

COMPACT

FOUR MIXTE A GAZ A INJECTION

CVG 051 S



5 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
- Plus de 90 programmes de cuisson en menu déjà personnalisés, programmes pour la remise en température sur assiettes ou sur bacs GN inclus
- Programmable 99 programmes, avec 4 cycles en séquence automatique
- Manuel avec possibilité cuissons en séquence automatique de 4 cycles et fonctions de: Maintien (2 modalités) - Gestion événement
- Cuissons avec contrôle de la température au cœur (avec sonde à cœur multipoints ou à aiguille)

CONTROLES

- Affichage alphanumérique haute visibilité
- Touche pour la gestion des 4 cycles avec leds de visualisation
- Touche d'accès direct aux programmes de cuisson
- Poignée SCROLLER avec fonction Scroll et Push pour confirmer les paramètres
- Préchauffage 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'événement 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
- Condensation automatique des vapeurs
- Accès aisé aux paramètres programmables utilisateur, pour personnaliser l'appareil
- Système de lavage automatique (en option)
- Programme de lavage semi-automatique de série
- Turbine à deux vitesses (en option); la vitesse réduite apporte une réduction de la puissance de chauffage
- Contrôle de la température au cœur par la sonde multipoint avec 4 points de contrôle (en option)
- Prise externe multifonctions pour la sonde à cœur (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 manuelles pour: Humidificateur - Abattement de température avec porte ouverte et déclenchement automatique à 50°C - Eclairage chambre de cuisson - Ouverture manuelle de l'événement
- Protection contre l'eau IPX4



- 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

- 2 grilles 1/1 GN en acier inox, mod. X1100 (530 x 325 mm)

OPTIONS - A DEMANDER LORS DE LA COMMANDE DU FOUR

- **KSC 004** - Sonde au coeur multipoint - Ø 3 mm.
- **CLM 051** - Système de lavage automatique **AWS**, pour le nettoyage de la chambre avec 4 intensités: Lavage **SOFT** / Lavage **MEDIUM** / Lavage **HARD** / **RINÇAGE** (En dotation 1 bidon détergent DL 010 - 10 l.)
- **CVR 051** - Deux vitesses de ventilation: normales/réduite
- **CPS 051** - Porte inversée

CONSTRUCTION

- Enceinte de cuisson en acier inox 18/10 AISI 304 d'un épaisseur d'1 mm, avec angles arrondis à ample courbure pour faciliter les opérations de nettoyage
- Enceinte parfaitement lisse et étanche
- 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
- Défecteur ouvrable par fixation rapide, facilitant le nettoyage du compartiment ventilateur
- Panneau de commandes amovible, avec arrêt, pour faciliter les opérations de maintenance
- 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

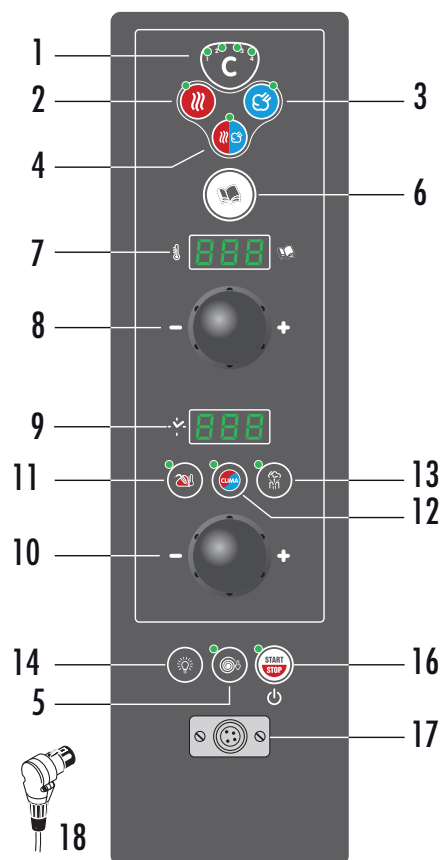
- Thermostat de sécurité de l'enceinte de cuisson
- Dispositif de Sécurité contre la surpression et la sous-pression dans l'enceinte
- Disjoncteur de sécurité du moteur
- Dispositif de détection de flamme qui interrompt l'arrivée du gaz en cas d'arrêt accidentel de la flamme brûleurs
- Pressostat de sécurité signalisation absence de gaz
- Contact de porte mécanique

- 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. (seulement si le four est déjà fourni avec sonde au coeur)
- **LD 25** - Douchette de lavage dotée de tuyau flexible en acier inox, de raccords et de fixations - 2,5 mt.
- **USB** - Clé USB avec mise à jour logiciel
- **KSR 061** - Support de base en acier inox (850 x 480 x 910 h)
- **RP 014** - Kit roulettes, dont 2 avec frein - Avec manchon fileté (pour supports)
- **KPT 061** - Porte-plaques (10 x 1/1 GN)
- **KPD 061** - Etagère pour détergeant
- **KAL 061** - Armoire neutre avec portes
- **KAN 061** - Armoire neutre avec portes, porte-plaques incorporé et étagère pour détergeant (10 x 1/1 GN)
- **KMC 031 E** - Armoire de maintien et cuisson lente, avec commandes électroniques et sonde au coeur (450 x 630 x 410 h - 3 x 1/1 GN - AC 230 V / 0,7 kW)
- **CPA 051** - Protection de chaleur en acier inox pour tôle latérale droit. Indispensable quand le four est mis à côté d'autres sources de chaleur
- **CD 002** - Chariot porte kit complet de lavage - Capacité 2 bidons de 10 l.
- **DL 010** - *Combiclean* - Nettoyant alcalin (bidon 10 l.)

CVG 051 S



- 1 - Touche cycles de cuisson
- 2 - Touche mode air pulsé
- 3 - Touche mode vapeur
- 4 - Touche mode mixte air pulsé/vapeur
- 5 - Touche vitesse réduite
- 6 - Bouton programmes de cuisson
- 7 - Afficheur visualisation température de l'enceinte de cuisson, visualisation programme/recettes
- 8 - Manette d'introduction/sélection température
- 9 - Afficheur visualisation temps de cuisson (manquant/programmé), visualisation température au coeur du produit (réelle/programmée), visualisation valeur humidité
- 10 - Manette introduction/Sélection temps/Température au coeur
- 11 - Touche activation cuisson avec sonde au coeur du produit
- 12 - Touche activation automatique humidité (CLIMA), Touche humidificateur manuel
- 13 - Touche événement évacuation vapeurs en enceinte de cuisson
- 14 - Touche éclairage enceinte de cuisson
- 15 - Touche refroidissement rapide avec porte ouverte
- 16 - Interrupteur général - Touche Start/Stop
- 17 - Connexion sonde au coeur
- 18 - Sonde au coeur

DONNEES TECHNIQUES

CVG 051 S

Dimensions	mm	850 x 635 x 630 h
Dimensions avec emballage	mm	885 x 723 x 810 h
Poids - Brut / Net	Kg	- / -
Puissance électrique total	kW	0,25
Puissance thermique nominale	kW / kcal	8,5 / 7310
Puissance de chauffage chambre	kW / kcal	8,5 / 7310
Puissance ventilateur	kW	0,25
Tension d'alimentation	V	AC 230 V - 50 Hz

CAPACITE (GN)

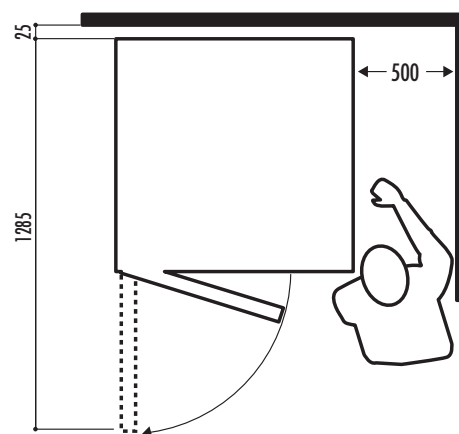
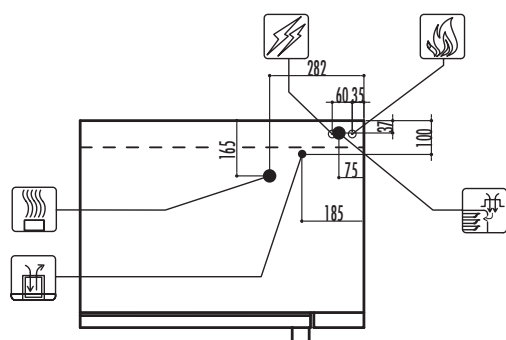
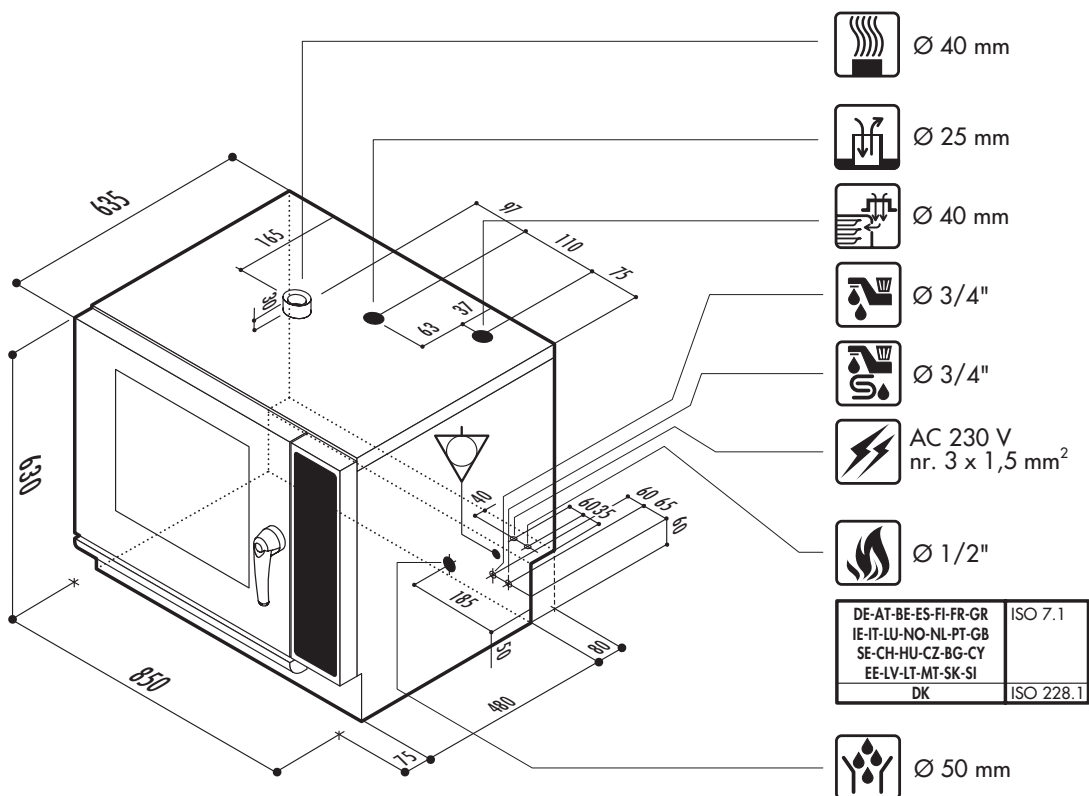
5 x 1/1 GN

Entraxe entre les étagères (mm)

70 mm

CVG 051 S

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



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

