

RAPID RGP

FOUR A GAZ A AIR PULSE POUR PATISserie

ALPHATECH

RGP 044 / 054 M



4 / 5 x (600 x 400)

MODALITE DE CUISSON ET MODES DE FONCTIONNEMENT

- Air pulsé 70 - 300°C
- Air pulsé avec humidificateur
- Durée programmable
- En continu

CONTROLES

- Electromécanique avec commandes manuelles
- Sélecteur de température réglable de 70 - 300°C
- Sélecteur temps de cuisson programmable jusqu'à 120 minutes avec sonnerie indiquant la fin de la cuisson
- Autoreverse (inversion automatique de la rotation de la ventilation)
- Humidificateur avec régulateur automatique
- Event chambre de cuisson
- Eclairage chambre de cuisson
- Protection contre l'eau IPX3

DOTATION DE SERIE

- Echelles porte-plaques

CONSTRUCTION

- Enceinte de cuisson en acier inox avec angles arrondis à ample courbure pour faciliter les opérations de nettoyage
- Isolation thermique de l'enceinte de cuisson d'une épaisseur de 25 mm
- Joint de dilatation entre l'enceinte de cuisson et la face avant de l'appareil
- Porte à double vitrage séparé en verre trempé avec vitre intérieure thermoréfléchissante pour diminuer le rayonnement de chaleur vers l'opérateur et une efficacité majeure
- Vitre intérieure pivotant pour un nettoyage aisé
- Poignée avec ouverture à double sens
- Joint de porte sur la face avant du four avec montage encastré, en silicone vulcanisé résistant aux hautes températures et à l'usure
- Cuvette située sous la porte pour récupérer la condensation et la convoyer directement à l'écoulement
- Déflecteur ouverture facilitant le nettoyage du compartiment ventilateur



CHAUFFAGE GAZ

- Chauffage indirect au gaz de l'enceinte de cuisson au moyen de brûleurs à air pulsé
- Allumage brûleurs automatique avec allumeur automatique avec décharge à haute fréquence
- Contrôle flamme électronique et dispositif de autodiagnostic avec rétablissement automatique allumage
- Économiseur automatique d'énergie Energy Saving
- Échangeur de chaleur hautement performant avec chambre d'expansion en acier réfractaire AISI 310 S

EQUIPEMENTS DE SECURITE

- Thermostat de sécurité de l'enceinte de cuisson
- Dispositif de Sécurité contre la surpression et la sous-pression dans l'enceinte
- Disjoncteur de sécurité du moteur
- Dispositif de détection de flamme qui interrompt l'arrivée du gaz en cas d'arrêt accidentel de la flamme brûleurs
- Pressostat de sécurité absence de gaz
- Contact de porte mécanique
- Système de refroidissement des composants
- Vanne gaz à double étage

ACCESSOIRES

- Douchette de lavage dotée de tuyau flexible en acier inox, de raccords et de fixations - 2,5 mt.
- Support de base en acier inox
- Support de base en acier inox avec porte-plaques incorporé
- Armoire chauffant en acier inox avec commandes électromécaniques, humidificateur et porte-plaques incorporé
- Chariot porte kit complet de lavage - Capacité 2 bidons de 10 l.
- *Combiclean - Nettoyant alcalin (bidon 10 l.)*

RGP 044 / 054 M



- 1 - Interrupteur général et manette programmation de température dans l'enceinte de cuisson
- 2 - Manette de programmation du temps de cuisson
- 3 - Humidificateur avec régulateur automatique

DONNEES TECHNIQUES RGP 044 / 054 M

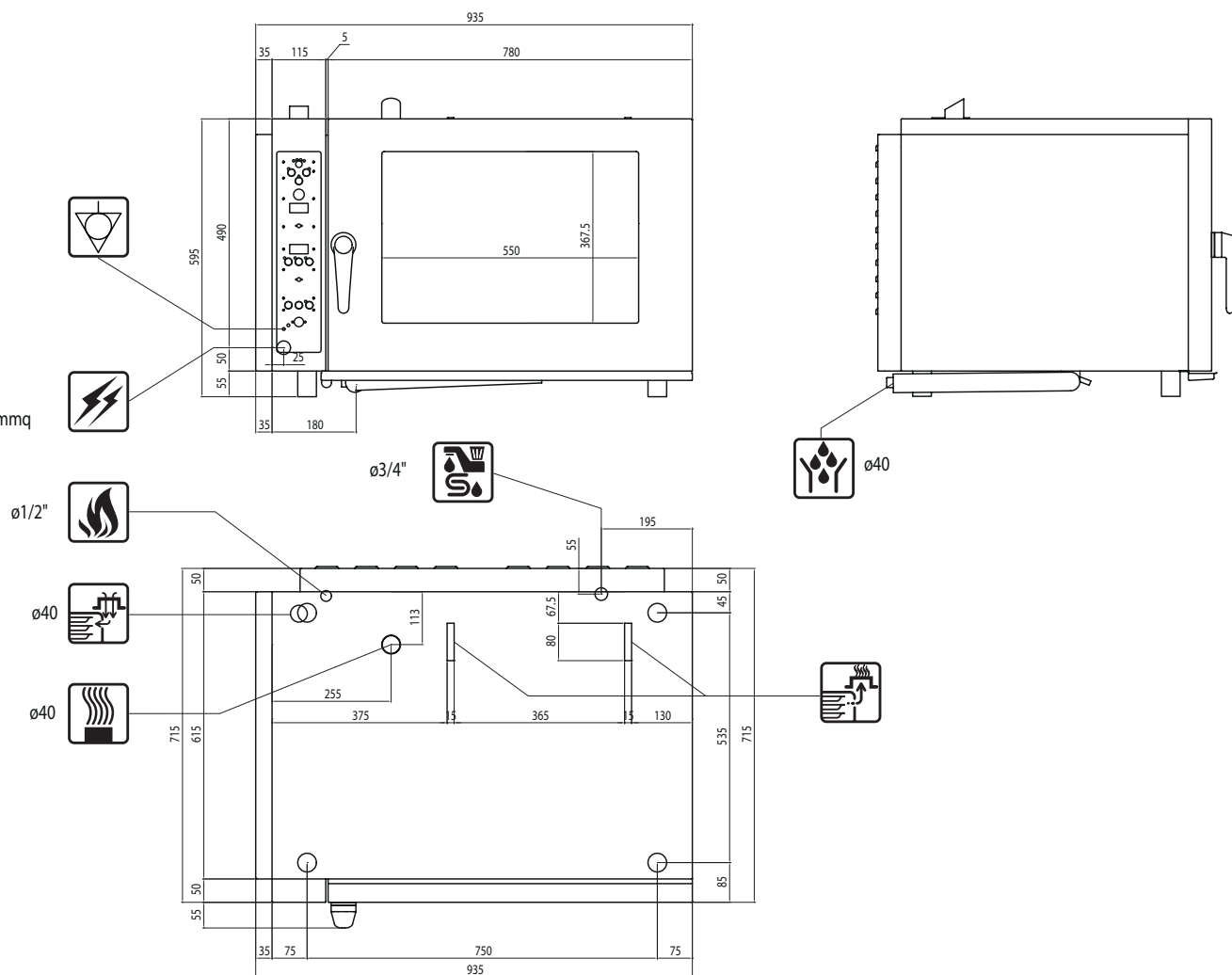
Dimensions	mm	940 x 715 x 595 h
Dimensions avec emballage	mm	
Poids - Brut / Net	Kg	
Puissance électrique total	kW	0,25
Puissance thermique nominale	kW/ kcal	8,5 / 7310
Puissance de chauffage chambre	kW/ kcal	8,5 / 7310
Puissance ventilateur	kW	0,25
Tension d'alimentation	V	AC 230 V - 50 Hz

CAPACITE (600 x 400) Entraxe entre les étagères (mm)

mod. 044 - **4 x (600 x 400)** - 95 mm

mod. 054 - **5 x (600 x 400)** - 75 mm

RGP 044 / 054 M



Selon les normes CE pour le gaz, les gaz brûlés doivent être évacués de manière adéquate (Type B13, B23, A3)

CE IPX 3



Bouchon détartrant du chauffe-eau



Aspiration air



Evacuation liquides



Arrivée gaz et type de filetage



Event vapeurs et sécurité sous-pression enceinte



Arrivée d'eau normale



Evacuation condensation



Cheminée fumées



Event vapeurs de la chambre



Arrivée d'eau adoucie



es données indiquées dans ce document doivent être considérées non contraignantes. La société se réserve le droit d'apporter des modifications à n'importe quel moment et sans préavis