

CAHIER DES CHARGES

1/ OBJET :

Achat d'un four mixte électrique GN1/1 - 20 niveaux - avec processus de cuisson

2 / Description technique :

Paroi en acier inoxydable (intérieur et extérieur) Inox alimentaire

Mode four mixte : cuisson vapeur, cuisson air pulsé, combinaison vapeur et air pulsé.

Four mixte conforme à la norme DIN 18866 (en mode manuel)

Puissance électrique estimé 37.2KW

Tension tétra 400v

Production vapeur par chaudière uniquement

Branchement sur eau dure

Douchette intégrée à jet avec enrouleur automatique

Enfournements longitudinaux par 20 pour accessoires GN1/1, GN1/2, GN2/3, GN1/3, GN2/8

Chariot d'enfournement avec 65 mn d'écart entre les niveaux et des roulettes jumelées

Support de poignée pour chariot d'enfournement

Fonction de production intelligente et flexible

Sonde de température à cœur

Fonction de remise en température

Fonction de nettoyage et de détartrage automatique

Connexion HACCP filaire

3 / Services associés à l'achat :

Appareil avec garantie de 2 ans mains d'œuvres et déplacement

Dépose et évacuation du four en place

Raccordements du four soit :

- Le raccordement électrique depuis l'attente existante
- Le raccordement eau froide

Mise en service avec formation de l'utilisateur