

Gastrosteam

FOUR MIXTE A GAZ AVEC CHAUDIERE

GGM T21 X

20 x 1/1 GN



MODALITE DE CUISSON

- Air pulsé avec CLIMA 30 - 300°C
- Vapeur 30 -130° (basse température, atmosphérique, forcé)
- Mixte air pulsé vapeur avec CLIMA 30 - 300°C
- Visualisation temps et température pré-établi pour chaque modalité cuisson

MODES DE FONCTIONNEMENT

- Systeme de cuissons automatiques ICS "Interactive Cooking System" contenant 63 procédés de cuisson pour: Entrées, Viandes, Volaille, Poisson, Legumes, Pâtisserie, Multigrill, qui donnent plus de 370 recettes testées par le fabricant et immédiatement utilisable par l'opérateur
- Cuissons automatiques EXTRA avec 40 procédés de cuissons pour:
 - Maintien à temp ou avec sonde au coeur
 - Remise en température sur assiettes ou sur bacs GN
 - Décongélation lente ou rapide
 - Cuisson sous vide (Viande , Poisson , Légumes , Pasteurisation, divers)
 - Cuisson Multiniveau
 - Cuisson Multiniveau "Just in Time"
- Programmable avec possibilité de mémoriser 400 programmes de cuisson en séquence automatique (jusqu'à 15 cycles)
- Avec départ retardé
- Avec sonde au coeur
- Durée programmable
- Manuelle avec possibilité de cuisiner avec 15 cycles en séquence automatique et fonction PLUS pour:
 - Maintien
 - Finition (Soft, Medium, Hard)
 - Gestion ventilateur (ventilation intermittente)
 - Gestion événement
 - Cuissons Delta T
 - Deuxième Timer cuisson

FONCTIONNALITES

- Afficheur à cristaux liquides (LCD) avec le rétroéclairage par LED et technologie "Touch Screen"
- Poignée SCROLLER PLUS avec fonction "Push" pour confirmer les paramètres
- Préchauffage automatique ou 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 avec événement motorisé
- Système ouverture événement pour évacuation du surplus de l'humidité de manière programmable, automatique ou avant la fin du cycle.
- Autoreverse (inversion automatique du sens de rotation de la ventilation) pour une uniformité de cuisson parfaite
- Contrôle parallèle de la température dans l'enceinte de cuisson et au coeur, système DELTA T
- Condensation automatique des vapeurs
- Départ retardé programmable
- Accès aisé aux paramètres programmables utilisateur, pour personnaliser



l'appareil

- Contrôle automatique saturation de la vapeur dans la chambre de cuisson
- Programme de lavage semi-automatique de série
- 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

CONTROLES

- Turbine à 6 vitesses et ventilation intermittente; les premières trois vitesses apportent une réduction de puissance automatique pour cuisson lente
- Contrôle de la température au coeur par la sonde multipoint avec 4 points de contrôle
- Sonde au coeur avec prise extérieure qui peut être facilement remplacée avec la sonde à aiguille pour la cuisson sous-vide
- Connexion USB pour télécharger les données HACCP, pour mettre à jour le logiciel et pour charger/décharger les recettes personnelles
- Commandes manuel pour:
 - Humidificateur manuel
 - 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
 - Contrôle manuel de l'événement

CONSTRUCTION

- Enceinte de cuisson en acier inox 18/10 AISI 304 d'une épaisseur d'1 mm, moulée, avec angles arrondis à ample courbure pour faciliter les opérations de nettoyage (Normes HACCP)
- 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 pivotante pour un nettoyage aisé
- Porte avec système de fermeture avec 3 gâches
- 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.
- Déфлекteur pivotant 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 indirect au gaz de l'enceinte de cuisson au moyen de brûleurs à air pulsé
- 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
- Vanne gaz à double étage

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

GENERATEUR DE VAPEUR

- Chaudière construite en acier inox AISI 316 avec forte isolation thermique
- Chauffage indirect au gaz de la chaudière au moyen de brûleurs à air pulsé
- 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 détartrage de la chaudière
- Programme de détartrage de la chaudière

EQUIPEMENTS DE SECURITE GENERATEUR DE VAPEUR

- Thermostat de sécurité de la chaudière
- Régulation automatique du niveau d'eau dans la chaudière
- Sonde de contrôle vidange de la chaudière

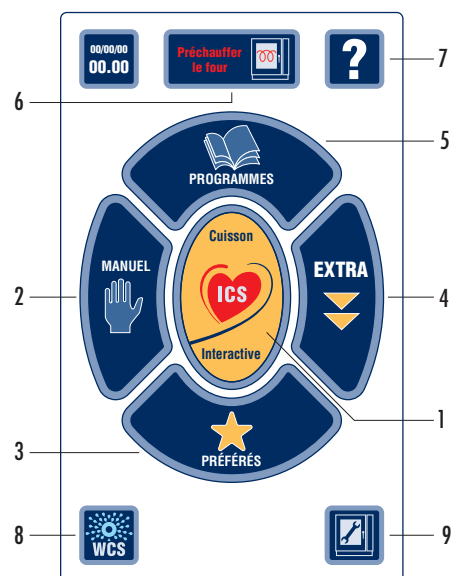
ÉQUIPEMENTS DE SERIE

- Chariot à échelles GKST21
- 2 grilles inox GN 1/1 (mm 530 x 325)
- Sonde au cœur
- Porte sonde au cœur
- Livre de recettes

ÉQUIPEMENTS SUR DEMANDE / ACCESSOIRES

- Douchette de lavage LD25
- Système de lavage automatique LMT21, pour le nettoyage de la chambre avec 3 intensités:
 - SOFT pour la saleté normale
 - MEDIUM pour la saleté tenace
 - HARD en présence d'incrustations
- Clé USB avec mise à jour du logiciel
- Supplément pour connection Ethernet - ETH
- Réglage pour gaz de pétrole liquéfié (GPL)
- Cheminée anti-vent pour modèles à gaz CAM201 (obligatoire pour toutes installations sans hotte)
- Sonde de cuisson à cœur pour sous vide SE005 avec prise externe - Ø 1 mm
- Chariot porte-assiettes GKPT21 - Capacité assiettes: 60 Ø 310 mm
- Filtre à graisse FXT21
- Couvertures isothermes CPT21 pour HKS ou HKP
- Hottes d'aspiration en acier inox, avec moteur et condensateur de vapeur
- Chariot CD002 pour système de lavage et bidon détergent
- Armoire de maintien avec contrôle électromécanique et CLIMA: MTG20E (sur pieds) - MTP20E (à poser au sol) - MTP22E (à poser au sol - Passant) - Capacité 1 chariot GKST21 20 x 1/1 GN, ou 1 chariot GKPT21 60 assiettes Ø 310 mm
- Fours de remise en température avec contrôle électromécanique et CLIMA: RTG20E (sur pieds) - RTP20E (à poser au sol) - RTP22E (à poser au sol - Passant) - Capacité 1 chariot GKST21 20 x 1/1 GN, ou 1 chariot GKPT21 60 assiettes Ø 310 mm
- Combiclean DL010 - Nettoyant alcalin (bidon 10 lt.)
- Combiboiler DS010 - Détartrant alcalin pour chaudière (bidon 10 lt.)

GGM T21 X



- 1 - Système de cuissons automatiques ICS (Interactive Cooking System). Appuyer sur la touche ICS puis choisir le produit à cuire
- 2 - Fonction MANUEL pour introduire directement le mode de cuisson, le temps, la température et/ou les autres paramètres de cuisson
- 3 - Fonction PREFERES pour accéder aux programmes de cuisson personnels et automatiques les plus utilisés
- 4 - Fonction EXTRA : REMISE A TEMPERATURE, MAINTIEN, DECONGELATION, CUISSON A NIVEAUX, CUISSON SOUS VIDE
- 5 - Fonction PROGRAMMES pour créer, lancer et gérer les programmes personnels de cuisson (400 programmes, 15 cycles en séquence automatique)
- 6 - Fonction de pré-chauffage
- 7 - Fonction HELP de guide à l'emploi
- 8 - Lavage automatique WCS (Washing Combi System)
- 9 - Fonction SERVICE pour accéder aux fonctions d'entretien et de service

DONNEES TECHNIQUES

GGM T21 X

Dimensions	mm	950 x 825 x 1950 h
Poids - Brut / Net	Kg	488 / 395
Puissance électrique total	kW	1,8
Puissance thermique nominale	kW/kcal	48 / 41280
Puissance de chauffage chambre	kW/kcal	36 / 30960
Puissance de chauffage vapeur	kW/kcal	27 / 23220
Puissance ventilateur	kW	1,8
Tension d'alimentation		AC 230 V - 50 Hz

CAPACITE

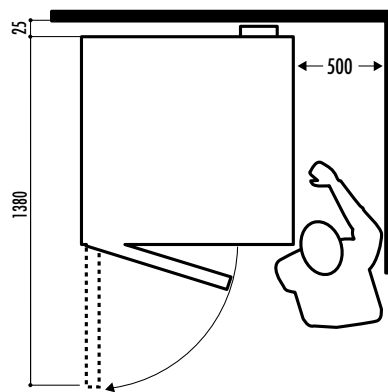
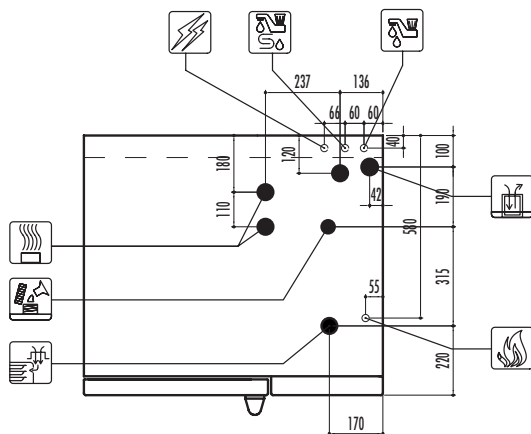
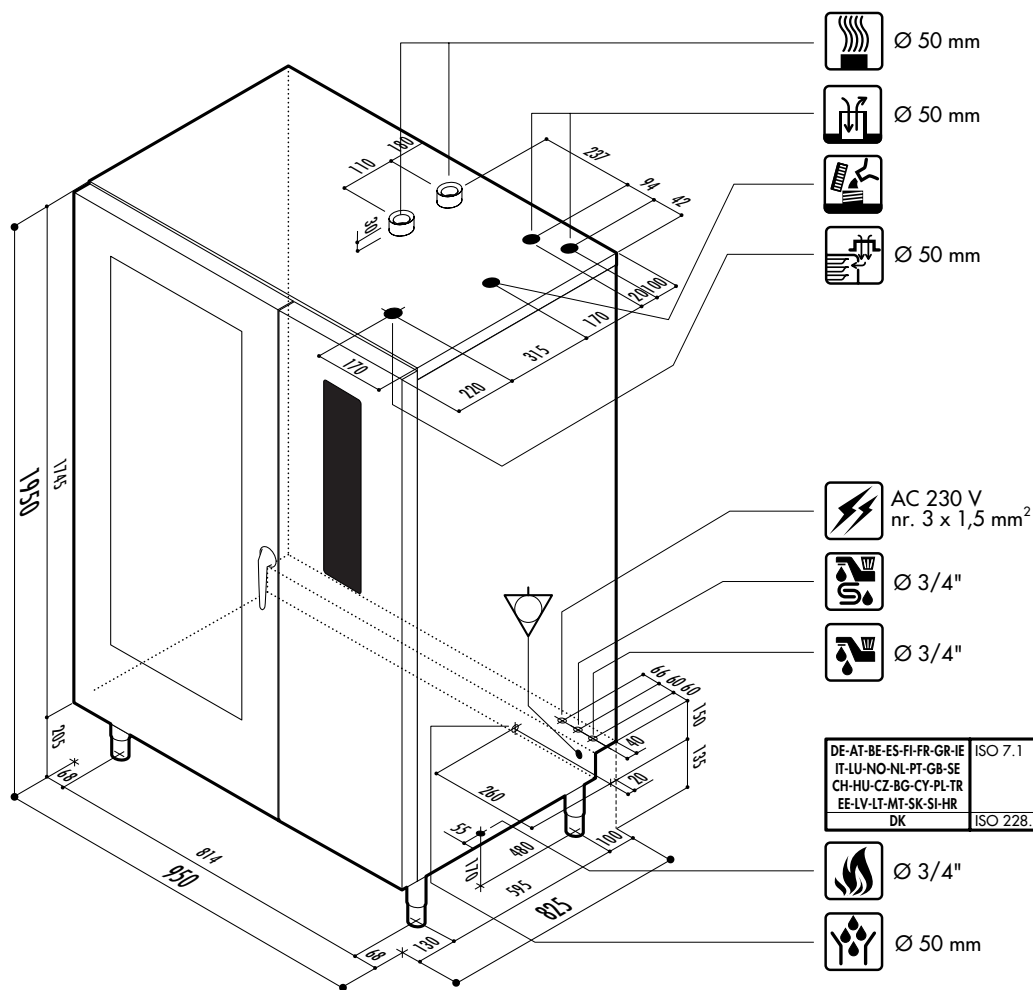
20 x 1/1 GN

- Avec chariot à échelles GKST21 (1 de série): 20 x GN 1/1, écartement de 67 mm entre glissières
- Avec chariot pour assiettes GKPT21 (option): 60 assiettes de Ø 310 mm, écartement de 68 mm

CERTIFICATIONS **CE IPX 5**

GGM T21 X

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

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 