Gastrosteam

FORNO ELETTRICO CONVEZIONE/VAPORE

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

GEM T20 T

10 x 2/1 GN - 20 x 1/1 GN 0707 - Rev. 02

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 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 • 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 • 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 • Riscaldamento boiler 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 • 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 automatizzato, per l'evacuazione rapida dei vapori in eccesso • Illuminazione temporizzata camera di cottura con disattivazione automatica a porta aperta, fissaggio luci alogene antiriflesso su porta facilmente accessibili • Preriscaldo 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 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 • Controllo automatico della saturazione del vapore in camera • Collegamento a stampante tramite porta seriale RS 232

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 • Conteggio ore funzionamento generatore di vapore

OPTIONAL: Possibilità di programmazione remota e registrazione dei dati di cottura tramite collegamento a un pc (normativa HACCP) • 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 • Termostato di sicurezza boiler • Dispositivo Sicurezza contro la sovrapressione e la depressione in camera di cottura • Dispositivo di sicurezza contro la sovrapressione nel boiler • Termico di sicurezza motore • Microporta magnetico • Controllo livello automatico dell'acqua nel boiler • 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 2/1 GN in acciaio inox (mm 530 x 650)

DOTAZIONI A RICHIESTA / ACCESSORI

- Sistema di lavaggio automatico WCS (Washing Combi System) KLT20
- Carrello per kit di lavaggio CD002
- Porta con apertura di sicurezza a doppio scatto
- Porta contraria PST01
- Versione marina
- Struttura estraibile SGT20
- Struttura portapiatti estraibile PRT20
- Copertura termica CPT20
- Carrelli portastruttura CRT20
- Filtro grassi FXT20
- Sonda al cuore ad ago per sottovuoto SE005
- Cappa di aspirazione con condensatore vapori incorporato HKA102
- Supporti base SRT20 - SPT20
- Supporto porta detergente KDT20
- Armadi caldi di mantenimento ACT20 - MAT20
- Armadio neutro ANT20
- Predisposizione al sistema di ottimizzazione energetica SN

DATI TECNICI

Dimensioni esterne	mm	1170 x 895 x 1090 h
Peso	Kg	-
Potenza elettrica totale	kW	31
Potenza termica nominale	kW/kcal	- / -
Potenza riscaldamento camera	kW/kcal	30 / -
Potenza riscaldamento vapore	kW/kcal	30 / -
Potenza ventilatore	kW	1
Tensione di alimentazione		3N AC 400 V - 50 Hz

CAPACITÀ

10 x 2/1 GN - 20 x 1/1 GN

- Con paratie portateglie: 20 x 1/1 GN o 10 x 2/1 GN, interasse 70 mm
- Con struttura portateglie SGT20: 20 x 1/1 GN o 10 x 2/1 GN, interasse 65 mm
- Con struttura portapiatti PRT20: 49 piatti (Ø 310 mm), interasse 68 mm

VERSIONE T

Elettronico programmabile con comando Scroller, cotture automatiche ACC, display alfanumerico, Autoclima con sfiato automatico, autodiagnosi, doppia velocità, autoreverse (distribuzione dell'aria in camera con inversione automatica del senso di rotazione della ventola), sonda al cuore multipunto, funzioni Plus, umidifi catore e illuminazione camera di cottura.

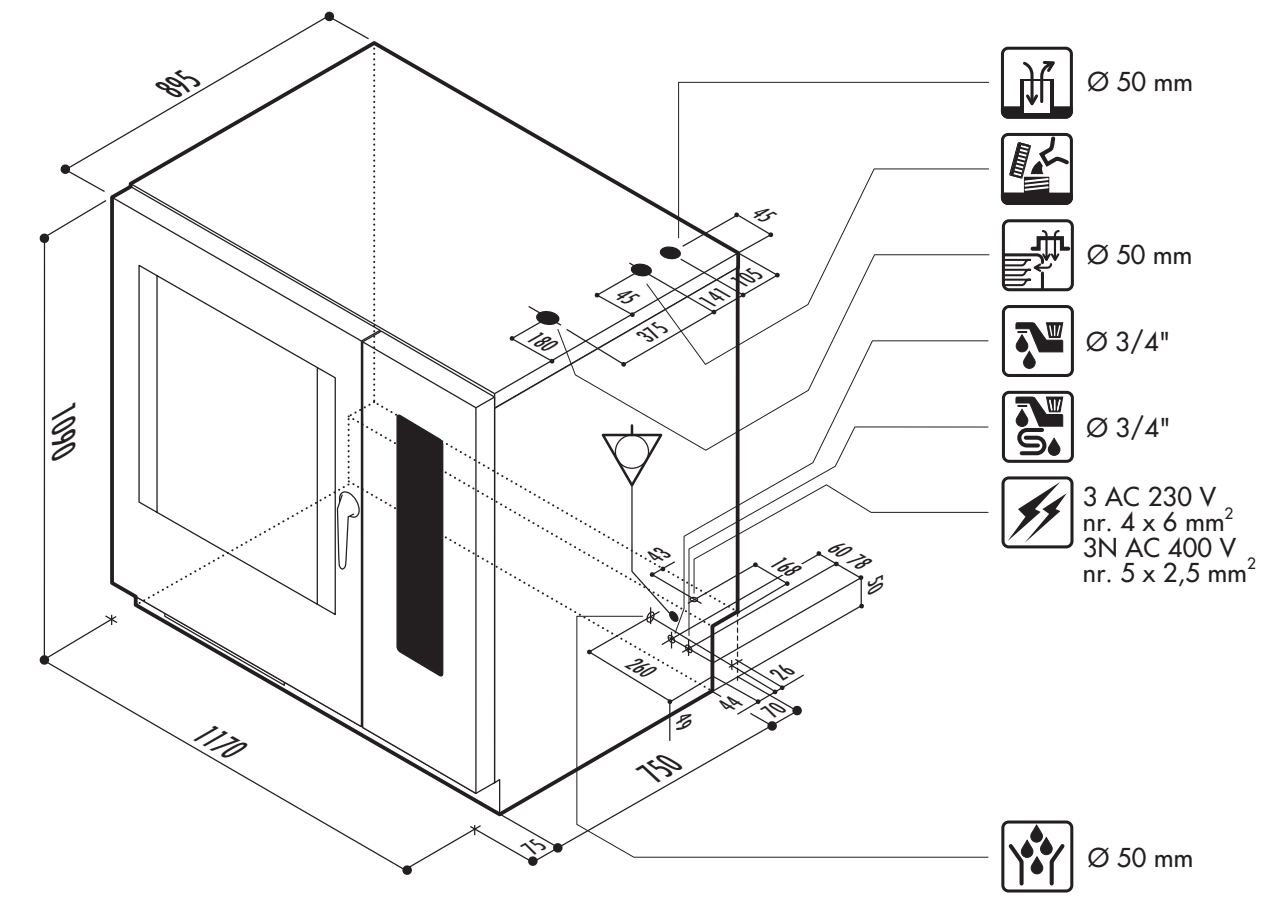
OPTIONAL: doccetta, sistema di lavaggio automatico WCS (Washing Combi System)

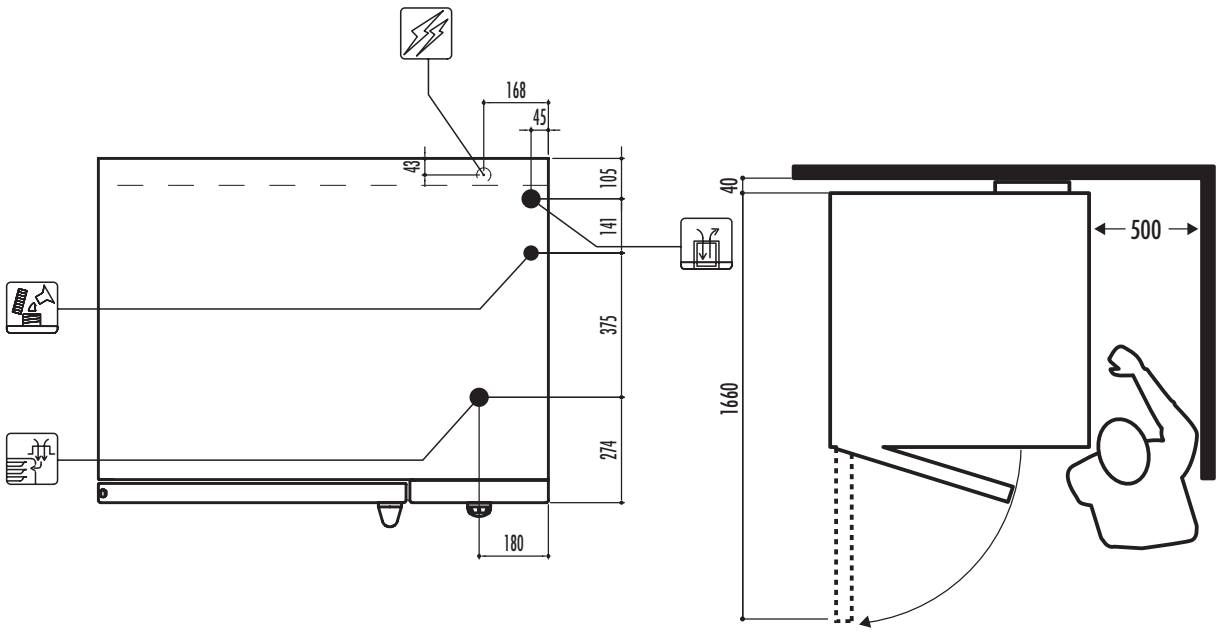
MODI DI FUNZIONAMENTO

- 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
- ACC - Automatic Creative Cooking, 65 programmi di cottura automatica
- 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

I dati riportati sul presente documento sono da ritenersi non vincolanti. L'azienda si riserva di apportare modifiche tecniche in qualsiasi momento. The specifications shown in this document are to be considered not binding. The company reserves the right to make technical changes at any moment. Die auf dieser Unterlage angegebenen technischen Daten sind als unverbindlich anzusehen. Die Firma behält sich das Recht vor zu jeder zeit technische Änderungen vorzunehmen. Les données techniques sur ce document ne doivent pas être considérées contraignantes. La société se réserve le droit d'apporter des modifications techniques à tout moment. Los datos tecnicos indicados en el presente catálogo no son vinculantes. La empresa se reserva el derecho de efectuar modificationes sin previo aviso.

GEM T20 T





I dati riportati sul presente documento sono da ritenersi non vincolanti. L'azienda si riserva di apportare modifiche tecniche in qualsiasi momento. The specifications shown in this document are to be considered not binding. The company reserves the right to make technical changes at any moment. Die auf dieser Unterlage angegebenen technischen Daten sind als unverbindlich anzusehen. Die Firma behält sich das Recht vor zu jeder zeit technische Änderungen vorzunehmen. Les données techniques sur ce document ne doivent pas être considérées contraignantes. La société se réserve le droit d'apporter des modifications techniques à tout moment. Los datos tecnicos indicados en el presente catalogo no son vinculantes. La empresa se reserva el derecho de efectuar modificationes sin previo aviso.