

## Four mixte compact électrique, écran digital 5", 10 niveaux GN 1/1 avec lavage, vapeur par injection



COMPATIBLE  
GN 1/1  
600 x 400



DESIGN



### Informations produit

- › Contrôle par écran tactile 5" avec interface simplifiée OneTouch avec fonctions RackControl et Esay Service et des centaines de recettes préenregistrées, personnalisables.
- › Programmation possible jusqu'à 9 enchainements de phases de cuissons.
- › Production de vapeur par injection directe dans la chambre de cuisson.
- › Température de 50° à 300°C en mode convection, vapeur ou mixte.
- › 3 vitesses de ventilation rapide avec inverseur de rotation avec arrêt automatique à l'ouverture de la porte.
- › Sonde à cœur 1 point ou sonde delta T, disponible en accessoire.
- › Porte réversible : ferrage à gauche sur demande à la commande.
- › Système de lavage automatique avec circuit ouvert, compatible avec détergent liquide.
- › Oura motorisé.
- › Four en acier Inox AISI 304 avec chambre à angles arrondis.
- › Porte étanche avec éclairage LED avec double vitrage ventilé.
- › Échelles porte-grilles démontables pour un nettoyage simplifié.
- › Espace entre glissières : 60 mm (doublé à 30 mm).
- › Port USB pour l'importation et l'exportation de programme et contrôle HACCP.

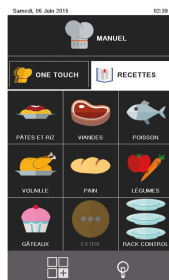


## Avantages



### + Double vitrage nettoyage

Double vitrage ouvrant pour faciliter le nettoyage



### + Interface One Touch

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



### + LED s/ porte/SE

Eclairage LED fixé sur la porte

**EasyService**  
level control cooking

### + Rack contrôle + Easy service

Fonctions RackControl & Easy service. Le RackControl, permet de cuire simultanément plusieurs variétés de plats sur des niveaux différents. Avec Easy Service, vous pouvez servir les plats tous au même moment avec des cuissons gérées et contrôlées par niveaux pouvant être finalisées simultanément au moment voulu.



### + Sonde à cœur/KP

Sonde à cœur pour une cuisson précise (cuisson normale, cuisson en delta T ou cuisson basse température), disponible en accessoire



## Données techniques

### CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

|                                |                                          |
|--------------------------------|------------------------------------------|
| Typologie de produit           | PCS1 - Produit à compétence spécifique   |
| Énergie                        | Électrique                               |
| Mode de production vapeur      | par injection                            |
| Capacité bacs profondeur 50 mm | 10                                       |
| Capacité bacs profondeur 65 mm | 6                                        |
| Port USB                       | Oui                                      |
| Capacité de programmation      | oui                                      |
| Échelles                       | fixes démontables                        |
| Système de lavage automatique  | lavage en circuit ouvert intégré         |
| Douchette extérieure           | en option                                |
| Sonde à cœur                   | En option                                |
| Ø évacuation (mm)              | 40                                       |
| Espace entre niveaux (mm)      | 60                                       |
| Compatibilité                  | GN 1/1                                   |
| Commande(s)                    | Ecran tactile 5" avec interface OneTouch |
| Capacité                       | 10 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) | 13.8          |
| Tension (V)                         | 400 V TRI + N |
| Fréquence (Hz)                      | 50            |

### DIMENSIONS ET POIDS

|                                     |              |
|-------------------------------------|--------------|
| Profondeur (mm)                     | 865          |
| Largeur (mm)                        | 519          |
| Hauteur (mm)                        | 1032         |
| Chambre du four (LxPxH) (mm)        | 380x540x610  |
| Poids net (kg)                      | 98           |
| Dimensions extérieures (LxPxH) (mm) | 519x865x1032 |

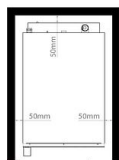
### LOGISTIQUE

|                 |     |
|-----------------|-----|
| Poids brut (kg) | 110 |
|-----------------|-----|



Schémas techniques Téléchargez-les sur le site [www.eberhardt-pro.fr](http://www.eberhardt-pro.fr)

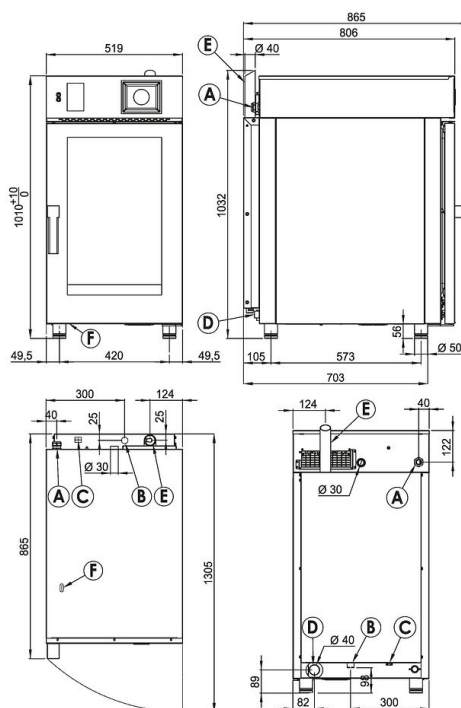
- A Electrical connection  
 B Softened water inlet (G3/4)  
 C Equipotential bonding  
 D Drain (Ø40)  
 E Humidity discharge (Ø40)  
 F Detergent hose inlet (KM101W model)



\* Clearance requirements

## WATER QUALITY REQUIREMENTS

Hardness ..... 60-100 ppm  
 TDS ..... <100 mg/L  
 PH Value ..... 7.0-8.0  
 Cl<sub>2</sub> Free chlorine ..... <0.5 mg/L  
 Cl Chloride ..... <20 mg/L  
 Alkalinity ..... <20 mg/L  
 SiO<sub>2</sub> Silica ..... <10 mg/L



KM101W

## NOTE

\* Drain line must be vented

## Accessoires et options

## Accessoires

- 27637** DOUCHETTE EXTERIEURE
- 73688494** Kit de superposition inox
- 2028930** SUPPORT MURAL FOUR COMPACT GN1/1+2/3
- TK21** SUPPORT FOUR KORE GN1/1 SUPERPOSE
- 2023003** KIT SUPERPOSITION 2FOURS KOMP/KORE1/1
- 7080518** HOTTE MOTORISEE FOUR KORE
- TK1** SUPPORT FOUR KORE GN1/1
- 2023000** KIT ECHELLES GN1/1 POUR SUPPORT TK1
- 7080519** HOTTE A CONDENSATION FOUR KORE
- 6000124** SONDE A COEUR FOUR 1PTS
- 132467** FILTRE CHARBON P/HOTTE CONDENSATION
- 6000128** SONDE MULTIPOINT FOUR MIXTE
- 2028714** KIT SUPERPOSITION INDEP KORE+KM GN1/1

## Options

- GK-6000128** Sonde multipoints
- GK-INVERS** Invers sens ouverture porte (gauche)
- GK-OPTIM** Four apte optimiseur énergie

