

Fiche technique

Caractéristiques du produit



Four à convection électrique 10x GN 1/1 à injection 400 V

| | | |
|---------------|--------------------------|-------------------|
| Modèle | Code SAP | 00011355 |
| EPD 1011 E | Groupe d'articles | Four à convection |

- Formation de la vapeur: Injection
- Nombre de GN / EN: 10
- 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

| | | | |
|----------------------------------|--------------------|--|-------------------------|
| Code SAP | 00011355 | Formation de la vapeur | Injection |
| Largeur nette [mm] | 870 | Nombre de GN / EN | 10 |
| Profondeur nette [mm] | 750 | Taille de l'appareil - GN / EN [mm] | GN 1/1 |
| Hauteur nette [mm] | 1050 | Profondeur de l'appareil - GN [mm] | 65 |
| Poids net [kg] | 100.00 | Type de contrôle | Écran tactile + boutons |
| Puissance électrique [kW] | 12.600 | Taille de l'écran | 5» |
| Alimentation | 400 V / 3N - 50 Hz | | |

Four à convection électrique 10x GN 1/1 à injection 400 V

| | | |
|---------------|--------------------------|-------------------|
| Modèle | Code SAP | 00011355 |
| EPD 1011 E | Groupe d'articles | 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 10x GN 1/1 à injection 400 V

| | | |
|---------------|--------------------------|-------------------|
| Modèle | Code SAP | 00011355 |
| EPD 1011 E | Groupe d'articles | Four à convection |

1. Code SAP:

00011355

2. Largeur nette [mm]:

870

3. Profondeur nette [mm]:

750

4. Hauteur nette [mm]:

1050

5. Poids net [kg]:

100.00

6. Largeur brute [mm]:

940

7. Profondeur brute [mm]:

900

8. Hauteur brute [mm]:

1160

9. Poids brut [kg]:

130.00

10. Type d'appareil:

Appareil électrique

11. Puissance électrique [kW]:

12.600

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:

Non

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 10x GN 1/1 à injection 400 V

| | | |
|---------------|--------------------------|-------------------|
| Modèle | Code SAP | 00011355 |
| EPD 1011 E | Groupe d'articles | 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:

2

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:

10

Fiche technique

Paramètres techniques



Four à convection électrique 10x GN 1/1 à injection 400 V

| | | |
|---------------|--------------------------|-------------------|
| Modèle | Code SAP | 00011355 |
| EPD 1011 E | Groupe d'articles | Four à convection |

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

GN 1/1

58. Section des conducteurs CU [mm²]:

4

– Výkon (kW): 30-37 (230 V); 53-64 (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 «