



- Cook & Chill

(FR) La conception du Système Cook & Chill Diamond est le fruit de nombreux brevets et innovations qui en font le système de cuisson et de refroidissement rapide le plus évolué du marché.

(FR) - Une cuisson parfaite grâce au contrôle hygrométrique Cook & Chill (CCHY), un système "intelligent", de gestion de la vapeur et ce indépendamment des produits et des types de cuisson. CCHY règle automatiquement l'entrée d'air frais, l'émission idéale de vapeur et la sortie de l'humidité en excès ce qui garantit une atmosphère de cuisson parfaite dans toutes les conditions.

- Grâce au système CCRR de Cook & Chill et de l'optimisation de la chambre de cuisson, vous bénéficiez d'une distribution uniforme de la chaleur indépendamment de la charge. Une température uniforme grâce au préchauffage de l'air frais entrant, permet d'avoir des aliments toujours juteux, dorés à point et croustillants. Un système automatique de refroidissement rapide de l'enceinte permet un gain de temps lors du passage à des programmes à plus basse températures.

- Le système de nettoyage automatique intégré (CCNA) de Cook & Chill, vous permet, en appuyant tout simplement sur un bouton, un nettoyage parfait et sans effort de l'enceinte du four, du boiler et des ventilateurs!

- La fonction COOKING OPTIMISER permet d'analyser l'ordre de cuisson idéal de vos différents plats afin d'optimiser le temps, la consommation ainsi que d'engendrer des économies (Séries CT et AT). - CCBT un système de cuisson ingénieux qui vous permet, une cuisson basse température gage d'une cuisson parfaite et sans perte de poids des grosses pièces de viande. Cette perte de poids est réduite de plus de 50% par rapport aux cycles de cuisson traditionnels. De plus ce système vous permet de conserver vos aliments, pendant 24 h, à une température supérieure à 65° C et cela sans prolifération bactérienne (normes HACCP).

- La fonction de durée résiduelle (CCRT) estime le temps résiduel restant avant la fin de la cuisson ou du refroidissement rapide.

Cette fonction est automatique pour chaque cycle utilisant une sonde et vous permet de mieux planifier vos activités.

- Nouveau brûleur gaz à haut rendement et échangeur de chaleur rainuré, augmentent l'efficacité du transfert de chaleur. Ils permettent d'économiser jusqu'à 20% de la consommation de gaz et également une réduction de 20% des émissions nocives. Certification Gastec.

- La fonction CRUISE contrôle automatiquement le procédé de refroidissement rapide en fonction du type et de la taille des aliments. Il achève le procédé dans les limites prévues et préserve la qualité des aliments sans "dessèchements superficiels".

- Grâce au CCAS (impulsions automatiques au démarrage), après plus de 24 heures d'inactivité, l'huile du compresseur est répartie uniformément dans les conduites. Augmentant les performances et la longévité des cellules.

- La fonction TURBO CCTC à été spécialement conçue pour la production continue. Choisissez la température, de -36 à +3°C, la fonction CCTC permettra de conserver la température réglée. Les turbines restent toujours en marche et le dégivrage est automatiquement géré.

- En vérifiant la bonne insertion de la sonde à coeur dans le produit, la fonction CCAC des cycles de refroidissement rapide ou de congélation est garantie, en sélectionnant automatiquement en conséquence le cycle "sonde à coeur" ou "durée contrôlée".

(NL) Het Cook & Chill Diamond System is het resultaat van vele patenten en innovaties die het tot het meest geavanceerde op de markt maken.

(NL) - Perfect koken dankzij de Cook & Chill vochtigheidsregeling (CCHY), een "intelligent" stoommanagementsysteem, onafhankelijk van producten en kookmethoden. CCHY regelt automatisch de toevoer van verse lucht, de ideale stoomafgifte en de afvoer van overtollig vocht, wat een perfecte kookatmosfeer onder alle omstandigheden garandeert.

- Dankzij het Cook & Chill CCRR-systeem en de optimalisatie van de bakkamer profiteert u van een gelijkmatige warmteverdeling, ongeacht de belasting. Een gelijkmatige temperatuur dankzij de voorverwarming van de inkomende verse lucht, zorgt ervoor dat het voedsel altijd sappig, middelmatig goudkleurig en knapperig is. Een automatisch snel koelsysteem van de behuizing bespaart tijd bij het overschakelen naar programma's met een lagere temperatuur.

- Met het geïntegreerde automatische reinigingssysteem van Cook & Chill (CCNA) kunt u de oven, boiler en ventilatoren perfect en moeiteloos reinigen met één druk op de knop! - Met de functie COOKING OPTIMISER kunt u de ideale kookvolgorde van uw verschillende gerechten analyseren om de tijd, het verbruik en de besparingen te optimaliseren (CT en AT-serie). - CCBT is een ingenieus kookstelsel waarmee u grote stukken vlees op een lage temperatuur kunt koken, waardoor u perfect kunt koken zonder gewicht te verliezen. Dit gewichtsverlies wordt met meer dan 50% verminderd in vergelijking met traditionele kookcycli. Bovendien kunt u met dit systeem uw voedsel 24 uur lang bewaren bij een temperatuur van meer dan 65°C zonder bacteriële proliferatie (HACCP-normen).



ceerde snelkook- en koelsysteem op de markt maken.

- De resttijd functie (CCRT) schat de resterende tijd voor het einde van het bakken of snel afkoelen. Deze functie is automatisch voor elke cyclus met behulp van een taster en stelt u in staat om uw activiteiten beter te plannen.
- Nieuwe hoogrendementsgasbrander en groefwarmtewisselaar verhogen het rendement van de warmteoverdracht. Ze besparen tot 20% op het gasverbruik en verminderen ook de schadelijke uitstoot met 20%. Gastec certificering.
- De CRUISE-functie regelt automatisch het snelle afkoelingsproces op basis van het type en de grootte van het voedsel. Het voltooit het proces binnen de voorgeschreven grenzen en behoudt de kwaliteit van het voedsel zonder "uitdroging van het oppervlak".
- Dankzij de CCAS (automatische startpulsen) wordt de compressorolie na meer dan 24 uur inactiviteit gelijkmatig over de leidingen verdeeld. Verhogen van de prestaties en levensduur van de cellen.
- De TURBO CCTC-functie is speciaal ontworpen voor continue productie. Kies de temperatuur, van -36 tot +3°C, de CCTC-functie behoudt de ingestelde temperatuur. De turbines blijven altijd draaien en de ont-dooiing wordt automatisch beheerd.
- Door te controleren of de kernsonde correct in het product is geplaatst, wordt de CCAC-functie van de snelle koel- of vriescyclus gegarandeerd door de automatische selectie van de "kernsonde" of "gecontroleerde tijd" cyclus.

DE Cook & Chill Das Konzept des Diamond Cook & Chill Systems ist das Ergebnis zahlreicher Patente und Innovationen, die dieses Koch- und Schnellkühlungssystem zum wohl weitentwickelste System auf dem Markt machen.

- DE - Perfektes Garen dank Cook & Chill Feuchtigkeitsregelung (CCHY), einem "intelligenten" Dampfmanagementsystem, unabhängig von Produkten und Garverfahren. CCHY regelt automatisch die Frischluftzufuhr, die ideale Dampfaustrittsleistung und den Auslass der überschüssigen Feuchtigkeit, was eine perfekte Kochatmosphäre unter allen Bedingungen garantiert.
- Dank des Cook & Chill CCRR-Systems und der Optimierung der Backkammer profitieren Sie von einer gleichmäßigen Wärmeverteilung unabhängig von der Belastung. Eine gleichmäßige Temperatur dank der Vorwärmung der einströmenden Frischluft sorgt dafür, dass die Speisen immer saftig, golden und knusprig sind. Ein automatisches Schnellkühlungssystem spart Zeit beim Umschalten auf niedrigere Temperaturprogramme.
- Mit dem integrierten automatischen Reinigungssystem (CCNA) von Cook & Chill können Sie Ofen, Kessel und Ventilatoren auf Knopfdruck perfekt und mühelos reinigen!
- Mit der Funktion COOKING OPTIMISER können Sie die ideale Garreihenfolge Ihrer verschiedenen Gerichte analysieren, um Zeit, Verbrauch und Einsparungen zu optimieren (CT- und AT-Serie).
- CCBT ist ein ausgeklügeltes Kochsystem, mit dem Sie große Fleischstücke bei niedriger Temperatur kochen können, was ein perfektes Kochen ohne Gewichtsverlust garantiert. Dieser Gewichtsverlust wird im Vergleich zu herkömmlichen Kochzyklen um mehr als 50% reduziert. Darüber hinaus ermöglicht Ihnen dieses System, Ihre Lebensmittel 24 Stunden lang bei einer Temperatur über 65°C ohne Bakterienproliferation (HACCP-Normen) zu lagern.
- Die Restzeitfunktion (CCRT) schätzt die verbleibende Restzeit vor dem Ende des

- Backens oder der Schnellkühlung. Diese Funktion ist für jeden Zyklus mit einem Messtaster automatisch und ermöglicht es Ihnen, Ihre Aktivitäten besser zu planen.
- Der neue hocheffiziente Gasbrenner und der gerillte Wärmetauscher erhöhen den Wirkungsgrad der Wärmeübertragung. Sie sparen bis zu 20% des Gasverbrauchs und reduzieren zudem die Schadstoffemissionen um 20%. Gastec-Zertifizierung.
- Die CRUISE-Funktion steuert den Schnellkühlprozess automatisch je nach Art und Größe der Lebensmittel. Es schließt den Prozess innerhalb der vorgegebenen Grenzen ab und erhält die Qualität der Lebensmittel ohne "oberflächliche Austrocknung".
- Dank der CCAS (Automatic Start Pulse) wird das Kompressoröl nach mehr als 24 Stunden Inaktivität gleichmäßig in den Leitungen verteilt. Steigerung der Zelleistung und Langlebigkeit.
- Die TURBO CCTC-Funktion wurde speziell für die kontinuierliche Produktion entwickelt. Wählen Sie die Temperatur von -36 bis +3°C, die CCTC-Funktion hält die eingestellte Temperatur. Die Turbinen bleiben immer in Betrieb und die Abtauung wird automatisch gesteuert.
- Durch die Überprüfung, ob die Kernsonde korrekt in das Produkt eingesetzt ist, wird die CCAC-Funktion der schnellen Kühl- oder Gefrierzyklen gewährleistet, indem der Zyklus "Kernsonde" oder "kontrollierte Zeit" automatisch entsprechend ausgewählt wird.

(FR) Choisissez le Système Cook & Chill Diamond qui vous convient le mieux.

(FR) Un choix complet de fours pour satisfaire les chefs les plus exigeants. De celui qui n'exige que le meilleur d'un four à celui qui privilégie sa créativité et son expérience.

(NL) Kies het Cook & Chill Diamond systeem dat u het beste past.

(NL) Een enorme keuze in ovens om te voldoen aan de wensen van de meesteisende chefs. Voor die, die het beste van een oven eist, tot die, die de voorkeur geeft aan zijn creativiteit en zijn ervaring.

(DE) Wählen Sie das Cook & Chill Diamond System, welches am Besten für Sie passt.

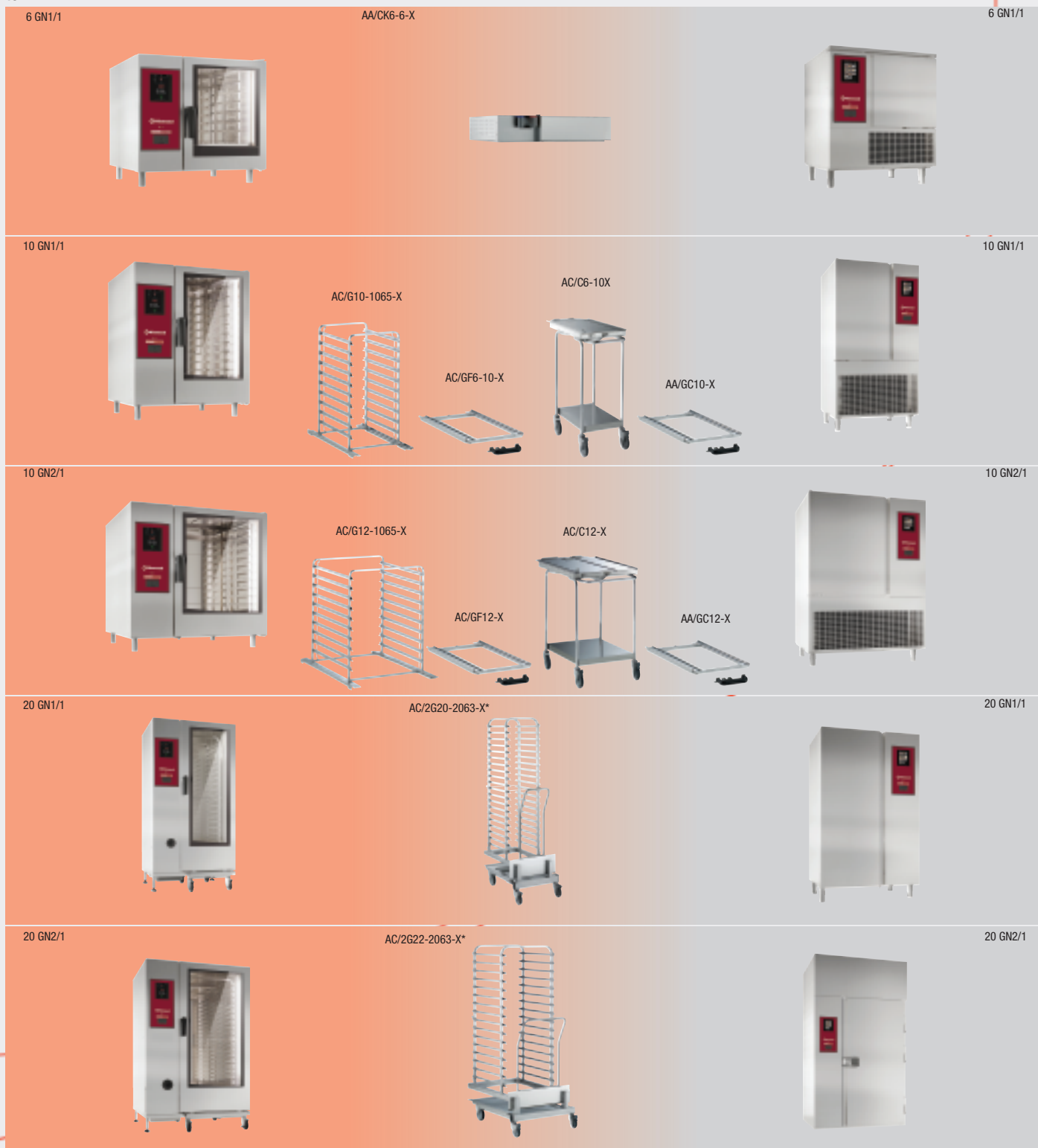
(DE) Eine umfangreiche Auswahl an Öfen, um den anspruchsvollsten Chefköchen gerecht zu werden. Für die, die den besten Ofen suchen sowie für die, die Kreativität und Erfahrung bevorzugen.

| | As | At | C | Ct |
|--|-----|------|-----|------|
| Type of cooking | | | | |
| Convection of 25 with 300°C | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| Steam 100°C | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| Steam with function "booster rocket" of 101 with 130°C (frozen...) | ✓ | ✓ | | |
| Mixed Convection/steam of 25 with 250°C. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| Steam low temp. 25-99°C (delicate products) | ✓ | ✓ | | |
| Cooking low temp. CCBT (large sides of meat...) | ✓ | ✓ | | |
| Functions regeneration and maintenance of 25 with 250°C. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| Diamond «Plus» | | | | |
| Multi timer cooking | | ✓ | | ✓ |
| Pasteurization of pasta/Dehydratat | | ✓ | | |
| CCHY - "Smart" system, management of the steam | ✓ | ✓ | | |
| CCRR - Pre-heating of the entering fresh air and fast cooling | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| CCNA - Integrated automatic cleaning | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| CCBT - Low temperature cooking | ✓ | ✓ | | |
| CCRT - Residual duration of cooking | ✓ | ✓ | | |
| Standard equipment | | | | |
| Core probe  | 1 | 6 | 1 | 1 |
| Cooking phases (by cycle) | 4 | 16 | 4 | 16 |
| Program | 100 | 1000 | 100 | 1000 |
| Cleaning tap unit | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| Fan speed | 5 | 7 | 5 | 7 |
| Structure with step of 65 mm « anti-"anti-tipping"» | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| Touch screen | | ✓ | | ✓ |
| Boiler | ✓ | ✓ | | |

(FR) Fours et cellules, ayant les mêmes capacités de production et utilisant des accessoires de manutention 100% compatibles, vous permettront d'optimiser la gestion, la flexibilité et de rationaliser ainsi votre activité. De plus une large gamme d'accessoires vous permet d'adapter le Système Cook & Chill Diamond à la taille ou au secteur de votre activité, du kit de superposition en passant par la hotte aspirante, le service, la manutention, y compris toutes les solutions pour le "banqueting system"...

(NL) Ovens en koelcellen met dezelfde capaciteit, waarvoor dezelfde gebruiksaccessoires kunnen gebruikt worden, zullen het beheer en de flexibiliteit van uw activiteit optimaliseren. Hierbij is er nog een uitgebreid gamma met toebehoren hetgeen U toelaat om Diamond Cook&Chill Systeem aan te passen aan de omvang van uw zaak of aan de aard van uw activiteiten, van de kit om de oven boven mekaar te plaatsen tot de bijhorende dampkap, de service, de verhandeling, met inbegrip van alle oplossingen voor het « banqueting systeem »...

(DE) Öfen und Schockkühler ermöglichen Ihnen eine optimale Handhabung, Flexibilität und Rationalisierung Ihrer Aktivitäten, wobei die Produktionskapazität der beiden Geräte gleich ist und das Handhabungszubehör zu 100% kompatibel ist. Zudem ermöglicht Ihnen die große Zubehörpalette eine genaue Anpassung des Diamond Cook & Chill Systems an die Größe und Branche. Mit dem richtigen Zubehör sowie ein Stapelkit oder eine Haube, bis hin zum Kundenservice und Instandhaltung finden Sie alle Lösungen für das "Bankett-System"...



* Standard delivery with oven



**AUTO
CLEANING**

ADVANTAGE

FR - Vapeur à injection directe (90% de saturation). - Commandes à touches sensibles "affichage digital" - 11 niveaux d'humidification, cuisson en 2 différentes phases (choix de 2 différents types de cuisson successifs). - Mémoire (pré-programmable) pour 100 recettes, cuissons sur 4 différentes phases (choix de 4 différents types de cuisson successifs). - 5 régulations de vitesse - Sonde à coeur (1 capteur "sensor") - Pré-chauffage automatique et refroidissement rapide de l'enceinte de cuisson. - "AUTO-CLEANING" dispositif de nettoyage automatique intégré, 4 différents cycles au choix.

NL - Directe injectie van stoom (90% verzadiging) - Drukgevoelige "digitale display" bedieningselementen - 11 niveaus van bevochtiging, koken in 2 verschillende fasen (keuze uit 2 verschillende soorten van opeenvolgende bereidingen). - Geheugen (voorgeprogrammeerd) voor 100 recepten, koken in 4 verschillende fasen (keuze uit 4 verschillende soorten opeenvolgende bereidingen). - 5 versnellingen - Kernsonde (1 sensor) - Automatisch voorverwarmen en snelkoelen van de kookruimte. - "AUTO-CLEANING" geïntegreerd automatisch reinigungsapparaat, 4 verschillende cycli naar keuze.

DE - Direkte Dampzufuhr (90% Sättigung) - Bedienfeld mit Sensortasten, "Digitalanzeige" - 11 Stufen für präzise Feuchtigkeitsregulierung, 2 verschiedene Kochphasen - Speicher (vorprogrammierbar) für 100 Rezepte, 4 verschiedene Kochphasen (Auswahl von 4 verschiedenen Kocharten nacheinander). - 5 Geschwindigkeitsregler - Kerntemperaturfühler (Sensor 1 "Sensor") - Automatische Vorwärmen und schnelles Abkühlen des Garraums. - "AUTO-CLEANING" Integrierte automatische Reinigungs Vorrichtung, 4 verschiedene Zyklen zur Auswahl.

FR Fours vapeur directe / convection

- Panneau de commandes (Thermostat de 25° à 300°C. - Timer de 1 min à 8 h,.....) avec affichage digital: accessibilité frontale, facilité et rapidité pour le SAV, indice de protection IPx5 (contre les jets d'eau à la lance).
- Construction intérieure et extérieure en acier inox AISI 304, isolation thermique en fibre céramique, panneau de commande muni d'un filtre inox, évitant l'encrassement des composants (panneau ventilé), pieds en inox.
- Enceinte de cuisson : entièrement soudée, coins et angles arrondis. Joint d'étanchéité fixé sur la face avant de l'enceinte de cuisson. Structure porte platine facilement amovible. Diffuseurs de chaleur facilement démontables. Oura motorisée largement dimensionnée permettant toutes les cuissons.
- Porte à double vitrage : poignée ergonomique et athermique, fermeture automatique avec sécurité évitant toutes ouvertures accidentelles, récupérateur de condensation intégré dans la porte, vitre intérieure montée sur charnières, facilitant le nettoyage garantissant une hygiène parfaite. Une circulation d'air entre les vitres garantit une meilleure isolation thermique. Micro-interrupteur pour l'arrêt du ventilateur lors de l'ouverture. Éclairage LED latéral permettant une vision globale de l'enceinte.
- Chauffage gaz : par brûleurs pulsés et échangeurs de chaleur rainurés, augmentent l'efficacité et permettent d'économiser jusqu'à 20% de la consommation de gaz et une réduction de 20% des émissions nocives.
- Chauffage électrique : par résistances blindées circulaires inoxydables placées derrière les déflecteurs du ventilateur, vapeur par nébuliseur.

NL Directe stoom / convection ovens

- Bedieningspaneel (Thermostaat van 25° tot 300°C. - Timer van 1 min tot 8 uur,.....) met digitaal display: toegankelijkheid aan de voorzijde, gemak en snelheid voor de service na verkoop, beschermingsklasse IPx5 (tegen waterstralen met een lans).
- Interne en externe constructie in AISI 304 roestvrij staal, thermische isolatie in keramische vezels, bedieningspaneel uitgerust met een roestvrijstaal filter, voorkomt verstopping van onderdelen (geventileerde plaat), roestvrijstaal poten.
- Kookkamer: volledig gelast, hoeken en afgeronde kanten. Afdichting bevestigd aan de voorkant van de kookruimte. Gemakkelijk afneembare plaathouderstructuur. Gemakkelijk afneembare warmte diffusoren. Gemotoriseerde lucht afvoer grotendeels gedimensioneerd waardoor alle bereidingen mogelijk zijn. - Dubbele beglaasde deur: ergonomische en athermische handgreep, automatische sluiting met veiligheid om onbedoeld openen te voorkomen, condensaatrecuperator geïntegreerd in de deur, binnenbeglazing gemonteerd op scharnieren, die het reinigen vergemakkelijkt en een perfecte hygiëne garandeert. De lucht circulatie tussen de ramen zorgt voor een betere warmte-isolatie. Microschakelaar voor het stoppen van de ventilator bij het openen. LED-verlichting aan de zijkant voor een globaal overzicht van de ruimte.
- Gasverwarming: door middel gepulseerd van branders en groefwarmtewisselaars verhoogt u het rendement en bespaart u tot 20% op gasverbruik en 20% op schadelijke emissies.
- Elektrische verwarming: door middel van ronde, gepantserde weerstanden van roestvrij staal die achter de ventilatorafbuigspoelen zijn geplaatst, stoom door vernelaar.

DE Direktdampf- / Konvektionsofen

- Bedienungspaneel (Thermostat 25 ° bis 300 ° C - Zeitschaltuhr von 1 min bis 8 h,) mit Digitalanzeige: Zugänglichkeit von vorne, einfache und schnelle Wartung nach dem Verkauf, Wasserschutz IPx5 (gegen die Wasserstrahlen mit dem Speer)
- Innen- und Außenkonstruktion aus Edelstahl AISI 304, thermische Isolierung mit Keramikfaser, Bedienfeld mit Edelstahlfilter, um ein Verstopfen der Komponenten (belüftetes Bedienfeld) zu vermeiden, Füße aus Edelstahl.
- Garraum: vollverschweißt, abgerundeten Ecken ohne Unebenheiten. Dichtung an der Vorderseite des Garraums angebracht. Leicht entfernbare Türrahmen aus Platin. Wärmediffusoren leicht abnehmbar. Oura motorisierte große Größe, die alles Kochen erlaubt.
- Tür mit Doppelverglasung: ergonomischer und wärmeisolierender Handgriff, automatische Schließung mit Sicherung (um versehentlich Öffnen zu vermeiden, Auffangbehälter für Kondenswasser integriert, aufklappbares Innenglas, erleichtert die Reinigung und sorgt für perfekte Hygiene. Die Luftzirkulation zwischen den Scheiben garantiert eine bessere Wärmedämmung. Automatische Ausschaltung Ventilator durch Mikroschalter beim Türöffnen. LED-Seitenbeleuchtung für eine Gesamtansicht.
- Gasheizung: Mit Brennern gepulst und Rippenwärmetauschern den Wirkungsgrad steigern und gleichzeitig bis zu 20% des Gasverbrauchs und der Schadstoffemissionen einsparen.
- Elektrische Heizung: Abgeschirmte Edelstahlheizelemente hinter dem Luftleitblech, Dampferstäuber.

page 392



03





| | SDE/XC-06 | SDE/XC-10 | SDE/XC-12 | SDE/XC-20 | SDE/XC-22 |
|--------------------------------|----------------------------------|-----------------------------------|------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|
| Capacity | 6x 1/1 (30 kg) 5x 600x400* mm | 10x 1/1 (50 kg) 8x 600x400* mm | 10x 2/1 (100 kg) 8x 600x400* mm | 20x 1/1 (100 kg) 16x 600x400* mm | 20x 2/1 (200 kg) 16x 600x400* mm |
| Charge Max. (kg) | 30 | 50 | 100 | 100 | 200 |
| Accepted GN 1/3 - 1/2 - 2/3 | ✓ | ✓ | - | ✓ | - |
| Exterior dimensions | 867x850xh808 | 867x850xh1058 | 1090x1046xh1058 | 911x864xh1794 | 1162x1066xh1794 |
| Electric connection | 400/3N 50-60Hz** | 400/3N 50-60Hz** | 400/3N 50-60Hz** | 400/3N 50-60Hz** | 400/3N 50-60Hz** |
| Power kW | 11 | 19 | 35,4 | 37,7 | 65,4 |
| Weight (kg) Packaging (m³) | 156 0,84 | 159 1,04 | 195 1,58 | 340 1,83 | 450 2,77 |

| | SDG/XC-06 | SDG/XC-10 | SDG/XC-12 | SDG/XC-20 | SDG/XC-22 |
|--------------------------------|----------------------------------|-----------------------------------|------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|
| Capacity | 6x 1/1 (30 kg) 5x 600x400* mm | 10x 1/1 (50 kg) 8x 600x400* mm | 10x 2/1 (100 kg) 8x 600x400* mm | 20x 1/1 (100 kg) 16x 600x400* mm | 20x 2/1 (200 kg) 16x 600x400* mm |
| Charge Max. (kg) | 30 | 50 | 100 | 100 | 200 |
| Accepted GN 1/3 - 1/2 - 2/3 | ✓ | ✓ | - | ✓ | - |
| Exterior dimensions | 867x850xh808 | 867x850xh1058 | 1090x1046xh1058 | 911x864xh1794 | 1162x1066xh1794 |
| Gas & electric connection | 1/2" 230/1N 50Hz | 1/2" 230/1N 50Hz | 1/2" 230/1N 50Hz | 1" 230/1N 50Hz | 1" 230/1N 50Hz |
| Power Kcal-h / kW | 10318 / 1,1 | 26655 / 1,1 | 40413 / 1,5 | 46432 / 1,80 | 85985 / 2,5 |
| Weight (kg) Packaging (m³) | 137 0,84 | 157 1,04 | 209 1,58 | 340 1,83 | 450 2,77 |

Type of cooking

| | |
|--|---|
| Convection of 25 with 300°C | ✓ |
| Steam 100°C | ✓ |
| Steam with function "booster rocket" of 101 with 130°C (frozen...) | ✓ |
| Mixed convection/steam of 25 with 250°C. | ✓ |
| Steam low temp. 25-99°C (delicate products) | ✓ |
| Cooking low temp. CCBT (large sides of meat...). | ✓ |
| Functions regeneration and maintenance of 25 with 250°C. | ✓ |

* Pastry kit in option • **230/3 50Hz (+5%)


**TOUCH
SCREEN**

**AUTO
CLEANING**

ADVANTAGE

FR - Vapeur à injection directe (90% de saturation). - Commandes TOUCH SCREEN écran tactile de 7" et couleur haute définition. - Gestion des favoris sur l'écran d'accueil. - Alerte sonore et visuelle pour fin de programme. - 2 modalités de cuisson (programmée, manuelle). - 11 niveaux d'humidification. - Mémoire (pré-programmable) pour 1000 recettes, cuissons sur 16 différentes phases (choix de 16 différents types de cuisson successifs). - Port USB permettant de conserver, transférer les divers programmes de cuisson (gestion des données HACCP). - 7 régulations de vitesse. - Sonde à cœur (1 capteur "sensor"). - Pré-chauffage automatique et refroidissement rapide de l'enceinte de cuisson. - La fonction COOKING OPTIMISER permet d'analyser l'ordre de cuisson idéal de vos différents plats afin d'optimiser le temps, la consommation ainsi que d'engendrer des économies (seulement modèle TOUCH SCREEN). - AUTO-CLEANING dispositif de nettoyage automatique intégré, 4 différents cycles au choix, fonction ECONOMIZER permettant des économies en eau et détergents.

NL - Directe injectiestoom (90% verzadiging). - TOUCH SCREEN bedient 7" touch screen en high definition kleur. - Favorietenbeheer op het startscherm. - Hoorbare en visuele waarschuwing voor het einde van het programma. - 2 kookstanden (geprogrammeerd, handmatig). - 11 niveaus van bevochtiging. - Geheugen (voorgeprogrammeerd) voor 1000 recepten, koken op 16 verschillende fases (keuze uit 16 verschillende types van opeenvolgende bereidingen). - USB-poort voor het opslaan en overbrengen van de verschillende kookprogramma's (HACCP-gegevensmanagement). - 7 snelheidscontroles. - Kernsonde (1 "sensor"). - Automatische voorverwarming en snelle afkoeling van de kookkamer. - Met de functie COOKING OPTIMISER kunt u de ideale kookvolgorde van uw verschillende gerechten analyseren om tijd, verbruik en besparing te optimaliseren (alleen TOUCH SCREEN-model). - AUTO-CLEANING geïntegreerd automatisch reinigungsapparaat, 4 verschillende cycli om uit te kiezen, ECONOMIZER functie om water en reinigingsmiddelen te besparen.

DE - Direkteinspritzung Dampf (90% Sättigung). - TOUCH SCREEN steuert 7 und hochauflösende Farbe. - Verwalten von Favoriten auf dem Startbildschirm. - Akustische und optische Warnung für Programmende. - 2 Garverfahren (programmiert, manuell). - 11 Befeuchtungsebenen. - Speicher (vorprogrammierbare) für 1.000 Rezepte, auf 16 verschiedene Ebenen Kochen (Auswahl von 16 unterschiedlichen aufeinanderfolgenden Arten des Kochens.). - USB-Anschluss zu halten, überträgt die verschiedenen Kochprogramme (HACCP Datenmanagement). - 7 Geschwindigkeitsregler. - Kernsonde (1 Sensor "Sensor") - Automatische Vorwärmung und schnelles Abkühlen des Garraums. - Mit der Funktion COOKING OPTIMISER können Sie die ideale Garreihenfolge Ihrer verschiedenen Gerichte analysieren, um Zeit, Verbrauch und Einsparungen zu optimieren (nur Modell TOUCH SCREEN). - AUTO-CLEANING integrierte automatische Reinigung, 4 verschiedene Zyklen, ECONOMIZER Funktion ermöglicht Wasser- und Spülmiteinsparungen.

FR Fours vapeur directe/convection "TOUCH"

- Panneau de commandes TOUCH SCREEN de 7", accessibilité frontale, facilité et rapidité pour le SAV, indice de protection IPx5 (contre les jets d'eau à la lance).
- Construction intérieure et extérieure en acier inox AISI 304, isolation thermique en fibre céramique, panneau de commande muni d'un filtre inox, évitant l'encrassement des composants (panneau ventilé), pieds en inox.
- Enceinte de cuisson : entièrement soudée, coins et angles arrondis. Joint d'étanchéité fixé sur la face avant de l'enceinte de cuisson. Structure porte platine facilement amovible. Diffuseurs de chaleur facilement démontables. Oura motorisée largement dimensionnée permettant toutes les cuissons.
- Porte à double vitrage: poignée ergonomique et athermique, fermeture automatique avec sécurité évitant toutes ouvertures accidentelles, récupérateur de condensation intégré dans la porte, vitre intérieure montée sur charnières. Une circulation d'air entre les vitres garantit une meilleure isolation thermique. Micro-interrupteur pour l'arrêt du ventilateur lors de l'ouverture. Eclairage LED latéral permettant une vision globale de l'enceinte.
- Chauffage gaz: par brûleurs pulsés et échangeurs de chaleur rainurés, augmentent l'efficacité et permettent d'économiser jusqu'à 20% de la consommation de gaz et une réduction de 20% des émissions nocives.
- Chauffage électrique: par résistances blindées circulaires inoxydables placées derrière les déflecteurs du ventilateur, vapeur par nébuliseur.

NL Directe stoom/convectieovens "TOUCH"

- 7" TOUCH SCREEN bedieningspaneel, toegankelijkheid aan de voorzijde, gemak en snelheid voor service na verkoop, IPx5-bescherming (tegen waterstralen met een lans).
- Interne en externe constructie in AISI 304 roestvrij staal, thermische isolatie in keramische vezels, bedieningspaneel uitgerust met een roestvrijstalen filter, voorkomt verstopping van onderdelen (geventileerde plaat), roestvrijstalen poten.
- Kookkamer: volledig gelast, hoeken en afgeronde kanten. Afdichting bevestigd aan de voorkant van de kookruimte. Gemakkelijk afneembare plaathouderstructuur. Gemakkelijk afneembare warmte diffusoren. Gemotoriseerde lucht afvoer grotendeels gedimensioneerd waardoor alle bereidingen mogelijk zijn.
- Dubbele beglaasde deur: ergonomische en athermische handgreep, automatisch sluiten met beveiliging om onbedoeld openen te voorkomen, condensaatrecuperator geïntegreerd in de deur, scharnierend binnenglas. De lucht circulatie tussen de ramen zorgt voor een betere warmte-isolatie. Microschakelaar voor het stoppen van de ventilator bij het openen. LED-verlichting aan de zijkant voor een globaal overzicht van de luidspreker.
- Gasverwarming: door middel gepulseerd van branders en groefwarmtewisselaars verhoogt u het rendement en bespaart u tot 20% op gasverbruik en 20% op schadelijke emissies.
- Elektrische verwarming: door middel van ronde gepantserde weerstanden van roestvrij staal, geplaatst achter de ventilator kleppen, stoom door vernevelaar.

DE Elektro Ofen "TOUCH" direkt/Konfektion

- 7-Zoll-TOUCH-SCREEN-Bedienfeld, Zugänglichkeit von vorne, einfache und schnelle Wartung nach dem Kauf, Schutzart IPx5 (gegen Wasserstrahlen).
- Innen- und Außenkonstruktion aus Edelstahl AISI 304, thermische Isolierung mit Keramikfaser, Bedienfeld mit Edelstahlfilter, um ein Verstopfen der Komponenten (belüftetes Bedienfeld) zu vermeiden, Füße aus Edelstahl.
- Garraum: vollverschweißt, abgerundeten Ecken ohne Unebenheiten. Dichtung an der Vorderseite des Garraums angebracht. Leicht entfernbarer Türrahmen aus Platin. Wärmediffusoren leicht abnehmbar. Oura motorisierte große Größe, die alles Kochen erlaubt.
- Tür mit Doppelverglasung: ergonomischer und wärmeisolierender Handgriff, automatische Schließung mit Sicherung (um versehentlich Öffnen zu vermeiden, Aufnahmehalter für Kondenswasser integriert, aufklappbares Innenglas, erleichtert die Reinigung und sorgt für perfekte Hygiene. Die Luftzirkulation zwischen den Scheiben garantiert eine bessere Wärmedämmung. Automatische Ausschaltung Ventilator durch Mikroschalter beim Türöffnen. LED-Seitenbeleuchtung für eine Gesamtansicht.
- Gasheizung: Mit Brennern gepulst und Rillenwärmetauschern den Wirkungsgrad steigern und gleichzeitig bis zu 20% des Gasverbrauchs und der Schadstoffemissionen einsparen.
- Elektrische Heizung: Abgeschirmte Edelstahlheizelemente hinter dem Luftleitblech, Dampfzerstäuber.

page 392



03





| | SDET/XC-06 | SDET/XC-10 | SDET/XC-12 | SDET/XC-20 | SDET/XC-22 |
|--------------------------------|----------------------------------|-----------------------------------|------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|
| Capacity | 6x 1/1 (30 kg) 5x 600x400* mm | 10x 1/1 (50 kg) 8x 600x400* mm | 10x 2/1 (100 kg) 8x 600x400* mm | 20x 1/1 (100 kg) 16x 600x400* mm | 20x 2/1 (200 kg) 16x 600x400* mm |
| Charge Max. (kg) | 30 | 50 | 100 | 100 | 200 |
| Accepted GN 1/3 - 1/2 - 2/3 | ✓ | ✓ | - | ✓ | - |
| Exterior dimensions | 867x850xh808 | 867x850xh1058 | 1090x1046xh1058 | 911x864xh1794 | 1162x1066xh1794 |
| Electric connection | 400/3N 50-60Hz** | 400/3N 50-60Hz** | 400/3N 50-60Hz** | 400/3N 50-60Hz** | 400/3N 50-60Hz** |
| Power kW | 11 | 19 | 35,4 | 37,7 | 65,4 |
| Weight (kg) Packaging (m³) | 156 0,84 | 159 1,04 | 195 1,58 | 340 1,83 | 450 2,77 |

| | SDGT/XC-06 | SDGT/XC-10 | SDGT/XC-12 | SDGT/XC-20 | SDGT/XC-22 |
|--------------------------------|----------------------------------|-----------------------------------|------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|
| Capacity | 6x 1/1 (30 kg) 5x 600x400* mm | 10x 1/1 (50 kg) 8x 600x400* mm | 10x 2/1 (100 kg) 8x 600x400* mm | 20x 1/1 (100 kg) 16x 600x400* mm | 20x 2/1 (200 kg) 16x 600x400* mm |
| Charge Max. (kg) | 30 | 50 | 100 | 100 | 200 |
| Accepted GN 1/3 - 1/2 - 2/3 | ✓ | ✓ | - | ✓ | - |
| Exterior dimensions | 867x850xh808 | 867x850xh1058 | 1090x1046xh1058 | 911x864xh1794 | 1162x1066xh1794 |
| Gas & electric connection | 1/2" 230/1N 50Hz | 1/2" 230/1N 50Hz | 1/2" 230/1N 50Hz | 1" 230/1N 50Hz | 1" 230/1N 50Hz |
| Power Kcal-h / kW | 10318 / 1,1 | 26655 / 1,1 | 40413 / 1,5 | 46432 / 1,80 | 85985 / 2,5 |
| Weight (kg) Packaging (m³) | 137 0,84 | 157 1,04 | 209 1,58 | 340 1,83 | 450 2,77 |

| Type of cooking | |
|--|---|
| Convection of 25 with 300°C | ✓ |
| Steam 100°C | ✓ |
| Steam with function "booster rocket" of 101 with 130°C (frozen...) | ✓ |
| Mixed convection/steam of 25 with 250°C. | ✓ |
| Steam low temp. 25-99°C (delicate products) | ✓ |
| Cooking low temp. CCBT (large sides of meat...). | ✓ |
| Functions regeneration and maintenance of 25 with 250°C. | ✓ |

* Pastry kit in option • **230/3 50Hz (+5%)



page 392


**AUTO
CLEANING**
03


ADVANTAGE

FR - Vapeur généré par boiler (100% de saturation). - Commandes à touches sensibles affichage digital. - Technologie By-pass (sonde qui gère le taux d'humidité), cuissons en 2 phases (choix de 2 différents types de cuisson successifs). - Mémoire (pré-programmable) pour 100 recettes, cuissons sur 4 différentes phases (choix de 4 différents types de cuisson successifs). **BANQUETING** fonction régénération, - **LOW T° COOKING** cuisson a basse température (T° inférieure à 100°C). - 5 régulations de vitesse. - Sonde a coeur (1 capteur sensor). - Pré-chauffage automatique et refroidissement rapide de l'enceinte de cuisson. - **AUTO-CLEANING** dispositif de nettoyage automatique intégré (CCNA) avec détartrage du boiler, 4 différents cycles au choix.

NL - Stoom gegenereerd door de ketel (100% verzadiging). - Aanraakgevoelige bedieningselementen digitaal display. - Bypass-technologie (sonde die het vochtigheidsniveau beheert), koken in 2 fasen (keuze uit 2 verschillende opeenvolgende kooktypes). - geheugen (voorgeprogrammeerd) voor 100 recepten, koken in 4 verschillende fasen (keuze uit 4 verschillende opeenvolgende kooktypes). regeneratiefunctie **BANQUETING**, - **LOW T° COOKING** koken op lage temperatuur (T° onder 100°C). - 5 versnellingen. - Kernsonde (1 sensor). - Automatisch voorverwarmen en snel afkoelen van de kookruimte. - **AUTO-CLEANING** geïntegreerd automatisch reinigingsapparaat (CCNA) met ketelontkalking, 4 verschillende cycli naar keuze.

DE - Direkte Dampfzufuhr (100% Sättigung). - Sensitive Tastenbefehle Digitalanzeige. - Bypass-Technologie (Sonde, die die Feuchtigkeit regelt), Garen in 2 Phasen (Auswahl von 2 verschiedenen Arten sukzessives Kochen). - Speicher (vorprogrammierbar) für 100 Rezepte, in 4 verschiedenen Phasen (Auswahl von 4 verschiedenen Arten des sukzessiven Kochens). Regeneration der Funktion **BANKETTIEREN**. - Garen mit niedriger Temperatur (T ° unter 100 ° C). - Regelung mit 5 Geschwindigkeiten. - Herzsonde (1 Sensor). - Automatisches Vorheizen und schnelles Abkühlen des Garraums. - **AUTO-CLEANING** integrierte automatische Reinigungs Vorrichtung (CCNA) mit Kesselentkalkung, 4 verschiedene Zyklen zur Auswahl.

FR Fours vapeur avec boiler/convection

- Panneau de commandes (Thermostat de 25° à 300°C. - Timer de 1 min à 8 h,.....) avec affichage digital: conception claire et logique, accessibilité frontale, facilité et rapidité pour le SAV, indice de protection IPx5 (contre les jets d'eau à la lance).- Construction intérieure et extérieure en acier inox AISI 304, isolation thermique en fibre céramique, panneau de commande muni d'un filtre inox, évitant l'encrassement des composants (panneau ventilé), pieds en inox. - Enceinte de cuisson: entièrement soudée, étanchéité totale, coins et angles arrondis sans aspérités. Joint d'étanchéité fixé sur la face avant de l'enceinte de cuisson. Condenseur de vapeur de série réduisant la température des condensats à l'évacuation et limitant la sortie de vapeur à l'ouverture de la porte. Structure porte platine facilement amovible. Diffuseurs de chaleur facilement démontables. Oura motorisée largement dimensionnée permettant toutes les cuissons. - Porte à double vitrage: poignée ergonomique et athermique, fermeture automatique avec sécurité évitant toutes ouvertures accidentelles, récupérateur de condensation intégré dans la porte, vitre intérieure montée sur charnières, facilitant le nettoyage garantissant une hygiène parfaite. Une circulation d'air entre les vitres garantit une meilleure isolation thermique. Micro-interrupteur pour l'arrêt du ventilateur lors de l'ouverture. Éclairage LED latéral permettant une vision globale de l'enceinte. - Chauffage gaz: par brûleurs pulsés et échangeurs de chaleur rainurés, augmentent l'efficacité et permettent d'économiser jusqu'à 20% de la consommation de gaz et une réduction de 20% des émissions nocives. - Chauffage électrique: par résistances blindées circulaires inoxydables placées derrière les déflecteurs du ventilateur, vapeur : par résistances blindées inoxydables dans un boiler extérieur.

NL Stoomovens met boiler/convectie

- Bedieningspaneel (Thermostaat van 25° tot 300°C. - Timer van 1 min tot 8 uur,.....) met digitaal display: overzichtelijk en logisch design, toegankelijkheid aan de voorzijde, gemak en snelheid voor de service na verkoop, IPx5-bescherming (tegen waterstralen op de lens).- Interne en externe constructie in AISI 304 roestvrij staal, thermische isolatie in keramische vezels, bedieningspaneel uitgerust met een roestvrijstaal filter, voorkomt verstopping van onderdelen (geventileerde plaat), roestvrijstaal poten. - Kookkamer: volledig gelast, volledig waterdicht, afgeronde hoeken en kanten zonder ruwe randen. Afdichting bevestigd aan de voorkant van de kookruimte. De standaard stoomcondensator verlaagt de temperatuur van het condensaat bij afvoer en beperkt het stoomvermogen bij het openen van de deur. Gemakkelijk afneembare plaathouderstructuur. Gemakkelijk afneembare warmteïdiffusoren. Gemotoriseerde luchtafvoer grotendeels gedimensioneerd waardoor alle koken mogelijk is. - Dubbele beglaasde deur: ergonomische en athermische handgreep, automatische sluiting met veiligheid om onbedoeld openen te voorkomen, condensaatrecuperator geïntegreerd in de deur, binnenbeglazing gemonteerd op scharnieren, die het reinigen vergemakkelijkt en een perfecte hygiëne garandeert. De luchtcirculatie tussen de ruiten zorgt voor een betere warmte-isolatie. Microschakelaar voor het stoppen van de ventilator bij het openen. LED-verlichting aan de zijkant voor een globaal overzicht van de luidspreker. - Gasverwarming: door middel gepulseerd van branders en groefwarmtewisselaars verhoogt u het rendement en bespaart u tot 20% op gasverbruik en 20% op schadelijke emissies. - Elektrische verwarming: door middel van ronde roestvrijstaal afgeschermde weerstanden achter de ventilatorkapschermen, stoom: door roestvrijstaal afgeschermde weerstanden in een externe ketel.

DE Dampföfen mit Boiler/Konvektion

- Bedienfeld (Thermostat von 25 ° bis 300 ° C - Timer von 1 min bis 8 h, ...) mit Digitalanzeige: übersichtliches und logisch aufgebautes Design, Zugänglichkeit von vorne, einfache und schnelle Bedienung nach dem Kauf, Schutzklasse IPx5 (gegen die Wasserstrahlen).- Innen- und Außenkonstruktion aus Edelstahl AISI 304, thermische Isolierung mit Keramikfasern, Bedienfeld mit Edelstahlfilter, um ein Verstopfen der Komponenten (belüftetes Bedienfeld) zu vermeiden, Füße aus Edelstahl.- Garraum: Backkammer komplett geschweißt, abgerundete Ecken. Dichtung an der Vorderseite des Garraums angebracht. Standard-Dampfkondensator, der die Kondensattemperatur am Abfluss senkt und die Dampfleistung beim Öffnen der Tür begrenzt. Leicht entfernbarer Türrahmen aus Platin. Wärmediffusoren leicht abnehmbar. Oura motorisierte große Größe, die alles Kochen erlaubt. - Doppelverglaste Tür: ergonomischer und athermischer Griff, automatisches Schließen mit Sicherheit gegen unbeabsichtigtes Öffnen, in die Tür integrierter Kondensatableiter, aufklappbares Innenglas, erleichtert die Reinigung und sorgt für perfekte Hygiene. Die Luftzirkulation zwischen den Scheiben garantiert eine bessere Wärmedämmung. Mikroschalter zum Ausschalten des Lüfters beim Öffnen. LED-Seitenbeleuchtung für eine Gesamtansicht.- Gasheizung: Mit Brennern gepulst und Rillenwärmetauschern den Wirkungsgrad steigern und gleichzeitiger Reduzierung bis zu 20% des Gasverbrauchs und der Schadstoffemissionen.- Elektrische Heizung: durch kreisförmige geschirmte Widerstände aus Edelstahl, die sich hinter den Lüfterleitblechen befinden, Dampf: durch geschirmte Widerstände aus Edelstahl in einem externen Heizkessel.



As



| | SBES/XC-06 | SBES/XC-10 | SBES/XC-12 | SBES/XC-20 | SBES/XC-22 |
|--------------------------------|----------------------------------|-----------------------------------|------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|
| Capacity | 6x 1/1 (30 kg) 5x 600x400* mm | 10x 1/1 (50 kg) 8x 600x400* mm | 10x 2/1 (100 kg) 8x 600x400* mm | 20x 1/1 (100 kg) 16x 600x400* mm | 20x 2/1 (200 kg) 16x 600x400* mm |
| Charge Max. (kg) | 30 | 50 | 100 | 100 | 200 |
| Accepted GN 1/3 - 1/2 - 2/3 | ✓ | ✓ | - | ✓ | - |
| Exterior dimensions | 867x850xh808 | 867x850xh1058 | 1090x1046xh1058 | 911x864xh1794 | 1162x1066xh1794 |
| Electric connection | 400/3N 50-60Hz** | 400/3N 50-60Hz** | 400/3N 50-60Hz** | 400/3N 50-60Hz** | 400/3N 50-60Hz** |
| Power kW | 11 | 19 | 35,4 | 37,7 | 65,4 |
| Weight (kg) Packaging (m³) | 167 0,84 | 160 1,04 | 208 1,58 | 340 1,83 | 450 2,77 |

| | SBGS/XC-06 | SBGS/XC-10 | SBGS/XC-12 | SBGS/XC-20 | SBGS/XC-22 |
|--------------------------------|----------------------------------|-----------------------------------|------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|
| Capacity | 6x 1/1 (30 kg) 5x 600x400* mm | 10x 1/1 (50 kg) 8x 600x400* mm | 10x 2/1 (100 kg) 8x 600x400* mm | 20x 1/1 (100 kg) 16x 600x400* mm | 20x 2/1 (200 kg) 16x 600x400* mm |
| Charge Max. (kg) | 30 | 50 | 100 | 100 | 200 |
| Accepted GN 1/3 - 1/2 - 2/3 | ✓ | ✓ | - | ✓ | - |
| Exterior dimensions | 867x850xh808 | 867x850xh1058 | 1090x1046xh1058 | 911x864xh1794 | 1162x1066xh1794 |
| Gas & electric connection | 1/2" 230/1N 50Hz | 1/2" 230/1N 50Hz | 1/2" 230/1N 50Hz | 1" 230/1N 50Hz | 1" 230/1N 50Hz |
| Power Kcal-h / kW | 10318 / 1,1 | 26655 / 1,1 | 40413 / 1,5 | 46432 / 1,80 | 85985 / 2,5 |
| Weight (kg) Packaging (m³) | 152 0,84 | 168 1,04 | 222 1,58 | 340 1,83 | 450 2,77 |

Type of cooking

| | |
|--|---|
| Convection of 25 with 300°C | ✓ |
| Steam 100°C | ✓ |
| Steam with function "booster rocket" of 101 with 130°C (frozen...) | ✓ |
| Mixed convection/steam of 25 with 250°C. | ✓ |
| Steam low temp. 25-99°C (delicate products) | ✓ |
| Cooking low temp. CCBT (large sides of meat...). | ✓ |
| Functions regeneration and maintenance of 25 with 250°C. | ✓ |

* Pastry kit in option • **230/3 50Hz (+5%)

TOUCH
SCREENAUTO
CLEANING

page 392



03



ADVANTAGE

FR - Vapeur généré par boiler (100% de saturation). - Commandes "TOUCH SCREEN" écran tactile couleur haute définition. - Gestion des favoris sur l'écran d'accueil. Alerte sonore et visuelle pour fin de programme. - 3 modalités de cuisson (automatique, programmée, manuelle). - Régulation de l'humidification de 1% jusqu'à 100% grâce à sa sonde LAMBDA (Brevet exclusif). - Mémoire (pré-programmable) pour 1000 recettes, cuissons sur 16 différentes phases (choix de 16 différents types de cuisson successifs), AUTOMATIC MODE cuisson automatique en fonction du type de produit, du poids, ainsi que la quantité, 11 cycles spéciaux: LOW T° COOKING cuisson à basse température (T° inférieure à 100°C), BANQUETING fonction régénération, FRESH PASTA PASTEURISATION, DEHYDRATING, etc...

NL - Ketel gestookte stoom (100% verzadiging). - TOUCH SCREEN" bedient het high definitie-kleurentouchscreen. - Favorietenbeheer op het startscherm. Hoerbare en visuele waarschuwing voor het einde van het programma. - 3 kookmodi (automatisch, geprogrammeerd, handmatig). - Vochtigheidsregeling van 1% tot 100% dankzij de LAMBDA-sonde (Exclusief octrooi). - Geheugen (voorgeprogrammeerd) per 1000 recepten, koken in 16 verschillende fasen (keuze uit 16 verschillende opeenvolgende soorten koken), AUTOMATIC MODE automatisch koken op basis van het type product, het gewicht en de hoeveelheid, en 11 speciale cycli: LOW T° COOKING... koken op lage temperatuur (T° onder 100°C), BANQUETING regeneratiefunctie, FRESH PASTA PASTEURISATION, DEHYDRATING, etc...

DE - Dampf, der durch den Kessel erzeugt wird (100% Sättigung). - TOUCH SCREEN" steuert einen hochauflösenden Farb-Touchscreen. - Favoritenverwaltung auf dem Startbildschirm. Akustischer und visueller Alarm bei Programmende. - 3 Gararten (automatisch, programmiert, manuell). - Befeuchtungsregelung von 1% bis 100% dank der LAMBDA-Sonde (Exklusives Patent). - Speicher (vorprogrammierbar) für 1000 Rezepte, Garen in 16 verschiedenen Phasen (Auswahl aus 16 verschiedenen, aufeinanderfolgenden Gararten), automatischer Garbetrieb je nach Produktart, Gewicht und Menge, 11 Spezialzyklen: LOW T° COOKING Garen bei niedriger Temperatur (T° unter 100°C), Regenerationsfunktion BANQUETING, FRESH PASTA PASTEURISATION, DEHYDRATING, etc...

FR Four électrique "TOUCH" vapeur boiler et convection

- Panneau de commandes TOUCH SCREEN de 7" avec accessibilité frontale, facilité et rapidité pour le SAV, indice de protection IPx5 (contre les jets d'eau à la lance).
- Construction intérieure et extérieure en acier inox AISI 304, isolation thermique en fibre céramique, panneau de commande muni d'un filtre inox, évitant l'encrassement des composants (panneau ventilé), pieds en inox.
- Enceinte de cuisson: entièrement soudée, étanchéité totale, coins et angles arrondis sans aspérités. Joint d'étanchéité fixé sur la face avant de l'enceinte de cuisson. Fond à double emboutissement qui sépare la condensation des graisses vers la décharge. Condenseur de vapeur de série réduisant la température des condensats à l'évacuation et limitant la sortie de vapeur à l'ouverture de la porte. Structure porte platine facilement amovible. Diffuseurs de chaleur facilement démontables. Oura motorisée largement dimensionnée permettant toutes les cuissons.
- Porte à double vitrage: poignée ergonomique et athermique, fermeture automatique avec sécurité évitant toutes ouvertures accidentelles, récupérateur de condensation intégré dans la porte, vitre intérieure montée sur charnières, facilitant le nettoyage garantissant une hygiène parfaite. Une circulation d'air entre les vitres garantit une meilleure isolation thermique. Micro-interrupteur pour l'arrêt du ventilateur lors de l'ouverture. Éclairage LED latéral permettant une vision globale de l'enceinte.
- Chauffage gaz: par brûleurs pulsés et échangeurs de chaleur rainurés, augmentent l'efficacité et permettent d'économiser jusqu'à 20% de la consommation de gaz et une réduction de 20% des émissions nocives.
- Chauffage électrique: par résistances blindées circulaires inoxydables placées derrière les déflecteurs du ventilateur, vapeur: par résistances blindées inoxydables dans un boiler extérieur.

NL Elektrische oven "TOUCH" met boiler, stoom en convection

- 7" TOUCH SCREEN bedieningspaneel met toegang aan de voorzijde, eenvoudig en snel onderhoud, IPx5-beschermingsgraad (tegen waterstralen met een lans).
- Interne en externe constructie in AISI 304 roestvrij staal, thermische isolatie in keramische vezels, bedieningspaneel uitgerust met een roestvrijstaal filter, voorkomt verstopping van onderdelen (geventileerde plaat), roestvrijstalen poten.
- Kookkamer: volledig gelast, volledig waterdicht, afgeronde hoeken en kanten zonder ruwe randen. Afdichting bevestigd aan de voorkant van de kookruimte. Dubbele gestempelde bodem die de condensatie van vet scheidt van de afvoer. De standaard stoomcondensator verlaagt de temperatuur van het condensaat bij afvoer en beperkt het stoomvermogen bij het openen van de deur. Gemakkelijk afneembare plathoud-erstructuur. Gemakkelijk afneembare warmte diffusoren. Gemotoriseerde lucht afvoer grotendeels gedimensioneerd waardoor alle koken mogelijk is.
- Dubbele beglaasde deur: ergonomische en athermische handgreep, automatische sluiting met veiligheid om onbedoeld openen te voorkomen, condensaatrecuperator geïntegreerd in de deur, binnenbeglazing gemonteerd op scharnieren, die het reinigen vergemakkelijkt en een perfecte hygiëne garandeert. De luchtcirculatie tussen de ramen zorgt voor een betere warmte-isolatie. Microschakelaar voor het stoppen van de ventilator bij het openen. LED-verlichting aan de zijkant voor een globaal overzicht van de luidspreker.
- Gasverwarming: door middel gepulseerd van branders en groefwarmte wisselaars verhoogt u het rendement en bespaart u tot 20% op gasverbruik en 20% op schadelijke emissies.
- Elektrische verwarming: door middel van ronde roestvrijstalen afgeschermde weerstanden die achter de ventilatorafbuigspoelen zijn geplaatst, stoom: door roestvrijstalen afgeschermde weerstanden in een externe ketel.

DE Elektrischer "TOUCH" Dampfkessel und Konvektionsofen

- Bedienungspaneel 7" TOUCH SCREEN mit Digitalanzeige: klares und logisches Konzept, einfacher Zugriff vorne für Techniker, Wasserschutz IPx5.
- Innen- und Außenkonstruktion aus Edelstahl AISI 304, thermische Isolierung mit Keramikfaser, Füße aus Edelstahl.
- Backkammer: komplett geschweißt, absolut wasserdicht, abgerundete Ecken und Kanten ohne Ecken. Dichtung, die an der Stirnseite des Garraums befestigt ist. Doppelt gestanzter Boden, der die Kondensation von Fett zum Ablauf abtrennt. Der Standard-Dampfkondensator reduziert die Temperatur des Kondensats beim Evakuieren und begrenzt die Dampfleistung beim Öffnen der Tür. Leicht abnehmbare Plattenhalterstruktur. Leicht abnehmbare Wärmediffusoren. Oura motorisiert groß dimensioniert, so dass das gesamte Kochen möglich ist.
- Tür mit Doppelverglasung: ergonomischer Griff und wärmeisolierenden Türgriff, automatische Schließung mit Sicherheit (um versehentliches Öffnen zu vermeiden), innere Glasscheiben auf Scharnieren, um eine perfekte Reinigung und Hygiene zu garantieren. Luftzirkulation zwischen Glasscheiben garantiert eine bessere Wärmeisolierung. Automatisches Ausschalten des Ventilator durch Mikroschalter beim Türöffnen.
- Gasheizung: Steigern Sie mit Hilfe von Brennern gepulst und gerillten Wärmetauschern den Wirkungsgrad und sparen Sie bis zu 20% des Gasverbrauchs und 20% der Schadstoffemissionen.
- Elektrische Heizung: runde gepanzerte Heizelemente aus Edelstahl, montiert hinter dem Luftleitblech des Ventilators, Dampfzerstäuber; durch gepanzerte Widerstände aus Edelstahl in einem externen Heizkessel.



At



| | SBET/XC-06 | SBET/XC-10 | SBET/XC-12 | SBET/XC-20 | SBET/XC-22 |
|--------------------------------|----------------------------------|-----------------------------------|------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|
| Capacity | 6x 1/1 (30 kg) 5x 600x400* mm | 10x 1/1 (50 kg) 8x 600x400* mm | 10x 2/1 (100 kg) 8x 600x400* mm | 20x 1/1 (100 kg) 16x 600x400* mm | 20x 2/1 (200 kg) 16x 600x400* mm |
| Charge Max. (kg) | 30 | 50 | 100 | 100 | 200 |
| Accepted GN 1/3 - 1/2 - 2/3 | ✓ | ✓ | - | ✓ | - |
| Exterior dimensions | 867x850xh808 | 867x850xh1058 | 1090x1046xh1058 | 911x864xh1794 | 1162x1066xh1794 |
| Electric connection | 400/3N 50-60Hz** | 400/3N 50-60Hz** | 400/3N 50-60Hz** | 400/3N 50-60Hz** | 400/3N 50-60Hz** |
| Power kW | 11 | 19 | 35,4 | 37,7 | 65,4 |
| Weight (kg) Packaging (m³) | 167 0,84 | 160 1,04 | 208 1,58 | 340 1,83 | 450 2,77 |

| | SBGT/XC-06 | SBGT/XC-10 | SBGT/XC-12 | SBGT/XC-20 | SBGT/XC-22 |
|--------------------------------|----------------------------------|-----------------------------------|------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|
| Capacity | 6x 1/1 (30 kg) 5x 600x400* mm | 10x 1/1 (50 kg) 8x 600x400* mm | 10x 2/1 (100 kg) 8x 600x400* mm | 20x 1/1 (100 kg) 16x 600x400* mm | 20x 2/1 (200 kg) 16x 600x400* mm |
| Charge Max. (kg) | 30 | 50 | 100 | 100 | 200 |
| Accepted GN 1/3 - 1/2 - 2/3 | ✓ | ✓ | - | ✓ | - |
| Exterior dimensions | 867x850xh808 | 867x850xh1058 | 1090x1046xh1058 | 911x864xh1794 | 1162x1066xh1794 |
| Gas & electric connection | 1/2" 230/1N 50Hz | 1/2" 230/1N 50Hz | 1/2" 230/1N 50Hz | 1" 230/1N 50Hz | 1" 230/1N 50Hz |
| Power Kcal-h / kW | 10318 / 1,1 | 26655 / 1,1 | 40413 / 1,5 | 46432 / 1,80 | 85985 / 2,5 |
| Weight (kg) Packaging (m³) | 152 0,84 | 168 1,04 | 222 1,58 | 340 1,83 | 450 2,77 |

Type of cooking

| | |
|--|---|
| Convection of 25 with 300°C | ✓ |
| Steam 100°C | ✓ |
| Steam with function "booster rocket" of 101 with 130°C (frozen...) | ✓ |
| Mixed convection/steam of 25 with 250°C. | ✓ |
| Steam low temp. 25-99°C (delicate products) | ✓ |
| Cooking low temp. CCBT (large sides of meat...). | ✓ |
| Functions regeneration and maintenance of 25 with 250°C. | ✓ |

* Pastry kit in option • **230/3 50Hz (+5%)



AC/SS11-X

mm : 865x705xh770

- Ⓢ Support avec structure à platines, fours 6 & 10x GN 1/1
- Ⓢ Steun met structuur bakplaat voor oven 6 & 10x GN 1/1
- Ⓢ Untergestell mit Rostführung für Öfen 6 & 10 GN 1/1



AC/SS21-X

mm : 1088x901xh770

- Ⓢ Support avec structure à platines, four 10x GN 2/1
- Ⓢ Steun met structuur bakplaat voor oven 10x GN 2/1
- Ⓢ Untergestell mit Rostführung für Öfen 10x GN 2/1



AC/AN6-10-X

mm : 867x775xh764

- Ⓢ Armoire neutre avec portes, fours 6 & 10x GN 1/1
- Ⓢ Neutrale kast met deuren, ovens 6 & 10x GN 1/1
- Ⓢ Neutraler Unterschrank mit Türen, Öfen 6 & 10x GN 1/1



AC/AN12-X

mm : 1090x971xh764

- Ⓢ Armoire neutre avec portes, four 10x GN 2/1
- Ⓢ Neutrale kast met deuren, oven 10x GN 2/1
- Ⓢ Neutraler Unterschrank mit Türen, Ofen 10x GN 2/1



AC/AC6-10-X

mm : 867x775xh764 - kW : 2,8 - 230/1N 50Hz

- Ⓢ Armoire chauffante avec portes, fours 6 & 10x GN 1/1
- Ⓢ Warmkast met deuren, ovens 6 & 10x GN 1/1
- Ⓢ Wärmeschrank mit Türen, Öfen 6 & 10x GN 1/1



AC/AC12-X

mm : 1090x971xh764 - kW : 2,5 - 230/1N 50Hz

- Ⓢ Armoire chauffante avec portes, four 10x GN 2/1
- Ⓢ Warmkast met deuren, oven 10x GN 2/1
- Ⓢ Wärmeschrank mit Türen, Ofen 10x GN 2/1



AC/HN6-10-X

mm : 875x1070xh472

- Ⓢ Hotte neutre pour four 6 & 10x GN 1/1
- Ⓢ Neutrale dampkap voor oven 6 & 10x GN 1/1
- Ⓢ Neutrale Haube für Öfen 6 & 10x GN 1/1



AC/HN12-X

mm : 1098x1266xh472

- Ⓢ Hotte neutre pour four 10x GN 2/1
- Ⓢ Neutrale dampkap voor oven 10x GN 2/1
- Ⓢ Neutrale Haube für Ofen 10x GN 2/1



AC/HV6-10-X

mm : 875x1070xh472 - kW : 0,47 - 230/1N 50Hz

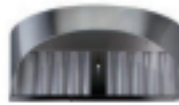
- Ⓢ Hotte mot. pour four 6 & 10x GN 1/1.
- Ⓢ Gemot. dampkap voor oven 6 & 10x GN 1/1.
- Ⓢ Mot. Haube für Öfen 6 & 10x GN 1/1.



AC/HV12-X

mm : 1098x1266xh472 - kW : 0,47 - 230/1N 50Hz

- Ⓢ Hotte mot. pour four 10x GN 2/1.
- Ⓢ Gemot. dampkap voor oven 10x GN 2/1.
- Ⓢ Motorisée Haube für Ofen 10x GN 2/1.



AC/HV6-10CV-X

mm : 875x1070xh472 - kW : 0,55 - 230/1N 50Hz

- Ⓢ Hotte motorisée (1500 m3/h), cond. vapeur
- Ⓢ Gemotoriseerd dampkap (1500 m3/h), verdamp.condens.
- Ⓢ Haube mit Motor (1500 m3/h), Dampfkondens.

FOR: 6 & 10 GN 1/1



AC/EK6-10-X

mm : 900x1050xh179

- Ⓢ Kit de superposition fours élec. 6x GN 1/1 ou 10x GN 1/1
- Ⓢ Verhoogkit elek. ovens 6x GN 1/1 of 10x GN 1/1
- Ⓢ Stapelkit für Elek. Öfen 6x GN 1/1 oder 10x GN 1/1



AC/GK6-X

mm : 900x1050xh440

- Ⓢ Kit de superposition fours gaz 6x GN 1/1 sur 6x GN 1/1
- Ⓢ Verhoogkit gas ovens 6x GN 1/1 op 6x GN 1/1
- Ⓢ Stapelkit für Gas Öfen 6x GN 1/1 auf 6x GN 1/1



AC/GK10-X

mm : 900x1050xh440

- Ⓢ Kit de superposition fours gaz 6x GN 1/1 ou 10x GN 1/1
- Ⓢ Verhoogkit gas ovens 6x GN 1/1 of 10x GN 1/1
- Ⓢ Stapelkit für Gas Öfen 6x GN 1/1 oder 10x GN 1/1



AC/RR20-X

mm : 105x85xh205

- Ⓢ 4 roues réglables, 2 avec freins, pour fours 20 GN 1/1 & 2/1
- Ⓢ 4 verstelbare wielen, 2 met rem, voor oven 20 GN 1/1 & 2/1
- Ⓢ 4 höhenverstellbare Füße mit 2 Bremsen für Ofen 20 GN 1/1 & 2/1



AC/RSA-X

mm : 801x641xh390

- Ⓢ Réhausse support ou armoire pour four 6x GN 1/1
- Ⓢ Verhoging steun of kast voor oven 6x GN 1/1
- Ⓢ Untergestell für Unterbau oder Schrank, Ofen 6x GN 1/1



AC/K4F

mm : 100x85xh158

- Ⓢ Kit de 4 roues, 2 avec freins pour support & armoires
- Ⓢ Kit van 4 wielen, 2 met rem voor steun en kast
- Ⓢ Kit 4 Räder, 2x Feststellbremsen für Unterbau & Schrank



AC/S4P-X

150/200

- Ⓢ 4 pieds réglables pour four 6 & 10x GN 1/1 - GN 2/1
- Ⓢ 4 verstelbare poten voor oven 6 & 10x GN 1/1 - GN 2/1
- Ⓢ 4 höhenverstellbare Füße für Ofen 6 & 10x GN 1/1 - GN 2/1



AC/DLM

mm : 130x180xh130

- Ⓢ Kit douche externe pour four, fixation latérale
- Ⓢ Kit externe sproeier voor oven, zijdelingse fixatie
- Ⓢ Kit externe Handbrause für Ofen, seitliche Fixierung

FOR: VERSION A INCLUDED




AC/SCT-X

mm : 23x65xh478


- Ⓢ Structure GN 1/1 support/armoire fours (complémentaire)
- Ⓢ Structuur GN 1/1 steun/kast oven (complementair)
- Ⓢ Gestell GN 1/1 für Unterbau/Schrank Ofen, zusätzlich.

NB: 1PIECE INCLUS AC/SS11-X




AC/G6-665-X
mm : 353x504xh450

- Chargeur sur roulettes 6x GN 1/1 (esp. 65 mm)
- Lader op wielen 6x GN 1/1 (ruimte 65 mm)
- Hordengestell auf Räder 6x GN 1/1 (Abstand 65 mm)




AC/C6-10-X
mm : 867x775xh764

- Chariot pour chargeur amovible fours 6 & 10x GN 1/1
- Inrijwagen voor frontale lader ovens 6 & 10x GN 1/1
- Hordengestellwagen, Ofen 6 & 10x GN 1/1




AC/G6-580-X
mm : 353x504xh450

- Chargeur sur roulettes 5x GN 1/1 (esp. 80 mm)
- Lader op wielen 5x GN 1/1 (ruimte 80 mm)
- Hordengestell auf Räder 5x GN 1/1 (Abstand 80 mm)




AC/C12-X
mm : 1090x971xh764

- Chariot pour chargeur amovible four 10x GN 2/1
- Inrijwagen voor frontale lader oven 10x GN 2/1
- Hordengestellwagen, Ofen 10x GN 2/1




AC/P6-580-X
mm : 428x653xh461

- Chargeur sur roulettes, 5x 600x400 (Espac. 80mm), four 6x GN 1/1
- Lader op wielen 5x 600x400 (tussenruimte 80mm), oven 6x GN 1/1
- Hordengestell auf Räder 5x 600x400 (80mm), Öfen 6x GN 1/1




AC/2G20-2063-X
mm : 545x790xh1700

- Chariot & chargeur 20x GN 1/1 (63mm)
- Inrijwagen & lader 20x GN 1/1 (63mm)
- Wagen & Hordengestell 20x GN 1/1 (63mm)




AC/G10-1065-X
mm : 353x504xh711

- Chargeur sur roulettes 10x GN 1/1 (espace 65 mm)
- Lader op wielen 10x GN 1/1 (ruimte 65 mm)
- Hordengestell auf Räder 10x GN1/1 (Abstand 65 mm)




AC/2G20-1680-X
mm : 545x790xh1700

- Chariot & chargeur 16x GN 1/1 (800mm)
- Inrijwagen & lader 16x GN 1/1 (800mm)
- Wagen & Hordengestell 16x GN 1/1 (800mm)




AC/G10-880-X
mm : 353x504xh711

- Chargeur sur roulettes 8x GN 1/1 (esp. 80 mm)
- Lader voor schalen op wielen 8x GN 1/1 (ruimte 80 mm)
- Hordengestell auf Räder 8x GN1/1 (Abstand 80 mm)




AC/2P20-1680-X

- Chariot & chargeur 16x 600x400 (80 mm), 20x GN 1/1
- Inrijwagen & lader 16x 600x400 (80 mm), 20x GN 1/1
- Wagen & Hordengestell 16x 600x400 (80 mm), 20x GN 1/1




AC/P10-880-X
mm : 428x653xh709

- Chargeur sur roulettes, 8x 600x400 (Espac. 80mm), four 10x GN 1/1
- Lader op wielen, 8x 600x400 (Tussenruimte 80mm), oven 10x GN 1/1
- Hordengestell auf Räder, 8x 600x400 (80mm), Öfen 10x GN 1/1




AC/2G22-2063-X
mm : 716x927xh1700

- Chariot & chargeur 20x GN 2/1 (63mm)
- Inrijwagen & lader 20x GN 2/1 (63mm)
- Wagen & Hordengestell 20x GN 2/1 (63mm)



AC/G12-1065-X
mm : 558x624xh711

- Chargeur sur roulettes 10x GN 2/1 (Espac. 65 mm)
- Lader op wielen 10x GN 2/1 (ruimte 65mm)
- Hordengestell auf Räder 10x GN2/1



AC/2G22-1680-X
mm : 716x927xh1700

- Chariot & chargeur 16x GN 2/1 (80mm)
- Inrijwagen & lader 16x GN 2/1 (80mm)
- Wagen & Hordengestell 16x GN2/1 (80mm)




AC/G12-880-X
mm : 558x624xh711

- Chargeur roulettes, 8x GN 2/1 (Espac. 80mm)
- Lader op wielen 8x GN 2/1 (ruimte 80mm)
- Hordengestell auf Räder 8x GN 2/1 (Abstand 80mm)




AC/2P22-1680-X
mm : 715x930xh1700

- Chariot & chargeur 16x 600x400(80mm) 20xGN2/1
- Inrijwagen & lader 16x 600x400(80mm) 20xGN2/1
- Wagen & Hordengestell 16x 600x400(80mm) 20xGN2/1




AC/P12-880-X
mm : 573x825xh709

- Chargeur sur roulettes, 8x 600x400 (Espac. 80mm), four 10x GN 2/1
- Lader op wielen, 8x 600x400 (tussenruimte 80mm), oven 10x GN 2/1
- Hordengestell auf Räder, 8x 600x400 (80mm), Öfen 10x GN 2/1




AC/GF6-10-X
mm : 410x653xh42

- Guides pour chargeur amovible fours 6 & 10x GN 1/1
- Geleider voor frontale lader ovens 6 & 10x GN 1/1
- Einfahrhilfe für Hordengestell 6 & 10x GN 1/1



AC/PCC

- Optional : Porte charnières à gauche
- Optional : Deur met linkse scharnier
- Optional : Tür Scharnier links



AC/GF12-X
mm : 632x831xh42

- Guides pour chargeur amovible fours 10x GN2/1
- Geleider voor frontale lader ovens 10x GN 2/1
- Einfahrhilfe für Hordengestell 10x GN 2/1



AC/K2-1X

mm : 325x530xh12

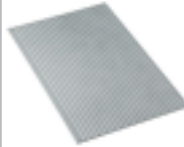
- Ⓢ Kit 2 grilles GN 1/1 inox AISI 304
- Ⓢ Set van 2 roosters GN 1/1 inox AISI 304
- Ⓢ Kit 2 Grillroste GN 1/1 Edelstahl AISI 304



AC/PN-GL-X

mm : 325x530xh5

- Ⓢ Plaque nervurée GN 1/1, pour griller viandes, légumes, etc.
- Ⓢ Geribde plaat GN1/1 om het vlees, groenten te roosteren, etc.
- Ⓢ Gerillte Platte GN 1/1 für Fleisch, Gemüse, etc.



AC/K2-2X

mm : 530x650xh23

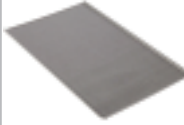
- Ⓢ Kit 2 grilles GN 2/1 inox AISI 304
- Ⓢ Set van 2 roosters GN 2/1 inox AISI 304
- Ⓢ Kit 2 Grillroste GN 2/1 Edelstahl AISI 304



AC/TP11

mm : 530x325xh40

- Ⓢ Plat aluminium pâtisserie-boulangerie, GN 1/1 h 40 mm
- Ⓢ Kookplaat aluminium gebak - bakkerij, GN 1/1 h40 mm
- Ⓢ Aluminiumplatte Feinbäckereien, GN1/1 H40 mm



AC/K2-SP

mm : 325x530xh152

- Ⓢ Kit 2 grilles GN 1/1 "spécial poulets" (8 pcs par grille)
- Ⓢ Set van 2 roosters GN 1/1 "speciaal kippen" (8 per rooster)
- Ⓢ Kit 2 Grillroste GN1/1 "spez. Hähnchen" (8 St. je Rost)



AC/DLM-SC-X

mm : 130x180xh130

- Ⓢ Douchette "cachée" pour fours 20 GN 1/1 & 2/1
- Ⓢ Sproeiër "verborgen" voor ovens 20 GN 1/1 & 2/1
- Ⓢ Brause "versteckt" für Ofen 20 GN 1/1 & 2/1



FOR: VERSION "AT" INCLUDED

AC/PPF

mm : 530x325xh40

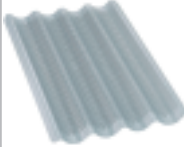
- Ⓢ Plat perforée GN 1/1 - h90 mm, spécial "pommes frites"
- Ⓢ Geperforeerde plaat GN1/1 - h90 mm, "speciaal frietjes"
- Ⓢ Perforierte Platte GN1/1-H90, spez. "Pommes Frites"



AC/PA-GN

mm : 530x325xh40

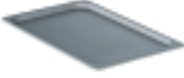
- Ⓢ Plaque en aluminium GN1/1, perforée-ondulée pour baguettes
- Ⓢ Bakplaat GN 1/1 voor stokbrood, geperforeerd in aluminium
- Ⓢ Aluminiumplatte GN1/1, perforiert-geriffelt für Baguettes



AC/PT1-20

mm : 530x330xh20

- Ⓢ Plat de cuisson anti-adhésif, GN 1/1 h 20 mm
- Ⓢ Kookplaat anti kleef, GN 1/1 h 20 mm
- Ⓢ Antihafbeschichtetes Brat-/ Backblech, GN1/1 - h20mm



AC/SVC

mm : 160x170xh90

- Ⓢ Sonde USB pour cuisson sous-vide
- Ⓢ USB kerntemperatuur meter voor vacuum koken
- Ⓢ USB fuedler für sous-vide garen



AC/PT1-40

mm : 530x330xh40

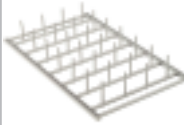
- Ⓢ Plat de cuisson anti-adhésif, GN 1/1 h40 mm
- Ⓢ Kookplaat anti kleef, GN 1/1 h40 mm
- Ⓢ Antihafbeschichtetes Brat-/ Backblech, GN1/1 - h40mm



AC/PPT

mm : 530x325xh85

- Ⓢ Grille en aluminium GN 1/1, pour 28 pommes de terres
- Ⓢ Rooster in aluminium GN1/1, voor 28 aardappelen
- Ⓢ Rost aus Alu. GN 1/1 für 28 Kartoffeln



AC/PT1-65

mm : 530x330xh65

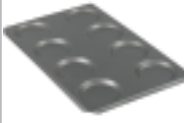
- Ⓢ Plat de cuisson anti-adhésif, GN 1/1 h60 mm
- Ⓢ Kookplaat anti kleef, GN 1/1 h60 mm
- Ⓢ Antihafbeschichtetes Brat-/ Backblech, GN1/1 - h60 mm



AC/EPH

mm : 530x325xh12

- Ⓢ Plat moulé pour ufs, pancake, hamburger, etc...
- Ⓢ Bakplaat voor eieren, pancake, hamburger, enz...
- Ⓢ Backform für Eier, Pfannkuchen, Hamburger



AC/PA-P5

mm : 400x600xh38

- Ⓢ Plaque en aluminium 600x400h38 mm, perforée-ondulée
- Ⓢ Plaat in aluminium 600x400xh38 mm, geperforeerd-geribd
- Ⓢ Alu Platte 600x400xh38mm, perforiert-gewellt



AC/CC6-10-X

mm : 406x305xh255

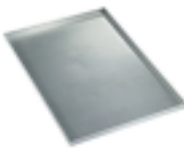
- Ⓢ Cheminée, four vapeur 6 & 10x GN 1/1
- Ⓢ Opvangschouw, stoom oven 6 & 10x GN 1/1
- Ⓢ Kamin, Kombidämpfer 6 & 10x GN 1/1



AC/PA-P4

mm : 400x600xh20

- Ⓢ Plaque en aluminium, 4x baguettes, 600x400h20 mm
- Ⓢ Plaat in aluminium, 4x stokbroodjes, 600x400xh20 mm
- Ⓢ Alu Platte, 4x Baguettes, 600x400xh20mm



AC/CC12-20-X

mm : 406x305xh255

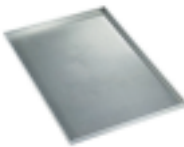
- Ⓢ Cheminée pour 10x GN 2/1 & 20x GN 1/1
- Ⓢ Opvangschouw voor 10x GN 2/1 & 20x GN 1/1
- Ⓢ Kamin für 10x GN 2/1 & 20x GN 1/1



AC/PA-P4P

mm : 400x600xh20

- Ⓢ Plaque en aluminium 600x400h20 mm, perforée
- Ⓢ Plaat in aluminium 600x400xh20 mm, geperforeerd
- Ⓢ Alu Platte 600x400xh20mm, perforiert




AC/CC22-X

mm : 406x305xh255


- Ⓢ Cheminée, four vapeur 20x GN 2/1
- Ⓢ Opvangschouw, stoom oven 20x GN 2/1
- Ⓢ Kamin, Kombidämpfer 20x GN 2/1






AC/PPH-6-X
mm : 70x775xh708

- ④ Panneau thermique 6x, protection 6x GN 1/1
- ④ Thermische paneel links, bescherming 6x GN 1/1
- ④ Wärmepanel links, Schutz für Bedienfeld 6x GN 1/1




AC/PPH-12-X
mm : 70x971xh958

- ④ Panneau thermique 6x, protection commandes 10x GN 2/1
- ④ Thermische paneel links, bescherming 10x GN 2/1
- ④ Wärmepanel links, Schutz für Bedienfeld 10x GN 2/1




AC/PPH-10-X
mm : 70x775xh958

- ④ Panneau thermique 6x, protection commandes 10x GN 1/1
- ④ Thermische paneel links, bescherming 10x GN 1/1
- ④ Wärmepanel links, Schutz für Bedienfeld 10x GN 1/1



AC/PPH-20-X
mm : 70x775xh1694

- ④ Panneau thermique 6x, protection commandes 20x GN 1/1
- ④ Thermische paneel links, bescherming 20x GN 1/1
- ④ Wärmepanel links, Schutz für Bedienfeld 20x GN 1/1




AC/PPH-66-X
mm : 70x775xh1536

- ④ Panneau thermique 6x, protection 6x GN 1/1+6x GN 1/1
- ④ Thermische paneel L, bescherming 6x GN 1/1+6x GN 1/1
- ④ Wärmepanel li., Bedienschutzfeldschutz 6x GN 1/1+6x GN 1/1




AC/PPH-22-X
mm : 70x971xh1694

- ④ Panneau thermique 6x, pour commandes 20x GN 2/1
- ④ Thermische paneel links, voor bescherming 20x GN 2/1
- ④ Wärmepanel links, Schutz für Bedienfeld 20x GN 2/1




AC/PPH-610-X
mm : 70x775xh1786

- ④ Panneau thermique 6x, protection 6x GN 1/1+10x GN 1/1
- ④ Thermische paneel L, bescherming 6x GN 1/1+10x GN 1/1
- ④ Wärmepanel li., Bedienschutzfeldschutz 6x GN 1/1+10x GN 1/1




AC/SMK
mm : 220x220xh85

- ④ Fumoir aliments pour fours
- ④ Rookkamer voedsel voor ovens
- ④ Rauchkammer für Ofen




AC/SSB
mm : 530x325xh55

- ④ Structure support pour brochettes fours GN 1/1 & 2/1
- ④ Ondersteunende structuur voor spiesjes oven GN 1/1 & 2/1
- ④ Tragestruktur für Spiese Ofen GN 1/1 & 2/1




AC/SM-WD1
mm : 100x230xh65

- ④ Sac copeaux de bois chêne pour AC/SMK
- ④ Zak met eiken houtschiffers voor AC/SMK
- ④ Beutel Eichenholzspäne für AC/SMK



AC/BG4
mm : 240x2xh615

- ④ 4 pics à brochettes "grandes" fours GN 1/1
- ④ 4 spiesjes "groot" oven GN 1/1
- ④ 4 Spiese "Gross" Ofen GN 1/1




AC/SM-WD2
mm : 100x230xh65

- ④ Sac copeaux de bois noyer "Hickory" pour AC/SMK
- ④ Zak met notenhoutschiffers "Hickory" voor AC/SMK
- ④ Beutel Nussbaum Holzspäne "Hickory" für AC/SMK




AC/BP6
mm : 240x2xh355

- ④ 6 pics à brochettes "petites" fours GN 2/1
- ④ 6 spiesjes "klein" oven GN 2/1
- ④ 6 Spiese "Klein" Ofen GN 2/1



AC/SM-WD3
mm : 100x230xh65


- ④ Sac copeaux de bois érable pour AC/SMK
- ④ Zak met esdoorn houtschiffers voor AC/SMK
- ④ Beutel Ahorn Holzspäne für AC/SMK



AC/SC64-X
mm : 623x68xh440


- ④ Structure 600x400 support/armoire fours 6 & 10 GN 1/1
- ④ Structuur 600x400 steun/kast ovens 6 & 10 GN 1/1
- ④ Gestell 600x400 für Unterbau/Schrank Ofen 6 & 10 GN 1/1

NB: 1PIECE INCLUS AC/SS11




AC/SM-WD4
mm : 100x230xh65

- ④ Sac copeaux de bois cerisier pour AC/SMK
- ④ Zak met kerzen houtschiffers voor AC/SMK
- ④ Beutel Kirschbaum Holzspäne für AC/SMK




AC/SE-6-X
mm : 608x50xh100

- ④ Structure (Dx & Gx) plats 600x400, pour fours 6x GN 1/1
- ④ Structuur (Dx & Gx) platen 600x400, voor ovens 6x GN 1/1
- ④ Struktur (D x & Gx) Platten 600 x 400, für Ofen 6x GN 1/1




AC/CL-RI

- ④ Pastille de rinçage / détartrage (50 pces)
- ④ Spoel / ontkalk tablet (50 st.)
- ④ Spülen / Entkalken Tablette (50 Stück)



AC/SE-10-X
mm : 608x751xh80

- ④ Structure (Dx & Gx) plats 600x400, pour fours 10x GN 1/1
- ④ Structuur (Dx & Gx) platen 600x400, voor ovens 10x GN 1/1
- ④ Struktur (Dx&Gx) 600x400, für Ofen 10x GN 1/1



AC/CL-BP

- ④ Pastille de détergent (100 pces)
- ④ Wasmiddel tablet (100 st.)
- ④ Reinigungsmittel Tablette (100 Stück)



FR Meilleure gestion

La fonction régénération des fours mixtes de la gamme "Cook & Chill by Diamond" vous permet de planifier l'organisation de vos banquets. 1 - Meilleure efficacité, meilleure gestion du temps. 2 - Réduction du temps de préparation. 3 - Pas de dessèchement, pas de perte de poids des aliments. 4 - Pas de gaspillage, meilleure rentabilité.

Plus de stress ni d'erreurs

N'attendez plus la dernière minute pour faire votre mise en place ! Vous pouvez grâce au "Cook & Chill by Diamond" préparer vos plats plusieurs jours à l'avance. Juste avant le service :

- 1 - Mettez les assiettes avec les aliments déjà portionnés sur le chargeur "Banquet System", sélectionnez la fonction régénération (4 à 6 minutes).
- 2 - Sortez le chargeur "Banquet System" moyennant le chariot, couvrez avec la housse thermique : pendant 30 minutes, les assiettes et vos préparations resteront à température. Plus d'attente ni d'assiettes froides, tous vos clients peuvent être servis en même temps.

Facilité de manipulation

Pour chaque étapes, une gamme complètes d'accessoires facilite toutes les manipulations.

NL Beter beheer

De regeneratiefunctie van de combi-ovens uit ons "Cook and Chill by Diamond" gamma laat u toe uw banketten beter te plannen.

- 1 - Betere efficiëntie, betere tijdplanning.
- 2 - Vermindert bereidingsstijd.
- 3 - Geen uitdroging, geen gewichtverlies van de goederen.
- 4 - Geen verspilling, betere rentabiliteit.

Gedaan met de stress en fouten

Wacht niet tot op het laatste moment om uw "bereidingen" te doen. Dank zij "Cook and Chill by Diamond" kan U uw schotels meerdere dagen op voorhand bereiden. Juist voor de service :

- 1- Plaats de reeds geportioneerde borden met voedsel op "Banquet system" lader. Selecteer de regeneratie functie (4 tot 6 minuten)
- 2 - Haal "Banquet system" lader uit en dek ze af met de thermische hoes. Gedurende 30 minuten blijven uw bereidingen hun temperatuur behouden. Geen wachttijden of koude borden, al uw klanten zijn gelijktijdig bediend.

Gemakkelijk te hanteren

Voor elke stap vergemakkelijkt een compleet assortiment accessoires de bediening.

DE Besseres Management

Die Funktion der Regeneration des "Cook & Chill by Diamond" Ofens ermöglicht eine optimale Organisation Ihrer Bankette.

- 1 - Verbesserte Effizienz, besseres Zeitmanagement.
- 2 - Reduzierung der Vorbereitungszeit.
- 3 - Kein Austrocknen, kein Gewichtsverlust der Speisen.
- 4 - Keine Verschwendung, verbesserte Rentabilität.

Kein Stress keine Fehler

Warten Sie nicht bis zur letzten Minute um Ihre Speisen vorzubereiten! Dank des "Cook & Chill by Diamond", können Sie Ihre Gerichte mehrere Tage im Voraus kochen. Kurz vor dem Servieren :

- 1 - Legen Sie die vorbereiteten Speisen auf das "Bankette System" Hordengestell und wählen Sie die Regenerations Funktion (4 bis 6 Minuten).
- 2 - Entfernen Sie das "Bankette System" Hordengestell mit Hilfe des Wagen, abgedeckt mit der thermischen Überzug: die Temperatur Ihrer Teller und Speisen wird 30 Minuten gehalten. Kein Warten oder kalte Teller und alle Kunden können gleichzeitig bedient werden.


Einfache Handhabung

Für jede Etappe gibt es eine vollständige Zubehörserie mit der alle Handhabungen vereinfacht werden.




Banqueting System

by Diamond




AC/A10-2965-X
mm : 391x653xh722

- Chargeur amovible sur roulettes, pour 30 assiettes (ø 300 mm), four 10x GN 1/1 (espace 65 mm)
- Uittrekbare lader met wielen, voor 30 borden (ø 300 mm) voor oven 10x GN 1/1 (ruimte 65 mm)
- Tellergestell auf Rädern, für 30 Teller (ø 300 mm), Ofen 10x GN 1/1 (Abstand 65 mm)



AC/A10-2385-X
mm : 391x653xh722

- Chargeur amovible sur roulettes, pour 23 assiettes (ø 300 mm), four 10x GN 1/1 (espace 85 mm)
- Uittrekbare lader met wielen, voor 23 borden (ø 300 mm) voor oven 10x GN 1/1 (ruimte 85 mm)
- Tellergestell auf Rädern, für 23 Teller (ø 300 mm), Ofen 10x GN 1/1 (Abstand 85 mm)




AC/A12-5175-X
mm : 580x780xh722

- Chargeur amovible sur roulettes, pour 51 assiettes (ø 300 mm), four 10x GN 2/1 (espace 75 mm)
- Uittrekbare lader met wielen, voor 51 borden (ø 300 mm) voor oven 10x GN 2/1 (ruimte 75 mm)
- Tellergestell auf Rädern, für 51 Teller (ø 300 mm), Ofen 10x GN 1/1 (Abstand 75 mm)



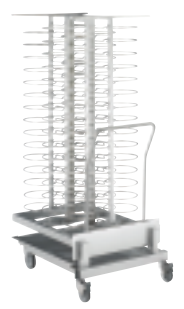
AC/2A20-5474-X
mm : 510x841xh1700

- Chariot et chargeur amovible, pour 54 assiettes (ø 300 mm), four 20x GN 1/1 (espace 74 mm)
- Wagen en uittrekbare lader, voor 54 borden (ø 300 mm) voor oven 20x GN 1/1 (ruimte 74 mm)
- Einfahrwagen und Tellergestell, für 54 Teller (ø 300 mm), Ofen 20x GN 1/1 (Abstand 74 mm)




AC/2A20-4585-X
mm : 510x841xh1700

- Chariot et chargeur amovible, pour 45 assiettes (ø 300 mm), four 20x GN 1/1 (espace 85 mm)
- Wagen en uittrekbare lader, voor 45 borden (ø 300 mm) voor oven 20x GN 1/1 (ruimte 85 mm)
- Einfahrwagen und Tellergestell, für 45 Teller (ø 300 mm), Ofen 20x GN 1/1 (Abstand 85 mm)




AC/2A22-9275-X
mm : 692x987xh1700

- Chargeur amovible sur roulettes, pour 92 assiettes (ø 300 mm), four 20x GN 2/1 (espace 75 mm)
- Wagen en uittrekbare lader, voor 92 borden (ø 300 mm) voor oven 20x GN 2/1 (ruimte 75 mm)
- Einfahrwagen und Tellergestell, für 92 Teller (ø 300 mm), Ofen 20x GN 2/1 (Abstand 75 mm)




AC/GF6-10-X
mm : 410x653xh42

- Guides pour chargeur amovible fours 6 & 10x GN 1/1
- Geleider voor frontale lader ovens 6 & 10x GN 1/1
- Einfahrhilfe für Hordengestell 6 & 10x GN 1/1




AC/GF12-X
mm : 632x831xh42

- Guides pour chargeur amovible fours 10x GN2/1
- Geleider voor frontale lader ovens 10x GN 2/1
- Einfahrhilfe für Hordengestell 10x GN 2/1




AA/GC10-X
mm : 410x653xh42

- Guides pour chargeur amovible cellules 10x GN 1/1
- Geleider voor frontale lader cel 10x GN 1/1
- Einfahrhilfe für Hordengestell, Schockkühler 10x GN 1/1




AA/GC12-X
mm : 632x831xh42

- Guides pour chargeur amovible cellules 10x GN 2/1
- Geleider voor frontale lader cel 10x GN 2/1
- Einfahrhilfe für Hordengestell, Schockkühler 10x GN 2/1




AC/C6-10-X
mm : 867x775xh764

- Chariot pour chargeur amovible fours 6 & 10x GN 1/1
- Inrijwagen voor frontale lader ovens 6 & 10x GN 1/1
- Hordengestellwagen, Ofen 6 & 10x GN 1/1




AC/C12-X
mm : 1090x971xh764

- Chariot pour chargeur amovible four 10x GN 2/1
- Inrijwagen voor frontale lader oven 10x GN 2/1
- Hordengestellwagen, Ofen 10x GN 2/1




AC/HT10-X
mm : 390x660xh720

- Housse thermique pour chargeur 10x GN 1/1
- Thermische hoes voor lader 10x GN 1/1
- Thermüberzug für Hordengestell 10x GN 1/1




AC/HT12-X
mm : 625x785xh720

- Housse thermique pour chargeur 10x GN 2/1
- Thermische hoes voor lader 10x GN 2/1
- Thermüberzug für Hordengestell 10x GN 2/1



AC/HT20
mm : 390x660xh1560

- Housse thermique pour chargeur 20x GN 1/1
- Thermische hoes voor lader 20x GN 1/1
- Thermüberzug für Hordengestell 20x GN 1/1



AC/HT22-X
mm : 625x785xh1560

- Housse thermique pour chargeur 20x GN 2/1
- Thermische hoes voor lader 20x GN 2/1
- Thermüberzug für Hordengestell 20x GN 2/1



**TOUCH
SCREEN**

**GASTRONORM
OR
EN 600X400**

ADVANTAGE

FR Possibilité d'insérer des aliments ayant une température jusqu'à 90° C. - Version NNC: 3 cycles personnalisables (soft +3°C, hard +3°C, maintien), version BCC: 5 cycles personnalisables (soft +3 ou -18°C, hard +3 ou -18°C, maintien), cycles spécifiques pour la crème glacée, le yogourt, le chocolat, sushi/sashimi, etc.... - Fonction CRUISE. - Fonction CCRT qui estime le temps résiduel restant avant la fin du cycle. - Fonction TURBO CCTC spécialement conçue pour la production en continu. - Sonde à cœur à 3 capteurs avec la fonction CCAC, qui vérifie sa bonne insertion dans le produit. HACCP: Munie d'une alarme sonore et visuelle ainsi que d'un d'archivage des données. Possibilité de récupérer les données directement sur un ordinateur (port série). Les cycles de refroidissement ou de congélation sont conformes aux normes NF. Ils peuvent également être personnalisés en fonction des normes locales.

NL Mogelijkheid om voedingsmiddelen met een temperatuur tot 90° C in te brengen. - NNC-versie: 3 aanpasbare cycli (zacht +3°C, hard +3°C, hard +3°C, hard +3°C, hold), BCC-versie: 5 aanpasbare cycli (zacht +3 of -18°C, hard +3 of -18°C, hold), specifieke cycli voor ijs, yoghurt, chocolade, sushi/sashimi, enz... - CRUISE functie. - CCRT-functie die de resterende tijd voor het einde van de cyclus schat. - TURBO CCTC functie speciaal ontworpen voor continue productie. - 3-sensor kernsonde met CCAC-functie, die de correcte plaatsing in het product controleert. HACCP: Uitgerust met een hoorbaar en zichtbaar alarm en een data-archiveringssysteem. Mogelijkheid om de gegevens direct op een computer (seriële poort) te herstellen. De koel- of vriescycli voldoen aan de NF-normen. Ze kunnen ook worden aangepast aan de lokale normen.

DE Einschubmöglichkeit der Speisen bei einer Temperatur bis 90°C bis - Version NNC: 3 anpassbare Zyklen (soft + 3 ° C, hart + 3 ° C, Halten), BCC Version: 5 anpassbare Zyklen (soft + 3 oder 18 ° C, hart drei oder -18 ° C, Wartung), spezifische Zyklen für Eiscreme, Joghurt, Schokolade, Sushi / Sashimi, etc ... - CRUISE-Funktion. - CCRT-Funktion, die die bis zum Ende des Zyklus verbleibende Restzeit schätzt. - TURBO CCTC-Funktion speziell für die kontinuierliche Produktion. - 3-Sensor-Kernsonde mit CCAC-Funktion, die das korrekte Einsetzen in das Produkt überprüft. HACCP: Ausgestattet mit einem akustischen und optischen Alarm sowie einer Datenarchivierung. Möglichkeit, Daten direkt auf einem Computer wiederherzustellen (serielle Schnittstelle). Kühl- oder Gefrierzyklen entsprechen den NF-Normen. Sie können auch gemäß den lokalen Standards angepasst werden.

Shock Freezers



FR Cellules de congélation rapide "TOUCH SCREEN"

- Construction intérieure et extérieure en acier inox AISI 304, structure monobloc, isolation en polyuréthane expansée, sans CFC ni HCFC épaisseur 60 mm, pieds en inox.
- Enceinte : coins et angles arrondis sans aspérités. Fond embouti qui collecte la condensation vers la décharge. Structure porte platine facilement amovible, glissières permettant l'utilisation de plats GN 1/1 ou pâtisserie 600x400 mm. La conception unique de l'enceinte couplé au(x) ventilateur(s) surdimensionné(s) en acier inox AISI 304 positionné(s) latéralement(s), garantissent une homogénéité de la température, et préviennent le dessèchement et la formation de givre sur la surface des aliments.
- Porte : ouverture sur 180°, poignée intégrée, fermeture automatique avec joint magnétique, micro-interrupteur pour l'arrêt du ventilateur lors de l'ouverture. Simple mais efficace, l'arrêt de porte permet de conserver la porte ouverte, évitant la formation de mauvaises odeurs et la prolifération bactérienne. Porte non réversible.
- Groupe réfrigérant: unité hermétique en classe climatique 4, évaporateur ventilé surdimensionné traité contre les sels "coating", dégivrage automatique à chaque cycles ou manuel, pressostat de sécurité et relais thermiques de surchauffe.
- Panneau de Commandes "TOUCH SCREEN" écran tactile couleur haute définition de 7". Accessibilité frontale, facilité et rapidité pour le SAV, indice de protection IPx5 (contre les jets d'eau à la lance). - Mémoire (pré-programmable) pour 1000 recettes, utilisation sur 16 différentes phases (choix de 16 différents steps successifs) - 7 régulations de vitesse. - Accessoires inclus : structure a pas de 65 mm "anti basculant". Sonde à cœur à 3 capteurs.

NL Snelvriescellen "TOUCH SCREEN"

- Binnen- en buitenconstructie in AISI 304 roestvrij staal, monoblokstructuur, geëxpandeerde polyurethaan isolatie, CFK- en HCFC-vrij, 60 mm dik, roestvrijstalen voeten.
- Koelruimte : afgeronde hoeken en kanten zonder ruwheid. Diepgetrokken bodem die condensatie naar de afvoer opvangt. Gemakkelijk afneembare plaathouderstructuur, geleiders voor het gebruik van GN 1/1 of banketbakkersschalen 600x400 mm. Het unieke ontwerp van de behuizing, in combinatie met de extra grote roestvrijstalen AISI 304 ventilator(en) aan de zijkant, zorgt voor een homogene temperatuur en voorkomt uitdroging en ijsvorming op het voedselopervlak.
- Deur: 180°-opening, geïntegreerde handgreep, automatisch sluiten met magnetische dichting, microscharakelaar om de ventilator bij het openen te stoppen. Eenvoudig maar effectief, de deurstop houdt de deur open en voorkomt de vorming van onaangename geuren en de verspreiding van bacteriën. Niet-omkeerbare deur.
- Koeleenheid: hermetische eenheid in klimaatklasse 4, oversized geventileerde verdampers behandeld tegen coatingzouten, automatische ontdooiing bij elke cyclus of handmatig, veiligheidsdrukscharakelaar en thermische oververhittingsrelais.
- TOUCH SCREEN" bedieningspaneel 7" high definition kleurentouchscreen. Toegankelijkheid aan de voorzijde, gemak en snelheid voor de service na verkoop, IPx5-bescherming (tegen waterstralen met een slang). - Geheugen (voorgeprogrammeerd) voor 1000 recepten, gebruik in 16 verschillende fasen (keuze uit 16 verschillende opeenvolgende stappen) - 7 snelheidsregelaars - Inclusief accessoires: 65 mm "antikantel"-structuur. Kernsonde met 3 sensoren.

DE Schockfroster "TOUCH SCREEN"

- Innen- und Außenkonstruktion aus Edelstahl AISI 304, Monoblock-Struktur, Polyurethanschaumisolierung, ohne FCKW- oder HFCKW - Dicke 60 mm, Füße aus Edelstahl.
- Garraum: abgerundete Ecken und Kanten. Gestanzter Boden, mit Ableitung des Kondensats in Richtung Deponie. Leicht entfernbarer Türrahmen aus Platin, Gleitschienen für Bleche GN 1/1 oder Backbleche 600x400 mm geeignet. Das einzigartige Design der gekoppelten Kammer zu dem (n) Ventilator (en) überdimensionierte (n) aus rostfreiem Stahl AISI 304 positionierte (n) seitlich, gewährleistet Temperaturhomogenität und Trockenheit, und verhindern Frostbildung auf der Oberfläche von Lebensmitteln.
- Tür: 180° öffnend, eingebauter Griff, automatisches Schließen mit Magnetdichtung, Mikroschalter für Lüfterstopp beim Öffnen. Einfach, aber effektiv, hält der Türstopper die Tür offen und verhindert so die Bildung von schlechten Gerüchen und die Vermehrung von Bakterien. Tür nicht umkehrbar.
- Kältemittel Hermetisch abgedichtete Einheit in der Klimaklasse 4, überdimensionale belüftete Verdampfer behandelt gegen Salze "coating", jeden automatischen Abtauzyklen oder manuelle Sicherheitsdruckschalter und thermische Überhitzung Relais.
- "TOUCH SCREEN" Bedienfeld 7" hochauflösender Farb-Touchscreen. Frontzugang, einfache und schnelle Bedienung für den Kundendienst, Schutzart IPx5 (gegen Strahlwasser mit Schlauch). - Speicher (vorprogrammierbar) für 1000 Rezepte, Einsatz in 16 verschiedenen Phasen (Auswahl aus 16 verschiedenen aufeinanderfolgenden Schritten) - 7 Geschwindigkeitsregler - Zubehör inklusive: Struktur mit 65 mm "Antikipp"-Schritten. Kernsonde mit 3 Sensoren.



GASTRONORM
OR
EN 600X400



| | BCC/XT-06 | BCC/XT-10 | BCC/XT-12 | BCC/XT-20GR | BCC/XT-22TD-GR |
|---|---------------------------------|----------------------------------|-----------------------------------|------------------------------------|------------------------------------|
| Capacity GN | 6x 1/1 (30 kg) 5x 600x400 mm | 10x 1/1 (50 kg) 8x 600x400 mm | 10x 2/1 (100 kg) 8x 600x400 mm | 20x 1/1 (100 kg) 16x 600x400 mm | 20x 2/1 (200 kg) 16x 600x400 mm |
| Production per cycle (kg) +70° +3° | 30 | 50 | 100 | 100 | 200 |
| Production per cycle (kg) +70° -18° | 30 | 50 | 70 | 85 | 170 |
| Exterior dimensions | 897x937xh1060 | 897x939xh1730 | 1250x1092xh1730 | 1040x850xh1741 | 1400x1266xh2270 |
| Interior dimensions | 505x705xh450 | 505x705xh900 | 670x843xh900 | 525x705xh1453 | 780x946xh1850 |
| Core probe | | | | | |
| Incorporated compressor | ✓ | ✓ | ✓ | - | - |
| Electrical connection | 400/3N 50Hz* | 400/3N 50Hz* | 400/3N 50Hz* | 400/3N 50-60Hz* | 400/3N 50-60Hz* |
| Power kW | 2,70 | 4,15 | 5,50 | - | - |
| Weight (kg) | 150 | 265 | 320 | 320 | 450 |
| Packaging (m ³) | 1,29 | 2,06 | 3,57 | 3,57 | 3,93 |



| U.K. Standards (T° in Heart) | NF Standards (T° in heart) |
|--------------------------------|-------------------------------|
| +70°C to +3°C in 90 minuten | +65°C to +10°C in 110 minuten |
| +70°C tot -18°C in 240 minuten | +65°C to -18°C in 270 minuten |

*230/3 50Hz (+5%)

Daily departures **Worldwilde**



Diamond
EUROPE S.A.
N.V.
SINCE 1985

| | | | |
|--|--|--|--|
| | <p>AA/UA-20-X</p> <p>- kW : 8,29 - 400/3N 50Hz</p> <ul style="list-style-type: none"> Unité frigorifique, condenseur à air, 20x GN 1/1 Hermetische unit, luchtgekoelde condensor 20x GN 1/1 Kühlinheit, Luft Kondensator 20x GN 1/1 | | <p>AA/GR11</p> <p>mm : 325x532xh20</p> <ul style="list-style-type: none"> Grille Rilsan GN 1/1 Rooster Rilsan GN 1/1 Rost Rilsan GN 1/1 |
| | <p>AA/UW-20-X</p> <p>- kW : 8,29 - 400/3N 50Hz</p> <ul style="list-style-type: none"> Unité frigorifique, condenseur à eau, 20x GN 1/1 Hermetische unit, watergekoelde condensor 20x GN 1/1 Kühlinheit, Wasser Kondensator 20x GN 1/1 | | <p>AA/GR21</p> <p>mm : 530x650xh60</p> <ul style="list-style-type: none"> Grille Rilsan GN 2/1 Rooster Rilsan GN 2/1 Rost Rilsan GN 2/1 |
| | <p>AA/UA-22-X</p> <p>- kW : 10,58 - 400/3N 50Hz</p> <ul style="list-style-type: none"> Unité frigorifique, condenseur à air, 20x GN 2/1 Hermetische unit, luchtgekoelde condensor, 20x GN 2/1 Kühlinheit, Luft Kondensator, 20x GN 2/1 | | <p>AA/K2C-1X</p> <p>mm : 325x540xh40</p> <ul style="list-style-type: none"> Kit 2 grilles GN 1/1, inox AISI 304 Kit 2 roosters GN1/1, inox AISI 304 Kit 2 Roste GN 1/1, Inox AISI 304 |
| | <p>AA/GC10-X</p> <p>mm : 410x653xh42</p> <ul style="list-style-type: none"> Guides pour chargeur amovible cellules 10x GN 1/1 Geleider voor frontale lader cel 10x GN 1/1 Einfahrhilfe für Hordengestell, Schockkühler 10x GN 1/1 | | <p>AA/K4C-X</p> <ul style="list-style-type: none"> Kit 4 roues, 2 avec frein 6 & 10 GN 1/1 Kit 4 wielen, 2 met rem 6 & 10 GN 1/1 Kit 4 Rollen, 2 mit Bremse 6&10 GN1/1 |
| | <p>AA/GC12-X</p> <p>mm : 632x831xh42</p> <ul style="list-style-type: none"> Guides pour chargeur amovible cellules 10x GN 2/1 Geleider voor frontale lader cel 10x GN 2/1 Einfahrhilfe für Hordengestell, Schockkühler 10x GN 2/1 | | <p>AA/CK6-6-X</p> <p>mm : 895x765xh100</p> <ul style="list-style-type: none"> Kit de superposition fours 6x GN 1/1 sur cellules 6x GN 1/1 Verhoogkit ovens 6x GN 1/1 op cels 6x GN 1/1 Stapelkit für Öfen 6x GN 1/1 auf Schockkühler 6x GN 1/1 |

13



- FR Sachets de cuisson pour sous videuses -40°C +121°C
- NL Vacuümcookzakken voor vacuümapparaten - 40°C +121°C
- DE Kochfeste Vakuümierbeutel für Geräte mit Glocke -40°C +121°C

10



- FR Bac gastronorm perforé
- NL Gastronorm geperforeerde bak
- DE Behälter Boden perforiert



- FR Bac gastronorm 1/1
- NL Gastronorm bak 1/1
- DE Behälter gastronorm 1/1

Customer Care



Diamond
E U R O P E S.A.
N.V.
SINCE 1985