

HORNO MIXTO ELÉCTRICO MULTIFUNCIÓN PLUS 20X1/1GN

Horno mixto con pantalla digital y biblioteca de programas. Programas de ahumar, de Delta T y de Baja Temperatura. Ventilador con autoinversión sentido rotación y 3 velocidad ventilador, de los cuales una estática. Control activo humedad en cocción. Doble nivel de generación de vapor. Funcion ECO por la reducción de gastos durante la cocción y el lavado. Sistema de lavado de doble efecto higienizante, con inserción manual del líquido de limpieza. Dos programas de lavado. Estructura en acero inox AISI 304, AISI 316L en cámara de cocción.



 cocción y lavado



Sistema de lavado automático SC2



Alimentación	electricidad	Capacidad bandajas 60x40 cm	15 - con el accesorio
Capacidad bandajas GN	20 x 1/1GN	Control Energia	Predisposición para el control a distancia de los picos de potencia
Display	Digital a segmentos	Lavado automático	de doble efecto higienizante
Manija puerta	con apertura a la izquierda, incluso con las manos llenas	Porciones para cocción	n° 280
Sonda cocción	Singlepoint, standard		

Características funcionales

- Horno mixto multifunción con mandos y pantalla a LED (7 segmentos).
- Convección de 10°C a 300°C y % de humedad de 0 a 100/ Mixto de 30°C a 250°C y % de vapor de 10 a 90 / Vapor de 30°C a 125°C.
- Modalidades de cocción: selección Manual o bien Programable, 99 programas de 4 fases de los cuál estandar 3 de regeneración, 5 de ahumar, 5 de Baja Temperatura y 1 de Delta T.
- Predisposición para accesorio sonda en vacío (KSFMS) - sólo con sonda de cocción en el corazón.
- Predisposición para ahumar con accesorio Smokerstar (FMSX).
- Selector datos con mando, teclas de selección retroiluminadas táctiles.
- El sistema de lavado SC2 de doble efecto higienizante, después la inserción manual del líquido de limpieza, funciona automáticamente hasta el aclarado y a la desinfección térmica.
- Funcion ECO por la reducción de gastos durante la cocción y el lavado.
- Generación de vapor RDC (patentado) + EVOS con gasto bajo de gestión y doble nivel de generación de vapor DSG.
- Inyección manual vapor.
- Funciones para el control activo de: potencia APM, gestión del ambiente de cocción AOC con sobrepresión, control de la humedad UR2, inversión automática del ventilador AWC, 3 velocidades del ventilador (con Función estática), control desarrollo temperaturas PTM, función doble nivel de generación de vapor (DSG).
- Botón de restablecimiento de alarmas. Autodiagnóstico con alarmas de mal funcionamiento.
- Enfriamiento y precalentamiento automáticos.
- Interfaz para descarga datos HACCP sobre impresora (accesorio).
- Predisposición para el control a distancia del corte de picos de potencia.
- Función de encendido retardado.

Características constructivas

- Construcción en acero inox con cámara de cocción abrigantada construida en acero AISI 304, con techo y fondo de acero AISI 316L (1,2 mm) y cantos redondeados sin juntas.
- Carro roll-in porta rejilla en acero inox AISI 304. Paso 66 mm. N. 20 rejillas 1/1GN. Equipado de 4 ruedas giratorias (2 con frenos).
- Intercambiador de calor directo, en cámara de cocción, blindado con incoloy 800.

- Ventilador de cocción y generador de vapor en AISI 316L.
- Iluminación de la cámara de cocción mediante lámpara halógena.
- Panel de mandos protegido por 5 mm de cristal templado.
- 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.
- Maneta con doble empuñadura, con abertura fácil aún con manos ocupadas.
- 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 con las alarmas correspondientes, para motor del ventilador, cámara de cocción, tarjeta de control y variador de frecuencia.
- Enfriamiento automático de la cámara de cocción con puerta cerrada.
- 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

- Carro roll-in porta rejilla capacidad n. 20 rejillas 1/1GN.
- Patas regulables en altura y recubiertas con acero AISI 304 y con abrazaderas para fijar en el piso los pies de los hornos.
- 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>	305 kg
<i>Peso bruto</i>	340 kg	<i>Potencia eléctrica</i>	34,3 kW
<i>Dimensiones</i>	96,2x93,5x185,5 cm	<i>Embalaje</i>	105x102x217,3 cm