

FORNO COMBINATO ELETTRICO A VAPORE DIRETTO - 6 X 2/3 GN COTTURE ASSISTITE - COMANDI MANUALI A CONTROLLO ELETTRONICO

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR1481570

MODELLO
HOCT026E

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.



FORNO COMBINATO ELETTRICO A VAPORE DIRETTO - 6 X 2/3 GN COTTURE ASSISTITE - COMANDI MANUALI A CONTROLLO ELETTRONICO

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR1481570

MODELLO
HOCT026E

SERIE
Horizon III Slim

SPECIFICHE TECNICHE

Il pannello di controllo del forno Touch è dotato di display alfanumerici a LED ad alta visibilità (HVS - High Visibility System) per garantire una chiara leggibilità. Inoltre, dispone di un display a colori da 2,4 pollici (LCD - TFT) che consente di visualizzare i programmi preferiti, i programmi preimpostati, le opzioni di ventilazione variabile, il lavaggio automatico, il menu e le impostazioni in modo chiaro e intuitivo.

MODALITA' DI COTTURA: Automatico con 95 programmi di cottura testati e memorizzati, compresi programmi per la rimessa in temperatura su piatto e teglia. Programmabile con possibilità di memorizzare 99 programmi di cottura in sequenza automatica (fino a 9 cicli) assegnando nome ed icona dedicata. Cottura manuale con tre modalità di cottura ad avvio immediato: convezione da 30°C a 260°C, vapore da 30°C a 130°C, combinato convezione + vapore da 30°C a 260°C. **Clima®** - Sistema automatico di misurazione e controllo della percentuale di umidità in camera di cottura. **Fast-Dry®** - Sistema di deumidificazione rapida della camera di cottura. Selezione rapida dei programmi preferiti scroll & push, con scroller dedicato.

FUNZIONAMENTO: Display alfanumerici a LED ad alta visibilità HVS (High Visibility System) per visualizzazione valori di temperatura, Clima, tempo e temperatura al cuore. Display a colori da 2,4 pollici (LCD - TFT) per la visualizzazione di programmi preferiti, programmi preimpostati, ventilazione, lavaggio automatico, menu, impostazioni. Manopole **SCROLLER** con funzione di Scroll e di Push per confermare le scelte. Preriscaldamento manuale.

DOTAZIONI DI CONTROLLO: Autoreverse (inversione automatica del senso di rotazione della ventola) per una perfetta uniformità di cottura. Condensazione vapori regolata automaticamente. Controllo automatico

sfiato camera. Umidificatore manuale. Illuminazione camera di cottura a led. Accesso facilitato ai parametri utente programmabili, per personalizzare l'apparecchiatura tramite menù utente. 2 velocità di ventilazione, la velocità ridotta attiva la riduzione della potenza di riscaldamento. Per cotture particolari si può avere la velocità ad intermittenza. Controllo temperatura al cuore del prodotto con sonda a 4 punti di rilevazione (sonda al cuore optional). Sonda al cuore ad ago ø 1 mm, per cottura sottovuoto e piccole pezzature (optional). Connessione USB per scaricare i dati HACCP, aggiornare il software e caricare/scaricare programmi di cottura. Predisposizione al sistema di ottimizzazione energetica SN (optional). Programma di **SERVICE:** Collaudo funzioni scheda elettronica - Visualizzazione sonde di temperatura - Contatori ore di funzionamento apparecchiatura per tutte le funzioni principali per la manutenzione programmata. Autodiagnosi di verifica funzionale prima di iniziare l'utilizzo dell'attrezzatura, con segnalazione descrittiva e acustica di eventuali anomalie. **EcoSpeed** - In base alla quantità e al tipo di prodotto, il forno ottimizza e controlla l'erogazione di energia, mantiene sempre la giusta temperatura di cottura evitandone le oscillazioni. **EcoVapor** - Con il sistema EcoVapor si ottiene una netta riduzione di consumi di acqua e di energia grazie al controllo automatico della saturazione di vapore in camera di cottura. Protezione contro i getti d'acqua IPX3. **PULIZIA MANUTENZIONE:** Sistema di lavaggio automatico LCS (Liquid Clean System) (optional), con serbatoio integrato e dosaggio automatico (detergente liquido CombiClean, in cartucce riciclabili al 100%. In dotazione 1 tanica a cartuccia di detergente liquido CDL05 - 990 gr.). 7 programmi di lavaggio automatico. Sistema di lavaggio manuale con doccetta esterna (doccetta optional).

FORNO COMBINATO ELETTRICO A VAPORE DIRETTO - 6 X 2/3 GN COTTURE ASSISTITE - COMANDI MANUALI A CONTROLLO ELETTRONICO

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR1481570

MODELLO
HOCT026E

SERIE
Horizon III Slim

Technical Information

SPECIFICATION	DATA
MATERIALE	CR1481570
DEFINIZIONE	ICCT026E 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	HOCT026E

FORNO COMBINATO ELETTRICO A VAPORE DIRETTO - 6 X 2/3 GN COTTURE ASSISTITE - COMANDI MANUALI A CONTROLLO ELETTRONICO

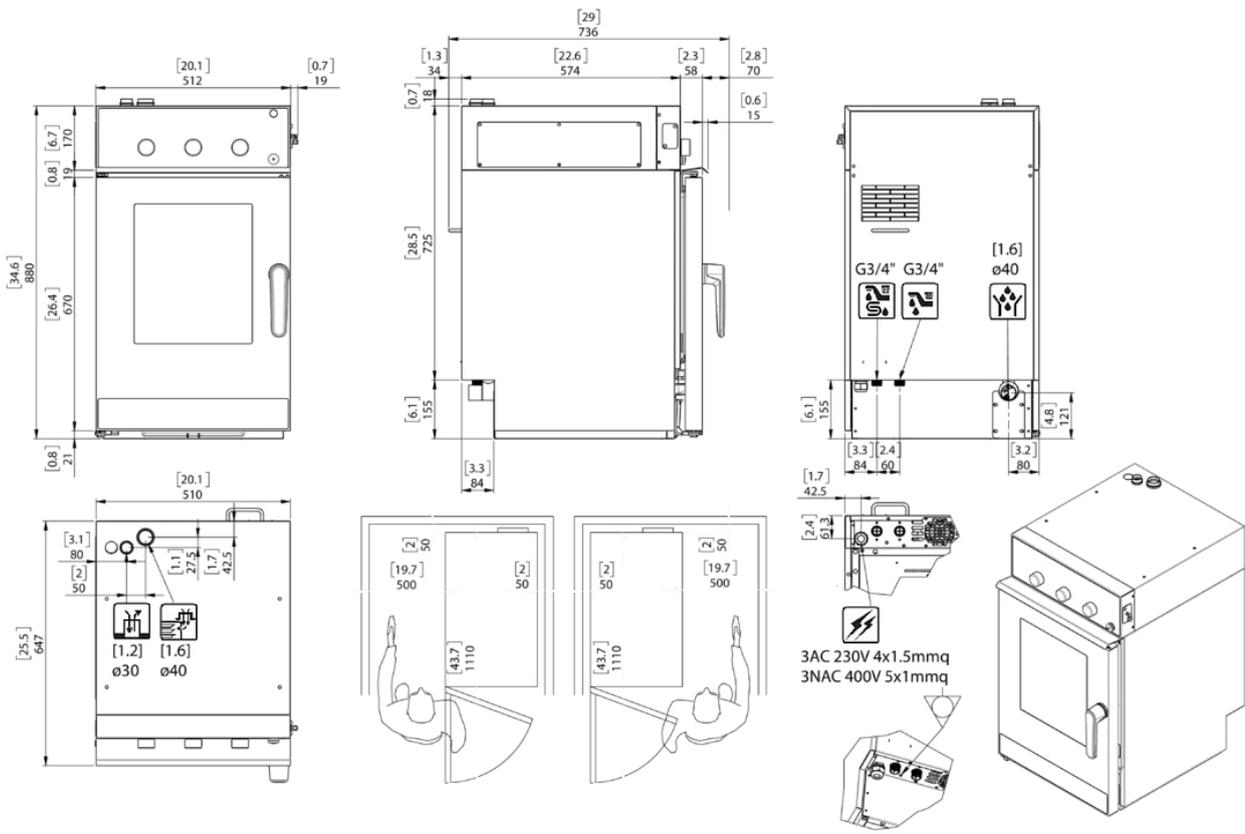
Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR1481570

MODELLO
HOCT026E

SERIE
Horizon III Slim



Dimensions: Millimeters (inches)

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 specifications 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 COTTURE ASSISTITE - COMANDI MANUALI A CONTROLLO ELETTRONICO

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR1481570

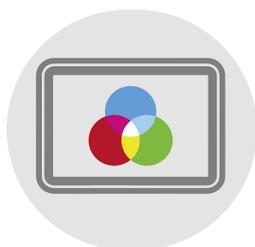
MODELLO
HOCT026E

SERIE
Horizon III Slim

PRODUCT'S RANGE PLUS



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.



Display a colori da 2,4 pollici (LCD - TFT) per la visualizzazione dei programmi preferiti, programmi preimpostati, ventilazione variabile, lavaggio automatico, menu, impostazioni.



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.

FORNO COMBINATO ELETTRICO A VAPORE DIRETTO - 6 X 2/3 GN COTTURE ASSISTITE - COMANDI MANUALI A CONTROLLO ELETTRONICO

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR1481570

MODELLO
HOCT026E

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
KISC04F	KISC04F	KIT PER Sonda AL CUORE MULTIPUNTO Ø 3 MM - Sonda FISSA - VERSIONE T
KISC04C	KISC04C	KIT PER Sonda AL CUORE MULTIPUNTO Ø 3 MM - CON CONNETTORE ESTERNO, PER FORNO DA INCASSO VERSIONE T
KISA01F	KISA01F	KIT PER Sonda AL CUORE AD AGO Ø 1 MM - Sonda FISSA - VERSIONE T
KFIC026E	KFIC026E	KIT PER FORNO DA INCASSO ESTRAIBILE, CON CAPPa 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
KSC004R	KSC004R	SONDA AL CUORE MULTIPUNTO Ø 3 MM.
KSA001	KSA001	SONDA AL CUORE AD AGO Ø 1 MM.
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 COTTURE ASSISTITE - COMANDI MANUALI A CONTROLLO ELETTRONICO

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR1481570

MODELLO
HOCT026E

SERIE
Horizon III Slim

OPTIONAL

MODELLO	DESCRIZIONE
 NPS	PORTA CONTRARIA
 NPK	PREDISPOSIZIONE PER ALLACCIAMENTO CAPP A DI ASPIRAZIONE
 MKC026	KIT VERSIONE MARINA
 KSC004F	SONDA AL CUORE MULTIPUNTO. Ø 3 MM - VERSIONE T
 KSC004C	SONDA AL CUORE MULTIPUNTO Ø 3 MM - CON CONNETTORE ESTERNO, PER FORNO DA INCASSO - VERSIONE T
 KSA001F	SONDA AL CUORE AD AGO. Ø 1 MM - VERSIONE T
 ILCS1	SISTEMA DI LAVAGGIO AUTOMATICO LCS - IN DOTAZIONE 1 TANICA A CARTUCCIA DI DETERGENTE LIQUIDO CDL05 - 990 GR. - VERSIONE T
 SN	SUPPLEMENTO PER OTTIMIZZAZIONE ENERGETICA. SOLO PER MODELLI ELETTRICI
 APDS	SICUREZZA APERTURA PORTA CON DOPPIO SCATTO
 Special Voltage 50 Hz TS-CI-026RE-C50	3-AC 400 V - 50 HZ
 Special Voltage 50 Hz TS-CI-026RE-A50	1N-AC 230 V - 50 HZ
 Special Voltage 60 Hz TS-CI-026RE-H60	1N-AC 230 V - 60 HZ - 3,7 KW
 Special Voltage 50 Hz TS-CI-026RE-H50	1N-AC 230 V - 50 HZ - 3,7 KW
 Special Voltage 60 Hz TS-CI-026RE-C60	3-AC 400 V - 60 HZ
 Special Voltage 60 Hz TS-CI-026RE-A60	1N-AC 230 V - 60 HZ