

HORNO COMBINADO MULTIFUNCIÓN TOP 6xGN 1/1 ELÉCTRICO CON APERTURA DE LA PUERTA A LA DERECHA

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.



HORNO COMBINADO MULTIFUNCIÓN TOP 6xGN 1/1 ELÉCTRICO CON APERTURA DE LA PUERTA A LA DERECHA



Cook&Chill automático



Sistema de lavado 100% automático TAS



Alimentación	electricidad	Apertura puerta	de derecha a izquierda
Capacidad bandajas 60x40 cm	5 - con el accesorio	Capacidad bandajas GN	6 x 1/1GN
Cocciones automáticas	Si	Cocciones contemporáneas	Automáticas y Multi-timer
Control Energia	Predisposición para el control a distancia de los picos de potencia	Display	Interactivo digital a colores
Lavado automático	de triple efecto higienizante	Manija puerta	con apertura a la derecha
Porciones para cocción	n° 85	Sonda cocción	Multipoint, standard

Características funcionales

- Horno combinado multifunción con mandos digitales y display grafico 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 retroiluminadas táctiles.
- 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 abrigantada construida en acero AISI 304, con techo y fondo de acero AISI 316L (1,2 mm) y cantos redondeados sin juntas.
- Estructura porta bandejas desmontable de acero inox AISI 316 electro-abrillantado capaz de recibir contenedores GN y medidas inferiores sin rejilla de enlace (paso bandejas mm 69,5).
- 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.
- 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 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.
- 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

- Soporte para cubetas, extraíble, con capacidad para 6 bandejas GN 1/1.
- 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.
- Productos detergentes.

Opcional y Accesorios

- Inversión de la abertura de la puerta (...R)

Datos técnicos

<i>Voltaje</i>	400V 3N~ / 230V 3~ / 50÷60 Hz	<i>Peso neto</i>	115 kg
<i>Peso bruto</i>	127 kg	<i>Potencia electrica</i>	12 kW
<i>Dimenesiones</i>	92x90,1x78,5 cm	<i>Embalaje</i>	101x96,5x101,6 cm