Gastromix

FORNO ELETTRICO CONVEZIONE/VAPORE

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

GEV T06 P

6 x 1/1 GN

0707 - Rev. 02

COSTRUZIONE

• 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 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 • 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 • 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 • 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 • 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 • Dispositivo Sicurezza contro la sovrapressione e la depressione in camera di cottura • Termico di sicurezza motore • Microporta magnetico • 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

- Sistema di lavaggio automatico WCS (Washing Combi System) KLT06
- Doccetta di lavaggio LD25
- Carrello per kit di lavaggio CD002
- Porta con apertura di sicurezza a doppio scatto
- Porta contraria PST01
- Versione marina
- Struttura estraibile SGT06
- Struttura portapiatti estraibile PRT06
- Copertura termica CPT06
- Carrelli portastruttura CRT06
- Filtro grassi FXT06
- Sonda di temperatura SC
- Sonda al cuore ad ago per sottovuoto SE002
- Cappa di aspirazione con condensatore vapori incorporato GKAT06
- Supporti base SRT06 - SPT06
- Supporto porta detergente KDT06
- Armadi caldi di mantenimento ACT06 - MAT06
- Armadio neutro ANT06
- Predisposizione al sistema di ottimizzazione energetica SN
- Collegamento a stampante tramite porta seriale RS 232

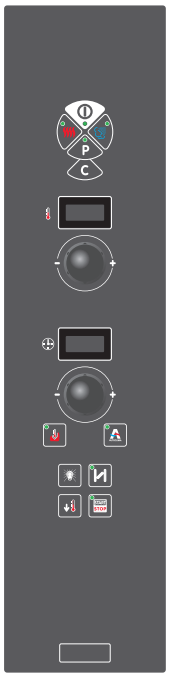
DATI TECNICI

Dimensioni esterne	mm	890 x 825 x 810 h
Peso	Kg	-
Potenza elettrica totale	kW	8
Potenza termica nominale	kW/kcal	- / -
Potenza riscaldamento camera	kW/kcal	7,5 / -
Potenza riscaldamento vapore	kW/kcal	7,5 / -
Potenza ventilatore	kW	0,5
Tensione di alimentazione		3N AC 400 V - 50 Hz

CAPACITÀ

6 x 1/1 GN

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



VERSIONE P

Comandi manuali a controllo elettronico, possibilità di memorizzare 91 programmi di cottura con 9 cicli in sequenza automatica, display numerici, Autoclima 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.

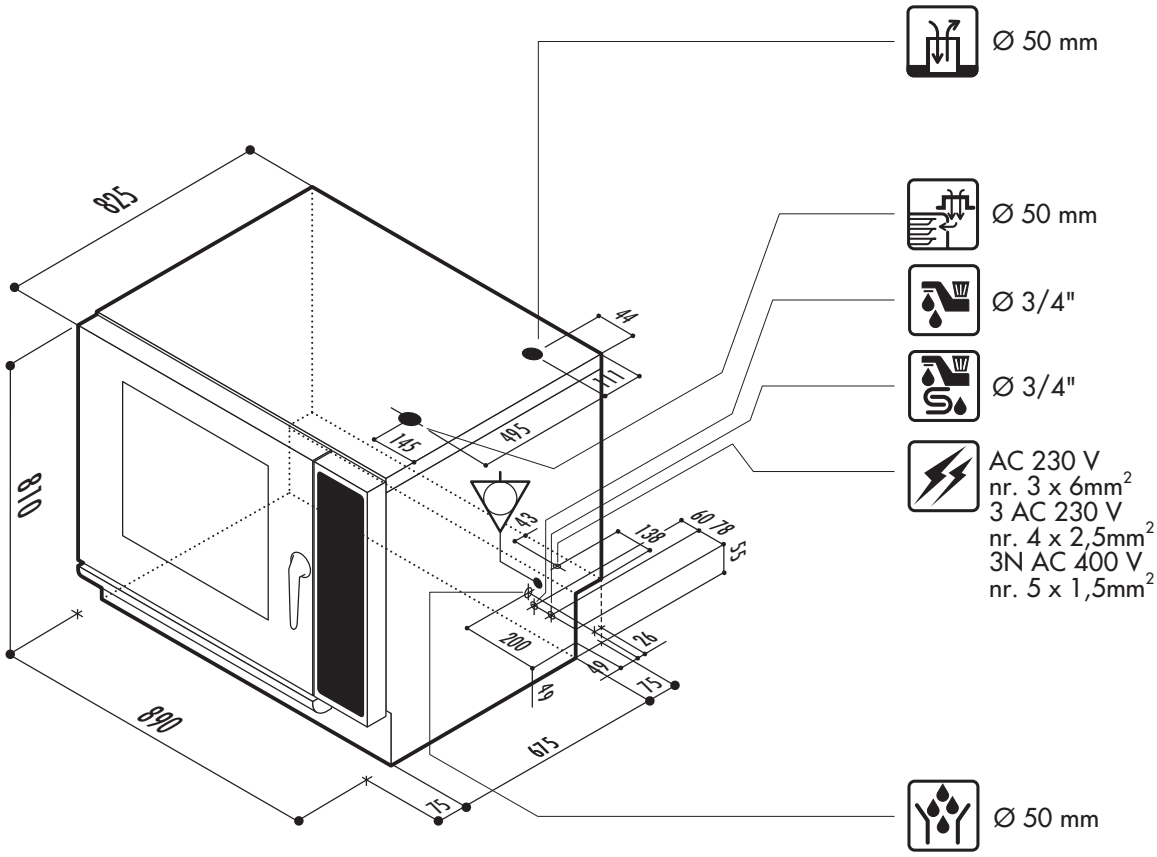
OPTIONAL: sonda al cuore, doccetta, sistema di lavaggio automatico WCS (Washing Combi System)

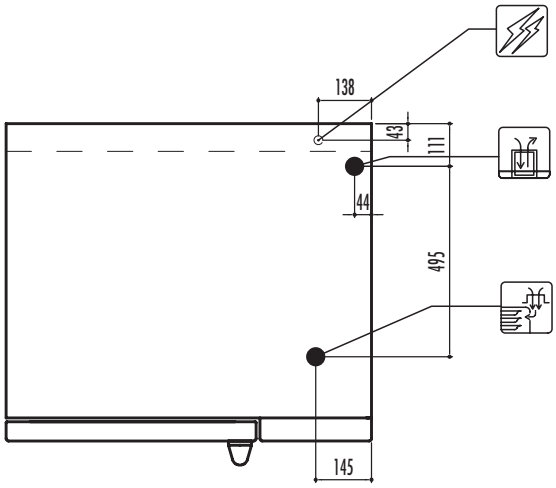
MODI DI FUNZIONAMENTO

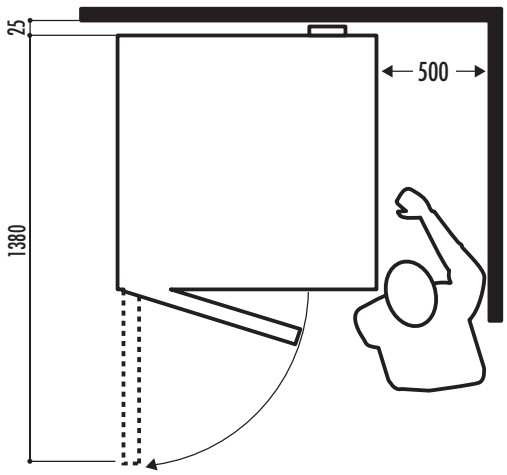
- Convezione con Autoclima 30°C - 300°C
- Vapore 30°C - 130°C (bassa temperatura, atmosferico, forzato)
- Misto convezione vapore con Autoclima 30°C - 300°C
- Rimessa in temperatura con Autoclima 120°C - 140°C
- Cotture in sequenza automatica
- Mantenimento caldo con Autoclima

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.

GEV T06 P







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 técnicos indicados en el presente catalogo no son vinculantes. La empresa se reserva el derecho de efectuar modificaciones sin previo aviso.