

Four à étages CL6080-3



- ▶ 3 compartiments de cuisson
- ✓ Contenance : 3 x 600 x 800 mm ou 6 x 600 x 400 mm



- ▶ 99 programmes
- ▶ 6 phases de cuisson
- ▶ 5 paramètres
- ▶ Générateur de vapeur : Steam-Box externe



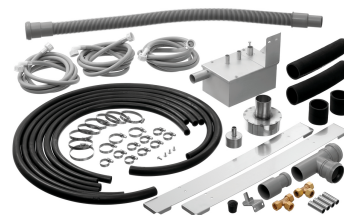
- ▶ Mise en marche automatique via la minuterie

Description

Cuisson traditionnelle sur pierre en chamotte avec chaleur voûte / sole réglable séparément. Le four à étages se distingue par l'humidification avec une faible perte de température. L'humidificateur externe et la pierre en chamotte assurent une température pratiquement constante dans le compartiment de cuisson.

Caractéristiques

- | | |
|--|---|
| • Matériau de la chambre de cuisson : | Pierre de cuisson en chamotte
Acier inoxydable |
| • Nombre de chambres de cuisson : | 3 |
| • Contenance : | 3 x 600 x 800 mm
6 x 600 x 400 mm |
| • Dimensions du compartiment de cuisson : | L 680 x P 840 x H 160 mm |
| • Hauteur d'entrée : | 140 mm |
| • Plage de température jusqu'à : | 300 °C |
| • Réglage de la température : | Par intervalles de 1 °C |
| • Type de chauffage : | Chaleur voûte / sole |
| • Chaleur voûte / sole réglable séparément : | Oui |
| • Puissance de chauffage : | 14,4 kW |
| • Générateurs de vapeur : | Steam-Box externe |
| • Puissance de la Steam-Box : | 4.5 kW |
| • Humidification : | Réglée dans le programme
Manuel |



- ▶ Nécessaire pour utiliser l'appareil
- ✓ Kit d'installation LBO070
- ▶ Pour combiner plusieurs appareils, choisir le kit d'installation correspondant
- ▶ L'installation en amont d'un adoucisseur d'eau est toujours nécessaire

▶ Continuer à la page suivante

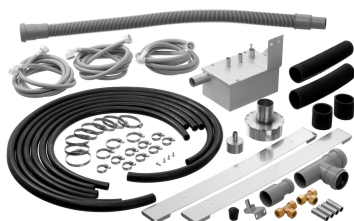
Four à étages CL6080-3

- Nombre de programmes : 15 préinstallés
84 programmables
programme réglable manuellement
- Nombre de phases de cuisson : 6
- Paramètres par phase de cuisson : Temps de cuisson
Intensité de l'humidification
Chaleur voûte et sole
Position de la hotte aspirante
Préchauffage
- Réglage de la durée : 1 à 99 minutes
Prolongement manuel du temps de cuisson
- Mise en marche automatique via la minuterie : Oui
- Préchauffage automatique : Oui
- Refroidissement automatique : Non
- Port USB : Oui
- Raccord d'eau : R3/4"
- Température de l'arrivée d'eau : 10 °C à 40 °C
- Éclairage intérieur : LED
- Commande : Tactile
- Écran d'affichage : Date et heure
LCD, 7 pouces
Programmes
Réglages de la minuterie
- Série : CL
- Raccord d'appareil : 3 NAC
- Propriétés : Importation de programmes d'autres appareils
Programmes copiables avec tous les paramètres au sein du menu
- Compris : -
- Puissance : 20.6 kW | 400 V | 50/60 Hz
- Matériau : Acier inoxydable
- Remarque importante : À partir d'une pression de l'eau de 3,5 bars, un réducteur de pression est nécessaire
L'installation en amont d'un adoucisseur d'eau est toujours nécessaire
Le kit d'installation LBO70 est nécessaire pour utiliser l'appareil seul (pour combiner plusieurs appareils, choisir le kit d'installation correspondant)
- Dimensions : L 980 x P 1 330 x H 995 mm
- Poids : 329 kg



Four à étages CL6080-3 Produits complémentaires

Kit d'installation LBO70



- Exemples de combinaisons :
 - Four à étages CL6080-3 + soubassement CL6040-10 + hotte à condensation LBO800
 - Four à étages CL6080-3 + armoire de fermentation PR6040-10 + hotte à condensation LBO800 + extension d'armoire de fermentation PR6040-10

Code-No. 117945
GTIN 4015613796468

Maniques 600



- Propriétés :
 - Avec protection ignifuge
 - Avec bride de suspension
 - Densité du tissu : 640 g/m²
- Couleur : Noir
- Lavable : Non
- Résistant à la chaleur jusqu'à : 250 °C
- Longueur : 600 mm

Code-No. A500513
GTIN 4015613735498

Maniques 420



- Propriétés :
 - Avec protection ignifuge
 - Avec bride de suspension
 - Densité du tissu : 640 g/m²
- Couleur : Noir
- Lavable : Non
- Résistant à la chaleur jusqu'à : 250 °C
- Longueur : 420 mm

Code-No. A500512
GTIN 4015613735481

Maniques 370



- Propriétés :
 - Avec protection ignifuge
 - Avec bride de suspension
 - Densité du tissu : 640 g/m²
- Couleur : Noir
- Lavable : Non
- Résistant à la chaleur jusqu'à : 250 °C
- Longueur : 370 mm

Code-No. A500511
GTIN 4015613735474

Four à étages CL6080-3

Produits complémentaires

Maniques 300



- Propriétés : Avec protection ignifuge
Avec bride de suspension
Densité du tissu : 640 g/m²
- Couleur : Noir
- Lavable : Non
- Résistant à la chaleur jusqu'à : 250 °C
- Longueur : 300 mm

Code-No. A500510
GTIN 4015613735467

Hotte à condensation LBO800



STAINLESS
STEEL

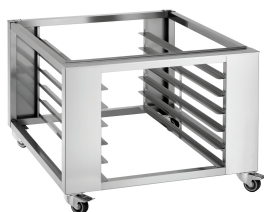


- Nombre de moteurs de ventilateur : 2
- Réglage du ventilateur : Automatique, commandé par le four
- Puissance du moteur : 20 W
- Filtre de protection contre les flammes : Non
- Nombre de filtres : 0

Code-No. 117940
GTIN 4015613769974

Support CL6040-10

STAINLESS
STEEL



- Format des niveaux : 600 x 400 mm
- Nombre de niveaux : 5 de 2 plaques
- Type de niveaux : Vertical
- Roulettes de direction : 2 roulettes, 2 roulettes de direction avec freins
- Diamètre des roulettes : 80 mm
- Matériau : Acier inoxydable
- Couleur : Argenté

Code-No. 117934
GTIN 4015613796437

Support CL6040-12

STAINLESS
STEEL



- Format des niveaux : 600 x 400 mm
- Nombre de niveaux : 6 de 2 plaques
- Type de niveaux : Vertical
- Roulettes de direction : 2 roulettes, 2 roulettes de direction avec freins
- Diamètre des roulettes : 100 mm
- Matériau : Acier inoxydable
- Couleur : Argenté

Code-No. 117933
GTIN 4015613770031

Four à étages CL6080-3

Produits complémentaires

Nettoyant intensif surpuissant F1L



- Unité de commande : 1 carton (6 bouteilles)

Code-No. 173280
GTIN 4015613773353

Système de démin. partielle TKD 13400 FB



- Type de déminéralisation : Déminéralisation partielle
- Robinet de prélèvement d'échantillons : Oui
- Consigne par cartouche : 290 €
- Raccord d'eau : 3/4"
- Couleur : Bleu
- Capacité de raccordement : 1 appareil

Code-No. 109878
GTIN 4015613681597