TEMP UP

Regenerier- und Warmhalteöfen

Schneller Temperaturanstieg

Öfen zum Regenerieren und Warmhalten. Konstruktion aus lebensmittelechtem Edelstahl. Isolierung der Wände und der Tür aus Glaswolle. Innenraum GN 1/1 vollständig mit geprägten Sicken ausgestattet. Abstand zwischen den Sicken: 71 mm.
Umkehrbare Fronttür aus Edelstahl, Öffnung bis 240° mit komprimierbarer Dichtung.
Öfen auf Ständer mit unterer Ablage, Edelstahlgestell Ø 45 mm mit Stellfüßen. Der Ofen mit 5 Ebenen ist auch als Tischmodell erhältlich.
Integriertes Bedienfeld mit Sensortasten und Anzeige der verbleibenden Aufheizzeit. Ein-/Aus-Schalter, Zeiteinstellung über Drehknopf, Halb-Beladungstaste, Pommes-Frites-Programm. Am Ende des Zyklus ertönt ein akustisches Signal, anschließend wird automatisch auf Warmhalten umgeschaltet.
Elektrisches Heizsystem: Zentrifugalventilator im hinteren Teil, der den Luftstrom durch die wasserdichten Edelstahl-Heizelemente steuert. Automatische Belüftung. Befeuchtungsfunktion beim Mehrfachprogrammofen. Abschaltung der Belüftung und der Zeitschaltuhr beim Öffnen der Tür. Schutzart IP 25, ermöglicht eine Reinigung mit Niederdruckstrahl. Elektrischer Anschluss über Klemmenblock für die Versorgung mit 400 V Starkstrom oder über Kabel und Standardstecker für die Versorgung mit 230 V.
LONGTIME®-Zertifizierung.

2 PROGRAMMIERMÖGLICHKEITEN

Monoprogramm Öfen

Eine einzige zu programmierende Aufheizzeit.

Mehrfachprogramm-Öfen

Ermöglicht die gleichzeitige Verwaltung von 2 oder 3 Aufwärmzyklen.

WUSSTEN SIE SCHON?

Die Zertifizierung NF-Hygiène Alimentaire schreibt eine maximale Dauer von 60 Minuten vor, um die Kerntemperatur der Produkte von + 8 °C auf + 65 °C zu erhöhen.

25 avenue Jean Moulin - CS2005
71700 TOURNUS - FRANKREICH
RC Mâcon B 383 567 104
Code APE 295 E
SAS Capital 16 355 625€

FRANCKREICH
Tél : 03 85 27 42 00
E-mail : commercial@tournus.com

EXPORT
Tél : + 33 (0)3 85 27 42 65
E-mail : export@tournus.com

Dieses Dokument ist unverbindlich. Die angegebenen Eigenschaften können im Hinblick auf Verbesserungen geändert werden.

ICH BEVORZUGE *TEMP↗UP*

1 – EINFACHE REINIGUNG: HYGIENE

Innenraum mit geprägten Führungen. Reinigung mit Niederdruckstrahl möglich. Die Schutzbleche des Ventilators und des Heizelements können ohne Werkzeug entfernt werden. Sie können in der Maschine oder von Hand gespült werden. Die Türdichtung ist ebenfalls abnehmbar, um die Reinigung zu erleichtern. Die gleichmäßige Temperatur im Ofenraum verhindert Überlaufen, Verschmutzen und Nachgaren der Speisen.

2 – EINFACHE BEDIENUNG

Der Benutzer programmiert die Aufheizdauer über ein groß dimensioniertes Drehrad. Einfache, schnelle und effiziente Programmierung. Nach Abschluss des Aufheizzyklus schalten die Öfen automatisch in den Modus „Temperaturhaltung" um. Permanente Anzeige des Zyklusstatus mit Angabe der verbleibenden Zeit. Die Zeitmessung wird beim Öffnen der Tür unterbrochen.

3 – ERGONOMIE UND SICHERHEIT DER BENUTZER

Der Abstand der Gleitschienen (71 mm) optimiert die Verwendung der gängigsten Schalen. Die Kippschutzvorrichtung (GN 1/1) verhindert das Umkippen des Inhalts der Behälter und Roste, sobald diese zu 25 % auf den geprägten Gleitschienen aufliegen. Großer Türöffnungswinkel: 240°.

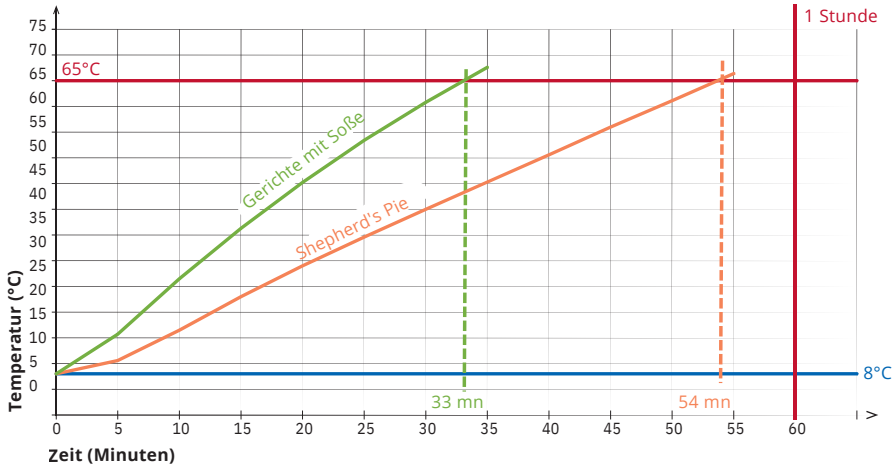
4 – EINFACHE INSTALLATION

Die Öfen sind kompakt: Mit einer Breite von nur 665 mm passen sie auch in kleine Räume. Die Tür kann vor Ort umgedreht werden, um sich jeder Konfiguration anzupassen.

5 – DIE ZUVERLÄSSIGKEIT VON „TOURNUS"

Robuste Konstruktion, einteilige Muffel, in die Ofenstruktur integrierte geschweißte Halterung, dichte Bedienkonsole. Schutz der elektronischen Steuerungen durch eine Standard-Sicherung, die bei Überspannung leicht auszutauschen ist.

6 – DER SCHNELLE TEMPERATURANSTIEG



25 avenue Jean Moulin - CS2005
71700 TOURNUS - FRANKREICH
RC Mâcon B 383 567 104
Code APE 295 E
SAS Capital 16 355 625€

FRANKREICH
Tel : 03 85 27 42 00
E-mail : commercial@tournus.com

EXPORT
Tel : + 33 (0)3 85 27 42 65
E-mail : export@tournus.com

Dieses Dokument ist unverbindlich. Die angegebenen Eigenschaften können im Hinblick auf Verbesserungen geändert werden.

DE 100166 v1-01/2026

TEMP↗UP

Ofen zum Regenerieren und Warmhalten

TOURNUS EQUIPEMENT

TEMP↗UP

Lexan Einprogramm-System

- Eine Ein-/Aus-Taste
- Eine Taste für halbe Ladung
- Eine Taste „Pommes-Frites-Programm“
- Ein Drehknopf zum Einstellen der Aufheizzeit
- Ein LCD-Display, das die verbleibende Aufheizzeit anzeigt
- Zwei Kontrollleuchten für den Zyklus (Aufheizen und
- Temperaturhalten)

Lexan Multi-Programme

Ergänzend zum „Ein-Programm“-Ofen:

- Eine Taste „Feuchtigkeitsmessung“
- Drei Tasten zur Auswahl der drei Aufheizzeiten für eine einzige Entladung.

GN 1/1 Monoprogrammofen

Bezeichnung	Stromverbrauch (kWh)	Leistung (kW)	Gesamtabm. LxTxH (mm)	Art.-Nr.
Ofen mit 7 Ebenen inkl. Untergestell	2,91	6,60	665×815×1638	507 610
Ofen mit 10 Ebenen inkl. Untergestell	4,57	9,87	665×815×1638	507 615
Ofen mit 15 Ebenen inkl. Untergestell	6,45	14,17	665×815×1638	507 620

GN 1/1 Mehrfachprogrammofen

Bezeichnung	Stromverbrauch (kWh) (1)	Leistung (kW) (2)	Gesamtabm. LxTxH (mm)	Art.-Nr.
Ofen mit 7 Ebenen inkl. Untergestell	3,13	7,08	665×815×1638	507 630
Ofen mit 10 Ebenen inkl. Untergestell	4,07	9,87	665×815×1638	507 635
Ofen mit 15 Ebenen inkl. Untergestell	6,44	14,17	665×815×1638	507 640

(1) Entspricht dem durchschnittlichen Stromverbrauch pro Dienst gemäß der Vereinbarung AC D40-006 für einen Zyklus von 60 Minuten.

(2) Entspricht der maximalen Leistung beim Start, die für die Dimensionierung des Stromanschlusses maßgeblich ist.

NF

Elektrischer Anschluss über Klemmenleiste Spannung 400 V 3N~ dreiphasig + Neutralleiter Frequenz 50/60 Hz.

15 Ebenen mit Halterung
507620 / 507640

10 Ebenen mit Halterung
507615 / 507635

7 Ebenen mit Halterung
507610 / 507630

25 avenue Jean Moulin - CS2005
71700 TOURNUS - FRANKREICH
RC Mâcon B 383 567 104
Code APE 295 E
SAS Capital 16 355 625€

FRANKREICH
Tel : 03 85 27 42 00
E-mail : commercial@tournus.com

EXPORT
Tel : + 33 (0)3 85 27 42 65
E-mail : export@tournus.com

Dieses Dokument ist unverbindlich. Die angegebenen Eigenschaften können im Hinblick auf Verbesserungen geändert werden.

Möglichkeit, 2 GN-Behälter 1/1 pro Ebene oder 1 GN-Behälter 2/1 zu laden

GN 2/1 Monoprogrammofen

Bezeichnung	Stromverbrauch (kWh)	Leistung (kW)	Gesamtabm. L×T×H (mm)	Art.-Nr.
Ofen mit 10 Ebenen inkl. Untergestell	8,92	18,37	665×1193×1636	507 715

GN 2/1 Mehrfachprogrammofen

Bezeichnung	Stromverbrauch (kWh) (1)	Leistung (kW) (2)	Gesamtabm. L×T×H (mm)	Art.-Nr.
Ofen mit 10 Ebenen inkl. Untergestell	8,92	18,37	665×1193×1636	507 735

507 735

Zusatzausstattung

Bezeichnung	Art.-Nr.
Kondensatauffangwanne GN1/1, Tiefe 40 mm, mit Halterung	507 655
Stromkabel ohne Stecker, Länge 2 Meter, nur für Öfen mit 400-V-Stromversorgung	701 962
Pommes-Frites-Behälter, GN1/1, Fassungsvermögen 5 Liter, Maschenweite 8×8mm, pro Stück	903 814
Edelstahlrost GN 1/1	805 081

903 814

Ladekapazitäten

Abmessungen Edelstahlbehälter	Ofen mit 5 Ebenen		Ofen mit 7 Ebenen		Ofen mit 10 Ebenen		Ofen mit 15 Ebenen		GN2/1-Öfen mit 10 Ebenen	
	Anzahl der Behälter	Anzahl der Mahlzeiten*	Anzahl der Behälter	Anzahl der Mahlzeiten*	Anzahl der Behälter	Anzahl der Mahlzeiten*	Anzahl der Behälter	Anzahl der Mahlzeiten*	Anzahl der Behälter	Anzahl der Mahlzeiten*
325×176×50 (GN 1/3)	15	52	21	76	30	105	45	165	60	220
325×265×50 (GN 1/2)	10	52	14	72	20	105	30	165	40	220
530×325×50 (GN 1/1)	5	52	7	72	10	105	15	165	20	220

* 1 Essen: 1 Portion Fleisch (100 - 120 gr) + 1 Portion Gemüse (150 - 180 gr).

25 avenue Jean Moulin - CS2005
71700 TOURNUS - FRANKREICH
RC Mâcon B 383 567 104
Code APE 295 E
SAS Capital 16 355 625€

FRANKREI
Tel : 03 85 27 42 00
E-mail : commercial@tournus.com

EXPORT
Tel : + 33 (0)3 85 27 42 65
E-mail : export@tournus.com

Dieses Dokument ist unverbindlich. Die angegebenen Eigenschaften können im Hinblick auf Verbesserungen geändert werden.