

### CARACTERISTIQUES GENERALES

#### ELEMENTS de CONSTRUCTION :

**Construction entièrement en acier Inoxydable X5CrNi18-10**  
**Habillage y compris arrière** en acier inoxydable satiné, épaisseur 10/10e, sans ouïe latérale  
**Châssis soudé en acier inoxydable**, tube carré 20x20 mm  
**Visserie et boulonnerie non apparentes** en acier inoxydable  
**Enceinte de cuisson monobloc** en acier inoxydable recuit, finition poli mat, épaisseur 12/10e, entièrement soudée sous atmosphère neutre, **étanchéité totale**  
**Angles arrondis et grands rayons (R=18 mm)** dans les 3 dimensions pour un nettoyage facile et complet, respectant les normes d'hygiène  
**Grille de protection** de la turbine démontable selon les normes de sécurité d'utilisation  
**Injection d'eau froide par 2 gicleurs à pulvérisation** pour refroidissement rapide de l'enceinte  
**Isolation thermique complète** de l'enceinte de cuisson : feutre en laine de verre aiguilletée « AIGUILENE » conforme à la réglementation  
**Porte froide double parois** munie d'un **écran thermique**, montée sur **2 charnières** inox à gauche en standard, avec ouverture à 180° et **contact de porte magnétique** intégré  
**Charnières à droite : le préciser à la commande**  
**Fermeture par loqueteau** oscillant ergonomique, à accrochage automatique  
**Ramasse gouttes intégré** sous la porte et démontable sans outil  
**Bouclier thermique**, pivotant pour le nettoyage, clipsé sur ressorts jouant le rôle de **valve de sécurité**  
**Joint d'étanchéité hygiénique** résistant aux hautes températures, longue durée avec entretien minimum  
**Éclairage panoramique** de l'enceinte, avec lampe halogène en 12V très longue durée intégrée dans la porte, évitant toutes détériorations  
**Oura avec commande électrique** et largement dimensionné  
**Pieds de l'appareil** en acier inoxydable à vérins réglables anti-vibration (Ø 63 mm)  
**Livré avec échelles amovibles** en acier inoxydable de 10 niveaux de glissières GN1/1 anti-basculement espacées de 60 mm avec butée d'arrêt, démontables sans outil

#### ELEMENTS CHAUFFANTS

**Résistances** circulaires blindées en Inox Incoloy 800 autour de la turbine  
**Commande des résistances** par relais statiques assurant une progressivité de la régulation et diminuant ainsi les consommations d'énergie  
**Ventilation par turbine** en acier inoxydable largement dimensionnée, avec 2 vitesses de rotation et aubes profilées justifiant un seul sens de rotation  
**Production de vapeur** par injection d'eau sur la turbine dans l'enceinte de cuisson

#### ELEMENTS de SECURITE

**Equipé de protections** thermiques, électriques et de porte (thermostat de sécurité, disjoncteur de sécurité du moteur...)  
**Arrêt automatique** de la turbine et des éléments chauffants en cas d'ouverture de la porte grâce au **contact de porte** intégré : détecteur magnétique  
**Organes de commande et de sécurité** étanches  
**Tableau des commandes en retrait** protégé contre les chocs  
**Pas d'arêtes vives** ni tranchantes

### FONCTIONNEMENT

**Chargement dans le sens de la largeur** : meilleure visualisation des cuissons  
**Cuisson en mode manuel ou automatique** : **minuterie** ou **cuisson « juste à température »** avec **sonde à cœur inox débrochable** (en option)  
 Mémorisation jusqu'à **7 programmes de cuisson** de **4 phases** chacun  
**Réglage de l'horloge** avec heure réelle : 24 heures - **Minuterie 99 heures**  
 Température réglable de **30° C à 270° C** - **Hygrométrie réglable** de 0 à 100%  
**Dispositif de ventilation équipé de 2 vitesses de rotation**  
**Refroidissement rapide** de l'enceinte de cuisson **par injection d'eau froide**  
**Programmation d'une phase d'attente** stoppant le programme pour le chargement du four et redémarrage à la fermeture de la porte  
**Sauvegarde de la mémoire du programme en cours** en cas de coupure  
 Mémoires non volatiles (pas d'utilisation de piles)  
**Diagnostic automatique** pour la détection de défauts avec affichage sur écran  
**Programmes de recettes rapidement identifiables** par un numéro  
**Après une fin de cuisson, les consignes du mode utilisé** restent en mémoire  
**Alarme sonore et visuelle intégrée**  
**En option : (voir fiche technique)**  
**Système de lavage** automatique haute performance : **bras de lavage rotatif en inox**, **monté en plafond de l'enceinte**, pour un nettoyage efficace du four / **Doseurs de produits nettoyant** liquides intégrés



**Capacité** : Platerie GN1/1  
**Ecartement entre les niveaux** : 60 mm  
**Nombre de repas** : 60 à 150 repas (selon le menu)

#### 3 modes de cuisson :

-  **Convection de 30°C à 250°C**  
Idéal pour gratiner, griller, rôtir et frire
-  **Vapeur de 30°C à 100°C**  
Idéal pour cuire à la vapeur, à l'étuvée et pocher
-  **Air Mixte de 30°C à 250°C**  
Idéal pour rôtir et cuire

#### 7 fonctions :

**Convection, Vapeur, Mixte, Décongélation, Basse Température, Remise en Température et cuisson sous vide**

### TABLEAU de COMMANDE

**Commande par sélecteur manuel et touches sensibles avec affichage digital clair** permettant un nettoyage facile sans aspérité

#### Pilotage manuel

**Chaque indicateur (temps, température...)** est associé à une icône

**Type de façade** : Lexan

**Chaque afficheur indique** une valeur de consigne ou une valeur mesurée dans l'enceinte de cuisson

**Rappel des consignes et modifications** possibles pendant la cuisson

**Réglage** de la température, du temps, des programmes et des modes de cuisson



## DIMENSIONS HORS TOUT

APPAREIL	Extérieur	Intérieur
Largeur :	900 mm	600 mm
Profondeur :	869 mm	440 mm
Hauteur sur pieds :	1046 mm	680 mm
Hauteur sur support :	1724 mm	-
Poids net :	142 kg	-

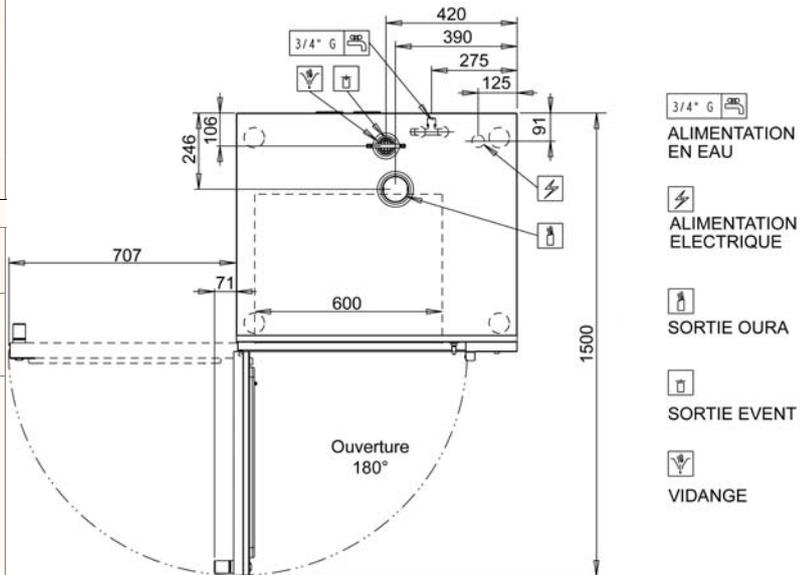
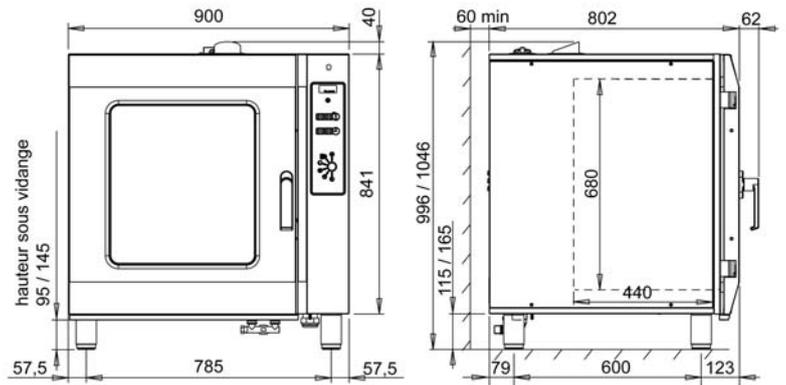
COLISAGE	Four seul	Four avec support
Largeur :	980 mm	980 mm
Profondeur :	915 mm	915 mm
Hauteur :	1180 mm	2000 mm
Poids :	157 kg	187 kg

### Distances par rapport au mur : (minimum)

Derrière :	A droite :	A gauche :
60 mm	60 mm	60 mm

Pupitre de commande en façade.  
L'accès de certains composants se faisant par le côté droit du four, prévoir une distance suffisante en cas d'intervention.

Veiller à ce que le four ne subisse aucune nuisance calorifique due à une source de chaleur trop proche du côté composants.



-  ALIMENTATION EN EAU
-  ALIMENTATION ELECTRIQUE
-  SORTIE OURA
-  SORTIE EVENT
-  VIDANGE

## INSTALLATION

Raccords d'alimentation regroupés à l'arrière de l'appareil

**Raccordement en eau :** Eau froide

Pression (mini/maxi) : 2 bar / 5 bar

Température maxi : 25°C

Raccordement : Ø 3/4" M

Si la dureté de l'eau > 7° TH, prévoir l'installation d'un adoucisseur d'eau (ne pas régler ce dernier en dessous de 5° TH)

**Vidange :** Raccordement obligatoire sur siphon (livré avec l'appareil)

Évacuation des condensats par vidange intégrée : Ø 1"

**Raccordement Electricité :**

Puissance : 18,2 kW

Tension : 400V 3N - 50 Hz Intensité : 27 A

Section maximum de raccordement : 5 x 6²

## ENVIRONNEMENT

Débit d'extraction conseillé : 790 m³/h

Dégagement chaleur latente : 12 736 kJ/h

Dégagement chaleur sensible : 9 954 kJ/h

Indice Protection : IPX5

Niveau de pression acoustique : < à 70 dBA

Notices d'installation, d'utilisation et schémas électriques fournis avec l'appareil

## CONSOMMATIONS

	Convection	Vapeur	Mixte
Energie	2,5 kW/h	3,7 kW/h	5,9 kW/h
Eau	5 l/h	11,2 l/h	13,9 l/h

## ACCESSOIRES

- Support four simple GN 1/1 : SF11 <sup>(a)</sup>
- Support four avec glissières GN 1/1 -1 porte : SFL11 <sup>(a)</sup>
- Support SFL11 avec douchette enrouleur : SFLD11 <sup>(a)</sup>
- Table mobile GN1/1 : TMSC <sup>(a)</sup>
- Chargeur en 10 niveaux GN1/1 : CR101 <sup>(a)</sup>
- Sonde à cœur standard : REGU2008
- Sonde cuisson sous vide : REGU2009
- Kit de superposition 1/1 : KITSUP11 <sup>(a)</sup>
- Produit de lavage : UC-DEGRAISS <sup>(a)</sup>
- Produit de rinçage : UC-NET <sup>(a)</sup>

## OPTIONS

- Charnières à droite <sup>(a)</sup>
- Système de lavage automatique
- Douchette standard
- Tension : Tri 400V+T sans neutre ou neutre impédant
- Autres tensions : sur demande

(a) Fiches techniques disponibles

**Références directives :** BT 73/23/CEE  
CEM 89/336/CEE  
RoHS

**Normes produits :** NF EN 60.335.1  
NF EN 60.335.2-42  
NF EN 90.335.2-46

**Norme installations**

NF C15.10  
NF C 15.201

**Recyclage en fin de vie :**  
organisme Recy'stem-PRO

