


FORNO COMBINATO ACT.O GAS 6X1/1 GN CON DOSATORE PER LAVAGGIO AUTOMATICO

Forno misto multifunzione con tecnologia avanzata. Pannello comandi 10", 100% touchscreen, ad alta risoluzione. Pannello di controllo personalizzabile. Ampia libreria di programmi. Sonda al cuore multipoint 5 sensori. Produzione di vapore immediato all'interno di un ambiente in sovrappressione controllato e modulato. Processi di cottura manuali, automatici o memorizzati. Cotture Speciali: Bassa Temperatura, Delta T, Rigenerazione, Banqueting, Mantenimento, Pastorizzazione in barattolo, Sotto-Vuoto ed Essiccazione. Compatibile con accessorio affumicatore SMOK. Doppio senso di rotazione della ventola con 6 velocità. Doppio sistema di lavaggio e decalcificazione automatico della camera di cottura attraverso il dosatore di detergente liquido o con inserimento di micro-granuli Power Pearls. Costruzione in acciaio inox AISI304 e AISI316L per la parte superiore e inferiore della camera di cottura, ventola e reggi-teglie.



FORNO COMBINATO ACT.O GAS 6X1/1 GN CON DOSATORE PER LAVAGGIO AUTOMATICO

 Doppio sistema di lavaggio automatico (detergente liquido e microgranuli)



Alimentazione	Gas	Apertura porta	da sinistra a destra
Capacità teglie 60x40 cm	5 - con accessorio	Capacità teglie gastronomia	6 x 1/1GN
Controllo Energia	Predisposizione per controllo remoto del taglio di potenza	Cotture automatiche	Si
Cotture contemporanee	Automatiche e Multi-timer	Display	Touchscreen capacitivo 10" con scroller
Lavaggio automatico	con pompa di riciclo acqua e detergente ad alto rendimento	Maniglia porta	cerniere a destra e utilizzo maniglia anche a mani impegnate
Porzioni per cottura	n° 85	Prodotti chimici da utilizzare	Detergente e decalcificante liquidi oppure detergente in microgranuli Power Pearls e decalcificante
Sonda di cottura	Multipoint (5 sensori), di serie		

Caratteristiche funzionali

- Forno Combinato Multifunzione con pannello di controllo touchscreen da 10" ad alta definizione.
- Selezione delle funzioni e dei dati a doppia accessibilità: sia con touchscreen, che attraverso manopola ergonomica con conferma a pressione.
- Logica di navigazione delle funzioni di controllo facile e intuitiva.
- Possibilità di configurare i profili utente con livelli di accesso gerarchici: accesso totale o limitato in base alla tipologia dell'operatore. L'amministratore ha una password che gli consente di accedere a tutte le funzioni. Un utente semplice ha accesso limitato alle funzioni assegnategli dall'amministratore.
- Home page personalizzabile per più operatori

- Funzione "agenda settimanale" integrata nel software di controllo, per inserire gli impegni ricorrenti, personali o di lavoro, segnalati sul display del forno allo scadere, con ingresso diretto ai processi di cottura o lavaggio messi in agenda; è possibile programmare la partenza automatica dei processi di cottura e lavaggio.
- Tre modalità di gestione delle cotture. 1. Manuale: l'operatore può impostare fino a 5 fasi di cottura differenti; 2. Memorizzati fino a 18 fasi consecutive: l'operatore seleziona un programma memorizzato ed ha la possibilità di modificarlo; 3. Automatici: il forno propone cicli di cottura per tipologia di alimento e l'operatore può personalizzare il risultato desiderato.
- Le principali modalità di cottura sono: a convezione, a vapore e misto.
- COTTURA CONVEZIONE: da 10 a 300°C, con controllo attivo dell'umidità in cottura da 0 a 100%, con scatti di 5%.
- COTTURA VAPORE: da 30 a 125°C, con tre distinti livelli di generazione vapore adatti al risultato di cottura desiderato.
- COTTURA MISTO: da 30 a 250°C, con controllo attivo dell'umidità in cottura dal 10% al 90%, con scatti di 5%.
- Rilevazione dell'umidità in camera, con valutazione di quella prodotta dagli alimenti in fase di cottura (in modalità convezione e mista) più quella prodotta dal forno (in modalità mista) con sensore brevettato "DCR", installato all'interno della camera di cottura.
- Controllo attivo dell'ambiente di cottura tramite sistema a chiusura bilanciata della camera di cottura "AOC", per una effettiva saturazione in ambiente chiuso nelle cotture a vapore o la gestione attiva dell'evacuazione dei vapori di cottura in eccesso in modalità mista.
- Sistema di generazione vapore "RDC+EVOS" ad alta efficienza con bassi costi di gestione. Produzione istantanea di vapore in un ambiente chiuso a pressione controllata e modulata.
- Funzioni di Cotture Speciali: Mantenimento, Delta T, Rigenerazione, Banqueting, Bassa Temperatura, Pastorizzazione in barattolo, Affumicatura, Sotto-Vuoto ed Essicatura.
- Libreria programmi di cottura: 274 processi nel menu MULTI.ACTO, 105 processi nel menu COTTURE AUTOMATICHE, 77 processi nel menu COTTURE MULTIFASE, 48 processi nel menu COTTURE SPECIALI. Ogni processo di cottura memorizzato include una ricetta scritta e un'immagine della mise en place. Questa funzione si applica anche ai nuovi programmi di cottura inseriti direttamente dall'utente.
- Avviso automatico per manutenzione periodica.
- Funzione MULTI.ACT.O: gestione simultanea di più piatti di differenti cotture compatibili. Ad ogni ciclo di cottura può essere attribuito un nome. La gestione di MULTI-ACTO offre una libreria di 200 processi di cottura pre-memorizzati modificabili classificati in 11 famiglie. Funzione My- Menù per la personalizzazione.
- Funzione MULTI.TIMER (fino a 20 tempi differenti): gestione di cotture contemporanee con la stessa modalità di cottura e tempi differenti.
- Funzione PLUS per aumento potenza in fase di cottura.
- Funzione ECO per una riduzione dei consumi energetici e idrici sia in cottura che in lavaggio.
- Funzione "continua cottura" proposta alla conclusione del processo di cottura che mantiene le impostazioni.
- Iniezione manuale di vapore a tempo (da 1 a 59 secondi).
- Tempo di esecuzione per le cotture da 0 a 24 ore, con la possibilità di controllo del tempo di cottura al secondo.
- Controllo simultaneo della cottura tramite 2 sonde al cuore - (sonda multipoint di serie più una sonda aggiuntiva come accessorio sottovuoto oppure multipoint).
- 6 velocità di impostazione ventola, di cui una in modalità semi-statica. Rotazione alternata della ventola.
- Predisposizione per controllare il forno a distanza - utilizzando la rete prodotta all'interno della struttura dal router - attraverso un software mirror ad alta affidabilità, con riproduzione del display su device (IoT, Android, Windows).
- Predisposizione per comunicazione a distanza tramite collegamento internet (Wi-Fi o Ethernet) – secondo la tecnologia IOT (Internet Of Things) – per inviare e ricevere i dati dal cloud ad accesso sicuro attraverso il portale APO.LINK. L'operatore può visualizzare la cronologia dati di cottura e di lavaggio, i dati HACCP, i parametri di efficienza (KPI), gli allarmi e inviare al forno i programmi di cottura.
- Funzioni di download e upload (programmi cottura, aggiornamenti software, dati HACCP, backup del forno) tramite USB.
- Sistema di lavaggio e decalcificazione automatici ad alta efficienza con ricircolo di acqua e detergente all'interno della camera di cottura (patent pending), del tubo di sfiato e nel vano scambiatore/ventola, con 4 programmi di lavaggio automatico, 2 programmi di decalcificazione automatica e 1 processo di risciacquo.
- Lavaggio efficace, potente ed omogeneo anche con bassa pressione dell'acqua di alimentazione.
- Lavaggio con dosatore automatico di serie per detergente e decalcificante liquidi. In alternativa è possibile l'utilizzo del prodotto in microgranuli POWER PEARLS.
- Possibilità di programmare sul forno un avviso per il lavaggio.
- Tasto reset allarmi. Autodiagnosi con allarmi di malfunzionamento.
- Multilingue.
- Raffreddamento e preriscaldamento automatici.
- Predisposizione per il controllo remoto del taglio di potenza.
- Selezione ora di accensione.

Caratteristiche costruttive

- Costruzione in acciaio inossidabile, con camera di cottura lucidata a specchio, parte superiore e inferiore in AISI 316L (1,2 mm), superficie laterale in AISI 304 e bordi arrotondati senza giunti.
- Struttura reggi-teglie estraibile in acciaio inox AISI 316, elettro-brillantato in grado di accogliere sia le teglie e griglie GN 1/1 che GN 2/3 e GN 1/2 senza griglia di raccordo.
- Profilo delle cremagliere speciale con fori per ottimizzare il lavaggio delle stesse.
- Struttura reggi-teglie facilmente rimovibile con 4 punti di ancoraggio.
- Scambiatore di calore gas indiretto, in camera di cottura, in AISI 301S e AISI 316L. Bruciatori soffiati con grado di ammissione modulabile e controllo fiamma con processore elettronico per autodiagnosi e ripristino automatico.
- Ventola in camera di cottura ad alta efficienza aerodinamica, e generatore di vapore "RDC" in AISI 316L.
- Illuminazione in camera di cottura con luci LED.

