

Forni Combi ECO-mix I 6 GN 1/1



647000

- 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. L'umidità generata dal cibo viene controllata e gestita dalla sonda Lambda.
- **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 sonda Lambda.
- Con i forni ECO-Mix I si può cucinare con controllo del tempo di cottura oppure della temperatura al cuore del prodotto attraverso una sonda a sei sensori (spillone multiplo).
- **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.
- **Cottura a Bassa Temperatura (ciclo automatico - LTC):** ideale per cucinare grosse pezzature di carne, seleziona in modo automatico i parametri di cottura per ridurre i cali di peso. Funzione ARTE (algoritmo per la stima del tempo residuo)
- **Valvola a controllo elettronico** per la fuoriuscita dell'umidità.
- **Fase "Break":** è possibile impostare un tempo di ritardo per l'avvio del ciclo di cottura o un tempo di sosta fra due cicli (per esempio per permettere la lievitazione).
- 20 programmi pre-impostati e 100 programmi personalizzabili (ognuno con 7 fasi di cottura sequenziali).
- **Sistema di pulizia automatico ed integrato:** 4 cicli pre-impostati permettono la pulizia della camera di cottura.
- **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.
- **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.
- **Diagnosi automatica del livello di calcare e scarico automatico del boiler.**
- **Controllo umidità' con sonda Lambda:** permette il controllo e la visualizzazione dell'umidità in camera di cottura con precisione al singolo grado. Questo dispositivo misura l'umidità in camera ed imposta di conseguenza la regolazione automatica secondo i parametri impostati. Con i cicli ad aria calda, si procede all'eliminazione dell'umidità in eccesso generata dal cibo.
- **Uniformita' di cottura:** la ventola a doppia funzione convoglia aria fresca dall'esterno e la distribuisce in modo uniforme all'interno della camera.
- **Sonda con 6 punti di misurazione** temperatura (approssimazione di 1/2°C).
- **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.
- **Doccetta integrata con cavo** retraibile in dotazione.
- **Supporti teglie in dotazione.**
- **Sovrapponibili** agli abbattitori-congelatori Eco_chill 6 GN 1/1 per mezzo dello specifico kit (881011) oppure del modello già comprensivo di kit (728301).
- **Conformità ai requisiti IMQ.** Protezione all'acqua IPX5.

Forni Combi ECO-mix I 6 GN 1/1

Codice	Modello	Descrizione	Misure mm	kg	m ³
647000	EJN061EAA	6 griglie GN 1/1, ECO-mix I, combi, el., programmabile, sonda Lambda per il controllo reale dell'umidità e ciclo di pulizia automatico	898x915x808	132	0.67
647500	EJN061GAG	6 griglie GN 1/1, ECO-mix I, combi, gas, programmabile, sonda Lambda per il controllo reale dell'umidità e ciclo di pulizia automatico	898x915x808	146	0.67
647510	EJN061GAD	6 griglie GN 1/1, ECO-mix I, combi, gas, programmabile, sonda Lambda per il controllo reale dell'umidità e ciclo di pulizia automatico,GPL	898x915x808	146	0.67

Accessori a richiesta

Codice	647000	647500	647510
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

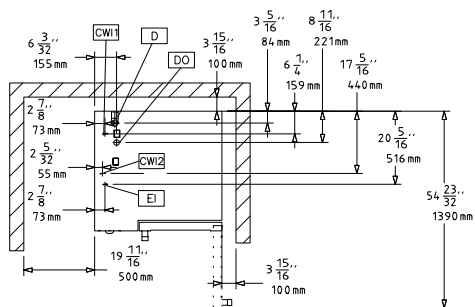
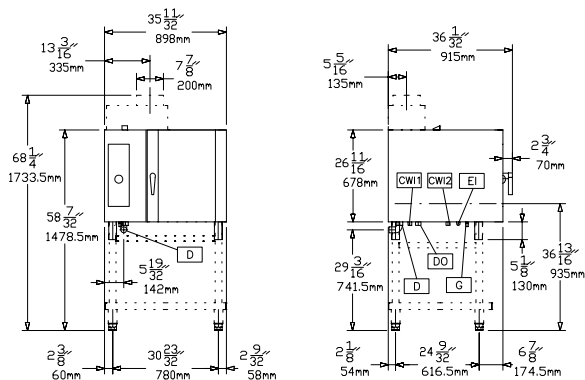
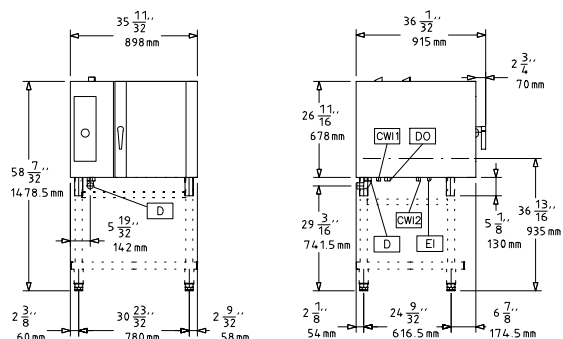
Accessori a richiesta

Codice	647000	647500	647510
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.+supp.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
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

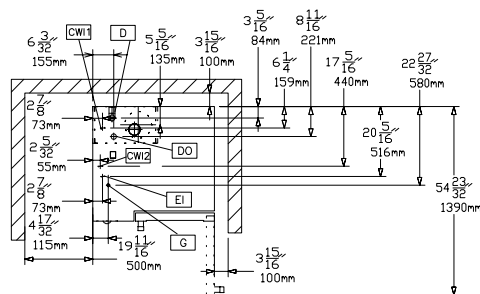
Forni Combi ECO-mix I 6 GN 1/1

DATI TECNICI

Codice	647000	647500	647510
Alimentazione	Elettrica	Gas	Gas
Gas		Gas(20mbar)	GPL
Numero di griglie	6	6	6
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	●	●	●
Controllo umidità	●	●	●
Rigenerazione	●	●	●
Vapore a bassa temperatura	●	●	●
Velocità-potenza ridotta	●	●	●
Sequenza automatica	●	●	●
Cottura con sonda a 6 sensori	●	●	●
Ciclo clean semiautomatico	●	●	●
Sistema di lavaggio automatico integrato	●	●	●
N° di programmi	100	100	100
Dimensioni esterne - mm			
lxpxh	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		17	17
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



59784710



Codice	647000	647500	647510
CWI - Attacco acqua fredda	3/4"	3/4"	3/4"
D - Scarico acqua	1"1/4	1"1/4	1"1/4
DO - Scarico di sicurezza	●	●	●
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"

