

## SERIE L CONCEPT 6 GN 1/1 | 6 GN 2/1 | 10 GN 1/1 | 10 GN 2/1

### SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES



|  | SERIE L<br>CONCEPT<br>6 GN 1/1 | SERIE L<br>CONCEPT<br>6 GN 2/1 | SERIE L<br>CONCEPT<br>10 GN 1/1 | SERIE L<br>CONCEPT<br>10 GN 2/1 |
|--|--------------------------------|--------------------------------|---------------------------------|---------------------------------|
| Capacité GN (Glissières en C avec système anti-basculement faciles à nettoyer) | 6 x GN 1/1                     | 12 x GN 1/1                    | 10 x GN 1/1                     | 20 x GN 1/1                     |
| Distance entre les glissières GN (mm)  | 71                             | 71                             | 71                              | 71                              |
| Recommandé pour (n) repas par jour   | 40-110                         | 60-180                         | 80-160                          | 150-300                         |
| Température maximale (°C)  | 300                            | 300                            | 300                             | 300                             |
| Dimensions (largeur x profondeur x hauteur) (mm)                               | 760 x 700 x 822                | 760 x 950 x 822                | 760 x 700 x 1122                | 760 x 950 x 1122                |
| Poids (kg)   | 91                             | 110                            | 113                             | 144                             |
| Dimensions de l'emballage (largeur x profondeur x hauteur) (mm)                | 802 x 870 x 1057               | 802 x 1120 x 1057              | 802 x 870 x 1357                | 802 x 1120 x 1357               |
| Poids brut (kg)  | 101                            | 120                            | 123                             | 154                             |
| Puissance (kW)   | 10,7                           | 17,2                           | 18,4                            | 34,4                            |
| Tension (V/Ph/Hz)  | 400/3L+N/50-60                 | 400/3L+N/50-60                 | 400/3L+N/50-60                  | 400/3L+N/50-60                  |
| Eau  | R ¾" x 2                       | R ¾" x 2                       | R ¾" x 2                        | R ¾" x 2                        |
| Drainage   | DN 40                          | DN 40                          | DN 40                           | DN 40                           |
| Pression de l'eau (kPa)  | 150 - 400                      | 150 - 400                      | 150 - 400                       | 150 - 400                       |

### SPÉCIFICATIONS GÉNÉRALES

3 modes de cuisson:

- Convection de 30°C à 300°C
- Mixte de 30°C à 300°C
- Vapeur de 30°C à 130°C

Arrêt du ventilateur à l'ouverture de la porte

Cuisson avec la sonde à cœur. Avec connecteur Plug&Play pour sonde monopoint, multipoint ou sous-vide indistinctement

Preheat & Cooldown. Préchauffage ou refroidissement automatique de la chambre de cuisson

MultiSteam. Technologie brevetée de double injection de vapeur  
SmartClima Plus. Système intelligent de capteurs qui ajuste l'énergie et l'humidité dans la chambre en fonction du type et de la quantité d'aliments  
DryOutPlus. Extraction active de l'humidité de la chambre de cuisson  
SmartWind. Système de gestion intelligent du sens de rotation et aux 6 vitesses des turbines

9 Touches d'accès rapide aux programmes ou cycles de lavage enregistrés

108 Programmes + 5 phases de cuisson dans chaque programme  
NightWatch. Poursuit automatiquement une cuisson de nuit après une coupure de courant

MyCare. Système de nettoyage automatique intelligent (4 niveaux + rinçage)

Écran LCD large de 6,5 pouces

Affichage numérique des valeurs de température, des valeurs réelles et des valeurs sélectionnées

Connecteur magnétique pour sonde externe

Connexion USB

Chambre de cuisson très résistante en acier inoxydable AISI 304 18/10 à bords arrondis, entièrement soudée et avec drainage intégrée

Eclairage de la chambre par LED

Positionneur d'ouverture de porte

Porte à double vitrage de faible émissivité

Système de récupération d'eau avec vidange automatique

Poignée et composants en plastique avec traitement antibactérien

Indice de protection IPX5

Régénération manuelle

### OPTIONS

Ouverture de la porte sur le côté gauche

TSC (Contrôle de la stabilité thermique)

Tension 230V/3L/50-60

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

### ACCESSOIRES

Plateaux spéciaux pour chaque cuisson

Kit de 1ère installation

Kit réducteur de pression

Kit d'empilage + 2 kits de première installation

Kit adoucisseur (Cartouche incluse)

Cartouche d'adoucissement (Rechange)

Table avec étagère

Table avec glissières GN

Table pour empiler

Kit de douche pour le lavage

Supports muraux

Hotte à condensation de vapeur

Hotte à condensation de vapeur et d'odeurs avec filtre à charbon

Protection thermique

Kit de déviation des vapeurs de la cheminée

Fumoir MySmoker

Sonde multipoint

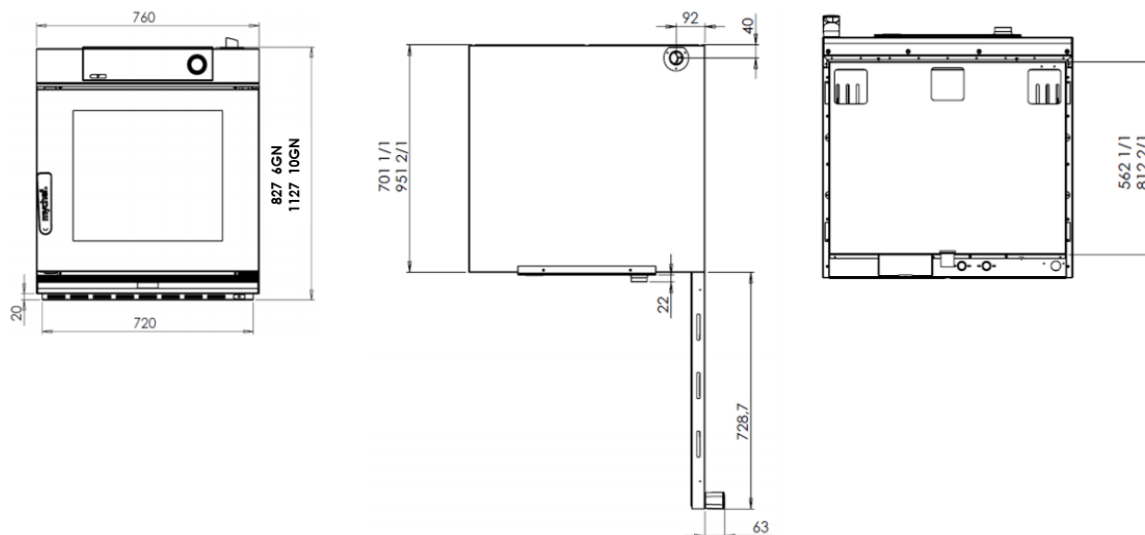
Sonde monopoint

Sonde sous-vide (monopoint)

CleanDuo

Filtre à charbon pour la Hotte à condensation de vapeur et d'odeurs avec filtre à charbon

## DÉTAILS DE L'INSTALLATION



## DISTANCES DE SÉCURITÉ

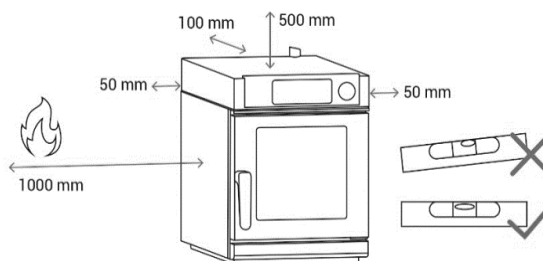
Côtés = 50 mm

Arrière = 100 mm

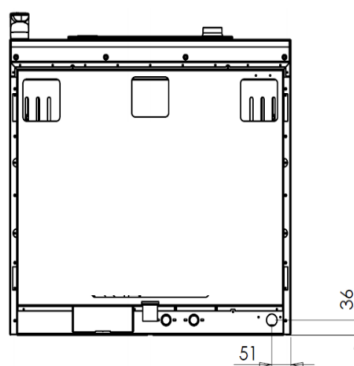
Supérieur = 500 mm

Sources de chaleur = 1000 mm

Doit être complètement de niveau

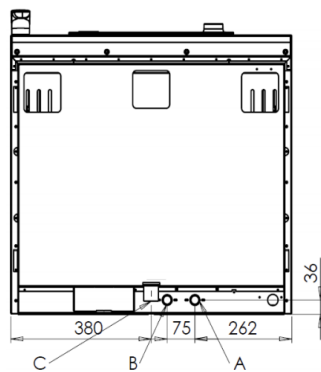


## RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE



| Modèle    | Tension        | Puissance (kW) | Courant assigné (A) | Cable d'alimentation |
|-----------|----------------|----------------|---------------------|----------------------|
| 6 GN 1/1  | 230/3L/50-60   | 10,7           | 28,0                | H07RN-F 4G 4.0       |
|           | 400/3L+N/50-60 | 10,7           | 16,0                | H07RN-F 5G 1.5       |
| 6 GN 2/1  | 230/3L/50-60   | 17,2           | 44,0                | H07RN-F 4G 10.0      |
|           | 400/3L+N/50-60 | 17,2           | 25,0                | H07RN-F 5G 2.5       |
| 10 GN 1/1 | 230/3L/50-60   | 18,4           | 49,0                | H07RN-F 4G 10.0      |
|           | 400/3L+N/50-60 | 18,4           | 28,0                | H07RN-F 5G 4.0       |
| 10 GN 2/1 | 230/3L/50-60   | 34,4           | 89,0                | H07RN-F 4G 35.0      |
|           | 400/3L+N/50-60 | 34,4           | 52,0                | 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