

HORNO MIXTO ELÉCTRICO MULTIFUNCIÓN TOP 20X2/1GN

Horno mixto con cocción automática por pasteurización, ahumar, sous vide, secado, preparar tortas y postres, freír, hervir, browning, abrasador, cocinar en Delta T y Baja Temperatura. Ventilador con autoinversión sentido rotación y 6 velocidad ventilador, de los cuales una estática; sistema de control. Control directo humedad en cocción. Doble nivel de generación de vapor. Librería programas con 150 programas de cocción automáticos y memorizados. Recetas completas con los ingredientes, la preparación, métodos de cocción y consejos para la presentación de la placa, con la fotografía. Programas de Cook & Chill 100% automáticas con BE-1 integrado. Multi-cocción contemporánea con: programas de cocción compatibles, multi-temporizador (20 programación) y el uso de 2 sondas para el corazón. Funcion ECO por la reducción de gastos durante la cocción y el lavado. 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.



Cook&Chill automático



Sistema de lavado 100% automático TAS



<i>Alimentación</i>	electricidad	<i>Apertura puerta</i>	de izquierda a derecha
<i>Capacidad bandejas GN</i>	20 x 2/1 GN - 40 x 1/1 GN	<i>Cocciones automáticas</i>	Si
<i>Cocciones contemporáneas</i>	Automáticas y Multi-timer	<i>Control Energia</i>	Predisposición para el control a distancia de los picos de potencia
<i>Display</i>	Interactivo digital a colores	<i>Lavado automático</i>	de triple efecto higienizante
<i>Manija puerta</i>	con apertura a la izquierda, incluso con las manos llenas	<i>Porciones para cocción</i>	n° 560
<i>Sonda cocción</i>	Multipoint, standard		

Características funcionales

- Horno combinado multifunción con mandos digitales y display gráfico interactivo en color de elevada visibilidad EVC, con interfaz interactiva.
- 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.
- Diversas modalidades de cocción con librería programas automáticos C3, librería procesos de cocción memorizados y programables CF3, funciones CMP, PREFERIDOS y PERSONALIZADOS. Posibilidad de salvar los programas de cocción personalizados en la librería programas pre-cargados o bien con función Salvacocción.
- Funciones de cocción guiadas: Mantenimiento, Delta T, Regeneración, Banqueting, Baja Temperatura, Pasteurización, Ahumar, Vacío, Secado.
- Sonda de cocción al corazón multipunto con densidad progresiva PDP.
- Predisposición para accesorio sonda en vacío (KSFMS) - sólo con sonda de cocción en el corazón.
- Predisposición para ahumar con accesorio Smokerstar (FMSX).
- Predisposición para pasteurizar con un control perfecto (accesorio FMP).
- Selector datos con mando, teclas de selección retroiluminados táctiles.

HORNO MIXTO ELÉCTRICO MULTIFUNCIÓN TOP 20X2/1GN

Hornos Mixtos Multifunción FX

- 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 Función lavado descarga ADC, aclarado largo TMC y breve SPLASH. Programa descalcificación.
- Multicooking para cocción con multitemporizador hasta 20 contenedores, Multieasy para el uso contemporáneo de programas de cocción compatibles, Multicore para el uso contemporáneo de dos sondas al corazón, BE-1 para dirigir en el mismo tiempo el FX y Blitz con programas automáticos integrados de Cook & Chill, ayuda en línea (UMB) para haber el manual del usuario en pantalla.
- Función ECO por la reducción de gastos durante la cocción y el lavado.
- Generación de vapor RDC + 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, humedad DCR, gestión del ambiente de cocción AOC con sobrepresión, inversión automática del ventilador AWC, 6 velocidades del ventilador MFC (con Función estática), control desarrollo temperaturas PTM, función doble nivel de generación de vapor (DSG), función control del tiempo de cocción con precisión al segundo (SBS).
- Botón de restablecimiento de alarmas. Autodiagnóstico con alarmas de mal funcionamiento.
- Enfriamiento y precalentamiento automáticos.
- Descarga-carga datos (HACCP, cocciones,...) con llave USB.
- Predisposición para el control a distancia del corte de picos de potencia.
- Selección de la hora de encendido.

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.
- Carro roll-in porta rejilla en acero inox AISI 304. Paso 66 mm. N. 20 rejillas 2/1GN. 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 2/1GN.
- 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.
- Productos detergentes.

Datos técnicos

<i>Voltaje</i>	400V 3N ~ 50 ÷ 60 Hz	<i>Peso neto</i>	460 kg
<i>Peso bruto</i>	480 kg	<i>Potencia eléctrica</i>	55,5 kW
<i>Dimensiones</i>	122,7x112x185,5 cm	<i>Embalaje</i>	130,5x114x217,3 cm