Collège La Châtoire

FICHE TECHNIQUE

Désignation :	**Four**

Quantité :	**1**

CODE :

DESCRIPTIF

ligne 1	Four électrique capacité **20 GN 2/1**
ligne 2	Structure lisse sans boutons en acier inox 18/10 avec piètement réglable en hauteur, panneau de commande étanche avec écran digital
ligne 3	Porte double vitrage sécurisée et sécurité de fermeture, poignée de porte ergonomique avec système de verrouillage
ligne 4	Séparation entre compartiment de cuisson et compartiment technique accessible pour le nettoyage et la maintenance
ligne 5	Eclairage interne du compartiment de cuisson
ligne 6	Sonde à cœur intégré + bac de récupération des eaux de condensation
ligne 7	3 modes de cuisson jusqu'à 300°C air pulsé, mixte et vapeur
ligne 8	Bibliothèque de cuisson intégrée avec un mode manuel, automatique et programmé par port USB,
ligne 9	Système de préchauffage sans chariot et refroidissement rapide de la chambre de cuisson
ligne 10	Chauffe / injection
ligne 11	Système de distribution uniforme de la chaleur avec apport d'eau automatique
ligne 12	Système d'anti-reflux des liquides et des odeurs de cuisson+ siphon d'évacuation
ligne 13	Téléchargement et chargement des données HACCP par port USB
ligne 14	nettoyage tout automatique (livré avec produits de lavage et de rinçage pour 3 mois)
ligne 15	Alarme de dysfonctionnement intégrée
ligne 16	Livraison avec 1 chariot mobile en acier inox avec 4 roues dont 2 avec freins muni de structure pour **20 GN 2/1** + plateau inférieur ramasse-eaux + 1 chariot supplémentaire
ligne 17	Conforme à la législation du travail, conformité sécurité électrique
ligne 18	Conforme aux normes européennes, françaises
ligne 19	Livraison, installation et essais compris, évacuation des emballages .

Démontage du matériel existant et évacuation
Formation du personnel à l'utilisation du four : minimum 3 heures
Garantie 2 ans minimum
SAV : intervention dans les 48 heures maximum
Pistolet de pulvérisation intégré (Si possible)

Livraison sur site et installation aux droits des attentes
Visite du site obligatoire pour identifier l'emplacement du four et déterminer les éventuels problèmes techniques (section de câble, puissance disponible...)