

CombiOvation ambach®

FORNO ELETTRICO CONVEZIONE/VAPORE

Ed.0904

EMT 06 D

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, 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
- Maniglia con apertura destra e sinistra
- 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
- 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 304 ad alto isolamento termico in fibra minerale
- Doppio attacco per ingresso acqua (normale e addolcita)
- Collegamenti raggruppati sul lato destro
- Possibilità di utilizzare teglie 600x400 sostituendo le paratie portateglie
- Componentistica di alta qualità reperibile sul mercato internazionale

RISCALDAMENTO ELETTRICO

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



DOTAZIONI FUNZIONALI

Comandi manuali a controllo elettronico • Termostato elettronico 30°C - 300°C • Timer elettronico • Selezione modalità di cottura convezione, vapore, misto e rimessa in temperatura con visualizzazione automatica dei preset di temperatura e tempo • Autodiagnosi di verifica funzionale prima di iniziare l'utilizzo dell'attrezzatura, con segnalazione numerica e acustica

- 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, programmabile con controllo automatico della percentuale di umidità in camera di cottura
- Sfiato camera di cottura per l'evacuazione vapori in eccesso
- Illuminazione temporizzata camera di cottura con disattivazione automatica a porta aperta, fissaggio luci alogene antiriflesso su porta facilmente accessibili
- Preriscaldamento automatico acqua boiler
- 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
- Autoreverse: distribuzione dell'aria in camera con inversione automatica del senso di rotazione della ventola
- Controllo automatico della saturazione del vapore in camera
- Segnalazione visiva necessità disincrostazione generatore di vapore
- 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
 - Conteggio ore funzionamento generatore di vapore

VERSIONE D

Comandi manuali a controllo elettronico. Tasti per scelta modalità di cottura e rimessa in temperatura. Termostato elettronico 30°C - 300°C. Timer elettronico. Autoreverse (distribuzione dell'aria in camera con inversione automatica del senso di rotazione della ventola). Umidificatore, sfiato manuale ed illuminazione camera di cottura.

Optional: sonda temperatura al cuore a controllo elettronico.

MODI DI FUNZIONAMENTO

- Convezione 30°C - 300°C
- Vapore 30°C - 130°C (bassa temperatura, atmosferico, forzato)
- Misto convezione-vapore 30°C - 300°C
- Rimessa in temperatura: programmi preimpostati R1 per rimessa in temperatura su piatto, R2 per rimessa in temperatura su teglia, RP per rimessa in temperatura con impostazione manuale temperatura e tempo
- Optional: Sonda al cuore 30°C - 100°C



DOTAZIONI DI SICUREZZA

- Termostato di sicurezza camera di cottura • Termostato di sicurezza boiler
- Dispositivo Sicurezza contro la sovrappressione e la depressione in camera di cottura • Dispositivo di sicurezza contro la sovrappressione nel boiler
- Termico di sicurezza motore • Microporta magnetico • Controllo livello automatico dell'acqua nel boiler • Segnalazione mancanza acqua con possibilità di continuazione in cottura a convezione • Display segnalazione guasti e autodiagnosi • Sistema di raffreddamento dei componenti con controllo di sovratemperatura visualizzato.

DATI TECNICI

- Tensione di alimentazione e frequenza: **3N AC 400 V - 50 Hz**
- Potenza elettrica totale: **8 kW**
- Potenza riscaldamento camera: **7,5 kW**
- Potenza riscaldamento vapore: **7,5 kW**
- Potenza ventilatore: **0,5 kW**

DIMENSIONI

- (mm) **890 x 825 x 810 h**

CAPACITÀ

- Con paratie portateglie: **6 x 1/1 GN**, interspazio tra i ripiani 70 mm
- Con struttura portateglie **SGT06**: **6 x 1/1 GN**, interspazio tra i ripiani 65 mm
- Con struttura portapiatti **PRT06**: **14 piatti** (Ø 310 mm), interspazio 58 mm

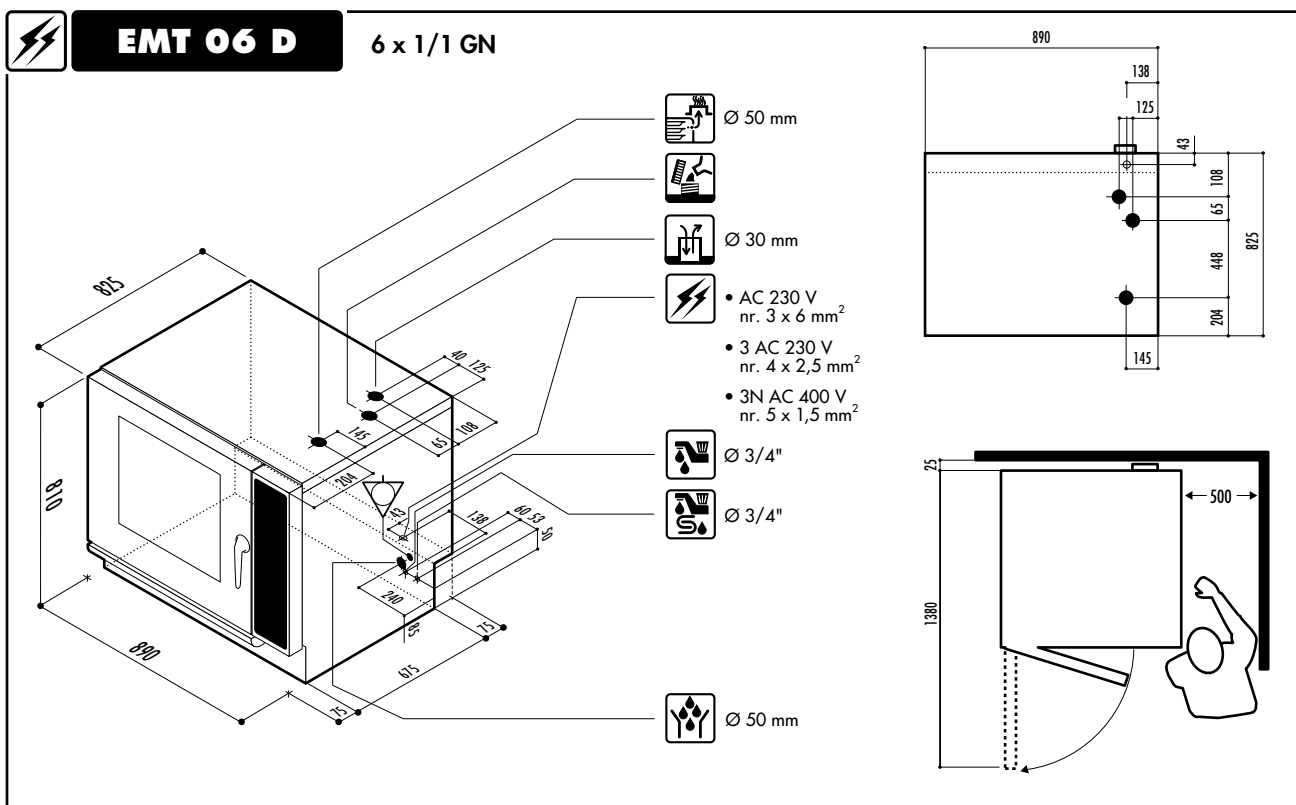
DOTAZIONI STANDARD

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

DOTAZIONI A RICHIESTA / ACCESSORI

- Porta con apertura di sicurezza a doppio scatto
- Porta contraria
- Versione marina
- Paratie portateglie 600 x 400 per pasticceria **PAT06**
- Struttura estraibile **SGT06**
- Struttura portapiatti estraibile **PRT06**
- Copertura termica **CPT06**
- Carrelli portastruttura **CRT06**
- Filtro grassi **FXT06**
- Sonda al cuore ad ago per sottovuoto **SE002**
- Cappa di aspirazione con condensatore vapori incorporato **KAT06**
- Supporti base **SRT06 - SPT06**
- Armadi caldi di mantenimento **ACT06 - MAT06**
- Armadio neutro **ANT06**
- Kit doccia **LD25**
- Predisposizione al sistema di ottimizzazione energetica **SN**
- Collegamento a stampante tramite porta seriale RS 232

CERTIFICAZIONI IPX 5



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