

RAPID REP

FOUR ELECTRIQUE A AIR PULSE POUR PATISserie

ALPHATECH

REP 064 / 074 S



6 / 7 x (600 x 400)

MODALITE DE CUISSON ET MODES DE FONCTIONNEMENT

- Air pulsé 30 - 300°C
- Air pulsé avec humidificateur
- Vapeur jusqu'à 100°C
- Automatique avec recettes pré-mémorisées
- Programmable 99 programmes, avec 4 cycles en séquence automatique
- Durée programmable
- En continu

CONTROLES

- Affichage alphanumérique haute visibilité
- Touche pour la gestion des 4 cycles avec leds de visualisation
- Touche d'accès direct aux programmes de cuisson
- Poignée SCROLLER avec fonction Scroll et Push pour confirmer les paramètres
- Préchauffage manuel
- Autodiagnostic de vérification du fonctionnement avant l'utilisation de l'appareil, avec description affichée et alarme sonore
- Contrôle manuel de l'humidité dans la chambre de cuisson (Permet de programmer la quantité d'eau qui est émise dans la chambre de cuisson pour obtenir le degré d'humidité désiré)
- Fonction pour l'évacuation de l'humidité au moyen de l'évent de manière automatique et programmable avec ouverture avant la fin du cycle
- Autoreverse (inversion automatique du sens de rotation du ventilateur) pour une uniformité de cuisson parfaite
- Accès aisé aux paramètres programmables utilisateur, pour personnaliser l'appareil
- Programme de lavage semi-automatique de série
- Turbine à deux vitesses; la vitesse réduite apporte une réduction de la puissance de chauffage
- Réduction de puissance
- Contrôle de la température au coeur par la sonde multipoint avec 4 points de contrôle (en option)
- Prise externe pour la sonde à coeur
- Refroidissement manuel de la chambre de cuisson
- Éclairage
- Humidificateur
- Contrôle manuel de l'évent
- Protection contre l'eau IPX3



- Programme de SERVICE pour: Test des fonctions de la carte électronique et affichage des sondes de température - Compteurs d'heures de fonctionnement de l'appareil pour toutes les principales fonctions de maintenance programmée
- Économiseur automatique d'énergie **ENERGY SAVING**

DOTATION DE SERIE

- Echelles porte-plaques

OPTIONS - A DEMANDER LORS DE LA COMMANDE DU FOUR

- Sonde au coeur multipoint - Ø 3 mm.
- Prédiposition branchement hotte d'aspiration
- Supplément pour d'optimisation énergétique

CONSTRUCTION

- Enceinte de cuisson en acier inox avec angles arrondis à ample courbure pour faciliter les opérations de nettoyage
- Isolation thermique de l'enceinte de cuisson d'une épaisseur de 25 mm
- Joint de dilatation entre l'enceinte de cuisson et la face avant de l'appareil
- Porte à double vitrage séparé en verre trempé avec vitre intérieure thermoréfléchissante pour diminuer le rayonnement de chaleur vers l'opérateur et une efficacité majeure
- Vitre intérieure pivotante pour un nettoyage aisé
- Poignée avec ouverture à double sens
- Joint de porte sur la face avant du four avec montage encastré, en silicone vulcanisé résistant aux hautes températures et à l'usure
- Cuvette située sous la porte pour récupérer la condensation et la convoyer directement à l'écoulement
- Déфлекteur ouverture facilitant le nettoyage du compartiment ventilateur

CHAUFFAGE ELECTRIQUE

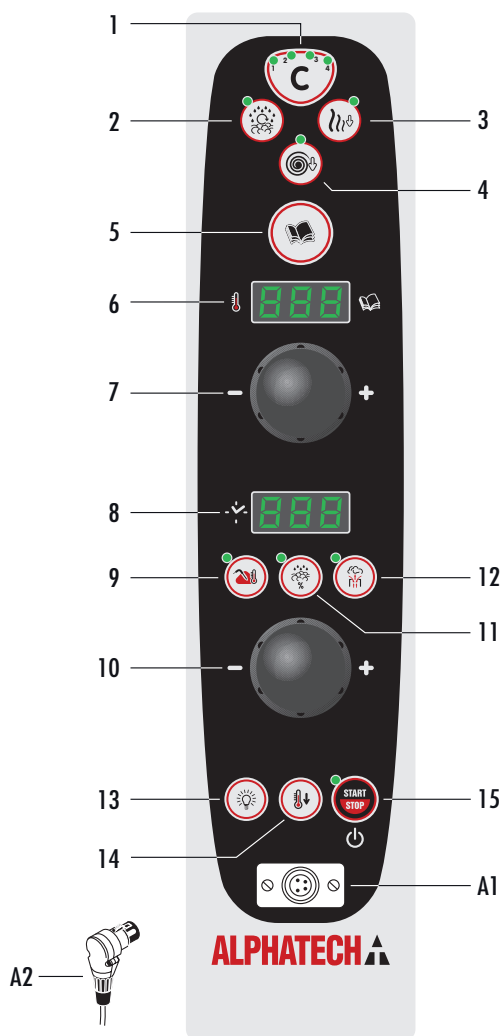
- Chauffage enceinte de cuisson au moyen de corps de chauffe électriques blindés en INCOLOY 800

EQUIPEMENTS DE SECURITE

- Thermostat de sécurité de l'enceinte de cuisson
- Dispositif de Sécurité contre la surpression et la sous-pression dans l'enceinte
- Disjoncteur de sécurité du moteur
- Contact de porte mécanique
- Système de refroidissement des composants avec contrôle de surchauffe affiché

ACCESSOIRES

- Douchette de lavage dotée de tuyau flexible en acier inox, de raccords et de fixations - 2,5 mt.
- Hotte d'aspiration avec condenseur à air (utilisable uniquement sur four déjà disposé)
- Chassis de superposition pour installation hotte
- Support de base en acier inox
- Support de base en acier inox avec porte-plaques incorporé
- Armoire chauffante en acier inox avec commandes électromécaniques, humidificateur et porte-plaques incorporé
- Chariot porte kit complet de lavage - Capacité 2 bidons de 10 l.
- *Combiclean - Nettoyant alcalin (bidon 10 l.)*



- 1 - Touche cycles de cuisson
- 2 - Touche vapeur en continu
- 3 - Touche puissance réduite
- 4 - Touche vitesse réduite
- 5 - Bouton programmes de cuisson/recettes
- 6 - Afficheur visualisation température de l'enceinte de cuisson, visualisation programme/recettes
- 7 - Manette d'introduction/sélection température
- 8 - Afficheur visualisation temps de cuisson (manquant/programmé), visualisation température au coeur du produit (réelle/programmée), visualisation valeur humidité
- 9 - Touche activation cuisson avec sonde au coeur du produit
- 10 - Manette introduction/sélection temps/température au coeur
- 11 - Touche activation contrôle de l'humidité, touche humidificateur manuel
- 12 - Touche événement évacuation vapeurs en enceinte de cuisson
- 13 - Touche éclairage enceinte de cuisson
- 14 - Touche refroidissement rapide avec porte ouverte
- 15 - Interrupteur général - Touche Start/Stop

A1 - Connexion sonde au coeur

A2 - Sonde au coeur

DONNEES TECHNIQUES

REP 064 / 074 S

Dimensions	mm	900 x 715 x 760 h
Dimensions avec emballage	mm	980 x 820 x 940 h
Poids - Brut / Net	Kg	93 / 83
Puissance électrique total	kW	12,5
Puissance de chauffage chambre	kW	12
Puissance ventilateur	kW	0,4
Tension d'alimentation	V	3N AC 400 V - 50 Hz

CAPACITE (600 x 400)

Entraxe entre les étagères (mm)

mod. 064 - **6 x (600 x 400)** - 90 mm

mod. 074 - **7 x (600 x 400)** - 75 mm

