

FOUR MIXTE ÉLECTRIQUE MULTIFONCTIONS PLUS 20 GN1/1

Four mixte avec panneau de commandes digitale et programmes de cuisson. Programmes de fumage, de Delta T et de Basse Température. Turbine alternée avec inversion automatique du sens de rotation et 3 vitesses de ventilation, dont une fonction statique. Contrôle automatique de l'humidité durant la cuisson. Deux niveaux différents de génération de vapeur. Fonction ECO pour la cuisson et le lavage avec utilisation réduite de la puissance. Système de lavage, à double effets hygiénisants, con l'introduction manuelle du détergent liquide. Deux programmes de lavage. Réalisation acier inox AISI 304 et AISI 316L à l'intérieur de l'enceinte.



 cuisson et lavage

 Système de lavage automatique SC2



Alimentation	électricité	Capacité plats 60x40 cm	15 - avec l'accessoire
Capacité plats GN	20 x 1/1GN	Economiseur d'énergie	Prédisposition pour économiseur d'énergie
Ecran	Digital à segments	Nettoyage automatique	à double effets hygiénisants
Poignée de porte	avec ouverture à gauche, même avec les mains pleines	Portions pour cuisson	n° 280
Sonde à coeur	Singlepoint, standard		

Caractéristiques fonctionnelles

- Four mixte Multifonction avec commandes digitales et afficheur à LED (7 segments).
- Air pulsé de 10°C à 300°C et dosage humidité de 0 à 100 / Mixte de 30°C à 250°C avec dosage vapeur de 10 à 90 % / Vapeur de 30°C à 125°C
- Modes de cuisson : sélection manuelle ou programmable, 99 programmes en 4 phases dont standard 3 de régénération, 5 de fumage, 4 de basse température et 1 Delta T.
- Pré-équipement pour sonde à coeur sous vide (KSFMS) - seulement avec sonde à coeur.
- Pré-équipement pour fumage avec accessoire Smokerstar (FMSX).
- Manette de sélection des données, touches de sélection sensibles et rétro-éclairées.
- Le système de lavage SC2, à double effets hygiénisants, après l'introduction manuelle du détergent liquide, opère automatiquement jusqu'à le rinçage et l'assainissement thermique final.
- Fonction ECO pour la cuisson et le lavage avec utilisation réduite de la puissance.
- Système de génération de vapeur RDC (breveté) + EVOS avec coûts bas de gestion et double niveau de génération vapeur DSG.
- Injection manuelle de la vapeur.
- Fonctions pour le contrôle actif de: puissance APM, gestion de l'ambiance de cuisson AOC par surpression, contrôle de l'humidité UR2, inversion automatique de la turbine AWC, 3 vitesses modulables de la turbine (dont une fonction statique), contrôle cours des températures PTM, double niveau de génération vapeur (DSG).
- Touche « Remise à zéro » alarmes. Autodiagnostic avec alarmes de dysfonctionnement.
- Refroidissement et préchauffage automatiques.
- Interface HACCP pour sortie des données sur imprimante externe optionnelle.
- Configuration pour le contrôle à distance de l'économiseur d'énergie.
- Fonction de départ différé.

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.
- Chariot roll-in porte-plats réalisé en acier inox AISI304. Capacité 20 plats GN 1/1. Espacement 66 mm. 4 roulettes pivotantes dont 2 avec frein.
- 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.
- Éclairage halogène de la chambre de cuisson.
- Panneau de commandes réalisé en verre trempé de 5 mm.
- 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 interne en verre trempé (6 mm) et 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.
- Poignée ergonomique à double prise, ouverture facile même avec mains occupées
- 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, 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.
- 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.

Équipement de série

- Chariot roll-in porte-plats capacité 20 plats GN 1/1.
- Pieds réglables en hauteur, revêtus en acier AISI 304, avec étriers pour fixer les pieds des fours sur le plancher.
- 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	305 kg
Poids brut	340 kg	Puissance électrique	34,3 kW
Dimensions	96,2x93,5x185,5 cm	Emballage	105x102x217,3 cm