

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

CONSTRUCTION : Chambre de cuisson en acier inoxydable 18/10 AISI 304, d'une épaisseur de 1 mm, moulée, avec des bords entièrement arrondis à large rayon pour une circulation optimale de l'air et un nettoyage plus facile. Chambre parfaitement lisse et étanche. Porte en double verre trempé ventilé, avec lame d'air et verre intérieur réfléchissant la chaleur pour réduire le rayonnement de la chaleur vers l'opérateur et augmenter l'efficacité. Le verre intérieur est rabattable pour faciliter le nettoyage et l'entretien. Porte et poignée push-to-close avec ouverture à droite ou à gauche (mod. 061-101-161). Porte avec système de verrouillage à trois points, frein de poignée en position de porte ouverte (mod. 201-202). Charnières de porte réglables pour une étanchéité optimale. Déflecteur ouvrant pour faciliter le nettoyage du compartiment du ventilateur. Nouveau joint d'étanchéité adaptable à la façade du four, en caoutchouc de silicone résistant à la chaleur et au vieillissement, facilement remplaçable. Bac qui recueille la condensation sous la porte et l'achemine directement vers l'égout, même lorsque la porte est ouverte (mod. 061-101-062-102-161). Moteurs magnétiques compacts sans balais (brushless). Relais à semi-conducteurs pour l'optimisation et la modulation de la puissance. Système de refroidissement électronique à ventilation forcée avec filtre de protection à mailles microétréées en acier inoxydable, facilement amovible et lavable au lave-vaisselle (mod. 061-062-101-102-161).



SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

GÉNÉRATION DIRECTE DE VAPEUR : Système de génération directe de vapeur dans l'enceinte de cuisson par injection d'eau directement sur le ventilateur et par pulvérisation sur les éléments chauffants. Avantage : disponibilité immédiate de la vapeur dans l'enceinte de cuisson.

MÉTHODE DE CUISSON: AC (Automatic Cooking) système automatique de cuisson pour recettes italiennes et internationales, programme de cuisson automatique et présentation photographique du plat. Modalité manuelle avec trois modes de cuisson à démarrage immédiat : convection de 30 °C à 270 °C, vapeur de 30 °C à 130 °C, mixte convection + vapeur de 30 °C à 270 °C. Préchauffage jusqu'à 300 °C. Mode Multicooking - Possibilité de cuire simultanément des aliments différents avec des temps de cuisson différents. Clima Smart - Système qui gère automatiquement l'ambiance parfaite dans la chambre de cuisson. AT Smoker (en option), avec fumoir externe.

UTILISATION: Démarrage d'une cuisson automatique (AC) « one touch ». Organisation des recettes en catégories avec aperçu. Reconnaissance intelligente des recettes dans les dossiers multi-niveaux. Écran couleur de 7 pouces LCD-TFT, haute définition, capacitif, avec sélection des fonctions tactiles. Fonction Cool Down pour le refroidissement rapide de la chambre de cuisson par ventilateur. Redémarrage automatique de la cuisson en cas de coupure de l'alimentation électrique. Refroidissement rapide avec injection possible d'eau dans l'enceinte de cuisson. Interface utilisateur en 6 langues.

95 recettes sont disponibles. Chaque recette a été testée pour garantir un résultat optimal. Possibilité à tout moment de visualiser et modifier la recette.

ÉQUIPEMENTS DE CONTRÔLE: Autoreverse (inversion automatique de la turbine) pour une parfaite uniformité de cuisson. Contrôle parallèle de la température de la chambre et à cœur. Condensation de vapeurs automatiquement ajustée. Accès simplifié aux paramètres d'utilisateur, pour personnaliser les réglages de l'appareil. Possibilité de choisir jusqu'à 6 vitesses de ventilation. Possibilité de vitesse intermittente pour les cuissons particulières. Contrôle de la température au cœur du produit par sonde à 4 points de détection. Sonde à cœur multipoint fixe, Ø 3 mm (mod. 061-101-062-102). Connexion de la sonde à cœur via un connecteur externe à l'enceinte de cuisson. Sonde à cœur multipoint avec connecteur externe, Ø 3 mm (mod. 061-101-062-102). Connexion USB pour télécharger les données HACCP, mettre à jour le logiciel et charger/télécharger des programmes de cuisson. Possibilité de programmer l'extinction du four à la fin du programme de lavage automatique. Blocage profil utilisateur (fonction spécifique pour Quick Service Restaurant). Prédiposition pour le système d'économie d'énergie SN (modèles électriques). Accès SERVICE: Test des fonctions de la carte électronique - Visualisation des sondes de température - Compteurs d'heures de fonctionnement de l'appareil pour toutes les fonctions principales de maintenance programmée. Autodiagnostic du contrôle fonctionnel avant la mise en service, avec signal descriptif et

sonore de toute anomalie. Éclairage de l'enceinte de cuisson à LED basse consommation. Visibilité optimale et intégrale de l'enceinte de cuisson. Lumière neutre qui n'altère pas les couleurs d'origine du produit. Système de surveillance de l'efficacité de l'adoucisseur d'eau externe (adoucisseur en option). Fonction rappel du nettoyage des filtres à air.

ÉQUIPEMENTS DE SÉCURITÉ: Limiteur de température de sécurité de la chambre de cuisson. Dispositif de sécurité contre la surpression et la dépression dans la chambre de cuisson. Disjoncteur thermique de sécurité du moteur. Capteur d'ouverture/fermeture de porte à commande électronique. Commande électronique de signalisation du manque d'eau. Autodiagnostic avec affichage intelligent des anomalies. Système de refroidissement ventilé des composants, avec affichage à commande électronique de la surchauffe. Dispositif de contrôle électronique de détection de flamme qui interrompt le flux de gaz en cas d'extinction accidentelle de la flamme des brûleurs. Pressostat de sécurité signalant le manque de gaz. Conforme aux normes nationales et internationales pour un fonctionnement sûr en cas d'utilisation sans surveillance directe de l'opérateur. Hauteur max du dernier plateau 160 cm, en utilisant le support spécifique du modèle (mod. 061-062-101-102). Hauteur max du dernier plateau 160 cm (mod. 201-202). Hauteur max du dernier plateau 160 cm (avec option pour rouleaux, mod. 161). En cas de panne de courant pendant le lavage, l'hygiène est toujours garantie car le cycle de lavage redémarre automatiquement.

INSTALLATION ET ENVIRONNEMENT: Emballage 100 % recyclable. Pourcentage de recyclage du produit 90%. Certification Qualité ISO 9001 / Sécurité ISO 45001 / Environnement ISO 14001. Fonctionnement sans ajout de l'adoucisseur d'eau et de détartrage (modèle avec générateur de vapeur).

NETTOYAGE ET ENTRETIEN: Système de lavage automatique. Récipient séparé du détergent avec dosage automatique. Système anticalcaire CALOUT qui prévient la formation et l'accumulation de calcaire dans le générateur de vapeur (pour modèle avec générateur de vapeur). Récipient séparé et dosage automatique anticalcaire. Accès facilité pour l'entretien de l'appareil par le côté droit. 7 programmes de lavage automatique, sans besoin de la présence de l'opérateur après le démarrage: Manuel - Rinçage - Soft - Eco - Hard - Hard Plus - Grill. Système de lavage manuel avec douchette externe (douchette en option). Nettoyage extérieur facile grâce à des surfaces en inox et en verre, et à la classe de protection contre les jets d'eau IPX4 (modèles à poser) et IPX5 (modèles au sol).

FONCTIONNEMENT AU GAZ : Système de chauffage indirect de la chambre de cuisson au gaz avec brûleurs à prémélange à haut rendement et flamme modulante à air soufflé. Allumage automatique des brûleurs avec générateur de décharge électronique à haute fréquence. Dispositif électronique de contrôle de la flamme et d'autodiagnostic avec réarmement automatique de l'allumage. Échangeur de chaleur à haut rendement avec chambre d'expansion en acier réfractaire.

COMBI POUR LA RESTAURATION ET LES GRANDES
ENTREPRISES - 20 X 2/1 GN, 40 X 1/1 GN - À GAZ A
INJECTION - EN DOTATION N. 1 CHARIOT KKS202

Project
Rev.:
Zone:
Location:



| | | |
|---------|---------|-------|
| CODICE | MODELLO | SERIE |
| JNG202B | JNG202B | JOIN |

Informations techniques

| SPECIFICATION | DATA |
|----------------------------------|-----------------|
| MATÉRIAU | JNG202B |
| FOURNITURE | MIXTE |
| DIM. LARGEUR | 1102 mm |
| DIM. PRODUCTIVITÉ | 932 mm |
| DIM. HAUTEUR | 1812 mm |
| POIDS NET | 350 Kg |
| VOLUME (net) | 1.85 |
| LONGUEUR DU PAQUET | 1180 mm |
| LARGEUR DU PAQUET | 1290 mm |
| HAUTEUR DE L'EMBALLAGE | 2040 mm |
| VOLUME DU PAQUET | 3,25 m3 |
| POIDS BRUT D'EMBALLAGE | 399 Kg |
| ALIMENTATION ÉLECTRIQUE STANDARD | 380-415V 3N |
| FRÉQUENCE | 50/60 |
| L'ÉNERGIE ÉLECTRIQUE | 1.4 kW |
| GAS POWER | 80 |
| TYPE DE GAZ/RÉFRIGÉRANT | G20 - G30 - G31 |
| PRESSION MINIMALE | 0,018 |
| PRESSION MAXIMALE | 0,025 |

COMBI POUR LA RESTAURATION ET LES GRANDES ENTREPRISES - 20 X 2/1 GN, 40 X 1/1 GN - À GAZ A INJECTION - EN DOTATION N. 1 CHARIOT KKS202

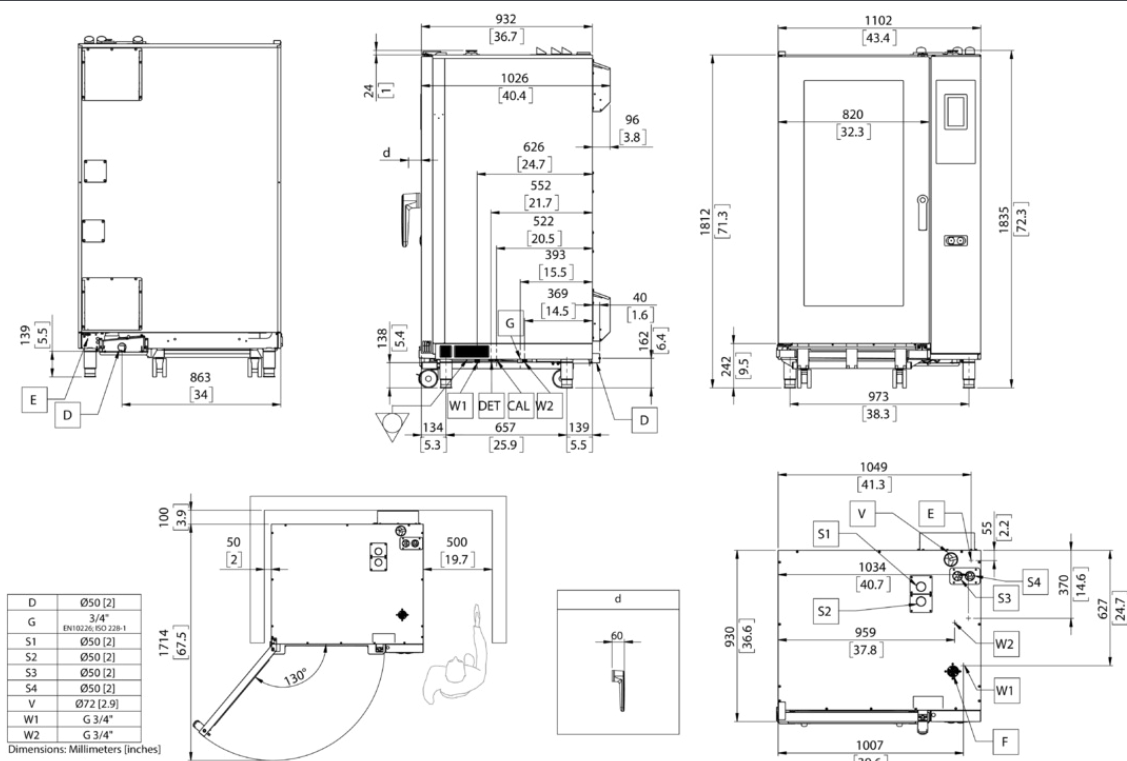
Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
JNG202B

MODELLO
JNG202B

SERIE
JOIN



| | I | EN | F | D | ES | RU |
|-----|--|--|--|--|---|---|
| A | Aspirazione aria di raffreddamento vano tecnico | Technical compartment cooling air intake | Aspiration air de refroidissement du compartiment technique | Kaltluftansaugung im Komponenten-Bereich | Toma de aire para refrigeración del compartimento técnico | Забор охлаждающего воздуха технического отсека |
| D | Scarico liquidi | Liquid discharge | Evacuation de liquides | Ablauf Flüssigkeiten | Dascarga líquidos | Выход для жидкости |
| E | Ingresso cavo di alimentazione elettrica | Electric power supply cable inlet | Entrée du câble d'alimentation électrique | Anschluß Stromkabel | Entrada cable de alimentación eléctrica | Вход для электрического кабеля питания |
| F | Aspirazione aria camera di cottura | Cooking chamber air intake | Aspiration air enceinte de cuisson | Luftansaugung Garraum | Toma de aire cámara de cocción | Забор воздуха камеры |
| G | Ingresso gas | Gas inlet | Arrivée gaz | Gaszufuhr | Entrada gas | Вход газа |
| S1 | Scarico fumi camera di cottura | Cooking chamber fumes exhaust | Évacuation des fumées enceinte de cuisson | Garraum Abgas-Abführung | Escape de gases de combustión cámara de cocción | Выход пара камеры |
| S2 | Scarico fumi camera di cottura | Cooking chamber fumes exhaust | Évacuation des fumées enceinte de cuisson | Garraum Abgas-Abführung | Escape de gases de combustión cámara de cocción | Выход пара камеры |
| S3* | Scarico fumi generatore di vapore | Steam generator fumes exhaust | Évacuation des fumées du générateur de vapeur | Dampfgenerator Abgas-Abführung | Escape de gases de combustión del generador de vapor | Выход пара бойлера |
| S4* | Scarico fumi generatore di vapore | Steam generator fumes exhaust | Évacuation des fumées du générateur de vapeur | Dampfgenerator Abgas-Abführung | Escape de gases de combustión del generador de vapor | Выход пара бойлера |
| V | Sfiato vapori e sicurezza depressione camera di cottura di cottura | Steam vent and cooking chamber pressure drop safety device | Event de vapeurs et sécurité sous-pression enceinte de cuisson | Dampfabführung und Garraum-Unterdrucksicherung | Dispositivo de seguridad para ventilación de vapor y caída de presión cámara de cocción | Клапан выхода пара и безопасность давления камеры |
| W1 | Ingresso acqua | Water inlet | Arrivée d'eau | Wasseranschluß | Entrada agua | Вход для обычной воды |
| W2 | Ingresso acqua addolcita | Softened water inlet | Arrivée d'eau adoucie | Wasseranschluß (enthärtetes Wasser) | Entrada agua suavizada | Вход для умягченной воды |
| DET | Detergente | Detergent | Détergent | Waschmittel | Detergente | моющее средство |
| CAL | Decalcificante | Descaler | Détartrant | Entkalker | Desincrustante | дезинкрустант |
| | Collegamento equipotenziale | Equipotential connection | Connexion équipotentielle | Erdung | Conexión equipotencial | Эквипотенциальное соединение |
| * | Per modello con generatore di vapore | For model with steam generator | Pour les modèles avec générateur de vapeur | Für Modell mit Dampfgenerator | Para modelo con caldera | Для моделей с парогенератором |

I dati riportati sul presente documento sono da ritenersi non vincolanti. L'azienda si riserva di apportare modifiche tecniche in qualsiasi momento.
The specification shown in this document are to be considered non binding. The company reserves the right to make technical change at any moment.
Die auf dieser Unterlage angegebenen technischen Daten sind als unverbindlich anzusehen. Die Firma behält sich das Recht vor zu jeder zeit technische Änderungen vorzunehmen.
Les données techniques indiquées sur ce document ne doivent pas être considérées contraignantes. La société se réserve le droit d'apporter des modifications techniques à tout moment.
Los datos técnicos indicados en el presente catálogo no son vinculantes. La empresa se reserva el derecho de efectuar modificaciones sin previo aviso.

PRODUITS GAMME PLUS



La fonction Multicooking permet de cuire différents types d'aliments en même temps, à des moments différents. C'est un avantage qui permet d'économiser beaucoup de temps et d'énergie pendant le service, par rapport à l'utilisation d'un équipement traditionnel



Écran couleur LCD capacitif haute définition de 7 pouces avec choix de fonctions "écran tactile"



Le système Ecospeed Dynamic, en fonction de la quantité et du type de produit, optimise et contrôle l'alimentation en énergie, en garantissant une température de cuisson correcte à tout moment, en évitant les fluctuations et en réduisant ainsi la consommation d'énergie et d'eau ainsi que la perte de poids.



La cuisson automatique dont le four est équipé vous permet de sélectionner facilement la recette souhaitée parmi les 95 disponibles, déléguant ainsi au four le réglage du mode de cuisson adéquat



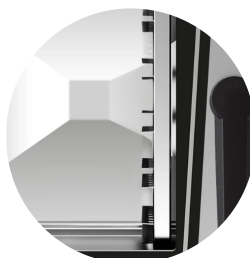
Un espace personnel où vous pouvez télécharger vos recettes, le fruit de votre expérience, et les rendre disponibles à tout moment d'un simple clic.



Le système de lavage automatique vous offre un choix de 7 programmes de lavage. Du manuel au Grill, adapté après une cuisson à haute température avec des résidus tenaces à éliminer. L'Eco wash optimise la consommation d'eau et de détergent.



Le nouveau système de contrôle Contrôle intelligent de l'humidité dans la chambre de cuisson la chambre de cuisson CLIMA SMART, en fonction du type d'aliment inséré et du résultat souhaité, garantit le moelleux, la jutosité et le croustillant de chaque produit avec une perte de poids minimale.



Porte en verre trempé à double vitrage, ventilée par l'arrière, avec lame d'air et verre intérieur réfléchissant la chaleur pour réduire le rayonnement thermique vers l'opérateur et améliorer l'efficacité.

COMBI POUR LA RESTAURATION ET LES GRANDES
ENTREPRISES - 20 X 2/1 GN, 40 X 1/1 GN - À GAZ A
INJECTION - EN DOTATION N. 1 CHARIOT KKS202

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
JNG202B

MODELLO
JNG202B

SERIE
JOIN



Le système Greenvapor permet de
réduire considérablement la
consommation d'eau et d'énergie
grâce au contrôle automatique de la
saturation de la vapeur dans la
chambre de cuisson

COMBI POUR LA RESTAURATION ET LES GRANDES ENTREPRISES - 20 X 2/1 GN, 40 X 1/1 GN - À GAZ A INJECTION - EN DOTATION N. 1 CHARIOT KKS202

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
JNG202B

MODELLO
JNG202B

SERIE
JOIN

ACCESSOIRES

| CODE | MODELLO | DESCRIZIONE |
|----------|-----------------|--|
| OCBM3 | OCBM3 | TRANSFORMATEUR D'ISOLEMENT POUR BRANCHEMENT BIPHASÉ/MONOPHASÉ POUR LES MODÈLES À GAZ 2AC 220-240V/1N AC 230V |
| AFFE | AFFE | FUMEUR AVEC ALIMENTATION EXTERNE |
| ICLD | ICLD | DOUCHETTE DE LAVAGE DOTÉE DE RACCORDS ET DE FIXATIONS |
| KKS202 | KKS202 | CHARIOT MONOBLOC AVEC CUVETTE RAMASSE-GOUTTES - CHARGE MAX 180 KG - CHARGE MAX POUR PLAQUE 25 KG |
| KKS202HD | KKS202HD | CHARIOT MONOBLOC HEAVY DUTY, AVEC CUVETTE RAMASSE-GOUTTES - CHARGE MAX 220 KG - CHARGE MAX POUR PLAQUE 40 KG |
| KKS202S | KKS202S | CHARIOT MONOBLOC AVEC CUVETTE RAMASSE-GOUTTES - CHARGE MAX 180 KG - CHARGE MAX POUR PLAQUE 25 KG |
| KKP202 | KKP202 | CHARIOT MONOBLOC POUR ASSIETTESS - CHARGE MAX 180 KG. |
| RIC202 | RIC202 | RAMPE EN ACIER INOX POUR INSERTION CHARIOT, POUR CORRECTION DIFFÉRENCE JUSQU'A 3% |
| BKC202 | BKC202 | HOTTE D'ASPIRATION AVEC CONDENSEUR À AIR. SEULEMENT POUR FOURS ÉLECTRIQUES. UTILISABLE UNIQUEMENT SUR FOUR AYANT LA PREDISPOSITION. UTILISER COLLECTEUR CCE POUR CONNEXION EXTERNE |
| CCE | CCE | COLLECTEUR HOTTE POUR BRANCHEMENT EXTÉRIEURE - Ø 150 MM |
| KCP202R | KCP202R | COUVERTURES ISOTHERMES POUR CHARIOT |
| BKQ202 | BKQ202 | KIT BANQUETING - KKP202 + KCP202R |
| RFP40E | RFP40E | FOUR DE REMISE EN TEMPERATURE A POSER AU SOL |
| MFP40E | MFP40E | ARMOIRE DE MAINTENANCE |
| CPD20 | CPD20 | RÉSERVOIR POUR DÉTERGENT - CAPACITÉ 2 BIDONS DE 10 KG. |
| SPDP | SPDP | RÉSERVOIR POUR DÉTERGENT - CAPACITÉ 1 BIDON DE 10 KG. - À INSTALLER SUR LE MUR |

COMBI POUR LA RESTAURATION ET LES GRANDES ENTREPRISES - 20 X 2/1 GN, 40 X 1/1 GN - À GAZ A INJECTION - EN DOTATION N. 1 CHARIOT KKS202

Project
Rev.:
Zone:
Location:












CODICE
JNG202B

MODELLO
JNG202B

SERIE
JOIN

OPTIONAL

| | MODELLO | DESCRIZIONE |
|---|----------|--|
|  | OB202G | CHAUDIÈRE. POUR MODÈLE À GAZ |
|  | NPK | PRÉDISPOSITION NÉCESSAIRE POUR INSTALLATION HOTTE D'ASPIRATION |
|  | SN | SUPPLÉMENT POUR D'OPTIMISATION ÉNERGÉTIQUE. SEULEMENT POUR FOURS ÉLECTRIQUES |
|  | SYNETH | SUPPLÉMENT POUR CONNECTION ETHERNET |
|  | DSP | PROTECTION MÉCANIQUE INOX POUR ÉCRAN-COMMANDES |
|  | SSB202S | SUPPLÉMENT POUR CHARIOT KKS202S -VERSION GASTRONOMIE - 15 X 2/1 GN - 30 X 1/1 GN - ↓ 83 |
|  | SSB202HD | SUPPLÉMENT POUR CHARIOT HEAVY DUTY KKS202HD - VERSION GASTRONOMIE - 20 X 2/1 GN - 40 X 1/1 GN - ↓ 63 |
|  | SAFF | CONNECTION VITE POUR FUMOIR PAR CONNECTEUR EXTERIEUR. FUMOIR INCLUSE |
|  | OCBM3 | TRANSFORMATEUR D'ISOLEMENT POUR BRANCHEMENT BIPHASÉ/MONOPHASÉ POUR LES MODÈLES À GAZ 2AC 220-240V/1N AC 230V |