

GMT 06 P

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

CONSTRUCTION

- Construit en acier CrNi 1.4301
- Enceinte en acier CrNi 1.4301, avec angles arrondis pour un nettoyage facilité (HACCP)
- Enceinte soudée et étanche
- Enceinte de cuisson 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 bidirectionnelle
- Arrêt d'ouverture à deux positions
- 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, aussi avec la porte ouverte
- Déflecteur pivotant facilitant le nettoyage de la turbine
- Echelles porte-plaques GN amovibles avec 70 mm d'écartement entre glissières
- Panneau de commandes amovible, avec arrêt, facilitant l'inspection
- Chaudière construite en CrNi AISI 316 avec isolation thermique en laine minérale
- Vannes magnétiques séparées pour l'eau adoucie et l'eau normale
- Raccords regroupés sur l'arrière droit de l'appareil
- Prise de sonde de cuisson à cœur externe

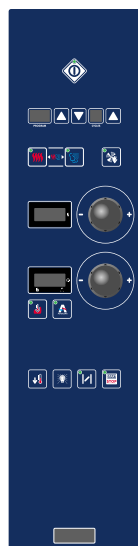
CHAUFFAGE GAZ

- Chauffe indirecte de l'enceinte et chauffe de la chaudière au moyen d'un seul brûleur pulsé
- Allumage automatique et contrôle électronique du brûleur
- Echangeur de chaleur en acier CrNi 310 S avec chambre d'expansion plaquée de céramique
- Auto-diagnostic avec réarmement automatique
- Contrôle et correction automatique de la consommation par le système **ENERGY SAVING**



FONCTIONNALITES

- Panneau de commandes électronique avec touches et manettes pour la sélection du temps et de la température
- Auto-diagnostic effectué lors de chaque enclenchement avec affichage numérique du diagnostic et alarme sonore
- Températures préprogrammées des fonctions air chaud, vapeur et combiné air chaud-vapeur
- 88 programmes enregistrables avec chacun 9 phases de cuisson alternées
- 9 programmes de cuisson préenregistrés
- Turbine bidirectionnelle réglée électroniquement par le système **AUTOREVERSE** pour optimiser la qualité de cuisson
- Maintien en température au moyen de la sonde ou de l'horloge
- Prise multifonctions pour sonde de cuisson à cœur, sonde de cuisson pour petite pièce ou sous vide et thermomètre digital
- 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
- Contrôle de l'humidité de l'enceinte par le système **AUTOCLIMA**
- Evacuation du surplus l'humidité au moyen de l'évent de manière manuelle, automatique ou programmée
- 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



VERSION P

99 programmes et 9 cycles en séquence automatique, afficheurs numériques, Autoclimate, autodiagnostic, double vitesse, autoreverse (distribution de l'air dans la chambre avec inversion automatique du sens de rotation du ventilateur), sonde au cœur, humidificateur et éclairage de la chambre de cuisson.

MODES DE FONCTIONNEMENT

- Air pulsé avec Autoclimate 30° - 300°C
- Vapeur 30° - 130°C (basse température, atmosphérique, forcée)
- Mixte avec Autoclimate 30° - 300°C
- Remise en température avec Autoclimate 120° - 140°C
- Sonde à cœur 30° - 100°C
- Cuissons en séquence automatique
- Maintien en température avec Autoclimate

- Affichage du programme d'entretien du four:
- Test des fonction de la platine
- Contrôle des sondes
- Affichage des heures de fonctionnement pour un entretien programmé

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
- Thermocouple électronique de sécurité avec coupure immédiate du gaz en cas de problème
- Pressostat de sécurité gaz
- 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: AC 230 V - 50 Hz
- Puissance électrique totale: 0,5 kW
- Puissance totale gaz: 9 kW (7740 kcal)
- Puissance de chauffe de l'enceinte: 9 kW (7740 kcal)
- Puissance de chauffe de la chaudière: 9 kW (7740 kcal)

DIMENSIONS

- B x T x H (mm) 890 x 825 x 810 h

CAPACITE

- Avec échelles porte-plaques (de série): 6 x GN 1/1, écartement de 70 mm entre glissières
- Avec structure porte-plaques SGT06 (option): 6 x GN 1/1, écartement de 65 mm entre glissières
- Avec structure porte-assiettes PRT06 (option): 14 assiettes de Ø 310 mm, écartement de 58 mm

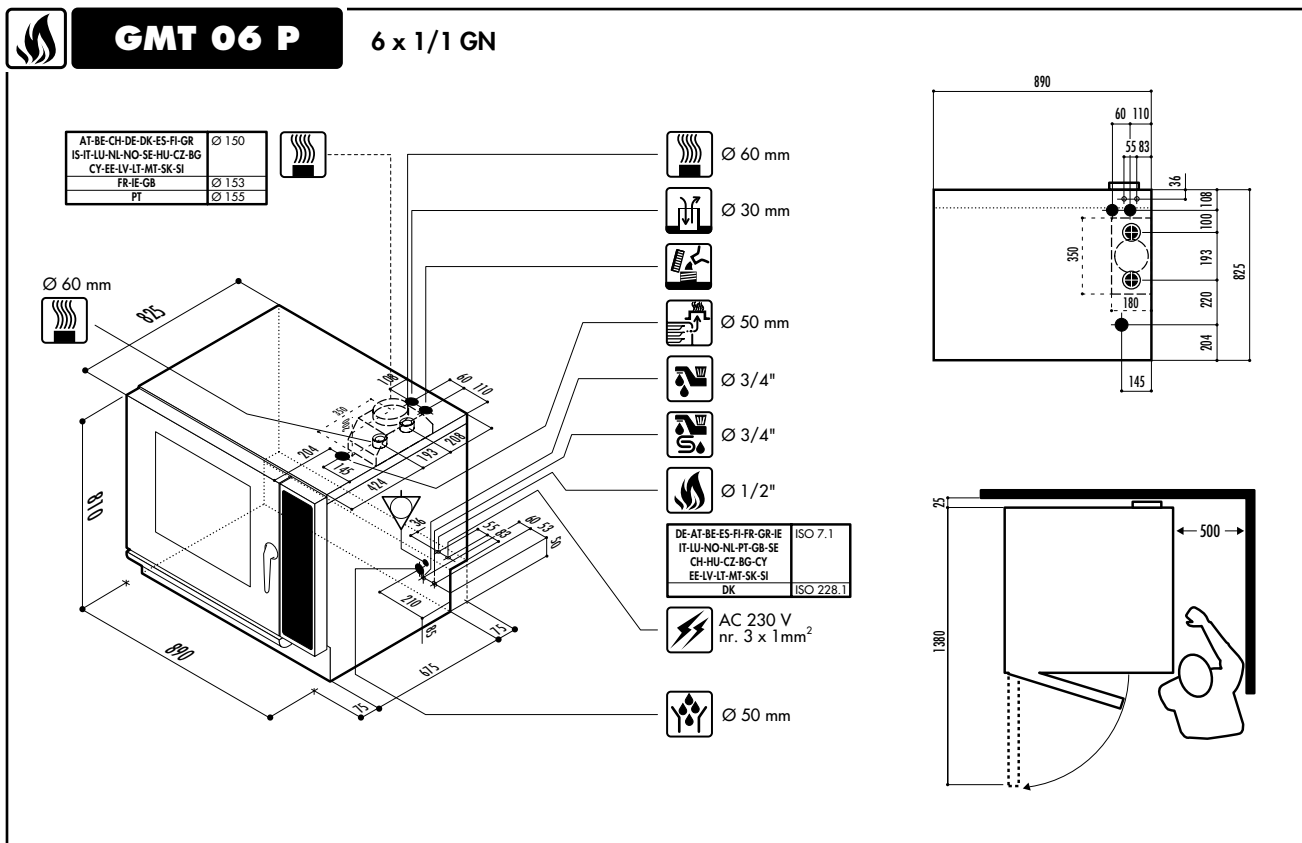
ACCESSOIRES DE SERIE

- 1 jeu d'échelles porte-plaques
- 2 grilles inox GN 1/1

OPTIONS

- Système de lavage automatique de l'enceinte mod. KLT06
- Tablette de rangement pour filtre de détartrage KDT06
- Chariot porte kit complet de lavage CD002
- Sonde de cuisson à cœur pour sous vide SE002
- Gâche de porte pour ouverture de sécurité à 2 crans
- Charnière de porte à droite PST01
- Réglage pour gaz de pétrole liquéfié (GPL)
- Jeu d'échelles porte-plaques 600x400 mm PAT06
- Structure porte-plaques SGT06
- Chariot d'extraction pour structure porte-plaques CRT06
- Tension et fréquence électriques spéciales
- Filtre à graisse FXT06
- Support ouvert simple SRT06 ou avec échelles porte-plaques SPT06
- Support fermé avec porte battante ANT06
- Structure porte-assiettes PRT06 avec housse iso thermique CPT06 et chariot de banquet CRT06
- Armoire de maintien en température électronique avec Autoclima MAT06
- Armoire chaude ACT06
- Hotte d'aspiration avec condensateur de vapeur intégré KAT06
- Douchette de lavage LD25
- Prise sérielle pour imprimante (type RS 232) pour quittance de cuisson
- Systèmes de monitoring CONTRÔLE HACCP DU LCS

CERTIFICATIONS CE IPX 5



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

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