

CONSTRUCTION

- Enceinte emboutie en acier CrNi 1.4301, avec angles arrondis pour un nettoyage facilité (HACCP)
- Enceinte soudée, sans joints 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, éclairage intégré et ouverture par poignée bidirectionnelle
- 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
- Déflecteur pivotant facilitant le nettoyage de la turbine
- 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 AISI 316 avec isolation thermique en laine minérale
- Écoulement à séparateur muni d'une fenêtre d'inspection rendant possible un raccordement direct
- Vannes magnétiques séparées pour l'eau adoucie et l'eau normale
- Raccords regroupés sur l'arrière droit de l'appareil

CHAUFAGE GAZ

- Chauffage indirect de l'enceinte et chauffage de la chaudière au moyen de brûleurs pulsés
- Allumage automatique et contrôle électronique des brûleurs
- Échangeur de chaleur en acier CrNi 310 S avec chambre d'expansion
- Auto-diagnostic avec réarmement automatique
- 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
- 91 programmes enregistrables avec chacun 9 phases de cuisson alternées
- 3 programmes de remise en température préenregistrés dont un modifiable
- 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
- Évacuation du surplus d'humidité au moyen de l'événement de manière manuelle
- Éclairage 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
- Thermocouple électronique de sécurité avec coupure immédiate du gaz en cas de problème
- Pressostat de sécurité gaz
- Contact de porte magnétique
- 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

- Système de lavage automatique WCS (Washing Combi System) KL102
- Douchette de lavage LD25
- Chariot porte kit complet de lavage CD002
- Gâche de porte pour ouverture de sécurité à 2 crans
- Charnière de porte à droite PST01
- Réglage pour gaz de pétrole liquéfié (GPL)
- Cheminée anti-vent CAM102
- Structure porte-plaques SG102
- Structure porte-assiettes PR102 avec housse iso thermique CP102 et chariot de banquet CR102
- Chariot d'extraction pour structure porte-plaques CR102
- Filtre à graisse FX102
- Sonde à cœur SC avec prise externe

- Sonde de cuisson à cœur pour sous vide SE002 avec prise externe
- Hotte d'aspiration avec condensateur de vapeur intégré HKA102
- Support ouvert simple SR102 ou avec échelles porte-plaques SP102
- Tablette de rangement pour filtre de détartrage KD102
- Armoire chaude AC102
- Armoire de maintien en température électronique avec Autoclimateur MA102
- Support fermé avec porte battante AN102
- Prise sérieuse pour imprimante (type RS 232) pour quittance de cuisson

DONNEES TECHNIQUES

GGM T20 P

Dimensions	mm	1170 x 895 x 1090 h
Poids - Brut / Net	Kg	258 / 235
Puissance électrique total	kW	1
Puissance thermique nominale	kW/kcal	40 / 34400
Puissance de chauffage chambre	kW/kcal	27 / 23220
Puissance de chauffage vapeur	kW/kcal	27 / 23220
Puissance ventilateur	kW	0,55
Tension d'alimentation		AC 230 V - 50 Hz

CAPACITE

10 x 2/1 GN - 20 x 1/1 GN

- Avec échelles porte-plaques (de série): 20 x GN 1/1 ou 10 x GN 2/1, écartement de 70 mm entre glissières
- Avec structure porte-plaques SG102 (option): 20 x GN 1/1 ou 10 x GN 2/1, écartement de 65 mm entre glissières
- Avec structure porte-assiettes PR102 (option): 49 assiettes de Ø 310 mm, écartement de 68 mm

VERSION P

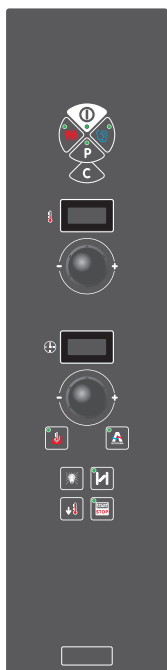
- Commandes manuelles à contrôle électronique
- 99 programmes possibles
- 9 cycles en séquence automatique, afficheurs numériques
- 44 recettes pré-mémorisées*
- Autoclimateur avec événement automatique
- Autodiagnostic
- Autoreverse (distribution de l'air en enceinte avec inversion automatique du sens 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 Autoclimateur 30°-300°C
- Vapeur 30 - 130°C (basse température, atmosphérique, forcée)
- Mixte air pulsé vapeur avec Autoclimateur 30°C - 300°C
- Automatique avec 44 recettes pré-mémorisées*
- Programmable avec cuissons en séquence automatique (jusqu'à 9 cycles)
- Maintien en température avec Autoclimateur

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



GGM T20 P

