

Four Precijet+ gaz 20 niveaux GN 1/1

Réf. PJ201G

PRECIJET+ L'ESSENTIEL

Cuisson Intelligente®:

CoreControl®: régulation de la puissance adaptée à la charge
 AirControl®: régulation de la vitesse et autoreverse de la turbine
 JetControl®: technologie injection avancée
 Refroidissement rapide de l'enceinte de cuisson

FastPAD :

Tableau de commande tactile, 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

Consobox :

Suivi de l'historique des consommations du four



SPECIFICITES TECHNIQUES

- * Tableau de commande en verre trempé FastPAD® : composé d'un grand écran LCD couleur, commandé par dalle tactile et d'un bouton codeur
- * 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 3 ventilateurs
- * 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 continu grâce à l'ajustement immédiat à la température demandée.
- * Fonction veille : Passage automatique en mode économie d'énergie après une période d'inactivité (paramétrable).
- * Préchauffage en temps masqué du four.
- * Moufle de cuisson, d'une de capacité de **20 étages** GN 1/1 (325 x 530mm) espacés de **65mm**.
- * Programme de lavage automatique « **FullCleaning System** » : Nettoyage tout automatique avec prise en charge du produit par pompe intégrée. 3 niveaux de lavage possibles.

* 7 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
- Delta T.

* Mode Cuisson automatique:

- Accès immédiat aux programmes de cuissons
- 80 recettes enregistrées de série avec ajustement possible de l'appoint de cuisson et de la coloration
- Possibilité de créer ses propres recettes
- Affichage sous forme de texte ou de photos via la bibliothèque intégrée dans le four
- Classification des recettes par familles et/ou dans « mes recettes »

* Mode Service

- Kit logiciel de traçabilité fourni avec le four
- Echanges et récupération des recettes et des photos sur ordinateur
- Paramétrage possible permettant une personnalisation maximale
- Diagnostic Visual System : écran interactif destiné au technicien.

* 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

ACCESOIRES / OPTIONS

- * Chariot d'enfournement supplémentaire: (voir fiche technique).
- * Chariot porte assiettes et housse isotherme, pour dispositif banqueting (voir fiche technique).
- * Sonde à cœur débrochable, produit délicat diamètre 2.5mm, longueur 100mm
- * Kit douchette sur enrouleur

* Fonctions (suite)

- **Fonction Hold** : phase de maintien en température après cuisson (four semi statique). Evite tout desséchement en surface du produit
- **Rinçage automatique** possible entre deux cuisssons, en remplacement de la douchette
- **MultiTimer** : programmation du temps de cuisson par niveau : apporte de la flexibilité durant le service.

* Equipements

- Brûleur à air soufflé tout inox, allumage automatique par train d'éteintilles. Contrôle de la flamme par ionisation. Les fours gaz fonctionnent sur prise monophasée 16A
- Porte froide à double vitrage athermalisé clipsé avec ouverture par rotation gauche de la poignée, ferrage à gauche et fermeture par verrouillage manuel. 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
- Muni de protections électriques, d'une sécurité de porte et de sécurités thermiques.

* Dotation standard

- Chariot 20 niveaux tout inox (voir documentation spécifique) muni de 4 roulettes dont 2 avec frein
- Sonde à cœur débrochable, rôtisserie diamètre 4.5mm, longueur 100mm
- Interface USB.

* Kit douchette indépendante.

* Kit grilles (3 ou 5 grilles)

* Plaque de préchauffage (supprime la présence d'un chariot dans le four pendant le préchauffage).

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

* Option 60Hz

NORMES: Conformités aux normes

EN 203-1 : Norme Européenne relative à la sécurité des appareils à gaz.

EN 203-2-2 : Norme Européenne relative à la sécurité des appareils à gaz.

EN 60-335-2-102: Normes européennes relatives à la sécurité électrique des appareils à gaz.

IP 25 et IK 9: Indices de Protection.

XP U 60-010: Hygiène.



