



KH061
sur support TK1
et échelles 2023000

Eco
actif

Ultra
compact

Adapté
basse
température



VERSION H :
VAPEUR COMBINÉE : CHAUDIÈRE + INJECTION.
COMMANDES PAR ÉCRAN TACTILE.

ÉCRAN
TACTILE



Port USB pour l'importation et l'exportation de programmes, le contrôle HACCP et la mise à jour de firmware.



Système de lavage automatique haute performance en option. Le produit de lavage est automatiquement pompé depuis son bidon extérieur.



Contrôle par écran tactile et bouton scroll intuitifs pour une prise en main immédiate.

Système de production de vapeur combinée : chaudière + injection (breveté). Rapide, qualitatif, efficace et économique.



Sonde à cœur de série pour une cuisson précise (cuisson normale, cuisson en delta T ou cuisson basse température).

steam
tuner

Meteo
SYSTEM

Système instantané de contrôle d'humidité dans la chambre de cuisson (breveté).

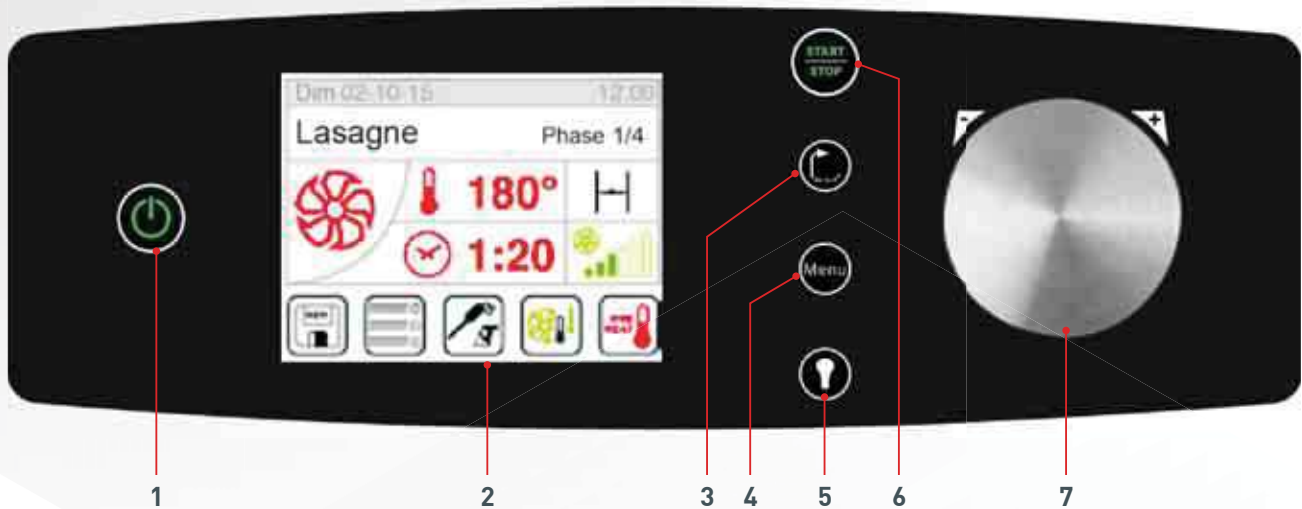
Contrôle de la qualité de la vapeur (breveté). Possibilité d'agir sur le degré d'hydratation de la vapeur en mode cuisson vapeur.

INFORMATIONS PRODUIT

- › Contrôle par écran tactile avec interface intuitive pour une prise en main immédiate.
- › Système de contrôle d'humidité de la chambre de cuisson instantané (breveté), permettant un ajustement immédiat du taux d'humidité.
- › Système de lavage automatique 5 programmes avec pompe doseuse de produit de lavage en option.
- › Tous les modes de cuisson en 519 mm.
- › Inverseur de rotation du ventilateur optimisé en fonction des temps de cuisson pour une uniformité de cuisson parfaite.
- › Capacité de programmation : 200 programmes de 9 phases.
- › Ventilateur 6 vitesses.
- › Sonde à cœur de série.
- › Espace entre glissières : 60 mm (doublé à 30 mm).
- › Four entièrement en acier inox.
- › Chambre de cuisson avec angles arrondis pour une meilleure hygiène.
- › Échelles porte-grilles fixes démontables pour le nettoyage.
- › Flux d'air optimisé pour une parfaite uniformité de cuisson, aussi bien dans des conditions de faible ou pleine charge.
- › Chauffage électrique par résistances blindées haute efficacité.
- › Éclairage intérieur halogène 12 V pour un éclairage uniforme de toute la chambre de cuisson.
- › Double vitrage ouvrant pour faciliter le nettoyage.
- › Canal d'air pour la ventilation de la vitre extérieure, pour limiter la température de la surface extérieure.
- › Bande de commandes facile à ouvrir pour un accès rapide à la partie technique.
- › Porte réversible : ferrage à droite sur demande.

**ÉCRAN
TACTILE**

PANNEAU DE COMMANDES KH



1. On/Off.

2. Écran tactile :

- Réglage de la température de 30 à 300°C.
- Réglage de la durée de cuisson de 1 à 120 minutes, ou durée infinie.
- Réglage du mode de cuisson : convection, vapeur, mixte, maintien en température ou descente rapide en température.
- Réglage du taux d'humidité en mode de cuisson mixte.
- Réglage du Steam Tuner (taux d'hydratation de la vapeur en mode cuisson vapeur).
- Mode de cuisson deltaT.
- Mode de cuisson avec sonde à cœur.
- Mode de cuisson Rack control (multi-niveaux).
- Réglage de la vitesse de ventilation à 6 positions.
- Contrôle du oura motorisé.
- Sélection ou sauvegarde de programme (jusqu'à 9 phases de cuisson).
- Accès aux menus Services et Lavage.

3. Touche Retour pour la navigation dans les menus.

4. Accès au menu principal.

5. Activation de l'éclairage temporisé à l'aide des lampes halogènes 12 V situées sur l'intérieur de la porte.

6. Touche Start/Stop pour activer ou arrêter les cuissons.

7. Scroll permettant la navigation dans les menus et les réglages. Validation par pression.

CUISSON



FOURS MIXTES KOMPATTO H ELECTRIQUES - KH

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CAPACITÉ	ESPACE ENTRE GLISSIÈRES (mm)	VAPEUR	LAVAGE	SONDE À CŒUR	PUISSANCE ÉLECTRIQUE (kW)	TENSION (V)	DIMENSIONS LxPxH (mm)	POIDS (kg)	PRIX H.T.*
122849	KH623	6 GN 2/3	60	Intelligente	Option	Oui	5,7	400 V TRI	519x628x770	77	6920 €
122703	KH061	6 GN 1/1	60	Intelligente	Option	Oui	7,9	400 V TRI	519x803x770	92	7362 €
122851	KH101	10 GN 1/1	60	Intelligente	Option	Oui	14,8	400 V TRI	519x803x1010	110	9425 €

* Accessoires et options en p.263.