

Forza Express

Fours Rapides (21L)



PERFORMANCES

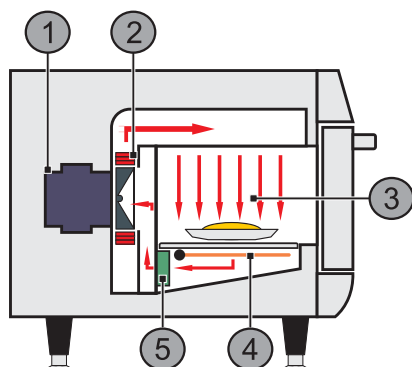
- Le Forza Express combine un système à air pulsé et à infrarouge ce qui permet d'optimiser le transfert de chaleur sur les produits. Grâce à la combinaison de ces 2 technologies, les temps de cuisson sont réduits de moitié.
- Les fours Forza Express sont équipés d'un convertisseur catalytique facilement démontable, qui décompose les vapeurs chargées de graisse permettant un fonctionnement sans extraction.

FONCTIONNALITÉS

- Jusqu'à 80 recettes de 6 phases chacune.
- Port USB pour importer et/ou exporter des recettes.
- Appareil facile à nettoyer.
- Cuit jusqu'à 50% plus vite que les fours traditionnels.
- Température réglable de 30°C (86°F) à 320°C (608°F).
- Interface utilisateur conviviale.
- Parois extérieures du four froide, grâce à une excellente isolation.
- Pas d'extraction des fumées à prévoir grâce au catalyseur intégré.
- Appareil certifié Ventless.
- Débit d'air à vitesse variable.
- Radiateurs supérieurs et inférieurs indépendamment contrôlés.
- La ventilation de l'appareil se fait par le dessous et l'arrière. Les parois latérales étant dépourvues de grilles ou d'ouïes, cela permet une installation à côté d'autres appareils similaires.
- Permet l'utilisation de casseroles métalliques.
- Construit en acier inoxydable AISI430 (extérieur) et AISI304 (intérieur).
- Mode manuel pour la cuisson à la volée.

VENTILATION

- ETL Marque indiquée pour la certification ventless.
- EPA 202 test
 - Produit: Pepperoni Pizza
 - Résultats: 1.82 mg/m³
 - Exigences Ventless: <5.00 mg/m³
- Le convertisseur catalytique facile à enlever réduit les émissions de graisse, de fumée et d'odeur.



1. Moto-ventilateur
2. Résistance de L'air Pulsé
3. Air Pulsé à Grande Vitesse
4. Résistance Infrarouge
5. Convertisseur catalytique

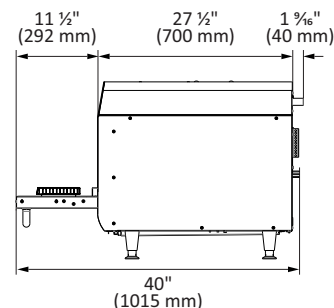
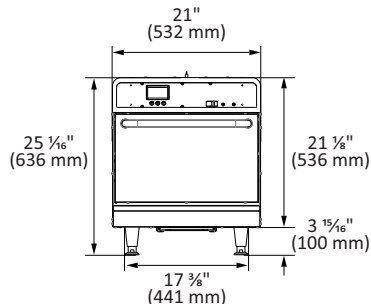
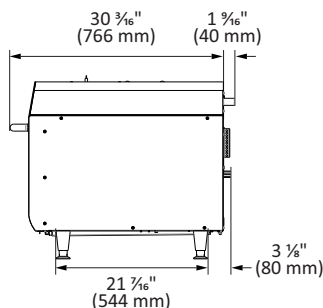
ACCESSOIRES STANDARDS

- Plaque en Aluminium
- Pierre de Cuisson
- Panier de Maille en Téflon
- Clé USB

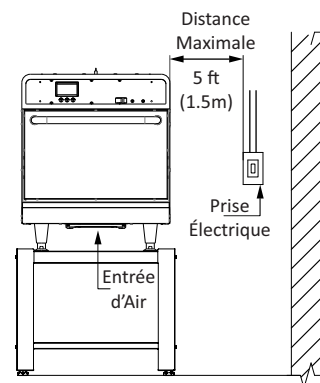
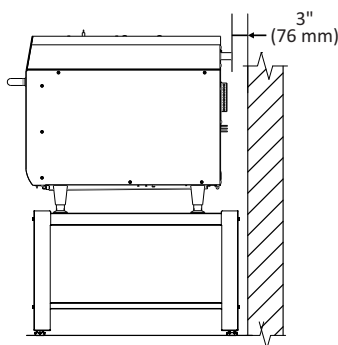
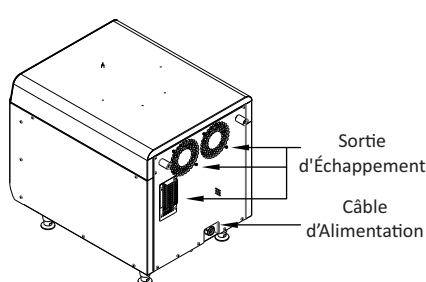
* L'utilisation de la mention "Ventless" dépend de l'approbation de l'AHJ, car certaines juridictions (selon les lois des pays d'utilisation) ne reconnaissent pas la certification ou l'application ETL



DIMENSIONS DU PRODUIT



INSTALLATION



SPECIFICATIONS ÉLECTRIQUES

Assurez-vous que les caractéristiques électriques du réseau dans le local soient conformes aux spécificités indiquées sur la plaque signalétique de l'appareil. La prise électrique doit être située au maximum à 1,5 m de l'appareil

Cet appareil doit être correctement mis à la terre pour éviter les chocs électriques. Cet appareil est équipé d'une à fiche 3 broches. Cette fiche doit être connectée à une prise de courant correctement installée et mise à la terre.

Dans le cas d'un court-circuit électrique, la mise à la terre appropriée réduit le risque de choc électrique en mettant à la terre le courant électrique.

Le bâtiment électrique est la responsabilité du client.

Région	Tension (V)	Phases	Fréq. (Hz)	Puiss. (kW)	Disj. (A)	Câble	Prise
Etats-Unis	208	Unique	60	5.6	30	3x10AWG	NEMA 6-30
	240			7.2			
Canada	208	Unique	60	5.6	30	3x10AWG	NEMA 6-30
	240			7.2			

INSTRUCTIONS GÉNÉRALES

Le four doit être installé sur une surface stable qui supporte la masse totale du four (143 lb / 65 kg).

Pour une ventilation adéquate, un espace minimum de 3" (76 mm) entre l'arrière du four et le mur est requis.

Ne bloquez pas les entrées d'air et les sorties situées en dessous et à l'arrière du four.

Il n'est pas recommandé que l'appareil soit positionné à proximité des plaques coup de feu, des friteuses, des plaques chauffantes et d'autres équipements qui libèrent de la graisse, des fumées et de la chaleur.

Le four doit être installé à un endroit plat et ventilé.

Une installation incorrecte peut annuler la garantie du four.

DIMENSIONS

Forza Express	Dimensions du Produit				Dimensions du Produit en Boîte			
	Haut	Larg.	Prof.	Poids	Haut	Larg.	Prof.	Poids
	25 3/8" 636mm	21" 532mm	31 3/4" 806mm	143lbs 65kg	31 1/2" 800mm	22" 560mm	33 7/8" 860mm	231lb 105kg
Dimension de la Chambre	Capacité		Haut	Larg.	Prof.			
	0.74 cu.ft 21L		5 3/4" 146mm	15 1/2" 394mm	14 1/4" 362mm			
Distance des parois	Côté Gauche		Arrière		Côté Droit			
	0" 0mm		3" 76mm		0" 0mm			