

Four Equajet Chaudière gaz 20 niveaux GN 2/1

Réf. EB202Gv2

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 2/1** (650 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'apport 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

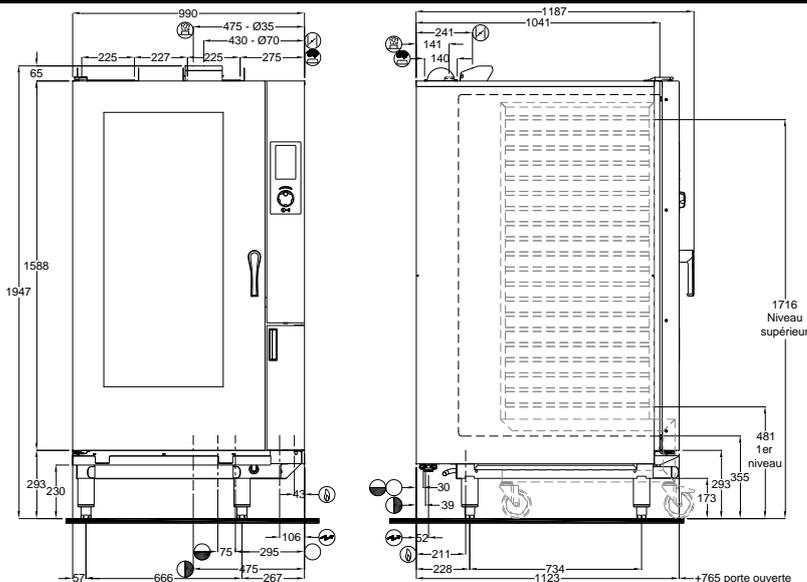
- * Chariot d'enfournement supplémentaire: (voir fiche technique).
- * Chariot porte assiettes et housse isotherme, pour dispositif banqueting (voir fiche technique).
- * Sonde à cœur débrochable:
 - Sonde produit délicat diamètre 2.5mm, longueur 100mm
 - Sonde pâtisserie diamètre 4.5mm, longueur 100mm
- * Plaque de préchauffage (supprime la présence d'un chariot dans le four pendant le préchauffage).
- * Kit Port USB.
- * 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 (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.

EB202Gv2

-  **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 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 gaz brûlés**
-  **Evacuation des vapeurs excédentaires**
-  **Sol de niveau : Pente Maxi 1 cm/m**



CODE TECHNIQUE

B2EB202G

DIMENSIONS (mm)

Extérieures
Moufle

Hauteur 1947; Largeur 990; Avancée 1187
Hauteur 1446; Largeur 630; Avancée 860

CAPACITES

Nombre de couverts par jour	840
Volume utile Moufle (dm ³)	450
Plaques GN 1/1 (325 x 530) / GN 2/1 (650 x 530)	40 / 20
Profondeur maxi des bacs (mm)	55
Espacement entre étages (mm)	65
Capacité maximum (kg)	160

COLISAGE (mm)

Hauteur x Largeur x Avancée 2000 x 1200 x 1325

POIDS (KG) (brut / net)

415 / 328 + 48 (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)	68.5 kW
Raccordement	Filetage 15/21 mm
Type	Pression
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
	Débit
	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	Puissance (kW)	I. Max (A)
230V 1a.c.	0.7	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 Cl ₂ : ≤ 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	Approx. 98°C
Raccordement	Sortie verticale inox Filetage 40/49 (G 1"1/2)

CONSTRUCTION

Moufle et Carrosserie Inox 18-10

TYPE APPAREIL

Mural - Non superposable