

# Four mixte Système Clos ACS

**Modèle :** easyTouch  
eT 10.20 GS

Gaz / Ferrage à droite  
10+1 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 hygiénique 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

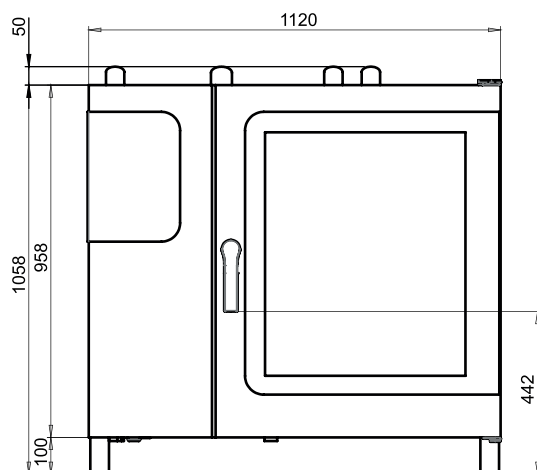
## Accessoires

- ☐ 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

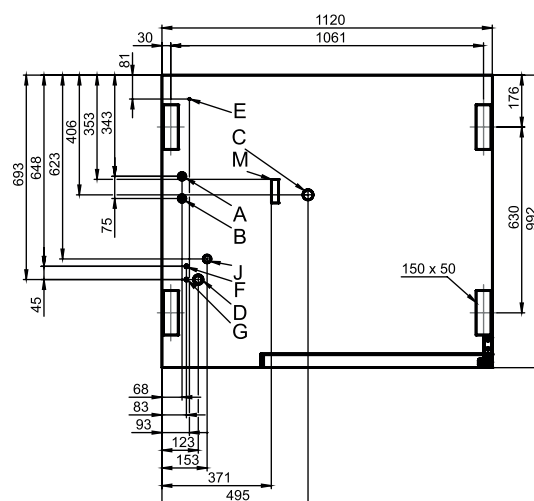
# Four mixte Système Clos ACS

easyTouch - eT 10.20 GS

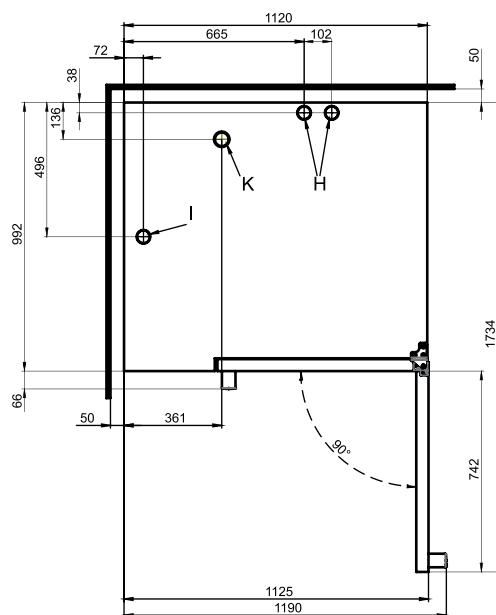
Vue de face



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	1 345 mm
Profondeur	1 140 mm
Hauteur	1 280 mm

### Poids

Poids à vide, sans options* / accessoires	190 kg
Poids emballage	35 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 10.20 GS

## Capacité d'enfournement

### Nombre max. de niveaux

GN 1/1*	20+2
GN 2/1*	10+1
Plaque de cuisson 600 x 400**	16
Nb d'assiettes max. Ø 32 cm, Distance entre assiettes 66 mm**	57
Nb d'assiettes max. Ø 32 cm, Distance entre assiettes 79 mm**	48

### Poids de charge max.

GN 1/1 / 600 x 400	
Par four mixte	100 kg
Par niveau	15 kg

\*Glissière appropriée, de série.

\*\*Glissière appropriée, disponible dans les accessoires.

## Raccordement électrique

### 1N~ 230V 50/60Hz

Consommation nominale	0,5 kW
Courant nominal	2,3 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	0,5 kW
Courant nominal	5,2 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 <sup>-</sup> (chlorure)	max. 60 mg/l
Cl <sub>2</sub> (chlore libre)	max. 0.2 mg/l
SO <sub>4</sub> <sup>2-</sup> (sulfate)	max. 150 mg/l
Fe (fer)	max. 0.1 mg/l
Température	max. 40 °C
Conductivité électrique	min. 20 uS/cm

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

## Consommation d'eau

### Cuisson (totale)

Consommation moyenne	7,4 l/h
Consommation max.	0,6 l/min

### Système adoucisseur d'eau

Consommation moyenne	11,1 l/h
Débit d'eau max.	15 l/min

# Four mixte Système Clos ACS

## Émissions

### Dissipation thermique

Latente 7 100 kJ/h / 1,97 kW

Sensible 7 200 kJ/h / 2,00 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 31 kW

Gaz naturel 2L (LL)

Brûleur à air pulsé 30 kW

Propane 3P\*

Brûleur à air pulsé 31 kW

### Consommation de gaz

Gaz naturel 2H (E) 3,3 m³/h

Gaz naturel 2L (LL) 3,8 m³/h

Propane 3P / Gaz liquéfié 3B/P 2,4 kg/h

### Volume de gaz de fumées

Gaz naturel, gaz liquide max. 143 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 10.20 GS