

# FOUR MIXTE À GAZ À VAPEUR DIRECTE - 5 X 1/1 GN - 5 X 600 X 400 CUISSON ASSISTÉE - COMMANDES MANUELLES À CONTRÔLE ÉLECTRONIQUE

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



CODICE  
CR1482191

MODELLO  
HOGT051E

SERIE  
Horizon III

## CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

HORIZON III - Four professionnel pour la restauration.  
Chambre de cuisson parfaitement lisse et étanche aux bords  
arrondis.  
Porte à fermeture avec double vitrage trempé, lame d'air et verre  
intérieur réfléchissant la chaleur pour réduire le rayonnement de  
la chaleur vers l'opérateur et augmenter l'efficacité.  
Verre intérieur avec ouverture rabattable pour faciliter le  
nettoyage.  
Déflecteur ouvrant pour faciliter le nettoyage du compartiment du  
ventilateur.  
Charnières de porte réglables pour une étanchéité optimale.



# FOUR MIXTE À GAZ À VAPEUR DIRECTE - 5 X 1/1 GN - 5 X 600 X 400 CUISSON ASSISTÉE - COMMANDES MANUELLES À CONTRÔLE ÉLECTRONIQUE

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



CODICE  
CR1482191

MODELLO  
HOGT051E

SERIE  
Horizon III

## SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Le panneau de commande du four Touch est équipé d'écrans LED alphanumériques à haute visibilité (HVS - High Visibility System) qui garantissent une bonne lisibilité. En outre, il est doté d'un écran couleur de 2,4 pouces (LCD - TFT) qui vous permet de visualiser vos programmes favoris, les programmes pré-réglés, les options de ventilateur variable, le lavage automatique, le menu et les réglages de manière claire et intuitive.

**MODE DE CUISSON :** Automatique avec 95 programmes de cuisson testés et mémorisés, y compris les programmes de réchauffage sur plaque et plateau de cuisson. Programmable avec la possibilité de mémoriser 99 programmes de cuisson en séquence automatique (jusqu'à 9 cycles) en leur attribuant un nom et une icône dédiés. Cuisson manuelle avec trois modes de cuisson à démarrage immédiat : convection de 30°C à 260°C, vapeur de 30°C à 130°C, combiné convection + vapeur de 30°C à 260°C. **Clima®** - Système automatique de mesure et de contrôle du pourcentage d'humidité dans l'enceinte de cuisson. Défilement rapide & ; sélection par pression des programmes favoris, avec défilement dédié. **FONCTIONNEMENT :** Affichage alphanumérique HVS (High Visibility System) de la température, du Clima, de l'heure et de la température à cœur. Ecran couleur de 2,4 pouces (LCD - TFT) pour l'affichage des programmes favoris, des programmes pré-réglés, de la ventilation, du lavage automatique, des menus et des réglages. Boutons de défilement avec fonction de défilement et de poussée pour confirmer les choix. Préchauffage manuel.

**CARACTÉRISTIQUES DE CONTRÔLE :** Autoreverse (inversion automatique du sens de rotation du ventilateur) pour une parfaite uniformité de cuisson. Contrôle automatique de la ventilation de la chambre. Humidificateur manuel. Eclairage LED de la chambre de cuisson. Accès facile aux paramètres utilisateur programmables, pour personnaliser

l'appareil via les menus utilisateur. 2 vitesses de ventilation, la vitesse réduite active la réduction de la puissance de chauffe. La vitesse intermittente est disponible pour les cuissons spéciales. Contrôle de la température à cœur avec sonde 4 points (sonde à cœur en option). Sonde à cœur à aiguille ø 1 mm, pour la cuisson sous vide et les petites pièces (en option). Connexion USB pour le téléchargement des données HACCP, la mise à jour du logiciel et le téléchargement des programmes de cuisson. Programme SERVICE : Test de fonctionnement de la carte électronique - Affichage de la sonde de température - Compteur d'heures de fonctionnement de l'appareil pour toutes les fonctions principales en vue d'un entretien programmé. Autodiagnostic de contrôle fonctionnel avant la mise en service de l'appareil, avec signalisation descriptive et sonore des éventuelles anomalies. **EcoSpeed** - En fonction de la quantité et du type de produit, le four optimise et contrôle l'apport d'énergie, en maintenant toujours la bonne température de cuisson et en évitant les fluctuations. **EcoVapor** - Le système EcoVapor permet de réduire considérablement la consommation d'eau et d'énergie grâce au contrôle automatique de la saturation de la vapeur dans la chambre de cuisson. **Green Fine Tuning** (modèles à gaz) - Nouveau système de modulation du brûleur et échangeur de chaleur à haute efficacité pour éviter le gaspillage d'énergie et réduire les émissions nocives. Protection IPX3 contre les jets d'eau.

**NETTOYAGE D'ENTRETIEN :** Système de nettoyage automatique LCS (Liquid Clean System) (en option), avec réservoir intégré et dosage automatique (détergent liquide CombiClean, en cartouches 100% recyclables. Livré avec 1 cartouche de détergent liquide CDL05 - 990 g). 7 programmes de lavage automatiques. 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 CUISSON ASSISTÉE - COMMANDES MANUELLES À CONTRÔLE ÉLECTRONIQUE

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



CODICE  
CR1482191

MODELLO  
HOGT051E

SERIE  
Horizon III

## Informations techniques

SPECIFICATION	DATA
MATÉRIAU	CR1482191
DÉFINITION	ICGT051E MISTO GAS 5T C/TOUCH
LIGNE COMMERCIALE	ICON E
FOURNITURE	GAS
DIM. LARGEUR	812 mm
DIM. PRODUCTIVITÉ	725 mm
DIM. HAUTEUR	770 mm
POIDS NET	91 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	103 Kg
ALIMENTATION ÉLECTRIQUE STANDARD	220-240V 1N
L'ÉNERGIE ÉLECTRIQUE	0.25 kW
GAS POWER	8.5
TYPE DE GAZ/RÉFRIGÉRANT	GPL 28-30/37 mbar
GRADE IP	IPX3
MODÈLE CERTIFIÉ	ICGT051

# FOUR MIXTE À GAZ À VAPEUR DIRECTE - 5 X 1/1 GN - 5 X 600 X 400 CUISSON ASSISTÉE - COMMANDES MANUELLES À CONTRÔLE ÉLECTRONIQUE

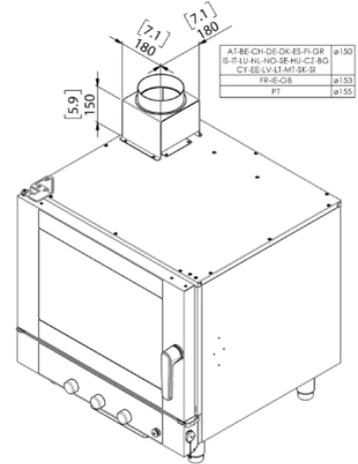
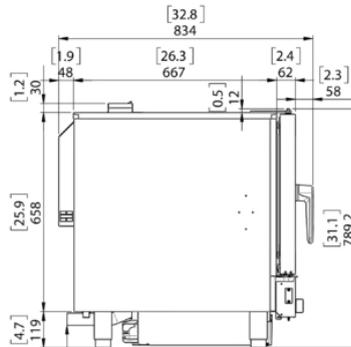
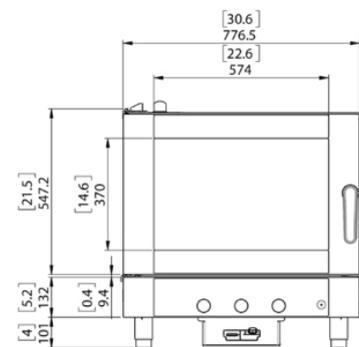
Project .....  
Rev.: .....  
Zone: .....  
Location: .....



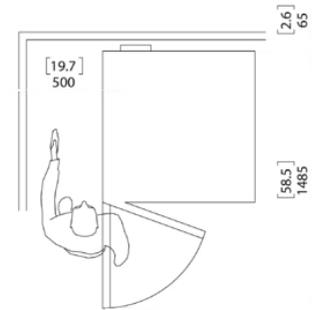
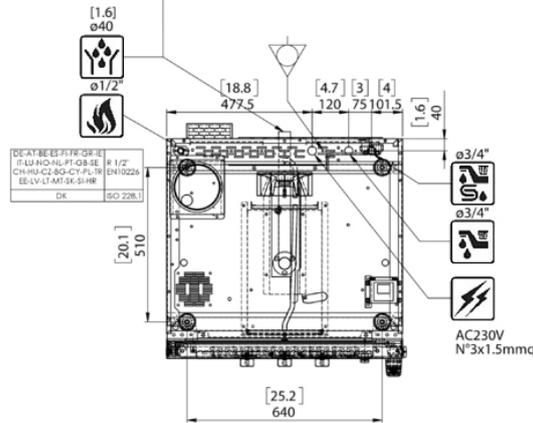
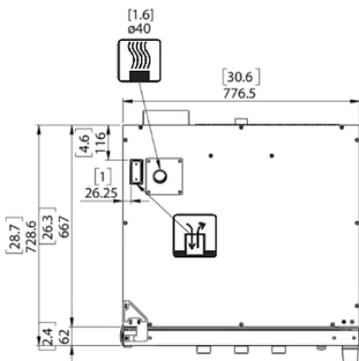
CODICE  
CR1482191

MODELLO  
HOGT051E

SERIE  
Horizon III



AT-BE-CH-DE-DK-ES-FI-GR	ø150
IS-IT-IL-NL-NO-SE-HU-CZ-RO	ø153
CY-EL-LV-LT-MT-SI-S	ø155
FR-E-GB	ø153
PT	ø155



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.

# FOUR MIXTE À GAZ À VAPEUR DIRECTE - 5 X 1/1 GN - 5 X 600 X 400 CUISSON ASSISTÉE - COMMANDES MANUELLES À CONTRÔLE ÉLECTRONIQUE

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



CODICE  
CR1482191

MODELLO  
HOGT051E

SERIE  
Horizon III

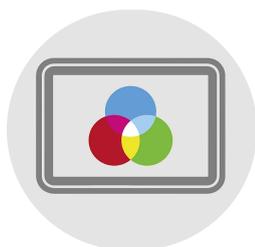
## PRODUITS GAMME PLUS



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.



Ventilation à 2 vitesses. Une fonction de ventilation intermittente est disponible pour les cuissons spéciales.



Ecran couleur de 2,4 pouces (LCD - TFT) pour l'affichage des programmes favoris, des programmes pré-réglés, de la ventilation variable, du lavage automatique, des menus, des réglages.



Système de lavage automatique LCS avec détergent liquide dans une cartouche 100 % recyclable, insérée dans le compartiment à cartouches (en option).



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.

# FOUR MIXTE À GAZ À VAPEUR DIRECTE - 5 X 1/1 GN - 5 X 600 X 400 CUISSON ASSISTÉE - COMMANDES MANUELLES À CONTRÔLE ÉLECTRONIQUE

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



CODICE  
CR1482191

MODELLO  
HOGT051E

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
KISC04	<b>KISC04</b>	KIT DE SONDÉ MULTIPOINT. Ø 3 MM - VERSION T
KISA01	<b>KISA01</b>	KIT DE SONDÉ À AIGUILLE. Ø 1 MM - VERSION T
KIPS051E	<b>KIPS051E</b>	KIT DE PORTE CONTRAIRE
KILCS1	<b>KILCS1</b>	KIT DE NETTOYAGE AUTOMATIQUE LCS - 1 CARTOUCHE DE DÉTERGENT LIQUIDE INCLUSE
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>	PAIRE DE CLOISONS - 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 CUISSON ASSISTÉE - COMMANDES MANUELLES À CONTRÔLE ÉLECTRONIQUE

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



CODICE  
CR1482191

MODELLO  
HOGT051E

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
	ISC04	SONDE DE CAROTTE MULTIPOINT. Ø 3 MM - VERSION T
	ISA01	SONDE À AIGUILLE. Ø 1 MM - VERSION T
	IPS051	PORTE OPPOSÉE
	ILCS1	SYSTÈME DE LAVAGE AUTOMATIQUE LCS - 1 CARTOUCHE DE DÉTERGENT LIQUIDE INCLUSE CDL05 - 990 GR. - VERSION T
	APDS	SECURITÉ POUR OUVERTURE PORTE À DOUBLE DÉCLIC