

Four à deux enceintes Equajet électrique 6 + 10 niveaux GN 1/1

Réf. EJ611E

EQUAJET L'ESSENTIEL

Ergonomie :**2 interfaces de commande indépendantes à hauteur ergonomique****Cuisson Intelligente® :****CoreControl : régulation de la puissance adaptée à la charge****Ajustement de la température immédiat****JetControl : technologie injection avancée****Refroidissement rapide de l'enceinte de cuisson****VisioPAD :****Tableau de commande tactile, claire, intuitif et ergonomique****TwinControl intégré :****Système breveté exclusif doublant les fonctions essentielles du four****Full Cleaning System : (option)****Dispositif de nettoyage avec alimentation automatique du produit**

SPECIFICITES TECHNIQUES

* Tableau de commande en verre trempé VisioPAD®: composé de deux grands écrans LCD couleur commandés par dalle tactile et boutons codeur.

* **CoreControl** : Ajustement automatique de la puissance du four en fonction de la charge en cuisson, pour une cuisson toujours dans le degré demandé.

* Disponibilité du four en continue grâce à l'ajustement immédiat à la température demandée.

* **Aircontrol** : Turbine auto reverse avec vitesse de ventilation variable de 1 à 100%.

* **Airdry+** : Déshydratation rapide des produits par ouverture motorisée du four, pour un croustillant en façade, ventilation assurée par 1 ventilateur.

* Fonction veille : Passage automatique en mode économie d'énergie après une période d'inactivité (paramétrable).

* Préchauffage en temps masqué du four.

* Moufles de cuisson, équipé d'une glissière de capacité **6 niveaux GN 1/1** (325 x 530mm) espacés de **83mm** et d'une glissière de capacité **10 niveaux GN 1/1** (325 x 530mm) espacés de **67mm**.

* Programme de nettoyage semi-automatique permettant de réaliser l'entretien journalier, aux températures optimales et en temps masqué.

*** 6 modes de cuisson :**

- Convection de 0 à 250°C
- Vapeur saturée : vapeur à 98°C
- Mixte de 30 à 250°C (avec hygrométrie réglable de 0 à 99%)
- Basse température : vapeur de 30 à 97°C
- Vapeur surchauffée : vapeur de 99 à 105 °C
- Régénération.

*** Menu Cuisson automatique:**

- Accès immédiat aux programmes de cuissons
- Recettes enregistrées de série avec ajustement possible de l'appoint de cuisson et de la coloration
- Possibilité de créer ses propres recettes.

*** Fonctions**

- **Refroidissement automatique** de l'enceinte de cuisson, porte fermée : pour une meilleure réactivité
- **Humidificateur** : apport instantané de vapeur (coup de buée), idéal pour le pain
- **Fonction Hold** : phase de maintien en température après cuisson (four semi statique). Evite tout dessèchement en surface du produit
- **Rinçage automatique** possible entre deux cuissons, en remplacement de la douchette.

ACCESSOIRES / OPTIONS

* Echelles 8 niveaux espacés de 63mm pour fours 6 niveaux GN 1/1.

* Kit échelles 20 niveaux "à pas optimisé" pour fours 10 niveaux GN 1/1 (échelles multi niveaux permettant l'optimisation de l'espacement selon la taille des bacs ou des produits cuits).

* Kit Port USB

* Kit Sonde à cœur :

Sonde produit délicat diamètre 1.7mm, longueur 100mm

Sonde rôtisserie diamètre 4.5mm, longueur 100mm

* Kit économiseur d'énergie.

* Kit sortie enregistreur HACCP: Sorties HACCP constituées de 2 x 10m de câble cuivre en sortie arrière.

*** Menu Service**

- Echanges et récupération des recettes sur port USB (Accessoire)
- Paramétrage possible permettant une personnalisation maximale.

*** Equipements**

- Porte froide à double vitrage athermique clipsé avec ouverture par rotation gauche ou droite de la poignée, ferrage à gauche et fermeture par poussée. Ouverture jusqu'à 180° et vitre intérieure pivotante pour faciliter le nettoyage
- Eclairage de l'enceinte par bandeau de Leds dans la porte.
- Goulotte de récupération des condensats sous la porte et sous le four, à évacuation en continu.
- Joint de moufle clippé en façade ("protégé du frottement contre les plaques de cuisson")
- Muni de protections électriques, d'une sécurité de porte et de sécurités thermiques.

*** Dotation standard**

- 1 échelle capacité maxi de 6 niveaux espacés de 83mm + 1 échelle capacité maxi de 10 niveaux espacés de 67mm.

NORMES: Conformités aux normes






EN 60-335-2-42: Normes européennes relatives à la sécurité des appareils électriques.

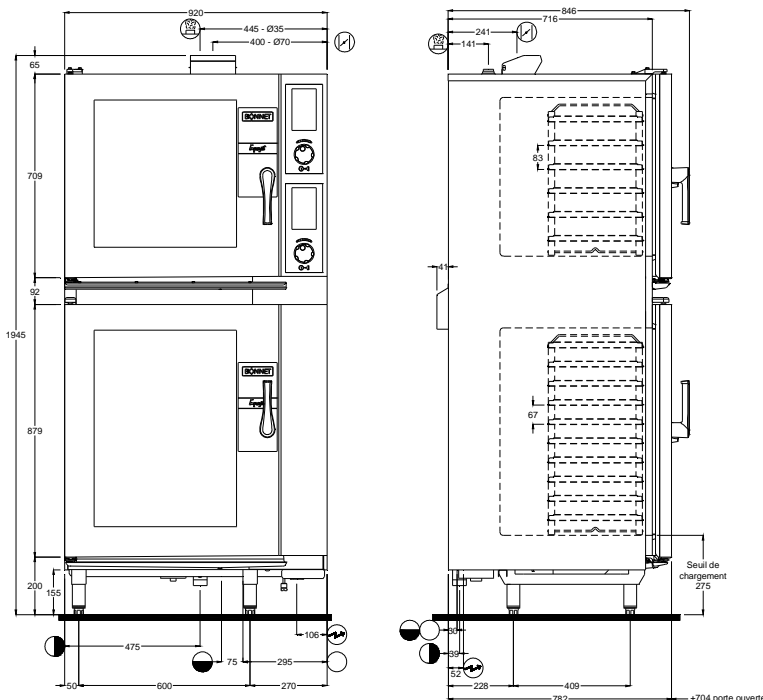
(Normes Françaises: indice de classement C 73-842).

IP 25 et IK 9: Indices de Protection.

XP U 60-010: Hygiène.

EJ611E

-  **Raccordement ELECTRIQUE**
Arrivée électrique à 310mm du sol
Protection nécessaire :
- 400V : Disjoncteur 50A courbe B et disjoncteur différentiel 30mA
- 230V : Disjoncteur 80A courbe B et disjoncteur différentiel 30mA
-  **EAU FROIDE alimentaire**
Arrivée eau à 140mm du sol
Prévoir une vanne d'arrêt à proximité
-  **EAU ADOUCIE**
Arrivée eau à 140mm du sol
Prévoir une vanne d'arrêt à proximité
-  **VIDANGE**
Arrivée vidange à 105mm du sol
Les eaux évacuées peuvent être des condensas à hautes températures, utiliser des matériaux adaptés à ces températures.
Il est impératif d'avoir un siphon entre l'appareil et le réseau de vidange pour prévenir les remontées d'odeurs.
-  **Cheminée à clapet**
-  **Evacuation des vapeurs excédentaires**


CODE TECHNIQUE

B1EJ611E

DIMENSIONS (mm)

 Extérieures
Moufle

 Hauteur 1945; Largeur 920; Avancée 887
Hauteur 552 / 722; Largeur 630; Avancée 535

CAPACITES

| | |
|--|-----------|
| Nombre de couverts par jour | 180 + 240 |
| Volume utile Moufle (dm ³) | 85 + 115 |
| Plaques GN 1/1 (325 x 530) | 6 + 10 |
| Profondeur maxi des bacs (mm) | 65 / 55 |
| Espacement entre étages (mm) | 83 / 67 |
| Capacité maximum (kg) | 24 + 40 |

COLISAGE (mm)

| | |
|-------------------|------------|
| Hauteur | 2000 |
| Largeur x Avancée | 1020 x 900 |

POIDS (KG) (brut / net)

... / ...

DISTANCES / PAROIS

Gauche : 4cm ; Droite : 50cm

PLAGE TEMPERATURE


0 à 250°C

PLAGE TEMPERATURE A CŒUR

0-99°C

MINUTERIE

99 heures

 **ELECTRICITE** (Triphasé 230V+T ou 400V+N+T)

| Tension | I. Max (A) | Puissance (kW) |
|-------------|------------|----------------|
| 230V 3a.c. | 62.5 | 24.6 |
| 400V 3Na.c. | 37.4 | 24.6 |

 **Eau FROIDE ALIMENTAIRE** /  **Eau ADOUCIE**

| | |
|-------------------------------|---|
| Pression (Mini / Maxi) | 150/600 kPa (1.5 bars / 6 bars) |
| Température Maxi eau froide | 23°C |
| Température Maxi eau adoucie | 23°C |
| Nature | Filtre intégré au four de 168 µm |
| Dureté | Adoucie Max. 7°f (5°e, 4°d, 70ppm) |
| Qualité d'eau | Chlorures Cl ⁻ : 100 mg/l maxi / Chlore Cl ₂ : 0.2mg/l maxi |
| Conductivité | Mini 20 µS/cm |
| Raccordement | Filetage 20/27 (G 3/4) |
| Consommation maxi instantanée | 10 L/min |

 **VIDANGE**

| | |
|-----------------------|--|
| Température condensas | Approx. 98°C |
| Raccordement | Sortie verticale inox Filetage 40/49 (G 1"1/2) |

CONSTRUCTION

 Moufle et Carrosserie Inox 18-10
TYPE APPAREIL

Mural - Non superposable