

FOUR MIXTE ELECTRIQUE 10 x GN 1/1 POIGNEE DROITE

Four combiné convection/vapeur. Structure en acier inoxydable avec chambre de cuisson en acier inoxydable AISI 304. Échelles porte-plats MultiRail en tige d'acier inoxydable AISI 304. Production de vapeur immédiate dans un environnement de surpression contrôlé et modulé. Panneau de commande avec écran tactile capacitif, interface LCD haute résolution 7", avec fonction de balayage. Programmable (300 programmes - jusqu'à 18 étapes de cuisson consécutives). Cuissons manuelles, automatiques ou mémorisées. Procédés spéciaux prédéfinis : Maintien, Delta T, Régénération, Basse température, Pasteurisation en boccas et Cuisson boccas (avec accessoire), Fumage, Sous vide, Séchage et Fumage (avec accessoire). Système de lavage automatique de la chambre de cuisson. Sonde au coeur multipoint 5 capteurs fournie. Connectable en standard au portail APO.LINK. Port USB pour téléchargement/téléchargement de programmes de cuisson, mises à jour logicielles, données HACCP, sauvegarde du four, images. Ouverture de porte de droite à gauche.



 SPACESAVER 52cm



Alimentation	électricité	Capacité plats GN	10 x GN 1/1 h=40 mm
Economiseur d'énergie	Prédisposition pour économiseur d'énergie	Ecran	tactile capacitif de 7
Lavage automatique	avec détergent hautement efficace	Poignée de porte	charnières à gauche, ouverture de droite à gauche
Portions pour cuisson	n° 85	Sonde à coeur	Multipoint (5 capteurs) fournie

Caractéristiques fonctionnelles

- Four mixte multifonction compact.
- Panneau de commande avec écran tactile capacitif avec interface LCD 7" haute résolution, avec fonction de balayage. Programmable (300 programmes - jusqu'à 18 étapes de cuisson consécutives). Logique de navigation des fonctions de contrôle simple et intuitive. Possibilité de configurer des profils d'utilisateurs avec des niveaux d'accès hiérarchisés : accès total ou limité selon le type d'opérateur. L'administrateur dispose d'un mot de passe qui lui permet d'accéder à toutes les fonctions.
- Un simple utilisateur a un accès limité aux fonctions qui lui sont attribuées par l'administrateur. Page d'accueil personnalisable, pour un accès direct à la cuisson ou aux fonctions souhaitées, pour plusieurs opérateurs. Fonction « Journal hebdomadaire » intégrée au logiciel de contrôle, pour saisir des engagements personnels ou professionnels récurrents, indiqués sur l'écran du four lorsqu'ils expirent, avec saisie directe des processus de cuisson ou de lavage saisis dans le journal. Données HACCP mémorisées et visibles sur l'afficheur. Multilingue.
- 300 programmes de cuisson disponibles en 18 phases dont chacun (mémorisés et supplémentaires pouvant être créés par l'utilisateur). Chaque processus de cuisson enregistré comprend des recommandations de cuisson. Cette fonction s'applique également aux nouveaux programmes de cuisson saisis directement par l'utilisateur. Il est possible d'associer une image à chaque cuisson. Les programmes favoris fonctionnent sur la page d'accueil.
- Deux modes de gestion de la cuisson. 1. Manuel : l'opérateur peut configurer jusqu'à 18 phases de cuisson différentes ; 2. Mémorisé jusqu'à 18 phases consécutives : l'opérateur sélectionne un programme mémorisé et a la possibilité de le modifier.
- Les principaux modes de cuisson sont à air pulsé, à vapeur et mixte.

FOUR MIXTE ELECTRIQUE 10 x GN 1/1 POIGNEE DROITE

Forni Combinati Compatti

- CUISSON PAR CONVECTION : de 10 à 300°C, avec contrôle actif de l'humidité pendant la cuisson de 0 à 100%, avec des intervalles de 10%. CUISSON VAPEUR : de 30 à 125°C, avec trois niveaux distincts de génération de vapeur adaptés au résultat de cuisson recherché. CUISSON MIXTE : de 30 à 250°C, avec contrôle actif de l'humidité pendant la cuisson de 10% à 90%, avec des intervalles de 5%.
- Cuissons spéciales prédéfinies : Maintien, Delta T, Régénération, Basse température, Pasteurisation en bocaux et Cuisson bocaux (avec accessoire), Fumage, Sous-vide, Séchage et Fumage (avec accessoire). Fonction "Continuer la cuisson" proposée en fin de cuisson qui maintient les réglages. Temps d'exécution pour la cuisson de 0 à 40 heures, avec possibilité de contrôler le temps de cuisson à la seconde, fonction infinie. Fonctions de téléchargement et de téléchargement (programmes de cuisson, mises à jour logicielles, données HACCP, sauvegarde du four, images) via le port USB. Bouton de réinitialisation de l'alarme. Autodiagnostic avec alarmes de dysfonctionnement.
- Démarrage différé pour le processus de cuisson ou le lavage.
- Production de vapeur instantanée en milieu clos à pression contrôlée et modulée.
- Fonction ECO pour une réduction des consommations d'énergie en phase de lavage.
- Injection de vapeur manuelle temporisée (de 5 à 60 secondes).
- Contrôle de cuisson par sonde à cœur, externe, multipoint avec 5 capteurs, fournie.
- 6 vitesses de ventilation de la turbine dont une en mode semi-statique; rotation alternée de la turbine de ventilation; arrêt à l'ouverture de la porte.
- Port Ethernet pour : Connexion IOT au portail APO.LINK pour l'envoi-réception de données depuis PC (compatible 4.0), envoi en temps réel des alarmes de dysfonctionnement, même au centre d'assistance local; pour la connexion intranet avec des appareils (smartphone, tablette, PC) pour l'utilisation à distance de l'interface du four avec fonction miroir.
- Configuration pour le contrôle à distance de l'économiseur d'énergie.
- Connecteur sonde à cœur et port USB positionnés à l'avant de la machine.
- Configuration pour l'accessoire de fumage (SMOK).
- Configuration pour l'accessoire de contrôle avancé des processus de pasteurisation (FMP) en bocal, avec sonde à cœur multipoint.
- Ouverture de porte de droite à gauche.

Caractéristiques de fabrication

- Structure en acier inoxydable. Chambre de cuisson aux angles arrondis, finition polie en acier inoxydable AISI 304. Isolation de la chambre de cuisson avec une double couche de laine de verre d'une épaisseur maximale de 5 cm.
- Echelle porte-plats Multirail extractible en tige d'acier inoxydable AISI 304, utile pour bacs et sous-multiples GN 1/1 (20 niveaux espacement de 27,5 mm). Capacité maximale : 10 bacs GN 1/1 h = 40 mm ou 6 bacs GN 1/1 h = 65 mm (espacement de 82,5 mm).
- Chauffage de la chambre par résistance électrique blindée en Incoloy 800.
- Ventilateur dans la chambre de cuisson à haut rendement aérodynamique en acier inoxydable AISI 304.
- Éclairage LED de la chambre de cuisson.
- Panneau de commande avec écran tactile capacitif protégé par du verre trempé.
- Cloison à panneau entre la zone de cuisson et la zone échangeur à ouverture « en accordéon » avec système d'attache facile d'accès.
- Porte avec 4 positions d'arrêt intermédiaires jusqu'à 130°, double verre trempé 6+4 mm pour une dispersion minimale de la chaleur à cavité ouverte, verre interne amovible pour le nettoyage, avec traitement à faible émissivité. Joint en silicone haute résistance avec double ligne de thermoscellage. Poignée de rotation dans le sens des aiguilles d'une montre et dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, pratique pour les droitiers et les gauchers.
- Bacs intégrés à la porte et à la façade du four, pour la collecte et l'évacuation des condensats, reliés à la vidange du four.
- Refroidissement forcé du compartiment technique avec filtre à air en polyuréthane expansé.
- Vidange de la chambre de cuisson par le bas, siphonnée et ventilée avec système anti-reflux des liquides/odeurs.
- Gestion automatique de l'oura pour le contrôle du climat de cuisson et la performance énergétique.
- Accès au compartiment technique supérieur par l'ouverture du panneau de commande sur le front et à l'arrière par l'ouverture du panneau arrière.
- Pieds réglables en hauteur (min 100, max 125 mm) avec enveloppe en inox AISI 304.

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 pour bloc-moteur en cas d'absence d'alimentation en eau et autre. Codes alarmes sur le tableau de commandes.
- Interruption de la rotation de la turbine lors de l'ouverture de la porte.
- Degré de protection IPX4.

Equipement de série

- Sonde de cuisson à cœur multipoint à densité progressive avec 5 points de détection.
- Echelle porte-plats amovible.
- Pieds réglables en hauteur (min 100, max 125 mm) avec enveloppe en inox AISI 304.
- Données assistance technique.

Options et Accessoires

- Accessoires disponibles : soubassement ouvert ; roues; kit de superposition avec ou sans soubassement ; sonde de vide externe ;

TT101R



kit de réservoir de détergent pour le lavage ; hottes en appui; kit de pasteurisation (FMP), kit de fumage (SMOK).

Données techniques

Branchement électrique	400V 3N~ / 230V 3~ / 50÷60 Hz	Puissance électrique	11 kW
Dimensions	51,3x89,6x103,3 cm	Emballage	58x96x126 cm

FOUR MIXTE ELECTRIQUE 10 x GN 1/1 POIGNEE DROITE
Forni Combinati Compatti