

# HORNO ELÉCTRICO COMBINADO 5 X 1/1GN VAPOR DIRECTO - 5X600X400 COCCIÓN ASISTIDA - MANDOS MANUALES CONTROLADOS ELECTRÓNICAMENTE

Project .....  
Rev.: .....  
Zone: .....  
Location: .....



CODICE  
CR1497361

MODELLO  
HOET051E

SERIE  
Horizon III

## CARACTERÍSTICAS GENERALES

---



# HORNO ELÉCTRICO COMBINADO 5 X 1/1GN VAPOR DIRECTO - 5X600X400 COCCIÓN ASISTIDA - MANDOS MANUALES CONTROLADOS ELECTRÓNICAMENTE

Project .....  
Rev.: .....  
Zone: .....  
Location: .....



CODICE  
CR1497361

MODELLO  
HOET051E

SERIE  
Horizon III

## ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

El panel de control del horno Touch está equipado con pantallas LED alfanuméricas de alta visibilidad (HVS - High Visibility System) para garantizar una legibilidad clara. Además, dispone de una pantalla en color de 2,4 pulgadas (LCD - TFT) que permite visualizar de forma clara e intuitiva los programas favoritos, los programas predefinidos, las opciones de ventilador variable, el lavado automático, el menú y los ajustes.

**MODO DE COCCIÓN:** Automático con 95 programas de cocción probados y memorizados, incluidos los programas de recalentamiento en placa y bandeja de horno. Programable con la posibilidad de memorizar 99 programas de cocción en secuencia automática (hasta 9 ciclos) asignando un nombre y un icono dedicados. Cocción manual con tres modos de cocción con inicio inmediato: convección de 30°C a 260°C, vapor de 30°C a 130°C, convección combinada + vapor de 30°C a 260°C. **Clima®** - Sistema automático de medición y control del porcentaje de humedad en la cámara de cocción. Quick scroll & selección push de los programas favoritos, con scroll específico.

**FUNCIONAMIENTO:** Pantallas LED alfanuméricas HVS (High Visibility System) para temperatura, Clima, tiempo y temperatura central. Pantalla en color de 2,4 pulgadas (LCD - TFT) para la visualización de programas favoritos, programas predefinidos, ventilación, lavado automático, menús, ajustes. Mandos SCROLLER con función Scroll y Push para confirmar las elecciones. Precalentamiento manual.

**CARACTERÍSTICAS DE CONTROL:** Autoreverse (inversión automática del sentido de rotación del ventilador) para una perfecta uniformidad de cocción. Control automático de ventilación de la cámara. Humidificador manual. Iluminación LED de la cámara de cocción. Fácil acceso a los

parámetros de usuario programables, para personalizar el aparato mediante menú de usuario. 2 velocidades de ventilación, la velocidad reducida activa la reducción de la potencia de calentamiento. Velocidad intermitente disponible para cocciones especiales. Control de la temperatura corazón con sonda de 4 puntos (sonda corazón opcional). Sonda de aguja Ø 1 mm, para cocción al vacío y piezas pequeñas (opcional). Conexión USB para descarga de datos HACCP, actualización de software y carga/descarga de programas de cocción. Preparación para el sistema de optimización de energía SN (opcional). Programa SERVICE: Test de funcionamiento de la placa electrónica - Visualización de la sonda de temperatura - Contador de horas de funcionamiento del equipo para todas las funciones principales para mantenimiento programado. Autodiagnóstico de comprobación de funcionamiento antes de comenzar a utilizar el equipo, con señalización descriptiva y acústica de posibles anomalías. EcoSpeed - En función de la cantidad y tipo de producto, el horno optimiza y controla el suministro de energía, manteniendo siempre la temperatura de cocción adecuada y evitando fluctuaciones. EcoVapor - El sistema EcoVapor consigue una clara reducción del consumo de agua y energía controlando automáticamente la saturación de vapor en la cámara de cocción. Protección IPX3 contra chorros de agua.

**LIMPIEZA DE MANTENIMIENTO:** Sistema de limpieza automática LCS (Liquid Clean System) (opcional), con depósito integrado y dosificación automática (detergente líquido CombiClean, en cartuchos 100% reciclables. Se suministra con 1 cartucho de detergente líquido CDL05 - 990 g). 7 programas automáticos de lavado. Sistema de lavado manual con ducha de mano externa (ducha de mano opcional).

# HORNO ELÉCTRICO COMBINADO 5 X 1/1GN VAPOR DIRECTO - 5X600X400 COCCIÓN ASISTIDA - MANDOS MANUALES CONTROLADOS ELECTRÓNICAMENTE

Project .....  
Rev.: .....  
Zone: .....  
Location: .....



CODICE  
CR1497361

MODELLO  
HOET051E

SERIE  
Horizon III

## Información técnica

ESPECIFICACIÓN	DATA
MATERIAL	CR1497361
DEFINICIÓN	ICET051E MISTO EL.5T C/TOUCH
LÍNEA COMERCIAL	ICON E
SUMINISTRO	ELECTRICIDAD
ANCHURA ANCHO	812 mm
DIM. PRODUCTIVIDAD	725 mm
DIM. ALTURA	770 mm
PESO NETO	86 Kg
VOLUMEN (neto)	0.453
LONGITUD DEL PAQUETE	910 mm
ANCHO DEL PAQUETE	870 mm
ALTURA DEL ENVASE	1000 mm
VOLUMEN DEL ENVASE	0,792 m3
PESO BRUTO DEL EMBALAJE	98 Kg
FUENTE DE ALIMENTACIÓN ESTÁNDAR	3NAC400V/3AC230V/AC230V 50Hz
ENERGÍA ELÉCTRICA	7.25 kW
TIPO DE GAS/REFRIGERANTE	NO GAS
GRADO IP	IPX3
MODELO CERTIFICADO	HOET051E

# HORNO ELÉCTRICO COMBINADO 5 X 1/1GN VAPOR DIRECTO - 5X600X400 COCCIÓN ASISTIDA - MANDOS MANUALES CONTROLADOS ELECTRÓNICAMENTE

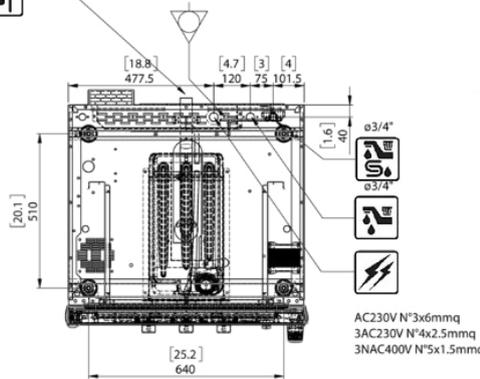
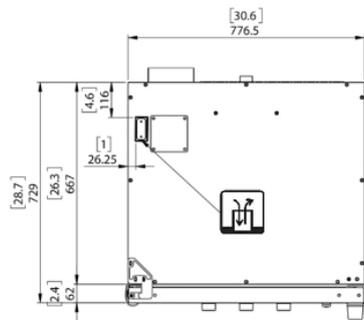
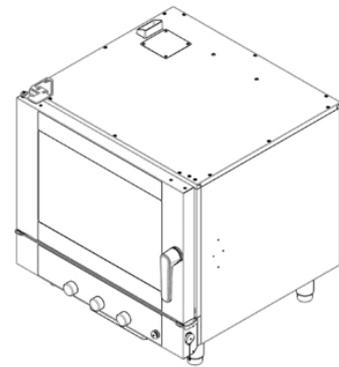
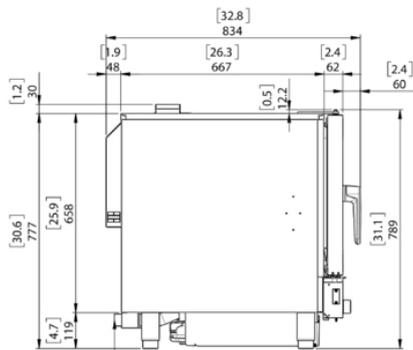
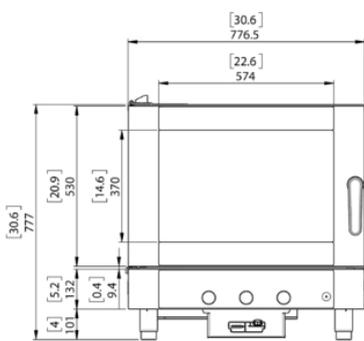
Project .....  
 Rev.: .....  
 Zone: .....  
 Location: .....



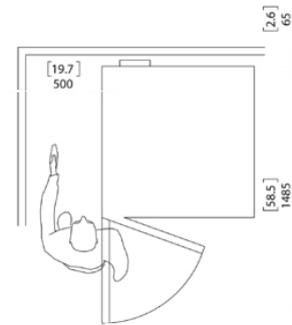
CODICE  
 CR1497361

MODELLO  
 HOET051E

SERIE  
 Horizon III



AC230V N°3x6mmq  
 3AC230V N°4x2.5mmq  
 3NAC400V N°5x1.5mmq



Dimensions: Millimeters (inches)

ICET051E/ICEM051E

I dati riportati sul presente documento sono da ritenersi non vincolanti. L'azienda si riserva di apportare modifiche tecniche in qualsiasi momento.  
 The specification shown in this document are to be considered non binding. The company reserves the right to make technical change at any moment.  
 Die auf dieser Unterlage angegebenen technischen Daten sind als unverbindlich anzusehen. Die Firma behält sich das Recht vor zu jeder zeit technische Änderungen vorzunehmen.  
 Les données techniques sur ce document ne doivent pas être considérées contraignantes. La société se réserve le droit d'apporter des modifications techniques à tout moment.  
 Los datos técnicos indicados en el presente catálogo no son vinculantes. La empresa se reserva el derecho de efectuar modificaciones sin previo aviso.

# HORNO ELÉCTRICO COMBINADO 5 X 1/1GN VAPOR DIRECTO - 5X600X400 COCCIÓN ASISTIDA - MANDOS MANUALES CONTROLADOS ELECTRÓNICAMENTE

Project .....  
Rev.: .....  
Zone: .....  
Location: .....



CODICE  
CR1497361

MODELLO  
HOET051E

SERIE  
Horizon III

## ACCESORIOS

CÓDIGO	MODELLO	DESCRIZIONE
IKKV51S	<b>IKKV51S</b>	CAMPANA DE ASPIRACIÓN CON CONDENSADOR DE AIRE POR KIT SOBREPOSICION. SÓLO PARA MODELOS ELÉCTRICOS YA PREDISPUUESTOS
RP04	<b>RP04</b>	JUEGO DE RUEDAS PARA SOPORTES, 2 DE ELLAS CON FRENO
PLG5016	<b>PLG5016</b>	ENCHUFE ELÉCTRICO - 380 V - 16A - 5P
NPT071	<b>NPT071</b>	SOPORTE DE BANDEJA - INSERTABLE EN SOPORTE DE 45 MM DE DISTANCIA ENTRE EJES
NPT064	<b>NPT064</b>	SOPORTE PARA BANDEJAS - INSERTABLE EN EL SOPORTE
NPF04	<b>NPF04</b>	KIT DE PIES EMBRIDADOS PARA SOPORTES, PARA INSTALACIONES NAVALES
KISC04	<b>KISC04</b>	KIT DE Sonda MULTIPUNTO CON NÚCLEO. Ø 3 MM - VERSIÓN T
KISA01	<b>KISA01</b>	KIT DE Sonda DE AGUJA CON NÚCLEO. Ø 1 MM - VERSIÓN T
KIPS051E	<b>KIPS051E</b>	KIT PUERTA CONTRARIA
KILCS1	<b>KILCS1</b>	KIT DE SISTEMA DE LIMPIEZA AUTOMÁTICO LCS - 1 CARTUCHO DE DETERGENTE LÍQUIDO INCLUIDO
KFP002	<b>KFP002</b>	KIT DE TOPE DE PIE
ISR071S	<b>ISR071S</b>	SOPORTE BASE DE ACERO INOXIDABLE PARA INSERCIÓN DE ENFRIADOR DE CHORRO MOD. 050-051 - FULL AISI 304
ISR071E	<b>ISR071E</b>	SOPORTE BASE DE ACERO INOXIDABLE - FULL AISI 304
ILV126	<b>ILV126</b>	ARMARIO DE PRUEBAS CON HUMIDIFICADOR Y CONTROLES DIGITALES PROGRAMABLES - PUERTAS DE CRISTAL
IKKV51	<b>IKKV51</b>	CAMPANA EXTRACTORA CON CONDENSADOR REFRIGERADO POR AIRE
IGP516	<b>IGP516</b>	PAR MAMPAROS - GN - 600 X 400
IGP464	<b>IGP464</b>	PAR MAMPAROS - 600 X 400
ICLD	<b>ICLD</b>	DUCHA DE MANO COMPLETA CON ACCESORIOS Y CONEXIONES
IBAS051	<b>IBAS051</b>	BARRA INASTILLABLE
CBL5015	<b>CBL5015</b>	CABLE - 3 MT - 5 X 1,5 MMQ
PCSM	<b>PCSM</b>	FLOWMETER 10-100
PCSK	<b>PCSK</b>	SET DE CABEZAL DEL FILTRO PURITY C STEAM
PCSF	<b>PCSF</b>	CARTUCHO PURITY C STEAM 1100
CCE	<b>CCE</b>	COLECTOR DE CAPOTA PARA CONEXIÓN EXTERNA - Ø 150 MM
ICFX01	<b>ICFX01</b>	FILTRO DE GRASA
RP004	<b>RP004</b>	JUEGO DE RUEDAS DE LAS CUALES 2 CON FRENO
IKG071	<b>IKG071</b>	KIT SUPERPOSICIÓN
IKG051	<b>IKG051</b>	KIT SUPERPOSICIÓN
IKE071	<b>IKE071</b>	KIT SUPERPOSICIÓN
IKE051	<b>IKE051</b>	KIT SUPERPOSICIÓN

# HORNO ELÉCTRICO COMBINADO 5 X 1/1GN VAPOR DIRECTO - 5X600X400 COCCIÓN ASISTIDA - MANDOS MANUALES CONTROLADOS ELECTRÓNICAMENTE

Project .....  
 Rev.: .....  
 Zone: .....  
 Location: .....



CODICE  
CR1497361

MODELLO  
HOET051E

SERIE  
Horizon III

## OPTIONAL

MODELLO	DESCRIZIONE
 NPK	PREPARACIÓN PARA LA CONEXIÓN A LA CAMPANA EXTRACTORA
ISP464	SUPLEMENTO POR BANDEJA PORTAPANQUEQUES IGP VERSIÓN PASTELERÍA
ISC04	SONDA MULTIPUNTO CON NÚCLEO Ø 3 MM - VERSIÓN T
 ISA01	SONDA DE AGUJA Ø 1 MM - VERSIÓN T
IPS051	PUERTA OPUESTA
 ILCS1	LCS SISTEMA DE LAVADO AUTOMÁTICO - 1 CARTUCHO DE DETERGENTE LÍQUIDO INCLUIDO CDL05 - 990 GR. - T VERSION
 SN	SUPLEMENTO PARA OPTIMIZACIÓN ENERGÉTICA. SÓLO PARA LOS MODELOS ELÉCTRICOS
 APDS	SEGURIDAD APERTURA PUERTA CON DOBLE RESORTE
 TS-ICE-051E-F60	3-AC 480 V - 60 HZ
 TS-ICE-051E-F50	3-AC 480 V - 50 HZ
 TS-ICE-051E-E60	3N-AC 440 V - 60 HZ
 TS-ICE-051E-E50	3N-AC 440 V - 50 HZ
 TS-ICE-051E-D60	3-AC 440 V - 60 HZ
 TS-ICE-051E-D50	3-AC 440 V - 50 HZ
 TS-ICE-051E-C60	3-AC 400 V - 60 HZ
 TS-ICE-051E-C50	3-AC 400 V - 50 HZ