

FORNO A GAS CONVEZIONE/VAPORE

Forno misto universale a vapore diretto
per cotture a convezione,
a vapore oppure miste

MVG 101 P

10 x 1/1 GN

01.09.2008

COSTRUZIONE

- Camera di cottura in acciaio inox 18/10 AISI 304 spessore 1 mm, con bordi completamente arrotondati ad ampio raggio per una più facile pulizia (Normative HACCP)
- Camera perfettamente liscia, a tenuta stagna
- 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
- 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, anche a porta aperta
- Cruscotto apribile con sistema di aggancio per facilitare le operazioni di manutenzione
- Doppio attacco per ingresso acqua (normale e addolcita)
- Collegamenti raggruppati sul lato destro
- Possibilità di utilizzare teglie 600x400 sostituendo le paratie portateghe
- Componentistica di alta qualità reperibile sul mercato internazionale

RISCALDAMENTO GAS

- Riscaldamento camera di cottura a gas di tipo indiretto tramite bruciatore ad aria soffiata
- Accensione bruciatore automatica a scarico 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

DOTAZIONI FUNZIONALI

- Pannello con comandi manuali a controllo elettronico e pulsanti di servizio
- Autodiagnosi di verifica funzionale prima di iniziare l'utilizzo dell'attrezzatura, con segnalazione numerica e acustica
- Programmabile 99 programmi con 9 cicli in sequenza automatica
- 44 ricette prememorizzate (31 ricette nelle versioni senza sonda al cuore)
- Selezione modalità di cottura convezione, vapore, misto con visualizzazione automatica dei preset di temperatura e tempo
- Funzioni "Mantenimento a tempo e con sonda al cuore" per l'ottimizzazione del risultato di cottura
- Controllo temperatura al cuore per mezzo di sonda collegata a connettore esterno alla camera di cottura con possibilità di collegamento rapido sonda ad ago per cottura sottovuoto e piccole pezzature (optional)
- 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 Fast-Dry per l'evacuazione rapida dei vapori in eccesso automatizzato
- Illuminazione temporizzata camera di cottura con disattivazione automatica a porta aperta, fessaggio luci alogene antiriflesso su porta facilmente accessibili
- Condensazione vapori regolata automaticamente
- Autoreverse: distribuzione dell'aria in camera con inversione automatica del senso di rotazione della ventola
- Controllo automatico della saturazione del vapore in camera
- Accesso facilitato per mezzo di pulsanti del pannello di controllo, al programma SERVICE per:
 - Collaudo funzioni scheda elettronica
 - Visualizzazione sonde di temperatura
 - Conteggio ore funzionamento apparecchiatura per manutenzione programmata
- Programma di lavaggio manuale



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
- Dispositivo di rilevamento fiamma che interrompe l'afflusso del gas nel caso di spegnimento accidentale della fiamma bruciatore
- Pressostato di sicurezza segnalazione mancanza gas
- Microporta
- Segnalazione mancanza acqua
- Display segnalazione guasti e autodiagnosi
- Sistema di raffreddamento dei componenti con controllo di sovratemperatura visualizzato

DOTAZIONI STANDARD

- Paratie portateglie
- Nr. 2 griglie 1/1 GN in acciaio inox (mm 530 x 325)

DOTAZIONI A RICHIESTA / ACCESSORI

- Sonda al cuore SC
- Sonda al cuore ad ago per sottovuoto SE002
- Porta contraria PS001
- Versione GPL
- Camino antivento CAV101
- Paratie portateglie 600 x 400 per pasticceria PAA08 - PAA10
- Struttura estraibile SG101
- Carrelli portastruttura CR101
- Filtro grassi FXA10
- Cappa di aspirazione con condensatore vapori incorporato BKA084
- Supporti base ASR10 - ASP10
- Armadi caldi di mantenimento AAC10

- Armadio neutro AAN10
- Doccetta di lavaggio LD25
- Collegamento a stampante tramite porta seriale RS 232

DATI TECNICI

MVG 101 P

Dimensioni esterne	mm	950 x 850 x 1010 h
Peso - Lordo / Netto	Kg	180 / 156
Potenza elettrica totale	kW	1
Potenza termica nominale	kW/kcal	18 / 15480
Potenza riscaldamento camera	kW/kcal	18 / 15480
Potenza riscaldamento vapore	kW/kcal	18 / 15480
Potenza ventilatore	kW	0,55
Tensione di alimentazione		AC 230 V - 50 Hz

CAPACITÀ

10 x 1/1 GN

- Con paratie portateglie: 10 x 1/1 GN, interasse 70 mm
- Con struttura portateglie SG101: 10 x 1/1 GN, interasse 65 mm

VERSIONE P

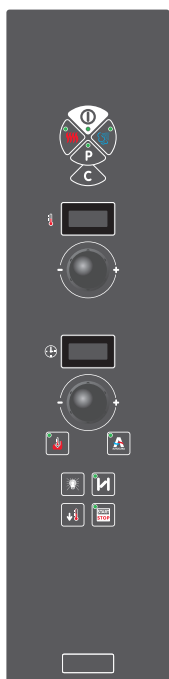
- Comandi manuali a controllo elettronico
- Programmabile 99 programmi con 9 cicli in sequenza automatica, display alfanumerici
- 44 ricette prememorizzate*
- Autoclisma con sfiato automatico
- Sistema di evacuazione rapida dell'umidità
- Autodiagnosi
- Autoreverse (inversione automatica del senso di rotazione della ventola)
- Comandi per: umidificatore, raffreddamento rapido a porta aperta, illuminazione camera di cottura, controllo manuale dello sfiato
- Programma di lavaggio manuale

OPTIONAL: sonda al cuore, doccetta di lavaggio

MODI DI FUNZIONAMENTO

- Convezione con Autoclisma 30 - 300°C
- Vapore 30 - 130°C (bassa temperatura, atmosferico, forzato)
- Misto convezione vapore con Autoclisma 30 - 300°C
- Automatico con 44 ricette prememorizzate*
- Programmabile con cotture in sequenza automatica (fino a 9 cicli)
- Mantenimento caldo con Autoclisma

(*) 31 ricette nelle versioni senza sonda al cuore



MVG 101 P

