

Four mixte

Modèle

maxx easyTouch

- easyTouch
- 10+1 Gradins GN 1/1
- Électrique
- Asperseur
- Charnière à droite



Caractéristiques essentielles

- Modes de cuisson : Vapeur, vapeur mixte, air pulsé
- Fonctions supplémentaires :
 - Crisp&Tasty – déshumidification en 3 niveaux
 - BakePro – fonction de cuisson traditionnelle en 3 niveaux
 - HumidityPro – humidification en 3 niveaux
 - Vitesse du ventilateur – sur 3 niveaux
- Écran tactile easyTouch 7" TFT à vitre HiRes (capacitif)
- Système de nettoyage entièrement automatique avec 5 programmes : Rinçage, produit de rinçage, saleté légère, saleté importante et Mode Express
- WiFi et interface Ethernet (LAN)
- Interface USB intégrée dans le panneau de service
- Génération de vapeur par aspersion d'eau dans l'enceinte de cuisson
- Porte de l'appareil avec triple vitrage et charnière à droite
- Éclairage par LED de l'enceinte de cuisson

Équipement de série

- Modes de cuisson :
 - Vapeur (30-130°C) à saturation de vapeur garantie
 - Vapeur mixte (30-250°C) avec adaptation automatique de l'humidité
 - Air pulsé (30-250°C) à transmission de chaleur optimisée
- Commande de l'interface utilisateur easyTouch
 - Écran tactile capacitif 7 pouces Full-Touch
 - Fonction de défilement légère et réactive
- Climate Management
 - Self ClimateControl, HumidityPro, Crisp&Tasty
- Quality Management
 - Airflow Management, BakePro
- Production Management
 - Cuisson automatique avec Press&Go avec jusqu'à 399 profils
 - Livre de cuisine intégré avec 7 catégories
 - TrayTimer – gestion de l'enfournement pour différents produits simultanément
 - TrayView – Gestion de l'enfournement pour la cuisson automatique de différents produits avec Press&Go
 - Gestion des favoris
 - Mémorisation des données HACCP
 - Interface USB
- Cleaning Management
 - Système de nettoyage tout automatique
 - Solutions HygieniCare : Profil HygienicSteam enregistré - Poignées hygiéniques antibactériennes

Équipement de série

- Construction
 - Porte de l'appareil avec triple vitrage, fonction fermeture, charnière à droite et LED pour l'éclairage de l'enceinte de cuisson
 - Génération de vapeur par aspersion d'eau dans l'enceinte de cuisson
 - Pieds de l'appareil réglables de 120 mm à 160 mm

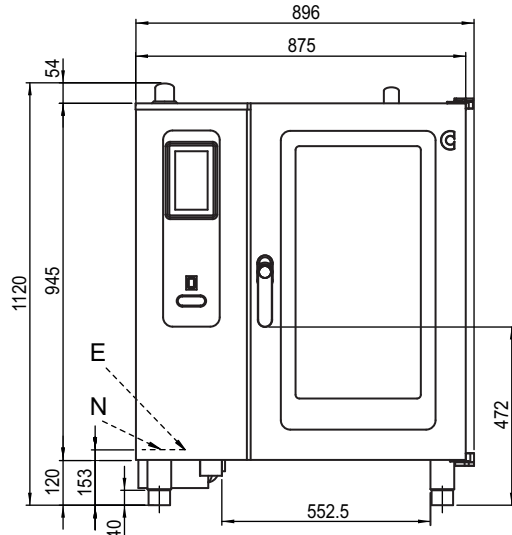
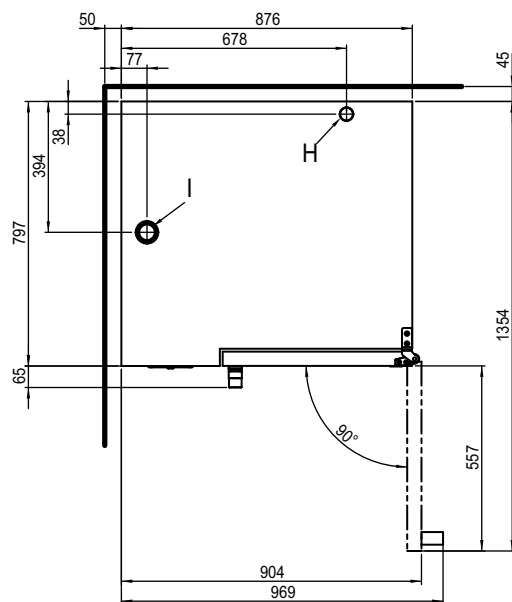
Options

- Capteur multipoint de température à cœur

Accessoires

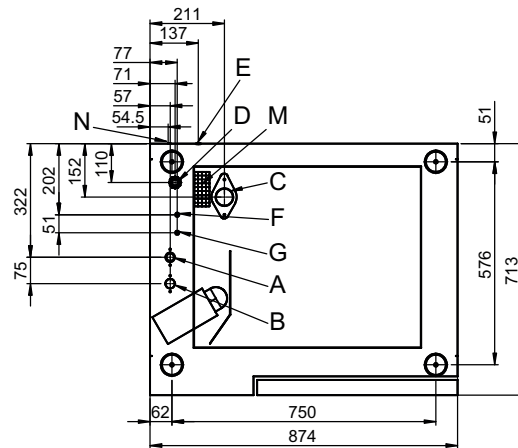
- Douchette à enrouleur
- Production Management : kitchenconnect® (WiFi/LAN), solution réseau de Welbilt pour la mise à jour et la supervision des appareils depuis n'importe quel lieu
- Hotte à condensation ConvoVent 4, avec filtre anti-graisse, avec kit de raccordement
- Hotte à condensation ConvoVent 4+ avec filtre anti-graisse et anti-odeur, avec kit de raccordement
- Supports en tailles et modèles différents, avec adaptateur
- Plaques, grilles, récipients divers à la norme Gastro Norm
- Ensemble kit de superposition, élément intermédiaire avec pieds supplémentaires ou cadre de base
- Produits d'entretien pour le système de nettoyage tout automatique



Vue de face

Vue de dessus avec distances aux murs

Instructions de mise en place

Pente absolue de l'appareil en service* max. 0.2° (0.3 %; 3 mm)

* Pieds de l'appareil réglables, de série.

Positions de raccordement fond de l'appareil


- A Raccordement d'eau (pour aspersion d'eau)
- B Raccordement d'eau (pour le nettoyage, la douchette à enrouleur)
- C Sortie eaux usées DN 50 (Ø 50 mm)
- D Raccordement électrique
- E Équipotentielle
- F Raccord du produit de rinçage
- G Raccord du nettoyeur
- H Manchon d'évacuation d'air pollué Ø 40 mm
- I Manchon d'aération Ø 50 mm
- M Tropic-plein de sécurité 98 mm x 43 mm
- N Prise Ethernet RJ45

Dimensions et poids
Dimensions avec emballage

Largeur x Hauteur x Profondeur 1060 x 1340 x 960 mm

Poids

Poids à vide, sans options* / accessoires 125.5 kg

Poids emballage 36 kg

Distances de sécurité**

Derrière 45 mm

A droite 50 mm

A gauche (pour l'entretien, écartement plus important 50 mm recommandé)

En haut*** 500 mm

* Poids options max. 15 kg.

** Distance minimale aux sources de chaleur 500 mm.

*** En fonction du type d'évacuation de l'air et de la structure du plafond.

Capacité d'enfournement

Nombre max. support d'aliments à cuire	
GN 1/1*	10+1
Poids de charge max.	
GN 1/1	
Par four mixte	50 kg
Par gradin	15 kg

* Glissière appropriée, de série.

Raccordement électrique

3N~ 380-415V 50/60Hz*	
Consommation assignée	17.2 - 20.4 kW
Courant assigné	26.1 - 28.4 A
Calibre	32 A
Courant de conducteur de protection	6.14 mA
Disjoncteur différentiel, variateur de vitesse monophasé	Type A (recommandé), type B (option)
Section du conducteur recommandée	5G6
3~ 220-240V 50/60Hz*	
Consommation assignée	17.2 - 20.4 kW
Courant assigné	45.1 - 49.1 A
Calibre	50 A
Courant de conducteur de protection	6.6 mA
Disjoncteur différentiel, variateur de vitesse monophasé	Type A (recommandé), type B (option)
Section du conducteur recommandée	4G10
3~ 200V 50/60Hz*	
Consommation assignée	18.9 kW
Courant assigné	54.6 A
Calibre	63 A
Courant de conducteur de protection	6.6 mA
Disjoncteur différentiel, variateur de vitesse monophasé	Type A (recommandé), type B (option)
Section du conducteur recommandée	4G16

* De série, raccordement sur une installation d'optimisation de puissance.

Raccordement d'eau

Alimentation en eau	
Alimentation en eau	Raccordement fixe 2 x G 3/4", en option avec tube de raccordement flexible (au moins DN 13 / 1/2")
Pression d'écoulement	150 - 600 kPa (1.5 - 6 bar)
Vidage de l'appareil	
Exécution	Raccordement fixe (conseillé) ou siphon à entonnoir
Type	DN 50 (Ø intérieur min. : 46 mm)
Pente conduite d'assainissement	3.5 % min. (2°)

Qualité de l'eau

Raccordement d'eau A* pour aspersion d'eau	
Exigences générales	Eau potable, typiquement de l'eau douce (le cas échéant, installer un système de traitement d'eau)
Dureté totale	4 - 7 °dh / 70 - 125 ppm / 7 - 13 °TH / 5 - 9 °e
Raccordement d'eau B* pour le nettoyage, la douchette à enrouleur	
Exigences générales	Eau potable, typiquement de l'eau brute
Dureté totale	4 - 20 °dh / 70 - 360 ppm / 7 - 35 °TH / 5 - 25 °e
Raccordements d'eau A, B*	
Valeur pH	6.5 - 8.5
Cl ⁻ (chlorure)	max. 60 mg/l
Cl ₂ (chlore libre)	max. 0.2 mg/l
SO ₄ ²⁻ (sulfate)	max. 150 mg/l
Fe (fer)	max. 0.1 mg/l
SiO ₂ (silicate)	max. 13 mg/l
NH ₂ Cl (monochloramine)	max. 0.2 mg/l
Température	max. 40 °C
Conductivité électrique	min. 20 µS/cm

* Voir graphique positions de raccordement, p. 2.

Consommation d'eau

Raccordement d'eau A*	
Consommation moyenne en cuisson	4.2 l/h
Consommation max.	0.6 l/min
Raccordements d'eau A, B	
Consommation moyenne en cuisson**	6.3 l/h
Débit d'eau max.	15 l/min

* Valeurs de dimensionnement d'un système de traitement d'eau.

** Dont les besoins en eau pour refroidir les eaux usées.

AVIS : Voir schéma des positions de raccordement, p. 2.

Émissions

Dissipation thermique*	
Latente	12636 kJ/h / 3.51 kW
Sensible	8424 kJ/h / 2.34 kW
Température des eaux usées	max. 80 °C
Bruit de fonctionnement	max. 60 dBA

* Les valeurs de dissipation thermique sont des valeurs indicatives pour la norme VDI 2052.
Pour dimensionner une installation technique de traitement d'air, veuillez vous adresser à votre bureau d'études.

ACCESSOIRES

(vous trouverez les caractéristiques détaillées dans le prospectus des accessoires)

Kit de superposition

Combinaison admissible	6.10 sur 10.10
Pour la combinaison de deux appareils électriques	
Sélection « Kit de superposition pour appareils électriques maxx »	

Hotte condensation ConvoVent 4*

Raccordement électrique	
Tension assignée	1N~ 200-240V 50/60Hz
Consommation assignée	130-260 W
Courant assigné	1.0-1.9 A
Calibre	2,5 A
Dimensions sans emballage	
Largeur x Hauteur x Profondeur	877 x 240 x 1085 mm
Poids sans emballage	66 kg
Distance de sécurité vers le haut**	500 mm

* Hottes spéciales à condensation, disponibles pour kit de superposition.

** En fonction du type d'évacuation de l'air et de la structure du plafond.

Hotte condensation ConvoVent 4+*

Raccordement électrique	
Tension assignée	1N~ 200-240V 50/60Hz
Consommation assignée	130-260 W
Courant assigné	1.0-1.9 A
Calibre	2,5 A
Dimensions sans emballage	
Largeur x Hauteur x Profondeur	877 x 373 x 1085 mm
Poids sans emballage	85 kg
Distance de sécurité vers le haut**	500 mm

* Hottes spéciales à condensation, disponibles pour kit de superposition.

** En fonction du type d'évacuation de l'air et de la structure du plafond.

Veuillez observer :

- Ce document est destiné exclusivement aux études.
- Vous trouverez dans le manuel d'installation d'autres données techniques ainsi que les instructions d'installation et de mise en place.