

FOUR MIXTE ACT.O GAZ 6 X GN 1/1

Four mixte multifonction doté d'une gestion électronique évoluée. Panneau de commandes 10 pouces, 100% tactile, haute résolution. Page d'accueil personnalisable. Vaste bibliothèque de programmes. Sonde à cœur multipoint 5 sensors. Production de vapeur instantanée dans une enceinte fermée sous pression contrôlée et modulée. Process de cuisson manuels, automatiques ou programmables. Cuissons spéciales type Basse Température, Delta T, Régénération, Banqueting, Maintien en Température, Pasteurisation, Sous Vide et Séchage. Pré-équipement pour recevoir le système de fumage SMOK. Double sens de rotation de la turbine. 6 vitesses de rotation de la turbine. Système de nettoyage et de détartrage automatique de l'enceinte de cuisson par l'introduction de micro-granules. Réalisation en acier inox AISI304 et AISI 316L pour la partie haute et inférieure de la chambre de cuisson, la turbine et les échelles porte-plats.



 Nettoyage automatique par micro-granules



Alimentation	Gas	Capacité plats 60x40 cm	5 - avec l'accessoire
Capacité plats GN	10 x 1/1GN	Cuissons automatiques	Oui
Cuissons simultanées	Automatiques et Multi-timer	Economiseur d'énergie	Prédisposition pour économiseur d'énergie
Ecran	tactile capacitif de 10" avec manette scroller	Nettoyage automatique	avec pompe de recirculation eau et détergent hautement efficace
Ouverture porte	de gauche à droite	Poignée de porte	avec ouverture à droite, même avec les mains pleines
Portions pour cuisson	n° 85	Produits chimiques à utiliser	détergent en microgranules Power Pearls et détartrant
Sonde à cœur	Multipoint, standard		

Caractéristiques fonctionnelles

- Four mixte multifonctions avec panneau de commandes doté d'un écran tactile de 10" à haute définition.
- Double accès de la sélection des fonctions et des données : sur l'écran tactile ou avec la manette ergonomique avec validation par appui.
- Navigation des fonctions de contrôle simple et intuitive.
- Possibilité de configuration des profils utilisateurs avec hiérarchisation des niveaux d'accès : accès libre ou limité en fonction de la typologie de l'opérateur. L'administrateur dispose d'un mot de passe qui lui donne accès à toutes les fonctions. Un simple utilisateur dispose d'un accès limité aux fonctions qui lui sont affectées par l'administrateur.
- Page d'accueil personnalisable pour plusieurs opérateurs
- Fonction « agenda hebdomadaire » intégrée dans le logiciel de contrôle pour saisir les tâches courantes, personnelles ou professionnelles, dont l'échéance s'affiche sur le four, avec accès direct au processus de cuisson ou de lavage marqués sur l'agenda; le démarrage automatique des processus de cuisson et de lavage peut être programmé.
- Trois modes de gestion des process de cuissons. 1. De type manuel : l'opérateur décide des différents modes de cuisson avec 5 phases possibles ; 2. Préprogrammés de 18 phases maxi : l'opérateur sélectionne un programme enregistré avec la possibilité de le modifier ; 3. Automatiques : le four propose des cycles de cuisson par typologie de plat et l'opérateur personnalise son résultat

final.

- Les principaux modes de cuisson sont à air pulsé, à vapeur et mixte.
- CUISSON À AIR PULSÉ : de 10 à 300°C, avec contrôle actif de l'humidité pendant la cuisson de 0 à 100 %, avec réglages de 5 %.
- CUISSON À LA VAPEUR : de 30 à 125°C avec trois niveaux distincts de génération de vapeur adaptés en fonction du résultat de cuisson souhaité.
- CUISSON MIXTE : de 30 à 250°C, avec contrôle actif de l'humidité pendant la cuisson de 10 à 90 %, avec réglages de 5 %.
- Détection de l'humidité en chambre de cuisson, avec évaluation de celle produite par les aliments en phase de cuisson (en modes air pulsé et mixte) et par le four (en mode mixte), avec capteur breveté « DCR » installé dans la chambre de cuisson.
- Contrôle actif de l'environnement de cuisson par système à fermeture équilibrée de la chambre de cuisson « AOC », permettant ainsi une saturation efficace dans un environnement fermé lors des cuissons à la vapeur ou la gestion active de l'évacuation des excès de vapeurs de cuisson en mode mixte.
- Système de génération de vapeur à haute efficacité type « RDC+EVOS » à bas coûts de gestion. Production de vapeur instantanée dans une enceinte fermée sous pression contrôlée et modulée.
- Fonctions de cuissons spéciales : Maintien en température, Delta T, Régénération, Banqueting, Basse température, Pasteurisation en bocal, Fumage, Sous vide et Séchage.
- Bibliothèque de programmes de cuisson : 274 processus dans le menu MULTI.ACTO, 105 processus dans le menu CUISSON AUTOMATIQUE, 77 processus dans le menu CUISSON MULTI-PHASES, 48 processus dans le menu CUISSON SPÉCIALE. Chaque cuisson mémorisée comprend une recette écrite et une image de la mise en place. Cette fonction s'applique également aux nouveaux programmes de cuisson introduits directement par l'utilisateur.
- Avertissement automatique pour l'entretien périodique.
- Fonction MULTI ACT.O : Gestion simultanée de plusieurs plats de différentes cuissons compatibles. Chaque cycle de cuisson peut être nommé. La gestion MULTI-ACTO possède une bibliothèque de 200 process de cuissons pré-mémorisés modifiables et classifiés dans 11 familles. Fonction My-Menu pour la personnalisation.
- Fonction MULTI.TIMER (jusqu'à 20 temps différents) : gestion simultanée des cuissons jusqu'à 20 temps différents pour un mode de cuisson identique.
- Fonction PLUS pour une montée en puissance en phase de cuisson.
- Fonction ECO pour une réduction des consommations d'énergie et d'eau en phase de cuisson et de lavage.
- Fonction « cuisson continue » conservant les paramètres proposée à la fin du processus de cuisson.
- Injection manuelle de la vapeur par plages de temps (de 1 à 59 secondes).
- Temps d'exécution des cuissons de 0 à 24 heures, avec possibilité de contrôle du temps de cuisson à la seconde près.
- Pilotage simultané de la cuisson par 2 sondes à cœur - (sonde multipoint de série plus une sonde en accessoire complémentaire type sous vide ou multipoint).
- 6 vitesses de ventilation de la turbine dont une en mode semi-statique. Rotation alternée de la turbine de ventilation.
- Configuration pour le contrôle à distance du four - en utilisant le réseau créé à l'intérieur de la structure par le routeur - par un logiciel miroir à haute fiabilité, avec duplication de l'afficheur sur appareil numérique (iOS, Android, Windows).
- Configuration de la communication à distance par connexion Internet (Wi-fi ou Ethernet) – selon la technologie IoT (Internet Of Things) – pour l'envoi et la réception sécurisés des données sur le cloud grâce au portail APO.LINK. L'opérateur peut visualiser l'historique des données de cuisson et de lavage, les données HACCP, les paramètres d'efficacité (KPI), les alarmes et envoyer au four les programmes de cuisson.
- Téléchargement possible (programmes de cuisson, mises à jour logicielles, données HACCP, backup du four) par clef USB.
- Système de lavage et de détartrage automatiques haute performance avec recirculation de l'eau et du détergent dans la chambre de cuisson (brevet en instance), le tuyau ventilé et le compartiment échangeur/turbine. Comprend 4 programmes de lavage automatique, 2 programmes de détartrage automatique et un processus de rinçage.
- Lavage efficace, puissant et homogène y compris avec une faible pression de l'alimentation d'eau.
- Lavage automatique de série avec le produit en microgranules POWER PEARLS ou bien, au moyen de l'accessoire, un détergent liquide.
- Possibilité de programmer sur le four une notification pour le lavage.
- Touche « Remise à zéro » alarmes. Autodiagnostic avec alarmes de dysfonctionnement.
- Multilingue.
- Refroidissement et préchauffage automatiques.
- Configuration pour le contrôle à distance de l'économiseur d'énergie.
- Sélection de l'heure de mise en marche.

Caractéristiques de fabrication

- Construction en acier inox, avec chambre de cuisson poli miroir, ciel et fond en AISI 316L (1,2 mm), surface latérale en AISI 304 et bords arrondis sans joints.
- Structure platerie amovible en acier inox AISI 316 poli brillant, pouvant accueillir les plats et grilles GN 1/1, GN 2/3 et GN 1/2 sans grille de raccord.
- Profil spécial des crémaillères à perforations pour optimiser leur lavage.
- Structure platerie facilement amovible avec 4 points d'ancrage.
- Dans la chambre de cuisson, échangeur de chaleur gaz indirect en AISI 301S et AISI 316L. Brûleurs à air soufflé avec degré d'admission modulable et contrôle de la flamme doté d'un processeur électronique pour un autodiagnostic et un rétablissement automatiques.
- Dans la chambre de cuisson, turbine à haute efficacité aérodynamique et générateur de vapeur « RDC » en AISI 316L.
- Éclairage de la chambre de cuisson par lampes LED.
- Panneau de commandes capacitif avec écran tactile protégé par du verre trempé de 4 mm.
- Cloison à panneau entre la zone de cuisson et la zone échangeur à ouverture « en accordéon » avec système d'attache facile d'accès.

- Blocage de porte avec positions d'arrêt intermédiaires à 90° et 130°, double vitrage trempé de 6+6 mm à interstice ouvert et verre interne démontable à faible émissivité.
- Chambre de cuisson entièrement isolée avec une couche de laine de verre de 3 cm avec barrière antirayonnement.
- Compartiment des composants protégé de la chaleur grâce à un double panneau isolant thermique en laine de verre (2+3 cm).
- Manette en métal nickelé.
- Poignée avec finitions nickelées et insertions thermo-isolantes, à double prise, avec ouverture facile même lorsque les mains sont pleines.
- Joint de porte d'étanchéité en silicone haute résistance à double gorge.
- Bacs intégrés à la porte et à la façade du four, pour le recueil et l'évacuation des condensats.
- Compartiment technique équipé de tous les composants fonctionnels accessible par le côté gauche du four. Refroidissement forcé avec filtre à air en polyuréthane expansé.
- Trou d'évacuation sur le fond de la chambre de cuisson. Vidange siphonnée et ventilée avec système antiretour contre les reflux liquides et odeurs.
- Configuration pour l'installation du connecteur de la deuxième sonde à cœur utilisable pour la sonde multipoint et la sonde sous vide.
- Configuration pour l'accessoire de fumage (SMOK).
- Configuration pour l'accessoire de contrôle avancé des processus de pasteurisation (FMP) en bocal, avec sonde à cœur multipoint.
- Système de lavage avec recirculation de l'eau et des produits lessiviels. Réservoir inférieur en acier inox AISI 304 de récupération doté d'une pompe de recirculation haute efficacité.
- Configuré pour l'accessoire doseur pour l'insertion automatique des produits chimiques liquides (détergent unique pour le lavage et produit de détartrage séparé).
- Pré-équipement pour recevoir en accessoire optionnel le kit échelles 5 niveaux 600x400 mm espacement entre niveaux 92 mm.

Dotations de sécurité et certifications

- Protection thermique et thermostats de sécurité, reliés à des alarmes, pour le moteur de la turbine, la chambre de cuisson, la carte contrôle et l'inverseur.
- Refroidissement automatique de la chambre de cuisson avec porte fermée.
- Hauteur inférieure ou égale à 160 cm par rapport au dernier guide supérieur du plat avec châssis d'origine.
- Micro-porte magnétique.
- Autodiagnostic avec alarmes pour bloc-moteur en cas d'absence d'alimentation en eau et autre. Codes alarmes sur le tableau de commandes.
- Interruption de la rotation de la turbine lors de l'ouverture de la porte.
- Degré de protection IPX5.

Équipement de série

- Sonde à cœur multipoint à densité progressive avec 5 points de détection. Fixation de la sonde, lorsqu'elle n'est pas utilisée, en position de protection.
- Platerie amovible capacité platerie 6 x 1/1 GN.
- Pieds 100 mm h réglables en hauteur avec revêtement en AISI 304.
- Manuel utilisateur avec conseils de cuisson.
- Données assistance technique.
- Détergent PowerPearls en sachets.

Données techniques

Branchement électrique	230V 1N~ / 50Hz	Poids net	147 kg
Poids brut	159 kg	Puissance électrique	0,8 kW
Puissance gaz	14 kW	Dimensions	92x89,5x83,6 cm
Emballage	101x96,5x107,1 cm		