

KVE 081 S



8 x 1/1 GN

MODALITE DE CUISSON ET MODES DE FONCTIONNEMENT

- Air pulsé avec AUTOCLIMA 30 - 300°C
- Vapeur 30 - 130° (basse température, atmosphérique, forcé)
- Mixte air pulsé vapeur avec AUTOCLIMA 30 - 300°C
- Plus de 90 programmes de cuisson en menu déjà personnalisés, programmes pour la remise en température sur assiettes ou sur bacs GN inclus
- Programmable 99 programmes, avec 4 cycles en séquence automatique
- Manuel avec possibilité cuissons en séquence automatique de 4 cycles et fonctions de: Maintien (2 modalités) - Gestion événement
- Cuissons avec contrôle de la température au cœur (avec sonde à cœur multipoints ou à aiguille)

CONTROLES

- Affichage alphanumérique haute visibilité
- Touche pour la gestion des 4 cycles avec leds de visualisation
- Touche d'accès direct aux programmes de cuisson
- Poignée SCROLLER avec fonction Scroll et Push pour confirmer les paramètres
- Préchauffage manuel
- Autodiagnostic de vérification du fonctionnement avant l'utilisation de l'appareil, avec description affichée et alarme sonore
- Contrôle de l'humidité de l'enceinte par le système AUTOCLIMA pour la cuisson et la remise en température
- Fonction FAST DRY pour l'évacuation de l'humidité au moyen de l'événement de manière automatique et programmable avec ouverture avant la fin du cycle
- Autoreverse (inversion automatique du sens de rotation du ventilateur) pour une uniformité de cuisson parfaite
- Condensation automatique des vapeurs
- Accès aisé aux paramètres programmables utilisateur, pour personnaliser l'appareil
- Système de lavage automatique (en option)
- Programme de lavage semi-automatique de série
- Turbine à deux vitesses (en option); la vitesse réduite apporte une réduction de la puissance de chauffage
- Contrôle de la température au cœur par la sonde multipoint avec 4 points de contrôle (en option)
- Prise externe multifonctions pour la sonde à cœur (multipoints ou pour sous vide)
- Connexion USB pour télécharger les données HACCP, pour mettre à jour le logiciel et pour charger/décharger les programmes de cuisson
- Commandes manuelles pour: Humidificateur - Abattement de température avec porte ouverte et déclenchement automatique à 50°C - Eclairage temporisé de l'enceinte de cuisson avec désactivation automatique à l'ouverture de la porte, fixation des lampes halogènes antireflets sur la porte facilement amovibles - Ouverture manuelle de l'événement (Système Fast Dry)
- Protection contre l'eau IPX5
- Prédiposition à l'optimiseur d'énergie SN (en option)
- Programme de SERVICE pour: Test des fonctions de la carte électronique et affichage des sondes de température - Compteurs d'heures de fonctionnement de l'appareil pour toutes les principales fonctions de maintenance programmée



1/1 GN / 530 325

- **ECOSPEED** - Sur la base de la quantité et au type de produit Heart Green optimise et contrôle la distribution d'énergie, maintient toujours la température de cuisson adaptée en évitant les fluctuations
- **ECOVAPOR** - Le système ECOVAPOR permet d'obtenir une nette réduction des consommations d'eau et d'énergie grâce au contrôle automatique de la saturation de vapeur au niveau de la chambre de cuisson

DOTATION DE SERIE

- 2 grilles 1/1 GN en acier inox, mod. X1100 (530 x 325 mm)

OPTIONS - A DEMANDER LORS DE LA COMMANDE DU FOUR

- **KSC 004** - Sonde au cœur multipoint - Ø 3 mm.
- **KLM 081** - Système de lavage automatique AWS, pour le nettoyage de la chambre avec 4 intensités: Lavage SOFT / Lavage HARD / Lavage HARD PLUS / RINÇAGE (En dotation 1 bidon détergent DL 010 - 10 l.)
- **KVR 081** - Deux vitesses de ventilation: normales/réduite
- **SN** - Supplément pour d'optimisation énergétique
- **KPS 081** - Porte inversée

CONSTRUCTION

- Enceinte de cuisson en acier inox 18/10 AISI 304 d'une épaisseur d'1 mm, moulée, de forme trapézoïdale, avec angles arrondis à ample courbure pour faciliter les opérations de nettoyage
- Enceinte parfaitement lisse, étanche et soudée sans fuites
- Isolation thermique de l'enceinte de cuisson d'une épaisseur de 35 mm
- Joint de dilatation entre l'enceinte de cuisson et la face avant de l'appareil
- Porte à double vitrage séparé en verre trempé avec vitre intérieure thermoréfléchissante pour diminuer le rayonnement de chaleur vers l'opérateur et une efficacité majeure
- Vitre intérieure pivotant pour un nettoyage aisé
- Poignée avec ouverture à double sens
- Charnières de porte réglables pour offrir une excellente étanchéité
- Joint de porte sur la face avant du four avec montage encastré, en silicone vulcanisé résistant aux hautes températures et à l'usure
- Cuvette située sous la porte pour récupérer la condensation et la convoyer directement à l'écoulement, même quand la porte est ouverte
- Déflecteur ouvrable par fixation rapide, facilitant le nettoyage du compartiment ventilateur
- Panneau de commandes amovible, avec arrêt, pour faciliter les opérations de maintenance
- Évacuation de l'enceinte avec saut d'air intégré
- Double raccord pour l'arrivée d'eau (normal et adouci)
- Raccords regroupés sur le côté droit de l'appareil

CHAUFFAGE ELECTRIQUE

- Chauffage enceinte de cuisson au moyen de corps de chauffe électriques blindés en INCOLOY 800

EQUIPEMENTS DE SECURITE

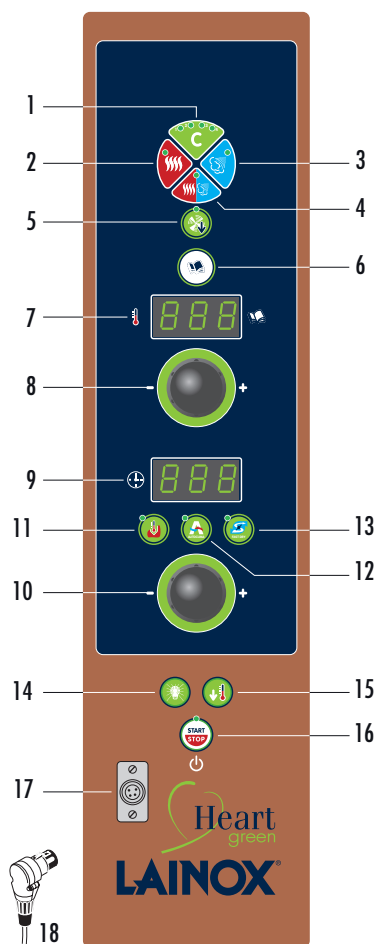
- Thermostat de sécurité de l'enceinte de cuisson
- Dispositif de Sécurité contre la surpression et la sous-pression dans l'enceinte
- Disjoncteur de sécurité du moteur
- Contact de porte magnétique
- Affichage du manque d'eau
- Afficheur de signalisation des pannes et autodiagnostic
- Système de refroidissement des composants avec contrôle de surchauffe affiché

ACCESSOIRES

- **KSA 001** - Sonde à cœur avec aiguille - Ø 1 mm. (seulement si le four est déjà fourni avec sonde au cœur)
- **LD 25** - Douchette de lavage dotée de tuyau flexible en acier inox, de raccords et de fixations - 2,5 mt.
- **KFX 081** - Filtre
- **USB** - Clé USB avec mise à jour logiciel
- **KP 004** - Kit pieds (h - 150 mm)
- **RP 004** - Kit roulettes
- **KSR 081** - Support de base en acier inox (930 x 600 x 870 h)
- **KSR 081S** - Support de base en acier inox pour insertion cellule de refroidissement (930 x 600 x 910 h)
- **KPT 081** - Porte-plaques (10 x 1/1 GN)
- **KPD 081** - Etagère pour détergeant
- **KAL 081** - Armoire neutre avec portes
- **KAN 081** - Armoire neutre avec portes, porte-plaques incorporé et étagère pour détergeant (10 x 1/1 GN)
- **KMC 031 E** - Armoire de maintien et cuisson lente, avec commandes électroniques et sonde au cœur (450 x 630 x 410 h - 3 x 1/1 GN - AC 230 V / 0,7 kW)
- **KMC 051 E** - Armoire de maintien et cuisson lente, avec commandes électroniques et sonde au cœur (450 x 630 x 560 h - 5 x 1/1 GN - AC 230 V / 1 kW)
- **KSS 081** - Structure porte-plaques complète du châssis d'insertion (575 x 330 x 510 h)
- **KPP 081** - Structure porte-assiettes complète du châssis d'insertion (575 x 330 x 510 h - n. assiettes 16 - Ø 310 mm)
- **KCR 081** - Chariots pour extraction des structures porte-plaques avec cuvette ramasse-gouttes (550 x 615 x 1100 h)
- **KCR 082** - Chariots pour extraction des structures porte-plaques avec cuvette ramasse-gouttes, Pour installation four avec hotte d'aspiration (550 x 615 x 1200 h)
- **KCP 081** - Couvertures isothermes pour structure
- **KKC 081** - Hotte d'aspiration avec condenseur à air (930 x 1040 x 300 h - AC 230 V / 0,25 kW)
- **KKA 081** - Hotte d'aspiration sans condenseur à air - Nécessaire avec connexion à l'extérieur (930 x 1040 x 300 h - AC 230 V / 0,25 kW)
- **KNR 081** - Chassis de superposition pour installation hotte (930 x 600 x 100 h)
- **KPA 081** - Protection de chaleur en acier inox pour tôle latérale droit. Indispensable quand le four est mis à côté d'autres sources de chaleur
- **KGR 081** - Kit rôtisserie
- **CD 002** - Chariot porte kit complet de lavage - Capacité 2 bidons de 10 l.
- Tension et fréquence électriques spéciales et maritimes

- **DL010** - Combiclean - Nettoyant alcalin (bidon 10 l.)

KVE 081 S



- 1 - Touche cycles de cuisson
- 2 - Touche mode air pulsé
- 3 - Touche mode vapeur
- 4 - Touche mode mixte air pulsé/vapeur
- 5 - Touche vitesse réduite
- 6 - Bouton programmes de cuisson
- 7 - Afficheur visualisation température de l'enceinte de cuisson, visualisation programme/recettes
- 8 - Manette d'introduction/sélection température
- 9 - Afficheur visualisation temps de cuisson (manquant/programmé), visualisation température au coeur du produit (réelle/programmée), visualisation valeur humidité
- 10 - Manette introduction/Sélection temps/Température au coeur
- 11 - Touche activation cuisson avec sonde au coeur du produit
- 12 - Touche activation automatique humidité (AUTOCLIMA), Touche humidificateur manuel
- 13 - Touche événement évacuation vapeurs en enceinte de cuisson
- 14 - Touche éclairage enceinte de cuisson
- 15 - Touche refroidissement rapide avec porte ouverte
- 16 - Interrupteur général - Touche Start/Stop
- 17 - Connexion sonde au coeur
- 18 - Sonde au coeur

DONNEES TECHNIQUES

KVE 081 S

Dimensions	mm	930 x 750 x 810 h
Dimensions avec emballage	mm	980 x 870 x 1030 h
Poids - Brut / Net	Kg	128 / 111
Puissance électrique total	kW	10,5
Puissance de chauffage chambre	kW	10
Puissance ventilateur	kW	0,37
Tension d'alimentation	V	3N AC 400 V - 50 Hz

CAPACITE (GN)

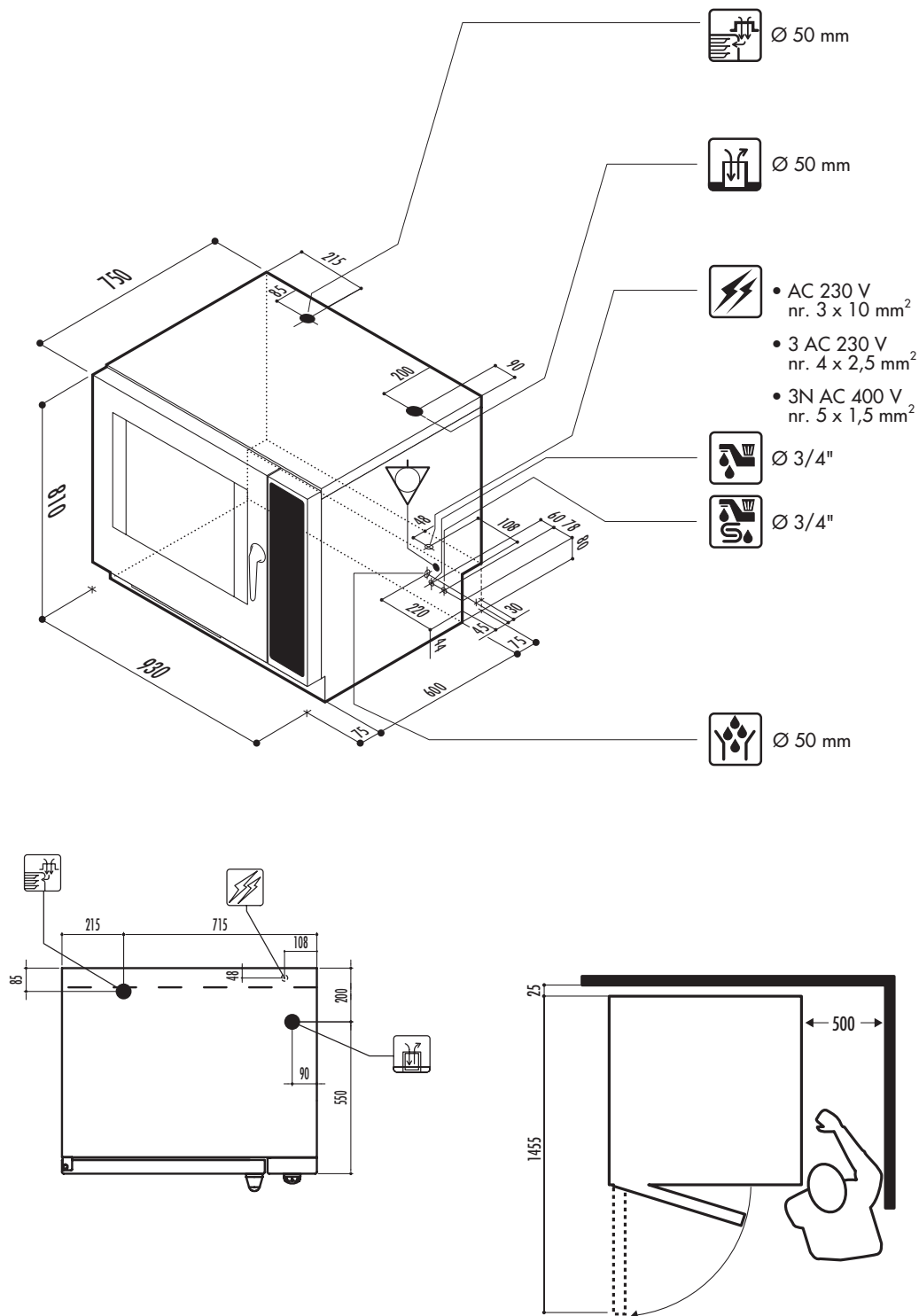
8 x 1/1 GN

Entraxe entre les étagères (mm)

60 mm

KVE 081 S

I dati riportati sul presente documento sono da ritenersi non vincolanti. L'azienda si riserva di apportare modifiche tecniche in qualsiasi momento. Die auf dieser Unterlage angegebenen technischen Daten sind als unverbindlich anzusehen. Die Firma behält sich das Recht vor zu jeder zeit technische Änderungen vorzunehmen. Los datos técnicos indicados en el presente catálogo no son vinculantes. La empresa se reserva el derecho de efectuar modificaciones sin previo aviso.



Entrée du câble d'alimentation électrique

Arrivée gaz et type de filetage

Cheminée fumées

Bouchon détartrant du chauffe-eau

Event vapeurs et sécurité sous-pression enceinte

Event vapeurs de la chambre

Aspiration air

Arrivée d'eau normale

Arrivée d'eau adoucie

Evacuation liquides

Evacuation condensation