

- Manette de sélection des données, touches de sélection sensibles 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 à cœur ou par une sonde + multi-timer), Multieasy pour des cuissons simultanées de plats variés, Multicore pour le pilotage simultané de deux sondes à cœur, 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.
- Echelle porte-plats amovible en acier inox AISI 316 électro-brillanté pour bacs GN (espacement entre plats mm 69,5).
- 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 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.
- 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

- Platerie amovible capacité platerie 6 x 1/1 GN.
- 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.
- Produits détergents.

Données techniques

Branchement électrique	230V 1N~ / 50Hz	Poids net	140 kg
Poids brut	152 kg	Puissance électrique	0,8 kW
Puissance gaz	13,5 kW	Dimensions	92x90,1x78,5 cm
Emballage	101x96,5x101,6 cm		