

Forni Combi ECO-mix II 10 GN 2/1



648003

- 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 2/1

Codice	Modello	Descrizione	Misure mm	kg	m ³
648003	EJN102EBA	10 griglie GN 2/1, ECO-mix II, combi, el., cottura in 2 fasi, tecnologia By-pass e ciclo di pulizia semi-automatico	1208x1065x1058	202	1.37
648503	EJN102GBG	10 griglie GN 2/1, ECO-mix II, combi, gas, cottura in 2 fasi, tecnologia By-pass e ciclo di pulizia semi-automatico	1208x1065x1058	203	1.37
648513	EJN102GBD	10 griglie GN 2/1, ECO-mix II, combi, gas, cottura in 2 fasi, tecnologia By-pass e ciclo di pulizia semi-automatico,GPL	1208x1065x1058	203	1.37

Accessori a richiesta

Codice	648003	648503	648513
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 2/1-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

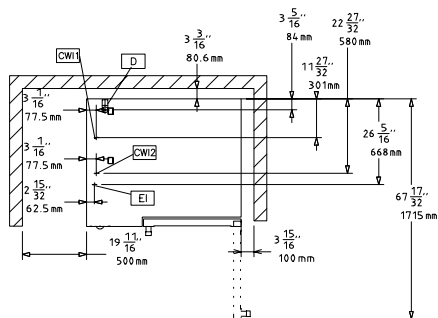
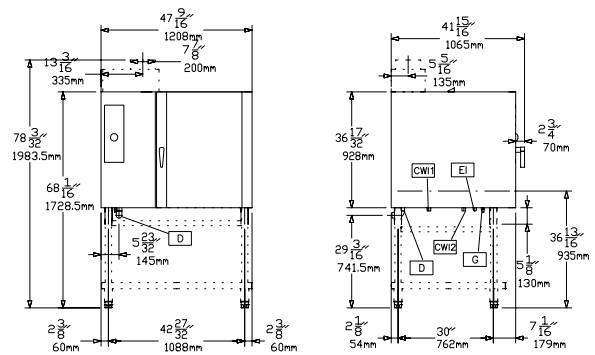
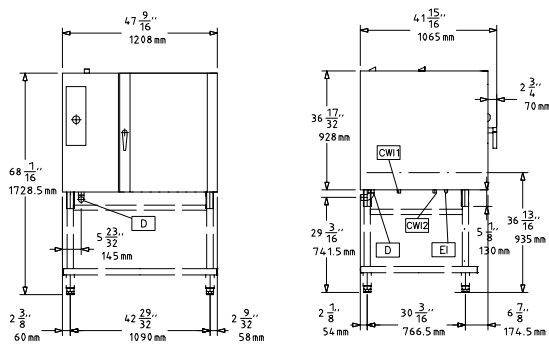
Accessori a richiesta

Codice	648003	648503	648513
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
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

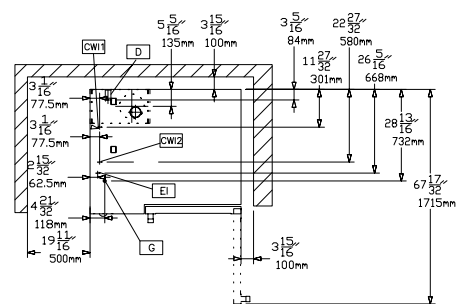
Forni Combi ECO-mix II 10 GN 2/1

DATI TECNICI

Codice	648003	648503	648513
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;
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	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		45	45
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	648003	648503	648513
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"	1/2"
WIC - Ingresso acqua di raffreddamento	3/4"	3/4"	3/4"