

# FOUR MIXTE ÉLECTRIQUE À VAPEUR DIRECTE - 6 X 1/1 GN CUISSON ASSISTÉE - COMMANDES MANUELLES À CONTRÔLE ÉLECTRONIQUE

Project .....  
Rev.: .....  
Zone: .....  
Location: .....



CODICE  
CR1481590

MODELLO  
HOCT061E

SERIE  
Horizon III Slim

## CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

---



# FOUR MIXTE ÉLECTRIQUE À VAPEUR DIRECTE - 6 X 1/1 GN CUISSON ASSISTÉE - COMMANDES MANUELLES À CONTRÔLE ÉLECTRONIQUE

Project .....  
Rev.: .....  
Zone: .....  
Location: .....



CODICE  
CR1481590

MODELLO  
HOCT061E

SERIE  
Horizon III Slim

## SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Le panneau de commande du four Touch est équipé d'écrans LED alphanumériques à haute visibilité (HVS - High Visibility System) qui garantissent une bonne lisibilité. En outre, il est doté d'un écran couleur de 2,4 pouces (LCD - TFT) qui vous permet de visualiser vos programmes favoris, les programmes pré-réglés, les options de ventilateur variable, le lavage automatique, le menu et les réglages de manière claire et intuitive.

**MODE DE CUISSON :** Automatique avec 95 programmes de cuisson testés et mémorisés, y compris les programmes de réchauffage sur plaque et plateau de cuisson. Programmable avec la possibilité de mémoriser 99 programmes de cuisson en séquence automatique (jusqu'à 9 cycles) en leur attribuant un nom et une icône dédiés. Cuisson manuelle avec trois modes de cuisson à démarrage immédiat : convection de 30°C à 260°C, vapeur de 30°C à 130°C, combiné convection + vapeur de 30°C à 260°C. **Clima®** - Système automatique de mesure et de contrôle du pourcentage d'humidité dans l'enceinte de cuisson. **Fast-Dry®** - Système de déshumidification rapide de l'enceinte de cuisson. **Quick scroll** & sélection par pression des programmes préférés avec un défilement dédié.

**FONCTIONNEMENT :** Affichage alphanumérique HVS (High Visibility System) de la température, du climat, de l'heure et de la température à cœur. Ecran couleur de 2,4 pouces (LCD - TFT) pour l'affichage des programmes favoris, des programmes pré-réglés, de la ventilation, du lavage automatique, des menus et des réglages. Boutons de défilement avec fonction de défilement et de poussée pour confirmer les choix. Préchauffage manuel.

**CARACTÉRISTIQUES DE CONTRÔLE :** Autoreverse (inversion automatique du sens de rotation du ventilateur) pour une parfaite uniformité de cuisson. Régulation automatique de la condensation de la vapeur.

Contrôle automatique de la ventilation de la chambre. Humidificateur manuel. Eclairage LED de la chambre de cuisson. Accès facile aux paramètres utilisateur programmables, pour personnaliser l'appareil via les menus utilisateur. 2 vitesses de ventilation, la vitesse réduite activant la réduction de la puissance de chauffe. La vitesse intermittente est disponible pour les cuissons spéciales. Contrôle de la température à cœur avec sonde 4 points (sonde à cœur en option). Sonde à cœur à aiguille Ø 1 mm, pour la cuisson sous vide et les petites pièces (en option). Connexion USB pour le téléchargement des données HACCP, la mise à jour du logiciel et le téléchargement des programmes de cuisson. Préparation pour le système d'optimisation de l'énergie SN (en option). **Programme SERVICE :** Test de fonctionnement de la carte électronique - Affichage de la sonde de température - Compteur d'heures de fonctionnement de l'appareil pour toutes les fonctions principales en vue d'un entretien programmé. Autodiagnostic de contrôle fonctionnel avant la mise en service de l'appareil, avec signalisation descriptive et sonore des anomalies éventuelles. **EcoSpeed** - En fonction de la quantité et du type de produit, le four optimise et contrôle l'apport d'énergie, en maintenant toujours la bonne température de cuisson et en évitant les fluctuations. **EcoVapor** - Le système EcoVapor permet de réduire considérablement la consommation d'eau et d'énergie en contrôlant automatiquement la saturation de la vapeur dans la chambre de cuisson. Protection IPX3 contre les jets d'eau.

**NETTOYAGE D'ENTRETIEN :** Système de nettoyage automatique LCS (Liquid Clean System) (en option), avec réservoir intégré et dosage automatique (détergent liquide CombiClean, en cartouches 100% recyclables. Livré avec 1 cartouche de détergent liquide CDL05 - 990 g). 7 programmes de lavage automatiques. Système de lavage manuel avec douchette extérieure (douchette en option).

**FOUR MIXTE ÉLECTRIQUE À VAPEUR DIRECTE - 6 X  
1/1 GN CUISSON ASSISTÉE - COMMANDES  
MANUELLES À CONTRÔLE ÉLECTRONIQUE**

Project .....  
Rev.: .....  
Zone: .....  
Location: .....



CODICE  
**CR1481590**

MODELLO  
**HOCT061E**

SERIE  
**Horizon III Slim**

## Informations techniques

SPECIFICATION	DATA
MATÉRIAU	CR1481590
DÉFINITION	ICCT061E MISTO EL.06GN1/1 C/DIG.
LIGNE COMMERCIALE	ICON51 E
FOURNITURE	ÉLECTRICITÉ
DIM. LARGEUR	510 mm
DIM. PRODUCTIVITÉ	800 mm
DIM. HAUTEUR	880 mm
POIDS NET	84 Kg
VOLUME (net)	0.359
LONGUEUR DU PAQUET	930 mm
LARGEUR DU PAQUET	600 mm
HAUTEUR DE L'EMBALLAGE	1100 mm
VOLUME DU PAQUET	0,614 m3
POIDS BRUT D'EMBALLAGE	98 Kg
ALIMENTATION ÉLECTRIQUE STANDARD	380-415V 3N
L'ÉNERGIE ÉLECTRIQUE	7.75 kW
TYPE DE GAZ/RÉFRIGÉRANT	NO GAS
GRADE IP	IPX4
CAPACITÉ	6 GN 1/1
MODÈLE CERTIFIÉ	HOCT061E

# FOUR MIXTE ÉLECTRIQUE À VAPEUR DIRECTE - 6 X 1/1 GN CUISSON ASSISTÉE - COMMANDES MANUELLES À CONTRÔLE ÉLECTRONIQUE

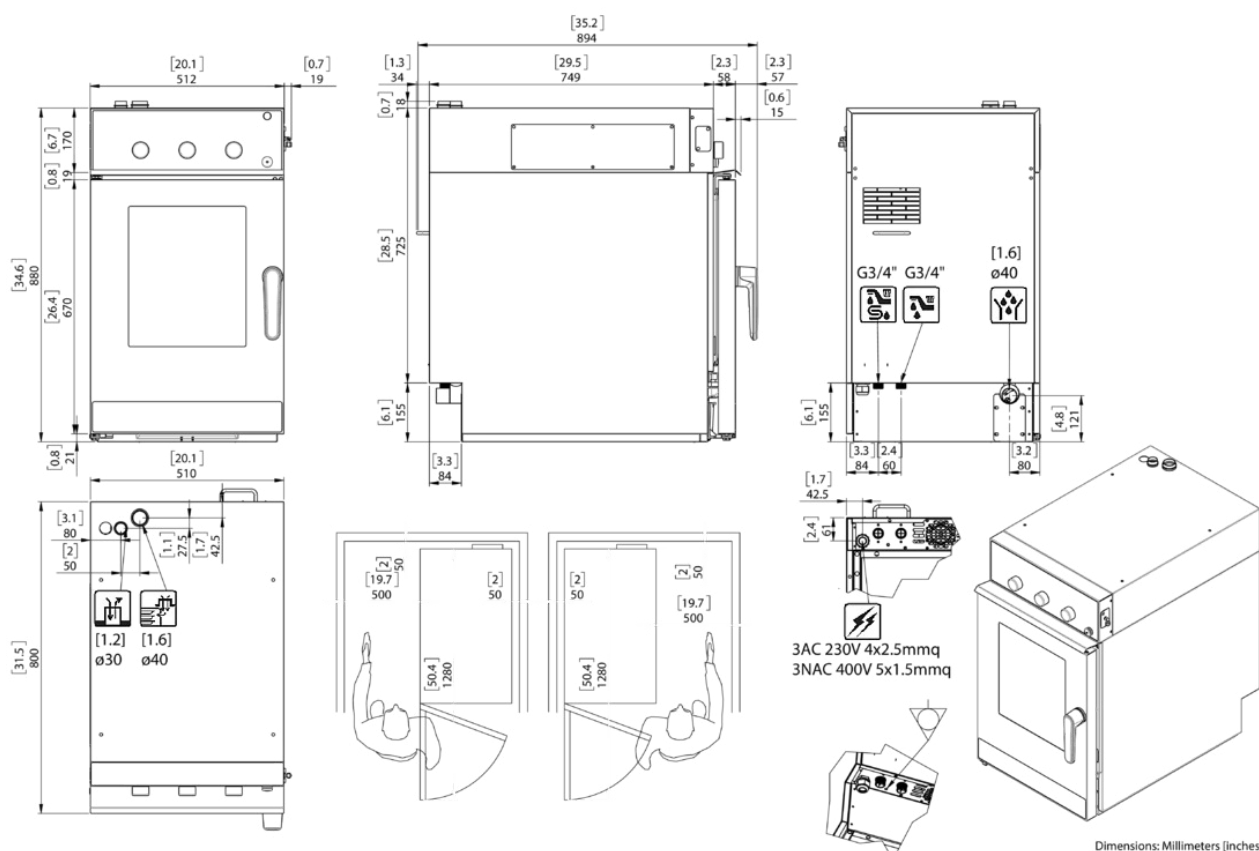
Project .....  
Rev.: .....  
Zone: .....  
Location: .....



CODICE  
CR1481590

MODELLO  
HOCT061E

SERIE  
Horizon III Slim



ICCT061E/ICCM061E NEUTRI

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 diesem Unterlage angegebenen technischen Daten sind als unverbindlich anzusehen. Die Firma behält sich das Recht vor zu jeder Zeit technische Änderungen vorzunehmen.  
Les données techniques 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.

# FOUR MIXTE ÉLECTRIQUE À VAPEUR DIRECTE - 6 X 1/1 GN CUISSON ASSISTÉE - COMMANDES MANUELLES À CONTRÔLE ÉLECTRONIQUE

Project .....  
Rev.: .....  
Zone: .....  
Location: .....



CODICE  
**CR1481590**

MODELLO  
**HOCT061E**

SERIE  
**Horizon III Slim**

## ACCESSOIRES

CODE	MODELLO	DESCRIZIONE
RP04	<b>RP04</b>	JEU DE ROULETTES POUR STANDS, DONT 2 AVEC FREINS
PLG5016	<b>PLG5016</b>	FICHE ÉLECTRIQUE - 380 V - 16A - 5P
PAC061	<b>PAC061</b>	PROTECTION DE CHALEUR EN ACIER INOX POUR TÔLE LATÉRALE
NPF04	<b>NPF04</b>	KIT DE PIEDS BRIDÉS POUR SUPPORTS, POUR INSTALLATIONS NAVALES
KP004	<b>KP004</b>	KIT DE PIED - 150 MM H
KISC04F	<b>KISC04F</b>	KIT SONDE MULTIPOINT Ø 3 MM - SONDE FIXE - VERSION T
KISC04C	<b>KISC04C</b>	KIT DE SONDE MULTIPOINT Ø 3 MM - AVEC CONNECTEUR EXTERNE, POUR VERSION FOUR ENCASTRÉ T
KISA01F	<b>KISA01F</b>	KIT DE SONDE À AIGUILLE Ø 1 MM - SONDE FIXE - VERSION T
KFIC061E	<b>KFIC061E</b>	KIT FOUR ENCASTRABLE EXTRACTIBLE, AVEC HOTTE ASPIRANTE INTÉGRÉE 1N-AC230 V - 3.0 KW.
ICLD	<b>ICLD</b>	DOUCHETTE DE LAVAGE DOTÉE DE RACCORDS ET DE FIXATIONS
CSR061	<b>CSR061</b>	SUPPORT DE BASE EN ACIER INOXYDABLE - AISI 304
CPT061	<b>CPT061</b>	PORTE-PLATEAU - INSÉRABLE SUR SUPPORT - FULL AISI 304
CPD061	<b>CPD061</b>	PLATEAU EN ACIER INOXYDABLE - INSÉRABLE SUR SUPPORT
CKO061SE	<b>CKO061SE</b>	HOUSSE D'ASPIRATION
CKO061E	<b>CKO061E</b>	HOTTE ASPIRANTE AVEC CONDENSEUR D'AIR - NE PEUT ÊTRE UTILISÉE QUE SUR LES FOURS PRÉ-ÉQUIPÉS
CIN061	<b>CIN061</b>	CONVOYEUR D'AIR DE REFROIDISSEMENT POUR INSTALLATION ENCASTRÉE.
CBL5015	<b>CBL5015</b>	CÂBLE - 3 MT - 5 X 1,5 MMQ
CAN061	<b>CAN061</b>	ARMOIRE NEUTRE AVEC PORTE-PLATEAU - INSÉRABLE SUR PIED - FULL AISI 304
KCOE061	<b>KCOE061</b>	KIT DE RECOUVREMENT HORIZON III SLIM
PCSM	<b>PCSM</b>	FLOWMETER 10-100
PCSK	<b>PCSK</b>	ENSEMBLE DE TÊTE DE FILTRE PURITY C STEAM
PCSF	<b>PCSF</b>	CARTOUCHE PURITY C STEAM 1100
KSC004R	<b>KSC004R</b>	SONDE À CŒUR MULTIPOINT Ø 3 MM.
KSA001	<b>KSA001</b>	SONDE A CŒUR AVEC AIGUILLE Ø 1 MM. POUR SOUS VIDE OU PETITS MORCEAUX
CCE	<b>CCE</b>	COLLECTEUR HOTTE POUR BRANCHEMENT EXTÉRIEURE - Ø 150 MM
ICFX01	<b>ICFX01</b>	FILTRE À GRAISSE

# FOUR MIXTE ÉLECTRIQUE À VAPEUR DIRECTE - 6 X 1/1 GN CUISSON ASSISTÉE - COMMANDES MANUELLES À CONTRÔLE ÉLECTRONIQUE

Project .....  
Rev.: .....  
Zone: .....  
Location: .....



CODICE  
CR1481590

MODELLO  
HOCT061E

SERIE  
Horizon III Slim

## OPTIONAL

	MODELLO	DESCRIZIONE
	NPS	PORTE OPPOSÉE
	NPk	PRÉDISPOSITION NÉCESSAIRE POUR INSTALLATION HOTTE D'ASPIRATION
	MKC061	KIT VERSION MARINE - À DEMANDER LORS DE LA COMMANDE
	KSC004F	SONDE DE CAROTTE MULTIPOINT. Ø 3 MM - VERSION T
	KSC004C	SONDE MULTIPOINT Ø 3 MM - AVEC CONNECTEUR EXTERNE, POUR FOUR ENCASTRÉ - VERSION T
	KSA001F	SONDE À AIGUILLE. Ø 1 MM - VERSION T
	ILCS1	SYSTÈME DE LAVAGE AUTOMATIQUE LCS - 1 CARTOUCHE DE DÉTERGENT LIQUIDE INCLUSE CDL05 - 990 GR. - VERSION T
	SN	SUPPLÉMENT POUR D'OPTIMISATION ÉNERGÉTIQUE. SEULEMENT POUR FOURS ÉLECTRIQUES
	APDS	SECURITÉ POUR OUVERTURE PORTE À DOUBLE DÉCLIC
	TS-CI-061RE-F50	3-AC 480 V - 50 HZ
	TS-CI-061RE-E50	3N-AC 440 V - 50 HZ
	TS-CI-061RE-D50	3-AC 440 V - 50 HZ
	TS-CI-061RE-C50	3-AC 400 V - 50 HZ
	TS-CI-061RE-A50	1N-AC 230 V - 50 HZ
	TS-CI-061RE-F60	3-AC 480 V - 60 HZ
	TS-CI-061RE-E60	3N-AC 440 V - 60 HZ
	TS-CI-061RE-D60	3-AC 440 V - 60 HZ

FOUR MIXTE ÉLECTRIQUE À VAPEUR DIRECTE - 6 X  
1/1 GN CUISSON ASSISTÉE - COMMANDES  
MANUELLES À CONTRÔLE ÉLECTRONIQUE

CODICE CR1481590	MODELLO HOCT061E	SERIE Horizon III Slim
---------------------	---------------------	---------------------------

Project .....  
Rev.: .....  
Zone: .....  
Location: .....



TS-CI-061RE-A60

1N-AC 230 V - 60 HZ