

FOUR MIXTE À GAZ À VAPEUR DIRECTE - 7 X 1/1 GN - 7 X 600 X 400 CUISSON ASSISTÉE - COMMANDES MANUELLES À CONTRÔLE ÉLECTRONIQUE

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR1482241

MODELLO
HOGT071E

SERIE
Horizon III

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

HORIZON III - Four professionnel pour la restauration.
Chambre de cuisson parfaitement lisse et étanche aux bords
arrondis.
Porte à fermeture avec double vitrage trempé, lame d'air et verre
intérieur réfléchissant la chaleur pour réduire le rayonnement de
la chaleur vers l'opérateur et augmenter l'efficacité.
Verre intérieur avec ouverture rabattable pour faciliter le
nettoyage.
Déflecteur ouvrant pour faciliter le nettoyage du compartiment du
ventilateur.
Charnières de porte réglables pour une étanchéité optimale.



FOUR MIXTE À GAZ À VAPEUR DIRECTE - 7 X 1/1 GN - 7 X 600 X 400 CUISSON ASSISTÉE - COMMANDES MANUELLES À CONTRÔLE ÉLECTRONIQUE

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR1482241

MODELLO
HOGT071E

SERIE
Horizon III

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Le panneau de commande du four Touch est équipé d'écrans LED alphanumériques à haute visibilité (HVS - High Visibility System) qui garantissent une bonne lisibilité. En outre, il est doté d'un écran couleur de 2,4 pouces (LCD - TFT) qui vous permet de visualiser vos programmes favoris, les programmes pré-réglés, les options de ventilateur variable, le lavage automatique, le menu et les réglages de manière claire et intuitive.

MODE DE CUISSON : Automatique avec 95 programmes de cuisson testés et mémorisés, y compris les programmes de réchauffage sur plaque et plateau de cuisson. Programmable avec la possibilité de mémoriser 99 programmes de cuisson en séquence automatique (jusqu'à 9 cycles) en leur attribuant un nom et une icône dédiés. Cuisson manuelle avec trois modes de cuisson à démarrage immédiat : convection de 30°C à 260°C, vapeur de 30°C à 130°C, combiné convection + vapeur de 30°C à 260°C. **Clima®** - Système automatique de mesure et de contrôle du pourcentage d'humidité dans l'enceinte de cuisson. Défilement rapide & ; sélection par pression des programmes favoris, avec défilement dédié. **FONCTIONNEMENT :** Affichage alphanumérique HVS (High Visibility System) de la température, du Clima, de l'heure et de la température à cœur. Ecran couleur de 2,4 pouces (LCD - TFT) pour l'affichage des programmes favoris, des programmes pré-réglés, de la ventilation, du lavage automatique, des menus et des réglages. Boutons de défilement avec fonction de défilement et de poussée pour confirmer les choix. Préchauffage manuel.

CARACTÉRISTIQUES DE CONTRÔLE : Autoreverse (inversion automatique du sens de rotation du ventilateur) pour une parfaite uniformité de cuisson. Contrôle automatique de la ventilation de la chambre. Humidificateur manuel. Éclairage LED de la chambre de cuisson. Accès facile aux paramètres utilisateur programmables, pour personnaliser

l'appareil via les menus utilisateur. 2 vitesses de ventilation, la vitesse réduite active la réduction de la puissance de chauffe. La vitesse intermittente est disponible pour les cuissons spéciales. Contrôle de la température à cœur avec sonde 4 points (sonde à cœur en option). Sonde à cœur à aiguille ø 1 mm, pour la cuisson sous vide et les petites pièces (en option). Connexion USB pour le téléchargement des données HACCP, la mise à jour du logiciel et le téléchargement des programmes de cuisson. Programme SERVICE : Test de fonctionnement de la carte électronique - Affichage de la sonde de température - Compteur d'heures de fonctionnement de l'appareil pour toutes les fonctions principales en vue d'un entretien programmé. Autodiagnostic de contrôle fonctionnel avant la mise en service de l'appareil, avec signalisation descriptive et sonore des éventuelles anomalies. **EcoSpeed** - En fonction de la quantité et du type de produit, le four optimise et contrôle l'apport d'énergie, en maintenant toujours la bonne température de cuisson et en évitant les fluctuations. **EcoVapor** - Le système EcoVapor permet de réduire considérablement la consommation d'eau et d'énergie grâce au contrôle automatique de la saturation de la vapeur dans la chambre de cuisson. **Green Fine Tuning** (modèles à gaz) - Nouveau système de modulation du brûleur et échangeur de chaleur à haute efficacité pour éviter le gaspillage d'énergie et réduire les émissions nocives. Protection IPX3 contre les jets d'eau. **NETTOYAGE D'ENTRETIEN :** Système de nettoyage automatique LCS (Liquid Clean System) (en option), avec réservoir intégré et dosage automatique (détergent liquide CombiClean, en cartouches 100% recyclables. Livré avec 1 cartouche de détergent liquide CDL05 - 990 g). 7 programmes de lavage automatiques. Système de lavage manuel avec douchette extérieure (douchette en option).

**FOUR MIXTE À GAZ À VAPEUR DIRECTE - 7 X 1/1 GN - 7
X 600 X 400 CUISSON ASSISTÉE - COMMANDES
MANUELLES À CONTRÔLE ÉLECTRONIQUE**

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR1482241

MODELLO
HOGT071E

SERIE
Horizon III

Informations techniques

| SPECIFICATION | DATA |
|----------------------------------|-------------------------------|
| MATÉRIAU | CR1482241 |
| DÉFINITION | ICGT071E MISTO GAS 7T C/TOUCH |
| LIGNE COMMERCIALE | ICON E |
| FOURNITURE | GAS |
| DIM. LARGEUR | 812 mm |
| DIM. PRODUCTIVITÉ | 725 mm |
| DIM. HAUTEUR | 935 mm |
| POIDS NET | 103 Kg |
| VOLUME (net) | 0.55 |
| LONGUEUR DU PAQUET | 910 mm |
| LARGEUR DU PAQUET | 870 mm |
| HAUTEUR DE L'EMBALLAGE | 1160 mm |
| VOLUME DU PAQUET | 0,918 m3 |
| POIDS BRUT D'EMBALLAGE | 116 Kg |
| ALIMENTATION ÉLECTRIQUE STANDARD | 220-240V 1N |
| L'ÉNERGIE ÉLECTRIQUE | 0.5 kW |
| GAS POWER | 12 |
| TYPE DE GAZ/RÉFRIGÉRANT | GPL 28-30/37 mbar |
| GRADE IP | IPX3 |
| MODÈLE CERTIFIÉ | HOGT071E |

FOUR MIXTE À GAZ À VAPEUR DIRECTE - 7 X 1/1 GN - 7 X 600 X 400 CUISSON ASSISTÉE - COMMANDES MANUELLES À CONTRÔLE ÉLECTRONIQUE

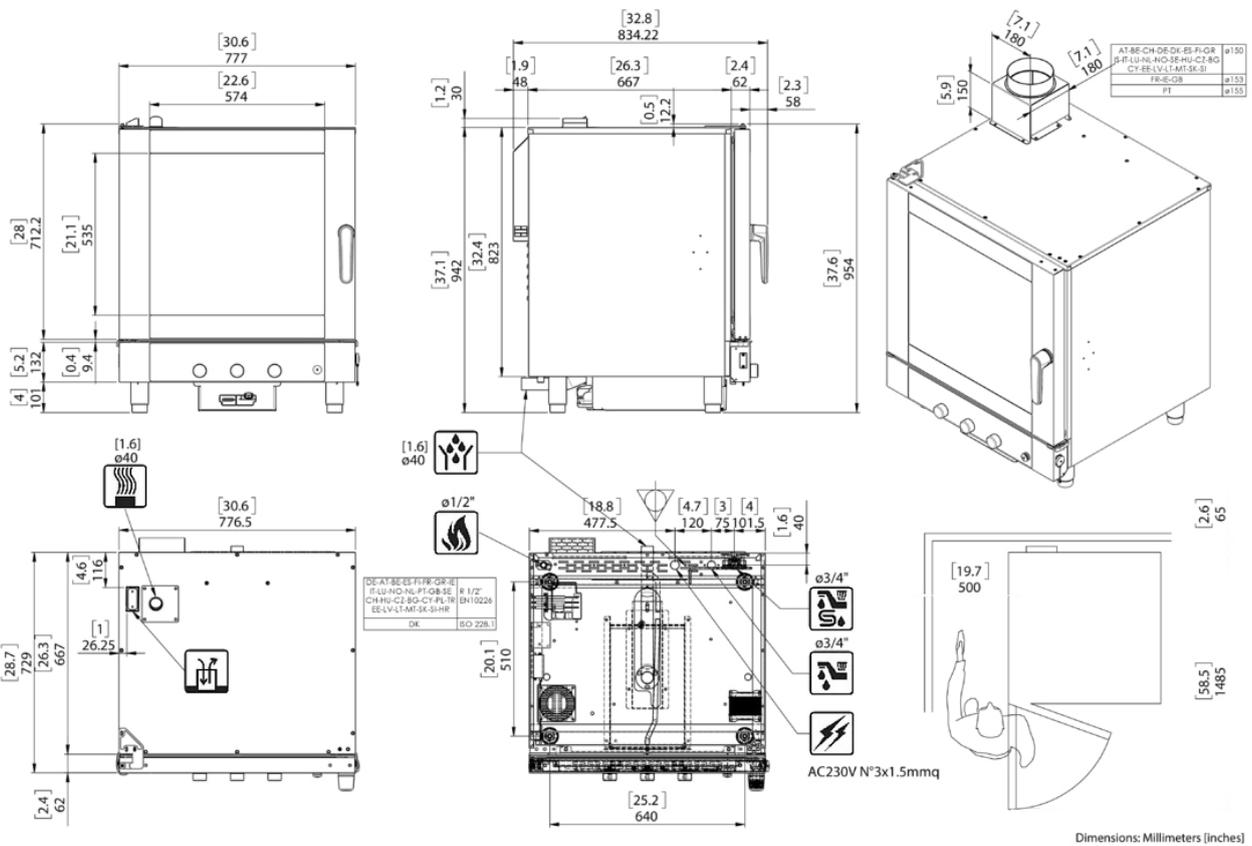
Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR1482241

MODELLO
HOGT071E

SERIE
Horizon III



ICGT071E/ICGM071E

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 diesem 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 catalogo no son vinculantes. La empresa se reserva el derecho de efectuar modificaciones sin previo aviso.

FOUR MIXTE À GAZ À VAPEUR DIRECTE - 7 X 1/1 GN - 7 X 600 X 400 CUISSON ASSISTÉE - COMMANDES MANUELLES À CONTRÔLE ÉLECTRONIQUE

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR1482241

MODELLO
HOGT071E

SERIE
Horizon III

ACCESSOIRES

| CODE | MODELLO | DESCRIZIONE |
|----------|-----------------|--|
| RP04 | RP04 | JEU DE ROULETTES POUR STANDS, DONT 2 AVEC FREINS |
| NPT071 | NPT071 | SUPPORT DE PLATEAU - INSÉRABLE SUR UN SUPPORT D'ENTRAXE DE 45 MM |
| NPT064 | NPT064 | PORTE-PLATEAU - INSÉRABLE SUR LE SUPPORT |
| NPF04 | NPF04 | KIT DE PIEDS BRIDÉS POUR SUPPORTS, POUR INSTALLATIONS NAVALES |
| KISC04 | KISC04 | KIT DE SONDÉ MULTIPOINT. Ø 3 MM - VERSION T |
| KISA01 | KISA01 | KIT DE SONDÉ À AIGUILLE. Ø 1 MM - VERSION T |
| KIPS071E | KIPS071E | KIT DE PORTE CONTRAIRE |
| KFP002 | KFP002 | KIT D'ARRÊT DE PIED |
| ISR071S | ISR071S | SUPPORT DE BASE EN ACIER INOXYDABLE POUR L'INSERTION DU REFROIDISSEUR À AIR MOD. 050-051 - FULL AISI 304 |
| ISR071E | ISR071E | SUPPORT DE BASE EN ACIER INOXYDABLE - AISI 304 |
| ILV126 | ILV126 | ARMOIRE DE FERMENTATION AVEC HUMIDIFICATEUR ET COMMANDES NUMÉRIQUES PROGRAMMABLES - PORTES EN VERRE |
| IGP716 | IGP716 | GLISSIÈRES - GN - 600 X 400 |
| IGP664 | IGP664 | PAIRE DE CLOISONS - 600 X 400 |
| ICLD | ICLD | DOUCHETTE DE LAVAGE DOTÉE DE RACCORDS ET DE FIXATIONS |
| ICFX02 | ICFX02 | FILTRE A GRAISSE - 2pcs |
| IBAS051 | IBAS051 | BARRE INCASSABLE |
| PLG3016 | PLG3016 | FICHE ÉLECTRIQUE - 230 V - 16A - 2P+T |
| PCSM | PCSM | FLOWMETER 10-100 |
| PCSK | PCSK | ENSEMBLE DE TÊTE DE FILTRE PURITY C STEAM |
| PCSF | PCSF | CARTOUCHE PURITY C STEAM 1100 |
| CBL3015 | CBL3015 | CÂBLE - 3 MT - 3 X 1,5 MMQ |
| RP004 | RP004 | JEU DE ROUES DONT 2 AVEC FREIN |
| IKG071 | IKG071 | KIT DE SUPERPOSITION |
| IKG051 | IKG051 | KIT DE SUPERPOSITION |
| IKE071 | IKE071 | KIT DE SUPERPOSITION |
| IKE051 | IKE051 | KIT DE SUPERPOSITION |

FOUR MIXTE À GAZ À VAPEUR DIRECTE - 7 X 1/1 GN - 7 X 600 X 400 CUISSON ASSISTÉE - COMMANDES MANUELLES À CONTRÔLE ÉLECTRONIQUE

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR1482241

MODELLO
HOGT071E

SERIE
Horizon III

OPTIONAL

| | MODELLO | DESCRIZIONE |
|---|---------|--|
|  | OCBM4 | TRANSFORMATEUR D'ISOLEMENT POUR BRANCHEMENT BIPHASÉ/MONOPHASÉ POUR LES MODÈLES À GAZ 2AC 220-240V/1N AC 230V |
| | ISP664 | SUPPLÉMENT POUR LA VERSION BOULANGERIE IGP-664 PORTE-PLATEAU CLOISON |
| | ISC04 | SONDE DE CAROTTE MULTIPOINT. Ø 3 MM - VERSION T |
|  | ISA01 | SONDE À AIGUILLE. Ø 1 MM - VERSION T |
| | IPS071 | PORTE OPPOSÉE |
|  | ILCS2 | SYSTÈME DE LAVAGE AUTOMATIQUE LCS - 1 CARTOUCHE DE DÉTERGENT LIQUIDE INCLUSE CDL05 - 990 GR. - TVERSION" |
|  | APDS | SECURITÉ POUR OUVERTURE PORTE À DOUBLE DÉCLIC |