

## Four Precijet+ gaz 10 niveaux GN 2/1

Réf. PJ102G

### 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 douchette.
  - **MultiTimer** : programmation du temps de cuisson par niveau : apporte de la flexibilité durant le service
- \* **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.
  - 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 de série

### 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 douchette indépendante / Kit douchette sur enrouleur.
- \* Kit grilles (5 grilles)
- \* Kit sortie enregistreur HACCP: Sorties HACCP constituées de 2 x 10m de câble cuivre en sortie arrière.
- \* Option Porte inversée sur four (ferrure à droite).
- \* Option 60Hz









### NORMES: Conformités aux normes

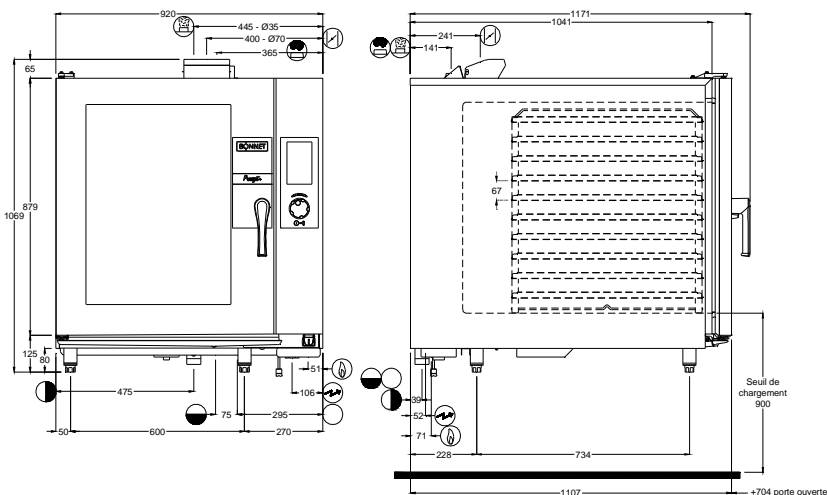
**EN 203-1** : Norme Européenne relative à la sécurité des appareils à gaz.**EN 203-2-2** : Norme Européenne relative à la sécurité des appareils à gaz.**EN 60-335-2-42**: Normes européennes relatives à la sécurité des appareils électriques.

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

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

**PJ102G**

-  **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 réseau de vidange pour prévenir les remontées d'odeurs.
-  **Cheminée à clapet**
-  **Evacuation des gaz brûlés**
-  **Evacuation des vapeurs excédentaires**


**CODE TECHNIQUE**

B1PJ102G

**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 (dm <sup>3</sup> )	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 Largeur x Avancée 1200 x 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

 **GAZ**

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

Les appareils sont équipés en standard en G 20/20 mbar ou autre gaz sur demande.

 **ELECTRICITE (Monophasé 230V+T)**

<b>Tension</b>	<b>Puissance (kW)</b>	<b>I. Max (A)</b>
230V 1a.c.	0.3	1.3

 **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 <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	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