

Four mixte Système Clos ACS

Modèle : easyTouch
eT 20.20 GS

Gaz / Ferrage à droite
20 niveaux GN 2/1



Caractéristiques essentielles

- ☐ ACS : **gestion automatique de l'humidité**
- ☐ Modes de fonctionnement : vapeur, vapeur mixte, air pulsé, régénération
- ☐ Fonctions supplémentaires ACS :
 - Crisp&Tasty - 5 paliers de déshumidification
 - BakePro - 5 paliers d'injection séquentielle de buée en air pulsé
 - HumidityPro - 5 paliers d'humidification
 - Vitesses - 5 vitesses de ventilation
- ☐ easyTouch écran tactile 9 pouces
- ☐ Système de nettoyage tout automatique ConvoClean+ avec mode eco, normal et express. Stérilisation de l'enceinte (système par dosettes sur demande)
- ☐ HygienicCare : effet antibactérien permanent aux ions d'argent
- ☐ Interface USB intégrée dans le tableau de bord
- ☐ Affichage « TriColor » indique le stade de fonctionnement à l'instant T
- ☐ Production directe de vapeur dans l'enceinte de cuisson
- ☐ Porte d'appareil avec ferrage à droite

Équipement de série

- ☐ Modes de fonctionnement ACS :
 - Vapeur (30-130 °C) saturation de vapeur garantie
 - Vapeur mixte (30-250 °C) avec régulation automatique de l'humidité
 - Air pulsé (30-250°C) transmission de chaleur optimisée
- ☐ HygienicCare - matériau innovant aux ions d'argent avec effet antibactérien permanent : sécurité
 - Tableau de bord easyTouch
 - Poignée de porte et douchette à enrouleur
- ☐ Interface utilisateur easyTouch :
 - Ecran tactile 9 pouces
 - Press&Go - cuisson automatique avec touches de sélection rapide
 - TrayTimer - gestion d'enfournement pour différents produits simultanément
 - ecoCooking - fonction d'économie d'énergie
 - Cuisson BT (à basse température) / cuisson Delta T
 - Cook&Hold - cuisson et maintien au chaud en un seul process
 - 399 profils de cuisson, comportant jusqu'à 20 étapes
 - Aide à l'écran avec fonctionnalité vidéo d'assistance par rubrique
 - Présélection de l'heure de départ de cuisson différé
 - Fonction de remise en température - régénérer des produits avec une qualité optimale
- ☐ Sonde multipoint de température à coeur
- ☐ Poignée de porte avec fermeture de sécurité réglementaire
- ☐ Moufle de cuisson poli miroir, sans soudure, avec angles arrondis
- ☐ Interface RS232 et RS485
- ☐ Mémorisation des données HACCP et valeur de pasteurisation
- ☐ Fonction de préchauffage et de Cool down
- ☐ Douchette à action progressive sur enrouleur
- ☐ Eclairage de l'enceinte de cuisson avec protection hublot

- ☐ Déflecteur entièrement démontable : facilite le nettoyage
- ☐ Pont de préchauffage intégré et rétractable
- ☐ Bac de collecte de la condensation avec vidange automatique
- ☐ Joint d'étanchéité hygienique facilement extractible, sans outil, pour le nettoyage quotidien
- ☐ Porte avec survitrage en verre sécurit, pivotant et rétro-ventilé
- ☐ Goulotte de récupération des condensats en bas de porte
- ☐ Turbine auto-reverse
- ☐ Pas de 68 mm

Options

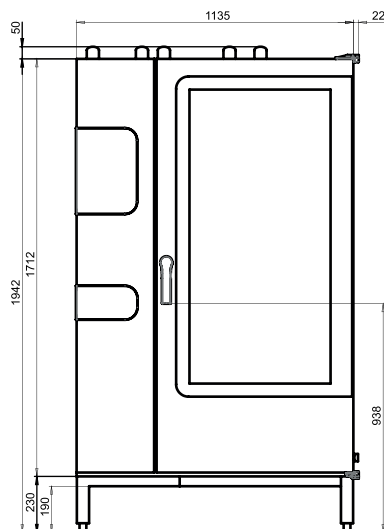
- ☐ Suppression des buées chaudes - hotte à condensation intégrée
- ☐ Version grill avec séparation des graisses
- ☐ Disponible en diverses tensions
- ☐ Sonde pour cuisson sous-vide, brochable en externe
- ☐ Sonde de température à coeur, brochable en externe

Accessoires

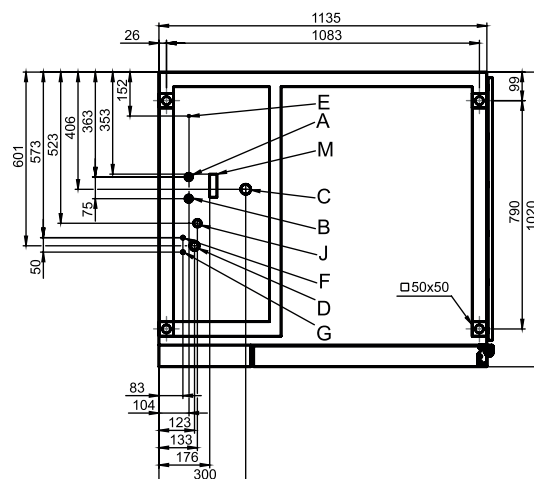
- ☐ Logiciels de PC HACCP ConvoLink et gestion des profils de cuisson
- ☐ Colonne lumineuse - permet de suivre à distance le stade de fonctionnement du four
- ☐ Système de banquet - au choix
 - Chariot porte-assiettes
 - Chariot de chargement
 - Housse isotherme
- ☐ Produits d'entretien

Four mixte Système Clos ACS

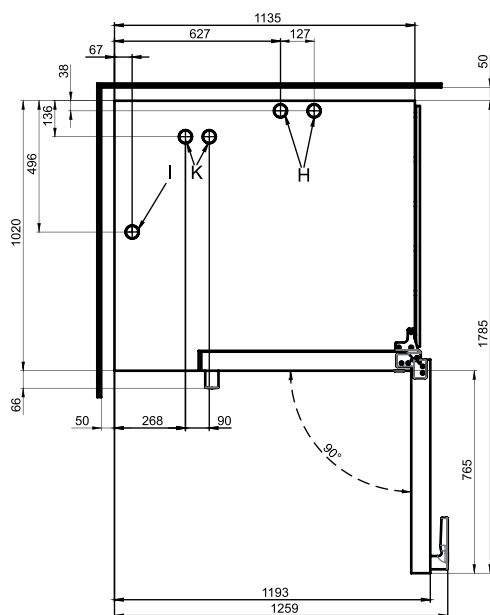
Vue de face



Positions de raccordement au fond de l'appareil



Vue de dessus avec distances aux murs



- A** Raccordement d'eau (pour aspersion d'eau)
- B** Raccordement d'eau (pour le nettoyage, la douchette à enrouleur)
- C** Raccordement des eaux usées DN 50
- D** Raccordement électrique
- E** Equipotentielle
- F** Raccordement du produit de rinçage
- G** Raccordement du nettoyant
- H** Manchon d'évacuation d'air pollué Ø 50 mm
- I** Manchon d'aération Ø 50 mm
- J** Raccordement du gaz
- K** Raccord d'échappement des gaz (élément chauffant enceinte de cuisson)
- M** Trop-plein de sécurité 80 mm x 25 mm

Dimensions et poids

Dimensions avec emballage

Largeur	1 410 mm
Profondeur	1 170 mm
Hauteur	2 150 mm

Poids

Poids à vide, sans options* / accessoires	355 kg
Poids emballage	48 kg

Distances de sécurité**

Derrière	50 mm
A droite	50 mm
A gauche	50 mm
(pour l'entretien, écartement plus important recommandé)	
En haut***	1 000 mm

*Poids options max. 10 kg.

**Distance minimale aux sources de chaleur 500 mm.

***En fonction du type d'évacuation de l'air et de la structure du plafond.

Instructions d'installation

Pente

Pente absolue de l'appareil en service* max. 2° (3,4 %)

* Pieds de l'appareil réglables, de série.

Four mixte Système Clos ACS

easyTouch – et 20.20 GS

Capacité d'enfournement

Nombre max. de niveaux

GN 1/1*	40
GN 2/1*	40
Nb d'assiettes max. Ø 32 cm, Distance entre assiettes 66 mm**	122
Nb d'assiettes max. Ø 32 cm, Distance entre assiettes 79 mm**	98

Poids de charge max.

GN 1/1 / 600 x 400	
Par four mixte	180 kg
Par niveau	15 kg

*Glissière appropriée, de série.

**Glissière appropriée, disponible dans les accessoires.

Raccordement électrique

1N~ 230V 50/60Hz

Consommation nominale	1,0 kW
Courant nominal	4,3 A
Protection	16 A
Disjoncteur différentiel, variateur de vitesse monophasé	Type A (recommandé), Type B/F (option)
Section de câble recommandée*	3G2.5

1~ 100V 50/60Hz

Consommation nominale	1,0 kW
Courant nominal	9,8 A
Protection	16 A
Disjoncteur différentiel, variateur de vitesse monophasé	Type A (recommandé), Type B/F (option)
Section de câble recommandée**	3G2.5

*Section de câble recommandée, en pose à l'air libre en longueur max. 5 m.

Raccordement d'eau

Alimentation en eau

Alimentation en eau	Raccordement fixe 2 x G 3/4", en option avec tube de raccordement flexible (au moins DN 13 / 1/2")
---------------------	--

Pression d'écoulement	150 - 600 kPa (1.5 - 6 bar)
-----------------------	-----------------------------

Vidange de l'appareil

Exécution	Raccordement fixe (conseillé) ou entonnoir siphon
-----------	--

Type	DN50 (Ø intérieur min. : 46mm)
------	--------------------------------

Pente conduite sanitaire	min. 5% (3°)
--------------------------	--------------

Qualité de l'eau

Raccordement d'eau A* pour l'aspersion d'eau

Exigences générales	Eau potable, typiquement de l'eau douce (le cas échéant, installer un système de traitement d'eau)
---------------------	---

Dureté totale	4 - 7 °dh / 70 - 125 ppm / 7 - 13 °TH / 5 - 9 °e
---------------	---

Raccordement d'eau B* pour le nettoyage, la douchette à enrouleur

Exigences générales	Eau potable, typiquement de l'eau brute
---------------------	--

Dureté totale	4 - 20 °dh / 70 - 360 ppm / 7 - 35 °TH / 5 - 25 °e
---------------	---

Raccordements d'eau A, B*

Valeur pH	6.5 - 8.5
Cl ⁻ (chlorure)	max. 60 mg/l
Cl ₂ (chlore libre)	max. 0.2 mg/l
SO ₄ ²⁻ (sulfate)	max. 150 mg/l
Fe (fer)	max. 0.1 mg/l
Température	max. 40 °C
Conductivité électrique	min. 20 µS/cm

*Voir schéma des positions de raccordement, p. 2.

Consommation d'eau

Cuisson (totale)

Consommation moyenne	11,8 l/h
Consommation max.	0,6 l/min

Système adoucisseur d'eau

Consommation moyenne	17,7 l/h
Débit d'eau max.	15 l/min

Four mixte Système Clos ACS

Émissions

Dissipation thermique

Latente 12 200 kJ/h / 3,39 kW

Sensible 15 400 kJ/h / 4,28 kW

Température des eaux usées max. 80 °C

Bruit de fonctionnement max. 70 dBA

Données du gaz

Consommables Gaz naturel, gaz liquide

Conduit d'évacuation du gaz Installation d'air conditionné avec déconnexion de sécurité

Raccordement arrivé de gaz R 3/4"

Pression d'écoulement sur l'arrivée (selon CE)

Gaz naturel 2H (E) 17 - 25 mbar

Gaz naturel 2L (LL) 18 - 30 mbar

Gaz liquéfié 3B/P 20 - 57,5 mbar

Propane 3P 25 - 57,5 mbar

Puissance de chauffe

Gaz naturel 2H (E)

Brûleur à air pulsé 62 kW

Gaz naturel 2L (LL)

Brûleur à air pulsé 60 kW

Propane 3P*

Brûleur à air pulsé 62 kW

Consommation de gaz

Gaz naturel 2H (E) 6,6 m³/h

Gaz naturel 2L (LL) 7,6 m³/h

Propane 3P / Gaz liquéfié 3B/P 4,8 kg/h

Volume de gaz de fumées

Gaz naturel, gaz liquide max. 286 m³/h

*Pour le gaz liquéfié 3B/P, la puissance calorifique est jusqu'à 15 % plus élevée.

Veillez observer :

- ☐ Ce document est destiné exclusivement aux études.
- ☐ Vous trouverez dans le manuel d'installation d'autres données techniques ainsi que les instructions d'installation et de mise en place.

easyTouch – eT 20.20 GS