



Forno a gas 10 teglie GN 2/1 vapore indiretto con boiler , lavaggio automatico e comandi Touch Screen

Numero di riferimento: **DN21698**

Capacità : **10 x GN 2/1 - 20 x GN 1/1**

Interasse : **mm 70 inch 2.8**

Pasti - Croissant : **n. 150 / 300 - 180 / 300**

Carico max totale: **kg 90 lbs 198.5**

Carico max per teglia : **kg 25**

Dimensioni esterne L x P x H mm : **1072 x 907 x 1055 h**

Alimentazione

Tensione di alimentazione **1N-AC 230 V**

Assorbimento elettrico **A 3,5**

Frequenza **Hz 50/60**

Potenza elettrica totale **kW 0,8**

Interruttore differenziale **RCD cl. B**

Potenza riscaldamento vapore (con generatore di vapore)
kW / kcal 32 / 27520

Potenza riscaldamento camera - **G20 42 / 36120**

MODALITÀ DI UTILIZZO

- AC (Automatic Cooking) sistema automatico di cottura per ricette italiane e internazionali, programma di cottura automatico e presentazione fotografica del piatto.

- AT Smoker per sistema barbecue (optional), con affumicatore a chips esterno.

- Clima Smart - Sistema che gestisce automaticamente il perfetto clima in camera di cottura.
- Modalità Multicooking - Possibilità di cuocere contemporaneamente cibi diversi con tempi di cottura differenti.
- Modalità manuale con tre modalità di cottura ad avvio immediato: convezione da 30°C a 270°C, vapore da 30°C a 130°C, combinato convezione + vapore da 30°C a 270°C.

- Preriscaldamento fino a 300°C.

CONNETTIVITA'

- Grazie all'accesso al Cloud, si può accedere a Connecty.cloud WI-FI o Ethernet.
- Creazione ricette con foto illustrativa.
- Accesso diretto al database di ricette.
- Sincronizzazione dei forni collegati al medesimo account.
- Monitoraggio HACCP continuo anche da remoto tramite portale Connecty.cloud.
- Diagnosi remota tramite portale Connecty.cloud

DOTAZIONI DI CONTROLLO

- Sonda al cuore multipunto fissa, ø 3 mm.
- Blocco profilo utente (funzione specifica per Quick Service Restaurant - QSR).
- Funzione promemoria della pulizia dei filtri dell'aria.
- Monitoraggio e controllo dell'efficienza e manutenzione dell'addolcitore d'acqua esterno (addolcitore optional).
- Illuminazione camera di cottura a led a basso consumo. Visibilità ottimale in tutti i punti della camera di cottura. Luce neutra che non altera i colori originali del prodotto.
- Autodiagnosi di verifica funzionale prima di iniziare l'utilizzo, con segnalazione descrittiva e acustica di eventuali anomalie.
- Programma di SERVICE: Collaudo funzioni scheda elettronica - Visualizzazione sonde di temperatura -

Contatori ore di funzionamento apparecchiatura per tutte le funzioni principali per la manutenzione programmata.

- Possibilità di impostare lo spegnimento del combi al termine del programma di lavaggio automatico.
- Connessione USB per scaricare i dati HACCP, aggiornare il software e caricare/scaricare programmi di cottura.
- Controllo temperatura al cuore del prodotto con sonda a 4 punti di rilevazione.
- Possibilità di scegliere fino a 6 velocità di ventilazione; le prime 3 velocità attivano automaticamente la riduzione di potenza di riscaldamento. Per cotture particolari si può avere la velocità ad intermittenza.
- Accesso facilitato ai parametri utente programmabili, per personalizzare i setting dell'apparecchiatura.
- Condensazione vapori regolata automaticamente.
- Autoreverse (inversione automatica del senso di rotazione della ventola) per una perfetta uniformità di cottura.
- Controllo parallelo temperatura in camera e al cuore.
- Ecospeed Dynamic. Il sistema Ecospeed Dynamic, in base alla quantità e al tipo di prodotto, ottimizza e controlla l'erogazione di energia garantendo sempre la corretta temperatura di cottura evitando oscillazioni e quindi minori consumi di energia, di acqua e calo peso ridotto.
- Green Fine Tuning. Grazie al collaudato sistema di modulazione della fiamma del bruciatore e allo scambiatore ad alta efficienza si evitano sprechi di energia riducendo di conseguenza emissioni nocive.
- Greenvapor. Con il sistema Greenvapor si ottiene una netta riduzione dei consumi di acqua e di energia con il controllo automatico di saturazione di vapore in camera di cottura.

CARATTERISTICHE COSTRUTTIVE

- Porta con chiusura a spinta e maniglia con apertura destra o sinistra.
- Sistema di raffreddamento dell'elettronica a ventilazione forzata con filtro di protezione in acciaio inox a rete microstirata, facilmente asportabile e lavabile anche in lavastoviglie.

- Relè allo stato solido per ottimizzazione e modulazione della potenza.
- Motori compatti a trascinamento magnetico brushless (senza spazzole).
- Bacinella che raccoglie la condensa sottoporta e la convoglia direttamente allo scarico, anche a porta aperta.
- Nuova guarnizione su facciata forno adattativa a coda di rondine con montaggio ad incastro, in gomma silicone resistente al calore e all'invecchiamento, e facilmente sostituibile.
- Camera di cottura in acciaio inox 18/10 AISI 304 spessore 1 mm stampata, con bordi completamente arrotondati ad ampio raggio per un ottimale flusso d'aria e una più facile pulizia.
- Deflettore apribile per una facile operazione di pulizia del vano ventilatore.
- Cerniere porta regolabili per tenuta ottimale.
- Vetro interno con apertura a libro per una facile pulizia e manutenzione.
- Porta con doppio vetro temperato retroventilato, ad intercapedine d'aria e vetro interno termoriflettente per un minore irraggiamento di calore verso l'operatore ed una maggiore efficienza.
- Camera perfettamente liscia e a tenuta stagna.

FUNZIONAMENTO

- Possibilità in qualsiasi momento di visualizzare e modificare la ricetta.
- Raffreddamento rapido con eventuale iniezione d'acqua in camera di cottura.
- Riavvio automatico della cottura nel caso sia avvenuta l'interruzione dell'alimentazione elettrica.
- Funzione Cool Down per il raffreddamento rapido della camera di cottura tramite ventola.
- Avvio di una cottura automatica (AC) <One Touch=>.
- Schermo a colori da 7 pollici LCD capacitivo ad alta definizione, con scelta funzioni <Touch Screen=>.

- Riconoscimento intelligente delle ricette nelle cartelle multilivello.
- Organizzazione delle ricette in categorie con pre-view.
- Interfaccia utente con possibilità di scelta fino a 6 lingue.
- Disponibili 95 ricette. Ogni ricetta è stata testata per garantire un ottimale risultato.

FUNZIONAMENTO A GAS

- Scambiatore di calore ad alto rendimento con camera di espansione in acciaio refrattario.
- Sistema riscaldamento camera di cottura a gas di tipo indiretto con bruciatori premiscelati a fiamma modulante ad aria soffiata, ad alto rendimento.
- Controllo fiamma elettronico e dispositivo di autodiagnosi con ripristino automatico dell'accensione.
- Accensione bruciatori automatica con generatore elettronico di scarica ad alta frequenza.

GENERAZIONE VAPORE - DIRETTO

- Sistema di generazione del vapore di tipo diretto in camera di cottura tramite iniezione d'acqua direttamente sul ventilatore e nebulizzazione sugli elementi riscaldanti. Vantaggio: disponibilità immediata di vapore in camera di cottura.

GENERAZIONE VAPORE - INDIRETTO (CON GENERATORE DI VAPORE)

- Sistema di riscaldamento del generatore di vapore a gas di tipo indiretto con nuovi bruciatori a fiamma modulante ad aria soffiata ad alto rendimento.
- Sistema anticalcare CALOUT di serie che previene la formazione e l'accumulo di calcare nel generatore di vapore.
- Programma per la disincrostazione guidata del generatore di vapore.
- Segnalazione automatica per disincrostazione del generatore di vapore.
- Scarico e lavaggio automatico giornaliero del generatore di vapore, con temperatura dell'acqua al di sotto dei 60°C.

- Preriscaldamento automatico acqua nel generatore di vapore.

- Generatore di vapore in acciaio inox AISI 316 ad alto isolamento termico.

- Riscaldamento generatore di vapore tramite resistenze elettriche corazzate in acciaio inox INCOLOY 800.

DOTAZIONI DI SICUREZZA

- Nel caso di interruzione dell'alimentazione elettrica durante il lavaggio, l'igiene è sempre garantita in quanto il ciclo di lavaggio si riavvia in automatico.

- Altezza massima ripiano ultima teglia 160 cm, utilizzando il supporto specifico del modello.

- Conforme agli standard nazionali ed internazionali per il funzionamento in sicurezza in caso di utilizzo senza presidio diretto da parte dell'operatore - IEC 60335-1 / IEC 60335-2-102 - EN203-1 / EN203-2-2

- Pressostato di sicurezza segnalazione mancanza gas

- Dispositivo elettronico di controllo rilevamento fiamma che interrompe l'afflusso del gas nel caso di spegnimento accidentale della fiamma bruciatori.

- Sistema di raffreddamento dei componenti ventilato, con visualizzazione a controllo elettronico della sovratemperatura.

- Autodiagnosi con visualizzazione intelligente delle anomalie.

- Controllo elettronico per segnalazione mancanza acqua.

- Sensore a controllo elettronico apertura/chiusura porta.

- Termico di sicurezza motore.

- Dispositivo di sicurezza contro la sovrappressione e la depressione in camera di cottura.

- Limitatore temperatura di sicurezza camera di cottura.

PULIZIA E MANUTENZIONE

- Facile pulizia esterna grazie a superfici perfettamente lisce in acciaio inox e vetro, e alla classe di protezione contro i getti d'acqua IPX4.

- Sistema di lavaggio manuale con doccetta esterna (doccetta non inclusa).
- Sistema di lavaggio automatico. Contenitore separato del detergente con dosaggio automatico.
- Sistema anticalcare CALOUT che previene la formazione e l'accumulo di calcare nel generatore di vapore con contenitore separato e dosaggio automatico.
- Accesso facilitato per la manutenzione dell'apparecchiatura dal lato destro.
- 7 programmi di lavaggio automatico, senza necessità della presenza dell'operatore dopo l'avvio: Manuale - Risciacquo - Soft - Hard - Hard Plus - ECO - GRILL.

INSTALLAZIONE E AMBIENTE

- Funzionamento senza l'aggiunta dell'addolcitore d'acqua e decalcificazione (modello con generatore di vapore).
- Certificazione Qualità ISO 9001 / Sicurezza ISO 45001 / Ambiente ISO 14001.
- Percentuale riciclo del prodotto: 90%.
- LCP - Life cycle perspective: consumo di CO2 - 380 Kg CO2 eq/anno - il calcolo è stato eseguito prendendo come riferimento il mod. _E101B (modello con generatore di vapore), ipotizzando un utilizzo tipico del ristorante e considerando 8 ore al giorno per 3,5 giorni alla settimana, per 48 settimane all'anno.
- Imballo riciclabile al 100%.

DOTAZIONE DI SERIE

- Sistema di lavaggio automatico
- Connessione USB
- Connessione Wi-Fi. Compatibile con standard IEEE 802.11g (2,4GHz)

OPTIONAL DA RICHIEDERE ALL'ORDINE

- Supplemento per collegamento a rete Ethernet
- Predisposizione collegamento rapido per affumicatore tramite connettore esterno. Affumicatore incluso

- Trasformatore di isolamento per collegamento bifase/monofase per modelli a gas 2AC 220-240V/1N AC 230V
- Kit Pollogrill Professional - Per kit di sovrapposizione (102 + 062)
- Supplemento per struttura estraibile SBE102 + telaio di inserimento BTL021
- Supplemento per struttura estraibile SBE092 + telaio di inserimento BTL021 - per kit Pollogrill Professional
- Porta con cerniere a destra, dotata di sonda al cuore multipunto con connettore esterno, ø 3 mm
- Predisposizione collegamento rapido per sonda al cuore tramite connettore esterno. Sonda al cuore multipunto ø 3 mm inclusa
- Kit Pollogrill Professional
- Protezione display / comandi
- Camino antivento per modelli a gas - Modelli con generatore di vapore
- Sicurezza apertura porta con doppio scatto
- Camino antivento per modelli a gas - Modelli a vapore diretto
- Supplemento per struttura portapiatti estraibile completa di telaio di inserimento
- Supplemento per paratie portateglie - GN 2/1