

Four mixte électrique, interface OneTouch, 6 niveaux GN 1/1, vapeur injection, avec système de lavage



Informations produit

- › Contrôle par écran tactile 7" avec interface simplifiée OneTouch avec fonctions RackControl et Essay Service et des centaines de recettes préenregistrées, personnalisables.
- › Programmation possible jusqu'à 9 enchainements de phases de cuisssons.
- › Production de vapeur par injection directe dans la chambre de cuisson.
- › Température de 50° à 300°C en mode convection, vapeur ou mixte.
- › Production de vapeur « Super » : deux degrés d'humidité
- › 6 vitesses de ventilation rapide avec inverseur de rotation avec arrêt automatique à l'ouverture de la porte.
- › Sonde à cœur (1 point) en accessoire pour les versions 6 et 10 niveaux.
- › Porte réversible : ferrage à gauche sur demande à la commande. (largeur +3cm)
- › Système de lavage automatique avec circuit ouvert, compatible avec détergent liquide.
- › Douchette à enrouleur en option pour les versions 6 et 10 niveaux.
- › Oura motorisé.
- › Four en acier Inox AISI 304 avec chambre à angles arrondis.
- › Porte étanche avec éclairage LED et double vitrage ventilé.
- › Échelles porte-grilles démontables pour un nettoyage simplifié.
- › Echelles fixes modulables en option pour convertir le four au format 600x400.
- › Port USB pour l'importation et l'exportation de programme et contrôle HACCP.

Avantages



+ Double vitrage nettoyage

Double vitrage ouvrant pour faciliter le nettoyage



+ Echelle compatible/EM-ET

Échelles compatibles. GN 1/1 et 600x400, fixes, démontables



+ Interface One Touch

Interface 5"" intuitif et simplifié. Permet d'accéder à vos recettes favorites ou personnalisées, ou possibilité de cuisson en mode manuel. Jusqu'à 9 programmes par recettes.



+ Joint silicone

Chambre avec angles arrondis



+ Lavage avec tablette

Lavage optimisé avec la fonction lavage automatique en circuit fermé de série. 4 programmes de lavage d'intensif à simple rinçage. Structure moulée et incurvée du fond de la chambre, pour faciliter l'évacuation de l'eau. Le circuit fermé est source importante d'économies d'eau et permet d'utiliser le détergent liquide ou tablette.



+ Lavage/SETE

Système de lavage automatique haute performance. Le produit de lavage est automatiquement pompé depuis son bidon extérieur

Données techniques

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Typologie de produit	PCS1 - Produit à compétence spécifique
Énergie	Électrique
Mode de production vapeur	injection
Nombre de vitesses de ventilation	6
Port USB	Oui
Capacité de programmation	9 phases de cuisson pour chaque prog. de cuisson
Douchette extractible	Option
Échelles	démontable
Système de lavage automatique	inclus
Sonde à coeur	Accessoire
Ø évacuation (mm)	50
Espace entre niveaux (mm)	70
Compatibilité	GN 1/1
Construction	Acier inoxydable AISI 304
Commande(s)	Ecran tactile 7" avec interface OneTouch
Capacité	6 GN 1/1
Type d'éclairage	LED
Température (°C)	50 à 300°C
Modèle	Électrique

ALIMENTATION

Arrivée eau	G 3/4"
Puissance électrique raccordée (kW)	10.4
Tension (V)	400 V TRI + N
Fréquence (Hz)	50

DIMENSIONS ET POIDS

Poids net (kg)	140
Dimensions extérieures (LxPxH) (mm)	860x855x881

LOGISTIQUE

Dimensions emballage (LxPxH) (mm)	950x920x960
Poids brut (kg)	150

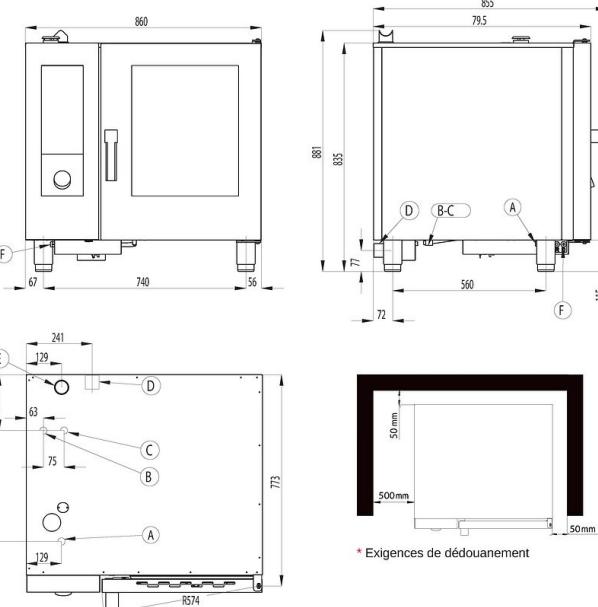
Schémas techniques

Téléchargez-les sur le site www.eberhardt-pro.fr

- A Alimentation électrique
- B Entrée d'eau adoucie (G3/4)
- C Entrée d'eau non adoucie (G3/4)
- D Évacuation four ($\varnothing 50$)
- E Évacuation humidité ($\varnothing 50$)
- F Entrée tuyau nettoyant

EXIGENCES MINIMALES: QUALITÉ DE L'EAU

Dureté 60-100 ppm
 TDS <100 mg/L
 PH Niveau 7.0-8.0
 Cl₂ Chlore libre <0.5 mg/L
 Cl Chloramines <20 mg/L
 Alcalinité <20 mg/L
 SiO₂ Silice <10 mg/L



* Exigences de dédouanement

SERE061W

REMARQUE

* Ligne de vidange doit être ventilé

Accessoires et options

Accessoires

6000124 SONDE A COEUR FOUR 1PTS

TSB06_200 SUPPORT FOUR STEAMBOX 6GN1/1 H200

TSB06 SUPPORT FOUR STEAMBOX 6GN1/1

2019768 KIT ECHELLES 6GN1/1 SUPPORT TSB06

2019888 PORTE-BIDON LAVAGE SUPPORT TSB06/10

TAN0800 PLACARD NEUTRE POUR 6 ET 10GN1/1

2025108 KIT SUPERPOSITION STEAMBOX ELEC

7080523 HOTTE CONDENSATION STEAMBOX

7080523F FILTRE CHARBON P/HOTTE CONDENSATION

7080529 HOTTE CONDENSATION CHARBON 6-10GN1/1

27637 DOUCHETTE EXTERIEURE

SMK01_1 Fumoir pour four mixte

Options

GK-7080052 Douchette retractable SERE 6/10nive

GK-INVERS Invers sens ouverture porte (gauche)

GK-OPTIM Four apte optimiseur énergie