BONNET GRANDE CUISINE
Siège social:
Rue des Frères Lumière - Z.I Mitry Compans
77292 MITRY MORY Cedex

Four Precijet+ gaz 20 niveaux GN 2/1

Réf. PJ202G

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 motorisé du oura, 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 de 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 desséchement 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 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 contin
  - 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
  - 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.
* Kit grilles (5 grilles)
* 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.
* 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.

BONNET GRANDE CUISINE
Siège social:
Rue des Frères Lumière - Z.I Mitry Compans
77292 MITRY MORY Cedex

PJ202G

Raccordement GAZ
Arrivée gaz à 220 mm du sol

Raccordement ELECTRIQUE
Arrivée électrique à 375 mm du sol
Protection nécessaire: Disjoncteur 16A courbe B et disjoncteur différentiel 30mA

EAU FROIDE / EAU ADOUCIE
Arrivée eau à 220 mm du sol
Prévoir une vanne d'arrêt à proximité

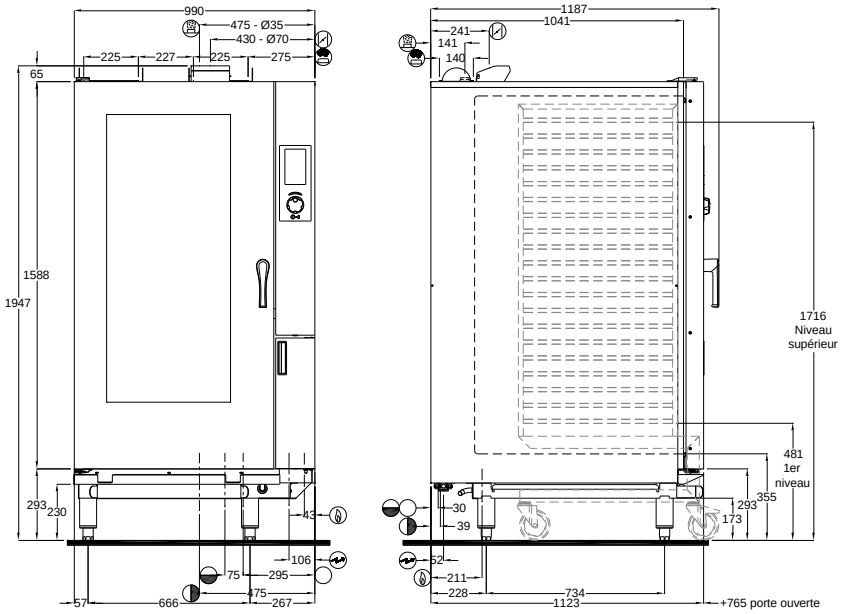
VIDANGE
Arrivée vidange à 180 mm du sol
Les eaux évacuées peuvent être des condensas à hautes températures, utiliser des matériaux adaptés à ces températures. Il est impératif d'avoir un siphon entre l'appareil et le réseaux de vidange pour prévenir les remontées d'odeurs.

Cheminée à clapet

Evacuation des gaz brûlés

Evacuation des vapeurs excédentaires

Sol de niveau : Pente Maxi 1 cm/m



CODE TECHNIQUE	B1PJ202G
DIMENSIONS (mm)	
Extérieures	Hauteur 1947; Largeur 990; Avancée 1187
Moufle	Hauteur 1446; Largeur 630; Avancée 860
CAPACITES	
Nombre de couverts par jour	840
Volume utile Moufle (dm^3)	450
Plaques GN 1/1 (325 x 530) / GN 2/1 (650 x 530)	40 / 20
Profondeur maxi des bacs (mm)	55
Espacement entre étages (mm)	65
Capacité maximum (kg)	160
COLISAGE (mm)	
Hauteur x Largeur x Avancée	2000 x 1200 x 1325
POIDS (KG) (brut / net)	381 / 294 + 48 (four + chariot)
DISTANCES / PAROIS	Gauche : 4cm ; Droite : 50cm
PLAGE TEMPERATURE / A CŒUR	0 à 250°C / 0-99°C
MINUTERIE	99 heures

GAZ

Puissance (kW)		45.5 kW
Raccordement		Filetage 15/21 mm
Type	**Pression**	**Débit**
G31 Propane	37± 4 / 50± 5 mb	3.54 kg/h
G30 Butane	50± 5 / 28± 3 mb	3.59 kg/h
G20 Gaz Naturel	20± 2 mb	4.81 m3/h
G25 Gaz Naturel	20± 2 /25± 3 mb	5.47 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.	0.7	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	Raccordement : Sortie verticale inox Filetage 40/49 (G 1"1/2)
Température condensas	Approx. 98°C
CONSTRUCTION	
Moufle et Carrosserie	Inox 18-10
TYPE APPAREIL	Mural - Non superposable