moduline

item # .....

model # .....

project # .....

sis # .....

aia # .....

GCE101T

Hornos mixtos

CONSTRUCCIÓN

- Cámara hermética con esquinas redondeadas
- Aislamiento de la cámara con lana de vidrio
- Juntas de larga duración producidas con material de alta resistencia y de calidad alimentaria
- Guías extraíbles para facilitar la limpieza de la cámara
- Desagüe interno para limpiar de manera más simple
- Calentamiento ventilado con resistencias de alto rendimiento
- Puerta con cierre automático
- Piés ajustables
- Acceso simple para facilitar cualquier tipo de mantenimiento y de reparación
- Puerta doble de cristal de emisiones bajas con ventilación interna
- Puerta interna de cristal desplegable
- Bandeja para recoger el agua de condensación y conectada al sistema de desagüe del horno

EQUIPAMIENTO FUNCIONAL

- Control electrónico con pantalla táctil capacitiva 7" multipunto
- Controles simplificados y fáciles de utilizar
- Inversión periódica y automática de la dirección de los ventiladores
- Bloque de los ventiladores al abrir la puerta
- Alarme automático a final de cada ciclo de cocción
- Termóstato de seguridad en la cámara
- Temperatura de funcionamiento: de 30°C a 280°C en modalidad Convección, de 30°C a 280°C en modalidad Mixta Vapor-Convección, de 30°C a 130°C en modalidad Vapor Directo
- El programa de cocción se puede dividir en fases distintas
- Función Delta T
- Función de análisis de los consumos
- Sistema de desagüe automático de la humedad después de la cocción
- Sistema de auto-diagnosis
- Sistema de registración telemétrica
- Sistema de condensación vapor
- Programa de enfriamiento cámara
- Salida USB: software, datos HACCP y recetas siempre disponibles
- Recipe Mix: cuando configura un programa o elige una receta, Combi sugiere qué platos pueden cocinarse juntos para optimizar el tiempo y las cargas de cocción
- MultiLevel: Combi es capaz de gestionar platos distintos con tiempos y temperaturas de cocción diversos e indicar por separado cuándo están listos
- IdealWarm: la disminución inteligente de la temperatura en la cámara, al final del ciclo de cocción, permite un mantenimiento caliente perfecto y elimina el riesgo de sobre cocinar los alimentos
- Sistema Climachef
- FlashDry: función de deshumidificación instantánea de la cámara
- SpeedGrade: ajuste de velocidad de los ventiladores
- El sistema adaptativo de calibración de potencia de la función FitPower ajusta y optimiza el consumo de energía según el uso
- PadLock: Sistema de bloqueo con password
- Sistema ProTime permite configurar la fecha y hora a las que desea que el horno se precaliente o empiece a funcionar
- SD Card: expansión de memoria con ranura para tarjeta SD integrada
- Sonda al corazón multipunto
- Puerta de cristal con iluminación
- Guías GN 1/1 o 600 x 400 extraíbles

EQUIPAMIENTO A PEDIDO / ACCESORIOS

- ☐ Soportes
- ☐ Ducha integrada y cajón para meter la sonda
- ☐ EcoWash: sistema de auto-limpieza
- ☐ Sonda al corazón de aguja
- ☐ Sonda al corazón con válvula de sous-vide
- ☐ Ducha externa
- ☐ Sistema de enfriamiento vapor
- ☐ Bloque puerta
- ☐ Kit con sistema corredero para mover el horno si está integrado en la pared
- ☐ Kit soporte horno colgado a la pared
- ☐ Kit de apilado
- ☐ Depósito reserva de agua incorporado

MODULINESRL

Via dell'Industria 11, Z.I. San Giacomo di Veglia 31029 Vittorio Veneto (TV) - ITALY
tel. +39 0438 5063 - fax +39 0438 912 323 - info@moduline.it - www.moduline.it

02-2017

moduline

ESQUEMAS TÉCNICOS DE INSTALLACIÓN

Entrada cable alimentación

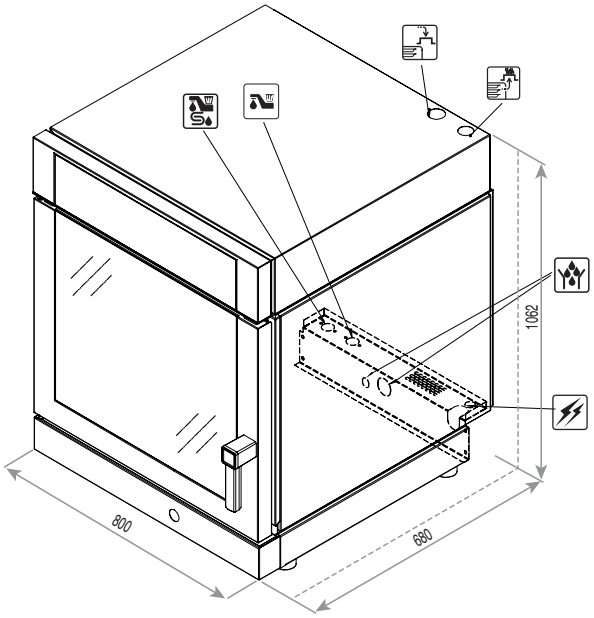
Válvula de seguridad humedad

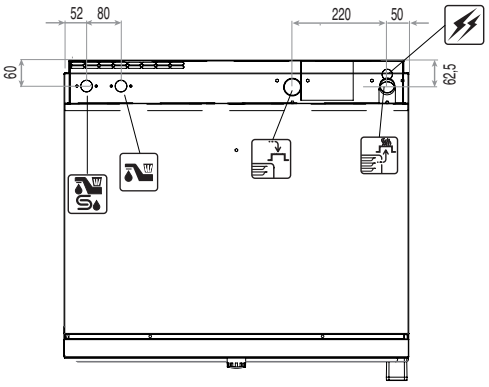
Descarga cámara y bandeja para recoger el agua de condensación

Entrada agua ablandada

Entrada agua

Válvula ajustable para exceso de humedad





Dimensiones externas (L x P x H) - mm	800 x 680 x 1062	**Voltaje nominal [Vac]**	3N 400
Capacidad parrillas	10 x GN 1/1 o 600x400	**Absorción total [Kw]**	15,4
Potencia [kW]	15,4	**Amperios [A]**	22,3
Alimentación	3N AC 400V 50Hz	**Cable conexión sección mín. (tipo H07 RN-F) [mm²]**	5 x 2,5
		Presión agua [kPa]	150÷500

Led de información de estado / led stand-by

Display capacitivo multi-touch de fácil utilizo

- Control de la temperatura de 30°C a 280°C
- Control del tiempo
- 3 modalidades de cocción: convección, vapor, mixto convección-vapor
- Programas automáticos de cocción divididos en 6 categorías
- Posibilidad de utilizar hasta 10 fases de cocción para cada programa
- Sección de favoritos
- Cocción con sonda al corazón
- Modalidad de cocción con Delta-T
- Control del clima en la cámara con sistema climachef
- Recetas personalizadas con imágenes
- Modalidades especiales: pasteurización, cocción sous-vide, cocción de bajas temperaturas, fermentación
- Speedgrade: control de la velocidad de los ventiladores
- Características especiales: multilevel, recipemix, idealwarm, flashdry, fitpower, protime, padlock, ecowash

MODULINESRL

Via dell'Industria 11, Z.I. San Giacomo di Veglia 31029 Vittorio Veneto (TV) - ITALY
tel. +39 0438 5063 - fax +39 0438 912 323 - info@moduline.it - www.moduline.it