

Fiche technique pour

FOUR E33T5 / HOTTE SANS AÉRATION VH33 SUR LE SUPPORT SK33-VH

Four électrique à convection en format réduit de moitié avec COMMANDE D'ÉCRAN TACTILE et hotte **Halton** à condensation sans aération sur support en acier inoxydable



E33T5

L'appareil est un four à convection Turbofan Moffat chauffé électriquement, homologué E.T.L. et homologué NSF-4. Le four est doté d'une chambre de cuisson émaillée en porcelaine 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 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 modes de fonctionnement manuels et des modes pour recettes 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. Il est possible d'installer le four sur un établi sur des pieds de 7 cm ou sur un support de four modèle SK33-VH. L'appareil est livré dans un emballage d'expédition 100 % recyclable. Cet appareil est certifié Energy Star.

SK33-VH

L'appareil est un four à convection Turbofan Moffat chauffé électriquement, homologué E.T.L. et homologué NSF-4. Le support est constitué d'un tube en acier inoxydable avec des roulettes, les roulettes avant étant doublement pivotantes et munies d'un système de blocage. Il est équipé de 5 glissières pour plateaux pouvant accueillir jusqu'à 5 demi-plaques à pâtisserie ou 5 bacs à vapeur de 30 cm x 50 cm. Le support est entièrement compatible avec les fours à convection Turbofan E33D5 et E33T5. L'appareil est livré dans un emballage d'expédition 100 % recyclable.

CARACTÉRISTIQUES STANDARD - FOUR

- Capacité pour 5 demi-plaques à pâtisserie
- Capacité pour 5 bacs gastronomiques de 30 cm x 50 cm
- Espacement des plateaux de 85 mm
- Largeur compacte de 610 mm
- Commande par écran tactile
- Port USB pour les programmes
- Menu de programme avec icône
- Mode d'injection d'humidité (5 niveaux) et injection manuelle
- Système de ventilation réversible bidirectionnel 2 vitesses
- Puissance de chauffe de 5,8 kW
- Porte à charnière latérale ventilée Safe-Touch
- Chambre de four en porcelaine émaillée

CARACTÉRISTIQUES STANDARD - HOTTE À CONDENSATION SANS AÉRATION

- Supprime la nécessité d'une installation sous un auvent ou une hotte de four canalisée
- Conforme à la méthode d'essai EPA202 pour des limites d'effluents chargés de graisse inférieures à < 5 mg/m³
- Filtration en 3 étapes, incluant un filtre à charbon pour les odeurs
- Échangeur de chaleur à condensation pour la condensation de l'air du four et la réduction des émissions de chaleur
- Collecte autonome des condensats – aucun raccordement à l'égoût n'est nécessaire
- Commande de verrouillage de la hotte du four
- Ventilateurs d'extraction automatiques à 2 vitesses - réduction du bruit et de l'énergie

KIT D'INSTALLATION VH1K33

- Fourni en standard avec la hotte
- Nécessite un assemblage mécanique et électrique sur site pour le raccordement de la hotte au four

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
- Support de four Turbofan SK33-VH
- Filtre à charbon de rechange #H11715 pour VH33

VH33

L'appareil est une hotte à condensation sans aération de marque Halton, homologuée UL et classée UL EPH. L'appareil est entièrement fabriqué en acier inoxydable, comprend un système de filtration à trois niveaux et un échangeur de chaleur à condensation. Il est équipé d'un ventilateur d'extraction automatique à deux vitesses et d'un système de verrouillage du fonctionnement du four. Il est fourni avec le kit d'installation VH1K33 pour la connexion et l'adaptation au four à convection Moffat Turbofan modèle E33D5, E33T5.

Kit d'installation VH1K33

Le kit d'installation est fourni avec la hotte à condensation sans aération VH33. Le kit d'installation comprend : Un faisceau de câbles pour la connexion du verrouillage du four aux commandes du four. Quatre pieds de four de 100 mm, un bac de récupération des condensats et un boîtier pour la collecte autonome des condensats. Le capot arrière du four pour protéger le faisceau de commandes de verrouillage et le tube d'évacuation des condensats. La plaque de fixation arrière du four au support lorsque le four est installé sur un support Moffat Turbofan SK33-VH.

Halton Les hottes à condensation sans aération de la série VH sont fabriquées par Halton Company, USA, exclusivement pour les fours à convection Moffat Turbofan.

Four électrique à convection en format réduit de moitié avec COMMANDE PAR ÉCRAN TACTILE E33T5

COMMANDES

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
Sonde de température à cœur en option

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Exigences électriques

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

Besoins en eau (optionnel)

Raccordement d'eau froide mâle GHT ¾"
Pression d'entrée maximale de 80 psi / pression d'entrée minimale de 20 psi

Dimensions de la grille du four

Largeur 330 mm
Profondeur 530 mm

Dimensions extérieures (E33T5)

Largeur 610 mm
Hauteur 1720 mm
Profondeur 730 mm

Poids net (E33T5)

71,5 kg

Données d'emballage (E33T5)

93 kg
Largeur 655 mm
Hauteur 805 mm
Profondeur 830 mm
Volume 0,44 m³

Hotte à condensation sans aération VH33

Kit d'installation VHIK33 inclus

COMMANDES

Interrupteur d'alimentation éclairé
Commande de verrouillage du four

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Exigences électriques

110-120 V, 60 Hz, monophasé, 1 A
Cordon NEMA 5-15P de 1800 mm installé
220-240 V, 50/60 Hz, monophasé, 0,5 A
Avec cordon
Besoins en eau

Aucun raccordement à l'eau n'est nécessaire

Exigences en matière d'évacuation - en option

Le condensat de l'eau de la hotte peut être évacué vers une évacuation d'eau si vous le souhaitez. Un tuyau d'évacuation de 1800 mm de long et de 3/8" de diamètre extérieur est fourni avec la hotte.

Dimensions extérieures (hotte sans aération VH33)

Largeur 618 mm
Hauteur 367 mm
Profondeur 889 mm
Laisser un espace libre de 76 mm à l'arrière

Poids net (hotte sans aération VH33)
39 kg

Données d'emballage (hotte sans aération VH33)

50 kg
0,37 m³
Largeur 676 mm
Hauteur 545 mm
Profondeur 1005 mm

Support en acier inoxydable SK33-VH

Support de four à cadre soudé en acier inoxydable pour les fours Turbofan des séries E33D et E33T
Glissières de plateau à 5 positions en standard
Roues pivotantes de 76 mm de diamètre standard avec 2 roulettes avant avec blocage du pivotement
Livré entièrement démonté pour l'assemblage sur place

Dimensions extérieures (support de four SK33-VH)

Largeur 671 mm
Hauteur 880 mm
Profondeur 727 mm

Poids net (support de four SK33-VH)
18 kg

Données d'emballage (support de four SK33-VH)

20,5 kg
0,12 m³
Largeur 755 mm
Hauteur 795 mm
Profondeur 190 mm

DÉGAGEMENTS D'INSTALLATION

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.



www.moffat.com.au

Australie

Moffat Pty Limited

Unit C, 10-16 South Street

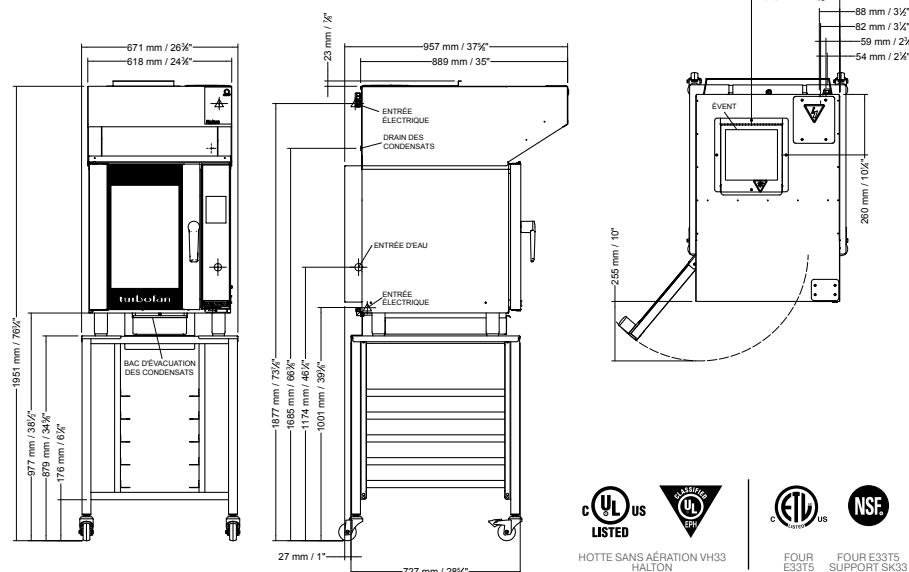
Rydalmere, New South Wales 2116

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



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