FX202G3

FOUR MIXTE GAZ MULTI-FONCTIONS TOP 20 GN2/1

Four mixte avec cuisson automatique pour pasteurisation, fumage, sous vide, séchage, préparer des gâteaux et desserts, friture, cuisson à la vapeur, brunissage, déchirantes, cuire à Delta T et Basse Température. Turbine alternée avec inversion automatique du sens de rotation et 6 vitesses de ventilation, dont une fonction statique; système de contrôle. Contrôle direct de l'humidité durant la cuisson. Deux niveaux différents de génération de vapeur. Dossier avec 150 programmes de cuisson automatiques et mémorisés. Recettes complètes avec des ingrédients, la préparation, les méthodes de cuisson et des conseils pour la présentation de la plaque, avec la photographie. Programmes Cook & Chill 100% automatiques avec BE-1 intégré. Multi-cuisson avec: cuissons compatibles effectuées simultanément, multi-timer (20 temps) et 2 sondes au cœur. Fonction ECO pour la cuisson et le lavage avec utilisation réduite de la puissance. 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.

Cook&Chill automatique

Système de lavage 100% automatique

Alimentation	Gas	*Capacité plats GN*	20 x 2/1GN - 40 x 1/1GN
Cuissons automatiques	Oui	*Cuissons simultanées*	Automatiques et Multi-timer
Economiseur d'énergie	Prédisposition pour économiseur d'énergie	*Ecran*	Digital interactif à couleurs
Nettoyage automatique	à triple effets hygiénisants	*Ouverture porte*	de gauche à droite
Poignée de porte	avec ouverture à gauche, même avec les mains pleines	*Portions pour cuisson*	n° 560
Sonde à coeur	Multipoint, standard		

Caractéristiques fonctionnelles

- Four mixte Multi-fonctions avec commandes digitales et écran interactif à couleurs, haute visibilité EVC, interface interactive
- 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
- Process de cuissons automatiques C3, cuissons manuelles, cuissons mémorisées CF3, cuissons personnalisées «utilisateur». Mémorisation des cuissons préférées dans le dossier «FAVORIS». Page de cuisson personnalisée CMP. Fonction de sauvegarde les programmes de cuisson personalisés dans la bibliothèque programmes pré-chargée par fonction sauvegarde-cuisson.
- Fonctions spéciales pilotées: Maintien en température, Delta T, Régénération, Banqueting, Basse Température, Pasteurisation, Fumage, Sous vide, Séchage.
- Sonde a coeur multipoints a densité progressive PDP.
- Pré-équipement pour sonde à coeur sous vide (KSFMS) - seulement avec sonde à coeur.
- Pré-équipement pour fumage avec accessoire Smokerstar (FMSX).
- Pré-équipement pour système de pasteurisation avec un contrôle parfait (accessoire FMP).

FX202G3

- Manette de sélection des données, touches de sélection sensitives et rétro-éclairées.
- Système de nettoyage automatique à triple effet hygiénisant de la chambre de cuisson TAS: un lavage complètement automatisé sans l'intervention de l'opérateur. Lavage de la vidange ADC, rinçages long TMC et bref SPLASH. Cycle de détartrage.
- Multicooking (multi-timer pour 20 niveaux, pilotage simultané des cuissons par 2 sondes àcoeur ou par une sonde + multi-timer), Multieasy pour des cuissons simultanées de plats variés, Multicore pour le pilotage simultané de deuxsondes à coeur, BE-1 pour piloter en même temps FX et Blitz avec des process automatiques de Cook & Chill intégrés, aide en ligne (UMB)
- Fonction ECO pour la cuisson et le lavage avec utilisation réduite de la puissance.
- Système de génération de vapeur RDC + 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, humidité DCR, gestion de l'ambiance de cuisson AOC par surpression, inversion automatique de la turbine AWC, 6 vitesses modulables de la turbine MFC (dont une fonction statique), contrôle cours des températures PTM, extra puissance PLUS, double niveau de génération vapeur (DSG), contrôle temps de cuisson à la seconde (SBS).
- Touche « Remise à zéro » alarmes. Autodiagnostic avec alarmes de dysfonctionnement.
- Refroidissement et préchauffage automatiques.
- Téléchargement et chargement des données HACCP et programmes de cuisson par clef USB.
- Configuration pour le contrôle à distance de l'économiseur d'énergie.
- Sélection de l'heure de mise en marche.

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. Capacitè 20 plats GN 2/1. Espacement 66 mm. 4 roulettes pivotantes dont 2 avec frein.
- 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.
- Turbine et système de génération de vapeur réalisés en acier inox AISI 316L.
- Éclairage halogène de la chambre de cuisson.
- Panneau decommandes réalisé en verre trempé de 5 mm.
- 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 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 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, 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.

Equipement de série

- Chariot roll-in porte-plats capacitè 20 plats GN 2/1.
- Pieds réglables en hauteur, révêtus en acier AISI 304, avec etriers pour fixer les pieds des fours sur le plancher.
- Tuyaux d'alimentation d'eau.
- Manuel utilisateur avec conseils de cuisson.
- Données assistance technique.
- Produits détergents.

Données techniques

Branchement électrique	230V 1N~ / 50Hz	*Poids net*	447 kg
Poids brut	498 kg	*Puissance électrique*	1,6 kW
Puissance gaz	55 kW	*Dimensions*	122,7x112x185,5 cm
Emballage	130,5x114x217,3 cm		