Four mixte gaz, interface OneTouch, 10 niveaux GN2/1, 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

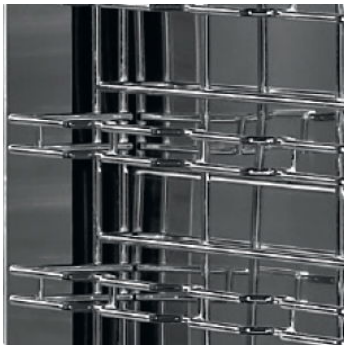
Production de vapeur « Super » : deux degrés d'humidité calibrés pour maîtriser l'hydratation de la chambre de cuisson. Une solution polyvalente pour s'adapter à tous les plats.

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 2/1
Construction	Acier inoxydable AISI 304
Commande(s)	Ecran tactile 7" avec interface OneTouch
Capacité	10 GN2/1
Type d'éclairage	LED
Température (°C)	50 à 300°C
Modèle	gaz

ALIMENTATION

Alimentation gaz	3/4"
Arrivée eau	G3/4
Puissance gaz (kW)	27
Tension (V)	230V (mono)

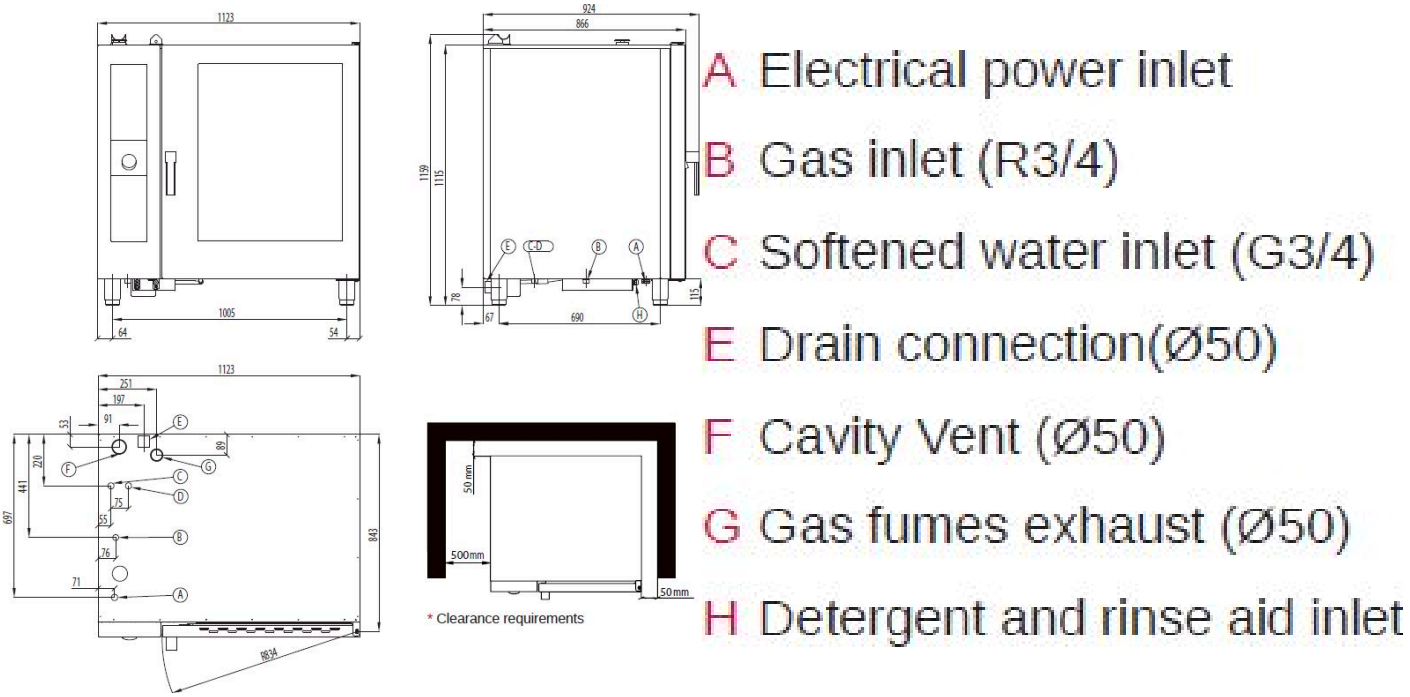
DIMENSIONS ET POIDS

Profondeur (mm)	924
Largeur (mm)	1123
Hauteur (mm)	1159
Poids net (kg)	220
Dimensions extérieures (LxPxH) (mm)	1123x924x1159

LOGISTIQUE

Dimensions emballage (LxPxH) (mm)	1320x1130x1240
Poids brut (kg)	250

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



Accessoires et options

Accessoires

27637	DOUCHETTE EXTERIEURE
TSB12	SUPPORT FOUR STEAMBOX 10GN2/1
2019770	ECHELLES POUR SUPPORT TSB12
2019981	PORTE BIDON LAVAGE PR SUP TSB12
TAN0821	PLACARD NEUTRE POUR 10GN2/1
6000124	SONDE A COEUR FOUR 1PTS
6000128	SONDE MULTIPOINT FOUR MIXTE

Options

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