

# FOUR MIXTE À GAZ À VAPEUR DIRECTE - 5 X 1/1 GN - 5 X 600 X 400 • COMMANDES ÉLECTROMÉCANIQUES

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



CODICE  
HOGM051E

MODELLO  
HOGM051E

SERIE  
Horizon III

## CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES



## SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Le panneau de commande du four manuel se compose de sélecteurs et de boutons dont la conception ergonomique rend l'utilisation facile et intuitive. Les fonctions sont contrôlées par des commandes électromécaniques, tandis que des voyants lumineux fournissent des informations claires et immédiates sur le fonctionnement du four.

**MODE DE CUISSON :** Cuisson manuelle avec trois modes de cuisson : Convection de 50°C à 260°C, Vapeur de 50°C à 130°C, Mixte de 50°C à 260°C.

**FONCTIONNEMENT :** Panneau de commande à sélecteur électromécanique avec voyants de contrôle de fonctionnement.

**CARACTÉRISTIQUES DE CONTRÔLE :** Autoreverse (inversion automatique du sens de rotation du ventilateur) pour une parfaite uniformité de la cuisson. Ventilation manuelle de la chambre. Eclairage LED de la chambre de cuisson. Protection IPX3 contre les jets d'eau.

**NETTOYAGE, ENTRETIEN ORDINAIRE :** Système de lavage manuel avec douchette extérieure (douchette en option).

# FOUR MIXTE À GAZ À VAPEUR DIRECTE - 5 X 1/1 GN - 5 X 600 X 400 • COMMANDES ÉLECTROMÉCANIQUES

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



CODICE  
HOGM051E

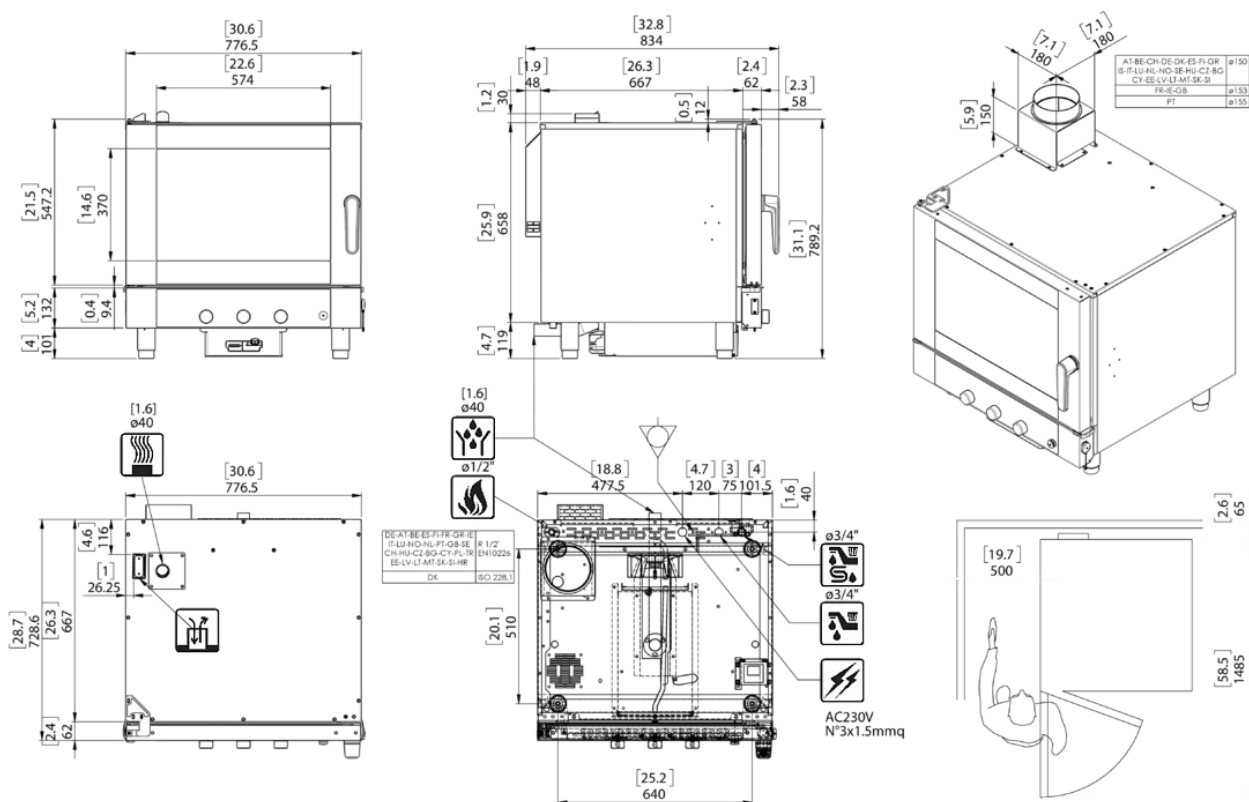
MODELLO  
HOGM051E

SERIE  
Horizon III

## Informations techniques

SPECIFICATION	DATA
MATÉRIAU	HOGM051E
DÉFINITION	ICGM051E MISTO GAS 5T C/MEC.
LIGNE COMMERCIALE	ICON E
FOURNITURE	GAS
DIM. LARGEUR	812 mm
DIM. PRODUCTIVITÉ	725 mm
DIM. HAUTEUR	770 mm
POIDS NET	83 Kg
VOLUME (net)	0.453
LONGUEUR DU PAQUET	910 mm
LARGEUR DU PAQUET	870 mm
HAUTEUR DE L'EMBALLAGE	1000 mm
VOLUME DU PAQUET	0,792 m3
POIDS BRUT D'EMBALLAGE	95 Kg
ALIMENTATION ÉLECTRIQUE STANDARD	220-240V 1N
L'ÉNERGIE ÉLECTRIQUE	0.25 kW
GAS POWER	8.5
TYPE DE GAZ/RÉFRIGÉRANT	METANO "H, E" G20 20/25mbar
GRADE IP	IPX3
MODÈLE CERTIFIÉ	MEGM051E

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

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 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 technischen 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.

# FOUR MIXTE À GAZ À VAPEUR DIRECTE - 5 X 1/1 GN - 5 X 600 X 400 • COMMANDES ÉLECTROMÉCANIQUES

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



CODICE  
HOGM051E

MODELLO  
HOGM051E

SERIE  
Horizon III

## PRODUITS GAMME PLUS



toujours une cuisson uniforme,  
grâce au système CLIMA : contrôle  
automatique de la température et de  
l'humidité, toujours idéal en  
fonction des aliments à cuire.



Pour les fours à gaz, grâce au  
système de modulation du brûleur  
Green Fine Tuning et à l'échangeur  
de chaleur breveté à haut  
rendement, le gaspillage d'énergie  
est évité et les émissions nocives  
réduites.



Le système Ecospeed Dynamic, en  
fonction de la quantité et du type de  
produit, optimise et contrôle  
l'alimentation en énergie, en  
garantissant une température de  
cuisson correcte à tout moment, en  
évitant les fluctuations et en  
réduisant ainsi la consommation  
d'énergie et d'eau ainsi que la perte  
de poids.

# FOUR MIXTE À GAZ À VAPEUR DIRECTE - 5 X 1/1 GN - 5 X 600 X 400 • COMMANDES ÉLECTROMÉCANIQUES

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



CODICE  
HOGM051E

MODELLO  
HOGM051E

SERIE  
Horizon III

## ACCESSOIRES

CODE	MODELLO	DESCRIZIONE
RP04	<b>RP04</b>	JEU DE ROULETTES POUR STANDS, DONT 2 AVEC FREINS
NPT071	<b>NPT071</b>	SUPPORT DE PLATEAU - INSÉRABLE SUR UN SUPPORT D'ENTRAXE DE 45 MM
NPT064	<b>NPT064</b>	PORTE-PLATEAU - INSÉRABLE SUR LE SUPPORT
NPF04	<b>NPF04</b>	KIT DE PIEDS BRIDÉS POUR SUPPORTS, POUR INSTALLATIONS NAVALES
KIPS051E	<b>KIPS051E</b>	KIT DE PORTE CONTRAIRE
KFP002	<b>KFP002</b>	KIT D'ARRÊT DE PIED
ISR071S	<b>ISR071S</b>	SUPPORT DE BASE EN ACIER INOXYDABLE POUR L'INSERTION DU REFROIDISSEUR À AIR MOD. 050-051 - FULL AISI 304
ISR071E	<b>ISR071E</b>	SUPPORT DE BASE EN ACIER INOXYDABLE - AISI 304
ILV126	<b>ILV126</b>	ARMOIRE DE FERMENTATION AVEC HUMIDIFICATEUR ET COMMANDES NUMÉRIQUES PROGRAMMABLES - PORTES EN VERRE
IGP516	<b>IGP516</b>	GLISSIÈRES - GN - 600 X 400
IGP464	<b>IGP464</b>	GLISSIÈRES - 600 X 400
ICLD	<b>ICLD</b>	DOUCHETTE DE LAVAGE DOTÉE DE RACCORDS ET DE FIXATIONS
IBAS051	<b>IBAS051</b>	BARRE INCASSABLE
PLG3016	<b>PLG3016</b>	FICHE ÉLECTRIQUE - 230 V - 16A - 2P+T
PCSM	<b>PCSM</b>	FLOWMETER 10-100
PCSK	<b>PCSK</b>	ENSEMBLE DE TÊTE DE FILTRE PURITY C STEAM
PCSF	<b>PCSF</b>	CARTOUCHE PURITY C STEAM 1100
CBL3015	<b>CBL3015</b>	CÂBLE - 3 MT - 3 X 1,5 MMQ
ICFX01	<b>ICFX01</b>	FILTRE À GRAISSE
RP004	<b>RP004</b>	JEU DE ROUES DONT 2 AVEC FREIN
IKG071	<b>IKG071</b>	KIT DE SUPERPOSITION
IKG051	<b>IKG051</b>	KIT DE SUPERPOSITION
IKE071	<b>IKE071</b>	KIT DE SUPERPOSITION
IKE051	<b>IKE051</b>	KIT DE SUPERPOSITION

# FOUR MIXTE À GAZ À VAPEUR DIRECTE - 5 X 1/1 GN - 5 X 600 X 400 • COMMANDES ÉLECTROMÉCANIQUES

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





CODICE  
HOGM051E

MODELLO  
HOGM051E

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
	ISP464	SUPPLÉMENT POUR LES SUPPORTS DE PLATEAUX À CRÊPES IGP VERSION PÂTISSERIE
	IPS051	PORTE OPPOSÉE
	APDS	SECURITÉ POUR OUVERTURE PORTE À DOUBLE DÉCLIC