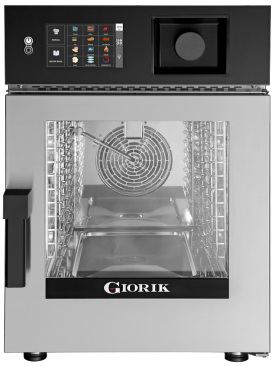
FOUR MIXTE COMPACT ÉLECTRIQUE, ÉCRAN DIGITAL 7", 6 NIVEAUX GN 1/1 VAPEUR SYMBIOTIQUE (CHAUDIÈRE + INJECTION) ET LAVAGE INTÉGRÉ



LAVAGE CIRCUIT FERMÉ

DESIGN

- Contrôle par écran tactile 7'' avec interface intuitive Recipe Tuner avec fonctions RackControl et Esay Service et des centaines de recettes préenregistrées, personnalisables.
- Programmation possible jusqu'à 9 enchainements de phases de cuissons.
- Nombreuses fonctions : démarrage différé et cuisson de nuit, refroidissement et préchauffage, maintien en température, régénération, « fumage» avec l'accessoire fumoir…
- Double production de vapeur : chaudière + injection = vapeur symbiotique breveté.
- Chaudière haute performance avec système de détartrage automatique.
- Température de 30° à 300°C en mode convection,
- Porte réversible : ferrage à gauche sur demande à la commande.
- Système de lavage automatique de série avec circuit fermé, compatible avec détergent liquide ou tablette.
- Oura motorisé.
- Four en acier Inox AISI 304 avec chambre à angles arrondis.
- Porte étanche avec éclairage LED avec double vitrage ventilé et
- Échelles porte-grilles démontables pour un nettoyage simplifié.
- Espace entre glissières : 60 mm (doublé à 30 mm).
- Port USB pour l'importation et l'exportation de programme et contrôle HACCP.

vapeur ou mixte.

- Fonctions MeteoSystème et SteamTuner permettant un contrôle instantané du taux d'humidité et d'hydratation (breveté).
- 6 vitesses de ventilation rapide avec inverseur de rotation avec arrêt automatique à l'ouverture de la porte.
- Sonde à cœur multipoints de série.

AVANTAGES PRODUITS

3 possibilités de méthodes de cuisson
Cuisinez en mode manuel, livre de recettes ou type de cuisson.

Utilisation simplifiée
Bouton Scroll de navigation encastré pour une prise en main rapide.

Visibilité parfaite
Nouvelles lumières LED sur les 2 côtés de la porte pour les modèles B et I.

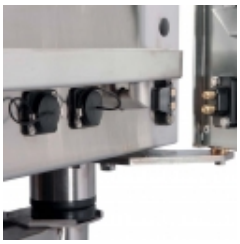
Interface intuitive
Nouvel écran tactile 7\"\" de série sur modèles B et I.

Lavage optimisé avec la fonction lavage automatique en circuit fermé de série. 4 programmes de lavage d'intensif à simple rinçage.
Structure moulée et incurvée du fond de la chambre, pour faciliter l'évacuation de l'eau.
Le circuit fermé est source importante d' économies d'eau et permet d'utiliser le détergent liquide ou tablette.

Maintenance simplifiée
Nouveau système d'isolation du compartiment électrique par Cloison hermétiquement fermée, qui recouvre la chambre.
Plus de filtre à air externe. Plus hygiénique et plus robuste. Système de ventilation assuré par un ventilateur interne..

MÉTÉO SYSTEM, contrôle précis de l'humidité dans la chambre (BREVET DÉPOSÉ) Pour garantir le parfait taux d'humidité de la chambre du four, le logiciel analyse les différents paramètres du four et ajuste à la demande, la production ou l'évacuation de l'humidité par le Oura.
La consommation d'eau est réduite jusqu'à 30%.

Finition ergonomique
La nouvelle poignée permet une très bonne préhension, l'ouverture et la fermeture sont facilitées.



Utilisation sécurisée
Ports de connexion sonde de cuisson et USB, intégrés dans le cadre de la porte.

Fonctions RackControl & Easy service.
Le RackControl, permet de cuire simultanément plusieurs variétés de plats sur des niveaux différents.
Avec Easy Service, vous pouvez servir les plats tous au même moment avec des cuissons gérées et contrôlées par niveaux pouvant être finalisées simultanément au moment voulu.

Fonction Recipe Turner
Les paramètres modifiables via Recipe Turner permettent d'ajuster la cuisson, la coloration, le niveau d'humidité et levage.

Nouveauté ! Sonde multipoints de série, connexion USB, support magnétique inclus.

STEAM TUNER, contrôle parfait de la qualité de la vapeur (BREVET DÉPOSÉ) Cette fonction permet d'ajuster le degré d'hydratation et donc la qualité de la vapeur selon le type de cuisson demandé.
Génération de 2 types de vapeur * Vapeur sèche, adaptée à la cuisson uniforme d'aliments délicats : poisson, pain, pâtisserie... qui doivent éviter une hydratation excessive * Vapeur humide, adaptée à la cuisson d'aliments à la fibre plus dense, comme les légumes. Associée à une température élevée, elle réduit les temps de cuisson et conserve les vitamines

MODÈLE(S) DISPONIBLE(S)

Code Article	Référence
132623	KB061W/S

ACCESSOIRES

Code article	Référence	Désignation
122686	TK1	SUPPORT FOUR KORE GN1/1
122687	2023000	KIT ECHELLES GN1/1 POUR SUPPORT TK1
122855	TK21	SUPPORT FOUR KORE GN1/1 SUPERPOSE
122859	7080518	HOTTE MOTORISEE FOUR KORE
126193	7080519	HOTTE A CONDENSATION FOUR KORE

OPTIONS

Référence	Désignation
GK-INVERS	Invers sens ouverture porte (gauche)
GK-OPTIM	Four apte optimiseur énergie

DONNÉES TECHNIQUES

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Typologie de produit	PCS1 - Produit à compétence spécifique
Énergie	Electrique
Mode de production vapeur	Vapeur Symbiotique (chaudière + injection)
Nombre de vitesses de ventilation	6
Température maximale (°C)	300°C
Capacité bacs profondeur 50 mm	6
Capacité bacs profondeur 65 mm	4
Port USB	Oui
Capacité de programmation	oui
Échelles	fixes démontables
Système de lavage automatique	lavage en circuit fermé intégré
Douchette extérieure	en option
Sonde à coeur	De série
Ø évacuation (mm)	40
Espace entre niveaux (mm)	60
Compatibilité	GN 1/1 - 600x400
Commande(s)	Ecran tactile 7\" avec interface Recipe Tuner
Capacité	6 GN 1/1
Type d'éclairage	LED
Température (°C)	30 à 300°C

ÉQUIPEMENTS

Nombre de niveaux max.	6

DIMENSIONS ET POIDS

Chambre du four (LxPxH) (mm)	380x540x370
Poids net (kg)	80
Dimensions extérieures (LxPxH) (mm)	519x865x792

ALIMENTATION

Arrivée eau	G 3/4'
Puissance électrique raccordée (kW)	7.9
Tension (V)	400V (tri)
Fréquence (Hz)	50

LOGISTIQUE

Poids brut (kg)	92

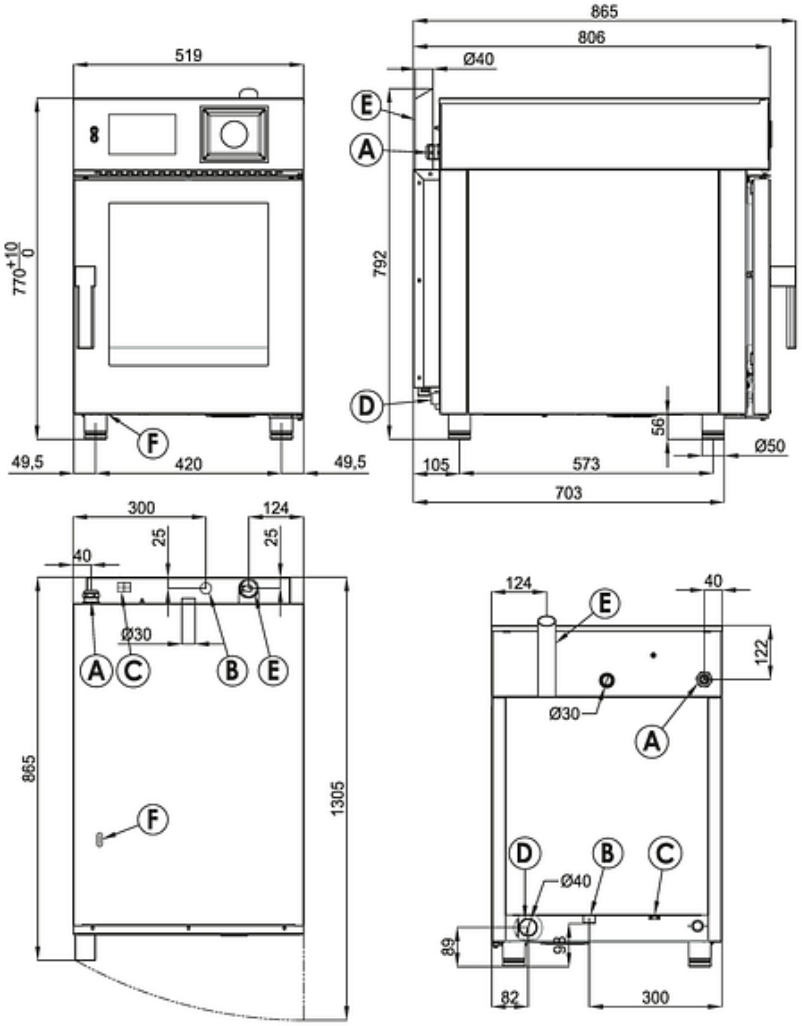
SCHÉMAS TECHNIQUES

A Electrical connection
B Softened water inlet (G3/4)
C Equipotential bonding
D Drain (Ø40)
E Humidity discharge (Ø40)
F Detergent and rinse agent hose inlet

* Clearance requirements

WATER QUALITY REQUIREMENTS

Hardness ..... 60-100 ppm
TDS .....<100 mg/L
PH Value 7.0-8.0
Cl_2 Free chlorine.....<0,5 mg/L
Cl Chloride.....<20 mg/L
Alkalinity.....<20 mg/L
SiO_2 Silica.....<10 mg/L



KB061W/S

NOTE

* Drain line must be vented