

Eazy Four Eazy Compact touch électrique 6GN 1/1, avec système de nettoyage

REPÈRE # _____

MODELE # _____

NOM # _____

SIS # _____

AIA # _____

**240055 (ZCD061WLT)**

Four compact Eazy, commandes avec écran tactile, 6x1/1GN, électrique, vapeur directe et 21 réglages du niveau d'humidité, nettoyage automatique, ferrage à gauche

240056 (ZCD061WRT)

Four compact Eazy, commandes avec écran tactile, 6x1/1GN, électrique, vapeur directe et 21 réglages du niveau d'humidité, nettoyage automatique, ferrage à droite

Description courte

Repère No.

Four compact avec génération instantanée de vapeur et écran tactile 5".

- Cycles de cuisson : air chaud (50 °C-300 °C), vapeur et mixte avec 21 niveaux d'humidité différents (0 %-100 %, par incréments de 5 %).
- Vitesse du ventilateur variable avec 3 niveaux.
- Livres de recettes avec 100 programmes préchargés organisés en 7 catégories d'aliments.
- Programmation : plus de 300 recettes gratuites avec 9 étapes de cuisson.
- Multi-timer pour cuire plusieurs plateaux avec des durées différentes.
- Porte à double vitrage avec éclairage LED et bac d'égouttage avec drain pour recueillir l'excès de condensation.
- USB pour la gestion des recettes et HACCP. Sonde à cœur en option.
- Porte, panneau avant et intérieur en acier inoxydable AISI 304.
- Fourni avec 1 un support pour bacs GN1/1 et 11 niveaux avec pas de 30 mm.

Caractéristiques principales

- Cycle de convection à air chaud sec (max. 300 °C) idéal pour la cuisson à faible humidité. Humidificateur automatique (21 niveaux) pour la production de vapeur sans chaudière :
 - 0 % = pas d'humidité supplémentaire (rôtissage, gratin, cuisson au four, aliments précuits)
 - 10 %-20 % = faible humidité (petites portions de viande et de poisson)
 - 30 %-40 % = humidité moyenne-faible (gros morceaux de viande, réchauffage, poulet rôti et levage)
 - 50 %-60 % = humidité moyenne (légumes rôtis et première étape de la cuisson de la viande et du poisson rôtis)
 - 70 %-80 % = humidité moyenne-élevée (légumes mijotés)
 - 90 %-100 % = humidité élevée (viande pochée et pommes de terre en robe des champs)
- Mode de cuisson automatique : comprend 7 familles d'aliments (viande, volaille, poisson, légumes, pâtes/riz, œufs, pâtisseries et viennoiseries, pain, desserts).
- Cuisson Eco-Delta : la température à l'intérieur de la chambre de cuisson maintient le delta souhaité par rapport à la température à cœur des aliments, pour une cuisson plus douce.
- MultiTimer : fonction spéciale permettant de gérer jusqu'à 10 cycles de cuisson différents en même temps dans la même cavité, garantissant des résultats de cuisson uniformes.
- EasyService : Une fonction qui synchronise tous les programmes de cuisson pour qu'ils se terminent en même temps. Le four vous indique quand ajouter le produit suivant.
- One Touch : page d'accueil personnalisable permettant à l'utilisateur de regrouper ses fonctions préférées pour y accéder immédiatement lors de l'utilisation.
- 3 niveaux de ventilation
- Vanne de purge contrôlée électroniquement pour extraire l'excédent d'humidité.
- Lavage Automatique : 3 niveaux de lavage du plus léger au plus intensif
- Activation du refroidissement rapide manuel et automatique pour passer d'une température élevée à une température basse.
- Programmabilité : plus de 300 recettes peuvent être enregistrées dans la mémoire du four, afin de reproduire exactement la même recette à tout moment. Programmes de cuisson en 9 étapes également disponibles.
- Connexion USB : extraction des données HACCP, chargement et transfert des recettes.
- Écran tactile : écran haute résolution de 5" avec plusieurs langues disponibles.
- Zanussi Professional recommande l'utilisation d'eau traitée pour garantir des résultats de cuisson optimaux et prolonger la durée de vie de l'appareil. Vérifiez la qualité de l'eau locale pour choisir le filtre à eau approprié. Plus d'informations disponibles sur le site web.

Construction

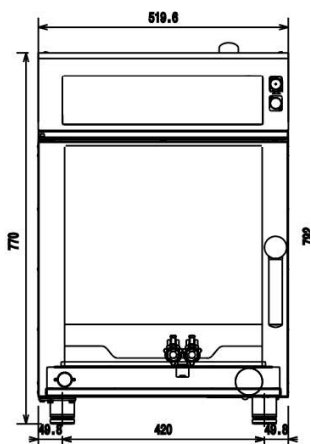
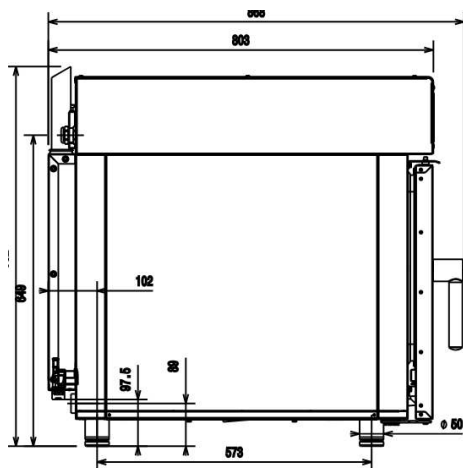
- Porte double vitrage avec isolation thermique et structure ouverte, pour que le panneau extérieur reste froid. Le verre intérieur de la porte, monté sur charnières, se dégage facilement pour le nettoyer.
- Chambre interne hygiénique sans soudure avec tous les coins arrondis pour un nettoyage facile.
- Accès frontal aisé aux principaux composants techniques.
- Protection contre l'eau IPx4.

APPROBATION: _____

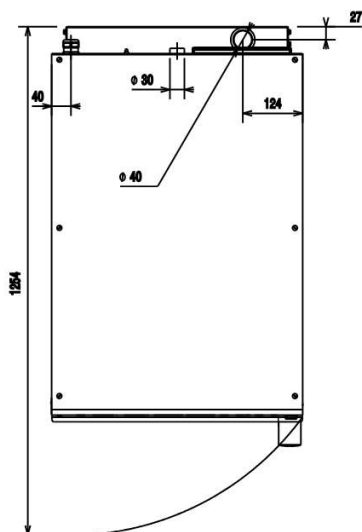
- La consommation d'eau pendant le cycle de cuisson à la vapeur est de 2,6 litres par heure.

Accessoires en option

- Paire de grilles inox GN 1/1 PNC 922017 ☐
- Grille pour 4 poulets (1,2kg par poulet), GN 1/2 PNC 922086 ☐
- Paire de panier de cuisson pour four PNC 922239 ☐
- Grille pour 8 poulets (1,2kg par poulet), GN 1/1 PNC 922266 ☐
- Base pour fours compacts superposés PNC 922368 ☐
- Base ouverte sans glissières pour four compact (glissières à rajouter) Inox AISI 304 - Din 1.4301 PNC 922369 ☐
- Glissières pour base ouverte support four compact PNC 922370 ☐
- Kit de superposition fours compacts PNC 922371 ☐
- Douchette de lavage externe PNC 922372 ☐
- - NOT TRANSLATED - (pour 240055) PNC 922376 ☐
- Sécurité ouverture porte en 2 temps PNC 922377 ☐
- Kit pour filtre à air frontal pour four compact PNC 922379 ☐
- SONDE DE TEMPERATURE A CŒUR 1 POINT POUR FOUR COMPACT 6GN1/1 PNC 922441 ☐
- SONDE DE TEMPERATURE A CŒUR 4 POINTS POUR FOUR COMPACT 6GN1/1 PNC 922442 ☐
- Plaque de cuisson anti adhérente, GN 1/1, H=20mm PNC 925000 ☐
- Plaque de cuisson anti adhérente, GN 1/1, H=40mm PNC 925001 ☐
- Plaque de cuisson anti adhérente, GN 1/1, H=60mm PNC 925002 ☐
- Plaque double utilisation : nervurée 1 face, lisse 1 face, GN 1/1 PNC 925003 ☐
- Grille aluminium, GN 1/1 PNC 925004 ☐
- Plaque de cuisson 8 zones (œufs, pancakes, hamburger, etc), GN 1/1 PNC 925005 ☐
- Plaque de cuisson plate, 2 bords, GN 1/1 PNC 925006 ☐
- Plaque ondulée pour 4 baguettes, GN 1/1 PNC 925007 ☐
- Plaque de cuisson anti adhérente, GN 1/2, H=20mm PNC 925009 ☐
- Plaque de cuisson anti adhérente, GN 1/2, H=40mm PNC 925010 ☐
- Plaque de cuisson anti adhérente, GN 1/2, H=60mm PNC 925011 ☐

Avant

Côté


- CW11 = Raccordement eau froide
 CW12 = Raccordement eau froide 2
 D = Vidange
 EI = Connexion électrique

Dessus

Électrique

Voltage :	400 V/3N ph/50/60 Hz
Puissance de raccordement	6.9 kW

Eau

Pression, bar min/max :	1.5-3 bar
Vidange "D" :	40mm
Raccordement eau "CW"	3/4"

Capacité

GN :	6 (GN 1/1)
------	------------

Informations générales

Largeur extérieure	519 mm
Profondeur extérieure	803 mm
Hauteur extérieure	770 mm
Poids net :	69 kg
Poids brut :	81 kg
Volume brut :	0.66 m³