Four mixte électrique, interface OneTouch, 20 niveaux GN1/1, vapeur injection avec système de lavage

RESTAURATION COLLECTIVE

CUISSON BASSE T°

USAGE INTENSIF

GN 1/1

CONFORT

Informations produit

- Contrôle par écran tactile 7'' avec interface simplifiée OneTouch avec fonctions RackControl et Esay Service et des centaines de recettes préenregistrées, personnalisables.
- Programmation possible jusqu'à 9 enchainements de phases de cuissons.
- Production de vapeur par injection directe dans la chambre de cuisson.
- Température de 50° à 300°C en mode convection, vapeur ou mixte.
- Production de vapeur « Super » : deux degrés d'humidité
- 6 vitesses de ventilation rapide avec inverseur de rotation avec arrêt automatique à l'ouverture de la porte.
- Sonde à cœur (1 point) de série sur les versions 20 niveaux.
- Système de lavage automatique avec circuit ouvert, compatible avec détergent liquide.
- Douchette à enrouleur automatique de série sur les versions 20 niveaux.
- Oura motorisé.
- Four en acier Inox AISI 304 avec chambre à angles arrondis.
- Porte étanche avec éclairage LED et double vitrage ventilé.
- Échelles porte-grilles démontables pour un nettoyage simplifié.
- Echelles fixes modulables en option pour convertir le four au format 600x400.
- Chariot à échelles pour fours 20 niveaux inclus
- Port USB pour l'importation et l'exportation de programme et contrôle HACCP.

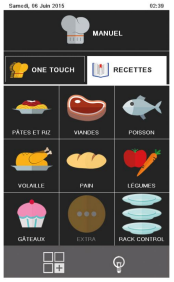
Avantages

Double vitrage nettoyage

Double vitrage ouvrant pour faciliter le nettoyage

Echelle compatible/EM-ET

Échelles compatibles. GN 1/1 et 600x400, fixes, démontables



Interface One Touch

Interface 5""intuitive et simplifiée. Permet d'accéder à vos recettes favorites ou personnalisées, ou possibilité de cuisson en mode manuel. Jusqu'à 9 programmes par recettes.

Joint silicone

Chambre avec angles arrondis

Lavage avec tablette

Lavage optimisé avec la fonction lavage automatique en circuit fermé de série. 4 programmes de lavage d'intensif à simple rinçage. Structure moulée et incurvée du fond de la chambre, pour faciliter l'évacuation de l'eau. Le circuit fermé est source importante d' économies d'eau et permet d'utiliser le détergent liquide ou tablette.

Lavage/SETE

Système de lavage automatique haute performance. Le produit de lavage est automatiquement pompé depuis son bidon extérieur

Données techniques

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Typologie de produit	PCS1 - Produit à compétence spécifique
Énergie	Electrique
Mode de production vapeur	injection
Nombre de vitesses de ventilation	6
Port USB	Oui
Capacité de programmation	9 phases de cuisson pour chaque prog. de cuisson
Douchette extractible	Série
Système de lavage automatique	inclus
Sonde à coeur	De série
Ø évacuation (mm)	50
Espace entre niveaux (mm)	65
Compatibilité	GN 1/1
Construction	Acier inoxydable AISI 304
Commande(s)	Ecran tactile 7" avec interface OneTouch
Capacité	20 GN1/1
Type d'éclairage	LED
Température (°C)	50 à 300°C
Modèle	Électrique

ALIMENTATION

Arrivée eau	G 3/4"
Puissance électrique raccordée (kW)	30.8
Tension (V)	400 V TRI + N
Fréquence (Hz)	50

DIMENSIONS ET POIDS

Poids net (kg)	260
Dimensions extérieures (LxPxH) (mm)	998x924x1888

LOGISTIQUE

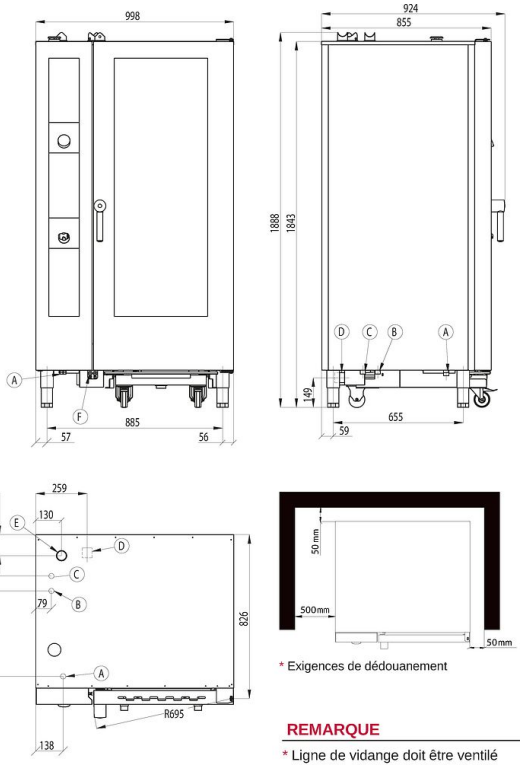
Dimensions emballage (LxPxH) (mm)	1060x1060x2100
Poids brut (kg)	290

Schémas techniques *Téléchargez-les sur le site www.eberhardt-pro.fr*

A Alimentation électrique
B Entrée d'eau adoucie (G3/4)
C Entrée d'eau non adoucie (G3/4)
D Évacuation four (Ø50)
E Évacuation humidité (Ø50)
F Entrée tuyau nettoyant

EXIGENCES MINIMALES: QUALITÉ DE L'EAU

Dureté ..... 60-100 ppm
TDS .....<100 mg/L
PH Niveau 7.0-8.0
Cl_2 Chlore libre .....<0,5 mg/L
Cl Chloramines.....<20 mg/L
Alcalinité.....<20 mg/L
SiO_2 Silice.....<10 mg/L



* Exigences de dédouanement

REMARQUE

* Ligne de vidange doit être ventilé

SERE201W

Accessoires et options

Accessoires

2025106	CHARIOT AMOVIBLE 20GN 1/1
2015118	CHARIOT AMOVIBLE 50ASS 20 GN1/1
2028653	SUPPORT AIMANTE POIGNE AMOV 20GN
KIT373	KIT 4ROUES CHARIOT 20GN DIRECTIONNEL
KIT374	KIT4ROUES CHARIOT20GN DONT 2 FIXES
2016265	HOUSSE THERMIQUE STRUCTURE 20GN1/1
7080581	HOTTE CONDENSATION STEAMBOX 20GN1/1
SMK01_1	Fumoir pour four mixte

Options

GK-7080052	Douchette rectractable SERE 6/10nive
GK-OPTIM	Four apte optimiseur énergie