

**QICGT071E**

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

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.



PROGRAMMI DI COTTURA



SONDA AL CUORE (OPTIONAL)



2 VELOCITÀ DI VENTILAZIONE



CLIMA



ECOSPEED



ECOVAPOR



GFT



LAVAGGIO AUTOMATICO



LAVAGGIO ECO

**DATI TECNICI**

Capacità	GN EN	7 x 1/1 GN 7 x (600 x 400) EN	Potenza elettrica totale	kW	0,5
Interasse	mm	70	Potenza termica nominale Gas	kW / kcal	12 / 10320
Pasti - Croissant	n°	50 / 120 - 84 / 112	Potenza riscaldamento camera	kW / kcal	12 / 10320
Dimensioni esterne	mm	777 x 729 x 942 h	Potenza ventilatore	kW	0,4
Dimensioni imballo	mm	910 x 865 x 1050 h	Tensione di alimentazione	V	1N-AC 230
Peso - Netto / Lordo	kg	97 / 109	Frequenza	Hz	50

*Tensioni e frequenze speciali a richiesta.*

# QICGT071E

## 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.
- 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.
- 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.
- 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.
- 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 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.
- 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.
- MICROPORTE MECCANICO.
- DISPOSITIVO ELETTRONICO DI CONTROLLO RILEVAMENTO FIAMMA CHE INTERROMPE L'AFFLUSSO DEL GAS NEL CASO DI SPEGNIMENTO ACCIDENTALE DELLA FIAMMA BRUCIATORI.
- PRESSOSTATO DI SICUREZZA MANCANZA GAS.
- VALVOLE GAS A CONTROLLO ELETTRONICO A DOPPIO STADIO.

## 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).

## DOTAZIONE DI SERIE

- PARATIE PORTATEGLIE

## OPTIONAL - DA RICHIEDERE ALL'ORDINE

- **ILCS2:** SISTEMA DI LAVAGGIO AUTOMATICO LCS. IN DOTAZIONE 1 TANICA A CARTUCCIA DI DETERGENTE LIQUIDO CDL05B, 990 GR.

## QICGT071E

- **ISC04**: SONDA AL CUORE MULTIPUNTO. Ø 3 MM
- **ISA01**: SONDA AL CUORE AD AGO. Ø 1 MM
- **IPS071**: PORTA CONTRARIA
- **APDS**: SICUREZZA APERTURA PORTA CON DOPPIO SCATTO
- **ISP664**: SUPPLEMENTO PER PARATIE PORTATEGLIE - VERSIONE EN (600 X 400) - IGP664
- **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

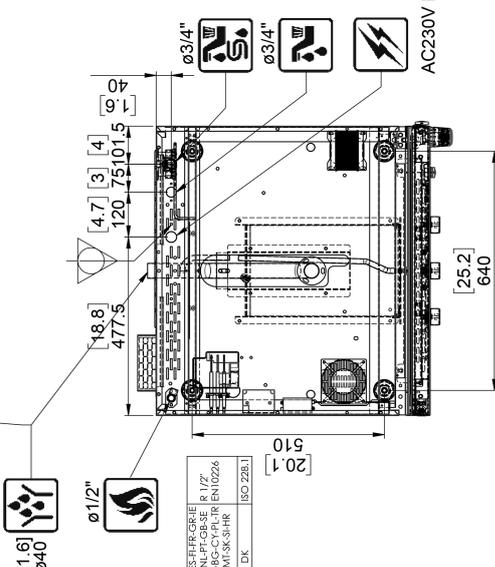
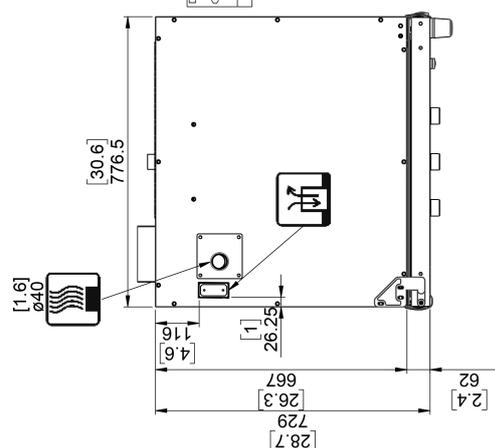
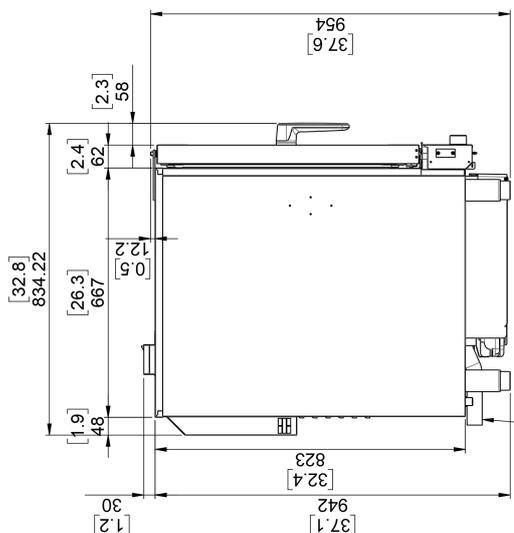
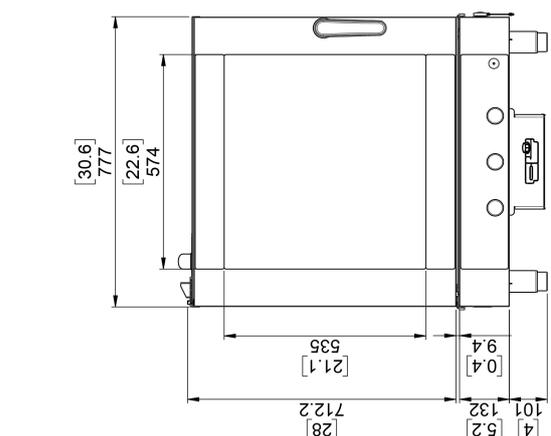
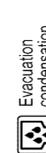
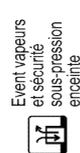
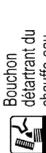
### ACCESSORI EXTRA INSTALLABILI SUCCESSIVAMENTE ALL'ACQUISTO

- **KILCS2**: KIT PER SISTEMA DI LAVAGGIO AUTOMATICO LCS. IN DOTAZIONE 1 TANICA A CARTUCCIA DI DETERGENTE LIQUIDO CDL05B, 990 GR.
- **KISC04**: KIT PER SONDA AL CUORE MULTIPUNTO. Ø 3 MM
- **KISA01**: KIT PER SONDA AL CUORE AD AGO. Ø 1 MM
- **KIPS071E**: KIT PER PORTA CONTRARIA
- **ICLD**: DOCCETTA DI LAVAGGIO COMPLETA DI RACCORDI ED ATTACCHI
- **IBAS051**: BARRA ANTIFONDAMENTO
- **ISR071E**: SUPPORTO BASE IN ACCIAIO INOX.
- **ISR071S**: SUPPORTO BASE IN ACCIAIO INOX PER INSERIMENTO ABBATTITORE.
- **NPT071**: PORTATEGLIE - INSERIBILE SU SUPPORTO. ACCIAIO INOX
- **NPT064**: PORTATEGLIE - INSERIBILE SU SUPPORTO. ACCIAIO INOX
- **IGP664**: COPPIA PARATIE - 600 X 400
- **ILV126**: ARMADIO LIEVITATORE - CONTROLLI DIGITALI - PORTE A VETRO
- **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



Les données présentées dans ce document doivent être considérées comme non contraignantes. La société se réserve le droit d'apporter des modifications à tout moment, sans préavis. Selon les normes CE pour le gaz, les gaz brûlés doivent être évacués de manière adéquate ( Type B13, B23, A3 )



Dimensions: Millimeters [inches]