FOUR MIXTE ELECTRIQUE

Ed.0904

EMT 40 D

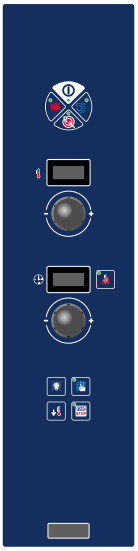
Four polyvalent avec chaudière pour la cuisson à air chaud, à la vapeur et cuisson combinée.

CONSTRUCTION

- Construit en acier CrNi 1.4301
- Enceinte emboutie en acier CrNi 1.4301, avec angles arrondis pour un nettoyage facilité (HACCP)
- Enceinte soudée, sans joints et étanche
- Enceinte avec isolation périphérique de 35 mm d'épaisseur
- Joint de dilatation entre l'enceinte et la face avant de l'appareil
- Porte à double vitrage séparé en verre trempé, à faible radiation thermique, éclairage intégré et ouverture par poignée simple
- Vitre intérieure pivotante pour un nettoyage facilité
- Charnières de porte réglables
- Joint de porte encastré en silicone vulcanisé résistant aux hautes température et à l'usure
- Bac de récupération de porte avec écoulement
- Déflecteur pivotant facilitant le nettoyage de la turbine
- Panneau de commandes amovible, avec arrêt, facilitant l'inspection
- Chaudière construit en CrNi 1.4301 avec isolation thermique en laine minérale
- Ecoulement à séparateur muni d'une fenêtre d'inspection rendant possible un raccordement direct
- Vannes magnétiques séparées pour l'eau adoucie et l'eau normale
- Raccords regroupés sur l'arrière droit de l'appareil
- Chariot à échelles avec un écartement de 67 mm entre glissières

CHAUFFAGE ELECTRIQUE

- Enceinte: corps de chauffes électriques blindés en **INCOLOY 800 CrNi**
- Chaudière: corps de chauffes électriques blindés en **INCOLOY 800 CrNi**
- Contrôle et correction automatique de la consommation par le système **ENERGY SAVING**



VERSION D

Electronique manuel. Touches modes de cuisson et de remise en température. Thermostat électronique 30C°-300°C. Minuterie électronique. Autoreverse (distribution de l'air dans la chambre avec inversion automatique du sens de rotation du ventilateur). Humidificateur, évent manuelle et éclairage de la chambre de cuisson.

MODES DE FONCTIONNEMENT

- **Air pulsé 30°C - 300°C**
- **Vapeur 30° -130°C (basse température, atmosphérique, forcée)**
- **Mixte 30°C - 300°C**
- **Remise en température: programme R1 pour remise sur assiettes, R2 remise sur bac, RP remise avec choix du temps et température**
- **Optionnelle: Sonde à cœur 30°C -100°C**

FONCTIONNALITES

- Panneau de commandes électronique avec touches et manettes pour la sélection du temps et de la température
- Auto-diagnostique effectué lors de chaque enclenchement avec affichage numérique du diagnostique et alarme sonore
- Turbine bidirectionnelle réglée électroniquement par le système **AUTOREVERSE** pour optimiser la qualité de cuisson
- Abattement de température avec porte ouverte et déclenchement automatique à 50°C
- Abattement de la température lors de la cuisson en cas de surchauffe
- Humidification manuelle par touche à pression ou programmable
- Evacuation du surplus l'humidité au moyen de l'évent manuelle
- Eclairage halogène intégré dans la porte avec déclenchement à l'ouverture de la porte
- Préchauffage automatique de la chaudière
- Condensation automatique des vapeurs
- Contrôle automatique du degré d'humidité de l'enceinte évitant une surproduction de vapeur
- **Programme de nettoyage manuel de l'enceinte "CL"**
- **Programme de détartrage de la chaudière "DE"**
- Vidange automatique et journalière de la chaudière avec contrôle de la température de vidange (max. 60°C)
- Affichage de l'alarme de détartrage de la chaudière
- Demande et affichage du temps restant jusqu'au prochain détartrage de la chaudière
- Affichage du programme d'entretien du four:
  - Test des fonction de la platine
  - Contrôle des sondes
  - Affichage des houres de fonctionnement pour un entretien programmé
- Option: Sonde de cuisson à cœur électronique (30°C-100°C) avec prise externe et thermomètre digital

EQUIPEMENTS DE SECURITE

- Thermostat de sécurité de l'enceinte
- Thermostat de sécurité de la chaudière
- Sécurité contre la sur- et la sous-pression dans l'enceinte
- Sécurité contre la surpression dans la chaudière
- Disjoncteur de sécurité du moteur
- Contact de porte magnétique
- Régulation automatique du niveau d'eau dans la chaudière
- Affichage du manque d'eau, avec possibilité poursuivre la cuisson en air chaud
- Refroidissement par air pulsé de la partie électrique et surveillance thermique de celle-ci
- Arrêt automatique en cas de perturbations des systèmes vitaux

DONNEES TECHNIQUES

- Tension et fréquence: **3 NAC 400 V - 50 Hz**
- Puissance électrique totale: **61,8 kW**
- Puissance de chauffe de l'enceinte: **60 kW**
- Puissance de chauffe de la chaudière: **60 kW**
- Puissance du moteur: **1,8 kW**

DIMENSIONS

- B x T x H **(mm) 1290 x 895 x 1950 h**

CAPACITE

- Avec chariot à échelles **KST40** (1 de série): 40 x GN 1/1 ou 20 x GN 2/1, écartement de 67 mm entre glissières
- Avec chariot pour assiettes **KPT40** (option): 100 assiettes de ∅ 310 mm, écartement de 68 mm

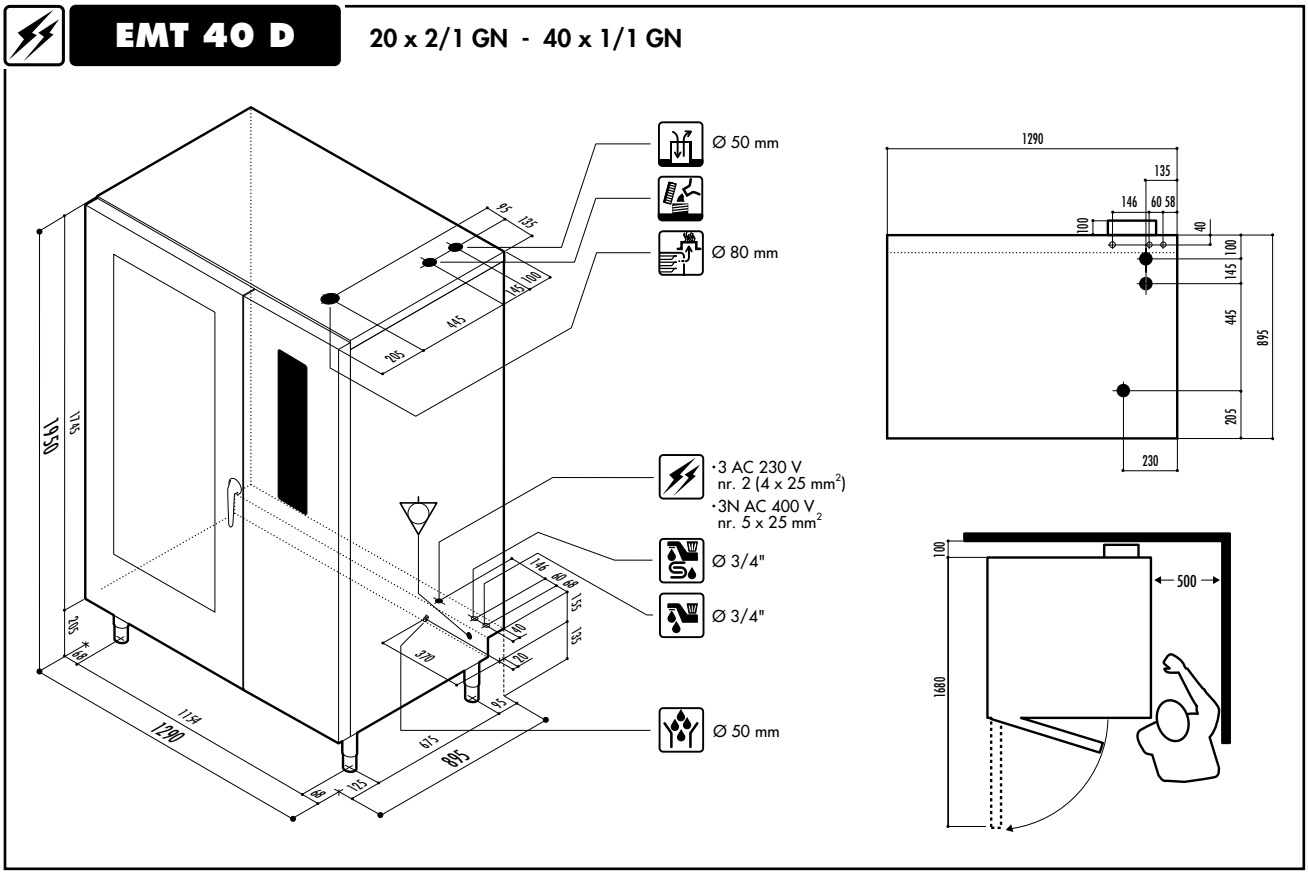
ACCESSOIRES DE SERIE

- 1 chariot à échelles **KST40**
- 2 grilles inox GN 2/1

OPTIONS

- Sonde de cuisson à cœur pour sous vide **SE002**
- Tension et fréquence électriques spéciales et maritime
- Filtre à graisse **FXT40**
- Chariot chariot porte-assiettes **KPT40** avec housse isothermique **CPT40**
- Armoire de maintien en température électronique avec Autoclima **MAT40**
- Douchette de lavage **LD25**
- Prise sérielle pour imprimante (type RS 232) pour quittance de cuisson
- Raccord à un système d'optimisation énergétique **SN**

CERTIFICATIONS CE IPX 5



La société se réserve le droit de modifier, sans préavis, les données mentionnées ci-contre.