

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

Réf. PJ102G

### 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
- \* **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 de série.

### ACCESSOIRES / OPTIONS

- \* Piètement avec échelles de rangement (voir fiche technique spécifique).
- \* Module support platerie.
- \* Système Régéthermie : table de dépose.
- \* Sonde à cœur débrochable, produit délicat diamètre 2.5mm, longueur 100mm
- \* Kit douchette indépendante / Kit douchette sur enrouleur.
- \* Kit grilles (5 grilles)
- \* Kit sortie enregistreur HACCP: Sorties HACCP constituées de 2 x 10m de câble cuivre en sortie arrière.
- \* 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.

