

Four mixte électrique, 10 niveaux GN1/1, vapeur symbiotique, système de lavage intégré



RESTAURATION COLLECTIVE

CUISSON BASSE T°

USAGE INTENSIF

LAVAGE CIRCUIT FERMÉ

GN 1/1



PREMIUM

Informations produit

- › Contrôle par écran tactile 9" avec interface intuitive Recipe Tuner avec fonctions RackControl et Esay Service et des centaines de recettes préenregistrées, personnalisables.
- › Programmation possible jusqu'à 9 enchainements de phases de cuissons.
- › Nombreuses fonctions : démarrage différé et cuisson de nuit, refroidissement et préchauffage, maintien en température, régénération, « fumage » avec l'accessoire fumoir...
- › Chaudière haute performance (modèles B) avec système de détartrage automatique.
- › Température de 30° à 300°C en mode convection, vapeur ou mixte.
- › Fonctions MeteoSystème et SteamTuner permettant un contrôle instantané du taux d'humidité et d'hydratation (breveté).
- › 6 vitesses de ventilation rapide avec inverseur de rotation avec arrêt automatique à l'ouverture de la porte.
- › Sonde à cœur multipoints de série.
- › Porte réversible : ferrage à gauche sur demande à la commande. (largeur +3cm)
- › Système de lavage automatique de série avec circuit fermé, compatible avec détergent liquide ou tablette.
- › Douchette à enrouleur automatique de série.
- › 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.
- › Échelles fixes modulables en option pour convertir le four au format 600x400.
- › Chariot à échelles pour fours 20 niveaux inclus
- › Espace entre glissières : 70 mm (65 mm sur version 20 niveaux).
- › Port USB pour l'importation et l'exportation de programme et contrôle HACCP.

Avantages



+ Double vitrage nettoyage

Double vitrage ouvrant pour faciliter le nettoyage



+ Echelle compatible/EM-ET

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



+ 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%.

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.

Données techniques

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Typologie de produit	PCS1 - Produit à compétence spécifique
Énergie	Electrique
Mode de production vapeur	Double prod. de vapeur = c haudière + injection
Nombre de vitesses de ventilation	6
Port USB	Oui
Capacité de programmation	oui
Douchette extractible	Oui
Système de lavage automatique	Lavage 5 prog. Circuit fermé, compatible tablettes
Sonde à coeur	Oui
Ø évacuation (mm)	50
Espace entre niveaux (mm)	70
Compatibilité	600x400 avec kit conversion (option 2025122)
Construction	Acier inoxydable AISI 304
Commande(s)	écran tactile avec interface Recipe Tuner
Capacité	10 GN1/1
Type d'éclairage	LED
Température (°C)	30 à 300°C
Modèle	électrique

ALIMENTATION

Arrivée eau	G 3/4"
Puissance électrique raccordée (kW)	16.7
Tension (V)	400V (tri)
Fréquence (Hz)	50

DIMENSIONS ET POIDS

Poids net (kg)	150
Dimensions extérieures (LxPxH) (mm)	863x854x1161

LOGISTIQUE

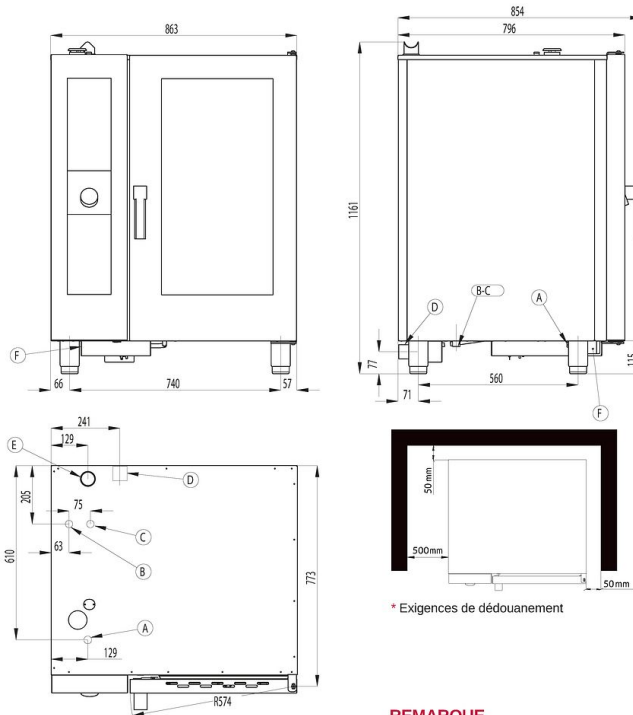
Dimensions emballage (LxPxH) (mm)	950x920x1280
Poids brut (kg)	170

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

- A Alimentation électrique
- B Entrée d'eau adoucie (G3/4)
- C Entrée d'eau non adoucie (G3/4)
- D Évacuation four (Ø50)
- E Évacuation humidité (Ø50)
- F Entrée tuyau nettoyant

EXIGENCES MINIMALES: QUALITÉ DE L'EAU

Dureté	60-100 ppm
TDS	<100 mg/L
PH Niveau	7.0-8.0
Cl ₂ Chlore libre	<0,5 mg/L
Cl Chloramines.....	<20 mg/L
Alcalinité.....	<20 mg/L
SiO ₂ Silice.....	<10 mg/L



* Exigences de dédouanement

REMARQUE

* Ligne de vidange doit être ventilé

SEHE101W/S

Accessoires et options

Accessoires

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
2016258	HOUSSE THERMIQUE STRUCTURE 10GN1/1
2025108	KIT SUPERPOSITION STEAMBOX ELEC
7080523	HOTTE CONDENSATION STEAMBOX
7080523F	FILTRE CHARBON P/HOTTE CONDENSATION
7080529	HOTTE CONDENSATION CHARBON 6-10GN1/1
27637	DOUCHETTE EXTERIEURE

Options

GK-7080052	Douchette retractable SERE 6/10nive
GK-INVERS	Invers sens ouverture porte (gauche)
GK-OPTIM	Four apte optimiseur énergie