

Four mixte gaz, interface OneTouch, 10 niveaux GN1/1, vapeur injection, avec système de lavage



RESTAURATION
COLLECTIVE

CUISSON
BASSE T°

USAGE
INTENSIF

GN 1/1



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) en accessoire pour les versions 6 et 10 niveaux.
- › Porte réversible : ferrage à gauche sur demande à la commande. (largeur +3cm)
- › Système de lavage automatique avec circuit ouvert, compatible avec détergent liquide.
- › Douchette à enrouleur en option pour les versions 6 et 10 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.
- › Port USB pour l'importation et l'exportation de programme et contrôle HACCP.

Avantages



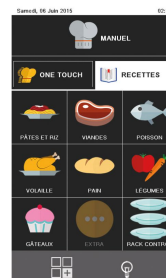
+ Double vitrage nettoyage

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	gaz
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	Option
Échelles	démontable
Système de lavage automatique	inclus
Sonde à coeur	Accessoire
Ø évacuation (mm)	ø50
Espace entre niveaux (mm)	70
Compatibilité	GN 1/1
Construction	Acier inoxydable AISI 304
Commande(s)	Ecran tactile 7" avec interface OneTouch
Capacité	10 GN1/1
Type d'éclairage	LED
Température (°C)	50 à 300°C
Modèle	gaz

ALIMENTATION

Alimentation gaz	3/4"
Arrivée eau	G3/4
Puissance gaz (kW)	19
Tension (V)	230V (mono)
Fréquence (Hz)	50

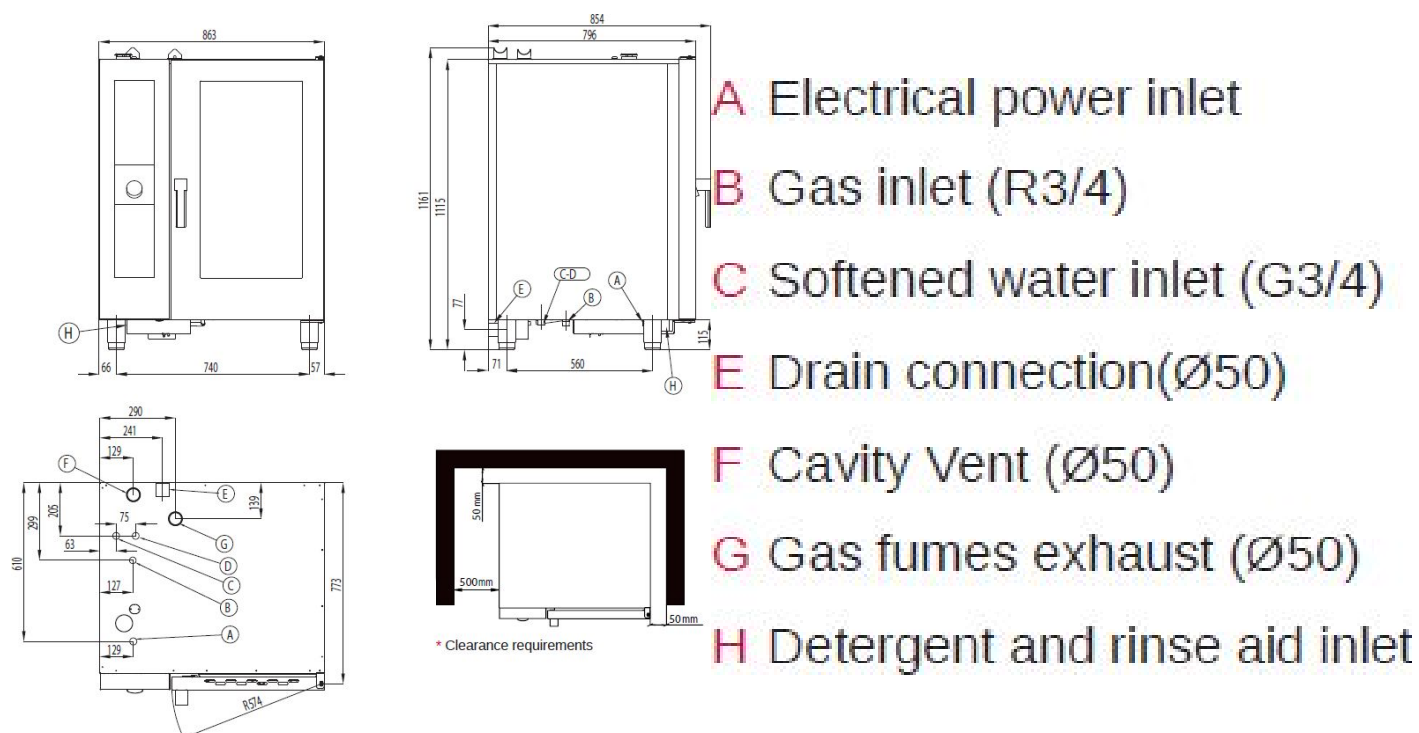
DIMENSIONS ET POIDS

Poids net (kg)	165
Dimensions extérieures (LxPxH) (mm)	863x854x1161

LOGISTIQUE

Dimensions emballage (LxPxH) (mm)	950x920x1280
Poids brut (kg)	185

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



Accessoires et options

Accessoires

TSB10 SUPPORT FOUR STEAMBOX 10GN1/1

TAN0800 PLACARD NEUTRE POUR 6 ET 10GN1/1

7080533 PRODUIT RINCAGE/DETARTRAGE 5L

7080523 HOTTE CONDENSATION STEAMBOX

2019769 KIT ECHELLES 10GN1/1 SUPPORT TSB10

7080523F FILTRE CHARBON P/HOTTE CONDENSATION

2016258 HOUSSE THERMIQUE STRUCTURE 10GN1/1

2025112 CHARIOT PORTE-STRUCTURE POUR TSB10