

Forni ECO-Bake 6 GN 1/1 con vapore diretto



649000

- La gamma è composta da **3 modelli, 1 elettrico e 2 a gas.**
- Ciclo convezione (max. 300 °C) con umidificazione automatica (11 impostazioni): 0 nessun livello di umidità (rosolatura e gratinatura); 1-2 basso livello di umidità (verdure stufate); 3-4 livello di umidità medio-basso (verdure gratinate, carne arrosto e pesce); 5-6 livello di umidità medio (piccole porzioni di carne e pesce); 7-8 livello di umidità medio-alto (grosse pezzature di carne rossa); 9-10 elevato livello di umidità (grandi pezzature di carne bianca, rigenerazione di cibi pre-cotti, pasticceria, panificazione).
- I forni ECO-bake svolgono il processo di cottura sia controllando il tempo di cottura che la temperatura al cuore del prodotto attraverso la sonda a un sensore.
- Velocità della ventola: a pieno regime e mantenimento (ventilazione ad impulsi ideale per la pasticceria e per le cotture a bassa temperatura) il ciclo "mantenimento" è ideale per mantenere i cibi caldi a fine cottura e per la cottura a bassa temperatura di grandi pezzature di carne.
- Valvola a controllo elettronico per la fuoriuscita dell'umidità.
- Sistema di pulizia automatico ed integrato: 4 cicli pre-impostati permettono la pulizia della camera di cottura. Disponibile anche il ciclo di pulizia semi-automatico.
- Iniezione manuale dell'acqua nella cella.
- Raffreddamento rapido ed automatico della camera del forno. Molto utile nel caso di passaggio da una cottura ad un'altra con temperatura inferiore. Funzionamento automatico o manuale.
- Gestione HACCP: permette la registrazione dei programmi di

cottura secondo le regole H.A.C.C.P. (analisi e controllo dei punti critici). A seconda del sistema richiesto è possibile stampare i dati della cottura con una stampante (opzionale), o registrarli nel PC.

- Uniformità di cottura : la ventola a doppia funzione, convoglia aria fresca dall'esterno e la distribuisce in modo uniforme all'interno della camera.

- I MODELLI A GAS: hanno due certificazioni Gastec (alta efficienza e basse emissioni): quella per l'alta efficienza è ottenuta grazie ai nuovi bruciatori a gas e allo scambiatore di calore, progettati per migliorare l'efficienza e le prestazioni del forno. Ciò garantisce basse emissioni nocive e un ambiente di lavoro più salutare. Cella e scambiatore di calore ad alta efficienza.

- Sonda a un sensore.

- Interamente costruito in acciaio AISI 304; la cavità del forno è stata realizzata in pezzo unico e non presenta saldature.

- Piedini regolabili in altezza.

- Doppia porta in vetro termoresistente, dotata di canalina raccolta acqua. La porta può essere fermata in quattro posizioni per agevolare operazioni di carico e scarico.

- Illuminazione alogena all'interno della camera.

- Accesso ai principali componenti dal pannello frontale.

- Sovrapponibili agli abbattitori-congelatori Eco_chill 6 GN 1/1 per mezzo dello specifico kit (881011) oppure del modello già comprensivo di kit (728301).

- Supporti teglie in dotazione.

- Conformità ai requisiti IMQ.

- Protezione all'acqua IPX5.

Forni ECO-Bake 6 GN 1/1 con vapore diretto

Codice	Modello	Descrizione	Misure mm	kg	m ³
649000	EJN061ECA	6 griglie GN 1/1, ECO-bake con vapore diretto (11 livelli di umidità), el.,cottura in 2 fasi,ciclo di pulizia automatico	898x915x808	118	0.67
649500	EJN061GCG	6 griglie GN 1/1, ECO-bake con vapore diretto (11 livelli di umidità), gas,cottura in 2 fasi,ciclo di pulizia automatico	898x915x808	123	0.67
649510	EJN061GCD	6 griglie GN 1/1, ECO-bake con vapore diretto (11 livelli di umidità), gas,cottura in 2 fasi,ciclo di pulizia automatico,GPL	898x915x808	123	0.67

Accessori a richiesta

Codice	649000	649500	649510
1 griglia gn 1/1 per 8 polli (1.2kg)	922266	922266	922266
1 griglia gn 1/2 per 4 polli (1.2kg)	922086	922086	922086
2 cestelli fritto per forni	922239	922239	922239
2 griglie gn 1/1 per polli-8 per griglia	922036	922036	922036
Addolcitore acqua automatico per forni	921305	921305	921305
Base aperta+sup.teglie 6-10 gn1/1-lw	922195	922195	922195
Base arm.+sup.teglie-forni 6-10gn1/1,lw	922253	922253	922253
Base arm.cal.+sup.teglie- 6-10 gn1/1,lw	922257	922257	922257
Base scorrimento+maniglia 6&10 gn1/1-lw	922074	922074	922074
Cappa per forni 6&10 gn1/1 lw	640791	640791	640791
Cappa+aspirat.per forni 6&10 gn1/1 lw	640792	640792	640792
Carrello per strut.teglie 6&10 gn1/1-lw	922004	922004	922004
Carrello raccolta grassi+sgocc.+bacinel.	922287	922287	922287

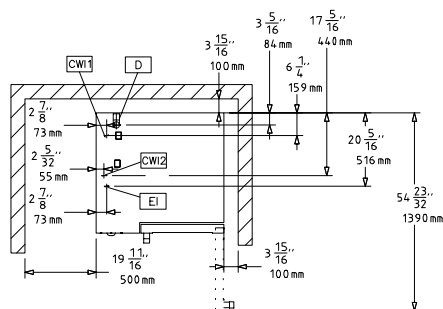
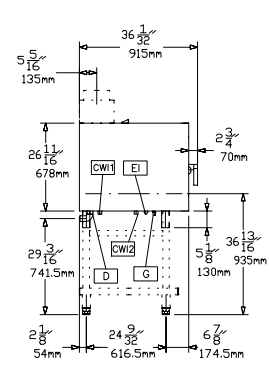
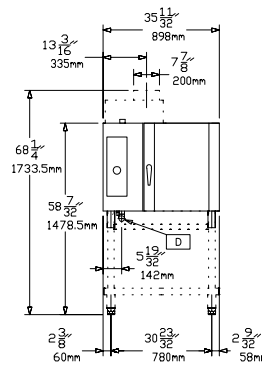
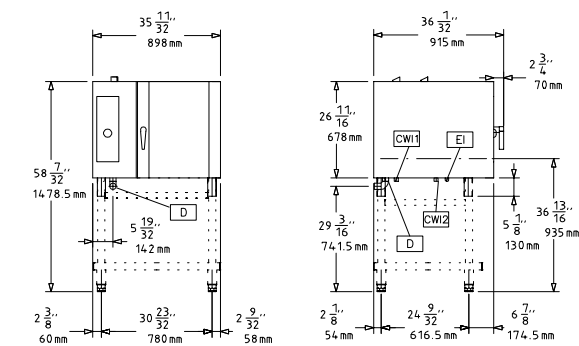
Accessori a richiesta

Codice	649000	649500	649510
Convogliatore fumi per forni a gas lw		922235	922235
Coppia di griglie gn 1/1 in inox 304	922017	922017	922017
Doccia laterale esterna	922171	922171	922171
Filtro acqua per forni	922186	922186	922186
Filtro grassi per forno da 6 1/1	922177	922177	922177
Griglia alluminio gn 1/1	922093	922093	922093
Guide pasticceria (400x600) x basi forni	922286	922286	922286
Kit 4 piedi regolabili	922012	922012	922012
Kit connessione esterna deterg/brillant.	922169	922169	922169
Kit conversione da gas metano a gpl		922277	
Kit conversione da gpl a gas metano			922278
Kit haccp integrato per forni	922275	922275	922275
Kit haccp per sistema ekis	922166	922166	922166
Kit ruote per base del 6-10x1/1lw	922003	922003	922003
Kit scarico (d=50mm) forni 6&10 1/1-2/1	922283	922283	922283
Kit sovrapp.for.-el. 6x1/1 su el.6-10x1/1	922217		
Kit sovrapp.for.gas 6x1/1 su gas 6-10x1/1		922216	922216
Nasello chiusura porta a doppio scatto	922265	922265	922265
Piastra rigata gn1/1 per forni	922215	922215	922215
Piastra rigata gn2/3 per forni	922284	922284	922284
Sanitizzatore resine x addolcitore acqua	921306	921306	921306
Scudo termico per forni 6 gn1/1	922250	922250	922250
Scudo termico x for. sovrapp.6gn su 10 gn	922245	922245	922245
Scudo termico x forni sovrapp.6gn su 6gn	922244	922244	922244
Strut.teglie(400x600)+ruot-80mm-6 1/1-lw	922065	922065	922065
Strut.teglie+ruote p.65mm 6 gn1/1-lw	922005	922005	922005
Strut.teglie+ruote p.80mm 6 gn1/1-lw	922008	922008	922008
Supp.tanica deterg.su base aperta 6&10gn	922212	922212	922212
Supporti teglie base forni 6-10 gn1/1-lw	922021	922021	922021
Supporto x base forni 6gn1/1lw con cappa	922087	922087	
Teglia 400x600 in alluminio forato	922190	922190	922190
Teglia 400x600 in alluminio pieno	922191	922191	922191
Teglia 400x600 ondulata 5 baguette	922189	922189	922189
Teglia anti-aderente gn 1/1 h=20mm	922090	922090	922090
Teglia anti-aderente gn 1/1 h=40mm	922091	922091	922091
Teglia anti-aderente gn 1/1 h=65mm	922092	922092	922092
Teglia anti-aderente gn 2/3 h=20mm	922285	922285	922285

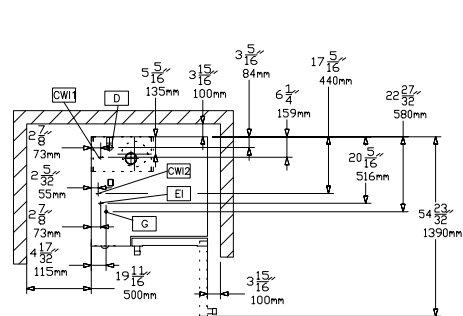
Forni ECO-Bake 6 GN 1/1 con vapore diretto

DATI TECNICI

Codice	649000	649500	649510
Alimentazione	Elettrica	Gas	Gas
Gas		Gas(20mbar)	GPL
Numero di griglie	6	6	6
Tipologia di griglie	1/1 Gastronom	1/1 Gastronom	1/1 Gastronom
Cicli di cottura - °C			
aria-convezione	300	300	300
Convezione	●	●	●
Cook & hold	●	●	●
Cottura con sonda	●	●	●
Ciclo clean semiautomatico	●	●	●
Sistema di lavaggio automatico integrato	●	●	●
Dimensioni esterne - mm			
lpxh	898, 915, 808	898, 915, 808	898, 915, 808
Dimensioni interne - mm			
lunghezza	460	460	460
profondità	715	715	715
altezza	486	486	486
Potenza gas totale - kW		10	10
Potenza elettrica totale - kW	10.1	0.25	0.25
Tensione di alimentazione	400 V, 3N, 50/60	230 V, 1N, 50/60	230 V, 1N, 50/60



597847200



597846900



Codice	649000	649500	649510
CWI1 - Attacco acqua fredda	3/4"	3/4"	3/4"
D - Scarico acqua	1"1/4	1"1/4	1"1/4
EI - Ingresso cavo elettrico	400 V, 3N, 50/60	230 V, 1N, 50/60	230 V, 1N, 50/60
G - Attacco gas		1/2"	1/2"
WIC - Ingresso acqua di raffreddamento	3/4"	3/4"	3/4"