

FORNO COMBINATO ELETTRICO A VAPORE DIRETTO - 6 X 2/3 GN COMANDI ELETTROMECCANICI

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR1481580

MODELLO
HOCM026E

SERIE
Horizon III Slim

CARATTERISTICHE GENERALI

HORIZON III Slim - Forno professionale per la ristorazione.
Camera di cottura perfettamente liscia e a tenuta stagna con bordi arrotondati.
Porta di chiusura con doppio vetro temperato, ad intercapedine d'aria e vetro interno termoriflettente per un minore irraggiamento di calore verso l'operatore ed una maggiore efficienza.
Vetro interno con apertura a libro per una facile operazione di pulizia.
Deflettore apribile per una facile operazione di pulizia del vano ventilatore.
Cerniere porta regolabili per tenuta ottimale.



SPECIFICHE TECNICHE

Il pannello comandi del forno manuale è costituito da selettori e manopole con un design ergonomico che lo rende facile da usare e intuitivo. Le funzioni sono controllate tramite comandi elettromeccanici, mentre le spie di controllo forniscono feedback sul funzionamento del forno in modo chiaro e immediato.

MODALITÀ DI COTTURA: Cottura manuale con tre modalità di cottura:
Convezione da 50°C a 260°C, Vapore da 50°C a 130°C, Combinato da 50°C a 260°C.

FUNZIONAMENTO: Pannello comandi a selettori elettromeccanici con spie di controllo funzionamento.
DOTAZIONI DI CONTROLLO: Autoreverse (inversione automatica del senso di rotazione della ventola) per una perfetta uniformità di cottura. Sfiato camera manuale. Illuminazione camera di cottura a led. Protezione contro i getti d'acqua IPX3.
PULIZIA, MANUTENZIONE ORDINARIA: Sistema di lavaggio manuale con doccetta esterna (doccetta optional).

FORNO COMBINATO ELETTRICO A VAPORE DIRETTO - 6 X 2/3 GN COMANDI ELETTROMECCANICI

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR1481580

MODELLO
HOCM026E

SERIE
Horizon III Slim

Technical Information

SPECIFICATION	DATA
MATERIALE	CR1481580
DEFINIZIONE	ICCM026E MISTO EL.06GN2/3 C/DIG.
LINEA COMMERCIALE	ICON51 E
ALIMENTAZIONE	ELETTRICA
DIM. LARGHEZZA	510 mm
DIM. PRODONDITÀ	625 mm
DIM. ALTEZZA	880 mm
PESO NETTO	57 Kg
VOLUME (netto)	0.281
LUNGHEZZA IMBALLO	760 mm
LARGHEZZA IMBALLO	570 mm
ALTEZZA IMBALLO	1100 mm
VOLUME IMBALLO	0,476 m3
PESO LORDO IMBALLO	68 Kg
ALIMENTAZIONE ELETTRICA STANDARD	380-415V 3N
POTENZA ELETTRICA	5.25 kW
TIPO GAS / REFRIGERANTE	NO GAS
GRADO IP	IPX4
MODELLO CERTIFICATO	HOCM026E

FORNO COMBINATO ELETTRICO A VAPORE DIRETTO - 6 X 2/3 GN COMANDI ELETTROMECCANICI

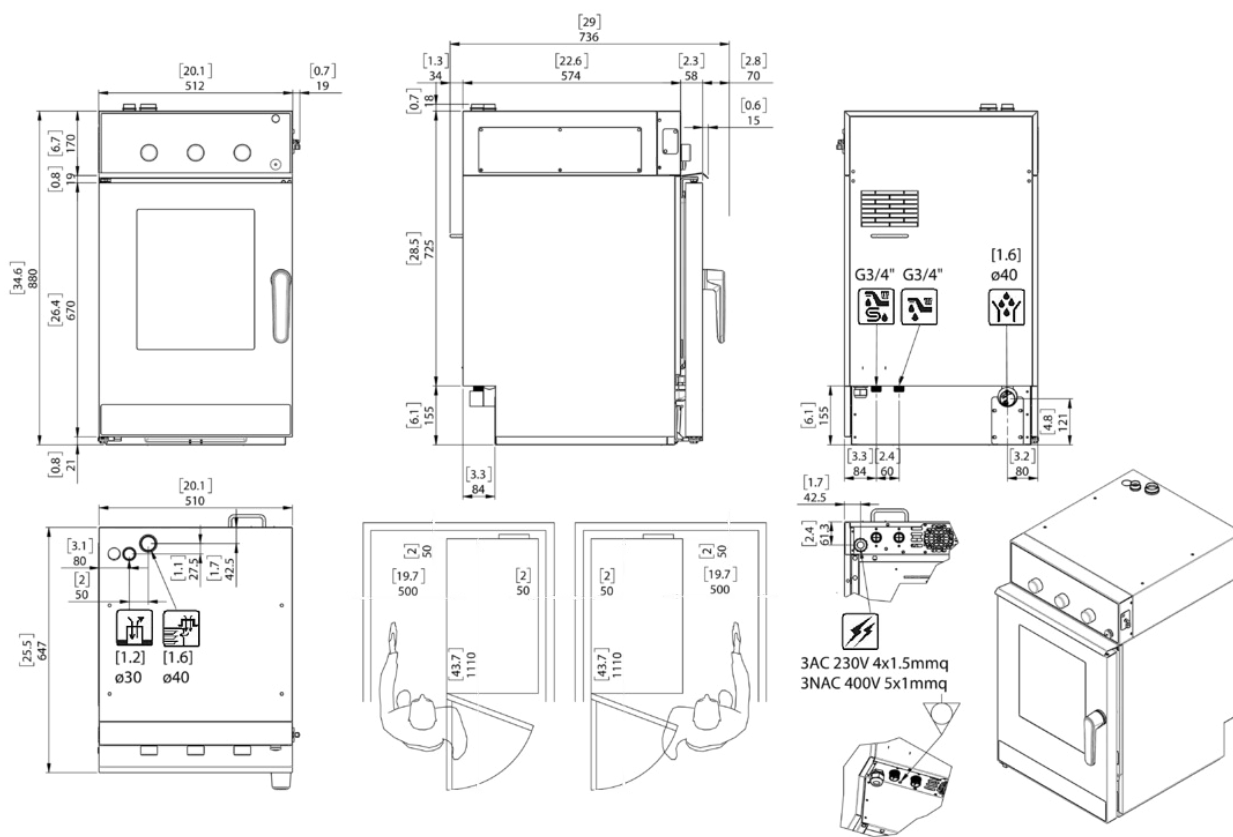
Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR1481580

MODELLO
HOCM026E

SERIE
Horizon III Slim



ICCT026E/ICCM026E NEUTRI

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.

FORNO COMBINATO ELETTRICO A VAPORE DIRETTO - 6 X 2/3 GN COMANDI ELETTROMECCANICI

Project
Rev.:
Zone:
Location:

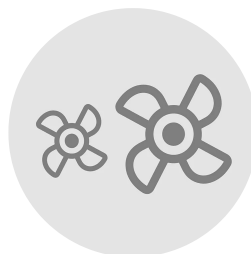


CODICE
CR1481580

MODELLO
HOCM026E

SERIE
Horizon III Slim

PRODUCT'S RANGE PLUS



Ventilazione a 2 velocità. Per cotture particolari è disponibile la funzione ventilazione ad intermittenza.



sempre uniformità di cottura, grazie al sistema CLIMA: temperatura e controllo automatico dell'umidità sempre ideali a seconda del cibo da cuocere.



Per i forni a gas, grazie al sistema Green Fine Tuning di modulazione del bruciatore e allo scambiatore brevettato ad alta efficienza, si evitano gli sprechi di potenza e si riducono le emissioni nocive.



Il sistema Ecospeed Dynamic, in base alla quantità e al tipo di prodotto, ottimizza e controlla l'erogazione di energia garantendo sempre la corretta temperatura di cottura evitando oscillazioni e quindi minori consumi di energia, di acqua e calo peso ridotto.

FORNO COMBINATO ELETTRICO A VAPORE DIRETTO - 6 X 2/3 GN COMANDI ELETTROMECCANICI

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR1481580

MODELLO
HOcm026E

SERIE
Horizon III Slim

ACCESSORI

CODICE	MODELLO	DESCRIZIONE
SM026	SM026	MENSOLA A PARETE IN ACCIAIO INOX
PLG5016	PLG5016	SPINA - 380 V - 16A - 5P
PAC026	PAC026	PROTEZIONE ANTICALORE IN ACCIAIO INOX PER PARETE LATERALE
KP004	KP004	KIT PIEDINI - 150 MM H
KFIC026E	KFIC026E	KIT PER FORNO DA INCASSO ESTRAIBILE, CON CAPP DI ASPIRAZIONE INTEGRATA 1N-AC230 V - 3,0 KW
ICLD	ICLD	DOCCETTA DI LAVAGGIO COMPLETA DI RACCORDI ED ATTACCHI
CKO026SE	CKO026SE	CAPPA DI ASPIRAZIONE
CKO026E	CKO026E	CAPPA DI ASPIRAZIONE CON CONDENSATORE AD ARIA - UTILIZZABILE SOLO SU FORNI GIÀ PREDISPOSTI
CIN026	CIN026	CONVOGLIATORE D'ARIA DI RAFFREDDAMENTO PER INSTALLAZIONE AD INCASSO. ACCIAIO INOX
CBL5015	CBL5015	CAVO - 3 MT - 5 X 1,5 MMQ
KCOE026	KCOE026	KIT PER SOVRAPPOSIZIONE HORIZON III SLIM
PCSM	PCSM	FLOWMETER 10-100
PCSK	PCSK	KIT DELLA TESTA DEL FILTRO PURITY C STEAM
PCSF	PCSF	CARTUCCIA PURITY C STEAM 1100
CCE	CCE	COLLETTORE CAPPA PER COLLEGAMENTO ESTERNO - Ø 150 MM
ICFX01	ICFX01	FILTRO GRASSI

FORNO COMBINATO ELETTRICO A VAPORE DIRETTO - 6 X 2/3 GN COMANDI ELETTROMECCANICI

Project
Rev.:
Zone:
Location:














CODICE
CR1481580

MODELLO
HOCM026E

SERIE
Horizon III Slim

OPTIONAL

MODELLO	DESCRIZIONE
 NPS	PORTA CONTRARIA
 NPK	PREDISPOSIZIONE PER ALLACCIAMENTO CAPPA DI ASPIRAZIONE
 MKC026	KIT VERSIONE MARINA
 SN	SUPPLEMENTO PER OTTIMIZZAZIONE ENERGETICA. SOLO PER MODELLI ELETTRICI
 APDS	SICUREZZA APERTURA PORTA CON DOPPIO SCATTO
 TS-CI-026RE-C50	3-AC 400 V - 50 HZ
 TS-CI-026RE-A50	1N-AC 230 V - 50 HZ
 TS-CI-026RE-H60	1N-AC 230 V - 60 HZ - 3,7 KW
 TS-CI-026RE-H50	1N-AC 230 V - 50 HZ - 3,7 KW
 TS-CI-026RE-C60	3-AC 400 V - 60 HZ
 TS-CI-026RE-A60	1N-AC 230 V - 60 HZ