

Four mixte gaz, commandes par écran tactile, 20 niveaux GN1/1, vapeur intelligente (chaudière + injection), lavage automatique



RESTAURATION
COLLECTIVE

CUISSON
BASSE T°

USAGE
INTENSIF

LAVAGE
CIRCUIT
FERMÉ

GN 1/1



Informations produit

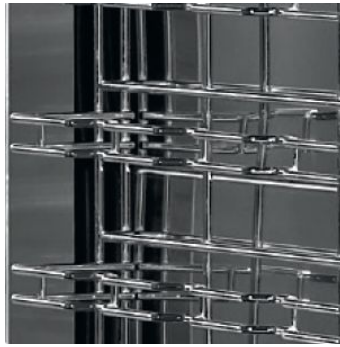
- › Contrôle par écran tactile 9" avec interface intuitive pour une prise en main immédiate. Système de contrôle d'humidité de la chambre de cuisson instantané (breveté), permettant un ajustement immédiat du taux d'humidité. Système de lavage automatique 5 programmes avec pompe doseuse de produit de 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.

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)	65
Compatibilité	GN 1/1 - 600x400
Commande(s)	écran tactile
Capacité	20 GN1/1
Type d'éclairage	LED
Température (°C)	30 à 300°C
Modèle	Gaz

ALIMENTATION

Alimentation gaz	3/4"
Arrivée eau	50
Puissance gaz (kW)	36
Puissance électrique raccordée (kW)	3.3
Tension (V)	230V (mono)
Fréquence (Hz)	50

DIMENSIONS ET POIDS

Poids net (kg)	270
Dimensions extérieures (LxPxH) (mm)	998x924x1888

LOGISTIQUE

Dimensions emballage (LxPxH) (mm)	1060x1060x2100
Poids brut (kg)	300

