

| PROJECT | QUANTITY | ITEM NO |
|---------|----------|---------|
|---------|----------|---------|

Four combi FlexFusion™ Team

Série Platinum

FPDE 115/615 Électrique
FlexiRack®



Les fours combinés FlexFusion de Henny Penny combinent différentes méthodes de cuisson en un seul appareil avec la flexibilité de cuire à la perfection presque tout sur votre menu.

Le FlexFusion Team combi offre la polyvalence de deux armoires séparées dans une seule plate-forme intégrée. Chaque chambre de cuisson utilise un système de génération de vapeur sans chaudière puissant qui ajoute ou élimine instantanément la quantité précise d'humidité nécessaire pour maintenir les conditions de cuisson souhaitées... tout en économisant plus d'énergie et d'eau que jamais grâce à une conception améliorée d'échange de chaleur.

La série de combi FlexFusion Team Platinum comprend deux systèmes de contrôles Chef'sTouch indépendants sur un panneau à la



Chef's Touch: il suffit d'appuyer et de glisser pour lancer des applications.

hauteur des yeux. Le système de contrôle intuitif avec un écran tactile durable de 7 pouces rend la cuisson avec FlexFusion aussi simple qu'un téléphone intelligent! Il suffit de taper l'application pour tout, de la cuisson au maintien jusqu'au nettoyage et le dépannage.

Les glissières au chargement transversal avec anti basculement acceptent des bacs GN pleine grandeur ou des bacs et grilles FlexiRack qui offrent de la capacité additionnelle.

Applications populaires:

- **PerfectHold**—Passe automatiquement en mode maintien une fois la cuisson terminée
- **TimeToServe**—Vous indique quand charger différents éléments pour qu'ils soient prêts en même temps
- **FamilyMix**—Montre quels articles peuvent être cuits ensemble
- **GreenInside**—Affiche la consommation (énergie / eau) après chaque processus de cuisson.
- **CombiDoctor**—Exécute les autodiagnostic du système et affiche les résultats

Caractéristiques Standard

- Système de commande Chef'sTouch™ pour une cuisson manuelle ou automatique facile
 - 2 écrans tactile capacitif haute résolution de 7 pouces
 - Écran couleur, assistant vidéo
 - Créez vos propres recettes (jusqu'à 20 étapes chacune) ou sélectionnez l'un des 350 programmes de cuisson AutoChef
 - Sélectionnez et utilisez des applications pour la cuisson, le nettoyage, et les diagnostic et plus
 - Utilisez ClimaSelect Plus pour définir et maintenir les niveaux d'humidité par incréments de 10%, de 0% à 100% HR
 - Ajustez les réglages individuels avant ou pendant la cuisson
 - Sonde alimentaire multi-capteurs
 - Temperature en °F ou °C
 - Choisir la langue pour les opérations et les diagnostics de service
- Deux environnements de cuisson séparés dans une unité intégrée
 - 6 niveaux de bacs dans l'unité du haut
 - 10 niveaux de bacs dans l'unité du bas
 - Alimentation séparée pour chaque armoire
- Glissières transversal pour une meilleure ergonomie
- DynaSteam2: production de vapeur de précision sans chaudière avec un transfert intégré de chaleur à économie d'énergie
- Ventilateur à inversion automatique à 5 vitesses pour une cuisson rapide et uniforme dans le cabinet
- Moteur à haut rendement puissant consomme jusqu'à 15% moins d'énergie
- La porte à triple vitrage permet d'économiser 28% d'énergie de plus par rapport au système de porte ventilée
- Joint de porte étanche sur tout le contour
- Le système d'auto-nettoyage WaveClean® amélioré utilise 36% moins d'eau
- Tuyau d'arrosage rétractable pour un rinçage rapide et facile de l'intérieur
- Intérieur de l'armoire en acier inoxydable avec coins incurvés
- Extérieur en acier inoxydable de 1 mm
- Port USB pratique pour le téléchargement de programmes, de messages de diagnostic ou de données HACCP

Options, accessoires*

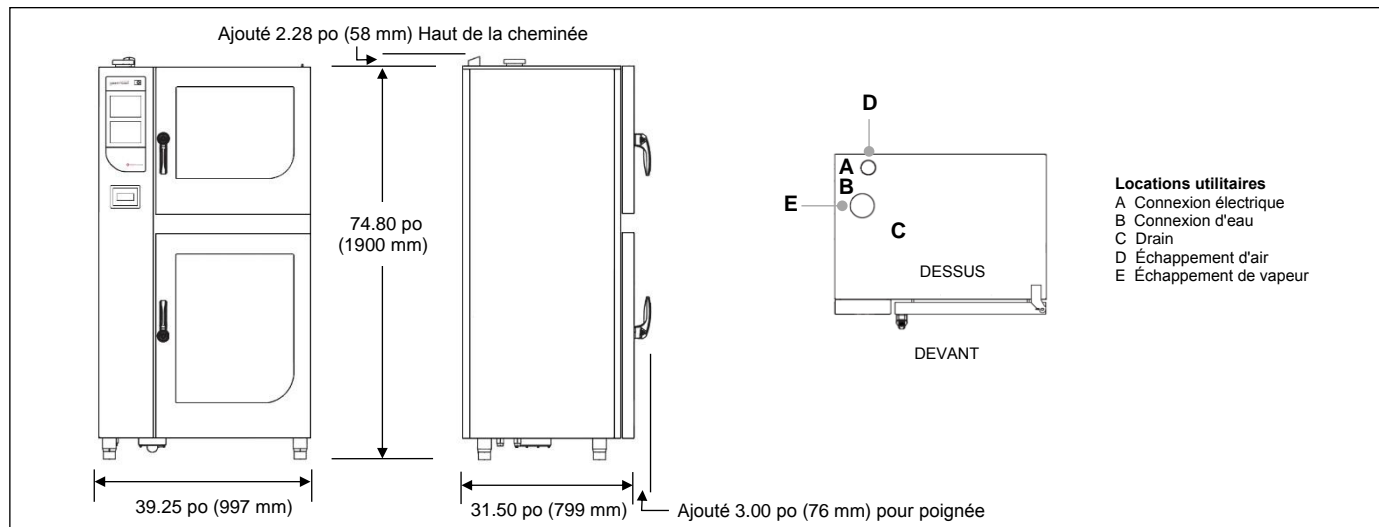
- Glissières longitudinal pour bacs GN
- Cartouche de nettoyage 2-en-1
- Supports à poulet
- Application de numérisation de codes à barres

*Voir les fiches techniques des accessoires séparés pour plus de détails.

Four combi FlexFusion™ Team

Série Platinum

FPDE 115/615 Électrique
FlexiRack®



Dimensions

Hauteur 74.80 po (1900 mm)
Largeur 39.25 po (997 mm)
Profondeur 31.50 po (799 mm)

Emballé

Largeur 43 po (1080 mm)
Profondeur 38 po (960 mm)
Hauteur 83 po (2100 mm)
Volume 78 pi³ (2.2 m³)
Poids 641 lb (291 kg)

Dégagement requis

Gauche 20 po (500 mm) accès au service
Droite 2 po (50 mm) flux d'air
Arrière 2 po (50 mm) flux d'air, utilitaires
Devant 28 po (700 mm) porte ouverte

Chaleur* (voir aussi profils de mode de cuisson)

Température max 572°F (300°C)

Eau

Raccordement d'eau froide standard de 0,75 po
Connexion d'eau douce de 0,75 po
Drain de 2,0 pouces (50 mm)

Électricité

| Volts | Phase | Hertz | kW | Amps | Fils* |
|-------------------------------------|-------|-------|------|------|-------|
| Armoire supérieure / 6 bacs | | | | | |
| 208 | 3 | 60 | 10.4 | 28.9 | 3+G |
| 240 | 3 | 60 | 13.7 | 32.9 | 3+G |
| Armoire inférieure / 10 bacs | | | | | |
| 208 | 3 | 60 | 15.9 | 44.1 | 3+G |
| 240 | 3 | 60 | 21.0 | 50.5 | 3+G |

Capacité

Armoire supérieure / 6 bacs

- 6 bacs GN 2.5 po (65 mm) transversalement
- 6 bacs et grilles FlexiRack
- 2 supports à poulet standard transversalement, 12 poulets par charge
- 4 supports à poulets FlexiRack demi grandeur, 2 par glissières, 24 poulets par charge

Armoire inférieure / 10 bacs

- 10 bacs GN 2.5 po (65 mm) transversalement
- 10 bacs et grilles FlexiRack
- 3 supports à poulet standard transversalement, 18 poulets par charge
- 6 supports à poulets FlexiRack demi grandeur, 2 par glissières, 36 poulets par charge

Profils de mode de cuisson

Vapeur/Humidité
86-266°F (30-130°C)
Vapeur à haute et basse température
Cuisson à convection/chaleur sèche
86-572°F (30-300°C)
Réduction active d'humidité
Combinaison/chaleur sèche + humidité
86-482°F (30-250°C)
Contrôle manuel ou automatique de l'humidité entre 0 et 100% HR
Rethermalisation/chaleur sèche + humidité
86-356°F (30-180°C)
Fonction spéciale du ventilateur à 5 vitesses, programmes de banquet

Spécification de l'offre

Fournir un four combi FlexFusion série Platinum Team FPDE 115/615 électrique conçu pour cuire à la vapeur/humidité, à la convection / chaleur sèche ou à une combinaison de chaleur sèche et humide. Capacité de 16 bacs dans une configuration à deux armoires de 6 à 10 niveaux.

L'unité doit comporter:

- Système de contrôle Chef's Touch avec écran tactile capacitif en couleur protégé avec fonctions de cuisson manuelle et automatique, contrôle de l'humidité ClimaSelect Plus et applications préchargées désignées
- Commandes séparées dans un panneau intégré
- Alimentation séparée pour chaque armoire

Chaque armoire comprend:

- Technologie DynaSteam2 sans chaudière avec génération précise d'humidité et échange de chaleur
- Ventilateur à inversion automatique à vitesse variable qui déplace l'air dans des directions alternées pour un chauffage plus uniforme
- Système d'auto-nettoyage automatisé WaveClean®
- Chambre de cuisson en acier inoxydable sans soudeure, joint d'étanchéité sur tout le périmètre de la porte et porte à triple vitrage pour une efficacité énergétique accrue
- Extérieur en acier inoxydable de calibre 20

Certifications



*Les appareils expédiés sans cordon d'alimentation ni fiche doivent avoir un cordon d'alimentation et une fiche installés sur place par un électricien qualifié.

Bazinet Taylor
4750, rue Bourg, Saint-Laurent, QC H4T 1J2
T : 514.735.3627 F : 514.735.9860 1.888.829.5672
275, av. Saint-Sacrement, local 165, QC, QC G1N 3Y1
T : 418.659.7170 F : 418.659.3682
www.bazinet-taylor.ca

HENNY PENNY
Engineered to Last