

REV

FOUR MIXTE ELECTRIQUE A INJECTION

REV 051 S



5 x 1/1 GN

MODALITE DE CUISSON ET MODES DE FONCTIONNEMENT

- Air pulsé avec CLIMA 30 - 300°C
- Vapeur 30 - 130°C (basse température, atmosphérique, forcée)
- Mixte air pulsé vapeur avec CLIMA 30 - 300°C
- Automatique avec recettes pré-mémorisées
- Programmable 99 programmes, avec 4 cycles en séquence automatique
- Durée programmable ou avec Sonde au coeur
- En continu
- FONCTIONS PLUS: Maintien - Remise en température

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 CLIMA pour la cuisson et la remise en température
- Fonction pour l'évacuation de l'humidité au moyen de l'évent 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
- 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 coeur par la sonde multipoint avec 4 points de contrôle (en option)
- Prise externe multifonctions pour la sonde à coeur (multipoints ou pour sous vide)
- Refroidissement manuel de la chambre de cuisson
- Éclairage
- Humidificateur
- Contrôle manuel de l'évent
- Protection contre l'eau IPX3



- 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
- Économiseur automatique d'énergie **ENERGY SAVING**

DOTATION DE SERIE

- Echelles porte-plaques

OPTIONS - A DEMANDER LORS DE LA COMMANDE DU FOUR

- Sonde au coeur multipoint - Ø 3 mm.
- Système de lavage automatique AWS (En dotation 1 bidon détergent CombiClean - 10 l.)
- Deux vitesses de ventilation: normales/réduite
- Prédiposition branchement hotte d'aspiration
- Supplément pour d'optimisation énergétique
- Porte inversée

CONSTRUCTION

- Enceinte de cuisson en acier inox 18/10 AISI 304, avec angles arrondis à ample courbure pour faciliter les opérations de nettoyage
- Isolation thermique de l'enceinte de cuisson d'une épaisseur de 25 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
- 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
- Défecteur ouverture facilitant le nettoyage du compartiment ventilateur

CHAUFFAGE ELECTRIQUE

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

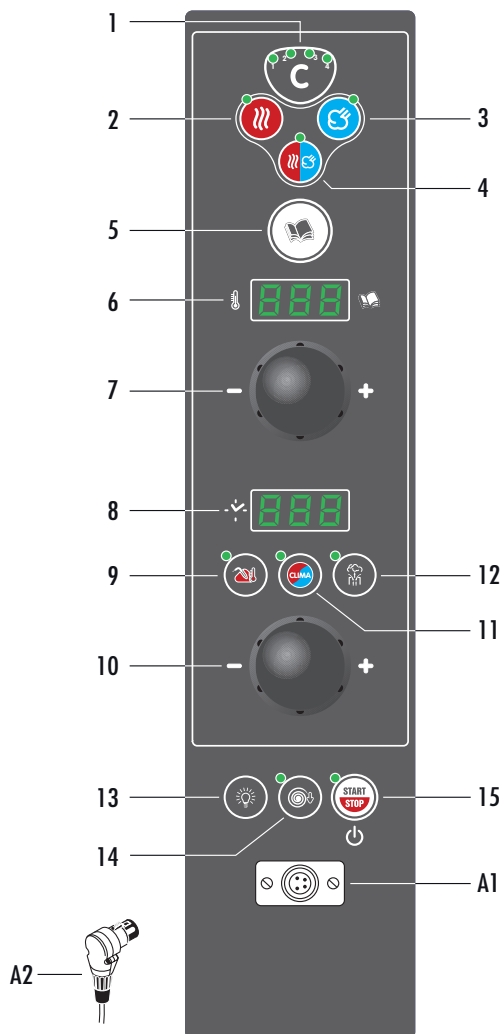
EQUIPEMENTS DE SECURITE

- 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 mécanique
- Système de refroidissement des composants avec contrôle de surchauffe affiché

ACCESSOIRES

- Sonde à cœur avec aiguille - Ø 1 mm. (seulement si le four est déjà fourni avec sonde au cœur)
- Douchette de lavage dotée de tuyau flexible en acier inox, de raccords et de fixations - 2,5 mt.
- Hotte d'aspiration avec condenseur à air (utilisable uniquement sur four déjà disposé)
- Chassis de superposition pour installation hotte
- Filtre
- Support de base en acier inox
- Support de base en acier inox avec porte-plaques incorporé
- Armoire chauffant en acier inox avec commandes électromécaniques et porte-plaques incorporé
- Etagère pour détergeant, pour supports - Capacité 2 bidons de 10 l.
- Chariot porte kit complet de lavage - Capacité 2 bidons de 10 l.
- *Combiclean - Nettoyant alcalin (bidon 10 l.)*

REV 051 S



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

- A1 - Connexion sonde au coeur
- A2 - Sonde au coeur

DONNEES TECHNIQUES

REV 051 S

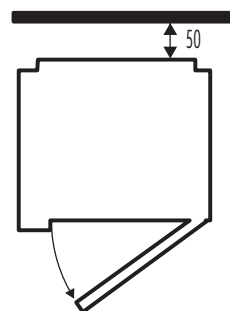
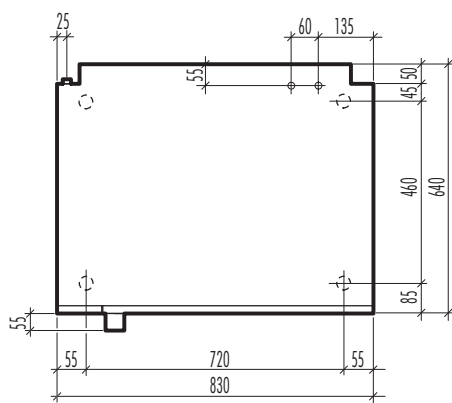
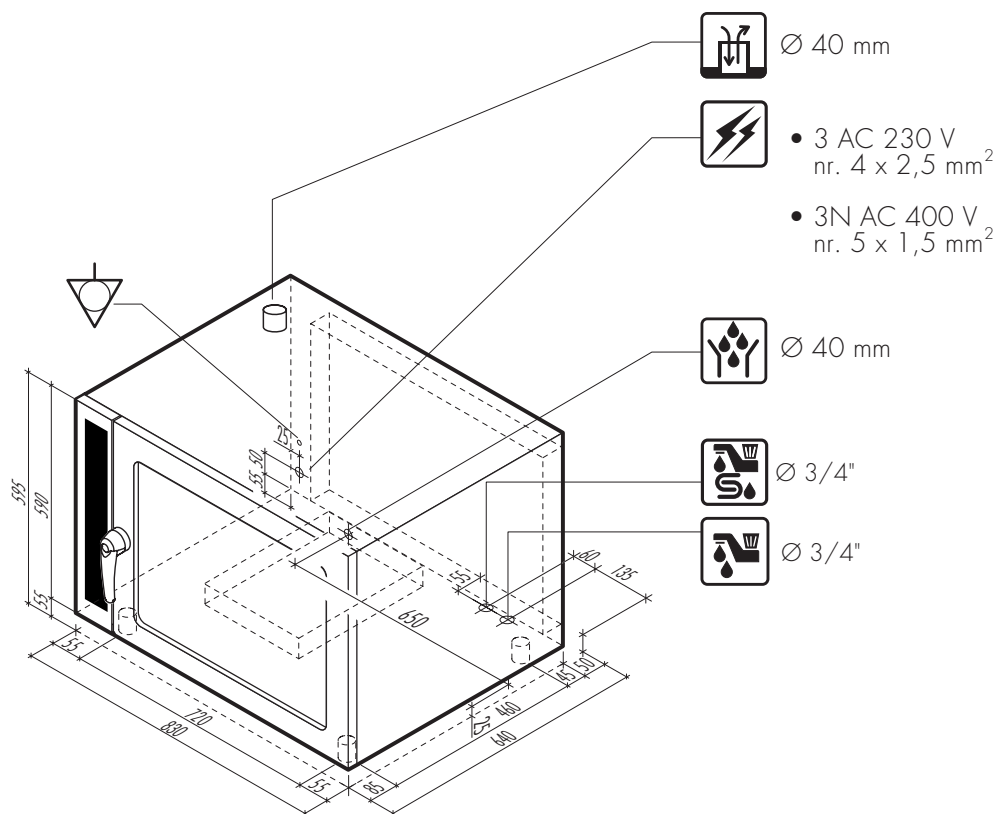
Dimensions	mm	830 x 640 x 595 h
Dimensions avec emballage	mm	920 x 740 x 775 h
Poids - Brut / Net	Kg	69 / 59
Puissance électrique total	kW	7,25
Puissance de chauffage chambre	kW	7
Puissance ventilateur	kW	0,2
Tension d'alimentation	V	3N AC 400 V - 50 Hz

CAPACITE (GN)

5 x 1/1 GN

Entraxe entre les étagères (mm)

70 mm



Selon les normes CE pour le gaz, les gaz brûlés doivent être évacués de manière adéquate (Type B13, B23, A3)

CE IPX 3

Entrée du câble d'alimentation électrique



Bouchon détartrant du chauffe-eau



Aspiration air



Evacuation liquides



Arrivée gaz et type de filetage



Event vapeurs et sécurité sous-pression enceinte



Arrivée d'eau normale



Evacuation condensation



Cheminée fumées



Event vapeurs de la chambre



Arrivée d'eau adoucie

