

REV

HORNO MIXTO ELÉCTRICO DE VAPOR DIRECTO

REV 051 S



5 x 1/1 GN

MODALIDAD DE COCCIÓN Y DE FUNCIONAMIENTO

- Convección con CLIMA 30 - 300°C
- Vapor 30 - 130°C (baja temperatura, atmosférico, forzado)
- Mixto convección / vapor con CLIMA 30 - 300°C
- Automático con recetas prememorizadas
- Se pueden programar 99 programas, con 4 ciclos en secuencia automática
- Manual temporizado o con sonda de aguja
- Manual continuo

FUNCIONES PLUS: Mantenimiento - Recuperación de la temperatura

DOTACIONES DE CONTROL

- Pantalla alfanumérica de alta visibilidad
- Tecla para el control de 4 ciclos de cocción con indicador luminoso de visualización
- Tecla de acceso directo a los programas de cocción memorizados y para memorizar
- Manoplas SCROLLER con función de Scroll y de Push para confirmar las elecciones
- Precalentamiento manual
- Auto diagnosis de control funcional antes de iniciar el uso del equipo, con señal descriptiva y acústica de eventuales anomalías
- CLIMA, sistema automático de medición y control del porcentaje de humedad en la cámara de cocción
- Sistema de deshumidificación rápida de la cámara de cocción
- Autoreverse (inversión automática del sentido de rotación del rotor) para una perfecta uniformidad de cocción
- Acceso facilitado a los parámetros programables del usuario, para personalizar el equipo mediante el menú del usuario
- Sistema de lavado automático (opcional)
- Sistema de lavado manual con ducha
- 2 velocidades de ventilación, la velocidad reducida activa la reducción de la potencia de calentamiento
- Control de la temperatura en el corazón del producto con sonda de 4 puntos de detección (opcional)
- Conexión sonda en el corazón mediante conector externo a la cámara de cocción, con posibilidad de conexión rápida de sonda con aguja para cocción al vacío y pequeños tamaños
- Enfriamiento cámara de cocción manual
- Iluminación
- Humidificador
- Control manual de la ventosa de la cámara
- Protección contra los chorros de agua IPX3



- Programa de SERVICE para: Prueba de las funciones ficha electrónica y visualización de sondas de temperatura - Contadores de horas de funcionamiento del equipo para todas las funciones principales para el mantenimiento programado
- Sistema automático para ahorro de energía **ENERGY SAVING**

EQUIPAMIENTO DE SERIE

- Paneles porta parrillas

OPCIONAL - PARA SOLICITAR POR PEDIDO

- Sistema de lavado automático AWS (en dotación 1 bidón de detergente CombiClean - 10 l.)
- Sonda al corazón multipunto - Ø 3 mm.
- Predisposición para conexión de la campana de aspiración
- 2 velocidades de ventilación: normal/reducida
- Suplemento para optimización energética
- Puerta contraria

FABRICACIÓN

- Cámara de cocción en acero inoxidable, con bordes completamente redondeados y amplio radio para facilitar la limpieza
- Aislamiento térmico de la cámara de cocción, espesor de 25 mm
- Compensador de dilatación entre cámara de cocción y fachada
- Puerta de cierre con doble vidrio templado, y espacio de aire interior, con vidrio interno termorefl ejante para una irradiación menor de calor hacia el operador y una mayor eficiencia
- Vidrio interno con bisagra para facilitar la limpieza
- Manija con abertura derecha e izquierda
- Guarnición en la fachada del horno con montaje de encaje, de goma siliconada resistente al calor y al envejecimiento
- Cubeta recoge condensación bajo la puerta con embocadura directa al desagüe
- Deflector que se puede abrir para facilitar la limpieza del pcompartimiento del ventilador

CALENTAMIENTO ELÉCTRICO

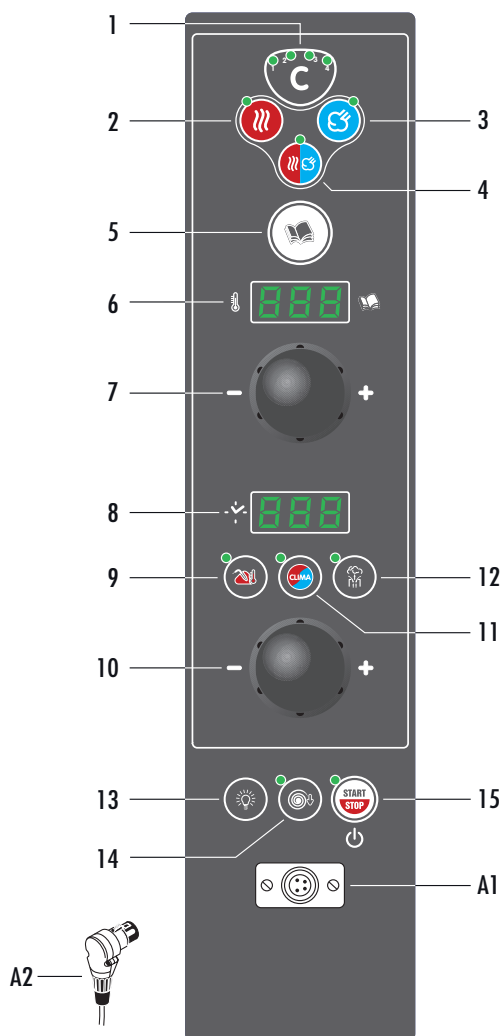
- Calentamiento de la cámara de cocción a través de resistencias eléctricas acorazadas INCOLOY 800

EQUIPO DE SEGURIDAD

- Termostato de seguridad de la cámara de cocción
- Seguridad contra sobrepresión y vacío en la cámara de cocción
- Térmico de seguridad del motor
- Microporta mecánico
- Sistema de enfriamiento de los componentes con visualización y control de temperatura elevada

ACCESORIOS EXTRA

- Sonda al corazón de aguja - Ø 1 mm. (sólo si el horno ya cuenta con sonda al corazón)
 - Kit ducha con tubo flexible inox de 2,5 m. con racords
 - Campana de aspiración, con condensador de aire (se puede usar sólo en hornos ya predispuestos)
 - Bastidor de super posición para instalación de horno con pcampana de aspiración
 - Filtro grasas
 - Soporte base en acero inox
 - Soporte base en acero inox con portabandejas
 - Armarios calientes ventilados de acero inoxidable con mandos electromecánicos dotados de porta-bandejas integrado
 - Portadetergente para soportes RSR y RSP. pCapacidad 2 bidón da 10 l.
 - Carro portadetergente en acero inox - capacidad 2 bidón 10 l.
- *Combiclean - Detergente alcalino para la limpieza del horno (bidón 10 l.)*

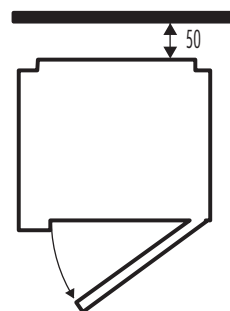
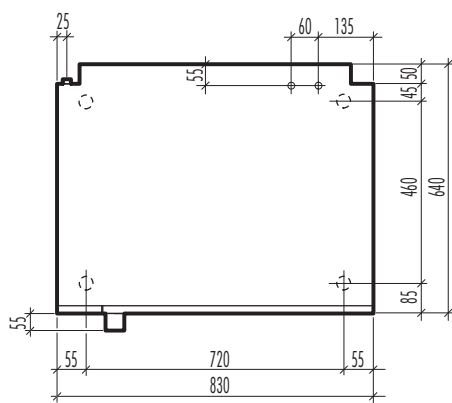
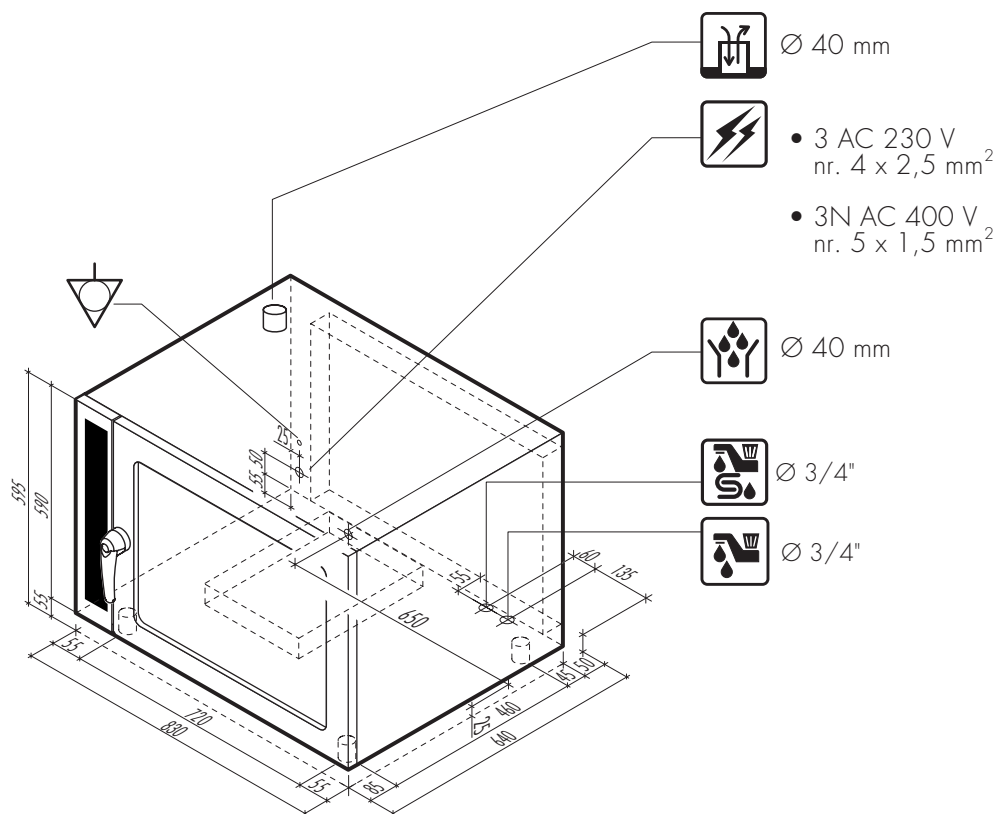


- 1 - Tecla de ciclos de cocción
- 2 - Tecla del modo Convección
- 3 - Tecla del modo Vapor
- 4 - Tecla de modo mixto convección/vapor
- 5 - Tecla de programas de cocción/recetas
- 6 - Pantalla de temperatura de la cámara de cocción y visualización del programa
- 7 - Mando de programación/selección temperatura
- 8 - Pantalla del tiempo de cocción (restante/ programado), temperatura en el corazón del producto (real/programada), humedad
- 9 - Tecla de activación de la cocción con sonda en el corazón del producto
- 10 - Mando de programación/selección del Tiempo/ Temperatura en el corazón del producto
- 11 - Tecla para la activación de la humedad automática (CLIMA) o humidificador manual
- 12 - Tecla de evacuación del vapor de la cámara de cocción
- 13 - Tecla de iluminación de la cámara de cocción
- 14 - Tecla de velocidad reducida
- 15 - Interruptor general - Tecla Start/Stop

- A1 - Conexión de la sonda de aguja
- A2 - Sonda de aguja

DATOS TÉCNICOS		REV 051 S
Dimensiones externas	mm	830 x 640 x 595 h
Dimensiones con embalaje	mm	920 x 740 x 775 h
Peso - Bruto / Neto	Kg	69 / 59
Potencia Eléctrica	kW	7,25
Potencia calentamiento de la cámara	kW	7
Potencia del ventilador	kW	0,2
Tensión de Alimentación	V	3N AC 400 V - 50 Hz

CAPACIDAD (GN)
5 x 1/1 GN
Distancia entre guías (mm)
70 mm



Según la normativa gas CE, cualquier equipamiento tiene que tener predispuesto un sistema de evacuación de gas quemado (Tipo B13 ,B23, A3)

CE IPX 3

Entrada cable de alimentación eléctrica



Tapón desincrustante del calentador



Aspiración de aire



Descarga líquidos



Entrada gas y tipo de rosca



Salida de vapores y dispositivo de seguridad para la depresión de la cámara



Entrada agua normal



Descarga condensación



Chimenea humos



Respiradero vapores de la cámara



Entrada agua suavizada

