

PROJET	QUANTITÉ	NO ITEM
--------	----------	---------

Four Combi FlexFusion™

Or



Les Fours Combi FlexFusion combinent différentes méthodes de cuisson dans une seule pièce d'équipement avec la flexibilité nécessaire pour cuire presque tout sur votre menu.

Le combi FlexFusion intègre un système de génération de vapeur éco énergétique puissant qui ajoute rapidement le montant précis d'humidité nécessaire pour maintenir des conditions de cuisson souhaités ... le tout sans le détartrage et l'entretien d'une chaudière.

La gamme Or intègre de nombreuses fonctionnalités haut de gamme, comme un intérieur en acier inoxydable 316, une porte en verre doublé, ainsi que le système autonettoyant WaveClean™.

Une interface de commande simplifiée permet la programmation et la cuisson en plusieurs étapes. Sonde de température centrale et le port USB sont standards.

Les rails à inclinaison en croix amovible résistants acceptent des plateaux résistant à la vapeur ou des plateaux FlexiRack et grilles qui offrent une capacité additionnelle.

FGE 615 Électrique

FGG 615 Gaz

FlexiRack®

Vapeur - Chaleur Humide
86 à 266 ° F (30-130 ° C)
Basse et haute température de la vapeur

Convection – Chaleur Sèche
86- 572°F (30-300°C) électrique
86- 482°F (30-250°C) gas

Combinaison – Chaleur sèche et humide
86- 482°F (30-250°C)

Finition® - Chaleur sèche et humide
86- 356°F (30-180°C)

Caractéristiques standard

Commandes simples avec choix de la fonction et l'affichage numérique pour:

- Temps de cuisson
- Humidité
- Température du cabinet
- Température centrale

Créer et stocker jusqu'à 50 programmes de cuisson personnalisée en plusieurs étapes jusqu'à 6 fonctions séquentielles

Sonde de cuisson

Température en °C ou °F

DynaSteam2 système de génération de vapeur éco énergétique avec un transfert thermique incorporé

Ventilateur à inversion automatique 5 vitesses pour une cuisson uniforme rapide à travers du cabinet

Moteur à haut rendement puissant

consomme jusqu'à 15% moins d'énergie

Rayonnages en croix des pans pour une meilleure ergonomie

Rack à pan amovible avec rails résistants inclinables

Amélioration du système autonettoyant WaveClean™ utilise 35% moins d'eau

Tuyau de vaporisateur rétractable pour rinçage rapide, et facile de l'intérieur

Extraction de la graisse sans filtre

Intérieur de l'armoire en acier inoxydable 316S11 avec coins concaves

Extérieur en acier inoxydable 1 mm

Joint de porte du périmètre complet

Vitre en verre double économisant de l'énergie

Bouton de démarrage retardé et de préchauffage / refroidissement

Port USB pour le téléchargement

pratique des programmes, des messages de diagnostic ou de données HACCP

Options, accessoires *

- Stands et armoires
- Trousse empilable
- Grilles de poulet
- Tensions alternatives
- Grilles mobiles, panier, insert ferroviaire

* Voir les fiches techniques des accessoires pour plus de détails

APPROUVÉ APPROUVÉ TEL QUEL RESOUMIS

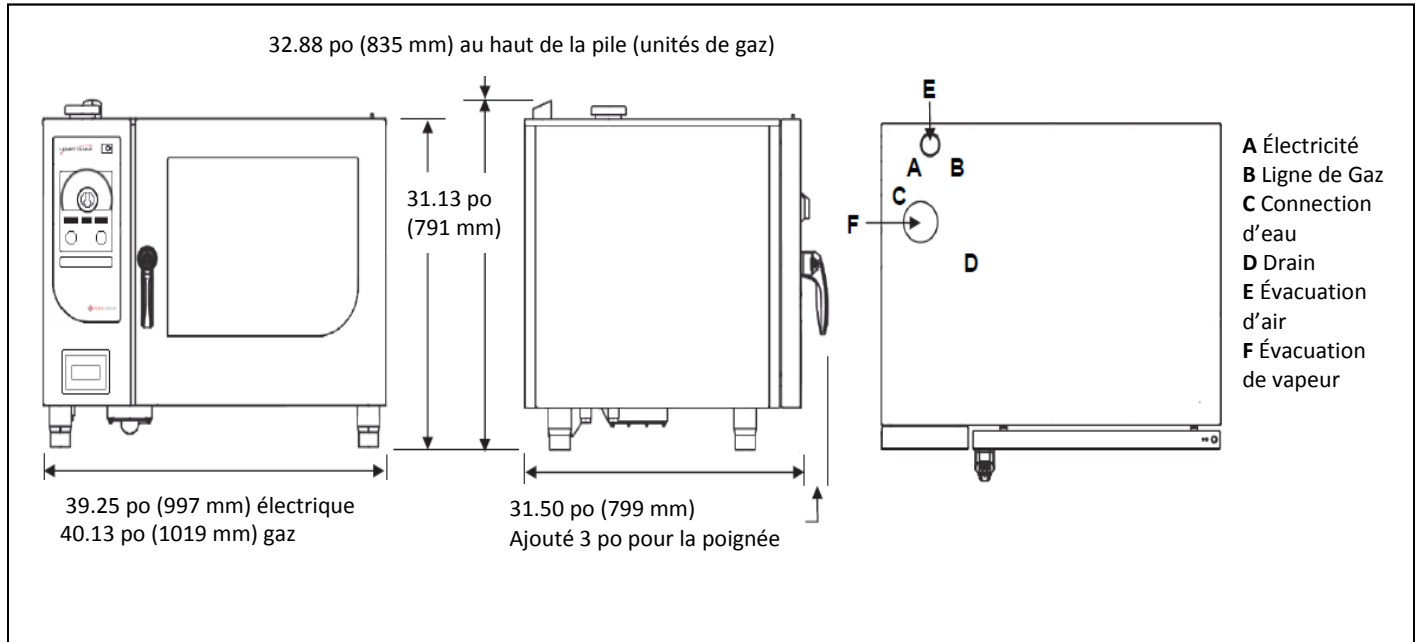
SIGNATURE AUTORISÉ

DATE

HENNY PENNY
Engineered to Last

Four Combi FlexFusion™

Or



Dimensions

Hauteur	31.13 po (791 mm) électrique
	32.88 po (835 mm) gaz
Largeur	39.25 po (997 mm) électrique
	40.13 po (1019 mm) gaz
Profondeur	31.50 po (799 mm) électrique

Emballé

Longueur	43 po (1080 mm)
Profondeur	38 po (962 mm)
Hauteur	40 po (1020 mm)
Volume	38 pi ³ (1.1 m ³)
Poids	375 lb (170 kg)

Dégagements requis

Gauche	20 po (500 mm)	Accès aux services
Droite	2 po (50 mm)	Flux d'air
Derrière	2 po (50 mm)	Flux d'air, utilitaires
Devant	28 po (700 mm)	Porte ouverte

Chaleur

Électrique	Température Maximale 572°F (300°C)
Gaz	Ligne à gaz de 0.75 po NPT fil externe 37,500 BTU/hre ou 11kW/hre Température maximale 482°F (250°C)

Eau

Raccordement d'eau froide norme de 0,75 po
Raccordement d'eau douce de 0,75 po
Drain de 2.0 po (50 mm)

Capacité

- 6 plateaux pleins grandeur 2.5 po. (65 mm)
- 6 plateaux FlexiRack et grilles
- 2 grilles standards 6 poulets, 12 poulets par charge
- 4 grilles demies tailles FlexiRack 6 poulets, 2 par rail, 24 poulets par charge

Spécifications

L'unité doit inclure:

- DynaSteam2 technologie de génération d'humidité et d'échange de chaleur
- Vitesse variable, fan d'inversion automatique qui déplace l'air dans des directions alternées pour un chauffage plus homogène
- Système d'auto-nettoyage automatique WaveClean™
- Chambre de cuisson en acier inoxydable sans soudure, Joint de porte du périmètre complet et verre à double volet pour l'efficacité énergétique
- Intérieur du cabinet: 316S11 acier inoxydable
Extérieur du cabinet: acier inoxydable de 1 mm

Électricité

Volts	Phase	Hertz	kW	Amps	Fil
208	3	60	10.4	28.9	3+G
240	3	60	13.7	32.9	3+G
400	3	50/60	10.9	15.7	3NG
440	3	60	10.9	14.3	3+G

Pour unité au Gaz

120	1	60	0.8	3.9	1NG
230	1	50/60	0.8	2.0	1NG

L'amélioration constante du produit peut modifier les spécifications sans préavis.

Bazinet Taylor

Distributeur autorisé :

4750 rue Bourg, Saint-Laurent, QC H4T 1J2
T : 514.735.3627 ou 1.888.829.5672 * F : 514.735.9860
info@bazinet-taylor.ca * www.bazinet-taylor.ca

2022 rue Lavoisier, local 202, Sainte-Foy, QC G1N 4L5
T : 418.659.7170/7172 * F : 418.659.3682

Certification de Laboratoire



Manufacturé par :

HENNY PENNY
Engineered to Last

Boîte postale 60
Eaton, Ohio 45320