

EPE 156 T

15 x (600 x 400)

06.2009

COSTRUZIONE

- Camera di cottura in acciaio inox 18/10 AISI 304 spessore 1 mm, stampata, di forma trapezoidale, con bordi completamente arrotondati ad ampio raggio per una più facile pulizia (Normative HACCP)
- Camera perfettamente liscia, a tenuta stagna e con saldature senza fughe
- Isolamento termico della camera di cottura, spessore 35 mm
- Compensatore di dilatazione tra camera di cottura e facciata
- Porta di chiusura con doppio vetro temperato, ad intercapedine d'aria, per un minore irraggiamento di calore verso l'operatore
- Vetro interno con apertura a libro per una facile operazione di pulizia
- Porta con sistema di chiusura a tre punti
- Cerniere porta regolabili per tenuta ottimale
- Guarnizione su facciata forno con montaggio ad incastro, in gomma silicone resistente al calore ed all'invecchiamento
- Bacinella che raccoglie la condensa sottoporta e la convoglia direttamente allo scarico
- Defflettore apribile a libro per una facile operazione di pulizia del vano ventilatore
- Cruscotto apribile con sistema di aggancio per facilitare le operazioni di manutenzione
- Scarico camera con salto d'aria integrato
- Doppio attacco per ingresso acqua (normale e addolcita)
- Collegamenti raggruppati sul lato destro
- Componentistica di alta qualità reperibile sul mercato internazionale
- Connettore esterno sonda al cuore (quando presente)

RISCALDAMENTO ELETTRICO

- Riscaldamento camera di cottura tramite resistenze elettriche corazzate in INCOLOY 800
- Economizzatore automatico di energia Energy Saving

DOTAZIONI FUNZIONALI

- Pannello di controllo elettronico con manopola **Scroller**, comandi retroilluminati e pulsanti di servizio per le funzioni manuali, tasto PLUS per l'accesso facilitato a funzioni aggiuntive
- Autodiagnosi di verifica funzionale prima di iniziare l'utilizzo dell'attrezzatura, con segnalazione descrittiva e acustica
- Possibilità di lavorare con 9 cicli in sequenza automatica per le cotture differenziate
- Possibilità di memorizzare oltre 99 programmi di cottura con cicli in sequenza attribuendo al programma stesso un nome proprio
- Ricettario elettronico "RICETTE" contenente programmi di cottura testati dal costruttore immediatamente utilizzabili da operatore
- Possibilità di selezione bassa velocità di ventilazione
- Possibilità di selezione potenza di riscaldamento ridotta
- Controllo temperatura al cuore con sonda a più punti di rilevazione
- Collegamento sonda al cuore tramite connettore esterno alla camera di cottura
- Raffreddamento rapido della camera di cottura con stacco automatico a 50°C, raffreddamento automatico nel programma di cottura tra un ciclo ad alta temperatura e un ciclo a bassa temperatura
- Umidificatore manuale attivabile con pulsante
- Controllo automatico della percentuale di umidità in camera di cottura
- Sfiato camera di cottura per l'evacuazione vapori in eccesso automatizzato,



sistema Fast-Dry

- Illuminazione temporizzata camera di cottura con disattivazione automatica a porta aperta, fissaggio luci alogene antiriflesso su porta facilmente accessibili
 - Condensazione vapori regolata automaticamente
 - Programma di lavaggio CL
 - Timer per l'accensione ritardata dell'apparecchiatura oltre le 24 ore
 - Possibilità di selezionare diverse lingue per la corretta visualizzazione dei messaggi previsti
 - Accesso facilitato (per il cuoco) ai parametri programmabili dedicati, per personalizzare apparecchiatura
 - Autoreverse: distribuzione dell'aria in camera con inversione automatica del senso di rotazione della ventola
 - Collegamento a stampante tramite porta seriale RS 232 per scarico dati HACCP
- Programma di SERVICE per:
- Apprendimento efficienza di riscaldamento apparecchiatura nei modi convezione e vapore utile al tecnico in fase di collaudo
 - Collaudo funzioni scheda elettronica e visualizzazione sonde di temperatura
 - Conteggio ore funzionamento apparecchiatura per manutenzione programmata
- OPTIONAL:** WCS - Programma automatico di pulizia camera di cottura SOFT per lo sporco normale e HARD per lo sporco più resistente per mezzo di braccio di lavaggio ed immissione di detergente

DOTAZIONI DI SICUREZZA

- Termostato di sicurezza camera di cottura
- Dispositivo Sicurezza contro la sovrappressione e la depressione in camera di cottura
- Termico di sicurezza motore
- Microporta magnetico
- Segnalazione mancanza acqua
- Display segnalazione guasti e autodiagnosi
- Sistema di raffreddamento dei componenti con controllo di sovratemperatura visualizzato

DOTAZIONI STANDARD

- Carrello portateglie mod. EKS156 - Capacità 15 x (600 x 400), interasse 92 mm
- Nr. 2 teglie (600 x 400) mod. T32

DOTAZIONI A RICHIESTA / ACCESSORI

- Sonda di temperatura SC
- Sistema di lavaggio automatico WCS (Washing Combi System) KL156
- Doccetta di lavaggio LD25
- Carrello per kit di lavaggio CD002
- Versione marina
- Cappa di aspirazione con condensatore vapori incorporato HKA201
- Carrello portateglie mod. CT186 - Capacità 18 x (600 x 400)
- Armadio lievitatore con umidificatore LV156
- Predisposizione al sistema di ottimizzazione energetica SN
- Collegamento a stampante tramite porta seriale RS 232

DATI TECNICI

EPE 156 T

Dimensioni esterne	mm	1010 x 860 x 1950 h
Peso - Lordo / Netto	Kg	400 / 305
Potenza elettrica totale	kW	31,8
Potenza termica nominale	kW/kcal	- / -
Potenza riscaldamento camera	kW/kcal	30 / -
Potenza riscaldamento vapore	kW/kcal	- / -
Potenza ventilatore	kW	1,8
Tensione di alimentazione		3N AC 400 V - 50 Hz

CAPACITÀ

15 x (600 x 400) - Con carrello portateglie mod. EKS 156 (Di serie)
Interasse 92 mm

18 x (600 x 400) - Con carrello portateglie mod. CT 186 (A richiesta)
Interasse 87 mm

CERTIFICAZIONI  IPX5



VERSIONE T

- Elettronico programmabile con comando Scroller
- Display alfanumerico
- Autodiagnosi
- Doppia velocità
- Autoreverse (distribuzione dell'aria in camera con inversione automatica del senso di rotazione della ventola)
- Illuminazione camera di cottura
- Porta a doppio vetro
- Riduzione di potenza
- Umidificatore con controllo manuale o automatico
- Sfiato automatico con controllo di preapertura

OPTIONAL: sonda al cuore - doccetta - sistema di lavaggio automatico WCS

MODI DI FUNZIONAMENTO

- Automatico con 22 ricette pre-memorizzate, o 99 programmi (di 9 cicli ciascuno) memorizzabili dall'utente
- Cotture manuali in sequenza automatica (fino a 9 cicli)
- Con impostazione manuale tempo generazione o immissione vapore (in camera)
- Con impostazione automatica tempo generazione o immissione vapore (in camera)
- Con impostazione manuale umidità

EPE 156 T



