

Four mixte électrique, interface OneTouch, 20 niveaux GN1/1, 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) 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



+ 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	Série
Système de lavage automatique	Circuit ouvert
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

Profondeur (mm)	924
Largeur (mm)	998
Hauteur (mm)	1888
Poids net (kg)	260
Dimensions extérieures (LxPxH) (mm)	998x924x1888

LOGISTIQUE

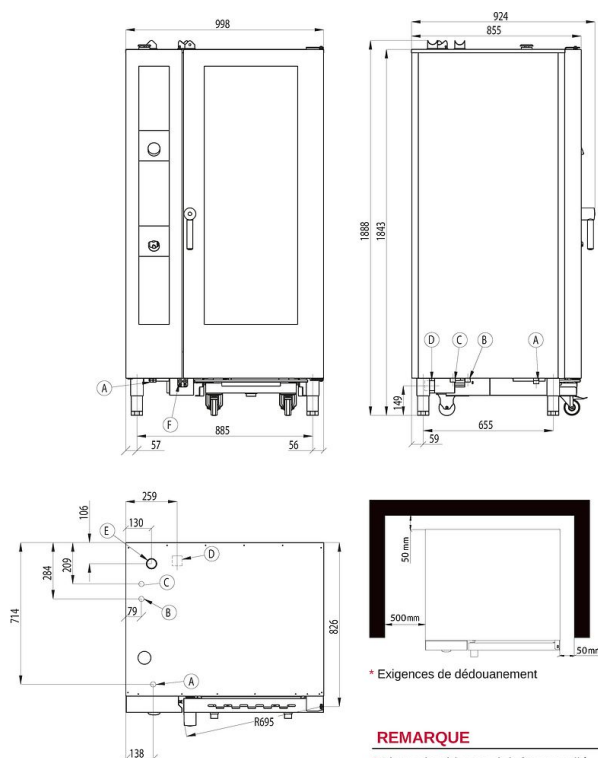
Dimensions emballage (LxPxH) (mm)	1060x1060x2100
Poids brut (kg)	290

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



SERE201W

REMARQUE

* Ligne de vidange doit être ventilé

Accessoires et options

Accessoires

27637 DOUCHETTE EXTERIEURE

2025106 CHARIOT AMOVIBLE 20GN 1/1

2015118 CHARIOT AMOVIBLE 50ASS 20 GN1/1

2025120 STRUCTURE MOBILE 16 600x400

2028653 SUPPORT AIMANTE POIGNE AMOV 20GN

7080581 HOTTE CONDENSATION STEAMBOX 20GN1/1

Options

GK-TRIPLE VITR 20GN Triple vitrage pour fours 20 GN 1/1