Remises en température

TOURNUS

ALTO SCHAM

AMBASSADE DE BOURGOGNE

Un four à air pulsé permet la remise en température de plats cuisinés de + 3°C à + 65°C à cœur en moins d'une heure. Puis le maintien de cette température jusqu'au service. Ces fours d'une utilisation très simple ne disposent en principe que d'un bouton de commande mise en marche plus une minuterie. Certains disposant d'une fonction de réchauffage des produits frits atteignent une température de plus ou moins 160 °C.
De nombreux fabricants proposent, avec leurs fours mixtes, une fonction régénération et remise en température des préparations directement sur assiettes. Si vous utilisez des tiroirs chauffants, veillez à ce qu'ils disposent d'une fonction hydrométrie intégrée.

◘ Que dit la législation ?

Ces appareils doivent avoir le marquage CE et répondre aux normes NF EN 292, NF EN 60 335-2-42, NF EN 60-529 (Protection IP) et NF U 60-010 / EN 1672-2 (aptitude au nettoyage).Tournus propose une protection de sa carte électronique par fusibles standards.

◘ Où en trouver ?

- Air-t (Ambassade de Bourgogne) http://www.air-t.fr/
- Alto-shaam : https://www.alto-shaam.com/fr/

- Tournus Equipements : https://www.tournus.com/
- Unox : https://www.unox.com/fr_fr
- Inoxtrend : https://inoxtrend.com
- Giorik : https://www.giorik.com/fr
- Moduline : https://www.moduline.it/