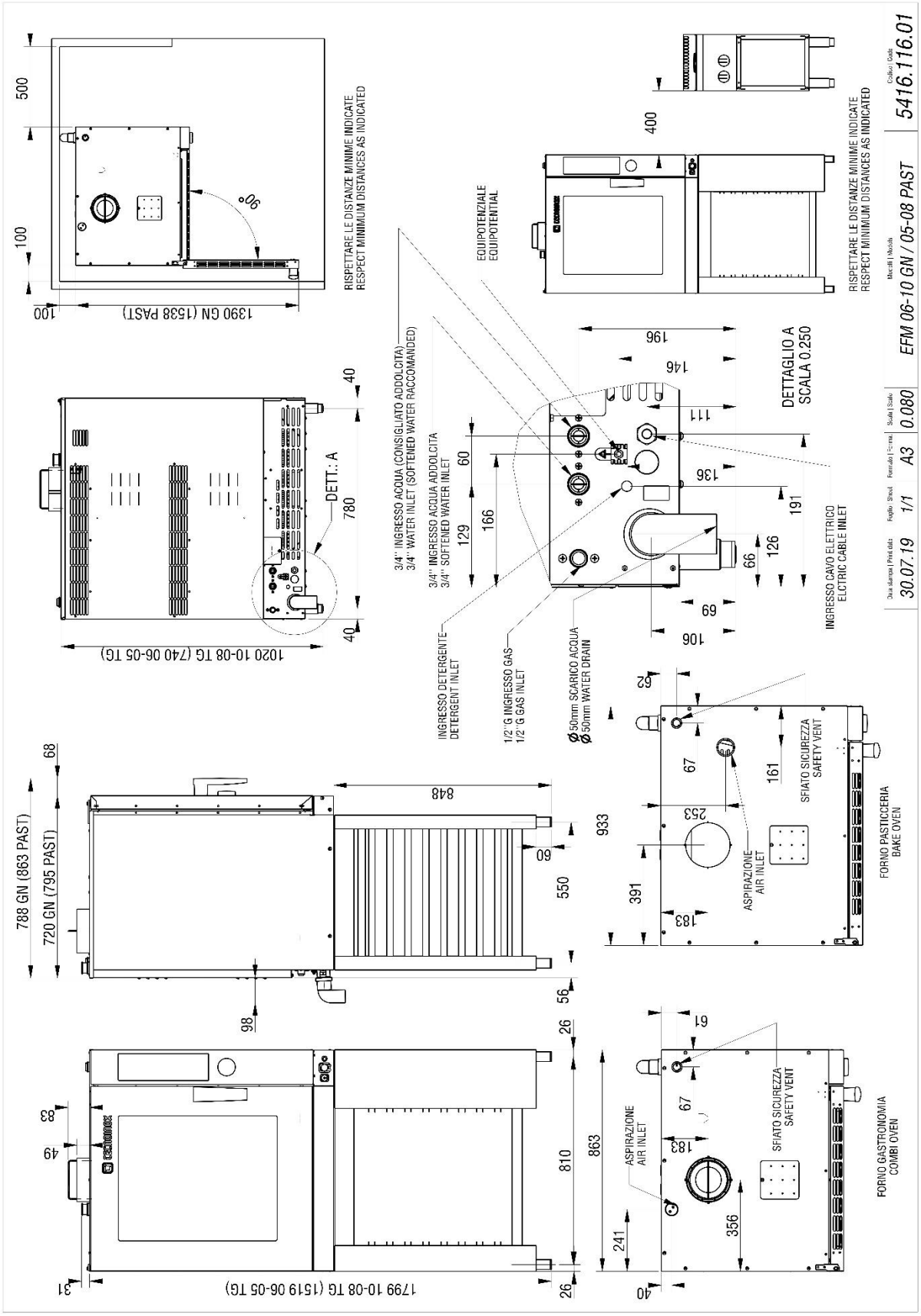
KPFOCG3102

GOM06TSL

FORNO COMBINATO A GAS CONVEZIONE VAPORE VERSIONE GASTRONOMIA 6 TEGLIE GN1/1 TOUCH SCREEN, RICETTE PROGRAMMABILI, LAVAGGIO AUTOMATICO E VAPORE DIRETTO

- Forno a gas combinato, display di controllo Touch, 6 teglie GN 1/1 a vapore diretto con bruciatori atmosferici.
- Camera di cottura stampata e saldata ermeticamente.
- Illuminazione della camera tramite LED installati nella porta.
- Camera di cottura in acciaio inox AISI 304 di spessore 1 mm, con angoli arrotondati per evitare che lo sporco si depositi, finitura dell'acciaio lucida per migliorare la rifrazione del calore e diminuire la rugosità dell'acciaio ed evitare gli effetti della corrosione dei prodotti chimici e permettere la scivolosità dei residui di cibo.
- Porta a tenuta stagna in AISI 304, con guarnizione ad alte prestazioni e di facile sostituzione, dotata di 2 vetri: esterno di 4mm di spessore, interno di 6mm di spessore con trattamento termico riflettente per una migliore efficienza energetica. Tunnel d'aria nella porta per la sicurezza dell'operatore.
- Maniglia antiscivolo e antimpronta con apertura destra/sinistra.
- Interfaccia semplice ed intuitiva come uno smartphone grazie al display touch capacitivo da 7 pollici.
- Parametri di cottura ben visibili a colpo d'occhio grazie alla modalità automatica di visualizzazione a distanza.
- Le 8 fasi di cottura permettono di risparmiare energia e di ottenere un eccellente risultato finale.
- Le ventole ad uso professionale sono governate da un inverter, lavorano con 4 velocità e si fermano istantaneamente al momento dell'inversione della rotazione e all'apertura della porta.
- Nel ciclo misto si possono gestire fino a 19 livelli di umidità, con intervalli del 5% da 0 al 90%.
- Sbuffo di vapore programmabile fino a 20 secondi per aumentare l'umidità nella camera di cottura in modalità convezione.
- Fino a 300 programmi di cottura, considerando i preimpostati e i programmi dello chef.
- Tecnologia Multifood per cuocere contemporaneamente cibi diversi.
- Lavaggio automatico incluso con 4 cicli il più lungo dei quali è di soli 62 minuti.
- Sonda al cuore multipunto con 4 punti di rilevazione inclusa.
- Piattaforma Cloud per una facile gestione delle ricette e dei forni.
- Registrazione dei dati HACCP e dei consumi.

DATI TECNICI

POTENZA TOTALE	10 + 0,25 kW	POTENZA A GAS	10 kW
POTENZA ELETTRICA	0,25 kW	FREQUENZA	50/60 Hz
TENSIONE	220-240 ~ V	POTENZA ELETTRICA DEL MOTOVENTILATORE	0,25 kW
CAPACITÀ DELLE TEGLIE	n° 6xGN1/1	CARICO MASSIMO DI CIBO	30 Kg
CONSUMO DI GAS NATURALE	1,05 m³/h	CONSUMO GPL	0.79 kg/h
DIMENSIONI DELLA CAMERA DI COTTURA	59x38x45 cm	GUIDE	n° 6
PASSO TEGLIE	6,5 cm	SEZIONE MINIMA DEL CAVO DI ALIMENTAZIONE	3 x 1,5 n° - mm²
SPESSORE DELL'ISOLAMENTO TERMICO	35 mm	TEMPERATURA NEL CICLO A VAPORE	50÷120 °C
TEMPERATURA NEL CICLO MISTO	50÷250 °C	TEMPERTURA NEL CICLO A CONVEZIONE	50÷265 °C
TIMER CONTAMINUTI	0-540 min	TIPO DI CAVO ELETTRICO	H07 RN-F
TIPO FORNO	Digitale - teglia GN1/1	VELOCITÀ DELLA VENTOLA	4
NUMERO DEL CERTIFICATO GAS CE	CE-0085CP0593	POSIZIONE DELL'ALLACCIAMENTO IDRICO	4cm
POSIZIONE DELLO SCARICO IDRICO	4cm	QUOTA DELL'ALLACCIAMENTO ELETTRICO (H)	41 mm
QUOTA DELL'ALLACCIAMENTO ELETTRICO (X)	155 mm	QUOTA DELL'ALLACCIAMENTO ELETTRICO (Y)	0 mm
QUOTA DELL'ALLACCIAMENTO GAS (H)	126 mm	QUOTA DELL'ALLACCIAMENTO GAS (X)	27 mm
QUOTA DELL'ALLACCIAMENTO GAS (Y)	0 mm	DIAMETRO DELL'ALLACCIAMENTO IDRICO	3/4"
QUOTA DELL'ALLACCIAMENTO DELL'ACQUA FREDDA (H)	126 mm	QUOTA DELL'ALLACCIAMENTO DELL'ACQUA FREDDA (X)	185 mm
QUOTA DELL'ALLACCIAMENTO DELL'ACQUA FREDDA (Y)	0 mm	QUOTA DELL'ALLACCIAMENTO DELL'ACQUA ADDOLCITA (H)	126 mm
QUOTA DELL'ALLACCIAMENTO DELL'ACQUA ADDOLCITA (X)	125 mm	QUOTA DELL'ALLACCIAMENTO DELL'ACQUA ADDOLCITA (Y)	0 mm
DIAMETRO DELLO SCARICO	1,9685"	QUOTA DELL'ALLACCIAMENTO DELLO SCARICO (H)	38 mm
QUOTA DELL'ALLACCIAMENTO DELLO SCARICO (X)	65 mm	QUOTA DELL'ALLACCIAMENTO DELLO SCARICO (Y)	67 mm
ALTEZZA DEL PIEDINO	65 mm	REGOLAZIONE DEL PIEDINO	65/75 mm
GRADO IPX	4	LARGHEZZA	86 cm
PROFONDITÀ	72 cm	ALTEZZA	74 cm
LARGHEZZA DELL'IMBALLO	94 cm	PROFONDITÀ DELL'IMBALLO	94 cm
ALTEZZA DELL'IMBALLO	101 cm	PESO NETTO	111,8 kg
PESO LORDO	124 kg	VOLUME	0,89 m³
NOMENCLATURA COMBINATA	84198180	POTENZA TERMICA NOMINALE	10 kW
EMISSIONE CALORE LATENTE	1800.0 W	EMISSIONE CALORE SENSIBILE	1500.0 W
EMISSIONE DI UMIDITÀ	2650.0 g/h		

SCHEMI DI INSTALLAZIONE