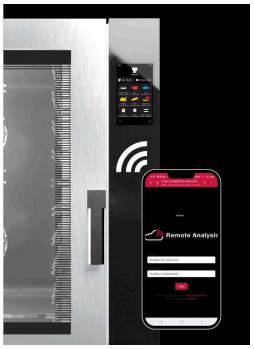
Four mixte réversible, 10 niveaux GN 1/1 - 600x400, vapeur par injection - ferrage à gauche

Informations produit

- Programmation possible jusqu'à 9 enchaînements de phases de cuisson.
- Puissance « extra-power » de série.
- 3 vitesses de ventilation avec inverseur de rotation et arrêt automatique à l'ouverture de la porte.
- Oura motorisé.
- Fours en acier Inox Aisi 304 avec chambre à angles arrondis.
- Porte à double-vitrage ventilé.
- Port USB pour l'importation et l'exportation de programmes et contrôle HACCP.

Avantages

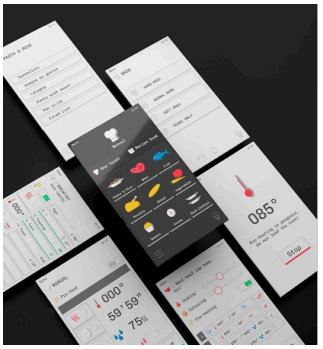


Giorik Cloud

Giorik Cloud permet de contrôler le four à distance. Par exemple : dupliquer des recettes, extraire les données HACCP, simplifier un dépannage technique, faire une mise à jour, allumer le préchauffage...

Fonctionnel & Ergonomique

Le four s'adapte à tous les espaces de travail grâce à ses deux sens d'ouverture de porte au choix et son écran de contrôle à portée de main.

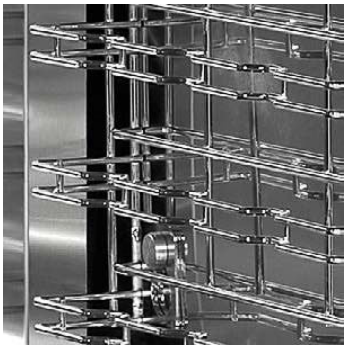


Interface ergonomique

Le nouveau panneau de contrôle 7'' est plus intuitif, réactif et personnalisable. Enchainement des cycles, contrôle automatique de l'humidité, ajustement de la coloration des cuissons, Rack Control... de nombreuses fonctionnalités sont disponibles.

Eclairage LED

Visibilité Nouvelles lumières LED sur le côté droit de la porte



GN démontables

Échelles compatibles GN1/1 et 600x400, fixes, démontables

Joint silicone

Chambre avec angles arrondis

Données techniques

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Typologie de produit	PCS1 - Produit à compétence spécifique
Énergie	Electrique
Mode de production vapeur	injection
Nombre de vitesses de ventilation	3
Port USB	Oui
Douchette extractible	Non
Échelles	Échelles porte-grilles démontables
Système de lavage automatique	Non
Douchette extérieure	en accessoire
Sonde à coeur	Accessoire
Ø évacuation (mm)	30
Espace entre niveaux (mm)	74
Compatibilité	600x400
Construction	Acier Inoxydable AISI 304
Commande(s)	Ecran tactile 7" avec interface OneTouch
Capacité	10 GN 1/1 - 600x400
Type d'éclairage	LED
Température (°C)	50°C à 300°C
Modèle	électrique

ÉQUIPEMENTS

Nombre de niveaux max.	10

ALIMENTATION

Arrivée eau	G 3/4"
Puissance électrique raccordée (kW)	17.4
Tension (V)	400 V TRI + N
Fréquence (Hz)	50

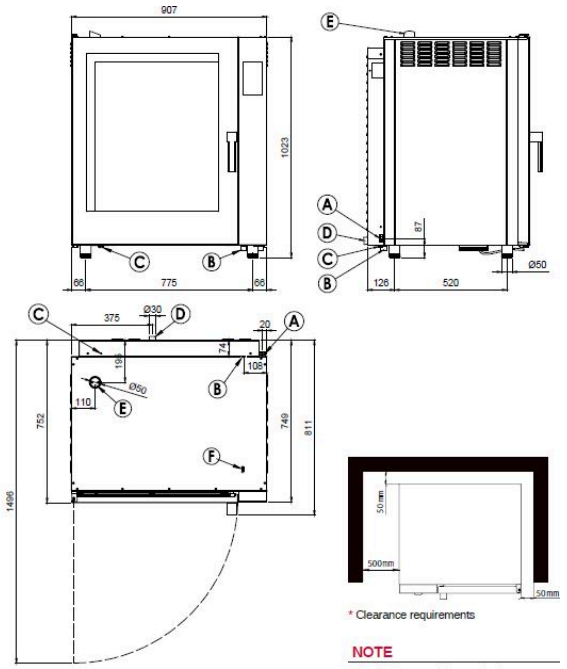
DIMENSIONS ET POIDS

Profondeur (mm)	811
Largeur (mm)	907
Hauteur (mm)	1050
Chambre du four (LxPxH) (mm)	645x800x450
Poids net (kg)	112
Dimensions extérieures (LxPxH) (mm)	907x811x1050

LOGISTIQUE

Poids brut (kg)	122

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



A Electrical connection
B Softened water inlet (G3/4)
C Equipotential bonding
D Drain (Ø30)
E Humidity discharge (Ø50)
F Detergent hose inlet (MTE10XW model)

WATER QUALITY REQUIREMENTS

Hardness ..... 60-100 ppm
TDS .....<100 mg/L
PH Value 7.0-8.0
Cl_2 Free chlorine.....<0,5 mg/L
Cl Chloride.....<20 mg/L
Alkalinity.....<20 mg/L
SiO_2 Silica.....<10 mg/L

* Clearance requirements

NOTE

* Drain line must be vented

Accessoires et options

Accessoires

2017692	KIT PORTE 5 GRILLES P/TSP1000
CLP0810	ETUVE STATIQUE 8NIV600x400 90x68x80
27637	DOUCHETTE EXTERIEURE
2021971	Support fixation GN1/1 P/CLP0810
TSP1000	SUPPORT INOX SANS GLISSIERES 830x570x700
2028484	KIT SUPERPOSITION FOURS MOV'AIR
2028476	KIT SUPERPOSITION FOURS EASY+MOV'AIR
2019694	ROULETTE POUR KIT SUPERPOSITION MTE
6000132	SONDE MULTIPOINTS NMTE/STEAMBOX
6000131	SONDE A COEUR 1PTS NMTE/STEAMBOX

Options

GK-AUTONOME	Four autonome en eau MTE KM