

REV

HORNO MIXTO ELÉCTRICO DE VAPOR DIRECTO

REV 051 M



5 x 1/1 GN

MODALIDAD DE COCCIÓN Y DE FUNCIONAMIENTO

- Convección 70 - 300°C
- Convección con humidificador
- Vapor 70 - 100°C
- Mixto convección / vapor 70 - 300°C
- Manual temporizado
- Manual continuo

DOTACIONES DE CONTROL

- Electromecánico con mandos manuales
- Selector de funcionamiento a convección, vapor, mixto o enfriamiento con puerta abierta
- Selector de temperatura regulable de 70 - 300°C
- Temporizador programable hasta 120 minutos con timbre de aviso de fin de la cocción
- Autoreverse (inversión automática del sentido de rotación del rotor) para una perfecta uniformidad de cocción
- Humidificador con regulador automático
- Control manual de la ventosa de la cámara
- Iluminación de la cámara de cocción
- Protección contra los chorros de agua IPX3

EQUIPAMIENTO DE SERIE

- Paneles porta parrillas

OPCIONAL - PARA SOLICITAR POR PEDIDO

- Predisposición para conexión de la campana de aspiración
- Suplemento para optimización energética
- Puerta contraria

FABRICACIÓN

- Cámara de cocción en acero inoxidable, con bordes completamente redondeados y amplio radio para facilitar la limpieza
- Aislamiento térmico de la cámara de cocción, espesor de 25 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



- 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
- Deflector que se puede abrir para facilitar la limpieza del compartimiento del ventilador

CALENTAMIENTO ELÉCTRICO

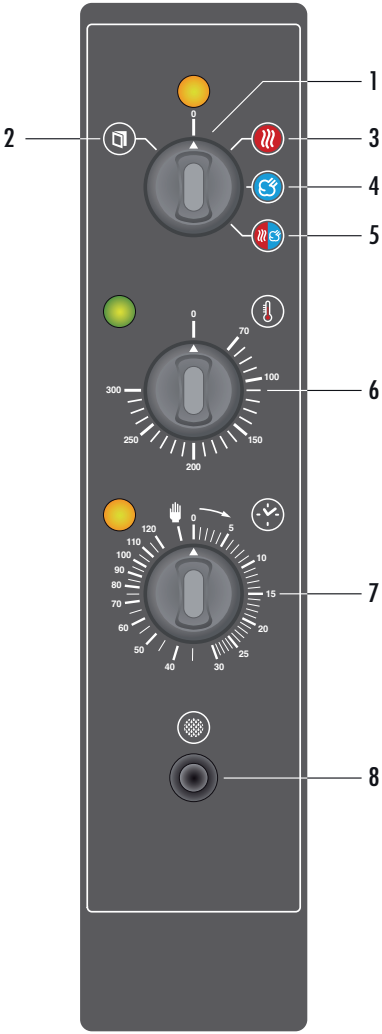
- Calentamiento de la cámara de cocción a través de resistencias eléctricas acorazadas INCOLOY 800

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
- Microporta mecánico

ACCESORIOS EXTRA

- Kit ducha con tubo flexible inox de 2,5 m. con racords
 - Campana de aspiración, con condensador de aire (se puede usar sólo en hornos ya predispuestos)
 - Bastidor de super posición para instalación de horno con campana de aspiración
 - Filtro grasas
 - Soporte base en acero inox
 - Soporte base en acero inox con portabandejas
 - Armarios calientes ventilados de acero inoxidable con mandos electromecánicos dotados de porta-bandejas integrado
 - Portadetergente para soportes RSR y RSP. pCapacidad 2 bidón da 10 l.
 - Carro portadetergente en acero inox - capacidad 2 bidón 10 l.
- *Combiclean - Detergente alcalino para la limpieza del horno (bidón 10 l.)*



- 1 - Interruptor general y selector modo de cocción
- 2 - Enfriamiento rápido con la puerta abierta
- 3 - Modo convección
- 4 - Modo vapor
- 5 - Modo mixto convección/vapor
- 6 - Selector de la temperatura de la cámara de cocción
- 7 - Selector del tiempo de cocción
- 8 - Tecla del humidificador manual

DATOS TÉCNICOS		REV 051 M
Dimensiones externas	mm	830 x 640 x 595 h
Dimensiones con embalaje	mm	920 x 740 x 775 h
Peso - Bruto / Neto	Kg	69 / 59
Potencia Eléctrica	kW	7,25
Potencia calentamiento de la cámara	kW	7
Potencia del ventilador	kW	0,2
Tensión de Alimentación	V	3N AC 400 V - 50 Hz

CAPACIDAD (GN)
5 x 1/1 GN
Distancia entre guías (mm)
70 mm



REV

HORNO MIXTO ELÉCTRICO DE VAPOR DIRECTO

REV 071 M



7 x 1/1 GN

MODALIDAD DE COCCIÓN Y DE FUNCIONAMIENTO

- Convección 70 - 300°C
- Convección con humidificador
- Vapor 70 - 100°C
- Mixto convección / vapor 70 - 300°C
- Manual temporizado
- Manual continuo

DOTACIONES DE CONTROL

- Electromecánico con mandos manuales
- Selector de funcionamiento a convección, vapor, mixto o enfriamiento con puerta abierta
- Selector de temperatura regulable de 70 - 300°C
- Temporizador programable hasta 120 minutos con timbre de aviso de fin de la cocción
- Autoreverse (inversión automática del sentido de rotación del rotor) para una perfecta uniformidad de cocción
- Humidificador con regulador automático
- Control manual de la ventosa de la cámara
- Iluminación de la cámara de cocción
- Protección contra los chorros de agua IPX3

EQUIPAMIENTO DE SERIE

- Paneles porta parrillas

OPCIONAL - PARA SOLICITAR POR PEDIDO

- Predisposición para conexión de la campana de aspiración
- Suplemento para optimización energética
- Puerta contraria

FABRICACIÓN

- Cámara de cocción en acero inoxidable, con bordes completamente redondeados y amplio radio para facilitar la limpieza
- Aislamiento térmico de la cámara de cocción, espesor de 25 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



- 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
- Deflector que se puede abrir para facilitar la limpieza del compartimiento del ventilador

CALENTAMIENTO ELÉCTRICO

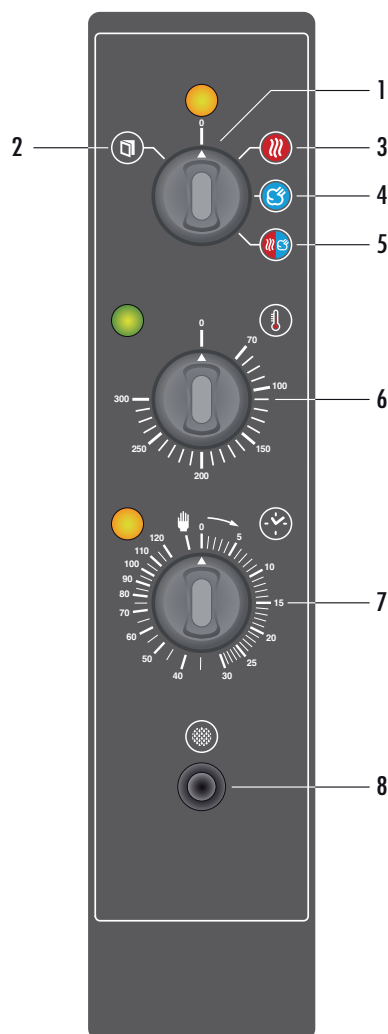
- Calentamiento de la cámara de cocción a través de resistencias eléctricas acorazadas INCOLOY 800

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
- Microporta mecánico

ACCESORIOS EXTRA

- Kit ducha con tubo flexible inox de 2,5 m. con racords
 - Campana de aspiración, con condensador de aire (se puede usar sólo en hornos ya predispuestos)
 - Bastidor de super posición para instalación de horno con campana de aspiración
 - Filtro grasas
 - Soporte base en acero inox
 - Soporte base en acero inox con portabandejas
 - Armarios calientes ventilados de acero inoxidable con mandos electromecánicos dotados de porta-bandejas integrado
 - Portadetergente para soportes RSR y RSP. pCapacidad 2 bidón da 10 l.
 - Carro portadetergente en acero inox - capacidad 2 bidón 10 l.
-
- *Combiclean - Detergente alcalino para la limpieza del horno (bidón 10 l.)*



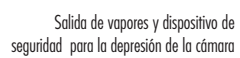
- 1 - Interruptor general y selector modo de cocción
- 2 - Enfriamiento rápido con la puerta abierta
- 3 - Modo convección
- 4 - Modo vapor
- 5 - Modo mixto convección/vapor
- 6 - Selector de la temperatura de la cámara de cocción
- 7 - Selector del tiempo de cocción
- 8 - Tecla del humidificador manual

DATOS TÉCNICOS		REV 071 M
Dimensiones externas	mm	830 x 640 x 760 h
Dimensiones con embalaje	mm	915 x 745 x 940 h
Peso - Bruto / Neto	Kg	84 / 74
Potencia Eléctrica	kW	12,5
Potencia calentamiento de la cámara	kW	12
Potencia del ventilador	kW	0,4
Tensión de Alimentación	V	3N AC 400 V - 50 Hz

CAPACIDAD (GN)
7 x 1/1 GN
Distancia entre guías (mm)
70 mm



Entrada cable de alimentación eléctrica



REV

HORNO MIXTO ELÉCTRICO DE VAPOR DIRECTO

REV 101 M



10 x 1/1 GN

MODALIDAD DE COCCIÓN Y DE FUNCIONAMIENTO

- Convección 70 - 300°C
- Convección con humidificador
- Vapor 70 - 100°C
- Mixto convección / vapor 70 - 300°C
- Manual temporizado
- Manual continuo

DOTACIONES DE CONTROL

- Electromecánico con mandos manuales
- Selector de funcionamiento a convección, vapor, mixto o enfriamiento con puerta abierta
- Selector de temperatura regulable de 70 - 300°C
- Temporizador programable hasta 120 minutos con timbre de aviso de fin de la cocción
- Autoreverse (inversión automática del sentido de rotación del rotor) para una perfecta uniformidad de cocción
- Humidificador con regulador automático
- Control manual de la ventosa de la cámara
- Iluminación de la cámara de cocción
- Protección contra los chorros de agua IPX3

EQUIPAMIENTO DE SERIE

- Paneles porta parrillas

OPCIONAL - PARA SOLICITAR POR PEDIDO

- Predisposición para conexión de la campana de aspiración
- Suplemento para optimización energética
- Puerta contraria

FABRICACIÓN

- Cámara de cocción en acero inoxidable, con bordes completamente redondeados y amplio radio para facilitar la limpieza
- Aislamiento térmico de la cámara de cocción, espesor de 25 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



- 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
- Deflector que se puede abrir para facilitar la limpieza del compartimiento del ventilador

CALENTAMIENTO ELÉCTRICO

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

EQUIPO DE SEGURIDAD

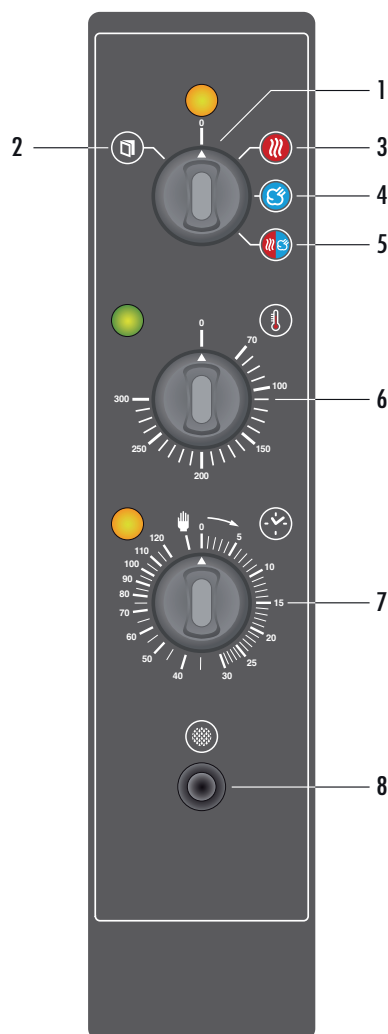
- Termostato de seguridad de la cámara de cocción
- Seguridad contra sobrepresión y vacío en la cámara de cocción
- Térmico de seguridad del motor
- Microporta mecánico

ACCESORIOS EXTRA

- Kit ducha con tubo flexible inox de 2,5 m. con racords
- Filtro grasas
- Campana de aspiración, con condensador de aire (se puede usar sólo en hornos ya predispuestos)
- Soporte base en acero inox
- Soporte base en acero inox con portabandejas
- Armarios calientes ventilados de acero inoxidable con mandos electromecánicos dotados de porta-bandejas integrado
- Portadetergente para soportes RSR y RSP. pCapacidad 2 bidón da 10 l.
- Carro portadetergente en acero inox - capacidad 2 bidón 10 l.

- *Combiclean - Detergente alcalino para la limpieza del horno (bidón 10 l.)*

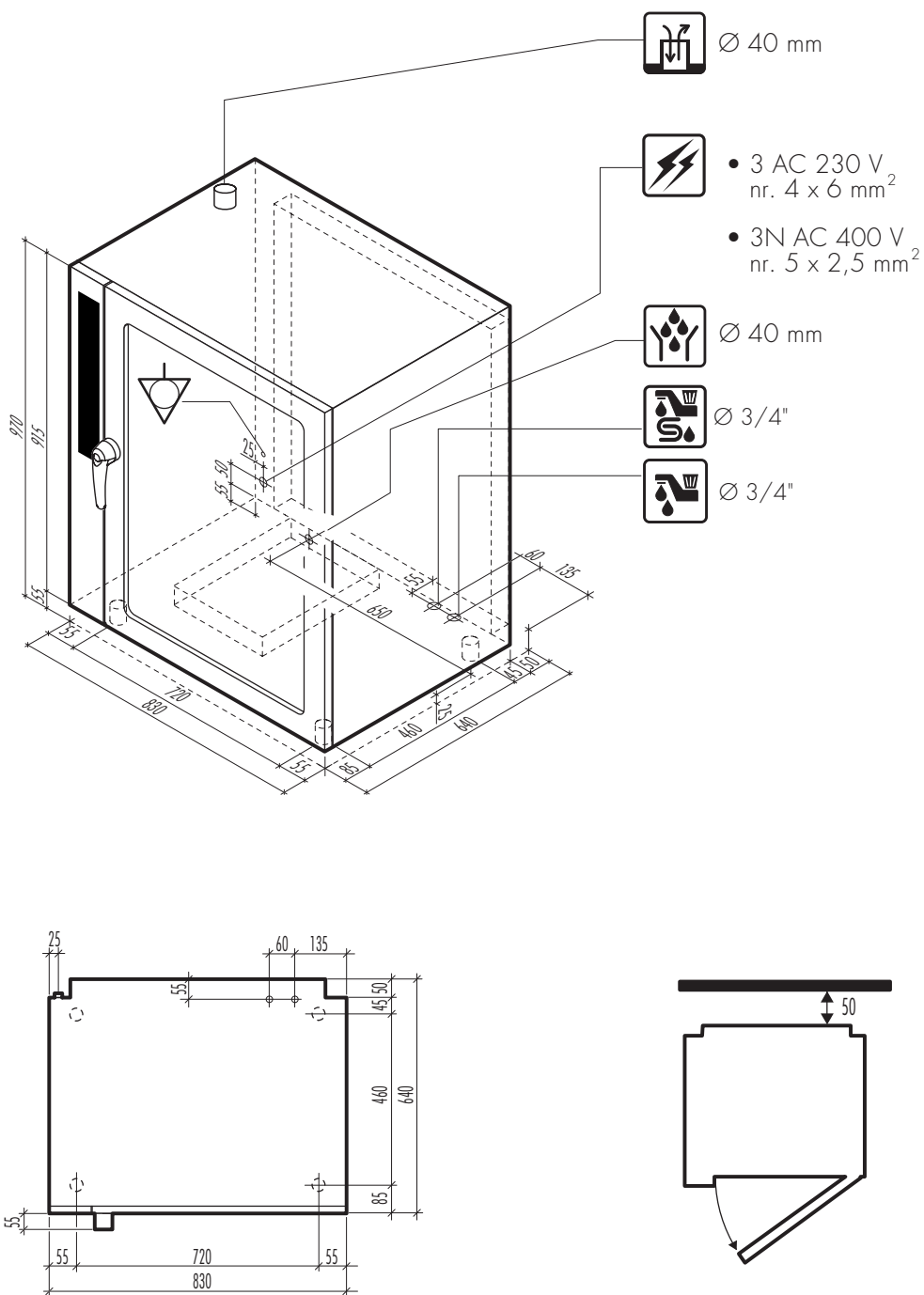
REV 101 M



- 1 - Interruptor general y selector modo de cocción
- 2 - Enfriamiento rápido con la puerta abierta
- 3 - Modo convección
- 4 - Modo vapor
- 5 - Modo mixto convección/vapor
- 6 - Selector de la temperatura de la cámara de cocción
- 7 - Selector del tiempo de cocción
- 8 - Tecla del humidificador manual

DATOS TÉCNICOS		REV 101 M
Dimensiones externas	mm	830 x 640 x 970 h
Dimensiones con embalaje	mm	915 x 745 x 1150 h
Peso - Bruto / Neto	Kg	98 / 88
Potencia Eléctrica	kW	14,5
Potencia calentamiento de la cámara	kW	14
Potencia del ventilador	kW	0,4
Tensión de Alimentación	V	3N AC 400 V - 50 Hz

CAPACIDAD (GN)
10 x 1/1 GN
Distancia entre guías (mm)
70 mm



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

CE IPX 3

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



REV

HORNO MIXTO ELÉCTRICO DE VAPOR DIRECTO

REV 051 S



5 x 1/1 GN

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
- Automático con recetas prememorizadas
- Se pueden programar 99 programas, con 4 ciclos en secuencia automática
- Manual temporizado o con sonda de aguja
- Manual continuo

FUNCIONES PLUS: Mantenimiento - Recuperación de la temperatura

DOTACIONES DE CONTROL

- Pantalla alfanumérica de alta visibilidad
- Tecla para el control de 4 ciclos de cocción con indicador luminoso de visualización
- Tecla de acceso directo a los programas de cocción memorizados y para memorizar
- Manoplas SCROLLER con función de Scroll y de Push para confirmar las elecciones
- Precalentamiento 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
- Acceso facilitado a los parámetros programables del usuario, para personalizar el equipo mediante el menú del usuario
- Sistema de lavado automático (opcional)
- Sistema de lavado manual con ducha
- 2 velocidades de ventilación, la velocidad reducida activa la reducción de la potencia de calentamiento
- Control de la temperatura en el corazón del producto con sonda de 4 puntos de detección (opcional)
- 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
- Enfriamiento cámara de cocción manual
- Iluminación
- Humidificador
- Control manual de la ventosa de la cámara
- Protección contra los chorros de agua IPX3



- 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
- Sistema automático para ahorro de energía **ENERGY SAVING**

EQUIPAMIENTO DE SERIE

- Paneles porta parrillas

OPCIONAL - PARA SOLICITAR POR PEDIDO

- Sistema de lavado automático AWS (en dotación 1 bidón de detergente CombiClean - 10 l.)
- Sonda al corazón multipunto - Ø 3 mm.
- Predisposición para conexión de la campana de aspiración
- 2 velocidades de ventilación: normal/reducida
- Suplemento para optimización energética
- Puerta contraria

FABRICACIÓN

- Cámara de cocción en acero inoxidable, con bordes completamente redondeados y amplio radio para facilitar la limpieza
- Aislamiento térmico de la cámara de cocción, espesor de 25 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
- 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
- Deflector que se puede abrir para facilitar la limpieza del pcompartimiento del ventilador

CALENTAMIENTO ELÉCTRICO

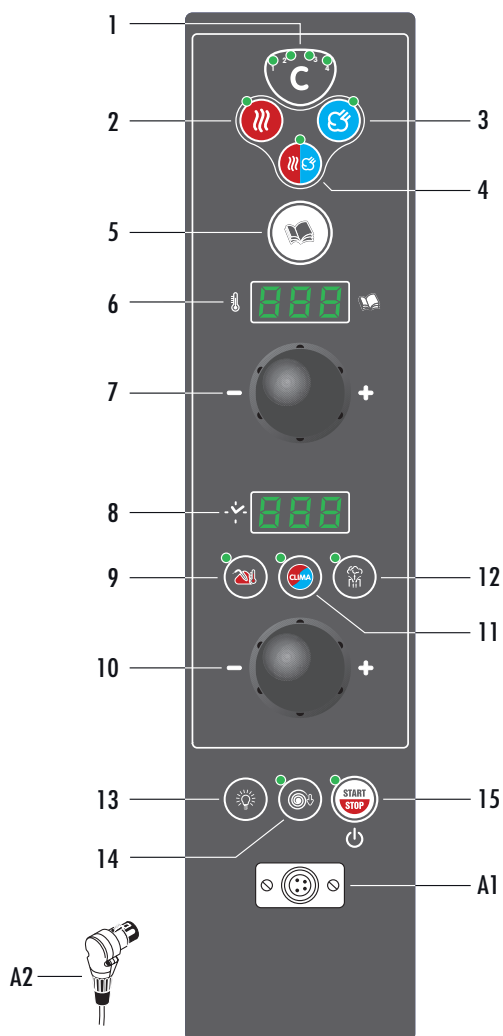
- Calentamiento de la cámara de cocción a través de resistencias eléctricas acorazadas INCOLOY 800

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
- Microporta mecánico
- Sistema de enfriamiento de los componentes con visualización y control de temperatura elevada

ACCESORIOS EXTRA

- Sonda al corazón de aguja - Ø 1 mm. (sólo si el horno ya cuenta con sonda al corazón)
 - Kit ducha con tubo flexible inox de 2,5 m. con racords
 - Campana de aspiración, con condensador de aire (se puede usar sólo en hornos ya predispuestos)
 - Bastidor de super posición para instalación de horno con pcampana de aspiración
 - Filtro grasas
 - Soporte base en acero inox
 - Soporte base en acero inox con portabandejas
 - Armarios calientes ventilados de acero inoxidable con mandos electromecánicos dotados de porta-bandejas integrado
 - Portadetergente para soportes RSR y RSP. pCapacidad 2 bidón da 10 l.
 - Carro portadetergente en acero inox - capacidad 2 bidón 10 l.
- *Combiclean - Detergente alcalino para la limpieza del horno (bidón 10 l.)*



- 1 - Tecla de ciclos de cocción
- 2 - Tecla del modo Convección
- 3 - Tecla del modo Vapor
- 4 - Tecla de modo mixto convección/vapor
- 5 - Tecla de programas de cocción/recetas
- 6 - Pantalla de temperatura de la cámara de cocción y visualización del programa
- 7 - Mando de programación/selección temperatura
- 8 - Pantalla del tiempo de cocción (restante/ programado), temperatura en el corazón del producto (real/programada), humedad
- 9 - Tecla de activación de la cocción con sonda en el corazón del producto
- 10 - Mando de programación/selección del Tiempo/ Temperatura en el corazón del producto
- 11 - Tecla para la activación de la humedad automática (CLIMA) o humidificador manual
- 12 - Tecla de evacuación del vapor de la cámara de cocción
- 13 - Tecla de iluminación de la cámara de cocción
- 14 - Tecla de velocidad reducida
- 15 - Interruptor general - Tecla Start/Stop

A1 - Conexión de la sonda de aguja
A2 - Sonda de aguja

DATOS TÉCNICOS		REV 051 S
Dimensiones externas	mm	830 x 640 x 595 h
Dimensiones con embalaje	mm	920 x 740 x 775 h
Peso - Bruto / Neto	Kg	69 / 59
Potencia Eléctrica	kW	7,25
Potencia calentamiento de la cámara	kW	7
Potencia del ventilador	kW	0,2
Tensión de Alimentación	V	3N AC 400 V - 50 Hz

CAPACIDAD (GN)
5 x 1/1 GN
Distancia entre guías (mm)
70 mm



REV

HORNO MIXTO ELÉCTRICO DE VAPOR DIRECTO

REV 071 S



7 x 1/1 GN

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
- Automático con recetas prememorizadas
- Se pueden programar 99 programas, con 4 ciclos en secuencia automática
- Manual temporizado o con sonda de aguja
- Manual continuo

FUNCIONES PLUS: Mantenimiento - Recuperación de la temperatura

DOTACIONES DE CONTROL

- Pantalla alfanumérica de alta visibilidad
- Tecla para el control de 4 ciclos de cocción con indicador luminoso de visualización
- Tecla de acceso directo a los programas de cocción memorizados y para memorizar
- Manoplas SCROLLER con función de Scroll y de Push para confirmar las elecciones
- Precalentamiento 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
- Acceso facilitado a los parámetros programables del usuario, para personalizar el equipo mediante el menú del usuario
- Sistema de lavado automático (opcional)
- Sistema de lavado manual con ducha
- 2 velocidades de ventilación, la velocidad reducida activa la reducción de la potencia de calentamiento
- Control de la temperatura en el corazón del producto con sonda de 4 puntos de detección (opcional)
- 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
- Enfriamiento cámara de cocción manual
- Iluminación
- Humidificador
- Control manual de la ventosa de la cámara
- Protección contra los chorros de agua IPX3



- 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
- Sistema automático para ahorro de energía **ENERGY SAVING**

EQUIPAMIENTO DE SERIE

- Paneles porta parrillas

OPCIONAL - PARA SOLICITAR POR PEDIDO

- Sistema de lavado automático AWS (en dotación 1 bidón de detergente CombiClean - 10 l.)
- Sonda al corazón multipunto - Ø 3 mm.
- Predisposición para conexión de la campana de aspiración
- 2 velocidades de ventilación: normal/reducida
- Suplemento para optimización energética
- Puerta contraria

FABRICACIÓN

- Cámara de cocción en acero inoxidable, con bordes completamente redondeados y amplio radio para facilitar la limpieza
- Aislamiento térmico de la cámara de cocción, espesor de 25 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
- 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
- Deflector que se puede abrir para facilitar la limpieza del pcompartimiento del ventilador

CALENTAMIENTO ELÉCTRICO

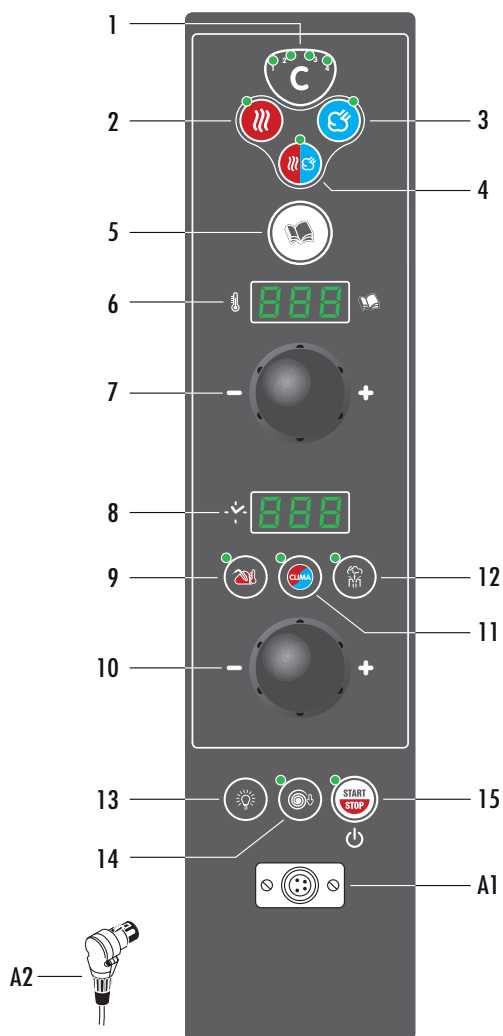
- Calentamiento de la cámara de cocción a través de resistencias eléctricas acorazadas INCOLOY 800

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
- Microporta mecánico
- Sistema de enfriamiento de los componentes con visualización y control de temperatura elevada

ACCESORIOS EXTRA

- Sonda al corazón de aguja - Ø 1 mm. (sólo si el horno ya cuenta con sonda al corazón)
 - Kit ducha con tubo flexible inox de 2,5 m. con racords
 - Campana de aspiración, con condensador de aire (se puede usar sólo en hornos ya predispuestos)
 - Bastidor de super posición para instalación de horno con pcampana de aspiración
 - Filtro grasas
 - Soporte base en acero inox
 - Soporte base en acero inox con portabandejas
 - Armarios calientes ventilados de acero inoxidable con mandos electromecánicos dotados de porta-bandejas integrado
 - Portadetergente para soportes RSR y RSP. pCapacidad 2 bidón da 10 l.
 - Carro portadetergente en acero inox - capacidad 2 bidón 10 l.
- *Combiclean - Detergente alcalino para la limpieza del horno (bidón 10 l.)*

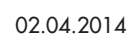


- 1 - Tecla de ciclos de cocción
- 2 - Tecla del modo Convección
- 3 - Tecla del modo Vapor
- 4 - Tecla de modo mixto convección/vapor
- 5 - Tecla de programas de cocción/recetas
- 6 - Pantalla de temperatura de la cámara de cocción y visualización del programa
- 7 - Mando de programación/selección temperatura
- 8 - Pantalla del tiempo de cocción (restante/ programado), temperatura en el corazón del producto (real/programada), humedad
- 9 - Tecla de activación de la cocción con sonda en el corazón del producto
- 10 - Mando de programación/selección del Tiempo/ Temperatura en el corazón del producto
- 11 - Tecla para la activación de la humedad automática (CLIMA) o humidificador manual
- 12 - Tecla de evacuación del vapor de la cámara de cocción
- 13 - Tecla de iluminación de la cámara de cocción
- 14 - Tecla de velocidad reducida
- 15 - Interruptor general - Tecla Start/Stop

A1 - Conexión de la sonda de aguja
A2 - Sonda de aguja

DATOS TÉCNICOS		REV 071 S
Dimensiones externas	mm	830 x 640 x 760 h
Dimensiones con embalaje	mm	915 x 745 x 940 h
Peso - Bruto / Neto	Kg	84 / 74
Potencia Eléctrica	kW	12,5
Potencia calentamiento de la cámara	kW	12
Potencia del ventilador	kW	0,4
Tensión de Alimentación	V	3N AC 400 V - 50 Hz

CAPACIDAD (GN)
7 x 1/1 GN
Distancia entre guías (mm)
70 mm



REV

HORNO MIXTO ELÉCTRICO DE VAPOR DIRECTO

REV 101 S



10 x 1/1 GN

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
- Automático con recetas prememorizadas
- Se pueden programar 99 programas, con 4 ciclos en secuencia automática
- Manual temporizado o con sonda de aguja
- Manual continuo

FUNCIONES PLUS: Mantenimiento - Recuperación de la temperatura

DOTACIONES DE CONTROL

- Pantalla alfanumérica de alta visibilidad
- Tecla para el control de 4 ciclos de cocción con indicador luminoso de visualización
- Tecla de acceso directo a los programas de cocción memorizados y para memorizar
- Manoplas SCROLLER con función de Scroll y de Push para confirmar las elecciones
- Precalentamiento 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
- Acceso facilitado a los parámetros programables del usuario, para personalizar el equipo mediante el menú del usuario
- Sistema de lavado automático (opcional)
- Sistema de lavado manual con ducha
- 2 velocidades de ventilación, la velocidad reducida activa la reducción de la potencia de calentamiento
- Control de la temperatura en el corazón del producto con sonda de 4 puntos de detección (opcional)
- 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
- Enfriamiento cámara de cocción manual
- Iluminación
- Humidificador
- Control manual de la ventosa de la cámara
- Protección contra los chorros de agua IPX3



- 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
- Sistema automático para ahorro de energía **ENERGY SAVING**

EQUIPAMIENTO DE SERIE

- Paneles porta parrillas

OPCIONAL - PARA SOLICITAR POR PEDIDO

- Sistema de lavado automático AWS (en dotación 1 bidón de detergente CombiClean - 10 l.)
- Sonda al corazón multipunto - Ø 3 mm.
- Predisposición para conexión de la campana de aspiración
- 2 velocidades de ventilación: normal/reducida
- Suplemento para optimización energética
- Puerta contraria

FABRICACIÓN

- Cámara de cocción en acero inoxidable, con bordes completamente redondeados y amplio radio para facilitar la limpieza
- Aislamiento térmico de la cámara de cocción, espesor de 25 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
- 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
- Deflector que se puede abrir para facilitar la limpieza del pcompartimiento del ventilador

CALENTAMIENTO ELÉCTRICO

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

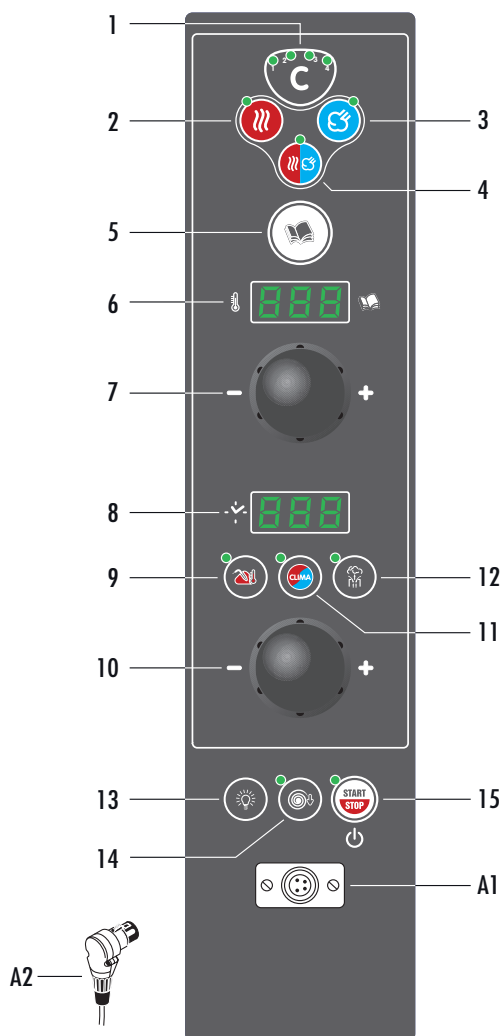
EQUIPO DE SEGURIDAD

- Termostato de seguridad de la cámara de cocción
- Seguridad contra sobrepresión y vacío en la cámara de cocción
- Térmico de seguridad del motor
- Microporta mecánico
- Sistema de enfriamiento de los componentes con visualización y control de temperatura elevada

ACCESORIOS EXTRA

- Sonda al corazón de aguja - Ø 1 mm. (sólo si el horno ya cuenta con sonda al corazón)
- Kit ducha con tubo flexible inox de 2,5 m. con racords
- Filtro grasas
- Campana de aspiración, con condensador de aire (se puede usar sólo en hornos ya predispuestos)
- Soporte base en acero inox
- Soporte base en acero inox con portabandejas
- Armarios calientes ventilados de acero inoxidable con mandos electromecánicos dotados de porta-bandejas integrado
- Portadetergente para soportes RSR y RSP. pCapacidad 2 bidón da 10 l.
- Carro portadetergente en acero inox - capacidad 2 bidón 10 l.
- *Combiclean - Detergente alcalino para la limpieza del horno (bidón 10 l.)*

REV 101 S



- 1 - Tecla de ciclos de cocción
- 2 - Tecla del modo Convección
- 3 - Tecla del modo Vapor
- 4 - Tecla de modo mixto convección/vapor
- 5 - Tecla de programas de cocción/recetas
- 6 - Pantalla de temperatura de la cámara de cocción y visualización del programa
- 7 - Mando de programación/selección temperatura
- 8 - Pantalla del tiempo de cocción (restante/ programado), temperatura en el corazón del producto (real/programada), humedad
- 9 - Tecla de activación de la cocción con sonda en el corazón del producto
- 10 - Mando de programación/selección del Tiempo/ Temperatura en el corazón del producto
- 11 - Tecla para la activación de la humedad automática (CLIMA) o humidificador manual
- 12 - Tecla de evacuación del vapor de la cámara de cocción
- 13 - Tecla de iluminación de la cámara de cocción
- 14 - Tecla de velocidad reducida
- 15 - Interruptor general - Tecla Start/Stop

A1 - Conexión de la sonda de aguja

A2 - Sonda de aguja

DATOS TÉCNICOS

REV 101 S

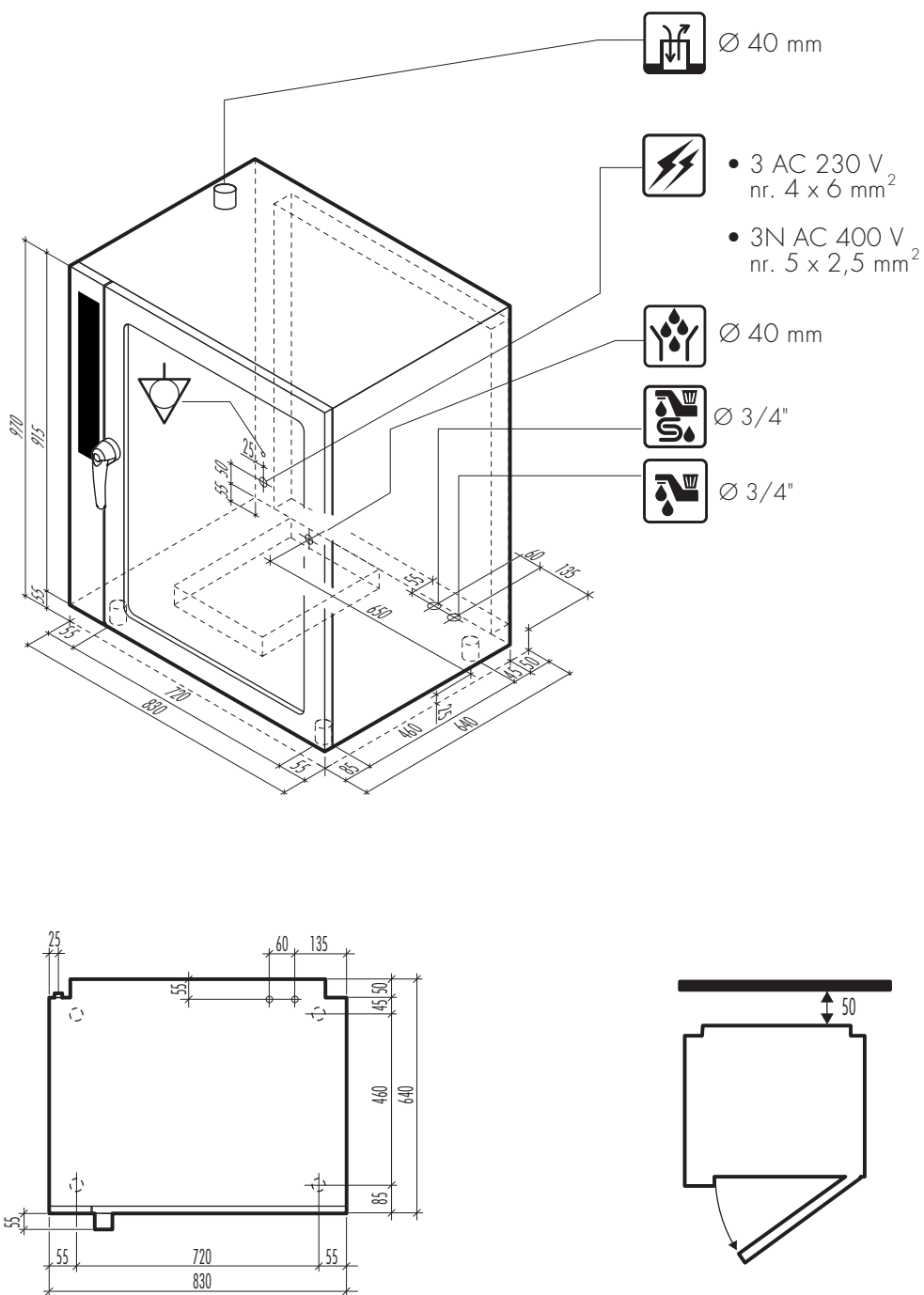
Dimensiones externas	mm	830 x 640 x 970 h
Dimensiones con embalaje	mm	915 x 745 x 1150 h
Peso - Bruto / Neto	Kg	98 / 88
Potencia Eléctrica	kW	14,5
Potencia calentamiento de la cámara	kW	14
Potencia del ventilador	kW	0,4
Tensión de Alimentación	V	3N AC 400 V - 50 Hz

CAPACIDAD (GN)

10 x 1/1 GN

Distancia entre guías (mm)

70 mm



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

CE IPX 3

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



RGV

HORNO MIXTO DE GAS DE VAPOR DIRECTO

RGV 051 M



5 x 1/1 GN

MODALIDAD DE COCCIÓN Y DE FUNCIONAMIENTO

- Convección 70 - 300°C
- Convección con humidificador
- Vapor 70 - 100°C
- Mixto convección / vapor 70 - 300°C
- Manual temporizado
- Manual continuo

DOTACIONES DE CONTROL

- Electromecánico con mandos manuales
- Selector de funcionamiento a convección, vapor, mixto o enfriamiento con puerta abierta
- Selector de temperatura regulable de 70 - 300°C
- Temporizador programable hasta 120 minutos con timbre de aviso de fin de la cocción
- Autoreverse (inversión automática del sentido de rotación del rotor) para una perfecta uniformidad de cocción
- Humidificador con regulador automático
- Control manual de la ventosa de la cámara
- Iluminación de la cámara de cocción
- Protección contra los chorros de agua IPX3

EQUIPAMIENTO DE SERIE

- Paneles porta parrillas

OPCIONAL - PARA SOLICITAR POR PEDIDO

- Puerta contraria

FABRICACIÓN

- Cámara de cocción en acero inoxidable, con bordes completamente redondeados y amplio radio para facilitar la limpieza
- Aislamiento térmico de la cámara de cocción, espesor de 25 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
- 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
- Deflector que se puede abrir para facilitar la limpieza del pcompartimiento del ventilador

CALENTAMIENTO A GAS

- Calentamiento de la cámara de cocción de gas de tipo indirecto a través de quemadores de aire impulsado
- Encendido automático de quemadores con generador eléctrico de descarga de alta frecuencia
- Control electrónico de la llama y dispositivo de autodiagnóstico con restablecimiento automático del encendido
- Intercambiador de calor de alto rendimiento con cámara de expansión en acero refractario AISI 310 S

EQUIPO DE SEGURIDAD

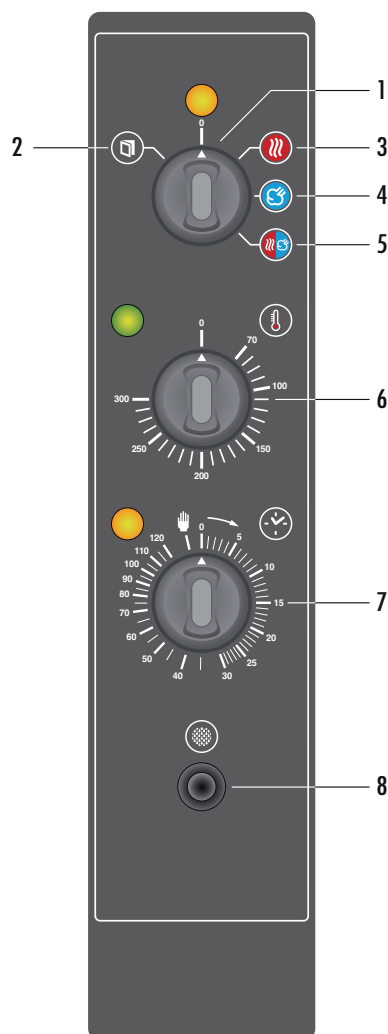
- Termostato de seguridad de la cámara de cocción
- Seguridad contra sobrepresión y vacío en la cámara de cocción
- Térmico de seguridad del motor
- Dispositivo de detección de llama que interrumpe el flujo de gas en caso de que se apague accidentalmente la llama de los quemadores
- Presostato de seguridad con indicación de falta de gas
- Microporta mecánico
- Sistema de enfriamiento de los componentes
- Válvulas de gas de dos etapas

ACCESORIOS EXTRA

- Kit ducha con tubo flexible inox de 2,5 m. con racords
- Filtro grasas
- Soporte base en acero inox
- Soporte base en acero inox con portabandejas
- Armarios calientes ventilados de acero inoxidable con mandos electromecánicos dotados de porta-bandejas integrado
- Portadetergente para soportes RSR y RSP. pCapacidad 2 bidón da 10 l.
- Carro portadetergente en acero inox - capacidad 2 bidón 10 l.

- *Combiclean - Detergente alcalino para la limpieza del horno (bidón 10 l.)*

RGV 051 M



- 1 - Interruptor general y selector modo de cocción
- 2 - Enfriamiento rápido con la puerta abierta
- 3 - Modo convección
- 4 - Modo vapor
- 5 - Modo mixto convección/vapor
- 6 - Selector de la temperatura de la cámara de cocción
- 7 - Selector del tiempo de cocción
- 8 - Tecla del humidificador manual

DATOS TÉCNICOS		RGV 051 M
Dimensiones externas	mm	870 x 640 x 595 h
Dimensiones con embalaje	mm	960 x 740 x 775 h
Peso - Bruto / Neto	Kg	- / -
Potencia Eléctrica	kW	0,25
Potencia Térmica Nominal Gas	kW/ kcal	8,5 / 7310
Potencia calentamiento de la cámara	kW/ kcal	8,5 / 7310
Potencia del ventilador	kW	0,25
Tensión de Alimentación	V	AC 230 V - 50 Hz

CAPACIDAD (GN)

5 x 1/1 GN

Distancia entre guías (mm)

70 mm

Los datos mostrados en este documento se deben considerar no vinculantes. La empresa se reserva el derecho de realizar cambios en cualquier momento sin previo aviso.



RGV

HORNO MIXTO DE GAS DE VAPOR DIRECTO

RGV 071 M



7 x 1/1 GN

MODALIDAD DE COCCIÓN Y DE FUNCIONAMIENTO

- Convección 70 - 300°C
- Convección con humidificador
- Vapor 70 - 100°C
- Mixto convección / vapor 70 - 300°C
- Manual temporizado
- Manual continuo

DOTACIONES DE CONTROL

- Electromecánico con mandos manuales
- Selector de funcionamiento a convección, vapor, mixto o enfriamiento con puerta abierta
- Selector de temperatura regulable de 70 - 300°C
- Temporizador programable hasta 120 minutos con timbre de aviso de fin de la cocción
- Autoreverse (inversión automática del sentido de rotación del rotor) para una perfecta uniformidad de cocción
- Humidificador con regulador automático
- Control manual de la ventosa de la cámara
- Iluminación de la cámara de cocción
- Protección contra los chorros de agua IPX3

EQUIPAMIENTO DE SERIE

- Paneles porta parrillas

OPCIONAL - PARA SOLICITAR POR PEDIDO

- Puerta contraria

FABRICACIÓN

- Cámara de cocción en acero inoxidable, con bordes completamente redondeados y amplio radio para facilitar la limpieza
- Aislamiento térmico de la cámara de cocción, espesor de 25 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
- 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
- Deflector que se puede abrir para facilitar la limpieza del compartimiento del ventilador

CALENTAMIENTO A GAS

- Calentamiento de la cámara de cocción de gas de tipo indirecto a través de quemadores de aire impulsado
- Encendido automático de quemadores con generador eléctrico de descarga de alta frecuencia
- Control electrónico de la llama y dispositivo de autodiagnóstico con restablecimiento automático del encendido
- Intercambiador de calor de alto rendimiento con cámara de expansión en acero refractario AISI 310 S

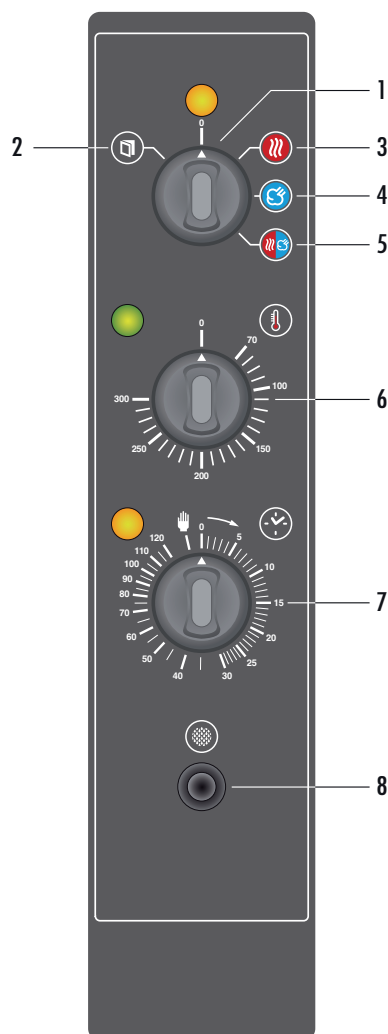
EQUIPO DE SEGURIDAD

- Termostato de seguridad de la cámara de cocción
- Seguridad contra sobrepresión y vacío en la cámara de cocción
- Térmico de seguridad del motor
- Dispositivo de detección de llama que interrumpe el flujo de gas en caso de que se apague accidentalmente la llama de los quemadores
- Presostato de seguridad con indicación de falta de gas
- Microporta mecánico
- Sistema de enfriamiento de los componentes
- Válvulas de gas de dos etapas

ACCESORIOS EXTRA

- Kit ducha con tubo flexible inox de 2,5 m. con racords
- Filtro grasas
- Soporte base en acero inox
- Soporte base en acero inox con portabandejas
- Armarios calientes ventilados de acero inoxidable con mandos electromecánicos dotados de porta-bandejas integrado
- Portadetergente para soportes RSR y RSP. pCapacidad 2 bidón da 10 l.
- Carro portadetergente en acero inox - capacidad 2 bidón 10 l.
- *Combiclean - Detergente alcalino para la limpieza del horno (bidón 10 l.)*

RGV 071 M



- 1 - Interruptor general y selector modo de cocción
- 2 - Enfriamiento rápido con la puerta abierta
- 3 - Modo convección
- 4 - Modo vapor
- 5 - Modo mixto convección/vapor
- 6 - Selector de la temperatura de la cámara de cocción
- 7 - Selector del tiempo de cocción
- 8 - Tecla del humidificador manual

DATOS TÉCNICOS		RGV 071 M
Dimensiones externas	mm	870 x 640 x 760 h
Dimensiones con embalaje	mm	955 x 745 x 940 h
Peso - Bruto / Neto	Kg	- / -
Potencia Eléctrica	kW	0,5
Potencia Térmica Nominal Gas	kW/ kcal	12 / 10320
Potencia calentamiento de la cámara	kW/ kcal	12 / 10320
Potencia del ventilador	kW	0,5
Tensión de Alimentación	V	AC 230 V - 50 Hz

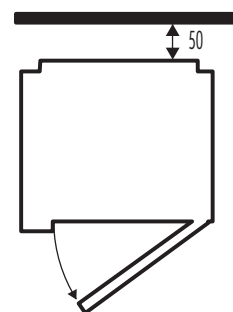
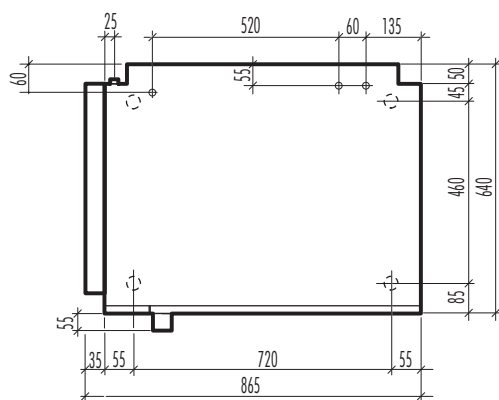
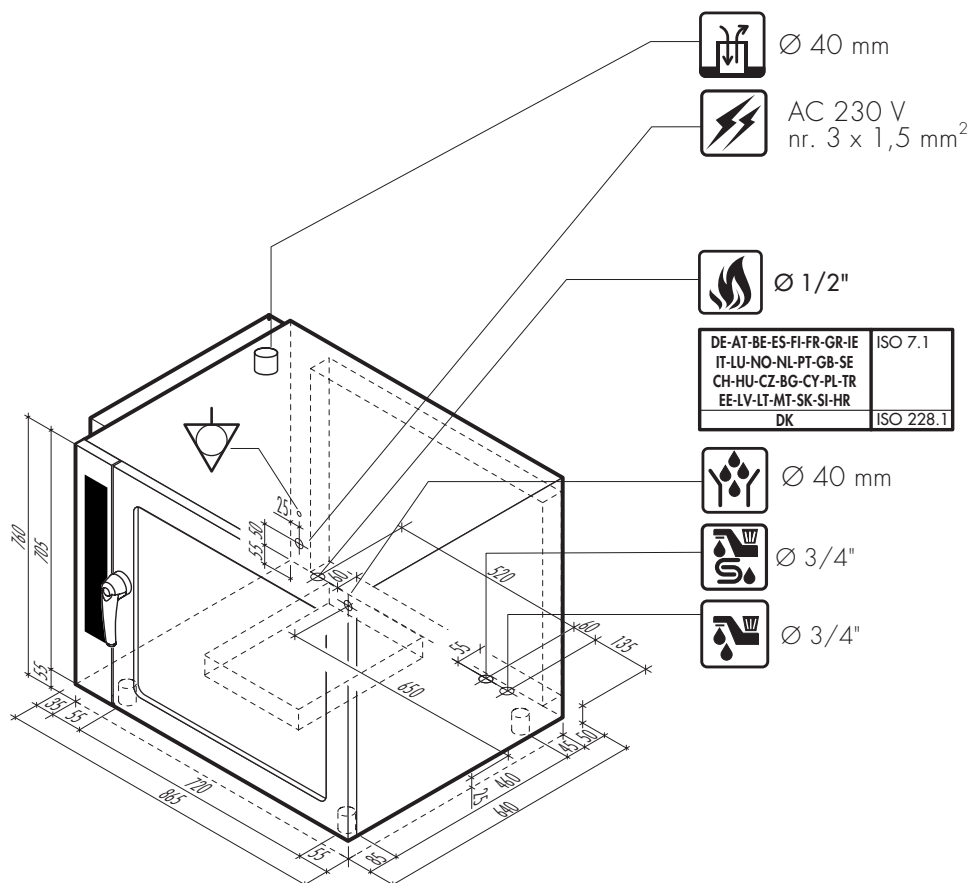
CAPACIDAD (GN)

7 x 1/1 GN

Distancia entre guías (mm)

70 mm

RGV 071 M



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

CE IPX 3

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



RGV

HORNO MIXTO DE GAS DE VAPOR DIRECTO

RGV 101 M



10 x 1/1 GN

MODALIDAD DE COCCIÓN Y DE FUNCIONAMIENTO

- Convección 70 - 300°C
- Convección con humidificador
- Vapor 70 - 100°C
- Mixto convección / vapor 70 - 300°C
- Manual temporizado
- Manual continuo

DOTACIONES DE CONTROL

- Electromecánico con mandos manuales
- Selector de funcionamiento a convección, vapor, mixto o enfriamiento con puerta abierta
- Selector de temperatura regulable de 70 - 300°C
- Temporizador programable hasta 120 minutos con timbre de aviso de fin de la cocción
- Autoreverse (inversión automática del sentido de rotación del rotor) para una perfecta uniformidad de cocción
- Humidificador con regulador automático
- Control manual de la ventosa de la cámara
- Iluminación de la cámara de cocción
- Protección contra los chorros de agua IPX3

EQUIPAMIENTO DE SERIE

- Paneles porta parrillas

OPCIONAL - PARA SOLICITAR POR PEDIDO

- Puerta contraria

FABRICACIÓN

- Cámara de cocción en acero inoxidable, con bordes completamente redondeados y amplio radio para facilitar la limpieza
- Aislamiento térmico de la cámara de cocción, espesor de 25 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
- 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
- Deflector que se puede abrir para facilitar la limpieza del pcompartimiento del ventilador

CALENTAMIENTO A GAS

- Calentamiento de la cámara de cocción de gas de tipo indirecto a través de quemadores de aire impulsado
- Encendido automático de quemadores con generador eléctrico de descarga de alta frecuencia
- Control electrónico de la llama y dispositivo de autodiagnóstico con restablecimiento automático del encendido
- Intercambiador de calor de alto rendimiento con cámara de expansión en acero refractario AISI 310 S

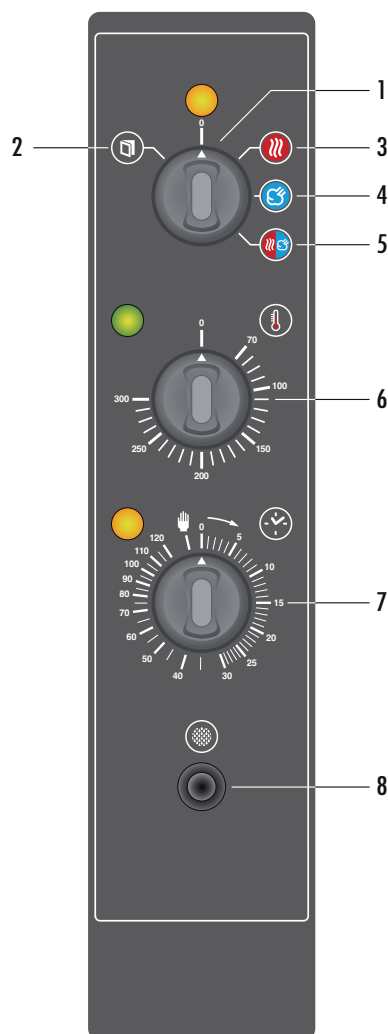
EQUIPO DE SEGURIDAD

- Termostato de seguridad de la cámara de cocción
- Seguridad contra sobrepresión y vacío en la cámara de cocción
- Térmico de seguridad del motor
- Dispositivo de detección de llama que interrumpe el flujo de gas en caso de que se apague accidentalmente la llama de los quemadores
- Presostato de seguridad con indicación de falta de gas
- Microporta mecánico
- Sistema de enfriamiento de los componentes
- Válvulas de gas de dos etapas

ACCESORIOS EXTRA

- Kit ducha con tubo flexible inox de 2,5 m. con racords
- Filtro grasas
- Soporte base en acero inox
- Soporte base en acero inox con portabandejas
- Armarios calientes ventilados de acero inoxidable con mandos electromecánicos dotados de porta-bandejas integrado
- Portadetergente para soportes RSR y RSP. pCapacidad 2 bidón da 10 l.
- Carro portadetergente en acero inox - capacidad 2 bidón 10 l.
- *Combiclean - Detergente alcalino para la limpieza del horno (bidón 10 l.)*

RGV 101 M



- 1 - Interruptor general y selector modo de cocción
- 2 - Enfriamiento rápido con la puerta abierta
- 3 - Modo convección
- 4 - Modo vapor
- 5 - Modo mixto convección/vapor
- 6 - Selector de la temperatura de la cámara de cocción
- 7 - Selector del tiempo de cocción
- 8 - Tecla del humidificador manual

DATOS TÉCNICOS		RGV 101 M
Dimensiones externas	mm	870 x 640 x 970 h
Dimensiones con embalaje	mm	955 x 745 x 1150 h
Peso - Bruto / Neto	Kg	- / -
Potencia Eléctrica	kW	0,5
Potencia Térmica Nominal Gas	kW/ kcal	15 / 12900
Potencia calentamiento de la cámara	kW/ kcal	15 / 12900
Potencia del ventilador	kW	0,5
Tensión de Alimentación	V	AC 230 V - 50 Hz

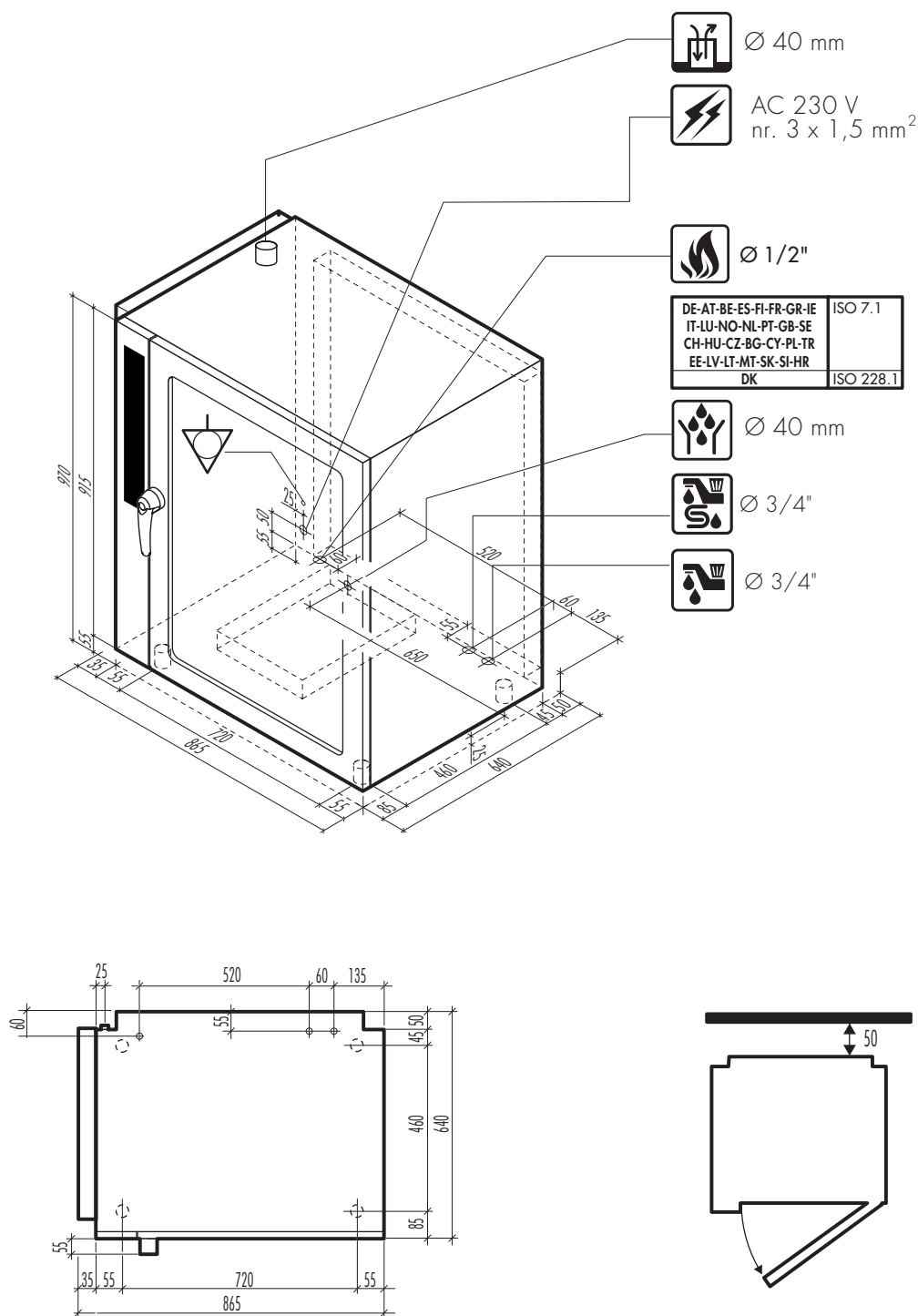
CAPACIDAD (GN)

10 x 1/1 GN

Distancia entre guías (mm)

70 mm

RGV 101 M



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

CE IPX 3



RGV

HORNO MIXTO DE GAS DE VAPOR DIRECTO

RGV 051 S



5 x 1/1 GN

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
- Automático con recetas prememorizadas
- Se pueden programar 99 programas, con 4 ciclos en secuencia automática
- Manual temporizado o con sonda de aguja
- Manual continuo

FUNCIONES PLUS: Mantenimiento - Recuperación de la temperatura

DOTACIONES DE CONTROL

- Pantalla alfanumérica de alta visibilidad
- Tecla para el control de 4 ciclos de cocción con indicador luminoso de visualización
- Tecla de acceso directo a los programas de cocción memorizados y para memorizar
- Manoplas SCROLLER con función de Scroll y de Push para confirmar las elecciones
- Precalentamiento 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
- Acceso facilitado a los parámetros programables del usuario, para personalizar el equipo mediante el menú del usuario
- Sistema de lavado automático (opcional)
- Sistema de lavado manual con ducha
- 2 velocidades de ventilación, la velocidad reducida activa la reducción de la potencia de calentamiento
- Control de la temperatura en el corazón del producto con sonda de 4 puntos de detección (opcional)
- 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
- Enfriamiento cámara de cocción manual
- Iluminación
- Humidificador
- Control manual de la ventosa de la cámara
- Protección contra los chorros de agua IPX3



- 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
- Sistema automático para ahorro de energía **ENERGY SAVING**

EQUIPAMIENTO DE SERIE

- Paneles porta parrillas

OPCIONAL - PARA SOLICITAR POR PEDIDO

- Sistema de lavado automático AWS (en dotación 1 bidón de detergente CombiClean - 10 l.)
- Sonda al corazón multipunto - Ø 3 mm.
- 2 velocidades de ventilación: normal/reducida
- Puerta contraria

FABRICACIÓN

- Cámara de cocción en acero inoxidable, con bordes completamente redondeados y amplio radio para facilitar la limpieza
- Aislamiento térmico de la cámara de cocción, espesor de 25 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
- 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
- Deflector que se puede abrir para facilitar la limpieza del pcompartimiento del ventilador

CALENTAMIENTO A GAS

- Calentamiento de la cámara de cocción de gas de tipo indirecto a través de quemadores modulantes de aire impulsado
- Encendido automático de quemadores con generador eléctrico de descarga de alta frecuencia
- Control electrónico de la llama y dispositivo de autodiagnóstico con restablecimiento automático del encendido
- Intercambiador de calor de alto rendimiento con cámara de expansión en acero refractario AISI 310 S

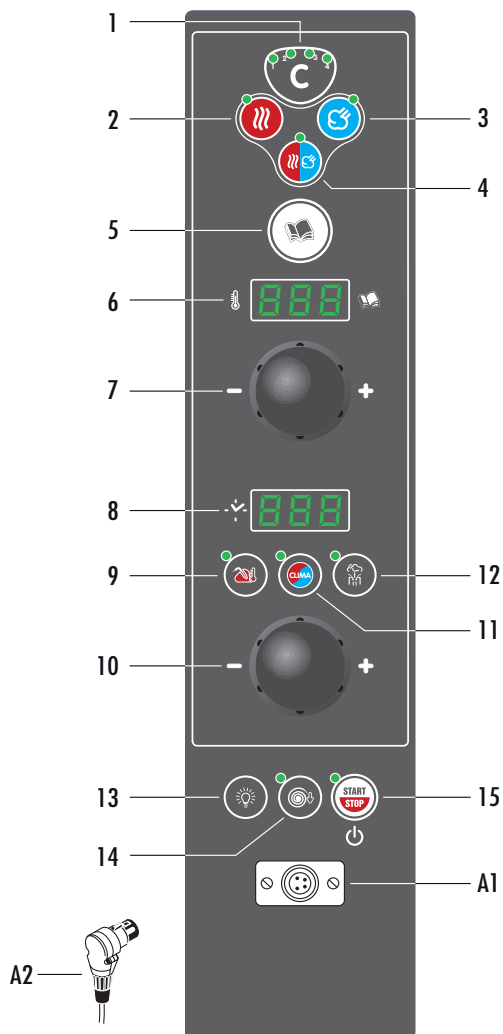
EQUIPO DE SEGURIDAD

- Termostato de seguridad de la cámara de cocción
- Seguridad contra sobrepresión y vacío en la cámara de cocción
- Térmico de seguridad del motor
- Dispositivo de detección de llama que interrumpe el fl ujo de gas en caso de que se apague accidentalmente la llama de los quemadores
- Presostato de seguridad con indicación de falta de gas
- Microporta mecánico
- Indicación de bajo nivel de agua
- Indicación de averías y autodiagnos
- Sistema de enfriamiento de los componentes con visualización y control de temperatura elevada
- Válvulas de gas de dos etapas

ACCESORIOS EXTRA

- Sonda al corazón de aguja - Ø 1 mm. (sólo si el horno ya cuenta con sonda al corazón)
- Kit ducha con tubo flexible inox de 2,5 m. con racords
- Filtro grasas
- Soporte base en acero inox
- Soporte base en acero inox con portabandejas
- Armarios calientes ventilados de acero inoxidable con mandos electromecánicos dotados de porta-bandejas integrado
- Portadetergente para soportes RSR y RSP. pCapacidad 2 bidón da 10 l.
- Carro portadetergente en acero inox - capacidad 2 bidón 10 l.
- *Combiclean - Detergente alcalino para la limpieza del horno (bidón 10 l.)*

RGV 051 S



- 1 - Tecla de ciclos de cocción
- 2 - Tecla del modo Convección
- 3 - Tecla del modo Vapor
- 4 - Tecla de modo mixto convección/vapor
- 5 - Tecla de programas de cocción/recetas
- 6 - Pantalla de temperatura de la cámara de cocción y visualización del programa
- 7 - Mando de programación/selección temperatura
- 8 - Pantalla del tiempo de cocción (restante/programado), temperatura en el corazón del producto (real/programada), humedad
- 9 - Tecla de activación de la cocción con sonda en el corazón del producto
- 10 - Mando de programación/selección del Tiempo/ Temperatura en el corazón del producto
- 11 - Tecla para la activación de la humedad automática (CLIMA) o humidificador manual
- 12 - Tecla de evacuación del vapor de la cámara de cocción
- 13 - Tecla de iluminación de la cámara de cocción
- 14 - Tecla de velocidad reducida
- 15 - Interruptor general - Tecla Start/Stop

A1 - Conexión de la sonda de aguja

A2 - Sonda de aguja

DATOS TÉCNICOS

RGV 051 S

Dimensiones externas	mm	870 x 640 x 595 h
Dimensiones con embalaje	mm	960 x 740 x 775 h
Peso - Bruto / Neto	Kg	- / -
Potencia Eléctrica	kW	0,25
Potencia Térmica Nominal Gas	kW/ kcal	8,5 / 7310
Potencia calentamiento de la cámara	kW/ kcal	8,5 / 7310
Potencia del ventilador	kW	0,25
Tensión de Alimentación	V	AC 230 V - 50 Hz

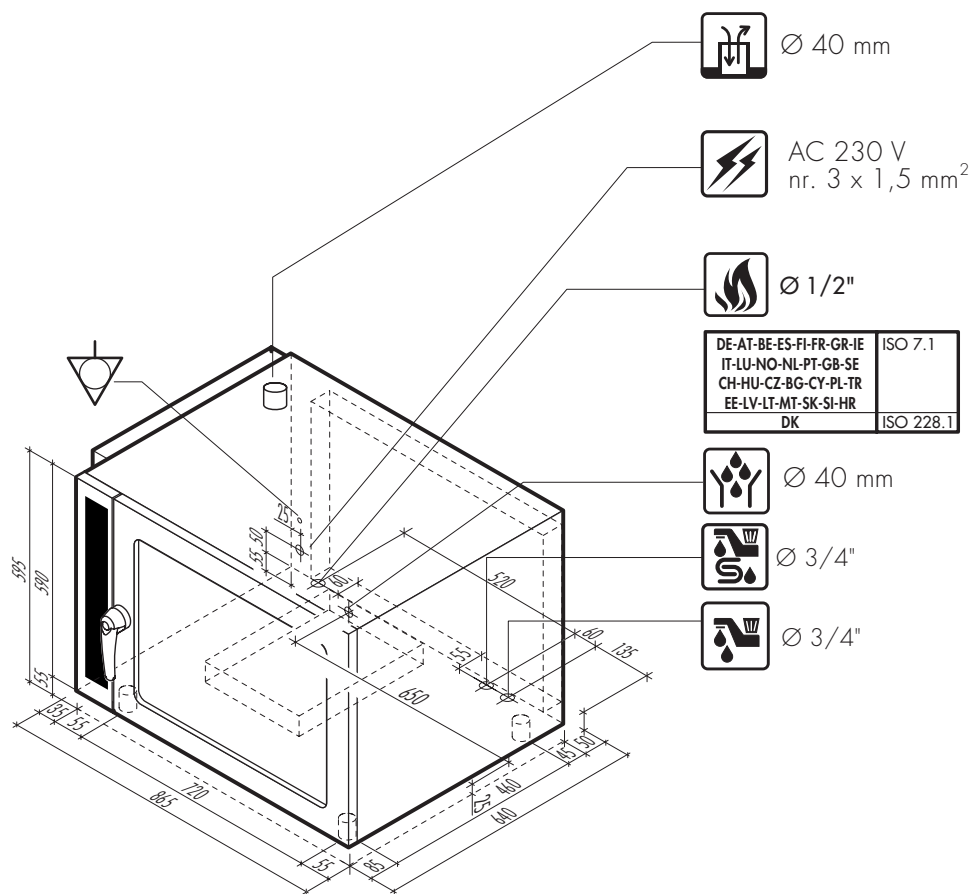
CAPACIDAD (GN)

5 x 1/1 GN

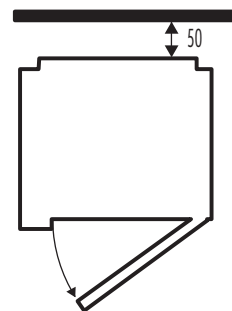
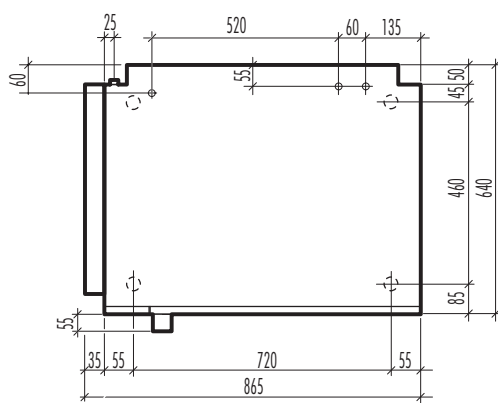
Distancia entre guías (mm)

70 mm

RGV 051 S



DE-AT-BE-ES-FI-FR-GR-IE	ISO 7.1
IT-LU-NO-NL-PT-GB-SE	
CH-HU-CZ-BG-CY-PL-TR	
EE-LV-LT-MT-SK-SI-HR	
DK	ISO 228.1



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

CE IPX 3

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



RGV

HORNO MIXTO DE GAS DE VAPOR DIRECTO

RGV 071 S



7 x 1/1 GN

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
- Automático con recetas prememorizadas
- Se pueden programar 99 programas, con 4 ciclos en secuencia automática
- Manual temporizado o con sonda de aguja
- Manual continuo

FUNCIONES PLUS: Mantenimiento - Recuperación de la temperatura

DOTACIONES DE CONTROL

- Pantalla alfanumérica de alta visibilidad
- Tecla para el control de 4 ciclos de cocción con indicador luminoso de visualización
- Tecla de acceso directo a los programas de cocción memorizados y para memorizar
- Manoplas SCROLLER con función de Scroll y de Push para confirmar las elecciones
- Precalentamiento 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
- Acceso facilitado a los parámetros programables del usuario, para personalizar el equipo mediante el menú del usuario
- Sistema de lavado automático (opcional)
- Sistema de lavado manual con ducha
- 2 velocidades de ventilación, la velocidad reducida activa la reducción de la potencia de calentamiento
- Control de la temperatura en el corazón del producto con sonda de 4 puntos de detección (opcional)
- 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
- Enfriamiento cámara de cocción manual
- Iluminación
- Humidificador
- Control manual de la ventosa de la cámara



- Protección contra los chorros de agua IPX3
- 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
- Sistema automático para ahorro de energía **ENERGY SAVING**

EQUIPAMIENTO DE SERIE

- Paneles porta parrillas

OPCIONAL - PARA SOLICITAR POR PEDIDO

- Sistema de lavado automático AWS (en dotación 1 bidón de detergente CombiClean - 10 l.)
- Sonda al corazón multipunto - Ø 3 mm.
- 2 velocidades de ventilación: normal/reducida
- Puerta contraria

FABRICACIÓN

- Cámara de cocción en acero inoxidable, con bordes completamente redondeados y amplio radio para facilitar la limpieza
- Aislamiento térmico de la cámara de cocción, espesor de 25 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
- 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
- Deflector que se puede abrir para facilitar la limpieza del pcompartimiento del ventilador

CALENTAMIENTO A GAS

- Calentamiento de la cámara de cocción de gas de tipo indirecto a través de quemadores modulantes de aire impulsado
- Encendido automático de quemadores con generador eléctrico de descarga de alta frecuencia
- Control electrónico de la llama y dispositivo de autodiagnóstico con restablecimiento automático del encendido
- Intercambiador de calor de alto rendimiento con cámara de expansión en acero refractario AISI 310 S

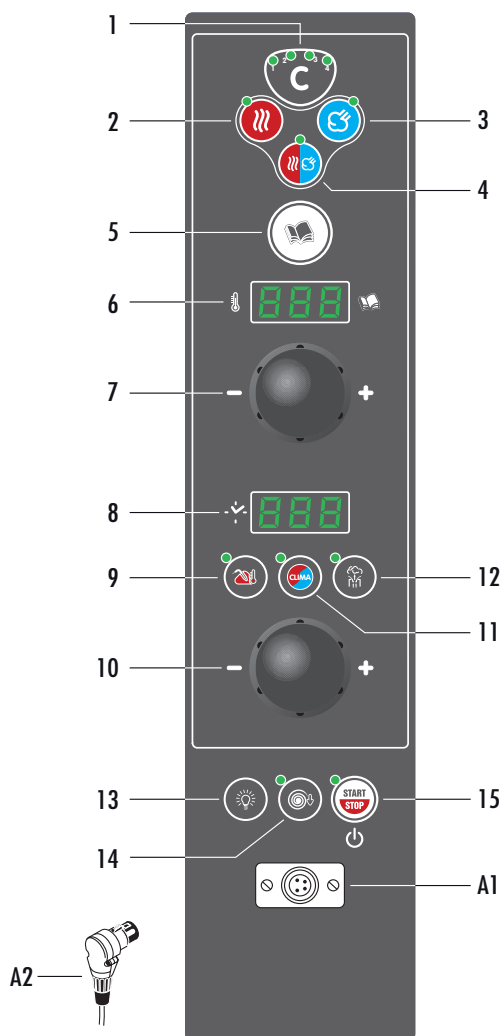
EQUIPO DE SEGURIDAD

- Termostato de seguridad de la cámara de cocción
- Seguridad contra sobrepresión y vacío en la cámara de cocción
- Térmico de seguridad del motor
- Dispositivo de detección de llama que interrumpe el fl ujo de gas en caso de que se apague accidentalmente la llama de los quemadores
- Presostato de seguridad con indicación de falta de gas
- Microporta mecánico
- Indicación de bajo nivel de agua
- Indicación de averías y autodiagnosis
- Sistema de enfriamiento de los componentes con visualización y control de temperatura elevada
- Válvulas de gas de dos etapas

ACCESORIOS EXTRA

- Sonda al corazón de aguja - Ø 1 mm. (sólo si el horno ya cuenta con sonda al corazón)
- Kit ducha con tubo flexible inox de 2,5 m. con racords
- Filtro grasas
- Soporte base en acero inox
- Soporte base en acero inox con portabandejas
- Armarios calientes ventilados de acero inoxidable con mandos electromecánicos dotados de porta-bandejas integrado
- Portadetergente para soportes RSR y RSP. pCapacidad 2 bidón da 10 l.
- Carro portadetergente en acero inox - capacidad 2 bidón 10 l.
- *Combiclean - Detergente alcalino para la limpieza del horno (bidón 10 l.)*

RGV 071 S



- 1 - Tecla de ciclos de cocción
- 2 - Tecla del modo Convección
- 3 - Tecla del modo Vapor
- 4 - Tecla de modo mixto convección/vapor
- 5 - Tecla de programas de cocción/recetas
- 6 - Pantalla de temperatura de la cámara de cocción y visualización del programa
- 7 - Mando de programación/selección temperatura
- 8 - Pantalla del tiempo de cocción (restante/ programado), temperatura en el corazón del producto (real/programada), humedad
- 9 - Tecla de activación de la cocción con sonda en el corazón del producto
- 10 - Mando de programación/selección del Tiempo/ Temperatura en el corazón del producto
- 11 - Tecla para la activación de la humedad automática (CLIMA) o humidificador manual
- 12 - Tecla de evacuación del vapor de la cámara de cocción
- 13 - Tecla de iluminación de la cámara de cocción
- 14 - Tecla de velocidad reducida
- 15 - Interruptor general - Tecla Start/Stop

A1 - Conexión de la sonda de aguja

A2 - Sonda de aguja

DATOS TÉCNICOS

RGV 071 S

Dimensiones externas	mm	870 x 640 x 760 h
Dimensiones con embalaje	mm	955 x 745 x 940 h
Peso - Bruto / Neto	Kg	- / -
Potencia Eléctrica	kW	0,5
Potencia Térmica Nominal Gas	kW/ kcal	12 / 10320
Potencia calentamiento de la cámara	kW/ kcal	12 / 10320
Potencia del ventilador	kW	0,5
Tensión de Alimentación	V	AC 230 V - 50 Hz

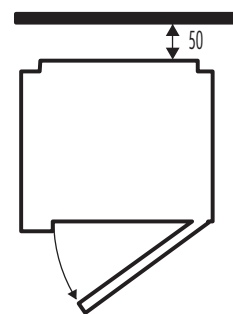
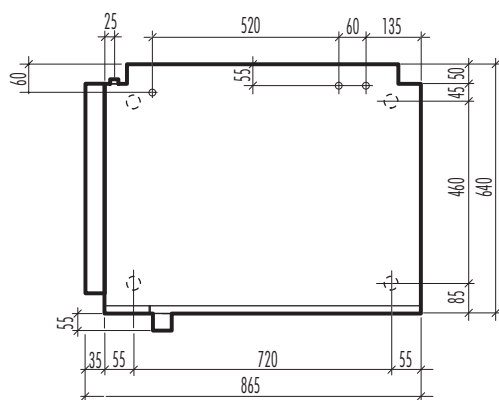
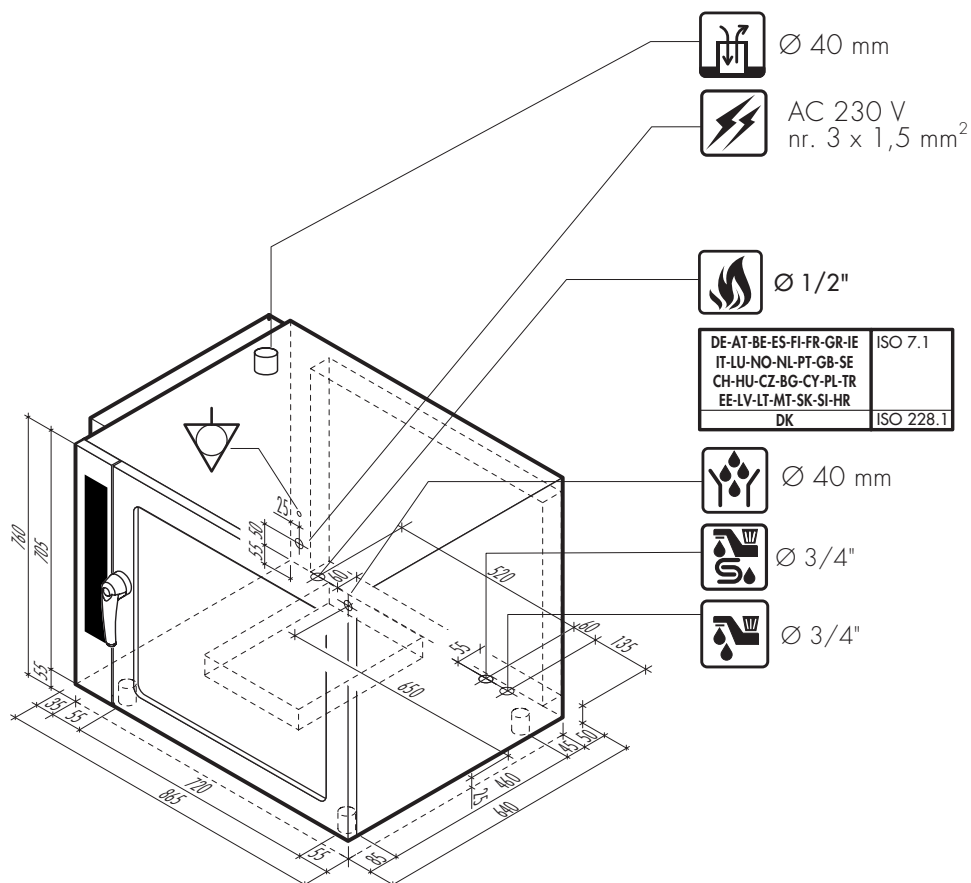
CAPACIDAD (GN)

7 x 1/1 GN

Distancia entre guías (mm)

70 mm

RGV 071 S



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

CE IPX 3

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



RGV

HORNO MIXTO DE GAS DE VAPOR DIRECTO

RGV 101 S



10 x 1/1 GN

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
- Automático con recetas prememorizadas
- Se pueden programar 99 programas, con 4 ciclos en secuencia automática
- Manual temporizado o con sonda de aguja
- Manual continuo

FUNCIONES PLUS: Mantenimiento - Recuperación de la temperatura

DOTACIONES DE CONTROL

- Pantalla alfanumérica de alta visibilidad
- Tecla para el control de 4 ciclos de cocción con indicador luminoso de visualización
- Tecla de acceso directo a los programas de cocción memorizados y para memorizar
- Manoplas SCROLLER con función de Scroll y de Push para confirmar las elecciones
- Precalentamiento 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
- Acceso facilitado a los parámetros programables del usuario, para personalizar el equipo mediante el menú del usuario
- Sistema de lavado automático (opcional)
- Sistema de lavado manual con ducha
- 2 velocidades de ventilación, la velocidad reducida activa la reducción de la potencia de calentamiento
- Control de la temperatura en el corazón del producto con sonda de 4 puntos de detección (opcional)
- 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
- Enfriamiento cámara de cocción manual
- Iluminación
- Humidificador
- Control manual de la ventosa de la cámara
- Protección contra los chorros de agua IPX3



- 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
- Sistema automático para ahorro de energía **ENERGY SAVING**

EQUIPAMIENTO DE SERIE

- Paneles porta parrillas

OPCIONAL - PARA SOLICITAR POR PEDIDO

- Sistema de lavado automático AWS (en dotación 1 bidón de detergente CombiClean - 10 l.)
- Sonda al corazón multipunto - Ø 3 mm.
- 2 velocidades de ventilación: normal/reducida
- Puerta contraria

FABRICACIÓN

- Cámara de cocción en acero inoxidable, con bordes completamente redondeados y amplio radio para facilitar la limpieza
- Aislamiento térmico de la cámara de cocción, espesor de 25 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
- 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
- Deflector que se puede abrir para facilitar la limpieza del pcompartimiento del ventilador

CALENTAMIENTO A GAS

- Calentamiento de la cámara de cocción de gas de tipo indirecto a través de quemadores modulantes de aire impulsado
- Encendido automático de quemadores con generador eléctrico de descarga de alta frecuencia
- Control electrónico de la llama y dispositivo de autodiagnóstico con restablecimiento automático del encendido
- Intercambiador de calor de alto rendimiento con cámara de expansión en acero refractario AISI 310 S

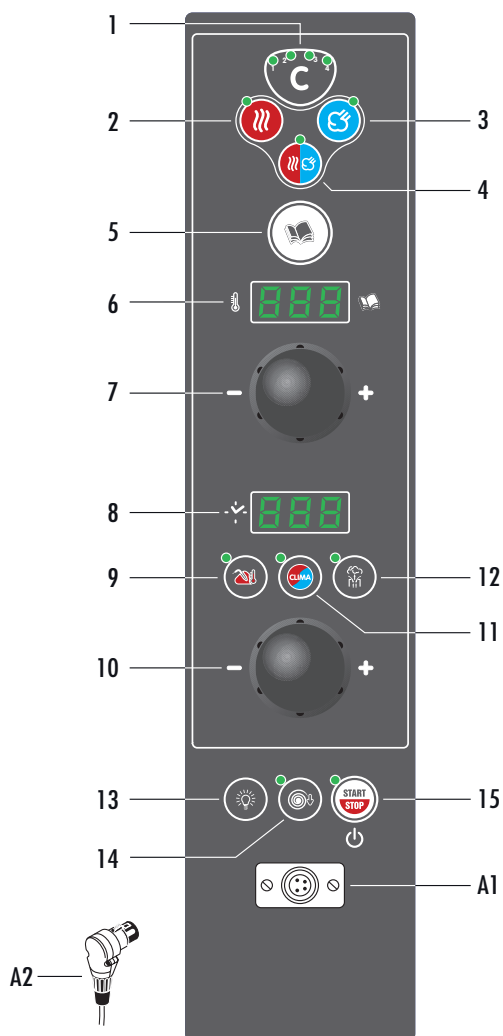
EQUIPO DE SEGURIDAD

- Termostato de seguridad de la cámara de cocción
- Seguridad contra sobrepresión y vacío en la cámara de cocción
- Térmico de seguridad del motor
- Dispositivo de detección de llama que interrumpe el fl ujo de gas en caso de que se apague accidentalmente la llama de los quemadores
- Presostato de seguridad con indicación de falta de gas
- Microporta mecánico
- Indicación de bajo nivel de agua
- Indicación de averías y autodiagnos
- Sistema de enfriamiento de los componentes con visualización y control de temperatura elevada
- Válvulas de gas de dos etapas

ACCESORIOS EXTRA

- Sonda al corazón de aguja - Ø 1 mm. (sólo si el horno ya cuenta con sonda al corazón)
- Kit ducha con tubo flexible inox de 2,5 m. con racords
- Filtro grasas
- Soporte base en acero inox
- Soporte base en acero inox con portabandejas
- Armarios calientes ventilados de acero inoxidable con mandos electromecánicos dotados de porta-bandejas integrado
- Portadetergente para soportes RSR y RSP. pCapacidad 2 bidón da 10 l.
- Carro portadetergente en acero inox - capacidad 2 bidón 10 l.
- *Combiclean - Detergente alcalino para la limpieza del horno (bidón 10 l.)*

RGV 101 S



- 1 - Tecla de ciclos de cocción
- 2 - Tecla del modo Convección
- 3 - Tecla del modo Vapor
- 4 - Tecla de modo mixto convección/vapor
- 5 - Tecla de programas de cocción/recetas
- 6 - Pantalla de temperatura de la cámara de cocción y visualización del programa
- 7 - Mando de programación/selección temperatura
- 8 - Pantalla del tiempo de cocción (restante/ programado), temperatura en el corazón del producto (real/programada), humedad
- 9 - Tecla de activación de la cocción con sonda en el corazón del producto
- 10 - Mando de programación/selección del Tiempo/ Temperatura en el corazón del producto
- 11 - Tecla para la activación de la humedad automática (CLIMA) o humidificador manual
- 12 - Tecla de evacuación del vapor de la cámara de cocción
- 13 - Tecla de iluminación de la cámara de cocción
- 14 - Tecla de velocidad reducida
- 15 - Interruptor general - Tecla Start/Stop

A1 - Conexión de la sonda de aguja

A2 - Sonda de aguja

DATOS TÉCNICOS

RGV 101 S

Dimensiones externas	mm	870 x 640 x 970 h
Dimensiones con embalaje	mm	955 x 745 x 1150 h
Peso - Bruto / Neto	Kg	- / -
Potencia Eléctrica	kW	0,5
Potencia Térmica Nominal Gas	kW/ kcal	15 / 12900
Potencia calentamiento de la cámara	kW/ kcal	15 / 12900
Potencia del ventilador	kW	0,5
Tensión de Alimentación	V	AC 230 V - 50 Hz

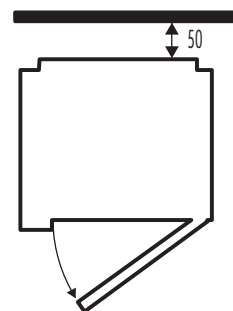
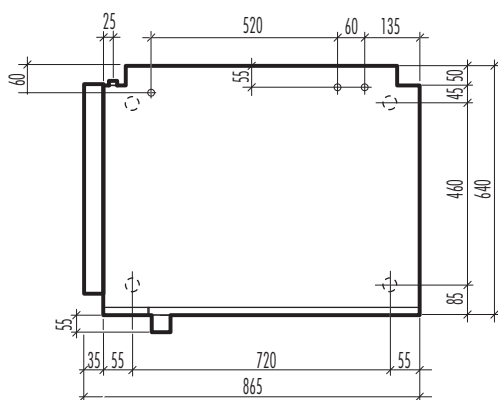
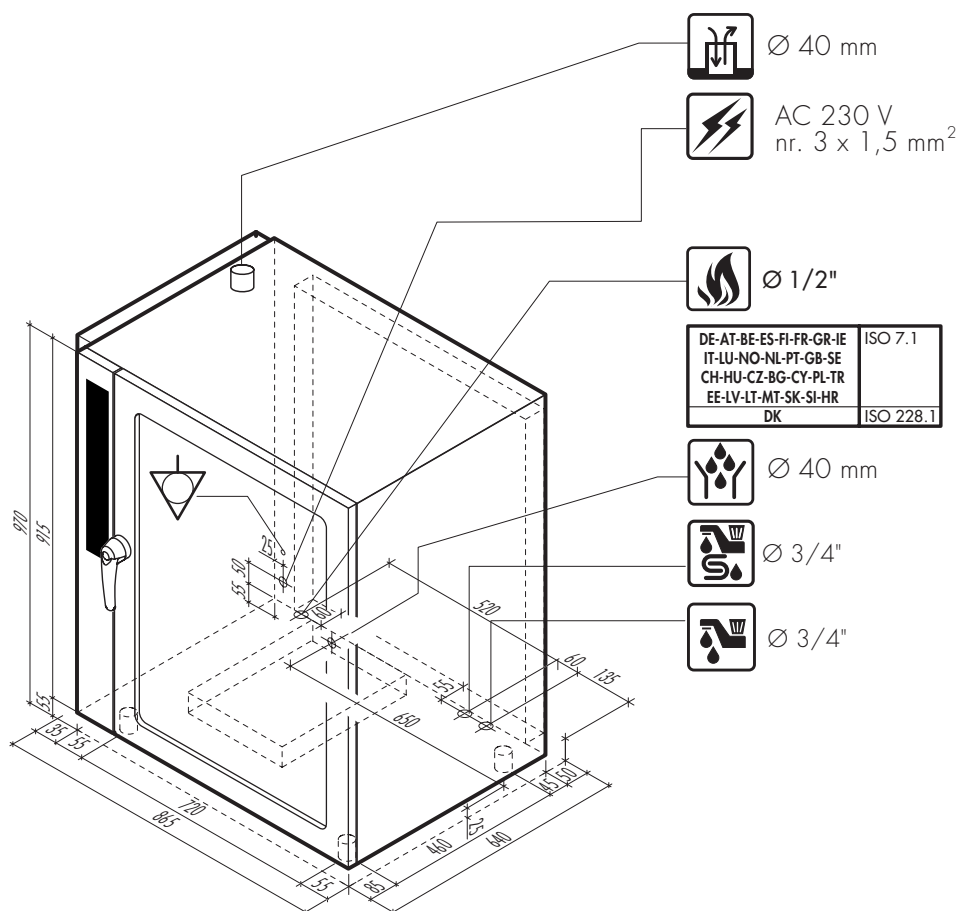
CAPACIDAD (GN)

10 x 1/1 GN

Distancia entre guías (mm)

70 mm

RGV 101 S



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

CE IPX 3

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

