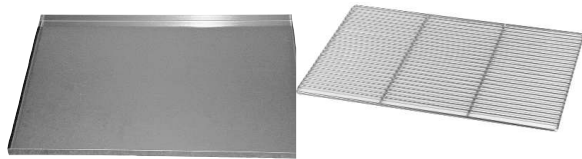


## Multifunctionele convectionoven - Four à convection multifonctionnel



- RVS uitvoering
- zwart geëmailleerde ovenruimte
- 5 kookfuncties waarvan convection, boven -en onderhitte
- mechanische bediening
- isolatie in rotswol
- thermostaat van 50°C tot 300°C
- tijdschakelaar 60 min.
- deur met dubbele beglazing
- binnenverlichting
- inclusief 2 roosters en 2 platen

- finition en INOX
- chambre de cuisson émaillée noire
- 5 fonctions de cuisson dont convection, chaleur haut en bas
- commande mécanique
- isolée en laine de roche
- thermostat de 50°C à 300°C
- minuterie 60 min.
- porte à double vitrage
- éclairage interne
- 2 grilles et 2 plaques incluses



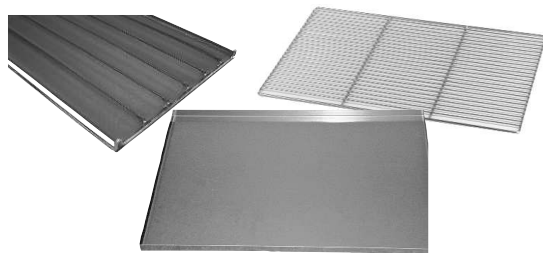
Code	B x D x H L x P x H	Vermogen Puissance	Cap intern(e)
G40	600 x 570 x 590	e 230V/1~2600W	4x 430 x 340

## Convection-oven met bevochtiger - Four à convection avec humidificateur



- RVS uitvoering
- RVS ovenruimte
- mechanische bediening
- isolatie in rotswol
- thermostaat van 50°C tot 300°C
- tijdschakelaar 120 min.
- deur met dubbele beglazing
- binnenverlichting
- 1 ventilator met dubbele draairichting voor de G50
- 2 ventilatoren met dubbele draairichting voor de G60
- inclusief 3 platen (G50) of 4 platen (G60)

- finition en INOX
- chambre de cuisson en INOX
- commande mécanique
- isolée en laine de roche
- thermostat de 50°C à 300°C
- minuterie 120 min.
- porte à double vitrage
- éclairage interne
- 1 ventilateur à double sens de rotation pour le G50
- 2 ventilateurs à double sens de rotation pour le G60
- inclus 3 plaques (G50) ou 4 plaques (G60)



Code	B x D x H L x P x H	Vermogen Puissance	Cap intern(e)
G50	860 x 790 x 530	e 230V/1~3000W	3x EN1/1
G60	860 x 790 x 610	e 400V/3~6000W	4x EN1/1

## Rijskasten - Etuves



- RVS uitvoering
- voor G40
- temperatuur regelbaar van 30°C tot 90°C
- bevochtiging met weerstand in waterbak

- finition en INOX
- pour G40
- température réglable de 30°C à 90°C
- humidification avec résistance dans un réservoir à eau

Code	B x D x H L x P x H	Vermogen Puissance	Cap intern(e)
LIEV10	600 x 570 x 920	e 230V/1~1400W	9x 430 x 340



- RVS uitvoering
- voor G50 - G60
- temperatuur regelbaar van 30°C tot 90°C
- bevochtiging met weerstand in waterbak

- finition en INOX
- pour G50 - G60
- température réglable de 30°C à 90°C
- humidification avec résistance dans un réservoir à eau

Code	B x D x H L x P x H	Vermogen Puissance	Cap intern(e)
LIEV14	860 x 590 x 920	e 230V/1~1400W	9x EN1/1



- RVS uitvoering
- voor FEV 5x / 1xx
- temperatuur regelbaar van 30°C tot 90°C
- bevochtiging door pulstoets ( wateraansluiting)

- finition en INOX
- pour FEV 5x / 1xx
- température réglable de 30°C à 90°C
- humidification par pulsion ( raccordement à l'eau)

Code	B x D x H L x P x H	Vermogen Puissance	Cap intern(e)
LIEV12	970 x 900 x 730	e 230V/1~1400W	10x EN1/1

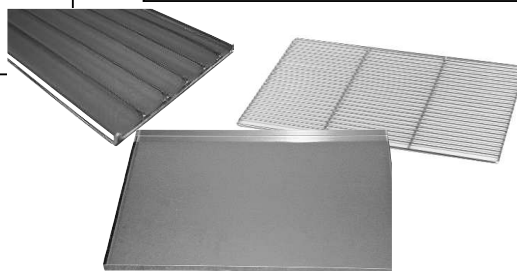


- RVS uitvoering
- temperatuur regelbaar van 30°C tot 90°C
- bevochtiging door pulstoets ( wateraansluiting)

- finition en INOX
- température réglable de 30°C à 90°C
- humidification par pulsion ( raccordement à l'eau)

Code	B x D x H L x P x H	Vermogen Puissance	Cap intern(e)
LIEV13	970 x 900 x 730	e 230V/1~1400W	10x EN1/1

## Convectie-oven met bevochtiger - Four à convection avec humidificateur



- RVS uitvoering intern en extern
- mechanische bediening
- thermostaat van 50°C tot 300°C
- tijdschakelaar 120 min.
- deur met dubbele beglazing
- binnenverlichting
- ventilator met dubbele draairichting
- standaard ruimte tussen ieder niveau van 80 mm
- inclusief 2 platen
- optioneel: dampkap met motor (te bestellen met oven)

- finition en INOX interne et externe
- commande mécanique
- thermostat de 50°C à 300°C
- minuterie 120 min.
- porte à double vitrage
- éclairage interne
- ventilateur à double sens de rotation
- espace standard entre chaque niveau de 80 mm
- inclus 2 plaques
- en option: hotte d'aspiration avec moteur (à commander avec four)

Code	B x D x H L x P x H	Vermogen Puissance	Ventilator Ventilateur	Cap intern(e)
FEV56M	980 x 980 x 750	e 400V/3~7900W	1	5x EN1/1
FEV106M	980 x 980 x 1220	e 400V/3~15800W	2	10xEN1/1
FEV57M	980 x 980 x 750	g 13900W~230V/1	1	5x EN1/1
FEV107M	980 x 980 x 1220	g 16800W~230V/1	2	10xEN1/1

onderstellen  
piétements pag. 216

## Combi-steamer directe stoom - four mixte à vapeur directe



- DIRECTE STOOM
- RVS uitvoering intern en extern
- mechanische bediening:
  - convectie / stoom / stoom-convectie
- kerntemperatuurmeter
- thermostaat van 50°C tot 300°C
- tijdschakelaar 120 min.
- deur met dubbele beglazing
- deurklink met dubbele veiligheidssluiting
- binnenverlichting
- ventilator met dubbele draairichting
- standaard ruimte tussen ieder niveau 60 mm
- inclusief 2 roosters

- VAPEUR DIRECTE
- finition en INOX interne et externe
- commande mécanique:
  - convection / vapeur / vapeur-convection
- sonde à cœur
- thermostat de 50°C à 300°C
- minuterie 120min.
- porte à double vitrage
- poignée de porte avec double fermeture de sécurité
- éclairage interne
- ventilateur à double sens de rotation
- espace standard entre chaque niveau de 60 mm
- inclus 2 grilles

Code	B x D x H L x P x H	Vermogen Puissance	Ventilator Ventilateur	Cap intern(e)
FEV62M	920 x 930 x 750	e 400V/3~7900W	1	6x GN1/1
FEV122M	920 x 930 x 1220	e 400V/3~15400W	1	12x GN1/1
FEV63M	920 x 930 x 750	g 13900W~230V/1	1	6x GN1/1
FEV123M	920 x 930 x 1220	g 16400W~230V/1	1	12x GN1/1



## **COMBI-STEAMERS FOURS MIXTES A VAPEUR**

De kookkunst van de echte Chef en de Retigo technologie vormen een uniek samenspel.

Un accouplement de la technologie Retigo et le savoir-faire des Grands Chefs.

# VERNIEUWEND - INNOVATIF

## **AC** (active cleaning)

Het reinigingsproces verloopt volledig automatisch via 7 mogelijke programma's en bespaart zowel op tijd als het verbruik van detergenten. (niet op REC623)

## **AK** (autoklima system)

De vochtigheidsgraad in de bakkamer is regelbaar van 0 tot 100%.

## **EL** (energy logic)

De warmte van overtollige stoom wordt gerecupereerd voor de verwarming van water bij directe stoominjectie. Dat leidt tot een verlaagd energieverbruik.

## **ACM** ( automatic capacity management)

Zorgt steeds voor een gelijk resultaat door de kooktijd automatisch aan te passen aan de hoeveelheid produkt in de kamer.

## **WSS** (water saving system)

De afkoeling van overtollige stoom zorgt voor een beduidend lager waterverbruik.

## **SDS** (service and diagnostic system)

Automatisch worden foutmeldingen en uit te voeren onderhoudsbeurten weergegeven.

## **AC** (active cleaning)

Le cycle d'autonettoyage est complètement automatique avec 7 programmes possible et réduit en même temps les coûts de détergents et de manipulation. (pas sur REC623)

## **AK** (autoklima system)

L'humidité dans la chambre de cuisson est réglable de 0 à 100%

## **EL** (energy logic)

La récupération de chaleur des vapeurs superflues rechauffe à son tour l'eau lors de l'injection directe en même temps réduisant la consommation d'énergie.

## **ACM** ( automatic capacity management)

Prévoit toujours un résultat identique en modifiant automatiquement le temps de cuisson en fonction de la quantité de produits dans la chambre.

## **WSS** (water saving system)

Le refroidissement des vapeurs superflues résultes dans une diminution significative en consommation d'eau.

## **SDS** (service and diagnostic system)

D'éventuelles erreurs diagnostiques et d'entretiens seront affichées automatiquement.



- Hetelucht 30° - 280°C
  - Combinatie stoom-hetelucht 50° - 280°C
  - Stomen 99° - 130°C
  - Bio-stomen 30° - 98°C
  - Regenereren
  - Manuele bevochtiging
  - Tijdsinstelling van 1 min. tot 24 h
  - Quick View en Magic Button
  - Minimaal 200 programma's met 5 stappen vrij instelbaar
  - Digitale display met constante informatie tijdens kookproces
  - Kerntemperatuursonde voorzien van 3 meetpunten
  - Economisch koken op lage temperaturen
  - Delta-T koken
  - Automatische ventilatorregeling
  - Bi-directionele ventilator en functie halve snelheid
  - Klepregeling voor snelle afvoer van overtollige stoom
  - Automatische voorverwarming van de kamer
  - Automatische startfunctie voor energiebesparing
  - Snelle afkoelfunctie voor vlotte wisseling van kookproces
  - Rechtse (standaard) of linkse draairichting deur
  - Deur met dubbele beglazing en veiligheidsluiting
  - Speciaal behandelde RVS kamer met afgeronde hoeken
  - Geïntegreerde handdouches
  - PC-connectie en IPX5 bescherming
- Optioneel: HACCP registratie, printer, onderstel, kar, roosters, bakken ...

- Air chaud 30° - 280°C
  - Mixte vapeur- air chaud 50° - 280°C
  - Vapeur 99° - 130°C
  - Bio-vapeur 30° - 98°C
  - Régénérer
  - Humidification manuelle
  - Minuterie de 1 min. à 24 h
  - Quick View et Magic Button
  - Minimum 200 programme's avec 5 phases à définir librement
  - Affichage digital avec de l'information permanent lors de la cuisson
  - Sonde à coeur dotée de 3 points de mesure
  - Cuisson économique à basse température
  - Cuisson delta-T
  - Réglage automatique du ventilateur
  - Ventilateur bi-directionnel et à moitié de vitesse
  - Réglage par vanne pour l'évacuation rapide des vapeurs superflues
  - Préchauffement automatique de la chambre de cuisson
  - Démarrage automatique pour économiser de l'énergie
  - Refroidissement rapide pour un traitement efficace des cuissons
  - Ouverture de porte soit vers la droite (standard) soit vers la gauche
  - Porte à double vitrage et fermeture de sécurité
  - Chambre de cuisson en INOX traité avec coins arrondis
  - Douchette manuelle intégrée
  - Connection pour PC et protection IPX5
- En option : régistation HACCP, imprimante, piétement, chariot, grilles, bacs ...

Code	B x D x H L x P x H	Cap intern(e)	Cap maaltijden/repas	Vermogen Puissance
REC623	650 x 570 x 580	6x GN2/3	30-50	e 400V/3~4900W



- Hetelucht 30° - 280°C
  - Combinatie stoom-hetelucht 50° - 280°C
  - Stomen 99° - 130°C
  - Bio-stomen 30° - 98°C
  - Regenereren
  - Manuele bevochtiging
  - Tijdsinstelling van 1 min. tot 24 h
  - Quick View en Magic Button
  - Minimaal 200 programma's met 5 stappen vrij instelbaar
  - Digitale display met constante informatie tijdens kookproces
  - Kerntemperatuursonde voorzien van 3 meetpunten
  - Economisch koken op lage temperaturen
  - Delta-T koken
  - Automatische ventilatorregeling
  - Bi-directionele ventilator en functie halve snelheid
  - Klepregeling voor snelle afvoer van overtollige stoom
  - Automatische voorverwarming van de kamer
  - Automatische startfunctie voor energiebesparing
  - Snelle afkoelfunctie voor vlotte wisseling van kookproces
  - Rechtse (standaard) of linkse draairichting deur
  - Deur met dubbele beglazing en veiligheidssluiting
  - Speciaal behandelde RVS kamer met afgeronde hoeken
  - Geïntegreerde handdouche
  - PC-connectie en IPX5 bescherming
- Optioneel: HACCP registratie, printer, onderstel, kar, roosters, bakken ...

- Air chaud 30° - 280°C
  - Mixte vapeur- air chaud 50° - 280°C
  - Vapeur 99° - 130°C
  - Bio-vapeur 30° - 98°C
  - Régénérer
  - Humidification manuelle
  - Minuterie de 1 min. à 24 h
  - Quick View et Magic Button
  - Minimum 200 programme's avec 5 phases à définir librement
  - Affichage digital avec de l'information permanent lors de la cuisson
  - Sonde à coeur dotée de 3 points de mesure
  - Cuisson économique à basse température
  - Cuisson delta-T
  - Réglage automatique du ventilateur
  - Ventilateur bi-directionnel et à moitié de vitesse
  - Réglage par vanne pour l'évacuation rapide des vapeurs superflues
  - Préchauffement automatique de la chambre de cuisson
  - Démarrage automatique pour économiser de l'énergie
  - Refroidissement rapide pour un traitement efficace des cuissons
  - Ouverture de porte soit vers la droite (standard) soit vers la gauche
  - Porte à double vitrage et fermeture de sécurité
  - Chambre de cuisson en INOX traité avec coins arrondis
  - Douchette manuelle intégrée
  - Connection pour PC et protection IPX5
- En option : régistation HACCP, imprimante, piétement, chariot, grilles, bacs ...

Code	B x D x H L x P x H	Cap intern(e)	Cap maaltijden/repas	Vermogen Puissance
REC611	920 x 790 x 790	6x GN1/1	50-150	e 400V/3~10200W
RGC611	920 x 790 x 1065	6x GN1/1	50-150	g 14000W~230V/1



- Hetelucht 30° - 280°C
- Combinatie stoom-hetelucht 50° - 280°C
- Stomen 99° - 130°C
- Bio-stomen 30° - 98°C
- Regenereren
- Manuele bevochtiging
- Tijdsinstelling van 1 min. tot 24 h
- Quick View en Magic Button
- Minimaal 200 programma's met 5 stappen vrij instelbaar
- Digitale display met constante informatie tijdens kookproces
- Kerntemperatuursonde voorzien van 3 meetpunten
- Economisch koken op lage temperaturen
- Delta-T koken
- Automatische ventilatorregeling
- Bi-directionele ventilator en functie halve snelheid
- Klepregeling voor snelle afvoer van overtollige stoom
- Automatische voorverwarming van de kamer
- Automatische startfunctie voor energiebesparing
- Snelle afkoelfunctie voor vlotte wisseling van kookproces
- Rechtse (standaard) of linkse draairichting deur
- Deur met dubbele beglazing en veiligheidssluiting
- Speciaal behandelde RVS kamer met afgeronde hoeken
- Geïntegreerde handdouche
- PC-connectie en IPX5 bescherming
- Optioneel: HACCP registratie, printer, onderstel, kar, roosters, bakken ...

- Air chaud 30° - 280°C
- Mixte vapeur- air chaud 50° - 280°C
- Vapeur 99° - 130°C
- Bio-vapeur 30° - 98°C
- Régénérer
- Humidification manuelle
- Minuterie de 1 min. à 24 h
- Quick View et Magic Button
- Minimum 200 programme's avec 5 phases à définir librement
- Affichage digital avec de l'information permanent lors de la cuisson
- Sonde à coeur dotée de 3 points de mesure
- Cuisson économique à basse température
- Cuisson delta-T
- Réglage automatique du ventilateur
- Ventilateur bi-directionnel et à moitié de vitesse
- Réglage par vanne pour l'évacuation rapide des vapeurs superflues
- Préchauffement automatique de la chambre de cuisson
- Démarrage automatique pour économiser de l'énergie
- Refroidissement rapide pour un traitement efficace des cuissons
- Ouverture de porte soit vers la droite (standard) soit vers la gauche
- Porte à double vitrage et fermeture de sécurité
- Chambre de cuisson en INOX traité avec coins arrondis
- Douchette manuelle intégrée
- Connection pour PC et protection IPX5
- En option : régistration HACCP, imprimante, piétement, chariot, grilles, bacs ...

Code	B x D x H L x P x H	Cap intern(e)	Cap maaltijden/repas	Vermogen Puissance
REC1011	920 x 790 x 1040	10x GN1/1	150-250	e 400V/3~17600W
RGC1011	920 x 790 x 1315	10x GN1/1	150-250	g 17000W~230V/1



RVO2011  
laadkarsysteem inbegrepen  
système chariot de chargement inclus

- Hetelucht 30° - 280°C
- Combinatie stoom-hetelucht 50° - 280°C
- Stomen 99° - 130°C
- Bio-stomen 30° - 98°C
- Regenereren
- Manuele bevochtiging
- Tijdsinstelling van 1 min. tot 24 h
- Quick View en Magic Button
- Minimaal 200 programma's met 5 stappen vrij instelbaar
- Digitale display met constante informatie tijdens kookproces
- Kerntemperatuursonde voorzien van 3 meetpunten
- Economisch koken op lage temperaturen
- Delta-T koken
- Automatische ventilatorregeling
- Bi-directionele ventilator en functie halve snelheid
- Klepregeling voor snelle afvoer van overtollige stoom
- Automatische voorverwarming van de kamer
- Automatische startfunctie voor energiebesparing
- Snelle afkoelfunctie voor vlotte wisseling van kookproces
- Rechtse (standaard) of linkse draairichting deur
- Deur met dubbele beglazing en veiligheidssluiting
- Speciaal behandelde RVS kamer met afgeronde hoeken
- Geïntegreerde handdouche
- PC-connectie en IPX5 bescherming
- Optioneel: HACCP registratie, printer, onderstel, kar, roosters, bakken ...

- Air chaud 30° - 280°C
- Mixte vapeur- air chaud 50° - 280°C
- Vapeur 99° - 130°C
- Bio-vapeur 30° - 98°C
- Régénérer
- Humidification manuelle
- Minuterie de 1 min. à 24 h
- Quick View et Magic Button
- Minimum 200 programme's avec 5 phases à définir librement
- Affichage digital avec de l'information permanent lors de la cuisson
- Sonde à coeur dotée de 3 points de mesure
- Cuisson économique à basse température
- Cuisson delta-T
- Réglage automatique du ventilateur
- Ventilateur bi-directionnel et à moitié de vitesse
- Réglage par vanne pour l'évacuation rapide des vapeurs superflues
- Préchauffement automatique de la chambre de cuisson
- Démarrage automatique pour économiser de l'énergie
- Refroidissement rapide pour un traitement efficace des cuissons
- Ouverture de porte soit vers la droite (standard) soit vers la gauche
- Porte à double vitrage et fermeture de sécurité
- Chambre de cuisson en INOX traité avec coins arrondis
- Douchette manuelle intégrée
- Connection pour PC et protection IPX5
- En option : régistration HACCP, imprimante, piétement, chariot, grilles, bacs ...

Code	B x D x H L x P x H	Cap intern(e)	Cap maaltijden/repas	Vermogen Puissance
REC2011	1025 x 880 x 1805	20x GN1/1	400-600	e 400V/3~35000W



RKO1021+RVO1021  
 laadkarsysteem inbegrepen  
 système chariot de chargement inclus

- Hetelucht 30° - 280°C
  - Combinatie stoom-hetelucht 50° - 280°C
  - Stomen 99° - 130°C
  - Bio-stomen 30° - 98°C
  - Regenereren
  - Manuele bevochtiging
  - Tijdsinstelling van 1 min. tot 24 h
  - Quick View en Magic Button
  - Minimaal 200 programma's met 5 stappen vrij instelbaar
  - Digitale display met constante informatie tijdens kookproces
  - Kerntemperatuursonde voorzien van 3 meetpunten
  - Economisch koken op lage temperaturen
  - Delta-T koken
  - Automatische ventilatorregeling
  - Bi-directionele ventilator en functie halve snelheid
  - Klepregeling voor snelle afvoer van overtollige stoom
  - Automatische voorverwarming van de kamer
  - Automatische startfunctie voor energiebesparing
  - Snelle afkoelfunctie voor vlotte wisseling van kookproces
  - Rechtse (standaard) of linkse draairichting deur
  - Deur met dubbele beglazing en veiligheidssluiting
  - Speciaal behandelde RVS kamer met afgeronde hoeken
  - Geïntegreerde handdouche
  - PC-connectie en IPX5 bescherming
- Optioneel: HACCP registratie, printer, onderstel, kar, roosters, bakken ...

- Air chaud 30° - 280°C
  - Mixte vapeur- air chaud 50° - 280°C
  - Vapeur 99° - 130°C
  - Bio-vapeur 30° - 98°C
  - Régénérer
  - Humidification manuelle
  - Minuterie de 1 min. à 24 h
  - Quick View et Magic Button
  - Minimum 200 programme's avec 5 phases à définir librement
  - Affichage digital avec de l'information permanent lors de la cuisson
  - Sonde à coeur dotée de 3 points de mesure
  - Cuisson économique à basse température
  - Cuisson delta-T
  - Réglage automatique du ventilateur
  - Ventilateur bi-directionnel et à moitié de vitesse
  - Réglage par vanne pour l'évacuation rapide des vapeurs superflues
  - Préchauffement automatique de la chambre de cuisson
  - Démarrage automatique pour économiser de l'énergie
  - Refroidissement rapide pour un traitement efficace des cuissons
  - Ouverture de porte soit vers la droite (standard) soit vers la gauche
  - Porte à double vitrage et fermeture de sécurité
  - Chambre de cuisson en INOX traité avec coins arrondis
  - Douchette manuelle intégrée
  - Connection pour PC et protection IPX5
- En option : régistation HACCP, imprimante, piétement, chariot, grilles, bacs ...

Code	B x D x H L x P x H	Cap intern(e)	Cap maaltijden/repas	Vermogen Puissance
REC1021	1170 x 905 x 1040	10x GN2/1	300-400	e 400V/3~29800W



#### ACCESSOIRES - REC623

RST1116/623	RVS onderstel met 16x GN2/3 geleiders - Piétement en INOX avec glissières 16x GN2/3
RST623	RVS onderstel met 8x GN2/3 + 8x GN1/3 geleiders - Piétement en INOX avec glissières 8x GN2/3 + 8x GN1/3
RKN623	Console voor muurinstallatie - Console pour installation murale

#### ACCESSOIRES - REC/REG611

RST1116	RVS onderstel met 16x GN1/1 geleiders - Piétement en INOX avec glissières 16x GN1/1
RST1108	RVS onderstel met 8x GN1/1 - Piétement en INOX avec glissières 8x GN1/1

#### ACCESSOIRES - REC/REG1011

RST1116	RVS onderstel met 16x GN1/1 geleiders - Piétement en INOX avec glissières 16x GN1/1
RST1108	RVS onderstel met 8x GN1/1 - Piétement en INOX avec glissières 8x GN1/1
RKO1011	Laadrek - Rail de chargement
RKO1011-B	BANKET laadrekstelsysteem - BANQUET système avec rail de chargement ( 26 borden/assiettes max.30cm. tussen/entre 70mm)
RKO1011-BR	BANKET laadrekstelsysteem - BANQUET système avec rail de chargement ( 10 niveau's/niveaux - tussen/entre 65mm)
RVO1011	BANKET laadkar - BANQUET chariot de chargement
RTO1011	BANKET thermocover - BANQUET couverture thermique

#### ACCESSOIRES - REC2011

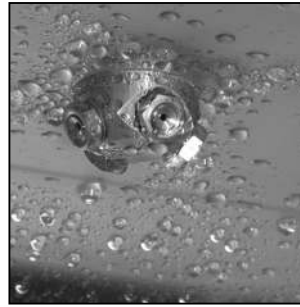
RVO2011	Reserve laadkar - Trolley chariot de chargement réserve
RVO2011-B	BANKET laadkarsysteem - BANQUET système chariot de chargement ( 56 borden/assiettes max.30cm. tussen/entre 70mm)
RTO2011	BANKET thermocover - BANQUET couverture thermique

#### ACCESSOIRES - REC1021

RST2114	RVS onderstel met 14x GN2/1 geleiders - Piétement en INOX avec glissières 14x GN2/1
RKO1021	Reserve laadrek - Rail de chargement réserve
RVO1021-B	BANKET laadrekstelsysteem - BANQUET système avec rail de chargement ( 54 borden/assiettes max.30cm. tussen/entre 70mm)
RVO1021	BANKET laadkar - BANQUET chariot de chargement
RTO1021	BANKET thermocover - BANQUET couverture thermique



**Kookopleiding**  
Formation pratique



**Active cleaning**



**Technische dienst**  
Service technique



**Banket**  
Banquet



**HACCP controle**  
contrôle HACCP



**Cook & Chill**

Optioneel: oven uitgerust met boiler ipv directe stoominjectie inclusief systeem CCS, ABS en BCS

**CCS** (CALCIUM CONTROL SYSTEM )

De automatische controle van de kalkaanslag in de boiler zorgt voor een tijdige waarschuwing wanneer ontkalking noodzakelijk is.

**ABS** (AUTOMATIC BOILER SELF-CLEANING)

Elke dag wordt de boiler automatisch gevuld met water om daarna volledig gelegegd te worden om restdeeltjes te verwijderen.

**BCS** (BOILER CONTROL SYSTEM)

De boiler wordt voortdurend gecontroleerd op haar goede werking en wordt afgesloten bij serieuze problemen. Automatisch wordt overgeschakeld op de directe stoominjectie-functie zodat er verder kan gewerkt worden.

En option : four équipé d'un générateur à eau au lieu de vapeur à injection directe y compris système CCS, ABS en BCS

**CCS** (CALCIUM CONTROL SYSTEM )

La contrôle automatique de l'incrustation calcaire dans le générateur signale la nécessité de décalcification.

**ABS** (AUTOMATIC BOILER SELF-CLEANING)

Tout les jours le générateur est rempli d'eau automatiquement pour en suite être vidé afin de dégager toute traces de calcaire.

**BCS** (BOILER CONTROL SYSTEM)

Le générateur est contrôlé sans cesse sur le bon fonctionnement et sera mis hors service en cas de grâves problèmes. Le système d'injection directe se charge d'office de la continuité du programme de cuisson