

# 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 cœur
- 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 cœur, brochable en externe

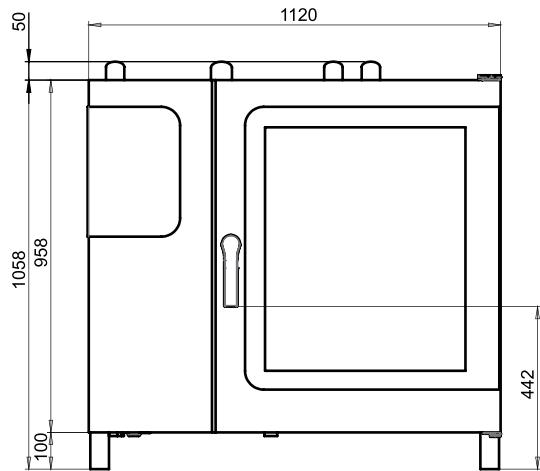
## Accessoires

- 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

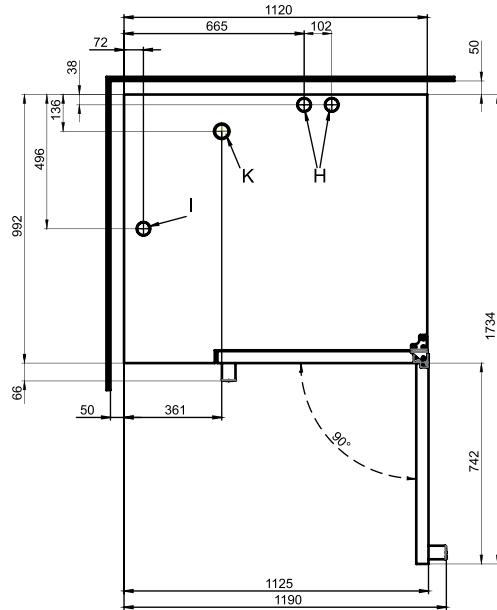
easyTouch – eT 10.20 GS

# Four mixte Système Clos ACS

## Vue de face



## Vue de dessus avec distances aux murs



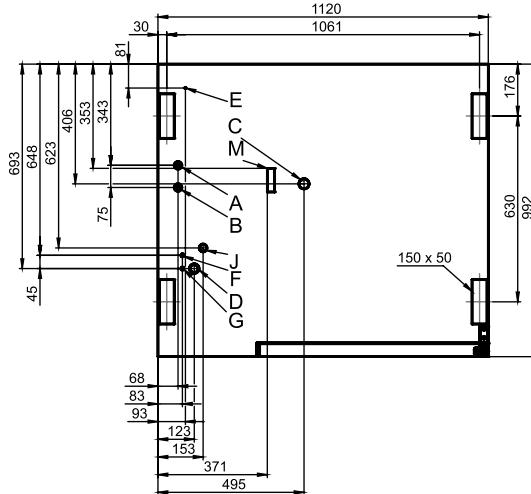
## Instructions d'installation

## Pente

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

\* Pieds de l'appareil réglables, de série.

## Positions de raccordement au fond de l'appareil



- 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

(pour l'entretien, écartement plus important recommandé)

# Four mixte Système Clos ACS

## 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) 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

easyTouch – eT 10.20 GS

# Four mixte Système Clos ACS

easyTouch - eT 10.20 GS

## 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 m <sup>3</sup> /h
Gaz naturel 2L (LL)	3,8 m <sup>3</sup> /h
Propane 3P / Gaz liquéfié 3B/P	2,4 kg/h

### Volume de gaz de fumées

Gaz naturel, gaz liquide	max. 143 m <sup>3</sup> /h
--------------------------	----------------------------

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

### Veuillez 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.