

Forni ECO-Bake 10 GN 2/1 con vapore diretto



649003

- 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.
- Supporti teglie in dotazione.
- Conformità ai requisiti IMQ.
- Protezione all'acqua IPX5.

Forni ECO-Bake 10 GN 2/1 con vapore diretto

Codice	Modello	Descrizione	Misure mm	kg	m ³
649003	EJN102ECA	10 griglie GN 2/1, ECO-bake con vapore diretto (11 livelli di umidità), el.,cottura in 2 fasi,ciclo di pulizia automatico	1208x1065x1058	175	1.37
649503	EJN102GCG	10 griglie GN 2/1, ECO-bake con vapore diretto (11 livelli di umidità), gas,cottura in 2 fasi,ciclo di pulizia automatico	1208x1065x1058	191	1.37
649513	EJN102GCD	10 griglie GN 2/1, ECO-bake con vapore diretto (11 livelli di umidità), gas,cottura in 2 fasi,ciclo di pulizia automatico,GPL	1208x1065x1058	191	1.37

Accessori a richiesta

Codice	649003	649503	649513
1 griglia gn 1/1 per 8 polli (1.2kg)	922266	922266	922266
2 cestelli fritto per forni	922239	922239	922239
2 griglie gn 1/1 per polli-8 per griglia	922036	922036	922036
2 griglie gn 2/1 in acciaio aisi 304	922175	922175	922175
Addolcitore acqua automatico per forni	921305	921305	921305
Base aperta+sup.teglie 10 gn 2/lw	922198	922198	922198
Base arm.+supp.teglie-forni 10gn2/1,lw	922254	922254	922254
Base arm.cal.+supp.teglie-20 gn1/1,lw	922258	922258	922258
Base scorrimento+maniglia 10 gn2/1-lw	922047	922047	922047
Cappa per forni 10 gn2/1 lw	640793	640793	640793
Cappa+aspirat.per forni 10 gn2/1 lw	640794	640794	640794
Carrello per strut.teglie 10 gn2/1-lw	922042	922042	922042
Convogliatore fumi per forni a gas lw		922235	922235
Copertura termica struttura 10 gn2/1-lw	922048	922048	922048
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 10 1/1-2/1	922178	922178	922178
Griglia alluminio gn 1/1	922093	922093	922093
Kit 4 piedi regolabili	922012	922012	922012
Kit connessione esterna deterg/brillant.	922169	922169	922169

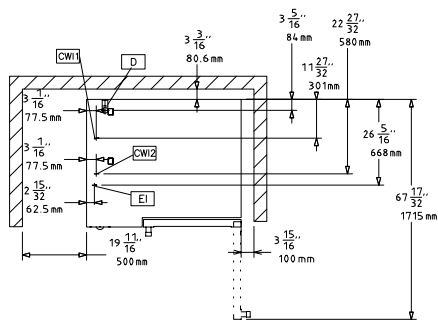
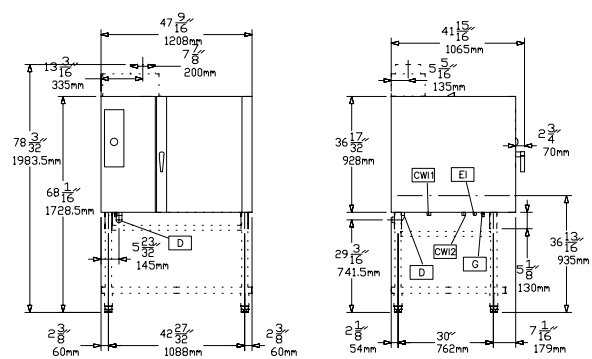
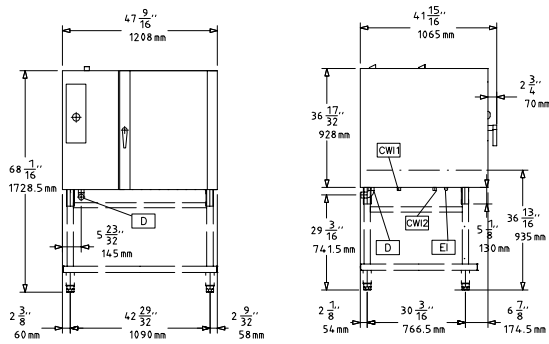
Accessori a richiesta

Codice	649003	649503	649513
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 scarico (d=50mm) forni 6&10 1/1-2/1	922283	922283	922283
Nasello chiusura porta a doppio scatto	922265	922265	922265
Sanitizzatore resine x addolcitore acqua	921306	921306	921306
Scudo termico per forni 10 gn 2/1	922252	922252	922252
Strut.banquet.51 piatti p75mm 10gn2/1-lw	922052	922052	922052
Strut.teglie(400x600)+ruo-80mm 10gn2/1lw	922067	922067	922067
Strut.teglie+ruote p.65mm 10 gn2/1-lw	922043	922043	922043
Strut.teglie+ruote p.80mm 10 gn2/1-lw	922045	922045	922045
Supp.tanica deterg.su base aperta 6&10gn	922212	922212	922212
Supporti teglie base forni 10 gn2/1-lw	922041	922041	922041
Teglia 400x600 in alluminio forato	922190	922190	922190
Teglia 400x600 in alluminio pieno	922191	922191	922191
Teglia 400xx600 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

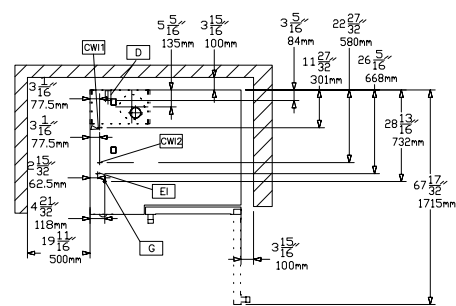
Forni ECO-Bake 10 GN 2/1 con vapore diretto

DATI TECNICI

Codice	649003	649503	649513
Alimentazione	Elettrica	Gas	Gas
Gas		Gas(20mbar)	GPL
Numero di griglie	10;	10	10
Tipologia di griglie	2/1 Gastronorm;	2/1 Gastronorm	2/1 Gastronorm
Passo guide	65	65	65
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			
lxpxh	1208, 1065, 1058	1208, 1065, 1058	1208, 1065, 1058
Dimensioni interne - mm			
lunghezza	640	640	640
profondità	855	855	855
altezza	736	736	736
Potenza gas totale - kW		27	27
Potenza elettrica totale - kW	25	1	1
Tensione di alimentazione	400 V, 3N, 50/60	230 V, 1N, 50/60	230 V, 1N, 50/60



597848700



597848400

Codice	649003	649503	649513
CWI - 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"