

Four Equajet Chaudière électrique 20 niveaux GN 1/1

Réf. EB201Ev2

EQUAJET CHAUDIERE L'ESSENTIEL

Cuisson Intelligente®:

CoreControl: régulation de la puissance adaptée à la charge

Ajustement de la température immédiat

SteamControl: production de vapeur par chaudière

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 continu 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 motorisée du oura, pour un croustillant en façade, ventilation assurée par 3 ventilateurs.
- * **SteamControl™**: La vapeur est produite par une chaudière à contrôle de niveau d'eau automatique.
- * Dispositif de rinçage et de vidange automatique de la chaudière en temps masqué durant le cycle de nettoyage du four.
- * Fonction veille : Passage automatique en mode économie d'énergie après une période d'inactivité (paramétrable).
- * Préchauffage en temps masqué du four et de la chaudière.
- * 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.

* 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'apport 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 cuissosns, 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 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
- 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.

* Dotation standard

- Chariot 20 niveaux tout inox (voir documentation spécifique) muni de 4 roulettes dont 2 avec frein
- Prise sonde à cœur permettant l'utilisation d'une sonde à cœur débrochable (Accessoire)
- Bornier de raccordement pour économiseur d'énergie.

ACCESOIRS / OPTIONS

- * Chariot d'enfournement supplémentaire: (voir fiche technique).
- * Chariot porte assiettes et housse isotherme, pour dispositif banqueting (voir fiche technique).
- * Sonde à cœur débrochable:
 - Sonde produit délicat diamètre 2.5mm, longueur 100mm
 - Sonde rotisserie diamètre 4.5mm, longueur 100mm
- * Plaque de préchauffage (supprime la présence d'un chariot dans le four pendant le préchauffage).

- * Kit Port USB.
- * Kit douchette sur enrouleur.
- * Kit douchette indépendante.
- * Kit sortie enregistreur HACCP: Sorties HACCP constituées de 2 x 10m de câble cuivre en sortie arrière.
- * Kit grilles (3 ou 5 grilles).
- * 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.

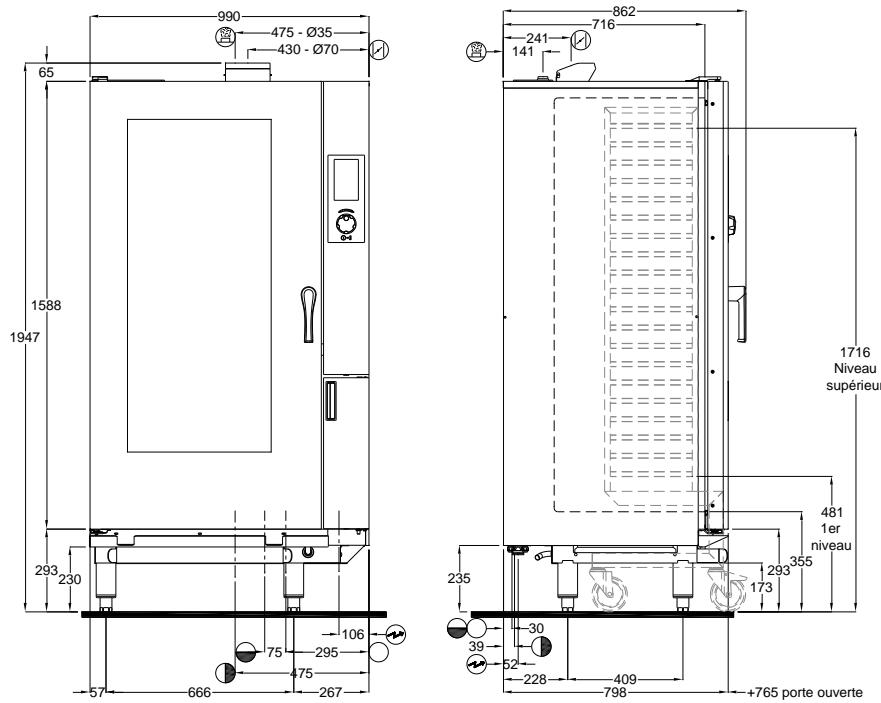
XP U 60-010: Hygiène.

EB201Ev2

Raccordement ELECTRIQUE

Arrivée électrique à 375 mm du sol
 Protection nécessaire :

- 400V : Disjoncteur 50A courbe B et disjoncteur différentiel 30mA
- 230V : Disjoncteur 80A courbe B et disjoncteur différentiel 30mA



EAU FROIDE alimentaire

Arrivée eau à 220 mm du sol
 Prévoir une vanne d'arrêt à proximité

EAU ADOUCIE

Arrivée eau à 220 mm du sol
 Prévoir une vanne d'arrêt à proximité

VIDANGE

Arrivée vidange à 180 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

Sol de niveau : Pente Maxi 1 cm/m

CODE TECHNIQUE

B2EB201E

DIMENSIONS (mm)

Extérieures	Hauteur 1947; Largeur 990; Avancée 862
Moufle	Hauteur 1446; Largeur 630; Avancée 535

CAPACITES

Nombre de couverts par jour	470
Volume utile Moufle (dm ³)	225
Plaques GN 1/1 (325 x 530)	20
Profondeur maxi des bacs (mm)	55
Espacement entre étages (mm)	65
Capacité maximum (kg)	80

COLISAGE (mm)

Hauteur	2000
Largeur x Avancée	1200 x 1000

POIDS (KG) (brut / net)

342 / 278 + 30 (four + chariot)

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.	70.4	27.7
400V 3Na.c.	42.2	27.7

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	12 L/min

VIDANGE

Température condensas
 Raccordement

Approx. 98°C

Sortie verticale inox Filetage 40/49 (G 1"1/2)

CONSTRUCTION

Moufle et Carrosserie

Inox 18-10

TYPE APPAREIL

Mural - Non superposable