

Four Precijet+ gaz 10 niveaux GN 1/1

Réf. PJ101G

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 four, 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
- * **Fonctions (suite)**
 - **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**
 - 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
 - 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

- * Piètement 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).
- * Kit grilles (3 ou 5 grilles)
- * Sonde à cœur débrochable, produit délicat diamètre 2.5mm, longueur 100mm
- * Kit sortie enregistreur HACCP: Sorties HACCP constituées de 2 x 10m de câble cuivre en sortie arrière.
- * Kit douchette indépendante / Kit douchette sur enrouleur.
- * 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.

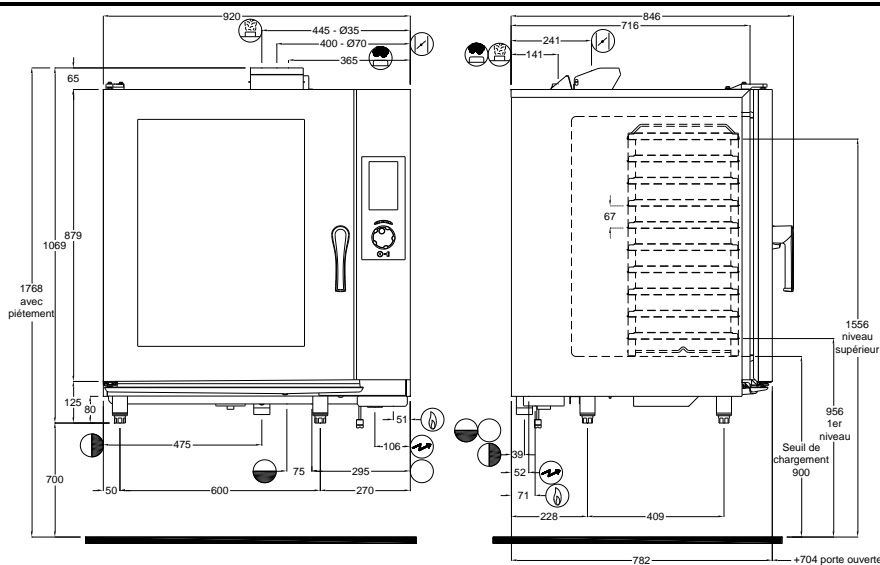
EN 60-335-2-102: Normes européennes relatives à la sécurité électrique des appareils à gaz.

IP 25 et IK 9: Indices de Protection.

XP U 60-010: Hygiène.

PJ101G

-  **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 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**



CODE TECHNIQUE

B1PJ101G

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 x Largeur x Avancée	1232 x 1000 x 960
-----------------------------	-------------------

POIDS (KG) (brut / net)

161 / 136

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⁻: ≤ 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