

## Four Equajet gaz 10 niveaux GN 2/1

Réf. EJ102Gv2

### EQUAJET L'ESSENTIEL

**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 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 motorisé du oura, pour un croustillant en façade, ventilation assurée par 1 ventilateur.
- \* Fonction veille : Passage automatique en mode économie d'énergie après une période d'inactivité (paramétrable).
- \* Préchauffage en temps masqué du four.
- \* Moufle de cuisson, équipé d'une glissière de capacité **10 niveaux GN 2/1** (650 x 530mm) espacés de **67mm**.
- \* 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 ou droite de la poignée, ferrage à gauche et fermeture par poussée. 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**
  - Echelles capacité maxi de 10 niveaux espacés de 67mm.
  - Prise sonde à coeur permettant l'utilisation d'une sonde à coeur débrochable (Accessoire).

### ACCESSOIRES / OPTIONS

- \* Piètement avec échelles de rangement (voir fiche technique spécifique).
- \* Module support platerie.
- \* Système Régéthermie : Table de dépose.
- \* Kit Port USB.
- \* Sonde à coeur débrochable:
  - Sonde produit délicat diamètre 2.5mm, longueur 100mm
  - Sonde rôtisserie diamètre 4.5mm, longueur 100mm
- \* 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 Porte inversée sur four (ferrure à droite).
- \* 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.

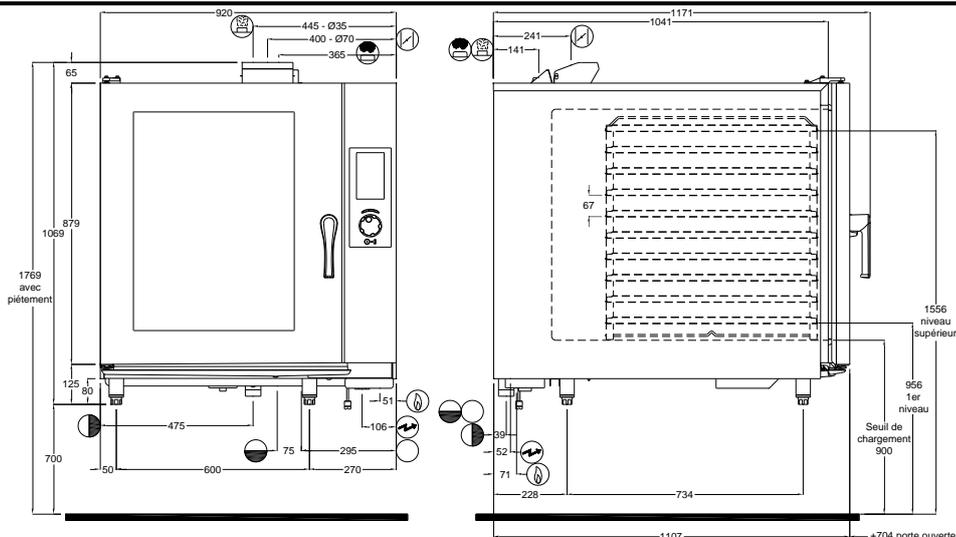
**EN 60-335-2-102**: Normes européennes relatives à la sécurité électrique des appareils à gaz.

**IP 25 et IK 9**: Indices de Protection.

**XP U 60-010**: Hygiène.

**EJ102Gv2**

-  **Raccordement GAZ**  
Arrivée gaz à 765 mm du sol
-  **Raccordement ELECTRIQUE**  
Arrivée électrique à 935 mm du sol  
Protection nécessaire: Disjoncteur 16A courbe B et disjoncteur différentiel 30mA
-  **EAU FROIDE /  EAU ADOUCIE**  
Arrivée eau à 765 mm du sol  
Prévoir une vanne d'arrêt à proximité
-  **VIDANGE**  
Arrivée vidange à 730 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**


**CODE TECHNIQUE**

B2EJ102G

**DIMENSIONS (mm)**

Extérieures	Hauteur 1069; Largeur 920; Avancée 1171
Hauteur four + piètement	1768
Moufle	Hauteur 722; Largeur 630; Avancée 860

**CAPACITES**

Nombre de couverts par jour	420
Volume utile Moufle (dm <sup>3</sup> )	230
Plaques GN 1/1 (325 x 530)	20
Plaques GN 2/1 (650 x 530)	10
Profondeur maxi des bacs (mm)	55
Espacement entre étages (mm)	67
Capacité maximum (kg)	80

**COLISAGE (mm)**

Hauteur x Largeur x Avancée 1232 x 1000 x 1292

**POIDS (KG) (brut / net)**

187 / 155

**DISTANCES / PAROIS**

Gauche : 4cm ; Droite : 50cm

**PLAGE TEMPERATURE / A CŒUR**

0 à 250°C / 0-99°C

**MINUTERIE**

99 heures

 **GAZ**

Puissance (kW)	23 kW
Raccordement	Filetage 15/21 mm

Type	Pression	Débit
G31 Propane	37± 4 / 50± 5 mb	1.79 kg/h
G30 Butane	50± 5 / 28± 3 mb	1.81 kg/h
G20 Gaz Naturel	20± 2 mb	2.43 m3/h
G25 Gaz Naturel	20± 2 / 25± 3 mb	2.76 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.	0,3	1,3

 **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 <sup>-</sup> : ≤ 150 mg/l / Chlore libre Cl <sub>2</sub> : ≤ 0,2 mg/l / 6.5 ≤ PH ≤ 9
Conductivité	≥ 50 µS / cm
Raccordement	Filetage 20/27 (G 3/4)
Consommation maxi instantanée	10 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