

09/2016

Mod: SDGT/10-CL

Production code: 646572



Diamond
catering equipment

Four à Convection Four à convection, gaz, 10 niveaux 1/1 GN

REPÈRE # _____

MODELE # _____

NOM # _____

SIS # _____

AIA # _____



Four à Convection

Four à convection, gaz, 10 niveaux 1/1 GN

646572 (HOR101GKG)

Four à convection, gaz, 10 niveaux 1/1 GN, avec écran tactile à haute définition, vapeur directe (humidificateur avec 11 réglages), 2 modes de cuisson (manuel et programme) et fonctions de nettoyage automatique

Description courte

Repère No.

Le four à gaz à convection 10GN 1/1 exécute toutes les fonctions d'un four à convection et il a une fonction de cuisson à la vapeur sans générateur, pour ajouter et retenir l'humidité pour des cycles de cuisson uniformes et de haute qualité. Les modes de cuisson comprennent un cycle de convection (air chaud) (25° C - 300° C) avec un humidificateur automatique avec 11 réglages de zéro à haute teneur en humidité, la programmabilité pour enregistrer des recettes, le préchauffage automatique, une fonction de maintien et de refroidissement automatique rapide. Tout en acier inoxydable 304, chambre de cuisson hygiénique transparente avec tous les coins arrondis. Porte à double thermo-vitrage avec cadre ouvert pour un panneau de porte frais à l'extérieur. Certification de protection de l'eau de pulvérisation IPX5. Dispose d'une connexion USB, gestion HACCP.

Système de nettoyage automatique et intégré avec des fonctions d'économie d'énergie, d'eau et de rinçage.

Caractéristiques principales

- Humidificateur automatique (11 réglages) pour générer la vapeur sans surchauffer. -0 = pas d'humidité -1-2 = humidité faible (pour mijoter des légumes) -3-4 = humidité basse moyenne (pour les légumes en gratin, viandes rôties et poissons) -5-6 = humidité moyenne (pour les petites portions de viande et de poisson) -7-8 = humidité moyenne haute (pour étouffer ou braiser les viandes) -9-10 = haut niveau d'humidité (pour blancher les légumes, faire des cuissons sous-vide et des cuisson bain-marie)
- Programmation : possibilité de sauvegarder jusqu'à 1000 recettes dans la mémoire du four. Chaque recette peut contenir jusqu'à 16 phases. Répétez toutes vos recettes jusqu'à l'infini.
- Différentes vitesses de ventilation : pleine vitesse, demi vitesse, ventilation par impulsion disponible
- Fonction « Hold » pour maintenir les aliments au chaud à la fin d'un cycle.
- Activation du refroidissement rapide manuel et automatique pour passer d'une température élevée à une température basse.
- 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.
- Gestion des données HACCP
- Connexion USB : pour télécharger les données HACCP et FSC et les programmes de cuisson et pour faire la mise à jour du software
- Sonde de température à cœur incluse.
- 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 un égouttoir GN 1/1, 65mm de hauteur.
- 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).
- 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.

Construction

- Certification contre les projections d'eau, IPX5, pour un nettoyage facile.
- Entièrement en inox AISI 304.
- Chambre de cuisson hygiénique, sans soudure et avec angles arrondis pour faciliter le nettoyage.
- Accès frontal aisé aux principaux composants techniques.
- 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.

APPROBATION: _____

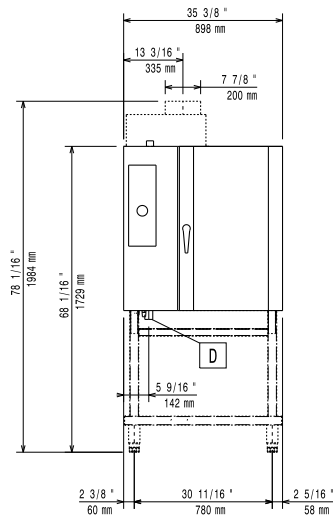
Accessoires en option

- HOTTE SANS MOTEUR POUR FOURS 6-10 GN1/1 PNC 640791
- HOTTE AVEC MOTEUR POUR FOURS 6-10 GN1/1 PNC 640792
- - NOT TRANSLATED - PNC 920002
- - NOT TRANSLATED - PNC 920003
- ADOUCISSEUR D'EAU AUTOMATIQUE POUR FOURS PNC 921305
- STERILISATEUR A RESINES PNC 921306
- KIT ROULETTES POUR SUPPORT 6-10 GN 1/1 PNC 922003
- CHARIOT PORTE STRUCTURE 6 - 10 GN1/1 PNC 922004
- STRUCTURE MOBILE 10 GN1/1 - PAS DE 65 MM PNC 922006
- STRUCTURE MOBILE 8 GN1/1 - PAS DE 80 MMPNC 922009
- KIT 4 PIEDS AJUSTABLES PNC 922012
- COUVERTURE THERMIQUE POUR FOUR 10 GN PNC 922013
- STRUCTURE MOBILE 30 ASSIETTES 10 GN1/1 PNC 922015
- COUPLE DE GRILLES GN 1/1 INOX AISI 304 PNC 922017
- KIT GLISSIERES POUR SUPPORT FOUR PNC 922021
- COUPLE DE GRILLES GN1/1-8 POULETS/GRILLE PNC 922036
- STRUCT. MOBILE 8 NX 600X400 PAS DE 80 MM PNC 922066
- STRUCTURE BANQ. 23 ASS,PAS 85MM,10GN1/1 PNC 922071
- SUPPORT GUIDE+POIGNEE POUR STRUC. MOBILE PNC 922074
- GRILLE GN1/2 POUR 4 POULETS DE 1.2KG PNC 922086
- STRUCT. MOBILE/SUPP GRAISSE 10GN1/1 64MM PNC 922099
- KIT CONNECTION EXTERNE DETERGENT+RINCAGE PNC 922169
- KIT DOUCHETTE AVEC ENROULEUR PNC 922170
- DOUCHETTE LATERALE EXTERIEURE PNC 922171
- FILTRE A GRAISSE POUR FOUR 10 GN 1/1-2/1 PNC 922178
- PLAQUE 600X400 ONDULEE POUR 5 BAGUETTES PNC 922189
- PLAQUE 600X400 H2O PERFOREE ALUMINIUM PNC 922190
- PLAQUE 600X400 H2O PLEINE ALUMINIUM PNC 922191
- SUPPORT FOUR + GLISSIERES (6 - 10 GN1/1) PNC 922195
- PANIER POUR BAC A DETERGENT - MURAL PNC 922209
- SUPPORT RESERVOIR DETERGENT+RINCAGE PNC 922212
- PLAC+SUPPORT PLAT.-FOURS 6&10GN1/1 LW PNC 922226
- CHEMINEE POUR FOURS GAZ PNC 922235
- COUPLES DE PANIERS A FRITURE GN1/1 PNC 922239
- KIT ISOL. THERMIQ POUR FOUR SUPERP. 6/10PNC 922245
- FILTRE PANNEAU DE COMMANDE 6&10 GN1/1 PNC 922246
- KIT ISOL. THERMIQ. POUR FOURS 10 GN1/1 PNC 922251
- FERMOIRE DOUBLE POUR PORTE PNC 922265
- GRILLE GN1/1 POUR 8 POULETS DE 1,2 KG PNC 922266
- KIT HACCP INTEGRE POUR FOURS PNC 922275
- KIT CONVERSION GAZ NATUREL EN GPL PNC 922277
- SONDE SOUS VIDE SUR PORT USB PNC 922281
- KIT VIDANGE (D=50MM)-FOUR 6&10GN1/1-2/1 PNC 922283
- GUIDES 600X400 POUR SUPPORT DE FOUR PNC 922286
- CHARIOT COLLECTEUR DE GRAISSE 6&10 GN1/1 PNC 922287
- PLAQUE DE CUISSON POUR BAGUETTE GN1/1 PNC 922288
- PLAQUE A OEUF 8 ZONES- GN1/1 PNC 922290
- SUPPORT GLISSIERES FOURS 10 GN1/1 PNC 922292
- PLAQUE LISSE 2 BORDS GN 1/1 PNC 922299
- PLAQUE CUISSON 28 PDT GN 1/1 PNC 922300
- KIT DE SUPERPOSIT. 6 SUR 6 - 10GN1/1 GAZ PNC 922318
- - NOT TRANSLATED - PNC 922320
- BAC DE RECUPERATION DES GRAISSES 100 MM PNC 922321
- CHARIOT EGOUTT. GLISSANT SUR FOUR EMPILE PNC 922323
- SUPPORT BROCHETTES PNC 922326
- 4 BROCHETTES LONGUES PNC 922327
- BAC RECUPERATION GRAISSE 40MM PNC 922329
- ROUES FOUR EMPILE2X6GN1/1-6GN1/1+10GN1/1 PNC 922333
- FUMOIR POUR FOURS LW/CW PNC 922338
- Adaptateur cheminée pour four mixte gaz PNC 922346
- KIT DE CONTROLE DE LA SOUPAPE PNC 922347
- Crochet pour cuisson de cochon de lait PNC 922348
- PLAQUE LISSE 2 BORDS GN 1/1 PNC 925006

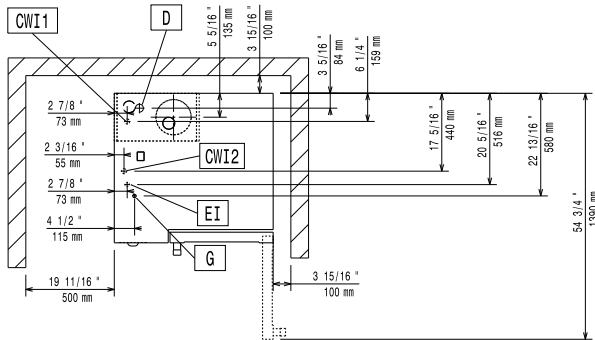
Four à Convection

Four à convection, gaz, 10 niveaux 1/1 GN

Avant

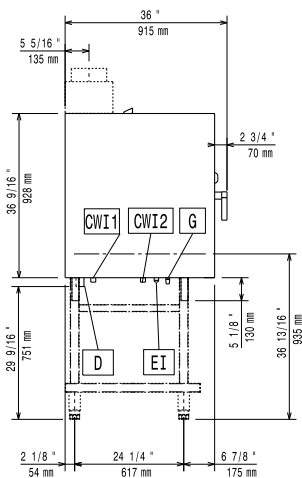


Dessus



- CWI1** = Raccordement eau froide **G** = Connexion gaz
CWI2 = Raccordement eau froide
2
D = Vidange
EI = Connexion électrique

Côté



Électrique

Voltage :
646572 (HOR101GKG) 230 V/1N ph/50/60 Hz
Puissance de raccordement 0.3 kW
 Circuit breaker required

Gaz

Diamètre connexion gaz ISO 7/1 1/2" MNPT
Gaz Naturel
Pressure: 7" w.c. (17.4 mbar)
Résistance : 68180 BTU (20 kW)
Puissance thermique totale : 68180 BTU (20 kW)

Eau

Raccordement eau "CW" 3/4"
Total hardness: 5-50 ppm
Pression, bar min/max : 1.5-4.5 bar
Vidange "D" : 1"1/4

Electrolux recommends the use of treated water, based on testing of specific water conditions.

Please refer to user manual for detailed water quality information.

Installation

Clearance: 5 cm rear and right hand sides.
Suggested clearance for service access: 50 cm left hand side.

Capacité

GN : 10 - 1/1 Gastronorm
Max load capacity: 50 kg

Informations générales

Hauteur extérieure 1058 mm
Largeur extérieure 898 mm
Profondeur extérieure 915 mm
Poids net : 147 kg
Poids brut : 167 kg
Volume brut : 1.19 m³