

Four mixte électrique, interface OneTouch, 10 niveaux GN 1/1, 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 1/1
Construction	Acier inoxydable AISI 304
Commande(s)	Ecran tactile 7" avec interface OneTouch
Capacité	10 GN 1/1
Type d'éclairage	LED
Température (°C)	50 à 300°C
Modèle	Électrique

ALIMENTATION

Arrivée eau	G 3/4"
Puissance électrique raccordée (kW)	15.5
Tension (V)	400 V TRI + N
Fréquence (Hz)	50

DIMENSIONS ET POIDS

Profondeur (mm)	863
Largeur (mm)	854
Hauteur (mm)	1161
Poids net (kg)	170
Dimensions extérieures (LxPxH) (mm)	854x863x1161

LOGISTIQUE

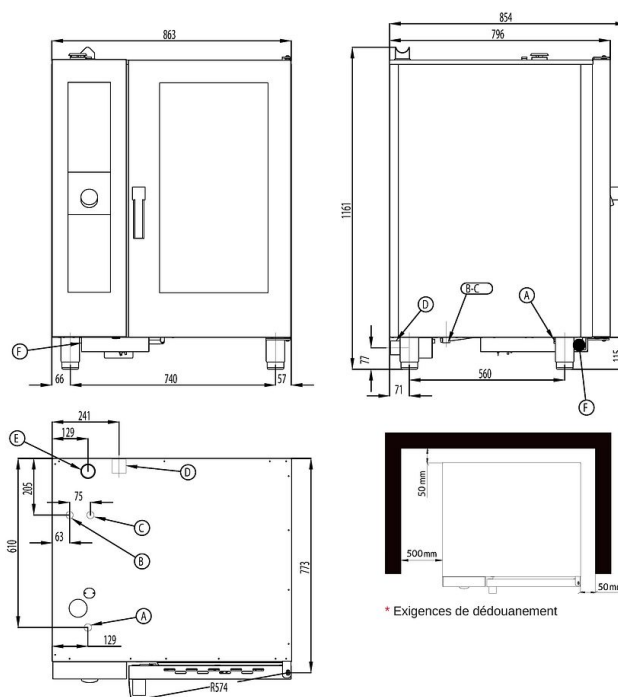
Dimensions emballage (LxPxH) (mm)	950x900x1250
Poids brut (kg)	195

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



REMARQUE

* Ligne de vidange doit être ventilée

SERE101W

Accessoires et options

Accessoires

27637	DOUCHETTE EXTERIEURE
TSB10	SUPPORT FOUR STEAMBOX 10GN1/1
2019769	KIT ECHELLES 10GN1/1 SUPPORT TSB10
2019888	PORTE-BIDON LAVAGE SUPPORT TSB06/10
TAN0821	PLACARD NEUTRE POUR 10GN2/1
7080523F	FILTRE CHARBON P/HOTTE CONDENSATION
7080523	HOTTE CONDENSATION STEAMBOX
7080529	HOTTE CONDENSATION CHARBON SERE/SNHE 6-10GN1/1
6000124	SONDE A COEUR FOUR 1PTS
6000128	SONDE MULTIPOINT FOUR MIXTE
2029032	KIT SUPERPOSITION STEAMBOX R ELEC
7080529F	FILTRE A CHARBON POUR 7080529

Options

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