

Four mixte gaz, commandes par écran tactile, 6 niveaux GN 1/1, vapeur intelligente (chaudière + injection), lavage automatique



RESTAURATION COLLECTIVE

CUISSON BASSE T°

USAGE INTENSIF

LAVAGE CIRCUIT FERMÉ

GN 1/1



Informations produit

- › Contrôle par écran tactile 9" avec interface intuitive pour une prise en main immédiate. Système de contrôle d'humidité de la chambre de cuisson instantané (breveté), permettant un ajustement immédiat du taux d'humidité. Système de lavage automatique 5 programmes avec pompe doseuse de produit de lavage. Inverseur de rotation du ventilateur optimisé en fonction des temps de cuisson pour une uniformité de cuisson parfaite. Four entièrement en acier inox. Chambre de cuisson avec angles arrondis pour une meilleure hygiène. Échelles porte-grilles fixes. Structure mobile en accessoire. Kit de conversion 600x400 disponible en accessoire. Éclairage intérieur LED fixé sur la porte pour un éclairage uniforme de toute la chambre de cuisson. 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. Bandeau de commandes facile à ouvrir pour un accès rapide à la partie technique. Porte avec fermeture à droite par défaut, inversion du sens en option sans supplément (+3 cm en largeur).

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 | Gaz |
| Mode de production vapeur | intelligente (chaudière + injection) |
| Nombre de vitesses de ventilation | 6 |
| Port USB | Oui |
| Capacité de programmation | oui |
| Douchette extractible | Oui |
| Système de lavage automatique | oui |
| Sonde à coeur | Oui |
| Espace entre niveaux (mm) | 70 |
| Compatibilité | GN 1/1 - 600x400 |
| Commande(s) | écran tactile |
| Capacité | 6 GN 1/1 |
| Type d'éclairage | LED |
| Température (°C) | 30 à 300°C |
| Modèle | Gaz |

ALIMENTATION

| | |
|-------------------------------------|-------------|
| Alimentation gaz | 3/4" |
| Arrivée eau | 50 |
| Puissance gaz (kW) | 12 |
| Puissance électrique raccordée (kW) | 1.4 |
| Tension (V) | 230V (mono) |
| Fréquence (Hz) | 50 |

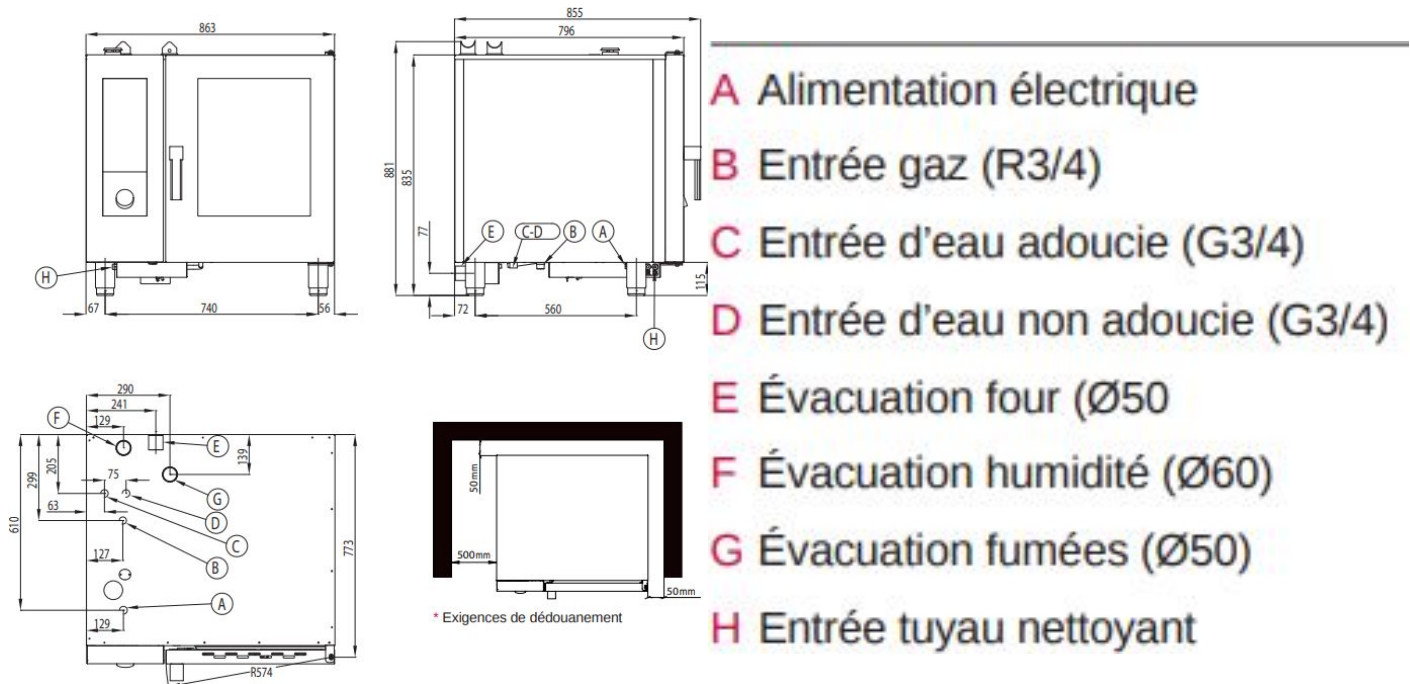
DIMENSIONS ET POIDS

| | |
|-------------------------------------|-------------|
| Poids net (kg) | 150 |
| Dimensions extérieures (LxPxH) (mm) | 863x855x881 |

LOGISTIQUE

| | |
|-----------------------------------|-------------|
| Dimensions emballage (LxPxH) (mm) | 950x920x960 |
| Poids brut (kg) | 160 |

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



Accessoires et options

Accessoires

- TSB06** SUPPORT FOUR STEAMBOX 6GN1/1
- TAN0800** PLACARD NEUTRE POUR 6 ET 10GN1/1
- 7080533** PRODUIT RINCAGE/DETARTRAGE 5L
- 2025114** STRUCTURE AMOVIBLE 6GN1/1 SB
- 2025116** STRUCTURE AMOVIBLE 12ASS 6GN1/1 SB
- 7080523** HOTTE CONDENSATION STEAMBOX
- 2025109** KIT SUPERPOSITION STEAMBOX GAZ
- SMK01** Fumoir pour four mixte
- 2019768** KIT ECHELLES 6GN1/1 SUPPORT TSB06
- SMK01_1** Fumoir pour four mixte