

## Four mixte électrique, interface OneTouch, 10 niveaux GN2/1, vapeur injection, avec système de lavage



RESTAURATION COLLECTIVE

CUISSON BASSE T°

USAGE INTENSIF

GN 1/1



CONFORT



### 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



### + Double vitrage nettoyage

Double vitrage ouvrant pour faciliter le nettoyage



### + Echelle compatible/EM-ET

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



### + 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



### + 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.



### + Lavage/SETE

Système de lavage automatique haute performance. Le produit de lavage est automatiquement pompé depuis son bidon extérieur

## 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
Échelles	démontable
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	10 GN2/1
Type d'éclairage	LED
Température (°C)	50 à 300°C
Modèle	Électrique

### ALIMENTATION

Arrivée eau	G 3/4"
Puissance électrique raccordée (kW)	25.8
Tension (V)	400 V TRI + N
Fréquence (Hz)	50

### DIMENSIONS ET POIDS

Profondeur (mm)	924
Largeur (mm)	1123
Hauteur (mm)	1159
Poids net (kg)	190
Dimensions extérieures (LxPxH) (mm)	1123x924x1159

### LOGISTIQUE

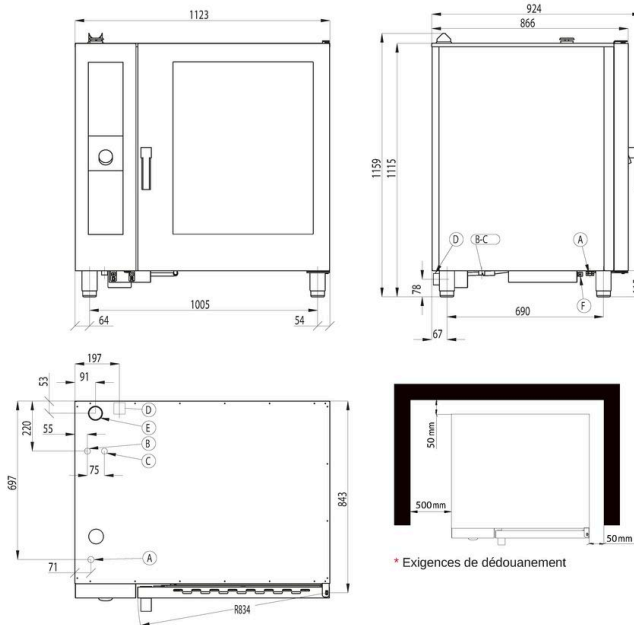
Dimensions emballage (LxPxH) (mm)	1320x1130x1240
Poids brut (kg)	220

**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



**REMARQUE**

\* Ligne de vidange doit être ventilé

SERE102W

**Accessoires et options**

**Accessoires**

**TSB12** SUPPORT FOUR STEAMBOX 10GN2/1

**2019770** ECHELLES POUR SUPPORT TSB12

**2019981** PORTE BIDON LAVAGE PR SUP TSB12

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

**2016120** CHARIOT PORTE STRUCTURE POUR TSB12

**2016259** HOUSSE THERMIQUE STRUCTURE 10GN2/1

**6000124** SONDÉ A COEUR FOUR 1PTS

**27637** DOUCHETTE EXTERIEURE

**SMK01\_1** Fumoir pour four mixte

**Options**

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

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

**GK-OPTIM** Four apte optimiseur énergie