

FOUR MIXTE ELECTRIQUE

Four polyvalent avec chaudière
pour la cuisson à air chaud,
à la vapeur et cuisson combinée

MME 102 P

10 x 2/1 GN

01.09.2008

CONSTRUCTION

- Enceinte en acier CrNi 1.4301, avec angles arrondis pour un nettoyage facilité (HACCP)
- Enceinte soudée et étanche
- Enceinte avec isolation périphérique de 35 mm d'épaisseur
- Joint de dilatation entre l'enceinte et la face avant de l'appareil
- Porte à double vitrage séparé en verre trempé, à faible radiation thermique et éclairage intégré
- Vitre intérieure pivotante pour un nettoyage facilité
- Charnières de porte réglables
- Joint de porte encastré en silicone vulcanisé résistant aux hautes températures et à l'usure
- Bac de récupération de porte avec écoulement
- Echelles porte-plaques GN amovibles avec 70 mm d'écartement entre glissières
- Panneau de commandes amovible, avec arrêt, facilitant l'inspection
- Chaudière construite en CrNi 1.4301 avec isolation thermique en laine minérale
- Vannes magnétiques séparées pour l'eau adoucie et l'eau normale
- Raccords regroupés sur l'arrière droit de l'appareil

CHAUFFAGE ELECTRIQUE

- Enceinte: corps de chauffages électriques blindés en INCOLOY 800 CrNi
- Chaudière: corps de chauffages électriques blindés en INCOLOY 800 CrNi
- Contrôle et correction automatique de la consommation par le système ENERGY SAVING

FONCTIONNALITES

- Panneau de commandes électronique avec touches et manettes pour la sélection du temps et de la température
- Auto-diagnostic effectué lors de chaque enclenchement avec affichage numérique du diagnostic et alarme sonore
- Températures préprogrammées des fonctions air chaud, vapeur et combiné air chaud-vapeur
- 99 programmes possibles, 9 cycles en séquence automatique
- 44 recettes mémorisées (31 recettes dans les versions sans sonde au cœur)
- Turbine bidirectionnelle réglée électroniquement par le système AUTOREVERSE pour optimiser la qualité de cuisson
- Maintien en température au moyen de la sonde ou de l'horloge
- Abattement de température avec porte ouverte et déclenchement automatique à 50°C
- Abattement de la température lors de la cuisson en cas de surchauffe
- Humidification manuelle par touche à pression
- Contrôle de l'humidité de l'enceinte par le système AUTOCLIMA avec événement automatique FAST-DRY
- Evacuation du surplus d'humidité au moyen de l'événement de manière manuelle
- Eclairage halogène intégré dans la porte avec déclenchement à l'ouverture de la porte
- Préchauffage automatique de la chaudière
- Condensation automatique des vapeurs
- Contrôle automatique du degré d'humidité de l'enceinte évitant une surproduction de vapeur
- Programme de nettoyage manuel de l'enceinte "CL"



- Programme de détartrage de la chaudière "DE"
- Vidange automatique et journalière de la chaudière avec contrôle de la température de vidange (max. 60°C)
- Affichage de l'alarme de détartrage de la chaudière
- Demande et affichage du temps restant jusqu'au prochain détartrage de la chaudière
- Affichage du programme d'entretien du four:
 - Test des fonctions de la platine
 - Contrôle des sondes
 - Affichage des heures de fonctionnement pour un entretien programmé

EQUIPEMENTS DE SECURITE

- Thermostat de sécurité de l'enceinte
- Thermostat de sécurité de la chaudière
- Sécurité contre la sur- et la sous-pression dans l'enceinte
- Sécurité contre la surpression dans la chaudière
- Disjoncteur de sécurité du moteur
- Contact de porte
- Régulation automatique du niveau d'eau dans la chaudière
- Affichage du manque d'eau, avec possibilité poursuivre la cuisson en air chaud
- Refroidissement par air pulsé de la partie électrique et surveillance thermique de celle-ci
- Arrêt automatique en cas de perturbations des systèmes vitaux

ACCESSOIRES DE SERIE

- 1 jeu d'échelles porte-plaques
- 2 grilles inox GN 2/1

OPTIONS

- Sonde à cœur SC avec prise externe
- Sonde de cuisson à cœur pour sous vide SE002 avec prise externe
- Charnière de porte à droite PS001
- Tension et fréquence électriques spéciales et maritime
- Structure porte-plaques SGA20 - SGA21
- Chariot d'extraction pour structure porte-plaques CRA20
- Filtre à graisse FXA20
- Hotte d'aspiration avec condensateur de vapeur intégré BKA102
- Support ouvert simple ASR20 ou avec échelles porte-plaques ASP20
- Armoire chaude AAC20
- Support fermé avec porte battante AAN20
- Douchette de lavage LD25

- Raccord à un système d'optimisation énergétique SN
- Prise série pour imprimante (type RS 232) pour quittance de cuisson

DONNEES TECHNIQUES

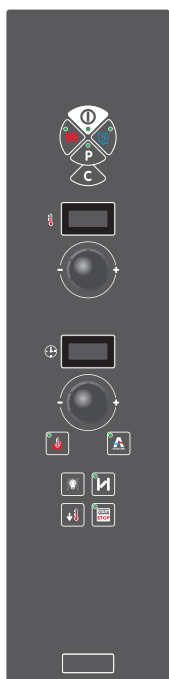
MME 102 P

Dimensions	mm	1030 x 980 x 1010 h
Poids - Brut / Net	Kg	215 / 190
Puissance électrique total	kW	31
Puissance thermique nominale	kW/kcal	- / -
Puissance de chauffage chambre	kW/kcal	30 / -
Puissance de chauffage vapeur	kW/kcal	30 / -
Puissance ventilateur	kW	1
Tension d'alimentation		3N AC 400 V - 50 Hz

CAPACITE

10 x 2/1 GN

- Avec échelles porte-plaques (de série): 10 x 2/1 GN, écartement de 70 mm entre glissières
- Avec structure porte-plaques SGA20 10 x 2/1 GN (option), écartement de 65 mm entre glissières
- Avec structure porte-plaques ASG21 20 x 1/1 GN (option), écartement de 65 mm entre glissières



VERSION P

- Commandes manuelles à contrôle électronique
- 99 programmes possibles
- 9 cycles en séquence automatique, afficheurs numériques
- 44 recettes mémorisées*
- Autoclima avec événement automatique
- Autodiagnostic
- Autoreverse (distribution de l'air en enceinte avec inversion automatique du sens de rotation du ventilateur)
- Humidificateur et éclairage enceinte de cuisson
- Programme de lavage manuel

OPTIONS: sonde au cœur, douchette de lavage

MODES DE FONCTIONNEMENT

- Air pulsé avec Autoclima 30°-300°C
- Vapeur 30 - 130°C (basse température, atmosphérique, forcée)
- Mixte air pulsé vapeur avec Autoclima 30°C - 300°C
- Automatique avec 44 recettes mémorisées*
- Programmable avec cuissons en séquence automatique (jusqu'à 9 cycles)
- Maintien en température avec Autoclima

(*) 31 recettes dans les versions sans sonde au cœur

MME 102 P

