

EasySteamPlus Four mixte avec chaudière EasySteamPlus él. 10 GN1/1

REPÈRE # _____

MODELE # _____

NOM # _____

SIS # _____

AIA # _____



237202 (FCZ101ETA)

Four {"bf "EasySteamPlus"}
Electrique {"bf 10 GN 1/1"} au
pas de 65mm, écran digital
haute résolution - USB - 3
modes de cuisson auto,
programmes, manuel. Prévoir
un filtre à graisse.

Description courte

Repère No.

Le four mixte Easy Steam Plus dispose d'un écran tactile avec 3 modes de cuisson : automatique (la température, l'humidité et le temps de cuisson sont automatiquement gérés par le four + 3 cycles spéciaux automatiques : LTC, cuisson basse température), manuel (méthode de cuisson traditionnelle par sélection du mode de cuisson, de la température et du temps de cuisson) et programmable (1000 recettes peuvent être stockées avec pour chacune 16 phases différentes de cuisson) et dispose du nettoyage automatique avec fonctions économiques personnalisables).

Système d'aspiration de l'air frais de l'extérieur, réchauffement et réinjection dans la chambre de cuisson.

4 cycles de nettoyage automatiques pré-programmés. Le bras de lavage en acier inox est incorporé à la chambre de cuisson. Les paramètres des cycles de nettoyages peuvent être modifiés pour réduire la consommation d'eau, d'énergie et de produit détergents.

Sonde 6 points : précise au 1/2 °C

Refroidissement rapide. Injection manuelle.

10 Niveaux GN 1/1 au pas de 65mm.

Entièrement en acier inox AISI 304 ; chambre de cuisson sans soudure.

Eclairage interne halogène.

Caractéristiques principales

- Contrôle de l'humidité avec sonde Lambda: elle contrôle et montre la quantité exacte (un seul degré de précision) d'humidité contenue dans l'air chaud qui circule dans l'atmosphère du four pendant les cycles combinés et de régénération. La sonde Lambda mesure physiquement le niveau d'humidité réel à l'intérieur de la cellule de cuisson et agit par conséquent en fonction de la valeur fixée. Avec les cycles d'air chaud, elle parvient également à épuisier l'humidité excessive générée à partir de la nourriture.
- Uniformité parfaite: souffle de l'air frais de l'extérieur à travers le ventilateur à deux fonctions, ce qui pousse l'air qui a été préchauffé dans l'intervalle, dans la chambre de cuisson, garantissant la régularité du processus de cuisson.
- Fonction de détartrage assisté : pour guider l'opérateur lors de la phase de détartrage de la chaudière.
- Fonction Multi Timer : possibilité de piloter jusqu'à 14 différentes cuissons en même temps. Améliorez votre flexibilité durant le service et assurez vous d'excellents résultats de cuisson. Possibilité d'enregistrer toutes vos cuissons au préalable.
- Mode automatique : sélectionnez la famille de produits et le four fera le reste. Il cuit automatiquement dans les meilleurs conditions, pas besoin d'indiquer la température du four ou la durée. Trois cycles automatiques spéciaux sont disponibles : -Cycle de cuisson à basse température (LTC) pour minimiser la perte de poids tout en optimisant la qualité des grosses pièces de viande. -Cycle de régénération : gestion efficace de l'humidité pour réchauffer rapidement sans assécher le produit. -Cycle pousse : utilisez votre four pour faire pousser vos pâtisseries.
- Système automatique de nettoyage: 4 différents cycles pré-établis pour nettoyer la cellule de cuisson, selon les besoins réels. Le système de nettoyage est intégré (pas besoin d'accessoires).
- Mode programme : le four peut enregistrer jusqu'à 1000 recettes. Reproduisez vous cuissons à l'identique à chaque fois. Plus besoin de paramétrer vos temps et vos durées de cuisson tous les jours. Vous pouvez mettre jusqu'à 16 phases de cuisson par recette.
- Mode manuel : cuisson traditionnelle par sélection manuelle des paramètres. Cycles de cuisson traditionnelle disponibles : -Cycle de convection chaud et sec (max. 300 °C) : idéal pour la cuisson à humidité réduite. -Cycle Vapeur à basse température (max. 100 °C) : idéal pour réchauffer des plats sous-vide et pour les cuissons délicates. -Cycle Vapeur (100 °C) : poissons et légumes. -Vapeur à haute température (max. 130 °C). -Cycle de combinaison (max. 250 °C) : chauffage combiné convection/vapeur pour obtenir un environnement de cuisson à humidité contrôlée, accélérant le procédé de cuisson et réduisant la perte de poids.
- Sonde de température à cœur à 6 capteurs.
- 3 vitesses du ventilateur. Vitesse complète et demi vitesse pour la boulangerie/pâtisserie et pour cuisson à basse température. La fonction "air pulsé" est aussi l'idéal pour le maintien des aliments cuits.
- Demi puissance : le four utilise moins d'énergie pour cuire. A utiliser lorsque le four n'est pas en pleine charge.
- Connexion USB : pour télécharger les données HACCP et FSC et les programmes de cuisson et pour faire la mise à jour du software
- La fonction « Food safe control » assure que le procédé de

APPROBATION: _____

cuisson est conforme aux critères HACCP. Sur demande, gestion HACCP pour enregistrer la procédure de cuisson.

- Sonde sous-vide USB : pour assurer d'excellents résultats de cuisson (sonde en option).
- Make it mine : permet à l'utilisateur de personnaliser toutes les principales fonction du four EasyPlusT. Possibilité de supprimer l'accès à certaines fonction en cas de besoin.
- Livré avec une structure amovible GN 1/1 au pas de 65mm.

Construction

- Certification contre les projections d'eau, IPX5, pour un nettoyage facile.
- Entièrement en inox AISI 304.
- Chambre interne hygiénique sans soudure avec tous les coins arrondis pour un nettoyage facile.
- Porte double vitrage avec isolation thermique et structure ouverte, pour que le panneau extérieur reste froid. Le verre intérieur de la porte, monté sur charnières, se dégage facilement pour le nettoyer.
- Accès frontal aisé aux principaux composants techniques.
- Tuyau pulvérisateur inclus.

Accessoires inclus

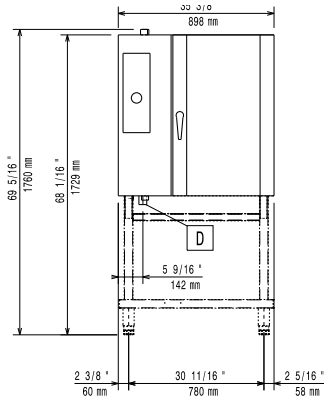
- 1 X Filtre à air pour panneau de commande PNC 922246 pour fours 6 & 10 GN 1/1

Accessoires en option

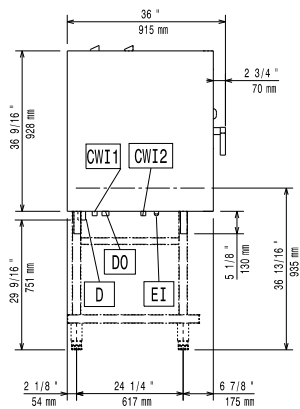
- Hotte sans moteur pour fours 6 & 10 GN1/1 PNC 640791
- Hotte avec moteur pour fours 6 & 10 GN1/1 PNC 640792
- Hotte à condensation sans odeur pour four 6GN1/1 et 10GN1/1. Electrique PNC 640797
- Adoucisseur cartouche pour four mixte 6 et 10 GN 1/1 (moins de 2h d'usage vapeur par jour) PNC 920002
- Adoucisseur cartouche pour four mixte 6 et 10 GN 1/1 (grande utilisation de la vapeur) PNC 920003
- Adoucisseur d'eau à résine et sel PNC 921305
- Résine pour adoucisseur d'eau 921305 PNC 921306
- Kit 4 roulettes pour base de four 6/10 GN (déconseillé pour basé démontée) PNC 922003
- Chariot pour fours 6 & 10 GN1/1 PNC 922004
- Structure mobile avec roulettes 10 GN1/1 au pas de 65 mm (standard) PNC 922006
- Structure mobile avec roulettes 8 GN1/1 au pas de 80 mm PNC 922009
- Kit 4 pieds réglables pour fours 6 & 10 GN PNC 922012
- Structure banquet mobile avec roulettes 10 GN1/1 - 30 assiettes au pas de 65 mm PNC 922015
- Paire de grilles inox GN 1/1 PNC 922017
- Glissières (droites et gauches) supplémentaires pour supports 6 & 10 GN1/1 PNC 922021
- Paire de grilles pour 8 poulets (1,2kg par poulet), GN 1/1 PNC 922036
- Structure mobile avec roulettes 8 niveaux 600x400 au pas de 80 mm PNC 922066
- Structure banquet mobile avec roulettes 10 GN1/1 - 23 assiettes au pas de 85 mm PNC 922071
- Support guide pour structure mobile 6 & 10 GN1/1 PNC 922074
- Grille pour 4 poulets (1,2kg par poulet), GN 1/2 PNC 922086
- Structure mobile 10 GN1/1 64 mm PNC 922099
- Kit de connection externe pour détergent et produit de rinçage PNC 922169
- Douchette externe PNC 922171

- Filtre à graisse pour fours électriques 10 GN 1/1 et 10 GN 2/1 PNC 922178
- Support pour fours 6 & 10 GN1/1 (avec glissières) PNC 922195
- Panier support pour bidon de détergent PNC 922209
- Support pour réservoir de détergent - A installer dans un support ouvert pour four PNC 922212
- Base du placard avec support de plateaux pour fours 6&10 GN 1/1 PNC 922226
- Armoire support chauffante avec humidificateur pour four 6 et 10 GN 1/1, avec glissières GN 1/1 et 600/400 PNC 922232
- Paire de panier de cuisson pour four PNC 922239
- Bouclier thermique pour fours superposés 6 GN1/1 sur 10 GN1/1 PNC 922245
- Filtre à air pour panneau de commande pour fours 6 & 10 GN 1/1 PNC 922246
- Bouclier thermique pour fours 10 GN1/1 PNC 922251
- Kit ouverture sécurisée en 2 fois PNC 922265
- Grille pour 8 poulets (1,2kg par poulet), GN 1/1 PNC 922266
- Kit HACCP intégré pour fours PNC 922275
- Sonde sous vide, connecteur USB PNC 922281
- Kit vidange (D=50mm) pour fours 6 et 10 GN1/1 PNC 922283
- Glissières 600x400 pour support ouvert ou placard neutre PNC 922286
- Système collecteur de graisse - comprenant bac récupérateur et chariot PNC 922287
- Glissières 600x400 8 niveaux au pas de 80mm pour four 10 GN1/1 PNC 922292
- Kit de superposition pour fours ELECTRIQUES: 6 GN1/1 sur 6 ou 10 GN1/1 PNC 922319
- PIEDS A FIXER AU SOL PNC 922320
- Collecteur de graisse GN 1/1, H=100mm PNC 922321
- Chariot pour grilles mobiles 10x1/1GN PNC 922323
- Grille à brochette universelle PNC 922326
- 4 brochettes longues PNC 922327
- Bac de récupération des graisses H 40 mm PNC 922329
- Roulettes pour fours empilés 2X6GN1/1-6GN1/1+10GN1/1 PNC 922333
- Fumoir pour four, 4 types de bois disponible sur demande PNC 922338
- Kit de contrôle de la soupape PNC 922347
- Crochet de cuisson multi usage PNC 922348
- Table de superposition pour four électrique 6 ou 10 GN1/1 sur cellule 5 GN PNC 922363
- Couverture thermique pour chariot 10 GN 1/1 PNC 922364
- Plaque de cuisson plate, 2 bords, GN 1/1 PNC 925006

Avant



Côté



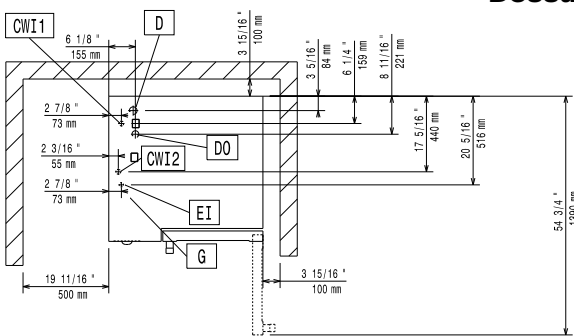
CWI1 = Raccordement eau froide **EI** = Connexion électrique

CWI2 = Raccordement eau froide
2

D = Vidange

DO = Tuyau de trop plein

Dessus



Électrique

Voltage :

237202 (FCZ101ETA) 380-400 V/3N ph/50/60 Hz

Puissance de raccordement

17.5 kW

Disjoncteur obligatoire

Eau

Raccordement eau "CW"

3/4"

Durété totale:

5-50 ppm

Pression, bar min/max :

1-2.5 bar

Vidange "D" :

1"1/4

Installation

Espace:

5 cm arrière et sur côté droit.

Espace conseillé pour l'accès de service:

50 cm sur côté gauche.

Capacité

GN :

10 - 1/1 Gastronorm

Capacité maximum de charge:

50 kg

Informations générales

Zanussi conseille l'utilisation d'eau traitée, se basant sur des analyses de conditions spécifiques de l'eau.

Faire référence au manuel de l'utilisateur pour informations détaillées sur la qualité de l'eau.

Largeur extérieure 898 mm

Hauteur extérieure 1058 mm

Profondeur extérieure 915 mm

Poids net : 156 kg

Poids brut : 176 kg

Volume brut : 1.17 m³