Four mixte électrique, interface OneTouch, 6 niveaux GN2/1, vapeur injection, avec système de lavage

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

Injection vapeur directe

Production de vapeur « Super » : deux degrés d'humidité calibrés pour maîtriser l'hydratation de la chambre de cuisson. Une solution polyvalente pour s'adapter à tous les plats.

Interface One touch intuitive et simplifiée

Écran couleur intuitif de 7 pouces. Retrouvez le mode manuel, le livre des recettes avec un choix de plus 100 recettes pré-enregistrés et la touche ONE TOUCH pour accéder directement à vos favoris. L'essentiel en une seule touche.

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	Option
Système de lavage automatique	Circuit ouvert
Sonde à coeur	Accessoire
Ø évacuation (mm)	50
Espace entre niveaux (mm)	70
Compatibilité	GN 2/1
Construction	Acier inoxydable AISI 304
Commande(s)	Ecran tactile 7" avec interface OneTouch
Capacité	6 GN2/1
Type d'éclairage	LED
Température (°C)	50 à 300°C
Modèle	Électrique

ALIMENTATION

Arrivée eau	G 3/4"
Puissance électrique raccordée (kW)	20.4
Tension (V)	400 V TRI + N
Fréquence (Hz)	50

DIMENSIONS ET POIDS

Profondeur (mm)	924
Largeur (mm)	1123
Hauteur (mm)	879
Poids net (kg)	150
Dimensions extérieures (LxPxH) (mm)	1123x924x879

LOGISTIQUE

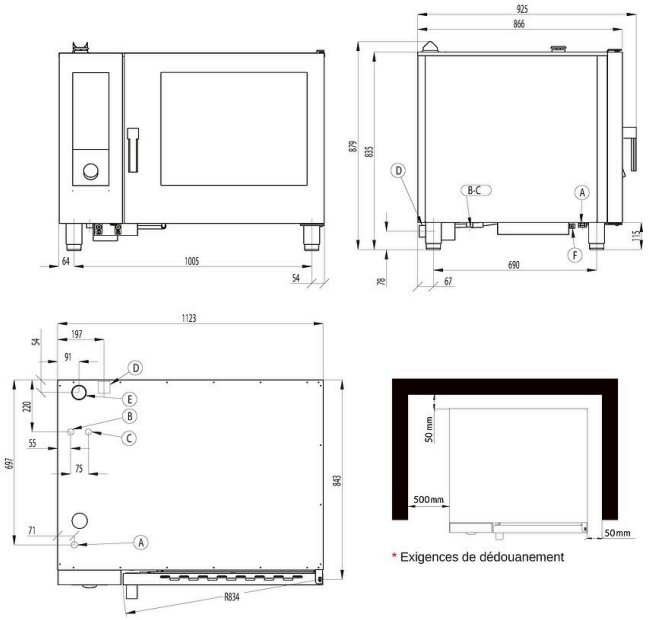
Dimensions emballage (LxPxH) (mm)	1280x950x920
Poids brut (kg)	170

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

SERE062W

REMARQUE

* Ligne de vidange doit être ventilé

Accessoires et options

Accessoires

27637	DOUCHETTE EXTERIEURE
TAN0821	PLACARD NEUTRE POUR 10GN2/1
6000124	SONDE A COEUR FOUR 1PTS
6000128	SONDE MULTIPOINT FOUR MIXTE
TSB62	SUPPORT FOUR STEAMBOX 6GN2/1

Options

GK-7080052	Douchette rectractable SERE 6/10nive
GK-INVERS	Invers sens ouverture porte (gauche)
GK-TRIPLE VITRE 6GN	Triple vitrage pour fours 6 GN 1/1 et 2/1