

FORNO COMBINATO ELETTRICO A VAPORE DIRETTO

MEET051



5 x 1/1 GN - 5 x (600 x 400)

Posizione



TUTTO È GIÀ PRONTO, TI BASTA UN TOUCH.

Con la funzione Touch & Cook hai già preimpostate dieci tipologie di cottura. L'ergonomia del pannello comandi, grazie all'impiego di icone molto intuitive, ti permette un utilizzo immediato e decisamente semplificato.



PER IL DOLCE E PER IL SALATO.

È adatto ad ogni tipo di teglia, per la gastronomia e per la pasticceria.



PIATTI SPECIALI CON COTTURA A VAPORE.

Solo il vapore necessario per la perfetta cottura dei tuoi piatti. Nessun spreco e massima precisione nel controllo anche alle basse temperature.



GESTIONE DELL'UMIDITÀ "CLIMA" PER COTTURE ALLA GRIGLIA E FRITTI.

"Clima" garantisce sempre il clima ideale in camera di cottura, controllando temperatura e umidità.



TUTTO IN VISTA, ANCHE LA PULIZIA.

Abbiamo eliminato la tanica separata del detergente, adottando un esclusivo sistema di lavaggio automatico con detergente liquido in cartuccia 100% riciclabile.



SISTEMA DI MODULAZIONE CONSUMO ENERGETICO.

Il Sistema Ecospeed Dynamic calibra l'energia in base alla quantità di cibo che devi cucinare.



MODALITÀ DI COTTURA

- 10 Programmi di cottura preimpostati identificabili da icone e immediatamente eseguibili.
- Programmabile con possibilità di memorizzare dall'undicesimo programma in poi 89 programmi di cottura in sequenza automatica (fino a 4 cicli).
- Possibilità di associare ogni programma memorizzato ad una qualsiasi delle icone presenti per creare una lista preferiti.
- La pratica lavagnetta memo in dotazione consente di annotare i programmi di cottura.
- Cottura manuale con tre modalità di cottura: Convezione da 30°C a 260°C, Vapore da 30°C a 130°C, Combinato da 30°C a 260°C.
- Programmazione con possibilità di lavorare con 4 cicli in sequenza automatica memorizzabili per cotture automatiche.
- Cotture con controllo temperatura al cuore con sonda. (optional)
- CLIMA, sistema automatico di misurazione e controllo della percentuale di umidità e deumidificazione in camera di cottura.

FUNZIONAMENTO

- Interfaccia comandi a controllo elettronico Touch.
- Display alfanumerici ad alta visibilità.
- Tasto per la gestione dei programmi e dei 4 cicli di cottura con led di visualizzazione.
- Manopola con funzione On-Off, Scroll e Push per selezionare e confermare le scelte.
- Preriscaldamento automatico in programmazione.

MEET051

PULIZIA, MANUTENZIONE ORDINARIA

- Sistema di lavaggio automatico con dosaggio del detergente automatico (optional).
- Detergente liquido alcalino a cartuccia usa e getta.
- Programmi di lavaggio. Manuale, Risciacquo, Eco, Soft, Medium, Hard.
- Sistema di lavaggio manuale con doccetta ad attacco esterno (optional).

DOTAZIONI DI CONTROLLO

- Autodiagnosi di verifica funzionale prima e durante l'utilizzo dell'apparecchiatura, con segnalazione descrittiva e acustica di eventuali anomalie.
- Autoreverse (inversione automatica del senso di rotazione della ventola) per una perfetta uniformità di cottura.
- Controllo automatico sfiato camera.
- Illuminazione camera di cottura a led temporizzata.
- 2 velocità di ventilazione (optional), la bassa velocità attiva la riduzione della potenza di riscaldamento.
- Controllo temperatura al cuore del prodotto con sonda a 4 punti di rilevazione (optional) o ad ago (optional).
- Predisposizione al sistema di ottimizzazione energetica SN per forni elettrici (optional).
- ECOSPEED - In base alla quantità e al tipo di prodotto ottimizza e controlla l'erogazione di energia, mantiene sempre la giusta temperatura di cottura evitandone le oscillazioni.
- ECOVAPOR - Con il sistema ECOVAPOR si ottiene una netta riduzione di consumi di acqua e di energia grazie al controllo automatico della saturazione di vapore in camera di cottura.
- Aggiornamento software tramite USB; eseguibile solo dal servizio tecnico.

CARATTERISTICHE TECNICHE COSTRUTTIVE

- Camera di cottura perfettamente liscia a bordi arrotondati.
- Porta di chiusura con doppio vetro temperato termoriflettente, ad intercapedine d'aria per un minore irraggiamento di calore verso l'operatore ed una maggiore efficienza.
- Vetro interno con apertura a libro per una facile operazione di pulizia.
- Maniglia con apertura destra e sinistra.
- Cerniere porta regolabili per tenuta ottimale.
- Deflettore apribile per una facile operazione di pulizia del vano ventilatore.
- Protezione contro i getti d'acqua IPX4.

RISCALDAMENTO ELETTRICO

- Riscaldamento camera di cottura tramite resistenze elettriche corazzate in acciaio inox INCOLOY 800

DOTAZIONI DI SICUREZZA

- Termostato di sicurezza camera di cottura
- Dispositivo di sicurezza contro la sovrappressione e la depressione in camera di cottura
- Termico di sicurezza motore
- Microporta meccanico
- Segnalazione mancanza acqua
- Segnalazione guasti e autodiagnosi visualizzato
- Sistema di raffreddamento dei componenti con controllo di sovratemperatura visualizzato

DOTAZIONI DI SERIE

- Paratie portateghe
- Lavagnetta memo programmi di cottura, completa di pennarello e cancellino

OPTIONAL - DA RICHIEDERE ALL'ORDINE DEL FORNO

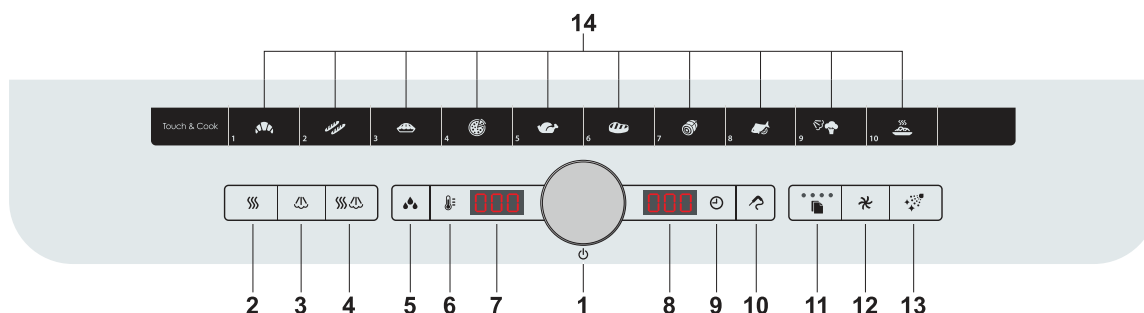
- Sistema di lavaggio automatico LCS, Liquid Clean System - In dotazione 1 tanica a cartuccia di detergente, 5 kg.
- Sonda al cuore multipunto. Ø 3 mm
- Sonda al cuore ad ago. Ø 1 mm
- 2 Velocità di ventilazione: normale / ridotta
- Porta contraria
- Apertura porta con doppio scatto
- Predisposizione per allacciamento cappa di aspirazione
- Supplemento per paratie portateghe versione pasticceria
- Supplemento per ottimizzazione energetica

ACCESSORI EXTRA INSTALLABILI SUCCESSIVAMENTE ALL'ACQUISTO

- Kit per sistema di lavaggio automatico LCS, Liquid Clean System - In dotazione 1 tanica a cartuccia di detergente da 5 kg.
- Kit per sonda al cuore multipunto. Ø 3 mm
- Kit per sonda al cuore ad ago. Ø 1 mm
- Kit per 2 velocità di ventilazione: normale / ridotta
- Kit per porta contraria
- Doccetta di lavaggio completa di raccordi ed attacchi
- Filtro grassi

- Supporto base in acciaio inox
- Portateghe per supporto
- Cappa di aspirazione con condensatore ad aria - Utilizzabile solo su forni già predisposti
- Coppia paratie 600 x 400 - Versione pasticceria
- Kit ruote per supporti, di cui 2 con freno
- Kit piedini flangiati per supporti, per installazioni navali
- Armadio lievitatore con umidificatore e controlli digitali programmabili - Porte a vetro

COMANDI A CONTROLLO ELETTRONICO TOUCH T



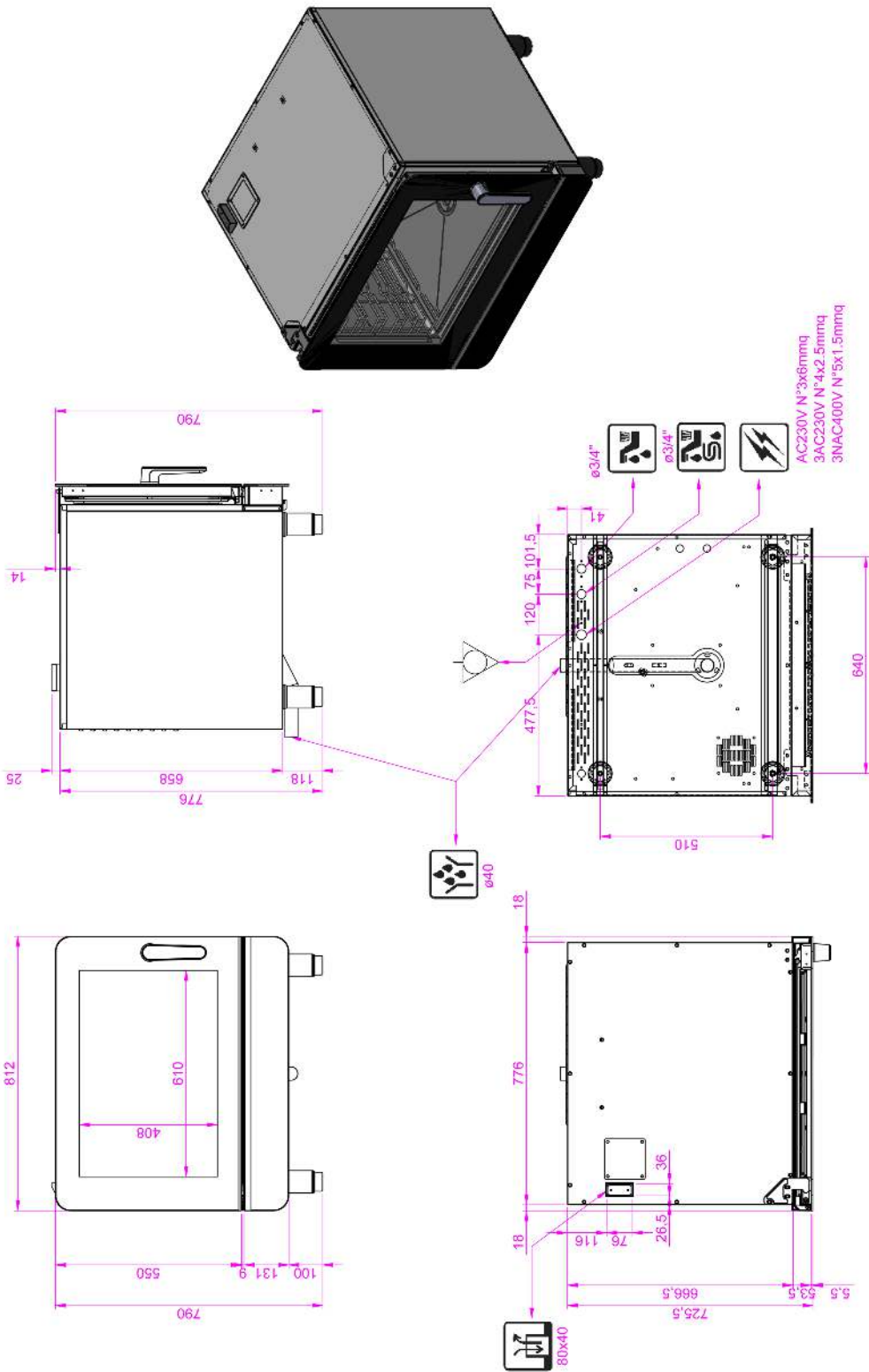
- 1 - Interruttore generale - Manopola di impostazione/selezione
- 2 - Pulsante modalità convezione
- 3 - Pulsante modalità vapore
- 4 - Pulsante modalità misto convezione/vapore
- 5 - Pulsante attivazione Controllo umidità automatica, Pulsante umidificatore manuale
- 6 - Pulsante impostazione temperatura camera
- 7 - Display visualizzazione temperatura della camera di cottura, visualizzazione valore umidità, visualizzazione programma/ricetta
- 8 - Display visualizzazione tempo di cottura (mancante/impostato), visualizzazione temperatura al cuore del prodotto (reale/impostata), visualizzazione pulsante Touch & Cook
- 9 - Pulsante impostazione tempo di cottura
- 10 - Pulsante attivazione cotture con sonda al cuore del prodotto
- 11 - Pulsante programmi di cottura/ricette, impostazione cicli di cottura
- 12 - Pulsante velocità ridotta
- 13 - Pulsante attivazione programmi di lavaggio
- 14 - Tastierino Touch & Cook

DATI TECNICI

Capacità camera	GN	5 x 1/1	Potenza elettrica totale	kW	7,25
		600 x 400			
Interasse		5	Potenza termica nominale Gas	kW / kcal	- / -
	mm	70	Potenza riscaldamento camera	kW / kcal	7 / -
Numero di pasti		30 / 80	Potenza riscaldamento vapore	kW / kcal	- / -
Numero di croissant		60 / 80	Potenza ventilatore	kW	0,2
Dimensioni esterne	mm	812 x 725 x 770 h	Tensione di alimentazione		AC 230
Dimensioni imballo	mm	910 x 865 x 900 h			3 AC 230
Peso - Netto / Lordo	kg	74 / 85			3N AC 400

MEET051

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



Ingresso cavo di alimentazione elettrica



Ingresso gas e tipo flettitura



Camino fumi



Tappo disinquinante del boiler



Sfiato vapori e sicurezza depressione camera



Sfiato vapori della camera



Aspirazione aria



Ingresso acqua normale



Ingresso acqua addolcita



Scarico liquidi



Scarico condensa

CE IPX 4

Secondo la normativa CE gas, per ogni apparecchiatura va predisposto idoneo sistema di evacuazione gas combusti (Tipo B13, B23, A3)