

# Fiche technique

Caractéristiques du produit



## Four à convection électrique 5x GN 1/1 version renforcée, à injection 400 V

<b>Modèle</b>	<b>Code SAP</b>	00011349
EPD X 0511 E	<b>Groupe d'articles</b>	Four à convection

- Formation de la vapeur: Injection
- Nombre de GN / EN: 5
- Taille de l'appareil - GN / EN [mm]: GN 1/1
- Profondeur de l'appareil - GN [mm]: 65
- Type de contrôle: Écran tactile + boutons
- Taille de l'écran: 5»
- Contrôle de l'humidité: Oui, mesure indirecte
- Réglage avancé de l'humidité: Non
- Traitement thermique Delta T: Oui
- Cuisson sur plusieurs niveaux: Programme d'insertion
- Contrôle du traitement thermique pour chaque plat séparément
- Construction de la porte: Double verre de sécurité ventilé, amovible pour un nettoyage facile

<b>Code SAP</b>	00011349	<b>Formation de la vapeur</b>	Injection
<b>Largeur nette [mm]</b>	870	<b>Nombre de GN / EN</b>	5
<b>Profondeur nette [mm]</b>	750	<b>Taille de l'appareil - GN / EN [mm]</b>	GN 1/1
<b>Hauteur nette [mm]</b>	670	<b>Profondeur de l'appareil - GN [mm]</b>	65
<b>Poids net [kg]</b>	65.00	<b>Type de contrôle</b>	Écran tactile + boutons
<b>Puissance électrique [kW]</b>	7.700	<b>Taille de l'écran</b>	5»
<b>Alimentation</b>	400 V / 3N - 50 Hz		

### Four à convection électrique 5x GN 1/1 version renforcée, à injection 400 V

<b>Modèle</b>	<b>Code SAP</b>	00011349
EPD X 0511 E	<b>Groupe d'articles</b>	Four à convection

1

#### Pulvérisation directe

Production de vapeur par pulvérisation d'eau sur les éléments chauffants directement dans la chambre

- Une solution simple et efficace : Vapeur humide avec des gouttelettes d'eau

2

#### Écran touch screen

Commande simple et intuitive avec des pictogrammes uniques  
Possibilité d'utiliser des programmes prédéfinis ou un contrôleur manuellement l'appareil

- Aide à la cuisine, même pour les cuisiniers moins expérimentés
- Possibilité de cuisson en toute sécurité même en l'absence d'un opérateur
- Création de vos propres recettes.

3

#### Kit de deux machines l'une sur l'autre

Kit de connexion permettant d'empiler deux machines l'une sur l'autre  
Raccorde les raccordements, les entrées, les drains et la ventilation du four à convection

- Permet à l'utilisateur de placer deux machines dans des espaces plus petits pour augmenter la production Le chef peut préparer deux plats différents en même temps

4

#### Lavage automatique

Système de lavage de la chambre intégré  
Possibilité d'utiliser des détergents liquides et en pastilles  
Possibilité d'utiliser du vinaigre comme agent de rinçage  
Dans le même temps, le système détartre la micro-chaudière

- La chambre du four à convection est lavée sans la présence d'un opérateur, par exemple pendant la nuit. Le système détartre la micro-chaudière sans intervention de service  
La chambre est maintenue dans une qualité hygiénique constante à 1%.

5

#### Ventilateur réversible à six vitesses

Assure une répartition parfaite de la vapeur sans perte de saturation  
Son fonctionnement est contrôlé par un programme ou manuellement

- Il permet la préparation d'une variété de plats, des plus tendres aux plats à la cuisson à haute température et aux vitesses les plus élevées

6

#### Sonde de température externe

Sonde de température située à l'extérieur de la chambre de cuisson choix d'une sonde à point unique ou d'une sonde à vide

- Le placer à l'extérieur de la chambre de cuisson prolonge sa durée de vie (seulement 3% des recettes l'utilisent) Possibilité de choisir parmi deux types de sondes en fonction du type et de la difficulté de préparation des plats  
Garantir la sécurité hygiénique absolue des aliments  
Enregistrement HACCP Contrôle de la cuisson en l'absence d'un chef

7

#### USB

Télécharger les rapports d'entretien  
Upgrade software  
Lecture de recettes

- Recherche rapide des pannes
- Transfert de recettes originales
- Maintien des logiciels à jour

8

#### Plage de température 3°C - 3°C

Chauffage de la chambre dans la plage de température de 3 à 3 °C

- Il est possible de préparer une large gamme de plats, de la cuisson à basse température aux grillades, en passant par les gratins, etc.

9

#### Construction en acier inoxydable

Le matériau de construction est en acier inoxydable de haute qualité  
Assurer une longue durée de vie  
Haut niveau d'hygiène

- Préparation sécuritaire des aliments Longue durée de vie Nettoyage facile

# Fiche technique

## Paramètres techniques



### Four à convection électrique 5x GN 1/1 version renforcée, à injection 400 V

<b>Modèle</b>	<b>Code SAP</b>	00011349
EPD X 0511 E	<b>Groupe d'articles</b>	Four à convection

**1. Code SAP:**

00011349

**2. Largeur nette [mm]:**

870

**3. Profondeur nette [mm]:**

750

**4. Hauteur nette [mm]:**

670

**5. Poids net [kg]:**

65.00

**6. Largeur brute [mm]:**

940

**7. Profondeur brute [mm]:**

900

**8. Hauteur brute [mm]:**

780

**9. Poids brut [kg]:**

75.00

**10. Type d'appareil:**

Appareil électrique

**11. Puissance électrique [kW]:**

7.700

**12. Alimentation:**

400 V / 3N - 50 Hz

**13. Matériel:**

AISI 304

**27. Cuisine nocturne:**

Oui

**14. La couleur extérieure de l'appareil:**

Acier inoxydable

**15. Pieds réglables:**

Oui

**16. Contrôle de l'humidité:**

Oui, mesure indirecte

**17. Empilabilité:**

Oui

**18. Type de contrôle:**

Écran tactile + boutons

**19. Informations complémentaires:**

Possibilité d'ouverture inversée de la porte – poignée sur le côté droit (à préciser lors de la commande)

**20. Formation de la vapeur:**

Injection

**21. Version plus robuste:**

Oui

**22. Cheminée pour l'extraction d'humidité:**

Oui

**23. Fonction: démarrage retardé:**

Oui

**24. Taille de l'écran:**

5»

**25. Traitement thermique Delta T:**

Oui

**26. Finition unifiée des repas Easyservice:**

Oui

**41. L'éclairage intérieur:**

Oui

# Fiche technique

## Paramètres techniques



### Four à convection électrique 5x GN 1/1 version renforcée, à injection 400 V

<b>Modèle</b>	<b>Code SAP</b>	00011349
EPD X 0511 E	<b>Groupe d'articles</b>	Four à convection

**28. Cuisson sur plusieurs niveaux:**

Programme d'insertion - Contrôle du traitement thermique pour chaque plat séparément

**29. Réglage avancé de l'humidité:**

Non

**30. Cuisson lente:**

À partir de 50 °C

**31. Arrêt du ventilateur:**

Interruption lors de l'ouverture de la porte, défreinée

**32. Type d'éclairage:**

Éclairage LED dans la porte, d'un côté

**33. Matériau et forme de cavité:**

AISI 304, avec des coins arrondis pour un nettoyage facile

**34. Ventilateur réversible:**

Oui

**35. Fonction de maintien de température:**

Oui

**36. Matériel de l'élément chauffant:**

Incoloy

**37. Sonde:**

Facultatif

**38. Douchette:**

Manuel (facultatif)

**39. Distance entre les insertions [mm]:**

74

**40. Fonction: fumage:**

Oui

**42. Cuisson basse température:**

Oui

**43. Nombre de ventilateurs:**

1

**44. Nombre de vitesses du ventilateur:**

3

**45. Nombre de programmes:**

1000

**46. Port USB:**

Oui, pour télécharger des recettes et mettre à jour le firmware

**47. Construction de la porte:**

Double verre de sécurité ventilé, amovible pour un nettoyage facile

**48. Nombre de programmes prédéfinis:**

100

**49. Nombre d'étapes de recette:**

9

**50. Température minimale de l'appareil [°C]:**

50

**51. Température maximale de l'appareil [°C]:**

300

**52. Type de chauffage de l'appareil:**

Combinaison de vapeur et d'air chaud

**53. HACCP:**

Oui

**54. Nombre de GN / EN:**

5

# Fiche technique

Paramètres techniques



## Four à convection électrique 5x GN 1/1 version renforcée, à injection 400 V

<b>Modèle</b>	<b>Code SAP</b>	00011349
EPD X 0511 E	<b>Groupe d'articles</b>	Four à convection

### 55. Taille de l'appareil - GN / EN [mm]:

GN 1/1

### 58. Section des conducteurs CU [mm<sup>2</sup>]:

1,5

- Výkon (kW): 5-5,7 (230 V); 8,7-9,8 (400 V)

### 56. Profondeur de l'appareil - GN [mm]:

65

### 59. Diamètre nominal du tuyau:

DN 50

### 57. Régénération des aliments:

Oui

### 60. Connexion d'approvisionnement en eau:

3/4 «