Four mixte gaz, commandes par écran tactile, 6 niveaux GN 1/1, vapeur intelligente (chaudière + injection), lavage automatique

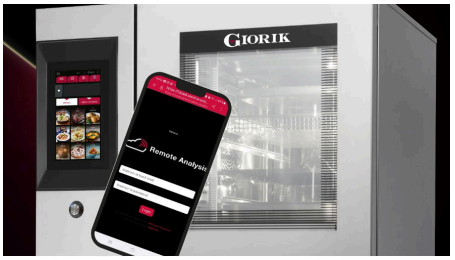
Informations produit

- Contrôle par écran tactile 10” intuitif avec fonctions Rack Control et Easy Service.
- Rack Control et Easy Service : cuisson de plats différents sur différents niveaux du fours et synchronisation des temps de cuisson pour un service simultané de l’ensemble des plats.
- Système SMART COOKING qui reconnaît le plat enfourné et détermine automatiquement le programme le plus adapté au type de produit en quelques étapes.
- Jusqu’à 9 phases de cuisson, température de 30°C à 300°C.
- Fonctions MeteoSystem et SteamTuner permettant un contrôle instantané du taux d’humidité et d’hydratation (breveté).
- Sonde à coeur multipoint de série.
- Chaudière haute performance avec système de détartrage automatique.
- Système de lavage automatique de série avec circuit fermé, compatible avec détergent liquide ou tablettes.
- Douchette à enrouleur automatique de série.
- Démarrage immédiat du cycle de cuisson avec « Favoris ».
- Programmes de cuisson prédéfinis, cuisson de nuit, régénération.
- Éclairage LED de la chambre et double vitrage ventilé (triple vitrage en option).
- Port USB.
- Wi-Fi de série.
- Porte à charnière gauche disponible en option.
- Espace entre glissières : 70 mm.

Avantages

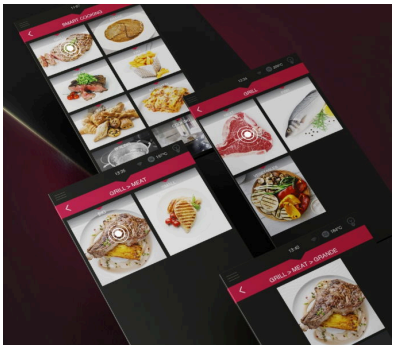
Nouvelle interface intuitive

Nouveau panneau de contrôle 10 pouces plus intuitif, réactif et personnalisable. Démarrage immédiat du cycle de cuisson avec « les Recettes favorites ». Programmes de cuisson prédéfinis, cuisson de nuit, régénération, contrôle de l'humidité etc., de nombreuses fonctionnalités sont disponibles.



Connectivité WIFI

Créez, modifiez, dupliquez et diffusez à distance vos recettes personnalisées sur tous vos appareils. Développez des recettes personnalisées et conservez-les dans le cloud pour les emporter avec vous en un seul clic.



Fonction Smart Cooking

Sélectionnez le type de cuisson parmi les options de cuisson intelligentes. Choisissez le type de produit. Sélectionnez la taille du produit ou la température de départ (dans le cas de produits surgelés). Réglez le niveau de brunissement ou de cuisson souhaitée. Le système intégré de reconnaissance de charge permet d'obtenir un programme adapté au type de nourriture et quantité saisie

La vapeur au service du goût

Vapeur symbiotique avec double production de vapeur, chaudière + injection (brevet déposé) pour une mise en température, une vitesse de récupération de la température plus rapide et des économies d'énergie. 30% plus rapide 20% plus économique

Double vitrage nettoyage

Double vitrage ouvrant pour faciliter le nettoyage

Echelle compatible/EM-ET

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

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)	70
Compatibilité	GN 1/1 - 600x400
Commande(s)	écran tactile
Capacité	6 GN 1/1
Type d'éclairage	LED
Température (°C)	30 à 300°C
Modèle	Gaz

ALIMENTATION

Alimentation gaz	3/4"
Arrivée eau	50
Puissance gaz (kW)	12
Puissance électrique raccordée (kW)	1.4
Tension (V)	230V (mono)
Fréquence (Hz)	50

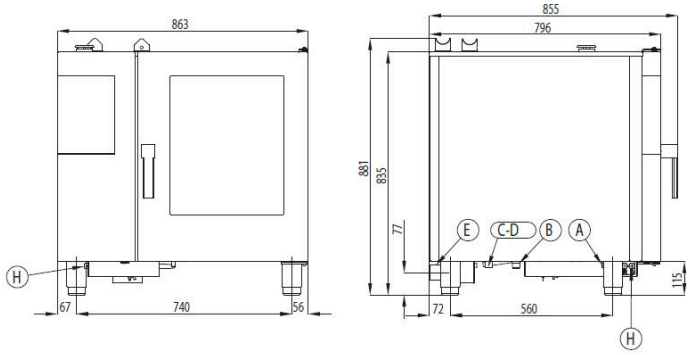
DIMENSIONS ET POIDS

Profondeur (mm)	855
Largeur (mm)	863
Hauteur (mm)	881
Poids net (kg)	150
Dimensions extérieures (LxPxH) (mm)	863x855x881

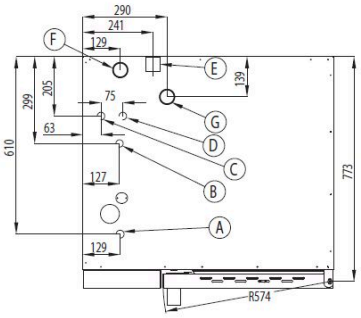
LOGISTIQUE

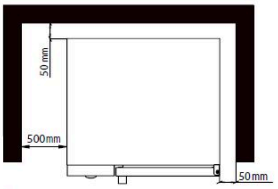
Dimensions emballage (LxPxH) (mm)	950x920x960
Poids brut (kg)	160

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)
D Water inlet valve (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

6000132	SONDE MULTIPOINTS NMTE/STEAMBOX
TSB06_200	SUPPORT FOUR STEAMBOX 6GN1/1 H200
TSB06	SUPPORT FOUR STEAMBOX 6GN1/1
2019768	KIT ECHELLES 6GN1/1 SUPPORT TSB06
2019888	PORTE-BIDON LAVAGE SUPPORT TSB06/10
2025109	KIT SUPERPOSITION STEAMBOX GAZ
TAN0800	PLACARD NEUTRE POUR 6 ET 10GN1/1

Options

GK-TRIPLE VITRE 6GN

2025121	KIT ECHELLES CONVERS 600x400 PAS80MM