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

Four à deux enceintes Precijet+ électrique 6 niveaux GN 1/1

Réf. PJ661E

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 de deux grands écrans LCD couleur commandés par dalle tactile et boutons 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 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 **6 niveaux** GN 1/1 (325 x 530mm) espacés de **83mm.**
* 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
* **Fonctions (suite)**
  - **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 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**
  - 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**
  - 2 échelles capacité maxi de 6 niveaux espacés de 83mm
  - 2 sondes à cœur débrochables, rôtisserie diamètre 4.5mm, longueur 100mm
  - Interface USB.

ACCESSOIRES / OPTIONS

* Echelles 8 niveaux espacés de 63mm.
* Sonde à cœur débrochable, produit délicat diamètre 2.5mm, longueur 100mm
* Kit économiseur d'énergie.
* Kit sortie enregistreur HACCP: Sorties HACCP constituées de 2 x 10m de câble cuivre en sortie arrière.
* Kit douchette sur enrouleur
* Kit douchette indépendante
* Hotte (voir fiche technique spécifique)
* Kit grilles (3 ou 5 grilles)
* Option Porte inversée sur four (ferrure à droite).
* 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.

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

PJ661E

Raccordement ELECTRIQUE
Arrivée électrique à 360mm du sol
Protection nécessaire :
- 400V : Disjoncteur 40A courbe C et disjoncteur différentiel 30mA
- 230V : Disjoncteur 80A courbe C et disjoncteur différentiel 30mA

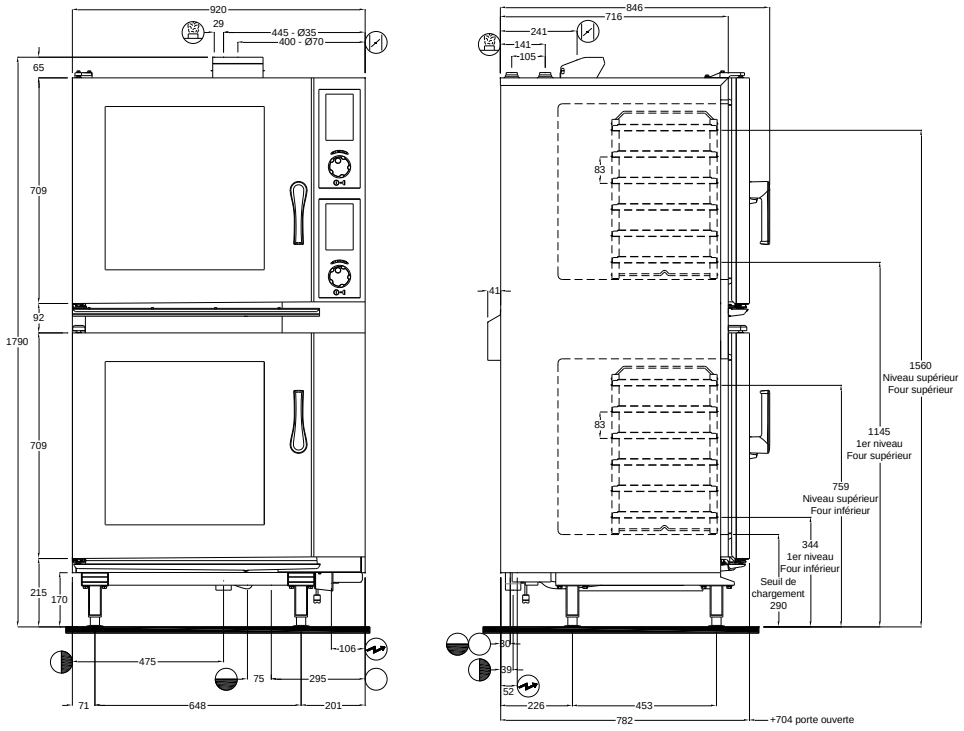
EAU FROIDE alimentaire
Arrivée eau à 190mm du sol
Prévoir une vanne d'arrêt à proximité

EAU ADOUCIE
Arrivée eau à 190mm du sol
Prévoir une vanne d'arrêt à proximité

VIDANGE
Arrivée vidange à 155mm 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 vapeurs excédentaires



CODE TECHNIQUE	B1PJ661E
DIMENSIONS (mm)	
Extérieures	Hauteur 1790; Largeur 920; Avancée 887
Moufle	Hauteur 552; Largeur 630; Avancée 535
CAPACITES	
Nombre de couverts par jour	180 + 180
Volume utile Moufle (dm^3)	2 x 85
Plaques GN 1/1 (325 x 530)	2 x 6
Profondeur maxi des bacs (mm)	65
Espacement entre étages (mm)	83
Capacité maximum (kg)	2 x 24
COLISAGE (mm)	
Hauteur	2000
Largeur x Avancée	1200 x 1000
POIDS (KG) (brut / net)	242 / 207
DISTANCES / PAROIS	Gauche : 4cm ; Droite : 50cm
PLAGE TEMPERATURE / A CŒUR	0 à 250°C / 0-99°C
MINUTERIE	99 heures

ELECTRICITE (Triphasé 230V+T ou 400V+N+T)

Tension	**I. Max (A)**	**Puissance (kW)**
230V 3a.c.	47.5	18.6
400V 3Na.c.	28.7	18.6

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-: ≤ 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	
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