

FORNO COMBI MULTIFUNZIONE TOP 20X2/1GN ELETTRICO



Forno combinato convezione/vapore con cottura automatica per pastorizzazione, affumicatura, sous vide, essiccazione, preparare dolci e dessert, friggere, cuocere al vapore, gratinare, rosolare, cuocere in Delta T e a Bassa Temperatura. Ventola con inversione di rotazione automatica e 6 velocità, di cui una statica, con sistema di controllo. Controllo per la lettura diretta dell'umidità in cottura. Doppio livello di generazione vapore. Libreria con 150 programmi di cottura automatici e memorizzati. Ricettario completo con ingredienti, preparazione, modalità di cottura e consigli per la presentazione del piatto, con fotografia. Programmi di Cook&Chill 100% automatico con sistema integrato BE-1. Multicottura contemporanea con: cotture compatibili memorizzate, multitimer (20 tempi) e utilizzo di 2 sonde al cuore. Funzione ECO per riduzione automatica dei consumi durante la cottura e durante il lavaggio. 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.



Cook&Chill automatico



Lavaggio 100% automatico TAS



Alimentazione	Elettricità	Apertura porta	da sinistra a destra
Capacità teglie gastronomia	20 x 2/1GN - 40 x 1/1GN	Controllo Energia	Predisposizione per controllo remoto del taglio di potenza
Cotture automatiche	Si	Cotture contemporanee	Automatiche e Multi-timer
Display	Interattivo digitale a colori	Lavaggio automatico	a triplo effetto igienizzante
Maniglia porta	con apertura a sinistra, anche a mani impegnate	Porzioni per cottura	n° 560
Sonda di cottura	Multipoint, standard		

Caratteristiche funzionali

- Forno Combinato Multifunzione con comandi digitali e display grafico a colori ad alta visibilità EVC, con interfaccia interattiva.
- 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.
- Varie modalità di cottura con libreria Programmi automatici C3, libreria processi di cottura memorizzati e programmabili CF3, funzioni CMP, PREFERITI e PERSONALIZZATI. Possibilità di salvare programmi di cottura personalizzati dalla libreria programmi precaricata oppure con funzione Salvacottura.
- Funzioni di cottura guidate: Mantenimento, Delta T, Rigenerazione, Banqueting, Bassa Temperatura, Pastorizzazione, Affumicatura, Sottovuoto, Essiccazione.
- Sonda di cottura al cuore multi-point a densità progressiva PDP.
- Predisposizione per accessorio sonda sottovuoto (KSFMS) - solo insieme a sonda di cottura.
- Predisposizione per accessorio affumicatore Smokerstar (FMSX).
- Predisposizione per l'accessorio per il controllo avanzato dei processi di pastorizzazione (FMP).
- Selettore dati a manopola, tasti di selezione retroilluminati a sfioramento.
- 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. Lavaggio automatico scarico ADC, risciacquo lungo TMC e breve SPLASH. Programma decalcificazione.

- Multicooking per la cottura contemporanea con un multitimer fino a 20 teglie, Multieasy per l'uso contemporaneo di programmi compatibili di cottura, Multicore per l'uso contemporaneo di due sonde al cuore, BE-1 per gestire contemporaneamente FX e BLITZ con programmi automatici integrati di Cook&Chill, Aiuto in linea (UMB) con l'uso del manuale a video.
- Funzione ECO per riduzione dei consumi in cottura e in lavaggio.
- Generatore di vapore RDC + EVOS a basso costo di gestione con doppio livello di generazione vapore DSG.
- Iniezione manuale di vapore.
- Funzioni per il controllo attivo di: potenza APM, umidità DCR, gestione dell'ambiente di cottura AOC con sovrappressione, inversione automatica della ventola AWC, 6 velocità ventola MFC (con funzione statica), controllo andamento temperature PTM, funzione doppio livello di generazione vapore (DSG), funzione controllo tempo di cottura al secondo (SBS).
- Tasto reset allarmi. Autodiagnosi con allarmi di malfunzionamento.
- Raffreddamento e preriscaldamento automatici.
- Scarico-carico dati (HACCP, cotture, ...) tramite chiavetta USB.
- Predisposizione per il controllo remoto del taglio di potenza.
- Selezione ora di accensione.

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.
- Carrello porta-teglie roll-in in acciaio inox AISI 304 capacità 20x2/1GN. Distanza tra le guide 66 mm. Completo di 4 ruote piroettanti in acciaio inox, di cui 2 con freno.
- 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.
- Cruschetto 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.
- Micro-porta magnetico.
- Autodiagnosi con allarmi per blocco motore; per assenza alimentazione acqua.
- Interruzione rotazione ventola ad apertura porta.

Dotazioni di serie

- Carrello porta-teglie capacità teglie 20 x 2/1GN.
- Piedi regolabili in altezza con rivestimento in AISI 304 e con predisposizione per il fissaggio a terra.
- Tubi allacciamento acqua.
- Manuale utente con consigli di cottura.
- Dati assistenza tecnica.
- Detergenti.

Dati tecnici

<i>Voltaggio</i>	400V 3N ~ 50 ÷60 Hz	<i>Peso netto</i>	460 kg
<i>Peso lordo</i>	480 kg	<i>Potenza elettrica</i>	55,5 kW
<i>Dimensioni</i>	122,7x112x185,5 cm	<i>Imballo</i>	130,5x114x217,3 cm