

## Rocket Express

### Fours Rapides

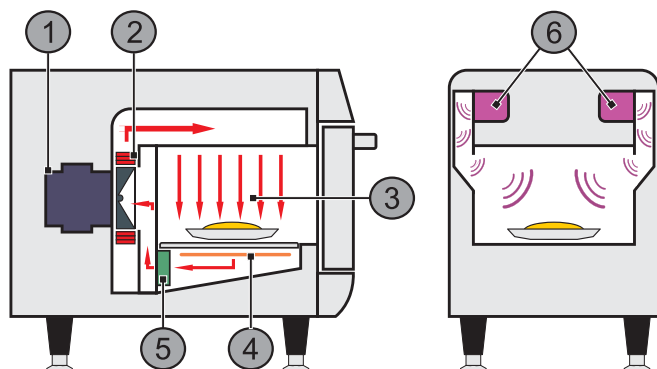


#### PERFORMANCES

- Le four de cuisson rapide Rocket Express utilise une combinaison de chaleur par convection, d'air pulsé à haute vitesse, infrarouge inférieur et micro-ondes de précision pour réduire les temps de cuisson de plus de 80% avec des résultats de qualité de chef. Les fours Rocket Express sont équipés d'un convertisseur catalytique amovible, qui décompose les vapeurs chargées de graisse permettant un fonctionnement sans évent.

#### FONCTIONNALITÉS

- Stocke 1024 recettes avec jusqu'à 8 étapes chacune, divisées en 16 groupes.
- Connexion USB pour les mises à niveau et importation / exportation de groupes, recettes et paramètres.
- Température réglable de 30°C à 280°C avec contrôle indépendant des éléments chauffants supérieur et inférieur.
- Écran tactile pour une utilisation facile.
- Contrôle de l'air chaud, des micro-ondes et éléments chauffants.
- Permet l'utilisation d'ustensiles en métal.
- Chauffage par deux magnétrons et éléments chauffants blindée.
- Construction en acier inoxydable.
- Caractéristiques: Mode test, Favoris et Guide de nettoyage quotidien.
- Garantie de 1 an sur les pièces et la main d'œuvre (sauf usure normale).

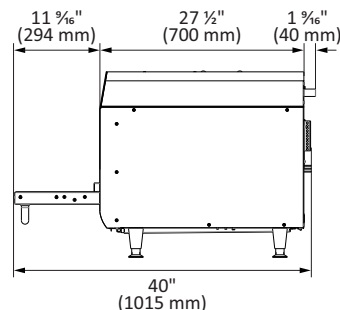
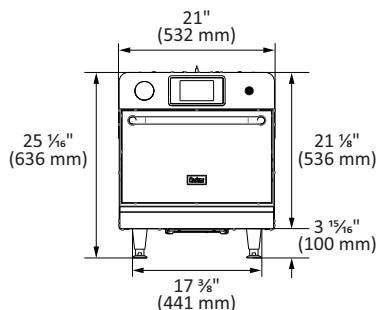
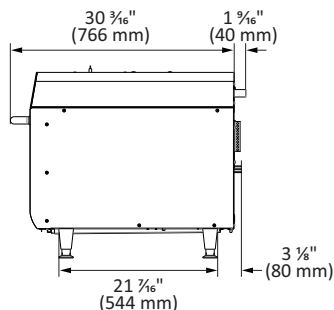


- |                               |                              |
|-------------------------------|------------------------------|
| 1. Moto-ventilateur           | 4. Resistance Infrarouge     |
| 2. Resistance de L'air Pulsé  | 5. Convertisseur catalytique |
| 3. Air Pulsé à Grande Vitesse | 6. Magnétrons                |

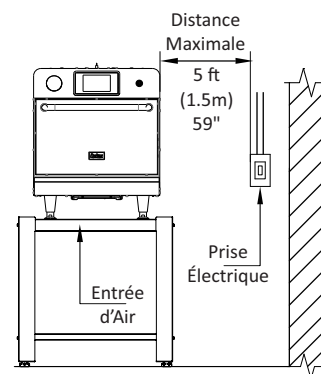
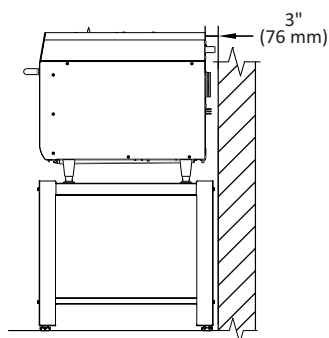
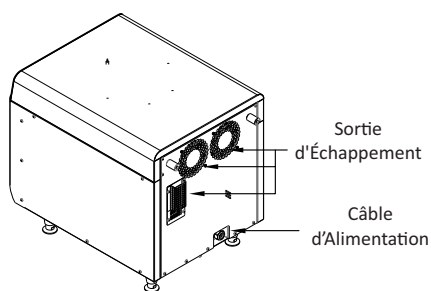
#### ACCESSOIRES INCLUS

- Grille Express;
- Panier en Teflon Fermé;
- Pelle en Aluminium;
- Clé-USB.

### 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 fiche à 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.

L'installation électrique est la responsabilité du client.

### INSTRUCTIONS GÉNÉRALES

Le four doit être installé sur une surface stable qui supporte la masse totale du four (194 lb / 88 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

Rocket Express	Dimensions du Produit				Dimensions du Produit en Boîte			
	Haut	Larg.	Prof.	Poids	Haut	Larg.	Prof.	Poids
	25 1/16" 636mm	21" 532mm	31 3/4" 806mm	194lbs 88kg	31 1/2" 800mm	22" 560mm	33 3/8" 860mm	242lb 110kg
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			

Région	Tension (V)	Phases	Fréq. (Hz)	Puiss. (kW)	Disj. (A)	Câble	Prise	
Etats-Unis	208	Unique	60	6.2	30	3x10AWG	NEMA 6-30	
	240			7.2				
Canada	208	Unique	60	6.2	30	3x10AWG	NEMA 6-30	
	240			7.2				