

COOK PRO 4 GN 1/1 | 6 GN 1/1 | 10 GN 1/1

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES



COOK PRO
4 GN 1/1

COOK PRO
6 GN 1/1

COOK PRO
10 GN 1/1

Capacité GN 65 mm	4 x GN 1/1	6 x GN 1/1	10 x GN 1/1
Distance entre les glissières GN (mm)	68	68	68
Recommandé pour (n) repas par jour	35-90	40-110	80-160
Température maximale (°C)	260	260	260
Dimensions (largeur x profondeur x hauteur) (mm)	760 x 710 x 615	760 x 710 x 750	760 x 710 x 1022
Poids (kg)	64	74	102
Dimensions de l'emballage (largeur x profondeur x hauteur) (mm)	900 x 830 x 1070	900 x 830 x 1070	900 x 830 x 1380
Poids brut (kg)	80	90	118
Puissance (kW)	6,3	9,3	18,6
Tension (V/Ph/Hz)	400/3L+N/50-60	400/3L+N/50-60	400/3L+N/50-60
Eau	R ¾"	R ¾"	R ¾"
Drainage	DN 40	DN 40	DN 40
Pression de l'eau (kPa)	150 - 400	150 - 400	150 - 400

SPÉCIFICATIONS GÉNÉRALES

Panneau de contrôle des LED
Régulation de l'humidité, de la température, du temps et de la vitesse du ventilateur
3 modes de cuisson:

- Convection de 30°C à 260°C
- Mixte de 30°C à 260°C
- Vapeur de 30°C à 130°C

MultiSteam. Technologie brevetée de double injection de vapeur
Chambre de cuisson très résistante en acier inoxydable AISI 304 18/10 à bords arrondis, entièrement soudée et avec drainage intégrée
Glissières en C avec système anti-basculement faciles à nettoyer
Signal visuel et acoustique de fin de cuisson
Arrêt du ventilateur à l'ouverture de la porte
Porte à double vitrage de faible émissivité
Positionneur d'ouverture de porte
Système de récupération d'eau avec drainage automatique
Preheat. Préchauffage automatique
SmartWind. Système de gestion intelligent du sens de rotation et aux 2 vitesses des ventilateurs
DryOutPlus. Extraction active de l'humidité de la chambre de cuisson
Éclairage de la chambre par LED
Système d'autonettoyage MyCare
Siphon intégré
Poignée et composants en plastique avec traitement antibactérien
Indice de protection IPX5
Régénération manuelle

OPTIONS

Ouverture de la porte sur le côté gauche
Tension 230V/L+N/50-60 (seulement COOK PRO 4 GN 1/1)
Tension 230V/3L/50-60

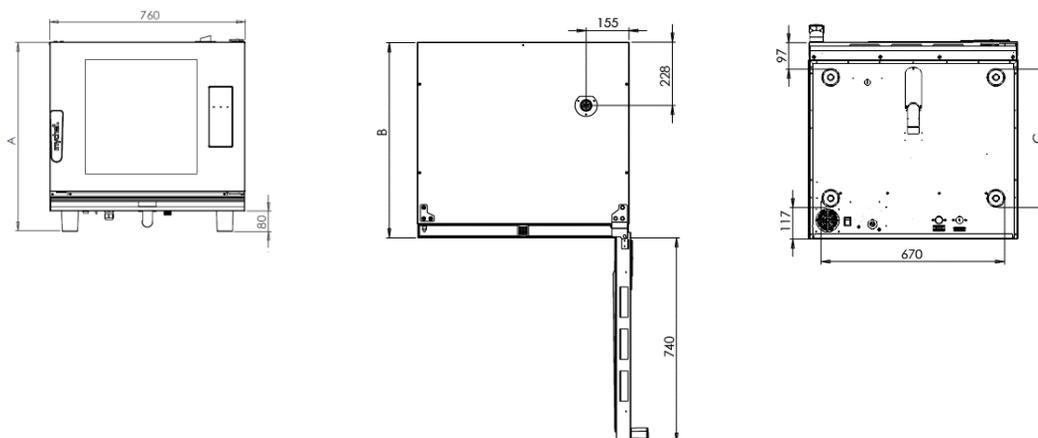
ACCESSOIRES

Connexion WiFi. Cela inclut:

- Cloud. Créer, sauvegarder ou modifier des recettes et les envoyer au four
- Commande à distance du four à partir d'un smartphone ou d'une tablette
- Commande vocale du four compatible avec Google Home

UltraVioletSteam. Technologie à rayons ultraviolets brevetée: vapeur totalement pure, stérilisée et exempte de pathogènes
Plateaux spéciaux pour chaque cuisson
Kit de 1ère installation Cook Pro
Kit réducteur de pression
Kit d'empilage + 2 kits de première installation
Kit adoucisseur (Cartouche incluse)
Cartouche d'adoucissement (Rechange)
Kit de refroidissement de drainage
Support avec glissières GN 1/1
Support avec glissières GN 1/1 pour l'empilage
Base d'empilage
Kit de pieds ajustables
Kit d'aspiration frontale
Kit de douche pour le lavage
Hotte à condensation de vapeur
Hotte à condensation frontale de la vapeur
Hotte à condensation frontale de vapeur et d'odeurs avec filtre à charbon
Kit de déviation des vapeurs de la cheminée
Fumoir MySmoker
CleanDuo

DÉTAILS DE L'INSTALLATION



Modèle	A	B	C
4 GN 1/1	615 mm	710 mm	510 mm
6 GN 1/1	750 mm	710 mm	510 mm
10 GN 1/1	1020 mm	710 mm	510 mm

DISTANCES DE SÉCURITÉ

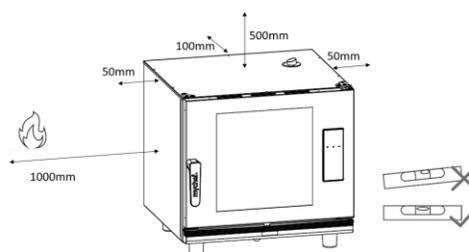
Côtés = 50 mm

Arrière = 100 mm

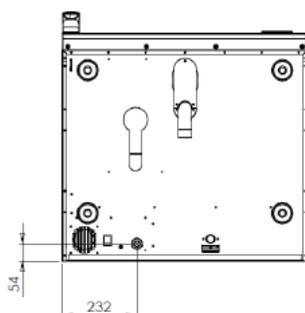
Supérieur = 500 mm

Sources de chaleur = 1000 mm

Doit être complètement de niveau

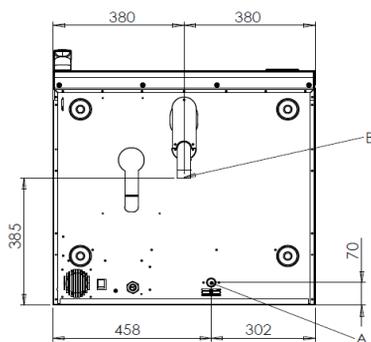


RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE



Modèle	Tension	Puissance (kW)	Courant assigné (A)	Cable d'alimentation
4 GN 1/1	230/L+N/50-60	6,3	27,4	H07RN-F 3G 4.0
	230/3L /50-60	6,3	17,3	H07RN-F 4G 2.5
	400/3L+N/50-60	6,3	10,0	H07RN-F 5G 1.5
6 GN 1/1	230/3L /50-60	9,3	24,8	H07RN-F 4G 2.5
	400/3L+N/50-60	9,3	14,3	H07RN-F 5G 1.5
10 GN 1/1	230/3L /50-60	18,6	49,6	H07RN-F 4G 10.0
	400/3L+N/50-60	18,6	28,7	H07RN-F 5G 4.0

RACCORDEMENT D'EAU



A Connexion 3/4" eau traitée

B Drainage DN 40

Qualité de l'eau

Température < 30°C

Pression de 150 à 400 kPa débit dynamique

Dureté entre 3° et 6° FH

PH entre 6,5 et 8,5

Chlorures inférieurs à 30 ppm

Utilisation d'un adoucisseur d'eau et d'un filtre nécessaire