

FOUR MIXTE A GAZ A INJECTION

KVG 072 X



7 x 2/1 GN - 14 x 1/1 GN

MODALITE DE CUISSON ET MODES DE FONCTIONNEMENT

- Air pulsé avec CLIMA 30 - 300°C
- Vapeur 30-130° (basse température, atmosphérique, forcé)
- Mixte air pulsé vapeur avec CLIMA 30 - 300°C
- ICS - Systeme de cuissons automatiques "Interactive Cooking System" - Plus de 76 procédés de cuisson pour: Entrées / Viandes / Volaille / Poisson / Legumes / Pâtisserie - Pain / Multigrill
- EXTRA - Cuissons automatiques EXTRA avec 80 procédés de cuissons pour: Maintien à temp ou avec sonde au coeur / Remise en température sur assiettes ou sur bacs GN / Décongélation lente ou rapide / Cuisson sous vide (Viande, Poisson, Légumes, Pasteurisation, divers) / Cuisson Multiniveau / Cuisson Multiniveau "Just in Time" / Fermentation
- PROGRAMMES - Programmable avec possibilité de mémoriser 400 programmes de cuisson en séquence automatique (jusqu'à 15 cycles)
- MANUEL - Manuelle avec possibilité de cuisiner avec 15 cycles en séquence automatique et fonction PLUS pour: Maintien / Finition (Soft, Medium, Hard) / Gestion ventilateur (ventilation intermittente) / Gestion évent / Cuissons Delta T / Deuxième Timer cuisson
- PREFERES - Permet d'introduire et de mémoriser les procédés de cuisson automatiques les plus utilisés. Grâce à un mot de passe on peut bloquer tous les autres programmes de cuisson en utilisant seulement ceux des favoris
- Cuissons avec contrôle de la température au coeur (avec sonde à coeur multipoints ou à aiguille)

CONTROLES

- Afficheur à cristaux liquides (LCD) avec le rétroéclairage par LED et technologie "Touch Screen"
- Poignée SCROLLER PLUS avec fonction "Push" pour confirmer les paramètres
- Préchauffage automatique ou manuel
- Autodiagnostic de vérification du fonctionnement avant l'utilisation de l'appareil, avec description affichée et alarme sonore
- Contrôle de l'humidité de l'enceinte par le système CLIMA pour la cuisson et la remise en température
- Fonction pour l'évacuation de l'humidité au moyen de l'évent de manière automatique et programmable avec ouverture avant la fin du cycle
- Autoreverse (inversion automatique du sens de rotation du ventilateur) pour une uniformité de cuisson parfaite
- Contrôle parallèle de la température dans l'enceinte de cuisson et au coeur, système DELTA T
- Condensation automatique des vapeurs
- Accès aisé aux paramètres programmables utilisateur, pour personnaliser l'appareil
- Départ retardé programmable
- Système de lavage automatique (en option)
- Programme de lavage semi-automatique de série
- Turbine à 6 vitesses et ventilation intermittente; les premières trois vitesses apportent une réduction de puissance automatique pour cuisson lente
- Contrôle de la température au coeur par la sonde multipoint avec 4 points de contrôle (en option)
- Prise externe multifonctions pour la sonde à coeur (multipoints ou pour sous vide)
- Connexion USB pour télécharger les données HACCP, pour mettre à jour le logiciel et pour charger/décharger les programmes de cuisson



- Commandes manuel pour: Humidificateur - Abattement de température avec porte ouverte et déclenchement automatique à 50°C - Eclairage temporisé de l'enceinte de cuisson avec désactivation automatique à l'ouverture de la porte, fixation des lampes halogènes antireflets sur la porte facilement amovibles
- Contrôle manuel de l'évent
- Protection contre l'eau IPX5
- Programme de SERVICE pour: Test des fonctions de la carte électronique et affichage des sondes de température - Compteurs d'heures de fonctionnement de l'appareil pour toutes les principales fonctions de maintenance programmée
- ENERGY SAVING - Économiseur automatique d'énergie:
- Sur la base de la quantité et au type de produit, le four optimise et contrôle la distribution d'énergie, maintient toujours la température de cuisson adaptée en évitant les fluctuations
- Avec le nouveau système de modulation du brûleur et l'échangeur ultra-efficace (breveté) vous évitez les gaspillages de puissance, tout en réduisant les émissions nuisibles
- Grâce au contrôle automatique de la saturation de vapeur au niveau de la chambre de cuisson, on obtient une nette réduction des consommations d'eau et d'énergie

DOTATION DE SERIE

- Sonde au coeur multipoint - Ø 3 mm.
- 6 vitesses de ventilation
- Douchette de lavage avec enrouleur
- 2 grilles 2/1 GN en acier inox, mod. X2100 (650 x 530 mm)

KVG 072 X

OPTIONS - A DEMANDER LORS DE LA COMMANDE DU FOUR

- **KKL 072** - Système de lavage automatique WCS, pour le nettoyage de la chambre avec 4 intensités: Lavage SOFT / Lavage HARD / Lavage HARD PLUS / RINÇAGE (En dotation 1 bidon détergent DL 010 - 10 l.)
- **ETH** - Supplément pour connection Ethernet
- **KPS 072** - Porte inversée

CONSTRUCTION

- Enceinte de cuisson en acier inox 18/10 AISI 304 d'un épaisseur d'1 mm, moulée, avec angles arrondis à ample courbure pour faciliter les opérations de nettoyage
- Enceinte parfaitement lisse, étanche et soudée sans fuites
- Isolation thermique de l'enceinte de cuisson d'un épaisseur de 35 mm
- Joint de dilatation entre l'enceinte de cuisson et la face avant de l'appareil
- Porte à double vitrage séparé en verre trempé avec vitre intérieure thermoréfléchissante pour diminuer le rayonnement de chaleur vers l'opérateur et une efficacité majeure
- Vitre intérieure pivotant pour un nettoyage aisé
- Poignée avec ouverture à double sens
- Charnières de porte réglables pour offrir une excellente étanchéité
- Joint de porte sur la face avant du four avec montage encastré, en silicone vulcanisé résistant aux hautes températures et à l'usure
- Cuvette située sous la porte pour récupérer la condensation et la convoyer directement à l'écoulement, même quand la porte est ouverte
- Déflecteur ouvrable par fixation rapide, facilitant le nettoyage du compartiment ventilateur
- Panneau de commandes amovible, avec arrêt, pour faciliter les opérations de maintenance
- Évacuation de l'enceinte avec saut d'air intégré
- Double raccord pour l'arrivée d'eau (normal et adouci)
- Raccords regroupés sur le côté droit de l'appareil

CHAUFFAGE GAZ

- Chauffage gaz indirect dans la chambre de cuisson par brûleur soufflé à modulation d'énergie
- Allumage brûleurs automatique avec allumeur automatique avec décharge à haute fréquence
- Contrôle flamme électronique et dispositif de autodiagnostic avec rétablissement automatique allumage
- Économiseur automatique d'énergie Energy Saving
- Échangeur de chaleur hautement performant avec chambre d'expansion en acier réfractaire AISI 310 S

EQUIPEMENTS DE SECURITE

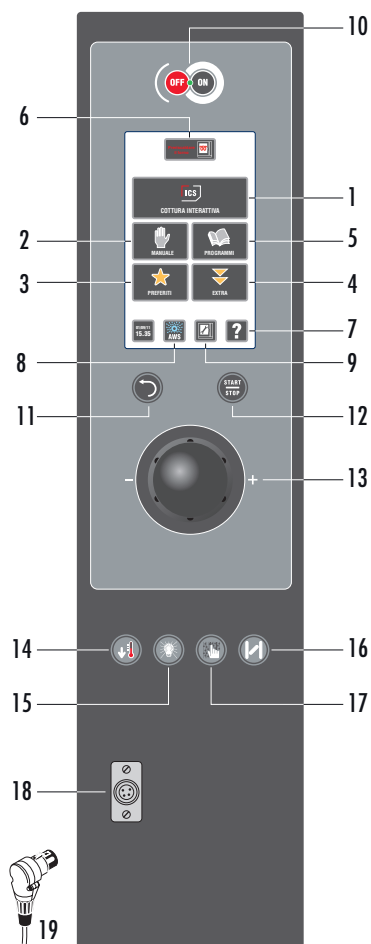
- Thermostat de sécurité de l'enceinte de cuisson
- Dispositif de Sécurité contre la surpression et la sous-pression dans l'enceinte
- Disjoncteur de sécurité du moteur
- Dispositif de détection de flamme qui interrompt l'arrivée du gaz en cas d'arrêt accidentel de la flamme brûleurs
- Pressostat de sécurité signalisation absence de gaz
- Contact de porte magnétique
- Affichage du manque d'eau
- Afficheur de signalisation des pannes et autodiagnostic
- Système de refroidissement des composants avec contrôle de surchauffe affiché
- Vanne gaz à double étage

ACCESSOIRES

- **KSA 001** - Sonde à cœur avec aiguille - Ø 1 mm.
- **KSM 002** - Système multisonde - 2 sonde à cœur multipoint - Ø 3 mm.
- **KSA 002** - Système multisonde - 2 sonde à cœur avec aiguille - Ø 1 mm.
- **KFX 072** - Filtre
- **USB** - Clé USB avec mise à jour logiciel
- **KP 004** - Kit pieds (h - 150 mm)
- **CAV 102** - Cheminée anti-vent pour modèles à gaz - Obligatoire pour toutes les installations sans hotte d'aspiration (180 x 180 x 200 h)
- **KSR 102** - Support de base en acier inox (1170 x 750 x 720 h)
- **KSR 102S** - Support de base en acier inox pour insertion cellule de refroidissement (1170 x 750 x 910 h)
- **KPT 102** - Porte-plaques (10 x 2/1 GN - 20 x 1/1 GN)
- **KPD 102** - Etagère pour détergeant
- **KAL 102** - Armoire neutre avec portes
- **KAN 102** - Armoire neutre avec portes, porte-plaques incorporé et étagère pour détergeant (10 x 2/1 GN - 20 x 1/1 GN)
- **KMC 052 E** - Armoire de maintien et cuisson lente, avec commandes électroniques et sonde au cœur (655 x 750 x 560 h - 5 x 2/1 GN - 10 x 1/1 GN - AC 230 V / 1,5 kW)
- **KSS 072** - Structure porte-plaques complète du châssis d'insertion (585 x 700 x 510 h)
- **KPP 072** - Structure porte-assiettes complète du châssis d'insertion (650 x 700 x 510 h - n. assiettes 32 - Ø 310 mm)
- **KCR 102** - Chariots pour extraction des structures porte-plaques avec cuvette ramasse-gouttes (605 x 690 x 950 h)
- **KCR 073** - Chariots pour extraction des structures porte-plaques avec cuvette ramasse-gouttes, Pour installation four avec hotte d'aspiration (605 x 690 x 1150 h)
- **KCP 072** - Couvertures isothermes pour structure
- **KKC 102** - Hotte d'aspiration avec condenseur à air (1170 x 1185 x 300 h - AC 230 V / 0,25 kW)
- **KKA 102** - Hotte d'aspiration sans condenseur à air - Nécessaire avec connexion à l'extérieur (1170 x 1185 x 300 h - AC 230 V / 0,25 kW)
- **KNR 072** - Chassis de superposition pour installation hotte (1170 x 750 x 200 h)
- **KPA 072** - Protection de chaleur en acier inox pour tôle latérale droit. Indispensable quand le four est mis à côté d'autres sources de chaleur
- **KGR 072** - Kit rôtisserie
- **CD 002** - Chariot porte kit complet de lavage - Capacité 2 bidons de 10 l.

- **DL010** - Combiclean - Nettoyant alcalin (bidon 10 l.)

KVG 072 X



- 1 - Système de cuissons automatiques interactives ICS (Interactive Cooking System). Appuyer sur la touche puis choisir le produit à cuire
- 2 - Fonction MANUEL pour introduire directement le mode de cuisson, le temps, la température et/ou les autres paramètres de cuisson
- 3 - Fonction PREFERES pour accéder aux programmes de cuisson personnels et automatiques les plus utilisés
- 4 - Fonction EXTRA: Régénération, Maintien, Décongélation, Multiniveau, Sous-vide, Fermentation
- 5 - Fonction PROGRAMMES pour créer, lancer et gérer les programmes personnels de cuisson (400 programmes, 15 cycles en séquence automatique)
- 6 - Fonction de pré-chauffage
- 7 - Fonction AIDE de guide à l'emploi
- 8 - Lavage automatique
- 9 - Fonction SERVICE pour accéder aux fonctions d'entretien et de service
- 10 - Interrupteur principal ON/OFF
- 11 - Touche Back/Retour menu précédent
- 12 - Touche Start/Stop
- 13 - Scroller+. Manette de Paramétrage/Sélection
- 14 - Touche refroidissement rapide avec porte ouverte
- 15 - Touche éclairage chambre de cuisson
- 16 - Touche événement évacuation vapeur enceinte de cuisson
- 17 - Touche humidificateur manuel
- 18 - Connexion sonde au cœur
- 19 - Sonde au cœur

DONNEES TECHNIQUES

KVG 072 X

Dimensions	mm	1170 x 895 x 810 h
Dimensions avec emballage	mm	1220 x 1040 x 1110 h
Poids - Brut / Net	Kg	240 / 220
Puissance électrique total	kW	1
Puissance thermique nominale	kW / kcal	20 / 17200
Puissance de chauffage chambre	kW / kcal	20 / 17200
Puissance ventilateur	kW	0,55
Tension d'alimentation	V	AC 230 V - 50 Hz

CAPACITE (GN)

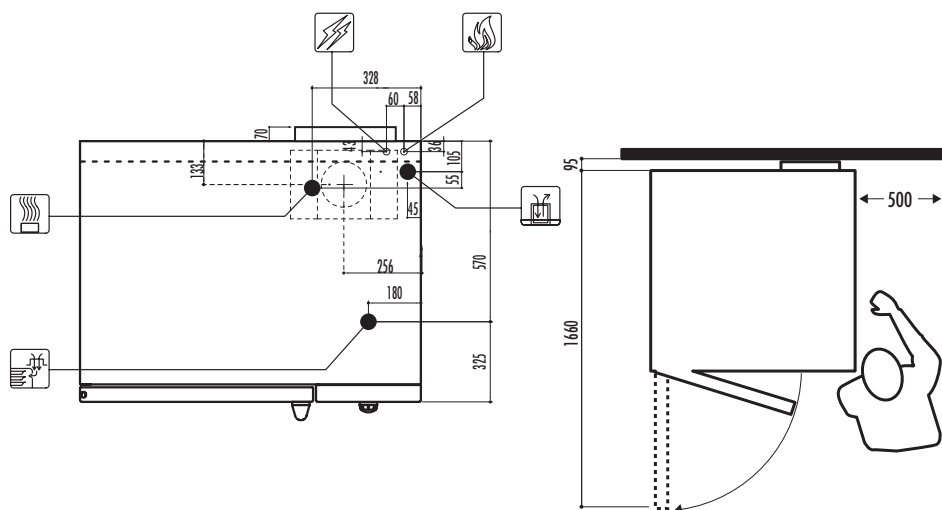
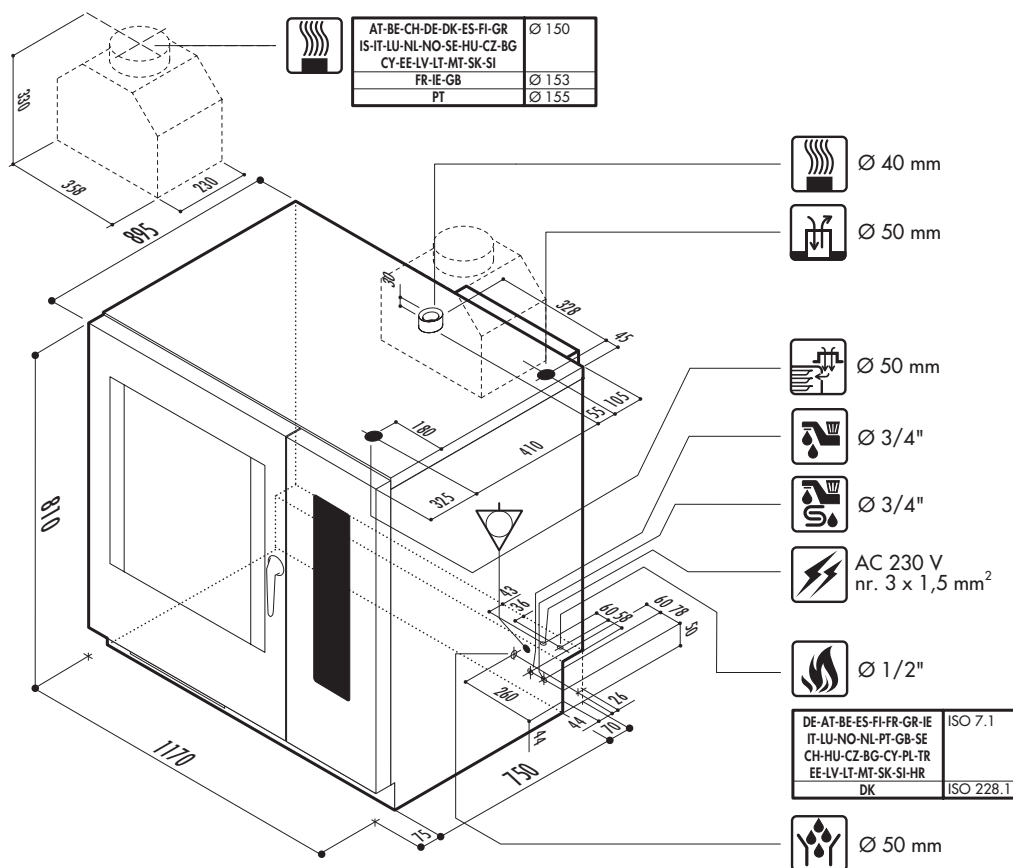
7 x 2/1 GN - 14 x 1/1 GN

Entraxe entre les étagères (mm)

70 mm

KVG 072 X

Selon les normes CE pour le gaz, les gaz brûlés doivent être évacués de manière adéquate (Type B13, B23, A3)



CE IPX 5

Entrée du câble d'alimentation électrique



Bouchon détartrant du chauffe-eau



Aspiration air



Evacuation liquides



Arrivée gaz et type de filetage



Event vapeurs et sécurité sous-pression enceinte



Arrivée d'eau normale



Evacuation condensation



Cheminée fumées



Event vapeurs de la chambre



Arrivée d'eau adoucie

