

Four mixte électrique, 20 niveaux GN2/1, vapeur symbiotique, système de lavage intégré



Informations produit

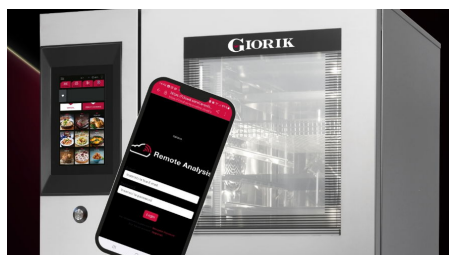
- › Contrôle par écran tactile 10" intuitif avec fonctions Rack Control et Easy Service.
- › Rack Control et Easy Service : cuisson de plats différents sur différents niveaux du four et synchronisation des temps de cuisson pour un service simultané de l'ensemble des plats.
- › Système SMART COOKING qui reconnaît le plat enfourné et détermine automatiquement le programme le plus adapté au type de produit en quelques étapes.
- › Jusqu'à 9 phases de cuisson, température de 30°C à 300°C.
- › Fonctions MeteoSystem et SteamTuner permettant un contrôle instantané du taux d'humidité et d'hydratation (breveté).
- › Sonde à coeur multipoint de série.
- › Chaudière haute performance avec système de détartrage automatique.
- › Système de lavage automatique de série avec circuit fermé, compatible avec détergent liquide ou tablettes.
- › Douchette à enrouleur automatique de série.
- › Démarrage immédiat du cycle de cuisson avec « Favoris ».
- › Programmes de cuisson prédéfinis, cuisson de nuit, régénération.
- › Éclairage LED de la chambre et double vitrage ventilé (triple vitrage en option).
- › Port USB.
- › Wi-Fi de série.
- › Espace entre glissières : 65 mm sur versions 20 niveaux

Avantages



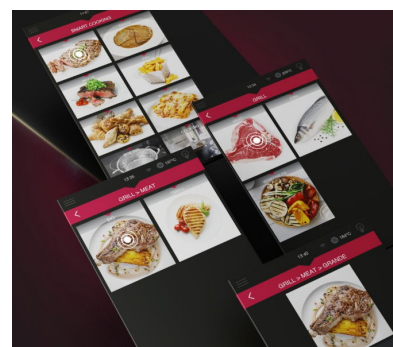
+ Nouvelle interface intuitive

Nouveau panneau de contrôle 10 pouces plus intuitif, réactif et personnalisable. Démarrage immédiat du cycle de cuisson avec « les Recettes favorites ». Programmes de cuisson prédéfinis, cuisson de nuit, régénération, contrôle de l'humidité etc., de nombreuses fonctionnalités sont disponibles.



+ Connectivité WIFI

Créez, modifiez, dupliquez et diffusez à distance vos recettes personnalisées sur tous vos appareils. Développez des recettes personnalisées et conservez-les dans le cloud pour les exporter avec vous en un seul clic.



+ Fonction Smart Cooking

Sélectionnez le type de cuisson parmi les options de cuisson intelligentes. Choisissez le type de produit. Sélectionnez la taille du produit ou la température de départ (dans le cas de produits surgelés). Réglez le niveau de brunissement ou de cuisson souhaitée. Le système intégré de reconnaissance de charge permet d'obtenir un programme adapté au type de nourriture et quantité saisie.



+ La vapeur au service du goût

Vapeur symbiotique avec double production de vapeur, chaudière + injection (brevet déposé) pour une mise en température, une vitesse de récupération de la température plus rapide et des économies d'énergie. 30% plus rapide 20% plus économique.



+ Double vitrage nettoyage

Double vitrage ouvrant pour faciliter le nettoyage.



+ Echelle compatible/EM-ET

Échelles compatibles. GN 1/1 et 600x400, fixes, démontables.

Données techniques

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Typologie de produit	PCS1 - Produit à compétence spécifique
Énergie	Electrique
Mode de production vapeur	Double prod. de vapeur = c haudière + injection
Nombre de vitesses de ventilation	6
Port USB	Oui
Capacité de programmation	oui
Douchette extractible	Oui
Système de lavage automatique	Lavage 4 prog. Circuit fermé, compatible détergent liquide ou tablettes
Sonde à coeur	Oui
Ø évacuation (mm)	50
Espace entre niveaux (mm)	65
Construction	Acier inoxydable AISI 304
Commande(s)	écran tactile 10" intuitif
Capacité	20 GN2/1
Type d'éclairage	LED
Température (°C)	30 à 300°C
Modèle	Électrique

ALIMENTATION

Arrivée eau	G 3/4"
Puissance électrique raccordée (kW)	54.1
Tension (V)	400 V TRI + N
Fréquence (Hz)	50

DIMENSIONS ET POIDS

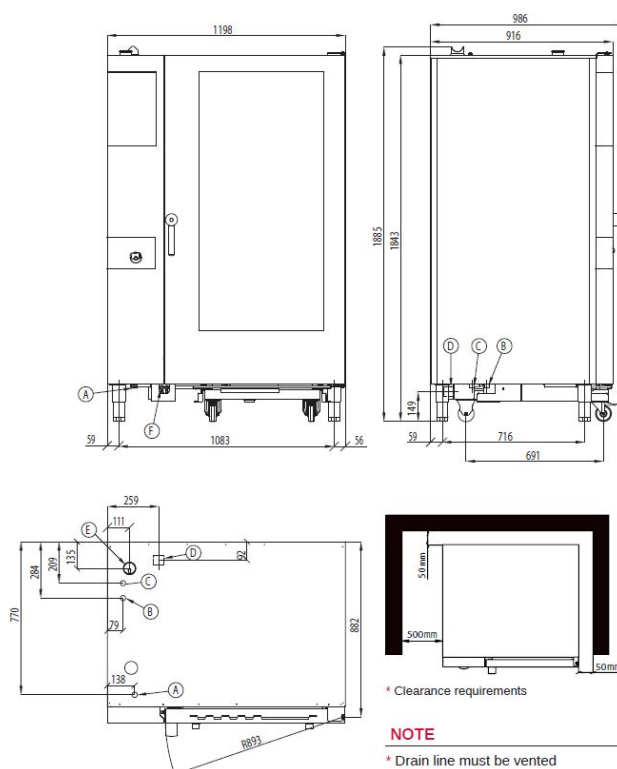
Profondeur (mm)	986
Largeur (mm)	1198
Hauteur (mm)	1885
Poids net (kg)	340
Dimensions extérieures (LxPxH) (mm)	1198x986x1885

LOGISTIQUE

Dimensions emballage (LxPxH) (mm)	1060x1060x2100
Poids brut (kg)	370

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

- A Electrical power inlet
- B Softened water inlet (G3/4)
- C Water inlet valve (G3/4)
- D Drain connection(Ø50)
- E Cavity Vent (Ø60)
- F Detergent and rinse aid inlet



Accessoires et options

Accessoires

- 2025107** CHARIOT AMOVIBLE 20GN 2/1
- 2025120** STRUCTURE MOBILE 16 600x400
- 2028653** SUPPORT AIMANTE POIGNE AMOV 20GN
- 6000132** SONDE MULTIPOINTS NMTE/STEAMBOX
- 6000131** SONDE A COEUR 1PTS NMTE/STEAMBOX

Options

- GK-TRIPLE VITRE 20G** Triple vitrage pour fours 20 GN 2/1