BX122E

FOUR MIXTE ÉLECTRIQUE 12XGN2/1

Four mixte avec panneau de commandes digitale et programmes de cuisson. Double niveau de génération vapeur. Turbine avec inversion automatique de rotation. Contrôle actif humidité pendant la cuisson. Système de lavage, à double effets hygiénisants, con l'introduction manuelle du détérgent liquide. Réalisation acier inox AISI 304 et AISI 316L à l'intérieur de l'enceinte.

Système de lavage automatique SC2

Alimentation	électricité	*Capacité plats GN*	12 x 2/1GN - 24 x 1/1GN
Economiseur d'énergie	Prédisposition pour économiseur d'énergie	*Ouverture porte*	de gauche à droite
Portions pour cuisson	n° 335	*Sonde à coeur*	Singlepoint, optional

Caractéristiques fonctionnelles

- Four mixte Multifonction avec commandes digitals et afficheur à LED (7 segments).
- Air pulsé de 10°C à 300°C et dosage humidité 0-100% - Mixte de 30°C à 250°C avec dosage vapeur 10-90% - Vapeur de 30°C à 125°C.
- Modes de cuisson: avec sélection manuelle ou programmable, 6 programmes mémorisés de 3 phases chacun (standard: 3 programmes de régénération et 3 de cuisson, tous modifiables).
- Pré-équipement pour sonde à coeur singlepoint (KSBX21L1).
- Pré-équipement pour sonde à coeur sous vide (KSFMS) - seulement avec sonde à coeur.
- Pré-équipement pour fumage avec accessoire Smok.
- Manette de sélection des données, touches de sélection à pression.
- Le système de lavage SC2, à double effets hygiénisants, après l'introduction manuelle du détérgent liquide, opère automatiquement jusqu'à le rinçage et l'assainissement thermique final. Un programme mémorisé.
- Système de génération de vapeur RDC + EVOS avec coûts bas de gestion et double niveau de génération vapeur DSG.
- Injection manuelle de la vapeur.
- Gestion active de l'ambiance de cuisson AOC par surpression.
- Vapeur basse température et Vapeur surchauffée.
- Control activo humededad en cocción UR2.
- Inversion automatique du sens de rotation turbine AWC, 2 vitesses de la turbine (1 intermittente).
- Contrôle de la température PTM. Sélection °C ou °F.
- Fonction de départ différé.
- Touche « Remise à zéro » alarmes. Autodiagnostic avec alarmes de dysfonctionnement.
- Refroidissement et préchauffage automatiques.
- Configuration pour le contrôle à distance de l'économiseur d'énergie.
- Condensation des vapeurs de cuisson obtenant ainsi le refroidissement automatique de la vidange et une basse température des tuyaux de raccordement du four.

Caractéristiques de fabrication

- Chambre de cuisson réalisée en acier inox AISI 304 satiné brillant, ciel et fond en acier inox AISI 316L d'une épaisseur de 1,2 mm. Angles internes largement rayonnés.
- Structure porte-plats en tôle pliée d'acier inox AISI 316L pour bacs GN 1/1 (espacement 66 mm). Possibilité d'utiliser bacs 60x40 cm (espacement 66 mm) avec la grille G241X.
- Dans la chambre de cuisson, échangeur de chaleur directe blindé en incoloy 800.
- Turbine et système de génération de vapeur réalisés en acier inox AISI 316L.
- Eclairage halogène interne de la chambre.
- Panneau de commandes protégé par polycarbonate.
- Déflecteur de séparation entre cellule de cuisson et compartiment technique (échangeur + turbine) ouvrable pour permettre l'accès à la maintenance et au nettoyage.
- Porte à double vitrage avec paroi interne vitrée ouvrante, vitre extérieure en verre trempé d'une épaisseur de 6 mm et vitre interne démontable. Blocage porte à deux positions d'arrêt 90° et 130°C
- Isolant thermique en laine de roche de (3,5 cm) avec barrière anti rayonnement.

BX122E

- Rotation de la poignée dans le sens horaire et en sens inverse, pratique pour les droitiers et les gauchers.
- Joint de porte d'étanchéité en silicone haute résistance à double gorge.
- Bacs de récupération des eaux de condensation et vidange condensas intégrés.
- Refroidissement forcé du compartiment technique et de tous lescomposants, accessibilité technique par le côté gauche.
- Vidange chambre siphonnée et anti reflux des liquides et odeurs, raccord ventilé en T.

Dotations de sécurité et certifications

- Protection thermique et thermostats de sécurité, connectés aux alarmes de dysfonctionnement, pour moteur, ventilateur et carte électronique.
- 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 blocage brûleurs, blocage moteur; manque d'eau et de gaz.
- Interruption de la rotation de la turbine lors de l'ouverture de la porte.

Equipement de série

- Pieds 100 mm h réglables en hauteur avec revêtement en AISI 304.
- Tuyaux d'alimentation d'eau.
- Manuel utilisateur avec conseils de cuisson.
- Données assistance technique.

Données techniques

Branchement électrique	400V 3N ~ 50 ÷60 Hz	*Poids net*	235 kg
Poids brut	255 kg	*Puissance électrique*	27,5 kW
Dimensions	117,8x109,5x119,5 cm	*Emballage*	132x118x141 cm