

GAMME

Fours Convection et Mixtes MI

MODÈLE

MSYG102B

FONCTION

Fours à Vapeur Directe - 20x GN 1/1 - 10x GN 2/1

ARTICLE

Four Combi 10x GN2/1, 20xGN1/1 Gaz à vapeur directe avec écran tactile et système automatique de cuisson



GAMME

Fours Convection et Mixtes MI

MODÈLE

MSYG102B

FONCTION

Fours à Vapeur Directe - 20x GN 1/1 - 10x GN 2/1

ARTICLE

Four Combi 10x GN2/1, 20xGN1/1 Gaz à vapeur directe avec écran tactile et système automatique de cuisson



DONNÉES TECHNIQUES

LARGEUR (mm):	1072
PROFONDEUR (mm):	907
HAUTEUR (mm):	1055
POIDS (Kg):	187
VOLUME (m ³):	1.02
PUISSANCE GAZ (kW):	42
PUISSANCE ÉLECTRIQUE (kW):	0.8
TENSION (V):	VAC230-1
CAPACITE' FOUR:	10x GN 2/1 - 20x GN
ESPACEMENT DES PLATEAUX GN	70
ÉCHELLE DE TEMPÉRATURE FOUR (C°):	30-270
NOMBRE DE REPAS	150/300
NOMBRE DE CROISSANTS	180/300
DEGRÉ IP:	IPX5



GAMME

MODÈLE

FONCTION

Fours Convection et Mixtes MI**MSYG102B****Fours à Vapeur Directe - 20x GN 1/1 - 10x GN 2/1**

ARTICLE

Four Combi 10x GN2/1, 20xGN1/1 Gaz à vapeur directe avec écran tactile et système automatique de cuisson**DESCRIPTION**

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. Le Cloud donne accès à [Connecty.cloud](#). 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 dans Four MI. Chaque recette a été testée pour garantir un résultat optimal. Possibilité à tout moment de visualiser et modifier la recette. 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. O61-101-O62-102). 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. O61-101-O62-102). 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. Chambre de cuisson en acier inox 18/10 AISI 304, d'1 mm d'épaisseur, moulée, avec des bords arrondis à grand rayon pour un flux d'air optimal et un nettoyage plus facile. Chambre parfaitement lisse et étanche. Porte avec double verre trempé ventilé à l'arrière, avec entrefer et verre interne réfléchissant la chaleur pour moins de rayonnement thermique vers l'opérateur et une plus grande efficacité. Verre intérieur avec ouverture rabattable pour faciliter le nettoyage et l'entretien. Porte et poignée push-to-close avec ouverture à droite ou à gauche (mod. O61-101-161). Porte avec système de verrouillage à trois points, poignée de frein en position de porte ouverte (mod. 201-202). Charnières de portes réglables pour une étanchéité optimale. Déflecteur ouvrable sur charnière pour faciliter le nettoyage du compartiment du ventilateur. Nouveau joint adaptatif de façade de four à queue-d'aronde avec montage encastré, en caoutchouc silicone résistant à la chaleur et au vieillissement qui est facilement remplaçable. Bac qui récupère la condensation de la porte et l'oriente directement vers l'évacuation, même quand la porte est ouverte (mod. O61-101-O62-102-161). Moteurs compacts à entraînement magnétique sans balais. Relais d'état solide pour l'optimisation et la modulation de la puissance. FONCTIONNEMENT ÉLECTRIQUE: Chauffage de la chambre de cuisson au moyen de résistances électriques blindées en acier inox INCOLOY 800. Allumage automatique du brûleur avec générateur de décharge électronique à haute fréquence. Dispositif électronique de contrôle de la flamme et de diagnostic automatique avec réinitialisation automatique de l'allumage. Échangeur de chaleur à haut rendement avec chambre d'expansion en acier réfractaire. GÉNÉRATION VAPEUR DIRECTE: Système de génération directe de vapeur dans la chambre de cuisson par injection d'eau, directement sur le ventilateur et nébulisation sur les résistances. Avantage : disponibilité immédiate de la vapeur dans la chambre de cuisson. GÉNÉRATION VAPEUR INDIRECTE: Générateur de vapeur en acier inox AISI 304 à haut rendement et isolation thermique élevée (modèles électriques). Chauffage du générateur de vapeur au moyen de résistances électriques en acier inox blindées INCOLOY 800. Générateur de vapeur en acier inox AISI 316 à isolation thermique élevée (modèles gaz). Système de chauffage indirect du générateur de vapeur à gaz avec brûleurs à flamme modulante et air soufflé, à haut rendement (modèles gaz). Préchauffage automatique de l'eau dans le générateur de vapeur. Vidange et rinçage automatiques quotidiens du générateur de vapeur, avec une température de l'eau inférieure à 60 °C. Signalisation automatique pour le détartrage du générateur de vapeur. Programme de détartrage du générateur de vapeur. Système anticalc "CAL-OUT" de série qui prévient l'accumulation du calcaire dans le générateur de vapeur. 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. Système de lavage automatique. Récipient séparé du détergent avec dosage automatique. Système anticalc 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 anticalc. 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).



GAMME

MODÈLE

FONCTION

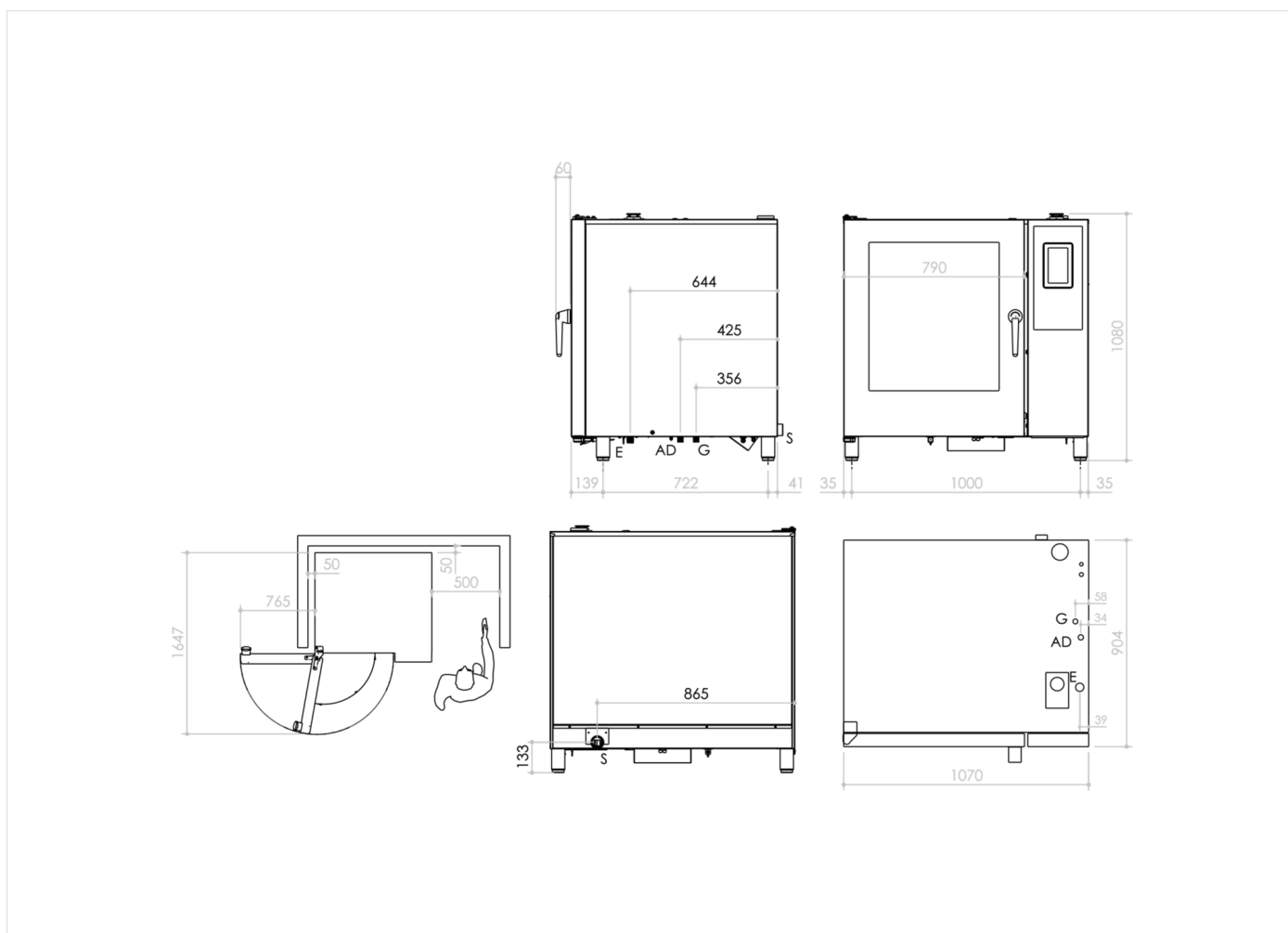
Fours Convection et Mixtes MI

MSYGIO2B

Fours à Vapeur Directe - 20x GN 1/1 - 10x GN 2/1

ARTICLE

Four Combi 10x GN2/1, 20xGN1/1 Gaz à vapeur directe avec écran tactile et système automatique de cuisson



DONNÉES TECHNIQUES D'INSTALLATION

(E) Raccordement électrique:	VAC230-I 50/60
(G) Raccordement au gaz:	1/2"
(AF) Arrivée d'eau froide:	3/4"
(S) Vidange:	50

