

FORNO COMBINATO 10X1/1GN GAS CON SISTEMA DI LAVAGGIO AUTOMATICO

Forno combinato convezione/vapore con display digitale e libreria programmi. Doppio livello di generazione vapore. Ventola con inversione di rotazione automatica. Controllo attivo umidità in cottura. Sistema di lavaggio a triplo effetto igienizzante e disincrostante totalmente automatico, senza l'intervento dell'operatore. Sette programmi di lavaggio. Struttura in acciaio inox AISI 304, AISI 316L in camera cottura.



Lavaggio 100% automatico TAS



Alimentazione	Gas	Apertura porta	da sinistra a destra
Capacità teglie 60x40 cm	10	Capacità teglie gastronomia	10 x 1/1GN
Controllo Energia	Predisposizione per controllo remoto del taglio di potenza	Dosatore automatico	sì
Lavaggio automatico	a triplo effetto igienizzante	Porzioni per cottura	n° 140
Prodotti chimici da utilizzare	Detergente e disincrostante liquidi	Sonda di cottura	Singlepoint, optional

Caratteristiche funzionali

- Forno combinato multifunzione con comandi digitali, display a LED (7 segmenti) e visualizzazione valori impostati e correnti di cottura.
- Convezione da 10°C a 300°C con umidità 0-100% - Misto da 30°C a 250°C con umidità 10-90% - Vapore da 30°C a 125°C.
- Modalità di cottura: con impostazione Manuale oppure Programmabile, con 6 programmi di 3 fasi ciascuno (di serie 3 programmi di rigenerazione e 3 programmi di cottura - tutti modificabili).
- Predisposizione per accessorio sonda di cottura al cuore single-point (KSBX11L1).
- Predisposizione per accessorio sonda sottovuoto (KSFMS) - solo insieme a sonda di cottura.
- Predisposizione per accessorio affumicatore Smok.
- Selettore dati a manopola, tasti di selezione a pressione.
- Sistema di lavaggio a triplo effetto igienizzante, totalmente automatico in camera di cottura TAS, senza l'intervento dell'operatore ad ogni singolo lavaggio per la manipolazione di componenti ad esso dedicato o di prodotto chimico. Risciacquo lungo TMC e breve SPLASH. Programma di decalcificazione.
- Generatore di vapore RDC + EVOS a basso costo di gestione con doppio livello di generazione vapore DSG.
- Iniezione manuale di vapore.
- Gestione dell'ambiente di cottura AOC con sovrappressione.
- Vapore a bassa temperatura e vapore surriscaldato.
- Controllo attivo dell'umidità UR2.
- Inversione automatica della rotazione della ventola AWC, con 2 velocità ventola (di cui 1 intermittente).
- Controllo adattivo dell'andamento delle temperature PTM. Impostazione °C e °F.
- Funzione partenza posticipata.
- Tasto reset allarmi. Autodiagnosi con allarmi di malfunzionamento.
- Raffreddamento e preriscaldamento automatici.
- Predisposizione per il controllo remoto del taglio di potenza.
- Condensazione vapori di cottura con raffreddamento automatico dello scarico, per mantenere bassa la temperatura dei tubi a valle del forno.

Caratteristiche costruttive

- Costruzione in acciaio inox, con camera di cottura lucidata a specchio, costruita in AISI 304, con cielo e fondo in AISI 316L (1,2 mm) e bordi arrotondati senza fughe.
- Reggiteglie estraibile in tondino in acciaio inox AISI 304 cromato per teglie GN (passo 66 mm) e 60x40 (passo 42,5 mm), senza griglie di raccordo.
- 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 di cottura e generatore di vapore RDC in AISI 316L.
- Illuminazione camera alogena.
- Cruscotto comandi protetto da policarbonato.
- Pannello divisorio fra vano cottura e vano scambiatore/ventola apribile a libro per manutenzione e pulizia.
- Porta con posizioni di arresto intermedie a 90° e 130° e con vetro temprato doppio ad intercapedine aperta e vetro esterno bassoemissivo, vetro interno smontabile.
- Isolante termico in lana di roccia (3,5 cm) con barriera antiradiante.
- Maniglia a rotazione oraria e antioraria, comoda per destri e mancini.
- Guarnizione porta in silicone ad alta resistenza con doppia linea di tenuta al calore.
- Bacinelle integrate per raccolta e scarico condensa.
- Vano tecnico con raffreddamento forzato e con tutti i componenti funzionali facilmente accessibile dal lato sinistro.
- Scarico camera cottura sifonato antiriflusso liquidi/odori e con raccordo a T per allacciamento a valle ventilato.

Dotazioni di sicurezza e certificazioni

- Protezione termica e termostati di sicurezza, collegati a relativi allarmi, per motore ventola, camera cottura e scheda controllo.
- Raffreddamento automatico della camera cottura con porta chiusa.
- Altezza minore o uguale a 160 cm dell'ultima guida superiore per teglia, con telaio originale.
- Micro-porta magnetico.
- Autodiagnosi con allarmi per blocco motore, bruciatore; per assenza alimentazione acqua, gas.
- Interruzione rotazione ventola ad apertura porta.

Dotazioni di serie

- Piedi 100mm h, regolabili in altezza con rivestimento in AISI 304.
- Tubi allacciamento acqua.
- Manuale utente con consigli di cottura.
- Dati assistenza tecnica.

Dati tecnici

<i>Voltaggio</i>	230V 1N~ / 50Hz	<i>Peso netto</i>	160 kg
<i>Peso lordo</i>	185 kg	<i>Potenza elettrica</i>	0,8 kW
<i>Potenza gas</i>	19,5 kW	<i>Dimensioni</i>	92x90,6x103 cm
<i>Imballo</i>	101x97x125 cm		