

Four Precijet+ électrique 10 niveaux GN 2/1

Réf. PJ102E

PRECIJET+ L'ESSENTIEL

Cuisson Intelligente®:**CoreControl®:** régulation de la puissance adaptée à la charge**AirControl®:** régulation de la vitesse et autoreverse de la turbine**JetControl®:** technologie injection avancée

Refroidissement rapide de l'enceinte de cuisson

FastPAD :

Tableau de commande tactile, 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

Consobox :

Suivi de l'historique des consommations du four



SPECIFICITES TECHNIQUES

- * Tableau de commande en verre trempé FastPAD® : composé d'un grand écran LCD couleur, commandé par dalle tactile et d'un bouton codeur
- * **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
- * **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.
- * 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 de capacité **10 niveaux GN 2/1** (650 x 530mm) espacés de **67mm**.
- * Programme de lavage automatique « **FullCleaning System** » : Nettoyage tout automatique avec prise en charge du produit par pompe intégrée. 3 niveaux de lavage possibles.
- * **7 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.
 - Delta T
- * **Mode Cuisson automatique:**
 - Accès immédiat aux programmes de cuissons
 - 80 recettes enregistrées de série avec ajustement possible de l'appoint de cuisson et de la coloration
 - Possibilité de créer ses propres recettes
 - Affichage sous forme de texte ou de photos via la bibliothèque intégrée dans le four
 - Classification des recettes par familles et/ou dans « mes recettes »
- * **Mode Service**
 - Kit logiciel de traçabilité fourni avec le four
 - Echanges et récupération des recettes et des photos sur ordinateur
 - Paramétrage possible permettant une personnalisation maximale.
 - Diagnostic Visual System : écran interactif destiné au technicien
- * **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 douche.
 - **MultiTimer** : programmation du temps de cuisson par niveau : apporte de la flexibilité durant le service
- * **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.
 - Muni de protections électriques, d'une sécurité de porte et de sécurités thermiques.
- * **Dotation standard**
 - Echelles capacité maxi de 10 niveaux espacés de 67mm.
 - Sonde à cœur rôtisserie diamètre 4.5mm, longueur 100mm
 - Interface USB

ACCESSOIRES / OPTIONS

- * Piètement avec échelles de rangement (voir fiche technique spécifique).
- * Module support platerie.
- * Système Régéthermie : table de dépose.
- * Kit Sonde à cœur produit délicat diamètre 1.7mm, longueur 100mm
- * Kit économiseur d'énergie.
- * Kit douche indépendante.
- * Kit douche sur enrouleur.
- * Kit sortie enregistreur HACCP: Sorties HACCP constituées de 2 x 10m de câble cuivre en sortie arrière.
- * Kit grilles (5 grilles)
- * Option Porte inversée sur four (ferrure à droite).
- * Option Triphasé 230V + Terre
- * Option 60Hz

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.

PJ102E
 **Raccordement ELECTRIQUE**

Arrivée électrique à 935 mm 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 765 mm du sol

Prévoir une vanne d'arrêt à proximité

 **EAU ADOUCIE**

Arrivée eau à 765 mm du sol



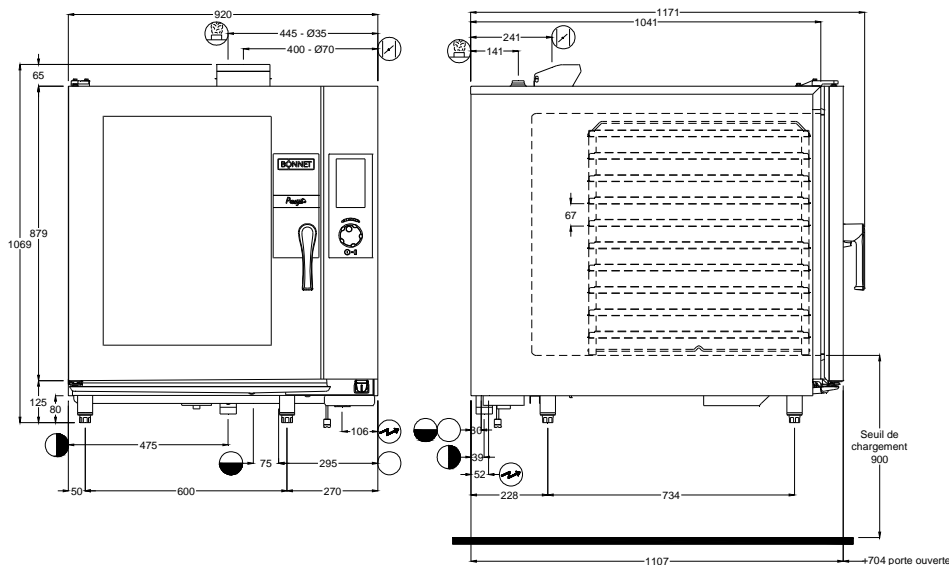
Prévoir une vanne d'arrêt à proximité

 **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

B1PJ102E

DIMENSIONS (mm)

Extérieures

Hauteur 1069; Largeur 920; Avancée 1171

Hauteur four + piètement

1768

Moufle

Hauteur 722; Largeur 630; Avancée 860

CAPACITES

Nombre de couverts par jour

420

 Volume utile Moufle (dm³)

230

Plaques GN 1/1 (325 x 530)

20

Plaques GN 2/1 (650 x 530)

10

Profondeur maxi des bacs (mm)

55

Espacement entre étages (mm)

67

Capacité maximum (kg)

80

COLISAGE (mm)

Hauteur x

1200

Largeur x Avancée

1090 x 1300

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.

61.4

24.3

400V 3Na.c.

36.1

24,3

 **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 Cl₂: 0.2mg/l maxi

Conductivité

Mini 20 µS/cm

Raccordement

Filetage 20/27 (G 3/4)

Consommation maxi instantanée

5 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