

## Four Precijet+ électrique 10 niveaux GN 2/1

Réf. PJ102E

### 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 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.

**\* 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 débouchable, rôtisserie diamètre 4.5mm, longueur 100mm
- Interface USB

### ACCESSOIRES / OPTIONS

- \* Piètement avec échelles de rangement (voir fiche technique spécifique).
- \* Module support platerie.
- \* Système Régéthermie : table de dépose.
- \* Sonde à cœur débouchable, produit délicat diamètre 2.5mm, longueur 100mm
- \* Kit économiseur d'énergie.
- \* Kit douchette indépendante.
- \* Kit douchette sur enrouleur.
- \* 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 Triphasé 230V + Terre
- \* Option 60Hz
- \* Option puissance renforcée

### 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.

### PJ102E



#### Raccordement ELECTRIQUE

Arrivée électrique à 935 mm du sol

Protection nécessaire :

- 400V : Disjoncteur 40A courbe B et disjoncteur différentiel 30mA
- 230V : Disjoncteur 80A 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 condensats à hautes températures, utiliser des matériaux adaptés à ces températures.

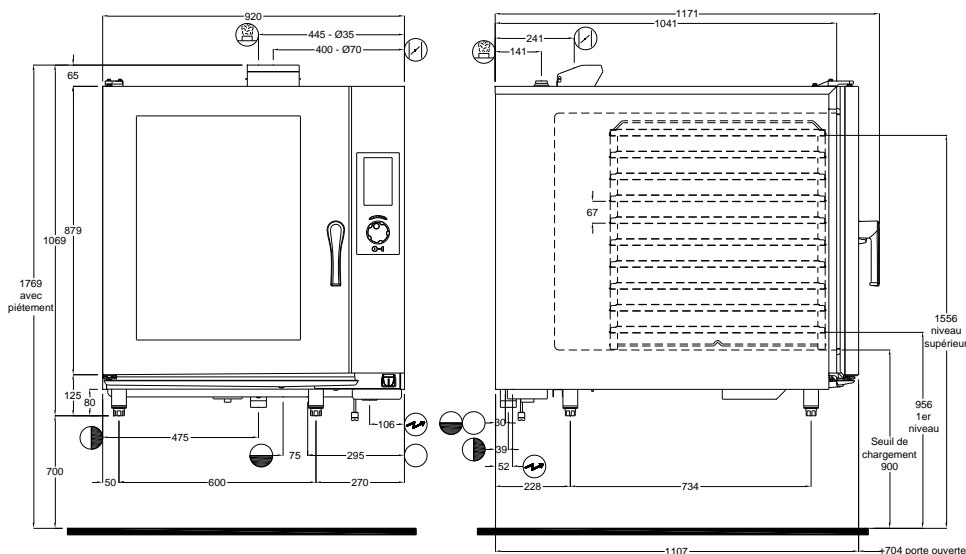
Il est impératif d'avoir un siphon entre l'appareil et le réseau de vidange pour prévenir les remontées d'odeurs.



#### Cheminée à clapet



#### Evacuation des vapeurs excédentaires



### CODE TECHNIQUE

B1PJ102E

### DIMENSIONS (mm)

Extérieures

Hauteur 1069; Largeur 920; Avancée 1171

Hauteur four + piètement

1769

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

1232

Largeur x Avancée

1000 x 1292

### POIDS (KG) (brut / net)

176 / 144

### 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.

Standard

61.4

24.3

400V 3Na.c.

Standard

36.1

24.3

400V 3Na.c.

Puissance renforcée

42.6

28.8



#### 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<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

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