moduline

item # .....

model # .....

project # .....

sis # .....

aia # .....

GCE101T

Fours Mixtes

CARACTÉRISTIQUES DE FABRICATION

- Enceinte étanche avec angles arrondis
- Isolation de la cavité avec des matériaux fortement isolants pour réduire la dispersion de chaleur
- Joint porte en matériel très résistant et durable, indiqué au degré alimentaire
- Glissières facilement démontables et nettoyable
- Système de drainage intégré, pour un nettoyage plus facile et sûr
- Chauffage ventilé parmi de résistances blindées at à haute efficience
- Pieds réglables en hauteur
- Fermeture porte à accrochage / décrochage parmi d'une poignée pivotante
- Access aux composants, facilités pour un service après-vente plus souple
- Porte avec double vitrage à basse émissivité et ventilation interne pour réduire la surchauffe externe et la dispersion de chaleur
- Verre ouvrable interne de la porte
- Bac de récupération de l'eau de condensation installé sous la porte et connecté avec le système de drainage du four

CARACTERISTIQUES FONCTIONNELS

- Contrôle électronique avec écran tactile capacitif 7" multipoint
- Contrôles simplifié, à mesure d'utilisateur
- Inversion périodique et automatique de la rotation des ventilateurs
- Arrêt du ventilateur à l'ouverture de la porte
- Sonnerie à la fin de chaque cycle de cuisson
- Thermostat de sécurité dans l'enceinte de cuisson
- Température de fonctionnement: 30°/280°C à air pulsé, 30°/280°C en mixte, 30°/130°C à vapeur
- Chaque programme de cuisson peut être organisé en différentes phases
- Fonction Delta-T
- Fonction d'analyse de la consommation d'énergie
- Evacuation automatique de l'humidité dans l'enceinte à la fin du cycle de cuisson
- Système automatique de d'auto-diagnose
- Système automatique de Télémétrie
- Condensation de la vapeur dans la vidange
- Programme de refroidissement de l'enceinte
- Porte USB: possibilité de Télédecharger les donnes HACCP, télécharger la mise à jour du logicien et d'échanger les recettes de cuisson
- Fonction RecipeMix: une fois que vous avez choisi un programme ou une recette, Combi suggère des plats qui peuvent être cuits ensemble afin d'optimiser le temps de cuisson et les charges.
- Fonction MultiLevel: Combi peut gérer plusieurs plats dont les temps de cuisson sont différents, en indiquant quand ils sont prêts.
- Fonction IdealWarm: la réduction intelligente de la température dans la cavité à la fin du cycle de cuisson permet de maintenir le plat au chaud, sans risquer la surcuisson des aliments.
- Système ClimaChef: fonction automatique et électronique qui contrôle le climat à l'intérieur de la cavité
- FlashDry: fonction de déshumidification immédiate de la chambre.
- Réglage de la vitesse du ventilateur SpeedGrade
- Le système adaptatif pour le calibrage de l'énergie de la fonction FitPower règle et optimise la consommation d'énergie selon l'utilisation.
- Le système de fermeture, moyennant l'utilisation d'un mot de passe, garantit au chef la protection maximum de ses données et évite toutes interruptions involontaires des programmes de cuisson
- Pro Time: Ce système permet de fixer la date et l'heure prévues pour préchauffer ou démarrer le four
- SD Card: Extension de mémoire avec un porte-carte SD intégré
- Sonde à cœur multipoint de lecture de la température
- Porte en verre satiné et éclairage de l'enceinte
- Glissières GN 1/1 ou 600 x 400 amovibles

OPTIONS ET ACCESSOIRES

- ☐ Supports ouverts
- ☐ Douchette incorporée et tiroir pour sonde à cœur
- ☐ Système de nettoyage automatique EcoWash
- ☐ Sonda à cœur à aiguille
- ☐ Vanne pour sonde à cœur à aiguille pour sacs sous vide
- ☐ Douchette externe
- ☐ Système de condensation des buées automatique
- ☐ Blocage de la porte
- ☐ Kit pour l'installation du four encastré dans le paroir et extractible
- ☐ Kit d'installation sur le mur
- ☐ Kit pour la superposition de deux fours
- ☐ Réservoir d'eau intégré

MODULINESRL

Via dell'Industria 11, Z.I. San Giacomo di Veglia 31029 Vittorio Veneto (TV) - ITALY
tel. +39 0438 5063 - fax +39 0438 912 323 - info@moduline.it - www.moduline.it

moduline

SCHEMAS TECHNIQUES

Entrée du câble d'alimentation électrique

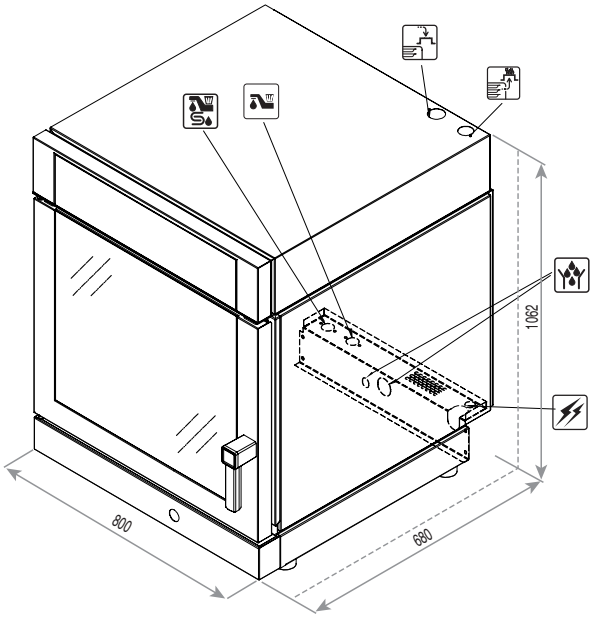
Evacuation de l'humidité et de sécurité

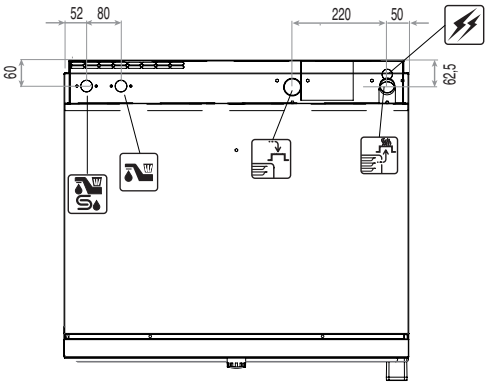
Evacuation des liquides de l'enceinte

Arrivée d'eau adoucie

Arrivée d'eau

Soupape réglable pour l'évacuation de l'humidité





Dimensions exsternes (L x P x H) - mm	800 x 680 x 1062	**Tension théorique [Vac]**	3N 400
Capacité plaques	10 x GN 1/1 ou 600x400	**Absorption totale [kW]**	15,4
Puissance [kW]	15,4	**Ampéres [A]**	22,3
Alimentation	3N AC 400V 50Hz	**Section min. câble de raccord (type H07 RN-F) [mm²]**	5 x 2,5
		Pression de l'eau [kPa]	150÷500

Voyant de mode de fonctionnement / Voyant état de pause

Ecran capacitif multi-touch, facile à utiliser

- Réglage de la température de +30°C à +280°C
- Réglage du temps de cuisson
- 3 modes de cuisso: convection, vapeur, mixte convection + vapeur
- Programmes de cuisson automatiques divisés en 6 catégories
- Capacité de gérer jusqu'à 10 phases de cuisson pour chaque programme
- Section des programmes préférés
- Cuisson avec sonde à cœur
- Mode de cuisson avec Delta-T
- Réglage thermique de la cavité avec le système CLIMAchef
- Livre de recettes personnalisable avec images
- Modes spéciales: pasteurisation, cuisson sous vide, cuisson à basses températures, stérilisation
- SpeedGrade: réglage de la vitesse des ventilateurs
- Fonctionnalités spéciales: MultiLevel, RecipeMix, IdealWarm, FlashDry, FitPower, ProTime, PadLock, EcoWash

MODULINESRL

Via dell'Industria 11, Z.I. San Giacomo di Veglia 31029 Vittorio Veneto (TV) - ITALY
tel. +39 0438 5063 - fax +39 0438 912 323 - info@moduline.it - www.moduline.it

02-2017