

FOUR À CUISSON RAPIDE COPA EXPRESS

MODÈLES DISPONIBLE

- Copa Express 3Kw
SINGLE MAG
- Copa Express 6.9Kw

(couleur à préciser à la commande)



COPA EXPRESS

Fours ultra-rapides à hautes performances pour la finition des aliments frais, réfrigérés ou surgelés, résultant en une apparence, un croquant et un goût excellents.

La technologie d'air pulsé combinée au micro-ondes permet de cuisiner les aliments jusqu'à dix fois plus rapidement que les fours traditionnels.

Le Copa Express est le four rapide le plus compact avec la plus grande capacité sur le marché. Sa structure compacte lui permet d'occuper moins de place. Il est le seul dans sa catégorie qui accepte les GN 1/2 (325mm x 265mm).

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

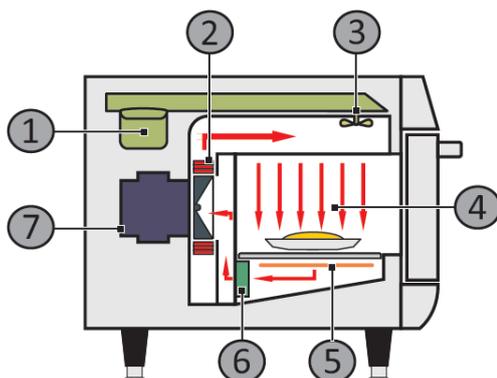
- Jusqu'à 1024 recettes, avec 8 étapes chacune, divisées en 16 groupes.
- Port USB pour charger/télécharger des recettes.
- Facile à nettoyer.
- Température réglable de 30°C à 280°C.
- Ecran tactile avec affichage intuitif.
- Extérieur froid au toucher.
- Contrôle indépendant de la vitesse de l'air, des micro-ondes et infrarouge.
- Construit en acier inoxydable.
- Système sans ventilation avec filtre catalytique, facile à retirer.
- Permet l'utilisation de plats en métal.
- Mode manuel pour une cuisson à la volée.
- Garantie – 1 an pièces.

ACCESSOIRES

- 1 Plaque de grill style panini
- 2 Plats en aluminium
- 1 Pelle en aluminium ergonomique
- 1 Panier en PTFE solide
- 1 Serviette de nettoyage
- 1 Clé USB

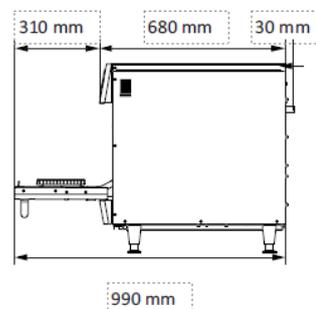
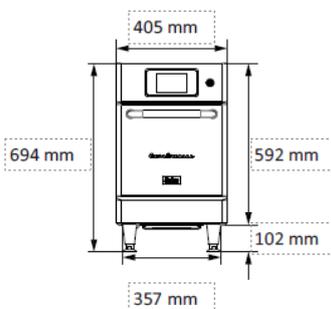
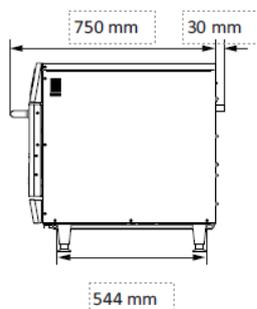
OPTIONS

- 1 Nettoyant pour four «Q-D1001»
- Protecteur de four«Q-D1002»



1. Magnétron
2. Chauffage par impact
3. Antenne micro-onde
4. Air pulsé
5. Chauffage infrarouge
6. Convertisseur catalytique
7. Moteur de soufflerie

FOUR À CUISSON RAPIDE - COPA EXPRESS



SPÉCIFICATION ÉLECTRIQUE

- Assurez-vous que les caractéristiques électriques du réseau du bâtiment sont conformes aux spécifications techniques situées sur le badge de données situé sur le panneau arrière de l'unité.
- La prise ne doit pas être située à plus de 1,8 m de l'appareil. Cette fiche doit être connectée à une prise correctement installée et mise à la terre.
- En cas de court-circuit électrique, une mise à la terre correcte de l'appareil réduit le risque de choc électrique en mettant le courant électrique à la terre.

INSTRUCTIONS

- Le four doit être installé sur une base ou un comptoir qui supporte le poids de l'appareil (environ 79 kg)
- Pour une bonne ventilation, un espace minimum de 25 mm entre les côtés du four et le mur et de 30 mm entre l'arrière du four et le mur.
- Ne bloquez pas les entrées d'air et les sorties d'évacuation situées en bas et à l'arrière du four.
- Il n'est pas recommandé de placer l'appareil à proximité de cuisinières, de friteuses, de plaques chauffantes et d'autres équipements dégagant des graisses, des fumées et de la chaleur.
- Le four doit être installé dans un endroit nivelé et aéré. Une mauvaise installation peut annuler la garantie de l'équipement.

Modèle	Dimensions (mm)	Dimensions d'expédition (mm)	Chamber dimensions
Copa Express	694x405x780 79kg	800x426x813 100kg	183x336x287 17.5l
SINGLE MAG	694x405x780 79kg	800x426x813 100kg	183x336x287 17.5l

Modèle	Voltage (V)	Phases	Fréquence (Hz)	Puissance (Kw)	Disjoncteur	Cable	Prise
Copa Express	230	Mono	50	6.9	32	3x4mm ²	32A (2P+E)
	380	Tétra	50	6.6	16	5x2.5mm ²	16A (3P+N+E)
SINGLE MAG	230	Mono	50	3	13	3x2.5mm ²	13A (2P+E)