

# 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 intégré

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

Eclairage 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)

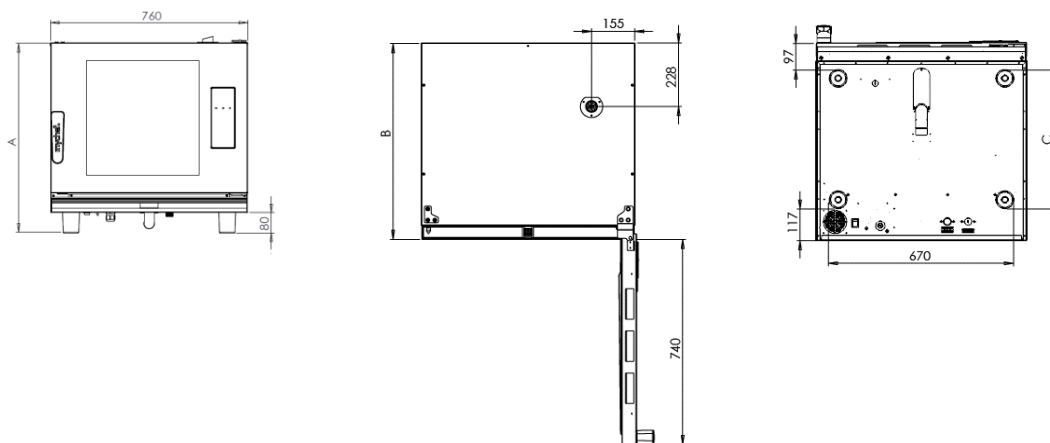
Tension 230V/3L/50-60

## 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

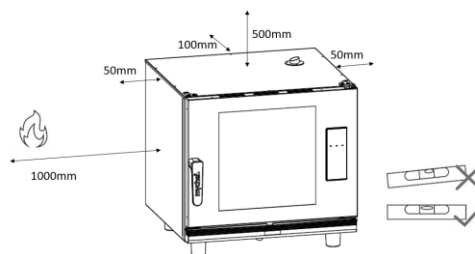
Côtés = 50 mm

Arrière = 100 mm

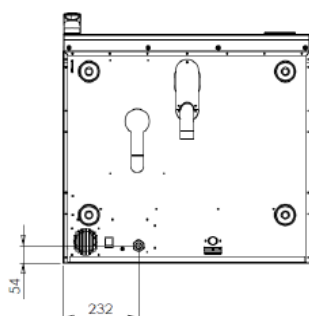
Supérieur = 500 mm

Sources de chaleur = 1000 mm

Doit être complètement de niveau

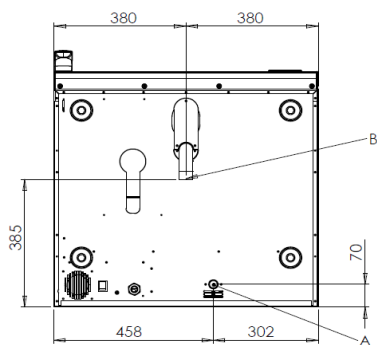


## RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE



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