

PROJET	QUANTITÉ	NO ITEM
--------	----------	---------

Four Combi FlexFusion™ Platinum

FPE 621 Électrique
FPG 621 Gaz
PowerAdvantage



Contrôle tactile du chef : Il suffit de taper et glisser pour exécuter des applications de cuissons et d'exploitation automatisé.

Les Fours Combi FlexFusion combinent différentes méthodes de cuisson dans une seule pièce d'équipement avec la flexibilité nécessaire pour cuire presque tout sur votre menu à la perfection.

Le combi FlexFusion intègre un système de génération de vapeur éco énergétique puissant qui ajoute instantanément ou élimine la quantité précise d'humidité nécessaire pour maintenir des conditions de cuisson souhaités ... tout en économisant plus d'énergie et d'eau que jamais grâce à une conception de l'échange de chaleur améliorée.

Ce qui distingue vraiment FlexFusion c'est sa facilité d'utilisation. La ligne Platinum dispose de Chef's Touch, un système de commande intuitif avec écran tactile durable de 7 pouce qui rend la cuisson avec FlexFusion aussi facile que d'utiliser un téléphone intelligent ! Il suffit de taper l'application pour tout, de la cuisson au maintien, jusqu'au nettoyage et le dépannage.

Application Populaire :

Cuisine & Maintien- Passe automatiquement en attente dès que la cuisson est terminée.

Temps de service – Indique quand charger différents éléments de sorte qu'ils soient tous prêts pour le service.

Mélange – Montre quel élément peut être cuit ensemble.

Mode Vert – Montre l'énergie et l'eau utilisé pour chaque mode de cuisson.

Docteur Combi – Exécute les diagnostics et affiche les résultats de système.

La sonde de température et le port USB sont standards.

Les rails amovibles roulants acceptent des plateaux GN 2/1 ou 2 plateaux pleins grandeurs, ou des plateaux sur des grilles métalliques.

Caractéristiques standard

□ Système de contrôle Chef's Touch™ pour une cuisson automatique ou manuelle facile :

- Écran tactile durable capacitif à haute résolution de 7 pouces.
- Écran tactile de couleur
- Créer et stocker jusqu'à 350 programmes de cuisson personnalisée à 20 étapes chaque.
- Utiliser l'application pour la cuisson, le nettoyage, les diagnostics et plus.
- Réglez les paramètres individuels avant ou pendant la cuisson
- Sonde de cuisson
- Température en °C ou °F
- Choix de langues pour les opérations et le service de diagnostics.

□ DynaSteam2 système de génération de vapeur éco énergétique avec un transfert

thermique incorporé

□ Ventilateur à inversion automatique 5 vitesses pour une cuisson uniforme rapide à travers du cabinet

□ Moteur à haut rendement puissant consomme jusqu'à 15% moins d'énergie

□ Rayonnages en longueur accepte des plateaux GN 2/1" et des plateaux pleins grandeurs.

□ Rack à pan amovible avec rails résistants inclinables

□ Amélioration du système autonettoyant WaveClean™ utilise 35% moins d'eau

□ Tuyau de vaporisateur rétractable pour rinçage rapide, et facile de l'intérieur

□ Extraction de la graisse sans filtre

□ Intérieur de l'armoire en acier inoxydable 316S11 avec coins concaves

□ Extérieur en acier inoxydable 1 mm

□ Joint de porte du périmètre complet

□ Vitre en verre triple économisant de l'énergie

□ Bouton de démarrage retardé et de préchauffage / refroidissement

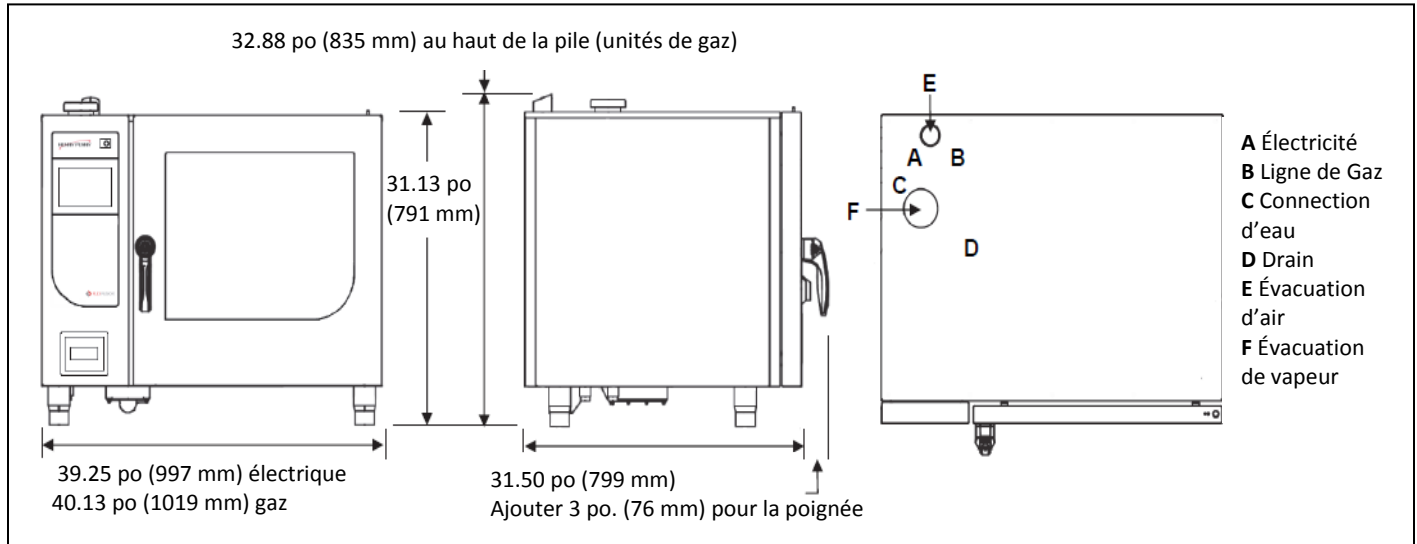
□ Port USB pour le téléchargement pratique des programmes, des messages de diagnostic ou de données HACCP

Options, accessoires *

- Sonde de température multipoints
- Application de numérisation de codes à barres
- Stands et armoires
- Trousse empilable
- Grilles de poulet
- Tensions alternatives

* Voir les fiches techniques des accessoires pour plus de détails

Four Combi FlexFusion™ Platinum



Dimensions

Hauteur	31.13 po (791 mm) électrique
	32.88 po (835 mm) gaz
Largeur	39.25 po (997 mm) électrique
	40.13 po (1019 mm) gaz
Profondeur	31.50 po (799 mm)

Emballé

Longueur	43 po (1080 mm)
Profondeur	38 po (960 mm)
Hauteur	40 po (1020 mm)
Volume	38 pi³ (1.1 m³)
Poids	375 lb (170 kg) électrique

Dégagements requis

Gauche	20 po (500 mm)	Accès aux services
Droite	2 po (50 mm)	Flux d'air
Derrière	2 po (50 mm)	Flux d'air, utilitaires
Devant	28 po (700 mm)	Porte ouverte

Chaleur

Électrique	Température Maximale 572°F (300°C)
Gaz	Ligne à gaz de 0.75 po NPT fil externe
	58.000 BTU/hre ou 17 kW/hre
	Température maximale 482°F (250°C)

Eau

Raccordement d'eau froide norme	de 0,75 po
Raccordement d'eau douce de	0,75 po
Drain de	2.0 po (50 mm)

Capacité

- 6 plateaux pleins grandeurs 18 x 26 po
- 12 plateaux pleins grandeurs 2.5 po, 2 par rail
- 4 grilles standard 6 poulets, 2 par rail, 24 poulets par charge.

Profil Mode de Cuisson

Vapeur- Chaleur Humide
86 à 266 ° F (30-130 ° C)
Basse et haute température de la vapeur

Convection – Chaleur Sèche

86- 572°F (30-300°C) électrique
86- 482°F (30-250°C) gas

Combinaison – Chaleur sèche et humide
86- 482°F (30-250°C)

Finition® - Chaleur sèche et humide
86- 356°F (30-180°C)

Spécifications

L'unité doit inclure:

- Système de contrôle Chef's Touch comprend un écran tactile couleur protégé avec la fonction de cuisson automatique ou manuelle et des applications pré chargées.
- DynaSteam2 technologie de génération d'humidité et d'échange de chaleur
- Vitesse variable, fan d'inversion automatique qui déplace l'air dans des directions alternées pour un chauffage plus homogène
- Système d'auto-nettoyage automatique WaveClean™
- Chambre de cuisson sans soudure en acier inoxydable, Joint de porte du périmètre complet et verre à triple volet pour l'efficacité énergétique
- Intérieur du cabinet: 316S11 acier inoxydable
Extérieur du cabinet: acier inoxydable de 1 mm

Manufacturé par :





HENNY PENNY
Engineered to Last

Électricité

Volts	Phase	Hertz	kW	Amps	Fil
208	3	60	17.6	48.9	3+G
240	3	60	23.3	56.1	3+G
400	3	50/60	21.4	30.9	3NG
440	3	60	21.4	28.1	3+G

Pour unité au Gaz

120	1	60	0.8	3.9	1NG
230	1	50/60	0.8	2.0	1NG

Certification de Laboratoire    

L'amélioration constante du produit peut modifier les spécifications sans préavis.

Bazinet Taylor

Distributeur autorisé :

4750 rue Bourg, Saint-Laurent, QC H4T 1J2
T : 514.735.3627 ou 1.888.829.5672 * F : 514.735.9860
info@bazinet-taylor.ca * www.bazinet-taylor.ca

2022 rue Lavoisier, local 202, Sainte-Foy, QC G1N 4L5
T : 418.659.7170/7172 * F : 418.659.3682