

## Four Minijet électrique 6 niveaux GN 1/1

Réf. B1MJ061E

### MINIJET L'ESSENTIEL

**« Advancia » compatible :**

Profondeur et largeur compacte permettant une installation sur plan de travail de la gamme Advancia

**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 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 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.
- \* Moufle de cuisson, équipé d'une glissière à pas optimisés. Capacités possible:

**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

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

\* **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

### 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
- \* Kit douchette indépendante.

- \* Kit grilles (3 grilles)
- \* Piètement hauteur 600mm (voir fiche technique spécifique)
- \* Porte inversée sur four (ferrure à droite).
- \* Monophasé 230V
- \* Support Mural (avec support bidon de produit de nettoyage)
- \* 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.

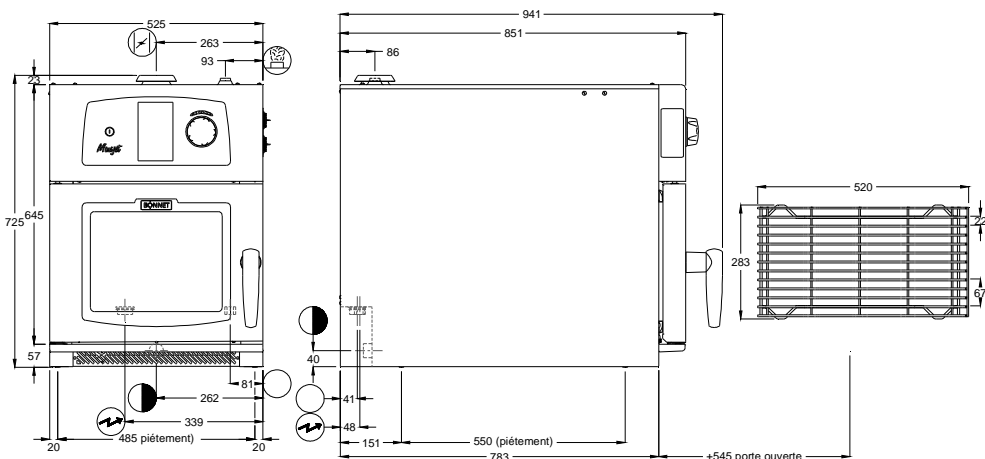


**BONNET GRANDE CUISINE**

**Siège social:**  
Rue des Frères Lumière - Z.I Mityr Compans  
77292 MITRY MORY Cedex

**B1MJ061E**

-  **Raccordement ELECTRIQUE**
-  **EAU FROIDE ALIMENTAIRE**  
Prévoir une vanne d'arrêt à proximité
-  **VIDANGE**  
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 Hauteur 700; Largeur 525; Avancée 850  
 Hauteur four + piètement 1600  
 Moufle Hauteur 325; Largeur 385; Avancée 623

**CAPACITES**

Volume utile Moufle (dm<sup>3</sup>) 78  
 Plaques GN 1/1 (325 x 530) 12 / 6 / 4  
 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) 16

**COLISAGE (mm)**

Largeur 700  
 Avancée 1025  
 Hauteur 970

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

87 / 72

**DISTANCES / PAROIS**

Aucune

**PLAGE TEMPERATURE**


0 à 250°C

**PLAGE TEMPERATURE A CŒUR**

0-99°C

**MINUTERIE**

99 heures

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

Tension	I. Max (A)	Puissance (kW)
230V 1a.c.	27.4	6,3
400V 3Na.c.	10.4	6,3

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