

COOK UP 4 GN 1/1 | 6 GN 1/1 | 10 GN 1/1

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES



	COOK UP 4 GN 1/1	COOK UP 6 GN 1/1	COOK UP 10 GN 1/1
Capacité GN 65 mm	4 x GN 1/1	6 x GN 1/1	10 x GN 1/1
Distance entre les glissières (mm)	68	68	68
Recommandé pour (n) repas par jour	35-90	40-110	80-160
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 710 x 1022
Poids (kg)	61	71	97
Dimensions de l'emballage (largeur x profondeur x hauteur) (mm)	900 x 830 x 1070	900 x 830 x 1070	900 x 830 x 1380
Poids brut (kg)	77	87	113
Puissance (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

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

 Production de vapeur par injection directe
 SteamOut. Élimination de l'humidité de la chambre de cuisson
 Chambre de cuisson très résistante en acier inoxydable AISI 304
 18/10 à bords arrondis, entièrement soudée et avec drainage intégrée
 Arrêt du ventilateur à l'ouverture de la porte
 Deux vitesses de ventilateur et rotation inverse
 Porte à double vitrage de faible émissivité
 Positionneur d'ouverture de porte
 Système de récupération d'eau avec vidange automatique
 Préchauffage automatique
 Eclairage de la chambre par LED
 Indice de protection IPX5
 Régénération manuelle

OPTIONS

Ouverture de la porte sur le côté gauche
 Tension 230V/L+N/50-60 (seulement COOK UP 4 GN 1/1)
 Tension 230V/3L/50-60

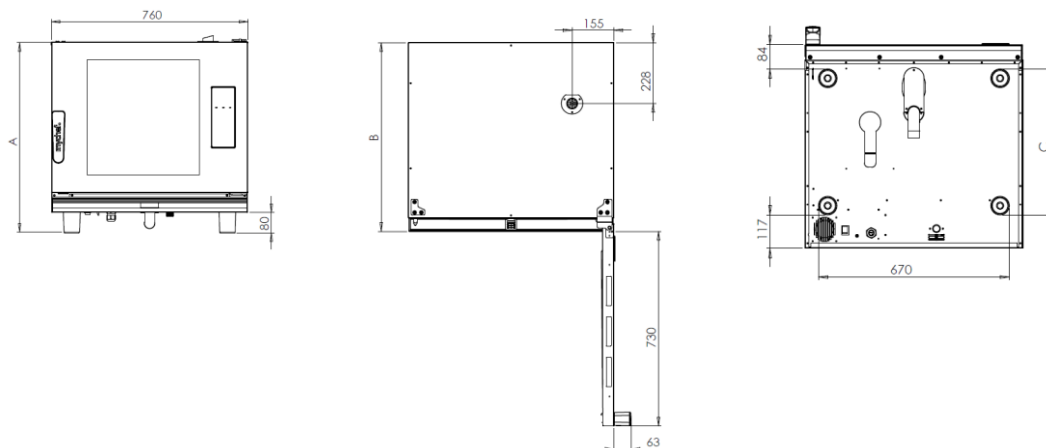
ACCESSOIRES

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

 Plateaux spéciaux pour chaque cuisson
 Kit de 1ère installation Cook Up
 Kit réducteur de pression
 Kit d'empilage + 2 kits de première installation
 Kit adoucisseur (Cartouche incluse)
 Cartouche d'adoucissement (Rechange)
 Kit de refroidissement de drainage
 Support avec glissières GN 1/1
 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
 Hotte à condensation frontale de la vapeur
 Hotte à condensation frontale de vapeur et d'odeurs avec filtre à charbon
 Kit de déviation des vapeurs de la cheminée
 Fumoir MySmoker
 Détergent DA21
 Vaporisateur

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
10 GN 1/1	1022 mm	710 mm	510 mm

DISTANCES DE SÉCURITÉ

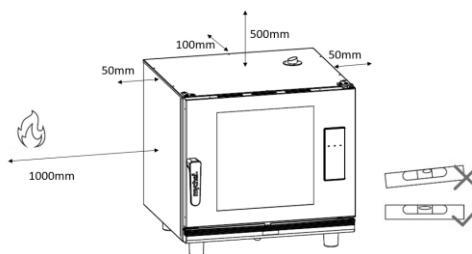
Côtés = 50 mm

Arrière = 100 mm

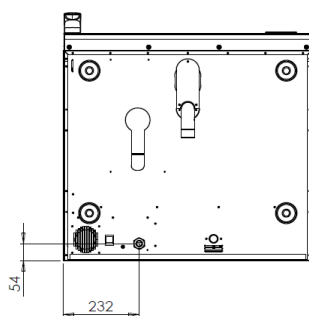
Supérieur = 500 mm

Sources de chaleur = 1000 mm

Doit être complètement de niveau

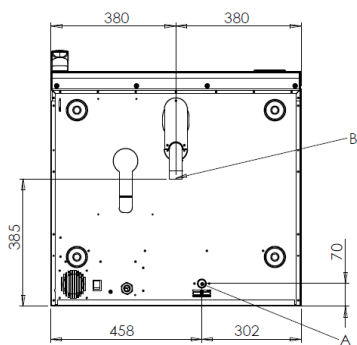


RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE



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
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

RACCORDEMENT D'EAU



A Connexion $\frac{3}{4}$ " 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