

PROJECT	QUANTITY	ITEM NO
---------	----------	---------

# Four combi FlexFusion™ avec fumoir

## Séries Platinum

**FPE 115** Électrique  
FlexiRack® + Fumoir



Contrôle Chef's Touch avec l'application Smokelnside : il suffit d'appuyer et de glisser pour ajouter de la fumée à n'importe quelle recette !

Les fours combinés Henny Penny FlexFusion combinent différentes méthodes de cuisson en un seul équipement avec la possibilité de cuisiner presque tout sur votre menu à la perfection.

Désormais, le combiné FlexFusion Smoker vous permet d'ajouter des saveurs de fumée authentiques à tout ce que vous cuisinez. La boîte à fumée est située à l'extérieur de l'armoire afin que les aliments à l'intérieur puissent être fumés à basse température. Fumez en une seule étape ou dans le cadre d'un programme de cuisson en plusieurs étapes. Et avec FlexiRack®, vous pouvez fumer jusqu'à 70 % de produit en plus en un seul lot. L'unité peut être utilisée immédiatement après WaveClean® sans transfert de saveur.



Le fumoir combiné FPE 115 intègre toutes les fonctionnalités standard des fours combinés FlexFusion Platinum Series FlexiRack à 10 bacs, y compris une sonde de température multi-capteurs et un port USB (voir la fiche technique du FPE 115 pour plus d'informations.)

### Application **Smokelnside**

Ajoutez une véritable saveur de fumée à différentes intensités à n'importe quel programme de cuisson

Autres applications intégrées populaires :

- **PerfectHold**—Passe automatiquement en mode maintien lorsque la cuisson est terminée
- **TimeToServe**—Vous indique quand charger différents éléments pour qu'ils soient prêts en même temps
- **FamilyMix**—Montre quels articles peuvent être cuits ensemble
- **GreenInside**—Affiche la consommation d'énergie et d'eau pour chaque programme de cuisson
- **CombiDoctor**—Exécute l'autodiagnostic du système et affiche les résultats

### Caractéristiques Standard

- Système de contrôle Chef'sTouch™ pour une cuisson automatique ou manuelle facile
  - Écran tactile haute résolution durable de 7 pouces
  - Affichage couleur, assistance vidéo
  - Créez vos propres recettes (jusqu'à 20 étapes chacune) ou sélectionnez parmi 350 programmes de cuisson AutoChef
  - Sélectionnez et utilisez des applications pour la cuisson, le nettoyage, les diagnostics et plus encore
  - Utilisez Smokelnside et choisissez 4 niveaux d'intensité de fumée/saveur
  - Utilisez ClimaSelect Plus pour régler et maintenir les niveaux d'humidité par incréments de 10 % de 0 % à 100 % HR
  - Ajustez les réglages individuels avant ou pendant la cuisson
  - Sonde alimentaire multi-capteurs
  - Température en °F ou °C
  - Choisissez la langue des opérations
- Boîte à fumée ajoutée au dessus du combi
- Tiroir séparé pour charger les copeaux de bois
- Fumage à basse température sans fonction de cuisson combinée
- Aucun transfert de saveur après un cycle de nettoyage
- Support amovible à 10 niveaux avec rails résistants à l'inclinaison
- Glissières transversales pour une meilleure ergonomie
- Génération de vapeur sans chaudière de précision DynaSteam2 avec transfert de chaleur intégré à économie d'énergie
- Ventilateur à inversion automatique à 5 vitesses pour une cuisson rapide et uniforme dans toute l'armoire
- Système d'échappement de vapeur (SES)
- Le moteur puissant à haut rendement utilise jusqu'à 15 % d'énergie en moins
- Joint de porte sur tout le périmètre
- Le verre à triple vitrage permet d'économiser 28 % d'énergie en plus par rapport au système de porte ventilée
- Le système d'autonettoyage WaveClean® amélioré utilise 36 % d'eau en moins
- Tuyau rétractable pour un rinçage rapide et facile de l'intérieur
- Intérieur en acier inoxydable avec coins arrondis
- Extérieur en acier inoxydable de 1 mm
- Port USB pour un téléchargement pratique de programmes, de messages de diagnostic ou de données HACCP

### Options, accessoires\*

- Cartouches de nettoyage deux en un
- Grilles de poulet
- Stands et chariot
- Kit d'emplage

\*Voir les fiches techniques des accessoires séparées pour plus de détails

<input type="checkbox"/> APPROVED	<input type="checkbox"/> APPROVED AS NOTED	<input type="checkbox"/> RESUBMIT
AUTHORIZED SIGNATURE		DATE

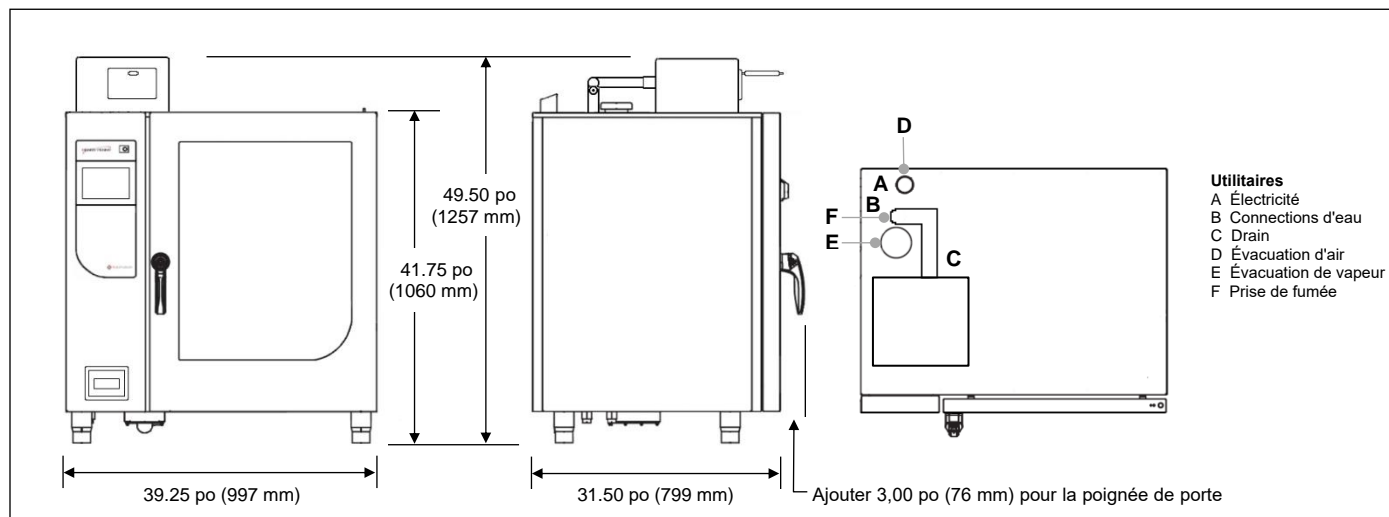


PROJECT	ITEM NO
---------	---------

# Four combi FlexFusion™ avec fumoir

## Séries Platinum

**FPE 115** Électrique  
FlexiRack® + Fumoir



### Dimensions

Hauteur 49.50 po (1257 mm) avec le fumoir  
41.75 po (1060 mm)  
Largeur 39.25 po (997 mm)  
Profondeur 31.50 po (799 mm)

### Emballé

Longueur 43 po (1080 mm)  
Profondeur 38 po (960 mm)  
Hauteur 51 po (1280 mm)  
Volume 48 pi³ (1.3 m³)  
Poids 430 lb (195 kg)

### Dégagement

Gauche 20 po (500 mm) accès aux services  
Droite 2 po (50 mm) flux d'air  
Arrière 2 po (50 mm) flux d'air, utilitaires  
Devant 28 po (700 mm) porte ouverte

### Chaleur (voir aussi Profils des modes de cuisson)

Électrique Température maximale 572°F (300°C)

### Eau

0.75 dans le raccordement d'eau froide standard  
0.75 dans la connexion d'eau douce  
Drain de 2,0 po (50 mm)

### Capacité

- 10 bacs GN 2.5 po (65 mm) transversalement
- 10 bacs et grilles FlexiRack
- 3 supports à poulet standard transversalement, 18 poulets par charge
- 6 supports à poulet demi grandeur FlexiRack, 2 par glissières, 36 poulets par charge

### Boîte à fumée externe

- Intégré à l'unité
- 1 tiroir à copeaux de bois
- Élément chauffant tubulaire

### Profils de mode de cuisson

Vapeur/Humidité  
86-266°F (30-130°C)  
Vapeur à haute et basse température  
Cuisson à convection/chaleur sèche  
86-572°F (30-300°C) électrique  
86-482°F (30-250°C) gaz  
Réduction active d'humidité  
Combinaison/chaleur sèche + humidité  
86-482°F (30-250°C)  
Contrôle manuel ou automatique de l'humidité entre 0 et 100% HR  
Rethermalisation/chaleur sèche + humidité  
86-356°F (30-180°C)  
Fonction spéciale du ventilateur à 5 vitesses, programmes de banquet

### Spécification de l'offre

Fournir un four combi/fumoir FlexFusion Série Platinum modèle FPE 115 électrique conçu pour cuire à la vapeur/humidité, à la convection / chaleur sèche ou à une combinaison de chaleur sèche et humide et pouvant contenir jusqu'à 10 bacs GN pleine grandeur ou 10 bacs ou grilles FlexiRack, sur des glissières amovibles anti basculement.

### L'unité doit comporter:

- Système de contrôle Chefs Touch avec écran tactile capacitif en couleur protégé avec fonctions de cuisson manuelle et automatique, contrôle de l'humidité ClimaSelect Plus et applications préchargées désignées
- Technologie DynaSteam2 sans chaudière avec génération précise d'humidité et échange de chaleur
- Ventilateur à inversion automatique à vitesse variable qui déplace l'air dans des directions alternées pour un chauffage plus uniforme
- Système d'auto-nettoyage automatisé WaveClean®
- Chambre de cuisson en acier inoxydable sans soudure, joint de porte sur tout le périmètre et verre à triple vitrage pour une efficacité énergétique
- Intérieur du four: acier inoxydable 316S11 extérieur de l'armoire : 1 mm d'acier inoxydable

### Électricité

Volts	Phase	Hertz	kW	Amps	Fils
208	3	60	15.9	44.1	3+G
240	3	60	21.0	50.5	3+G

### Certifications



\*Les appareils expédiés sans cordon d'alimentation ni fiche doivent avoir un cordon d'alimentation et une fiche installés sur place par un électricien qualifié.

**Bazinet Taylor**  
4750, rue Bourg, Saint-Laurent, QC H4T 1J2  
T : 514.735.3627 F : 514.735.9860 1.888.829.5672  
275, av. Saint-Sacrement, local 165, QC, QC G1N  
3Y1 T : 418.659.7170 F : 418.659.3682  
www.bazinet-taylor.ca

**HENNY PENNY**  
Engineered to Last