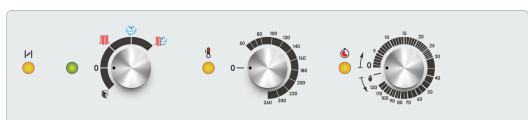


QICGM101E

FORNO COMBINATO A GAS A VAPORE DIRETTO
10 X 1/1 GN
10 X 600 X 400

COMANDI ELETTROMECCANICI



COMANDI ELETTROMECCANICI

Pannello comandi a selettori elettromeccanici con spie di controllo funzionamento.



530
 ↑
 325
1/1 GN

DATI TECNICI

Capacità	GN EN	10 x 1/1 GN 10 x (600 x 400) EN	Potenza elettrica totale	kW	0,5
Interasse	mm	70	Potenza termica nominale Gas	kW / kcal	16 / 13760
Pasti - Croissant	n°	80 / 150 - 120 / 160	Potenza riscaldamento camera	kW / kcal	16 / 13760
Dimensioni esterne	mm	777 x 729 x 1152 h	Potenza ventilatore	kW	0,4
Dimensioni imballo	mm	910 x 865 x 1265 h	Tensione di alimentazione	V	1N-AC 230
Peso - Netto / Lordo	kg	111 / 124	Frequenza	Hz	50

Tensioni e frequenze speciali a richiesta.

GUARDA I NOSTRI VIDEO

video tutorial



video ricetta



QICGM101E

MODALITÀ DI COTTURA

- COTTURA MANUALE CON TRE MODALITÀ DI COTTURA: CONVEZIONE DA 50°C A 260°C, VAPORE DA 50°C A 130°C, COMBINATO DA 50°C A 260°C.

FUNZIONAMENTO

- PANNELLO COMANDI A SELETTORI ELETTROMECCANICI CON SPIE DI CONTROLLO FUNZIONAMENTO.

DOTAZIONI DI CONTROLLO

- AUTOREVERSE (INVERSIONE AUTOMATICA DEL SENSO DI ROTAZIONE DELLA VENTOLA) PER UNA PERFETTA UNIFORMITÀ DI COTTURA.
- CONTROLLO MANUALE SFIATO CAMERA.
- 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.

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 IPX3.

RISCALDAMENTO A GAS

- SISTEMA DI RISCALDAMENTO CAMERA DI COTTURA A GAS DI TIPO INDIRETTO TRAMITE BRUCIATORI A FIAMMA MODULANTE AD ARIA SOFFIATA.
- ACCENSIONE BRUCIATORI AUTOMATICA CON GENERATORE ELETTRONICO DI SCARICA AD ALTA FREQUENZA.
- CONTROLLO FIAMMA ELETTRONICO E DISPOSITIVO DI AUTODIAGNOSI CON RIPRISTINO AUTOMATICO DELL'ACCENSIONE.
- SCAMBIATORE DI CALORE AD ALTO RENDIMENTO CON CAMERA DI ESPANSIONE IN ACCIAIO REFRATTARIO.

DOTAZIONI DI SICUREZZA

- LIMITATORE TEMPERATURA DI SICUREZZA CAMERA DI COTTURA.
- TERMICO DI SICUREZZA MOTORE.
- DISPOSITIVO ELETTRONICO DI CONTROLLO RILEVAMENTO FIAMMA CHE INTERROMPE L'AFFLUSSO DEL GAS NEL CASO DI SPEGNIMENTO ACCIDENTALE DELLA FIAMMA BRUCIATORI.
- MICROPORTA MECCANICO.
- SISTEMA DI RAFFREDDAMENTO DEI COMPONENTI.
- PRESSOSTATO DI SICUREZZA MANCANZA GAS.
- VALVOLE GAS A CONTROLLO ELETTRONICO A DOPPIO STADIO.

PULIZIA E MANUTENZIONE

- SISTEMA DI LAVAGGIO MANUALE CON DOCCETTA ESTERNA (DOCCETTA OPTIONAL).

DOTAZIONE DI SERIE

- PARATIE PORTATEGLIE

OPTIONAL - DA RICHIEDERE ALL'ORDINE

- **IPS101**: PORTA CONTRARIA
- **APDS**: SICUREZZA APERTURA PORTA CON DOPPIO SCATTO
- **ISP864**: SUPPLEMENTO PER PARATIE PORTATEGLIE - VERSIONE EN (600 X 400) - IGP864
- **CAV101**: CAMINO ANTIVENTO PER MODELLI A GAS - MODELLI A VAPORE DIRETTO
- **CSA**: SERBATOIO INCORPORATO A SCOMPARSA DA 5 L. UTILIZZABILE IN MANCANZA DI COLLEGAMENTO IDRICO PER COTTURE A VAPORE O MISTO. AUTONOMIA 60'. NON DISPONIBILE CON SISTEMA DI LAVAGGIO AUTOMATICO
- **OCBM4**: TRASFORMATORE DI ISOLAMENTO PER COLLEGAMENTO BIFASE/MONOFASE PER MODELLI A GAS 2AC 220-240V/1N AC 230V

ACCESSORI EXTRA INSTALLABILI SUCCESSIVAMENTE ALL'ACQUISTO

- **KIPS101E**: KIT PER PORTA CONTRARIA
- **ICLD**: DOCCETTA DI LAVAGGIO COMPLETA DI RACCORDI ED ATTACCHI
- **IBAS051**: BARRA ANTIFONDAMENTO
- **ISR101E**: SUPPORTO BASE IN ACCIAIO INOX.
- **NPT071**: PORTATEGLIE - INSERIBILE SU SUPPORTO. ACCIAIO INOX
- **NPT064**: PORTATEGLIE - INSERIBILE SU SUPPORTO. ACCIAIO INOX
- **IGP864**: COPPIA PARATIE - 600 X 400
- **NPF04**: KIT PIEDINI FLANGIATI PER SUPPORTI, PER INSTALLAZIONI NAVALI
- **RP04**: KIT RUOTE PER SUPPORTI, DI CUI 2 CON FRENO
- **ICFX02**: FILTRO GRASSI - 2 PZ.
- **KFP002**: KIT FERMA PIEDINI

CERTIFICAZIONI



