

Four mixte gaz, interface OneTouch, 20 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 enchaînements 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.

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	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 2/1
Construction	Acier inoxydable AISI 304
Commande(s)	Ecran tactile 7" avec interface OneTouch
Capacité	20 GN2/1
Type d'éclairage	LED
Température (°C)	50 à 300°C
Modèle	gaz

ALIMENTATION

Alimentation gaz	3/4"
Arrivée eau	G3/4
Puissance gaz (kW)	54
Tension (V)	230V (mono)
Fréquence (Hz)	50

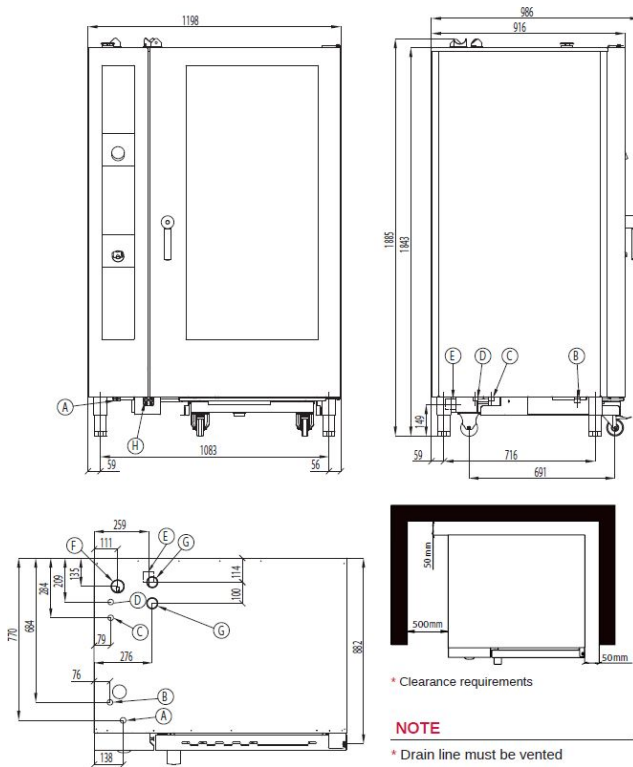
DIMENSIONS ET POIDS

Poids net (kg)	340
Dimensions extérieures (LxPxH) (mm)	1198x986x1885

LOGISTIQUE

Dimensions emballage (LxPxH) (mm)	1060x1060x2100
Poids brut (kg)	370

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

* Clearance requirements

NOTE

* Drain line must be vented

Accessoires et options

Accessoires

2025107 CHARIOT AMOVIBLE 20GN 2/1

2028653 SUPPORT AIMANTE POIGNE AMOV 20GN

KIT373 KIT 4ROUES CHARIOT 20GN DIRECTIONNEL

KIT374 KIT4ROUES CHARIOT20GN DONT 2 FIXES