

Gastromix

FOUR MIXTE A GAZ A INJECTION

GGV T06 P

6 x 1/1 GN



MODALITE DE CUISSON

- Air pulsé avec CLIMA 30 - 300 °C
 - Vapeur 30 -130° (basse température, atmosphérique, forcé)
 - Mixte air pulsé vapeur avec CLIMA 30 - 300 °C
- (Visualisation temps et température pré-établi pour chaque modalité cuisson)

MODES DE FONCTIONNEMENT

- Automatique avec 44 recettes en menu déjà personnalisées (Version P avec sonde), recettes pur remise en température sur assiettes ou sur bacs GN incluses
- Programmable 99 programmes, avec 9 cycles en séquence automatique
- Manuel avec possibilité cuissons en séquence automatique de 9 cycles et fonctions de:
 - Maintien (2 modalités)
 - Gestion événement (ouvert, fermé, seconds de pré-ouverture)
- Avec sonde au cœur (Option)
- Durée programmable

FONCTIONNALITES

- Affichage alphanumérique
- Touche d'accès direct aux programmes et aux recettes
- 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
- Contrôle automatique saturation de la vapeur dans la chambre de cuisson
- 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
- Programme de lavage semi-automatique de série

CONTROLES

- Turbine à deux vitesses (Option); la vitesse réduite apporte une réduction de la puissance de chauffage
- Contrôle de la température au cœur par la sonde en option
- Prise externe multifonctions pour la sonde à cœur (Multipoints ou pour sous vide)
- Commandes manuelles pour:



- Humidificateur manuel
- 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'événement

CONSTRUCTION

- Enceinte de cuisson en acier inox 18/10 AISI 304 d'une épaisseur d'1 mm, moulée, avec angles arrondis à ample courbure pour faciliter les opérations de nettoyage (Normes HACCP)
- Enceinte parfaitement lisse, étanche et soudée sans fuites
- Isolation thermique de l'enceinte de cuisson d'une 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 intérieur thermoréfléchissant pour diminuer le rayonnement de chaleur vers l'opérateur et une efficacité majeure
- Vitre intérieur 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 pivotant 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 indirect au gaz de l'enceinte de cuisson au moyen de brûleurs à air pulsé
- 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
- Vanne gaz à double étage

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

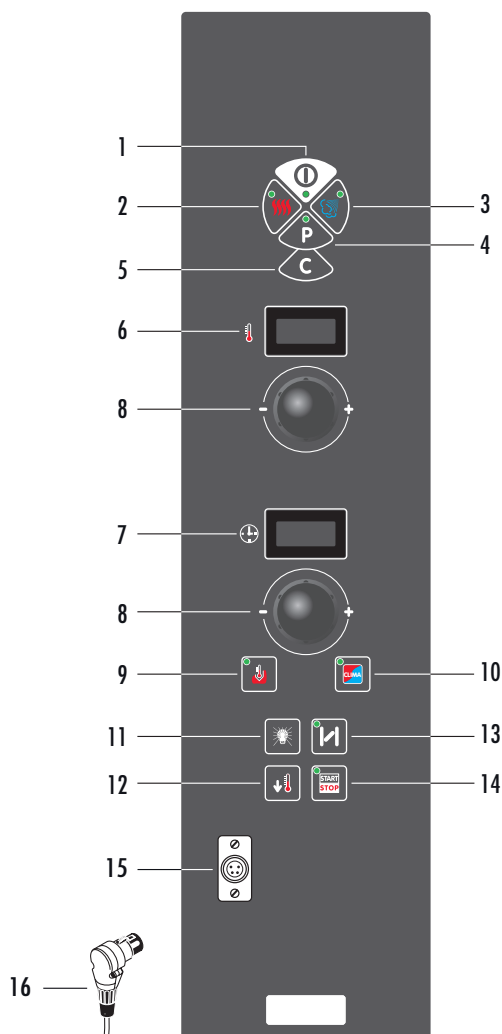
ÉQUIPEMENTS DE SERIE

- Echelles porte-plaques
- 2 grilles inox GN 1/1 (mm 530 x 325)
- Porte sonde au coeur
- Livre de recettes

ÉQUIPEMENTS SUR DEMANDE / ACCESSOIRES

- Sonde au coeur SC
- Double vitesse VR01
- Douchette de lavage LD25
- Système de lavage automatique LMT06, pour le nettoyage de la chambre avec 3 intensités:
 - SOFT pour la saleté normale
 - MEDIUM pour la saleté tenace
 - HARD en présence d'incrustations
- Porte avec gâche de sécurité double
- Charnière de porte à droite PST01
- Réglage pour gaz de pétrole liquéfié (GPL)
- Sonde de cuisson à coeur pour sous vide SE002 avec prise externe - ø 1 mm
- Filtre à graisse FXT06
- Structure porte-plaques SGT06
- Structure porte-assiettes PRT06
- Couvertures isothermes CPT06 pour SG ou PR
- Chariot d'extraction pour structure porte-plaques CRT06
- Hottes d'aspiration en acier inox, avec moteur et condensateur de vapeur GKAT06
- Chassis de superposition NRT06 pour installation hotte GKAT06
- Supports de base en acier inox SRT06
- Supports de base en acier inox avec étagère en acier et porte-plaques incorporé SPT06
- Chariot CD002 pour système de lavage et bidon détergent
- Armoires chauffantes en acier inox avec commandes électromécaniques ACT06 - Capacité 16 x 1/1 GN - 8 x 2/1 GN
- Armoires neutres ANT06 - Capacité 16 x 1/1 GN - 8 x 2/1 GN
- Armoire de maintien avec commandes digitales et CLIMA, système de contrôle automatique et électronique de l'humidité, du temps et de la température MAT06 - Capacité 16 x 1/1 GN - 8 x 2/1 GN
- Combiclean DL010 - Nettoyant alcalin (bidon 10 lt.)

GGV T06 P



- 1 - Interrupteur général
- 2 - Bouton mode air pulsé. 2 + 3 mode mixte
- 3 - Bouton mode vapeur
- 4 - Bouton programmes de cuisson
- 5 - Bouton cycles de cuisson
- 6 - Afficheur visualisation température de la chambre de cuisson
- 7 - Afficheur visualisation temps de cuisson (manquant/programmé), visualisation température au coeur du produit (réelle/programmée), visualisation valeur humidité
- 8 - Manette d'introduction/sélection
- 9 - Bouton introduction température au coeur du produit
- 10 - Touche de programmation valeur humidité automatique (CLIMA), Activation humidité manuelle
- 11 - Bouton éclairage chambre de cuisson
- 12 - Bouton refroidissement rapide avec porte ouverte
- 13 - Touche événement d'évacuation de vapeurs enceinte de cuisson
- 14 - Bouton Marche/Arrêt
- 15 - Connexion sonde au coeur
- 16 - Sonde au coeur

DONNEES TECHNIQUES

GGV T06 P

Dimensions	mm	890 x 825 x 810 h
Poids - Brut / Net	Kg	142 / 125
Puissance électrique total	kW	0,5
Puissance thermique nominale	kW/kcal	10 / 8600
Puissance de chauffage chambre	kW/kcal	10 / 8600
Puissance de chauffage vapeur	kW/kcal	10 / 8600
Puissance ventilateur	kW	0,5
Tension d'alimentation		AC 230 V - 50 Hz

CAPACITE

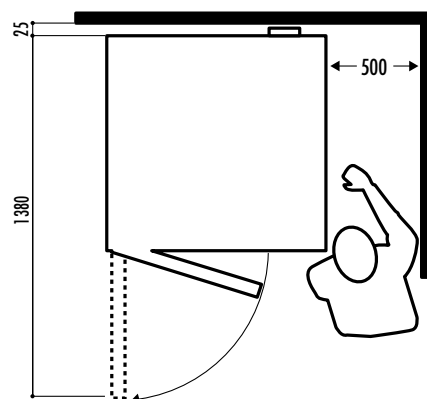
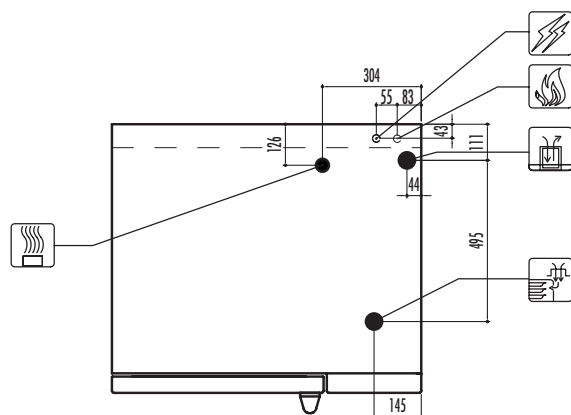
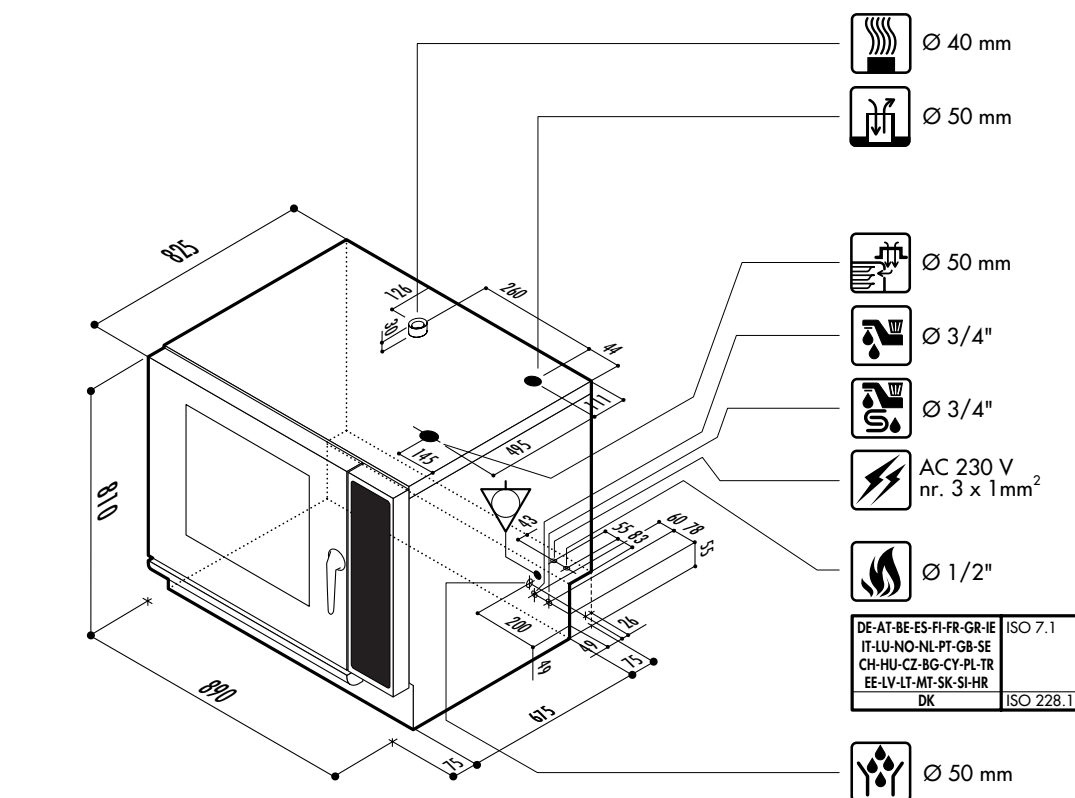
6 x 1/1 GN

- Avec échelles porte-plaques (de série): 6 x GN 1/1, écartement de 70 mm entre glissières
- Avec structure porte-plaques SGT06 (option): 6 x GN 1/1, écartement de 65 mm entre glissières
- Avec structure porte-assiettes PRT06 (option): 14 assiettes de Ø 310 mm, écartement de 58 mm

CERTIFICATIONS **CE IPX 5**

GGV T06 P

Selon 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

