



Forno a gas 20 teglie GN 2/1 con carrello estraibile vapore indiretto con boiler, lavaggio automatico e comandi Touch Screen

Numero di riferimento: **DN21700**

Tensione di alimentazione **V - 50 Hz : AC 230**

Potenza elettrica totale **kW : 1,8**

Potenza termica nominale Gas **kW / kcal : 80 / 68.800**

Capacità in teglie : **20 Gn 2/1 oppure 40 Gn 1/1**

Interasse teglie **mm : 63**

Numero di pasti : **300 / 500**

Dimensioni esterne L x P x H **mm : 1290 x 895 x 1810 h**

•AC (Automatic Cooking) sistema automatico di cottura per ricette Internazionali complete di foto presentazione del piatto.

•Cottura manuale con tre modalità di cottura: Convezione da 30°C a 300°C, Vapore da 30°C a 130°C, Combinato Convezione+Vapore da 30°C a 300°C.

•Modalità programmabile - Possibilità di programmare e memorizzare procedimenti di cottura in sequenza automatica (fino a 15 cicli) attribuendo a ciascun programma un nome proprio, una foto ed informazioni sulla ricetta.

•AT-CLIMA® sistema automatico di misurazione e controllo della percentuale di umidità in camera di cottura.

•FAST DRY® sistema di deumidificazione rapida della camera di cottura.

FUNZIONAMENTO

- Display configurabile in base alle esigenze dell'utente portando in primo piano i programmi più utilizzati dall'utente.
- Avvio di una cottura automatica (AC) "one touch".
- Organizzazione delle ricette in cartelle con pre-view attribuendo a ciascuna cartella un nome proprio.
- Riconoscimento intelligente delle ricette nelle cartelle multilivello.
- Schermo a colori da 7 pollici (LCD - TFT), ad alta definizione, capacitivo, con scelta funzioni "Touch Screen".
- Manopola SCROLLER PLUS con funzione di Scroll e di Push per confermare le scelte.

PULIZIA MANUTENZIONE

- Autodiagnosi di verifica funzionale prima di iniziare l'utilizzo dell'attrezzatura, con segnalazione descrittiva e acustica di eventuali anomalie.
- Sistema di lavaggio automatico con serbatoio integrato e dosaggio del detergente automatico (optional).
- Sistema anticalcare CALOUT di serie che previene la formazione e l'accumulo di calcare nel boiler con serbatoio integrato e dosaggio automatico.
- Detergente liquido COMBICLEAN ed anticalcare CALFREE in cartuccia 100% riciclabile.
- Sistema di lavaggio automatico (LM) e sistema anticalcare CALOUT con l'utilizzo del detergente liquido COMBICLEAN e prodotto anticalcare CALFREE.
- Sistema di lavaggio manuale con doccetta.

DOTAZIONI DI CONTROLLO

- Autoreverse (inversione automatica del senso di rotazione della ventola) per una perfetta uniformità di cottura.
- Controllo parallelo temperatura in camera e al cuore,

sistema DELTA T.

- Condensazione vapori regolata automaticamente.
- Accesso facilitato ai parametri utente programmabili, per personalizzare l'apparecchiatura tramite menù utente.
- Avviamento cotture differito nel tempo programmabile.
- 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.
- Controllo temperatura al cuore del prodotto con sonda a 4 punti di rilevazione.
- Collegamento sonda al cuore tramite connettore esterno alla camera di cottura, con possibilità di collegamento rapido sonda ad ago per cottura sottovuoto e piccole pezzature.
- Connessione USB per scaricare i dati HACCP, aggiornare il software e caricare/scaricare programmi di cottura.

COSTRUZIONE

- Protezione contro i getti d'acqua IPX5.
- Camera perfettamente liscia e a tenuta stagna.
- Porta di chiusura con doppio vetro temperato, ad intercapedine d'aria e vetro interno termoriflettente per un minore irraggiamento di calore verso l'operatore ed una maggiore efficienza.
- Vetro interno con apertura a libro per una facile operazione di pulizia.

DOTAZIONE DI SERIE

- SISTEMA DI LAVAGGIO AUTOMATICO LM; IN
DOTAZIONE 1 TANICA DI DETERGENTE DL010, 10 L.



- Sonda al cuore multipunto. Ø 3 mm
- 2 griglie in acciaio inox
- Carrello portateglie