

Fiche technique pour

E33T5-HP10T-LMD

Four électrique à convection 5 plateaux avec COMMANDE TACTILE
Armoire de conservation électrique humidifiée à 10 plateaux avec
COMMANDE TACTILE



E33T5-LMD

L'appareil est un four à convection Turbofan Moffat chauffé électriquement. Le four est doté d'une chambre de cuisson émaillée d'une seule pièce, d'un dessus et de côtés extérieurs en acier inoxydable. Il est équipé d'une porte latérale ventilée à charnières avec fermeture à glissière et poignée de porte à mouvement pendulaire. Il pourra accueillir 5 demi-plaques à pâtisserie ou 5 plaques GN 1/1 ou 5 bacs à vapeur de 30 cm x 50 cm. Il est équipé d'un système d'injection d'humidité sélectionnable et d'un ventilateur de four à deux vitesses. Le four est contrôlé par un écran tactile de 5,7 pouces avec des programmes de recettes guidés par des icônes et un mode de fonctionnement de contrôle individuel des étagères et des cuissons en plusieurs étapes. Le contrôleur du four est doté d'un port USB pour le chargement et le téléchargement de fichiers de recettes. Il est équipé de deux lampes halogènes. L'appareil est livré dans un emballage d'expédition 100 % recyclable.

HP 10T-LMD

L'appareil est une armoire de conservation humidifiée Turbofan Moffat chauffée électriquement. L'armoire de conservation possède une structure isolée à double paroi, avec les côtés intérieurs et extérieurs, la façade et le dessus en acier inoxydable. La porte est à charnières latérales. Elle pourra accueillir 10 demi-plaques à pâtisserie ou 10 bacs à vapeur GN 1/1 ou de 30 cm x 50 cm. Un ventilateur à vitesse unique fait circuler l'air doucement et uniformément autour de l'armoire. Elle est contrôlée par un écran tactile de 5,7 pouces avec des minuteries individuelles pour les étagères et un contrôle de la température de l'armoire. L'armoire de conservation est montée sur roulettes, avec deux roulettes rigides à l'arrière et deux roulettes avec verrouillage de roue et pivot à l'avant. Elle est équipée d'un cordon d'alimentation. L'appareil est livré dans un emballage d'expédition 100 % recyclable.

CARACTÉRISTIQUES DU FOUR

- Capacité pour 5 demi-plaques à pâtisserie
- Capacité pour 5 bacs à vapeur GN 1/1 de 30 cm x 50 cm
- Espacement des plateaux de 85 mm
- Largeur compacte de 610 mm
- Commande par écran tactile
- Minuteries pour étagère individuelle
- Menu de programme avec icône
- Jusqu'à 5 phases de cuisson
- Port USB pour la mise à jour des programmes/icônes
- Mode d'injection d'humidité (5 niveaux)
- Système de ventilation réversible bidirectionnel 2 vitesses
- Puissance de chauffe de 5,8 kW
- Porte à charnière latérale ventilée Safe-Touch
- Verrouillage de la porte par claquement
- Poignée de porte à bascule
- Chambre d'armoire émaillée
- Joint de porte robuste et homogène à encastrer
- Doubles lampes halogènes
- Emballage 100 % recyclable

CARACTÉRISTIQUES DE L'ARMOIRE DE CONSERVATION

- Capacité pour 10 demi-plaques à pâtisserie
- Capacité pour 10 bacs à vapeur GN 1/1 ou de 30 cm x 50 cm
- Espacement des plateaux de 74 mm
- Commande par écran tactile
- Minuteries pour étagère individuelle
- Commande de température électronique
- Réservoir d'eau d'humidification chauffé
- Commande de température électronique du réservoir d'humidification
- Système de remplissage automatique du réservoir d'eau
- Joint de porte continu
- Système de ventilation à circulation faible vitesse
- 4 roulettes dia. 76 mm avec 2 roulettes avant avec verrouillage de roue et pivot, 2 roulettes rigides à l'arrière
- Emballage 100% recyclable

ACCESSOIRES

- Deux entretoises arrières de 145 mm
- Kit de raccordement rapide à l'eau avec corps de raccord à valve de la série LC NSF de Colder Products

E33T5-LMD Four à convection 5 plateaux avec COMMANDE TACTILE HP10T-LMD Armoire de conservation électrique humidifiée à 10 plateaux avec COMMANDE TACTILE



www.moffat.com.au

STRUCTURE - FOUR (E33T5)

Chambre de four entièrement soudée en email vitrifié
Façade, côtés et dessus en acier inoxydable
Déflecteur du ventilateur du four et évent du four en acier inoxydable
Grilles latérales amovibles en acier inoxydable à 5 positions
Porte à charnières latérales en acier inoxydable
Vitre extérieure de la porte de 5 mm d'épaisseur
Vitre intérieure de la porte à faible perte d'énergie de 5 mm d'épaisseur
Panneau de commande en acier inoxydable
Base et panneaux arrière en acier revêtu d'aluminium

STRUCTURE - ARMOIRE DE CONSERVATION (HP10T)

Structure isolée à double paroi
Armoire intérieure en acier inoxydable 304
Façade, côtés et dessus en acier inoxydable
Grilles latérales intérieures en acier inoxydable
Cadre en acier inoxydable, porte à charnières latérales
Vitre de porte de 5 mm d'épaisseur
Panneau de commande en acier inoxydable
Base et panneaux arrière en acier inoxydable

COMMANDES (Four E33T5)

Écran tactile rétroéclairé par LED de 5,7 pouces
Menu de programme avec icône
Importation d'icônes BMP via le port USB
Mises à jour des programmes via le port USB
Plage de température de 30 à 260°C
Volume et tonalité de l'alarme réglables
Thermostat de sécurité

COMMANDES (Armoire de conservation humidifiée H10PT)

Écran tactile rétroéclairé par LED de 5,7 pouces
Minuteries pour étagère individuelle
Plage de température de 20 à 90°C
Contrôle de la température du réservoir d'humidité

NETTOYAGE

Panneaux extérieurs supérieurs et latéraux en acier inoxydable
Chambre de four émaillée vitrifiée
Grilles latérales de four en acier inoxydable entièrement amovibles
Déflecteur amovible en acier inoxydable pour le ventilateur du four
Système de porte facile à nettoyer avec vitre intérieure de la porte à charnières (aucun outil n'est nécessaire)
Joint de porte de four amovible et enfichable (aucun outil n'est nécessaire)

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Exigences électriques

Four (E33T5-LMD)

220 V, 50 Hz, monophasé, 6 kW, 27,3 A
208-220 V, 60 Hz, monophasé, 6 kW, 27,3 A
230-240 V, 50 Hz, monophasé, 6 kW, 25 A
230-240 V, 60 Hz, monophasé, 6 kW, 25 A
Aucun cordon n'est fourni

Armoire de conservation (HP10T-LMD)

208 V, 60 Hz, monophasé, 1,9 kW, 9,1 A
240 V, 60 Hz, monophasé, 1,9 kW, 7,9 A
220 V, 50 Hz, monophasé, 1,9 kW, 8,6 A
230-240 V, 50 Hz, monophasé, 1,9 kW, 8,1 A
Cordon d'alimentation NEMA L6-20P Hubbell HBL2321 installé (USA)

Besoins en eau (chaque unité)

Raccordement d'eau froide mâle GHT 3/4"
Pression d'entrée maximale 80 psi / 550 kpa
Pression d'entrée minimale 22 psi / 150 kpa

Dimensions extérieures (E33T5 / HP10T)

Largeur 610 mm
Hauteur 1663 mm
Profondeur 680 mm

Poids net

148 kg

Données d'emballage

214 kg
Largeur 655 mm
Hauteur 1880 mm
Profondeur 830 mm
Volume 1,03 m³

DÉGAGEMENTS D'INSTALLATION

(E33T5-HP10T-LMD)

Arrière 50 mm
Côté gauche 50 mm
Côté droit* 75 mm

* Pour les installations fixes, un minimum de 500 mm est requis pour l'entretien

DISTANCE PAR RAPPORT AUX SOURCES DE CHALEUR

Une distance minimale de 300 mm des côtés de l'appareil est requise.

Australie

Moffat Pty Limited

Unit C, 10-16 South Street

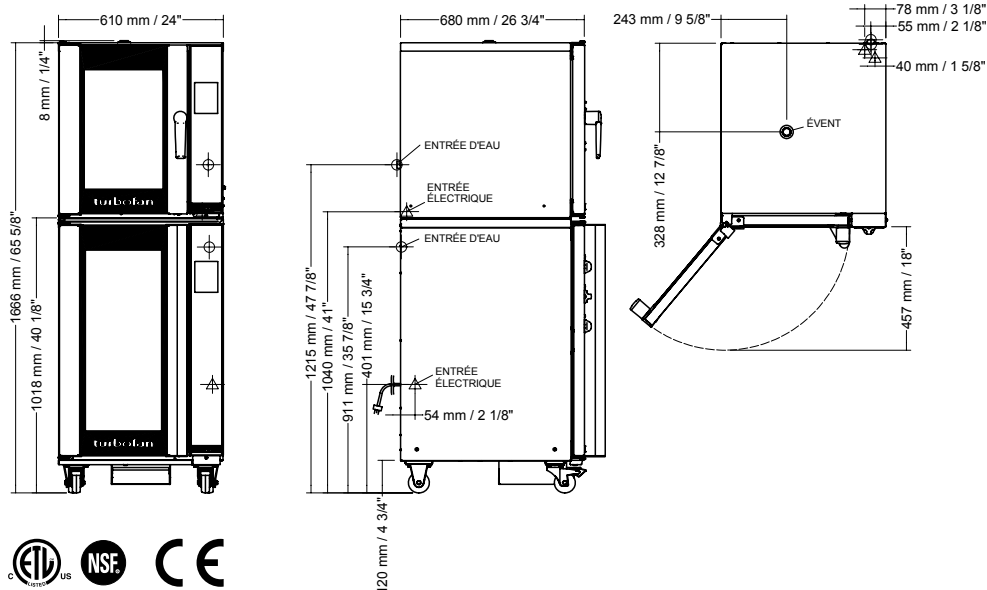
Rydalmere, New South Wales 2116

Téléphone +61 2 8833 4111

Contacteur Keith Russell

Mobile +61 409 233 701

E-mail keith.russell@moffat.com.au



Fabriqué par :

Moffat Limited
45 Illinois Drive, Izone Business Hub
Rolleston 7675, Nouvelle-Zélande



Norme de gestion qualité
ISO9001

Conçu et fabriqué par



ISO9001

Tous les produits Turbofan sont conçus et fabriqués par Moffat conformément à la norme de gestion qualité internationalement reconnue ISO9001 relative au design, à la fabrication et à la conception, garantissant une qualité continuellement élevée.

Conformément à la politique de développement et d'amélioration continus de ses produits, Moffat Limited se réserve le droit de modifier les caractéristiques et la conception sans préavis.

© Copyright Moffat Ltd
AU.TFN.S.2401



an Ali Group Company



The Spirit of Excellence