moduline

item # .....

model # .....

project # .....

sis # .....

aia # .....

GCE101T

Forno misto

COSTRUZIONE

- Camera a tenuta stagna con tutti gli angoli arrotondati
- Isolamento termico totale della camera con lana di vetro o di roccia
- Guarnizione su facciata in gomma silicone resistente al calore ed all'invecchiamento
- Paratie portateglie estraibili per facilitare le operazioni di pulizia
- Scarico centrale camera
- Riscaldamento ventilato tramite resistenze elettriche corazzata
- Porta con chiusura a scatto
- Piedini regolabili
- Accesso facilitato per le operazioni di riparazione e manutenzione
- Porta con doppio vetro basso emissivo e ventilazione interna
- Porta con vetro interno apribile
- Bacinella raccogli condensa sotto la porta e connessa al sistema di scarico del forno

DOTAZIONI FUNZIONALI

- Controllo elettronico con display capacitivo multitouch 7"
- Comandi semplificati di utilizzo intuitivo
- Inversione periodica senso di marcia dei ventilatori per una migliore distribuzione dell'aria calda
- Blocco automatico dei ventilatori all'apertura della porta
- Suoneria di fine ciclo
- Camera con termostato di sicurezza
- Temperature di esercizio: 30°C-280°C in modalità Convezione, 30°C-280°C in modalità mista Convezione-Vapore, 30°C-130°C in modalità Vapore
- I programmi di cottura possono essere suddivisi in differenti fasi
- Funzione Delta T
- Funzione analisi consumi
- Evacuazione automatica vapore a fine cottura
- Sistema auto diagnosi
- Sistema automatico registrazione telemetrica
- Sistema condensazione vapori
- Programma raffreddamento camera
- Presa USB: software, dati HACCP e ricettario sempre a portata di mano e al passo con l'evoluzione del lavoro.
- RecipeMix: quando si imposta un programma o viene scelta una ricetta, il forno suggerisce il cibo che può essere cotto contemporaneamente per ottimizzare i tempi e i carichi di cottura.
- MultiLevel: il forno può gestire differenti preparazioni con tempi di cottura o temperature diversi
- IdealWarm: la riduzione intelligente della temperatura in camera alla fine del ciclo di cottura permette un mantenimento caldo perfetto
- Sistema Climachef
- FlashDry: deumidificazione istantanea della camera di cottura
- SpeedGrade: regolazione velocità ventilatori
- Il sistema adattivo della calibrazione della potenza FitPower regola e ottimizza i consumi di energia in base all'utilizzo del forno
- PadLock: blocco tastiera e ricettari con password
- Il sistema ProTime permette di impostare la data e l'ora in cui si vuole che il forno si preriscaldi o inizi a lavorare
- Scheda SD: espansione memoria
- Sonda al cuore multipunto
- Porta con vetro e illuminazione camera
- Paratie portateglie GN1/1 or 600x400 estraibili

DOTAZIONI A RICHIESTA / ACCESSORI

- ☐ Supporti
- ☐ Doccetta integrata e cassetto sonda al cuore
- ☐ Sistema lavaggio automatico EcoWash
- ☐ Sonda al cuore ad ago
- ☐ Valvola sonda al cuore per sacchetti sottovuoto
- ☐ Doccetta esterna
- ☐ Sistema integrale condensazione vapori
- ☐ Blocco porta
- ☐ Basamento scorrevole per installazione ad incasso
- ☐ Kit installazione a parete
- ☐ Kit installazione sovrapposta
- ☐ Riserva d'acqua integrata

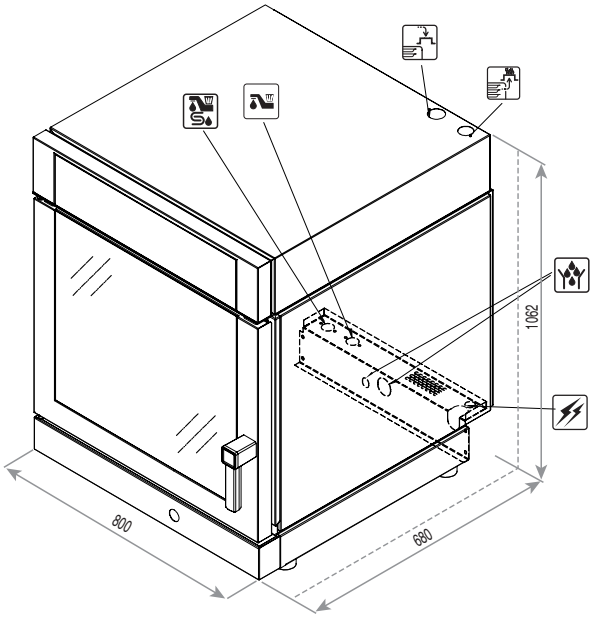
MODULINESRL

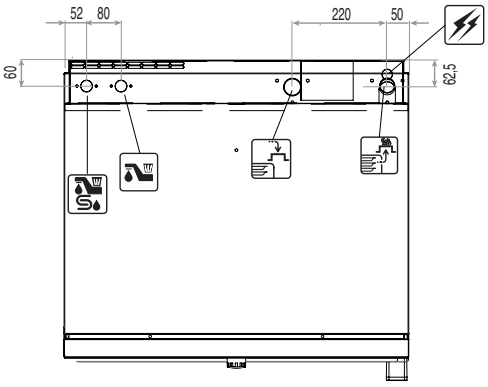
Via dell'Industria 11, Z.I. San Giacomo di Veglia 31029 Vittorio Veneto (TV) - ITALY
tel. +39 0438 5063 - fax +39 0438 912 323 - info@moduline.it - www.moduline.it

moduline

SCHEMI TECNICI DI INSTALLAZIONE

- Ingresso cavo di alimentazione elettrica
- Sfiato di sicurezza
- Scarico camera e bacinella raccogli condensa
- Ingresso acqua addolcita
- Ingresso acqua
- Sfiato regolabile evacuazione umidità in eccesso





Dimensioni esterne (L x P x H) - mm	800 x 680 x 1062	**Tensione nominale [Vac]**	3N 400
Capacità teglie	10 x GN 1/1 or 600x400	**Potenza totale assorbita [kW]**	15,4
Potenza [kW]	15,4	**Assorbimento [A]**	22,3
Alimentazione	3N AC 400V 50Hz	**Sezione minima cavo d'allacciamento (tipo H07 RN-F) [mm²]**	5 x 2,5
		Pressione acqua [kPa]	150÷500

Led segnalazione stato / Pulsante stand-by

Display capacitivo multitouch con navigazione facilitata

- Controllo temperatura da 30°C a 280°C
- Controllo tempo
- 3 modalità di cottura: convezione, vapore, combinata convezione-vapore
- Programmi automatici di cottura suddivisi in 6 categorie
- Possibilità di impostare fino a 10 fasi di cottura per ogni programma
- Sezione programmi Favoriti
- Cottura con sonda al cuore
- Cottura con funzione Delta-T
- Controllo del clima in camera con sistema ClimaChef
- Ricettario personalizzabile con immagini
- Modalità speciali: pastorizzazione, cottura sottovuoto, cottura a basse temperature, lievitazione
- Funzione SpeedGrade: controllo velocità ventilatori
- Funzionalità speciali: 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