

Four Equajet Chaudière gaz 10 niveaux GN 1/1

Réf. EB101G

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**
 - Brûleur à air soufflé tout inox, allumage automatique par train d'étincelles. Contrôle de la flamme par ionisation. Les fours gaz fonctionnent sur prise monophasée 16A.
 - 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

- * Piètement 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 sortie enregistreur HACCP: Sorties HACCP constituées de 2 x 10m de câble cuivre en sortie arrière.
- * 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 grilles (3 ou 5 grilles).
- * Option Porte inversée sur four (ferrure à droite).
- * 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

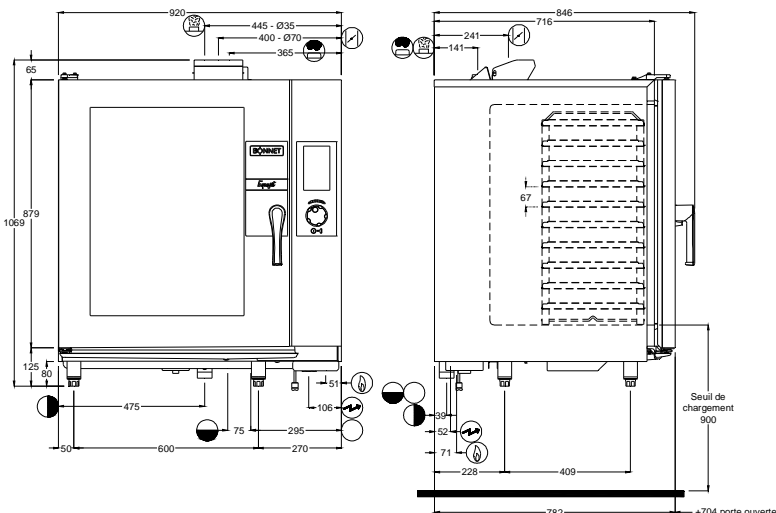
EN 203-1 : Norme Européenne relative à la sécurité des appareils à gaz.**EN 203-2-2** : Norme Européenne relative à la sécurité des appareils à gaz.**EN 60-335-2-42**: Normes européennes relatives à la sécurité des appareils électriques.

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

IP 25 et IK 9: Indices de Protection.**XP U 60-010**: Hygiène.

EB101G

-  **Raccordement GAZ**
Arrivée gaz à 765 mm du sol
-  **Raccordement ELECTRIQUE**
Arrivée électrique à 935 mm du sol
Protection nécessaire: Disjoncteur 16A courbe B
et disjoncteur différentiel 30mA
-  **EAU FROIDE alimentaire** /  **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 gaz brûlés**
-  **Evacuation des vapeurs excédentaires**


CODE TECHNIQUE

B1EB101G

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 ³)	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 x Largeur x Avancée	1200 x 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

 **GAZ**

Puissance (kW)	23 kW	
Raccordement	Filetage 15/21 mm	
Type	Pression	Débit
G31 Propane	37± 4 / 50± 5 mb	1.79 kg/h
G30 Butane	50± 5 / 28± 3 mb	1.81 kg/h
G20 Gaz Naturel	20± 2 mb	2.43 m3/h
G25 Gaz Naturel	20± 2 / 25± 3 mb	2.76 m3/h

Les appareils sont équipés en standard en G 20/20 mbar ou autre gaz sur demande.
 **ELECTRICITE (Monophasé 230V+T)**

Tension	Puissance (kW)	I. Max (A)
230V 1a.c.	3.3	14.3

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

Pression (Mini / Maxi)	150/600 kPa (1.5 bars / 6 bars)
Température Maxi eau froide / adoucie	23°C / 23°C
Nature / Dureté	Filtre intégré au four de 168 µm / 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	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