

## FOUR MIXTE ÉLECTRIQUE MULTI-FONCTIONS TOP 10 GN1/1



Four mixte avec cuisson automatique pour pasteurisation, fumage, sous vide, séchage, préparer des gâteaux et desserts, friture, cuisson à la vapeur, brunissage, déchirantes, cuire à Delta T et Basse Température. Turbine alternée avec inversion automatique du sens de rotation et 6 vitesses de ventilation, dont une fonction statique; système de contrôle breveté. Contrôle direct de l'humidité durant la cuisson, breveté. Deux niveaux différents de génération de vapeur. Dossier avec 150 programmes de cuisson automatiques et mémorisés. Recettes complètes avec des ingrédients, la préparation, les méthodes de cuisson et des conseils pour la présentation de la plaque, avec la photographie. Programmes Cook & Chill 100% automatiques avec BE-1 intégré. Multi-cuisson avec: cuissons compatibles effectuées simultanément, multi-timer (20 temps) et 2 sondes au cœur.

Fonction ECO pour la cuisson et le lavage avec utilisation réduite de la puissance. Système de lavage, à triple effets hygiénisants, complètement automatisé sans l'intervention de l'opérateur. Sept programmes de lavage. Réalisation acier inox AISI 304 et AISI 316L à l'intérieur de l'enceinte.



Cook&Chill automatique



Système de lavage 100% automatique



Capacité plats 60x40 cm	8 - avec l'accessoire	Capacité plats GN	10 x 1/1GN
Cuissons automatiques	Oui	Cuissons simultanées	Automatiques et Multi-timer
Economiseur d'énergie	Prédisposition pour économiseur d'énergie	Ecran	Digital interactif à couleurs
Nettoyage automatique	à triple effets hygiénisants	Poignée de porte	avec ouverture à gauche, même avec les mains pleines
Portions pour cuisson	n° 140	Sonde à coeur	Multipoint, standard

### Caractéristiques fonctionnelles

- Four mixte Multi-fonctions avec commandes digitales et écran interactif à couleurs, haute visibilité EVC, interface interactive
- Air pulsé de 10°C à 300°C et dosage humidité de 0 à 100 / Mixte de 30°C à 250°C avec dosage vapeur de 10 à 90 % / Vapeur de 30°C à 125°C
- Process de cuissons automatiques C3, cuissons manuelles, cuissons mémorisées CF3, cuissons personnalisées «utilisateur». Mémoire des cuissons préférées dans le dossier «FAVORIS». Page de cuisson personnalisée CMP. Fonction de sauvegarde les programmes de cuisson personnalisés dans la bibliothèque programmes pré-chargée par fonction sauvegarde-cuisson.
- Fonctions spéciales pilotées: Maintien en température, Delta T, Régénération, Banqueting, Basse Température, Pasteurisation, Fumage, Sous vide, Séchage.
- Sonde a coeur multipoints a densité progressive PDP.
- Pré-équipement pour sonde à cœur sous vide (KSFMS) - seulement avec sonde à cœur.
- Pré-équipement pour fumage avec accessoire Smokerstar (FMSX).
- Pré-équipement pour système de pasteurisation avec un contrôle parfait (accessoire FMP).
- Manette de sélection des données, touches de sélection sensibles et rétro-éclairées.
- Système de nettoyage automatique à triple effet hygiénisant de la chambre de cuisson TAS: un lavage complètement automatisé sans l'intervention de l'opérateur. Lavage de la vidange ADC, rinçages long TMC et bref SPLASH. Cycle de détartrage.
- Multicooking (multi-timer pour 20 niveaux, pilotage simultané des cuissons par 2 sondes à cœur ou par une sonde + multi-timer),

FOUR MIXTE ÉLECTRIQUE MULTI-FONCTIONS TOP 10 GN1/1

Four Mixtes Multifonction FX

- Multieasy pour des cuissons simultanées de plats variés, Multicore pour le pilotage simultané de deux sondes à cœur, BE-1 pour piloter en même temps FX et Blitz avec des process automatiques de Cook & Chill intégrés, aide en ligne (UMB)
- Fonction ECO pour la cuisson et le lavage avec utilisation réduite de la puissance.
- 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.
- Fonctions pour le contrôle actif de: puissance APM, humidité DCR, gestion de l'ambiance de cuisson AOC par surpression, inversion automatique de la turbine AWC, 6 vitesses modulables de la turbine MFC (dont une fonction statique), contrôle cours des températures PTM, double niveau de génération vapeur (DSG), contrôle temps de cuisson à la seconde (SBS).
- Touche RESET des alarmes. Autodiagnostic avec alarmes des dysfonctionnements.
- Refroidissement et préchauffage automatiques.
- Téléchargement et chargement des données HACCP et programmes de cuisson par clef USB.
- Pré-équipement pour économiseur d'énergie
- Démarrage du four à horaires programmés.

## 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.
- Echelle porte-plats amovible en acier inox AISI 316 électro-brillanté pour bacs GN (espacement entre plats mm 66).
- chauffe directe par résistances blindées en Incoloy 800 dans la chambre.
- Turbine et système de génération de vapeur réalisés en acier inox AISI 316L.
- Éclairage halogène de la chambre de cuisson.
- Panneau de commandes réalisé en verre trempé de 5 mm.
- 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.
- Poignée ergonomique à double prise, ouverture facile même avec mains occupées
- 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 l'enceinte de cuisson avec porte fermée.
- Hauteur de la dernière guide supérieure pour bac mineur ou égale à 160 cm, avec support original.
- Micro-contact de porte magnétique.
- Autodiagnostic avec alarmes blocage brûleurs, blocage moteur; manque d'eau et de gaz.
- Interruption de la rotation du ventilateur lorsque la porte est ouverte.

## Équipement de série

- Echelle porte-plats amovible capacité 10 x 1/1 GN.
- Pieds h= 100 mm, réglables en hauteur, revêtus en acier AISI 304.
- Tuyaux d'alimentation d'eau.
- Manuel de l'utilisateur avec des conseils de cuisson.
- Données service technique.
- Produits détergents.

## Données techniques

<i>Branchement électrique</i>	400V 3N~ / 230V 3~ / 50÷60 Hz	<i>Poids net</i>	155 kg
<i>Poids brut</i>	167 kg	<i>Puissance électrique</i>	17,3 kW
<i>Dimensions</i>	92x90,1x103 cm	<i>Emballage</i>	101x96,5x125,6