

Four mixte Système Clos ACS Version pénitentiaire

Modèle : easyTouch
eT 10.10 ES PVT

Electrique
10 + 1 niveaux GN 1/1



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
- ☐ Panneau de commande verrouillable
- ☐ 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 pour un accès sécurisé aux données HACCP
- ☐ Affichage « TriColor » indique le stade de fonctionnement à l'instant T
- ☐ Production directe de vapeur dans l'enceinte de cuisson
- ☐ Porte escamotable - plus grande place et sécurité au travail

Équipement de série

- ☐ Porte et cache de protection du panneau de commande en verre Sécurit
- ☐ 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 easyDial
 - 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
- ☐ 2 niveaux de verrouillage de porte :
 - entièrement fermée
 - ouverture de 1° laissant échapper la vapeur
- ☐ 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
- ☐ Glissières latérales amovibles
- ☐ 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

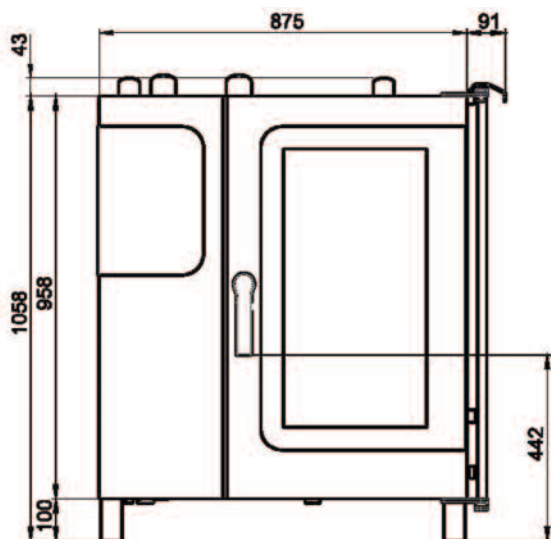
- ☐ Suppression des buées chaudes - hotte à condensation intégrée
- ☐ Version grill avec séparation des graisses
- ☐ Disponible en diverses tensions
- ☐ ConvoSmoker : fonction de fumage intégré

Accessoires

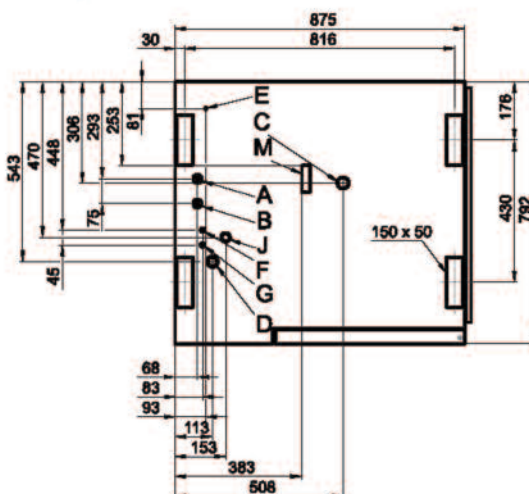
- ☐ Logiciels de PC HACCP ConvoLink et gestion des profils de cuisson
- ☐ ConvoVent 4 / Convovent 4 + Hottes à condensation
- ☐ Colonne lumineuse - permet de suivre à distance le stade de fonctionnement du four
- ☐ Système de banquet - au choix : châssis porte-assiettes / Châssis à glissières / Chariot à glissières / Housse isotherme
- ☐ Supports en différentes tailles et modèles
- ☐ Glissières au choix : GN (530 x 325) ou EN (600 x 400)
- ☐ Kits de superposition
- ☐ Produits d'entretien

Four mixte Système Clos ACS Version pénitentiaire

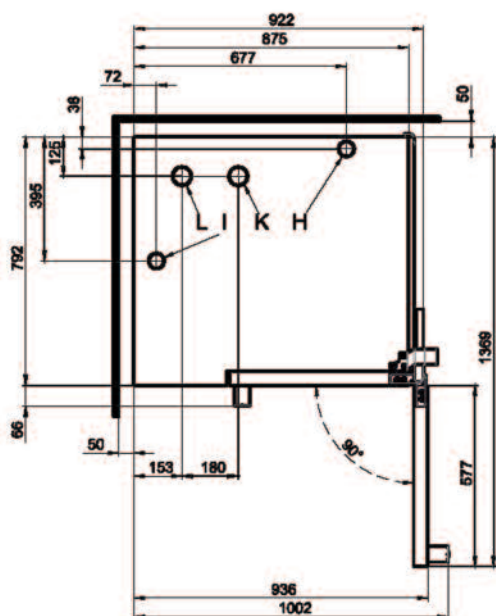
Vue de face



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 Trep-plein de sécurité 80 mm x 25 mm

Dimensions et poids

Dimensions avec emballage

Largeur	1 110 mm
Profondeur	940 mm
Hauteur	1 280 mm

Poids

Poids à vide, sans options* / accessoires	161 kg
Poids emballage	30 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 Version pénitenciaire

easyTouch – et 10.10 ES PVT

Capacité d'enfournement

Nombre max. de niveaux

GN 1/1*	10+1
Plaques de cuisson 600 x 400**	8
Nb d'assiettes max. Ø 32 cm, Distance entre assiettes 66 mm**	32
Nb d'assiettes max. Ø 32 cm, Distance entre assiettes 79 mm**	26

Poids de charge max.

GN 1/1 / 600 x 400	
Par four mixte	50 kg
Par niveau	15 kg

*Glissière appropriée, de série.

**Glissière appropriée, disponible dans les accessoires.

Raccordement électrique

1N~ 230V 50/60Hz

Consommation nominale	0,6 kW
Courant nominal	2,7 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	0,6 kW
Courant nominal	6,3 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

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

Système adoucisseur d'eau

Consommation moyenne	6,0 l/h
Débit d'eau max.	15 l/min

Four mixte Système Clos ACS Version pénitentiaire

easyTouch – eT 10.10 ES PVT

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.

AFR 04/2017 - Document non contractuel