COMBI OVEN BASE 4 BAKING TINS GN2/1 - WITH UPPER HEATING ELEMENT

Project .....
Rev.: .....
Zone: .....
Location: .....

CODICE	MODELLO	SERIE
BSBH42ETLS	**BSBH42ETLS**	**QUEEN 9**

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

C'est le choix de ceux qui ont besoin d'une force et d'une puissance maximales.
Queen9 se caractérise par une profondeur de 900 mm, un plan de travail de 20/10 d'épaisseur, des brûleurs à double couronne et l'utilisation d'un élégant acier inoxydable avec une finition Scotch Brite.
Des détails qui offrent non seulement une fonctionnalité et une esthétique maximales, mais qui tiennent également compte des besoins pratiques et ergonomiques de ceux qui travaillent.
L'extrême liberté de composition permet de combiner les modèles supérieurs avec des fours et des meubles bas neutres qui peuvent également être accessoirisés avec des finitions hygiéniques.
Avec plus de 350 modèles immédiatement disponibles dans le catalogue, Queen9 est déjà prêt à donner le meilleur de lui-même.
En outre, tous les équipements qui composent une cuisine Queen9 sont certifiés conformément aux normes internationales internationales, notamment CE, GAR, AGA et autres.



SPÉCIFICATIONS DU MODÈLE

- Contrôle des fonctions manuellement ou par le biais de programmes préétablis (jusqu'à 100 programmes)
- 6 Recettes à touche unique avec système de rappel rapide des touches, rapide à atteindre et à démarrer
- Le four permet de créer des programmes avec des séquences automatiques composées de plusieurs phases. Chaque programme, y compris le cycle manuel, peut comporter une phase de préchauffage suivie de 1 à 3 phases de cuisson, qui peuvent être configurées en fonction des exigences opérationnelles.
- Ecran TFT IPS de 2,4" pour visualiser les paramètres de cuisson, le menu des réglages, les programmes de lavage, la ventilation, le contrôle de l'humidité.
- Résistance de brunissement supérieure, contrôlée par une minuterie dédiée qui gère son fonctionnement indépendamment du cycle de cuisson principal. Ce système permet également d'utiliser le four comme une salamandre, idéale pour gratiner, dorer et finir rapidement les produits.
- Ventilation modulable sur 2 niveaux, avec des éléments chauffants circulaires performants.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

- CARACTÉRISTIQUES DE CONTRÔLE
- Le four offre trois modes de cuisson : vapeur, combiné vapeur-convection avec contrôle automatique de l'humidité, et convection avec transfert de chaleur optimisé pour une distribution uniforme.
- Système de génération directe de vapeur dans la chambre de cuisson, par injection d'eau dans le ventilateur et par atomisation dans les éléments chauffants.
- Le four est équipé d'un cycle de refroidissement de la chambre qui peut être activé avec la porte ouverte ou fermée. Lorsque la porte est fermée, le processus peut être accéléré en injectant de l'eau dans la chambre.
- Contrôle automatique de la condensation de la vapeur.
- USB intégré pour le transfert des données HACCP, la mise à jour du système et le partage des programmes de cuisson.
- CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES
- Conception compacte, avec une largeur de seulement 80 cm, la plus petite de sa catégorie pour les modèles GN 2/1 avec ventilation latérale. Cette solution conceptuelle permet une insertion facile à l'intérieur des blocs de cuisson, en optimisant l'espace disponible sans sacrifier la capacité et les performances. Son faible encombrement le rend idéal pour les installations en ligne, même dans les cuisines professionnelles où l'espace est limité.
- Sonde fixe ø 3 à 1 point pour le contrôle de la température à cœur du produit, à l'intérieur de la chambre.
- Connexion de la sonde à cœur via un connecteur externe à l'extérieur de la chambre de cuisson disponible en option.
- Système d'éclairage de la chambre de cuisson avec LED intégrées dans la porte.
- Système breveté de refroidissement latéral au moyen d'un ventilateur tangentiel pour maintenir les bonnes températures dans la zone des composants électriques et électroniques.
- Grâce au système de contrôle automatique de la condensation de la vapeur, le four maintient toujours le bon équilibre d'humidité, en évitant la condensation excessive ou la perte de vapeur.
- Ventilateur à inversion automatique pour une répartition uniforme de la chaleur et une cuisson parfaite.
- Rails en fil d'acier inoxydable facilement amovibles avec système anti-basculement.
- Des guides de grille en forme de C sont disponibles en tant qu'accessoires.
- Un système breveté avec une structure de support, combinée à un système de rails, permet de retirer la chambre de cuisson et la zone technique, ce qui facilite l'accès pour l'entretien, même dans le cas d'une installation en batterie.
- Canal d'évacuation des condensats sous la porte qui achemine automatiquement l'eau vers l'égout, même lorsque la porte est ouverte.
- Charnières de porte équipées d'un mécanisme d'ouverture coplanaire, qui permettent un mouvement sans dépasser la largeur totale du four, ce qui permet d'installer les bases en batterie.
- Boîte de sortie de la chambre avec espace d'air intégré.
- Bouton d'arrêt général de la base du four.
- Chambre de cuisson en acier inoxydable AISI 304, d'une épaisseur de 1 mm, avec des bords arrondis à large rayon pour favoriser une circulation optimale de l'air et simplifier le nettoyage.
- Porte intérieure en verre avec ouverture rabattable, conçue pour faciliter le nettoyage et l'entretien.
- Boîtier de raccordement situé sous la base du four, conçu pour être facilement démontable, ce qui facilite les opérations d'installation et d'entretien. À l'intérieur se trouvent des raccords rapides pour l'eau et le détergent, ce qui simplifie le raccordement des systèmes de lavage, d'humidification, de chargement et de vidange de l'eau. La boîte intègre également les connexions électriques nécessaires, offrant ainsi une solution compacte et ordonnée pour la gestion de toutes les connexions fonctionnelles du four.
- Panneau de commande incliné pour une lecture facile des paramètres réglés et des commandes disponibles.
- L'isolation de la chambre est constituée de panneaux isolants à haute densité (100 kg/m³), d'une épaisseur de 12 mm, conçus pour garantir des performances thermiques élevées et une dispersion réduite de la chaleur. Cette solution garantit une plus grande efficacité énergétique du four, une stabilité optimale de la température interne et une amélioration globale des performances de cuisson, tout en contribuant à limiter la consommation et à préserver la durée de vie des composants internes.
- Système de lavage automatique avec tête rotative à plusieurs buses, conçue pour atteindre tous les points de la chambre de cuisson. Quatre programmes préréglés, différenciés par la durée et l'intensité.
- Prédisposition pour le raccordement d'un détergent liquide dans le réservoir.
- CONNECTIVITÉ
- Connexion internet Wi-Fi intégrée.
- Fonctionnalité de connexion WiFi directe qui permet d'interagir avec des appareils externes, tels que les smartphones ou les tablettes. Grâce à cette connexion, vous pouvez accéder à la fonction Quick Edit, qui vous permet d'intervenir sur les recettes stockées dans la carte du four. Depuis votre appareil, vous pouvez modifier le nom de la recette, l'image associée, les étapes de cuisson et tous les paramètres connexes.

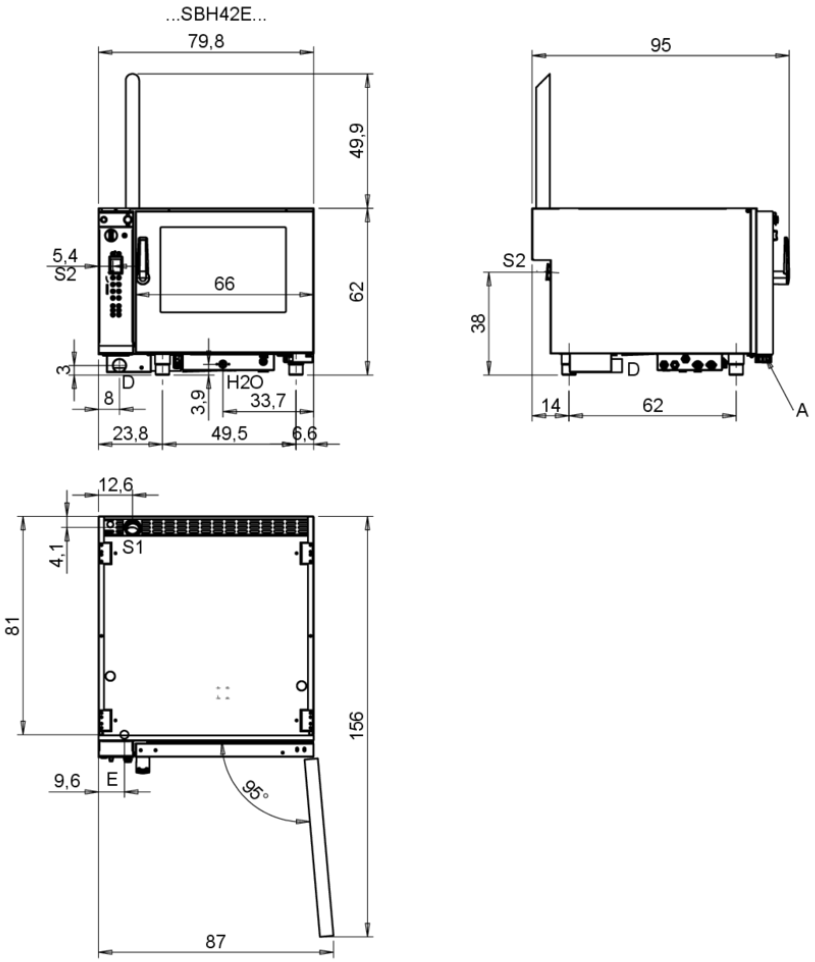
Informations techniques

SPECIFICATION	DATA
MATÉRIAU	BSBH42ETLS
DIM. LARGEUR	800 mm
DIM. PROFONDEUR	900 mm
DIM. HAUTEUR	620 mm
LONGUEUR DU PAQUET	1100 mm
LARGEUR DU PAQUET	1000 mm
HAUTEUR DE L'EMBALLAGE	1100 mm
ALIMENTATION ÉLECTRIQUE STANDARD	380-415V 3N
FRÉQUENCE	50
L'ÉNERGIE ÉLECTRIQUE	12 kW
TAILLE DE LA CELLULE	560x710x440 mm
CAPACITÉ	4 GN2/1 – 8 GN1/1
CYCLES DE LAVAGE	3
CONNEXION DE VIDANGE	50 mm
CONNEXION D'EAU	3/4"
PASSO GUIDE	75

COMBI OVEN BASE 4 BAKING TINS GN2/1 - WITH UPPER HEATING ELEMENT

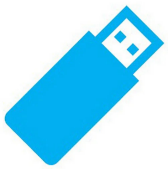
CODICE	MODELLO	SERIE
BSBH42ETLS	BSBH42ETLS	QUEEN 9

MISURE IN cm - DIMENSIONS IN cm - ABMESSUNGEN IN cm- MESURES EN cm MEDIDAS EN cm - MATEN IN cm - DIMENSIONES EN cm



Legenda - Legende - Key - Légende - Leyenda - Legenda - Legenda	
E Pressacavo entrata linea elettrica - Stopfbuchse - Electric cable stress relief - Presse étoupe de câble él - Pisacable - Elektrische kabelwartel - Entrada cabo eléctrico	**G** Arrivo gas - Gasanschluss - Gas connection - Arrivée gaz - Union de gas - Gasaansluiting - Ligação gás
D Attacco scarico acqua - Wasserablauf - Water outlet - Vidange de l'eau - Desaguadero - Wateraftapaansluiting - Junção descarga água **S1** Sfiato vapori e sicurezza depressione camera cottura **S2** Aspirazione aria camera di cottura **S3** - **S4** -	**H20** Arrivo acqua - Wasseranschluss - Water inlet - Arrivée eau - Union de agua - Wateraansluiting - Junção alimentação água **EN 10226-1 R3/4**
	A Aspirazione aria di raffreddamento vano tecnico

PRODUITS GAMME PLUS



Le port USB multifonctionnel, fourni en standard, permet une gestion rapide et sécurisée des opérations, en prenant en charge les mises à jour du micrologiciel, l'importation et l'exportation de paramètres, de recettes et de langues. Il permet également de télécharger efficacement les données HACCP (y compris les températures, les alarmes et les événements), garantissant ainsi la traçabilité et la conformité totale à la réglementation.



e four est équipé de cycles de lavage automatiques entièrement intégrés, qui simplifient l'entretien et garantissent une hygiène optimale sans effort



Le four permet de programmer jusqu'à 3 phases de cuisson distinctes+ PRÉCHAUFFAGE, chacune avec une température et une durée personnalisables, garantissant des résultats optimaux pour les préparations complexes



Le four est conçu pour accueillir des plaques de cuisson GN 2/1 standard, ce qui offre une grande flexibilité dans la manipulation des préparations



Conçue pour être installée sous d'autres équipements de cuisson, elle optimise l'espace de la cuisine.



6 touches programmables pour les recettes favorites avec affectation affectation rapide à partir du livre de recettes



L'ouverture de porte à double cran permet une première ouverture partielle, favorisant une libération contrôlée de la vapeur et de la chaleur sans dispersion soudaine. Cela garantit un environnement de travail plus sûr et réduit l'exposition du chef aux jets de vapeur à haute température.