

## Four Precijet+ électrique 20 niveaux GN 2/1

Réf. PJ202E

### 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 2/1** (650 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
- \* **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.

### 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.
- \* 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 (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.

**PJ202E**
 **Raccordement ELECTRIQUE**

 Arrivée électrique à 375 mm du sol  
 Protection nécessaire :

- 400V : Disjoncteur 100A courbe B et disjoncteur différentiel 30mA
- 230V : Disjoncteur 160A courbe B et disjoncteur différentiel 30mA

 **EAU FROIDE alimentaire**

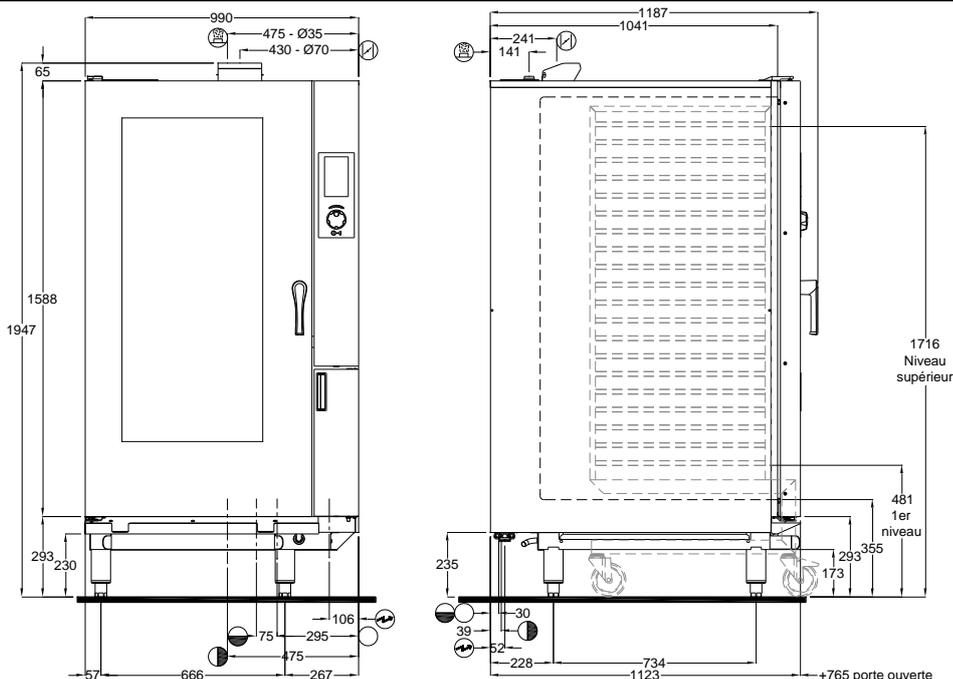
 Arrivée eau à 220 mm du sol  
 Prévoir une vanne d'arrêt à proximité

 **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**
**B1PJ202E**
**DIMENSIONS (mm)**

 Extérieures  
 Moufle

 Hauteur 1947; Largeur 990; Avancée 1187  
 Hauteur 1446; Largeur 630; Avancée 860

**CAPACITES**

Nombre de couverts par jour	840
Volume utile Moufle (dm <sup>3</sup> )	450
Plaques GN 1/1 (325 x 530)	40
Plaques GN 2/1 (650 x 530)	20
Profondeur maxi des bacs (mm)	55
Espacement entre étages (mm)	65
Capacité maximum (kg)	160

**COLISAGE (mm)**

 Hauteur 2000  
 Largeur x Avancée 1200 x 1325

**POIDS (KG) (brut / net)**

366 / 278 + 48 (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**

 230V 3a.c.  
 400V 3Na.c.

**I. Max (A)**

 138.2  
 81.3

**Puissance (kW)**

 54.7  
 54.7

 **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