

09/2016

Mod: SDGT/10-CL

Production code: 646572



Diamond
catering equipment

Forni a convezione

Forno on vapore diretto pannello touch screen, gas, 10 GN 1/1

ARTICOLO N° _____

MODELLO N° _____

NOME _____

SIS # _____

AIA # _____



Forni a convezione

Forno on vapore diretto pannello touch screen, gas, 10 GN 1/1

646572 (HOR101GKG)

Forno on vapore diretto (11 livelli di umidità), pannello touch screen, gas, 10 GN 1/1; 2 modalità di cottura (programmata, manuale), sistema di pulizia automatico.

Descrizione

Articolo N°

Forno gas, per 10 griglie GN 1/1, con pannello di controllo touch screen ad alta risoluzione. Vapore diretto per generare umidità e ottenere un'elevata qualità nelle cotture. Cicli di cottura: a convezione (aria calda, 25°C-300°C) con 11 livelli di umidità, da zero ad elevata umidità; 2 modalità di cottura: programmata e manuale; pre-riscaldamento automatico, funzione di mantenimento e raffreddamento rapido automatico. Costruzione in acciaio inox AISI 304 e camera di cottura con angoli arrotondati per una massima igiene. Doppia porta in vetro con circolo d'aria per assicurare un migliore isolamento termico e per il raffreddamento del pannello porta esterna. Protezione all'acqua IPX5. Connessione USB e gestione HACCP. Sistema di lavaggio automatico integrato con funzioni specifiche per risparmiare energia, acqua e brillantezza.

Caratteristiche e benefici

- Ciclo a convezione (massimo 300°C) ideale per cotture a bassa umidità. Umidificazione automatica (11 impostazioni) per la generazione di vapore: -0 = nessuna produzione -1-2 = bassa umidità (per tutte le piccole porzioni di carne e pesce) -3-4 = umidità medio bassa (per grosse pezzature di carne, polli arrosto, per lievitazione) -5-6 = umidità media (per verdure e primo step di rosolatura di carne e pesce) -7-8 = umidità medio alta (per stufato di verdure) -9-10 = umidità elevata (per carni e patate).
- Programmabilità: fino a 1000 ricette possono essere memorizzate per replicare la stessa ricetta in ogni momento. Comprende anche 16 fasi di cottura.
- Ventola a velocità variabile: velocità massima, mezza velocità e velocità ad impulsi.
- Ciclo di mantenimento per mantenere caldi i cibi a fine cottura.
- Attivazione automatica e manuale della funzione di raffreddamento rapido attivabile durante l'abbassamento della temperatura.
- MultiTimer funzione: permette di gestire fino a 14 cicli di cottura diversi, migliorando la flessibilità per garantire eccellenti risultati in cucina. Possono essere memorizzate più di 70 ricette.
- Gestione integrata HACCP.
- Collegamento USB: per scaricare i dati HACCP e FSC, caricare le ricette e per l'impostazione dell'interfaccia.
- Sonda di temperatura inclusa
- Funzione "Fai-da-te" per consentire all'utente di personalizzare l'interfaccia utente in modalità "Impostazioni" e di bloccare, modificare e cancellare i programmi memorizzati.
- Fornito con vassoio n.1 struttura GN1/1, passo 65 mm.
- Sistema automatico di pulizia: 4 cicli pre-impostati per la pulizia della cella, a seconda delle esigenze reali. Il sistema di pulizia è integrato (senza bisogno di componenti aggiuntivi).
- Perfetta uniformità: il ventilatore a doppia funzione che spinge l'aria della camera e contemporaneamente l'aria presa dall'esterno, garantisce l'uniformità del processo di cottura.

Costruzione

- Protezione all'acqua IPX5 per una facile pulizia.
- Interamente in acciaio inox AISI 304.
- Camera di cottura senza giunzioni e arrotondata per una facile pulizia.
- Pannello frontale incernierato per un facile accesso ai principali componenti.
- Doppia porta in vetro con circolo d'aria per assicurare un migliore isolamento termico e per il raffreddamento del pannello. Vetro interno apribile per una facile pulizia.

Approvazione: _____

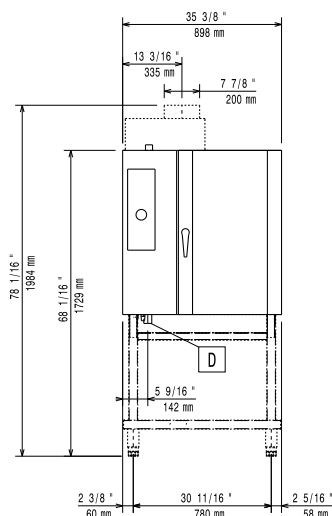
Accessori opzionali

- | | | | | | |
|---|------------|--------------------------|--|------------|--------------------------|
| • CAPP SENZA MOTORE FORNI P.6&10 GN1/1 LW | PNC 640791 | ☐ | • KIT CONVERSIONE DA GAS METANO A GPL | PNC 922277 | ☐ |
| • CAPP CON MOTORE PER FORNI 6&10 GN1/1 LW | PNC 640792 | ☐ | • SONDA USB PER COTTURA SOTTOVUOTO | PNC 922281 | ☐ |
| • ADDOLCIT.ACQUA CONTAL.SEPAR. X 6-10GN1/1 | PNC 920002 | ☐ | • KIT SCARICO (D=50MM) FORNI 6&10 1/1-2/1 | PNC 922283 | ☐ |
| • ADDOLCIT.ACQUA CONTAL.INCORP.PER FORNI | PNC 920003 | ☐ | • GUIDE PASTICCERIA (400X600) X BASI FORNI | PNC 922286 | ☐ |
| • ADDOLCITORE ACQUA AUTOMATICO PER FORNI | PNC 921305 | ☐ | • CARRELLO RACCOLTA GRASSI+SGOCC.+BACINEL. | PNC 922287 | ☐ |
| • SANITIZZATORE RESINE X ADDOLCITORE ACQUA | PNC 921306 | ☐ | • TEGLIA GN 1/1 PER BAGUETTE | PNC 922288 | ☐ |
| • KIT RUOTE PER BASE FORNI 6+10GN1/1+2/1LW | PNC 922003 | ☐ | • TEGLIA STAMPO PER 8 UOVA GN 1/1 | PNC 922290 | ☐ |
| • CARRELLO PER STRUT.TEGLIE 6&10 GN1/1-LW | PNC 922004 | ☐ | • STRUTT. FISSA PASTICC. X FORNI 10 GN 1/1 | PNC 922292 | ☐ |
| • STRUT.TEGLIE+RUOTE P.65MM 10 GN1/1-LW | PNC 922006 | ☐ | • TEGLIA PASTICCERIA-PANETTERIA GN 1/1 | PNC 922299 | ☐ |
| • STRUT.TEGLIE+RUOTE P.80MM 10 GN1/1-LW | PNC 922009 | ☐ | • GRIGLIA GN 1/1 PER 28 PATATE | PNC 922300 | ☐ |
| • KIT 4 PIEDI REGOLABILI | PNC 922012 | ☐ | • KIT SOVRAP.FOR.GAS 6X1/1 SU GAS 6-10X1/1 | PNC 922318 | ☐ |
| • COPERTURA TERMICA STRUTTURA 10 GN 1/1-LW | PNC 922013 | ☐ | • KIT PIEDINI FLANGIATI | PNC 922320 | ☐ |
| • STRUT.BANQUET 30 PIATTI P65MM 10GN1/1-LW | PNC 922015 | ☐ | • BACINELLA RACCOLTA GRASSI 100MM | PNC 922321 | ☐ |
| • COPPIA DI GRIGLIE GN 1/1 IN INOX 304 | PNC 922017 | ☐ | • CARRELLO PORTATEGLIE PER FORNI SOVRAPPOS | PNC 922323 | ☐ |
| • SUPPORTO TEGLIE BASE FORNI 6-10 GN1/1-LW | PNC 922021 | ☐ | • GRIGLIA SPIEDO UNIVERS.(SENZA SPIEDINI) | PNC 922326 | ☐ |
| • 2 GRIGLIE GN 1/1 PER POLLI-8 PER GRIGLIA | PNC 922036 | ☐ | • 4 SPIEDI LUNGHI | PNC 922327 | ☐ |
| • STRUT.TEGLIE(400X600)+RUO 80MM-10GN1/1LW | PNC 922066 | ☐ | • BACINELLA RACCOLTA GRASSI 40MM | PNC 922329 | ☐ |
| • STRUT.BANQUET 23 PIATTI P85MM 10GN1/1-LW | PNC 922071 | ☐ | • RUOTE PER 2FORNI 6+6 1/1 O 6+10 1/1 | PNC 922333 | ☐ |
| • BASE SCORRIMENTO+MANIGLIA 6&10 GN1/1-LW | PNC 922074 | ☐ | • AFFUMICATORE VULCANO PER FORNI LW E CW | PNC 922338 | ☐ |
| • 1 GRIGLIA GN 1/2 PER 4 POLLI (1.2kg) | PNC 922086 | ☐ | • ADATTATORE PER CAMINO | PNC 922346 | ☐ |
| • STRUT.TEGLIE RINFORZ.P.64MM 10 GN1/1-LW | PNC 922099 | ☐ | • - NOT TRANSLATED - | PNC 922347 | ☐ |
| • KIT CONNESSIONE ESTERNA DETERG/BRILLANT. | PNC 922169 | ☐ | • GANCIO MULTIFUNZIONE | PNC 922348 | ☐ |
| • KIT DOCCIA A SCOMPARSA | PNC 922170 | ☐ | • TEGLIA PASTICCERIA-PANETTERIA GN 1/1 | PNC 925006 | ☐ |
| • DOCCIA LATERALE ESTERNA | PNC 922171 | ☐ | | | |
| • FILTRO GRASSI PER FORNO 10 1/1-2/1 | PNC 922178 | ☐ | | | |
| • TEGLIA 400X600 PER 5 BAGUETTE | PNC 922189 | ☐ | | | |
| • TEGLIA 400X600 IN ALLUMINIO FORATO | PNC 922190 | ☐ | | | |
| • TEGLIA 400X600 IN ALLUMINIO PIENO | PNC 922191 | ☐ | | | |
| • BASE APERTA+SUP.TEGLIE 6-10 GN1/1-LW | PNC 922195 | ☐ | | | |
| • SUPPORTO A MURO PER TANICA DETERGENTE | PNC 922209 | ☐ | | | |
| • SUPP.TANICA DETERG.SU BASE APERTA 6&10GN | PNC 922212 | ☐ | | | |
| • BASE ARM.+SUPP.TEGLIE-FORNI 6-10GN1/1, LW | PNC 922226 | ☐ | | | |
| • CONVOGLIATORE FUMI PER FORNI A GAS LW | PNC 922235 | ☐ | | | |
| • 2 CESTELLI FRITTO PER FORNI | PNC 922239 | ☐ | | | |
| • SCUDO TERMICO X FOR. SOVRAP.6GN SU 10 GN | PNC 922245 | ☐ | | | |
| • FILTRO PANN.CONTROLLO FORNI 6&10 1/1, LW | PNC 922246 | ☐ | | | |
| • SCUDO TERMICO PER FORNI 10 GN 1/1 | PNC 922251 | ☐ | | | |
| • NASELLO CHIUSURA PORTA A DOPPIO SCATTO | PNC 922265 | ☐ | | | |
| • 1 GRIGLIA GN 1/1 PER 8 POLLI (1.2kg) | PNC 922266 | ☐ | | | |
| • KIT HACCP INTEGRATO PER FORNI | PNC 922275 | ☐ | | | |

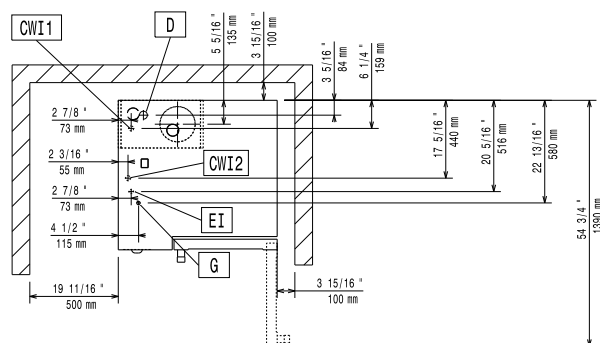
Forni a convezione

Forno on vapore diretto pannello touch screen, gas, 10 GN 1/1

Fronte

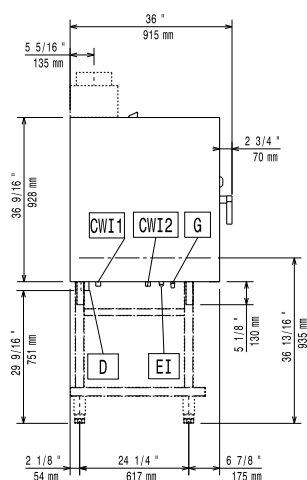


Alto



- CWI1** = Attacco acqua fredda **G** = Connessione gas
- CWI2** = Attacco acqua fredda 2
- D** = Scarico acqua
- EI** = Connessione elettrica

Lato



Elettrico

Tensione di alimentazione:

646572 (HOR101GKG)

230 V/1N ph/50/60 Hz

Potenza installata

0.3 kW

Circuit breaker required

Gas

Diametro collegamento gas ISO

7/1:

1/2" MNPT

Gas naturale:

Pressure:

7" w.c. (17.4 mbar)

Resistenze:

68180 BTU (20 kW)

Carico termico totale:

68180 BTU (20 kW)

Acqua

Attacco acqua "CW"

3/4"

Total hardness:

5-50 ppm

Pressione, bar min/max:

1.5-4.5 bar

Scarico "D":

1"1/4

Electrolux recommends the use of treated water, based on testing of specific water conditions.

Please refer to user manual for detailed water quality information.

Installazione

Clearance:

5 cm rear and right hand sides.

Suggested clearance for service access:

50 cm left hand side.

Capacità

GN:

10 - 1/1 Gastronorm

Max load capacity:

50 kg

Informazioni chiave

Dimensioni esterne, altezza:

1058 mm

Dimensioni esterne, larghezza:

898 mm

Dimensioni esterne, profondità:

915 mm

Peso netto:

147 kg

Peso imballo:

167 kg

Volume imballo:

1.19 m³