

FORNO COMBI MULTIFUNZIONE PLUS 8X2/1GN 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 gastronomia	8 x 2/1GN - 16 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° 223	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 risciacquo 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 69,5 mm).
- Scambiatore di calore diretto, in camera di cottura, corazzato in incoloy 800.
- Ventola di cottura e generatore di vapore RDC in AISI 316L.



Angelo Po Grandi Cucine S.p.A. con socio unico - 41012 Carpi (MO) Italy - Strada Statale Romana Sud, 90
web: www.angelopo.com - email: angelopo@angelopo.it

14/09/2021

ANGELO PO

- ### Dotazioni di sicurezza e certificazioni

- ### Dotazioni di serie

- ## Dati tecnici

<i>Voltaggio</i>	400V 3N~ / 230V 3~ / 50÷60 Hz	<i>Peso netto</i>	228 kg
<i>Peso lordo</i>	248 kg	<i>Potenza elettrica</i>	19,8 kW
<i>Dimensioni</i>	117,8x109x93,5 cm	<i>Imballo</i>	114x131,6x115 cm