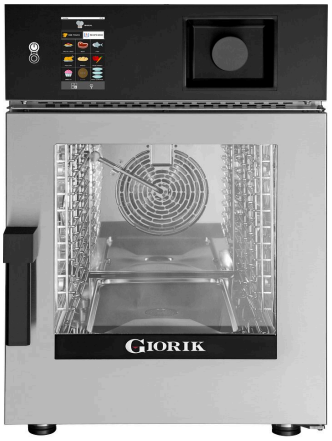
GIORIK

Four mixte compact électrique, écran digital 5", 6 niveaux GN 1/1, vapeur par injection



Informations produit

- Contrôle par écran tactile 5'' 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.
- 3 vitesses de ventilation rapide avec inverseur de rotation avec arrêt automatique à l'ouverture de la porte.
- Sonde à cœur 1 point ou sonde delta T, disponible en accessoire.
- Porte réversible : ferrage à gauche sur demande à la commande.
- Oura motorisé.
- Four en acier Inox AISI 304 avec chambre à angles arrondis.
- Porte étanche avec éclairage LED avec double vitrage ventilé.
- Échelles porte-grilles démontables pour un nettoyage simplifié.
- Espace entre glissières : 60 mm (doublé à 30 mm).
- Port USB pour l'importation et l'exportation de programme et contrôle HACCP.

Avantages

Double vitrage nettoyage

Double vitrage ouvrant pour faciliter le nettoyage

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

LED s/ porte/SE

Eclairage LED fixé sur la porte

EasyService
level control cooking

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.

Sonde à cœur/KP

Sonde à cœur pour une cuisson précise (cuisson normale, cuisson en delta T ou cuisson basse température), disponible en accessoire

Données techniques

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Typologie de produit	PCS1 - Produit à compétence spécifique
Énergie	Electrique
Mode de production vapeur	par injection
Capacité bacs profondeur 50 mm	6
Capacité bacs profondeur 65 mm	4
Port USB	Oui
Capacité de programmation	oui
Échelles	fixes démontables
Système de lavage automatique	non
Douchette extérieure	en option
Sonde à coeur	En option
Ø évacuation (mm)	40
Espace entre niveaux (mm)	60
Compatibilité	GN 1/1
Commande(s)	Ecran tactile 5" avec interface OneTouch
Capacité	6 GN 1/1
Type d'éclairage	LED
Température (°C)	50 à 300°C

ALIMENTATION

Arrivée eau	G 3/4"
Puissance électrique raccordée (kW)	6.9
Tension (V)	400V (tri)
Fréquence (Hz)	50

DIMENSIONS ET POIDS

Profondeur (mm)	865
Largeur (mm)	519
Hauteur (mm)	792
Chambre du four (LxPxH) (mm)	380x540x370
Poids net (kg)	80
Dimensions extérieures (LxPxH) (mm)	519x865x792

LOGISTIQUE

Poids brut (kg)	92

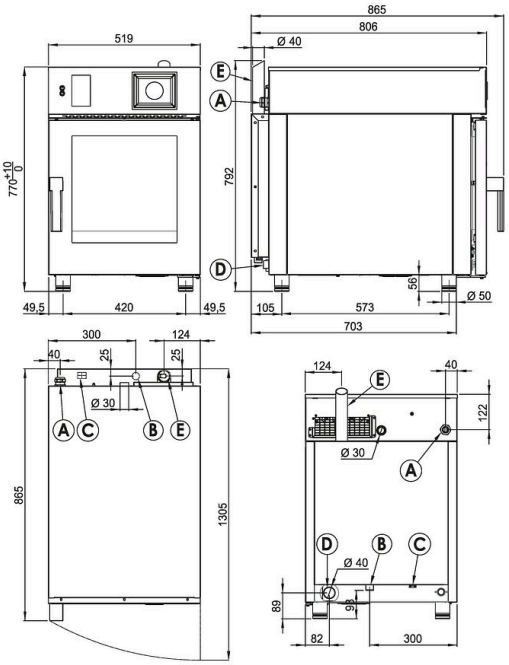
Schémas techniques *Téléchargez-les sur le site www.eberhardt-pro.fr*

A Electrical connection
B Softened water inlet (G3/4)
C Equipotential bonding
D Drain (Ø40)
E Humidity discharge (Ø40)
F Detergent hose inlet (KM061W model)

* Clearance requirements

WATER QUALITY REQUIREMENTS

Hardness ..... 60-100 ppm
TDS .....<100 mg/L
PH Value 7.0-8.0
Cl_2 Free chlorine.....<0,5 mg/L
Cl Chloride.....<20 mg/L
Alkalinity.....<20 mg/L
SiO_2 Silica.....<10 mg/L



KM061

NOTE

* Drain line must be vented

Accessoires et options

Accessoires

27637	DOUCHETTE EXTERIEURE
TK1	SUPPORT FOUR KORE GN1/1
2023000	KIT ECHELLES GN1/1 POUR SUPPORT TK1
TK21	SUPPORT FOUR KORE GN1/1 SUPERPOSE
2023003	KIT SUPERPOSITION 2FOURS KOMP/KORE1/1
73688494	
6000124	SONDE A COEUR FOUR 1PTS
2028930	SUPPORT MURAL FOUR COMPACT GN1/1+2/3
2028714	KIT SUPERPOSITION INDEP KORE+KM GN1/1
7080518	HOTTE MOTORISEE FOUR KORE
7080519	HOTTE A CONDENSATION FOUR KORE
132467	FILTRE CHARBON P/HOTTE CONDENSATION

Options

GK-6000128	Sonde multipoints
GK-INVERS	Invers sens ouverture porte (gauche)
GK-OPTIM	Four apte optimiseur énergie