

Eazy Horno Compact Eléctrico 6GN 1/1 con sistema de limpieza automático

ARTÍCULO #

MODELO #

NOMBRE #

SIS #

AIA #


240008 (ZCD061WL)

Horno compacto de convección eléctrico, 6x1/1GN, con vapor directo y 11 niveles de humedad, con sistema de limpieza automático integrado

240010 (ZCD061WR)

Horno compacto de convección eléctrico, 6x1/1GN, con vapor directo y 11 niveles de humedad, con sistema de limpieza automático integrado, puerta con bisagra a la derecha

Descripción

Artículo No.

Horno compacto de convección eléctrico, 6x1/1GN, con vapor directo y 11 niveles de humedad, con sistema de limpieza automático integrado

- Horno convección de vapor directo: 90% de saturación de vapor
- Ciclos de cocción: aire caliente (max 280° C) combinado con 11 niveles diferentes de humedad, desde dorar hasta hornear y cocinar al vapor
- Programabilidad: hasta 99 recetas de cocción. Disponibles cocciones de 9 fases
- 3 niveles de velocidad del ventilador
- Puerta de doble cristal que se mantiene fría en su parte exterior y que incorpora una bandeja para recoger el exceso de condensación evitando de mojar el suelo
- Iluminación halógena cámara de cocción
- Puerta, panel frontal e interior en acero inoxidable AISI 304
- Se suministra con estructura de bandejas 1/1GN, paso de 30mm.

Características técnicas

- Ciclo a convección (max. 280 °C) ideal para cocciones con bajo nivel de humedad. Humidificación automática (11 niveles de humedad) para la generación de vapor:
 - 0 = no humedad (para dorar, gratinar, hornear y para comida pre-cocinada)
 - 1-2 = baja humedad (para pequeñas raciones de carne o pescado)
 - 3-4 = humedad medio-baja (para grandes piezas de carne, pollo asado y para fermentar)
 - 5-6 = humedad media (para verduras y un primer nivel de asado de carne)
 - 7-8 = humedad medio-alta (para guisados de verduras)
 - 9-10 = humedad (para carnes y patatas).
- Programabilidad: se pueden programar hasta 99 recetas, guardarlas en la memoria del horno y replicarlas en cualquier momento. Están disponibles cocciones de 9 fases.
- Eco-Delta: la temperatura de la cámara de cocción es mayor que la temperatura del centro corazón del producto de acuerdo a un diferencial marcado. Según sube la temperatura corazón, sube la temperatura de la cámara.
- Sistema de lavado automático: 3 ciclos de lavado para la limpieza de la cámara de cocción. El sistema de lavado está integrado en el horno.
- Activación manual y automática de enfriamiento rápido de la cámara.
- Válvula que controla electrónicamente la extracción de exceso de humedad para conseguir unos resultados extra crujientes.
- Puerto USB: para la descarga de datos HACCP, y para subir/ descargar recetas.
- Programabilidad: hasta 99 recetas de cocción. Disponibles cocciones de 9 fases.

Construcción

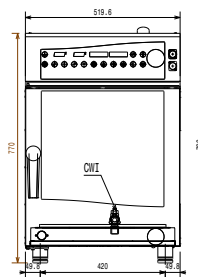
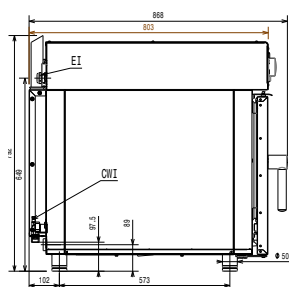
- Cámara interna higiénica sin costuras con todas las esquinas redondeadas para facilitar la limpieza.
- Puerta con doble cristal térmico con estructura de marco abierto, para enfriar el panel de la puerta exterior. Cristal interior abatible con bisagras de fácil liberación en la puerta para facilitar la limpieza.
- Fácil acceso a los principales componentes desde el panel frontal.
- Protección IPx4 contra el agua.

Accesorios opcionales

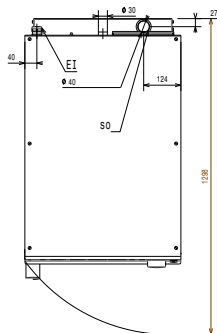
- Parrillas de acero inoxidable AISI 304 - PNC 922017 ☐
GN 1/1 (sólo para 240010)
- Rejilla para pollo entero (4 por rejilla - PNC 922086 ☐
1,2 kg cada una), GN 1/2 (sólo para 240010)
- Dos cestos de fritura para Hornos PNC 922239 ☐
(sólo para 240010)
- Rejilla para pollo entero (8 por rejilla - PNC 922266 ☐
1,2 kg cada una), GN 1/1 (sólo para 240010)
- Base soporte para hornos compact en PNC 922368 ☐
torre (sólo para 240010)
- Base abierta para horno compact 6GN PNC 922369 ☐
1/1 (sólo para 240010)

Aprobación:

- Guías para bandejas para base abierta
horno compact 6GN 1/1 (sólo para 240010) PNC 922370 ☐
- Kit torre para hornos compact 6GN 1/1
(sólo para 240010) PNC 922371 ☐
- Grifo ducha externo para horno Eazy 6GN
1/1 (sólo para 240010) PNC 922372 ☐
- Kit apertura puerta en dos tiempos (sólo
para 240010) PNC 922377 ☐
- Kit para filtro de aire frontal (sólo para
240010) PNC 922379 ☐
- Recipientes antiadherente GN 1/1 H=20
MM (sólo para 240010) PNC 925000 ☐
- Bandeja antiadherente - GN 1/1 H=40MM
(sólo para 240010) PNC 925001 ☐
- Recipiente Antiadherente GN 1/1 H=60MM
(sólo para 240010) PNC 925002 ☐
- Plancha de doble cara, un lado marcado y
un lado liso, GN 1/1 (sólo para 240010) PNC 925003 ☐
- Parrilla de horno de aluminio - GN 1/1 (sólo
para 240010) PNC 925004 ☐
- Sartén para freír para 8 huevos,
panqueques, hamburguesas - GN 1/1
(sólo para 240010) PNC 925005 ☐
- Bandeja para hornear con 2 esquías - GN
1/1 (sólo para 240010) PNC 925006 ☐
- Bandeja para 4 baguettes - GN 1/1 (sólo
para 240010) PNC 925007 ☐
- Recipiente antiadherente GN 1/2 H=20MM
(sólo para 240010) PNC 925009 ☐
- Bandeja antiadherente - GN 1/2 H=40MM
(sólo para 240010) PNC 925010 ☐
- Recipiente antiadherente GN 1/2 H=60MM
(sólo para 240010) PNC 925011 ☐

Alzado

Lateral


- CW11** = Entrada de agua fría 1 (limpieza)
CW12 = Entrada de agua fría 2 (generador de vapor)
D = Desagüe
EI = Conexión eléctrica (energía)

Planta

Eléctrico

Se requiere interruptor de circuito

Suministro de voltaje

240008 (ZCD061WL) 380-415 V/3N ph/50/60 Hz

240010 (ZCD061WR) 400 V/3N ph/50/60 Hz

Potencia eléctrica max.: 6.9 kW

Agua

Dureza total:: 5-50 ppm

Se recomienda el uso de agua tratada, basándose en tests de las condiciones específicas del agua.

Ver manual de usuario para información detallada de la calidad del agua.

Presión bar min/max:: 1.5-3 bar

Desagüe "D": 40mm

Conexión de entrada de agua "CW" 3/4"

Instalación

Distancia: 5 cm lado derecho y parte posterior.

Distancias sugeridas para el acceso de servicio: 50 cm lado izquierdo.

Capacidad

Capacidad máxima de carga: 12 kg

GN: 6 (GN 1/1)

Info

Dimensiones externas, ancho 519 mm

Dimensiones externas, fondo 803 mm

Dimensiones externas, alto 770 mm

Peso neto

240008 (ZCD061WL) 72 kg

240010 (ZCD061WR) 85 kg

Peso del paquete

240008 (ZCD061WL) 85 kg

240010 (ZCD061WR) 83 kg

Volumen del paquete 0.66 m³