

## FOUR À CONVECTION

### QUEST Modèle QGCO

Le four à convection QUEST est muni d'un ventilateur à deux (2) vitesses pour faire circuler l'air chaud autour de la cavité, qui améliore considérablement le processus de cuisson et de rôtissage. En général, les durées de cuisson sont réduites de 25% et les températures peuvent être diminuées de 50 degrés, épargnant ainsi l'énergie et réduisant les pertes de cuisson. Une récupération beaucoup plus rapide est un avantage supplémentaire lorsque le four est utilisé pour la finition d'entrées dans une ligne de production. Fourni avec trois (3) grilles, ce four fournira une cuisson à produits multiples beaucoup plus efficacement et ce, sans besoin de rotation des plats.



QGCO 36  
MODÈLE ILLUSTRÉ

### Caractéristiques du Produit

- Moteur thermique robuste à deux (2) vitesses avec roulement à billes en acier inoxydable
- Bras de direction en acier inoxydable non conducteur qui empêche l'endommagement du moteur
- Contrôle de vitesse de qualité militaire avec dispositif de refroidissement
- Fourni avec trois (3) grilles de four
- Cavité tout acier inoxydable, robuste et facile à nettoyer
- La fabrication est robuste et entièrement soudée
- Porte à contrepoids pour une meilleure fermeture
- Aucun ressort à réparer ou remplacer
- Thermostat de four avec contrôle d'intensité et contrôle à action instantané
- Acier inoxydable à l'avant et sur les côtés pour faciliter le nettoyage et l'aspect général
- Disponible en pleine grandeur de 36" (915) ou en demi grandeur de 24" (610)
- Poignée de porte rotative, anti-chaueur et ergonomique
- Concept de module compatible avec le Chef Centre

### Caractéristiques en Options

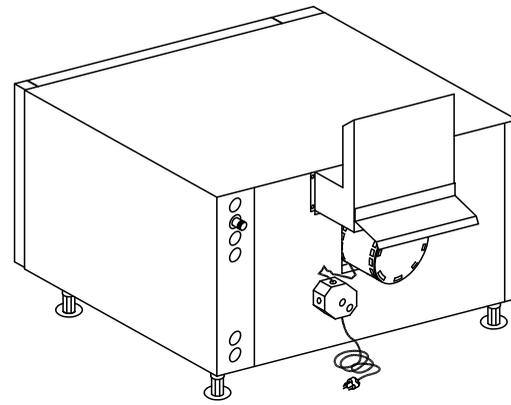
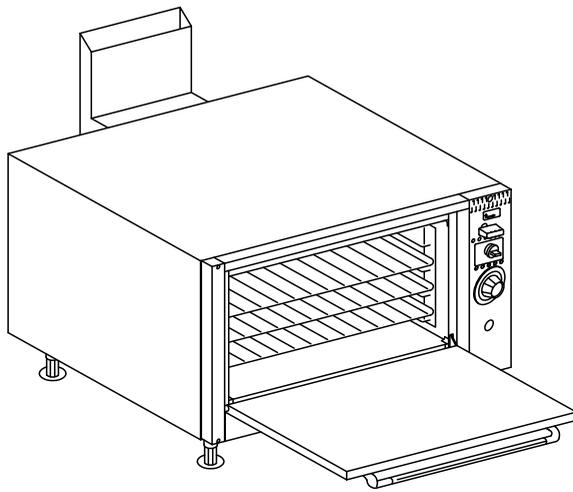
- Dessus en acier inoxydable
- Roues (fixées et à hauteur ajustables)
- Ensemble de raccordement flexible pour gaz
- Plaque protectrice pour les planchers de vinyle
- Ensemble empilable (voir Modèle DDRO)

*"Quest pour les décisions finales chez Quest"*

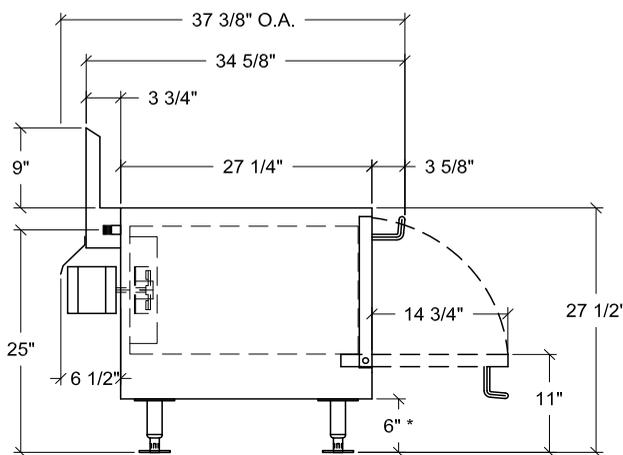
[questmetal.com](http://questmetal.com)

*Quest*

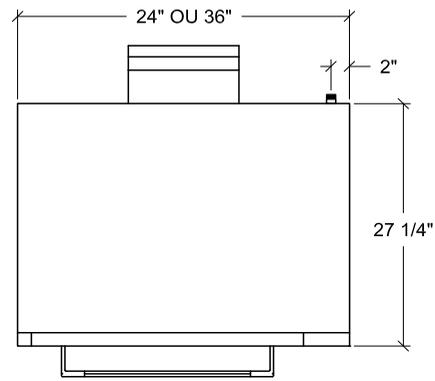
# Quest- Four À Convection



MODÈLE QGCO-36 ILLUSTRÉ



ÉLEVATION FINALE



VUE DE PLAN

\* ROUES OU PIEDS AJUSTABLES

RACCORDEMENT ARRIÈRE POUR GAZ 3/4" OR 1",  
RÉGULATEUR RECOMMANDÉ POUR GAZ NATUREL,  
FOURNI AVEC LES PARAMÈTRES, RÉGLER À 3.5 W.C.

MODÈLE	DIMENSIONS HORS-TOUT (mm)			DIMENSIONS INTÉRIEURES (mm)			PUISSANCE	CONNEXION	ÉLECTRIQUE		POIDS	
	LARGEUR	PROFONDEUR	HAUTEUR*	LARGEUR	PROFONDEUR	HAUTEUR			ÉVALUATION	CORDON ET FICHE	LIVRES	KILOS
QGCO 24	24" (610)	37 <sup>3</sup> / <sub>8</sub> " (949)	27 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> " (699)	14" (356)	21" (533)	14 <sup>3</sup> / <sub>8</sub> " (368)	30,000	3/4" (19)	115V-5 amp	Nema 5-15	300	136
QGCO 36	36" (914)	37 <sup>3</sup> / <sub>8</sub> " (949)	27 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> " (699)	26" (660)	21" (533)	14 <sup>3</sup> / <sub>8</sub> " (368)	37,500	3/4" (19)	115V-5 amp	Nema 5-15	330	150

\* AVIS: LA HAUTEUR INCLUS LES PIEDS OU ROUES DE 6"



(Étiquetage optionnel)

**AVIS:** Les dimensions sont exactes au moment de cette publication mais sujet à changement sans préavis. Si les mesures sont contraignantes, consultez l'usine de fabrication.



**QUEST Metal Products Limited**  
889 Erin St, Winnipeg, MB R3G 2W6  
Tel: 204.786.2403 Fax: 204.783.7598  
Email: sales@questmp.ca

Distribué au Canada par:  
Russell Food Equipment Ltd.  
[russellfood.ca](http://russellfood.ca)