

FOUR MIXTE ELECTRIQUE

XAVE 07 D

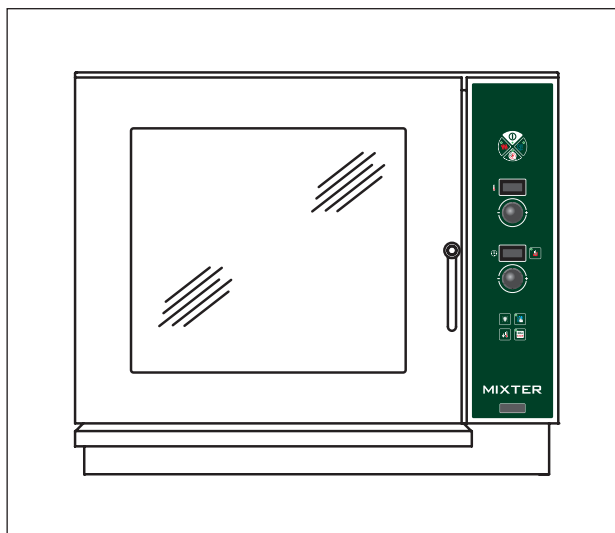
Four polyvalent avec vapeur direct pour la cuisson à air chaud, à la vapeur et cuisson combinée

CONSTRUCTION

- Construit en acier CrNi 1.4301
- 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
- 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 chauffés électriques blindés en INCOLOY 800 CrNi
- Contrôle et correction automatique de la consommation par le système ENERGY SAVING



FONCTIONNALITES

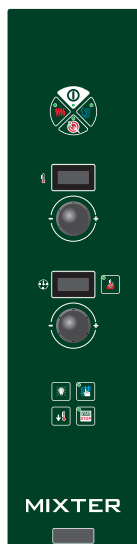
- Panneau de commandes électronique avec touches et manettes pour la sélection du temps et de la température
- Auto-diagnostic effectué lors de chaque enclenchement avec affichage numérique du diagnostic et alarme sonore
- Turbine bidirectionnelle réglée électroniquement par le système AUTOREVERSE pour optimiser la qualité de cuisson
- 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 ou programmable
- Evacuation du surplus l'humidité au moyen de l'évent manuelle
- Eclairage halogène intégré dans la porte avec déclenchement à l'ouverture de la porte
- 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"
- Option: Sonde de cuisson à cœur électronique (30°C-100°C) avec prise externe et thermomètre digital
- Affichage du programme d'entretien du four:
 - Test des fonction de la platine
 - Contrôle des sondes
 - Affichage des heures de fonctionnement pour un entretien programmé

VERSION D

Electronique manuel. Touches modes de cuisson et de remise en température. Thermostat électronique 30°C - 300°C. Minuterie électronique. Autoreverse (distribution de l'air dans la chambre avec inversion automatique du sens de rotation du ventilateur). Humidificateur, évent manuelle et éclairage de la chambre de cuisson.

MODES DE FONCTIONNEMENT

- Air pulsé 30°C - 300°C
- Vapeur 30° -130°C (basse température, atmosphérique, forcée)
- Mixte 30°C - 300°C
- Remise en température: programme R1 pour remise sur assiettes, R2 remise sur bac, R0 remise avec choix du temps et température
- Optionnelle: Sonde à cœur 30°C -100°C



EQUIPEMENTS DE SECURITE

- Thermostat de sécurité de l'enceinte
- Sécurité contre la sur- et la sous-pression dans l'enceinte
- Disjoncteur de sécurité du moteur
- Contact de porte
- 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

DONNEES TECHNIQUES

- Tension et fréquence: 3 NAC 400 V - 50 Hz
- Puissance électrique totale: 8 kW
- Puissance de chauffe de l'enceinte: 7,5 kW
- Puissance de chauffe vapeur: 7,5 kW
- Puissance du moteur: 0,5 kW

DIMENSIONS

- B x T x H (mm) 950 x 805 x 790 h

CAPACITE

- Avec échelles porte-plaques (de série): 7 x GN 1/1, écartement de 70 mm entre glissières
- Avec structure porte-plaques SGA07 (option): 7 x GN 1/1, écartement de 65 mm entre glissières

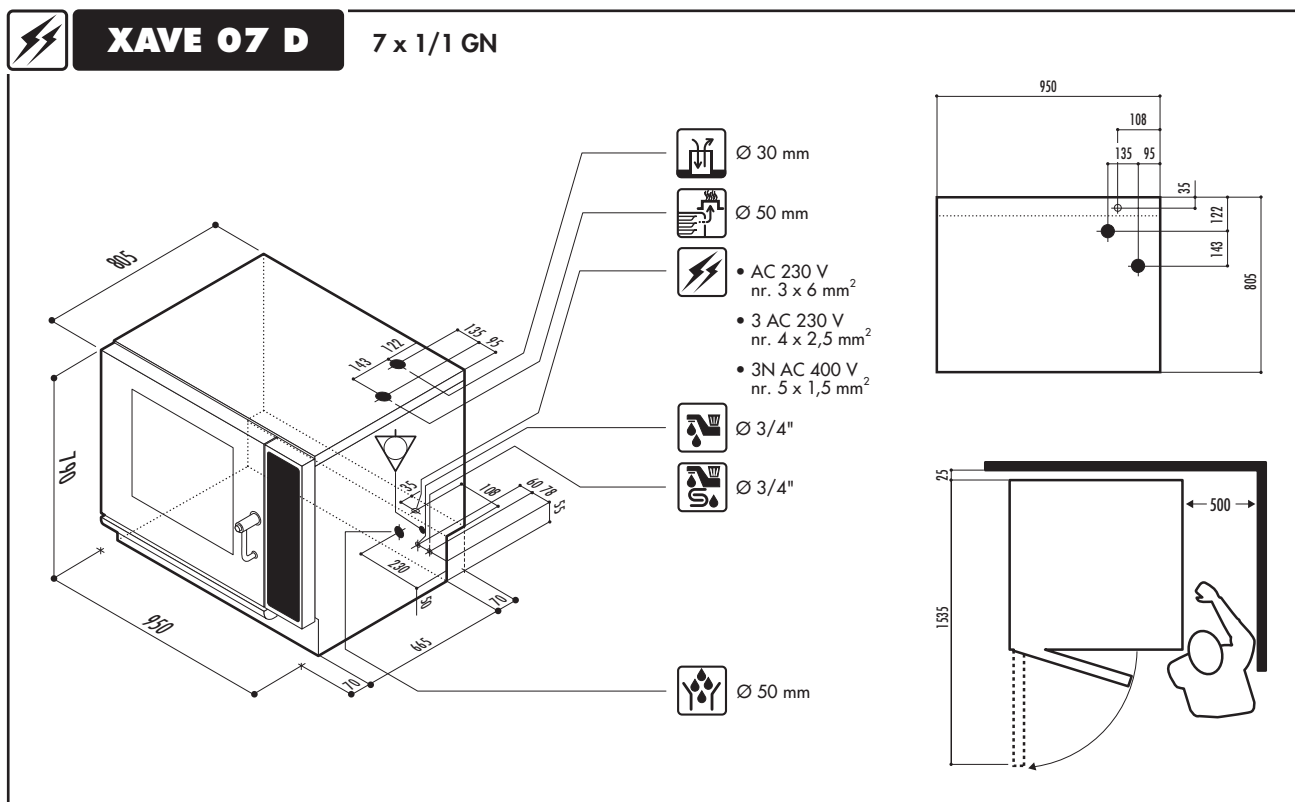
ACCESSOIRES DE SERIE

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

OPTIONS

- Sonde à cœur SC
- Sonde de cuisson à cœur pour sous vide SE002
- Charnière de porte à droite PS001
- Structure porte-plaques SGA07
- Jeu d'échelles porte-plaques 600x400 mm PAA06 - PAA07
- Chariot d'extraction pour structure porte-plaques CR061
- Tension et fréquence électriques spéciales et maritime
- Filtre à graisse FXA07
- Support ouvert simple ASR07 ou avec échelles porte-plaques ASP07
- Support fermé avec porte battante AAN07
- Armoire chaude AAC07
- Hotte d'aspiration avec condensateur de vapeur intégré KA064
- Douchette de lavage LD25
- Prise série pour imprimante (type RS 232) pour quittance de cuisson
- Raccord à un système d'optimisation énergétique SN

CERTIFICATIONS CE IPX 4



La société se réserve le droit de modifier, sans préavis, les données mentionnées ci-contre.

01.06.2005

MIXTER

Via Schiaparelli 15, Z.I. S. Giacomo di Veglia - 31029 Vittorio Veneto TREVISO Italy
Telephone (+39) 0438.9110 - Fax (+39) 0438.912300

