

## Four mixte électrique, interface OneTouch, 6 niveaux GN2/1, vapeur injection, avec système de lavage



### Informations produit

- › Contrôle par écran tactile 7" 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.
- › Production de vapeur « Super » : deux degrés d'humidité
- › 6 vitesses de ventilation rapide avec inverseur de rotation avec arrêt automatique à l'ouverture de la porte.
- › Sonde à cœur (1 point) en accessoire pour les versions 6 et 10 niveaux.
- › Porte réversible : ferrage à gauche sur demande à la commande. (largeur +3cm)
- › Système de lavage automatique avec circuit ouvert, compatible avec détergent liquide.
- › Douchette à enrouleur en option pour les versions 6 et 10 niveaux.
- › 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.
- › Echelles fixes modulables en option pour convertir le four au format 600x400.
- › Port USB pour l'importation et l'exportation de programme et contrôle HACCP.

## Avantages



### + Injection vapeur directe

Production de vapeur « Super » : deux degrés d'humidité calibrés pour maîtriser l'hydratation de la chambre de cuisson. Une solution polyvalente pour s'adapter à tous les plats.



### + Interface One touch intuitive et simplifiée

Écran couleur intuitif de 7 pouces. Retrouvez le mode manuel, le livre des recettes avec un choix de plus 100 recettes pré-enregistrés et la touche ONE TOUCH pour accéder directement à vos favoris. L'essentiel en une seule touche.

## Données techniques

### CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

|                                   |  |
|-----------------------------------|--|
| Typologie de produit              | PCS1 - Produit à compétence spécifique           |
| Énergie                           | Electrique                                       |
| Mode de production vapeur         | injection  |
| Nombre de vitesses de ventilation | 6  |
| Port USB                          | Oui  |
| Capacité de programmation         | 9 phases de cuisson pour chaque prog. de cuisson |
| Douchette extractible             | Option   |
| Système de lavage automatique     | inclus   |
| Sonde à coeur                     | Accessoire                                       |
| Ø évacuation (mm)                 | 50   |
| Espace entre niveaux (mm)         | 70   |
| Compatibilité                     | GN 2/1   |
| Construction                      | Acier inoxydable AISI 304                        |
| Commande(s)                       | Ecran tactile 7" avec interface OneTouch         |
| Capacité                          | 6 GN2/1  |
| Type d'éclairage                  | LED  |
| Température (°C)                  | 50 à 300°C                                       |
| Modèle                            | Électrique                                       |

### ALIMENTATION

|                                     |               |
|-------------------------------------|---------------|
| Arrivée eau                         | G 3/4"        |
| Puissance électrique raccordée (kW) | 20.4          |
| Tension (V)                         | 400 V TRI + N |
| Fréquence (Hz)                      | 50            |

### DIMENSIONS ET POIDS

|                                     |              |
|-------------------------------------|--------------|
| Profondeur (mm)                     | 924          |
| Largeur (mm)                        | 1123         |
| Hauteur (mm)                        | 879          |
| Poids net (kg)                      | 150          |
| Dimensions extérieures (LxPxH) (mm) | 1123x925x879 |

### LOGISTIQUE

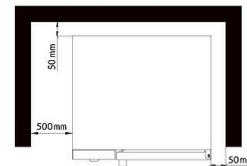
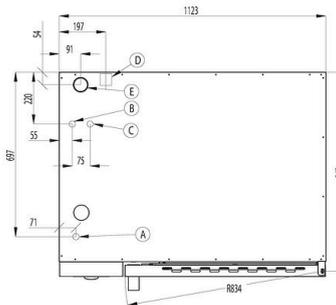
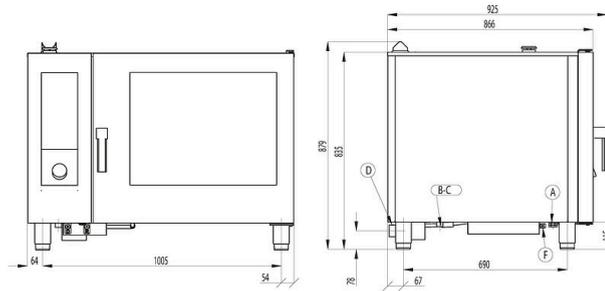
|                                   |              |
|-----------------------------------|--------------|
| Dimensions emballage (LxPxH) (mm) | 1280x950x920 |
| Poids brut (kg)                   | 170          |

**Schémas techniques** Téléchargez-les sur le site [www.eberhardt-pro.fr](http://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 <sub>2</sub> Chlore libre ..... | <0,5 mg/L  |
| Cl Chloramines.....                | <20 mg/L   |
| Alcalinité.....                    | <20 mg/L   |
| SiO <sub>2</sub> Silice.....       | <10 mg/L   |



\* Exigences de dédouanement

SERE062W

**REMARQUE**

\* Ligne de vidange doit être ventilé

**Accessoires et options**

**Accessoires**

**6000131** SONDE A COEUR 1PTS NMTE/STEAMBOX

**TSB62** SUPPORT FOUR STEAMBOX 6GN2/1

**TAN0821** PLACARD NEUTRE POUR 10GN2/1

**27637** DOUCHETTE EXTERIEURE

**Options**

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

**GK-7080052** Douchette retractable SERE 6/10nive

**GK-TRIPLE VITRE 6GN**