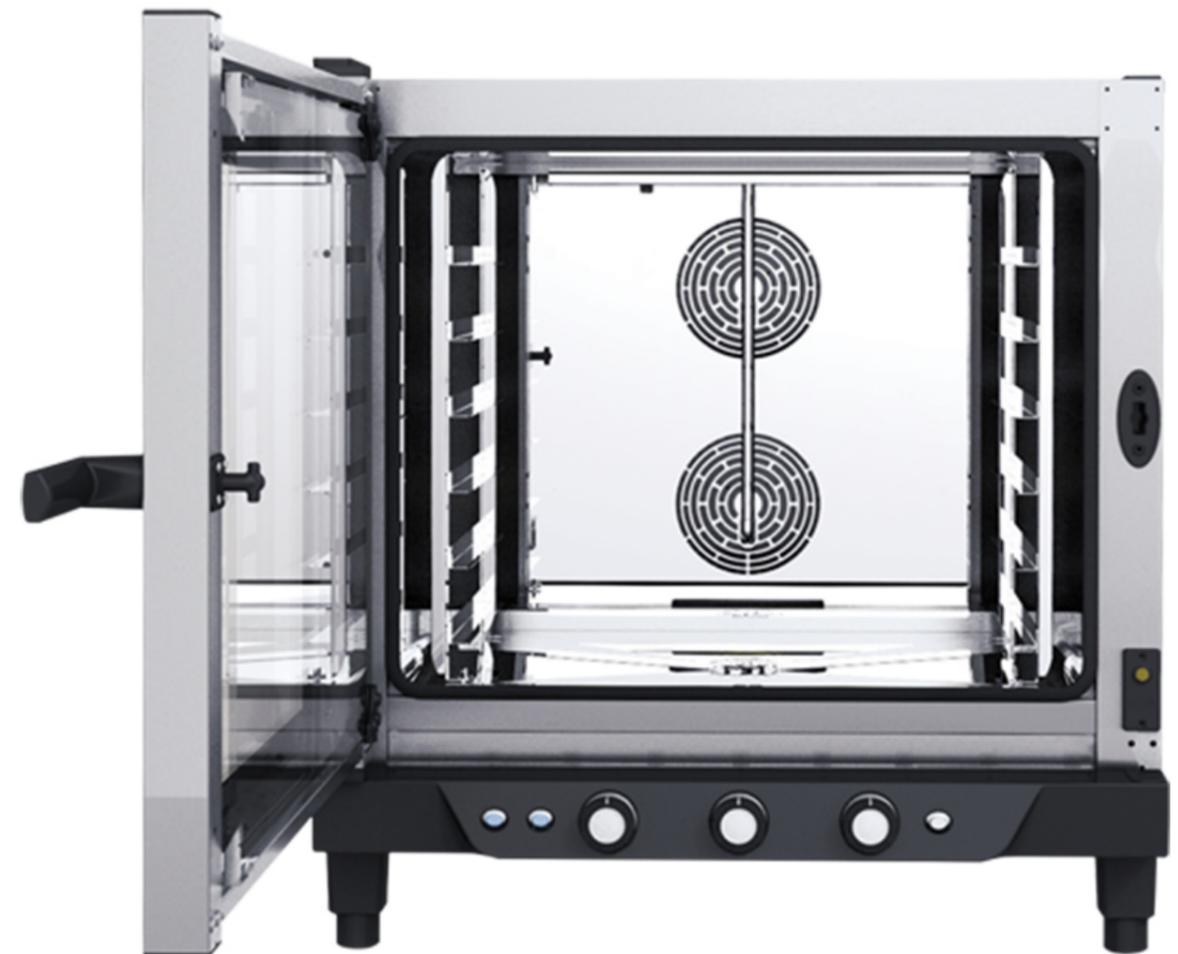


*ChefLux* - fours électromécaniques





## Fours CHEFLUX™ Équipements

■ Standard □ Optionnel – Non disponible



### MODALITE DE CUISSON

- Cuisson à Convection avec température variable de 30 °C à 260 °C ■
- Cuisson à Convection + Humidité avec température variable de 48 °C à 260 °C ■
- Température maximum de pre-chauffage à 260° C ■

### DISTRIBUTION DE L'AIR DANS LA CHAMBRE DE CUISSON

- Technologie AIR.Plus: turbines à inversion de sens de rotation ■
- Technologie AIR.Plus: 2 vitesses de flux d'air dans la chambre, configurables par l'utilisateur ■

### GESTION DU CLIMAT DANS LA CHAMBRE DE CUISSON

- Technologie DRY.Plus: extraction rapide de l'humidité dans la chambre de cuisson ■
- Technologie STEAM.Plus: introduction manuelle de l'humidité ■

### FONCTIONS AUXILIAIRES

- Technologie Protek.SAFE™: efficacité thermique et sécurité du lieu de travail (surface et vitre extérieure froides) ■
- Visualisation du temps nécessaire pour la fin du programme de cuisson configuré ■
- Fonctionnement continu «INF» ■

### PORTE BREVETE

- Charnières de porte réalisées en tecno polymère à haute résistance et auto lubrifiant ■
- Porte réversible, même après l'installation (sauf pour les modèles 20 GN 2/1 et 20 GN 1/1) ■
- Positons d'arrêt de la porte à 60°-120°-180° ■

### DETAILS TECHNIQUE

- Chambre en acier inox AISI 304 à haute résistance avec bords arrondis pour une hygiène et nettoyage maximales ■
- Eclairage de la chambre à travers ampoules LED (seulement pour les modèles 20 GN 2/1 et 20 GN 1/1) ■
- Eclairage de la chambre à travers lampes halogènes (seulement pour les modèles 12 GN 1/1 et 7 GN 1/1) ■
- Pivot de poignée en fibre de carbone anti ruptures ■
- Vitre intérieur porte ouvrable pour faciliter le nettoyage ■
- Supports pour les plaques en tôle pliée à C ■
- Structure light weight - heavy duty avec utilisation de matériaux innovants ■
- Limiteur de température de sécurité ■

# FOURS CHEFLUX™.

## GN 2/1 *Manual*



### 20 GN 2/1

Modèle	<b>XV4093</b>
Distance entre niveaux	66 mm
Fréquence	50 / 60 Hz
Voltage	400 V - 3N
Puissance électrique	46,7 kW
Puissance gaz nominale max.	-
Dimensions LxPxH (mm)	866x1237x1863
Poids	190 kg

Chariot inclu.

## GN 1/1 *Manual*



### 20 GN 1/1

Modèle	<b>XV1093</b>
Distance entre niveaux	66 mm
Fréquence	50 / 60 Hz
Voltage	400 V - 3N
Puissance électrique	29,7 kW
Puissance gaz nominale max.	-
Dimensions LxPxH (mm)	866x997x1863
Poids	177 kg

Chariot inclu.

# EQUIPEMENTS COMPLÉMENTAIRES & ACCESSOIRES CHEFLUX™.

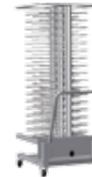
## GN 2/1 & GN 1/1



**Chariot**  
Pour modèle: XV 4093  
Capacité: 20 GN 2/1 - Distance entre niveaux: 67 mm  
Dimensions: 743x783x1717 LxPxH mm - Poids: 72 Kg

**Art.: XCV 4001**

**Personnalisation du chariot**  
(La capacité et la distance entre niveaux peuvent être personnalisées sur demande).



**Chariot mobile porte-assiettes**  
Pour modèle: XV 4093  
Capacité: 102 assiettes  
Diamètre max. assiette: 310 mm  
Diamètre min. assiette: 210 mm  
Dimensions: 743x784x1711 LxPxH mm  
Poids: 65 Kg

**Art.: XCP 4001**



**Couverture thermique**  
Pour les modèles: XCV 4001/ XCP 4001

**Art.: XCP 140**



**Kit douchette**

**Art.: XC 208**



**Chariot**  
Pour modèle: XV 1093  
Capacité: 20 GN 1/1 - Distance entre niveaux: 66 mm  
Dimensions: 743x564x1700 LxPxH mm  
Poids: 25 Kg

**Art.: XCV 1001**

**Personnalisation du chariot**  
(La capacité et la distance entre niveaux peuvent être personnalisées sur demande).



**Chariot mobile porte-assiettes**  
Pour modèle: XV 1093  
Capacité: 51 assiettes  
Diamètre max. assiette: 310 mm  
Diamètre min. assiette: 210 mm  
Dimensions: 743x564x1711 LxPxH mm  
Poids: 40 Kg

**Art.: XCP 1001**



**Couverture thermique**  
Pour les modèles: XCV 1001/ XCP 1001

**Art.: XCP 130**

# FOURS CHEFLUX™.

GN 1/1 *Manual*



## 12 GN 1/1



Modèle **XV893**

Distance entre niveaux 67 mm

Fréquence 50 / 60 Hz

Voltage 400 V - 3N

Puissance électrique 15,8 kW

Puissance gaz nominale max. -

Dimensions LxPxH (mm) 860x882x1250

Poids 112 kg

Personnalisation des supports latéraux: la distance entre les plaques peut être réglée sur demande spécifique.

## 7 GN 1/1



Modèle **XV593**

Distance entre niveaux 67 mm

Fréquence 50 / 60 Hz

Voltage 400 V - 3N

Puissance électrique 10,5 kW

Puissance gaz nominale max. -

Dimensions LxPxH (mm) 860x882x930

Poids 80 kg

Personnalisation des supports latéraux: la distance entre les plaques peut être réglée sur demande spécifique.



# EQUIPEMENTS COMPLÉMENTAIRES & ACCESSOIRES CHEFLUX™.

GN 1/1



**Placard neutre**  
Pour les modèles: XV893/ XV593  
Capacité: 7 GN 1/1  
Distance entre niveaux: 57 mm  
Dimensions: 860x772x676 LxPxH mm  
Poids: 25 Kg

Art.: XR 260



**Piètement formant support haut ouvert**  
Pour modèle: XV893/ XV593  
Dimensions: 842x665x692 WxDxH mm  
Poids: 11 Kg

Art.: XR 168



**Support latéral**  
Per les modèles: XR 168  
Capacité: 7 GN 1/1  
Distance entre niveaux: 60 mm  
Poids: 3 Kg

Art.: XR 727



**Kit roulettes avec chaînes de sécurité**  
Pour les modèles: XR 260/ XR 168  
Kit complet de 4 roulettes:  
2 roulettes avec freins - 2 roulettes sans freins.

Art.: XUC010



**Kit première installation four unique**  
Le kit contient une connexion décharge hydrique et siphon

Art.: XUC001



Kit douche

Art.: XC 208

# FOURS CHEFLUX™.

GN 1/1 *Manual*



## 5 GN 1/1



Modèle **XV393**

Distance entre niveaux 67 mm

Fréquence 50 / 60 Hz

Voltage 230 V - 1N / 400 V - 3N

Puissance électrique 7,1 kW

Puissance gaz nominale max. -

Dimensions LxPxH (mm) 750x773x772

Poids 67 kg

Personnalisation des supports latéraux: la distance entre les plaques peut être réglée sur demande spécifique.

# EQUIPEMENTS COMPLÉMENTAIRES & ACCESSOIRES CHEFLUX™.

GN 1/1



**Placard neutre**  
Pour modèle: XV393  
Capacité: 7 GN 1/1  
Distance entre niveaux: 57 mm  
Dimensions: 750x656x676 WxDxH mm  
Poids: 18 kg

**Art.: XR 218**



**Piètement formant support haut ouvert**  
Pour modèle: XV393  
Dimensions: 732x546x692 WxDxH mm  
Poids: 10 Kg

**Art.: XR 118**



**Support latéral**  
Pour modèle: XR 118  
Capacité: 7 GN 1/1  
Distance entre niveaux: 60 mm  
Poids: 2 Kg

**Art.: XR 717**



**Kit roulettes avec chaînes de sécurité**  
Pour modèle: XR 218/ XR 118  
Kit complet de 4 roulettes:  
2 roulettes avec freins - 2 roulettes sans freins.

**Art.: XUC010**



**Kit première installation four unique**  
Le kit contient une connexion décharge hydrique et siphon.

**Art.: XUC001**



**Kit douche**

**Art.: XC 208**

## COOKING ESSENTIALS GN 1/1



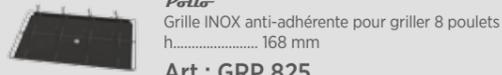
**FAKIRO™**  
Plaque à surface plane en aluminium - à rainures pour pizza et fougasse  
h..... 12 mm

Art.: TG 875



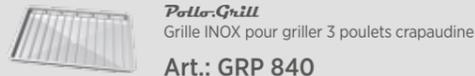
**Steam&Fry**  
Grille INOX pour cuisiner à vapeur et pour les frites  
h..... 40 mm

Art.: GRP 815



**Potlo**  
Grille INOX anti-adhérente pour griller 8 poulets  
h..... 168 mm

Art.: GRP 825



**Potlo-Grill**  
Grille INOX pour griller 3 poulets crapaudine

Art.: GRP 840



**Eggs**  
Plaque aluminium anti-adhérente pour œufs

Art.: TG 935



**Bacon**  
Teglia alluminio antiaderente per bacon

Art.: TG 945



**Grill**  
Plaque anti-adhérente en aluminium pour griller

Art.: TG 885



**FAKIRO™ Grill**  
Plaque à surface plane en aluminium - anti-adhérente à rainures pour faire des grillades  
h..... 12 mm

Art.: TG 870



**Pan Fry**  
Plaque émaillée pour faire des fritures  
h..... 20 mm

Art.: TG 905



**Black.Bake**  
Plaque à surface plane perforée anti-adhérente en aluminium pour produits de pâtisserie et boulangerie  
h..... 15 mm

Art.: TG 890



**Black.20**  
Plaque INOX anti-adhérente  
h..... 20 mm

Art.: TG 895



**Black.40**  
Plaque INOX anti-adhérente  
h..... 40 mm

Art.: TG 900



**Cooking Essentials start-up set**  
Le kit inclut n°1 GRP 815, TG 935, TG 885, TG 870, TG 905, TG 890

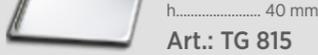
Art.: XUC004

## PLAQUES & GRILLES GN 1/1



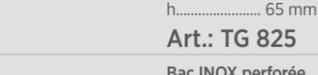
Plaque INOX  
h..... 20 mm

Art.: TG 805



h..... 40 mm

Art.: TG 815



h..... 65 mm

Art.: TG 825



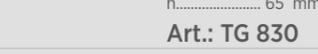
Bac INOX perforée  
h..... 20 mm

Art.: TG 810



h..... 40 mm

Art.: TG 820



h..... 65 mm

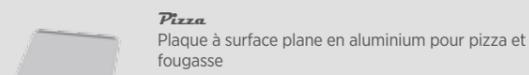
Art.: TG 830



Grille INOX

Art.: GRP 806

## COOKING ESSENTIALS GN 2/3



**Pizza**  
Plaque à surface plane en aluminium pour pizza et fougasse

Art.: TG 715



**Steam&Fry**  
Grille INOX pour cuisiner à vapeur et pour les frites  
h..... 30 mm

Art.: GRP 710



**Potlo**  
Grille INOX pour griller 4 poulets  
h..... 163 mm

Art.: GRP 715



**Grill**  
Plaque anti-adhérente en aluminium pour faire des grillades  
h..... 20 mm

Art.: TG 720



**Pan Fry**  
Plaque émaillée pour faire des fritures  
h..... 20 mm

Art.: TG 735



**Black.Bake**  
Plaque à surface plane perforée anti-adhérente en aluminium pour produits de pâtisserie et boulangerie  
h..... 15 mm

Art.: TG 730

## PLAQUES & GRILLES GN 2/3



Plaque INOX  
h..... 40 mm

Art.: TG 705



Bac INOX perforée  
h..... 40 mm

Art.: TG 710



Grille INOX

Art.: GRP 705

## ACCESSOIRES POUR LES PLAQUES GN 1/1



**Chariot porte-plaques**  
Capacité: 21 GN 1/1 - Distance entre niveaux: 70 mm  
Dimensions: 450x608x1700 LxPxH mm  
Poids: 10 Kg

Art.: XTB0002

## Care Program.



### Pure-RO

Le système Pure-RO XHC002 utilise la technologie de filtrage de l'eau à osmose inversé pour garantir la déminéralisation complète de tout type d'eau permettant de protéger la chambre de cuisson de toute forme de corrosion et dépôt calcaire.  
Le système Pure-RO filtre les ions métalliques éventuels comme le plomb, le cuivre et les particules solides.  
(2 pièces nécessaires pour les modèles XEVC-2021-EPR/ XEVC-2021-GPR/ XEVC-2021-EIR)  
Voltage: 230 V - 1N - Fréquence: 50 / 60 Hz - Puissance électrique: 230 W - Dimensions: 230x540x445 LxPxH mm - Poids: 16 Kg

Art.: XHC002



Cartouche de remplacement **Pure-RO**

Art.: XHC006



### Pure

Le système de filtrage XHC003 améliore la qualité de l'eau réduisant considérablement la dureté des carbonates, évitant les dépôts de calcaire à l'intérieur du four. Le contrôle MASTER.Touch des fours CHEFTOP MIND.Maps™ permet de contrôler aussi la quantité d'eau filtrée du système Pure et signale automatiquement quand il faut remplacer le filtre, en optimisant ainsi son utilisation.  
En cas d'installation de XHC003 avec CHEFLUX™, le kit réduction JG 8-10 mm (KEL1055A) se rend nécessaire.

Art.: XHC003



Cartouche de remplacement pour le système de filtrage **Pure**

Art.: XHC004