

Four mixte gaz, interface OneTouch, 10 niveaux GN1/1, vapeur injection avec système de lavage



RESTAURATION COLLECTIVE

CUISSON BASSE T°

USAGE INTENSIF



CONFORT



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.
- › WIFI intégré.

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.



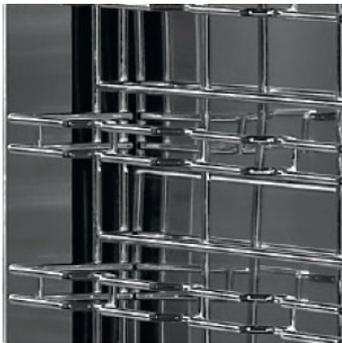
+ Interface One touch intuitive et simplifiée

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.



+ Double vitrage nettoyage

Double vitrage ouvrant pour faciliter le nettoyage



+ Echelle compatible/EM-ET

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



+ Interface One Touch

Interface 5" intuitive et simplifiée. Permet d'accéder à vos recettes favorites ou personnalisées, ou possibilité de cuisson en mode manuel. Jusqu'à 9 programmes par recettes.



+ Joint silicone

Chambre avec angles arrondis

Données techniques

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Typologie de produit	PCS1 - Produit à compétence spécifique
Énergie	gaz
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
Échelles	démontable
Système de lavage automatique	inclus
Sonde à coeur	Accessoire
Ø évacuation (mm)	ø50
Espace entre niveaux (mm)	70
Compatibilité	GN 1/1
Construction	Acier inoxydable AISI 304
Commande(s)	Ecran tactile 7" avec interface OneTouch
Capacité	10 GN1/1
Type d'éclairage	LED
Température (°C)	50 à 300°C
Modèle	gaz

ALIMENTATION

Alimentation gaz	3/4"
Arrivée eau	G3/4
Puissance gaz (kW)	19
Tension (V)	230V (mono)

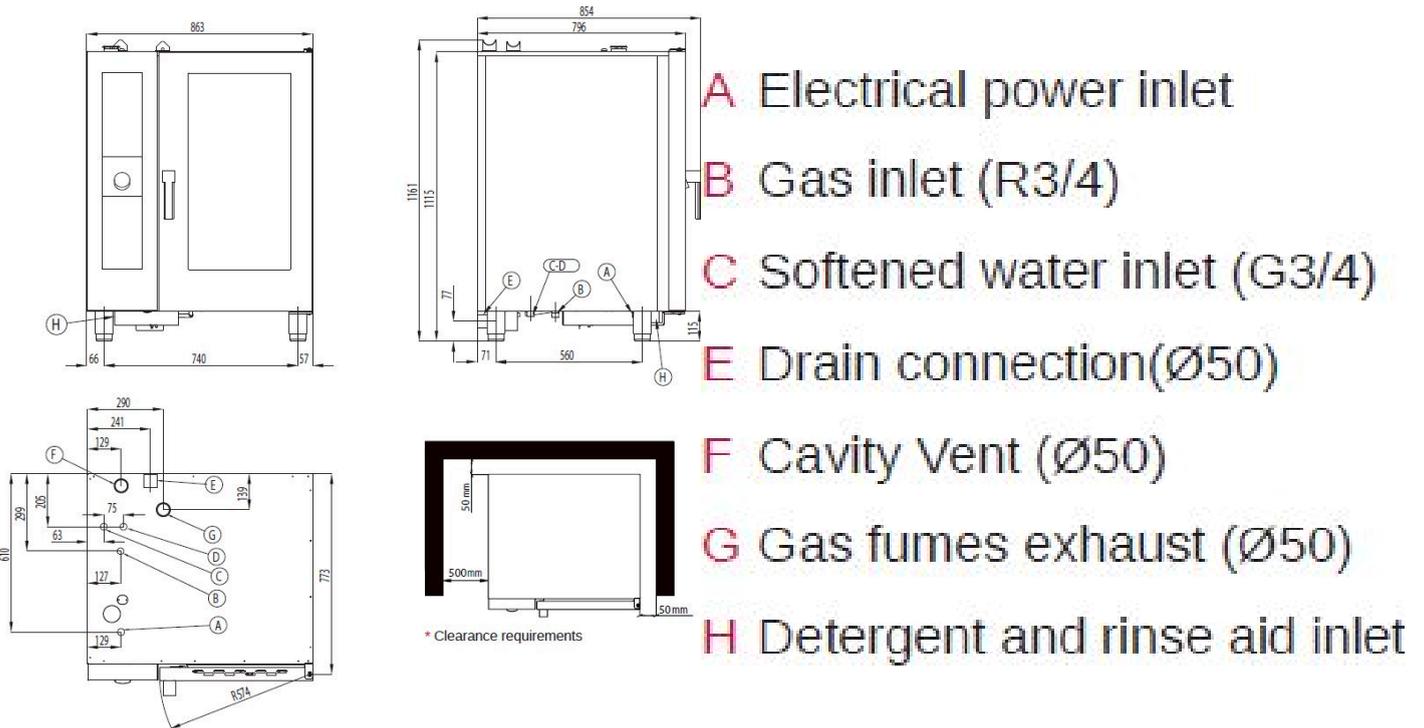
DIMENSIONS ET POIDS

Profondeur (mm)	854
Largeur (mm)	863
Hauteur (mm)	1161
Poids net (kg)	165
Dimensions extérieures (LxPxH) (mm)	863x854x1161

LOGISTIQUE

Dimensions emballage (LxPxH) (mm)	950x920x1280
Poids brut (kg)	185

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



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
- TAN0800** PLACARD NEUTRE POUR 6 ET 10GN1/1
- 6000124** SONDE A COEUR FOUR 1PTS
- 6000128** SONDE MULTIPOINT FOUR MIXTE
- 2029034** KIT SUPERPOSITION STEAMBOX R GAZ

Options

- GK-INVERS** Invers sens ouverture porte (gauche)
- GK-TRIPLE VITR 10GN** Triple vitrage pour fours 10 GN 1/1 et 2/1