

SNACK AIR-S 4 GN 2/3 | 4 GN 1/1

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES



	SNACK AIR-S 4 GN 2/3 ouverture supérieure	SNACK AIR-S 4 GN 2/3 ouverture latérale	SNACK AIR-S 4 GN 1/1 ouverture supérieure	SNACK AIR-S 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

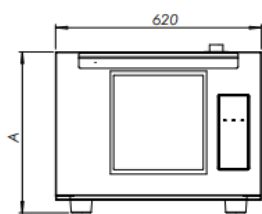
Kit de pompe à eau

Détergent DA21

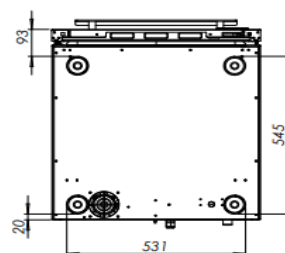
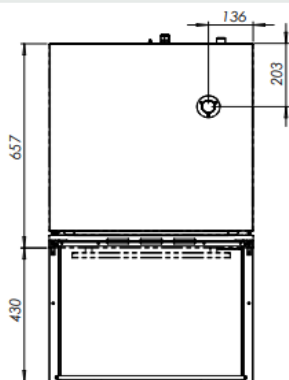
Vaporisateur

DÉTAILS DE L'INSTALLATION

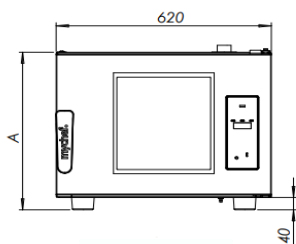
SNACK AIR-S 4 GN 2/3 ouverture supérieure



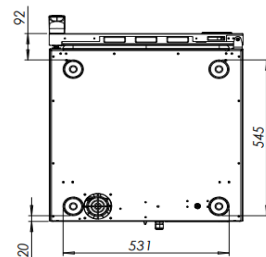
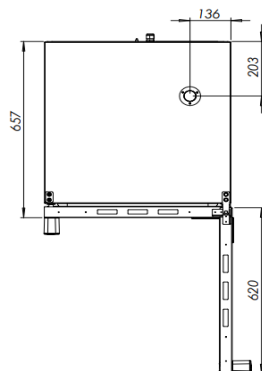
A = 522 mm



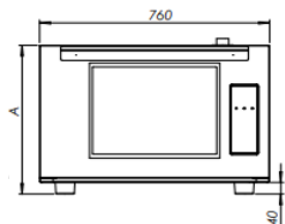
SNACK AIR-S 4 GN 2/3 ouverture latérale



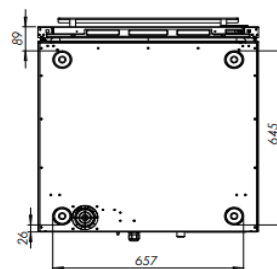
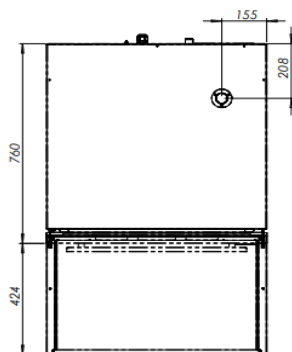
A = 522 mm



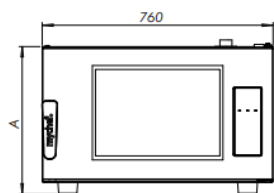
SNACK AIR-S 4 GN 1/1 ouverture supérieure



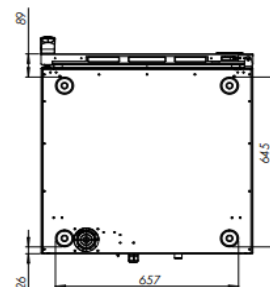
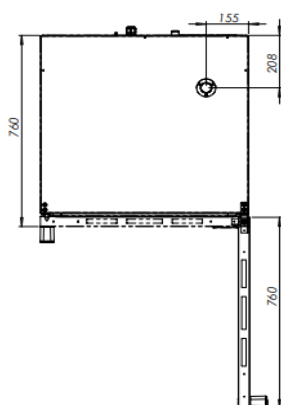
A = 522 mm



SNACK AIR-S 4 GN 1/1 ouverture latérale



A = 522 mm



DISTANCES DE SÉCURITÉ

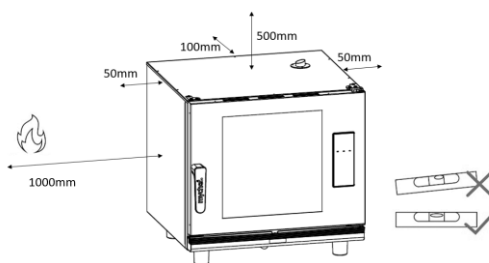
Côtés = 50 mm

Arrière = 100 mm

Supérieur = 500 mm

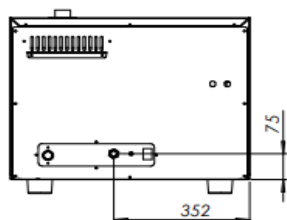
Sources de chaleur = 1000 mm

Doit être complètement de niveau

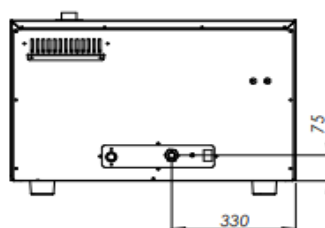


RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE

4 GN 2/3



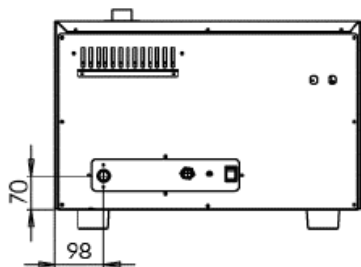
4 GN 1/1



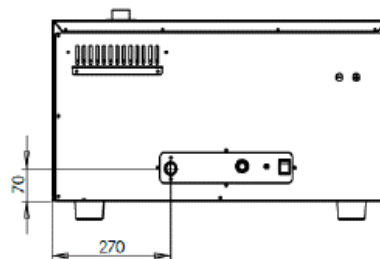
Modèle	Tension	Puissance (kW)	Courant assigné (A)	Cable d'alimentation
4 GN 2/3	230/L+N/50-60	3,6	15,7	H07RN-F 3G 1.5
	230/L+N/50-60	6,3	27,4	H07RN-F 3G 4.0
4 GN 1/1	230/3L /50-60	6,3	17,3	H07RN-F 4G 2.5
	400/3L+N /50-60	6,3	10,0	H07RN-F 5G 1.5

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