

APPAREIL MULTIFONCTIONS 7 EN 1 (-40°C À 100°C) 1HUNDRED 10GN



COMPATIBLE
GN 1/1
600 x 400

- Un outil unique et innovant pour cuire jusqu'à +100°C et refroidir jusqu'à -40°C.
- Appareil 2 en 1, la 1Hundred associe une cellule de refroidissement et un véritable four vapeur avec :
 - Production de vapeur par chaudière.
 - Oura automatique.
 - Isolation en polycarbonate.
 - Contrôle réel et automatique de l'humidité (relative) avec capteur : de 15% à 95%
 - Niveau de ventilation de 0 à 10
- Une solution 7en1 permettant d'enchaîner les cycles de refroidissement (+3°C), de surgélation (-40°C), de conservation (+5°C), de décongélation, de levage (+30°C), de maintien en température (+65°C) et la cuisson vapeur jusqu'à 100°C !
- Enchaînement jusqu'à 6 cycles !: un avantage pour réaliser des économies et adapter son planning de productivité au quotidien ! (sans durée de temps maximale)
- Monocoque en AISI304 avec une isolation de 50 mm en panneaux de polycarbonate haute technologie.
- Panneau de contrôle 9" intégrant le suivi HACCP (exportable sur clé USB).
- Sonde de température incluse (4 points) débrochable.
- Pieds réglables en hauteur.
- Chambre avec angles arrondis pour un nettoyage facilité.
- Branchement eau et évacuation nécessaire.
- Poignée ergonomique et sécurisée 2 clics.
- En option : EVOCLOUD une plateforme pour le contrôle à distance

AVANTAGES PRODUITS



Cuisson vapeur possible jusqu'à 100°C



Enchaînement jusqu'à 6 cycles.



Contrôle réel de l'humidité (relative) avec capteur : de 15 à 95%



Surgélation jusqu'à -40°C



Appareil multifonctions avec une solution 7 en 1 : refroidissement rapide, surgélation, conservation, décongélation, lavage, maintien en température et cuisson vapeur



Interface tactile, complète et intuitive pour contrôler toutes les fonctionnalités et l'enchaînement des cycles. Recettes intégrées.

MODÈLE(S) DISPONIBLE(S)

Code Article	Référence
132462	1Hundred 10GN

OPTIONS

Référence	Désignation
AF0080	Dispositif de stérilisation par ozone (non dispo avec LED)

DONNÉES TECHNIQUES

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Capacité de refroidissement (kg)	70
Capacité de surgélation (kg)	50
Espace entre niveaux (mm)	65
Compatibilité	GN 1/1 - 600x400
Commande(s)	écran tactile 9" couleur"
Puissance frigorifique (W)	3060W (-30°C/+45°C) 7750W (-10°C/+45°C)
Cuve	inox Aisi 304
Fluide	R-452a
Niveau sonore dB(A)	70
Carrosserie	inox Aisi 304
Modèle	Gamme Multifonctions

ÉQUIPEMENTS

Nombre de niveaux max. 10, pas de 65mm

PERFORMANCES ÉNERGÉTIQUES

Classe climatique 5 (+40°C)

COMMANDE

Régulation électronique

ALIMENTATION

Intensité max (A)	10.5
Puissance électrique raccordée (W)	2390
Tension (V)	400V (Tri+N) - 50Hz

DIMENSIONS ET POIDS

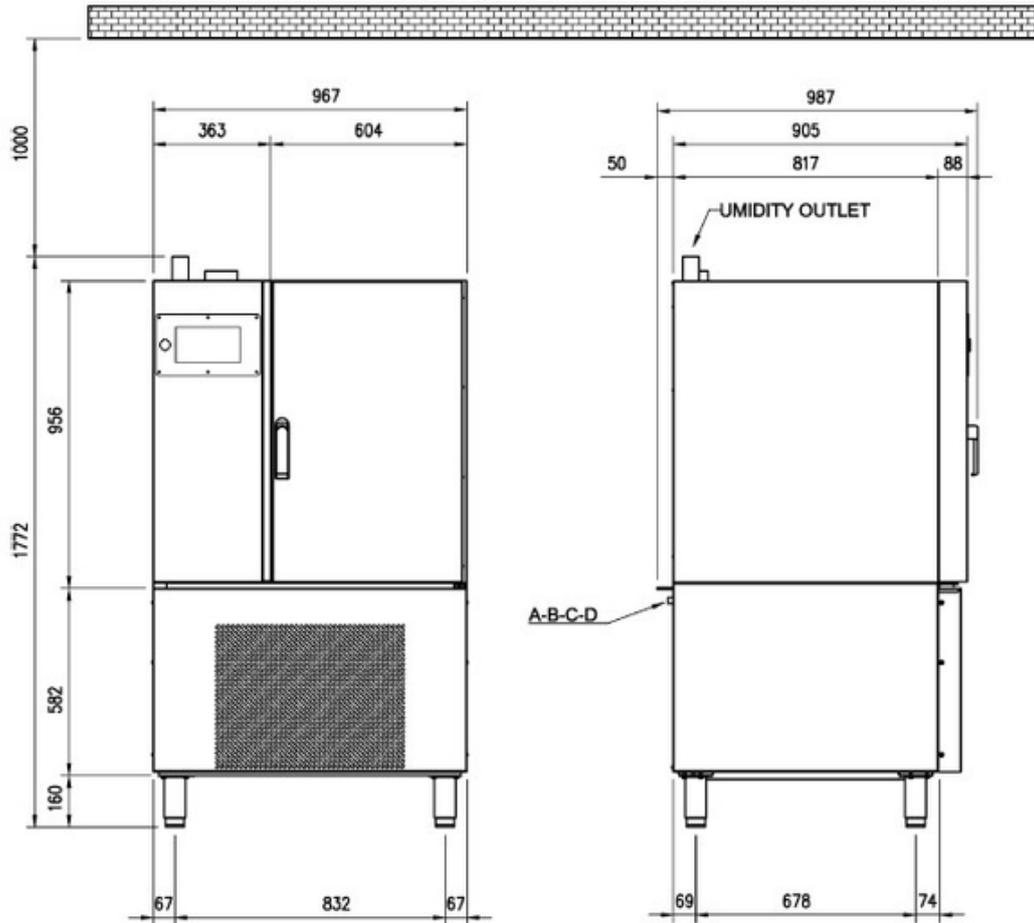
Cuve (LxPxH) (mm)	465x764x825
Poids net (kg)	294
Dimensions extérieures (LxPxH) (mm)	967x955x1735

Fréquence (Hz)	50
----------------	----

LOGISTIQUE

Poids brut (kg)	189
Dimensions emballage (LxPxH) (mm)	1000x1050x1895

SCHÉMAS TECHNIQUES



- A= ELECTRICAL CONNECTION
- B= GAS CONNECTION $\varnothing 12$ $\varnothing 18$
- C= WATER INLET CONNECTION G1/2" (M)
- D= WATER OUTLET CONNECTION G1/2" (M)

