

La nouvelle gamme GASTRO

Un maximum
de rendement pour
un minimum d'espace



Avec une **largeur de 515 mm** et une **surface réduite**, la gamme Gastro GN2/3 et GN1/1 de Convotherm peut être installée partout, même dans les endroits les plus exigus. Elle permet les performances d'un grand four en alliant mobilité et flexibilité. Idéal pour les buffets, réceptions, points chauds, traiteurs...

La nouvelle gamme GA

Pour c



Viennoiseries moelleuses

Plus de 300 pièces à l'heure !
Autant qu'un four 10 niveaux
traditionnel !



Pains croustillants

28 baguettes de 30 cm
en une seule cuisson ou
16 baguettes traditionnelles
ou encore 56 petits pains
sandwichs en moins
de 20 minutes !



Poissons appétissants

Une cuisson en moins
de 15 minutes qui conserve
aux poissons les plus variés
leurs couleurs
et maintient la chair
bien ferme.



ASTRO peut être installée dans les cuisines
cuire, rôtir, mijoter, étuver, griller, toaster, e



Pour un petit budget,
une production digne des plus grands fours.

Equipements de série

- Production de vapeur par injection à l'intérieur de l'enceinte de cuisson
- Inversion du sens de rotation du ventilateur (autoreverse) pour faire dorer les aliments uniformément et obtenir une qualité homogène
- 8 touches Press&Go : programmes de cuisson présélectionnés en appuyant sur une touche
- Moufle de cuisson poli miroir sans soudure, avec angles arrondis conforme aux normes HACCP
- Eclairage de l'enceinte de cuisson avec protection hublot anti-chocs
- Déflecteur entièrement démontable pour faciliter le nettoyage
- Echelles à glissières pour GN1/1 - Pas de 20 mm
- Bac de collecte de la condensation avec vidange automatique
- Joint d'étanchéité hygiénique à enfoncer
- Porte avec survitrage en verre sécurit, pivotant et rétro-ventilé
- Verrouillage de la porte, poignée robuste, indéréglable, cran de sécurité
- Porte avec contact magnétique résistant à l'usure
- Goulotte de récupération des condensats en bas de porte
- Tableau de bord : fonctionnement simple à l'aide d'icônes
- Ecran graphique avec affichage clair et compréhensible
- Sélecteur numérique digital, multifonction, pour le réglage de la température de l'enceinte, du temps de cuisson et de la température à cœur du produit
- Présélection du début de la cuisson en temps réel avec affichage du temps de cuisson restant
- Présélection du temps de cuisson avec sonnerie pour chaque niveau (Tray Timer)
- Livre de cuisine « Convothem » avec 220 recettes pré-programmées
- 250 recettes programmables jusqu'à 20 étapes
- Cook&Hold, Delta-T et cuisson de nuit
- Sonde de température à cœur
- Platines électroniques de contrôle indépendantes
- Mode programme de secours : utilisation du four avec une fonctionnalité restreinte en cas de problèmes techniques
- Diagnostic automatique permanent pour la détection d'erreurs
- Description des erreurs sous forme de texte
- Mémorisation de tous les réglages de l'appareil et des recettes de cuisson (module de sauvegarde)
- Protection des programmes : empêche l'interruption des programmes de cuisson en cours grâce à l'installation d'un optimiseur d'énergie
- Possibilité de raccordement à un optimiseur d'énergie
- Interface RS 232
- Documentation complète : notice d'utilisation, manuel d'installation, liste de pièces détachées, schémas électriques

Le Gastro OES 6-06 existe en version mobile indépendante des réseaux de raccordement en eau grâce à sa propre réserve. Idéal pour les cuisines nomades, traiteurs, déplacements...



Bacs de réserve d'eau et de collecte de la condensation avec vidange automatique (Gastro Mobile OES 6-06). Modèle présenté avec EasyTouch en option.

Options et accessoires

- Easy Touch : toutes les fonctions au bout des doigts
- Kit de superposition
- Produits de nettoyage
- Ferrage à gauche
- Douchette (sauf Mobile)
- ConvoClean (sauf Mobile)

Dimensions et poids

	Dimensions* L x P x H (mm)	Poids (kg)	Niveaux** bacs prof. 40 mm
Gastro OES 6-06	515 x 599 x 627	45	6 GN2/3
Gastro Mobile OES 6-06	515 x 599 x 732	50	6 GN2/3
Gastro OES 6-10	515 x 777 X 627	54	6 GN1/1
Gastro OES 10-10	515 x 777 X 827	80	10 GN1/1

* Hauteur + 20 mm en version Easy Touch, + 138 mm avec option ConvoClean

** Peut aussi contenir des bacs de profondeur 65 mm



UN MONDE DE SOLUTIONS

Enedis est un groupe mondial avec de grandes marques reconnues de cuisson, de froid, de distribution. Le but d'Enedis est d'apporter de la valeur ajoutée aux professionnels en leur fournissant des solutions performantes pour le fonctionnement de leur cuisine.

Pour plus de renseignements, consultez-nous au 01 69 02 25 25 ou sur www.enedis.fr



Enedis France

Parc d'activité des Radars - 23, rue Condorcet

91712 FLEURY MÉROGIS Cedex

Tél. 01 69 02 25 25 - Fax 01 69 02 25 00

Service commercial : 01 69 02 25 10 - Fax. 01 69 02 25 30

RCS Evry B 348 319 013 - www.enedis.fr - E-mail : infos@enedis.fr



Bourse d'Or
Concours Mondial de la Cuisine • World/Chef/Cooking Contest
PARTENAIRE OFFICIEL
Coupe du Monde de la Pâtisserie
World Pastry Cup

Enedis

es les plus exigües etc.

Viandes et volailles goûteuses

Avec la grille de cuisson,
les plus belles pièces
de viande conserveront
leur saveur et leur aspect.
10 poulets peuvent aussi
être cuits, soit avec
2 bacs, soit avec
la grille spéciale,
de quoi servir plus
de 60 couverts !



Légumes colorés

Une production de 8 kg
de légumes en 4 bacs
prof. 65 mm ou 9 kg
en 6 bacs prof. 40 mm



Et aussi...



Les gratins dorés
80 assiettes pour 4 bacs



+ de 300 choux à l'heure
sur 5 niveaux ou 142
choux/h "pièce montée"



Les pâtisseries...
Les tartes, les quiches...

Les Plus qui font la différence

Porte froide/Hygiène

Grâce à son double vitrage et à sa parfaite isolation, la porte reste tiède durant le cycle de cuisson. Pas de risque de brûlures. Le double vitrage facilite le nettoyage pour une meilleure hygiène.



Gain de place pour doubler la productivité



Porte réversible

Sur demande, la porte peut être installée en ouverture à droite ou à gauche selon la configuration des cuisines, ou en association pour une double production.

Grâce au kit de superposition (en option), 2 fours de la gamme Gastro peuvent être superposés. Double production sur une même surface réduite.