

## Four à deux enceintes Equajet électrique 6 + 10 niveaux GN 1/1

Réf. EJ611Ev2

### EQUAJET L'ESSENTIEL

#### Ergonomie :

2 interfaces de commande indépendantes à hauteur ergonomique

#### 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 de deux grands écrans LCD couleur commandés par dalle tactile et boutons 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.
- \* Moufles de cuisson, équipé d'une glissière de capacité **6 niveaux** GN 1/1 (325 x 530mm) espacés de **83mm** et 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 desséchement 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 athermalisé 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.

#### \* Dotation standard

- 1 échelle capacité maxi de 6 niveaux espacés de 83mm + 1 échelle capacité maxi de 10 niveaux espacés de 67mm.
- 2 Prises sonde à cœur permettant l'utilisation de sondes à cœur débrochables (Accessoire).

### ACCESOIRES / OPTIONS

- \* Echelles 8 niveaux espacés de 63mm pour fours 6 niveaux GN 1/1.
- \* 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
- \* Sonde à cœur débrochable:
  - Sonde produit délicat diamètre 2.5mm, longueur 100mm
  - Sonde rotisserie diamètre 4.5mm, longueur 100mm
- \* Kit économiseur d'énergie.

- \* Kit sortie enregistreur HACCP: Sorties HACCP constituées de 2 x 10m de câble cuivre en sortie arrière.\* Kit douchette indépendante
- \* Kit douchette sur enrouleur.
- \* 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.



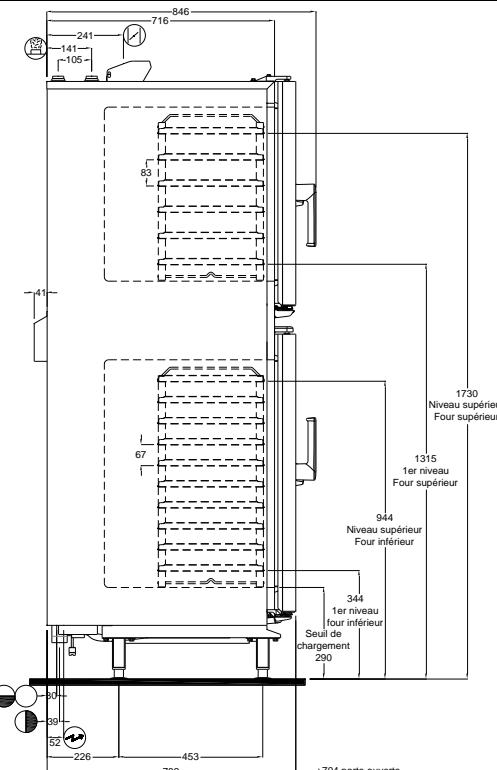
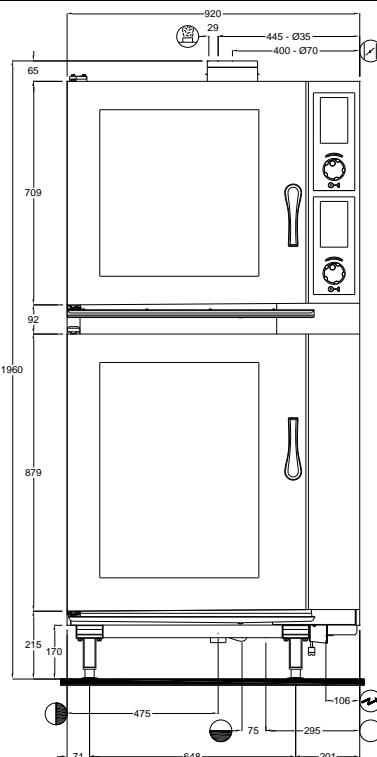
## EJ611Ev2

### Raccordement ELECTRIQUE

Arrivée électrique à 310mm du sol

Protection nécessaire :

- 400V : Disjoncteur 40A courbe C et disjoncteur différentiel 30mA
- 230V : Disjoncteur 80A courbe C et disjoncteur différentiel 30mA



### EAU FROIDE alimentaire

Arrivée eau à 140mm du sol

Prévoir une vanne d'arrêt à proximité

### EAU ADOUCIE

Arrivée eau à 140mm du sol

Prévoir une vanne d'arrêt à proximité

### VIDANGE

Arrivée vidange à 105mm 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

## CODE TECHNIQUE

### B2EJ611E

#### DIMENSIONS (mm)

Extérieures

Hauteur 1960; Largeur 920; Avancée 887

Moufle

Hauteur 552 / 722; Largeur 630; Avancée 535

#### CAPACITES

Nombre de couverts par jour	180 + 240
Volume utile Moufle (dm <sup>3</sup> )	85 + 115
Plaques GN 1/1 (325 x 530)	6 + 10
Profondeur maxi des bacs (mm)	65 / 55
Espacement entre étages (mm)	83 / 67
Capacité maximum (kg)	24 + 40

#### COLISAGE (mm)

Hauteur x Largeur x Avancée 2000 x 1200 x 1000

#### POIDS (KG) (brut / net)

251 / 220

#### DISTANCES / PAROIS

Gauche : 4cm ; Droite : 50cm

#### PLAGE TEMPERATURE / A CŒUR

0 à 250°C / 0-99°C

#### MINUTERIE

99 heures

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

Tension	I. Max (A)	Puissance (kW)
230V 3.a.c.	62.5	24.6
400V 3Na.c.	37.4	24.6

### 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) /

Chlorures Cl-: ≤ 150 mg/l / Chlore libre Cl2: ≤ 0,2 mg/l / 6.5 ≤ PH ≤ 9

≥ 50 µS / cm

Filetage 20/27 (G 3/4)

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