

Four à deux enceintes Minijet Duo électrique 6 niveaux GN 1/1

Réf. MJ661Ev2

MINIJET L'ESSENTIEL

Dimensions réduites :

Profondeur & largeur compactes : 2 interfaces de commande indépendantes

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 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.
- * Moufles de cuisson, équipés d'une glissière à pas optimisés.

Capacités possible par moufle:

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.

* 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

Niveau de lavage	Temps* (min)	Conso. Eau* (Litres)	Conso. Produit* (Litres)
1	19	30	0.18
2	25	31	0.3
3	35	38	0.39

* Par moufle

* 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
- Piètement hauteur 350 mm.
- Prise sonde à cœur permettant l'utilisation d'une sonde à cœur débrochable (Accessoire).

ACCESSOIRES / OPTIONS

- * Port USB

- * Sonde à cœur 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) /

- * Monophasé 230V

- * Porte inversée sur four (ferrure à droite).

- * 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.

MJ661Ev2



Raccordement ELECTRIQUE

Arrivée électrique à 550 mm du sol
(Prévoir câble avec 1.5 m de mou)



EAU FROIDE ALIMENTAIRE

Arrivée eau à 500 mm du sol
Prévoir une vanne d'arrêt à proximité



VIDANGE

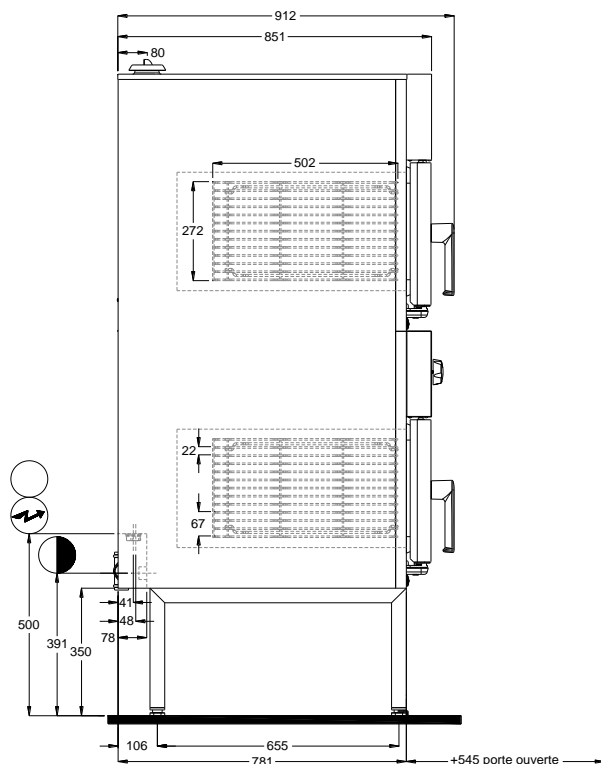
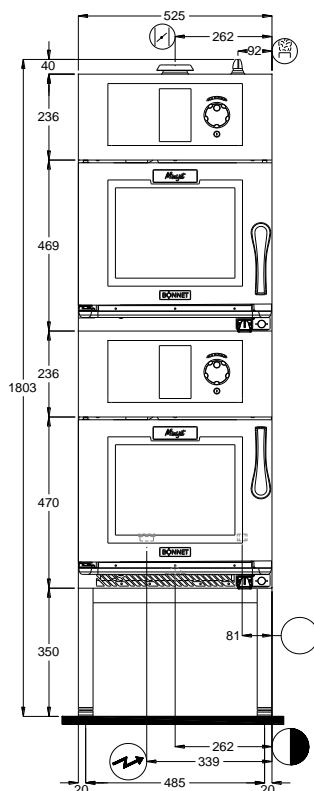
Arrivée vidange à 330 mm du sol
Les eaux évacuées peuvent être des condensats à hautes températures, utiliser des matériaux adaptés à ces températures.
Il est impératif d'avoir un siphon entre l'appareil et le réseau de vidange pour prévenir les remontées d'odeurs.



Cheminée à clapet



Evacuation des vapeurs excédentaires



CODE TECHNIQUE

B2MJ661E

DIMENSIONS (mm)

Extérieures
Moufle

Hauteur 1803; Largeur 525; Avancée 912
Hauteur 325; Largeur 385; Avancée 623

CAPACITES

Volume utile Moufle (dm³)
Plaques GN 1/1 (325 x 530)
Profondeur maxi des bacs (mm)
Espacement entre étages (mm)
Capacité maximum (kg)

2 x 78
12 x 2 / 6 x 2 / 4 x 2
- (12 niveaux) / 40 (6 niveaux) / 65 (4 niveaux)
22 (12 niveaux) / 45 (6 niveaux) / 67 (4 niveaux)
2 x 16

COLISAGE (mm)

Largeur x Avancée x Hauteur

700 x 1025 x 1940

POIDS (KG) (brut / net)

170 / 151

DISTANCES / PAROIS

Aucune

PLAGE TEMPERATURE

0 à 250°C

PLAGE TEMPERATURE A CŒUR

0-99°C

MINUTERIE

99 heures



ELECTRICITE (Triphasé 400V+N+T)

Tension
400V 3Na.c.

I. Max (A)
19.6

Puissance (kW)
12.5



EAU FROIDE ALIMENTAIRE

Pression (Mini / Maxi)
Température Maxi / Nature
Dureté
PH
Qualité d'eau
Conductivité
Raccordement
Consommation maxi instantanée

150/600 kPa (1.5 bars / 6 bars)
23°C / filtre intégré au four de 168 µm
TH 6 à 10°FH (60 à 100 ppm)
6.5 à 9
Chlorures Cl⁻: ≤ 150 mg/l / Chlore Cl₂: ≤ 0.2mg/l
≥ 50 µS/cm
Filetage 20/27
5 L/min



VIDANGE

Température condensas
Raccordement

Approx. 98°C
Sortie droite non fileté diamètre 35mm

CONSTRUCTION

Moufle et Carrosserie

Inox 18-10

TYPE APPAREIL

Mural - Non superposable