

KPFOCC3201
KICCT061E

FORNO COMBINATO ELETTRICO A VAPORE
DIRETTO
6 X 1/1 GN

COTTURE ASSISTITE
COMANDI MANUALI A CONTROLLO ELETTRONICO



VERSIONE A CONTROLLO ELETTRONICO

Grazie al nuovo display navigabile, ogni tipo di impostazione diventa semplice e veloce. Le tre manopole rendono facile e intuitivo l'utilizzo del forno in manuale, replicando se vuoi il modo di utilizzo di un forno meccanico.



325
↑
530
1/1 GN



PROGRAMMI
DI COTTURA



SONDA AL CUORE
(OPTIONAL)



2 VELOCITA'
DI VENTILAZIONE



CLIMA



ECOSPEED



ECOVAPOR



LAVAGGIO
AUTOMATICO



LAVAGGIO ECO



VERSIONE MARINA

DATI TECNICI

Capacità	GN	6 x 1/1 GN	Potenza elettrica totale	kW	7,75
Interasse	mm	60	Potenza riscaldamento camera	kW / kcal	7,5 / -
Pasti - Croissant	n°	30 / 80 -	Potenza ventilatore	kW	0,25
Dimensioni esterne	mm	510 x 800 x 880 h	Tensione di alimentazione	V	3N-AC 400
Dimensioni imballo	mm	570 x 930 x 1020 h	Frequenza	Hz	50
Peso - Netto / Lordo	kg	73 / 82	Assorbimento elettrico	Amp	12

Tensioni e frequenze speciali a richiesta.

KPFOCC3201

MODALITÀ DI COTTURA

- AUTOMATICO CON 95 PROGRAMMI DI COTTURA TESTATI E MEMORIZZATI, COMPRESI 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) ASSEGNANDO NOME ED ICONA DEDICATA.
- 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 IN CAMERA DI COTTURA.
- FAST-DRY® - SISTEMA AUTOMATICO DI DEUMIDIFICAZIONE RAPIDA DELLA CAMERA DI COTTURA.
- SELEZIONE RAPIDA DEI PROGRAMMI PREFERITI SCROLL & PUSH, CON SCROLLER DEDICATO.

FUNZIONAMENTO

- DISPLAY ALFANUMERICI A LED AD ALTA VISIBILITÀ HVS (HIGH VISIBILITY SYSTEM) PER VISUALIZZAZIONE VALORI DI TEMPERATURA, CLIMA, TEMPO E TEMPERATURA AL CUORE.
- DISPLAY A COLORI DA 2,4 POLLICI (LCD - TFT) PER LA VISUALIZZAZIONE DI PROGRAMMI PREFERITI, PROGRAMMI PREIMPOSTATI, VENTILAZIONE, LAVAGGIO AUTOMATICO, MENU, IMPOSTAZIONI.
- MANOPOLE SCROLLER CON FUNZIONE DI SCROLL E DI PUSH PER CONFERMARE LE SCELTE.
- PRERISCALDAMENTO MANUALE.

DOTAZIONI DI CONTROLLO

- AUTOREVERSE (INVERSIONE AUTOMATICA DEL SENSO DI ROTAZIONE DELLA VENTOLA) PER UNA PERFETTA UNIFORMITÀ DI COTTURA.
- CONDENSAZIONE VAPORI REGOLATA AUTOMATICAMENTE.
- CONTROLLO AUTOMATICO SFIATO CAMERA.
- UMIDIFICATORE MANUALE.
- ACCESSO FACILITATO AI PARAMETRI UTENTE PROGRAMMABILI, PER PERSONALIZZARE I SETTING DELL'APPARECCHIATURA.
- 2 VELOCITÀ DI VENTILAZIONE, LA VELOCITÀ RIDOTTA ATTIVA LA RIDUZIONE DELLA 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 OPTIONAL).
- SONDA AL CUORE AD AGO Ø 1 MM, PER COTTURA SOTTOVUOTO E PICCOLE PEZZATURE (OPTIONAL).
- CONNESSIONE USB PER SCARICARE I DATI HACCP, AGGIORNARE IL SOFTWARE E CARICARE/SCARICARE PROGRAMMI DI COTTURA.
- PREDISPOSIZIONE AL SISTEMA DI OTTIMIZZAZIONE ENERGETICA SN (OPTIONAL).
- PROGRAMMA DI SERVICE: COLLAUDO FUNZIONI SCHEDA ELETTRONICA - VISUALIZZAZIONE SONDE DI TEMPERATURA - CONTATORI ORE DI FUNZIONAMENTO APPARECCHIATURA PER TUTTE LE FUNZIONI PRINCIPALI PER LA MANUTENZIONE PROGRAMMATA.
- AUTODIAGNOSI DI VERIFICA FUNZIONALE PRIMA DI INIZIARE L'UTILIZZO, CON SEGNALAZIONE DESCRITTIVA E ACUSTICA DI EVENTUALI ANOMALIE.
- ILLUMINAZIONE CAMERA DI COTTURA A LED A BASSO CONSUMO. VISIBILITÀ OTTIMALE IN TUTTI I PUNTI DELLA CAMERA DI COTTURA. LUCE NEUTRA CHE NON ALTERA I COLORI ORIGINALI DEL PRODOTTO.
- ECOSPEED - IN BASE ALLA QUANTITÀ E AL TIPO DI PRODOTTO, IL FORNO OTTIMIZZA E CONTROLLA L'EROGAZIONE DI ENERGIA, MANTIENE SEMPRE LA GIUSTA TEMPERATURA DI COTTURA EVITANDONE LE OSCILLAZIONI.
- ECOVAPOR - CON IL SISTEMA ECOVAPOR SI OTTIENE UNA NETTA RIDUZIONE DI CONSUMI DI ACQUA E DI ENERGIA GRAZIE AL CONTROLLO AUTOMATICO DELLA SATURAZIONE DI VAPORE IN CAMERA DI COTTURA.

COSTRUZIONE

- CAMERA DI COTTURA PERFETTAMENTE LISCIA E A TENUTA STAGNA CON BORDI ARROTONDATI.
- 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.
- MANIGLIA CON APERTURA DESTRA E SINISTRA - SUPERATA
- CERNIERE PORTA REGOLABILI PER TENUTA OTTIMALE.
- DEFLETTORE APRIBILE PER UNA FACILE OPERAZIONE DI PULIZIA DEL VANO VENTILATORE.
- PROTEZIONE CONTRO I GETTI D'ACQUA IPX4.

RISCALDAMENTO ELETTRICO

- SISTEMA DI RISCALDAMENTO CAMERA DI COTTURA TRAMITE RESISTENZE ELETTRICHE CORAZZATE IN ACCIAIO INOX.

DOTAZIONI DI SICUREZZA

- LIMITATORE TEMPERATURA DI SICUREZZA CAMERA DI COTTURA.
- DISPOSITIVO DI SICUREZZA CONTRO LA SOVRAPRESSIONE E LA DEPRESSIONE IN CAMERA DI COTTURA.
- TERMICO DI SICUREZZA MOTORE.
- 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.
- MICROPORTA MECCANICO.

PULIZIA E MANUTENZIONE

- SISTEMA DI LAVAGGIO AUTOMATICO LCS (LIQUID CLEAN SYSTEM) (OPTIONAL), CON SERBATOIO INTEGRATO E DOSAGGIO AUTOMATICO (DETERGENTE LIQUIDO COMBICLEAN BOOSTED, IN CARTUCCE RICICLABILI AL 100%. IN DOTAZIONE 1 TANICA A CARTUCCIA DI DETERGENTE LIQUIDO CDL05B - 990 GR.).
- 7 PROGRAMMI DI LAVAGGIO AUTOMATICO.
- SISTEMA DI LAVAGGIO MANUALE CON DOCCETTA ESTERNA (DOCCETTA OPTIONAL).

VERSIONE MARINA

- FORNO FULL AISI 304 - PIEDINI FLANGIATI.
- PARATIE ANTIRIBALTAMENTO.

DOTAZIONE DI SERIE

- PARATIE PORTATEGLIE

OPTIONAL - DA RICHIEDERE ALL'ORDINE

- **KPFOCC4209**: SISTEMA DI LAVAGGIO AUTOMATICO LCS. IN DOTAZIONE 1 TANICA A CARTUCCIA DI DETERGENTE LIQUIDO CDL05B, 990 GR.

KPFOCC3201

- **KPFOCG4271F**: SONDA AL CUORE AD AGO Ø1 MM-SONDA FISSA
- **KPFOCC4210**: SONDA AL CUORE MULTIPUNTO Ø3 MM.CON CONNETTORE ESTERNO, PER FORNO DA INCASSO
- **KPFOCC4201**: PORTA CON CERNIERE A DESTRA
- **KPFOCG4270**: SICUREZZA APERTURA PORTA CON DOPPIO SCATTO
- **KPFOCG4236**: SUPPLEMENTO PER OTTIMIZZAZIONE ENERGETICA. SOLO PER MODELLI ELETTRICI
- **KPFOCC4208**: PREDISPOSIZIONE PER ALLACCIAMENTO CAPPА DI ASPIRAZIONE
- **KPFOCC4215**: SERBATOIO INCORPORATO A SCOMPARSА DA 5L. UTILIZZABILE IN MANCANZA DI COLLEGAMENTO IDRICO PER COTTURE A VAPORE MISTO. AUTONOMIA 60'. NON DISPONIBILE CON SISTEMA DI LAVAGGIO AUTOMATICO
- **KPFOCC4220**: KIT VERSIONE MARINA -CAPPА DI ASPIRAZIONE E PREDISPOSIZIONE PER ALLACCIAMENTO KPFOCC4208, NON SI POSSONO INSTALLARE

ACCESSORI EXTRA INSTALLABILI SUCCESSIVAMENTE ALL'ACQUISTO

- **KPFOCC4216**: KITPERSONDA ALCUORE MULTIPUNTO Ø3MM-SONDA FISSA
- **KPFOCC4218**: KIT PERSONDA ALCUORE AD AGOØ1MM-SONDA FISSA
- **KPFOCC4217**: KIT PERSONDA ALCUORE MULTIPUNTO Ø3 MM-CON CONNETTORE ESTERNO, PERFORNO DA INCASSO
- **KPFOCG4272**: SONDA AL CUORE MULTIPUNTO Ø3 MM.
- **KPFOCG4271**: SONDA AL CUORE AD AGO Ø1 MM.
- **KPFOCG4227**: DOCCETTA DI LAVAGGIO COMPLETA DI RACCORDI ED ATTACCHI
- **KPFOCC4214**:KIT PIEDINI PER FORNO. 150 MMH-COMPLETO DI FERMAPIEDINI
- **KPFOCC4225**: KIT PER FORNO DA INCASSO ESTRAIBILE, CON CAPPА DI ASPIRAZIONE INTEGRATA 1N-AC 230V-0,3 KW
- **KPFOCC4202**: SUPPORTO BASE IN ACCIAIO INOX.
- **KPFOCC4203**:PORTATEGLIE -INSERIBILE SUSUPPORTO. ACCIAIO INOX
- **KPFOCC4228**:ARMADIO NEUTRO CON PORTATEGLIE -INSERIBILE SU SUPPORTO. ACCIAIO INOX
- **KPFOCC4204**: PIANO DI APPOGGIO IN ACCIAIO INOX -INSERIBILE SU SUPPORTO
- **KPFOCC4206**: CAPPА DI ASPIRAZIONE CON CONDENSATORE AD ARIA.UTILIZZABILE SOLO SU FORNI GIÀ PREDISPOSTI -PER COLLEGAMENTO ESTERNO UTILIZZARE IL COLLETTORE KPFOCG4268
- **KPFOCG4268**: COLLETTORE CAPPА PER COLLEGAMENTO ESTERNO -Ø150MM
- **KPFOCC4226**: KIT RUOTE PER SUPPORTI, DI CUI 2 CON FRENO
- **KPFOCC4227**: PROTEZIONE ANTICALORE IN ACCIAIO INOX PER PARETE LATERALE
- **KPFOCG4209**:FILTRO GRASSI
- **KPFOCC4207**:CONVOGLIATORE D'ARIA DI RAFFREDDAMENTO PER INSTALLAZIONE AD INCASSO. ACCIAIO INOX -DIMENSIONI MASSIME DI INGOMBRO 510 X900 X940 H

CERTIFICAZIONI



KPFOCC3201

KIT VERSIONE MARINA



GOSTRUZIONE IN FULL AISI 304, CON
PIEDINI FLANGIATI PER FISSAGGIO A
PAVIMENTO.



PARATIE CON GUIDE PORTATEGLIE
ANTIRIBALTAMENTO.

I dati riportati in questo documento devono essere considerati non vincolanti. L'azienda si riserva il diritto di apportare modifiche in qualsiasi momento, senza preavviso

