- Parois extérieures du four froide, grâce à une excellente isolation.
- Pas d'extraction des fumées à prévoir grâce au catalyseur intégré.
- Appareil certifié Ventless.
- Débit d'air à vitesse variable.
- Incidence variable d'écoulement d'air de vitesse.
- Radians supérieurs et inférieurs indépendamment contrôlés.
- La ventilation de l'appareil se fait par le dessous et l'arrière. Les parois latérales étant dépourvues de grilles ou d'ouïes, cela permet une installation à côté d'autres appareils similaires.
- Permet l'utilisation de casseroles métalliques.
- Construit en acier inoxydable AISI430 (extérieur) et AISI304 (intérieur).
- Mode manuel pour la cuisson à la volée.

ACCESSOIRES STANDARDS

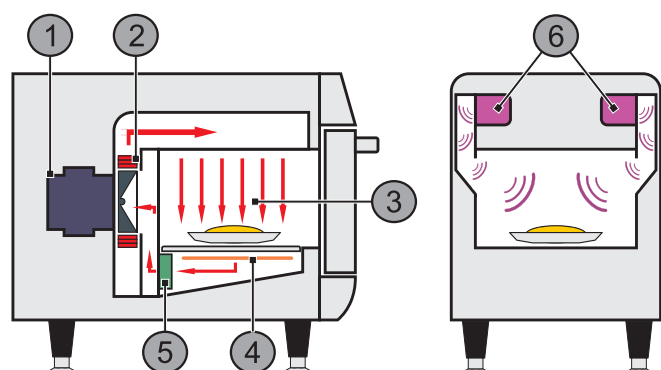
- Plaque en Aluminium
- Pierre de Cuisson
- Panier de Maille en Téflon
- Clé USB

* L'opération de cuisson Ventless est supportée à l'exception des aliments classés comme 'protéines grasses brutes', comme les poules à l'os, la peau, le bacon cru, le hamburger cru, etc.

* L'utilisation de la mention "Ventless" dépend de l'approbation de l'AHJ, car certaines juridictions (selon les lois des pays d'utilisation) ne reconnaissent pas la certification ou l'application ETL.

VENTILATION

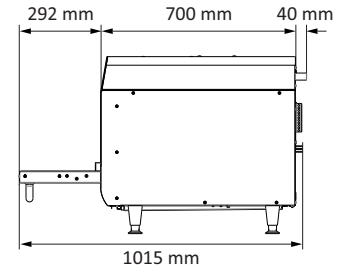
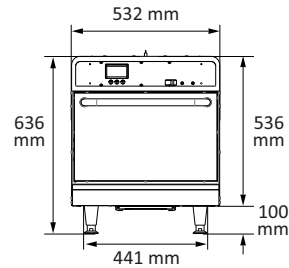
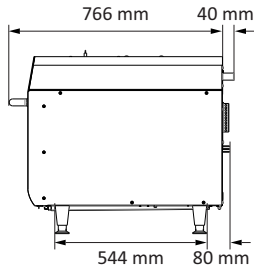
- ETL Marque indiquée pour la certification ventless.
- EPA 202 test
 - Produit: Pepperoni Pizza
 - Résultats: 0.46 mg/m3
 - Exigences Ventless: < 5.00 mg/m3
- Le convertisseur catalytique facile à enlever réduit les émissions de graisse, de fumée et d'odeur.



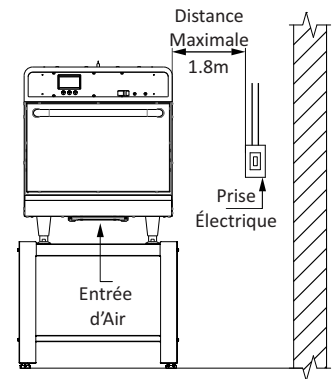
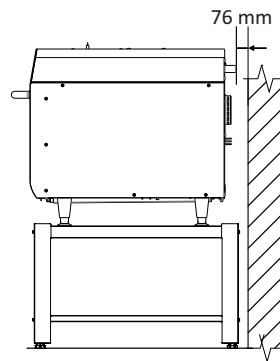
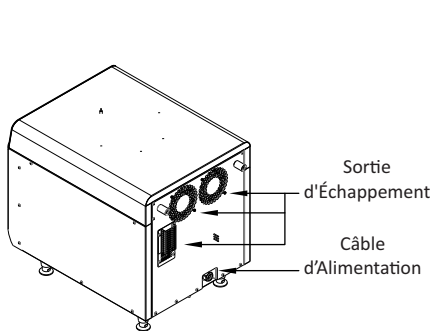
- | | |
|-------------------------------|------------------------------|
| 1. Moto-ventilateur | 4. Resistance Infrarouge |
| 2. Resistance de L'air Pulsé | 5. Convertisseur catalytique |
| 3. Air Pulsé à Grande Vitesse | 6. Magnétons |



DIMENSIONS DU PRODUIT



INSTALLATION



SPECIFICATIONS ÉLECTRIQUES

Assurez-vous que les caractéristiques électriques du réseau dans le local soient conformes aux spécificités indiquées sur la plaque signalétique de l'appareil. La prise électrique doit être située au maximum à 1,8 m de l'appareil

Cet appareil doit être correctement mis à la terre pour éviter les chocs électriques. Cet appareil est équipé d'une à che 3 broches. Cette che doit être connectée à une prise de courant correctement installée et mise à la terre. Dans le cas d'un court-circuit électrique, la mise à la terre appropriée réduit le risque de choc électrique en mettant à la terre le courant électrique. Le bâtiment électrique est la responsabilité du client.

Chef Express	Tension (V)	Phases	Fréq. (Hz)	Puiss. (kW)	Disj. (A)	Consom. (kWh)	Câble	Prise
Etats-Unis/ Canada	208	Unique	60	6.2	30	4.3	3x10AWG	NEMA 6-30
	240	Unique	60	7.2	30	5	3x10AWG	NEMA 6-30
Brésil	220	Unique	60	6.6	32	4.6	3x4mm ²	32A (2P+T)
Amérique Latine	220	Unique	60	6.6	32	4.6	3x4mm ²	32A (2P+T)
	230	Unique	50	6.9	32	4.8	3x4mm ²	32A (2P+T)
L'Europe	230	Unique	50	6.9	32	4.8	3x4mm ²	32A (2P+T)

INSTRUCTIONS GÉNÉRALES

Le four doit être installé sur une surface stable qui supporte la masse totale du four (194 lb / 88 kg)

Pour une ventilation adéquate, un espace minimum de 3" (76 mm) entre l'arrière du four et le mur est requis.

Ne bloquez pas les entrées d'air et les sorties situées en dessous et à l'arrière du four.

Il n'est pas recommandé que l'appareil soit positionné à proximité des plaque coup de feu, des friteuses, des plaques chauffantes et d'autres équipements qui libèrent de la graisse, des fumées et de la chaleur.

Le four doit être installé à un endroit plat et ventilé.

Une installation incorrecte peut annuler la garantie du four.

DIMENSIONS

Chef Express	Dimensions du Produit				Dimensions Embalé			
	Haut	Larg.	Prof.	Poids	Haut	Larg.	Prof.	Poids
	636mm	532mm	806mm	88kg	800mm	560mm	860mm	110kg
Dimension de la Chambre	Capacité		Haut		Larg.		Prof.	
	21L		146mm		394mm		362mm	
Distance des parois	Côté Gauche		Arrière		Côté Droit			
	0mm		76mm		0mm			