

# HORNO COMBI GAS VAPOR DIRECTO - 5 X 1/1 GN - 5 X 600 X 400 COCCIÓN ASISTIDA - MANDOS MANUALES CONTROLADOS ELECTRÓNICAMENTE

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



CODICE  
CR1482191

MODELLO  
HOGT051E

SERIE  
Horizon III

## CARACTERÍSTICAS GENERALES

HORIZON III - 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 eficacia.

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 COMBI GAS VAPOR DIRECTO - 5 X 1/1 GN - 5 X 600 X 400 COCCIÓN ASISTIDA - MANDOS MANUALES CONTROLADOS ELECTRÓNICAMENTE

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



CODICE  
CR1482191

MODELLO  
HOGT051E

SERIE  
Horizon III

## 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. 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. Control automático de 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. 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 empezar a utilizar el equipo, con señalización descriptiva y acústica de los posibles fallos. EcoSpeed - En función 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 - Con el sistema EcoVapor se consigue una clara reducción del consumo de agua y energía gracias al control automático de la saturación de vapor en la cámara de cocción. Green Fine Tuning (modelos de gas) - Nuevo sistema de modulación del quemador e intercambiador de calor de alta eficiencia para evitar el derroche de energía y reducir las emisiones nocivas. Protección contra chorros de agua IPX3. 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 COMBI GAS VAPOR DIRECTO - 5 X 1/1 GN - 5 X 600 X 400 COCCIÓN ASISTIDA - MANDOS MANUALES CONTROLADOS ELECTRÓNICAMENTE

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



CODICE  
CR1482191

MODELLO  
HOGT051E

SERIE  
Horizon III

## Información técnica

ESPECIFICACIÓN	DATA
MATERIAL	CR1482191
DEFINICIÓN	ICGT051E MISTO GAS 5T C/TOUCH
LÍNEA COMERCIAL	ICON E
SUMINISTRO	GAS
ANCHURA ANCHO	812 mm
DIM. PRODUCTIVIDAD	725 mm
DIM. ALTURA	770 mm
PESO NETO	91 Kg
VOLUMEN (neto)	0.453
LONGITUD DEL PAQUETE	910 mm
ANCHO DEL PAQUETE	870 mm
ALTURA DEL ENVASE	1000 mm
VOLUMEN DEL ENVASE	0,792 m3
PESO BRUTO DEL EMBALAJE	103 Kg
FUENTE DE ALIMENTACIÓN ESTÁNDAR	220-240V 1N
ENERGÍA ELÉCTRICA	0.25 kW
POTENCIA DE GAS	8.5
TIPO DE GAS/REFRIGERANTE	GPL 28-30/37 mbar
GRADO IP	IPX3
MODELO CERTIFICADO	ICGT051

# HORNO COMBI GAS VAPOR DIRECTO - 5 X 1/1 GN - 5 X 600 X 400 COCCIÓN ASISTIDA - MANDOS MANUALES CONTROLADOS ELECTRÓNICAMENTE

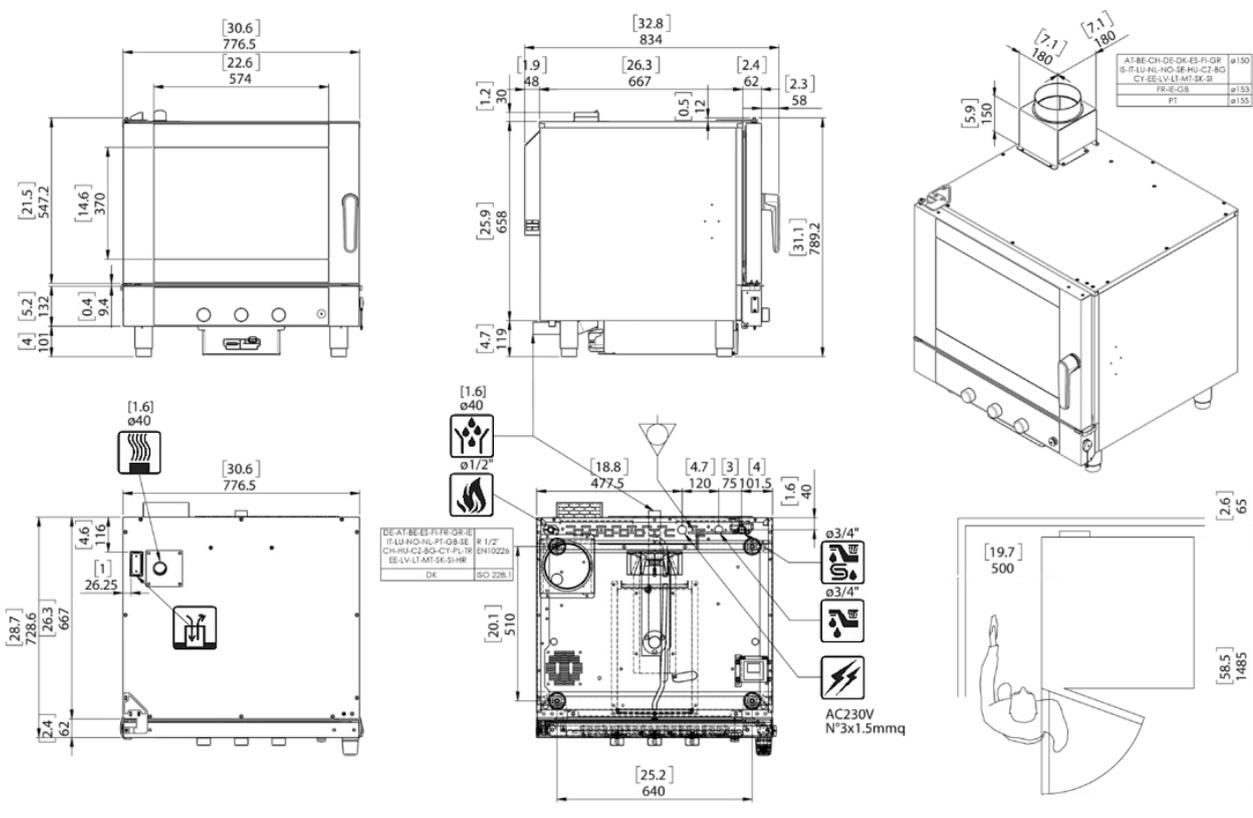
Project .....  
Rev.: .....  
Zone: .....  
Location: .....



CODICE  
CR1482191

MODELLO  
HOGT051E

SERIE  
Horizon III



Dimensions: Millimeters [inches]

ICGT051E/ICGM051E

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 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.

# HORNO COMBI GAS VAPOR DIRECTO - 5 X 1/1 GN - 5 X 600 X 400 COCCIÓN ASISTIDA - MANDOS MANUALES CONTROLADOS ELECTRÓNICAMENTE

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



CODICE  
CR1482191

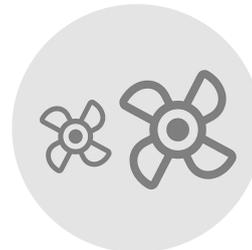
MODELLO  
HOGT051E

SERIE  
Horizon III

## PRODUCTOS GAMA PLUS



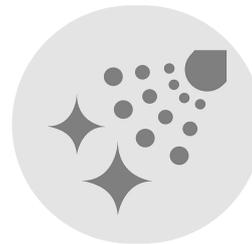
El sistema Ecospeed Dynamic, en función de la cantidad y el tipo de producto, optimiza y controla el suministro de energía, garantizando en todo momento la temperatura de cocción correcta, evitando fluctuaciones y, por tanto, un menor consumo de energía y agua y una menor pérdida de peso.



Ventilación de 2 velocidades. Dispone de una función de ventilación intermitente para cocciones especiales.



Pantalla en color de 2,4 pulgadas (LCD - TFT) para la visualización de programas favoritos, programas predefinidos, ventilación variable, lavado automático, menús, ajustes.



Sistema de lavado automático LCS con detergente líquido en un cartucho 100% reciclable, insertado en el compartimento del cartucho (opcional).



uniformidad de cocción siempre, gracias al sistema CLIMA: control automático de temperatura y humedad siempre ideal en función del alimento a cocinar.



En los hornos de gas, gracias al sistema de modulación del quemador Green Fine Tuning y al intercambiador de calor patentado de alta eficiencia, se evita el derroche de energía y se reducen las emisiones nocivas.

# HORNO COMBI GAS VAPOR DIRECTO - 5 X 1/1 GN - 5 X 600 X 400 COCCIÓN ASISTIDA - MANDOS MANUALES CONTROLADOS ELECTRÓNICAMENTE

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



CODICE  
CR1482191

MODELLO  
HOGT051E

SERIE  
Horizon III

## ACCESORIOS

CÓDIGO	MODELLO	DESCRIZIONE
RP04	<b>RP04</b>	JUEGO DE RUEDAS PARA SOPORTES, 2 DE ELLAS CON FRENO
NPT071	<b>NPT071</b>	SOPORTE DE BANDEJA - INSERTABLE EN SOPORTE DE 45 MM DE DISTANCIA ENTRE EJES
NPT064	<b>NPT064</b>	SOPORTE PARA BANDEJAS - INSERTABLE EN EL SOPORTE
NPF04	<b>NPF04</b>	KIT DE PIES EMBRIDADOS PARA SOPORTES, PARA INSTALACIONES NAVALES
KISC04	<b>KISC04</b>	KIT DE Sonda MULTIPUNTO CON NÚCLEO. Ø 3 MM - VERSIÓN T
KISA01	<b>KISA01</b>	KIT DE Sonda DE AGUJA CON NÚCLEO. Ø 1 MM - VERSIÓN T
KIPS051E	<b>KIPS051E</b>	KIT PUERTA CONTRARIA
KILCS1	<b>KILCS1</b>	KIT DE SISTEMA DE LIMPIEZA AUTOMÁTICO LCS - 1 CARTUCHO DE DETERGENTE LÍQUIDO INCLUIDO
KFP002	<b>KFP002</b>	KIT DE TOPE DE PIE
ISR071S	<b>ISR071S</b>	SOPORTE BASE DE ACERO INOXIDABLE PARA INSERCIÓN DE ENFRIADOR DE CHORRO MOD. 050-051 - FULL AISI 304
ISR071E	<b>ISR071E</b>	SOPORTE BASE DE ACERO INOXIDABLE - FULL AISI 304
ILV126	<b>ILV126</b>	ARMARIO DE PRUEBAS CON HUMIDIFICADOR Y CONTROLES DIGITALES PROGRAMABLES - PUERTAS DE CRISTAL
IGP516	<b>IGP516</b>	PAR MAMPAROS - GN - 600 X 400
IGP464	<b>IGP464</b>	PAR MAMPAROS - 600 X 400
ICLD	<b>ICLD</b>	DUCHA DE MANO COMPLETA CON ACCESORIOS Y CONEXIONES
IBAS051	<b>IBAS051</b>	BARRA INASTILLABLE
PLG3016	<b>PLG3016</b>	ENCHUFE ELÉCTRICO - 230 V - 16A - 2P+T
PCSM	<b>PCSM</b>	FLOWMETER 10-100
PCSK	<b>PCSK</b>	SET DE CABEZAL DEL FILTRO PURITY C STEAM
PCSF	<b>PCSF</b>	CARTUCHO PURITY C STEAM 1100
CBL3015	<b>CBL3015</b>	CABLE - 3 MT - 3 X 1,5 MMQ
ICFX01	<b>ICFX01</b>	FILTRO DE GRASA
RP004	<b>RP004</b>	JUEGO DE RUEDAS DE LAS CUALES 2 CON FRENO
IKG071	<b>IKG071</b>	KIT SUPERPOSICIÓN
IKG051	<b>IKG051</b>	KIT SUPERPOSICIÓN
IKE071	<b>IKE071</b>	KIT SUPERPOSICIÓN
IKE051	<b>IKE051</b>	KIT SUPERPOSICIÓN

# HORNO COMBI GAS VAPOR DIRECTO - 5 X 1/1 GN - 5 X 600 X 400 COCCIÓN ASISTIDA - MANDOS MANUALES CONTROLADOS ELECTRÓNICAMENTE

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



CODICE  
CR1482191

MODELLO  
HOGT051E

SERIE  
Horizon III

## OPTIONAL

	MODELLO	DESCRIZIONE
	OCBM4	TRANSFORMADOR DE AISLAMIENTO PARA CONEXIÓN BIFÁSICA/MONOFÁSICA PARA MODELOS A GAS 2AC 220-240V/1N AC 230V
	ISP464	SUPLEMENTO POR BANDEJA PORTAPANQUEQUES IGP VERSIÓN PASTELERÍA
	ISC04	SONDA MULTIPUNTO CON NÚCLEO Ø 3 MM - VERSIÓN T
	ISA01	SONDA DE AGUJA Ø 1 MM - VERSIÓN T
	IPS051	PUERTA OPUESTA
	ILCS1	LCS SISTEMA DE LAVADO AUTOMÁTICO - 1 CARTUCHO DE DETERGENTE LÍQUIDO INCLUIDO CDL05 - 990 GR. - T VERSION
	APDS	SEGURIDAD APERTURA PUERTA CON DOBLE RESORTE