moduline

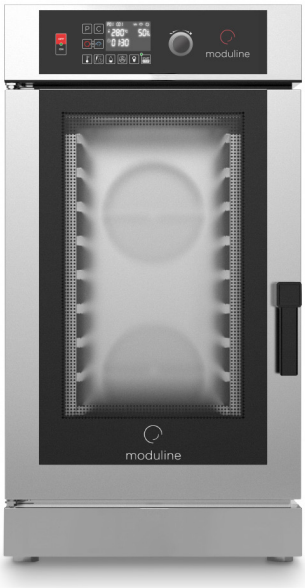
item # .....

model # .....

project # .....

sis # .....

aia # .....



GCE110D

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, pulsadores y mando
- 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
- Sistema de desagüe automático de la humedad después de la cocción
- Sistema de auto-diagnosis
- Sistema de condensación vapor
- Programa de enfriamiento cámara
- 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
- 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
- Puerta de cristal con iluminación
- Guías GN 1/1 extraíbles

EQUIPAMIENTO A PEDIDO / ACCESORIOS

- ☐ Soportes
- ☐ Ducha integrada y cajón para meter la sonda
- ☐ EcoWash: sistema de auto-limpieza
- ☐ Sonda al corazón
- ☐ Sonda al corazón multipunto
- ☐ 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
- ☐ Salida USB
- ☐ SpeedGrade: ajuste de velocidad de los ventiladores
- ☐ FitPower: ajusta y optimiza el consumo de energía

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

ESQUEMAS TÉCNICOS DE INSTALLACIÓN

Entrada cable alimentación

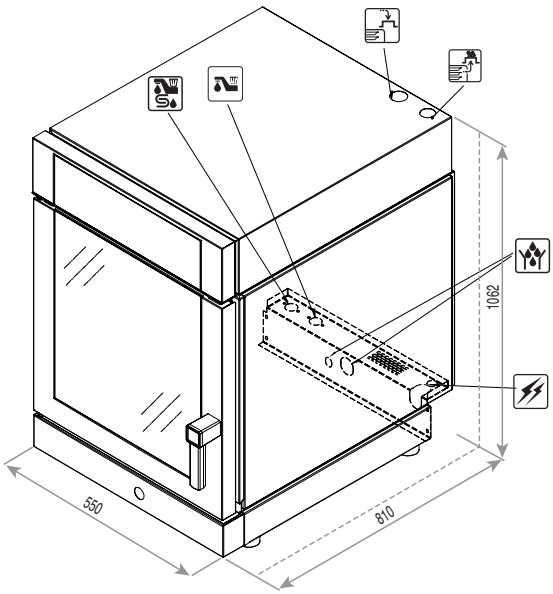
Válvula de seguridad humedad

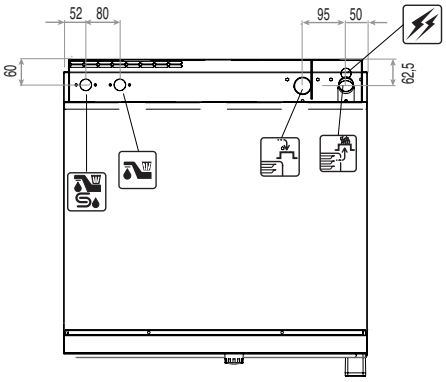
Descarga cámara y bandeja para recoger el agua de condensación

Entrada agua ablandada

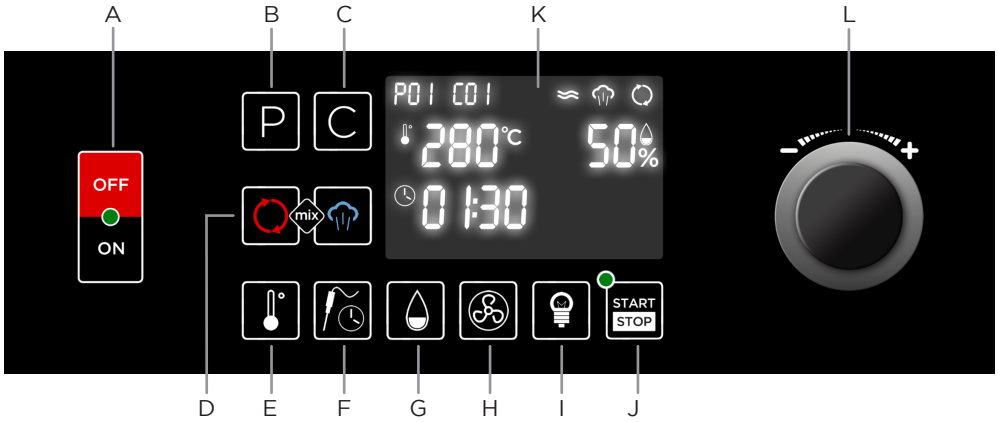
Entrada agua

Válvula ajustable para exceso de humedad





Dimensiones externas (L x P x H) - mm	550 x 810 x 1062	**Voltaje nominal [Vac]**	3N 400
Capacidad parrillas	10 x GN 1/1	**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



A Interruptor general
B Pulsador programas y “back”
C Pulsador ciclo
D Pulsadores modo de cocción
E Pulsador temperatura cámara
F Pulsador sonda / tiempo
G Pulsador humedad
H Pulsador velocidad ventilador
I Pulsador de iluminación de la cámara de cocción
J Pulsador START/STOP
K Pantalla
L Mando de programación y ENTER de selección

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