

FORNO COMBINATO ACT.O ELETTRICO 10X1/1 GN

Forno misto multifunzione con tecnologia avanzata. Pannello comandi 10", 100% touchscreen, ad alta risoluzione. Pannello di controllo personalizzabile. Ampia libreria di programmi. Sonda al cuore multipoint 5 sensori. Produzione di vapore immediato all'interno di un ambiente in sovrappressione controllato e modulato. Processi di cottura manuali, automatici o memorizzati. Cotture Speciali: Bassa Temperatura, Delta T, Rigenerazione, Banqueting, Mantenimento, Pastorizzazione in barattolo, Sotto-Vuoto ed Essiccazione. Compatibile con accessorio affumicatore SMOK. Doppio senso di rotazione della ventola con 6 velocità. Sistema di lavaggio e decalcificante automatico della camera di cottura con inserimento di micro-granuli Power Pearls. Costruzione in acciaio inox AISI304 e AISI316L per la parte superiore e inferiore della camera di cottura, ventola e reggi-teghe.



lavaggio automatico



Alimentazione	Elettricità	Capacità teglie 60x40 cm	8 - con accessorio
Capacità teglie gastronomia	10 x 1/1GN	Controllo Energia	Predisposizione per controllo remoto del taglio di potenza
Cotture automatiche	Sì	Cotture contemporanee	Automatiche e Multi-timer
Display	Touchscreen capacitivo 10" con scroller	Lavaggio automatico	con pompa di riciclo acqua e detergente ad alto rendimento
Maniglia porta	cerniere a destra e utilizzo maniglia anche a mani impegnate	Porzioni per cottura	n° 140
Prodotti chimici da utilizzare	Detergente in microgranuli Power Pearls e decalcificante	Sonda di cottura	Multipoint (5 sensori), di serie

Caratteristiche funzionali

- Forno Combinato Multifunzione con pannello di controllo touchscreen da 10" ad alta definizione.
- Selezione delle funzioni e dei dati a doppia accessibilità: sia con touchscreen, che attraverso manopola ergonomica con conferma a pressione.
- Logica di navigazione delle funzioni di controllo facile e intuitiva.
- Possibilità di lavorare con interfaccia personalizzata per più utenti, i cui profili possono avere due gradi di accesso alle funzioni: il grado di administrator, con libero accesso, e il grado di utente semplice, abilitato da un administrator ad usare solo alcune funzioni o processi. Identificazione profilo con password, nome utente e codifica colore.
- Possibilità di personalizzare facilmente l'interfaccia utente (homepage di una o più pagine) selezionando funzioni, processi di cottura e di lavaggio, a seconda dell'utente registrato.
- 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.
- Tre modalità di gestione delle cotture: manuale, con programmi preimpostati in una o più fasi modificabili e automatica, con personalizzazione del risultato desiderato. La cottura manuale può contenere fino a 5 fasi, i programmi preimpostati fino a 18 fasi consecutive.
- 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 scatti di 5%.

- 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 scatti di 5%.
- Rilevazione dell'umidità in camera, con valutazione di quella prodotta dagli alimenti in fase di cottura (in modalità convenzione e mista) più quella prodotta dal forno (in modalità mista) con sensore brevettato "DCR", installato all'interno della camera di cottura.
- Controllo attivo dell'ambiente di cottura tramite sistema a chiusura bilanciata della camera di cottura "AOC", per una effettiva saturazione in ambiente chiuso nelle cotture a vapore o la gestione attiva dell'evacuazione dei vapori di cottura in eccesso in modalità mista.
- Sistema di generazione vapore no-boiler "RDC+EVOS" ad alta efficienza, a basso costo di gestione e ad attivazione immediata, posizionato in pre-camera di cottura.
- Funzioni di Cotture Speciali: Mantenimento, Delta T, Rigenerazione, Banqueting, Bassa Temperatura, Pastorizzazione in barattolo, Affumicatura, Sotto-Vuoto ed Essicatura.
- Libreria con processi di cottura a una o più fasi, memorizzati e programmabili, di cui già 140 pre-impostati di serie più spazio per altri 150, con massimo 18 fasi di cottura diverse tra loro. Ogni processo di cottura di serie è completo di ricetta scritta e fotografia della mise en place, come lo può essere anche ogni nuovo processo di cottura inserito dall'utente tramite USB o Internet.
- Libreria con 150 processi di cottura automatici pre-impostati che facilitano l'utente inesperto nella gestione della cottura, permettendogli di scegliere il risultato desiderato. I parametri personalizzabili sono diversi a seconda dell'alimento in cottura (es. roast beef / grado rosolatura, pastorizzazione / temperatura al cuore, fritti / carico della camera di cottura, ecc...).
- Funzione MULTI ACT.O per la gestione contemporanea su diverse teglie di differenti cotture compatibili, distinte dai rispettivi nomi, con relativa libreria di processi di cottura memorizzati e modificabili. Di serie sono presenti 200 processi in Multi-Acto raggruppati in 11 famiglie, a questi l'utente può aggiungere altri processi personalizzati, da salvare o nelle 11 famiglie già presenti oppure creando la propria famiglia tramite la funzione My- Menu.
- Funzione MULTI.TIMER (fino a 20 timer), per la gestione di cotture contemporanee, con differenti tipi di esecuzione.
- Funzione ECO per ottimizzare i consumi energetici e idrici sia in cottura che in lavaggio.
- Funzione "continua cottura" proposta alla conclusione del processo di cottura che mantiene le impostazioni.
- Iniezione manuale di vapore a tempo (da 1 a 59 secondi).
- Tempo di esecuzione per le cotture da 0 a 24 ore, con la possibilità di controllo del tempo di cottura al secondo.
- Possibilità di cuocere con l'utilizzo di una o due sonde al cuore in contemporanea (1 multi-point di serie più una multi-point accessoria oppure 1 multi-point di serie più 1 sous-vide accessoria), sia in cottura manuale che attraverso le funzioni MULTI ACT.O e MULTI TIMER.
- Impostazione ventola con 5 velocità e 1 posizione statica. Inversione automatica della ventola per maggiore uniformità in cottura.
- Predisposizione per controllare il forno a distanza attraverso un software mirror ad alta affidabilità, con riproduzione su device (iOS, Android, Windows) di tutte le funzionalità.
- Predisposizione per comunicazione a distanza tramite collegamento internet (Wi-Fi o Ethernet) – secondo la tecnologia IOT (Internet Of Things) – per inviare e ricevere i dati dal cloud ad accesso sicuro attraverso l'applicazione mobile compatibile con iOS ed Android. L'operatore può leggere a distanza, in tempo reale, le condizioni di cottura, lavaggio o stand by quando il forno è acceso; in più può leggere i consuntivi dei dati HACCP, lavaggi, consumi e allarmi. Il forno può ricevere, sempre tramite internet, aggiornamenti software e firmware più programmi di cottura.
- Funzioni di download e upload (programmi cottura, aggiornamenti software e dati HACCP) tramite USB.
- Sistema di lavaggio e decalcificazione automatici ad alta efficienza con ricircolo di acqua e detergente all'interno della camera di cottura (patent pending), del tubo di sfiato e nel vano scambiatore/ventola, con 4 programmi di lavaggio automatico, 2 programmi di decalcificazione automatica e 1 processo di risciacquo.
- Lavaggio efficace, potente ed omogeneo anche con bassa pressione dell'acqua di alimentazione.
- Lavaggio automatico di serie con utilizzo del prodotto in microgranuli POWER PEARLS o, tramite accessorio, con detergente liquido.
- Possibilità di programmare sul forno un avviso per il lavaggio.
- Tasto reset allarmi. Autodiagnosi con allarmi di malfunzionamento.
- Multilingue.
- Raffreddamento e preriscaldamento automatici.
- Predisposizione per il controllo remoto del taglio di potenza.
- Selezione ora di accensione.

Caratteristiche costruttive

- Costruzione in acciaio inox, con camera di cottura lucidata a specchio, costruita con cielo e fondo in AISI 316L (1,2 mm), superficie laterale in AISI 304 e bordi arrotondati senza fughe.
- Struttura reggi-teglie estraibile in acciaio inox AISI 316, elettro-brillantato in grado di accogliere sia le teglie e griglie GN 1/1 che GN 2/3 e GN 1/2 senza griglia di raccordo.
- Profilo delle cremagliere speciale con fori per ottimizzare il lavaggio delle stesse.
- Struttura reggi-teglie facilmente rimovibile con 4 punti di ancoraggio.
- Scambiatore di calore diretto, in camera di cottura, corazzato in incoloy 800.
- Ventola in camera di cottura ad alta efficienza aerodinamica, e generatore di vapore "RDC" in AISI 316L.
- Illuminazione in camera di cottura con lampada alogena.
- Pannello comandi con touchscreen capacitivo protetto da vetro temperato di 4 mm.
- Pannello divisorio fra vano cottura e vano scambiatore apribile "a libro" con sistema di aggancio di facile accesso.
- Porta con posizioni di arresto intermedie a 90° e 130°, doppio vetro temprato da 6+6 mm ad intercapedine aperta e vetro interno smontabile con bassoemissivo.
- Camera di cottura completamente isolata con uno strato di 3 cm di lana di roccia dotata di barriera anti-radiante.
- Vano componenti protetto dal calore grazie ad un doppio pannello isolante termico in lana di vetro (2+3 cm).
- Manopola in metallo nichelato.

- Maniglia con finiture nichelate e inserti termoisolanti, a doppia impugnatura, con apertura facilitata anche a mani occupate.
- Guarnizione porta in silicone ad alta resistenza con doppia linea di tenuta al calore.
- Bacinelle integrate alla porta e alla facciata forno, per la raccolta e scarico condensa.
- Vano tecnico con tutti i componenti funzionali facilmente accessibile dal lato sinistro, dotato di raffreddamento forzato, completo di filtro aria in poliuretano espanso, facilmente raggiungibile per pulizia periodica.
- Scarico camera di cottura sifonato, ventilato e antiriflusso per liquidi/odori.
- Predisposizione per installazione connettore seconda sonda di cottura al cuore utilizzabile sia per sonda multi-point che sous-vide.
- 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.
- Sistema di lavaggio con ricircolo composto da vasca di raccolta in AISI 304 e pompa ad alto rendimento.
- Predisposizione per l'accessorio dosatore per l'inserimento automatico dei prodotti chimici liquidi (detergente unico per il lavaggio e, separato, prodotto decalcificante).

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.
- 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 IPX5.

Dotazioni di serie

- Sonda di cottura al cuore multi-point a densità progressiva con 5 punti di rilevazione. Aggancio della sonda, quando non utilizzata, in posizione protetta.
- Reggiteglie estraibile capacità teglie 10 x 1/1GN.
- Piedi 100mm h, regolabili in altezza con rivestimento in AISI 304.
- Dati assistenza tecnica.
- Detergente PowerPearls in bustine.

Dati tecnici

<i>Voltaggio</i>	400V 3N~ / 230V 3~ / 50Hz	<i>Peso netto</i>	163 kg
<i>Peso lordo</i>	175 kg	<i>Potenza elettrica</i>	17 kW
<i>Dimensioni</i>	92x89,5x107,1 cm	<i>Imballo</i>	101x96,5x136 cm