

COEN101R

FORNO MISTO ELETTRICO A VAPORE DIRETTO
10 X 1/1 GN

COTTURE AUTOMATICHE INTERATTIVE
COMANDI CON SCHERMO TOUCH SCREEN



LCD 7" Touch Screen

TOUCH SCREEN

Schermo a colori da 7 pollici LCD capacitivo ad alta definizione, con scelta funzioni "Touch Screen". Display configurabile in base alle esigenze dell'utente.



MULTILIVELLO



JUST IN TIME



AUTOCLIMA



FAST-DRY



ECOSPEED



ECOVAPOR



LAVAGGIO AUTOMATICO



LAVAGGIO ECO



NABOOK CLOUD



SINCRONIZZAZIONE



SERVICE REMOTO



ENERGY MONITOR



MONITORAGGIO ADDOLCITORE



VERSIONE MARINA

DATI TECNICI

| | | | | | |
|----------------------|----|--------------------|------------------------------|-----------|-----------|
| Capacità | GN | 10 x 1/1 GN | Potenza elettrica totale | kW | 15,5 |
| Interasse | mm | 60 | Potenza riscaldamento camera | kW / kcal | 15 / - |
| Pasti - Croissant | n° | 80 / 150 - | Potenza ventilatore | kW | 0,5 |
| Dimensioni esterne | mm | 510 x 800 x 1120 h | Tensione di alimentazione | V | 3N-AC 400 |
| Dimensioni imballo | mm | 570 x 930 x 1260 h | Frequenza | Hz | 50 |
| Peso - Netto / Lordo | kg | 87 / 96 | Assorbimento elettrico | Amp | 23 |

Tensioni e frequenze speciali a richiesta.

COEN101R

MODALITÀ DI COTTURA

- ICS (INTERACTIVE COOKING SYSTEM) SISTEMA AUTOMATICO DI COTTURA PER RICETTE ITALIANE E INTERNAZIONALI, COMPLETE DI STORIA, INGREDIENTI, ACCESSORI DI COTTURA, PROCEDIMENTO, PROGRAMMA DI COTTURA AUTOMATICO E PRESENTAZIONE FOTOGRAFICA DEL PIATTO.
- MODALITÀ MANUALE CON TRE MODALITÀ DI COTTURA AD AVVIO IMMEDIATO: CONVEZIONE DA 30°C A 300°C, VAPORE DA 30°C A 130°C, COMBINATO CONVEZIONE + VAPORE DA 30°C A 300°C.
- MODALITÀ PROGRAMMABILE: POSSIBILITÀ DI PROGRAMMARE E MEMORIZZARE UNA RICETTA CON I SUOI PROCEDIMENTI DI COTTURA IN SEQUENZA AUTOMATICA (FINO A 15 CICLI) ATTRIBUENDO A CIASCUN PROGRAMMA UN NOME PROPRIO, UNA FOTO ED INFORMAZIONI SULLA RICETTA.
- MODALITÀ MULTILIVELLO E JIT.
- MULTILEVEL PLUS - LO SDOPPIAMENTO SU OGNI RIPIANO DELLA FUNZIONE MULTILIVELLO CONSENTE DI RADDOPPIARE LA CAPACITÀ PRODUTTIVA (BREVETTATO).
- AUTOCLIMA® - SISTEMA CHE GESTISCE AUTOMATICAMENTE IL PERFETTO CLIMA IN CAMERA DI COTTURA.
- FAST-DRY® - SISTEMA AUTOMATICO DI DEUMIDIFICAZIONE RAPIDA DELLA CAMERA DI COTTURA.

CONNETTIVITÀ WI-FI NABOOK

- CREAZIONE RICETTE COMPLETE DI INGREDIENTI CON PROCEDIMENTO E FOTO ILLUSTRATIVA.
- ACCESSO DIRETTO DEL DEVICE DI COTTURA AL DATABASE DI RICETTE, CON POSSIBILITÀ DI DOWNLOAD (BREVETTATO).
- CREAZIONE MENÙ CON CALCOLO CALORIE ED ALLERGENI, CON LAYOUT DI STAMPA PERSONALIZZATI.
- CALCOLO DEL FOOD COST DELLE RICETTE E DEI MENÙ PER SINGOLA PORZIONE.
- ORGANIZZAZIONE LISTA SPESA ESPORTABILE IN FORMATO WORD.
- SINCRONIZZAZIONE DEI DEVICE COLLEGATI AL MEDESIMO ACCOUNT (BREVETTATO).
- MONITORAGGIO HACCP CONTINUO ANCHE DA REMOTO TRAMITE PORTALE NABOOK.
- DIAGNOSI REMOTA TRAMITE PORTALE NABOOK DA PARTE DEI SERVICE CENTER LAINOX.
- SISTEMA DI AVVISO AGGIORNAMENTO SOFTWARE AUTOMATICO.

FUNZIONAMENTO

- DISPLAY CONFIGURABILE IN BASE ALLE ESIGENZE DELL'UTENTE PORTANDO IN PRIMO PIANO I PROGRAMMI PIÙ UTILIZZATI DALL'UTENTE.
- AVVIO DI UNA COTTURA AUTOMATICA (ICS) "ONE TOUCH".
- ORGANIZZAZIONE DELLE RICETTE IN CARTELLE CON PRE-VIEW ATTRIBUENDO A CIASCUNA CARTELLA UN NOME PROPRIO.
- RICONOSCIMENTO INTELLIGENTE DELLE RICETTE NELLE CARTELLE MULTILIVELLO.
- SCHERMO A COLORI DA 7 POLLICI LCD CAPACITIVO AD ALTA DEFINIZIONE, CON SCELTA FUNZIONI "TOUCH SCREEN".
- MANOPOLA SCROLLER PLUS CON FUNZIONE DI SCROLL E DI PUSH PER CONFERMARE LE SCELTE.
- VISUALIZZAZIONE ISTANTANEA NELLA COTTURA ICS DEL GRAFICO HACCP.

DOTAZIONI DI CONTROLLO

- AUTOREVERSE (INVERSIONE AUTOMATICA DEL SENSO DI ROTAZIONE DELLA VENTOLA) PER UNA PERFETTA UNIFORMITÀ DI COTTURA.
- CONTROLLO PARALLELO TEMPERATURA IN CAMERA E AL CUORE, SISTEMA DELTA T.
- CONDENSAZIONE VAPORI REGOLATA AUTOMATICAMENTE.
- ACCESSO FACILITATO AI PARAMETRI UTENTE PROGRAMMABILI, PER PERSONALIZZARE I SETTING DELL'APPARECCHIATURA.
- AVVIAMENTO COTTURE DIFFERITO NEL TEMPO PROGRAMMABILE.
- 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 PER 2 CUORI (OPTIONAL).
- COLLEGAMENTO SONDA AL CUORE TRAMITE CONNETTORE ESTERNO ALLA CAMERA DI COTTURA.
- CONNESSIONE USB PER SCARICARE I DATI HACCP, AGGIORNARE IL SOFTWARE E CARICARE/SCARICARE PROGRAMMI DI COTTURA.
- POSSIBILITÀ DI IMPOSTARE LO SPEGNIMENTO DEL COMBI AL TERMINE DEL PROGRAMMA DI LAVAGGIO AUTOMATICO.
- PREDISPOSIZIONE AL SISTEMA DI OTTIMIZZAZIONE ENERGETICA SN (OPTIONAL).
- AUTODIAGNOSI DI VERIFICA FUNZIONALE PRIMA DI INIZIARE L'UTILIZZO, CON SEGNALE 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.
- ENERGY MONITOR - MONITORAGGIO DEI CONSUMI DI ENERGIA, GAS, ACQUA E DETERGENTI.
- MONITORAGGIO E CONTROLLO DELL'EFFICIENZA E MANUTENZIONE DELL'ADDOLCITORE D'ACQUA ESTERNO (ADDOLCITORE OPTIONAL).

COSTRUZIONE

- CAMERA DI COTTURA IN ACCIAIO INOX 18/10 AISI 304 SPESSORE 1 MM STAMPATA, CON BORDI COMPLETAMENTE ARROTONDATI AD AMPIO RAGGIO PER UN OTTIMALE FLUSSO D'ARIA E UNA PIÙ FACILE PULIZIA.
- CAMERA PERFETTAMENTE LISCIA E A TENUTA STAGNA.
- 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.
- NUOVA GUARNIZIONE SU FACCIATA FORNO ADATTATA A CODA DI RONDINE CON MONTAGGIO AD INCASTRO, IN GOMMA SILICONE RESISTENTE AL CALORE E ALL'INVECCHIAMENTO, E FACILMENTE SOSTITUIBILE.
- BACINELLA CHE RACCOGLIE LA CONDENZA SOTTOPORTA E LA CONVOGLIA DIRETTAMENTE ALLO SCARICO, ANCHE A PORTA APERTA.
- CRUSCOTTO AD APERTURA RAPIDA PER FACILITARE LE OPERAZIONI DI MANUTENZIONE.
- DOPPIO ALLACCIAMENTO PER INGRESSO ACQUA (NORMALE E ADDOLCITA).
- PROTEZIONE CONTRO I GETTI D'ACQUA IPX4.

RISCALDAMENTO ELETTRICO

- SISTEMA DI RISCALDAMENTO CAMERA DI COTTURA TRAMITE RESISTENZE ELETTRICHE CORAZZATE IN ACCIAIO INOX INCOLOY 800.

COEN101R

DOTAZIONI DI SICUREZZA

- LIMITATORE TEMPERATURA DI SICUREZZA CAMERA DI COTTURA.
- DISPOSITIVO DI SICUREZZA CONTRO LA SOVRAPRESSIONE E LA DEPRESSIONE IN CAMERA DI COTTURA.
- TERMICO DI SICUREZZA MOTORE.
- MICROPORTA MECCANICO.
- 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.

PULIZIA E MANUTENZIONE

- SISTEMA DI LAVAGGIO AUTOMATICO LCS (LIQUID CLEAN SYSTEM) 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.).
- SISTEMA DI LAVAGGIO MANUALE CON DOCCETTA ESTERNA (DOCCETTA OPTIONAL).

VERSIONE MARINA

- FORNO FULL AISI 304 - PIEDINI FLANGIATI.
- PARATIE ANTIRIBALTAMENTO.

DOTAZIONE DI SERIE

- SISTEMA DI LAVAGGIO AUTOMATICO LCS. IN DOTAZIONE 1 TANICA A CARTUCCIA DI DETERGENTE LIQUIDO CDL05B, 990 GR.
- 2 VELOCITÀ DI VENTILAZIONE: NORMALE / RIDOTTA
- Sonda AL CUORE MULTIPUNTO Ø 3 MM.
- CONNESSIONE IN RETE WI-FI
- CONNESSIONE USB
- PARATIE PORTATEGLIE

OPTIONAL - DA RICHIEDERE ALL'ORDINE

- **NPS**: PORTA CON CERNIERE A DESTRA
- **APDS**: SICUREZZA APERTURA PORTA CON DOPPIO SCATTO
- **CETH**: SUPPLEMENTO PER COLLEGAMENTO A RETE ETHERNET
- **SN**: SUPPLEMENTO PER OTTIMIZZAZIONE ENERGETICA. SOLO PER MODELLI ELETTRICI
- **NPK**: PREDISPOSIZIONE PER ALLACCIAMENTO CAPP A DI ASPIRAZIONE
- **MKC101**: KIT VERSIONE MARINA - CAPP A DI ASPIRAZIONE E PREDISPOSIZIONE PER ALLACCIAMENTO NPK, NON SI POSSONO INSTALLARE

ACCESSORI EXTRA INSTALLABILI SUCCESSIVAMENTE ALL'ACQUISTO

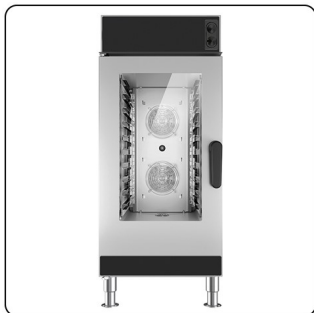
- **KSA001**: SONDA AL CUORE AD AGO Ø 1 MM.
- **KSM002**: SISTEMA MULTISONDA, 2 SONDE AL CUORE MULTIPUNTO. Ø 3 MM
- **ICLD**: DOCCETTA DI LAVAGGIO COMPLETA DI RACCORDI ED ATTACCHI
- **KP004**: KIT PIEDINI PER FORNO. 150 MM H - COMPLETO DI FERMA PIEDINI
- **CSR101**: SUPPORTO BASE IN ACCIAIO INOX.
- **CPT061**: PORTATEGLIE - INSERIBILE SU SUPPORTO. ACCIAIO INOX
- **CAN061R**: ARMADIO NEUTRO CON PORTATEGLIE - INSERIBILE SU SUPPORTO. ACCIAIO INOX
- **CPD061**: PIANO DI APPOGGIO IN ACCIAIO INOX - INSERIBILE SU SUPPORTO
- **RP04**: KIT RUOTE PER SUPPORTI, DI CUI 2 CON FRENO
- **CKO061**: CAPP A DI ASPIRAZIONE CON CONDENSATORE AD ARIA. UTILIZZABILE SOLO SU FORNI GIÀ PREDISPOSTI - PER COLLEGAMENTO ESTERNO UTILIZZARE IL COLLETTORE CCE
- **CCE**: COLLETTORE CAPP A PER COLLEGAMENTO ESTERNO - Ø 150 MM
- **PAC101**: PROTEZIONE ANTICALORE IN ACCIAIO INOX PER PARETE LATERALE
- **ICFX02**: FILTRO GRASSI - 2 PZ.
- **CIN101**: CONVOGLIATORE D'ARIA DI RAFFREDDAMENTO PER INSTALLAZIONE AD INCASSO. ACCIAIO INOX - DIMENSIONI MASSIME DI INGOMBRO 510 X 900 X 1180 H

CERTIFICAZIONI



COEN101R

KIT VERSIONE MARINA

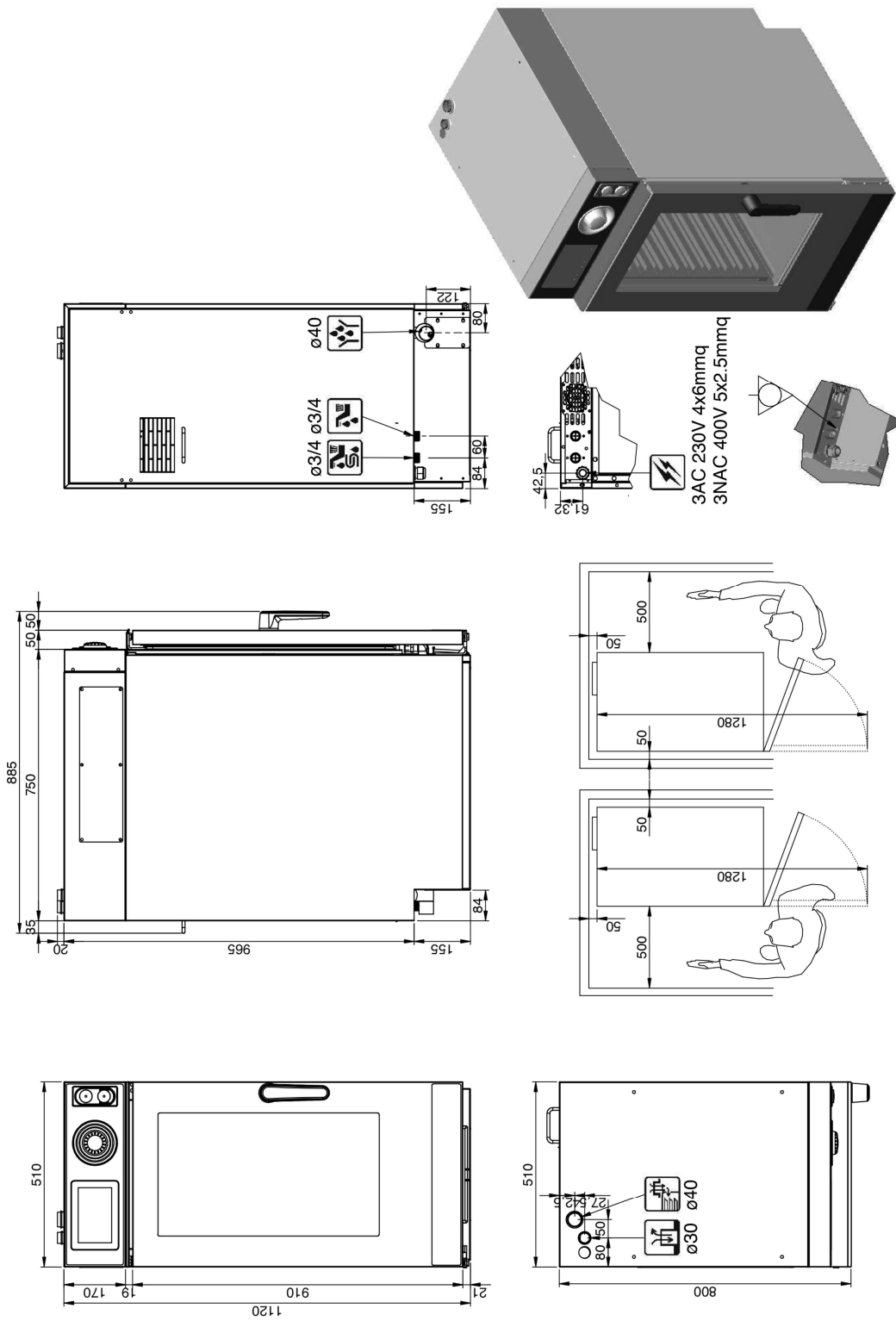


GOSTRUZIONE IN FULL AISI 304, CON
PIEDINI FLANGIATI PER FISSAGGIO A
PAVIMENTO.



PARATIE CON GUIDE PORTATEGLIE
ANTIRIBALTAMENTO.

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



Ingresso cavo di alimentazione elettrica



Ingresso gas e tipo fletatura



Camino fumi



Tappo distraccante del boiler



Sfiato vapori e sicurezza depressione camera



Sfiato vapori della camera



Aspirazione aria



Ingresso acqua normale



Ingresso acqua addolcita



Scarico liquidi



Scarico condensa