

# Alcor Cook



## Fours ventilés mixtes - électrique

### Caractéristiques

- Format de plaques : 400x600 mm (GN 1/1 en option)
- Nombre de niveaux : 6 ou 10 niveaux (7 ou 11 en GN 1/1)

### Les avantages

- 3 modes de cuisson : convection, combiné et vapeur
- Production de vapeur boostée grâce à la chaudière
- Système de gestion intelligente du taux d'humidité Hygro Control
- Lavage automatique
- 7 vitesses de ventilation
- Commande tactile 10"
- 115 recettes pré-enregistrées dans la commande, classées par catégories
- Possibilité de créer jusqu'à 500 recettes avec image
- Gestion automatique de l'ouverture des ouras
- Cuissons multiples synchronisées (Stop Synchro')
- Cuissons multiples simultanées (Multi Chrono')
- Préchauffage réglable jusqu'à 300°C

### Utilisation

Alcor Cook est un four ventilé mixte qui propose 3 modes de cuisson : convection, combiné ou vapeur. Il est destiné à cuire des produits boulangers pré-cuits, pâtisseries, viennois, mais aussi des produits snacking et des plats cuisinés. Grâce à ses hautes performances en cuisson vapeur basse température, Alcor Cook vous permettra également d'assurer un véritable service traiteur. Il est décliné en deux modèles, 6 et 10 niveaux, compatibles avec des supports 400x600. Les glissières 400x600 peuvent être remplacées par des glissières GN 1/1, augmentant la capacité des fours à 7 et 11 niveaux. Il est possible de programmer vos cuissons avec une minuterie ou avec une sonde de température à cœur (incluse). Pour faciliter la prise en main, des recettes pré-enregistrées sont disponibles dans la commande, puis personnalisables selon vos envies. Plusieurs cycles de lavage automatique sont disponibles, assurant une propreté parfaite quel que soit le niveau d'encrassement de la chambre de cuisson. Conçu pour simplifier votre quotidien, le four Alcor Cook regorge de fonctionnalités qui vous feront gagner du temps, comme les cuissons simultanées et synchronisées ou les cycles de régénération par exemple.

### Principe de fonctionnement

Les produits sont déposés sur grilles, plaques, filets ou dans des bacs, puis enfournés dans la chambre de cuisson ventilée. En mode convection, un air sec est garanti grâce à une extraction forcée de l'humidité. En mode combiné ou vapeur, la vapeur est produite de manière continue grâce à deux systèmes complémentaires : l'injection directe et la chaudière.

- Le système d'injection de l'eau directe est injectée sur la source de chaleur, la transformant ainsi en vapeur. Une fois réchauffée, la vapeur est diffusée sur les produits grâce aux ventilateurs.

- La chaudière permet d'améliorer significativement les performances du four ainsi que les résultats de cuisson. L'eau est chauffée en continu jusqu'à ébullition, passant ainsi à l'état de vapeur. La vapeur chaude est ensuite injectée directement dans la chambre de cuisson. Grâce au système de gestion intelligente de l'humidité HygroControl, qui prend en compte l'humidité relâchée par les produits en cours de cuisson, la quantité de vapeur à injecter ou à extraire est ainsi rigoureusement ajustée tout au long de la cuisson. L'ouverture et la fermeture des ouras peuvent être gérées manuellement ou automatiquement en fonction du pourcentage d'humidité souhaité.

### Construction

#### Façade tout inox brossé et verre

- Porte double vitrage avec ouverture sans outil de la vitre intérieure, pour un nettoyage facile
- Poignée à droite ou à gauche (uniquement configurable à la commande)
- Gouttière de récupération et d'évacuation des condensats

#### Chambre de cuisson

- Tout inox 304
- Angles inférieurs arrondis, pour un nettoyage facile
- Tôles arrière et latérale en forme de pointe de diamant, pour prévenir la déformation
- Sens de ventilation alterné toutes les 30 secondes, pour garantir une répartition homogène de l'air
- Eclairage halogène, facile à remplacer

#### Lavage

- Dosage automatique des produits détergent/détartrant en fonction du cycle sélectionné
- Réservoirs de produits détergent/détartrant intégrés

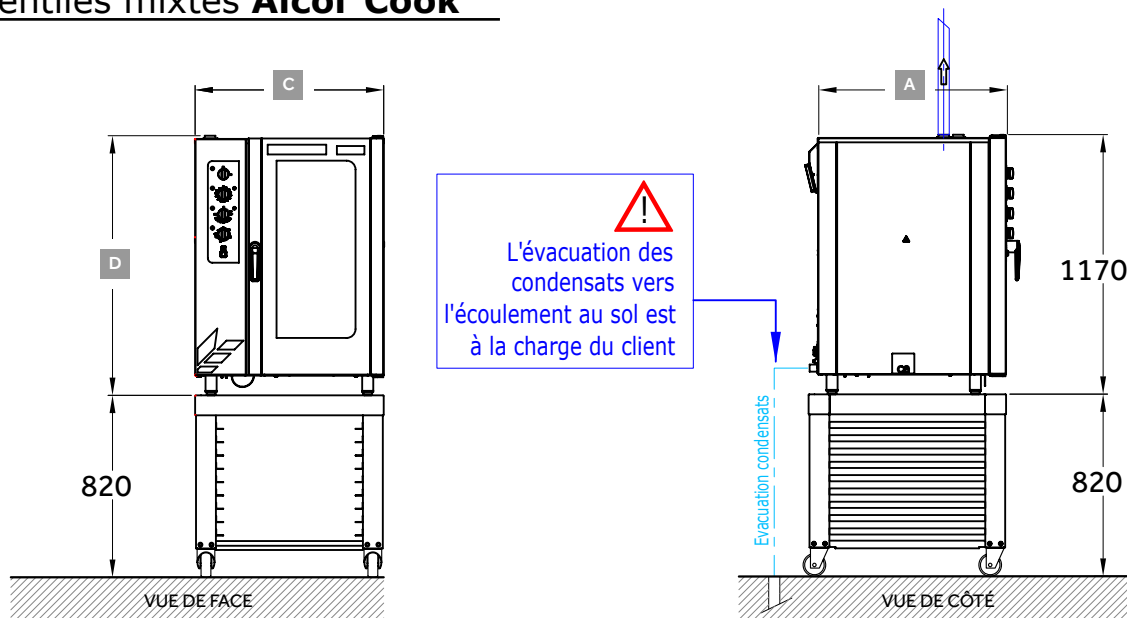
# Fours ventilés mixtes **Alcor Cook**



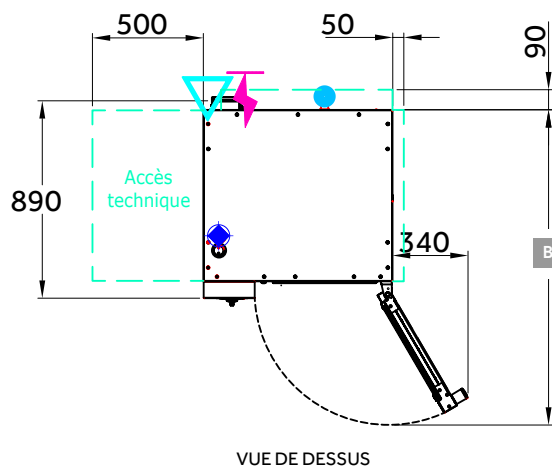
Modèles	Alcor Cook 6	Alcor Cook 10
<b>Commande</b>		
Commande tactile 10"	•	•
Commande électromécanique	-	-
<b>Ventilation</b>		
2 vitesses de ventilation (1160 - 1400 rpm)	-	-
7 vitesses de ventilation (810 - 1440 rpm)	•	•
<b>Fonctionnalités</b>		
Modes de cuisson : Recettes, Stop Synchro', Multi Chrono', Cycles spéciaux, Delta T	•	•
Fonctions préchauffe et maintien	•	•
Lavage automatique	•	•
Gestion automatique des ouras	•	•
Fonction Softbaking (cuisson semi-statique)	•	•
Système de gestion intelligente de l'hygrométrie HygroControl	•	•
<b>Caractéristiques</b>		
Glissières 400x600 6 niveaux	•	-
Glissières 400x600 10 niveaux	-	•
Glissières GN 1/1 7 niveaux	€	-
Glissières GN 1/1 11 niveaux	-	€
Production de vapeur par injection directe	•	•
Production de vapeur boostée (chaudière)	•	•
Port USB	•	•
Pieds à hauteur réglable	•	•
Ampoule halogène	•	•
Option sans filtre anticalcaire ni cartouche	-€	-€
<b>Accessoires</b>		
Sonde à piquer multipoints	•	•
Douchette à enrouleur automatique	•	•
<b>Porte</b>		
Poignée à gauche	•	•
Poignée à droite	€	€
Gouttière de récupération et d'évacuation des condensats	•	•
<b>Piètement</b>		
Piètement sans roulettes H720mm avec range-plaques réglable pour 6 ou 12 plaques	€	€
Roulettes pour piètement	€	€
<b>Tension d'alimentation four</b>		
3N~380-415V 50/60Hz	•	•

Spécifications des supports	Niveaux	Ecartement (mm)	Charge max (kg)	Charge max par étage (kg)
<b>Support 400x600 mm</b>				
Alcor Cook 6	6	80	35	5
Alcor Cook 10	10		45	
<b>Support GN 1/1 (530x325 mm)</b>				
Alcor Cook 6	7	70	35	5
Alcor Cook 10	11		45	

# Fours ventilés mixtes **Alcor Cook**



- Evacuation condensats Ø1" (Tenue >90°C)
- ⚡ Alimentation directe par câble 5x4mm<sup>2</sup> (H07RN-F) en attente jusqu'au sol  
**Câble cuivre impératif**
- ▽ Alimentation eau froide Ø3/4" avec robinet d'arrêt
- Evacuation buées Ø45mm



Caractéristiques dimensionnelles et techniques			Alcor Cook 6	Alcor Cook 10
<b>Four</b>				
<b>A</b>	Profondeur	(mm)	890	
<b>B</b>	Profondeur totale porte ouverte	(mm)	1420	
<b>C</b>	Largeur au sol	(mm)	850	
<b>D</b>	Hauteur four	(mm)	890	1170
	Raccordement eau (lavage)	(pouces)	3/4»	
	Raccordement eau adoucie (buée)	(pouces)	3/4»	
	Evacuation	(mm)	40	
	Surface au sol	(m <sup>2</sup> )	0,76	
	Poids total du four	(kg)	105	142
<b>Accessoires</b>				
	Hauteur piètement avec roulettes	(mm)	820	
	Hauteur piètement sans roulettes	(mm)	720	
<b>Caractéristiques énergétiques</b>				
	Puissance de raccordement	(kW)	18	24
	Protection électrique	(A)	32	40
	Température maximale d'utilisation	(°C)	280	
	Température maximale de préchauffe	(°C)	300	
<b>Raccordement à l'eau</b>				
	Pression	(bar)	1,5 - 5	
	Dureté maximale acceptable de l'eau*	(°d)	4	

\* au-delà d'une dureté de 4°d, il est obligatoire d'installer un filtre anticalcaire.

## Fours ventilés mixtes **Alcor Cook**

<b>Lavage automatique</b>	<b>Durée (min)</b>	<b>Eau (L)</b>	<b>Alclean (g)</b>
<b>6 niveaux</b>			
Cycle rapide	20	17	90
Cycle doux	36	26	180
Cycle moyen	52	37	270
Cycle intensif	67	46	360
<b>10 niveaux</b>			
Cycle rapide	20	17	130
Cycle doux	36	26	260
Cycle moyen	52	37	390
Cycle intensif	67	46	520

<b>Emballage Palette (Carton)</b>		<b>Alcor Cook 6</b>	<b>Alcor Cook 10</b>
Largeur	(mm)	915	915
Profondeur	(mm)	1000	1000
Hauteur	(mm)	1045	1330
Poids	(kg)	123	162