

# FORNO COMBINATO ELETTRICO A VAPORE DIRETTO - 10 X 1/1GN - 10X600X400 COTTURE ASSISTITE - COMANDI MANUALI A CONTROLLO ELETTRONICO

Project .....  
Rev.: .....  
Zone: .....  
Location: .....



CODICE  
CR1493701

MODELLO  
HOET101E

SERIE  
Horizon III

## CARATTERISTICHE GENERALI

HORIZON III - 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 - 10 X 1/1GN - 10X600X400 COTTURE ASSISTITE - COMANDI MANUALI A CONTROLLO ELETTRONICO

Project .....  
Rev.: .....  
Zone: .....  
Location: .....



CODICE  
CR1493701

MODELLO  
HOET101E

SERIE  
Horizon III

## 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. 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. 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 -  
10 X 1/1GN - 10X600X400 COTTURE ASSISTITE -  
COMANDI MANUALI A CONTROLLO ELETTRONICO**

Project .....  
Rev.: .....  
Zone: .....  
Location: .....



CODICE  
**CR1493701**

MODELLO  
**HOET101E**

SERIE  
**Horizon III**

## Technical Information

SPECIFICATION	DATA
MATERIALE	CR1493701
DEFINIZIONE	ICET101E MISTO EL.10T C/TOUCH
LINEA COMMERCIALE	ICON E
ALIMENTAZIONE	ELETTRICA
DIM. LARGHEZZA	812 mm
DIM. PRODONDITÀ	725 mm
DIM. ALTEZZA	1145 mm
PESO NETTO	120 Kg
VOLUME (netto)	0,674
LUNGHEZZA IMBALLO	870 mm
LARGHEZZA IMBALLO	910 mm
ALTEZZA IMBALLO	1370 mm
VOLUME IMBALLO	1,085 m3
PESO LORDO IMBALLO	134 Kg
ALIMENTAZIONE ELETTRICA STANDARD	3NAC400V/3AC230V 50Hz
POTENZA ELETTRICA	14,5 kW
TIPO GAS / REFRIGERANTE	NO GAS
GRADO IP	IPX3
MODELLO CERTIFICATO	HOET101E

# FORNO COMBINATO ELETTRICO A VAPORE DIRETTO - 10 X 1/1GN - 10X600X400 COTTURE ASSISTITE - COMANDI MANUALI A CONTROLLO ELETTRONICO

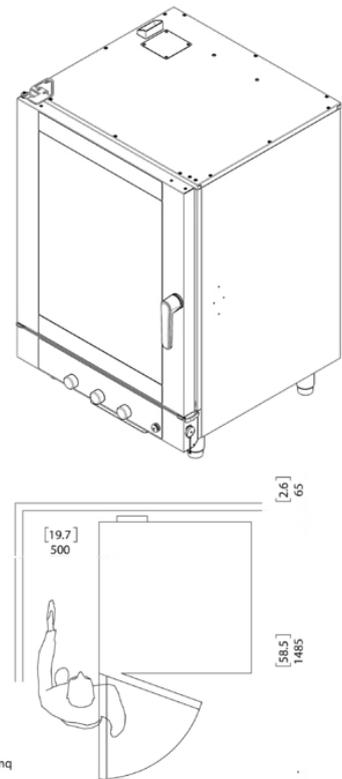
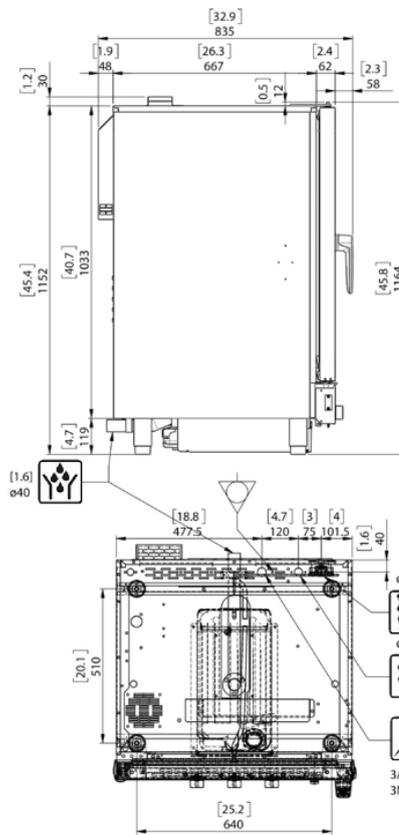
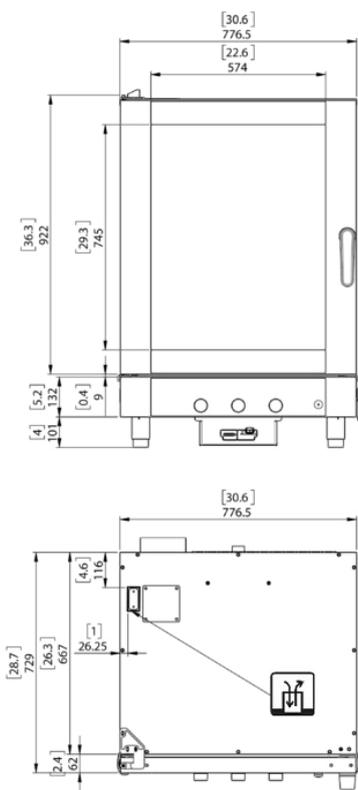
Project .....  
Rev.: .....  
Zone: .....  
Location: .....



CODICE  
CR1493701

MODELLO  
HOET101E

SERIE  
Horizon III



Dimensions: Millimeters (inches)

ICET101E/ICEM101E

I dati riportati nel 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 catálogo no son vinculantes. La empresa se reserva el derecho de efectuar modificaciones sin previo aviso.

# FORNO COMBINATO ELETTRICO A VAPORE DIRETTO - 10 X 1/1GN - 10X600X400 COTTURE ASSISTITE - COMANDI MANUALI A CONTROLLO ELETTRONICO

Project .....  
Rev.: .....  
Zone: .....  
Location: .....



CODICE  
CR1493701

MODELLO  
HOET101E

SERIE  
Horizon III

## ACCESSORI

CODICE	MODELLO	DESCRIZIONE
IKKV51S	<b>IKKV51S</b>	CAPPA DI ASPIRAZIONE CON CONDENSATORE AD ARIA PER KIT DI SOVRAPPPOSIZIONE. SOLO PER MODELLI ELETTRICI GIÀ PREDISPOSTI
RP04	<b>RP04</b>	KIT RUOTE PER SUPPORTI, DI CUI 2 CON FRENO
NPT071	<b>NPT071</b>	PORTATEGLIE - INSERIBILE SU SUPPORTO INTERASSE 45 MM
NPT064	<b>NPT064</b>	PORTATEGLIE - INSERIBILE SU SUPPORTO
NPF04	<b>NPF04</b>	KIT PIEDINI FLANGIATI PER SUPPORTI, PER INSTALLAZIONI NAVALI
KISC04	<b>KISC04</b>	KIT PER Sonda AL CUORE MULTIPUNTO. Ø 3 MM - VERSIONE T
KISA01	<b>KISA01</b>	KIT PER Sonda AL CUORE AD AGO. Ø 1 MM - VERSIONE T
KIPS101E	<b>KIPS101E</b>	KIT PER PORTA CONTRARIA
KFP002	<b>KFP002</b>	KIT FERMA PIEDINI
ISR101E	<b>ISR101E</b>	SUPPORTO BASE IN ACCIAIO INOX
IKKV51	<b>IKKV51</b>	CAPPA DI ASPIRAZIONE CON CONDENSATORE AD ARIA
IGP864	<b>IGP864</b>	COPPIA PARATIE - 600 X 400
IGP116	<b>IGP116</b>	COPPIA PARATIE - GN - 600 X 400
ICLD	<b>ICLD</b>	DOCCETTA DI LAVAGGIO COMPLETA DI RACCORDI ED ATTACCHI
ICFX02	<b>ICFX02</b>	FILTRO GRASSI - 2pz
IBAS051	<b>IBAS051</b>	BARRA ANTISFONDAMENTO
PCSM	<b>PCSM</b>	FLOWMETER 10-100
PCSK	<b>PCSK</b>	KIT DELLA TESTA DEL FILTRO PURITY C STEAM
PCSF	<b>PCSF</b>	CARTUCCIA PURITY C STEAM 1100
CCE	<b>CCE</b>	COLLETORE CAPPA PER COLLEGAMENTO ESTERNO - Ø 150 MM
PLG5032	<b>PLG5032</b>	SPINA - 380 V - 32A - 5P
CBL0540	<b>CBL0540</b>	CAVO - 3 MT - 5 X 4 MMQ
RP004	<b>RP004</b>	KIT RUOTE DI CUI 2 CON FRENO

# FORNO COMBINATO ELETTRICO A VAPORE DIRETTO - 10 X 1/1GN - 10X600X400 COTTURE ASSISTITE - COMANDI MANUALI A CONTROLLO ELETTRONICO

Project .....  
Rev.: .....  
Zone: .....  
Location: .....



CODICE  
CR1493701

MODELLO  
HOET101E

SERIE  
Horizon III

## OPTIONAL

MODELLO	DESCRIZIONE
 <b>NPK</b>	PREDISPOSIZIONE PER ALLACCIAMENTO CAPPA DI ASPIRAZIONE
<b>ISP864</b>	SUPPLEMENTO PER PARATIE PORTATEGLIE VERSIONE PASTICCERIA IGP-864
<b>ISC04</b>	SONDA AL CUORE MULTIPUNTO. Ø 3 MM - VERSIONE T
 <b>ISA01</b>	SONDA AL CUORE AD AGO. Ø 1 MM - VERSIONE T
<b>IPS101</b>	PORTA CONTRARIA
 <b>ILCS2</b>	SISTEMA DI LAVAGGIO AUTOMATICO LCS - IN DOTAZIONE 1 TANICA A CARTUCCIA DI DETERGENTE LIQUIDO CDL05 - 990 GR. - VERSIONE T*
 <b>SN</b>	SUPPLEMENTO PER OTTIMIZZAZIONE ENERGETICA. SOLO PER MODELLI ELETTRICI
 <b>APDS</b>	SICUREZZA APERTURA PORTA CON DOPPIO SCATTO
 <b>TS-ICE-101E-F50</b>	3-AC 480 V - 50 HZ
 <b>TS-ICE-101E-E50</b>	3N-AC 440 V - 50 HZ
 <b>TS-ICE-101E-D50</b>	3-AC 440 V - 50 HZ
 <b>TS-ICE-101E-C50</b>	3-AC 400 V - 50 HZ
 <b>TS-ICE-101E-F60</b>	3-AC 480 V - 60 HZ
 <b>TS-ICE-101E-E60</b>	3N-AC 440 V - 60 HZ
 <b>TS-ICE-101E-D60</b>	3-AC 440 V - 60 HZ
 <b>TS-ICE-101E-C60</b>	3-AC 400 V - 60 HZ