

FORNO COMBINATO 12X2/1GN ELETTRICO

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 doppio effetto igienizzante, con inserimento manuale del detergente liquido. Struttura in acciaio inox AISI 304, AISI 316L in camera cottura.



Lavaggio automatico SC2



<i>Alimentazione</i>	Electricità	<i>Apertura porta</i>	da sinistra a destra
<i>Capacità teglie gastronomia</i>	12 x 2/1GN - 24 x 1/1GN	<i>Controllo Energia</i>	Predisposizione per controllo remoto del taglio di potenza
<i>Porzioni per cottura</i>	n° 335	<i>Sonda di cottura</i>	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 (KSBX21L1).
- 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.
- Il sistema di lavaggio SC2 a doppio effetto igienizzante, dopo l'inserimento manuale del detergente liquido, agisce automaticamente fino al risciaquo e alla sanificazione termica finale. Programma memorizzato.
- 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 lamiera piegata AISI 316L per teglie GN (passo 66 mm). Possibilità di inserire teglie 60x40 cm (passo 66 mm) con griglie di raccordo G241X.
- Scambiatore di calore diretto, in camera di cottura, corazzato in incoloy 800.
- 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.

Forni Combinati Multifunzione BX
FORNO COMBINATO 12X2/1GN ELETTRICO

- 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; per assenza alimentazione acqua.
- 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>	400V 3N ~ 50 ÷60 Hz	<i>Peso netto</i>	235 kg
<i>Peso lordo</i>	255 kg	<i>Potenza elettrica</i>	27,5 kW
<i>Dimensioni</i>	117,8x109,5x119,5 cm	<i>Imballo</i>	132x118x141 cm