

# DIREKTDAMPF-GAS-KOMBI-BACKOFEN - 5 X 1/1 GN - 5 X 600 X 400 UNTERSTÜTZTES GAREN - ELEKTRONISCH GESTEUERTE HANDBEDIENUNG

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



CODICE  
CR1482191

MODELLO  
HOGT051E

SERIE  
Horizon III

## ALLGEMEINE MERKMALE

HORIZON III - Professioneller Backofen für die Gastronomie.  
Perfekt glatter und luftdichter Garraum mit abgerundeten Kanten.  
Verschließbare Tür mit gehärteter Doppelverglasung, Luftspalt  
und wärmeeffizientem Innenglas für geringere  
Wärmeabstrahlung zum Bediener und höhere Effizienz.  
Innenglas mit klappbarer Öffnung für eine einfache Reinigung.  
Zu öffnendes Ablenkblech für eine einfache Reinigung des  
Ventilatorraums.  
Verstellbare Türscharniere für optimale Dichtigkeit.



# DIREKTDAMPF-GAS-KOMBI-BACKOFEN - 5 X 1/1 GN - 5 X 600 X 400 UNTERSTÜTZTES GAREN - ELEKTRONISCH GESTEUERTE HANDBEDIENUNG

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



CODICE  
CR1482191

MODELLO  
HOGT051E

SERIE  
Horizon III

## TECHNISCHE DATEN

Das Touch-Bedienfeld des Backofens ist mit gut sichtbaren alphanumerischen LED-Anzeigen (HVS - High Visibility System) ausgestattet, um eine gute Lesbarkeit zu gewährleisten. Außerdem verfügt es über ein 2,4-Zoll-Farbdisplay (LCD - TFT), auf dem Sie Ihre Lieblingsprogramme, die voreingestellten Programme, die variablen Gebläseoptionen, die automatische Reinigung, das Menü und die Einstellungen übersichtlich und intuitiv ablesen können.

**GARMODUS:** Automatisch mit 95 geprüften und gespeicherten Garprogrammen, einschließlich Programmen zum Aufwärmen auf Teller und Backblech. Programmierbar mit der Möglichkeit, 99 Garprogramme in automatischer Abfolge zu speichern (bis zu 9 Zyklen), indem ein spezieller Name und ein Symbol zugewiesen werden. Manuelles Garen mit drei Betriebsarten mit Sofortstart: Umluft von 30°C bis 260°C, Dampf von 30°C bis 130°C, kombinierte Umluft + Dampf von 30°C bis 260°C. **Clima®** - Automatisches System zur Messung und Regelung des Feuchtigkeitsgehalts im Garraum. Schnelles Scrollen & Push-Auswahl der Lieblingsprogramme, mit eigenem Scroller. **BEDIENUNG:** HVS (High Visibility System) alphanumerische LED-Anzeigen für Temperatur, Clima, Zeit und Kerntemperatur. 2,4-Zoll-Farbdisplay (LCD - TFT) zur Anzeige von Lieblingsprogrammen, voreingestellten Programmen, Lüftung, Waschautomatik, Menüs, Einstellungen. **SCROLLER**-Drehknöpfe mit Scroll- und Push-Funktion zur Bestätigung der Auswahl. Manuelles Vorheizen. **STEUERUNGSMÖGLICHKEITEN:** Autoreverse (automatische Umkehrung der Drehrichtung des Gebläses) für perfektes gleichmäßiges Garen. Automatische Steuerung der Kammerentlüftung. Manueller Luftbefeuchter. LED-Garraumbeleuchtung. Einfacher Zugang zu programmierbaren Benutzerparametern, um das Gerät über

Benutzermenüs individuell anzupassen. 2 Lüftungsgeschwindigkeiten, die reduzierte Geschwindigkeit aktiviert die Reduzierung der Heizleistung. Für spezielles Garen ist eine intermittierende Geschwindigkeit verfügbar. Kerntemperaturregelung mit 4-Punkt-Fühler (Kernfühler optional). Nadelkernsonde Ø 1 mm, für Vakuumgaren und kleine Stücke (optional). USB-Anschluss zum Herunterladen von HACCP-Daten, Aktualisieren der Software und Hoch- und Herunterladen von Garprogrammen. **SERVICE-Programm:** Funktionstest der Elektronikplatine - Anzeige des Temperaturfühlers - Betriebsstundenzähler der Geräte für alle Hauptfunktionen zur planmäßigen Wartung. Funktionskontrolle mit Selbstdiagnose vor Inbetriebnahme des Geräts, mit anschaulicher und akustischer Signalisierung eventueller Fehler. **EcoSpeed** - Je nach Menge und Art des Produkts optimiert und steuert der Backofen die Energiezufuhr, hält stets die richtige Gartemperatur und vermeidet Schwankungen. **EcoVapor** - Mit dem EcoVapor-System wird der Wasser- und Energieverbrauch dank der automatischen Steuerung der Dampfsättigung im Garraum deutlich reduziert. **Green Fine Tuning (Gasmodelle)** - Neues Brennermodulationssystem und hocheffizienter Wärmetauscher zur Vermeidung von Energieverschwendung und zur Reduzierung schädlicher Emissionen. Strahlwasserschutz IPX3. **WARTUNGSREINIGUNG:** LCS (Liquid Clean System) automatisches Reinigungssystem (optional), mit integriertem Tank und automatischer Dosierung (CombiClean Flüssigwaschmittel, in 100% recycelbaren Kartuschen. Geliefert mit 1 Kartusche Flüssigwaschmittel CDL05 - 990 g). 7 automatische Waschprogramme. Manuelle Waschanlage mit externer Handbrause (Handbrause optional).

**DIREKTDAMPF-GAS-KOMBI-BACKOFEN - 5 X 1/1 GN -  
5 X 600 X 400 UNTERSTÜTZTES GAREN -  
ELEKTRONISCH GESTEUERTE HANDBEDIENUNG**

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



CODICE  
**CR1482191**

MODELLO  
**HOGT051E**

SERIE  
**Horizon III**

## Technische Informationen

SPEZIFIKATION	DATA
MATERIAL	CR1482191
DEFINITION	ICGT051E MISTO GAS 5T C/TOUCH
KOMMERZIELLE LINIE	ICON E
SUPPLY	GAS
DIM. BREITE	812 mm
DIM. PRODUKTIVITÄT	725 mm
DIM. HÖHE	770 mm
NETTOGEWICHT	91 Kg
VOLUMEN (netto)	0.453
LÄNGE DES PAKETS	910 mm
BREITE DES PAKETS	870 mm
VERPACKUNGSHÖHE	1000 mm
VERPACKUNGSVOLUMEN	0,792 m3
BRUTTO-VERPACKUNGSGEWICHT	103 Kg
STANDARD-STROMVERSORGUNG	220-240V 1N
ELEKTRISCHE LEISTUNG	0.25 kW
GAS POWER	8.5
GAS-/KÄLTEMITTELART	GPL 28-30/37 mbar
IP-GRAD	IPX3
ZERTIFIZIERTES MODELL	ICGT051



DIREKTDAMPF-GAS-KOMBI-BACKOFEN - 5 X 1/1 GN -  
5 X 600 X 400 UNTERSTÜTZTES GAREN -  
ELEKTRONISCH GESTEUERTE HANDBEDIENUNG

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



CODICE  
CR1482191

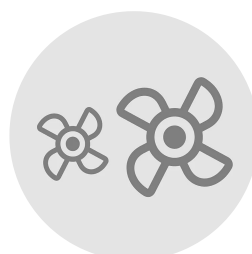
MODELLO  
HOGT051E

SERIE  
Horizon III

# PRODUKTE BEREICH PLUS



Das Ecospeed Dynamic System optimiert und steuert je nach Menge und Art des Produkts die Energiezufuhr und gewährleistet so stets die richtige Gartemperatur, vermeidet Schwankungen und senkt so den Energie- und Wasserverbrauch sowie den Gewichtsverlust.



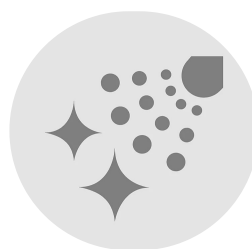
2-stufige Belüftung. Für spezielles Garen ist eine intermittierende Lüftungsfunktion verfügbar.



2,4-Zoll-Farbdisplay (LCD - TFT) zur Anzeige von Lieblingsprogrammen, voreingestellten Programmen, variabler Belüftung, Waschautomatik, Menüs, Einstellungen.



immer gleichmäßiges Garen dank des CLIMA-Systems: Temperatur- und automatische Feuchtigkeitsregelung, die je nach Gargut immer ideal ist.



Automatisches Waschsysteem LCS mit Flüssigwaschmittel in einer 100% recycelbaren Kartusche, die in das Kartuschenfach eingesetzt wird (optional).



Bei Gasöfen wird dank des Green Fine Tuning-Brennermodulationssystems und des patentierten hocheffizienten Wärmetauschers Stromverschwendung vermieden und der Schadstoffausstoß reduziert.

# DIREKTDAMPF-GAS-KOMBI-BACKOFEN - 5 X 1/1 GN - 5 X 600 X 400 UNTERSTÜTZTES GAREN - ELEKTRONISCH GESTEUERTE HANDBEDIENUNG

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



CODICE  
**CR1482191**

MODELLO  
**HOGT051E**

SERIE  
**Horizon III**

## ZUBEHÖR

CODE	MODELLO	DESCRIZIONE
RP04	<b>RP04</b>	RÄDERSATZ FÜR UNTERGESTELL, 2 MIT BREMSE
NPT071	<b>NPT071</b>	AUFLAGESCHIENEN - EINSETBBARINDAS UNTERGESTELL EINSCHUBABSTAND 45 MM
NPT064	<b>NPT064</b>	AUFLAGESCHIENEN - EINSETBBARINDAS UNTERGESTELL
NPF04	<b>NPF04</b>	SET MIT GEFLANSCHTEN FÜßEN FÜR UNTERGESTELL, ZUR INSTALLATION AUF SCHIFFEN
KISC04	<b>KISC04</b>	KIT FÜR MEHRPUNKT-KERNTEMPERATURFÜHLER. Ø 3 MM - VERSIONE T
KISA01	<b>KISA01</b>	KIT FÜR NADEL-KERNTEMPERATURFÜHLER Ø 1 MM - VERSIONE T
KIPS051E	<b>KIPS051E</b>	KIT FÜR TÜRANSCHLAGWECHSEL
KILCS1	<b>KILCS1</b>	KIT FÜR AUTOMATISCHES REINIGUNGSSYSTEM LCS - INBEGRIFFEN IST 1 KARTUSCHENBEHÄLTER FLÜSSIGES REINIGUNGSMITTEL
KFP002	<b>KFP002</b>	KIT FERMA PIEDINI
ISR071S	<b>ISR071S</b>	UNTERGESTELL AUS EDELSTAHL ROSTFREI FÜR SCHOCKKÜHLER MOD. 050-051 - FULL AISI 304
ISR071E	<b>ISR071E</b>	UNTERGESTELL AUS EDELSTAHL ROSTFREI - FULL AISI 304
ILV126	<b>ILV126</b>	GÄRSCHRANK MIT BESCHWADUNG UND DIGITALER, PROGRAMMIERBARER STEUERUNG- GLASTÜREN
IGP516	<b>IGP516</b>	PAAR AUFLAGESCHIENEN - GN - 600 X 400
IGP464	<b>IGP464</b>	PAAR AUFLAGESCHIENEN - 600 X 400
ICLD	<b>ICLD</b>	HANDBRAUSE KOMPLETT MIT VERBINDUNGEN UND ANSCHLÜSSEN
IBAS051	<b>IBAS051</b>	RAMMSCHUTZBÜGEL
PLG3016	<b>PLG3016</b>	ELEKTRISCHER STECKER - 230 V - 16A - 2P+T
PCSM	<b>PCSM</b>	FLOWMETER 10-100
PCSK	<b>PCSK</b>	PURITY C STEAM FILTERKOPF-SET
PCSF	<b>PCSF</b>	KARTUSCHE PURITY C STEAM 1100
CBL3015	<b>CBL3015</b>	ANSCHLUSSKABEL - 3 MT - 3 X 1,5 MMQ
ICFX01	<b>ICFX01</b>	FETTFILTER
RP004	<b>RP004</b>	SATZ RÄDER DI CUI 2 CON FRENO
IKG071	<b>IKG071</b>	BAUSATZ FÜR STAPELFÄHIGKEIT
IKG051	<b>IKG051</b>	BAUSATZ FÜR STAPELFÄHIGKEIT
IKE071	<b>IKE071</b>	BAUSATZ FÜR STAPELFÄHIGKEIT
IKE051	<b>IKE051</b>	BAUSATZ FÜR STAPELFÄHIGKEIT

**DIREKTDAMPF-GAS-KOMBI-BACKOFEN - 5 X 1/1 GN -  
5 X 600 X 400 UNTERSTÜTZTES GAREN -  
ELEKTRONISCH GESTEUERTE HANDBEDIENUNG**

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







CODICE  
**CR1482191**

MODELLO  
**HOGT051E**

SERIE  
**Horizon III**

## OPTIONAL

	MODELLO	DESCRIZIONE
	<b>OCBM4</b>	TRENNTRANSFORMATOR FÜR ZWEIPHASIGEN ANSCHLUSS/EINPHASIGEN ANSCHLUSS FÜR GASBETRIEBENE MOD. 2AC 220-240V/1N AC 230V
	<b>ISP464</b>	AUFPREIS FÜR HERAUSNEHMBARES HORDENGESTELL IN DER KONDITOREIAUSFÜHRUNG IGP
	<b>ISC04</b>	MEHRPUNKT-KERNTemperaturFÜHLER. Ø 3 MM - VERSIONE T
	<b>ISA01</b>	NADEL-KERNTemperaturFÜHLER Ø 1 MM - VERSIONE T
	<b>IPS051</b>	TÜRANSCHLAGWECHSEL
	<b>ILCS1</b>	AUTOMATISCHES REINIGUNGSSYSTEM LCS - INBEGRIFFEN IST 1 KARTUSCHENBEHÄLTER FLÜSSIGES REINIGUNGSMITTEL CDL05 - 990 GR. - VERSIONE T
	<b>APDS</b>	SICHERHEITSTÜRENÖFFNUNG MIT DOPPELKLICK