

Mini OES 10-10 GN 1/1 - Modèle électrique



Mini OES 10-10 GN 1/1

Caractéristiques générales

- **Système clos avancé** : gestion automatique de l'humidité, gain d'énergie
- **Crisp&Tasty** : déshumidification instantanée sans perte d'énergie : juteux et croustillant
- **Press&Go** : 8 programmes de cuisson présélectionnés en appuyant sur une touche
- **Easy Touch** (option) : toutes les fonctions au bout des doigts, intuitif et convivial
- **Steam Exhaust** : pas de dégagement de vapeur : sortie des condensats par la vidange.
- **Environnement et santé** :
 - Convotherm, certifié ISO 14001, s'inscrit dans la démarche pour la création de cuisines répondant au cahier des charges HQE grâce aux faibles consommations d'eau et d'énergie.
 - L'utilisation des fours Convotherm permet de conserver les qualités organoleptiques des produits.
- **Simplicité d'utilisation** grâce à des symboles et des menus auto-explicatifs.

Équipements de série

- Production de vapeur par injection à l'intérieur de l'enceinte de cuisson
- Inversion du sens de rotation du ventilateur (autoreverse) pour faire dorer les aliments uniformément et obtenir une qualité homogène
- 8 touches Press&Go : programmes de cuisson présélectionnés en appuyant sur une touche
- Moufle de cuisson poli miroir sans soudure, avec angles arrondis conforme aux normes HACCP
- Éclairage de l'enceinte de cuisson avec protection hublot anti-chocs
- Déflecteur entièrement démontable pour faciliter le nettoyage
- Échelles à glissières pour GN 1/1 - Pas de 20 mm
- Bac de collecte de la condensation avec vidange automatique
- Joint d'étanchéité hygiénique à enfoncer
- Porte avec survitrage en verre sécurité, pivotant et rétro-ventilé
- Verrouillage de la porte, poignée robuste, indéréglable, cran de sécurité
- Porte avec contact magnétique résistant à l'usure
- Goulotte de récupération des condensats en bas de porte
- Tableau de bord : fonctionnement simple à l'aide d'icônes
- Écran graphique avec affichage clair et compréhensible
- Sélecteur numérique digital, multifonction, pour le réglage de la

- température de l'enceinte, du temps de cuisson et de la température à cœur du produit
- Présélection du début de la cuisson en temps réel avec affichage du temps de cuisson restant
- Présélection du temps de cuisson avec sonnerie pour chaque niveau (Tray Timer)
- Livre de cuisine « Convotherm » avec 220 recettes préprogrammées
- 250 recettes programmables jusqu'à 20 étapes
- Cool&Hold, Delta-T et cuisson de nuit
- Sonde de température à cœur
- Platines électroniques de contrôle indépendantes
- Mode programme de secours : utilisation du four avec une fonctionnalité restreinte en cas de problèmes techniques
- Diagnostic automatique permanent pour la détection d'erreurs
- Description des erreurs sous forme de texte
- Mémorisation de tous les réglages de l'appareil et des recettes de cuisson (module de sauvegarde)
- Protection des programmes : empêche l'interruption des programmes de cuisson en cours grâce à l'installation d'un optimiseur d'énergie
- Interface RS 232
- Documentation complète : notice d'utilisation, manuel d'installation, liste de pièces détachées, schémas électriques.

Programmes de cuisson

	VAPEUR 30°C - 120°C	Pour étuver, mijoter ou pocher
	AIR MIXTE 100°C - 250°C	Pour cuire et rôtir
	AIR PULSÉ 30°C - 250°C	Pour griller, cuire de façon rapide ou classique, toaster et gratiner
	REMISE EN TEMPERATURE 120°C - 160°C	Pour réchauffer rapidement des mets préparés sur assiettes ou sur plateaux

Équipements optionnels

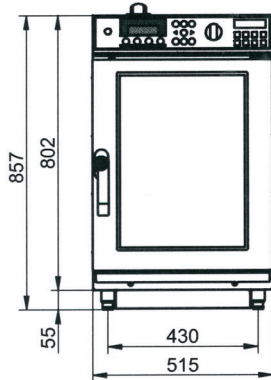
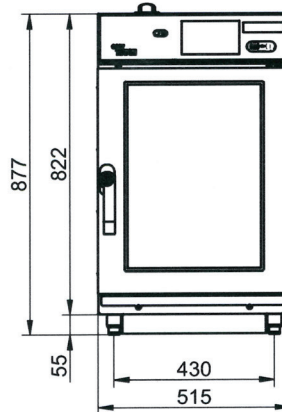
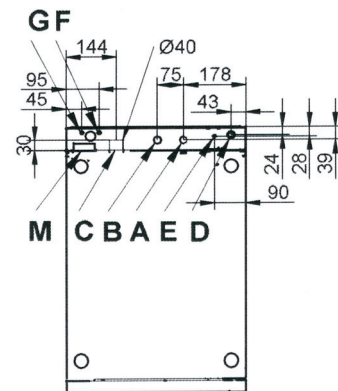
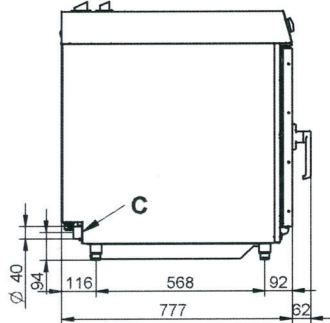
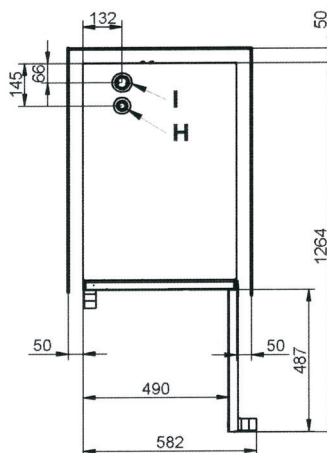
- Version EasyTouch : toutes les fonctions au bout des doigts, intuitif et convivial
- ConvoClean : programme de nettoyage automatique avec une pression minimum de 3 bars
- Douchette à jet progressif
- Logiciel Convo-HACCP : traçabilité et archivage automatique des processus de cuisson de 1 à 31 fours mixtes Convotherm
- Logiciel Convo-Control : pilotage à distance de 1 à 31 fours mixtes Convotherm
- Module de communication RS 232, RS 485 et USB, Ethernet pour la mise en réseau de 31 fours maximum
- Ferrage à gauche
- Tension spéciale

Accessoires et options

- Kit de superposition
- Produits de nettoyage



Mini OES 10-10 GN 1/1 - Modèle électrique

Vue standard

Vue Easy Touch

Raccordements sur le fond

Vue de côté

Vue de dessus avec distances aux murs

Signification des éléments repérés

- A = raccordement à l'eau douce G3/4"
- B = raccordement d'eau eau froide G3/4"
- C = raccordement des eaux usées DN 40
- D = raccordement électrique
- E = équipotentiel
- F = raccordement pour produits de nettoyage des buses (Neutralizer)
- G = raccordement pour le nettoyant (Cleaner)
- H = manchon d'évacuation d'air
- I = manchons d'aération
- M = trop-plein 60 x 20

L'appareil doit être bien positionné à l'horizontale.

Dimensions et poids

Dimensions L x P x H (mm)	Dimensions emballé L x P x H (mm)	Poids (kg)	Poids emballé (kg)	Dimensions de la version Easy Touch L x P x H (mm)
515 x 777 x 857	580 x 908 x 950	79	92	515 x 777 x 877

- Grande enceinte de cuisson :
- 6 x GN 1/1 65 mm
 - 10 x GN 1/1 40 mm
 - 10 x GN 1/1 20 mm
 - 6 assiettes Ø 310 mm

Raccordement électrique

	Puissance	Charge de connexion (kW)	Courant nominal (A)	Section de raccord* (mm ²)
3/N/PE	400 V - 50/60 Hz	11	-	5,0 x 2,5

*Section de raccord recommandée en pose aérienne pour une longueur maximale de 5 m.

Un commutateur principal (dispositif disjoncteur efficace sur tous les pôles) doit être installé à proximité de l'appareil par le maître d'œuvre. Branchement pour la compensation du potentiel.

Raccordement hydraulique

- Eau froide 3/4" 2 à 6 bars de pression d'écoulement ~15-20 l/h
- Robinet et filtres doivent être installés à proximité de l'appareil par le maître d'œuvre
- Eau : eau potable. Le cas échéant, installer un dispositif d'épuration des eaux
- Évacuation de l'eau : DN 40, branchement fixe ou siphon à entonnoir

Aération et ventilation

- Perte de chaleur sensible : 1100 J/h (3/N/PE 400 V)
- Perte de chaleur latente : 1000 J/h (3/N/PE 400 V)

Nota

Cet appareil est réservé à un usage professionnel. Ne pas installer l'appareil à proximité d'une source de chaleur ou de surfaces inflammables. Distances de sécurité : 50 mm à l'avant, à l'arrière, à gauche et à droite, 500 mm au-dessus (pour la ventilation).

Niveau sonore < 70 dBA

Enodis se réserve le droit de modifier à tout moment les caractéristiques de ses appareils