

## Four Minijet électrique 6 niveaux GN 1/1

Réf. MJ061Ev2

### MINIJET L'ESSENTIEL

#### « Advancia » compatible :

**Profondeur et largeur compacte permettant une installation sur plan de travail de la gamme Advancia**

#### Cuisson Intelligente® :

**CoreControl : régulation de la puissance adaptée à la charge**

**Adjustement 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 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 pour un croustillant en façade.
- \* Fonction veille : Passage automatique en mode économie d'énergie après une période d'inactivité (paramétrable).
- \* Préchauffage en temps masqué du four.
- \* Moufle de cuisson, équipé d'une glissière à pas optimisés. Capacités possible:

**4 niveaux GN1/1 espacés 67mm** : compatible bac 65 mm

**6 niveaux GN1/1 espacés de 45mm**

**12 niveaux GN 1/1 espacés de 22mm** : produits fins (chips, ...)

Niveau de lavage	Temps (min)	Conso. Eau (Litres)	Conso. Produit (Litres)
1	19	30	0.18
2	25	31	0.30
3	35	38	0.39

- \* **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

- \* **Menu Service**

- Echanges et récupération des recettes sur port USB
- Paramétrage possible permettant une personnalisation maximale

- \* **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 cuisssons, en remplacement de la douchette

- \* **Equipements**

- Porte froide à double vitrage athermalisé clipsé avec ferrage à gauche et fermeture par poussée. Ouverture jusqu'à 180°
- Eclairage de l'enceinte par bandeau de Leds dans la porte

- \* **Dotation standard**

- Echelles capacité maxi de 12 niveaux espacés de 22 mm
- Prise sonde à cœur permettant l'utilisation d'une sonde à cœur débrochable (Accessoire).

### ACCESOIRES / OPTIONS

- \* Port USB

- \* Sonde à cœur débrochable :

- Sonde produit délicat diamètre 2.5mm, longueur 100 mm
- Sonde rotisserie diamètre 4.5mm, longueur 100 mm

- \* Kit douchette indépendante.

- \* Kit grilles (3 ou 5 grilles)

- \* Piétement hauteur 600mm (voir fiche technique spécifique)

- \* Porte inversée sur four (ferrure à droite).

- \* Monophasé 230V

- \* Support Mural (avec support bidon de produit de nettoyage)

- \* Kit 4 pieds hauteur 102mm

- \* Kit de superposition 2 fours

- \* Hotte (voir fiche technique spécifique)

### 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.



## MJ061Ev2

### Raccordement ELECTRIQUE

### EAU FROIDE ALIMENTAIRE

Prévoir une vanne d'arrêt à proximité

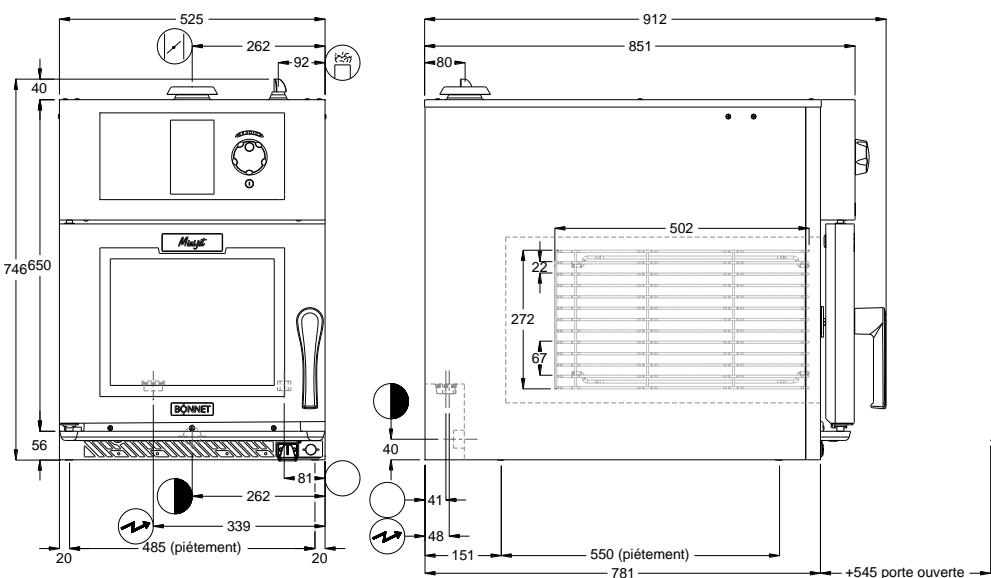
### VIDANGE

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 vapeurs excédentaires



## CODE TECHNIQUE

B2MJ061E

### DIMENSIONS (mm)

Extérieures

Hauteur 746; Largeur 525; Avancée 912

Hauteur four + piétement

1646

Moufle

Hauteur 325; Largeur 385; Avancée 623

### CAPACITES

Volume utile Moufle (dm<sup>3</sup>)

78

Plaques GN 1/1 (325 x 530)

12 / 6 / 4

Profondeur maxi des bacs (mm)

- (12 niveaux) / 40 (6 niveaux) / 65 (4 niveaux)

Espacement entre étages (mm)

22 (12 niveaux) / 45 (6 niveaux) / 67 (4 niveaux)

Capacité maximum (kg)

16

### COLISAGE (mm)

Largeur

700

Avancée

1025

Hauteur

970

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

89 / 74

### DISTANCES / PAROIS

Aucune

### PLAGE TEMPERATURE

0 à 250°C

### PLAGE TEMPERATURE A CŒUR

0-99°C

### MINUTERIE

99 heures

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

#### I. Max (A)

#### Puissance (kW)

Tension

27.4

6,3

230V 1a.c.

10.4

6,3

400V 3Na.c.

### EAU FROIDE ALIMENTAIRE

Pression (Mini / Maxi)

150/600 kPa (1.5 bars / 6 bars)

Température Maxi / nature

23°C / filtre intégré au four de 168 µm

Dureté

TH 6 à 10°fH (60 à 100 ppm)

PH

6.5 à 9

Qualité d'eau

Chlorures Cl<sup>-</sup>: ≤ 150 mg/l / Chlore Cl<sub>2</sub>: ≤ 0.2mg/l

Conductivité

≥ 50 µS/cm

Raccordement

Filiage 20/27

Consommation maxi instantanée

5 L/min

### VIDANGE

Température condensas

Approx. 98°C

Raccordement

Sortie Coude orientable non fileté diamètre 35mm

### CONSTRUCTION

Moufle et Carrosserie

Inox 18-10

### TYPE APPAREIL

Mural – Superposable avec son kit