

Four Equajet électrique 20 niveaux GN 1/1

Réf. EJ201E

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 : (option)

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.
- * 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 nettoyage semi-automatique permettant de réaliser l'entretien journalier, aux températures optimales et en temps masqué.

* 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 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.

ACCESOIRES / OPTIONS

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

- * Kit douchette indépendante.
- * Kit sortie enregistreur HACCP: Sorties HACCP constituées de 2 x 10 m de câble cuivre en sortie arrière.
- * Kit grilles (3 ou 5 grilles).
- * Option Triphasé 230V + Terre.
- * Option 60Hz.
- * Option Lavage automatique « FullCleaning System » : Nettoyage tout automatique avec prise en charge du produit par pompe intégrée. 3 niveaux de lavage possibles.

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.

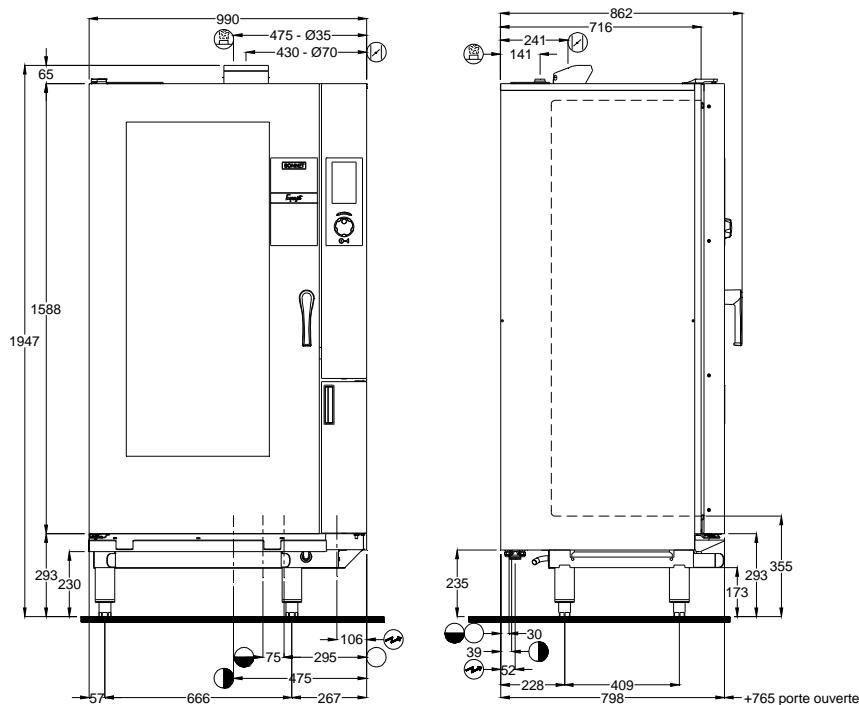


EJ201E

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 réseaux 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

B1EJ201E

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)

289 / 225 + 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. | 42.4 | 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 168 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