

COMBI PARA LA RESTAURACIÓN Y GRANDES NEGOCIOS - 6 X 1/1 GN + 10 X 1/1 GN - ELÉCTRICO DE VAPOR DIRECTO

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
JNE161B

MODELLO
JNE161B

SERIE
JOIN

CARACTERÍSTICAS GENERALES

CONSTRUCCIÓN: Cámara de cocción de acero inoxidable 18/10 AISI 304, de 1 mm de espesor, moldeada, con bordes totalmente redondeados y de amplio radio para un flujo de aire óptimo y una limpieza más fácil. Cámara perfectamente lisa y estanca. Puerta de doble acristalamiento templado con ventilación posterior, con cámara de aire y cristal interior termorreflectante para una menor radiación de calor hacia el operador y una mayor eficacia. Cristal interior con apertura abatible para facilitar la limpieza y el mantenimiento. Puerta con sistema de cierre push-to-close y tirador con apertura a derecha o izquierda (mod. 061-101-161). Puerta con sistema de cierre de tres puntos, freno de manilla en posición de puerta abierta (mod. 201-202). Bisagras de la puerta ajustables para una estanqueidad óptima. Deflector de apertura para facilitar la limpieza del compartimento del ventilador. Nueva junta frontal del horno adaptable, de goma de silicona resistente al calor y al envejecimiento, fácilmente sustituible. Cubeta que recoge la condensación bajo la puerta y la conduce directamente al desagüe, incluso con la puerta abierta (mod. 061-101-062-102-161). Motores compactos de accionamiento magnético sin escobillas (brushless). Relés de estado sólido para la optimización y modulación de la potencia. Sistema de refrigeración electrónico de ventilación forzada con filtro de protección de malla microestirada de acero inoxidable, fácilmente extraíble y apto para lavavajillas (mod. 061-062-101-102-161).



COMBI PARA LA RESTAURACIÓN Y GRANDES
NEGOCIOS - 6 X 1/1 GN + 10 X 1/1 GN - ELÉCTRICO DE
VAPOR DIRECTO

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
JNE161B

MODELLO
JNE161B

SERIE
JOIN

COMBI PARA LA RESTAURACIÓN Y GRANDES NEGOCIOS - 6 X 1/1 GN + 10 X 1/1 GN - ELÉCTRICO DE VAPOR DIRECTO

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
JNE161B

MODELLO
JNE161B

SERIE
JOIN

GENERACIÓN DIRECTA DE VAPOR: Sistema de generación directa de vapor en la cámara de cocción inyectando el agua directamente sobre el ventilador y atomizándola sobre las resistencias. Ventaja: disponibilidad inmediata de vapor en la cámara de cocción.

MODALIDAD DE COCCIÓN: AC (Automatic Cooking) sistema automático de cocción para recetas italianas e internacionales, programa automático de cocción y presentación fotográfica del plato. Modalidad manual con tres modalidades de cocción y puesta en marcha inmediata: convección de 30°C a 270°C, vapor de 30°C a 130°C, combinado convección + vapor de 30°C a 270°C. Precalentamiento hasta 300°C. Modo Multicocción - Posibilidad de cocinar diferentes alimentos al mismo tiempo con diferentes tiempos de cocción. Clima Smart - Sistema que gestiona automáticamente el clima perfecto en la cámara de cocción. AT Smoker (opcional), con ahumador externo.

FUNCIONAMIENTO: Inicio de una cocción automática (AC) "one touch". Organización de las recetas en categorías con vista previa. Reconocimiento inteligente de las recetas en las carpetas multinivel. Pantalla a color de 7 pulgadas LCD capacitiva, de alta definición, con elección de funciones "Pantalla Táctil". Función Cool Down para el enfriamiento rápido de la cámara de cocción mediante ventilador. Reinicio automático de la cocción en caso de que se produzca una interrupción de la alimentación eléctrica. Enfriamiento rápido con eventual inyección de agua en la cámara de cocción. Interfaz de usuario con posibilidad de elegir entre 6 idiomas. Disponibles 95 recetas. Cada receta ha sido probada para garantizar un óptimo resultado. Posibilidad de visualizar y cambiar en cualquier momento la receta.

DOTACIONES DE CONTROL: Autoreverse (inversión automática del sentido de rotación del rotor) para una perfecta uniformidad de cocción. Control paralelo de la temperatura en la cámara y en el corazón. Condensación de vapor regulada automáticamente. Fácil acceso a los parámetros de usuario programables para personalizar los ajustes del equipo. Posibilidad de elegir hasta 6 velocidades de ventilación. Para cocciones particulares se puede programar la velocidad a intermitencia. Control de la temperatura en el corazón del producto con sonda de 4 puntos de detección. Sonda al corazón multipunto fija, Ø 3 mm (mod. 061-101-602-102). Conexión sonda al corazón mediante conector externo a la cámara de cocción. Sonda al corazón multipunto con conector externo, Ø 3 mm (mod. 061-101-062-102). Conexión USB para descargar los datos HACCP, actualizar el software y cargar/descargar programas de cocción. Posibilidad de configurar el apagado del horno al final del programa de lavado automático. Bloqueo perfil usuario (función específica para Quick Service Restaurant). Sistema de optimización de energía SN (modelos eléctricos) pre configurado. Programa de SERVICE: Prueba las funciones de la tarjeta electrónica - Visualización de sondas de temperatura - Contadores de horas de funcionamiento del equipo para todas las funciones principales para el mantenimiento programado. Autodiagnóstico de control funcional antes de iniciar el uso, con señal

descriptiva y acústica de eventuales anomalías. Iluminación LED para cámara de cocción de bajo consumo. Visibilidad óptima en toda la cámara de cocción. Luz neutra que no cambia los colores originales del producto. Sistema externo de control de la eficiencia del ablandador de agua (ablandador de agua opcional). Función recordatorio de la limpieza de los filtros de aire.

DOTACIÓN DE SEGURIDAD: Limitador de temperatura de seguridad cámara de cocción. Dispositivo de seguridad contra el exceso de presión y la depresión en la cámara de cocción. Térmico de seguridad del motor. Sensor de control electrónico apertura/cierre puerta. Control electrónico para indicación de falta de agua. Autodiagnóstico con visualización inteligente de las averías. Sistema de enfriamiento de los componentes ventilado, con visualización de control electrónico de temperatura elevada. Dispositivo de detección de llama que interrumpe el flujo de gas en caso de que se apague accidentalmente la llama de los quemadores. Presostato de seguridad señalización de falta de gas. Conforme a los estándares nacionales e internacionales para el funcionamiento en seguridad en caso de uso sin plantón directo por parte del operador. Altura máxima de última bandeja 160 cm, utilizando el soporte específico de cada modelo (mod. 061-062-101-102). Altura máxima estante última bandeja 160 cm (mod. 201-202). Altura máxima estante última bandeja 160 cm (con opción rodillos, mod. 161). En el caso de interrupción de la alimentación eléctrica durante el lavado, la higiene queda siempre garantizada dado que el ciclo de lavado se reinicia de modo automático.

INSTALACIÓN Y MEDIO AMBIENTE: Embalaje reciclable al 100%. Porcentaje de reciclaje del producto 90%. Certificación Calidad ISO 9001 / Seguridad ISO 45001 / Ambiente ISO 14001. Funcionamiento sin instalación de ablandador de agua y desincrustación (modelo con caldera).

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO: Sistema de lavado automático. Recipiente separado del detergente con dosificación automática. Sistema antical CALOUT que previene la formación y la acumulación de cal en el generador de vapor (para modelo con generador de vapor). Recipiente separado y dosificación automática antical. Acceso facilitado para el mantenimiento del aparato por el costado derecho. 7 programas de lavado automático, sin necesidad de la presencia del operador después del inicio: Manual - Aclarado - Soft - Eco - Hard - Hard Plus - Grill. Sistema de lavado manual con ducha externa (ducha opcional). Fácil limpieza externa gracias a superficies en acero inox y vidrio, y a la clase de protección contra los chorros de agua IPX4 (modelos de barra) y IPX5 (modelos de suelo).

FUNCIONAMIENTO ELÉCTRICO: Sistema de calentamiento cámara de cocción mediante resistencias eléctricas acorazadas en acero inoxidable INCOLOY 800. Control de la llama electrónico y dispositivo de autodiagnóstico con restablecimiento automático del encendido. Intercambiador de calor de alto rendimiento con cámara de expansión en acero refractario.

COMBI PARA LA RESTAURACIÓN Y GRANDES
NEGOCIOS - 6 X 1/1 GN + 10 X 1/1 GN - ELÉCTRICO DE
VAPOR DIRECTO

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE	MODELLO	SERIE
JNE161B	JNE161B	JOIN

Información técnica

ESPECIFICACIÓN	DATA
MATERIAL	JNE161B
SUMINISTRO	ELECTRICIDAD
ANCHURA ANCHO	852 mm
DIM. PRODUCTIVIDAD	795 mm
DIM. ALTURA	1840 mm
PESO NETO	226 Kg
VOLUMEN (neto)	1.48
LONGITUD DEL PAQUETE	980 mm
ANCHO DEL PAQUETE	1030 mm
ALTURA DEL ENVASE	2040 mm
VOLUMEN DEL ENVASE	2 m3
PESO BRUTO DEL EMBALAJE	266 Kg
FUENTE DE ALIMENTACIÓN ESTÁNDAR	380-415V 3N
FRECUENCIA	50/60
ENERGÍA ELÉCTRICA	25.5 kW

COMBI PARA LA RESTAURACIÓN Y GRANDES NEGOCIOS - 6 X 1/1 GN + 10 X 1/1 GN - ELÉCTRICO DE VAPOR DIRECTO

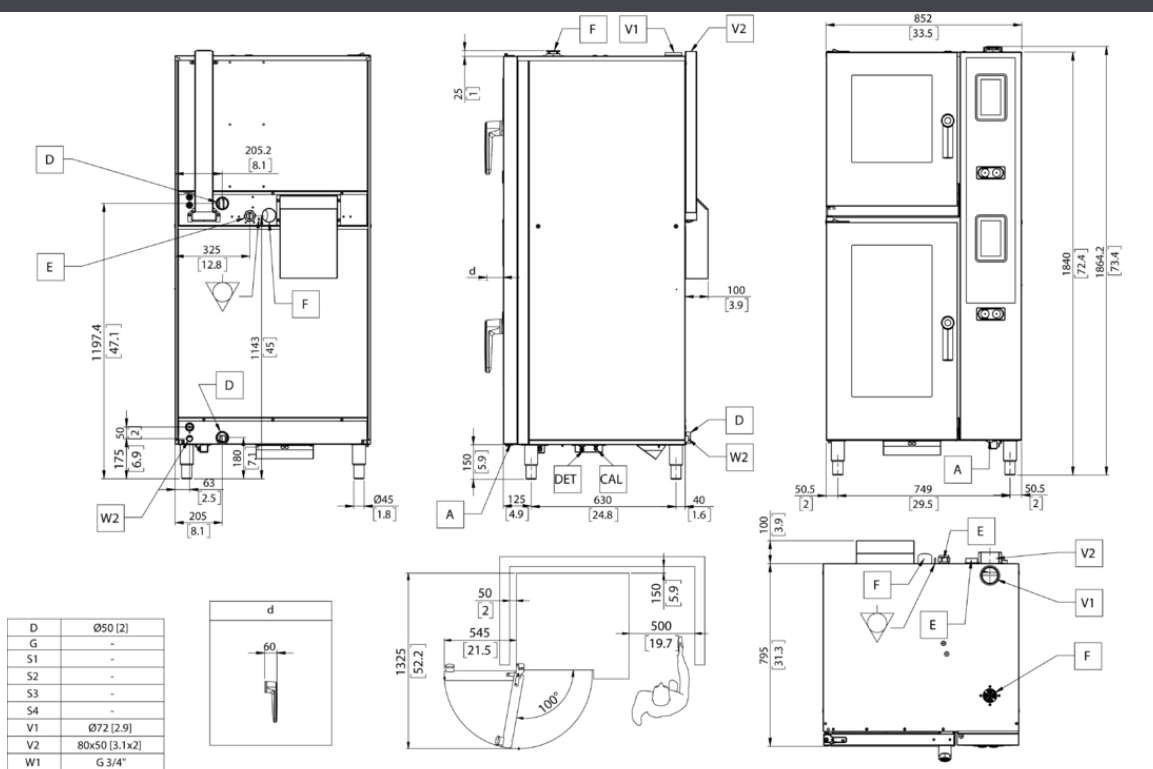
Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
JNE161B

MODELLO
JNE161B

SERIE
JOIN



Dimensions: Millimeters [inches]

	I	EN	F	D	ES	RU
A	Aspirazione aria di raffreddamento vano tecnico	Technical compartment cooling air intake	Aspiration air de refroidissement du compartiment technique	Kaltluftansaugung im Komponenten-Bereich	Toma de aire para refrigeración del compartimento técnico	Забор охлаждающего воздуха технического отсека
D	Scarico liquidi	Liquid discharge	Evacuation de liquides	Ablauf Flüssigkeiten	Dascarga líquidos	Выход для жидкости
E	Ingresso cavo di alimentazione elettrica	Electric power supply cable inlet	Entrée du câble d'alimentation électrique	Anschluß Stromkabel	Entrada cable de alimentación eléctrica	Вход для электрического кабеля питания
F	Aspirazione aria camera di cottura	Cooking chamber air intake	Aspiration air enceinte de cuisson	Luftansaugung Garraum	Toma de aire cámara de cocción	Забор воздуха камеры
G	Ingresso gas	Gas inlet	Arrivée gaz	Gaszufuhr	Entrada gas	Вход газа
S1	Scarico fumi camera di cottura	Cooking chamber fumes exhaust	Évacuation des fumées enceinte de cuisson	Garraum Abgas-Abführung	Escape de gases de combustión cámara de cocción	Выход пара камеры
S2	Scarico fumi camera di cottura	Cooking chamber fumes exhaust	Évacuation des fumées enceinte de cuisson	Garraum Abgas-Abführung	Escape de gases de combustión cámara de cocción	Выход пара камеры
S3*	Scarico fumi generatore di vapore	Steam generator fumes exhaust	Évacuation des fumées du générateur de vapeur	Dampfgenerator Abgas-Abführung	Escape de gases de combustión del generador de vapor	Выход пара бойлера
S4*	Scarico fumi generatore di vapore	Steam generator fumes exhaust	Évacuation des fumées du générateur de vapeur	Dampfgenerator Abgas-Abführung	Escape de gases de combustión del generador de vapor	Выход пара бойлера
V	Sfido vapori e sicurezza depressione camera di cottura di cottura	Steam vent and cooking chamber pressure drop safety device	Event de vapeurs et sécurité sous-pression enceinte de cuisson	Dampfabführung und Garraum-Unterdrucksicherung	Dispositivo de seguridad para ventilación de vapor y caída de presión cámara de cocción	Клапан выхода пара и безопасность давления камеры
W1	Ingresso acqua	Water inlet	Arrivée d'eau	Wasseranschluß	Entrada agua	Вход для обычной воды
W2	Ingresso acqua addolcita	Softened water inlet	Arrivée d'eau adoucie	Wasseranschluß (enthärtetes Wasser)	Entrada agua suavizada	Вход для умягченной воды
DET	Detergente	Detergent	Détergent	Waschmittel	Detergente	моющее средство
CAL	Decalcificante	Descaler	Détartrant	Entkalker	Desincrustante	дезинкрустант
	Collegamento equipotenziale	Equipotential connection	Connexion équipotentielle	Erdung	Conexión equipotencial	Эквипотенциальное соединение
*	Per modello con generatore di vapore	For model with steam generator	Pour les modèles avec générateur de vapeur	Für Modell mit Dampfgenerator	Para modelo con caldera	Для моделей с парогенератором

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 indiquées 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.

PRODUCTOS GAMA PLUS



La función Multicooking permite cocinar diferentes tipos de alimentos al mismo tiempo, en tiempos diferentes. Esta es una ventaja, que ahorra mucho tiempo y energía durante el servicio, en comparación con el uso de equipos tradicionales



Pantalla LCD capacitiva en color de alta definición de 7 pulgadas con selección de funciones "Touch Screen"



El sistema Ecospeed Dynamic, en función de la cantidad y el tipo de producto, optimiza y controla el suministro de energía, garantizando en todo momento la temperatura de cocción correcta, evitando fluctuaciones y, por tanto, un menor consumo de energía y agua y una menor pérdida de peso.



Un espacio personal donde subir tus recetas, fruto de tu experiencia, y tenerlas disponibles siempre que quieras con un clic.



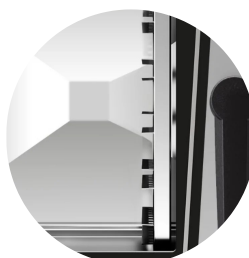
La Cocción Automática con la que está equipado el horno le permite seleccionar fácilmente la receta deseada entre las 95 disponibles, delegando así en el horno el ajuste correcto del modo de cocción



El nuevo sistema de control Control inteligente de la humedad en la cámara de cocción la cámara de cocción CLIMA SMART, en función del tipo de alimento introducido y del resultado deseado, garantiza la suavidad, jugosidad y crujiente de cada producto con la mínima pérdida de peso.



El sistema de lavado automático le permite elegir entre 7 programas de lavado. Desde manual hasta Grill, adecuado después de cocinar a alta temperatura con residuos difíciles de eliminar. El lavado Eco optimiza el consumo de agua y detergente.



Puerta de cristal templado con ventilación posterior, doble acristalamiento con cámara de aire y cristal interior termorreflectante para reducir la radiación de calor al operario y aumentar la eficiencia.

PRODUCTOS

GAMA PLUS



El sistema Greenvapor consigue una clara reducción del consumo de agua y energía gracias al control automático de la saturación de vapor en la cámara de cocción



CODICE	MODELLO	SERIE
JNE161B	JNE161B	JOIN

ACCESORIOS

CÓDIGO	MODELLO	DESCRIZIONE
BAP161	BAP161	PROTECCIÓN TÉRMICA DE ACERO INOXIDABLE PARA LA PARED LATERAL
BFX161	BFX161	FILTRO GRASAS - 2 PZ.
AFFE	AFFE	AHUMADOR CON FUENTE DE ALIMENTACIÓN EXTERNA
ICLD	ICLD	DUCHA DE MANO COMPLETA CON ACCESORIOS Y CONEXIONES
BKC161	BKC161	CAMPANA DE ASPIRACIÓN CON CONDENSADOR DE AIRE. SÓLO PARA LOS MODELOS ELÉCTRICOS. SE PUEDE USAR SÓLO EN HORNOS YA PREDISPUESTOS. UTILICE EL COLECTOR CCE PARA CONEXIÓN EXTERNA
CCE	CCE	COLECTOR DE CAPOTA PARA CONEXIÓN EXTERNA - Ø 150 MM
BKC161F	BKC161F	CAMPANA DE ASPIRACIÓN FLAT, CON CONDENSADOR POR AIRE. SÓLO PARA LOS MODELOS ELÉCTRICOS. SE PUEDE USAR SÓLO EN HORNOS YA PREDISPUESTOS. UTILICE EL COLECTOR CCER90 PARA CONEXIÓN EXTERNA
CCER90	CCER90	COLECTOR CAMPANA PARA CONEXIÓN EXTERNA, COMPLETO CON CONECTOR DE 90° - Ø 150 MM
SBE061	SBE061	ESTRUCTURA PORTABANDEJAS EXTRAÍBLE - SE DEBE USAR CON BASTIDOR DE INTRODUCCIÓN - VERSIÓN GN
SBE564	SBE564	ESTRUCTURA PORTABANDEJAS EXTRAÍBLE - SE DEBE USAR CON BASTIDOR DE INTRODUCCIÓN - VERSIÓN EN (600 X 400)
SBE101	SBE101	ESTRUCTURA PORTABANDEJAS EXTRAÍBLE - SE DEBE USAR CON BASTIDOR DE INTRODUCCIÓN - VERSIÓN GN
SBE864	SBE864	ESTRUCTURA PORTABANDEJAS EXTRAÍBLE - SE DEBE USAR CON BASTIDOR DE INTRODUCCIÓN - VERSIÓN EN (600 X 400)
BCR161S	BCR161S	CARRO DE ALTURA REGULABLE, PARA LA EXTRACCIÓN DE ESTRUCTURAS CON BANDEJA DE RECOGIDA Y CON SISTEMA DE ENGANCHE Y DESENGANCHE DE LA CAMARA DE COCCION DEL HORNO - POR HORNO SOBRE LOS PIES O SOBRE LAS RUEDAS
BCR161L	BCR161L	CARRO DE ALTURA REGULABLE, PARA LA EXTRACCIÓN DE ESTRUCTURAS CON BANDEJA DE RECOGIDA Y CON SISTEMA DE ENGANCHE Y DESENGANCHE DE LA CAMARA DE COCCION DEL HORNO - POR HORNO EN LOS RODILLOS
BTL011	BTL011	MARCO PARA LA INSERCIÓN DE ESTRUCTURAS EXTRAÍBLES
BGP564	BGP564	PAR MAMPAROS - VERSIÓN EN (600 X 400)
BGP864	BGP864	PAR MAMPAROS - VERSIÓN EN (600 X 400)
CPD20	CPD20	RECIPIENTE PARA DETERGENTES - CAPACIDAD 2 BIDONES DE 10 KG.
SPDP	SPDP	RECIPIENTE PARA DETERGENTES - CAPACIDAD 1 BIDONE DE 10 KG. - A INSTALAR EN PARED

COMBI PARA LA RESTAURACIÓN Y GRANDES NEGOCIOS - 6 X 1/1 GN + 10 X 1/1 GN - ELÉCTRICO DE VAPOR DIRECTO

Project
Rev.:
Zone:
Location:




















CODICE
JNE161B

MODELLO
JNE161B

SERIE
JOIN

OPTIONAL

MODELLO	DESCRIZIONE
	OB161E CALDERA. PARA AMBOS MODELOS ELÉCTRICOS
	OM161E CALDERA, PARA MODELO ELÉCTRICO. HORNO INFERIOR
	NPS2 PUERTA CON BISAGRA A LA DERECHA, DOTADA DE Sonda AL CORAZÓN MULTIPUNTO CON CONECTOR EXTERNO, Ø 3 MM
	APDS2 SEGURIDAD APERTURA PUERTA CON DOBLE RESORTE
	SYNETH CARGO ADICIONAL POR CONEXIÓN ETHERNET
	SN2 SUPLEMENTO PARA OPTIMIZACIÓN ENERGÉTICA. SÓLO PARA LOS MODELOS ELÉCTRICOS
	NPK2 PREPARACIÓN PARA LA CONEXIÓN A LA CAMPANA EXTRACTORA
	DSP2 PROTECCIÓN PANTALLA-MANDO
	SSB864 SUPLEMENTO PARA ESTRUCTURA EXTRAÍBLE VERSIÓN PASTELERÍA SBE864 + BASTIDOR DE INTRODUCCIÓN BTL011
	SSB564 SUPLEMENTO PARA ESTRUCTURA EXTRAÍBLE VERSIÓN PASTELERÍA SBE564 + BASTIDOR DE INTRODUCCIÓN BTL011
	SSB101 SUPLEMENTO PARA ESTRUCTURA EXTRAÍBLE SBE101 + BASTIDOR DE INTRODUCCIÓN BTL011
	SSB061 SUPLEMENTO PARA ESTRUCTURA EXTRAÍBLE SBE061 + BASTIDOR DE INTRODUCCIÓN BTL011
	SPP864 SUPLEMENTO PARA MAMPARO PORTABANDEJAS - VERSIÓN EN (600 X 400) - BGP864
	SPP564 SUPLEMENTO PARA MAMPARO PORTABANDEJAS - VERSIÓN EN (600 X 400) - BGP564
	RL04 OPCION RUEDAS. ALTURA MÁX 1875 MM - ANCHURA MÁX 913 MM
	RL161 OPCION RODILLOS. ALTURA MÁX 1730 MM - ALTURA INTRODUCCIÓN ÚLTIMA BANDEJA 160 CM
	SAFF1 CONEXIÓN RÁPIDA PARA AHUMADOR MEDIANTE CONECTOR EXTERNO. N. 1 AHUMADOR INCLUIDO

COMBI PARA LA RESTAURACIÓN Y GRANDES
NEGOCIOS - 6 X 1/1 GN + 10 X 1/1 GN - ELÉCTRICO DE
VAPOR DIRECTO

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE	MODELLO	SERIE
JNE161B	JNE161B	JOIN

	TS-NAE161B-B50	3-AC 230 V - 50 HZ
	TS-NAE161B-B60	3-AC 230 V - 60 HZ
	TS-NAE161B-C50	3-AC 400 V - 50 HZ
	TS-NAE161B-C60	3-AC 400 V - 60 HZ