Gastromix

FORNO A GAS CONVEZIONE/VAPORE

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

GGV T21 T

20 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 temprato, 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 • 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 • Doccetta di lavagggio

RISCALDAMENTO GAS

• Riscaldamento camera di cottura a gas di tipo indiretto tramite bruciatori ad aria soffiata • Accensione bruciatori automatica a scarica 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 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 • Condensazione vapori regolata automaticamente • Programma di lavaggio "CL" • Timer per l'accensione ritardata dell'apparecchiatura oltre le 24 ore • 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

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 • Dispositivo Sicurezza contro la sovrapressione 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 bruciatori • Pressostato di sicurezza segnalazione mancanza gas • Microporta magnetico • Segnalazione mancanza acqua • Display segnalazione guasti e autodiagnosi • Sistema di raffreddamento dei componenti con controllo di sovratemperatura visualizzato

DOTAZIONI STANDARD

- Struttura carellata HKS201
- 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) KLT21
- Carrello per kit di lavaggio CD002
- Versione GPL
- Camino antivento CAV201
- Struttura carrellata portapiatti GKPT21
- Copertura termica CPT21
- Filtro grassi FXT21
- Sonda al cuore ad ago per sottovuoto SE005
- Armadio caldo di mantenimento

DATI TECNICI

Dimensioni esterne	mm	950 x 825 x 1950 h
Peso	Kg	-
Potenza elettrica totale	kW	1,8
Potenza termica nominale	kW/kcal	36 / 30960
Potenza riscaldamento camera	kW/kcal	36 / 30960
Potenza riscaldamento vapore	kW/kcal	36 / 30960
Potenza ventilatore	kW	1,1
Tensione di alimentazione		AC 230 V - 50 Hz

CAPACITÀ

20 x 1/1 GN

- 20 x 1/1 GN con struttura carrellata GKST21, interasse 67 mm
- Con struttura carrellata portapiatti GKPT21: 60 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.

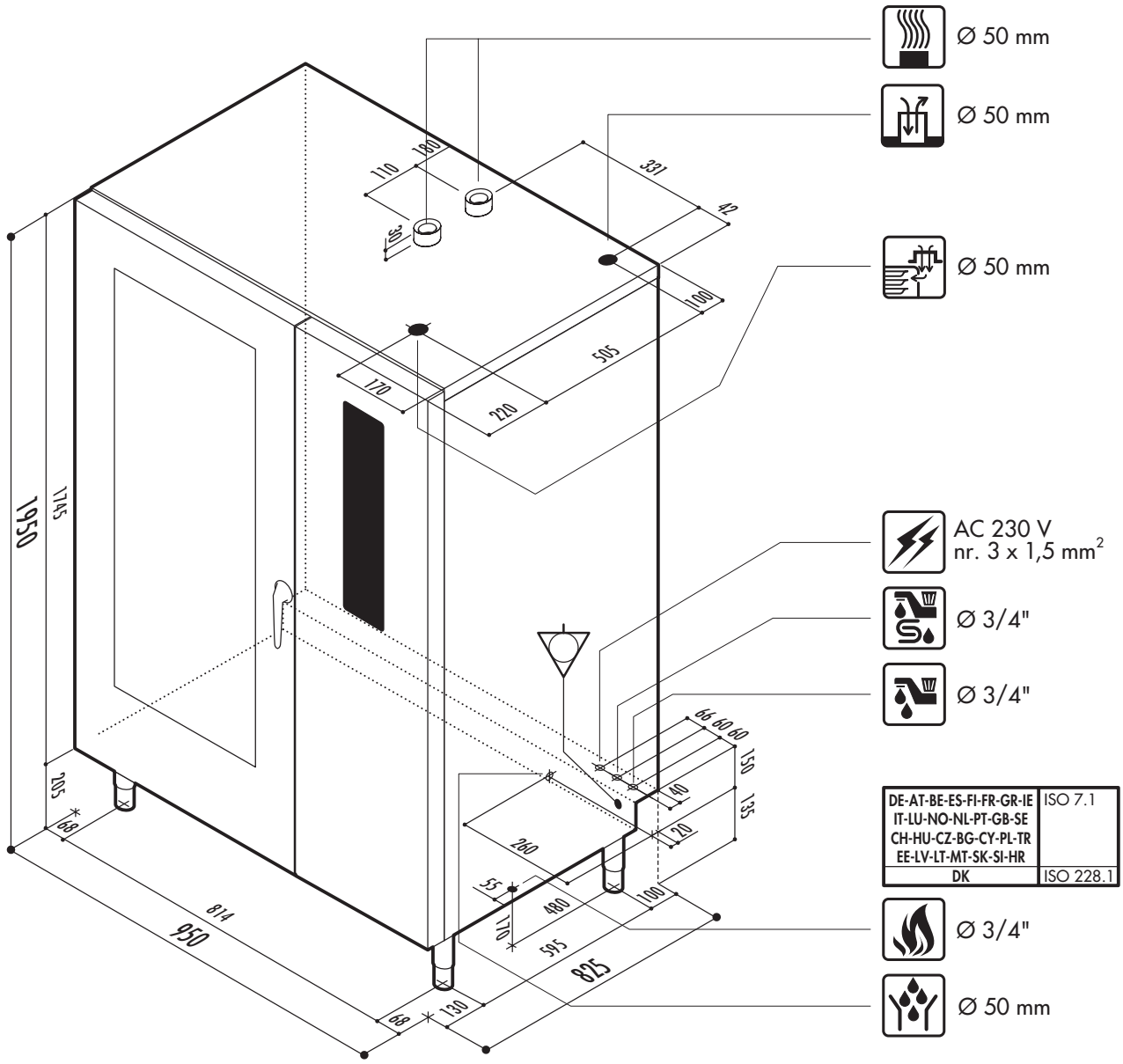
OPTIONAL: doccetta, sistema di lavaggio automatico WCS (Washing Combi System)

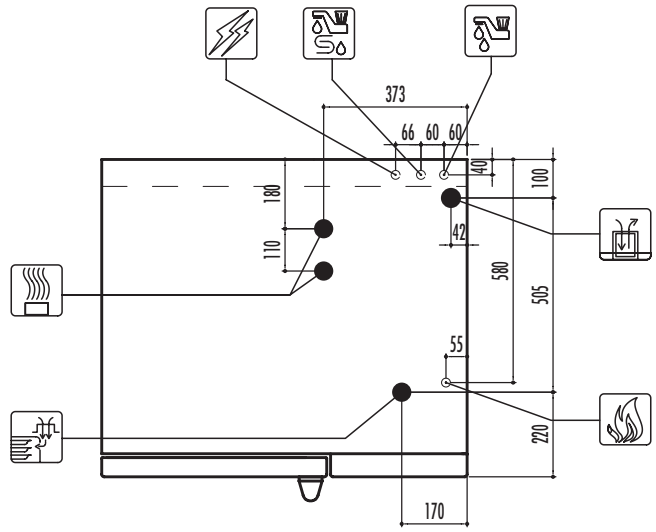
MODI DI FUNZIONAMENTO

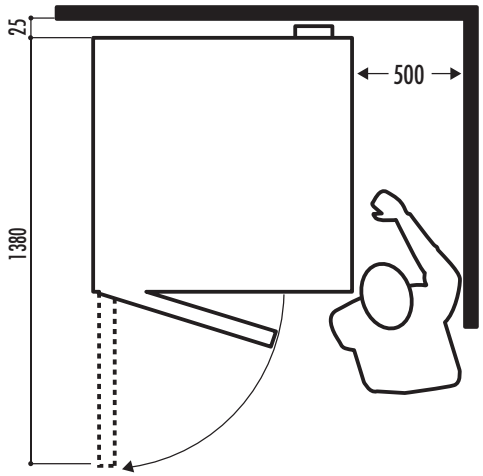
- Convezione con Autoclima 30°C-300°C
- Vapore 30°C-130°C (bassa temperatura, atmosferico, forzato)
- Misto convezione vapore con Autoclima 30°C-300°C
- ACC - Automatic Creative Cooking, 65 programmi di cottura automatica
- Rimessa in temperatura con Autoclima 120°C-140°C
- Sonda al cuore 30°C-100°C
- Cotture in sequenza automatica (9 cicli)
- Lenta cottura
- Mantenimento caldo con Autoclima
- Finitura del prodotto con tre diverse modalità
- Avviamento ritardato automatico dell'apparecchiatura

Selbstverständlich sind die Ce documentation nicht verbindlich und wird die Firma ohne Vorwarnung gegebenen Verbindlichkeiten von Verkaufsmitteln ausgeführt. Die Firma behält sich das Recht vor zu jeder zeit technische Änderungen vorzunehmen. Les données techniques sur ce document ne doivent pas être considérées contraigrantes. 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.

GGV T21 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 técnicos indicados en el presente catalogo no son vinculantes. La empresa se reserva el derecho de efectuar modificationes sin previo aviso.