

FORNO COMBI MULTIFUNZIONE PLUS 10X1/1GN ELETTRICO

Forno combinato convezione/vapore con display digitale e libreria programmi. Processi memorizzati per affumicatura, Delta T e Bassa Temperatura. Ventola con inversione di rotazione automatica e 3 velocità, di cui una statica. Controllo attivo umidità in cottura. Doppio livello di generazione vapore. Funzione ECO per riduzione automatica dei consumi durante la cottura e durante il lavaggio. Sistema di lavaggio a doppio effetto igienizzante, con inserimento manuale del detergente liquido. Due programmi di lavaggio. Struttura in acciaio inox AISI 304, AISI 316L in camera cottura.



 in cottura e lavaggio

 Lavaggio automatico SC2



Alimentazione	Elettricità	Capacità teglie 60x40 cm	8 - con accessorio
Capacità teglie gastronomia	10 x 1/1GN	Controllo Energia	Predisposizione per controllo remoto del taglio di potenza
Display	Digitale a segmenti	Lavaggio automatico	a doppio effetto igienizzante
Maniglia porta	con apertura a sinistra, anche a mani impegnate	Porzioni per cottura	n° 140
Sonda di cottura	Singlepoint, standard		

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 e % umidità da 0 a 100 / Misto da 30°C a 250°C e % vapore da 10 a 90 / Vapore da 30°C a 125°C.
- Modalità di cottura: con impostazione Manuale oppure Programmabile, 99 programmi in 4 fasi di cui di serie 7 cotture varie: tre sono di Rigenerazione, cinque sono di Affumicatura, quattro di Bassa Temperatura e uno Delta T.
- Predisposizione per accessorio sonda sottovuoto (KSFMS) - solo insieme a sonda di cottura.
- Predisposizione per accessorio affumicatore Smokerstar (FMSX).
- Selettore dati a manopola, tasti di selezione retroilluminati a sfioramento.
- 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. Due programmi di lavaggio memorizzati.
- Funzione ECO per riduzione dei consumi in cottura e in lavaggio.
- Generatore di vapore RDC (brevettato) + EVOS a basso costo di gestione con doppio livello di generazione vapore DSG.
- Iniezione manuale di vapore.
- Funzioni per il controllo attivo di: gestione dell'ambiente di cottura AOC con sovrappressione, controllo umidità UR2, inversione automatica della ventola AWC, 3 velocità ventola (con funzione statica), controllo andamento temperature PTM, funzione doppio livello di generazione vapore (DSG).
- Tasto reset allarmi. Autodiagnosi con allarmi di malfunzionamento.
- Raffreddamento e preriscaldamento automatici.
- Interfaccia per scarico dati HACCP su stampante (optional).
- Predisposizione per il controllo remoto del taglio di potenza.
- Funzione partenza posticipata.

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 acciaio inox AISI 316 elettro-brillantato in grado di accogliere teglie GN e anche le sottomisure GN senza griglia di raccordo (distanza teglie 66 mm).
- Scambiatore di calore diretto, in camera di cottura, corazzato in incoloy 800.

- Ventola di cottura e generatore di vapore RDC in AISI 316L.
- Illuminazione in camera di cottura con lampada alogena.
- Cruscotto comandi protetto da 5mm di vetro temprato.
- 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 (6 mm) doppio ad intercapedine aperta e vetro interno bassoemissivo, vetro interno smontabile.
- Isolante termico in lana di roccia (3,5 cm) con barriera antiradiante.
- Maniglia a doppia impugnatura, con apertura facilitata anche a mani occupate.
- 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, scheda controllo e inverter.
- 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

- Reggiteglie estraibile capacità teglie 10 x 1/1GN.
- 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~ / 230V 3~ / 50÷60 Hz	<i>Peso netto</i>	155 kg
<i>Peso lordo</i>	167 kg	<i>Potenza elettrica</i>	17,3 kW
<i>Dimensioni</i>	92x90,1x103 cm	<i>Imballo</i>	101x96,5x125,6 cm