INOXTREND	FICHE TECHNIQUE	Professional LW
		CDT-107G

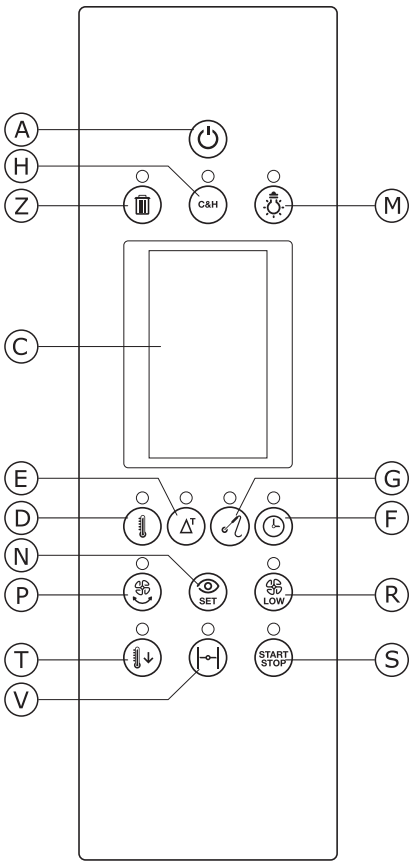
DESCRIPTION



- Capacité: 7 x 1/1 GN
- Insertion: Lenghtwise
- Dimensions: 797 x 834 x H 817 mm
- Panneau de commande: Touch screen
- Nombre de portions: 80
- Type de chauffage: Gaz
- Génération de vapeur: Système direct

CUISSON ET AUTRES MODES DE FONCTIONNEMENT

	Air pulsé avec regulation d'humidification	Plage de température: 20 °C à 270 °C
	Vapeur	Plage de température: 20 °C à 100 °C
	Sonde à coeur	Plage de température entre 20 °C et 99 °C
ΔT	**Système Δt**	Plage de température entre 30 °C et 150 °C
	Programmes de cuisson automatiques	150 programmes stockés avec la possibilité d'ajouter autres 150 programmes
LOW	**Ventilation réduite**	Double vitesse de ventilation à seléctionner
	Autoreverse	Elle renverse le sens de rotation du moteur chaque 4 minutes
	Houra avec contrôle eléctromecanique	Son ouverture permit à la vapeur de sortir de la chambre de cuisson.
	Refroidissement	Refroidissement rapide de l'enceinte de cuisson avec porte ouverte
	Lavage automatique	Système de lavage automatique avec pastilles de détergent



DESCRIPTION DU PANNEAU DE COMMANDE

A	Bouton poussoir ON/OFF
C	5" écran tactile
D	Sélection température enceinte de cuisson
E	Sélection Delta T
F	Sélection temps de cuisson
G	Sélection sonde à coeur
H	Sélection Cook & Hold
M	Commande lampe d'éclairage
N	Affichage valeurs seléctionnés
P	Sélection Autoreverse
R	Sélection vitesse des motos ventilateurs
S	Début et d'arrêt du cycle de cuisson
T	Activation refroidissement
V	Bouton marche / arrêt houra
Z	Bouton d'annulation du programme

CARACTÉRISTIQUES DE CONSTRUCTION

- Système de chauffage placé sur la côté droite de l'enceinte de cuisson;
- Chambre de cuisson étanche en acier inoxydable AISI 304;
- Chambre de cuisson avec soudure externe;
- Carrosseries extérieurs en acier inoxydable AISI 430 satiné;
- Structure de four en acier inoxydable AISI 430;
- Charnières de porte en acier inox AISI 304;
- Chauffage chambre de cuisson à gaz avec système prémelange de gaz et air (premix system)
- Isolation thermique de la chambre de cuisson en matériaux céramique;
- Ventilateurs de la chambre de cuisson en acier inoxydable AISI 304;

OPTIONAL ACCESSORIES

Code	Description
DLE	Douchette de lavage
DCF-20	Addolciteur d'eau

Code	Description
S-61C	Support H 70 cm
SG-61C	Support H 70 cm avec glissieres

DIMENSIONS

	FOUR	EMBALLAGE
Largeur	797 mm	850 mm
Profondeur (poignée incl.)	843 mm	890 mm
Hauteur	817 mm	990 mm
Poids/Volume		130 kg/0.75 m^3

ALIMENTATION ELECTRIQUE

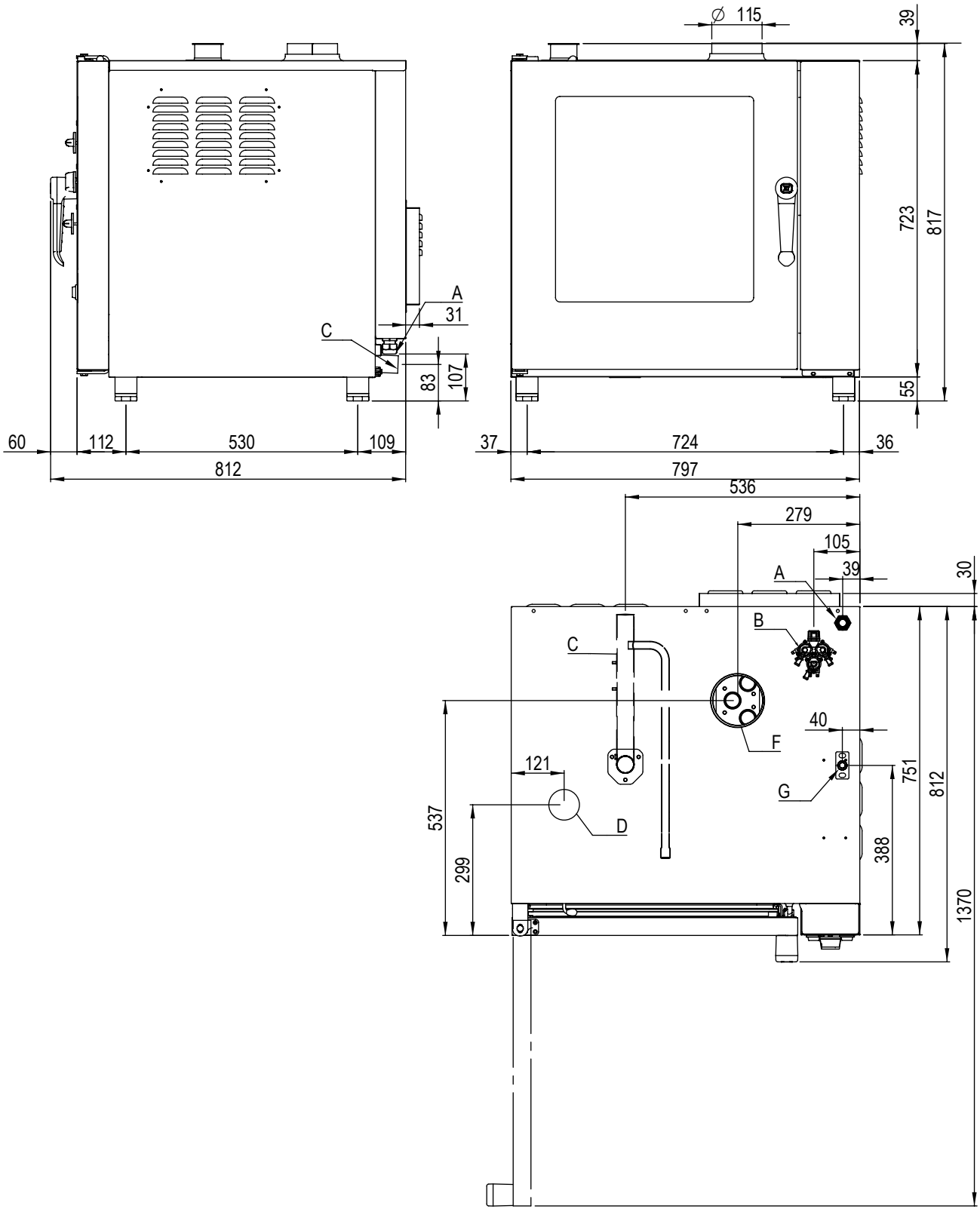
Modèle	**CDT-107G**
Puissance installée	0.4 kW
Puiss. résistance	--
Puissance moteur	n° 1 x 250 W
Puiss. max. absorbée	0.4 kW
Tension d'alimentation	220 - 240 V 1N ~ 50/60 Hz
Intensité absorbée	1.6 A
Section câble électrique	n° 3 x 1.5 mm^2
Capacité	7 x 1/1 GN
Distance entre niveaux	67 mm

ALIMENTATION HYDRAULIQUE

Raccord entrée d'eau	Ø ¾" gas
Pression d'eau	1.5 - 2.5 bar
Dureté d'eau	4 - 12 °f 40 - 120 ppm
Conductivité électrique	50 e 2000 µS/cm
Concentr. chlore Cl2	< 0.2 mg/litre
Ion de chlorure conc. Cl-	<150 mg/litre
Raccord évac. d'eau	Øe 40 mm

ALIMENTATION GAZ

Types de gaz disponibles	Naturel	G20
	Butane	G30
	Propane	G31
Tuyau gaz	Ø ½" gas	
Puissance absorbée	12 kW	
Puissance chambre	12 kW	



A Branchement eléctrique

B Arrivée eau Ø 3/4"

C Vidange chambre de cuisson Ø 40 mm

D Houra

G Arrivée Gaz Ø 1/2" gas

F Sortie fumes Øe 115 mm

INOXTREND décline toute responsabilité en raison d'erreurs et/ou d'erreurs d'impression.