

Four Minijet électrique 6 niveaux GN 1/1

Réf. MJ061Ev2

MINIJET L'ESSENTIEL

« Advancia » compatible :

Profondeur et largeur compacte permettant une installation sur plan de travail de la gamme Advancia

Cuisson Intelligente® :

CoreControl : régulation de la puissance adaptée à la charge

Adjustement 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 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.
- * Moufle de cuisson, équipé d'une glissière à pas optimisés. Capacités possible:
 - 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.

Niveau de lavage	Temps (min)	Conso. Eau (Litres)	Conso. Produit (Litres)
1	19	30	0.18
2	25	31	0.30
3	35	38	0.39

*** 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

*** 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
- Prise sonde à coeur permettant l'utilisation d'une sonde à coeur débrochable (Accessoire).

ACCESSOIRES / OPTIONS

- * Port USB
- * Sonde à coeur 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)
- * Piètement hauteur 600mm (voir fiche technique spécifique)

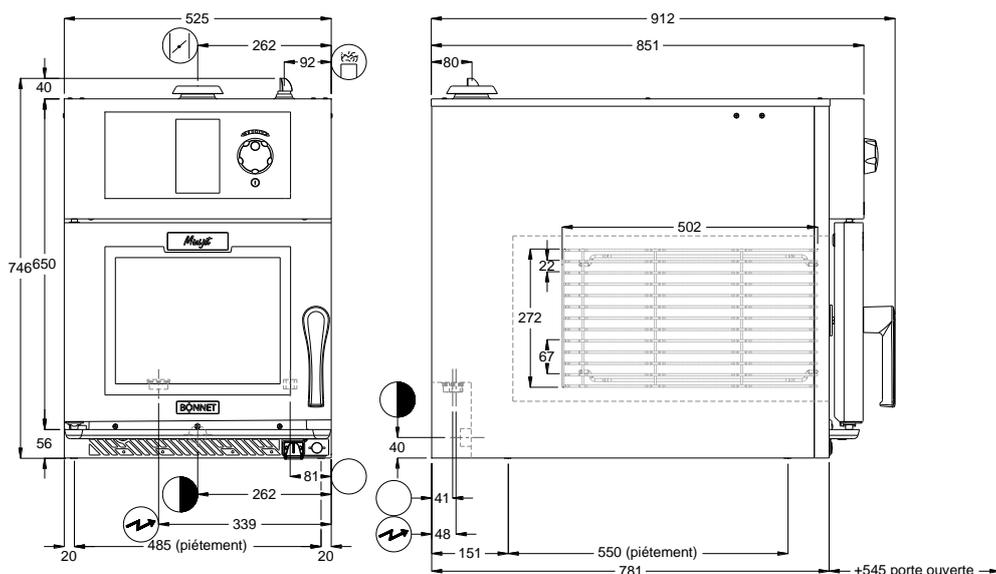
- * Porte inversée sur four (ferrure à droite).
- * Monophasé 230V
- * Support Mural (avec support bidon de produit de nettoyage)
- * Kit 4 pieds hauteur 102mm
- * Kit de superposition 2 fours
- * Hotte (voir fiche technique spécifique)

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.

MJ061Ev2

-  **Raccordement ELECTRIQUE**
-  **EAU FROIDE ALIMENTAIRE**
Prévoir une vanne d'arrêt à proximité
-  **VIDANGE**
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 réseaux de vidange pour prévenir les remontées d'odeurs.
-  **Cheminée à clapet**
-  **Evacuation des vapeurs excédentaires**



CODE TECHNIQUE

B2MJ061E

DIMENSIONS (mm)

Extérieures Hauteur 746; Largeur 525; Avancée 912
Hauteur four + piètement 1646
Moufle Hauteur 325; Largeur 385; Avancée 623

CAPACITES

Volume utile Moufle (dm³) 78
Plaques GN 1/1 (325 x 530) 12 / 6 / 4
Profondeur maxi des bacs (mm) - (12 niveaux) / 40 (6 niveaux) / 65 (4 niveaux)
Espacement entre étages (mm) 22 (12 niveaux) / 45 (6 niveaux) / 67 (4 niveaux)
Capacité maximum (kg) 16

COLISAGE (mm)

Largeur 700
Avancée 1025
Hauteur 970

POIDS (KG) (brut / net)

89 / 74

DISTANCES / PAROIS

Aucune

PLAGE TEMPERATURE

0 à 250°C

PLAGE TEMPERATURE A CŒUR

0-99°C

MINUTERIE

99 heures

-  **ELECTRICITE** (Monophasé 230V+T ou Triphasé 400V+N+T)

Tension	I. Max (A)	Puissance (kW)
230V 1a.c.	27.4	6,3
400V 3Na.c.	10.4	6,3

-  **EAU FROIDE ALIMENTAIRE**

Pression (Mini / Maxi) 150/600 kPa (1.5 bars / 6 bars)
Température Maxi / nature 23°C / filtre intégré au four de 168 µm
Dureté TH 6 à 10°fH (60 à 100 ppm)
PH 6.5 à 9
Qualité d'eau Chlorures Cl⁻: ≤ 150 mg/l / Chlore Cl₂: ≤ 0.2mg/l
Conductivité ≥ 50 µS/cm
Raccordement Filetage 20/27
Consommation maxi instantanée 5 L/min

-  **VIDANGE**

Température condensas Approx. 98°C
Raccordement Sortie Coude orientable non fileté diamètre 35mm

CONSTRUCTION

Moufle et Carrosserie Inox 18-10

TYPE APPAREIL

Mural – Superposable avec son kit