

Four Precijet+ électrique 10 niveaux GN 1/1

Réf. PJ101E

PRECIJET+ L'ESSENTIEL

Cuisson Intelligente®:**CoreControl®:** régulation de la puissance adaptée à la charge**AirControl®:** régulation de la vitesse et autoreverse de la turbine**JetControl®:** technologie injection avancée**Refroidissement rapide de l'enceinte de cuisson****FastPAD :****Tableau de commande tactile, 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****Consobox :****Suivi de l'historique des consommations du four**

SPECIFICITES TECHNIQUES

* Tableau de commande en verre trempé FastPAD® : composé d'un grand écran LCD couleur, commandé par dalle tactile et d'un bouton codeur

* **Aircontrol®** : Turbine auto reverse avec vitesse de ventilation variable de 1 à 100%.

* **Airdry+®** : Déshydratation rapide des produits par ouverture motorisée du oura, pour un croustillant en façade, ventilation assurée par 1 ventilateur

* **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.

* 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 1/1** (325 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.

*** 7 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
- Delta T.

*** Mode Cuisson automatique:**

- Accès immédiat aux programmes de cuissons
- 80 recettes enregistrées de série avec ajustement possible de l'appoint de cuisson et de la coloration
- Possibilité de créer ses propres recettes
- Affichage sous forme de texte ou de photos via la bibliothèque intégrée dans le four
- Classification des recettes par familles et/ou dans « mes recettes ».

*** Mode Service**

- Kit logiciel de traçabilité fourni avec le four
- Echanges et récupération des recettes et des photos sur ordinateur
- Paramétrage possible permettant une personnalisation maximale
- Diagnostic Visual System : écran interactif destiné au technicien.

*** 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
- **MultiTimer** : programmation du temps de cuisson par niveau : apporte de la flexibilité durant le service.

*** Equipements**

- 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
- Muni de protections électriques, d'une sécurité de porte et de sécurités thermiques.

*** Dotation standard**

- Echelles capacité maxi de 10 niveaux espacés de 67mm.
- Sonde à cœur débrochable, rôtisserie diamètre 4.5mm, longueur 100mm
- Interface USB.

ACCESSOIRES / OPTIONS

* Piétement avec échelles de rangement (voir fiche technique spécifique).

* Module support platerie.

* Système Régéthermie : module porte assiettes, table de dépose avec support housse isotherme.

* Kit échelles 20 niveaux "à pas optimisé" pour fours 10 niveaux GN 1/1 (échelles multi niveaux permettant l'optimisation de l'espacement selon la taille des bacs ou des produits cuits).

* Sonde à cœur débrochable, produit délicat diamètre 2.5mm, longueur 100mm.

* Kit économiseur d'énergie.

* Kit sortie enregistreur HACCP: Sorties HACCP constituées de 2 x 10m de câble cuivre en sortie arrière.

* Kit douchette indépendante / Kit douchette sur enrouleur.

* Hotte (voir fiche technique spécifique).

* Kit grilles (3 ou 5 grilles).

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

* Option Triphasé 230V + Terre.

* Option 60Hz.

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.

PJ101E
 **Raccordement ELECTRIQUE**

Arrivée électrique à 935 mm du sol

Protection nécessaire :

- 400V : Disjoncteur 32A courbe B et disjoncteur différentiel 30mA
- 230V : Disjoncteur 50A courbe B et disjoncteur différentiel 30mA

 **EAU FROIDE alimentaire**

Arrivée eau à 765 mm du sol

Prévoir une vanne d'arrêt à proximité

 **EAU ADOUCIE**

Arrivée eau à 765 mm du sol

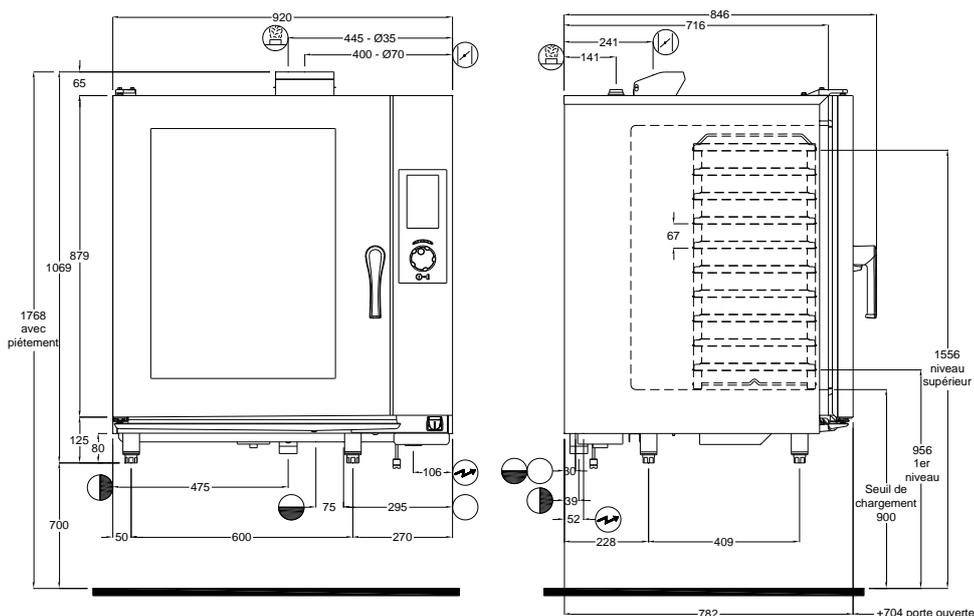
Prévoir une vanne d'arrêt à proximité

 **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 vapeurs excédentaires**

CODE TECHNIQUE

B1PJ101E

DIMENSIONS (mm)

Extérieures

Hauteur 1069; Largeur 920; Avancée 846

Hauteur four + piètement

1768

Moufle

Hauteur 722; Largeur 630; Avancée 535

CAPACITES

Nombre de couverts par jour

240

 Volume utile Moufle (dm³)

115

Plaques GN 1/1 (325 x 530)

10

Profondeur maxi des bacs (mm)

55

Espacement entre étages (mm)

67

Capacité maximum (kg)

40

COLISAGE (mm)

Hauteur

1232

Largeur x Avancée

1000 x 960

POIDS (KG) (brut / net)

146 / 121

DISTANCES / PAROIS

Gauche : 4cm ; Droite : 50cm

PLAGE TEMPERATURE

0 à 250°C

PLAGE TEMPERATURE A CŒUR

0-99°C

MINUTERIE

99 heures

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

Tension
I. Max (A)
Puissance (kW)

230V 3a.c.

38.8

15.3

400V 3Na.c.

23.0

15.3

 **Eau FROIDE ALIMENTAIRE** /  **Eau ADOUCIE**

Pression (Mini / Maxi)

150/600 kPa (1.5 bars / 6 bars)

Température Maxi eau froide

23°C

Température Maxi eau adoucie

23°C

Nature

Filtre intégré au four de 131 µm

Dureté (Eau adoucie)

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

5 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