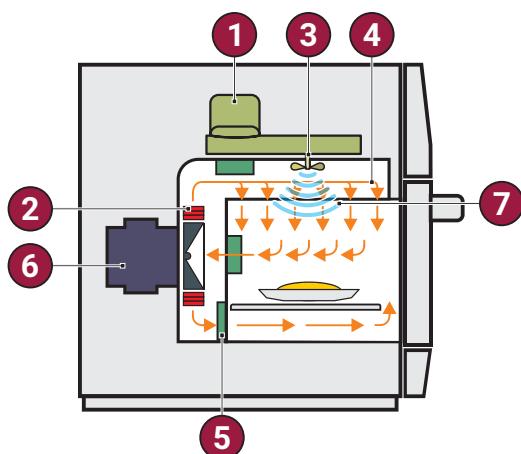


Fit Express

Fours Rapides



- 1 - Magnétron
- 2 - Resistance
- 3 - Stirrer
- 4 - Air pulsé à grande vitesse
- 5 - Convertisseur catalytique
- 6 - Moto-ventilateur
- 7 - Micro-ondes

PERFORMANCES

- Le four à haute vitesse **Fit Express** est conçu pour finaliser efficacement les aliments réfrigérés, frais ou congelés, tels que les sandwichs au petit-déjeuner, les ailes de poulet, les muffins, les lasagnes, les macaronis au fromage, les sandwichs sous-marins et autres plats partiellement préparés. Il offre un excellent goût, une belle apparence et un croustillant parfait. La combinaison d'air pulsé et de micro-ondes permet de chauffer, de doré ou de griller les aliments jusqu'à 20 fois plus rapidement que les méthodes traditionnelles.

FONCTIONNALITÉS

- Il possède 2 (deux) magnétrons, chacun avec une puissance de 1.100 watts.
- Stocke 1024 recettes avec jusqu'à 8 étapes chacune, réparties en 16 groupes.
- Port USB pour les mises à jour du système et l'importation/exportation de groupes, recettes et paramètres.
- Connectivité Wi-Fi et filaire (RJ45), permettant la gestion à distance pour les mises à jour du système et l'importation/exportation de groupes, recettes et paramètres via la plateforme en ligne IOK.
- Température réglable de 86°F (30°C) à 536°F (280°C).
- Contrôle indépendant de l'air impingé (flux d'air à haute vitesse) et des micro-ondes.
- Panneau tactile convivial. Construit en acier inoxydable.
- Certifié Ventless – ne nécessite pas de hotte d'extraction. Convertisseur catalytique amovible pour un nettoyage simplifié.
- Fonctionnalités supplémentaires : Mode Test et Favoris. Guide de nettoyage quotidien avec des vidéos explicatives affichées à l'écran, démontrant le processus étape par étape.
- Garantie – 1 an.

ACCESOIRES INCLUS

- 01 - Panier en Teflon Fermé;
- 01 - Pelle en Aluminium.

ACCESOIRES EN OPTION

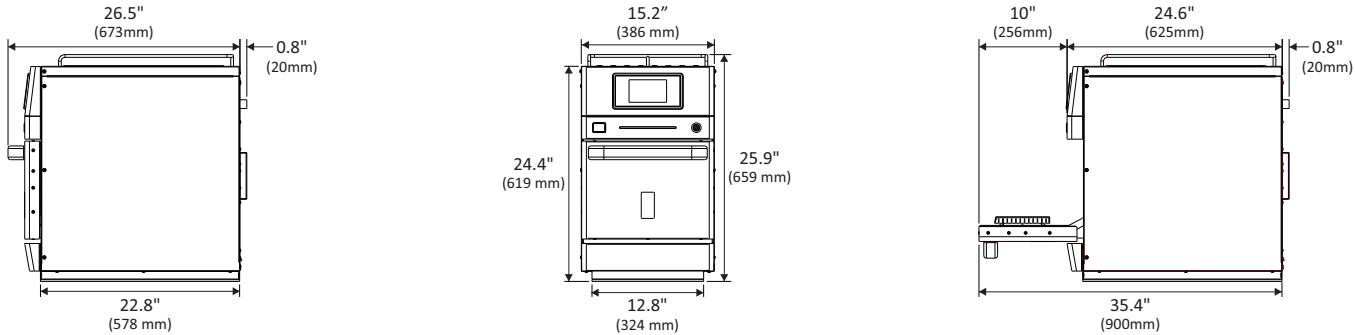
- 01 - Plateau à vagues.



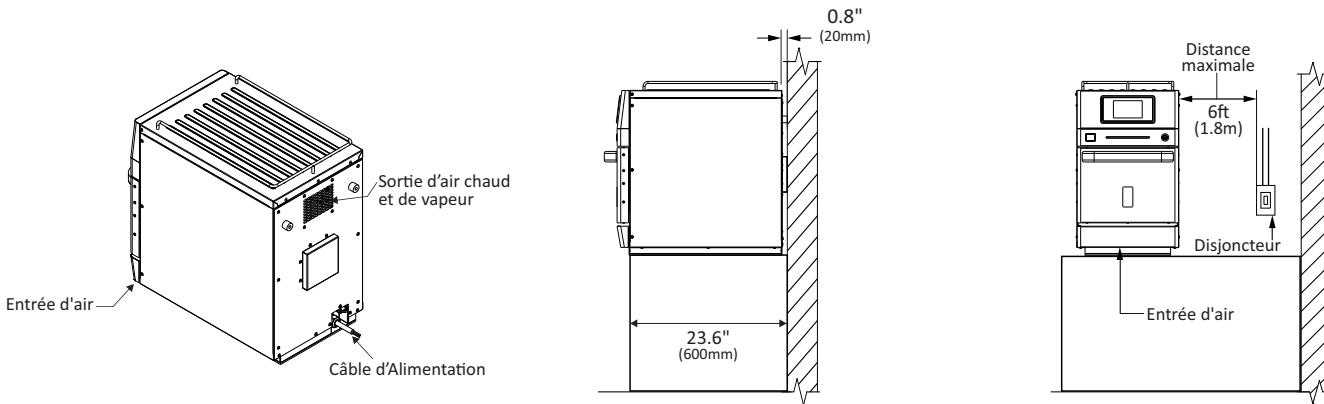
Noir Orange Acier inoxydable



PRODUCT DIMENSIONS



INSTALLATION



SPECIFICATIONS ÉLECTRIQUES

Assurez-vous que la configuration électrique du bâtiment est conforme aux spécifications techniques situées sur la plaque signalétique à l'arrière de l'appareil.

La prise de courant doit être située à une distance maximale de 70,8 pouces / 5,9 pieds / 1,8 mètre de l'unité.

Cette fiche doit être branchée sur une prise correctement installée et mise à la terre.

En cas de court-circuit, la connexion à la terre de l'unité réduit le risque de choc électrique.

Le client est responsable des conditions électriques sur le site d'installation..

INSTRUCTIONS GÉNÉRALES

Le four doit être installé sur une base ou un comptoir capable de supporter le poids de l'unité (environ 157.1 lbs. / 71.3 kg). Pour une ventilation adéquate, un espace minimum de 0,8 pouce (20 mm) est requis entre l'arrière du four et le mur. Le pare-chocs, situé à l'arrière du four, a été conçu pour fournir cet espace nécessaire à l'arrière du four et ne peut être retiré.

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

Il n'est pas recommandé de positionner l'unité près de cuisinières, friteuses, plaques chauffantes et autres équipements libérant de la graisse, des fumées et de la chaleur.

Le four doit être installé dans un endroit nivelé et ventilé. Une installation incorrecte peut annuler la garantie de l'équipement.

DIMENSIONS

Région	Tension (V)	Phases	Fréq. (Hz)	Puiss. (kW)	Disj. (A)	Câble	Prise
USA/ Canada	208	Unique	60	6.2	30	3x10 AWG	NEMA 6-30
	240			7.0			
Europe	230	Unique	50	6.8	32	3x4mm² (2P+E)	

*Práctica recommande d'installer un disjoncteur de type D tout en restant conforme aux réglementations locales.

Fit Express	Dimensions du produit				Dimensions du produit en boîte					
	Haut	Larg.	Prof.	Poids	Haut	Larg.	Prof.	Poids		
	25.9" (659mm)	15.1" (386mm)	27.3" (693mm)	157.1lbs 71.3kg	33.4" (850mm)	21.6" (510mm)	35.4" (900mm)	191.8lbs 87kg		
Dimension de la chambre	Capacité		Haut		Larg.		Prof.			
	0.45 cu.ft 13L		5.2" (133mm)		12.4" (315mm)		12.1" (308mm)			
Distance des parois	Côté gauche			Arrière			Côté droit			
	0" (0mm)			0" (0mm)			0" (0mm)			