

Four mixte gaz, interface OneTouch, 20 niveaux GN1/1, vapeur injection avec système de lavage



RESTAURATION COLLECTIVE

CUISSON BASSE T°

USAGE INTENSIF



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) de série sur les versions 20 niveaux.
- › Système de lavage automatique avec circuit ouvert, compatible avec détergent liquide.
- › Douchette à enrouleur automatique de série sur les versions 20 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.
- › Chariot à échelles pour fours 20 niveaux inclus
- › Port USB pour l'importation et l'exportation de programme et contrôle HACCP.
- › WIFI intégré.

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.



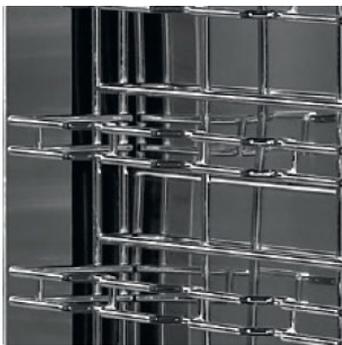
+ Interface One touch intuitive et simplifiée

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.



+ 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 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

Données techniques

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Typologie de produit	PCS1 - Produit à compétence spécifique
Énergie	gaz
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	Série
Échelles	démontable
Système de lavage automatique	inclus
Sonde à coeur	De série
Ø évacuation (mm)	ø50
Espace entre niveaux (mm)	65
Compatibilité	GN 1/1
Construction	Acier inoxydable AISI 304
Commande(s)	Ecran tactile 7" avec interface OneTouch
Capacité	20 GN1/1
Type d'éclairage	LED
Température (°C)	50 à 300°C
Modèle	gaz

ALIMENTATION

Alimentation gaz	3/4"
Arrivée eau	G3/4
Puissance gaz (kW)	36
Tension (V)	230V (mono)

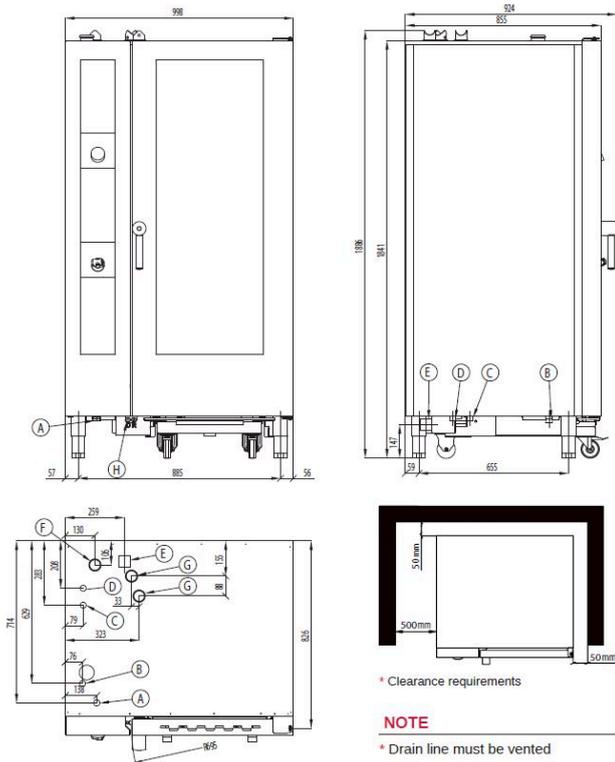
DIMENSIONS ET POIDS

Profondeur (mm)	924
Largeur (mm)	998
Hauteur (mm)	1888
Poids net (kg)	270
Dimensions extérieures (LxPxH) (mm)	998x924x1888

LOGISTIQUE

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

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



- A** Electrical power inlet
- B** Gas inlet (R3/4)
- C** Softened water inlet (G3/4)
- E** Drain connection (Ø50)
- F** Cavity Vent (Ø50)
- G** Gas fumes exhaust (Ø50)
- H** Detergent and rinse aid inlet

Accessoires et options

Accessoires

- 2025106** CHARIOT AMOVIBLE 20GN 1/1
- 2025120** STRUCTURE MOBILE 16 600x400
- 2015118** CHARIOT AMOVIBLE 50ASS 20 GN1/1
- 2028653** SUPPORT AIMANTE POIGNE AMOV 20GN
- 6000131** SONDE A COEUR 1PTS NMTE/STEAMBOX
- 27637** DOUCHETTE EXTERIEURE

Options

- GK-TRIPLE VITR 20GN**
- GK-7080052** Douchette retractable SERE 6/10nive