



Forno a gas 10 teglie gn 2/1 vapore indiretto con boiler a convezione ventilato professionale - Comandi Elettromeccanici

Numero di riferimento: **DN21805**

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

Potenza elettrica totale **kW : 1**

Potenza termica nominale Gas **kW / kcal : 40 / 34.400**

Capacità in teglie : **10 Gn 2/1 –20 GN 1/1**

Interasse teglie **mm : 70**

Numero di pasti : **150 / 300**

Dimensioni esterne L x P x H **mm : 1170 x 895 x 1040 h**

MODALITÀ DI COTTURA

- Automatico con oltre 90 programmi di cottura testati e memorizzati, compresi programmi per la rimessa in temperatura su piatto e teglia.
- Programmabile con possibilità di memorizzare 99 programmi di cottura in sequenza automatica (fino a 4 cicli).
- 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.
- Manuale con possibilità di lavorare con 4 cicli in sequenza automatica per le cotture differenziate, e funzioni di: Mantenimento (2 modalità) - Gestione sfiato.
- Cotture con controllo temperatura al cuore (con sonda multipunto o sonda ad ago) (optional).

- 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 alfanumerici ad alta visibilità.

- Tasto dedicato per la gestione di 4 cicli di cottura con led di visualizzazione.

- Tasto di accesso diretto ai programmi di cottura memorizzati e da memorizzare.

- Manopole SCROLLER con funzione di Scroll e di Push per confermare le scelte.

- Preriscaldamento manuale.

DOTAZIONI DI CONTROLLO

- Autoreverse (inversione automatica del senso di rotazione della ventola) per una perfetta uniformità di cottura.

- Condensazione vapori regolata automaticamente.

- Controllo manuale sfiato camera.

- Umidificatore manuale.

- Illuminazione temporizzata.

- 2 velocità di ventilazione (optional), la velocità ridotta attiva la riduzione della potenza di riscaldamento.

- Controllo temperatura al cuore del prodotto con sonda a 4 punti di rilevazione (optional).

- 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 (optional).

- 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, a tenuta stagna.
- Porta di chiusura con doppio vetro temperato, esterno con effetto specchiato, 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.

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.
- Per i modelli 201 / 202 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.

DOTAZIONE DI SERIE

- SISTEMA ANTICALCARE CALOUT PER MODELLI CON BOILER; IN DOTAZIONE PRODOTTO ANTICALCARE
- LAVAGNETTA MEMO PROGRAMMI DI COTTURA, COMPLETA DI PENNARELLO E CANCELLINO
- 2 GRIGLIE IN ACCIAIO INOX