

ICGM071E

FORNO COMBINATO A GAS A VAPORE DIRETTO
7 X 1/1 GN
7 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	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.

ICGM071E

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

- **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

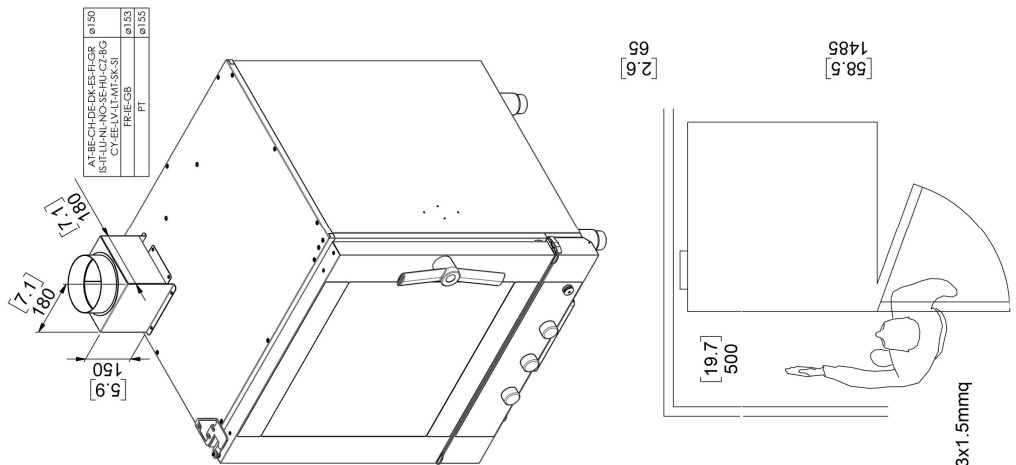
- **KIPS071E**: KIT PER PORTA CONTRARIA
- **ICLD**: DOCCETTA DI LAVAGGIO COMPLETA DI RACCORDI ED ATTACCHI
- **IBAS051**: BARRA ANTISFONDAMENTO
- **ISR071E**: SUPPORTO BASE IN ACCIAIO INOX.
- **ISR071S**: SUPPORTO BASE IN ACCIAIO INOX PER INSERIMENTO ABBATTITORE.
- **NPT071**: PORTATEGLIE - INSERIBILE 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

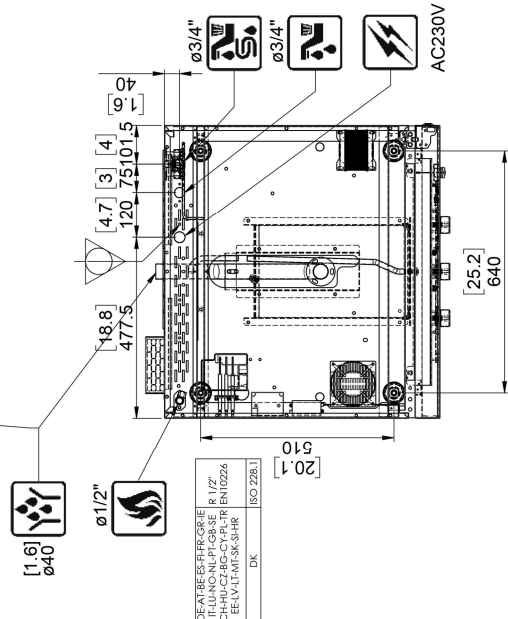
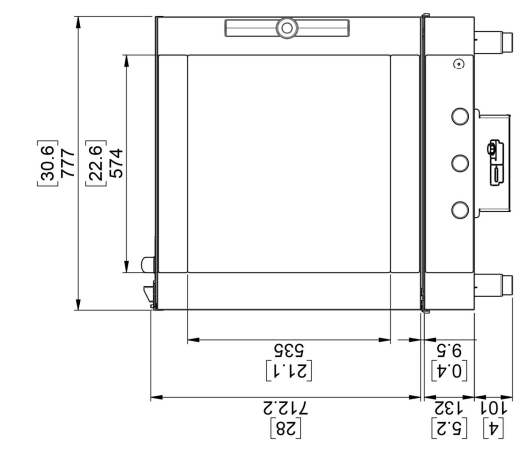
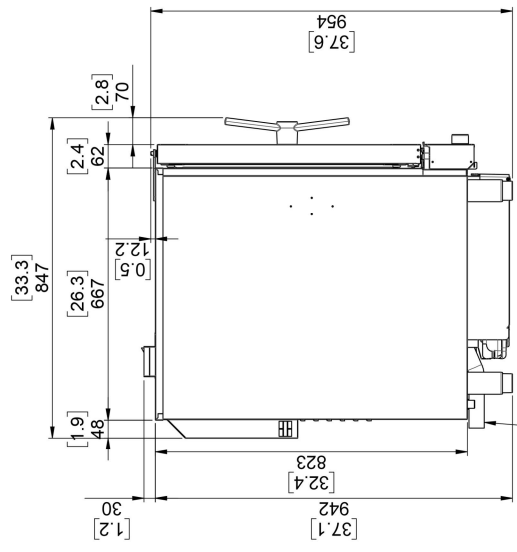
CE EMC CB IPX4   UK
CA

ICGM071E

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 Secondo la normativa CE gas, per ogni apparecchiatura va predisposto idoneo sistema di evacuazione gas combusti (Tipo B13, B23, A3)



Dimensions: Millimeters [inches]



- Ingresso cavo di alimentazione elettrica
- Ingresso gas e tipo flettitura
- Camino fumi
- Tappo disinquinante del boiler
- Sfiato vapori e sicurezza depressione camera
- Sfiato vapori della camera
- Aspirazione aria
- Ingresso acqua normale
- Ingresso acqua addolcita
- Scarico liquidi
- Scarico condensa