

## Four à deux enceintes Minijet Duo électrique 6 niveaux GN 1/1

Réf. MJ661Ev2

### MINIJET L'ESSENTIEL

#### Dimensions réduites :

Profondeur & largeur compactes : 2 interfaces de commande indépendantes

#### 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 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.
- \* Moufles de cuisson, équipés d'une glissière à pas optimisés.
- Capacités possible par moufle:
  - 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.

#### \* 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

Niveau de lavage	Temps* (min)	Conso. Eau* (Litres)	Conso. Produit* (Litres)
1	19	30	0.18
2	25	31	0.3
3	35	38	0.39

\* Par moufle

#### \* 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

#### \* Equipements

- Port 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

#### \* Dotations standard

- Echelles capacité maxi de 12 niveaux espacés de 22 mm
- Piétement hauteur 350 mm.
- Prise sonde à cœur permettant l'utilisation d'une sonde à cœur débrochable (Accessoire).

\* Kit douchette indépendante.

\* Kit grilles (3 ou 5 grilles) /

\* Monophasé 230V

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

\* Hotte (voir fiche technique spécifique)

### 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

### 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.



## MJ661Ev2

### ⚡ Raccordement ELECTRIQUE

Arrivée électrique à 550 mm du sol  
 (Prévoir câble avec 1.5 m de mou)

### 🕒 EAU FROIDE ALIMENTAIRE

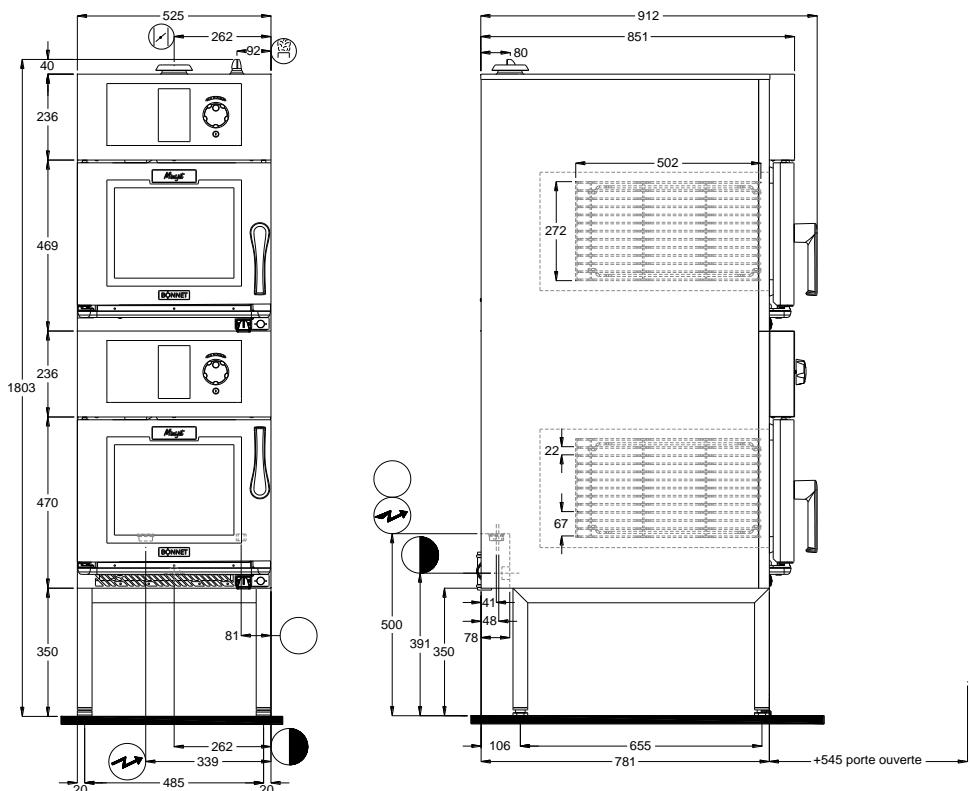
Arrivée eau à 500 mm du sol  
 Prévoir une vanne d'arrêt à proximité

### 🕒 VIDANGE

Arrivée vidange à 330 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 vapeurs excédentaires



## CODE TECHNIQUE

B2MJ661E

### DIMENSIONS (mm)

Extérieures  
 Moufle

Hauteur 1803; Largeur 525; Avancée 912  
 Hauteur 325; Largeur 385; Avancée 623

### CAPACITES

Volume utile Moufle (dm <sup>3</sup> )	2 x 78
Plaques GN 1/1 (325 x 530)	12 x 2 / 6 x 2 / 4 x 2
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)	2 x 16

### COLISAGE (mm)

Largeur x Avancée x Hauteur

700 x 1025 x 1940

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

170 / 151

### DISTANCES / PAROIS

Aucune

### PLAGE TEMPERATURE

0 à 250°C

### PLAGE TEMPERATURE A CŒUR

0-99°C

### MINUTERIE

99 heures

### ⚡ ELECTRICITE (Triphasé 400V+N+T)

Tension	I. Max (A)	Puissance (kW)
400V 3Na.c.	19.6	12.5

### 🕒 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 droite non fileté diamètre 35mm

### CONSTRUCTION

Moufle et Carrosserie

Inox 18-10

### TYPE APPAREIL

Mural - Non superposable