

Gastrosteam

FORNO ELETTRICO CONVEZIONE/VAPORE

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

GEM T40 P

20 x 2/1 GN - 40 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
- 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
- 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 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
- 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 91 programmi di cottura con cicli in sequenza
- 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 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
- Preriscaldamento automatico acqua boiler
- Condensazione vapori regolata automaticamente
- 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 disinquinazione boiler
- 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 boiler
- Programma per la disinquinazione del boiler
- Programma di lavaggio manuale
- 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
- 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
- Display segnalazione guasti e autodiagnosi
- Sistema di raffreddamento dei componenti con controllo di sovratemperatura visualizzato

DOTAZIONI STANDARD

- Struttura carellata HKS202
- 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) KLT40
- Doccetta di lavaggio LD25
- Carrello per kit di lavaggio CD002
- Versione marina
- Struttura carellata portapiatti HKP202
- Copertura termica CPT40
- Filtro grassi FXT40
- Sonda di temperatura SC
- Sonda al cuore ad ago per sottovuoto SE002
- Armadio caldo di mantenimento
- Predisposizione al sistema di ottimizzazione energetica SN
- Collegamento a stampante tramite porta seriale RS 232

DATI TECNICI

Dimensioni esterne	mm	1290 x 895 x 1950 h
Peso	Kg	-
Potenza elettrica totale	kW	61,8
Potenza termica nominale	kW/kcal	- / -
Potenza riscaldamento camera	kW/kcal	60 / -
Potenza riscaldamento vapore	kW/kcal	60 / -
Potenza ventilatore	kW	1,8
Tensione di alimentazione		3N AC 400 V - 50 Hz

CAPACITÀ

20 x 2/1 GN - 40 x 1/1 GN

- 20 x 2/1 GN o 40 x 1/1 GN con struttura carellata HKS202, interasse 67 mm
- Con struttura carellata portapiatti HKP202: 100 piatti (Ø 310 mm) interasse 68 mm

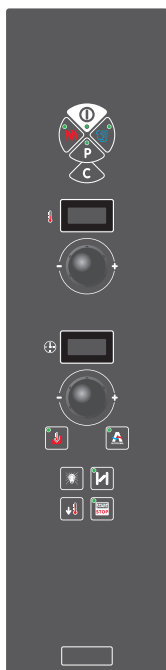
VERSIONE P

Comandi manuali a controllo elettronico, possibilità di memorizzare 91 programmi di cottura con 9 cicli in sequenza automatica, display numerici, Autoclisma con sfiato automatico Fast-Dry, autodiagnosi, autoreverse (distribuzione dell'aria in camera con inversione automatica del senso di rotazione della ventola), umidificatore e illuminazione camera di cottura.

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

MODI DI FUNZIONAMENTO

- Convezione con Autoclisma 30°C - 300°C
- Vapore 30°C - 130°C (bassa temperatura, atmosferico, forzato)
- Misto convezione vapore con Autoclisma 30°C - 300°C
- Rimessa in temperatura con Autoclisma 120°C - 140°C
- Cotture in sequenza automatica
- Mantenimento caldo con Autoclisma



GEM T40 P

