

## Minimat 43 S

Le petit four de magasin ventilé avec une puissance maximale pour un résultat optimal

\* Le four de magasin à 230 V



### LE FOUR DE MAGASIN

- **UTILISATION** : Le plus petit four à air chaud de WIESHEU est très peu encombrant. Grâce à son réservoir d'eau en option, il peut par ailleurs fonctionner sans qu'il soit nécessaire de le raccorder à l'eau courante
- **CIRCULATION DE L'AIR** : Commande intelligente avec ventilateur à rotation gauche-droite pour un résultat de cuisson homogène
- **COMMANDE** : Le Minimat peut être utilisé facilement et en toute sécurité après de rapides instructions
- **ENCOMBREMENT MINIMAL** : Très compact, le Minimat 43 S s'insère facilement dans votre magasin. Grâce au verrouillage de sécurité, il peut également être mis en place dans la zone client
- **HUMIDIFICATION PAR TUYAUX** : La quantité d'eau est optimisée pour une production rapide de vapeur
- **GLISSIÈRE** : Chargement rapide pour 3 plaques par chambre grâce à la glissière transversale

### OPTIONS

Hélice du ventilateur	Avec une ou deux vitesses de ventilation
Alimentation en eau	Réservoir ou raccord d'eau fixe
Porte	Butée à droite ou à gauche
Sécurité	Verrouillage de sécurité de la porte pour mise en place dans zone client
Structure modulaire	Augmentation des capacités possible à tout moment

### COMBINAISONS POSSIBLES

- Avec Minimat 43S
- Hotta avec condensateur de vapeur à commande entièrement automatique
- Support de rangement sur pieds
- Étuve en acier inoxydable avec portes, sur roulettes
- Compartiment à étages

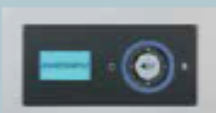
## COMMANDES

### Manuel



- Touche marche/arrêt
- Touche humidification manuelle
- 2 vitesses de ventilation
- Bouton rotatif pour chronomètre
- Bouton rotatif pour réglage de température
- Version : format transversal
- Couleur : argent
- Plage de température : 30 – 250 °C

### Confort



- Panneau frontal en verre avec molette de commande utilisée comme interface tactile
- Dimension diagonale de l'écran 3,2"
- 32 programmes avec 20 étapes chacun
- Autostart pré-programmable
- °C ou °F
- 2 langues et symboles
- 2 vitesses de ventilation
- Programmation par port USB

## DÉTAILS TECHNIQUES

### Minimat 43 S

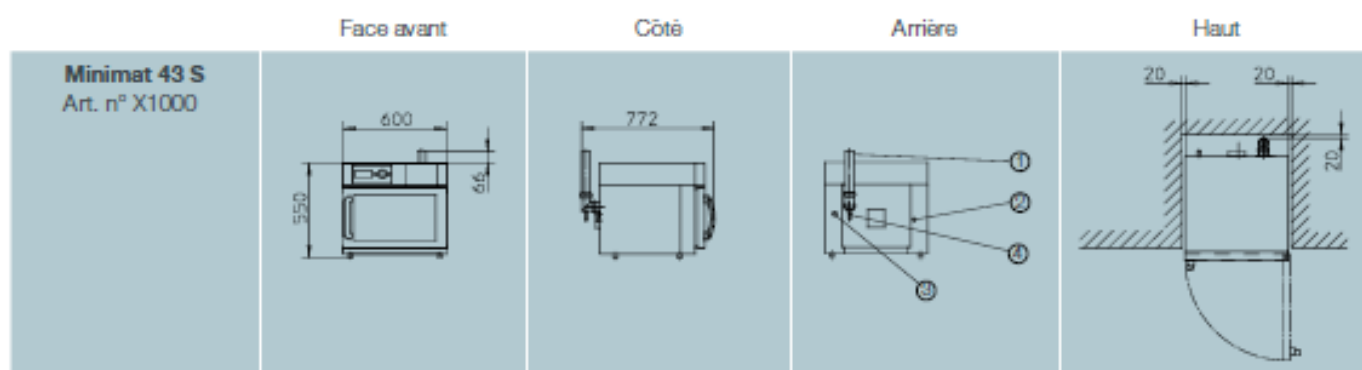
Art. n° X1000

Nombre de supports plaques x dimensions de plaques (mm)	3 x 440 x 350
Intervalle entre les plaques (mm)	85
Dimensions extérieures avec tubage (l x p x H en mm)	600 x 772 x 550 *
<b>Valeurs de raccordement</b>	
Réseau	230 V 1/N/PE
Fréquence	50 Hz
Consommation de courant	13,5 A
Puissance de raccordement	3,1 kW
Poids [kg] / avec réservoir	52/54
Pression d'eau (kPa)	150 – 250

Capacité de produits par plaque (ex. petits pains) : 15 avec pâte fraîche, 18 avec pâtons pré-cuits.

\* Tuyau d'évacuation d'air de 66 mm plus haut que la paroi du four

## DESSINS TECHNIQUES



1 sortie d'air 50 mm 2 raccords électriques 3 raccords d'eau 3/4" 4 évacuations