

FOUR MIXTE A GAZ AVEC CHAUDIERE

GGM T14 S



7 x 2/1 GN - 14 x 1/1 GN

Position

MODALITE DE CUISSON ET MODES DE FONCTIONNEMENT

- Air pulsé avec CLIMA 30 - 300°C
- Vapeur 30 - 130° (basse température, atmosphérique, forcé)
- Mixte air pulsé vapeur avec CLIMA 30 - 300°C
- Plus de 90 programmes de cuisson en menu déjà personnalisées, 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 CLIMA pour la cuisson et la remise en température
- Fonction 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
- Refroidissement manuel de la chambre de cuisson
- Éclairage temporisé
- Humidificateur
- Contrôle manuel de l'événement
- Protection contre l'eau IPX5
- 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



- **ECOSPEED** - Sur la base de la quantité et au type de produit, le four optimise et contrôle la distribution d'énergie, maintient toujours la température de cuisson adaptée en évitant les fluctuations (-10% d'énergie / -30% d'eau / -5% de perte de poids *)
- **ECOVAPOR** - Le système EcoVapor permet d'obtenir une réduction importante de la consommation d'eau et d'énergie grâce au contrôle automatique de saturation de vapeur dans la chambre de cuisson (-10% de l'énergie / -30% d'eau / -10% de la vapeur *)
- **GREEN FINE TUNING** - Nouveau système de modulation du brûleur et échangeur de chaleur à haut rendement, pour éviter le gaspillage d'énergie et réduire les émissions nocives (-10% d'énergie / -10% de CO2 *)
- **HED - Design à haute efficacité** - Des temps de cuisson plus courts et une uniformité parfaite sont obtenus grâce aux nouveaux convoyeurs d'air de la chambre de cuisson et au ventilateur bidirectionnel à haute pression. Résultat: temps de cuisson plus courts, jusqu'à -10% de temps

DOTATION DE SERIE

- 2 grilles 2/1 GN en acier inox

OPTIONS - A DEMANDER LORS DE LA COMMANDE DU FOUR

- Système de lavage automatique LM (en dotation 1 bidon détergent Combiclean - 10 l.)
- Sonde au cœur multipoint (Ø 3 mm)
- Deux vitesses de ventilation: normales/réduite
- Prédiposition branchement hotte d'aspiration
- Cheminée anti-vent pour modèles à gaz (obligatoire pour toutes les installations sans hotte d'aspiration)
- Supplément pour structure extractible + châssis d'insertion
- Porte inversée

CONSTRUCTION

- Enceinte de cuisson en acier inox 18/10 AISI 304 d'un épaisseur d'1 mm, moulée, 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'un 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 intérieur thermoréfléchissant pour diminuer le rayonnement de chaleur vers l'opérateur et une efficacité majeure
- Vitre intérieur 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 température 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
- Défecteur 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 GAZ

- Chauffage gaz indirect dans la chambre de cuisson par brûleur souffle à modulation d'énergie
- Allumage brûleurs automatique avec allumeur automatique avec décharge à haute fréquence
- Contrôle flamme électronique et dispositif de autodiagnostic avec rétablissement automatique allumage
- Économiseur automatique d'énergie Energy Saving
- Échangeur de chaleur hautement performant avec chambre d'expansion en acier réfractaire AISI 310 S

GENERATEUR DE VAPEUR

- Chaudière construite en acier inox AISI 316 avec forte isolation thermique
- Chauffage gaz indirect dans la chaudière par brûleur soufflé à modulation d'énergie
- Préchauffage automatique de l'eau chaudière
- Vidange et lavage automatiques et journaliers de la chaudière avec contrôle de la température de vidange à 60°C
- Affichage de l'alarme de détartage de la chaudière
- Programme de détartage de la chaudière

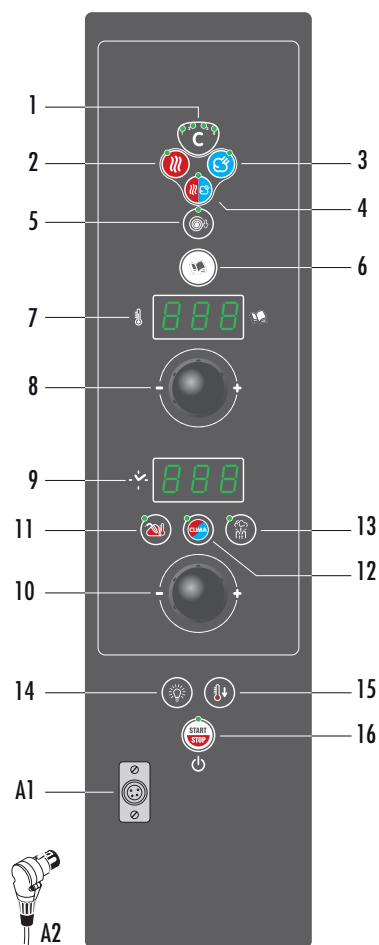
EQUIPEMENTS DE SECURITE

- 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
- Dispositif de détection de flamme qui interrompt l'arrivée du gaz en cas d'arrêt accidentel de la flamme brûleurs
- Pressostat de sécurité signalisation absence de gaz
- 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
- Vanne gaz à double étage
- Thermostat de sécurité de la chaudière
- Régulation automatique du niveau d'eau dans la chaudière
- Sonde de contrôle vidage de la chaudière

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 m.
- Filtre
- Clé USB pour le téléchargement des données HACCP, mise à jour du logiciel et téléchargement des programmes de cuisson
- Kit pieds avec bride (h - 150 mm)
- Protection de chaleur en acier inox pour tôle latérale droit (indispensable quand le four est mis à côté d'autres sources de chaleur)
- Support de base en acier inox
- Support de base en acier inox pour insertion cellule de refroidissement
- Porte-plaques
- Plan de support en acier inox
- Armoire neutre avec portes et porte-plaques incorporé
- Armoire neutre avec porte
- Armoire de maintien statique et cuisson lente
- Kit pieds avec bride pour supports de base, pour installations navales
- Kit roulettes pour support de base, dont 2 avec frein
- Chariots pour extraction des structures porte-plaques avec cuvette ramasse-gouttes
- Structure porte-plaques extractible (à utiliser avec châssis d'insertion)
- Châssis d'insertion pour structures porte-plaques et porte-assiettes
- Structure porte-assiettes extractible (à utiliser avec châssis d'insertion)
- Couvertures isothermes pour structure porte-plaques or structure porte-assiettes
- Hotte d'aspiration avec condenseur à air (utilisable uniquement sur four déjà disposé)

GGM T14 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/recettes
- 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 (CLIMA), Touche humidificateur manuel
- 13 - Touche évent 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

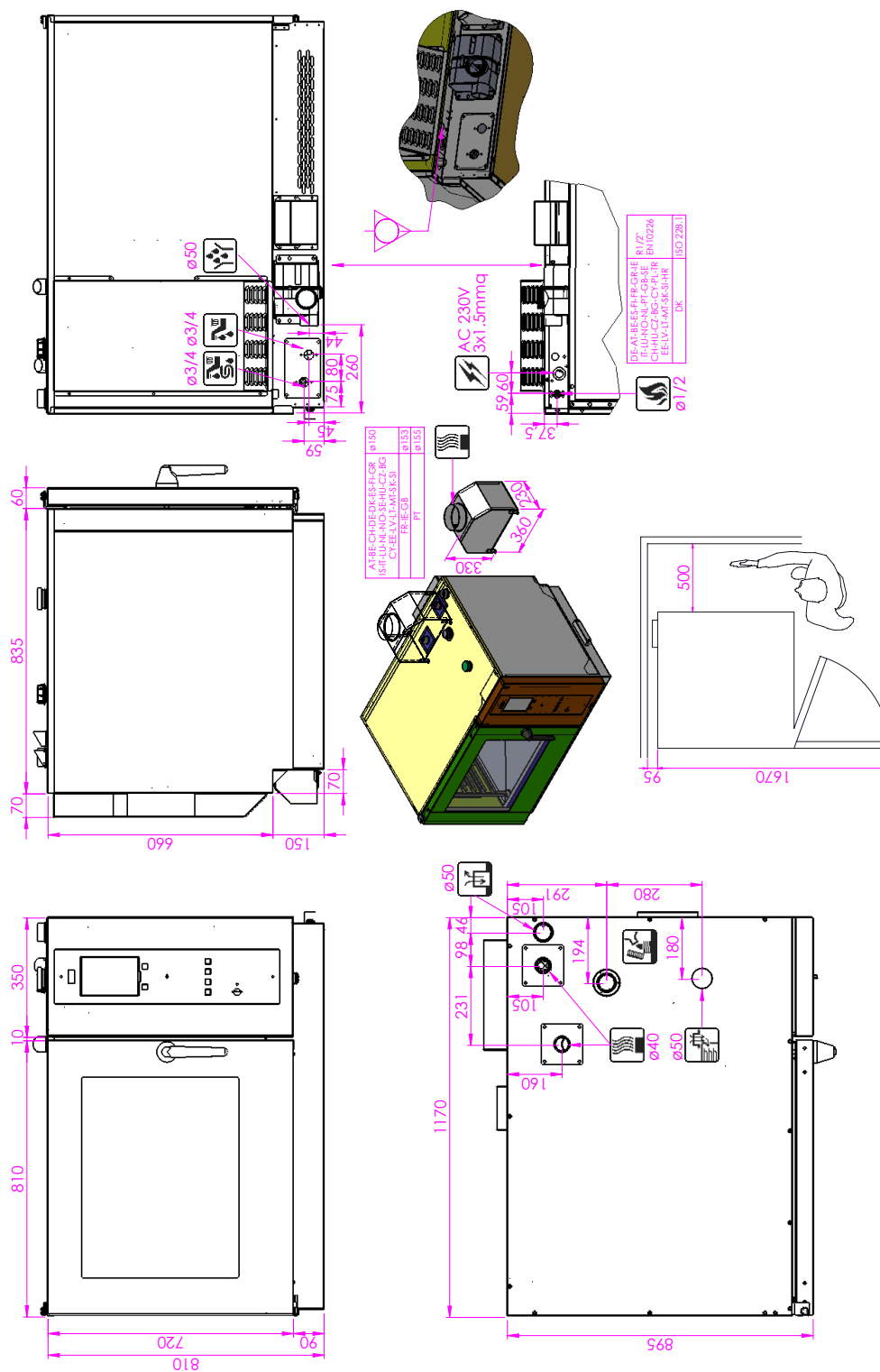
- A1 - Connexion sonde au coeur
- A2 - Sonde au coeur

DONNEES TECHNIQUES

Capacité chambre	GN	7 x 2/1 14 x 1/1	Puissance électrique total	kW	1
Entraxe entre les étagères	mm	70	Puissance Chauffage Gaz Nominale	kW / kcal	30 / 25800
Nombre des repas		70 / 180	Puissance de chauffage chambre	kW / kcal	20 / 17200
Dimensions	mm	1170 x 895 x 810 h	Puissance de chauffage vapeur	kW / kcal	18 / 15480
Dimensions avec emballage	mm	1220 x 1040 x 1100 h	Puissance ventilateur	kW	0,55
Poids - Net / Brut	kg	220 / 240	Tension d'alimentation	V - 50 Hz	AC 230

Tensions et fréquences spéciaux sur demande

GGM T14 S



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

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



CE IPX 5