

## Four Precijet+ électrique 20 niveaux GN 1/1

Réf. PJ201E

### 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 3 ventilateurs
- \* **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, d'une capacité de **20 étages** GN 1/1 (325 x 530mm) espacés de **65mm**.
- \* 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

### ACCESSOIRES / OPTIONS

- \* Chariot d'enfournement supplémentaire: (voir fiche technique).
- \* Chariot porte assiettes et housse isotherme, pour dispositif banqueting (voir fiche technique).
- \* Sonde à cœur débrochable, produit délicat diamètre 2.5mm, longueur 100mm
- \* Kit douchette sur enrouleur
- \* Kit douchette indépendante.

#### \* 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

- Porte froide à double vitrage athermique clipsé avec ouverture par rotation gauche de la poignée, ferrage à gauche et fermeture par verrouillage manuel. 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

- Chariot 20 niveaux tout inox (voir documentation spécifique) muni de 4 roulettes dont 2 avec frein
- Sonde à cœur débrochable, rôtisserie diamètre 4.5mm, longueur 100mm
- Bornier de raccordement pour économiseur d'énergie.
- Interface USB.

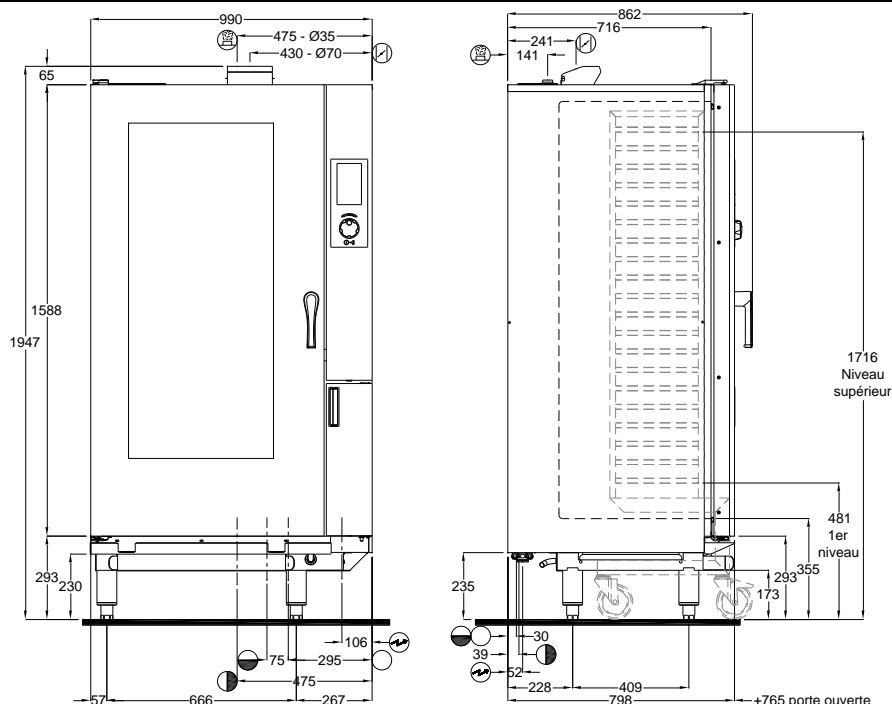
- \* Plaque de préchauffage (supprime la présence d'un chariot dans le four pendant le préchauffage).
- \* Kit sortie enregistreur HACCP: Sorties HACCP constituées de 2 x 10m de câble cuivre en sortie arrière.
- \* Kit grilles (3 ou 5 grilles)
- \* Option Triphasé 230V + Terre
- \* Option 60Hz

### 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.

## PJ201E

- Raccordement ELECTRIQUE**  
Arrivée électrique à 375 mm du sol  
Protection nécessaire :  
- 400V : Disjoncteur 50A courbe B et disjoncteur différentiel 30mA  
- 230V : Disjoncteur 80A courbe B et disjoncteur différentiel 30mA
- EAU FROIDE alimentaire**  
Arrivée eau à 220 mm du sol  
Prévoir une vanne d'arrêt à proximité
- EAU ADOUCIE**  
Arrivée eau à 220 mm du sol  
Prévoir une vanne d'arrêt à proximité
- VIDANGE**  
Arrivée vidange à 180 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**
- ⚠ Sol de niveau : Pente Maxi 1 cm/m**



### CODE TECHNIQUE

B1PJ201E

### DIMENSIONS (mm)

Extérieures  
Moufle

Hauteur 1947; Largeur 990; Avancée 862  
Hauteur 1446; Largeur 630; Avancée 535

### CAPACITES

Nombre de couverts par jour	470
Volume utile Moufle (dm <sup>3</sup> )	225
Plaques GN 1/1 (325 x 530)	20
Profondeur maxi des bacs (mm)	55
Espacement entre étages (mm)	65
Capacité maximum (kg)	80

### COLISAGE (mm)

Hauteur	2000
Largeur x Avancée	1200 x 1000

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

308 / 244 + 30 (four + chariot)

### 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.	70.4	27.7
400V 3Na.c.	42.2	27.7

### 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