

FOUR MIXTE ÉLECTRIQUE 6XGN1/1 AVEC SYSTÈME DE LAVAGE AUTOMATIQUE

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 triple effets hygiénisants, complètement automatisé sans l'intervention de l'opérateur. Sept programmes de lavage. Réalisation acier inox AISI 304 et AISI 316L à l'intérieur de l'enceinte.



Lavage avec doseur



Alimentation	électricité	Capacité plats 60x40 cm	6
Capacité plats GN	6 x 1/1GN	Doseur automatique	oui
Economiseur d'énergie	Prédisposition pour économiseur d'énergie	Nettoyage automatique	à triple effets hygiénisants
Ouverture porte	de gauche à droite	Portions pour cuisson	n° 85
Produits chimiques à utiliser	Détergent et détartrant liquides	Sonde à coeur	Singlepoint, optional

Caractéristiques fonctionnelles

- Four mixte Multifonction avec commandes digitaux 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 (KSBX11L1).
- 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.
- Système de nettoyage automatique à triple effet hygiénisant de la chambre de cuisson TAS: un lavage complètement automatisé sans l'intervention de l'opérateur. Rinçages long TMC et bref SPLASH. Cycle de détartrage.
- 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 humedad 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 rond d'acier AISI 304 chromé pour bacs GN 1/1 (espacement 66 mm) et bacs 60x40 cm (espacement 42,5 mm), sans grilles.
- 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.
- Défecteur 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.
- 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 les composants, 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~ / 230V 3~ / 50÷60 Hz	Poids net	114 kg
Poids brut	134 kg	Puissance électrique	12 kW
Dimensions	92x90,6x78,5 cm	Emballage	101x97x104 cm