

SNACK 4 GN 2/3 | 4 GN 1/1

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES



	SNACK 4 GN 2/3 ouverture supérieure	SNACK 4 GN 2/3 ouverture latérale	SNACK 4 GN 1/1 ouverture supérieure	SNACK 4 GN 1/1 ouverture latérale
Capacité GN	4 x GN 2/3	4 x GN 2/3	4 x GN 1/1	4 x GN 1/1
Distance entre les glissières (mm)	75	75	75	75
Recommandé pour (n) repas par jour	80-180	80-180	60-360	60-360
Température maximale °C	260	260	260	260
Dimensions (largeur x profondeur x hauteur) (mm)	620 x 690 x 522	620 x 690 x 522	760 x 760 x 522	760 x 760 x 522
Poids (kg)	49	49	57	57
Dimensions de l'emballage (largeur x profondeur x hauteur) (mm)	830 x 770 x 900	830 x 770 x 900	900 x 830 x 1070	900 x 830 x 1070
Poids brut (kg)	61	61	69	69
Puissance (kW)	3,6	3,6	6,3	6,3
Tension (V/Ph/Hz)	230/L+N/50-60	230/L+N/50-60	400/3L+N/50-60	400/3L+N/50-60
Eau	R ¾"	R ¾"	R ¾"	R ¾"
Drainage	Pas drainage	Pas drainage	Pas drainage	Pas drainage
Pression de l'eau (kPa)	150 - 400	150 - 400	150 - 400	150 - 400

SPÉCIFICATIONS GÉNÉRALES

Panneau de contrôle des LED
 Régulation de l'humidité, de la température, du temps et de la vitesse du ventilateur
 2 modes de cuisson :

- Convection de 30°C à 260°C
- Mixte de 30°C à 260°C

 Injection directe d'humidité
 Chambre de cuisson très résistante en acier inoxydable AISI 304 18/10 à bords arrondis, entièrement soudée et avec drainage intégrée
 Signal visuel et acoustique de fin de cuisson
 Arrêt du ventilateur à l'ouverture de la porte
 Porte à double vitrage de faible émissivité
 8 programmes à accès direct
 40 Programmes + 3 Phases de cuisson dans chaque programme
 Positionneur d'ouverture de porte
 Fan Plus. Une cuisson plus homogène grâce aux turbines bidirectionnelles à 2 vitesses
 Preheat. Préchauffage automatique
 SteamOut. Élimination de l'humidité de la chambre de cuisson
 Eclairage de la chambre par LED
 Glissières en L faciles à nettoyer
 Poignée et composants en plastique avec traitement antibactérien
 Indice de protection IPX4
 Régénération manuelle

OPTIONS

Ouverture de la porte sur le côté gauche (modèles avec ouverture latérale)
 Tension 230V/L+N/50-60 (seulement des modèles 4 GN 1/1)
 Tension 230V/3L/50-60 (seulement des modèles 4 GN 1/1)

ACCESSOIRES

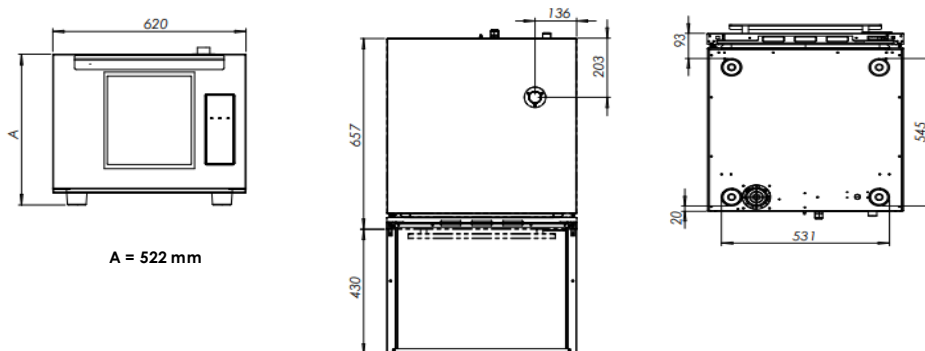
Connexion WiFi. Cela inclut :

- Cloud. Créer, sauvegarder ou modifier des recettes et les envoyer au four
- Commande à distance du four à partir d'un smartphone ou d'une tablette
- Commande vocale du four compatible avec Google Home

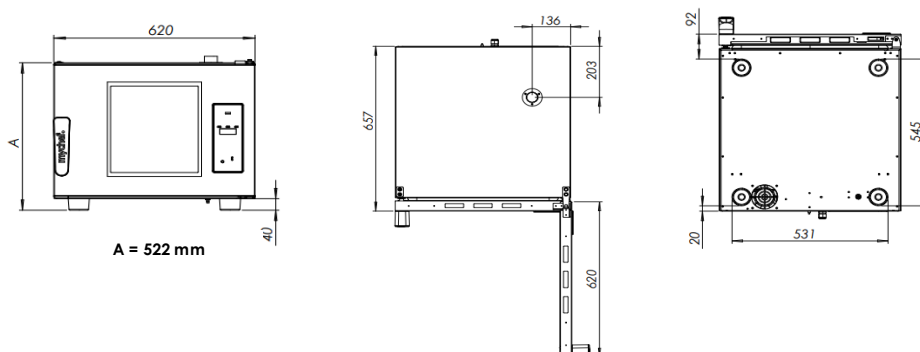
 Plateaux spéciaux pour chaque cuisson
 Kit de raccordement à la carafe
 Kit réducteur de pression
 Kit adoucisseur (Cartouche incluse)
 Cartouche d'adoucissement (Recharge)
 Kit d'empilage
 Hotte à condensation de vapeur
 Support avec glissières GN
 Support avec glissières GN pour l'empilage
 Kit de pieds ajustables
 Kit de douche pour le lavage
 Kit de déviation des vapeurs de la cheminée
 Kit de pompe à eau
 Détergent DA21
 Vaporisateur

DÉTAILS DE L'INSTALLATION

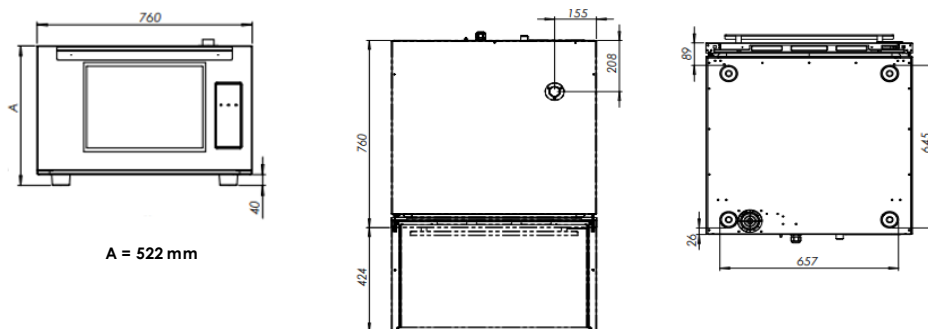
SNACK 4 GN 2/3 ouverture supérieure



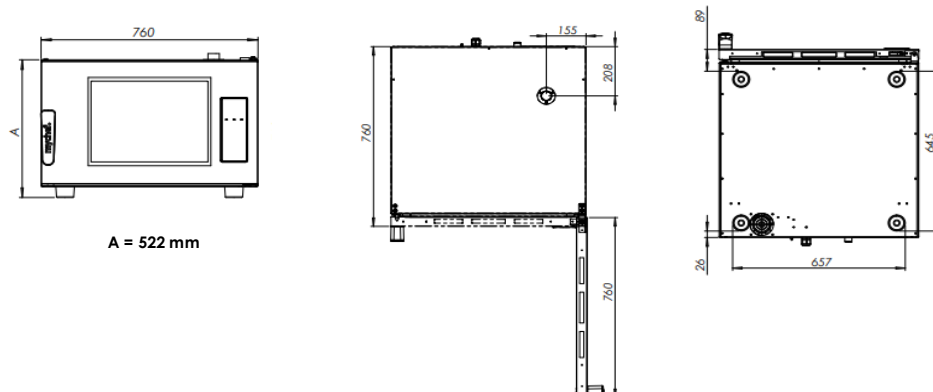
SNACK 4 GN 2/3 ouverture latérale



SNACK 4 GN 1/1 ouverture supérieure



SNACK 4 GN 1/1 ouverture latérale



DISTANCES DE SÉCURITÉ

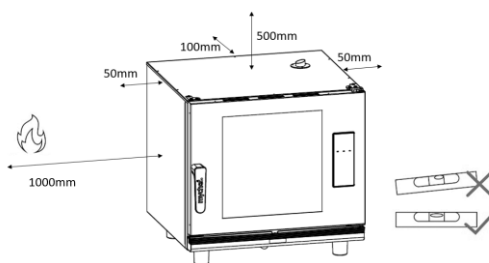
Côtés = 50 mm

Arrière = 100 mm

Supérieur = 500 mm

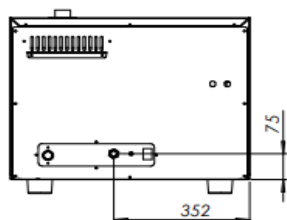
Sources de chaleur = 1000 mm

Doit être complètement de niveau

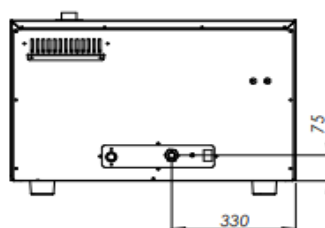


RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE

4 GN 2/3



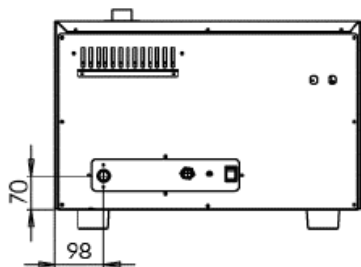
4 GN 1/1



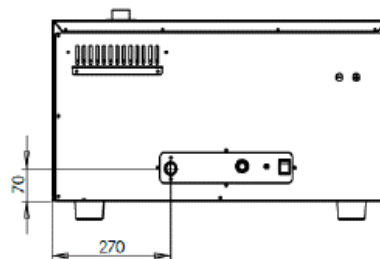
Modèle	Tension	Puissance (kW)	Courant assigné (A)	Cable d'alimentation
4 GN 2/3	230/L+N/50-60	3,6	15,7	H07RN-F 3G 1.5
	230/L+N/50-60	6,3	27,4	H07RN-F 3G 4.0
4 GN 1/1	230/3L /50-60	6,3	17,3	H07RN-F 4G 2.5
	400/3L+N /50-60	6,3	10,0	H07RN-F 5G 1.5

RACCORDEMENT D'EAU

4 GN 2/3



4 GN 1/1



A Connexion 3/4" eau traitée

B Drainage DN 40

Qualité de l'eau

Température < 30°C

Pression de 150 à 400 kPa débit dynamique

Dureté entre 3° et 6° FH

PH entre 6,5 et 8,5

Chlorures inférieurs à 30 ppm

Utilisation d'un adoucisseur d'eau et d'un filtre nécessaire