

COMBI PARA LA RESTAURACIÓN Y GRANDES NEGOCIOS - 10 X 2/1 GN, 20 X 1/1 GN - ELÉCTRICO DE VAPOR DIRECTO

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
JNE102B

MODELLO
JNE102B

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 - 10 X 2/1 GN, 20 X 1/1 GN - ELÉCTRICO DE
VAPOR DIRECTO

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
JNE102B

MODELLO
JNE102B

SERIE
JOIN

COMBI PARA LA RESTAURACIÓN Y GRANDES NEGOCIOS - 10 X 2/1 GN, 20 X 1/1 GN - ELÉCTRICO DE VAPOR DIRECTO

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
JNE102B

MODELLO
JNE102B

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 - 10 X 2/1 GN, 20 X 1/1 GN - ELÉCTRICO DE
VAPOR DIRECTO

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
JNE102B

MODELLO
JNE102B

SERIE
JOIN

Información técnica

ESPECIFICACIÓN	DATA
MATERIAL	JNE102B
SUMINISTRO	ELECTRICIDAD
ANCHURA ANCHO	1072 mm
DIM. PRODUCTIVIDAD	907 mm
DIM. ALTURA	1055 mm
PESO NETO	157 Kg
VOLUMEN (neto)	1.09
LONGITUD DEL PAQUETE	1050 mm
ANCHO DEL PAQUETE	1210 mm
ALTURA DEL ENVASE	1260 mm
VOLUMEN DEL ENVASE	1,59 m3
PESO BRUTO DEL EMBALAJE	187 Kg
FUENTE DE ALIMENTACIÓN ESTÁNDAR	380-415V 3N
FRECUENCIA	50/60
ENERGÍA ELÉCTRICA	31 kW

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.



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



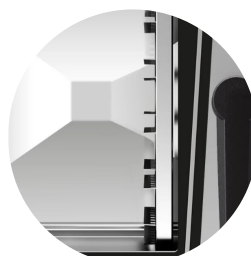
Un espacio personal donde subir tus recetas, fruto de tu experiencia, y tenerlas disponibles siempre que quieras con un clic.



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.



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.



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
JNE102B	JNE102B	JOIN

ACCESORIOS

CÓDIGO	MODELLO	DESCRIZIONE
KBPS102	KBPS102	PUERTA CON BISAGRA A LA DERECHA, DOTADA DE Sonda AL CORAZÓN MULTIPUNTO CON CONECTOR EXTERNO, Ø 3 MM
KTS021	KTS021	KIT DE PUERTAS CON PAREDES LATERALES Y TRASERAS PARA TRANSFORMAR MODELO DE SOBREMESA BSP021 EN MODELO BSC021
BAP102	BAP102	PROTECCIÓN TÉRMICA DE ACERO INOXIDABLE PARA LA PARED LATERAL
NFX01	NFX01	FILTRO DE GRASA
AFFE	AFFE	AHUMADOR CON FUENTE DE ALIMENTACIÓN EXTERNA
ICLD	ICLD	DUCHA DE MANO COMPLETA CON ACCESORIOS Y CONEXIONES
BSR021	BSR021	SOPORTE BASE EN ACERO INOX. CON ESTANTE
BSC021	BSC021	ARMARIO EN ACERO INOX. CON PUERTAS Y RACK CON RIELES PORTABANDEJAS - 1/1 GN - 2/1 GN
BSP021	BSP021	SOPORTE BASE EN ACERO INOX. CON RACK CON RIELES PORTABANDEJAS - 1/1 GN - 2/1 GN
BKC021	BKC021	CAMPANA DE ASPIRACIÓN CON CONDENSADOR DE AIRE. SÓLO PARA LOS MODELOS ELÉCTRICOS. SE PUEDE USAR SÓLO EN HORNOS YA PREDISPUES- TOS. UTILICE EL COLECTOR CCE PARA CONEXIÓN EXTERNA. PARA HORNOS 062 USAR EXCLUSIVAMENTE BSA021, BSK021, BSC210
CCE	CCE	COLECTOR DE CAPOTA PARA CONEXIÓN EXTERNA - Ø 150 MM
BSGP21	BSGP21	BANDEJA RECOLECTORA DE GRASA - GN 2/1 - PARA KIT POLLOGRILL PROFESIONAL
SBE092	SBE092	ESTRUCTURA PORTABANDEJAS EXTRAÍBLE - SE DEBE USAR CON BASTIDOR DE INTRODUCCIÓN - GN 2/1 - PARA KIT POLLOGRILL PROFESIONAL
SBE102	SBE102	ESTRUCTURA PORTABANDEJAS EXTRAÍBLE - SE DEBE USAR CON BASTIDOR DE INTRODUCCIÓN - VERSIÓN GN
BCR021S	BCR021S	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 - ALTURA MÍN 911 MM - ALTURA MÁX 1261 MM
BTL021	BTL021	MARCO PARA LA INSERCIÓN DE ESTRUCTURAS EXTRAÍBLES

COMBI PARA LA RESTAURACIÓN Y GRANDES NEGOCIOS - 10 X 2/1 GN, 20 X 1/1 GN - ELÉCTRICO DE VAPOR DIRECTO

Project
Rev.:
Zone:
Location:



















CODICE
JNE102B

MODELLO
JNE102B

SERIE
JOIN

OPTIONAL

MODELLO	DESCRIZIONE
 SAFF	CONEXIÓN RÁPIDA PARA AHUMADOR MEDIANTE CONECTOR EXTERNO. AHUMADOR INCLUIDO
SSB092	SUPLEMENTO PARA ESTRUCTURA EXTRAÍBLE SBE092 + BASTIDOR DE INTRODUCCIÓN BTL021 - PARA KIT POLLOGRILL PROFESIONAL
 NPSB	PUERTA CON BISAGRA A LA DERECHA, DOTADA DE Sonda AL CORAZÓN MULTIPUNTO CON CONECTOR EXTERNO, Ø 3 MM
 DSP	PROTECCIÓN PANTALLA-MANDO
 SSP102	SUPLEMENTO PARA ESTRUCTURA PORTAPLATOS EXTRAÍBLE, COMPLETA DE BASTIDOR DE INTRODUCCIÓN - SÓLO POSIBLE EN EL MOMENTO DEL PEDIDO
 SSB102	SUPLEMENTO PARA ESTRUCTURA EXTRAÍBLE SBE102 + BASTIDOR DE INTRODUCCIÓN BTL021
 NPK	PREPARACIÓN PARA LA CONEXIÓN A LA CAMPANA EXTRACTORA
 SN	SUPLEMENTO PARA OPTIMIZACIÓN ENERGÉTICA. SÓLO PARA LOS MODELOS ELÉCTRICOS
 SYNETH	CARGO ADICIONAL POR CONEXIÓN ETHERNET
 TS-NAE102B-C60	3-AC 400 V - 60 HZ
 TS-NAE102B-B60	3-AC 230 V - 60 HZ
 KSCBO	PREPARACIÓN CONEXIÓN RÁPIDA PARA Sonda AL CORAZÓN MEDIANTE CONECTOR EXTERNO. Sonda AL CORAZÓN MULTIPUNTO Ø 3 MM INCLUIDA
 OB102E	CALDERA. PARA MODELO ELÉCTRICO
 TS-NAE102B-B50	3-AC 230 V - 50 HZ
 TS-NAE102B-C50	3-AC 400 V - 50 HZ
 BGRT102	KIT POLLOGRILL PROFESIONAL - ALTURA ARMARIO 670 MM
 APDS	SEGURIDAD APERTURA PUERTA CON DOBLE RESORTE