

Four à deux enceintes Minijet Duo électrique 6 niveaux GN 1/1

Réf. B1MJ661E

MINIJET L'ESSENTIEL

Dimensions réduite :

Profondeur & largeur compactes : 2 interfaces de commande indépendantes

Cuisson Intelligente®:

CoreControl : régulation de la puissance adaptée à la charge

Adjustement de la température immédiat

JetControl : technologie injection avancée

Refroidissement rapide de l'enceinte de cuisson

VisioPAD :

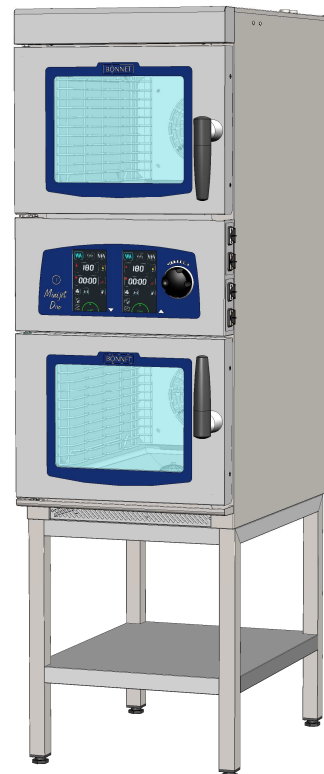
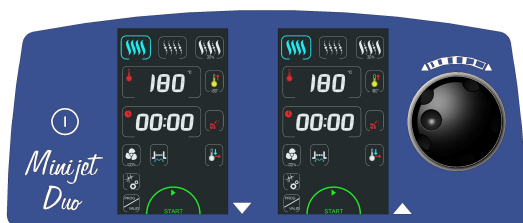
Tableau de commande tactile, claire, intuitif et ergonomique

TwinControl intégré :

Système breveté exclusif doublant les fonctions essentielles du four

Full Cleaning System :

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 bouton codeur.

* **CoreControl :** Ajustement automatique de la puissance du four en fonction de la charge en cuisson, pour une cuisson 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 pour un croustillant en façade.

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

* Préchauffage en temps masqué du four.

* Mouffes de cuisson, équipés d'une glissière à pas optimisés.

Capacités possible par moufle:

4 niveaux GN1/1 espacés **67mm** : compatible bac 65 mm

6 niveaux GN1/1 espacés de **45mm**

12 niveaux GN 1/1 espacés de **22mm** : produits fins (chips, ...)

* FullCleaning System : Nettoyage tout automatique avec prise en charge du produit par pompe intégrée. 3 niveaux de lavage possible.

* **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

* **Menu Service**

- Echanges et récupération des recettes sur port USB
- Paramétrage possible permettant une personnalisation maximale

ACCESSOIRES / OPTIONS

* Port USB / Prise sonde à cœur

* Sonde à cœur débrochable :

Sonde produit délicat diamètre 1.5mm, longueur 100 mm

Sonde rotisserie diamètre 3mm, longueur 100 mm

Niveau de lavage	Temps* (min)	Conso. Eau* (Litres)	Conso. Produit* (Litres)
1	17	30	0.18
2	23	31	0.3
3	33	38	0.39

* Par moufle

* **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

* **Equipements**

- Porte froide à double vitrage athermique clipsé avec ferrage à gauche et fermeture par poussée. Ouverture jusqu'à 180°
- Eclairage de l'enceinte par bandeau de Leds dans la porte

* **Dotation standard**

- Echelles capacité maxi de 12 niveaux espacés de 22 mm
- Piètement hauteur 600 mm.

* Kit douchette indépendante.

* Kit grilles (3 grilles) / Monophasé 230V

* Porte inversée sur four (ferrure à droite).

* Hotte (voir fiche technique spécifique)

NORMES: Conformités aux normes






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

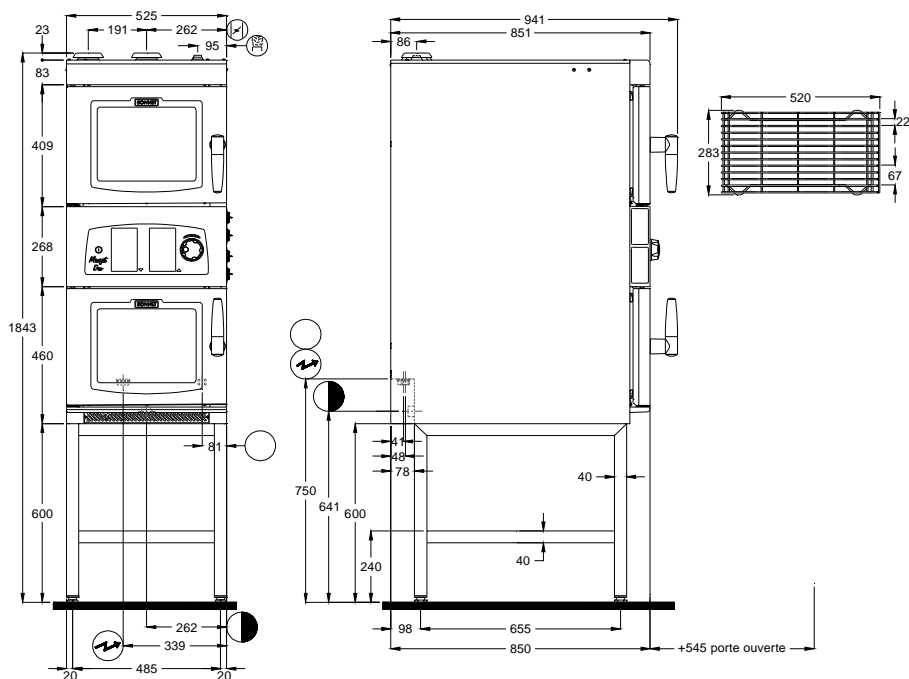
(Normes Françaises: indice de classement C 73-842).

IP 25 et IK 9: Indices de Protection.

XP U 60-010: Hygiène.

B1MJ661E

-  **Raccordement ELECTRIQUE**
Arrivée électrique à 750 mm du sol
(Prévoir câble avec 1.5 m de mou)
-  **EAU FROIDE ALIMENTAIRE**
Arrivée eau à 750 mm du sol
Prévoir une vanne d'arrêt à proximité
-  **VIDANGE**
Arrivée vidange à 640 mm du sol
Les eaux évacuées peuvent être des condensats 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**


DIMENSIONS (mm)

 Extérieures
 Moufle

 Hauteur 1843; Largeur 525; Avancée 850
 Hauteur 325; Largeur 385; Avancée 623

CAPACITES

 Volume utile Moufle (dm³)

2 x 78

Plaques GN 1/1 (325 x 530)

12 x 2 / 6 x 2 / 4 x 2

Profondeur maxi des bacs (mm)

- (12 niveaux) / 40 (6 niveaux) / 65 (4 niveaux)

Espacement entre étages (mm)

22 (12 niveaux) / 45 (6 niveaux) / 67 (4 niveaux)

Capacité maximum (kg)

2 x 16

COLISAGE (mm)

Largeur

700

Avancée x Hauteur

1025 x 2070

POIDS (KG) (brut / net)

162 / 143

DISTANCES / PAROIS

Aucune

PLAGE TEMPERATURE


0 à 250°C

PLAGE TEMPERATURE A CŒUR

0-99°C

MINUTERIE

99 heures

 **ELECTRICITE (Triphasé 400V+N+T)**
Tension
I. Max (A)
Puissance (kW)

400V 3Na.c.

19.6

12.5

 **EAU FROIDE ALIMENTAIRE**

Pression (Mini / Maxi)

150/600 kPa (1.5 bars / 6 bars)

Température Maxi / Nature

40°C / filtre intégré au four de 168 µm

Dureté

Adoucie Max. 7°TH (5°e, 4°h, 70ppm)

Qualité d'eau

 Chlorures Cl⁻: 100 mg/l maxi / Chlore Cl₂: 0.2mg/l maxi

Conductivité

Mini 20 µS/cm

Raccordement

Filetage 20/27

 **VIDANGE**

Température condensas

Approx. 98°C

Raccordement

Sortie Coude orientable non fileté diamètre 35mm

CONSTRUCTION

Moufle et Carrosserie

Inox 18-10

TYPE APPAREIL

Mural - Non superposable