

## Four mixte gaz, commandes par écran tactile, 20 niveaux GN1/1, vapeur intelligente (chaudière + injection), lavage automatique



### Informations produit

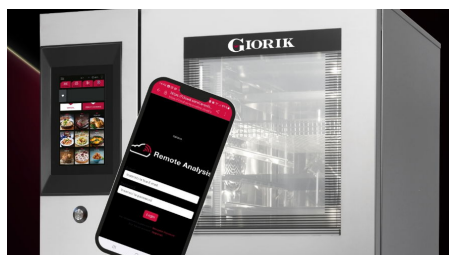
- › Contrôle par écran tactile 10" intuitif avec fonctions Rack Control et Easy Service.
- › Rack Control et Easy Service : cuisson de plats différents sur différents niveaux du four et synchronisation des temps de cuisson pour un service simultané de l'ensemble des plats.
- › Système SMART COOKING qui 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.

## Avantages



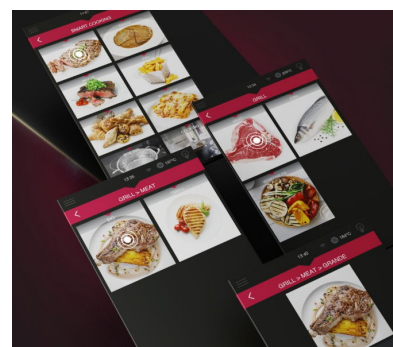
### + Nouvelle interface intuitive

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                           | Gaz                                    |
| Mode de production vapeur         | intelligente (chaudière + injection)   |
| Nombre de vitesses de ventilation | 6                                      |
| Port USB                          | Oui                                    |
| Capacité de programmation         | oui                                    |
| Douchette extractible             | Oui                                    |
| Système de lavage automatique     | oui                                    |
| Sonde à coeur                     | Oui                                    |
| Espace entre niveaux (mm)         | 65                                     |
| Compatibilité                     | GN 1/1                                 |
| Commande(s)                       | écran tactile                          |
| Capacité                          | 20 GN1/1                               |
| Type d'éclairage                  | LED                                    |
| Température (°C)                  | 30 à 300°C                             |
| Modèle                            | Gaz                                    |

### ALIMENTATION

|                                     |             |
|-------------------------------------|-------------|
| Alimentation gaz                    | 3/4"        |
| Arrivée eau                         | 50          |
| Puissance gaz (kW)                  | 36          |
| Puissance électrique raccordée (kW) | 3.3         |
| Tension (V)                         | 230V (mono) |
| Fréquence (Hz)                      | 50          |

### DIMENSIONS ET POIDS

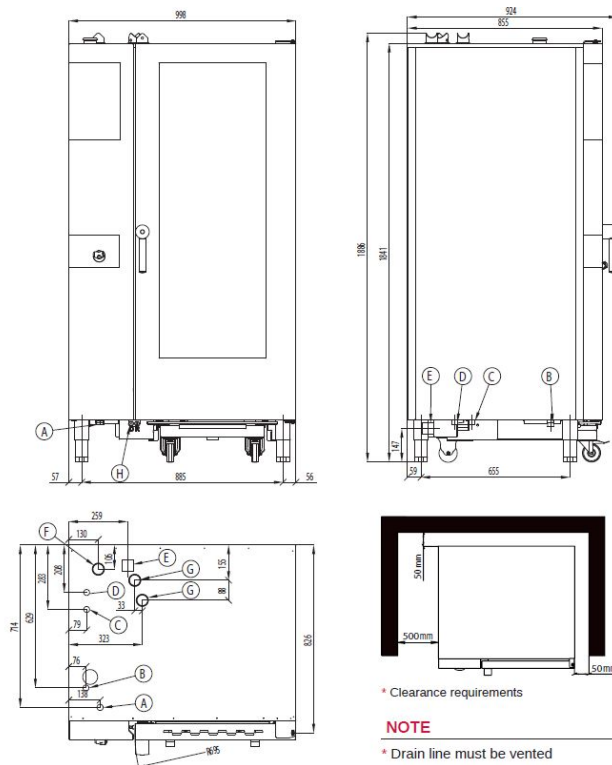
|                                     |              |
|-------------------------------------|--------------|
| Profondeur (mm)                     | 924          |
| Largeur (mm)                        | 998          |
| Hauteur (mm)                        | 1888         |
| Poids net (kg)                      | 270          |
| Dimensions extérieures (LxPxH) (mm) | 998x924x1888 |

### LOGISTIQUE

|                                   |                |
|-----------------------------------|----------------|
| Dimensions emballage (LxPxH) (mm) | 1060x1060x2100 |
| Poids brut (kg)                   | 300            |

## Schémas techniques *Téléchargez-les sur le site [www.eberhardt-pro.fr](http://www.eberhardt-pro.fr)*

- A Electrical power inlet
- B Gas inlet (R3/4)
- C Softened water inlet (G3/4)
- D Water inlet valve (G3/4)
- E Drain connection(Ø50)
- F Cavity Vent (Ø50)
- G Gas fumes exhaust (Ø50)
- H Detergent and rinse aid inlet



## Accessoires et options

### Accessoires

- 2025106** CHARIOT AMOVIBLE 20GN 1/1
- 2015118** CHARIOT AMOVIBLE 50ASS 20 GN1/1
- 2025120** STRUCTURE MOBILE 16 600x400
- 2028653** SUPPORT AIMANTE POIGNE AMOV 20GN
- 6000132** SONDE MULTIPPOINTS NMTE/STEAMBOX
- 6000131** SONDE A COEUR 1PTS NMTE/STEAMBOX

### Options

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