

FORNO COMBINATO ELETTRICO 6 x GN 2/3

Forno combinato convezione/vapore. Struttura realizzata in acciaio inox con camera di cottura in acciaio inox AISI 304. Reggiteglie Multirail in tondino di acciaio inox AISI 304. Produzione di vapore immediato all'interno di un ambiente in sovrappressione controllato e modulato. Pannello comandi con touchscreen capacitivo, interfaccia LCD da 7", ad alta risoluzione, con funzionalità swipe. Programmabile (300 programmi - fino a 18 fasi di cottura consecutive). Processi di cottura manuali, automatici o memorizzati. Processi speciali preimpostati: Mantenimento, Delta T, Rigenerazione, Bassa Temperatura, Pastorizzazione in barattolo e Vasocottura (con accessorio), Affumicatura, Sotto-Vuoto, Essiccazione e Affumicatura (con accessorio). Sistema di lavaggio automatico della camera di cottura. Sonda al cuore multipoint a 5 sensori in dotazione. Connettibile di serie al portale APO.LINK. Porta USB per download/upload di programmi cottura, aggiornamenti software, dati HACCP, backup del forno, immagini. Apertura della porta da sinistra verso destra.



 SPACESAVER 52cm



<i>Alimentazione</i>	Elettricità	<i>Capacità teglie gastronomia</i>	6 x GN 2/3 h=40 mm
<i>Controllo Energia</i>	Predisposizione per controllo remoto del taglio di potenza	<i>Display</i>	Touchscreen capacitivo 7"
<i>Lavaggio automatico</i>	con detergente ad alto rendimento	<i>Maniglia porta</i>	cerniere a destra, apertura da sinistra a destra
<i>Porzioni per cottura</i>	n° 45	<i>Sonda di cottura</i>	Multipoint (5 sensori) in dotazione

Caratteristiche funzionali

- Forno combinato multifunzione compatto.
- Pannello controllo con touchscreen capacitivo con interfaccia LCD da 7", ad alta risoluzione, con funzionalità swipe. Programmabile (300 programmi - fino a 18 fasi di cottura consecutive). Logica di navigazione delle funzioni di controllo facile e intuitiva. Possibilità di configurare i profili utente con livelli di accesso gerarchici: accesso totale o limitato in base alla tipologia dell'operatore. L'amministratore ha una password che gli consente di accedere a tutte le funzioni.
- Un utente semplice ha accesso limitato alle funzioni assegnategli dall'amministratore. Home page personalizzabile, per accesso diretto a cotture o funzioni desiderate, per più operatori. Funzione "agenda settimanale" integrata nel software di controllo, per inserire gli impegni ricorrenti, personali o di lavoro, segnalati sul display del forno allo scadere, con ingresso diretto ai processi di cottura o lavaggio messi in agenda. Dati HACCP memorizzati e visibili sul display. Multilingue.
- 300 programmi di cottura disponibili in 18 fasi ciascuno (memorizzati e aggiuntivi che possono essere creati dall'utente). Ogni processo di cottura memorizzato include consigli di cottura. Questa funzione si applica anche ai nuovi programmi di cottura inseriti direttamente dall'utente. E' possibile abbinare un'immagine a ogni processo di cottura. Funzione programmi preferiti in homepage.
- Due modalità di gestione delle cotture. 1. Manuale: l'operatore può impostare fino a 18 fasi di cottura differenti; 2. Memorizzati fino a 18 fasi consecutive: l'operatore seleziona un programma memorizzato ed ha la possibilità di modificarlo.
- Le principali modalità di cottura sono: a convezione, a vapore e misto.
- COTTURA CONVEZIONE: da 10 a 300°C, con controllo attivo dell'umidità in cottura da 0 a 100%, con intervalli del 10%.
- COTTURA VAPORE: da 30 a 125°C, con tre distinti livelli di generazione vapore adatti al risultato di cottura desiderato.

- COTTURA MISTO: da 30 a 250°C, con controllo attivo dell'umidità in cottura dal 10% al 90%, con intervalli del 5%.
- Processi di cottura speciali preimpostati: Mantenimento, Delta T, Rigenerazione, Bassa Temperatura, Pastorizzazione in barattolo e Vasocottura (con accessorio), Affumicatura, Sotto-Vuoto, Essicatura e Affumicatura (con accessorio). Funzione "continua cottura" proposta alla conclusione del processo di cottura che mantiene le impostazioni. Tempo di esecuzione per le cotture da 0 a 40 ore, con la possibilità di controllo del tempo di cottura al secondo, funzione infinito. Funzioni di download e upload (programmi cottura, aggiornamenti software, dati HACCP, backup del forno, immagini) tramite porta USB. Tasto reset allarmi. Autodiagnosi con allarmi di malfunzionamento.
 - Partenza posticipata per processo di cottura o autolavaggio.
 - Produzione istantanea di vapore in un ambiente chiuso a pressione controllata e modulata.
 - Funzione ECO per una riduzione dei consumi energetici durante il lavaggio.
 - Iniezione manuale di vapore a tempo (da 5 a 60 secondi).
 - Controllo della cottura tramite sonda al cuore, esterna, multipoint a 5 sensori, in dotazione.
 - 6 velocità di impostazione ventola, di cui una in modalità semi-statica; rotazione alternata; arresto con apertura porta.
 - Porta Ethernet per: connessione IOT al portale APO.LINK per invio-ricezione dati da PC (4.0 compatibile), invio in tempo reale degli allarmi di malfunzionamento, anche al CAT di zona; per connessione intranet con device (smart-phone, tablet, PC) per utilizzo a distanza dell'interfaccia forno con funzione mirroring.
 - Predisposizione per il controllo remoto del taglio di potenza.
 - Connettore sonda al cuore e porta USB posizionate sul fronte macchina.
 - Predisposizione per accessorio affumicatore (SMOK).
 - Predisposizione per l'accessorio di controllo avanzato dei processi di pastorizzazione (FMP) in barattolo, con sonda di cottura al cuore multi-point.
 - Apertura della porta da sinistra verso destra.

Caratteristiche costruttive

- Struttura realizzata in acciaio inossidabile. Camera di cottura con angoli arrotondati, finitura lucida in acciaio inox AISI 304. Isolamento della camera di cottura tramite doppio strato di lana di vetro con spessore max 5 cm.
- Reggiteglie Multirail estraibile in tondino di acciaio inox AISI 304, utile a teglie GN 2/3 e sottomultipli, (11 livelli con passo 27,5 mm). Capacità massima: 6 teglie GN 2/3 h = 40 mm o 4 teglie GN 2/3 h = 65 mm (passo 82,5 mm).
- Riscaldamento camera tramite resistenza elettrica corazzata in Incoloy 800.
- Ventola in camera di cottura ad alta efficienza aerodinamica in acciaio inox AISI 304.
- Illuminazione a LED della camera di cottura.
- Pannello comandi con touchscreen capacitivo protetto da vetro temperato.
- Pannello divisorio fra vano cottura e vano scambiatore apribile "a libro" con sistema di aggancio di facile accesso.
- Porta con 4 posizioni di arresto intermedie fino a 130°, doppio vetro temperato 6+4 mm per la minima dispersione di calore ad intercapedine aperta, vetro interno smontabile per la pulizia, con trattamento bassoemissivo. Guarnizione in silicone ad alta resistenza con doppia linea di tenuta al calore. Maniglia a rotazione oraria e antioraria, comoda per destri e mancini.
- Bacinelle integrate alla porta e alla facciata forno, per la raccolta e scarico condensa, connesse allo scarico del forno.
- Raffreddamento forzato del vano tecnico con filtro dell'aria in poliuretano espanso.
- Scarico camera di cottura sul fondo, sifonato e ventilato con sistema anti-riflusso per liquidi/odori.
- Gestione automatica valvola di sfogo per il controllo del clima di cottura e il risparmio energetico.
- Accessibilità a vano tecnico superiore tramite apertura frontale del pannello comandi e posteriore tramite apertura pannello sul retro.
- Piedini regolabili in altezza (min 100, max 125 mm) coperti da una camicia in AISI304.

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 e altro. Decodifica allarme sul pannello comandi.
- Interruzione rotazione ventola ad apertura porta.
- Grado di protezione IPX4.

Dotazioni di serie

- Sonda di cottura al cuore multi-point a densità progressiva con 5 punti di rilevazione.
- Reggiteglie estraibile.
- Piedini regolabili in altezza (min 100, max 125 mm) coperti da una camicia in AISI304.
- Dati assistenza tecnica.

Optional e Accessori

- Accessori disponibili: telaio base aperto; ruote; kit sovrapposizione con o senza telaio; sonda esterna sottovuoto; kit serbatoio detergente per lavaggio; cappe in appoggio; kit per pastorizzazione (FMP), kit per affumicare (SMOK).
- Opzionale: modello con apertura da destra a sinistra (TT..R).

Dati tecnici

Voltaggio	400V 3N / 230V 3÷1N/ 50÷60 Hz	Peso netto	60 kg
-----------	-------------------------------	------------	-------



TT623



<i>Peso lordo</i>	80 kg	<i>Potenza elettrica</i>	5,5 kW
<i>Dimensioni</i>	51,3x73,2x83,3 cm	<i>Imballo</i>	58x80x104 cm

Forni Combinati Compatti
FORNO COMBINATO ELETTRICO 6 x GN 2/3



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

19/09/2023