

FOUR MIXTE GAZ

AMG 20 P

Four polyvalent avec chaudière pour la cuisson à air chaud, à la vapeur et cuisson combinée.

CONSTRUCTION

- Construit en acier CrNi 1.4301
- Enceinte emboutie en acier CrNi 1.4301, avec angles arrondis pour un nettoyage facilité (HACCP)
- Enceinte soudée et étanche
- Enceinte avec isolation périphérique de 35 mm d'épaisseur
- Joint de dilatation entre l'enceinte et la face avant de l'appareil
- Porte à double vitrage séparé en verre trempé, à faible radiation thermique et éclairage intégré
- Vitre intérieure pivotante pour un nettoyage facilité
- Charnières de porte réglables
- Joint de porte encastré en silicone vulcanisé résistant aux hautes température et à l'usure
- Bac de récupération de porte avec écoulement
- Echelles porte-plaques GN amovibles avec 70 mm d'écartement entre glissières
- Panneau de commandes amovible, avec arrêt, facilitant l'inspection
- Chaudière construite en CrNi 1.4301 avec isolation thermique en laine minérale
- Vannes magnétiques séparées pour l'eau adoucie et l'eau normale
- Raccords regroupés sur l'arrière droit de l'appareil
- Prise de sonde de cuisson à cœur externe
- Douche à enrouleur intégrée avec robinet d'arrêt

CHAUFFAGE GAZ

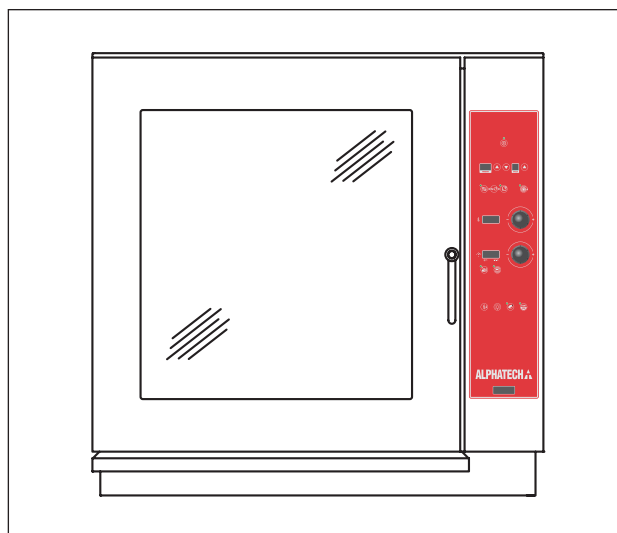
- Chauffe indirecte de l'enceinte et chauffe de la chaudière au moyen d'un seul brûleur pulsé
- Allumage automatique et contrôle électronique du brûleur
- Echangeur de chaleur en acier CrNi 310 S avec chambre d'expansion plaqué céramique
- Auto-diagnostic avec réarmement automatique
- Contrôle et correction automatique de la consommation par le système ENERGY SAVING

VERSION P

Electronique programmable avec 99 programmes et 9 cycles en séquence automatique, afficheurs numériques, AT-CLIMA, autodiagnostic, double vitesse, autoreverse (distribution de l'air dans la chambre avec inversion automatique du sens de rotation du ventilateur), sonde au cœur, humidificateur, éclairage de la chambre de cuisson et porte avec double vitre.

MODES DE FONCTIONNEMENT

- Air pulsé avec AT-CLIMA 30°C - 300°C
- Vapeur 30°C - 130°C (basse température, atmosphérique, forcée)
- Mixte avec AT-CLIMA 30°C - 300°C
- Remise en température avec AT-CLIMA 120°C - 140°C
- Sonde à cœur 30°C - 100°C
- Cuissons en séquence automatique
- Maintien en température avec AT-CLIMA



FONCTIONNALITES

- Panneau de commandes électronique avec touches et manettes pour la sélection du temps et de la température
- Auto-diagnostic effectué lors de chaque enclenchement avec affichage numérique du diagnostic et alarme sonore
- Températures préprogrammées des fonctions air chaud, vapeur et combiné air chaud-vapeur
- 88 programmes enregistrables avec chacun 9 phases de cuisson alternées
- 9 programmes de cuisson préenregistrés
- Turbine bidirectionnelle réglée électroniquement par le système AUTOREVERSE pour optimiser la qualité de cuisson
- Maintien en température au moyen de la sonde ou de l'horloge
- Prise multifonctions pour sonde de cuisson à cœur, sonde de cuisson pour petite pièce ou sous vide et thermomètre digital
- Abattement de température avec porte ouverte et déclenchement automatique à 50°C
- Abattement de la température lors de la cuisson en cas de surchauffe
- Humidification manuelle par touche à pression
- Contrôle de l'humidité de l'enceinte par le système AT-CLIMA
- Evacuation du surplus l'humidité au moyen de l'évent de manière manuelle, automatique ou programmée
- Eclairage halogène intégré dans la porte avec déclenchement à l'ouverture de la porte
- Préchauffage automatique de la chaudière
- Condensation automatique des vapeurs
- Contrôle automatique du degré d'humidité de l'enceinte évitant une surproduction de vapeur
- Programme de nettoyage manuel de l'enceinte "CL"
- Programme de détartrage de la chaudière "DE"
- Vidange automatique et journalière de la chaudière avec contrôle de la température de vidange (max. 60°C)
- Affichage de l'alarme de détartrage de la chaudière
- Demande et affichage du temps restant jusqu'au prochain détartrage de la chaudière

