

HORNO MIXTO ELÉCTRICO 6X1/1GN CON SISTEMA DE LAVADO AUTOMÁTICO

Horno mixto con pantalla digital y biblioteca de programas. Función doble nivel de generación de vapor. Ventilador con inversión automática de rotación. Control activo humedad en cocción. Sistema de lavado de triple efecto higienizante, totalmente automático, sin intervención del usuario. Siete programas de lavado. Estructura en acero inox AISI 304, AISI 316L en cámara de cocción.



Lavado con dosificador



<i>Alimentación</i>	electricidad	<i>Apertura puerta</i>	de izquierda a derecha
<i>Capacidad bandejas 60x40 cm</i>	6	<i>Capacidad bandejas GN</i>	6 x 1/1GN
<i>Control Energía</i>	Predisposición para el control a distancia de los picos de potencia	<i>Dosificador automático</i>	sí
<i>Lavado automático</i>	de triple efecto higienizante	<i>Porciones para cocción</i>	n° 85
<i>Productos químicos a utilizar</i>	Detergente y descalcificador líquidos	<i>Sonda cocción</i>	Singlepoint, optional

Características funcionales

- Horno mixto multifunción con mandos y pantalla a LED (7 segmentos).
- Convección de 10°C a 300°C y humedad 0-100% - Mixto de 30°C a 250°C y vapor 10-90% - Vapor de 30°C a 125°C.
- Modalidad de cocción: con selección manual o programable, con 6 programas de 3 fases cada uno (de serie 3 programas de regeneración y 3 programas de cocción, todos modificables).
- Predisposición para accesorio sonda de cocción en el corazón (KSBX11L1).
- Predisposición para accesorio sonda en vacío (KSFMS) - sólo con sonda de cocción en el corazón.
- Predisposición para ahumar con accesorio Smok.
- Selección datos a través manopla, teclas de selección a presión.
- Sistema de lavado automáticos de triple efecto higienizante en la cámara de cocción TAS: este sistema es totalmente automático, sin intervención del usuario, es decir, sin manipulación de materiales específicos ni de productos químicos. Aclarado largo TMC y breve SPLASH. Programa descalcificación.
- Generación de vapor RDC + EVOS con gasto bajo de gestión y doble nivel de generación de vapor DSG.
- Inyección manual vapor.
- Gestión activa ambiente de cocción AOC con sobrepresión.
- Vapor baja temperatura y Vapor sobrecalentado.
- Contrôle actif humidité pendant la cuisson UR2.
- Inversión automática del ventilador AWC, 2 velocidades del ventilador (1 intermitente).
- Control desarrollo temperaturas PTM. Programación °C o °F.
- Función de encendido retardado.
- Botón de restablecimiento de alarmas. Autodiagnóstico con alarmas de mal funcionamiento.
- Enfriamiento y precalentamiento automáticos.
- Predisposición para el control a distancia del corte de picos de potencia.
- Condensación vapores de cocción obteniendo de este modo un enfriamiento automático de la descarga y una baja temperatura de los tubos de conexión del horno.

Características constructivas

- Construcción en acero inox con cámara de cocción abrigada construida en acero AISI 304, con techo y fondo de acero AISI 316L (1,2 mm) y cantos redondeados sin juntas.
- Estructuras porta bandejas en acero redondo cromado AISI 304 útil para bandejas 1/1GN (distancia 66 mm) y 60x40 cm (distancia 42,5 mm) sin rejillas.
- Intercambiador de calor directo, en cámara de cocción, blindado con incoloy 800.

- Ventilador de cocción y generador de vapor en AISI 316L.
- Iluminación halógena de la cámara de cocción.
- Panel de mandos protegido por policarbonato.
- Panel deflectorio entre la cámara de cocción y compartimiento del intercambiador/ventilador con abertura de tipo libro para efectuar el mantenimiento y la limpieza.
- Puerta con posiciones de paradas intermedias a 90° y 130° y con doble cristal templado (6 mm) de cámara de aire abierta y cristal interno-puerta extraíble.
- Aislante térmico en fibra cerámica (3,5 cm) con barrera antirradiación.
- Manejar la rotación en sentido horario y antihorario, conveniente para diestros y zurdos.
- Junta de la puerta, de silicona, de alta resistencia, con doble línea de aislamiento del calor.
- Cubetas de recogida y desagüe de los líquidos de condensación.
- Compartimiento técnico con enfriamiento forzado y con todos los componentes funcionales fácilmente accesible por el lado izquierdo.
- Escape cámara de cocción sifonado antireflujo de líquidos y olores y con enlace a T por enlace ventilado.

Equipamiento de seguridad y aprobaciones

- Protección térmica y termostatos de seguridad, conectados a alarmas, para motor ventilador, cámara de cocción y ficha de control.
- Enfriamiento automático de la cámara de cocción con puerta cerrada.
- Altura inferior o igual a 160 cm desde la última guía superior para bandejas, con bastidor original.
- Microinterruptor de puerta magnético.
- Autodiagnóstico con alarmas de bloqueo de motor, quemador; alarma de falta de agua, gas.
- Interrupción del giro del ventilador con la puerta abierta.

Equipamiento de serie

- Pies de 100 mm de largo, altura regulable, con revestimiento de acero AISI 304.
- Tubo de conexión agua.
- Manual de uso con sugerencias de cocción
- Datos de asistencia técnica.

Datos técnicos

<i>Voltaje</i>	400V 3N~ / 230V 3~ / 50÷60 Hz	<i>Peso neto</i>	114 kg
<i>Peso bruto</i>	134 kg	<i>Potencia eléctrica</i>	12 kW
<i>Dimensiones</i>	92x90,6x78,5 cm	<i>Embalaje</i>	101x97x104 cm