

## Four Equajet Chaudière électrique 10 niveaux GN 1/1

Réf. EB101E

### EQUAJET CHAUDIERE L'ESSENTIEL

**Cuisson Intelligente® :****CoreControl** : régulation de la puissance adaptée à la charge**Ajustement de la température immédiat****SteamControl** : production de vapeur par chaudière**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 d'un grand écran LCD couleur commandé par dalle tactile et bouton 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.
- \* **SteamControl™** : La vapeur est produite par une chaudière à contrôle de niveau d'eau automatique.
- \* Dispositif de rinçage et de vidange automatique de la chaudière en temps masqué durant le cycle de nettoyage du four.
- \* Fonction veille : Passage automatique en mode économie d'énergie après une période d'inactivité (paramétrable).
- \* Préchauffage en temps masqué du four et de la chaudière.
- \* Moufle de cuisson, équipé 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.
- \* **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**
  - Echelles capacité maxi de 10 niveaux espacés de 67mm.

### ACCESSOIRES / OPTIONS

- \* Piétement avec échelles de rangement (voir fiche technique spécifique).
- \* Module support platerie.
- \* Système Régéthermie : module porte assiettes, table de dépose avec support housse isotherme.
- \* 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 douchette sur enrouleur / Kit douchette indépendante.
- \* Kit économiseur d'énergie.
- \* Kit sortie enregistreur HACCP: Sorties HACCP constituées de 2 x 10m de câble cuivre en sortie arrière.
- \* Hotte (voir fiche technique spécifique).
- \* Kit grilles (3 ou 5 grilles).
- \* Option Porte inversée sur four (ferrure à droite).
- \* Option Triphasé 230V + Terre.
- \* Option 60Hz.
- \* Option Lavage automatique « FullCleaning System » : Nettoyage tout automatique avec prise en charge du produit par pompe intégrée. 3 niveaux de lavage possibles.

### 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.

**EB101E**
 **Raccordement ELECTRIQUE**

Arrivée électrique à 935 mm du sol

Protection nécessaire :

- 400V : Disjoncteur 32A courbe B et disjoncteur différentiel 30mA
- 230V : Disjoncteur 50A courbe B et disjoncteur différentiel 30mA

 **EAU FROIDE alimentaire**

Arrivée eau à 765 mm du sol

Prévoir une vanne d'arrêt à proximité

 **EAU ADOUCIE**

Arrivée eau à 765 mm du sol



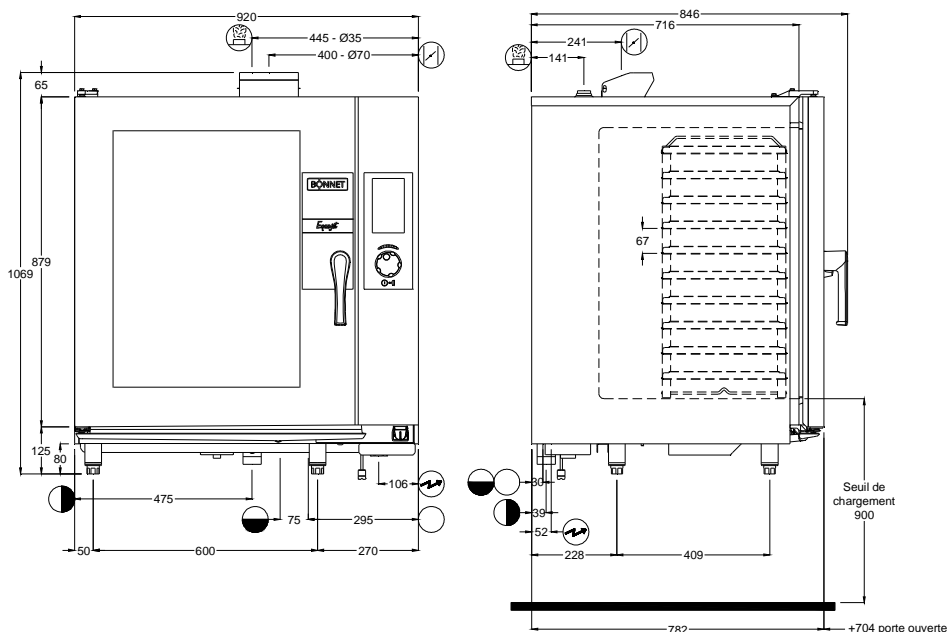
Prévoir une vanne d'arrêt à proximité

 **VIDANGE**

Arrivée vidange à 730 mm 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 réseaux de vidange pour prévenir les remontées d'odeurs.

 **Cheminée à clapet**
 **Evacuation des vapeurs excédentaires**

**CODE TECHNIQUE**

B1EB101E

**DIMENSIONS (mm)**

Extérieures

Hauteur 1069; Largeur 920; Avancée 846

Hauteur four + piètement

1768

Moufle

Hauteur 722; Largeur 630; Avancée 535

**CAPACITES**

Nombre de couverts par jour

240

 Volume utile Moufle (dm<sup>3</sup>)

115

Plaques GN 1/1 (325 x 530)

10

Profondeur maxi des bacs (mm)

55

Espacement entre étages (mm)

67

Capacité maximum (kg)

40

**COLISAGE (mm)**

Hauteur

1200

Largeur x Avancée

1020 x 900

**POIDS (KG) (brut / net)**

xxx / xxx

**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.

40.0

15.8

400V 3Na.c.

23.8

15.8

 **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<sup>-</sup>: 100 mg/l maxi / Chlore Cl<sub>2</sub>: 0.2mg/l maxi

Conductivité

Mini 20 µS/cm

Raccordement

Filetage 20/27 (G 3/4)

Consommation maxi instantanée

12 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