

Four Equajet Chaudière gaz 20 niveaux GN 2/1

Réf. EB202Gv2

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 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 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 2/1 (650 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'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 desséchement en surface du produit
- **Rinçage automatique** possible entre deux cuissons, en remplacement de la douchette.

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:
 - 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).

* Menu Service

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

* Equipements

- Brûleur à air soufflé tout inox, allumage automatique par train d'éteincelles. Contrôle de la flamme par ionisation. Les fours gaz fonctionnent sur prise monophasée 16A
- 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).

* 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 (5 grilles).

* 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.



EB202Gv2

Raccordement GAZ

Arrivée gaz à 220 mm du sol

Raccordement ELECTRIQUE

Arrivée électrique à 375 mm du sol

Protection nécessaire: Disjoncteur 16A courbe B et disjoncteur différentiel 30mA

EAU FROIDE alimentaire / EAU ADOUCIE

Arrivée eau à 220 mm du sol

Prévoir une vanne d'arrêt à proximité

VIDANGE

Arrivée vidange à 180 mm du sol

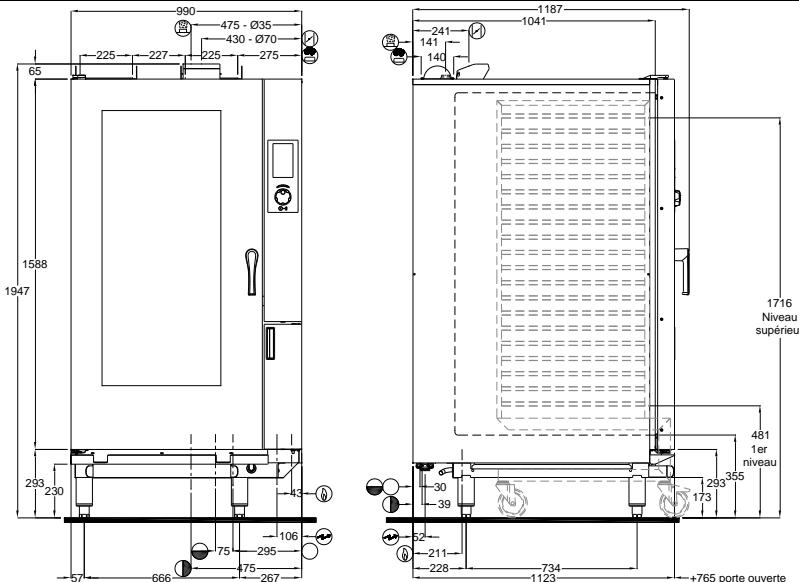
Les eaux évacuées peuvent être des condensats à hautes températures, utiliser des matériaux adaptés à ces températures. Il est impératif d'avoir un siphon entre l'appareil et le réseau de vidange pour prévenir les remontées d'odeurs.

Cheminée à clapet

Evacuation des gaz brûlés

Evacuation des vapeurs excédentaires

Sol de niveau : Pente Maxi 1 cm/m



CODE TECHNIQUE

B2EB202G

DIMENSIONS (mm)

Extérieures

Hauteur 1947; Largeur 990; Avancée 1187

Moufle

Hauteur 1446; Largeur 630; Avancée 860

CAPACITES

Nombre de couverts par jour

840

Volume utile Moufle (dm³)

450

Plaques GN 1/1 (325 x 530) / GN 2/1 (650 x 530)

40 / 20

Profondeur maxi des bacs (mm)

55

Espacement entre étages (mm)

65

Capacité maximum (kg)

160

COLISAGE (mm)

Hauteur x Largeur x Avancée

2000 x 1200 x 1325

POIDS (KG) (brut / net)

415 / 328 + 48 (four + chariot)

DISTANCES / PAROIS

Gauche : 4cm ; Droite : 50cm

PLAGE TEMPERATURE / A CŒUR

0 à 250°C / 0-99°C

MINUTERIE

99 heures

GAZ

Puissance (kW)

68.5 kW

Raccordement

Filetage 15/21 mm

Type

Pression

Débit

G31 Propane

37± 4 / 50± 5 mb

5.33 kg/h

G30 Butane

50± 5 / 28± 3 mb

5.40 kg/h

G20 Gaz Naturel

20± 2 mb

7.25 m3/h

G25 Gaz Naturel

20± 2 / 25± 3 mb

8.23 m3/h

Les appareils sont équipés en standard en G 20/20 mbar ou autre gaz sur demande.

ELECTRICITE (Monophasé 230V+T)

Tension

230V 1a.c.

Puissance (kW)

0.7

I. Max (A)

3

Eau FROIDE ALIMENTAIRE / Eau ADOUCIE

Pression (Mini / Maxi)

150/600 kPa (1.5 bars / 6 bars)

Température Maxi eau froide / adoucie

23°C / 23°C

Nature / Dureté (Eau adoucie)

Filtre intégré au four de 131 µm / TH 6 à 10°FH (60 à 100 ppm)

Qualité d'eau

Chlorures Cl⁻: ≤ 150 mg/l / Chlore libre Cl²: ≤ 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

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