

GAMME

Fours Convection et Mixtes MI

MODÈLE

MSYEIOIB

FONCTION

Fours à Vapeur Directe - IOx GN I/I

ARTICLE

Four Combi IOx GNI/I électrique à vapeur directe avec écran tactile et système automatique de cuisson**DESCRIPTION**

Four combiné électrique. Mode de cuisson : AC (Automatic Cooking) système de cuisson automatique pour les recettes internationales avec représentation photographique du plat. Cuisson manuelle avec trois modes de cuisson : Convection de 30°C à 270°C, Vapeur de 30°C à 130°C, Combinée Convection + Vapeur de 30°C à 270°C. Préchauffage 300°C. Inversion automatique du sens de rotation du ventilateur. 95 recettes préchargées. Programmation et mémorisation des procédures de cuisson en séquence automatique (jusqu'à 15 cycles), en attribuant à chaque programme un nom, une photo et des informations sur la recette. Contrôle de l'humidité. Refroidissement rapide. Démarrage de la cuisson automatique. Écran couleur capacitif haute définition de 7 pouces avec choix des fonctions de l'écran tactile. Bouton pour confirmer les choix. Système de lavage automatique. Réservoir de détergent séparé avec dosage automatique. Détergent liquide. Système anti-calcaire CALOUT qui empêche la formation et l'accumulation de calcaire dans le générateur de vapeur (avec le générateur de vapeur en option). Contrôle parallèle de la température dans la chambre et le cœur. Régulation automatique de la condensation de la vapeur. Démarrage différé programmable de la cuisson. Possibilité de choisir jusqu'à 6 vitesses de ventilation. Pour les cuissons spéciales à vitesse intermittente. Contrôle de la température à cœur avec sonde à 4 pointes. Connexion de la sonde à cœur par un connecteur situé à l'extérieur de la chambre de cuisson, avec possibilité d'une sonde à piquer à connexion rapide pour la cuisson sous vide et les petites pièces. Connectivité Wi-Fi (connexion Ethernet en option) au Connecty.Cloud avec accès à la base de données des recettes et synchronisation des fours, surveillance HACCP, diagnostics à distance. Connexion USB pour télécharger les données HACCP, mettre à jour le logiciel et charger/télécharger les programmes de cuisson. Protection contre les jets d'eau IPX4 (IPX5 pour les modèles au sol). Chambre parfaitement lisse et étanche. Porte de fermeture avec double verre trempé, lame d'air et verre intérieur réfléchissant la chaleur. Verre intérieur avec ouverture rabattable pour faciliter le nettoyage. En option : générateur de vapeur. Douchette. Fumoir. Fourni avec : sonde à cœur, rinçage automatique, traverses porte-plateaux espacées de 70 mm. Capacité de la chambre de cuisson : IO x GN I/I (530x325mm). Nombre de repas de 80 à 150.



