

FORNO COMBINATO ELETTRICO A VAPORE DIRETTO

ICEM051



5 x 1/1 GN - 5 x (600 x 400)

Posizione

MODALITÀ DI COTTURA

- Cottura manuale con tre modalità di cottura: Convezione da 50°C a 260°C, Vapore da 50°C a 130°C, Combinato da 50°C a 260°C.

FUNZIONAMENTO

- Pannello comandi a selettori elettromeccanici con spie di controllo funzionamento.

PULIZIA, MANUTENZIONE ORDINARIA

- Sistema di lavaggio manuale con doccetta ad attacco esterno.

DOTAZIONI DI CONTROLLO

- Autoreverse (inversione automatica del senso di rotazione della ventola) per una perfetta uniformità di cottura.
- Sfiato camera manuale.
- Illuminazione camera a led.

CARATTERISTICHE TECNICHE COSTRUTTIVE

- Camera di cottura perfettamente liscia a bordi arrotondati.
- Porta di chiusura con doppio vetro temperato termoriflettente, ad intercapedine d'aria 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.
- Maniglia con apertura destra e sinistra.
- Cerniere porta regolabili per tenuta ottimale.
- Deflettore apribile per una facile operazione di pulizia del vano ventilatore.
- Protezione contro i getti d'acqua IPX4.

RISCALDAMENTO ELETTRICO

- Riscaldamento camera di cottura tramite resistenze elettriche corazzate in acciaio inox INCOLOY 800

DOTAZIONI DI SICUREZZA

- Termostato di sicurezza camera di cottura
- Dispositivo di sicurezza contro la sovrappressione e la depressione in camera di cottura
- Termico di sicurezza motore
- Microporta meccanico



DOTAZIONI DI SERIE

- Paratie portateghe

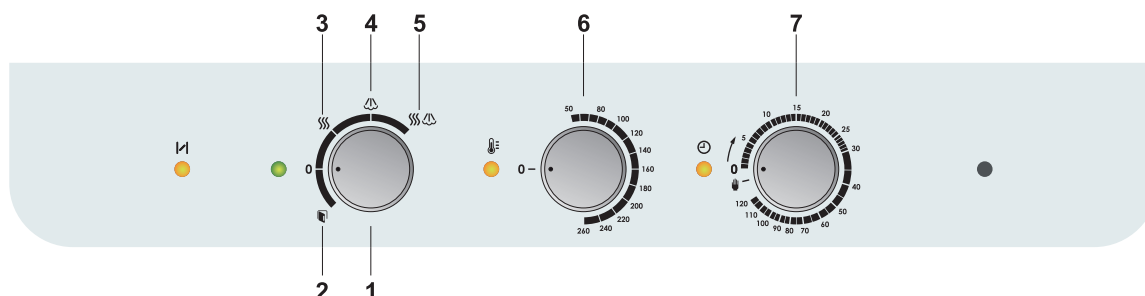
OPTIONAL - DA RICHIEDERE ALL'ORDINE DEL FORNO

- Porta contraria
- Apertura porta con doppio scatto
- Predisposizione per allacciamento cappa di aspirazione
- Supplemento per paratie portateghe versione pasticceria
- Supplemento per ottimizzazione energetica

ACCESSORI EXTRA INSTALLABILI SUCCESSIVAMENTE ALL'ACQUISTO

- Kit per porta contraria
- Doccetta di lavaggio completa di raccordi ed attacchi
- Filtro grassi
- Supporto base in acciaio inox
- Portateghe per supporto
- Cappa di aspirazione con condensatore ad aria - Utilizzabile solo su forni già predisposti
- Coppia paratie 600 x 400 - Versione pasticceria
- Kit ruote per supporti, di cui 2 con freno
- Kit piedini flangiati per supporti, per installazioni navali
- Armadio lievitatore con umidificatore e controlli digitali programmabili - Porte a vetro

COMANDI ELETTROMECCANICI M



- 1 - Interruttore generale e manopola impostazione modalita' di cottura
- 2 - Raffreddamento rapido a porta aperta
- 3 - Modalità convezione
- 4 - Modalità vapore
- 5 - Modalità misto convezione/vapore
- 6 - Manopola impostazione temperatura in camera di cottura
- 7 - Manopola impostazione tempo di cottura

DATI TECNICI

Capacità camera	GN	5 x 1/1	Potenza elettrica totale	kW	7,25
	600 x 400	5	Potenza termica nominale Gas	kW / kcal	- / -
Interasse	mm	70	Potenza riscaldamento camera	kW / kcal	7 / -
Numero di pasti		30 / 80	Potenza riscaldamento vapore	kW / kcal	- / -
Numero di croissant		60 / 80	Potenza ventilatore	kW	0,2
Dimensioni esterne	mm	812 x 725 x 770 h	Tensione di alimentazione	V - 50 Hz	AC 230
Dimensioni imballo	mm	910 x 865 x 900 h			3 AC 230
Peso - Netto / Lordo	kg	74 / 85			3N AC 400

ICEM051

I dati riportati sul presente documento sono da ritenersi non vincolanti. L'azienda si riserva di apportare modifiche in qualsiasi momento senza preavviso



Ingresso gas
e tipo filettatura



Camino fumi



Tappo
disincrostante
del boiler



Sfiato vapori
e sicurezza
depressione camera



Sfiato vapori
della camera



Aspirazione aria



Ingresso
acqua normale



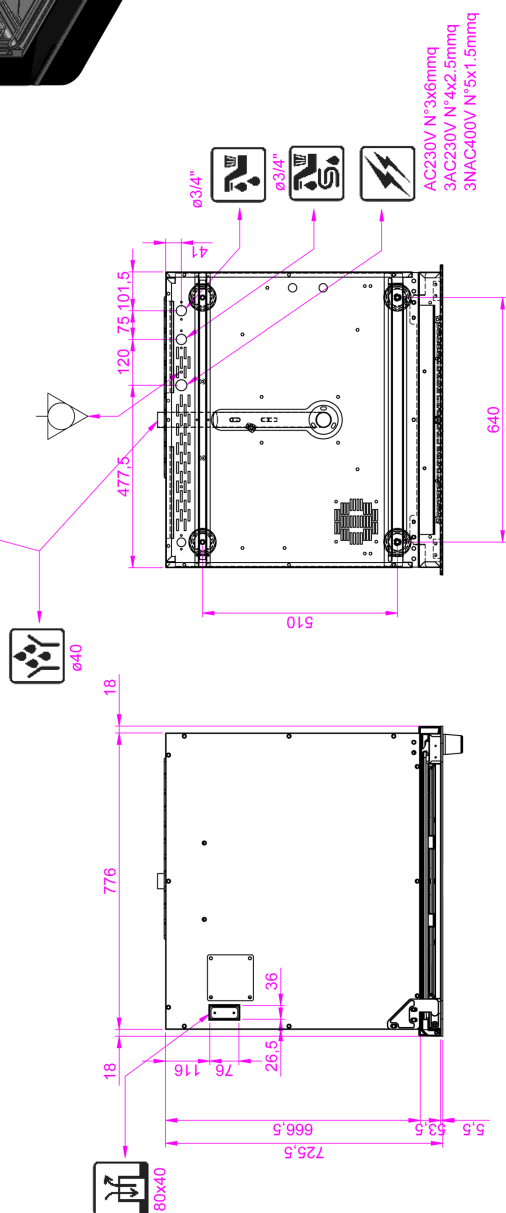
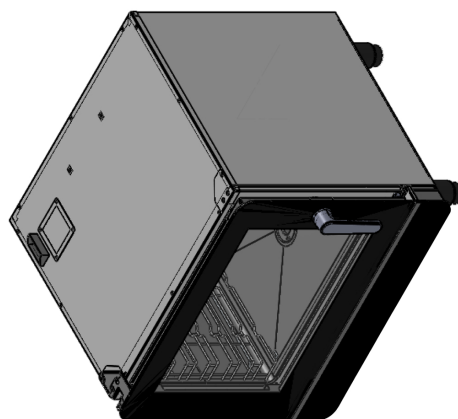
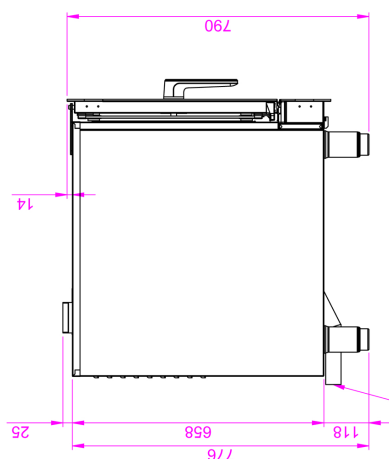
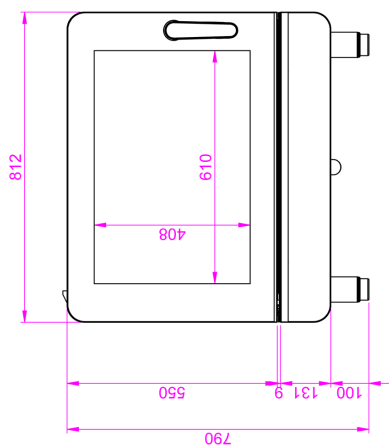
Ingresso
acqua addolcita



Scarico liquidi



Scarico condensa



CE IPX 4

Secondo la normativa CE gas, per ogni apparecchiatura va predisposto idoneo sistema di evacuazione gas combusti (Tipo B13, B23, A3)

