

GAMMA

Forni a convezione e misti MO

MODELLO

MICGTO7IE

FUNZIONE

Forni MO - 7x GN I/I

PRODOTTO

Forno combinato a gas vapore diretto 7x GN I/I



GAMMA

Forni a convezione e misti MO

MODELLO

MICGTO7IE

FUNZIONE

Forni MO - 7x GN 1/1

PRODOTTO

Forno combinato a gas vapore diretto 7x GN 1/1



DATI TECNICI

LARGHEZZA (mm):	777
PROFONDITA' (mm):	729
ALTEZZA (mm):	942
PESO (Kg):	97
VOLUME (m ³):	0.55
POTENZA GAS (kW):	12
POTENZA EL. (kW):	0.5
ALIMENTAZIONE (V):	VAC230 IN
CAPACITA' FORNO:	7x GN 1/1
INTERASSE TEGLIE GN	70
NUMERO DI PASTI	50/120
CAPACITA' TEGLIE EN	7 x 600 x 400
NUMERO DI CROISSANT	84/112



GAMMA

Forni a convezione e misti MO

MODELLO

MICGTO7IE

FUNZIONE

Forni MO - 7x GN I/I

PRODOTTO

Forno combinato a gas vapore diretto 7x GN I/I**DESCRIZIONE**

Forno combinato a gas a vapore diretto. 95 programmi di cottura memorizzati, programmi per la rimessa in temperatura su piatto e teglia. Programmabile con possibilità di memorizzare 99 programmi di cottura in sequenza automatica, fino a 9 cicli. Cottura manuale con tre modalità di cottura ad avvio immediato: convezione da 30°C a 260°C, vapore da 30°C a 130°C, combinato convezione + vapore da 30°C a 260°C. CLIMA, sistema automatico di misurazione e controllo della percentuale di umidità e deumidificazione in camera di cottura. interfaccia comandi a controllo elettronico Touch. Display alfanumerici ad alta visibilità. Connessione USB per scaricare i dati HACCP, aggiornare il software e caricare/scaricare programmi di cottura. Autoreverse (inversione automatica del senso di rotazione della ventola) per una perfetta uniformità di cottura. Controllo automatico sfiato camera. Illuminazione camera di cottura a led temporizzata. Camera di cottura a tenuta stagna con bordi arrotondati. Vetro interno con apertura a libro per una facile operazione di pulizia. Maniglia con apertura destra e sinistra. Deflettore apribile per una facile operazione di pulizia del vano ventilatore. Protezione contro i getti d'acqua IPX3. Riscaldamento camera di cottura a gas di tipo indiretto tramite bruciatori modulanti ad aria soffiata. Accensione bruciatori automatica con generatore elettronico di scarica ad alta frequenza. Controllo fiamma elettronico e dispositivo di autodiagnosi con ripristino automatico dell'accensione. Scambiatore di calore ad alto rendimento con camera di espansione in acciaio refrattario AISI 310 S. Termostato di sicurezza camera di cottura. Dispositivo di sicurezza contro la sovrappressione e la depressione in camera di cottura. Capacità camera di cottura: 7 x GN I/I (530x325mm) - 7 x (600x400). In dotazione paratie portateglie fissa, interspazio guide 70mm. Numero pasti 84 - IIQ.



