

HORNO ELÉCTRICO COMBINADO VAPOR DIRECTO - 6 X 1/1 GN COCCIÓN ASISTIDA - MANDOS MANUALES CONTROLADOS ELECTRÓNICAMENTE

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR1481590

MODELLO
HOCT061E

SERIE
Horizon III Slim

CARACTERÍSTICAS GENERALES

HORIZON III Slim - Horno profesional para hostelería.

Cámara de cocción perfectamente lisa y hermética con bordes redondeados.

Puerta de cierre con doble acristalamiento templado, cámara de aire y cristal interior termorreflectante para una menor radiación de calor hacia el operario y una mayor eficiencia.

Cristal interior con apertura abatible para facilitar la limpieza.

Deflector de apertura para facilitar la limpieza del compartimento del ventilador.

Bisagras de la puerta ajustables para una estanqueidad óptima.



HORNO ELÉCTRICO COMBINADO VAPOR DIRECTO - 6 X 1/1 GN COCCIÓN ASISTIDA - MANDOS MANUALES CONTROLADOS ELECTRÓNICAMENTE

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR1481590

MODELLO
HOCT061E

SERIE
Horizon III Slim

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. **Fast-Dry®** - Sistema de deshumidificación rápida de 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. Condensación de vapor regulada automáticamente. Control

automático de la 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 menús 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** - Dependiendo 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 VAPOR DIRECTO - 6
X 1/1 GN COCCIÓN ASISTIDA - MANDOS MANUALES
CONTROLADOS ELECTRÓNICAMENTE

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE CR1481590	MODELLO HOCT061E	SERIE Horizon III Slim
---------------------	---------------------	---------------------------

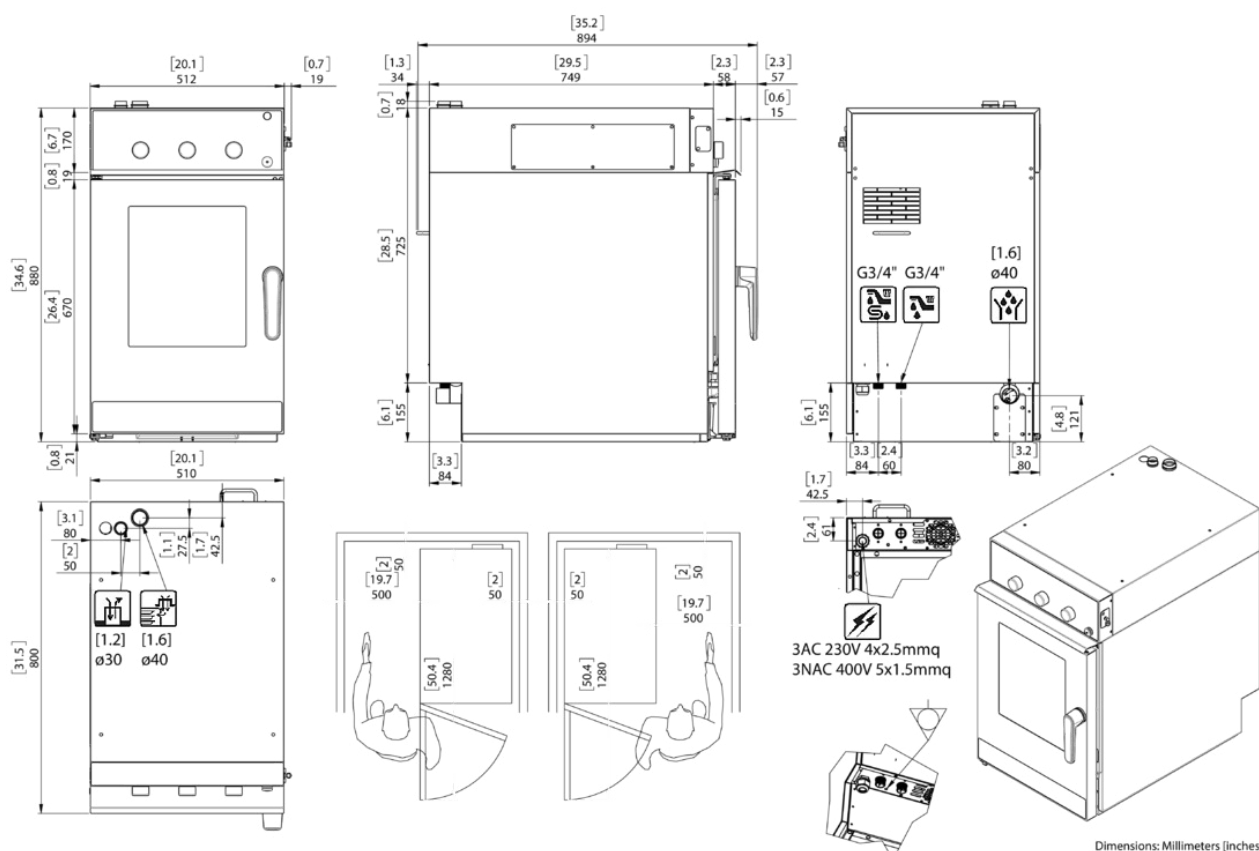
Información técnica

ESPECIFICACIÓN	DATA
MATERIAL	CR1481590
DEFINICIÓN	ICCT061E MISTO EL.06GN1/1 C/DIG.
LÍNEA COMERCIAL	ICON51 E
SUMINISTRO	ELECTRICIDAD
ANCHURA ANCHO	510 mm
DIM. PRODUCTIVIDAD	800 mm
DIM. ALTURA	880 mm
PESO NETO	84 Kg
VOLUMEN (neto)	0.359
LONGITUD DEL PAQUETE	930 mm
ANCHO DEL PAQUETE	600 mm
ALTURA DEL ENVASE	1100 mm
VOLUMEN DEL ENVASE	0,614 m3
PESO BRUTO DEL EMBALAJE	98 Kg
FUENTE DE ALIMENTACIÓN ESTÁNDAR	380-415V 3N
ENERGÍA ELÉCTRICA	7.75 kW
TIPO DE GAS/REFRIGERANTE	NO GAS
GRADO IP	IPX4
CAPACIDAD	6 GN 1/1
MODELO CERTIFICADO	HOCT061E

Project
Rev.:
Zone:
Location:



SERIE
Horizon III Slim



Dimensions: Millimeters [inches]

ICCT061E/ICCM061E 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 modification techniques à tout moment.
Los datos técnicos indicados en el presente catalogo no son vinculantes. La empresa se reserva el derecho de efectuar modificaciones sin previo aviso.

HORNO ELÉCTRICO COMBINADO VAPOR DIRECTO - 6
X 1/1 GN COCCIÓN ASISTIDA - MANDOS MANUALES
CONTROLADOS ELECTRÓNICAMENTE

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE	MODELLO	SERIE
CR1481590	HOCT061E	Horizon III Slim

ACCESORIOS

CÓDIGO	MODELLO	DESCRIZIONE
RP04	RP04	JUEGO DE RUEDAS PARA SOPORTES, 2 DE ELLAS CON FRENO
PLG5016	PLG5016	ENCHUFE ELÉCTRICO - 380 V - 16A - 5P
PAC061	PAC061	PROTECCIÓN TÉRMICA DE ACERO INOXIDABLE PARA LA PARED LATERAL
NPF04	NPF04	KIT DE PIES EMBRIDADOS PARA SOPORTES, PARA INSTALACIONES NAVALES
KP004	KP004	KIT DE PIE - 150 MM H
KISC04F	KISC04F	KIT DE Sonda MULTIPUNTO Ø 3 MM - Sonda FIJA - VERSIÓN T
KISC04C	KISC04C	KIT DE Sonda MULTIPUNTO Ø 3 MM - CON CONECTOR EXTERNO, PARA VERSIÓN HORNO EMPOTRADO T
KISA01F	KISA01F	KIT DE Sonda CON AGUJA Ø 1 MM - Sonda FIJA - VERSIÓN T
KFIC061E	KFIC061E	KIT DE HORNO EMPOTRABLE EXTRAÍBLE, CON CAMPANA EXTRACTORA INTEGRADA 1N-AC230 V - 3,0 KW.
ICLD	ICLD	DUCHA DE MANO COMPLETA CON ACCESORIOS Y CONEXIONES
CSR061	CSR061	SOPORTE BASE DE ACERO INOXIDABLE - FULL AISI 304
CPT061	CPT061	SOPORTE DE BANDEJA - INSERTABLE SOBRE SOPORTE - COMPLETO AISI 304
CPD061	CPD061	TABLERO DE ACERO INOXIDABLE - INSERTABLE EN EL SOPORTE
CKO061SE	CKO061SE	CAMPANA DE SUCCIÓN
CKO061E	CKO061E	CAMPANA EXTRACTORA CON CONDENSADOR DE AIRE - SÓLO PUEDE UTILIZARSE EN HORNOS PREINSTALADOS
CIN061	CIN061	TRANSPORTADOR DE AIRE DE REFRIGERACIÓN PARA INSTALACIÓN EMPOTRADA.
CBL5015	CBL5015	CABLE - 3 MT - 5 X 1,5 MMQ
CAN061	CAN061	ARMARIO NEUTRO CON SOPORTE PARA BANDEJAS - INSERTABLE EN EL SOPORTE - FULL AISI 304
KCOE061	KCOE061	KIT DE RECUBRIMIENTO HORIZON III SLIM
PCSM	PCSM	FLOWMETER 10-100
PCSK	PCSK	SET DE CABEZAL DEL FILTRO PURITY C STEAM
PCSF	PCSF	CARTUCHO PURITY C STEAM 1100
KSC004R	KSC004R	SONDA AL CORAZÓN MULTIPUNTO Ø 3 MM.
KSA001	KSA001	SONDA AL CORAZÓN CON AGUJA Ø 1 MM.
CCE	CCE	COLECTOR DE CAPOTA PARA CONEXIÓN EXTERNA - Ø 150 MM
ICFX01	ICFX01	FILTRO DE GRASA


















HORNO ELÉCTRICO COMBINADO VAPOR DIRECTO - 6
X 1/1 GN COCCIÓN ASISTIDA - MANDOS MANUALES
CONTROLADOS ELECTRÓNICAMENTE

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE CR1481590	MODELLO HOCT061E	SERIE Horizon III Slim
---------------------	---------------------	---------------------------

OPTIONAL

MODELLO	DESCRIZIONE
	NPS PUERTA OPUESTA
	NPK PREPARACIÓN PARA LA CONEXIÓN A LA CAMPANA EXTRACTORA
	MKC061 KIT VERSIÓN MARINA - A SOLICITAR EN EL PEDIDO
	KSC004F SONDA MULTIPUNTO CON NÚCLEO Ø 3 MM - VERSIÓN T
	KSC004C SONDA MULTIPUNTO Ø 3 MM - CON CONECTOR EXTERNO, PARA HORNO EMPOTRADO - VERSIÓN T
	KSA001F SONDA DE AGUJA Ø 1 MM - VERSIÓN T
	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-CI-061RE-F50 3-AC 480 V - 50 HZ
	TS-CI-061RE-E50 3N-AC 440 V - 50 HZ
	TS-CI-061RE-D50 3-AC 440 V - 50 HZ
	TS-CI-061RE-C50 3-AC 400 V - 50 HZ
	TS-CI-061RE-A50 1N-AC 230 V - 50 HZ
	TS-CI-061RE-F60 3-AC 480 V - 60 HZ
	TS-CI-061RE-E60 3N-AC 440 V - 60 HZ
	TS-CI-061RE-D60 3-AC 440 V - 60 HZ

HORNO ELÉCTRICO COMBINADO VAPOR DIRECTO - 6
X 1/1 GN COCCIÓN ASISTIDA - MANDOS MANUALES
CONTROLADOS ELECTRÓNICAMENTE

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE CR1481590	MODELLO HOCT061E	SERIE Horizon III Slim
---------------------	---------------------	---------------------------



TS-CI-061RE-A60

1N-AC 230 V - 60 HZ