

GAMMA

Forni a convezione e misti MI

MODELLO FUNZIONE

MSYEIO2B Forni a Vapore Diretto - 20x GN 1/1 - 10x GN 2/1

PRODOTTO

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



GAMMA

Forni a convezione e misti MI

MODELLO FUNZIONE

MSYEIO2B Forni a Vapore Diretto - 20x GN 1/1 - 10x GN 2/1

PRODOTTO

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



DATI TECNICI

LARGHEZZA (mm):	1072
PROFONDITA' (mm):	907
ALTEZZA (mm):	1055
PESO (Kg):	157
VOLUME (m ³):	1.09
POTENZA EL. (kW):	31
ALIMENTAZIONE (V):	VAC400-3N
CAPACITA' FORNO:	10X GN 2/1 - 20x GN
INTERASSE TEGLIE GN	70
RANGE T FORNO (°C):	30-270
NUMERO DI PASTI	150/300
NUMERO DI CROISSANT	180/300
GRADO IP:	IPX5



GAMMA

MODELLO FUNZIONE

Forni a convezione e misti MI**MSYEIO2B Forni a Vapore Diretto - 20x GN 1/1 - 10x GN 2/1**

PRODOTTO

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

AC (Automatic Cooking) sistema automatico di cottura per ricette italiane e internazionali, programma di cottura automatico e presentazione fotografica del piatto. Modalità manuale con tre modalità di cottura ad avvio immediato: convezione da 30°C a 270°C, vapore da 30°C a 130°C, combinato convezione + vapore da 30°C a 270°C. Preriscaldamento fino a 300°C. Modalità Multicooking. Grazie all'accesso al Cloud, si può accedere a Connecty.cloud WI-FI o Ethernet. Schermo a colori da 7 pollici LCD capacitivo ad alta definizione, con scelta funzioni "Touch Screen". Funzione Cool Down per il raffreddamento rapido della camera di cottura tramite ventola. Riavvio automatico della cottura nel caso sia avvenuta l'interruzione dell'alimentazione elettrica. Raffreddamento rapido con eventuale iniezione d'acqua in camera di cottura. Interfaccia utente con possibilità di scelta fino a 6 lingue. In Forno MI sono disponibili 95 ricette. Ogni ricetta è stata testata per garantire un ottimale risultato. Possibilità in qualsiasi momento di visualizzare e modificare la ricetta. Autoreverse (inversione automatica del senso di rotazione della ventola) per una perfetta uniformità di cottura. Controllo parallelo temperatura in camera e al cuore. Condensazione vapori regolata automaticamente. Accesso facilitato ai parametri utente programmabili, per personalizzare i setting dell'apparecchiatura. Possibilità di scegliere fino a 6 velocità di ventilazione; le prime 3 velocità attivano automaticamente la riduzione di potenza di riscaldamento. Per cotture particolari si può avere la velocità ad intermittenza. Controllo temperatura al cuore del prodotto con sonda a 4 punti di rilevazione. Sonda al cuore multipunto fissa, Ø 3 mm (mod. O61-IO1-O62-IO2). Collegamento sonda al cuore tramite connettore esterno alla camera di cottura (mod. I61-2O1-2O2). Connessione USB per scaricare i dati HACCP, aggiornare il software e caricare/scaricare programmi di cottura. Possibilità di impostare lo spegnimento del forno al termine del programma di lavaggio automatico. Camera di cottura in acciaio inox 18/10 AISI 304 spessore 1 mm stampata, con bordi completamente arrotondati ad ampio raggio per un ottimale flusso d'aria e una più facile pulizia. Camera perfettamente liscia e a tenuta stagna. Porta con doppio vetro temperato retroventilato, ad intercapedine d'aria e vetro interno termoriflettente per un minore irraggiamento di calore verso l'operatore ed una maggiore efficienza. Vetro interno con apertura a libro per una facile pulizia e manutenzione. Porta con chiusura a spinta e maniglia con apertura destra o sinistra (mod. O61-IO1-I61). Porta con sistema di chiusura su tre punti, freno maniglia in posizione porta aperta (mod. 2O1-2O2). Cerniere porta regolabili per tenuta ottimale. Deflettore apribile per una facile operazione di pulizia del vano ventilatore. Nuova guarnizione su facciata forno adattativa a coda di rondine con montaggio ad incastro, in gomma silicone resistente al calore e all'invecchiamento, e facilmente sostituibile. Bacinella che raccoglie la condensa sottoporta e la convoglia direttamente allo scarico, anche a porta aperta (mod. O61-IO1-O62-IO2-I61). Motori compatti a trascinamento magnetico brushless (senza spazzole). Relè allo stato solido per ottimizzazione e modulazione della potenza. FUNZIONAMENTO ELETTRICO: Sistema di riscaldamento camera di cottura tramite resistenze elettriche corazzate in acciaio inox INCOLOY 800. GENERAZIONE VAPORE DIRETTO: Sistema di generazione del vapore di tipo diretto in camera di cottura tramite iniezione d'acqua direttamente sul ventilatore e nebulizzazione sugli elementi riscaldanti. Vantaggio: disponibilità immediata di vapore in camera di cottura. GENERAZIONE VAPORE INDIRETTO: Generatore di vapore ad alto rendimento in acciaio inox AISI 304 e elevato isolamento termico (modelli elettrici). Riscaldamento generatore di vapore tramite resistenze elettriche corazzate in acciaio inox INCOLOY 800. Generatore di vapore in acciaio inox AISI 316 ad alto isolamento termico (modelli a gas). Sistema di riscaldamento del generatore di vapore a gas di tipo indiretto con bruciatori a fiamma modulante ad aria soffiata ad alto rendimento (modelli a gas). Preriscaldamento automatico acqua nel generatore di vapore. Scarico e lavaggio automatico giornaliero del generatore di vapore, con temperatura dell'acqua al di sotto dei 60°C. Segnalazione automatica per disincrostazione del generatore di vapore. Programma per la disincrostazione guidata del generatore di vapore. Sistema anticallcare CALOUT di serie che previene la formazione e l'accumulo di calcare nel generatore di vapore. DOTAZIONI DI SICUREZZA: Limitatore temperatura di sicurezza camera di cottura. Dispositivo di sicurezza contro la sovrappressione e la depressione in camera di cottura. Sensore a controllo elettronico apertura/chiusura porta. Controllo elettronico per segnalazione mancanza acqua. Autodiagnosi con visualizzazione intelligente delle anomalie. Sistema di raffreddamento dei componenti ventilato, con visualizzazione a controllo elettronico della sovratemperatura. Dispositivo elettronico di controllo rilevamento fiamma che interrompe l'afflusso del gas nel caso di spegnimento accidentale della fiamma bruciatori. Pressostato di sicurezza segnalazione mancanza gas. Sistema di lavaggio automatico. Contenitore separato del detergente con dosaggio automatico. Sistema anticallcare CALOUT che previene la formazione e l'accumulo di calcare nel generatore di vapore (per modello con generatore di vapore). Contenitore separato e dosaggio automatico anticallcare. Accesso facilitato per la manutenzione dell'apparecchiatura dal lato destro. 7 programmi di lavaggio automatico, senza necessità della presenza dell'operatore dopo l'avvio: Manuale - Risciacquo - Soft - Eco - Hard - Hard Plus - Grill. Sistema di lavaggio manuale con doccetta esterna. Facile pulizia esterna grazie a superfici in acciaio inox e vetro, e alla classe di protezione contro i getti d'acqua IPX4 (modelli da banco) e IPX5 (modelli a pavimento).



GAMMA

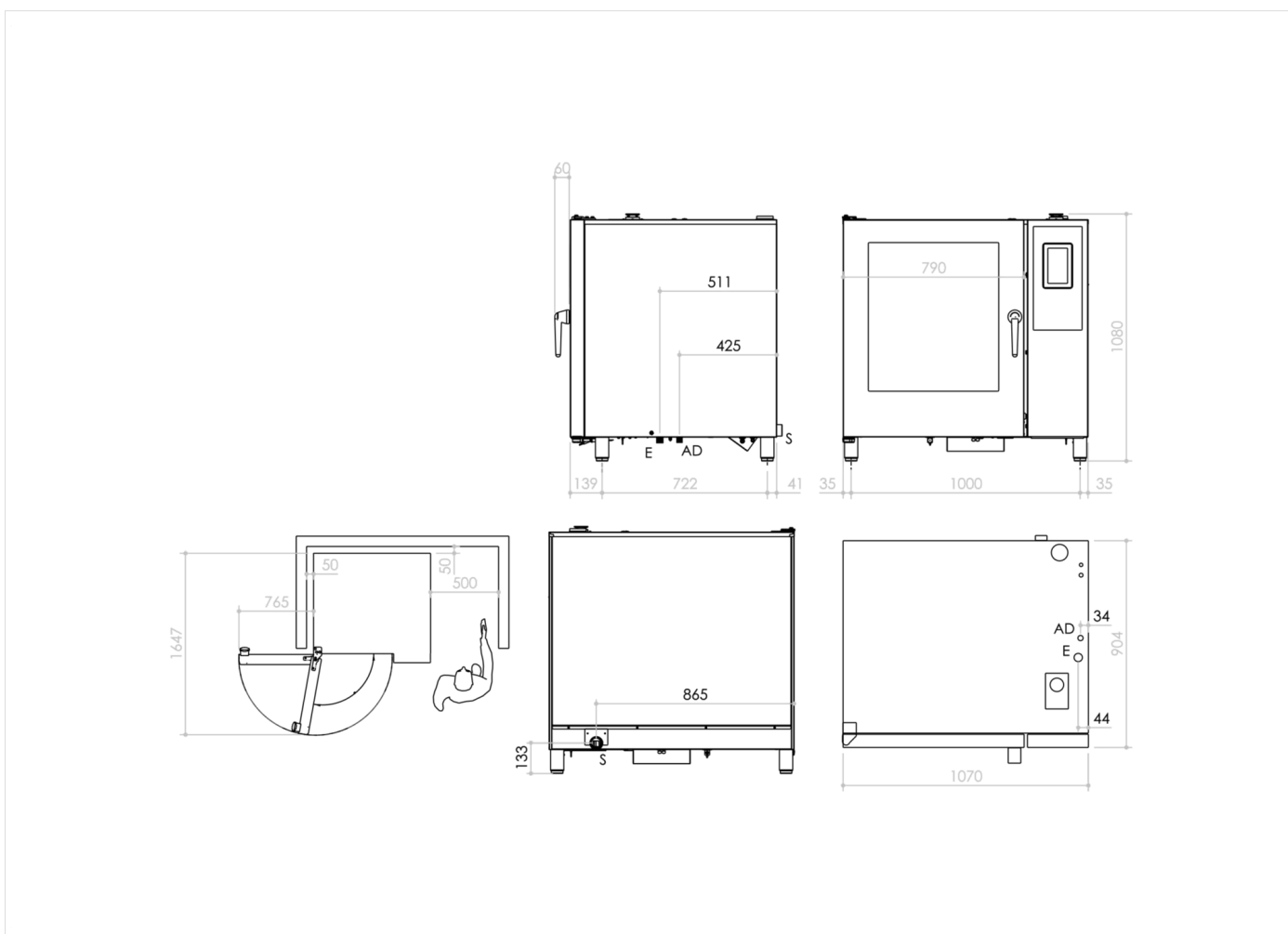
MODELLO FUNZIONE

Forni a convezione e misti MI

MSYEIO2B Forni a Vapore Diretto - 20x GN 1/1 - 10x GN 2/1

PRODOTTO

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



DATI TECNICI DI INSTALLAZIONE

(E) Allacciamento Elettrico:	VAC400-3N 50/60
(AD) Arrivo Acqua Dolce:	3/4"
(S) Uscita Scarico:	50

