

Forni Combi ECO-mix II 20 GN 2/1



648005

- 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.
- **Conformità ai requisiti IMQ.**
- **Protezione all'acqua IPX5.**

Forni Combi ECO-mix II 20 GN 2/1

Codice	Modello	Descrizione	Misure mm	kg	m ³
648005	EJN202EBA	20 griglie GN 2/1, ECO-mix II, combi, el., cottura in 2 fasi, tecnologia By-pass e ciclo di pulizia semi-automatico	1243x1107x1795	375	2.47
648505	EJN202GBG	20 griglie GN 2/1, ECO-mix II, combi, gas, cottura in 2 fasi, tecnologia By-pass e ciclo di pulizia semi-automatico	1243x1107x1795	414	2.47
648515	EJN202GBD	20 griglie GN 2/1, ECO-mix II, combi, gas, cottura in 2 fasi, tecnologia By-pass e ciclo di pulizia semi-automatico,GPL	1243x1107x1795	414	2.47

Accessori in dotazione

Codice	648005	648505	648515
Carrello+strut.teglie p.63mm 20 gn2/1-lw	1	1	1
Filtro pann.controllo forni 20 2/1,lw	1	1	1
Protezz porta per forno 20 gn 2/1 s/carr	1	1	1

Accessori a richiesta

Codice	648005	648505	648515
1 griglia gn 1/1 per 8 polli (1.2kg)	922266	922266	922266
2 cestelli fritto per forni	922239	922239	922239
2 filtri grassi per forno da 20 1/1 e2/1	922179	922179	922179
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
Carrello+st.banquet 92 piatti 20gn2/1-lw	922055	922055	922055
Carrello+strut.400x600 p.80mm 20gn2/1-lw	922069	922069	922069
Carrello+strut.teglie p.63mm 20 gn2/1-lw	922044	922044	922044
Carrello+strut.teglie p.80mm 20 gn2/1-lw	922046	922046	922046
Convogliatore fumi per forni a gas lw		922235	922235
Copertura termica struttura 20 gn2/1-lw	922049	922049	922049

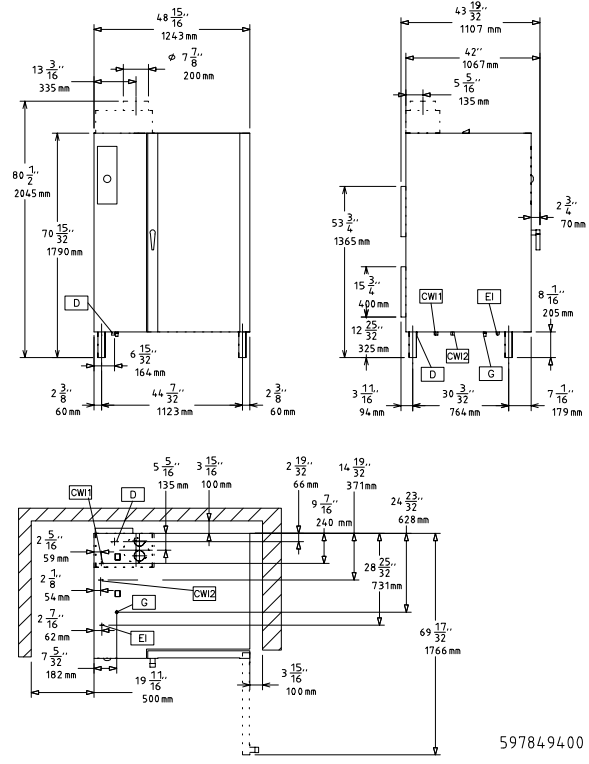
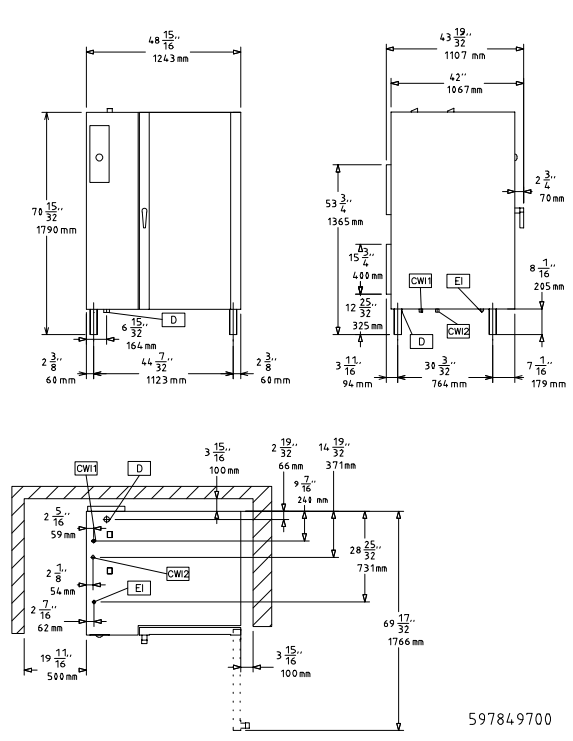
Accessori a richiesta

Codice	648005	648505	648515
Coppia di griglie gn 1/1 in inox 304	922017	922017	922017
Doccia laterale esterna	922171	922171	922171
Filtro acqua x forni 20gn2/1, 1.8 lit/min	922104	922104	922104
Griglia alluminio gn 1/1	922093	922093	922093
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
Protezz porta per forno 20 gn 2/1 s/carr	922095	922095	922095
Sanitizzatore resine x addolcitore acqua	921306	921306	921306
Scudo termico per forni 20 gn 2/1	922242	922242	922242
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 20 GN 2/1

DATI TECNICI

Codice	648005	648505	648515
Alimentazione	Elettrica	Gas	Gas
Gas		Gas(20mbar)	GPL
Numero di griglie	20	20	20
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	●	●	●
N° di programmi	100		
Dimensioni esterne - mm			
lxpxh	1243, 1107, 1795	1243, 1107, 1795	1243, 1107, 1795
Dimensioni interne - mm			
lunghezza	933	933	933
profondità	830	830	830
altezza	1450	1450	1450
Potenza gas totale - kW		95	95
Potenza elettrica totale - kW	50	2	2
Tensione di alimentazione	400 V, 3N, 50/60	230 V, 1N, 50/60	230 V, 1N, 50/60



Codice	648005	648505	648515
CWI - Attacco acqua fredda	3/4"	3/4"	3/4"
D - Scarico acqua	2"	2"	2"
EI - Ingresso cavo elettrico	400 V, 3N, 50/60	230 V, 1N, 50/60	230 V, 1N, 50/60
G - Attacco gas		1"	1"
WIC - Ingresso acqua di raffreddamento	3/4"	3/4"	3/4"

