

Fiche technique

Caractéristiques du produit



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

Modèle	Code SAP	00011350
EPD X 0511 EAM	Groupe d'articles	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

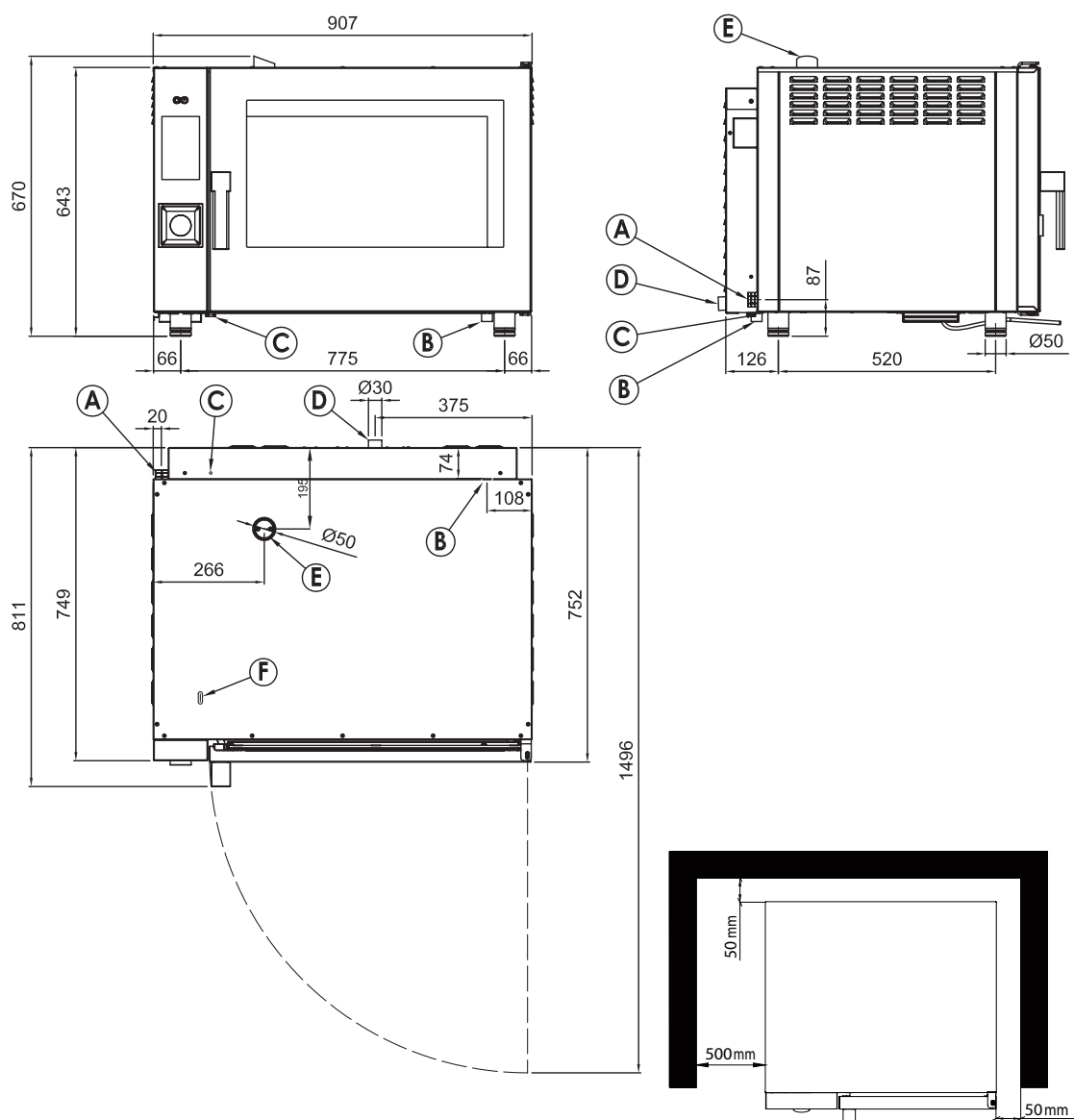
Code SAP	00011350	Formation de la vapeur	Injection
Largeur nette [mm]	870	Nombre de GN / EN	5
Profondeur nette [mm]	750	Taille de l'appareil - GN / EN [mm]	GN 1/1
Hauteur nette [mm]	670	Profondeur de l'appareil - GN [mm]	65
Poids net [kg]	65.00	Type de contrôle	Écran tactile + boutons
Puissance électrique [kW]	7.700	Taille de l'écran	5»
Alimentation	400 V / 3N - 50 Hz		

Fiche technique

Dessin technique



Four à convection électrique 5x GN 1/1 lavage automatique, version renforcée, à injection 400 V		
Modèle	Code SAP	00011350
EPD X 0511 EAM	Groupe d'articles	Four à convection



* Clearance requirement

NOTE

* Drain line must be vented

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

Modèle	Code SAP	00011350
EPD X 0511 EAM	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

10

Version renforcée

Éléments chauffants renforcés dans la chambre
Plus puissant

- Convient aux établissements plus chargés

Fiche technique

Paramètres techniques



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

Modèle	Code SAP	00011350
EPD X 0511 EAM	Groupe d'articles	Four à convection

1. Code SAP:

00011350

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

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

27. Cuisine nocturne:

Oui

28. Système de lavage:

Ouvert

Fiche technique

Paramètres techniques



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

Modèle	Code SAP	00011350
EPD X 0511 EAM	Groupe d'articles	Four à convection

29. Type de détergent:

Détergent de lavage liquide + rinçage d'eau

30. Cuisson sur plusieurs niveaux:

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

31. Réglage avancé de l'humidité:

Non

32. Cuisson lente:

À partir de 50 °C

33. Arrêt du ventilateur:

Interruption lors de l'ouverture de la porte, défreinée

34. Type d'éclairage:

Éclairage LED dans la porte, d'un côté

35. Matériau et forme de cavité:

AISI 304, avec des coins arrondis pour un nettoyage facile

36. Ventilateur réversible:

Oui

37. Fonction de maintien de température:

Oui

38. Matériel de l'élément chauffant:

Incoloy

39. Sonde:

Facultatif

40. Douchette:

Manuel (facultatif)

41. Distance entre les insertions [mm]:

74

42. Fonction: fumage:

Oui

43. L'éclairage intérieur:

Oui

44. Cuisson basse température:

Oui

45. Nombre de ventilateurs:

1

46. Nombre de vitesses du ventilateur:

3

47. Nombre de programmes:

1000

48. Port USB:

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

49. Construction de la porte:

Double verre de sécurité ventilé, amovible pour un nettoyage facile

50. Nombre de programmes prédéfinis:

100

51. Nombre d'étapes de recette:

9

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

50

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

300

54. Type de chauffage de l'appareil:

Combinaison de vapeur et d'air chaud

Fiche technique

Paramètres techniques



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

Modèle	Code SAP	00011350
EPD X 0511 EAM	Groupe d'articles	Four à convection

55. HACCP:

Oui

56. Nombre de GN / EN:

5

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

GN 1/1

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

65

59. Régénération des aliments:

Oui

60. Section des conducteurs CU [mm²]:

1,5

61. Diamètre nominal du tuyau:

DN 50

62. Connexion d'approvisionnement en eau:

3/4 «