

Gastromix

FOUR MIXTE A GAZ A INJECTION

GGV T21 T

20 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

- Systeme de cuissons automatiques ACC, contenant 79 procédés de cuisson pour: Entrées, Viandes, Volaille, Poisson, Legumes, Pâtisserie, Multigrill, Maintien, Remise en température, Décongélation
- Programmable avec possibilité de mémoriser programmes de cuisson en séquence automatique (jusqu'à 9 cycles) attribuant à chaque programme un nom propre
- Avec départ retardé
- Avec sonde au coeur
- Durée programmable
- Cuissons Delta T
- Manuelle avec possibilité de cuisiner avec 9 cycles en séquence automatique et fonction PLUS pour:
 - Maintien
 - Finition (Soft, Medium, Hard)
 - Gestion ventilateur (ventilation intermittente)
 - Gestion événement

FONCTIONNALITES

- Poignée SCROLLER PLUS avec fonction "Push" pour confirmer les paramètres
- Préchauffage automatique ou 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 avec événement motorisé
- Système ouverture événement pour évacuation du surplus de l'humidité de manière programmable, automatique ou avant la fin du cycle
- Autoreverse (inversion automatique du sens de rotation de la ventilation) pour une uniformité de cuisson parfaite
- Contrôle parallèle de la température dans l'enceinte de cuisson et au cœur, système DELTA T
- Condensation automatique des vapeurs
- Départ retardé programmable
- Accès aisé aux paramètres programmables utilisateur, pour personnaliser l'appareil
- Contrôle automatique saturation de la vapeur dans la chambre de cuisson
- Programme de lavage semi-automatique de série
- 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



CONTROLES

- Turbine à 6 vitesses et ventilation intermittente; les premières trois vitesses apportent une réduction de puissance automatique pour cuisson lente
- Contrôle de la température au cœur par la sonde multipoint avec 4 points de contrôle
- Sonde au cœur avec prise extérieure qui peut être facilement remplacée avec la sonde à aiguille pour la cuisson sous-vide
- Connexion USB pour télécharger les données HACCP, pour mettre à jour le logiciel et pour charger/décharger les recettes personnelles
- Commandes manuel 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
- Porte avec système de fermeture avec 3 gâches
- 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 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

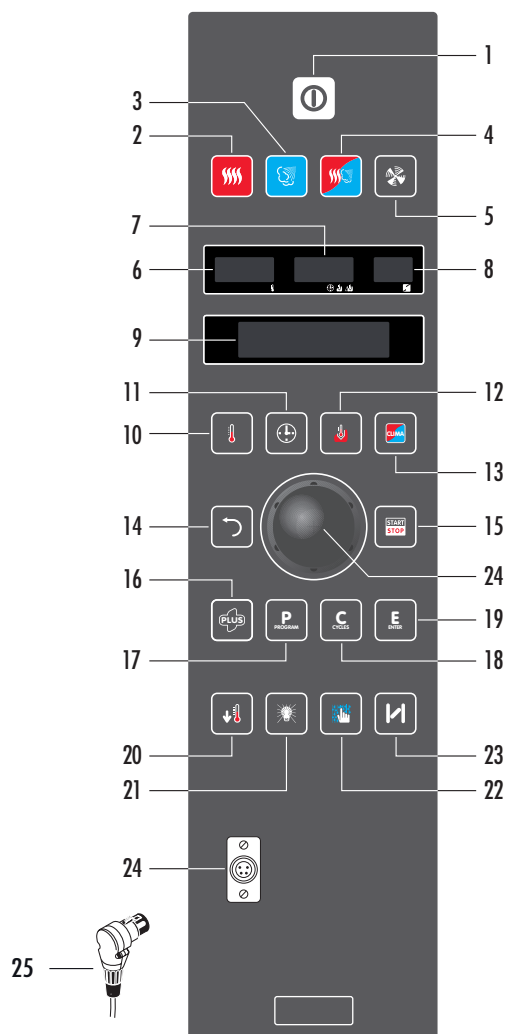
ÉQUIPEMENTS DE SERIE

- Chariot à échelles GKST21
- 2 grilles inox GN 1/1 (mm 530 x 325)
- Sonde au cœur
- Porte sonde au cœur
- Livre de recettes

ÉQUIPEMENTS SUR DEMANDE / ACCESSOIRES

- Douchette de lavage LD25
- Système de lavage automatique LMT21, pour le nettoyage de la chambre avec 3 intensités:
 - SOFT pour la saleté normale
 - MEDIUM pour la saleté tenace
 - HARD en présence d'incrustations
- Clé USB avec mise à jour du logiciel
- Réglage pour gaz de pétrole liquéfié (GPL)
- Cheminée anti-vent pour modèles à gaz CAM201 (obligatoire pour toutes installations sans hotte)
- Sonde de cuisson à cœur pour sous vide SE005 avec prise externe - ø 1 mm
- Chariot porte-assiettes GKPT21 - Capacité assiettes: 60 ø 310 mm
- Filtre à graisse FXT21
- Couvertures isothermes CPT21 pour HKS ou HKP
- Hottes d'aspiration en acier inox, avec moteur et condensateur de vapeur
- Chariot CD002 pour système de lavage et bidon détergent
- Armoire de maintien avec contrôle électromécanique et CLIMA: MTG20E (sur pieds) - MTP20E (à poser au sol) - MTP22E (à poser au sol - Passant) - Capacité 1 chariot GKST21 20 x 1/1 GN, ou 1 chariot GKPT21 60 assiettes ø 310 mm
- Fours de remise en température avec contrôle électromécanique et CLIMA: RTG20E (sur pieds) - RTP20E (à poser au sol) - RTP22E (à poser au sol - Passant) - Capacité 1 chariot GKST21 20 x 1/1 GN, ou 1 chariot GKPT21 60 assiettes ø 310 mm
- Combiclean DL010 - Nettoyant alcalin (bidon 10 lt.)

GGV T21 T



- 1 - Interrupteur général ON/OFF
- 2 - Touche mode air pulsé
- 3 - Touche mode vapeur
- 4 - Touche mode Mixte
- 5 - Touche de sélection de la vitesse de ventilation
- 6 - Afficheur de la température de l'enceinte de cuisson
- 7 - Afficheur du temps de cuisson (absent/paramétré) - Afficheur de la température à coeur du produit (réelle/paramétrée)
- 8 - Afficheur CLIMA
- 9 - Afficheur des programmes - Afficheur des anomalies - Afficheur des cycles
- 10 - Touche des paramètres de température dans l'enceinte de cuisson
- 11 - Touche pour fixer le temps de cuisson
- 12 - Touches pour fixer la température au coeur du produit
- 13 - Touches des paramètres CLIMA
- 14 - Touche BACK, permet de retourner en arrière au menu/page précédente
- 15 - Touche Démarrage/Arrêt
- 16 - Touche PLUS (pour sélectionner les fonctions) supplémentaires
- 17 - Touche de sélection programmes
- 18 - Touche pour la sélection de cycles de cuisson
- 19 - Touche ENTER pour mémoriser ou visualiser les paramètres
- 20 - Touche pour le refroidissement rapide à porte ouverte
- 21 - Touche pour l'éclairage de l'enceinte
- 22 - Touche d'humidification manuelle
- 23 - Touche événement évacuation vapeur de l'enceinte de cuisson
- 24 - Connexion sonde au coeur
- 25 - Sonde au coeur

DONNEES TECHNIQUES

GGV T21 T

Dimensions	mm	950 x 825 x 1950 h
Poids - Brut / Net	Kg	400 / 310
Puissance électrique total	kW	1,8
Puissance thermique nominale	kW/kcal	36 / 30960
Puissance de chauffage chambre	kW/kcal	36 / 30960
Puissance de chauffage vapeur	kW/kcal	36 / 30960
Puissance ventilateur	kW	1,8
Tension d'alimentation		AC 230 V - 50 Hz

CAPACITE

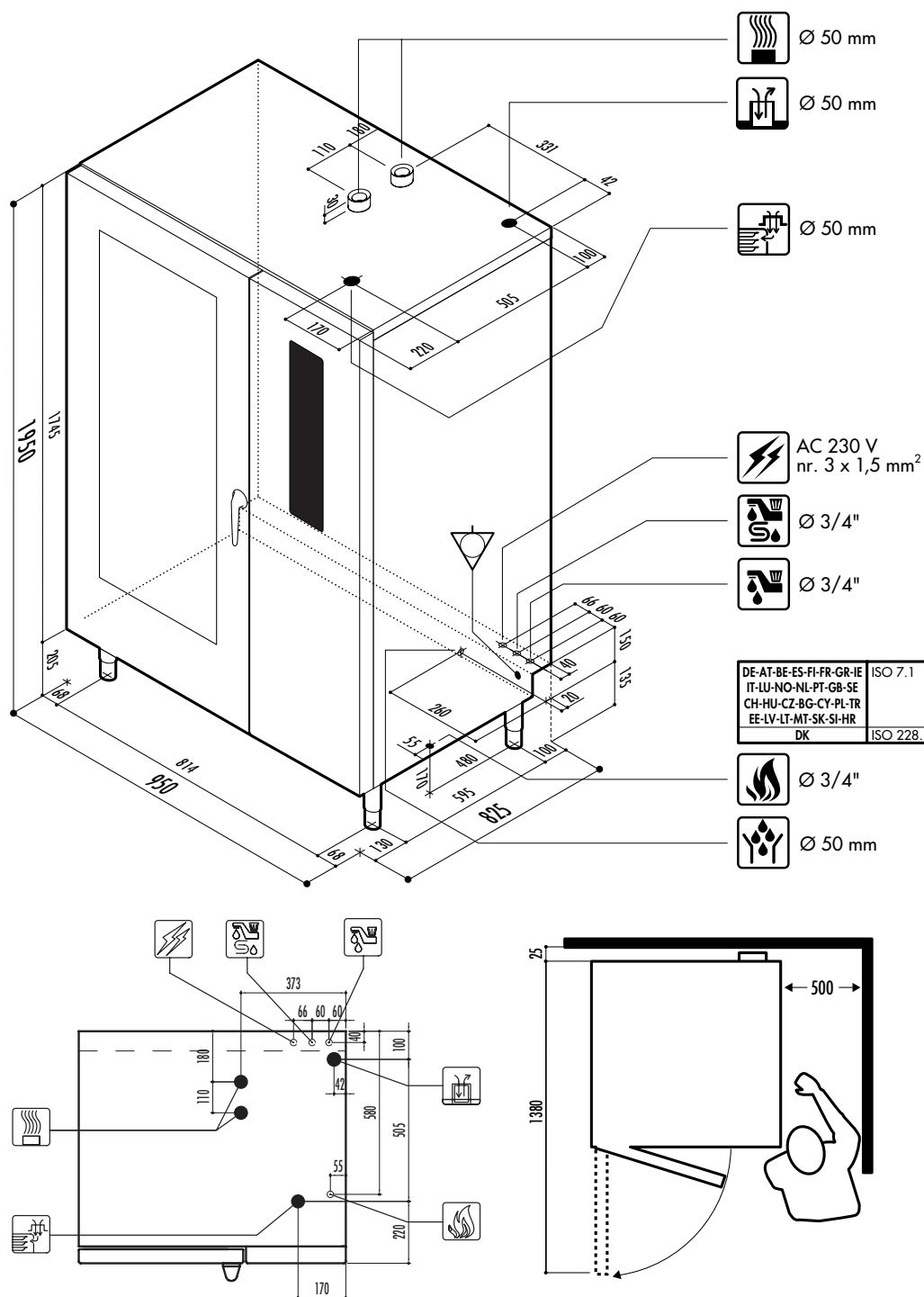
20 x 1/1 GN

- Avec chariot à échelles GKST21 (1 de série): 20 x GN 1/1, écartement de 67 mm entre glissières
- Avec chariot pour assiettes GKPT21 (option): 60 assiettes de Ø 310 mm, écartement de 68 mm

CERTIFICATIONS **CE IPX 5**

GGV T21 T

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

