



Modèle MCOE5LXSMD
 (Le 'X' varie et désigne les caractéristiques électriques
 – voir tableau page 2)

Spécifications :

Four à convection électrique demi-taille Garland Master
 Commande électronique programmable selon spécification
 McD. Moteur à vitesse variable (Rapide, lente, impulsions).
 Intérieur du four émaillé avec déflecteur en acier inoxydable,
 grilles et guides de grilles chromés. Avant, dessus et côtés en
 acier inoxydable Extérieur frais au toucher, le dessus du four
 pouvant servir de surface de travail. Les appareils sont montés
 sur roulettes sauf indication contraire sur la commande.



Standard Features:

- Commande numérique transistorisée avec gamme de températures de 150° à 500°F. Boutons préprogrammés en usine aux spécifications de McDonald avec la possibilité de changer ou d'ajouter des mets si nécessaire Temps de cuisson uniques pour différentes tailles de lots de produit. Capacité de cuisine intelligente avec fonction de lecture de carte pour mises à jour simplifiées des menus. Commandes conçues pour fonctionner avec diverses langues utilisant un affichage à 32 caractères. 88 espaces de programme avec bibliothèque préétablie de noms de produits Fonction de refroidissement rapide (Fast Cool) prévue pour prolonger la durée de vie du moteur.
- Intérieur du four émaillé pour faciliter le nettoyage avec les dimensions suivantes : largeur 15-1/2 po (394mm) x hauteur 20 po (508mm) x profondeur 21-1/8 po (537mm).
- Four livré avec (3) grilles amovibles et (2) guides de grille à 5 positions.
- Déflecteur facile à retirer pour le nettoyage.
- Moteur à 2 vitesses de 1/3 HP avec protection contre les surchauffes et interrupteur centrifuge
- Des éléments de 7,5 kW et une isolation améliorée assurent un réchauffage rapide et une cuisson régulière
- Porte de four unique avec poignée sur toute la hauteur et loquets à rouleaux assurant un fonctionnement doux.
- Cordon SOOW de 8 po avec fiche à broche et douille HUBBELL L430P9.
- Roulettes de 6 po agréées NSF permettant de déplacer le four pour le nettoyer.
- Garantie limitée d'un an sur les pièces et la main-d'œuvre (É.-U. et Canada).
- Garantie limitée de cinq ans sur la porte (É.-U. et Canada).

Caractéristiques en option :

- Grilles de four supplémentaires.
- Modèles à deux sections disponibles.
- Mono ou triphasé, 208 ou 240 volts.
- Mono ou triphasé, 230 volts.
- Autres kits de montage sur demande.
- Autres configurations de cordon disponibles sur demande.
- Cordon SOOW de 8 pi avec fiche NEMA L15-30P et prise L15-30R.

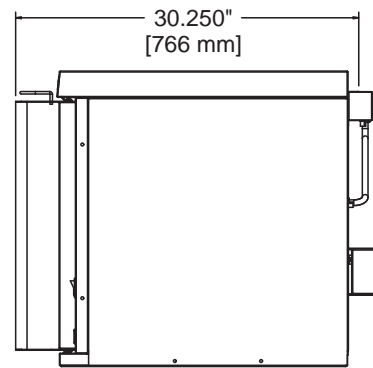
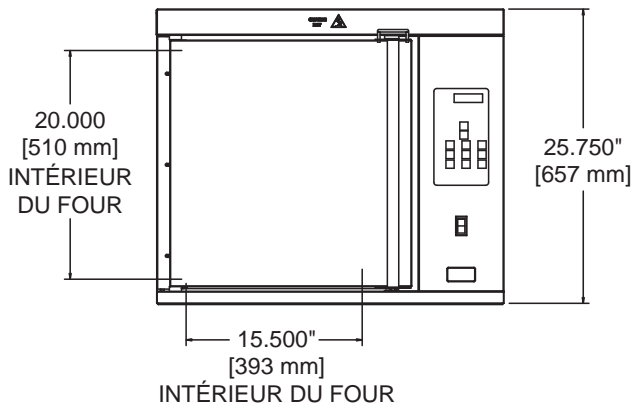
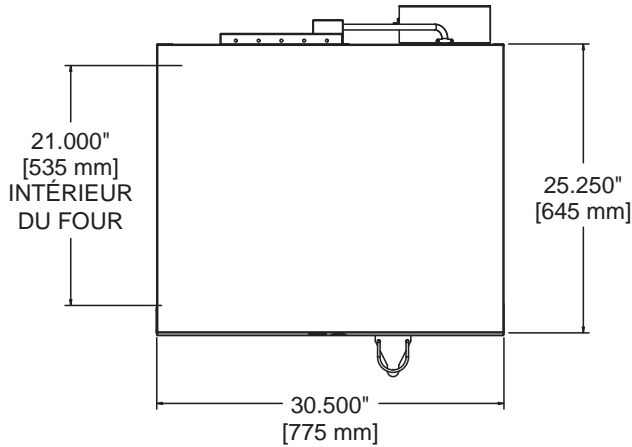
Garland Commercial Industries, Inc.
 185 East South Street
 Freeland, Pennsylvanie 18224
 Téléphone : (570) 636-1000
 Télécopieur : (570) 636-3903

Garland Commercial Ranges Ltd
 1177 Kamato Road, Mississauga, Ontario
 L4W 1X4 CANADA
 Téléphone : 905-624-0260
 Télécopieur : 905-624-5669

Enodis UK LTD
 Swallowfield Way, Hayes, Middlesex
 UB3 1DQ ANGLETERRE
 Téléphone : 081-561-0433
 Télécopieur : 081-848-0041



Four à convection
demi-taille Master



Ensemble d'éléments	Total kW	Ampérage nominal par ligne											
		208V/1Ph	240V/1Ph	208V/3Ph			240V/3Ph			240V/1Ph	230V /3Ph N 400V		
				X	Y	Z	X	Y	Z		X	Y	Z
Standard	8.0	38.5	33.3	20.8	23.0	23.0	18.0	20.0	20.0	34.8	13.1	10.9	10.9

Les spécifications électriques comprennent les exigences du moteur Les modèles à deux sections exigent deux alimentations électriques séparées.

Dégagements				Poids d'expédition
Mur combustible		Entrée		
Côtés	Arrière	Emballé	Déballé	
1 po (25mm)	1 po (25mm)	36" (914mm)	31" (787mm)	350 lb (159 kg)

Explication du numéro de modèle MCOE5LXSMD "X" SE RAPPORTE AUX OPTIONS SUIVANTES :

X =	
C	208V 8.0kW 1PH
D	208V 8.0kW 3PH
G	240V 8.0kW 1PH
H	240V 8.0kW 3PH
K	230V 8.0kW 1PH
L	230V 8.0kW 3PH

L'amélioration continue des produits est une politique Garland; par conséquent, la conception et les spécifications peuvent être modifiées sans préavis.