

## Four à deux enceintes Precijet+ électrique 6 +10 niveaux GN 1/1

Réf. PJ611E

### 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 de deux grands écrans LCD couleur commandés par dalle tactile et boutons 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.

\* Moulés de cuisson, équipé d'une glissière de capacité **6 niveaux GN 1/1** (325 x 530mm) espacés de **83mm** et d'une glissière de capacité **10 niveaux GN 1/1** (325 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.

**\* 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**

- 1 échelle capacité maxi de 6 niveaux espacés de 83mm + 1 échelle capacité maxi de 10 niveaux espacés de 67mm.
- Sonde à cœur rôtisserie diamètre 4.5mm, longueur 100mm.
- Interface USB

### ACCESSOIRES / OPTIONS

\* Echelles 8 niveaux espacés de 63mm pour fours 6 niveaux GN 1/1.

\* 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 Sonde à cœur produit délicat diamètre 1.7mm, longueur 100mm

\* Kit sortie enregistreur HACCP: Sorties HACCP constituées de 2 x 10m de câble cuivre en sortie arrière.

\* Kit économiseur d'énergie.

\* Kit douche sur enrouleur / Kit douche indépendante.

\* Hotte (voir fiche technique spécifique)

\* Kit grilles (3 ou 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.

**PJ611E**
 **Raccordement ELECTRIQUE**

Arrivée électrique à 310mm 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 140mm du sol

Prévoir une vanne d'arrêt à proximité

 **EAU ADOUCIE**

Arrivée eau à 140mm du sol



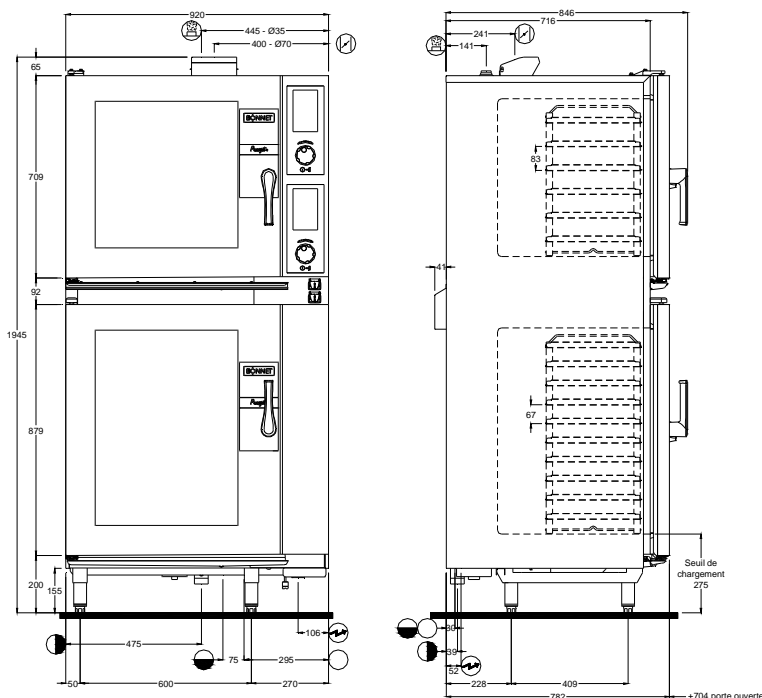
Prévoir une vanne d'arrêt à proximité

 **VIDANGE**

Arrivée vidange à 105mm 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**

B1PJ611E

**DIMENSIONS (mm)**

Extérieures

Hauteur 1945; Largeur 920; Avancée 887

Moufle

Hauteur 552 / 722; Largeur 630; Avancée 535

**CAPACITES**

Nombre de couverts par jour

180 + 240

 Volume utile Moufle (dm<sup>3</sup>)

85 + 115

Plaques GN 1/1 (325 x 530)

6 + 10

Profondeur maxi des bacs (mm)

65 / 55

Espacement entre étages (mm)

83 / 67

Capacité maximum (kg)

24 + 40

**COLISAGE (mm)**

Hauteur

2000

Largeur x Avancée

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

 **ELECTRICITE (Triphasé 230V+T ou 400V+N+T)**
**Tension**
**I. Max (A)**
**Puissance (kW)**

230V 3a.c.

62.5

24.6

400V 3Na.c.

37.4

24.6

 **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<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