



Four Precijet électrique 6 niveaux GN 1/1

Réf. PI601E

PRECIJET L'ESSENTIEL

JetControl® : technologie injection avancée

TwinControl® intégré : système breveté exclusif doublant les fonctions essentielles du four

FastPAD® : tableau de commande tactile, intuitif et ergonomique

Cuisson Intelligente : AirControl® & CoreControl® pour garantir le résultat de cuisson

Full Cleaning System : dispositif de nettoyage et de détartrage avec alimentation automatique

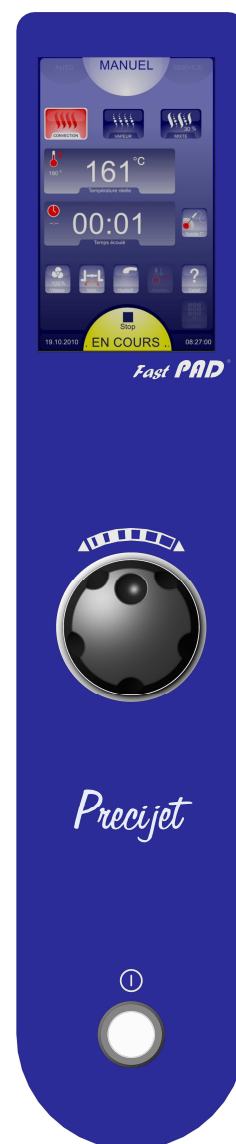
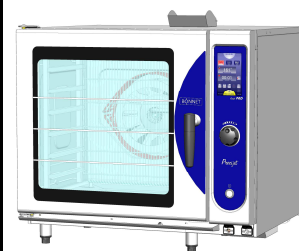
Consobox : suivi de l'historique des consommations du four

SPECIFICITES TECHNIQUES

- * Tableau de commande FastPAD® : intuitif et ergonomique composé d'un grand écran LCD couleur commandé par dalle tactile et d'un bouton codeur optique
- * Equipé du **Concept Aircontrol®** : vitesse de ventilation variable, **Airdry®**, turbine auto reverse pour une coloration uniforme, ventilation assurée par 1 ventilateur par four
- * Equipé du concept **CoreControl®** : Ajustement automatique de la puissance du four en fonction de la charge en cuisson, pour une meilleure précision de température
- * Préchauffage en temps masqué du four
- * Passage automatique en mode économie d'énergie après une période d'inactivité
- * **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 automatique:**
 - 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 »
- * **Fonctions**
 - Refroidissement automatique de l'enceinte de cuisson : pour une meilleure réactivité
 - Humidificateur : apport instantané de vapeur (coup de buée) : idéal pour le pain
 - Airdry® : séchage rapide : déshydratation rapide des produits
 - Fonction Hold : refroidissement et maintien en T°C après cuisson : évite tout dessèchement en surface du produit
 - Timer : programmation du temps de cuisson par niveau : apporte de la flexibilité durant le service
- * **Mode Service**
 - Interface USB de série
 - Kit logiciel de traçabilité fourni avec le four
 - Echanges et récupération des recettes et des photos sur ordinateur
 - Rinçage automatique possible entre deux cuissons, en remplacement de la douchette
 - Paramétrage possible permettant une personnalisation maximale
 - Diagnostic Visual System : écran interactif destiné au technicien
- * **Equipements**
 - Moufle de cuisson avec angles arrondis conforme à la démarche HACCP
 - Porte froide à double vitrage athermique clipsé avec ferrage à gauche et fermeture par poussée. Ouverture jusqu'à 180°
 - Eclairage halogène de l'enceinte
- * **Dotation standard**
 - Echelles 6 niveaux espacés de 80 mm
 - Sonde à cœur multipoint, rôtisserie débrochable diamètre 3mm, longueur 100 mm

ACCESSOIRES (en option)

- * Sonde débrochable: modèle sous vide diamètre 1.5, longueur 100 mm
- * Echelles 8 niveaux espacés de 63 mm
- * Kit douchette indépendante.
- * Kit économiseur d'énergie
- * Kit grilles (3 grilles)
- * Porte inversée
- * Piétements



NORMES: Conformités aux normes

EN 60-335-2-42: Normes européennes relatives à la sécurité des appareils électriques.
(Normes Françaises: indice de classement C 73-842).

IP 25 et IK 9: Indices de Protection.

XP U 60-010: Hygiène.



