

Four Equajet électrique 10 niveaux GN 1/1

Réf. EJ101Ev2

EQUAJET L'ESSENTIEL

Cuisson Intelligente®:

CoreControl : régulation de la puissance adaptée à la charge

Ajustement de la température immédiat

JetControl : technologie injection avancée

Refroidissement rapide de l'enceinte de cuisson

VisioPAD :

Tableau de commande tactile, claire, intuitif et ergonomique

TwinControl intégré :

Système breveté exclusif doublant les fonctions essentielles du four

Full Cleaning System :

Dispositif de nettoyage avec alimentation automatique du produit



SPECIFICITES TECHNIQUES

- * Tableau de commande en verre trempé VisioPAD®: composé d'un grand écran LCD couleur commandé par dalle tactile et bouton codeur.
- * **CoreControl**: Ajustement automatique de la puissance du four en fonction de la charge en cuisson, pour une cuisson toujours dans le degré demandé.
- * Disponibilité du four en continue grâce à l'ajustement immédiat à la température demandée.
- * **Aircontrol**: Turbine auto reverse avec vitesse de ventilation variable de 1 à 100%.
- * **Airdry+** : Déshydratation rapide des produits par ouverture motorisé du oura, pour un croustillant en façade, ventilation assurée par 1 ventilateur.
- * Fonction veille : Passage automatique en mode économie d'énergie après une période d'inactivité (paramétrable).
- * Préchauffage en temps masqué du four.
- * Moufle de cuisson, équipé d'une glissière de capacité **10 niveaux** GN 1/1 (325 x 530mm) espacés de **67mm**.
- * Programme de lavage automatique « **FullCleaning System** » : Nettoyage tout automatique avec prise en charge du produit par pompe intégrée. 3 niveaux de lavage possibles.

* 6 modes de cuisson :

- Convection de 0 à 250°C
- Vapeur saturée : vapeur à 98°C
- Mixte de 30 à 250°C (avec hygrométrie réglable de 0 à 99%)
- Basse température : vapeur de 30 à 97°C
- Vapeur surchauffée : vapeur de 99 à 105 °C
- Régénération.

* Menu Cuisson automatique:

- Accès immédiat aux programmes de cuissons
- Recettes enregistrées de série avec ajustement possible de l'appoint de cuisson et de la coloration
- Possibilité de créer ses propres recettes.

* Fonctions

- **Refroidissement automatique** de l'enceinte de cuisson, porte fermée : pour une meilleure réactivité
- **Humidificateur** : apport instantané de vapeur (coup de buée), idéal pour le pain
- **Fonction Hold** : phase de maintien en température après cuisson (four semi statique). Evite tout dessèchement en surface du produit
- **Rinçage automatique** possible entre deux cuissons, en remplacement de la douchette.

* Menu Service

- Echanges et récupération des recettes sur port USB (Accessoire)
- Paramétrage possible permettant une personnalisation maximale.

* Equipements

- Porte froide à double vitrage athermal clipsé avec ouverture par rotation gauche ou droite de la poignée , ferrage à gauche et fermeture par poussée. Ouverture jusqu'à 180° et vitre intérieure pivotante pour faciliter le nettoyage
- Eclairage de l'enceinte par bandeau de Leds dans la porte
- Goulotte de récupération des condensats sous la porte et sous le four, à évacuation en continu
- Joint de moufle clippé en façade ("protégé du frottement contre les plaques de cuisson")
- Muni de protections électriques, d'une sécurité de porte et de sécurités thermiques.

* Dotations standard

- Echelles capacité maxi de 10 niveaux espacés de 67mm
- Prise sonde à cœur permettant l'utilisation d'une sonde à cœur débrochable (Accessoire).

ACCESOIRES / OPTIONS

- * Piétement avec échelles de rangement (voir fiche technique spécifique).
- * Module support platerie.
- * Système Régéthermie : module porte assiettes, table de dépose avec support housse isotherme.
- * Kit échelles 20 niveaux "à pas optimisé" pour fours 10 niveaux GN 1/1 (échelles multi niveaux permettant l'optimisation de l'espacement selon la taille des bacs ou des produits cuits).
- * Kit Port USB.
- * Kit douchette sur enrouleur / Kit douchette indépendante.
- * Kit économiseur d'énergie.

* Sonde à cœur débrochable:

- Sonde produit délicat diamètre 2.5mm, longueur 100mm
- Sonde rôtisserie diamètre 4.5mm, longueur 100mm

* Kit sortie enregistreur HACCP: Sorties HACCP constituées de 2 x 10m de câble cuivre en sortie arrière.

* Hotte (voir fiche technique spécifique).

* Kit grilles (3 ou 5 grilles).

* Option Porte inversée sur four (ferrure à droite).

* Option Triphasé 230V + Terre.

* Option 60Hz.

NORMES: Conformités aux normes

EN 60335-1: Normes européennes relatives à la sécurité des appareils électriques.

EN 60335-2-42: Normes européennes relatives à la sécurité des appareils électriques.

IP 25 et IK 9: Indices de Protection.

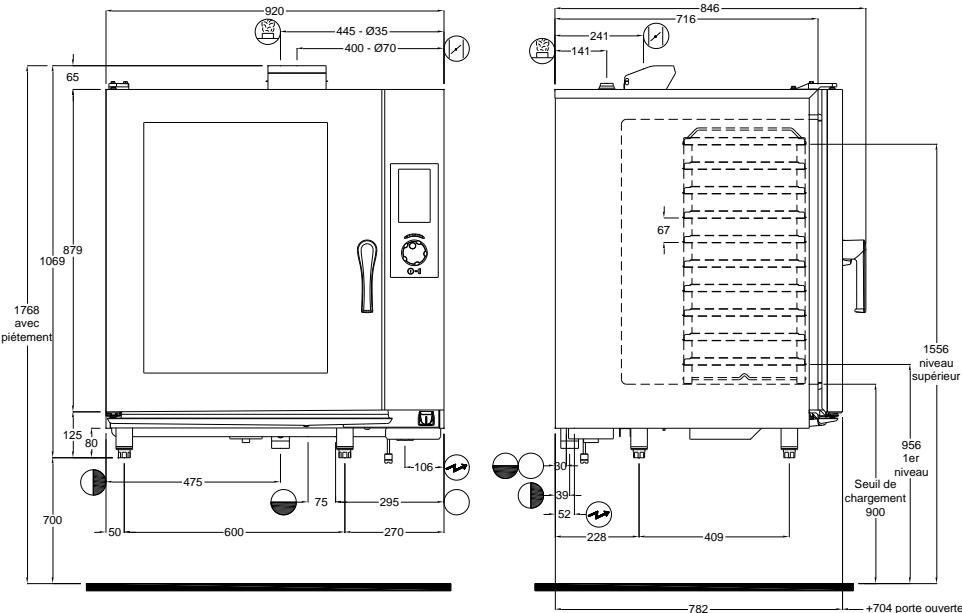
XP U 60-010: Hygiène.



EJ101Ev2

Raccordement ELECTRIQUE

Arrivée électrique à 935 mm du sol
 Protection nécessaire :
 - 400V : Disjoncteur 32A courbe B et
 disjoncteur différentiel 30mA
 - 230V : Disjoncteur 50A courbe B et
 disjoncteur différentiel 30mA



EAU FROIDE alimentaire

Arrivée eau à 765 mm du sol
 Prévoir une vanne d'arrêt à proximité

EAU ADOUCIE

Arrivée eau à 765 mm du sol
 Prévoir une vanne d'arrêt à proximité

VIDANGE

Arrivée vidange à 730 mm du sol
 Les eaux évacuées peuvent être des condensas à hautes températures, utiliser des matériaux adaptés à ces températures.
 Il est impératif d'avoir un siphon entre l'appareil et le réseau de vidange pour prévenir les remontées d'odeurs.

Cheminée à clapet

Evacuation des vapeurs excédentaires

CODE TECHNIQUE

B2EJ101E

DIMENSIONS (mm)

Extérieures	Hauteur 1069; Largeur 920; Avancée 846
Hauteur four + piétement	1768
Moufle	Hauteur 722; Largeur 630; Avancée 535

CAPACITES

Nombre de couverts par jour	240
Volume utile Moufle (dm ³)	115
Plaques GN 1/1 (325 x 530)	10
Profondeur maxi des bacs (mm)	55
Espacement entre étages (mm)	67
Capacité maximum (kg)	40

COLISAGE (mm)

Hauteur	1232
Largeur x Avancée	1000 x 960

POIDS (KG) (brut / net)

143 / 118

DISTANCES / PAROIS

Gauche : 4cm ; Droite : 50cm

PLAGE TEMPERATURE

0 à 250°C

PLAGE TEMPERATURE A CŒUR

0-99°C

MINUTERIE

99 heures

ELECTRICITE (Triphasé 230V+T ou 400V+N+T)

Tension	I. Max (A)	Puissance (kW)
230V 3a.c.	38.8	15.3
400V 3Na.c.	23.0	15,3

Eau FROIDE ALIMENTAIRE / Eau ADOUCIE

Pression (Mini / Maxi)	150/600 kPa (1.5 bars / 6 bars)
Température Maxi eau froide	23°C
Température Maxi eau adoucie	23°C
Nature	Filtre intégré au four de 131 µm
Dureté (Eau adoucie)	TH 6 à 10°FH (60 à 100 ppm) /
Qualité d'eau	Chlorures Cl ⁻ : ≤ 150 mg/l / Chlore libre Cl ² : ≤ 0,2 mg/l / 6.5 ≤ PH ≤ 9
Conductivité	≥ 50 µS / cm
Raccordement	Filetage 20/27 (G 3/4)
Consommation maxi instantanée	10 L/min

VIDANGE

Température condensas Approx. 98°C
 Raccordement Sortie verticale inox Filetage 40/49 (G 1"1/2)

CONSTRUCTION

Moufle et Carrosserie Inox 18-10

TYPE APPAREIL

Mural - Non superposable