

## Four Equajet Chaudière gaz 20 niveaux GN 1/1

Réf. EB201Gv2

### EQUAJET CHAUDIERE L'ESSENTIEL

#### Cuisson Intelligente®:

**CoreControl** : régulation de la puissance adaptée à la charge  
**Ajustement de la température immédiat**  
**SteamControl** : production de vapeur par chaudière  
**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 par ouverture motorisée du four, pour un croustillant en façade, ventilation assurée par 3 ventilateurs.
- \* **SteamControl™** : La vapeur est produite par une chaudière à contrôle de niveau d'eau automatique.
- \* Dispositif de rinçage et de vidange automatique de la chaudière en temps masqué durant le cycle de nettoyage du four.
- \* Fonction veille : Passage automatique en mode économie d'énergie après une période d'inactivité (paramétrable).
- \* Préchauffage en temps masqué du four et de la chaudière.
- \* Moufle de cuisson, d'une capacité de **20 étages** GN 1/1 (325 x 530mm) espacés de **65mm**.
- \* Programme de lavage automatique « **FullCleaning System** » : Nettoyage tout automatique avec prise en charge du produit par pompe intégrée. 3 niveaux de lavage possibles.
- \* **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.
- \* **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.
- \* **Menu Service**
  - Echanges et récupération des recettes sur port USB (Accessoire)
  - Paramétrage possible permettant une personnalisation maximale.
- \* **Equipements**
  - Brûleur à air soufflé tout inox, allumage automatique par train d'étincelles. Contrôle de la flamme par ionisation. Les fours gaz fonctionnent sur prise monophasée 16A
  - Porte froide à double vitrage athermique clipsé avec ouverture par rotation gauche de la poignée, ferrage à gauche et fermeture par verrouillage manuel. Ouverture jusqu'à 180° et vitre intérieure pivotante pour faciliter le nettoyage
  - Eclairage de l'enceinte par bandeau de Leds dans la porte
  - Goulotte de récupération des condensats sous la porte et sous le four, à évacuation en continu
  - Joint de moufle clippé en façade ("protégé du frottement contre les plaques de cuisson")
  - Muni de protections électriques, d'une sécurité de porte et de sécurités thermiques.
- \* **Dotation standard**
  - Chariot 20 niveaux tout inox (voir documentation spécifique) muni de 4 roulettes dont 2 avec frein
  - Prise sonde à cœur permettant l'utilisation d'une sonde à cœur débrochable (Accessoire).






### ACCESSOIRES / OPTIONS

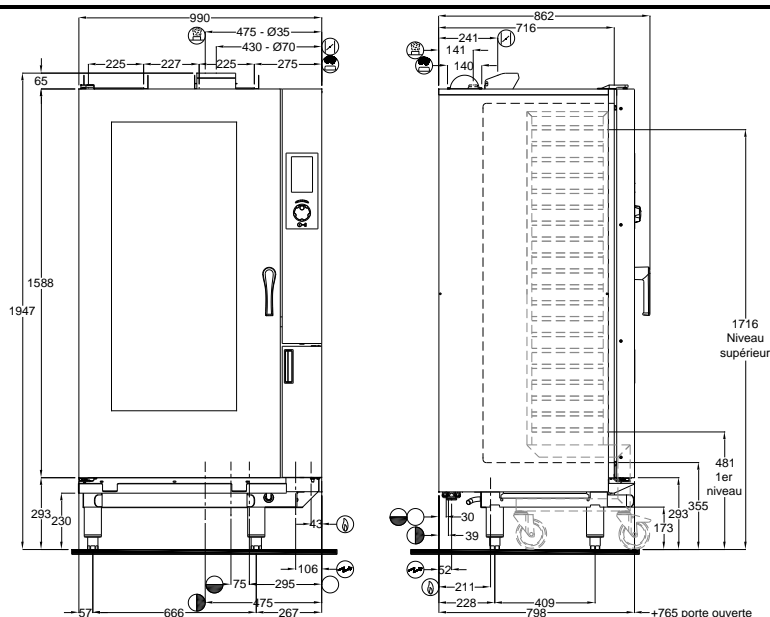
- \* Chariot d'enfournement supplémentaire: (voir fiche technique).
- \* Chariot porte assiettes et housse isotherme, pour dispositif banqueting (voir fiche technique).
- \* Kit Port USB.
- \* Sonde à cœur débrochable:
  - Sonde produit délicat diamètre 2.5mm, longueur 100mm
  - Sonde rôtisserie diamètre 4.5mm, longueur 100mm
- \* Plaque de préchauffage (supprime la présence d'un chariot dans le four pendant le préchauffage).
- \* Kit douchette sur enrouleur.
- \* Kit douchette indépendante.
- \* Kit sortie enregistreur HACCP: Sorties HACCP constituées de 2 x 10m de câble cuivre en sortie arrière.
- \* Kit grilles (3 ou 5 grilles).
- \* Option 60Hz.

### NORMES: Conformités aux normes

**EN 203-1** : Norme Européenne relative à la sécurité des appareils à gaz.  
**EN 203-2-2** : Norme Européenne relative à la sécurité des appareils à gaz.  
**EN 60-335-2-102**: Normes européennes relatives à la sécurité électrique des appareils à gaz.  
**IP 25 et IK 9**: Indices de Protection.  
**XP U 60-010**: Hygiène.

## EB201Gv2

-  **Raccordement GAZ**  
Arrivée gaz à 220 mm du sol
-  **Raccordement ELECTRIQUE**  
Arrivée électrique à 375 mm du sol  
Protection nécessaire: Disjoncteur 16A courbe B et disjoncteur différentiel 30mA
-  **EAU FROIDE alimentaire /  EAU ADOUCIE**  
Arrivée eau à 220 mm du sol  
Prévoir une vanne d'arrêt à proximité
-  **VIDANGE**  
Arrivée vidange à 180 mm du sol  
Les eaux évacuées peuvent être des condensas 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 gaz brûlés**
-  **Evacuation des vapeurs excédentaires**
-  **Sol de niveau : Pente Maxi 1 cm/m**



### CODE TECHNIQUE

B2EB201G

### DIMENSIONS (mm)

Extérieures  
Moufle

Hauteur 1947; Largeur 990; Avancée 862  
Hauteur 1446; Largeur 630; Avancée 535

### CAPACITES

Nombre de couverts par jour	470
Volume utile Moufle (dm³)	225
Plaques GN 1/1 (325 x 530)	20
Profondeur maxi des bacs (mm)	55
Espacement entre étages (mm)	65
Capacité maximum (kg)	80

### COLISAGE (mm)

Hauteur x Largeur x Avancée 2000 x 1200 x 1000

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

359 / 295 + 30 (four + chariot)

### DISTANCES / PAROIS

Gauche : 4cm ; Droite : 50cm

### PLAGE TEMPERATURE / A CŒUR

0 à 250°C / 0-99°C

### MINUTERIE

99 heures

### GAZ

Puissance (kW)  
Raccordement

68.5 kW  
Filetage 15/21 mm

#### Type

#### Pression

#### Débit

G31 Propane	37± 4 / 50± 5 mb
G30 Butane	50± 5 / 28± 3 mb
G20 Gaz Naturel	20± 2 mb
G25 Gaz Naturel	20± 2 / 25± 3 mb

5.33 kg/h
5.40 kg/h
7.25 m3/h
8.23 m3/h

Les appareils sont équipés en standard en G 20/20 mbar ou autre gaz sur demande.

### ELECTRICITE (Monophasé 230V+T)

Tension  
230V 1a.c.

Puissance (kW)  
0.7

I. Max (A)  
3

### Eau FROIDE ALIMENTAIRE / Eau ADOUCIE

Pression (Mini / Maxi)

150/600 kPa (1.5 bars / 6 bars)

Température Maxi eau froide / adoucie

23°C / 23°C

Nature / Dureté (Eau adoucie)

Filtre intégré au four de 131 µm / TH 6 à 10°FH (60 à 100 ppm)

Qualité d'eau

Chlorures Cl-: ≤ 150 mg/l / Chlore libre Cl2: ≤ 0,2 mg/l / 6.5 ≤ PH ≤ 9

Conductivité

≥ 50 µS / cm

Raccordement

Filetage 20/27 (G 3/4)

Consommation maxi instantanée

12 L/min

### VIDANGE

Température condensas

Raccordement : Sortie verticale inox Filetage 40/49 (G 1 1/2)  
Approx. 98°C

### CONSTRUCTION

Moufle et Carrosserie

Inox 18-10

### TYPE APPAREIL

Mural - Non superposable