

HORNO MIXTO ELÉCTRICO CON CALDERA

ALPHATECH

GEM T07 X



7 x 1/1 GN

Posición

MODALIDAD DE COCCIÓN Y DE FUNCIONAMIENTO

- Convección con CLIMA 30 - 300°C
- Vapor 30 - 130°C (baja temperatura / atmosférico / forzado)
- Mixto, convección + vapor con CLIMA 30 - 300°C
- **Cocciones automáticas interactivas ICS** - Interactive Cooking System, más de 79 procedimientos de cocción automáticos para primeros / carnes / pescado / verduras / pastelería / panadería / cocción a la parrilla
- **Sección extra con más de 80 procedimientos de cocción automáticos para:** Recuperación de la temperatura / mantenimiento / descongelación / cocciones al vacío / cocciones multinivel y Just in Time / fermentación
- **Programas con 400 procedimientos de cocción programables y memorizables.** Todos con la posibilidad de tener hasta 15 ciclos en secuencia automática atribuyendo un nombre a cada programa
- **Sección preferidos** - Es suficiente seleccionar con un dedo la tecla Preferidos para disponer en todo momento de un menú personal
- **Cocción manual** - Con la posibilidad de formular hasta 15 ciclos en secuencia automática
- **Cocción con control de temperatura completa** - Con sonda multipunto de serie o sonda de aguja (opcional)
- **Funciones Plus** - Mantenimiento de la temperatura / acabado / ventilación intermitente / gestión ventilación vapores / cocción DeltaT

DOTACIONES DE CONTROL

- Pantalla de colores de 7 pulgadas LCD-TFT iluminada por detrás con LED HD, touch screen
- Manoplas SCROLLER con función de Scroll y de Push para confirmar las elecciones
- Precalentamiento cámara automático y manual
- Auto diagnosis de control funcional antes de iniciar el uso del equipo, con señal descriptiva y acústica de eventuales anomalías
- CLIMA, sistema automático de medición y control del porcentaje de humedad en la cámara de cocción
- Sistema de deshumidificación rápida de la cámara de cocción
- Autoreverse (inversión automática del sentido de rotación del rotor) para una perfecta uniformidad de cocción
- Control paralelo de temperatura en cámara y sonda (Sistema DELTA T)
- Condensación de vapores regulada automáticamente
- Acceso facilitado a los parámetros programables del usuario, para personalizar el equipo
- Arranque horno programable
- Sistema de lavado automático (opcional)
- Sistema de lavado manual con ducha
- Posibilidad de elegir hasta 6 velocidades de ventilación; las 3 primeras velocidades activan automáticamente la reducción de potencia de calentamiento - Para cocciones particulares se puede poner la velocidad a intermitencia
- Control de la temperatura en el corazón del producto con sonda de 4 puntos de detección
- Conexión sonda en el corazón mediante conector externo a la cámara de cocción, con posibilidad de conexión rápida de sonda con aguja para cocción al vacío y pequeños tamaños



- Conexión USB para descargar los datos HACCP, actualizar el software y cargar/descargar programas de cocción
- Enfriamiento cámara de cocción manual
- Iluminación temporizada
- Humidificador
- Control manual de la ventosa de la cámara
- Protección contra los chorros de agua IPX5
- Predisposición al sistema de optimización energética SN (opcional)
- Programa de SERVICE para: Prueba de las funciones ficha electrónica y visualización de sondas de temperatura - Contadores de horas de funcionamiento del equipo para todas las funciones principales para el mantenimiento programado
- **ECOSPEED** - En base a la cantidad y al tipo de producto, el horno optimiza y controla la erogación de energía, mantiene siempre la justa temperatura de cocción evitando las oscilaciones (- 10% de energía / -30% de agua / - 5% de disminución de peso *)
- **ECOVAPOR** - Con el sistema ECOVAPOR se obtiene una clara reducción de consumos de agua y de energía gracias al control automático de la saturación de vapor en la cámara de cocción (- 10% de energía / - 30% de agua / - 10% de vapor *)
- **HED - High Efficiency Design** - Tiempos de cocción más breves y uniformidad perfecta se obtienen gracias a los exclusivos deflectores de aire de la cámara de cocción y a la ventilación bidireccional de alta presión. Resultado, tiempos de cocción más cortos, hasta -10% de Tiempo

EQUIPAMIENTO DE SERIE

- Sonda al corazón multipunto - Ø 3 mm.
- 6 velocidades de ventilación
- 2 parrillas 1/1 GN en acero inoxidable

OPCIONAL - PARA SOLICITAR POR PEDIDO

- Sistema de lavado automático LM (en dotación 1 bidón de detergente Combiclean - 10 l.)
- Puerta contraria
- Predisposición para conexión de la campana de aspiración
- Suplemento para optimización energética
- Suplemento para estructura extraíble + bastidor de introducción
- Suplemento para mamparo portabandejas versión pastelería (600 x 400)
- Suplemento para conexión a red Ethernet

FABRICACIÓN

- Cámara de cocción en acero inoxidable 18/10 AISI 304 espesor 1 mm, troquelada, con bordes completamente redondeados y amplio radio para facilitar la limpieza
- Cámara perfectamente lisa, soldadura hermética y sin fugas
- Aislamiento térmico de la cámara de cocción, espesor de 35 mm
- Compensador de dilatación entre cámara de cocción y fachada
- Puerta de cierre con doble vidrio templado, y espacio de aire interior, con vidrio interno termorefl ejante para una irradiación menor de calor hacia el operador y una mayor eficiencia
- Vidrio interno con bisagra para facilitar la limpieza
- Manija con abertura derecha e izquierda
- Cierres puerta regulables para una capacidad optimal
- Guarnición en la fachada del horno con montaje de encaje, de goma siliconada resistente al calor y al envejecimiento
- Cubeta recoge condensación bajo la puerta con embocadura directa al desagüe, incluso con la puerta abierta
- Deflector que se puede abrir para facilitar la limpieza del pcompartimiento del ventilador
- Salpicadero que se puede abrir con sistema de enganche para facilitar las operaciones de mantenimiento
- Descarga de la cámara con salto de aire integrado
- Doble conexión para la entrada de agua (normal y ablandada)
- Conexiones de usuarios organizadas en la pared posterior derecha

CALENTAMIENTO ELÉCTRICO

- Calentamiento de la cámara de cocción a través de resistencias eléctricas acorazadas en acero inoxidable INCOLOY 800

GENERADOR DE VAPOR

- Caldera en acero inoxidable AISI 304 con alto aislamiento térmico
- Calentamiento por caldera mediante resistencias eléctricas acorazadas en acero inoxidable INCOLOY 800
- Precalentamiento automático con caldera de agua
- Descarga y lavado automático diario de la caldera, con temperatura del agua por debajo de 60°C
- Señalización automática para la desincrustación en la caldera
- Programa para la desincrustación guiada en la caldera

EQUIPO DE SEGURIDAD

- Termostato de seguridad de la cámara de cocción
- Seguridad contra sobrepresión y vacío en la cámara de cocción
- Térmico de seguridad del motor
- Micro puerta magnetico
- Indicación de bajo nivel de agua
- Indicación de averías y autodiagnosis
- Sistema de enfriamiento de los componentes con visualización y control de temperatura elevada
- Termostato de seguridad de la caldera
- Control del nivel automático del agua en la caldera
- Sonda de control vaciado caldera

ACCESORIOS EXTRA

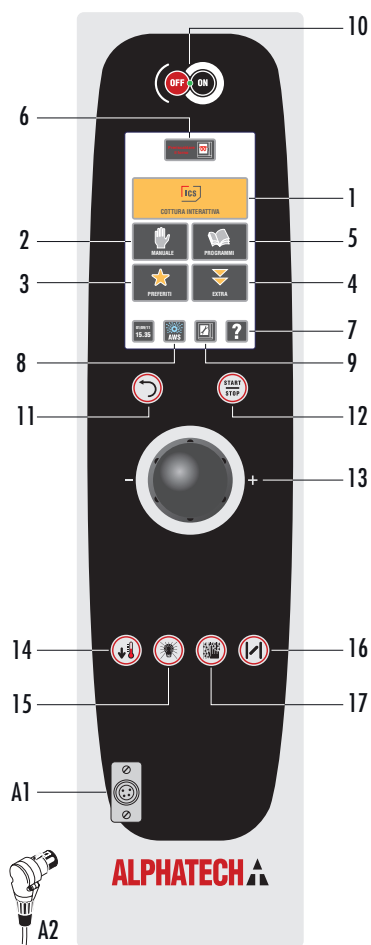
- Sonda al corazón con aguja (Ø 1 mm)
- Sistema multisonda - 2 sondas al corazón multipunto (Ø 3 mm)
- Sistema multisonda - 2 sondas al corazón con aguja (Ø 1 mm)
- Kit ducha con tubo flexible inox de 2,5 m. con racords
- Filtro grasas
- Dispositivo USB para actualizar el software y cargar/descargar programas de cocción y datos HACCP
- Kit pies, con arandela (h - 150 mm)
- Kit ruedas
- Protección anticolor de acero inox, para pared lateral derecha (indispensable cuando el horno está colocado cerca de otras fuentes de calor)

- Soporte base en acero inox
- Soporte base en acero inox por inclusión abatidor
- Portabandejas
- Plano de apoyo de acero inox
- Armario neutro con puertas y portabandejas
- Armario neutro con puerta
- Armario de mantenimiento estático y lenta cocción
- Kit pies con arandelas para soportes, para instalaciones navales
- Kit ruedas para soportes, de las cuales 2 con freno
- Carro para extracción estructura con bandeja de recogida
- Estructura portabandejas extraíble (se debe usar con bastidor de introducción)
- Bastidor para introducción estructuras extraíbles portabandejas y escurrer platos
- Versión pastelería - Par mamparos 600 x 400
- Estructura portaplatos extraíble (Para usar con bastidor de introducción)
- Cobertura térmica para estructura extraíble
- Campana de aspiración, con condensador de aire (se puede usar sólo en hornos ya predisuestos)



Sistema Antical **CALOUT** que previene la formación y la acumulación de cal en la caldera con recipiente separado y dosificación automática del producto antical CalFree (en dotación 1 bidón de producto antical CalFree - 10 l.)

GEM T07 X



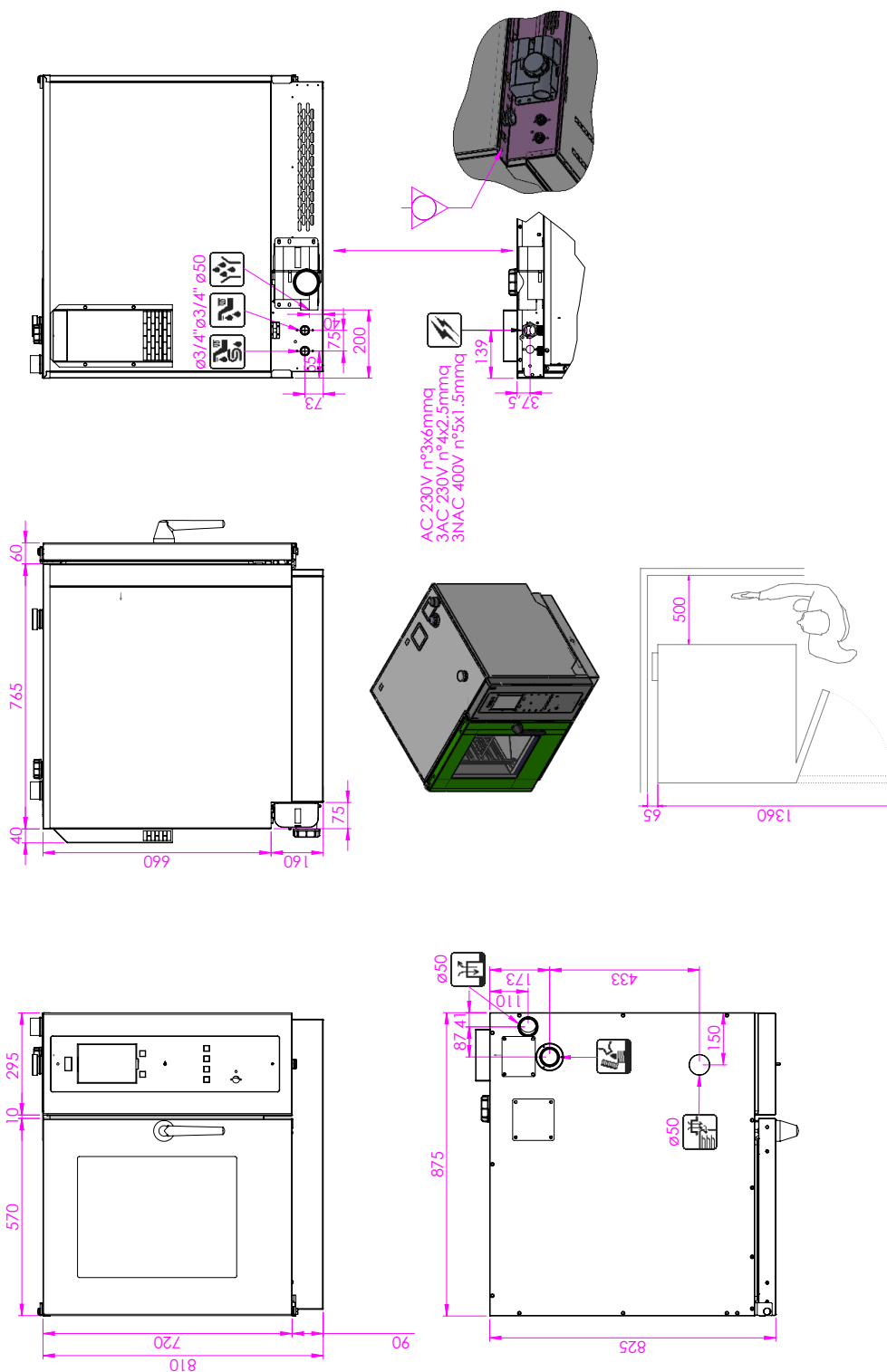
- 1 - Cocciones automáticas interactivas ICS (Interactive Cooking System). Pulse la tecla ICS y luego seleccione el producto que desea cocinar
- 2 - Seleccione MANUAL para programar directamente el modo de cocción, el tiempo, la temperatura y/o otros parámetros de cocción
- 3 - Seleccione PREFERIDOS para acceder a los programas de cocción personales y automáticos más utilizados
- 4 - Seleccione EXTRA para acceder a las funciones de COCCIÓN EN DISTINTOS NIVELES, REGENERACIÓN, MANTENIMIENTO DE TEMPERATURA, DORAR, COCCIÓN NOCTURNAS, COCCIÓN AL VACÍO, FERMENTACIÓN y DESCONGELACIÓN
- 5 - Seleccione PROGRAMAS para crear, poner en marcha y controlar los programas de usuario o un nuevo programa
- 6 - Pulse para confirmar o modificar modos y temperatura del precalentamiento
- 7 - Seleccione AYUDA y luego la tecla deseada para recibir información acerca del uso de la misma
- 8 - Seleccione LAVADO MANUAL o AWS para acceder a los programas de lavado. Luego seleccione el modo deseado
- 9 - Seleccione SERVICIO para acceder a las funciones de mantenimiento y servicio técnico
- 10 - Interruptor general ON/OFF
- 11 - Pulsador Atrás para volver al menú anterior
- 12 - Tecla Start/Stop
- 13 - Scroller+ / Mando de ajuste/selección
- 14 - Tecla de enfriamiento rápido con puerta abierta
- 15 - Tecla de iluminación de la cámara de cocción
- 16 - Tecla de evacuación del vapor de la cámara de cocción
- 17 - Tecla humidificador manual
- A1 - Conexión de la sonda al corazón
- A2 - Sonda al corazón

DATOS TÉCNICOS

Capacidad de la cámara	GN	7 x 1/1	Potencia Eléctrica	kW	10,5
Distancia entre guías	mm	70	Potencia Térmica Nominal Gas	kW / kcal	- / -
Número de plazas		50 / 120	Potencia calentamiento de la cámara	kW / kcal	10 / -
Dimensiones externas	mm	875 x 825 x 810 h	Potencia calentamiento vapor	kW / kcal	7,5 / -
Dimensiones con embalaje	mm	950 x 990 x 1000 h	Potencia del ventilador	kW	0,37
Peso - Neto / Bruto	kg	132 / 150	Tensión de Alimentación	V - 50 Hz	3N AC 400

Voltajes y frecuencias especiales bajo pedido

GEM T07 X



Según la normativa gas CE, cualquier equipamiento tiene que tener predispuesto un sistema de evacuación de gas quemado (Tipo B13, B23, A3)

CE IPX 5

Entrada cable de alimentación eléctrica



Tapón desincrustante del calentador



Aspiración de aire



Descarga líquidos



Entrada gas y tipo de rosca



Salida de vapores y dispositivo de seguridad para la depresión de la cámara



Entrada agua normal



Descarga condensación



Chimenea humos



Respiradero vapores de la cámara



Entrada agua suavizada



01.06.2014