

FOUR MIXTE ÉLECTRIQUE 10XGN1/1

Four mixte avec panneau de commandes digitale et programmes de cuisson. Double niveau de génération vapeur. Turbine avec inversion automatique de rotation. Contrôle actif humidité pendant la cuisson. Système de lavage SC2, à double effets hygiénisants, con l'introduction manuelle du détergent liquide. Réalisation acier inox AISI 304 et AISI 316L à l'intérieur de l'enceinte.



Système de lavage automatique SC2



<i>Alimentation</i>	électricité	<i>Capacité plats 60x40 cm</i>	10
<i>Capacité plats GN</i>	10 x 1/1GN	<i>Economiseur d'énergie</i>	Prédisposition pour économiseur d'énergie
<i>Portions pour cuisson</i>	n° 140	<i>Sonde à coeur</i>	Singlepoint, optional

Caractéristiques fonctionnelles

- Four mixte Multifonction avec commandes digitals et afficheur à LED (7 segments).
- Air pulsé de 10°C à 300°C et dosage humidité 0-100% - Mixte de 30°C à 250°C avec dosage vapeur 10-90% - Vapeur de 30°C à 125°C.
- Modes de cuisson: avec sélection manuelle ou programmable, 6 programmes mémorisés de 3 phases chacun (standard: 3 programmes de régénération et 3 de cuisson, tous modifiables).
- Pré-équipement pour sonde à coeur singlepoint (KSBX11L1).
- Pré-équipement pour sonde à coeur sous vide (KSFMS) - seulement avec sonde à coeur.
- Pré-équipement pour fumage avec accessoire Smok.
- Manette de sélection des données, touches de sélection à pression.
- Le système de lavage SC2, à double effets hygiénisants, après l'introduction manuelle du détergent liquide, opère automatiquement jusqu'à le rinçage et l'assainissement thermique final. Un programme mémorisé.
- Système de génération de vapeur RDC (breveté) + EVOS avec coûts bas de gestion et double niveau de génération vapeur DSG.
- Injection manuelle de la vapeur.
- Gestion active de l'ambiance de cuisson AOC (breveté) par surpression.
- Vapeur basse température et Vapeur surchauffée.
- Control activo humedad en cocción UR2.
- Inversion automatique du sens de rotation turbine AWC, 2 vitesses de la turbine (1 intermittente).
- Contrôle de la température PTM. Sélection °C ou °F.
- Sélection de l'heure de mise en marche.
- Touche « Remise à zéro » alarmes. Autodiagnostic avec alarmes de dysfonctionnement.
- Refroidissement et préchauffage automatiques.
- Configuration pour le contrôle à distance de l'économiseur d'énergie.
- Condensation des vapeurs de cuisson obtenant ainsi le refroidissement automatique de la vidange et une basse température des tuyaux de raccordement du four.

Caractéristiques de fabrication

- Chambre de cuisson réalisée en acier inox AISI 304 satiné brillant, ciel et fond en acier inox AISI 316L d'une épaisseur de 1,2 mm. Angles internes largement rayonnés.
- Structure porte-plats en rond d'acier AISI 304 chromé pour bacs GN 1/1 (espacement 66 mm) et bacs 60x40 cm (espacement 42,5 mm), sans grilles.
- Dans la chambre de cuisson, échangeur de chaleur directe blindé en incoloy 800.
- Turbine et système de génération de vapeur réalisés en acier inox AISI 316L.
- Eclairage halogène interne de la chambre.
- Panneau de commandes protégé par polycarbonate.
- Déflecteur de séparation entre cellule de cuisson et compartiment technique (échangeur + turbine) ouvrable pour permettre l'accès à la maintenance et au nettoyage.
- Porte à double vitrage avec paroi interne vitrée ouvrante, vitre interne en verre trempé (6 mm) et démontable. Blocage porte à deux positions d'arrêt 90° et 130°C
- Isolant thermique en laine de roche de (3,5 cm) avec barrière anti rayonnement.

Four Mixtes Multifonction BX
FOUR MIXTE ÉLECTRIQUE 10XGN1/1



- Rotation de la poignée dans le sens horaire et en sens inverse, pratique pour les droitiers et les gauchers.
- Joint de porte d'étanchéité en silicone haute résistance à double gorge.
- Bacs de récupération des eaux de condensation et vidange condensas intégrés.
- Refroidissement forcé du compartiment technique et de tous les composants, accessibilité technique par le côté gauche.
- Vidange chambre siphonnée et anti reflux des liquides et odeurs, raccord ventilé en T.

Dotations de sécurité et certifications

- Protection thermique et thermostats de sécurité, connectés aux alarmes de dysfonctionnement, pour moteur, ventilateur et carte électronique.
- Refroidissement automatique de la chambre de cuisson avec porte fermée.
- Hauteur inférieure ou égale à 160 cm par rapport au dernier guide supérieur du plat avec châssis d'origine.
- Micro-porte magnétique.
- Autodiagnostic avec alarmes blocage brûleurs, blocage moteur; manque d'eau et de gaz.
- Interruption de la rotation de la turbine lors de l'ouverture de la porte.

Equipement de série

- Pieds 100 mm h réglables en hauteur avec revêtement en AISI 304.
- Tuyaux d'alimentation d'eau.
- Manuel utilisateur avec conseils de cuisson.
- Données assistance technique.

Données techniques

<i>Branchement électrique</i>	400V 3N~ / 230V 3~ / 50÷60 Hz	<i>Poids net</i>	153 kg
<i>Poids brut</i>	165 kg	<i>Puissance électrique</i>	17,3 kW
<i>Dimensions</i>	92x90,6x103 cm	<i>Emballage</i>	101x97x125 cm