

## Four mixte à vapeur Gigasteam 20110DRS



### Description

Cuisson maximale sur un minimum d'espace : le four mixte à chariot à claies pour 20 récipients GN 1/1 est conçu pour la production de grandes quantités - le partenaire parfait pour la préparation des aliments pour la restauration collective et dans les cuisines industrielles. L'équipement complet convaincant : capteur de température à 4 points, cuisson Delta-T, cuisson basse température et système de nettoyage.

### Caractéristiques

- |                                       |                                    |
|---------------------------------------|------------------------------------|
| • Puissance :                         | 38.4 kW   63 A                     |
| • 400 V   50/60 Hz :                  |                                    |
| • Raccord d'appareil :                | 3 NAC                              |
| • Matériau de la chambre de cuisson : | CNS 18/10                          |
| • Format des niveaux :                | 1/1 GN                             |
| • Type de niveaux :                   | Horizontal (avec chariot à claies) |
| • Nombre de niveaux :                 | 20                                 |
| • Distance entre les niveaux :        | 65 mm                              |



- ▶ Avec chariot à claies pour 20 x 1/1 GN
- ✓ Glissière en longueur



- ▶ Système de nettoyage automatique
- ✓ Nettoyage automatique avec des produits nettoyants solides



- ▶ Commande électronique avec 1 250 programmes (250 préinstallés, 1 000 programmables), jusqu'à 9 phases de cuisson par programme



- ▶ Cooldown en phase de cuisson



- ▶ Porte avec triple vitrage
- ▶ Hotte aspirante facile à régler

▶ Continuer à la page suivante

## Four mixte à vapeur Gigasteam 20110DRS



• Fonctions :	Système de nettoyage automatique Cooldown en phase de cuisson Production de vapeur par injection directe Production de vapeur par une chaudière Cuisson à la vapeur Cuisson Delta-T Cuisson à la vapeur mixte Humidification manuelle Cuisson à basse température Inversion de rotation du ventilateur Air ventilé Enregistreur de données HACCP
• Mode de cuisson :	Manuel Sélection de recette
• Rack Control :	Non
• Avec système de nettoyage :	Oui
• Nombre de programmes de cuisson :	250 préinstallés 1 000 programmables
• Nombre de phases de cuisson :	9
• Plage de température :	de 20 °C à 300 °C
• Réglage de la température :	Par pas de 1 °C
• Nombre de ventilateurs :	2
• Vitesse du ventilateur :	6 niveaux
• Réglage de la durée :	de 0 à 2880 minutes
• Fonctionnement continu :	Oui
• Raccord pour sonde de température à coeur :	A l'intérieur
• Port USB :	Avant
• Hotte aspirante :	Oui
• Raccord d'eau :	2 x 3/4"
• Éclairage intérieur :	Oui
• Affichage LED :	Humidification Cuisson Delta-T Phases de cuisson Température à coeur Vitesse du ventilateur Programme Température Durée
• Commande :	Manette Bouton
• Témoin lumineux de contrôle :	-
• Série :	-
• Mode de fonctionnement :	Électrique
• Propriétés :	Compartment de cuisson arrondi Porte avec triple vitrage Douchette intégrée Éclairage LED dans la porte
• Compris :	1 chariot à claies 20 x 1/1 GN 1 sonde de température à coeur, mesure à 4 points 2 tuyaux d'alimentation en eau Matériel de montage
• Disponible sur demande :	-
• Matériau :	Acier inoxydable
• Remarque importante :	Sécurité RCD 63A avec 500 mA À partir d'une dureté de l'eau de 5° dH, nous recommandons d'installer un adoucisseur adapté en amont de de limiter la pression de l'eau à maximum 3 bars Installation / instruction par un partenaire de service autorisé nécessaire Le système de nettoyage automatique est conçu pour un produit nettoyant solide Une évacuation au sol est requise pour l'utilisation Récipients GN et grilles non fournis à la livraison

► Continuer à la page suivante

## Four mixte à vapeur Gigasteam 20110DRS

- Dimensions : L 930 x P 1 030 x H 1 870 mm
- Poids : 307,5 kg



## Four mixte à vapeur Gigasteam 20110DRS

### Produits complémentaires

#### Nettoyant surpuissant F1L



- Unité de commande : 1 carton (6 bouteilles)
- Conçu pour : Nettoyage manuel des surfaces fortement encrassées  
Grils, fours et de fours mixtes (sans système de nettoyage)  
Cuisinières, hottes aspirantes, braisières basculantes, etc.

Code-No. 173278  
GTIN 4015613773346

#### Nettoyant intensif surpuissant F1L



- Unité de commande : 1 carton (6 bouteilles)

Code-No. 173280  
GTIN 4015613773353

#### Bac GN, 1/1 P200

CNS  
18/10

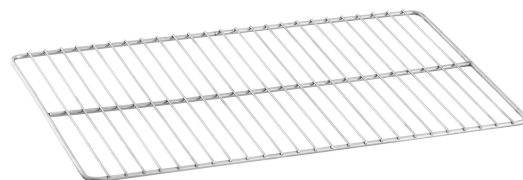


- Contenance : 28 litre(s)
- Empilable : Oui
- Modèle : Sans perforation
- Bord renforcé : Non
- Propriétés : -
- Surface : Brillant
- Profondeur du récipient : 200 mm

Code-No. A121200  
GTIN 4015613271071

#### Grille GN, 1/1, AI

CNS  
18/10



- Série : Top Line
- Norme : EN 631
- Gastronorm : 1/1 GN
- Matériau : CNS 18/10
- Remarque importante : -
- Dimensions : L 325 x P 530 x H 10 mm
- Poids : 0,95 kg

Code-No. A101091  
GTIN 4016098175250

## Four mixte à vapeur Gigasteam 20110DRS

### Produits complémentaires

#### Bac GN, GN 1/1, P100, Basic Line

CNS



- Contenance : 14 litre(s)
- Empilable : Oui
- Modèle : Sans perforation
- Bord renforcé : Non
- Surface : Satiné
- Profondeur du récipient : 100 mm
- Série : Basic Line

Code-No. 711100  
GTIN 4015613695594

#### Plaque de cuisson 1/1-AL



- Gastronorm : 1/1 GN
- Perforation : Non
- Épaisseur de matériau : 1.5 mm
- Bord : 4 pages, enveloppe
- Revêtement en silicone : Non
- Résistance à la température jusqu'à : 260 °C

Code-No. 100426  
GTIN 4015613734743

#### Bac GN, GN 1/1, P65, Basic Line

CNS



- Contenance : 9 litre(s)
- Empilable : Oui
- Modèle : Sans perforation
- Bord renforcé : Non
- Surface : Satiné
- Profondeur du récipient : 65 mm
- Série : Basic Line

Code-No. 711065  
GTIN 4015613695587

#### Plaque 1/1GN, 20 mm

CNS  
18/10



- Contenance : 3.5 litre(s)
- Empilable : Oui
- Modèle : Sans perforation
- Bord renforcé : Oui
- Propriétés : -
- Surface : Satiné
- Profondeur du récipient : 20 mm

Code-No. A101185  
GTIN 4015613271729

## Four mixte à vapeur Gigasteam 20110DRS

### Produits complémentaires

#### Bac GN, GN 1/1, P20, Basic Line

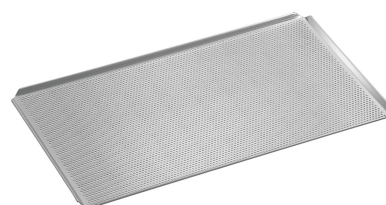
CNS



- Contenance : 3.4 litre(s)
- Empilable : Oui
- Modèle : Sans perforation
- Bord renforcé : Non
- Surface : Satiné
- Profondeur du récipient : 20 mm
- Série : Basic Line

Code-No. 711020  
GTIN 4015613695556

#### Plaque perforée 1/1-AL



- Diamètre des perforations : 3 mm
- Gastronorm : 1/1 GN
- Perforation : Oui
- Épaisseur de matériau : 1.5 mm
- Bord : 4 pages, enveloppe
- Revêtement en silicone : Non

Code-No. 100427  
GTIN 4015613734750

#### Smoker-Box 1160



STAINLESS  
STEEL



- Modèle : Avec spirale chauffante
- Conçu pour : Fours mixtes
- Composée de : Bloc d'alimentation  
Smoker-Box
- Contenance : 1.16 litre(s)
- Dimensions de la Smoker-Box : L 125 x P 470 x H 75 mm
- Combustible adapté : Matériaux de fumage courants

Code-No. 117712  
GTIN 4015613779195

#### Plaque perforée 1/1-SI



- Diamètre des perforations : 3 mm
- Gastronorm : 1/1 GN
- Perforation : Oui
- Épaisseur de matériau : 1.5 mm
- Bord : 4 pages, enveloppe
- Revêtement en silicone : Oui

Code-No. 100428  
GTIN 4015613734767

## Four mixte à vapeur Gigasteam 20110DRS

### Produits complémentaires

#### Support à poignée Gigasteam 20110DRS



- Conçu pour : Poignée du chariot à claies du four mixte Gigasteam 20110DRS
- Type de montage : Côté gauche en haut sur le four mixte
- Matériau : Acier inoxydable
- Remarque importante : Convient uniquement au montage horizontal
- Dimensions : L 360 x P 85 x H 80 mm
- Poids : 0,34 kg

Code-No. 117825  
GTIN 4015613876436

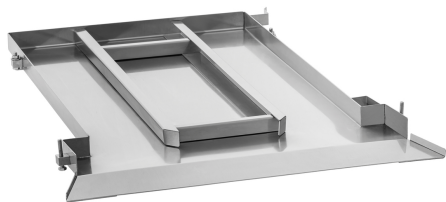
#### Plaque de grillade 5300



- Gastronorm : 1/1 GN
- Modèle de plaque de braisage : À losanges
- Avec gouttière à jus : Oui
- Matériau : Fonte d'aluminium
- Remarque importante : -
- Dimensions : L 530 x P 325 x H 15 mm
- Poids : 2,8 kg

Code-No. 106576  
GTIN 4015613660783

#### Rampe d'accès Gigasteam 20110DRS



- Modèle : 2 rails de guidage
- Charge max. : 130 kg
- État lors de la livraison : Monté
- Propriétés : Fixation sur le four mixte
- Matériau : CNS 18/10
- Remarque importante : -
- Dimensions : L 680 x P 960 x H 55 mm

Code-No. 117823  
GTIN 4015613774022

#### Panier de cuisson 110



- Gastronorm : 1/1 GN
- Dimensions panier : L 490 x P 275 x H 50 mm
- Contenance : 7 litre(s)
- Matériau : Acier inoxydable
- Remarque importante : -
- Dimensions : L 536 x P 326 x H 61 mm
- Poids : 1,1 kg

Code-No. 900300  
GTIN 4015613788111

## Four mixte à vapeur Gigasteam 20110DRS

### Produits complémentaires

#### Chariot à claies Gigasteam 20110



- Conçu pour : Four mixte Gigasteam 20110DRS
- Format des niveaux : 1/1 GN
- Type de niveaux : Horizontal
- Nombre de niveaux : 20
- Distance entre les niveaux : 65 mm
- Charge max. par tiroir : 15 kg
- Charge max. totale : 90 kg

Code-No. 117824  
GTIN 4015613874685

#### Papier de cuisson 1/1 GN



- Unité de commande : 1 carton (500 feuilles)
- Compatible GN : Oui
- Format par coude : 1/1 GN, L 530 x P 325 mm
- Résistant à la chaleur jusqu'à : 220 °C
- Matériau : Papier
- Remarque importante : -
- Dimensions : L 530 x P 325 x H 1 mm

Code-No. 150687  
GTIN 4015613711423

#### Chariot à assiettes Gigasteam 50T



- Conçu pour : Four mixte Gigasteam 20110DRS
- Nombre de supports à plats : 50
- Taille des plats : 210 à 320 mm
- Distance entre les supports à plats : 32 mm
- Capacité de charge par support à plat, max. : 5 kg

Code-No. 117822  
GTIN 4015613774015

#### Gants de barbecue 425



Code-No. A500514  
GTIN 4015613822433

## Four mixte à vapeur Gigasteam 20110DRS

### Produits complémentaires

#### Bac GN, 1/1 P65

CNS  
18/10



- Contenance : 9 litre(s)
- Empilable : Oui
- Modèle : Sans perforation
- Bord renforcé : Non
- Propriétés : -
- Surface : Brillant
- Profondeur du récipient : 65 mm

Code-No. A121065  
GTIN 4016098162755

#### Bac GN, 1/1 P20

CNS  
18/10



- Contenance : 3.4 litre(s)
- Empilable : Oui
- Modèle : Sans perforation
- Bord renforcé : Non
- Propriétés : -
- Surface : Brillant
- Profondeur du récipient : 20 mm

Code-No. A121025  
GTIN 4016098166722