

## Four mixte compact gaz, écran digital 7", 6 niveaux GN 1/1 vapeur par injection directe et lavage intégré



COMPATIBLE  
GN 1/1  
600 x 400



CUISSE  
BASSE T°

DESIGN



### Informations produit

- › Four mixte avec mode de cuisson convection, vapeur et combiné (convection + vapeur).
- › Système de production par injection directe.
- › Météo System pour contrôle de l'humidité de la chambre de cuisson instantané (breveté), permettant un ajustement immédiat du taux d'humidité.
- › Steam Tuner pour le pilotage de la qualité de vapeur (breveté)
- › Inverseur de rotation du ventilateur, optimisé en fonction des temps de cuisson pour une uniformité de cuisson parfaite.
- › Ventilateur 6 vitesses.
- › Oura motorisé.
- › Arrêt automatique de la ventilation à l'ouverture de porte.
- › Ecran tactile 7" et bouton scroll
- › Capacité de programmation : 200 programmes de 9 phases avec le Recipe Tuner.
- › Fonction "message" aide mémoire à chaque phase des recettes pré-enregistrées.
- › Fonctions refroidissement et pré-chauffage.
- › Fonction maintien et régénération.
- › Fonctions de gestion de la cuisson par niveau Rack Control et Easy Service.
- › Fonction départ programmé et cuisson de nuit.
- › Sonde à coeur multipoints de série. Possibilité cuisson Delta T.
- › Espace entre glissières : 60 mm (doublé à 30 mm).
- › Four entièrement en acier inox.
- › Chambre de cuisson avec angles arrondis pour une meilleure hygiène.
- › Lavage automatique en circuit fermé, 4 programmes, de série.
- › Échelles porte-grilles fixes démontables pour le nettoyage.
- › Éclairage intérieur Led, inséré des 2 côtés de la porte, pour un éclairage optimum de toute la chambre de cuisson.
- › Port USB intégré dans le cadre de la porte pour import et export des recettes.
- › Double vitrage ouvrant pour faciliter le nettoyage.
- › Canal d'air pour la ventilation de la vitre extérieure, pour limiter la température de la surface extérieure.
- › Bande de commandes facile à ouvrir pour un accès rapide à la partie technique.
- › Pieds à hauteur ajustable

## Avantages



### + Double vitrage nettoyage

Double vitrage ouvrant pour faciliter le nettoyage



### + Lavage avec tablette

Lavage optimisé avec la fonction lavage automatique en circuit fermé de série. 4 programmes de lavage d'intensif à simple rinçage. Structure moulée et incurvée du fond de la chambre, pour faciliter l'évacuation de l'eau. Le circuit fermé est source importante d'économies d'eau et permet d'utiliser le détergent liquide ou tablette.



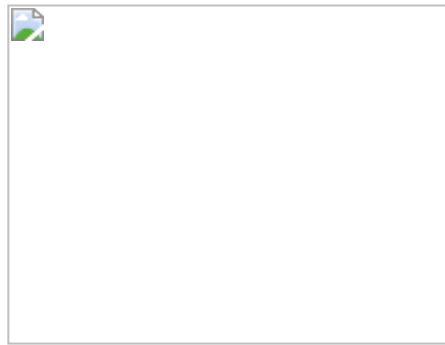
### + LED s/ porte/SE

Eclairage LED fixé sur la porte



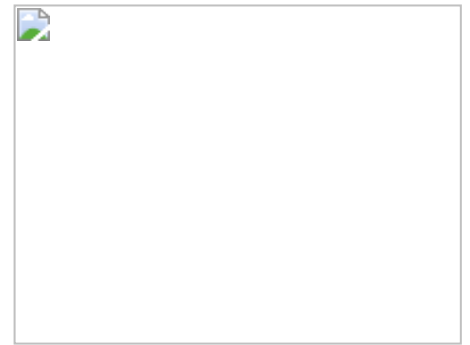
### + Meteosystem

MÉTÉO SYSTEM, contrôle précis de l'humidité dans la chambre (BREVET DÉPOSÉ) Pour garantir le parfait taux d'humidité de la chambre du four, le logiciel analyse les différents paramètres du four et ajuste à la demande, la production ou l'évacuation de l'humidité par le Oura. La consommation d'eau est réduite jusqu'à 30%.



### + Rack contrôle + Easy service

Fonctions RackControl & Easy service. Le RackControl, permet de cuire simultanément plusieurs variétés de plats sur des niveaux différents. Avec Easy Service, vous pouvez servir les plats tous au même moment avec des cuissons gérées et contrôlées par niveaux pouvant être finalisées simultanément au moment voulu.



### + Recipe Tuner

Fonction Recipe Turner Les paramètres modifiables via Recipe Turner permettent d'ajuster la cuisson, la coloration, le niveau d'humidité et lavage.

## Données techniques

### CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Typologie de produit	PCS1 - Produit à compétence spécifique
Énergie	Gaz
Mode de production vapeur	Injection directe
Nombre de vitesses de ventilation	6
Capacité bacs profondeur 50 mm	6
Capacité bacs profondeur 65 mm	4
Port USB	Oui
Capacité de programmation	9 phases de cuisson pour chaque prog. de cuisson
Échelles	fixes démontables
Système de lavage automatique	lavage en circuit fermé intégré
Douchette extérieure	en option
Sonde à coeur	De série
Ø évacuation (mm)	40
Espace entre niveaux (mm)	60
Compatibilité	GN 1/1
Construction	Acier inoxydable AISI 304
Commande(s)	Commande écran tactile 7" avec interface OneTouch
Capacité	6 GN 1/1
Type d'éclairage	LED
Température (°C)	30 à 300°C
Modèle	Gaz

### ALIMENTATION

Alimentation gaz	1/2"
Arrivée eau	G 3/4"
Puissance gaz (kW)	5.5
Puissance électrique raccordée (kW)	0.3
Tension (V)	230V (mono)
Fréquence (Hz)	50

### DIMENSIONS ET POIDS

Poids net (kg)	80
Dimensions extérieures (LxPxH) (mm)	519x897x792

### LOGISTIQUE

Poids brut (kg)	96
-----------------	----

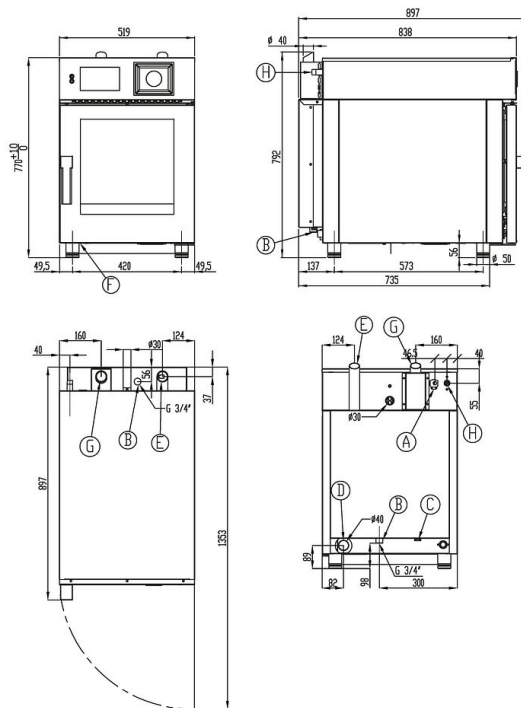
**Schémas techniques** Téléchargez-les sur le site [www.eberhardt-pro.fr](http://www.eberhardt-pro.fr)

- A Electrical connection
- B Softened water inlet (G3/4)
- C Equipotential bonding
- D Drain (Ø40)
- E Humidity discharge (Ø40)
- F Detergent and rinse agent hose inlet
- G Smoke exhaust (Ø40)
- H Gas inlet 1/2"



**WATER QUALITY REQUIREMENTS**

- Hardness ..... 60-100 ppm
- TDS ..... <100 mg/L
- PH Value ..... 7.0-8.0
- Cl<sub>2</sub> Free chlorine..... <0,5 mg/L
- Cl Chloride..... <20 mg/L
- Alkalinity..... <20 mg/L
- SiO<sub>2</sub> Silica..... <10 mg/L



KIG061W/S

**NOTE**

\* Drain line must be vented

**Accessoires et options**

**Accessoires**

**7080003** DOUCHETTE EXTERIEURE KOMPATTO/KORE

**6000115** SONDÉ A COEUR SS VIDE FOUR

**TK1** SUPPORT FOUR KORE GN1/1

**2023000** KIT ECHELLES GN1/1 POUR SUPPORT TK1

**7080518** HOTTE MOTORISEE FOUR KORE

**7080519** HOTTE A CONDENSATION FOUR KORE

**7080531** PRODUIT LAVAGE LIQUIDE 5L

**7080536** LOT TABLETTE PRODUIT LAV (120 PIECES)

**7080533** PRODUIT RINCAGE/DETARTRAGE 5L

**SMK01** Fumoir pour four mixte

**27637** DOUCHETTE EXTERIEURE

**Options**

**GK-INVERS** Invers sens ouverture porte (gauche)