

FORNO A GAS CONVEZIONE/VAPORE

MG 202 T

Forno misto universale con boiler per cotture a convezione, a vapore oppure miste

COSTRUZIONE

- Costruzione in acciaio inox 18/10 AISI 304 spessore 1 mm
- 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 temprato, 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
- Deflettore apribile a libro per una facile operazione di pulizia del vano ventilatore
- Cruscotto apribile con sistema di aggancio per facilitare le operazioni di manutenzione
- Boiler in acciaio inox AISI 316 ad alto isolamento termico in fibra minerale
- 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
- Doccetta integrata con avvolgitore automatico e rubinetto di chiusura

RISCALDAMENTO GAS

- Riscaldamento camera di cottura e boiler a gas di tipo indiretto tramite **due bruciatori** ad aria soffiata
- Accensione bruciatori automatica a scarica con controllo fiamma elettronico e dispositivo di autodiagnosi con ripristino automatico dell'accensione
- Economizzatore automatico di energia **Energy Saving**
- Scambiatore di calore ad alto rendimento con camera di espansione in acciaio refrattario AISI 310 S
- Valvole gas a doppio stadio

VERSIONE T

Elettronico programmabile con comando Scroller, display alfanumerico, Autoclima, autodiagnosi, doppia velocità, autoreverse (distribuzione dell'aria in camera con inversione automatica del senso di rotazione della ventola), sonda al cuore multipunto, umidificatore e illuminazione camera di cottura.

MODI DI FUNZIONAMENTO

- Convezione con Autoclima 30°C - 300°C
- Vapore 30°C - 130°C (bassa temperatura, atmosferico, forzato)
- Misto convezione vapore con Autoclima 30°C - 300°C
- Rimessa in temperatura con Autoclima 120°C - 140°C
- Sonda al cuore 30°C - 100°C
- Cotture in sequenza automatica (9 cicli)
- Lenta cottura
- Mantenimento caldo con Autoclima
- Finitura del prodotto con tre diverse modalità
- Avviamento ritardato automatico dell'apparecchiatura



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
- Selezione modalità di cottura convezione, vapore, misto con visualizzazione automatica dei preset di temperatura e tempo
- Possibilità di memorizzare oltre 100 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 che attiva la riduzione di potenza di riscaldamento per l'esecuzione programmati di "Lenta cottura"
- Funzioni "Mantenimento a tempo e con sonda al cuore" e "Finitura" per l'ottimizzazione del risultato di cottura
- Controllo temperatura al cuore con sonda a più punti di rilevazione
- Controllo parallelo temperatura in camera e al cuore, sistema **DELTA T**
- 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
- 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, sistema **AUTOCLIMA**
- Sfiato camera di cottura per l'evacuazione vapori in eccesso, automatizzato e programmabile in apertura prima della fine ciclo
- Illuminazione temporizzata camera di cottura con disattivazione automatica a porta aperta, fissaggio luci alogene antiriflesso su porta facilmente accessibili
- Preriscaldamento automatico acqua boiler con possibilità di esclusione funzione per risparmio energia
- Condensazione vapori regolata automaticamente
- Programma di lavaggio "CL"
- Programma per la disincrostazione del boiler "DE"
- Scarico e lavaggio automatico giornaliero del boiler con controllo della temperatura di scarico a 60°C
- Timer per l'accensione ritardata dell'apparecchiatura oltre le 24 ore
- Segnalazione visiva necessità disincrostazione generatore di vapore
- Possibilità di selezionare diverse lingue

