

## Descriptif four

Four capacité un chariot inox 20 niveaux fourni avec le four. Construction intérieur et extérieur acier inoxydable, système de production de la vapeur par chaudière, double ventilation pour une parfaite homogénéité de la chaleur dans l'enceinte. Une commande électronique couleur programmable avec différents modes de cuisson et minuterie. Bords en inox intérieurs arrondis, système de lavage avec panier intérieur par pastilles et douchette intégrée en façade.

Fonctions vapeur, air pulsé, mixte, maintien et remise en température.

- 7 processus de cuisson automatiques.
- Temps de cuisson, température et climat de cuisson ajustable.
- Système de nettoyage et d'entretien automatique.
- Optimisation de la consommation d'eau et d'énergie

|  |  |
|--|--|
| Energie                                | électrique   |
| Fonction                               | mixte, vapeur, air pulsé, maintien en température, remise en température |
| Fonction pour pâtisseries              |  |
| Programmation automatique des recettes |  |
| Contrôle de l'humidité                 |  |
| Destructeur de buées                   |  |
| Matériau                               | inox   |
| Système de nettoyage automatique       |  |
| Temps de préchauffage à 250 °C         | 6 mn   |
| Signal de fin de cuisson               | sonore   |
| Interface USB                          | oui  |
| Format                                 | GN 2/1   |
| Nombre de niveaux                      | 20   |
| Espace entre les niveaux (mm)          | 63 mm  |
| Puissance (kW)                         | 65,5 kW  |
| Consommation (kWh)                     | 17,3 kWh/h   |
| Consommation d'eau (l/h)               | 49 l/h   |
| Alimentation (V)                       | 3NAC400 V 50/60HZ V  |
| Hors tout l. x h. x pr. (cm)           | 108,4 x 178,2 x 99,6 cm  |
| Poids (kg)                             | 332 kg   |
| Livré avec                             | 1 chargeur mobile  |
| Sonde à cœur                           |  |

## • **Caractéristiques techniques FOUR MIXTE**

- Four mixte 20 niveaux
- 7 modes de cuisson: Viandes, Volailles, Poissons, Garnitures, Produits à base d'œufs, Produits de boulangerie et de pâtisserie, Finishing
- Mode combi-cuiseur avec les 3 modes de cuisson:
- Vapeur 30 °C-130 °C, Air pulsé 30 °C-300 °C, Combinaison vapeur et air pulsé 30 °C-300 °C
- mesure de l'humidité, réglage et régulation sur 5 niveaux
- Cuisson Delta-T pour la cuisson douce des grosses pièces de viande
- système de nettoyage et d'entretien automatique
- Détection automatique du degré de salissure et de l'état d'entretien
- Affichage automatique de la phase de nettoyage optimale et de la quantité de produits chimiques
- Détartrage automatique – le raccordement à un dispositif d'adoucisseur de l'eau n'est pas nécessaire
- Tabs de nettoyage (boîte d'essai) et tabs d'entretien(boîte d'essai)
- Douchette intégrée avec retour automatique, fonction d'arrêt de l'eau intégrée et réglage du dosage du jet
- affichage automatique des messages concernant le service
- Programme de détartrage dirigé par menu
- Sonde de température à coeur avec 6 points de mesure
- Humidification réglable en 3 niveaux de 30 °C-260 °C, air pulsé ou combinaison
- Fonction d'humidification étendue avec taux d'humidité réglable au pourcentage près
- 5 vitesses de l'air, programmables
- refroidissement rapide et sûr de l'enceinte de cuisson
- Présélection de l'heure de début de cuisson automatique, réglable pour la date et l'heure
- Unité de température réglable en °C ou en °F
- Sonnerie et contraste du panneau de visualisation réglables
- Réglage de l'heure en heures/minutes ou minutes/secondes
- Affichage numérique de la température
- Affichage des valeurs réelles et programmées
- Minuterie numérique, 0 -24 heures avec affichage permanent
- Horloge heure réelle: 24 heures
- 1/2 énergie (version électrique)
- Chariot inox 20 niveaux