

GEM T20 X



10 x 2/1 GN - 20 x 1/1 GN

Position

MODALITE DE CUISSON ET MODES DE FONCTIONNEMENT

- Air pulsé avec CLIMA 30 - 300°C
- Vapeur 30 - 130° (basse température, atmosphérique, forcé)
- Mixte air pulsé vapeur avec CLIMA 30 - 300°C
- **Cuissons automatiques interactives ICS** - Interactive Cooking System avec 79 procédés de cuisson automatiques pour les entrées / les viandes / les poissons / les légumes / la pâtisserie / la boulangerie / la cuisson à la grille
- **Section extra avec plus des 80 procédés de cuisson automatiques pour:** Rétablissement de la température / maintien / décongélation / cuisson sous vide / cuisson multiniveaux et Just in Time / pousse / rôtissage.
- **Programmes avec 400 procédés de cuisson programmables et mémorisables.** Chacun d'entre-eux peut contenir jusqu'à 15 cycles en séquence automatique en attribuant un nom à chaque programme.
- **Section favoris** - Il suffit d'appuyer sur la touche Favoris pour visualiser le menu personnel. Toujours disponible
- **Cuisson manuelle** - Elle offre la possibilité de réaliser jusqu'à 15 cycles de cuisson en séquence automatique
- **Cuisson avec contrôle de la température au coeur** - Avec sonde multipoints de série ou sonde à aiguille (en option)
- **Fonctions Plus** - Maintien de la température / finition / ventilation intermittente / remise en température / oura vapeurs / cuisson DeltaT

CONTROLES

- Afficheur à cristaux liquides (LCD) avec le rétroéclairage par LED et technologie "Touch Screen"
- Poignée SCROLLER PLUS avec fonction "Push" pour confirmer les paramètres
- Préchauffage automatique ou manuel
- Autodiagnostic de vérification du fonctionnement avant l'utilisation de l'appareil, avec description affichée et alarme sonore
- Contrôle de l'humidité de l'enceinte par le système CLIMA pour la cuisson et la remise en température
- Fonction pour l'évacuation de l'humidité au moyen de l'évent de manière automatique et programmable avec ouverture avant la fin du cycle
- Autoreverse (inversion automatique du sens de rotation du ventilateur) pour une uniformité de cuisson parfaite
- Contrôle parallèle de la température dans l'enceinte de cuisson et au coeur, système DELTA T
- Condensation automatique des vapeurs
- Accès aisé aux paramètres programmables utilisateur, pour personnaliser l'appareil
- Départ retardé programmable
- Système de lavage automatique (en option)
- Programme de lavage semi-automatique de série
- Turbine à 6 vitesses et ventilation intermittente; les premières trois vitesses apportent une réduction de puissance automatique pour cuisson lente
- Contrôle de la température au coeur par la sonde multipoint avec 4 points de contrôle (en option)
- Prise externe multifonctions pour la sonde à coeur (multipoints ou pour sous vide)



- Connexion USB pour télécharger les données HACCP, pour mettre à jour le logiciel et pour charger/décharger les programmes de cuisson
- Refroidissement manuel de la chambre de cuisson
- Éclairage temporisé
- Humidificateur
- Contrôle manuel de l'évent
- Protection contre l'eau IPX5
- Prédiposition à l'optimiseur d'énergie SN (en option)
- Programme de SERVICE pour: Test des fonctions de la carte électronique et affichage des sondes de température - Compteurs d'heures de fonctionnement de l'appareil pour toutes les principales fonctions de maintenance programmée
- **ECOSPEED** - Sur la base de la quantité et au type de produit, le four optimise et contrôle la distribution d'énergie, maintient toujours la température de cuisson adaptée en évitant les fluctuations (-10% d'énergie / -30% d'eau / - 5% de perte de poids *)
- **ECOVAPOR** - Le système EcoVapor permet d'obtenir une réduction importante de la consommation d'eau et d'énergie grâce au contrôle automatique de saturation de vapeur dans la chambre de cuisson (- 10% de l'énergie / - 30% d'eau / - 10% de la vapeur *)
- **HED - Design à haute efficacité** - Des temps de cuisson plus courts et une uniformité parfaite sont obtenus grâce aux nouveaux convoyeurs d'air de la chambre de cuisson et au ventilateur bidirectionnel à haute pression. Résultat: temps de cuisson plus courts, jusqu'à -10% de temps

DOTATION DE SERIE

- Sonde au cœur multipoint - Ø 3 mm.
- 6 vitesses de ventilation
- 2 grilles 2/1 GN en acier inox

OPTIONS - A DEMANDER LORS DE LA COMMANDE DU FOUR

- Système de lavage automatique LM (en dotation 1 bidon détergent Combiclean - 10 l.)
- Porte inversée
- Prédisposition branchement hotte d'aspiration
- Supplément pour d'optimisation énergétique
- Supplément pour structure extractible + châssis d'insertion
- Supplément pour connection Ethernet

CONSTRUCTION

- Enceinte de cuisson en acier inox 18/10 AISI 304 d'un épaisseur d'1 mm, moulée, avec angles arrondis à ample courbure pour faciliter les opérations de nettoyage
- Enceinte parfaitement lisse, étanche et soudée sans fuites
- Isolation thermique de l'enceinte de cuisson d'un épaisseur de 35 mm
- Joint de dilatation entre l'enceinte de cuisson et la face avant de l'appareil
- Porte à double vitrage séparé en verre trempé avec vitre intérieur thermoréfléchissant pour diminuer le rayonnement de chaleur vers l'opérateur et une efficacité majeure
- Vitre intérieur pivotant pour un nettoyage aisé
- Poignée avec ouverture à double sens
- Charnières de porte réglables pour offrir une excellente étanchéité
- Joint de porte sur la face avant du four avec montage encastré, en silicone vulcanisé résistant aux hautes température et à l'usure
- Cuvette située sous la porte pour récupérer la condensation et la convoyer directement à l'écoulement, même quand la porte est ouverte
- Déflecteur ouvrable par fixation rapide, facilitant le nettoyage du compartiment ventilateur
- Panneau de commandes amovible, avec arrêt, pour faciliter les opérations de maintenance
- Évacuation de l'enceinte avec saut d'air intégré
- Double raccord pour l'arrivée d'eau (normal et adouci)
- Raccords regroupés sur le côté droit de l'appareil

CHAUFFAGE ELECTRIQUE

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

GENERATEUR DE VAPEUR

- Chaudière construite en acier inox AISI 304 avec forte isolation thermique
- Chauffage chaudière au moyen de corps de chauffe électriques blindés en INCOLOY 800
- Préchauffage automatique de l'eau chaudière
- Vidange et lavage automatiques et journaliers de la chaudière avec contrôle de la température de vidange à 60°C
- Affichage de l'alarme de détartage de la chaudière
- Programme de détartage de la chaudière

EQUIPEMENTS DE SECURITE

- Thermostat de sécurité de l'enceinte de cuisson
- Dispositif de Sécurité contre la surpression et la sous-pression dans l'enceinte
- Disjoncteur de sécurité du moteur
- Contact de porte magnétique
- Affichage du manque d'eau
- Afficheur de signalisation des pannes et autodiagnostic
- Système de refroidissement des composants avec contrôle de surchauffe affiché
- Thermostat de sécurité de la chaudière
- Régulation automatique du niveau d'eau dans la chaudière
- Sonde de contrôle vidage de la chaudière

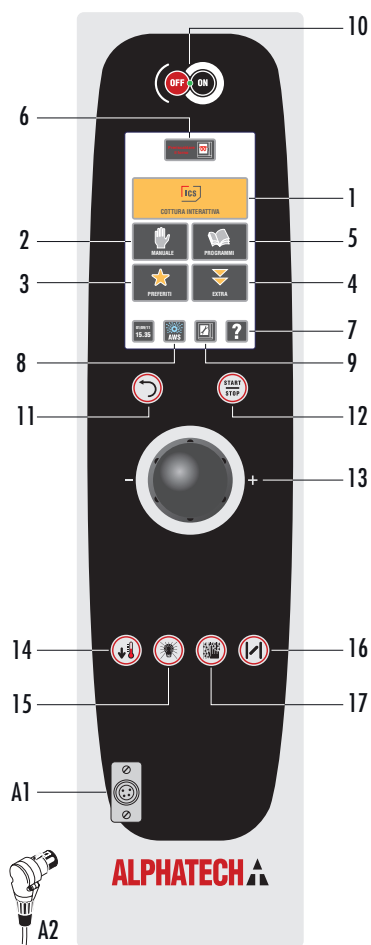
ACCESSOIRES

- Sonde à cœur avec aiguille (Ø 1 mm)
- Système multisonde - 2 sonde à cœur multipoint (Ø 3 mm)
- Système multisonde - 2 sonde à cœur avec aiguille (Ø 1 mm)
- Douchette de lavage dotée de tuyau flexible en acier inox, de raccords et de fixations - 2,5 m.
- Filtre
- Clé USB pour le téléchargement des données HACCP, mise à jour du logiciel et téléchargement des programmes de cuisson
- Kit pieds avec bride (h - 150 mm)
- Kit roulettes
- Protection de chaleur en acier inox pour tôle latérale droit (indispensable quand le four est mis à côté d'autres sources de chaleur)
- Support de base en acier inox
- Support de base en acier inox pour insertion cellule de refroidissement
- Porte-plaques
- Plan de support en acier inox
- Armoire neutre avec portes et porte-plaques incorporé
- Armoire neutre avec porte
- Armoire de maintien statique et cuisson lente
- Kit pieds avec bride pour supports de base, pour installations navales
- Kit roulettes pour support de base, dont 2 avec frein
- Chariots pour extraction des structures porte-plaques avec cuvette ramasse-gouttes
- Structure porte-plaques extractible (à utiliser avec châssis d'insertion)
- Châssis d'insertion pour structures porte-plaques et porte-assiettes
- Structure porte-assiettes extractible (à utiliser avec châssis d'insertion)
- Couvertures isothermes pour structure porte-plaques ou structure porte-assiettes
- Hotte d'aspiration avec condenseur à air (utilisable uniquement sur four déjà disposé)



Système anticalcaire **CALOUT**, qui prévient la formation et l'accumulation de tartre dans la chaudière avec boîte séparée et dosage automatique des produits anticalcaire CalFree (en dotation 1 bidon produit anticalcaire CalFree - 10 l.)

GEM T20 X



- 1 - Système de cuissons automatiques interactives ICS (Interactive Cooking System). Appuyer sur la touche puis choisir le produit à cuire
- 2 - Fonction MANUEL pour introduire directement le mode de cuisson, le temps, la température et/ou les autres paramètres de cuisson
- 3 - Fonction PREFERES pour accéder aux programmes de cuisson personnels et automatiques les plus utilisés
- 4 - Sélectionnez EXTRA pour accéder aux fonctions de CUISSON A NIVEAUX, REGENERATION, MAINTIEN, RISSOLAGE, CUISSONS NOCTURNES, CUISSON SOUS VIDE, LEVURAGE ET DECONGELATION
- 5 - Fonction PROGRAMMES pour créer, lancer et gérer les programmes personnels de cuisson (400 programmes, 15 cycles en séquence automatique)
- 6 - Fonction de pré-chauffage
- 7 - Fonction AIDE de guide à l'emploi
- 8 - Lavage automatique
- 9 - Fonction SERVICE pour accéder aux fonctions d'entretien et de service
- 10 - Interrupteur principal ON/OFF
- 11 - Touche Back/Retour menu précédent
- 12 - Touche Start/Stop
- 13 - Scroller+. Manette de Paramétrage/Sélection
- 14 - Touche refroidissement rapide avec porte ouverte
- 15 - Touche éclairage chambre de cuisson
- 16 - Touche évent évacuation vapeur enceinte de cuisson
- 17 - Touche humidificateur manuel

A1 - Connexion sonde au coeur

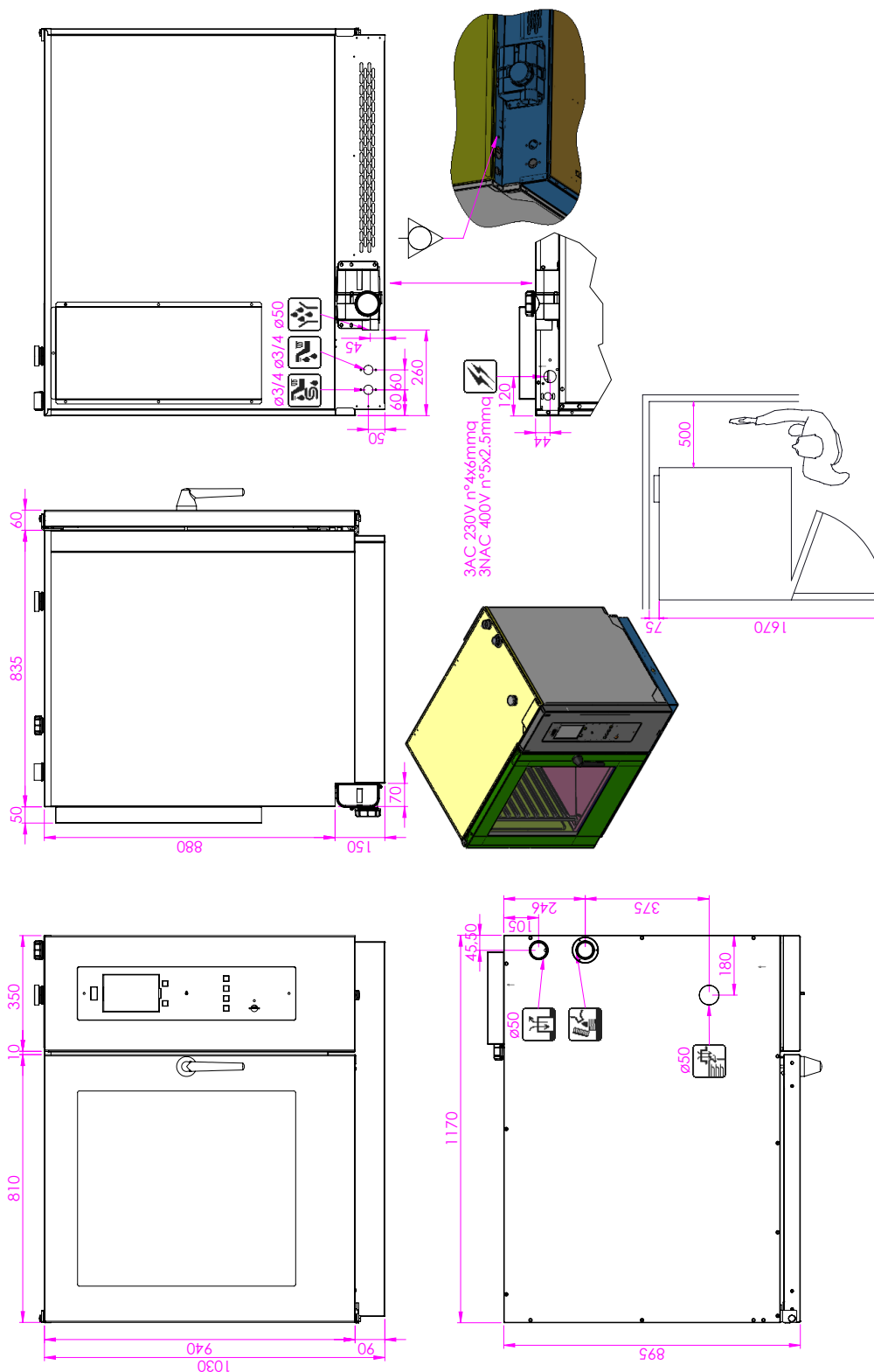
A2 - Sonde au coeur

DONNEES TECHNIQUES

Capacité chambre	GN	10 x 2/1 20 x 1/1	Puissance électrique total	kW	31
Entraxe entre les étagères	mm	70	Puissance Chauffage Gaz Nominale	kW / kcal	- / -
Nombre des repas		150 / 300	Puissance de chauffage chambre	kW / kcal	30 / -
Dimensions	mm	1170 x 895 x 1030 h	Puissance de chauffage vapeur	kW / kcal	30 / -
Dimensions avec emballage	mm	1220 x 1040 x 1250 h	Puissance ventilateur	kW	1
Poids - Net / Brut	kg	233 / 258	Tension d'alimentation	V - 50 Hz	3N AC 400

Tensions et fréquences spéciaux sur demande

GEM T20 X



Selon les normes CE pour le gaz, les gaz brûlés doivent être évacués de manière adéquate (Type B13, B23, A3)

CE IPX 5

Entrée du câble d'alimentation électrique



Bouchon détartrant du chauffe-eau



Aspiration air



Evacuation liquides



Arrivée gaz et type de filetage



Event vapeurs et sécurité sous-pression enceinte



Arrivée d'eau normale



Evacuation condensation



Cheminée fumées



Event vapeurs de la chambre



Arrivée d'eau adoucie



ALPHATECH ALI S.p.A.

Via Schiaparelli 15, Z.I. S. Giacomo di Veglia - 31029 Vittorio Veneto (TV) - Italy

Tel. (+39) 0438.912588 - Fax (+39) 0438.911939 - www.alphatech-ali.it - E-mail: info@alphatech-ali.it

ALPHATECH

01.06.2014

