

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

Réf. MJ661Ev2

## MINIJET L'ESSENTIEL

**Dimensions réduites :**

Profondeur &amp; largeur compactes : 2 interfaces de commande indépendantes

**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 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 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.
- \* 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 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
- Piètement hauteur 350 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) /

- \* Monophasé 230V

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

- \* 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.

**MJ661Ev2**

**Raccordement ELECTRIQUE**

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

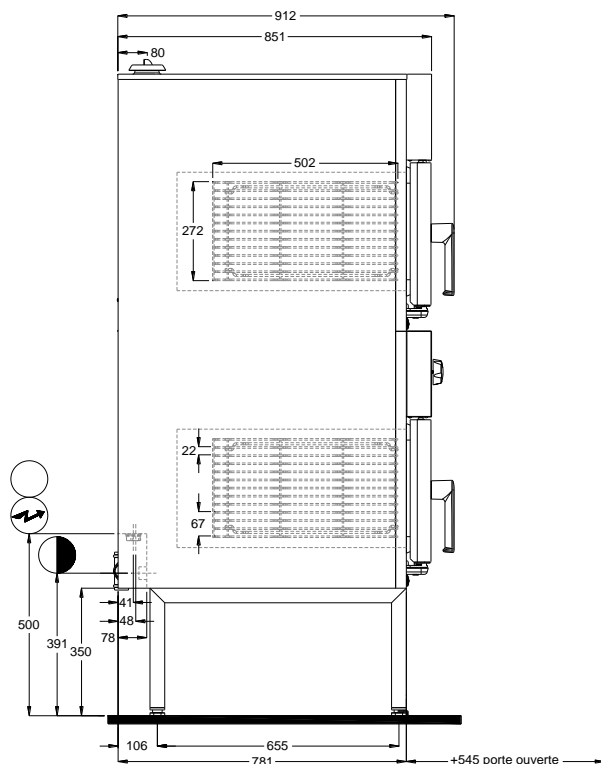
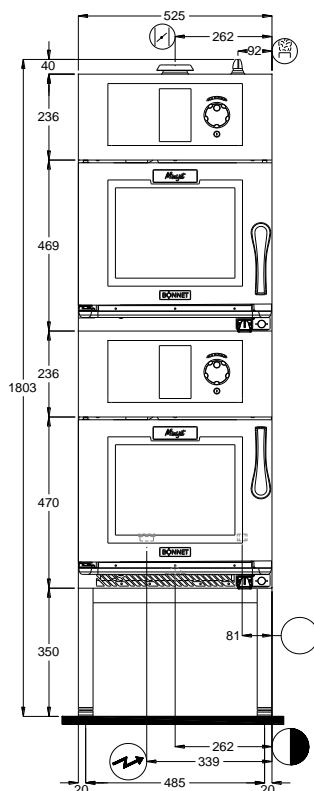

**EAU FROIDE ALIMENTAIRE**

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>)  
Plaques GN 1/1 (325 x 530)  
Profondeur maxi des bacs (mm)  
Espacement entre étages (mm)  
Capacité maximum (kg)

2 x 78  
12 x 2 / 6 x 2 / 4 x 2  
- (12 niveaux) / 40 (6 niveaux) / 65 (4 niveaux)  
22 (12 niveaux) / 45 (6 niveaux) / 67 (4 niveaux)  
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  
400V 3Na.c.

I. Max (A)  
19.6

Puissance (kW)  
12.5


**EAU FROIDE ALIMENTAIRE**

Pression (Mini / Maxi)  
Température Maxi / Nature  
Dureté  
PH  
Qualité d'eau  
Conductivité  
Raccordement  
Consommation maxi instantanée

150/600 kPa (1.5 bars / 6 bars)  
23°C / filtre intégré au four de 168 µm  
TH 6 à 10°FH (60 à 100 ppm)  
6.5 à 9  
Chlorures Cl<sup>-</sup>: ≤ 150 mg/l / Chlore Cl<sub>2</sub>: ≤ 0.2mg/l  
≥ 50 µS/cm  
Filetage 20/27  
5 L/min


**VIDANGE**

Température condensas  
Raccordement

Approx. 98°C  
Sortie droite non fileté diamètre 35mm

**CONSTRUCTION**

Moufle et Carrosserie

Inox 18-10

**TYPE APPAREIL**

Mural - Non superposable