

GAMMA

Forni a convezione e misti MI

MODELLO FUNZIONE

MSYGIO2B Forni a Vapore Diretto - 20x GN 1/1 - 10x GN 2/1

PRODOTTO

Forno Combi 10x GN2/1, 20x GN1/1 a Gas a vapore diretto con schermo touch screen e cotture automatiche



GAMMA

MODELLO FUNZIONE

Forni a convezione e misti MI**MSYGIO2B****Forni a Vapore Diretto - 2Ox GN 1/I - IOx GN 2/I**

PRODOTTO

Forno Combi IOx GN2/I, 2Ox GN1/I a Gas a vapore diretto con schermo touch screen e cotture automatiche**DESCRIZIONE**

Forno combinato gas. Modalità di cottura: AC (Automatic Cooking) sistema automatico di cottura per ricette Internazionali complete di foto presentazione del piatto. Cottura manuale con tre modalità di cottura: Convezione da 30°C a 270°C, Vapore da 30°C a 130°C, Combinato Convezione+Vapore da 30°C a 270°C. Preriscaldamento 300°C. Inversione automatica del senso di rotazione della ventola. 95 ricette precaricate. Possibilità di programmare e memorizzare procedimenti di cottura in sequenza automatica (fino a 15 cicli) attribuendo a ciascun programma un nome proprio, una foto ed informazioni sulla ricetta. Controllo della umidità. Raffreddamento rapido. Avvio di una cottura automatica. Schermo a colori da 7 pollici, ad alta definizione, capacitivo, con scelta funzioni Touch Screen. Manopola per confermare le scelte. Sistema di lavaggio automatico. Contenitore separato del detergente con dosaggio automatico. Detergente liquido. Sistema anticalcare CALOUT che previene la formazione e l'accumulo di calcare nel generatore di vapore (con optional generatore di vapore). Controllo parallelo temperatura in camera e al cuore. Condensazione vapori regolata automaticamente. Avviamento cotture differito programmabile. Possibilità di scegliere fino a 6 velocità di ventilazione. Per cotture particolari con velocità ad intermittenza. Controllo temperatura al cuore del prodotto con sonda a 4 punti. Collegamento sonda al cuore tramite connettore esterno alla camera di cottura, con possibilità di collegamento rapido sonda ad ago per cottura sottovuoto e piccole pezzature. Connettività wi-fi (collegamento ethernet optional) al Connecty.Cloud con accesso al database di ricette e sincronizzazione forni, monitoraggio HACCP, diagnosi remota. Connessione USB per scaricare i dati HACCP, aggiornare il software e caricare/scaricare programmi di cottura. Protezione contro i getti d'acqua IPX4 (IPX5 per i modelli a pavimento). Camera perfettamente liscia e a tenuta stagna. Porta di chiusura con doppio vetro temperato, ad intercapedine d'aria e vetro interno termoriflettente. Vetro interno con apertura a libro per una facile operazione di pulizia. Optional: generatore di vapore. Doccetta. Affumicatore. In dotazione: sonda al cuore, lavaggio automatico, paratie portateghe interspazio 70mm. Capacità camera di cottura: IOx GN 2/I (650x530mm) 2Ox GN 1/I (530x325mm). Numero pasti 150 - 300.



GAMMA

MODELLO FUNZIONE

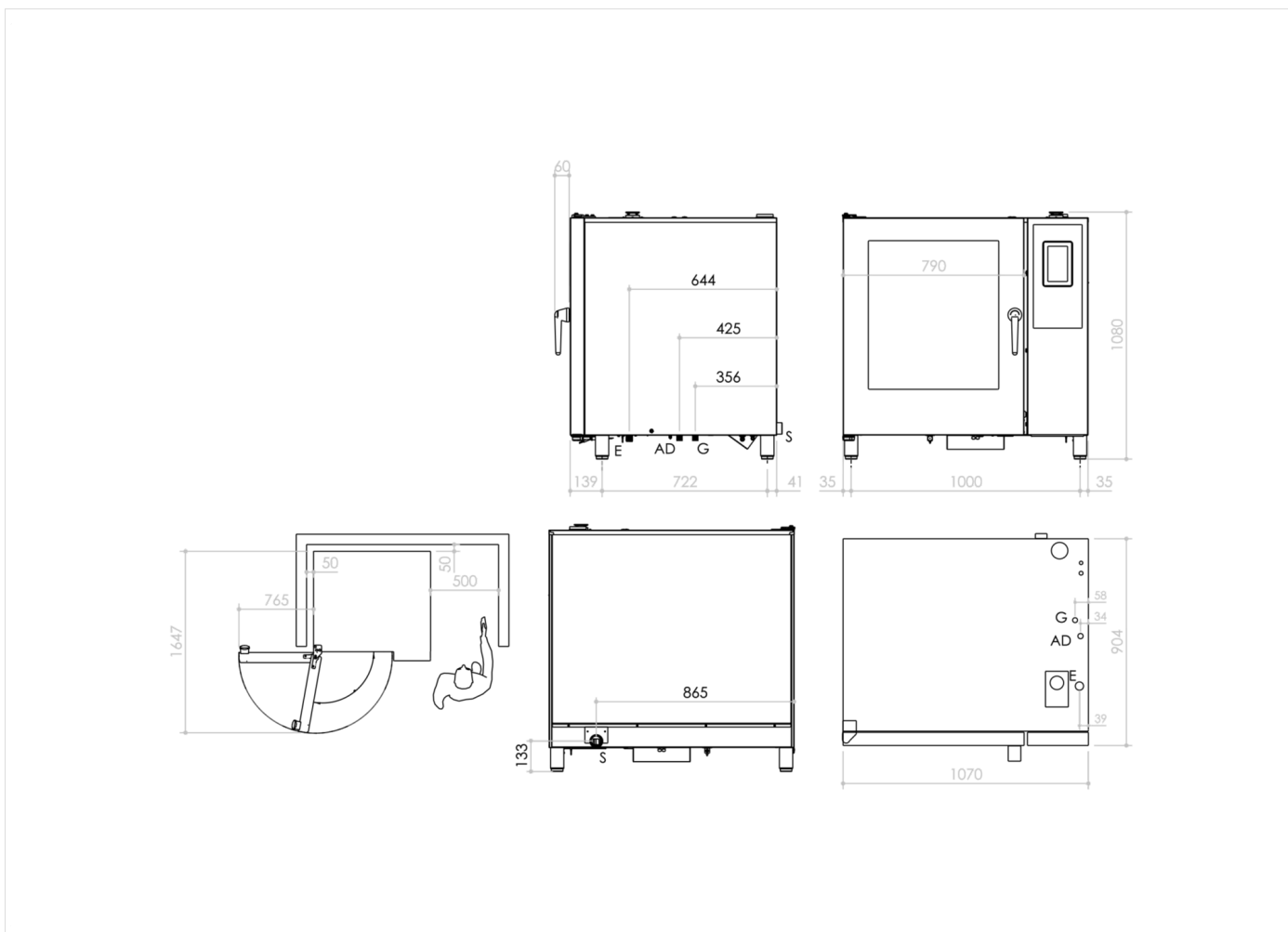
Forni a convezione e misti MI

MSYGIO2B

Forni a Vapore Diretto - 20x GN 1/I - 10x GN 2/I

PRODOTTO

Forno Combi 10x GN2/I, 20x GN1/I a Gas a vapore diretto con schermo touch screen e cotture automatiche



DATI TECNICI DI INSTALLAZIONE

(E) Allacciamento Elettrico:	VAC230-I 50/60
(G) Arrivo Gas:	1/2"
(AD) Arrivo Acqua Addolcita:	Ø3/4
(AD) Arrivo Acqua Dolce:	Ø3/4
(S) Uscita Scarico:	50

