

## COOK MASTER 4 GN 1/1 | 6 GN 1/1 | 6 GN 2/1 | 10 GN 1/1 | 10 GN 2/1

### SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES



**COOK MASTER  
4 GN 1/1**

**Électrique**



**COOK MASTER  
6 GN 1/1**

**Électrique**



**COOK MASTER  
6 GN 2/1**

**Électrique**

Alimentation	<b>Électrique</b>	<b>Électrique</b>	<b>Électrique</b>
Capacité GN 65 mm	4 x GN 1/1	6 x GN 1/1	6 x GN 2/1
Distance entre les guides GN (mm)	68	68	85
Recommandé pour (n) repas par jour	35-90	40-110	60-180
Température maximale (°C)	260	260	260
Dimensions (largeur x profondeur x hauteur) (mm)	760 x 710 x 615	760 x 710 x 750	760 x 1050 x 865
Poids (kg)	64	74	118
Dimensions de l'emballage (largeur x profondeur x hauteur) (mm)	900 x 830 x 1070	900 x 830 x 1070	830 x 1150 x 1070
Poids brut (kg)	80	90	136
Puissance électrique (kW)	6,3	9,3	18,6
Tension (V/Ph/Hz)	400/3L+N/50-60	400/3L+N/50-60	400/3L+N/50-60
Eau	R ¾"	R ¾"	R ¾"
Drainage	DN 40	DN 40	DN 40
Pression de l'eau (kPa)	150 - 400	150 - 400	150 - 400



**COOK MASTER  
10 GN 1/1**

**Électrique**



**COOK MASTER  
10 GN 2/1**

**Électrique**

Alimentation	<b>Électrique</b>	<b>Électrique</b>
Capacité GN 65 mm	10 x GN 1/1	10 x GN 2/1
Distance entre les guides GN (mm)	68	80
Recommandé pour (n) repas par jour	80-160	150-300
Température maximale (°C)	260	260
Dimensions (largeur x profondeur x hauteur) (mm)	760 x 710 x 1022	760 x 1050 x 1155
Poids (kg)	102	146
Dimensions de l'emballage (largeur x profondeur x hauteur) (mm)	900 x 830 x 1380	830 x 1150 x 1380
Poids brut (kg)	118	166
Puissance électrique (kW)	18,6	27,9
Tension (V/Ph/Hz)	400/3L+N/50-60	400/3L+N/50-60
Eau	R ¾"	R ¾"
Drainage	DN 40	DN 40
Pression de l'eau (kPa)	150 - 400	150 - 400

## SPÉCIFICATIONS GÉNÉRALES

Panneau de contrôle des LED

Régulation de l'humidité, de la température, du temps et de la vitesse du ventilateur

3 modes de cuisson:

- Convection de 30°C à 260°C
- Mixte de 30°C à 260°C
- Vapeur de 30°C à 130°C

MultiSteam. Technologie brevetée de double injection de vapeur

Chambre de cuisson très résistante en acier inoxydable AISI 304

18/10 à bords arrondis, entièrement soudée et avec drainage intégrée

Glissières en C avec système anti-basculement faciles à nettoyer

Signal visuel et acoustique de fin de cuisson

Arrêt du ventilateur à l'ouverture de la porte

Porte à double vitrage de faible émissivité

Positionneur d'ouverture de porte

Système de récupération d'eau avec drainage automatique

Preheat. Préchauffage automatique de la chambre de cuisson

SmartWind. Système de gestion intelligent du sens de rotation et

aux 4 vitesses des ventilateurs (modèles avec alimentation électrique)

DryOutPlus. Extraction active de l'humidité de la chambre de cuisson

Eclairage de la chambre par LED

Système d'autonettoyage MyCare

Siphon intégré

Sonde interne monopoint

Poignée et composants en plastique avec traitement antibactérien

Indice de protection IPX5

Régénération manuelle

## OPTIONS

Ouverture de la porte sur le côté gauche

TSC (Thermal Stability Control)

Tension 230V/L+N/50-60 (seulement COOK MASTER 4 GN 1/1)

Tension 230V/3L/50-60

## ACCESSOIRES

Connexion WiFi. Cela inclut :

- Cloud. Créer, sauvegarder ou modifier des recettes et les envoyer au four
- Commande à distance du four à partir d'un smartphone ou d'une tablette
- Commande vocale du four compatible avec Google Home

UltraVioletSteam. Technologie à rayons ultraviolets brevetée : vapeur totalement pure, stérilisée et exempte de pathogènes

Plateaux spéciaux pour chaque cuisson

Kit d'installation hydraulique COOK MASTER

Kit réducteur de pression (seulement modèles avec alimentation électrique)

Kit d'empilage + 2 Kits d'installation hydraulique

Kit adoucisseur (Cartouche incluse)

Cartouche d'adoucissement (Pièce de rechange)

Kit de refroidissement de vidange (seulement modèles avec alimentation électrique)

Support avec glissières GN 1/1 et GN 2/1

Support avec glissières GN 1/1 pour l'empilage

Base d'empilage

Kit de pieds ajustables

Kit d'aspiration frontale

Kit de douche pour le lavage

Hotte à condensation de vapeur (seulement modèles avec alimentation électrique)

Hotte à condensation frontale de la vapeur (seulement modèles avec alimentation électrique)

Hotte à condensation frontale de vapeur et d'odeurs avec

filtre à charbon (seulement modèles avec alimentation électrique)

Kit de déviation des vapeurs de la cheminée (seulement modèles avec alimentation électrique)

Fumoir MySmoker

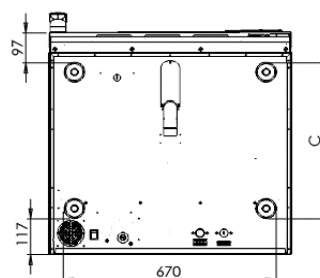
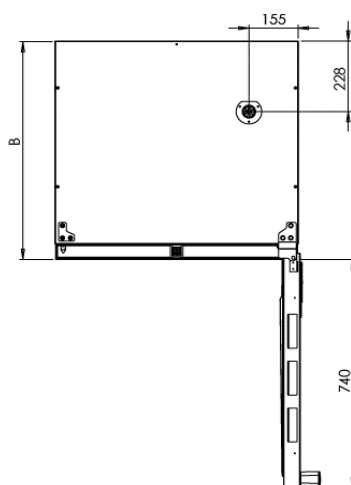
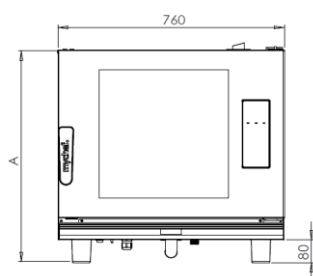
Sonde sous-vide (1 point)

Kit pour connexion externe de la sonde magnétique

CleanDuo

Filtre à charbon pour la Hotte à condensation de vapeur et d'odeurs avec filtre à charbon (seulement modèles avec alimentation électrique)

## DÉTAILS DE L'INSTALLATION



Modèle	A	B	C
4 GN 1/1	615 mm	710 mm	510 mm
6 GN 1/1	750 mm	710 mm	510 mm
6 GN 2/1	865 mm	1050 mm	510 mm
10 GN 1/1	1020 mm	710 mm	510 mm
10 GN 2/1	1155 mm	1050 mm	510 mm

## DISTANCES DE SÉCURITÉ

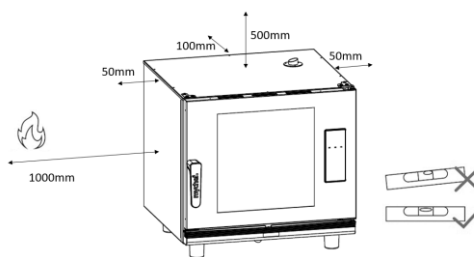
Côtés = 50 mm

Arrière = 100 mm

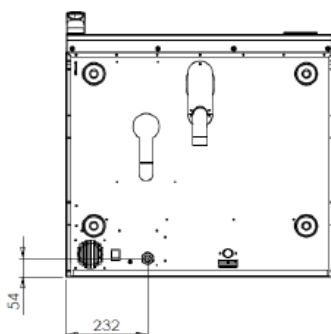
Supérieur = 500 mm

Sources de chaleur = 1000 mm

Doit être complètement de niveau

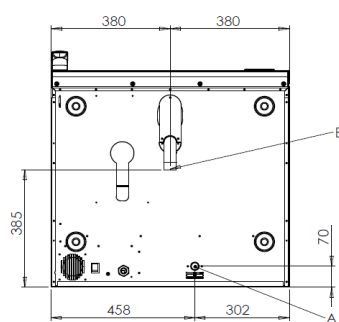


## RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE



Modèle	Tension	Puissance (kW)	Courant assigné (A)	Cable d'alimentation
4 GN 1/1	230/L+N/50-60	6,3	27,4	H07RN-F 3G 4.0
	230/3L /50-60	6,3	17,3	H07RN-F 4G 2.5
	400/3L+N/50-60	6,3	10,0	H07RN-F 5G 1.5
6 GN 1/1	230/3L /50-60	9,3	24,8	H07RN-F 4G 2.5
	400/3L+N/50-60	9,3	14,3	H07RN-F 5G 1.5
6 GN 2/1	230/3L /50-60	18,6	49,6	H07RN-F 4G 10.0
	400/3L+N/50-60	18,6	28,7	H07RN-F 5G 4.0
10 GN 1/1	230/3L /50-60	18,6	49,6	H07RN-F 4G 10.0
	400/3L+N/50-60	18,6	28,7	H07RN-F 5G 4.0
10 GN 2/1	230/3L /50-60	27,9	74,5	H07RN-F 4G 35.0
	400/3L+N/50-60	27,9	43,0	H07RN-F 5G 10.0

## RACCORDEMENT D'EAU



**A** Connexion 3/4" eau traitée      **B** Drainage DN 40

### Qualité de l'eau

Température < 30°C

Pression de 150 à 400 kPa débit dynamique

Dureté entre 3° et 6° FH

PH entre 6,5 et 8,5

Chlorures inférieurs à 30 ppm

Utilisation d'un adoucisseur d'eau et d'un filtre nécessaire