

Forni Combi ECO-mix II 10 GN 1/1



648002

- La gamma è composta da **3 modelli, 1 elettrico e 2 a gas.**
- **Ciclo convezione (max 300°C):** ideale per cuocere la carne senza umidità ed "al gratin". Abbinato alla funzione a potenza dimezzata può essere impiegato per la pasticceria.
- **Ciclo vapore (max 130°C):** per cibi che possono essere cotti in acqua. La cottura a vapore preserva le proprietà organolettiche del cibo e riduce i cali peso.
- **Ciclo misto (max 250°C):** ideale per la maggior parte delle cotture. Notevole riduzione dei tempi di cottura e dei cali peso. L'umidità generata dal cibo e dal generatore di vapore viene controllata e gestita dalla tecnologia By-pass per risparmiare energia e acqua.
- Con i forni ECO-Mix II si può cucinare con controllo del tempo di cottura oppure della temperatura al cuore del prodotto attraverso una sonda a un sensore.
- **Ciclo di rigenerazione:** garantisce le migliori condizioni di umidità per un riscaldamento veloce del prodotto da rigenerare (max 250°C).
- **Velocità della ventola:** a pieno regime, a mezza-velocità (per cotture delicate) 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.
- **Ciclo a bassa potenza:** per i cibi che richiedono una cottura delicata (es: il pane, i dolci, ecc..).
- **Eco-delta:** la temperatura della camera del forno è superiore rispetto alla temperatura del prodotto e aumentano in modo proporzionale.
- **Valvola a controllo elettronico** per la fuoriuscita dell'umidità.
- **Ciclo di pulizia semi-automatico.**
- **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.
- **Iniezione manuale dell'acqua** nella cella.
- **Diagnosi automatica** del livello di calcare e scarico automatico del boiler.
- **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.
- **Tecnologia By-pass :** controlla il livello di umidità dell'atmosfera del forno nei cicli combinati e di rigenerazione. Evita lo spreco di energia e di acqua.
- **Uniformità di cottura :** la ventola a doppia funzione convoglia aria fresca dall'esterno e la distribuisce in modo uniforme all'interno della camera.
- **Sonda a un sensore.**
- **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.
- **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 4 posizioni per agevolare operazioni di carico e scarico.
- **Illuminazione alogena** all'interno della camera.
- **Accesso ai principali componenti** dal pannello frontale.
- **Sistema di diagnosi automatico** per individuare la presenza di calcare.
- **Supporti teglie** in dotazione.
- **Conformità ai requisiti IMQ.**
- **Protezione all'acqua IPX5.**

Forni Combi ECO-mix II 10 GN 1/1

Codice	Modello	Descrizione	Misure mm	kg	m ³
648002	EJN101EBA	10 griglie GN 1/1, ECO-mix II, combi, el., cottura in 2 fasi, tecnologia By-pass e ciclo di pulizia semi-automatico	898x915x1058	156	0.87
648502	EJN101GBG	10 griglie GN 1/1, ECO-mix II, combi, gas, cottura in 2 fasi, tecnologia By-pass e ciclo di pulizia semi-automatico	898x915x1058	160	0.87
648512	EJN101GBD	10 griglie GN 1/1, ECO-mix II, combi, gas, cottura in 2 fasi, tecnologia By-pass e ciclo di pulizia semi-automatico,GPL	898x915x1058	160	0.87

Accessori a richiesta

Codice	648002	648502	648512
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.+supp.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
Convogliatore fumi per forni a gas lw		922235	922235
Copertura termica struttura 10 gn 1/1-lw	922013	922013	922013
Coppia di griglie gn 1/1 in inox 304	922017	922017	922017
Doccia laterale esterna	922171	922171	922171

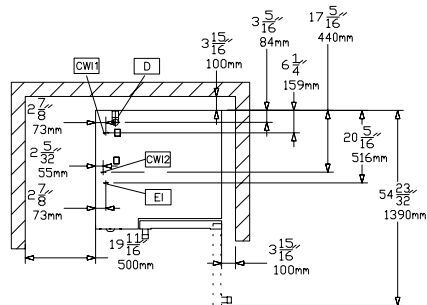
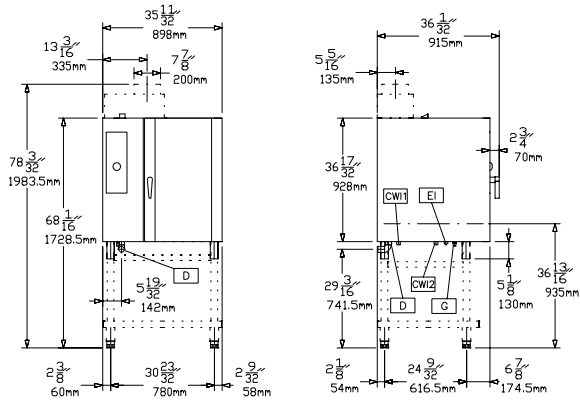
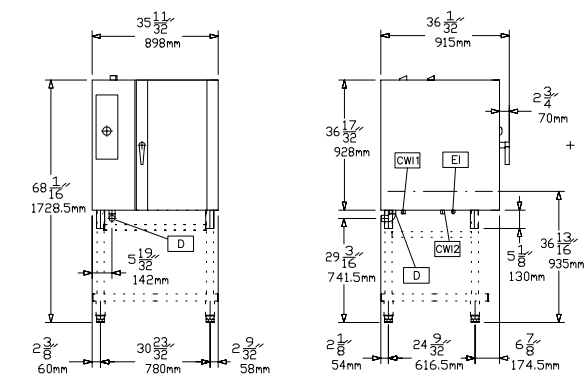
Accessori a richiesta

Codice	648002	648502	648512
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
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 10 gn 1/1	922251	922251	922251
Scudo termico x for. sovrapp.6gn su 10 gn	922245	922245	922245
Strut.banquet 23 piatti p85mm 10gn1/1-lw	922071	922071	922071
Strut.banquet 30 piatti p65mm 10gn1/1-lw	922015	922015	922015
Strut.teglie rinforz.p.64mm 10 gn1/1-lw	922099	922099	922099
Strut.teglie(400x600)+ruo 80mm-10gn1/1lw	922066	922066	922066
Strut.teglie+ruote p.65mm 10 gn1/1-lw	922006	922006	922006
Strut.teglie+ruote p.80mm 10 gn1/1-lw	922009		
Supp.tanica deterg.su base aperta 6&10gn	922212	922212	922212
Supporti teglie base forni 6-10 gn1/1-lw	922021	922021	
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

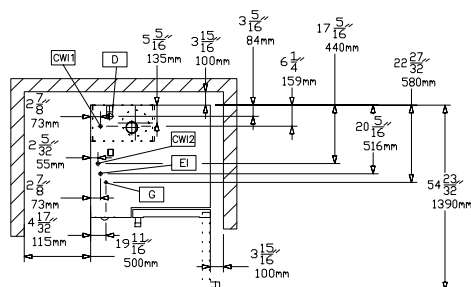
Forni Combi ECO-mix II 10 GN 1/1

DATI TECNICI

Codice	648002	648502	648512
Alimentazione	Elettrica	Gas	Gas
Gas		Gas(20mbar)	GPL
Numero di griglie	10	10	10
Tipologia di griglie	1/1 Gastronorm	1/1 Gastronorm	1/1 Gastronorm
Cicli di cottura - °C			
aria-convezione	300	300	300
vapore	130	130	130
misto	250	250	250
Convezione	●	●	●
Vapore	●	●	●
Misto	●	●	●
Cook & hold	●	●	●
Rigenerazione	●	●	●
Vapore a bassa temperatura	●	●	●
Velocità-potenza ridotta	●	●	●
Cottura con sonda	●	●	●
Ciclo clean semiautomatico	●	●	●
Dimensioni esterne - mm			
lxpxh	898, 915, 1058	898, 915, 1058	898, 915, 1058
Dimensioni interne - mm			
lunghezza	460	460	460
profondità	715	715	715
altezza	736	736	736
Potenza gas totale - kW		35	35
Potenza elettrica totale - kW	17.5	0.3	0.3
Tensione di alimentazione	400 V, 3N, 50/60	230 V, 1N, 50/60	230 V, 1N, 50/60



597847700



597847.

Codice	648002	648502	648512
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"