

QSAEV102R

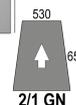
**FORNO MISTO CONVEZIONE / VAPORE PER
GASTRONOMIA / RISTORAZIONE**
10 X 2/1 GN
20 X 1/1 GN
ELETTRICO A VAPORE DIRETTO

COTTURE ASSISTITE
COMANDI MANUALI A CONTROLLO ELETTRONICO



TUTTO QUELLO CHE TI SERVE.

Display alfanumerici a LED ad alta visibilità HVS (High Visibility System).
Display a colori da 2,4 pollici (LCD - TFT) per la visualizzazione di programmi preferiti, programmi preimpostati, ventilazione, lavaggio automatico, menu, impostazioni.



AUTOCLIMA



FAST-DRY



6 VELOCITA' DI VENTILAZIONE



ECOSPEED



ECOVAPOR



LAVAGGIO AUTOMATICO



LAVAGGIO ECO



VERSIONE MARINA

DATI TECNICI

Capacità	GN	10 x 2/1 GN - 20 x 1/1 GN	Potenza elettrica totale	kW	31
Interasse	mm	70	Potenza riscaldamento camera	kW / kcal	30 / -
Pasti - Croissant	n°	150 / 300 -	Potenza ventilatore	kW	1
Dimensioni esterne	mm	1170 x 895 x 1040 h	Tensione di alimentazione	V	3N-AC 400
Dimensioni imballo	mm	1220 x 1040 x 1250 h	Frequenza	Hz	50/60
Peso - Netto / Lordo	kg	201 / 226	Assorbimento elettrico	Amp	46

Tensioni e frequenze speciali a richiesta.

QSAEV102R

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.
- MODALITÀ MANUALE CON TRE MODALITÀ DI COTTURA AD AVVIO IMMEDIATO: CONVEZIONE DA 30°C A 300°C, VAPORE DA 30°C A 130°C, COMBINATO CONVEZIONE + VAPORE DA 30°C A 300°C.
- SELEZIONE RAPIDA DEI PROGRAMMI PREFERITI SCROLL & PUSH, CON SCROLLER DEDICATO.
- AUTOCLIMA® - SISTEMA CHE GESTISCE AUTOMATICAMENTE IL PERFETTO CLIMA IN CAMERA DI COTTURA.
- FAST-DRY® - SISTEMA AUTOMATICO DI DEUMIDIFICAZIONE RAPIDA DELLA CAMERA DI COTTURA.

FUNZIONAMENTO

- DISPLAY ALFANUMERICI A LED AD ALTA VISIBILITÀ HVS (HIGH VISIBILITY SYSTEM) PER VISUALIZZAZIONE VALORI DI TEMPERATURA, AUTOCLIMA, 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.
- BARRE A LED PER EVIDENZIARE LA FUNZIONE TEMPERATURA, TEMPO E TEMPERATURA AL CUORE ATTIVATA.
- PRERISCALDAMENTO MANUALE.

DOTAZIONI DI CONTROLLO

- AUTOREVERSE (INVERSIONE AUTOMATICA DEL SENSO DI ROTAZIONE DELLA VENTOLA) PER UNA PERFETTA UNIFORMITÀ DI COTTURA.
- CONDENSANZIONE VAPORI REGOLATA AUTOMATICAMENTE.
- CONTROLLO MANUALE SFIATO CAMERA.
- UMIDIFICATORE MANUALE.
- 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.
- PREDISPOSIZIONE COLLEGAMENTO RAPIDO PER SONDA AL CUORE TRAMITE CONNETTORE ESTERNO ALLA CAMERA DI COTTURA (SONDA AL CUORE OPTIONAL).
- CONTROLLO TEMPERATURA AL CUORE DEL PRODOTTO CON SONDA A 4 PUNTI DI RILEVAZIONE.
- 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 SEGNALE 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.
- GREEN FINE TUNING - NUOVO SISTEMA DI MODULAZIONE DEL BRUCIATORE E SCAMBIATORE AD ALTA EFFICIENZA PER EVITARE SPRECHI DI POTENZA E RIDURRE EMISSIONI NOCIVE.

COSTRUZIONE

- 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.
- 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 IPX5.
- NUOVA GUARNIZIONE SU FACCIATA FORNO ADATTATA 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.
- CRUSCOTTO AD APERTURA RAPIDA PER FACILITARE LE OPERAZIONI DI MANUTENZIONE.
- SCARICO CAMERA CON SALTO D'ARIA INTEGRATO.
- DOPPIO ALLACCIAMENTO PER INGRESSO ACQUA (NORMALE E ADDOLCITA).

RISCALDAMENTO ELETTRICO

- SISTEMA DI RISCALDAMENTO CAMERA DI COTTURA TRAMITE RESISTENZE ELETTRICHE CORAZZATE IN ACCIAIO INOX INCOLOY 800.

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.
- SENSORE A CONTROLLO ELETTRONICO APERTURA/CHIUSURA PORTA.
- CONTROLLO ELETTRONICO PER SEGNALE MANCANZA ACQUA.
- AUTODIAGNOSI CON VISUALIZZAZIONE INTELLIGENTE DELLE ANOMALIE.
- SISTEMA DI RAFFREDDAMENTO DEI COMPONENTI VENTILATO, CON VISUALIZZAZIONE A CONTROLLO ELETTRONICO DELLA SOVRATEMPERATURA.

PULIZIA E MANUTENZIONE

- SISTEMA DI LAVAGGIO AUTOMATICO LCS (LIQUID CLEAN SYSTEM) 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.).
- SISTEMA DI LAVAGGIO MANUALE CON DOCCETTA AVVOLGIBILE.

QSAEV102R

VERSIONE MARINA

- FORNO FULL AISI 304 - PIEDINI FLANGIATI.
- PROTEZIONE DISPLAY / COMANDI.
- PARATIE ANTIRIBALTAMENTO.
- BLOCCO PORTA.

DOTAZIONE DI SERIE

- PREDISPOSIZIONE COLLEGAMENTO RAPIDO PER SONDA AL CUORE TRAMITE CONNETTORE ESTERNO ALLA CAMERA DI COTTURA. SONDA OPTIONAL
- DOCCETTA DI LAVAGGIO INTEGRATA CON AVVOLGITORE
- CONNESSIONE USB
- 6 VELOCITÀ DI VENTILAZIONE
- PARATIE PORTATEGLIE

OPTIONAL - DA RICHIEDERE ALL'ORDINE

- **LCS:** SISTEMA DI LAVAGGIO AUTOMATICO LCS. IN DOTAZIONE 1 TANICA A CARTUCCIA DI DETERGENTE LIQUIDO CDL05B, 990 GR.
- **KSC0040:** SONDA AL CUORE MULTIPUNTO Ø 3 MM.
- **NPS:** PORTA CON CERNIERE A DESTRA
- **APDS:** SICUREZZA APERTURA PORTA CON DOPPIO SCATTO
- **SN:** SUPPLEMENTO PER OTTIMIZZAZIONE ENERGETICA. SOLO PER MODELLI ELETTRICI
- **NPK:** PREDISPOSIZIONE PER ALLACCIAMENTO CAPPA DI ASPIRAZIONE
- **NSS102:** SUPPLEMENTO PER STRUTTURA ESTRAIBILE KSG102 + TELAIO DI INSERIMENTO KTL102
- **DSP:** PROTEZIONE DISPLAY-COMANDI
- **GGRT20:** KIT POLLOGRILL PROFESSIONAL - ALTEZZA ARMADIO 710 MM
- **MK102:** KIT VERSIONE MARINA - CAPPA DI ASPIRAZIONE E PREDISPOSIZIONE PER ALLACCIAMENTO NPK, NON SI POSSONO INSTALLARE

ACCESSORI EXTRA INSTALLABILI SUCCESSIVAMENTE ALL'ACQUISTO

- **KSC180:** SONDA AL CUORE MULTIPUNTO PER GROSSE PEZZATURE Ø 3 MM, LUNGHEZZA SPILLONE 180 MM.
- **KSC004R:** SONDA AL CUORE MULTIPUNTO Ø 3 MM.
- **KSA001:** SONDA AL CUORE AD AGO Ø 1 MM.
- **KP004:** KIT PIEDINI PER FORNO. 150 MM H - COMPLETO DI FERMA PIEDINI
- **NSR102:** SUPPORTO BASE IN ACCIAIO INOX.
- **NSR072S:** SUPPORTO BASE IN ACCIAIO INOX PER INSERIMENTO ABBATTITORE, O PER INSTALLAZIONE FORNO CON CAPPA.
- **KPT102:** PORTATEGLIE - INSERIBILE SU SUPPORTO. ACCIAIO INOX
- **KPT112:** PORTATEGLIE - INSERIBILE SU SUPPORTO. ACCIAIO INOX
- **KAN102R:** ARMADIO NEUTRO CON PORTINE E PORTATEGLIE - INSERIBILE SU SUPPORTO. ACCIAIO INOX
- **KAL102R:** ARMADIO NEUTRO CON PORTINE - INSERIBILE SU SUPPORTO. ACCIAIO INOX
- **RP04:** KIT RUOTE PER SUPPORTI, DI CUI 2 CON FRENO
- **CCE:** COLLETORE CAPPA PER COLLEGAMENTO ESTERNO - Ø 150 MM
- **KSG102:** STRUTTURA PORTATEGLIE ESTRAIBILE - DA UTILIZZARE CON TELAIO DI INSERIMENTO
- **NPA102:** PROTEZIONE ANTICALORE IN ACCIAIO INOX PER PARETE LATERALE
- **NFX01:** FILTRO GRASSI
- **RP004:** KIT RUOTE FLANGIATE, DI CUI 2 CON FRENO

CERTIFICAZIONI



GUARDA I NOSTRI VIDEO

video tutorial



video ricetta



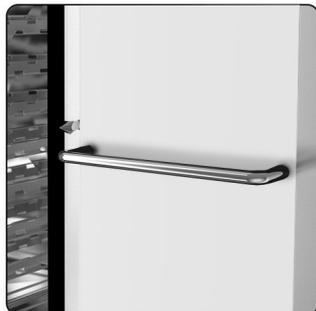
video tutorial accessori



KIT VERSIONE MARINA



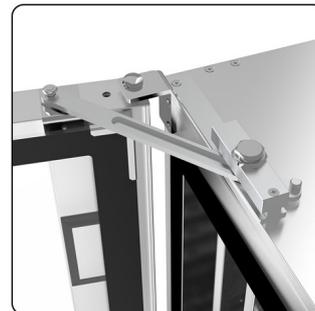
COSTRUZIONE IN FULL AISI 304, CON
PIEDINI FLANGIATI PER FISSAGGIO A
PAVIMENTO.



DISPOSITIVO PER PROTEZIONE
DISPLAY/PANNELLO COMANDI IN
ACCIAIO INOX.



PARATIE CON GUIDE PORTATEGLIE
ANTIRIBALTAMENTO.



SISTEMA AUTOMATICO PER
BLOCCAGGIO E SBLOCCAGGIO
PORTA.

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

