

## 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 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 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, ...)
- \* FullCleaning System : Nettoyage tout automatique avec prise en charge du produit par pompe intégrée. 3 niveaux de lavage possible.

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 dessèchement en surface du produit
- **Rinçage automatique** possible entre deux cuissons, en remplacement de la douchette

## \* Equipements

- Porte froide à double vitrage athermique 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).

## ACCESSOIRES / 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)
- \* Piètement 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.

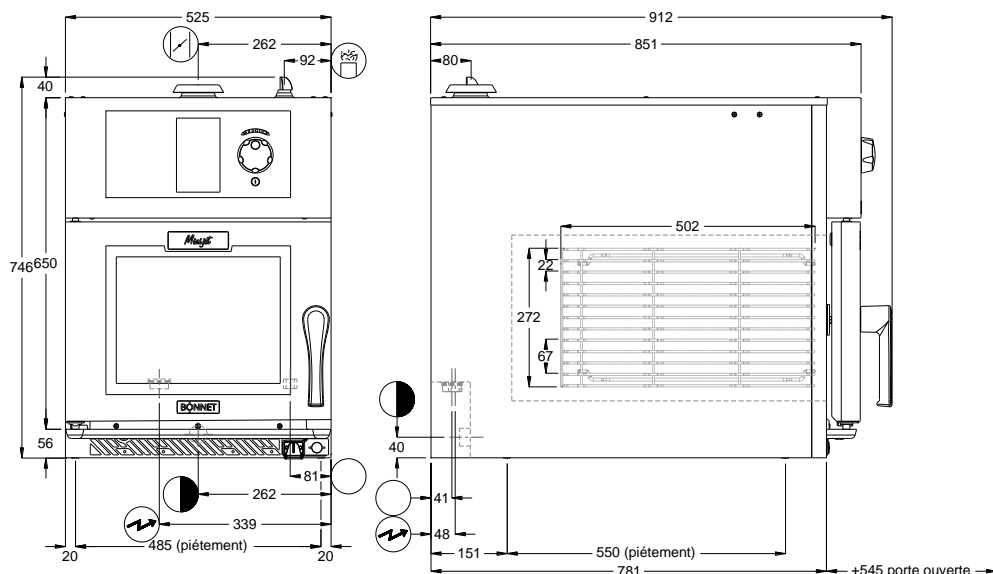
**IP 25 et IK 9**: Indices de Protection.

**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 + piètement 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)  
Espace 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)

Tension	I. Max (A)	Puissance (kW)
230V 1a.c.	27.4	6,3
400V 3Na.c.	10.4	6,3

 **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 Filetage 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