

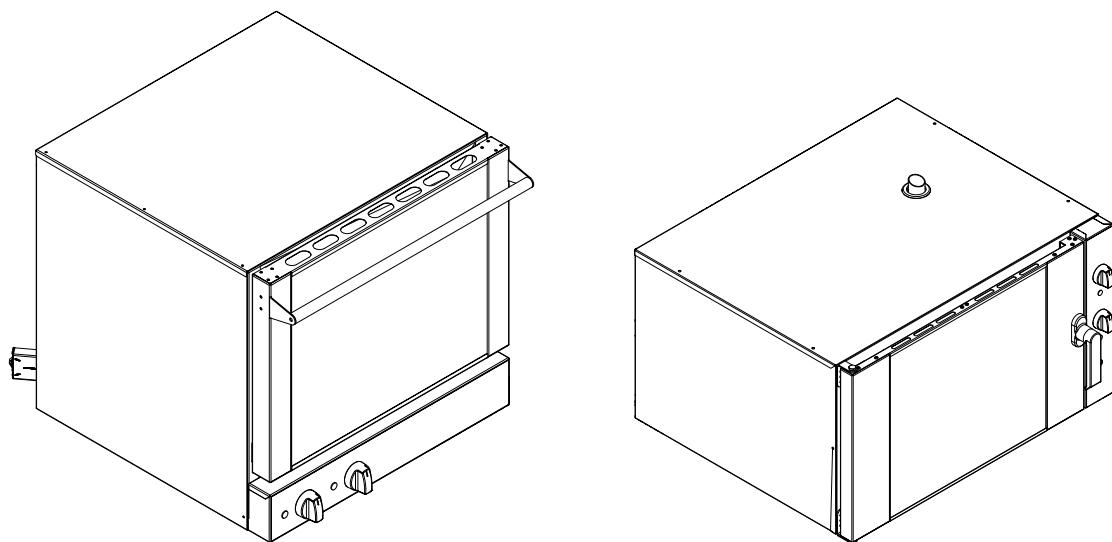


MOD : CPE644-F-230/1-

Production code : P011206DIA

12/2023

**NOTICE D'INSTALLATION, UTILISATION ET ENTRETIEN:
FOURS À AIR PULSÉ**



FR Notice d'installation, utilisation et entretien 45

* *Instructions d'origine*

Index

1.	AVERTISSEMENTS	46
1.1	Description des équipements	47
1.2	Transport et manutention	47
1.3	Conditions d'emploi et caractéristiques techniques	47
1.4	Installation	48
1.5	Branchements électriques	48
1.6	Branchements hydraulique	49
1.7	Usage inappropriate raisonnablement prévisible	49
1.8	Fonctionnement / Emploi	49
1.9	Extinction totale	49
1.10	Nettoyage et entretien ordinaire	50
1.11	Entretien extraordinaire	50
1.12	Élimination	51
2.	INTRODUCTION	52
3.	DESCRIPTION DES ÉQUIPEMENTS	52
4.	TRANSPORT ET MANUTENTION	53
5.	CONDITIONS D'EMPLOI ET CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES	53
5.1	Plaque signalétique	53
5.2	Commandes analogiques	54
5.3	Commandes numériques	54
6.	INSTALLATION	55
6.1	Contrôle à la réception de l'appareil	55
6.2	Positionnement	55
6.3	Préparation à la charge du client	55
6.4	Branchements électriques	55
6.5	Branchements hydraulique	55
7.	FONCTIONNEMENT / EMPLOI	56
7.1	Utilisation et restrictions envisagées	56
7.2	Première mise en service	56
7.3	Mise en service et arrêt du four	56
7.4	Fonctionnement du thermostat numérique	56
7.5	Extinction totale	57
7.6	Remèdes aux anomalies de cuisson	58
8.	NETTOYAGE ET ENTRETIEN	58
8.1	Entretien ordinaire	58
8.2	Entretien extraordinaire	58
9.	ÉLIMINATION	58
10.	DOCUMENTS D'ACCOMPAGNEMENT	58
11.	SPÉCIFICATIONS TÉCHNIQUES	59
11.1	Four analogique à porte battante	59
11.2	Four mixte, analogique et numérique, à porte battante	61
11.3	Four analogique à porte basculante	62



NOTICE D'INSTALLATION, D'EMPLOI ET D'ENTRETIEN: FOURS À AIR PULSÉ

1. AVERTISSEMENTS

Le contenu de ce manuel est générique et pas toutes les fonctionnalités décrites peuvent être inclus dans votre produit.

Le fabricant décline toute responsabilité pour toute inexactitude contenue dans cette brochure en raison d'erreurs d'impression ou des erreurs involontaires. Nous nous réservons le droit d'apporter à nos produits des modifications que nous jugeons nécessaires ou utiles, sans nuire au fonctionnement de la machine.

Lire attentivement la présente notice avant de procéder à l'installation.

La notice est conçue pour donner à l'utilisateur les informations nécessaires sur l'emploi en toute sécurité de l'appareil, à partir du transport jusqu'à son élimination. Pour une bonne compréhension du document, il est nécessaire d'avoir une connaissance appropriée des termes et de la symbolique utilisée, récapitulée ci-dessous :

 AVERTISSEMENT - Risque pour la santé et la sécurité des personnes

 AVERTISSEMENT - Risque d'électrocution - tension dangereuse

 Lire la notice d'instructions avant d'utiliser l'équipement

La notice doit être conservée avec soin, afin d'être disponible pour toute éventuelle ultérieure consultation. En cas de cession de l'appareil, la notice doit être remise au nouvel utilisateur.

La présente documentation est mise à la disposition du producteur également au format numérique.

Pour l'emploi correct de l'appareil :

- Ne pas retirer ni modifier les dispositifs de sécurité ;
- Toute opération de contrôle, de nettoyage et de manutention sur les organes en marche est absolument interdite ;
- L'utiliser uniquement dans le but spécifiquement prévu ;
- Éviter la présence de personnel non autorisé près de l'appareil ;
- L'utilisation par des mineurs ou des adultes ayant des capacités physiques ou mentales limitées est interdite ;
- Seul le personnel qualifié est autorisé à effectuer l'entretien ;
- Éteindre l'appareil en cas de panne ou de fonctionnement irrégulier ;
- Débranchez l'appareil lors du nettoyage de la machine ;
- Utiliser exclusivement les pièces de rechange fournies ou recommandées par le fabricant ;
- S'assurer que le four est installé sur une position stable et que les dispositifs installés en amont de l'appareil soient efficents ;
- Toujours utiliser des gants de protection pour introduire et extraire les bacs ;
- Faire contrôler périodiquement la machine par des techniciens qualifiés ;
- Souvent nettoyer le four en suivant les instructions de ce notice ;
- Ne pas appuyer bacs ou autres ustensiles de cuisine sur le four ;
- Afin d'éviter brûlures n'utiliser jamais des bacs ou des récipients avec liquides avec niveaux supérieurs à lesquels, qui peuvent être contrôlé à vue ;
- Faire attention au sol, parce que la vapeur de la cuisson peut le rendre glissant ;
- Veillez à ce que l'éclairage et la ventilation soient adéquats, conformément aux dispositions légales ;

 Attention : pendant l'installation et l'entretien, l'accès au tableau électrique principal et à toutes les autres pièces électriques, n'est autorisé qu'au personnel qualifié.

Le fabricant décline toute responsabilité pour les dommages aux biens ou aux personnes causés par le non-respect des instructions et des précautions reportées dans la notice.
En cas de doute ou de besoin, s'adresser au Revendeur.

1.1 Description des équipements

Nos fours électriques à convection, à convection avec humidification manuelle et combinés sont construits en acier inoxydable AISI 430 et/ou 304 avec une chambre de cuisson étanche et des coins arrondis pour un meilleur nettoyage et une meilleure hygiène.

Ils sont équipés d'une porte basculante ou d'une porte battante, cette dernière avec verre sur charnières pour faciliter le nettoyage. La température maximale de fonctionnement est de 270°C. Le panneau de commande à l'avant peut être analogique ou numérique.

Certains modèles sont également équipés de :

- système d'inversion automatique permettant au(x) ventilateur(s) de changer automatiquement de rotation pour une meilleure uniformité de la distribution de la chaleur
- évacuation de l'eau provenant de l'humidité interne et des opérations de nettoyage
- élément chauffant interne supérieur pour le mode Grill

L'appareil est conforme aux Directives 2014/35/UE, 2014/30/UE ed 1935/2004/CE.

Sont également appliquées les normes EN 60335-1, EN 60335-2-36, EN 61000-3-2, EN 61000-3-3, EN 55014.1 ed EN 55014.2.

Le niveau de pression sonore est inférieur à 70 dB.

1.2 Transport et manutention

 Si l'appareil est transporté sur palette, il doit être déchargé au moyen d'un chariot élévateur ou de tout autre engin de levage adapté, manoeuvré par du personnel qualifié. Il est interdit de stationner sous les charges suspendues lors des opérations de chargement et de déchargement. Les erreurs éventuelles de manipulation pourraient entraîner des blessures par écrasement.

Si les surfaces de l'appareil devaient subir des chocs, elles seraient immédiatement endommagées. Pendant cette phase, il faut interdire le stationnement aux alentours de l'appareil à toute personne non directement concernée par l'opération.

Le personnel effectuant la manutention, le positionnement, le montage et le démontage doit être muni d'équipements de protection individuelle appropriés (ex : gants de travail, chaussures de protection).

1.3 Conditions d'emploi et caractéristiques techniques

L'équipement couvert par ce manuel est conçu uniquement pour la cuisson des aliments et la régénération des aliments précuits et/ou réfrigérés. La température maximale de fonctionnement de la machine est d'environ 270°C, mais elle peut varier en fonction des conditions environnementales dans lesquelles la machine est située.

 Attention : l'appareil n'est pas conçu pour les installations en plein air et/ou aux environnements soumis aux conditions climatiques (pluie, plein soleil, etc).

 Attention : ne pas conserver de substances explosives de type conteneurs sous pression ou des éléments qui disposent de propulseurs internes inflammables

 Attention : avant d'installer l'appareil, vérifier que ce qui est prévu pour le branchement électrique soit conforme à ce qui est indiqué sur la plaque signalétique. Le retrait ou la modification de la plaque signalétique ou de toute autre étiquette d'avertissement est interdit.

 Attention : ne pas utiliser des bacs ou des récipients avec liquides à des niveaux supérieurs à ceux du champ visuel.

1.4 Installation

Avant de procéder au déemballage, vérifier l'intégrité extérieure de l'enveloppe de protection. Les dommages éventuels doivent être immédiatement signalés au transporteur. Dans tous les cas, l'appareil endommagé ne pourra être rendu au fabricant sans préavis et sans en avoir obtenu l'autorisation écrite préalable.

 Les opérations décrites doivent être effectuées par du personnel qualifié ; brancher l'appareil au secteur avant de réaliser les procédures d'installation.

Positionner l'appareil en vous aidant au besoin d'un transpalette. Si le déplacement est fait après le déballage, protéger les surfaces contre les chocs. Après avoir complété l'installation, retirer le film de protection. Le retirer manuellement avant d'utiliser l'appareil et délicatement pour éviter que des résidus de colle ne puissent rester sur les surfaces. Ne pas utiliser de substances abrasives et/ou d'objets métalliques.

Prévoir une prise de courant de terre et avec la capacité d'absorption appropriée indiquée sur la plaque signalétique.

Selon le modèle, l'équipement est livré avec ou sans câble d'alimentation. Dans tous les cas, le raccordement au réseau électrique doit être effectué par du personnel qualifié.

Avant d'effectuer le montage de l'appareil, vérifier la capacité de charge et la planéarité de la surface dans laquelle il sera positionné. Un niveling incorrect peut entraîner un dysfonctionnement de l'appareil.

1.5 Branchements électriques

 Ils doivent être effectués en conformité aux normes locales en vigueur et par du personnel qualifié. Vérifier, avant d'effectuer le branchement électrique, que la tension et la fréquence indiquées sur la plaque signalétique des caractéristiques, correspondent à celles de l'appareil. Le branchement électrique se fait par le raccordement de la fiche de l'appareil à une prise du local, qui devra être accessible également après l'installation. Si le four acheté n'est pas équipé d'un câble d'alimentation, le branchement doit être effectué par du personnel qualifié en connectant le câble au bornier. La distance entre le four et la prise doit être telle que le câble d'alimentation ne soit pas sous tension.

Utilisez un câble de type H07RNF ou équivalent et un conducteur de terre efficace et correctement dimensionné en fonction de la puissance totale de l'appareil (voir la plaque signalétique).

Le circuit électrique de l'appareil est conçu pour fonctionner avec une tension d'alimentation conforme aux configurations indiquées sur les plaques signalétiques de chaque modèle (A), avec une fréquence de 50/60Hz. Voir le schéma de circuit ci-joint correspondant au modèle acheté.

Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par l'assistance clients ou bien par du personnel qualifié.

L'installation électrique d'alimentation de l'appareil doit être équipée, en amont, d'un interrupteur automatique omnipolaire correctement dimensionné qui garantit une ouverture d'au moins 3 mm entre les contacts. Le câble de terre doit être connecté.



La sécurité électrique de cet appareil est garantie uniquement quand les conditions citées ci-dessus sont satisfaites et si le système est à norme aussi du point de vue de l'équipotentialité (utiliser la vis de branchement située à proximité de l'entrée du câble d'alimentation et de l'adhésif avec ce symbole ).



Les opérations sur les installations électriques doivent être effectuées par du personnel qualifié. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de non-respect des normes de sécurité.

1.6 Branchements hydraulique

Si le système d'humidification est installé (optionnel), les fours sont équipés d'un raccord d'arrivée d'eau situé à l'arrière de l'appareil. Il faudra toujours installer entre l'appareil et le réseau hydraulique un robinet d'arrêt avec commande facilement accessible ; en outre, il est vivement conseillé de monter un filtre à cartouche sur la conduite d'arrivée d'eau.

Toujours utiliser un nouvel ensemble de jonctions d'eau, les vieux joints ne doivent pas être réutilisés. Le raccordement hydraulique doit toujours être effectué avec de l'eau froide.

N'utilisez pas de tuyaux flexibles pour connecter le four à l'alimentation d'eau.

1.7 Usage inapproprié raisonnablement prévisible

Tout usage différent de celui spécifié dans le présent manuel sera considéré comme inapproprié. Lors de l'utilisation de la machine, des travaux ou des activités pouvant entraîner des risques pour la sécurité des employés ou des dommages à l'appareil ne sont pas autorisés.

Par usage inapproprié, il faut entendre :

- Placer l'appareil dans un environnement externe exposé aux intempéries.
- Mauvaise installation de la machine.
- Altérer ou modifier les dispositifs de sécurité.
- Apporter des modifications ou trafiquer les éléments électroniques de l'appareil.
- Ne pas respecter les périodes de contrôle, d'entretien et de nettoyage.
- Le positionnement ou le dépôt, à proximité immédiate de la machine, de matières inflammables ou explosives.

1.8 Fonctionnement / Emploi

- Avant la première utilisation de l'appareil, nettoyer l'intérieur avec de l'eau tiède et du savon neutre. Éviter l'utilisation de poudres ou détergents abrasifs. Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'utilisation non prévu des produits.
- L'équipement couvert par ce manuel est conçu uniquement pour la cuisson des aliments et la régénération des aliments précuits et/ou réfrigérés. Tout autre emploi doit être considéré inapproprié.
- Les machines ne sont pas adaptées pour fonctionner dans des environnements non contrôlés, les appareils ne sont pas appropriés pour les installations en plein air et/ou aux environnements soumis aux conditions climatiques (pluie, plein soleil, etc).
- Ne pas conserver de substances explosives de type conteneurs sous pression ou des éléments qui disposent de propulseurs internes inflammables.

1.9 Extinction totale

En cas de mise hors service pendant une longue période, il faut suivre les prescriptions suivantes :

- déconnecter l'interrupteur de protection électrique placé en amont de l'appareil
- fermer les valves des tuyaux de remplissage (si raccordés à une arrivée d'eau fixe)
- laisser la porte entrouverte afin que l'air puisse circuler pour éviter la formation de mauvaises odeurs
- étendre une couche de protection sur toutes les surfaces en acier inox en passant un chiffon légèrement imbibé d'huile de vaseline.

1.10 Nettoyage et entretien ordinaire

Le nettoyage doit être effectué uniquement après avoir coupé l'alimentation électrique située en amont de l'appareil.

Lors de l'opération, le câble et la prise doivent être placés de manière toujours visible par l'opérateur qui effectue l'intervention.

L'entretien ordinaire et préventif consiste essentiellement au nettoyage hebdomadaire des parties en acier avec un chiffon humide et un savon neutre non corrosif, suivi d'un séchage complet.

La chambre de cuisson du four doit être nettoyée de la graisse et des résidus alimentaires après chaque cycle de cuisson. Pour nettoyer la chambre de cuisson, utilisez un produit dégraissant adapté au nettoyage de l'acier inoxydable, tel que le spray, qui peut atteindre toutes les parties de l'appareil et en particulier l'arrière du convoyeur d'aspiration.

Le ventilateur doit être constamment nettoyé pour éviter que les résidus de gras ne s'accumulent sur les palettes, ce qui non seulement provoquerait la diminution du nombre de tours du moteur et du débit d'air mais provoquerait également des sollicitations mécaniques dangereuses pour le moteur même.

Ne pas utiliser de jets d'eau directs. Ces opérations doivent être effectuées par du personnel qualifié.

ATTENTION :

- Éviter absolument d'utiliser des produits détergents abrasifs ou corrosifs.
- Ne pas utiliser de grattoirs ni de paille de fer ou tout autre ustensile en acier car non seulement ils peuvent rayer les surfaces en inox mais ils peuvent également déposer des particules de fer qui, en s'oxydant, pourraient provoquer la formation de rouille.
- L'eau de javel, l'acide chlorhydrique et les autres composés à base de chlore abîment l'acier inox.
- Lors du nettoyage, ne pas laver l'appareil avec des jets d'eau.
- Il est interdit de retirer les protections de sécurité.
- Il est interdit de fumer.

1.11 Entretien extraordinaire

Avant d'effectuer des opérations d'entretien, mettre l'appareil en sécurité. L'entretien extraordinaire est effectué en cas de panne ou d'anomalie et doit être effectué exclusivement par du personnel qualifié et en débranchant d'abord l'appareil du secteur et de l'alimentation en eau. Dans ce cadre, des réparations ou des remplacements peuvent être nécessaires. Les parties défectueuses doivent être remplacées uniquement par du matériel et des composants identiques aux originaux ou indiqués par le fournisseur. L'usage de matériaux non appropriés peut rendre la machine non conforme aux normes de sécurité. Le fabricant décline toute responsabilité pour les dommages suites aux interventions effectuées par des techniciens non qualifiés ou non autorisés.

En cas de remplacement de composants et/ou de modification sur l'appareil réalisés par l'utilisateur sans la préalable autorisation écrite du fabricant, ou effectués avec des pièces de rechange non autorisées, la garantie déchoit immédiatement.

1.12 Élimination

À la fin de sa durée de vie utile, l'appareil devra être débranché du secteur avant de procéder au démontage des différents composants. Il faudra faire attention aux risques d'accidents liés à la forme et au poids de chaque composant.

Cet appareil porte le symbole du recyclage conformément à la Directive Européenne 2012/19/UE concernant les Déchets d'Équipements Électriques et Électroniques (DEEE ou WEEE).

 Le symbole présent sur le produit indique qu'il ne doit pas être considéré comme un objet domestique mais qu'il doit être éliminé en conformité aux lois en vigueur, en particulier pour ce qui concerne la récupération du gaz réfrigérant. Les différentes parties (composants électriques, tuyaux en caoutchouc, gaines passe-câbles, etc.) devront être triées pour obtenir le meilleur résultat possible en matière de respect de l'environnement et conformément aux lois en vigueur.

2. INTRODUCTION

Lire attentivement la présente notice avant de procéder à l'installation.

La notice est conçue pour donner à l'utilisateur les informations nécessaires sur l'emploi en toute sécurité de l'appareil, à partir du transport jusqu'à son élimination. Pour une bonne compréhension du document, il est nécessaire d'avoir une connaissance appropriée des termes et de la symbolique utilisée, récapitulée ci-dessous :

 AVERTISSEMENT - Risque pour la santé et la sécurité des personnes préposées

 AVERTISSEMENT - Risque d'électrocution - tension dangereuse

 Lire la notice d'instructions avant d'utiliser l'équipement

La notice doit être conservée avec soin, afin d'être disponible pour toute éventuelle ultérieure consultation. En cas de cession de l'appareil, la notice doit être remise au nouvel utilisateur.

Pour l'emploi correct de l'appareil :

- Ne pas retirer ni modifier les dispositifs de sécurité ;
- Toute opération de contrôle, de nettoyage et de manutention sur les organes en marche est absolument interdite ;
- L'utiliser uniquement dans le but spécifiquement prévu ;
- Éviter la présence de personnel non autorisé près de l'appareil ;
- L'utilisation par des mineurs ou des adultes ayant des capacités physiques ou mentales limitées est interdite ;
- Seul le personnel qualifié est autorisé à effectuer l'entretien ;
- Éteindre l'appareil en cas de panne ou de fonctionnement irrégulier ;
- Débranchez l'appareil lors du nettoyage de la machine ;
- Utiliser exclusivement les pièces de rechange fournies ou recommandées par le fabricant ;
- S'assurer que le four est installé sur une position stable et que les dispositifs installés en amont de l'appareil soient efficaces ;
- Toujours utiliser des gants de protection pour introduire et extraire les bacs ;
- Faire contrôler périodiquement la machine par des techniciens qualifiés ;
- Souvent nettoyer le four en suivant les instructions de ce notice ;
- Ne pas appuyer bacs ou autres ustensiles de cuisine sur le four ;
- Afin d'éviter brûlures n'utiliser jamais des bacs ou des récipients avec liquides avec niveaux supérieurs à lesquels, qui peuvent être contrôlé à vue ;
- Faire attention au sol, parce que la vapeur de la cuisson peut le rendre glissant ;
- Veillez à ce que l'éclairage et la ventilation soient adéquats, conformément aux dispositions légales ;

 Attention : pendant l'installation et l'entretien, l'accès au tableau électrique principal et à toutes les autres pièces électriques, n'est autorisé qu'au personnel qualifié.

Le fabricant décline toute responsabilité pour les dommages aux biens ou aux personnes causés par le non-respect des instructions et des précautions reportées dans la notice. En cas de doute ou de besoin, s'adresser au Revendeur.

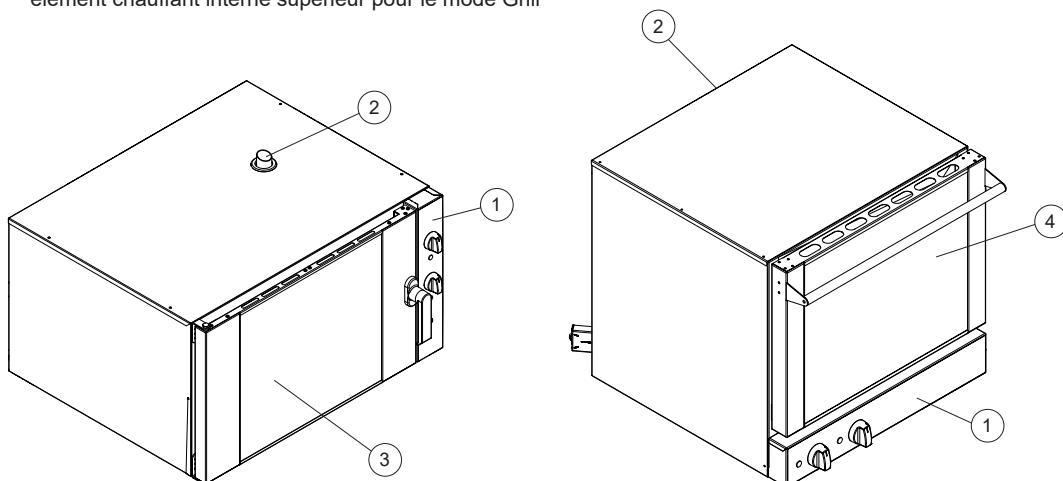
3. DESCRIPTION DES ÉQUIPEMENTS

Nos fours électriques à convection, à convection avec humidification manuelle et combinés sont construits en acier inoxydable AISI 430 et/ou 304 avec une chambre de cuisson étanche et des coins arrondis pour un meilleur nettoyage et une meilleure hygiène.

Ils sont équipés d'une porte basculante ou d'une porte battante, cette dernière avec verre sur charnières pour faciliter le nettoyage. La température maximale de fonctionnement est de 270°C. Le panneau de commande à l'avant peut être analogique ou numérique.

Certains modèles sont également équipés de :

- système d'inversion automatique permettant au(x) ventilateur(s) de changer automatiquement de rotation pour une meilleure uniformité de la distribution de la chaleur
- évacuation de l'eau provenant de l'humidité interne et des opérations de nettoyage
- élément chauffant interne supérieur pour le mode Grill



1. Panneau de commande
2. Cheminée d'évacuation des fumées
3. Porte battante
4. Porte basculante

L'appareil est conforme aux Directives 2014/35/UE, 2014/30/UE et 1935/2004/CE.

Sont également appliquées les normes EN 60335-1, EN 60335-2-36, EN 61000-3-2, EN 61000-3-3, EN 55014.1 et EN 55014.2.

Le niveau de pression sonore est inférieur à 70 dB.

4. TRANSPORT ET MANUTENTION

⚠ Si l'appareil est transporté sur palette, il doit être déchargé au moyen d'un chariot élévateur ou de tout autre engin de levage adapté, manoeuvré par du personnel qualifié. Il est interdit de stationner sous les charges suspendues lors des opérations de chargement et de déchargement. Les erreurs éventuelles de manipulation pourraient entraîner des blessures par écrasement.

Si les surfaces de l'appareil devaient subir des chocs, elles seraient immédiatement endommagées.

Pendant cette phase, il faut interdire le stationnement aux alentours de l'appareil à toute personne non directement concernée par l'opération.

Le personnel effectuant la manutention, le positionnement, le montage et le démontage doit être muni d'équipements de protection individuelle appropriés (ex : gants de travail, chaussures de protection).

5. CONDITIONS D'EMPLOI ET CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

L'équipement couvert par ce manuel est conçu uniquement pour la cuisson des aliments et la régénération des aliments précuits et/ou réfrigérés. Tout autre emploi doit être considéré inapproprié.

⚠ Attention : l'appareil n'est pas conçu pour les installations en plein air et/ou aux environnements soumis aux conditions climatiques (pluie, plein soleil, etc).

Attention : ne pas conserver de substances explosives de type conteneurs sous pression ou des éléments qui disposent de propulseurs internes inflammables.

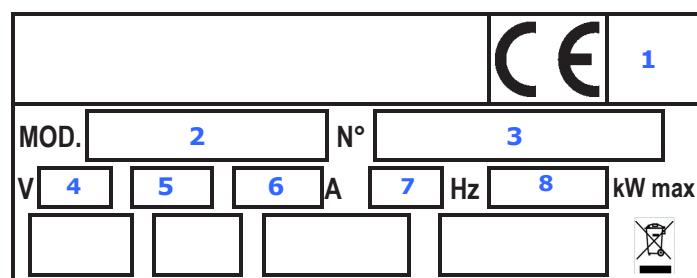
⚠ Attention : ne pas utiliser des bacs ou des récipients avec liquides à des niveaux supérieurs à ceux du champ visuel.

5.1 Plaque signalétique

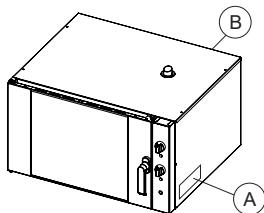
Dans chaque four s'appliquent certaines plaques signalétiques, qui donnent des renseignements importants concernant les caractéristiques du four, le branchement électrique et hydraulique et par la suite le branchement à la purge.

La plaque signalétique suivante contient les données techniques et d'identification du produit.

Les renseignements qu'elle contient sont énumérés ci-après :



- Fabricant
- Conformité aux normes CE
- 1. Année de production de l'appareil
- 2. Modèle de l'article
- 3. Numéro de série
- 4. Données électriques : tension d'alimentation (V)
- 5. Données électriques : nombre de phases (~/)
- 6. Données électriques : courant absorbé (A)
- 7. Données électriques : fréquence d'alimentation (Hz)
- 8. Données électriques : puissance maximale absorbée (kW)



La plaque principale A est placée sur le côté droit du four.

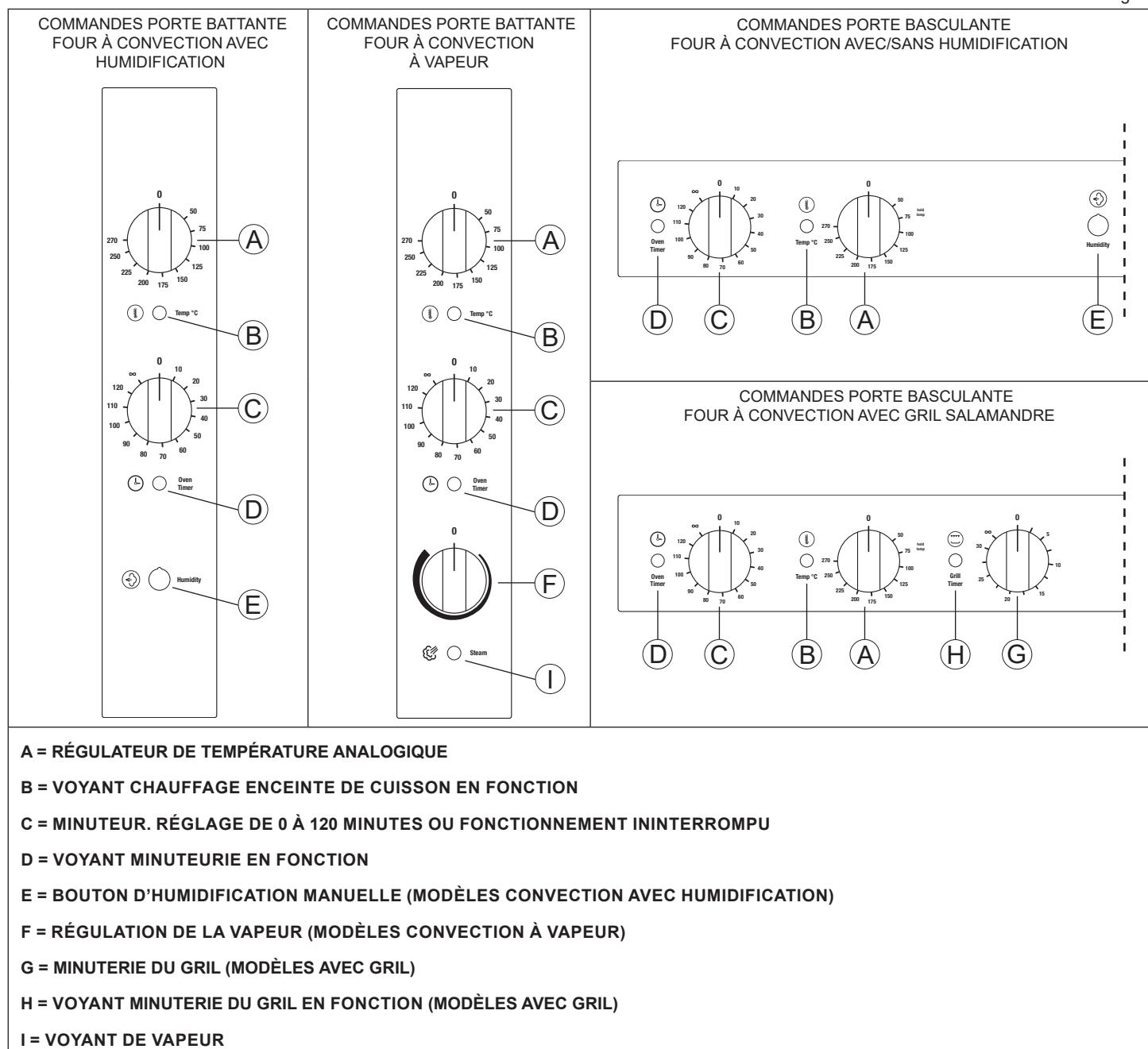
Si le four est équipé d'humidification, à l'arrière du four près du connecteur pour le branchement de l'eau, est appliquée la plaque B, qui contient les caractéristiques de l'eau nécessaires pour un correct fonctionnement du four.

⚠ Attention : avant d'installer l'appareil, vérifier que ce qui est prévu pour le branchement électrique soit conforme à ce qui est indiqué sur la plaque signalétique. Il est interdit de retirer ou de modifier la plaque signalétique ou de toute autre étiquette d'avertissement est interdit.

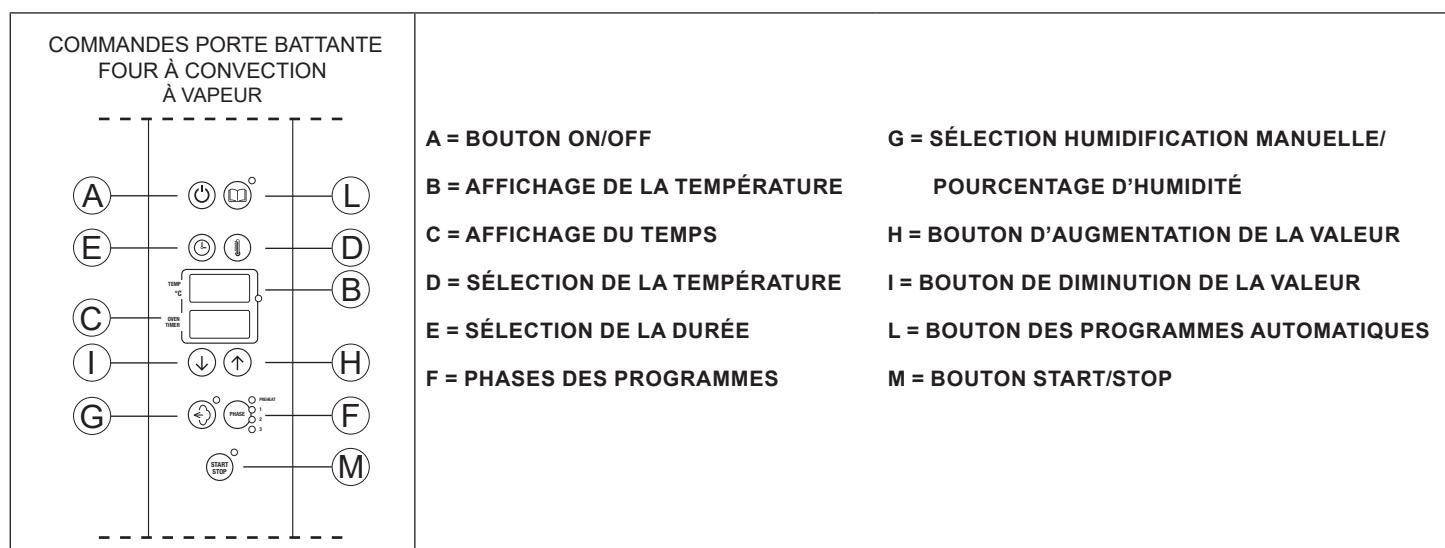
5.2 Commandes analogiques

Les dispositifs de commande sont regroupés sur le tableau de commande décrit à la figure 1. Les composants électriques sont conformes aux normes.

Fig. 1



5.3 Commandes numériques



6. INSTALLATION

6.1 Contrôle à la réception de l'appareil

Avant de procéder au désemballage, vérifier l'intégrité extérieure de l'enveloppe de protection.

Les dommages éventuels doivent être immédiatement signalés au transporteur. Dans tous les cas, l'appareil endommagé ne pourra être rendu au fabricant sans préavis et sans en avoir obtenu l'autorisation écrite préalable.

6.2 Positionnement

 Les opérations décrites doivent être effectuées par du personnel qualifié ; brancher l'appareil au secteur avant de réaliser les procédures d'installation.

Positionner l'appareil en vous aidant au besoin d'un transpalette. Si le déplacement est fait après le déballage, protéger les surfaces contre les chocs.

Après avoir complété l'installation, retirer le film de protection. Le retirer manuellement avant d'utiliser l'appareil et délicatement pour éviter que des résidus de colle ne puissent rester sur les surfaces. Ne pas utiliser de substances abrasives et/ou d'objets métalliques.

6.3 Préparation à la charge du client

Prévoir une prise de courant de terre et avec la capacité d'absorption appropriée indiquée sur la plaque signalétique.

Avant d'effectuer le montage de l'appareil, vérifier la capacité de charge et la planéarité de la surface dans laquelle il sera positionné. Un nivellement incorrect peut entraîner un dysfonctionnement de l'appareil.

6.4 Branchements électriques

 Ils doivent être effectués en conformité aux normes locales en vigueur et par du personnel qualifié. Vérifier, avant d'effectuer le branchement électrique, que la tension et la fréquence indiquées sur la plaque signalétique des caractéristiques, correspondent à celles de l'appareil. Le branchement électrique se fait par le raccordement de la fiche de l'appareil à une prise du local, qui devra être accessible également après l'installation. Si le four acheté n'est pas équipé d'un câble d'alimentation, le branchement doit être effectué par du personnel qualifié en connectant le câble au bornier. La distance entre le four et la prise doit être telle que le câble d'alimentation ne soit pas sous tension.

Utilisez un câble de type H07RNF ou équivalent et un conducteur de terre efficace et correctement dimensionné en fonction de la puissance totale de l'appareil (voir la plaque signalétique).

Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par l'assistance clients ou bien par du personnel qualifié.

L'installation électrique d'alimentation de l'appareil doit être équipée, en amont, d'un interrupteur automatique omnipolaire correctement dimensionné qui garantit une ouverture d'au moins 3 mm entre les contacts. Le câble de terre doit être connecté.

 La sécurité électrique de cet appareil est garantie uniquement quand les conditions citées ci-dessus sont satisfaites et si le système est à norme aussi du point de vue de l'équipotentialité (utiliser la vis de branchement située à proximité de l'entrée du câble d'alimentation et de l'adhésif avec ce symbole ).

 Les opérations sur les installations électriques doivent être effectuées par du personnel qualifié.
Le fabricant décline toute responsabilité en cas de non-respect des normes de sécurité.

6.5 Branchements hydraulique

Si le système d'humidification est installé (optionnel), les fours sont équipés d'un raccord d'arrivée d'eau situé à l'arrière de l'appareil. Il faudra toujours installer entre l'appareil et le réseau hydraulique un robinet d'arrêt avec commande facilement accessible ; en outre, il est vivement conseillé de monter un filtre à cartouche sur la conduite d'arrivée d'eau.

Toujours utiliser un nouvel ensemble de jonctions d'eau, les vieux joints ne doivent pas être réutilisés. Le raccordement hydraulique doit toujours être effectué avec de l'eau froide.

N'utilisez pas de tuyaux flexibles pour connecter le four à l'alimentation d'eau.

L'eau d'alimentation doit être apte à la consommation humaine et doit avoir les caractéristiques suivantes:

DESCRIPTION	VALEURS	NOTES
Temperature	comprise entre 15 - 20 °C	
Dureté de l'eau	comprise entre 4 et 12 °f (degrés français)	nous conseillons vivement d'installer toujours un adoucisseur en amont de l'appareil afin de maintenir la valeur de dureté de l'eau entre ces valeurs. Le fonctionnement du four avec une eau de dureté supérieure pourrait entraîner la formation d'incrustations de calcaire sur les parois de l'enceinte du four
Pression de l'eau	comprise entre 150 et 250 KPa (1,5 - 2,5 bar)	Une pression plus élevée implique une dépense d'eau inutile et peut compromettre le bon fonctionnement de composantes
Concentration maximale en chlorures (Cl-)	inférieure à 150 mg/litre	
Concentration en Chlore (Cl2)	inférieure à 0,2 mg/litre	
pH	supérieure à 7	
Conductibilité de l'eau	comprise entre 50 et 2000 µS/cm	

7. FONCTIONNEMENT / EMPLOI

7.1 Utilisation et restrictions envisagées

- L'équipement couvert par ce manuel est conçu uniquement pour la cuisson des aliments et la régénération des aliments précuits et/ou réfrigérés. Tout autre emploi doit être considéré inapproprié.
- Les machines ne sont pas adaptées pour fonctionner dans des environnements non contrôlés, les appareils ne sont pas appropriés pour les installations en plein air et/ou aux environnements soumis aux conditions climatiques (pluie, plein soleil, etc).
- Ne pas conserver de substances explosives de type conteneurs sous pression ou des éléments qui disposent de propulseurs internes inflammables.

7.2 Première mise en service

Lors de la première utilisation de l'appareil, il est recommandé de nettoyer les parties en acier avec un détergent neutre et un chiffon humide. Assurez-vous que la machine se trouve dans une grande zone bien aérée. Procédez ensuite à l'allumage du four et laissez-le fonctionner pendant au moins une heure avant de procéder à la première cuisson. Ne pas cuire d'aliments pendant cette phase.

La présence éventuelle de fumées ou de mauvaises odeurs dans cette phase est due à l'évaporation des résidus de traitement des composants internes.

7.3 Mise en service et arrêt du four

- S'assurer que la vanne d'arrivée eau (si le four est équipé avec le système d'humidification manuel) et l'interrupteur électrique de protection installé en amont de l'appareil soient ouverts.
- Choisir le temps de cuisson avec la minuterie (C) qui est réglable jusqu'à un maximum de 120 min.
- La mise en marche de la minuterie, lorsque la porte est fermée, fait démarrer le cycle de cuisson, le moto-ventilateur, le chauffage et la génération de vapeur, si le cycle a été choisi.
- Pour un fonctionnement ininterrompu du four, sélectionnez la position ∞ .
- Lorsque le temps programmé s'est écoulé, un signal acoustique annonce la fin du cycle de cuisson et toutes les fonctions s'arrêtent.
- En choisissant le temps de cuisson, il faut toujours tenir compte du temps nécessaire pour préchauffer le four.
- Le four s'éteint en tournant le bouton de la minuterie en position 0 pour les commandes analogiques, et en appuyant sur le bouton A On/Off pour les commandes numériques.

7.4 Fonctionnement du thermostat numérique

Bouton	Fonction
MISE EN SERVICE DU FOUR	
	Appuyer sur le bouton ON/OFF pour l'éclairage de l'écran. ATTENTION! Éteindre le four en appuyant sur le bouton ON/OFF n'interrompt pas l'alimentation des cartes électroniques. Si le four n'est pas utilisé, nous vous conseillons d'éteindre l'alimentation électrique en utilisant le commutateur de protection en amont du four.
TEMPÉRATURE DE LA CHAMBRE DE CUISSON	
	L'écran B affiche normalement la température de la chambre de cuisson. En appuyant sur le bouton de la température D, l'écran clignote et affiche la valeur configurée.
	En appuyant sur le bouton illustré à côté, la valeur sur l'écran augmente.
PREHEAT 1 2	En appuyant sur le bouton à côté, la valeur sur l'écran diminue. Appuyer à nouveau sur le bouton de température D. De cette façon la LED cesse de clignoter et la nouvelle valeur est enregistrée pour le moment où le four va commencer la cuisson. La plage de régulation de la température de la chambre de cuisson est: 30 - 270 °C.
TEMPS DE CUISSON	
PHASE START TEMP °C OVEN TIMER 1	En appuyant sur le bouton E illustré à côté il est possible de changer le temps de cuisson. L'écran C affiche ---.
START STOP OVEN TIMER 3	En appuyant sur le bouton illustré à côté la valeur sur l'écran augmente.
PREHEAT 1 2	En appuyant sur le bouton illustré à côté la valeur sur l'écran diminue. Pour mettre en place un fonctionnement continu du four (temps infini), lorsque l'écran affiche la valeur 0, appuyer sur la touche illustrée à côté. L'écran affiche ---.
POURCENTAGE D'HUMIDITÉ	
PHASE PREHEAT START STOP 1	En appuyant sur le bouton illustré à côté il est possible de modifier le pourcentage d'humidité.
START STOP PREHEAT 2	En appuyant sur le bouton illustré à côté la valeur sur l'écran augmente.

TEMP °C		En appuyant sur le bouton illustré à côté la valeur sur l'écran diminue. Appuyer à nouveau sur le bouton d'humidité. Dans cette façon la LED cesse de clignoter et la nouvelle valeur est enregistrée pour le moment où le four va commencer la cuisson. La plage de réglage du pourcentage d'humidité est: 0% - 20% - 40% - 60% - 80% - 100%.
---------	--	--

AJOUTER DES PHASES DE CUISSON		
		Chaque fois qu'un paramètre de cuisson est confirmé, la led 1 à côté du bouton des phases F clignote pendant quelques secondes. Pendant ce temps, en appuyant sur le bouton F, il est possible d'ajouter une phase de cuisson. On peut configurer jusqu'à un maximum de 3 phases.

DÉMARRAGE D'UNE CUISSON MANUELLE		
START STOP		En appuyant sur le bouton M (START/STOP), la phase de préchauffage du four commence. L'écran inférieur affiche les lettres PrE. La led PREHEAT à côté du bouton PHASE et la led à côté du bouton START/STOP s'allument.
TEMP °C		Quand la température du préchauffage a été rejointe, on entend la sonnerie qui indique la fin du préchauffage, les lettres "PrE" sur l'écran inférieur clignotent et aussi la led du préchauffage. Le four garde la température du préchauffage jusqu'au moment où on ouvre la porte pour mettre les aliments. Quand on ferme la porte, la phase de cuisson 1 commence.
OVEN TIMER		Si on ouvre la porte pendant le préchauffage (avant de rejoindre la température établie), cette phase est automatiquement interrompue, car on présume qu'on a mis au four des aliments. Pendant le préchauffage on ne peut pas utiliser l'humidification automatique mais celle manuelle.

HUMIDIFICATION MANUELLE		
		En appuyant sur le bouton G pendant la cuisson, on active l'humidification manuelle. L'électrovanne d'injection de l'humidification dans la chambre reste active jusqu'au moment où on presse le bouton G. On peut modifier les paramètres pendant la cuisson pour l'adapter aux aliments.

PROGRAMMES DE CUISSON AUTOMATIQUES		
		<p>On peut stocker jusqu'à 99 programmes nommés P01 – P99. Pour chaque programme sont prévues 3 phases de cuisson. 3 Led indiquent la phase utilisée (ou la phase qui est modifiée pendant la configuration d'un programme). Pour chaque des 3 phases on peut changer :</p> <ul style="list-style-type: none"> température temps humidité <p>Le four est fourni avec tous les programmes stockés mais pas configurés. Pour chercher un programme, entrer dans la liste des programmes (on ne peut pas faire cela pendant la cuisson) en pressant légèrement le bouton L. La led à côté du bouton L clignote, l'écran supérieur est éteint et l'écran inférieur affiche le nom du programme (P01...P99). Les boutons avec les flèches permettent d'écouler la liste des programmes. En appuyant à nouveau sur le bouton L, on confirme le programme sélectionné. Ensuite l'écran affiche la visualisation standard, la led à côté du bouton L est allumée et l'écran inférieur affiche le numéro du programme sélectionné. On peut modifier les paramètres de cuisson de chaque phase du programme.</p> <p>En pressant START on démarre le préchauffage du programme sélectionné.</p>

STOCKER UN PROGRAMME		
		Pour stocker un programme après l'avoir sélectionné et modifié, appuyer sur le bouton L pendant 5 secondes, lorsque le numéro du programme est affiché sur l'écran. Les leds des programmes clignotent pendant quelques secondes en confirmant que le programme a été stocké. Si l'écran affiche la configuration des phases, pour stocker le programme il faut appuyer sur L pour sortir et puis le presser à nouveau pendant 5 secondes.

SUPPRIMER UN PROGRAMME		
		Pour supprimer un programme quand il est affiché dans la liste des programmes, appuyer pour longtemps et en même temps sur les boutons E et D. Le programme affiché est supprimé, c'est-à-dire qu'il devient vide (sans contenu) et il est stocké.

SORTIR DES PROGRAMMES AUTOMATIQUES		
		Pour revenir à la cuisson manuelle, appuyer sur le bouton ON/OFF.

ÉTEINDRE LE FOUR		
		Pour éteindre le four, appuyer sur ON/OFF pendant quelques secondes (jusqu'à l'extinction de l'écran).

		PREHEAT
--	--	---------

7.5 Extinction totale

En cas de mise hors service pendant une longue période, il faut suivre les prescriptions suivantes :

- déconnecter l'interrupteur de protection électrique ;
- fermer le robinet darrêt d'eau (si le four est raccordé à l'alimentation en eau) ;
- laisser la porte entrouverte afin que l'air puisse circuler pour éviter la formation de mauvaises odeurs ;
- étendre une couche de protection sur toutes les surfaces en acier inox en passant un chiffon légèrement imbibé d'huile de vaseline;

7.6 Remèdes aux anomalies de cuisson

Si la cuisson n'est pas homogène :

- Contrôler qu'il y ait au moins un espace de 3 cm entre l'aliment à cuire et le bac placé au-dessus ;
- Vérifier que les aliments à cuire ne soient pas entassés les uns contre les autres, ce qui empêcherait une bonne circulation de l'air entre les aliments ;
- La température de cuisson est peut-être trop élevée.

Si l'aliment cuit résulte sec :

- Réduire le temps de cuisson et baisser la température ;
- L'aliment n'a pas été suffisamment huilé ou recouvert de sauce avant la cuisson.

8. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

8.1 Entretien ordinaire

Le nettoyage doit être effectué uniquement après avoir coupé l'alimentation électrique située en amont de l'appareil et vérifié que le four est froid.

Lors de l'opération, le câble et la prise doivent être placés de manière toujours visible par l'opérateur qui effectue l'intervention.

L'entretien ordinaire et préventif consiste essentiellement au nettoyage hebdomadaire des parties en acier inox avec de l'eau tiède et du savon neutre, suivi d'un rinçage abondant. Puis essuyer soigneusement.

La chambre de cuisson du four doit être nettoyée de la graisse et des résidus alimentaires après chaque cycle de cuisson.

Pour nettoyer la chambre de cuisson, utilisez un produit dégraissant adapté au nettoyage de l'acier inoxydable, tel que le spray, qui vous permet de couvrir tous les points de l'appareil et en particulier l'arrière du convoyeur d'aspiration.

Le ventilateur doit être constamment nettoyé pour éviter que les résidus de gras ne s'accumulent sur les palettes, ce qui non seulement provoquerait la diminution du nombre de tours du moteur et du débit d'air mais provoquerait également des sollicitations mécaniques dangereuses pour le moteur même.

Ne pas utiliser de jets d'eau directs. Ces opérations doivent être effectuées par un personnel qualifié.

ATTENTION :

- Éviter absolument d'utiliser des produits détergents abrasifs ou corrosifs.
- Ne pas utiliser de grattoirs ni de paille de fer ou tout autre ustensile en acier car non seulement ils peuvent rayer les surfaces en inox mais ils peuvent également déposer des particules de fer qui, en s'oxydant, pourraient provoquer la formation de rouille.
- L'eau de javel, l'acide chlorhydrique et les autres composés à base de chlore abîment l'acier inox.
- Lors du nettoyage, ne pas laver l'appareil avec des jets d'eau.
- Il est interdit de retirer les protections de sécurité.
- Il est interdit de fumer.

8.2 Entretien extraordinaire

Avant d'effectuer des opérations d'entretien, mettre l'appareil en sécurité. L'entretien extraordinaire est effectué en cas de panne ou d'anomalie et doit être effectué exclusivement par du personnel qualifié et en débranchant d'abord l'appareil du secteur et de l'alimentation en eau. Dans ce cadre, des réparations ou des remplacements peuvent être nécessaires. Les parties défectueuses doivent être remplacées uniquement par du matériel et des composants identiques aux originaux ou indiqués par le fournisseur. L'usage de matériaux non appropriés peut rendre la machine non conforme aux normes de sécurité. Le fabricant décline toute responsabilité pour les dommages suite aux interventions effectuées par des techniciens non qualifiés ou non autorisés.

En cas de remplacement de composants et/ou de modification sur l'appareil réalisés par l'utilisateur sans la préalable autorisation écrite du fabricant, ou effectués avec des pièces de rechange non autorisées, la garantie déchoit immédiatement.

9. ÉLIMINATION

À la fin de sa durée de vie utile, l'appareil devra être débranché du secteur avant de procéder au démontage des différents composants. Il faudra faire attention aux risques d'accidents liés à la forme et au poids de chaque composant.

Cet appareil porte le symbole du recyclage conformément à la Directive Européenne 2012/19/UE concernant les Déchets d'Équipements Électriques et Electroniques (DEEE ou WEEE).

 Le symbole présent sur le produit indique qu'il ne doit pas être considéré comme un objet domestique mais qu'il doit être éliminé en conformité aux lois en vigueur, en particulier pour ce qui concerne la récupération du gaz réfrigérant. Les différentes parties (composants électriques, tuyaux en caoutchouc, gaines passe-câbles, etc.) devront être triées pour obtenir le meilleur résultat possible en matière de respect de l'environnement et conformément aux lois en vigueur.

10. DOCUMENTS D'ACCOMPAGNEMENT

- Fiche de test
- Schéma électrique

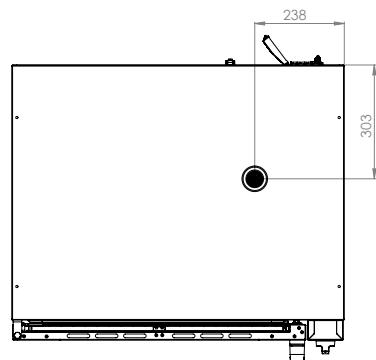
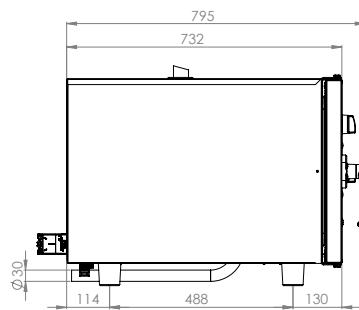
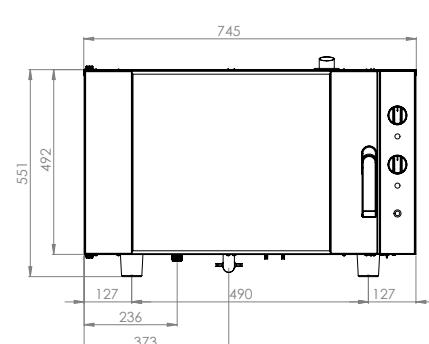
11. SPECIFICHE TECNICHE - TECHNICAL FEATURES - TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN - SPÉCIFICATIONS TÉCHNIQUES

11.1 Forno analogico con porta a bandiera - Analog oven with flag door - Analoger Backofen mit Flügeltür - Four analogique à porte battante

Caratteristiche tecniche – Technical features - Technische Merkmale - Caractéristiques techniques

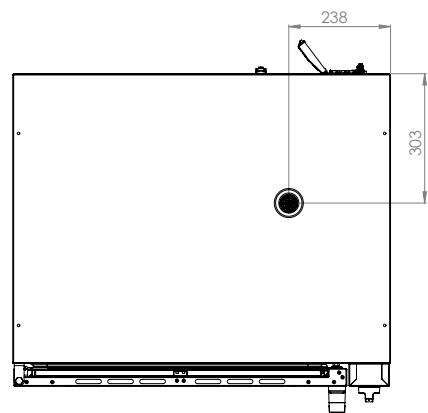
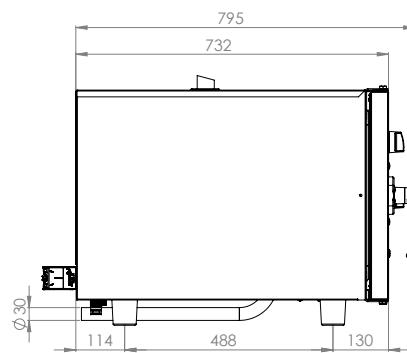
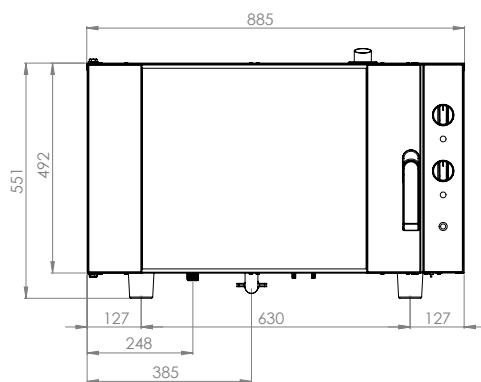
4 x GN 2/3

4 x 460x340



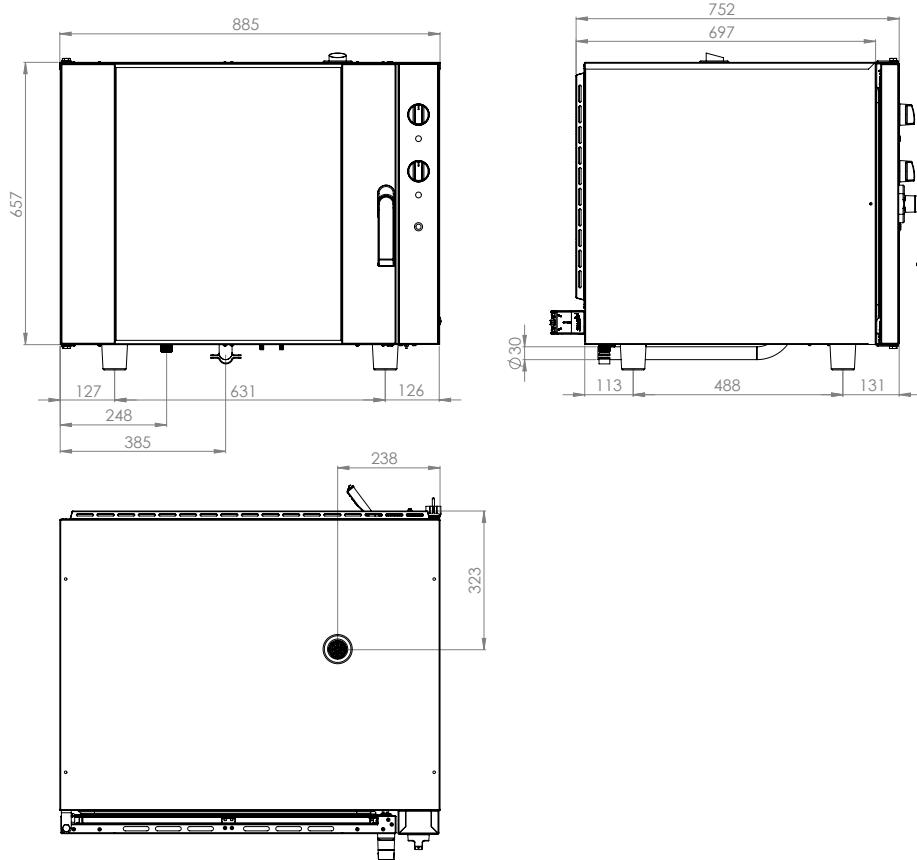
4 x GN 1/1

4 x 600x400



6 x GN 1/1

6 x 600x400



Tab. A

Capacità/Numero teglie

Capacity/Number of trays, Kapazität/Anzahl der Backformen, Capacité/Nombre de bacs

4 x GN 2/3 4 x 460x340 4 x GN 1/1 4 x 600x400 6 x GN 1/1 6 x 600x400

Dimensioni esterne [mm] LxPxH

External dimensions, Außenmaße, Dimensions extérieures

745x795x560 745x795x560 885x795x560 885x795x560 885x815x720 885x815x720

Dimensioni camera [mm] LxPxH

Chamber dimensions, Raumgrösse, Taille de la chambre

520x440x380 520x440x380 660x440x380 660x440x380 660x450x520 660x450x520

Distanza teglie [mm]

Trays distance, Einschubabstand, Encartement grilles

75 75 75 75 75 75

Peso a vuoto [Kg]

Empty weight, Leergewicht, Poids à vide

52 52 65 65 83 83

Temperatura massima [°C]

Max. temperature, Max. temperature, Température max

270 270 270 270 270 270

Numero e potenza motori

No. and motor power, Anz. und Motorleistung,

N° et puissance moteur

1x 120 W 1x 120 W 2x 120 W 2x 120 W 2x 120 W 2x 120 W

Potenza riscaldante [KW]

Heating power, Heizleistung, Puissance de chauffe

3 3 6 6 7,4 7,4

Tensione alimentazione [50Hz]

Supply voltage, Versorgungsspannung, Tension d'alimentation

230V 1F+N 230V 1F+N 400V 3F+N 400V 3F+N 400V 3F+N 400V 3F+N

Potenza Tot. [KW]

Total power, Leistungsaufnahme, Puissance totale

3,3 3,3 6,2 6,2 7,9 7,9

Cavo elettrico in dotazione

Electric cable supplied, Elektrokabel geliefert, Câble électrique fourni

• • - - - -

Sistema Autoreverse

Autoreverse system, Autoreverse-System, Système Autoreverse

• • • • • •

Umidificazione

Humidification, Befeuchtung, Humidification

• • • • • •

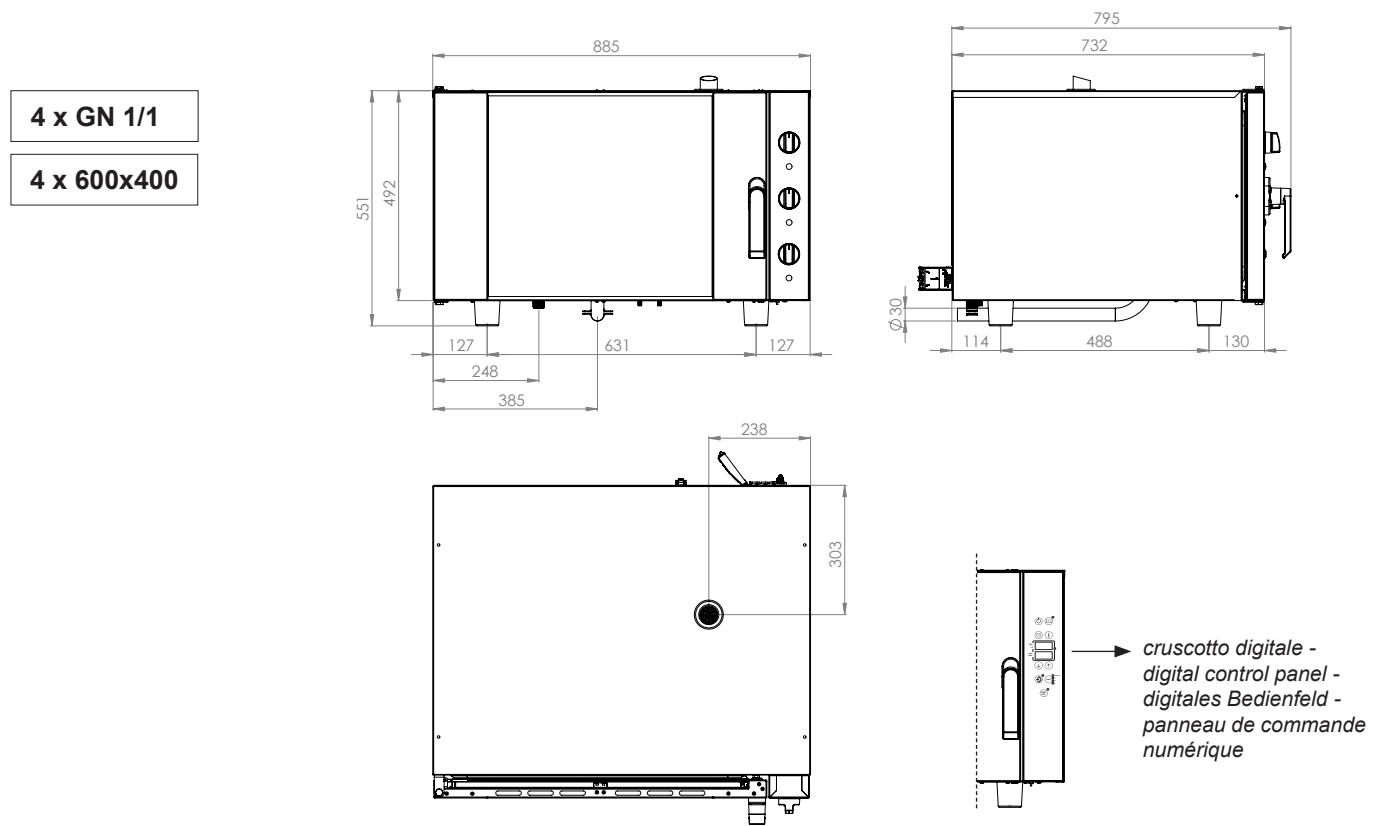
Diametro entrata acqua

Diameter water inlet, Durchmesser Wasserzulauf, Diamètre entrée d'eau

3/4" 3/4" 3/4" 3/4" 3/4" 3/4"

11.2 Forno combinato, analogico e digitale, con porta a bandiera - Analog and digital combi-oven with flag door - Analoger und digitaler Kombiofen mit Flügeltür - Four mixte, analogique et numérique, à porte battante

Caratteristiche tecniche – Technical features - Technische Merkmale - Caractéristiques techniques



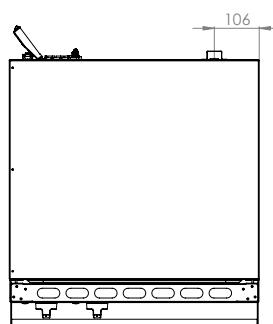
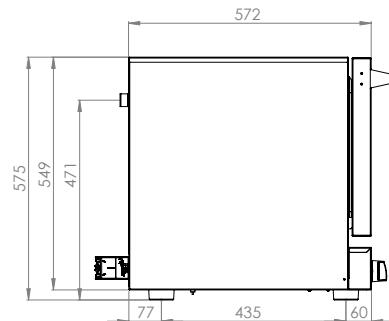
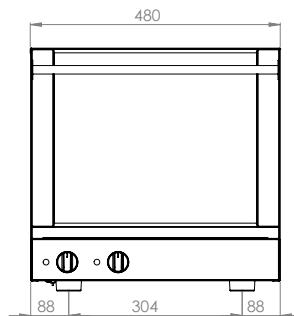
Tab. B

Capacità/Numero teglie	4 x GN 1/1	4 x 600x400
Capacity/Number of trays, Kapazität/Anzahl der Backformen, Capacité/Nombre de bacs		
Dimensioni esterne [mm] LxPxH External dimensions, Außenmaße, Dimensions extérieures	885x795x560	885x795x560
Dimensioni camera [mm] LxPxH Chamber dimensions, Raumgrösse, Taille de la chambre	660x440x380	660x440x380
Distanza teglie [mm] Trays distance, Einschubabstand, Encartement grilles	75	75
Peso a vuoto [Kg] Empty weight, Leergewicht, Poids à vide	65	65
Temperatura massima [°C] Max. temperature, Max. temperature, Température max	270	270
Numero e potenza motori No. and motor power, Anz. und Motorleistung, N° et puissance moteur	2x 120 W	2x 120 W
Potenza riscaldante [kW] Heating power, Heizleistung, Puissance de chauffe	6	6
Tensione alimentazione [50Hz] Supply voltage, Versorgungsspannung, Tension d'alimentation	400V 3F+N	400V 3F+N
Potenza Tot. [kW] Total power, Leistungsaufnahme, Puissance totale	6,2	6,2
Cavo elettrico in dotazione Electric cable supplied, Elektrokabel geliefert, Câble électrique fourni	-	-
Sistema Autoreverse Autoreverse system, Autoreverse-System, Système Autoreverse	•	•
Umidificazione Humidification, Befeuchtung, Humidification	•	•
Diametro entrata acqua Diameter water inlet, Durchmesser Wasserzulauf, Diamètre entrée d'eau	3/4"	3/4"

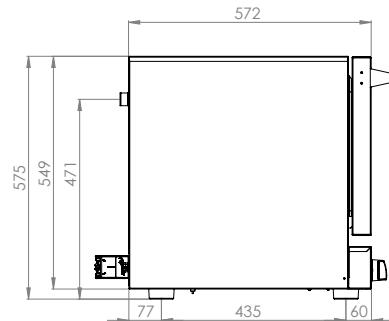
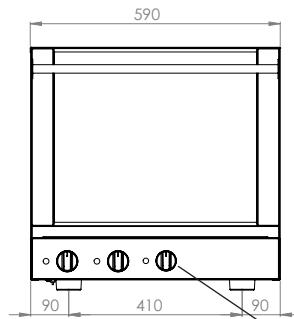
11.3 Forno analogico con porta a ribalta - Analog oven with tilting door - Analoger Backofen mit Kippbare Tür - Four analogique à porte basculante

Caratteristiche tecniche – Technical features - Technische Merkmale - Caractéristiques techniques

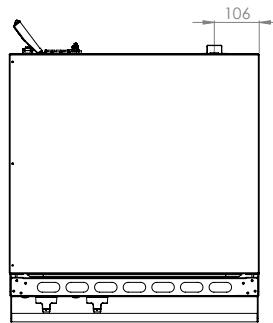
4 x GN 2/3



4 x 460x340



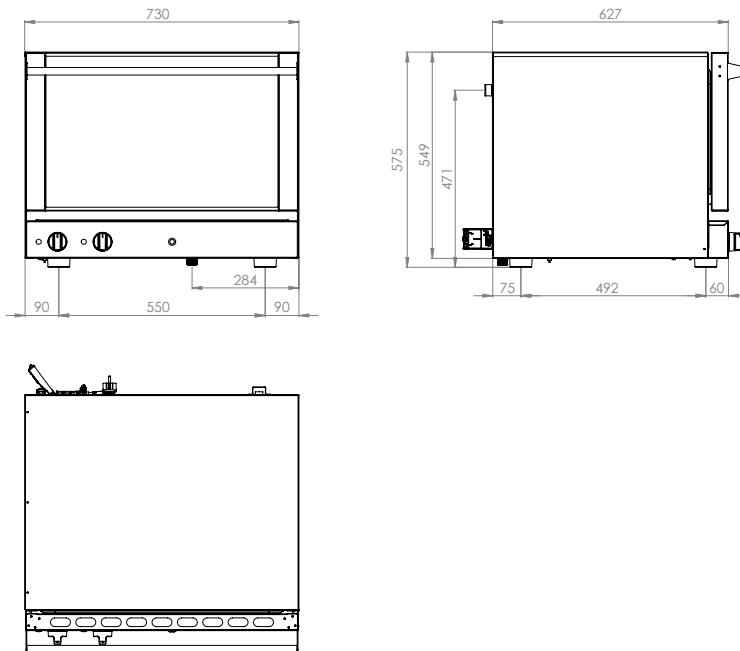
4 x 460x340*



* per modelli con salamandra - for models with grill salamander - für Modelle mit Grillsalamander - pour les modèles avec salamandre

* modello con salamandra - model with grill salamander - Modell mit Grillsalamander - modèle avec salamandre

4 x 600x400



Tab. C

Capacità/Numero teglie

Capacity/Number of trays, Kapazität/Anzahl der Backformen,
Capacité/Nombre de bacs

4 x GN 2/3

4 x 460x340

4 x 460x340 *

4 x 600x400

Dimensioni esterne [mm] LxPxH

External dimensions, Außenmaße,
Dimensions extérieures

480x605x575

590x650x575

590x650x575

730x700x575

Dimensioni camera [mm] LxPxH

Chamber dimensions, Raumgrösse,
Taille de la chambre

370x340x325

480x385x330

480x385x330

620x435x330

Distanza teglie [mm]

Trays distance, Einschubabstand, Encartement grilles

70

70

70

70

Peso a vuoto [Kg]

Empty weight, Leergewicht, Poids à vide

41

41

41

50

Temperatura massima [°C]

Max. temperature, Max. temperature, Température max

270

270

270

270

Numero e potenza motori

No. and motor power, Anz. und Motorleistung,
N° et puissance moteur

2x 55 W

2x 55 W

2x 55 W

2x 55 W

Potenza riscaldante [kW]

Heating power, Heizleistung, Puissance de chauffe

2,7

3,2

3,2

3,2

Tensione alimentazione [50Hz]

Supply voltage, Versorgungsspannung, Tension d'alimentation

230V 1F+N

230V 1F+N

230V 1F+N

230V 1F+N

Potenza grill [kW]

Grill power, Grillleistung, Puissance du gril

0,7

-

Potenza Tot. [kW]

Total power, Leistungsaufnahme, Puissance totale

2,7

3,3

3,3

3,3

Cavo elettrico in dotazione

Electric cable supplied, Elektrokabel geliefert, Câble électrique fourni

•

•

•

•

Sistema Autoreverse

Autoreverse system, Autoreverse-System, Système Autoreverse

-

-

-

-

Umidificazione

Humidification, Befeuchtung, Humidification

-

-

-

•

Diametro entrata acqua

Diameter water inlet, Durchmesser Wasserzulauf, Diamètre entrée d'eau

-

-

-

3/4"

* modello con salamandra - model with grill salamander - modèle avec salamandre - Modell mit Grillsalamander