

FOUR MIXTE ÉLECTRIQUE À VAPEUR DIRECTE - 6 X 2/3 GN CUISSON ASSISTÉE - COMMANDES MANUELLES À CONTRÔLE ÉLECTRONIQUE

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR1481570

MODELLO
HOCT026E

SERIE
Horizon III Slim

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

HORIZON III Slim - Four professionnel pour la restauration.
Chambre de cuisson parfaitement lisse et étanche aux bords
arrondis.

Porte à fermeture avec double vitrage trempé, lame d'air et verre
intérieur réfléchissant la chaleur pour réduire le rayonnement de
la chaleur vers l'opérateur et augmenter l'efficacité.

Verre intérieur avec ouverture rabattable pour faciliter le
nettoyage.

Déflexeur ouvrant pour faciliter le nettoyage du compartiment du
ventilateur.

Charnières de porte réglables pour une étanchéité optimale.



FOUR MIXTE ÉLECTRIQUE À VAPEUR DIRECTE - 6 X 2/3 GN CUISSON ASSISTÉE - COMMANDES MANUELLES À CONTRÔLE ÉLECTRONIQUE

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR1481570

MODELLO
HOCT026E

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
2/3 GN CUISSON ASSISTÉE - COMMANDES
MANUELLES À CONTRÔLE ÉLECTRONIQUE**

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR1481570

MODELLO
HOCT026E

SERIE
Horizon III Slim

Informations techniques

SPECIFICATION	DATA
MATÉRIAU	CR1481570
DÉFINITION	ICCT026E MISTO EL.06GN2/3 C/DIG.
LIGNE COMMERCIALE	ICON51 E
FOURNITURE	ÉLECTRICITÉ
DIM. LARGEUR	510 mm
DIM. PRODUCTIVITÉ	625 mm
DIM. HAUTEUR	880 mm
POIDS NET	57 Kg
VOLUME (net)	0.281
LONGUEUR DU PAQUET	760 mm
LARGEUR DU PAQUET	570 mm
HAUTEUR DE L'EMBALLAGE	1100 mm
VOLUME DU PAQUET	0,476 m3
POIDS BRUT D'EMBALLAGE	68 Kg
ALIMENTATION ÉLECTRIQUE STANDARD	380-415V 3N
L'ÉNERGIE ÉLECTRIQUE	5.25 kW
TYPE DE GAZ/RÉFRIGÉRANT	NO GAS
GRADE IP	IPX4
MODÈLE CERTIFIÉ	HOCT026E

FOUR MIXTE ÉLECTRIQUE À VAPEUR DIRECTE - 6 X 2/3 GN CUISSON ASSISTÉE - COMMANDES MANUELLES À CONTRÔLE ÉLECTRONIQUE

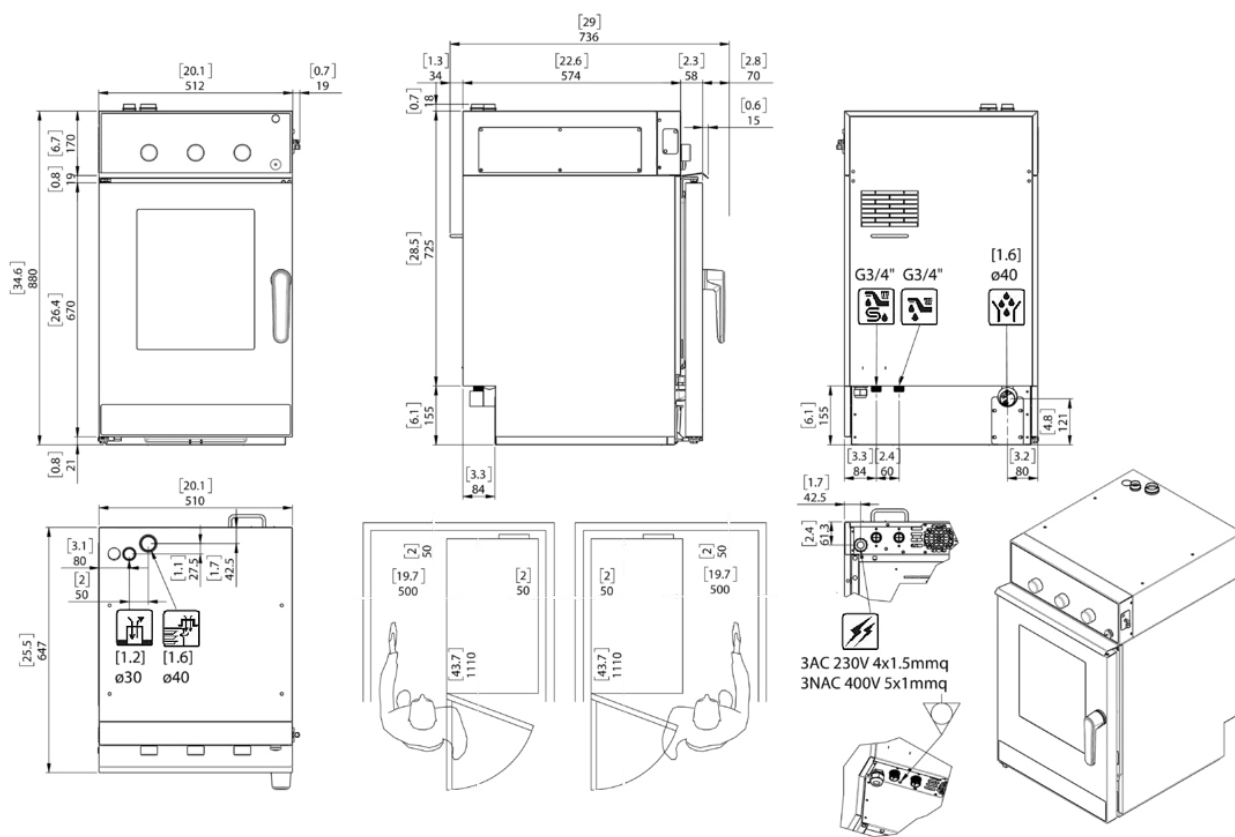
Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR1481570

MODELLO
HOCT026E

SERIE
Horizon III Slim



Dimensions: Millimeters [inches]

ICCT026E/ICCM026E 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 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 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
2/3 GN CUISSON ASSISTÉE - COMMANDES
MANUELLES À CONTRÔLE ÉLECTRONIQUE**

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR1481570

MODELLO
HOCT026E

SERIE
Horizon III Slim

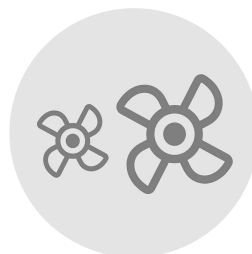
PRODUITS GAMME PLUS



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.



Ecran couleur de 2,4 pouces (LCD - TFT) pour l'affichage des programmes favoris, des programmes pré-réglés, de la ventilation variable, du lavage automatique, des menus, des réglages.



Ventilation à 2 vitesses. Une fonction de ventilation intermittente est disponible pour les cuissons spéciales.



toujours une cuisson uniforme, grâce au système CLIMA : contrôle automatique de la température et de l'humidité, toujours idéal en fonction des aliments à cuire.



Pour les fours à gaz, grâce au système de modulation du brûleur Green Fine Tuning et à l'échangeur de chaleur breveté à haut rendement, le gaspillage d'énergie est évité et les émissions nocives réduites.

FOUR MIXTE ÉLECTRIQUE À VAPEUR DIRECTE - 6 X 2/3 GN CUISSON ASSISTÉE - COMMANDES MANUELLES À CONTRÔLE ÉLECTRONIQUE

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR1481570

MODELLO
HOCT026E

SERIE
Horizon III Slim

ACCESSOIRES

CODE	MODELLO	DESCRIZIONE
SM026	SM026	SUPPORT MURAL EN ACIER INOXYDABLE
PLG5016	PLG5016	FICHE ÉLECTRIQUE - 380 V - 16A - 5P
PAC026	PAC026	PROTECTION DE CHALEUR EN ACIER INOX POUR TÔLE LATÉRALE
KP004	KP004	KIT DE PIED - 150 MM H
KISC04F	KISC04F	KIT SONDE MULTIPOINT Ø 3 MM - SONDE FIXE - VERSION T
KISC04C	KISC04C	KIT DE SONDE MULTIPOINT Ø 3 MM - AVEC CONNECTEUR EXTERNE, POUR VERSION FOUR ENCASTRÉ T
KISA01F	KISA01F	KIT DE SONDE À AIGUILLE Ø 1 MM - SONDE FIXE - VERSION T
KFIC026E	KFIC026E	KIT FOUR ENCASTRABLE EXTRACTIBLE, AVEC HOTTE ASPIRANTE INTÉGRÉE 1N-AC230 V - 3,0 KW
ICLD	ICLD	DOUCHETTE DE LAVAGE DOTÉE DE RACCORDS ET DE FIXATIONS
CKO026SE	CKO026SE	HOUSSE D'ASPIRATION
CKO026E	CKO026E	HOTTE ASPIRANTE AVEC CONDENSEUR D'AIR - NE PEUT ÊTRE UTILISÉE QUE SUR LES FOURS PRÉ-ÉQUIPÉS
CIN026	CIN026	CONVOYEUR D'AIR DE REFROIDISSEMENT POUR INSTALLATION ENCASTRÉE. ACIER INOXYDABLE
CBL5015	CBL5015	CÂBLE - 3 MT - 5 X 1,5 MMQ
KCOE026	KCOE026	KIT DE RECOUVREMENT HORIZON III SLIM
PCSM	PCSM	FLOWMETER 10-100
PCSK	PCSK	ENSEMBLE DE TÊTE DE FILTRE PURITY C STEAM
PCSF	PCSF	CARTOUCHE PURITY C STEAM 1100
KSC004R	KSC004R	SONDE À CŒUR MULTIPOINT Ø 3 MM.
KSA001	KSA001	SONDE A CŒUR AVEC AIGUILLE Ø 1 MM. POUR SOUS VIDE OU PETITS MORCEAUX
CCE	CCE	COLLECTEUR HOTTE POUR BRANCHEMENT EXTÉRIEURE - Ø 150 MM
ICFX01	ICFX01	FILTRE À GRAISSE

FOUR MIXTE ÉLECTRIQUE À VAPEUR DIRECTE - 6 X 2/3 GN CUISSON ASSISTÉE - COMMANDES MANUELLES À CONTRÔLE ÉLECTRONIQUE

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR1481570

MODELLO
HOCT026E

SERIE
Horizon III Slim

OPTIONAL

	MODELLO	DESCRIZIONE
	NPS	PORTE OPPOSÉE
	NPk	PRÉDISPOSITION NÉCESSAIRE POUR INSTALLATION HOTTE D'ASPIRATION
	MKC026	KIT VERSION MARINE
	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-026RE-C50	3-AC 400 V - 50 HZ
	TS-CI-026RE-A50	1N-AC 230 V - 50 HZ
	TS-CI-026RE-H60	1N-AC 230 V - 60 HZ - 3,7 KW
	TS-CI-026RE-H50	1N-AC 230 V - 50 HZ - 3,7 KW
	TS-CI-026RE-C60	3-AC 400 V - 60 HZ
	TS-CI-026RE-A60	1N-AC 230 V - 60 HZ