

Gastromix

FORNO MISTO A GAS A VAPORE DIRETTO

GGV T20 P

10 x 2/1 GN - 20 x 1/1 GN



MODALITÀ DI COTTURA

- Convezione con CLIMA 30 - 300 °C
 - Vapore 30 - 130 °C (bassa temperatura, atmosferico, forzato)
 - Misto convezione vapore con CLIMA 30 - 300 °C
- (Visualizzazione dei preset automatici di temperatura e tempo per ciascuna modalità)

MODI DI FUNZIONAMENTO

- Automatico con 44 ricette testate e memorizzate (versione P con sonda), comprensive di ricette per la rimessa in temperatura su piatto e teglia
- Programmabile con possibilità di memorizzare 99 programmi di cottura in sequenza automatica (fino a 9 cicli)
- Manuale con possibilità di lavorare con 9 cicli in sequenza automatica per le cotture differenziate, e funzioni di:
 - Mantenimento (2 modalità)
 - Gestione sfiato (ON, OFF, secondi di preapertura)
- Con sonda al cuore (Optional)
- A tempo

DOTAZIONI FUNZIONALI

- Display alfanumerici
- Tasto di accesso diretto ai programmi e alle ricette
- Preriscaldamento manuale
- Autodiagnosi di verifica funzionale prima di iniziare l'utilizzo dell'attrezzatura, con segnalazione descrittiva e acustica
- Controllo automatico della percentuale di umidità in camera di cottura, sistema CLIMA con sfiato automatico
- Sistema sfiato camera di cottura per l'evacuazione rapida dei vapori in eccesso, automatizzato e programmabile in apertura prima della fine ciclo
- Autoreverse (inversione automatica del senso di rotazione della ventola) per una perfetta uniformità di cottura
- Condensazione vapori regolata automaticamente
- Accesso facilitato ai parametri utente programmabili, per personalizzare l'apparecchiatura
- Controllo automatico della saturazione del vapore in camera
- Programma di SERVICE per:
 - Collaudo funzioni scheda elettronica e visualizzazione sonde di temperatura
 - Contatori ore di funzionamento apparecchiatura per tutte le funzioni principali per la manutenzione programmata
- Programma di lavaggio semiautomatico di serie

DOTAZIONI DI CONTROLLO

- Possibilità di selezionare 2 velocità di ventilazione (optional), la velocità ridotta attiva la riduzione di potenza di riscaldamento
- Controllo temperatura al cuore del prodotto con sonda di rilevazione (optional)
- Collegamento sonda al cuore tramite connettore esterno alla camera di cottura con possibilità di collegamento rapido sonda ad ago per cottura sottovuoto e



piccole pezzature

- Comandi manuali per:
 - Umidificatore attivabile con pulsante
 - Raffreddamento rapido della camera di cottura con stacco automatico a 50 °C, raffreddamento automatico nel programma di cottura tra un ciclo ad alta temperatura e un ciclo a bassa temperatura
 - Illuminazione temporizzata camera di cottura con disattivazione automatica a porta aperta, fissaggio luci alogene antiriflesso su porta facilmente accessibili
 - Controllo manuale dello sfiato

COSTRUZIONE

- Camera di cottura in acciaio inox 18/10 AISI 304 spessore 1 mm, stampata, con bordi completamente arrotondati ad ampio raggio per una più facile pulizia
- Camera perfettamente liscia, a tenuta stagna e con saldature senza fughe
- Isolamento termico della camera di cottura, spessore 35 mm
- Compensatore di dilatazione tra camera di cottura e facciata
- Porta di chiusura con doppio vetro temperato, ad intercapedine d'aria e vetro interno atermico per un minore irraggiamento di calore verso l'operatore ed una maggiore efficienza
- Vetro interno con apertura a libro per una facile operazione di pulizia
- Maniglia con apertura destra e sinistra
- Cerniere porta regolabili per tenuta ottimale
- Guarnizione su facciata forno con montaggio ad incastro, in gomma silicone resistente al calore ed all'invecchiamento
- Bacinella che raccoglie la condensa sottoporta e la convoglia direttamente allo

scarico, anche a porta aperta

- Deflettore apribile a libro per una facile operazione di pulizia del vano ventilatore
- Cruscotto apribile con sistema di aggancio per facilitare le operazioni di manutenzione
- Scarico camera con salto d'aria integrato
- Doppio attacco per ingresso acqua (normale e addolcita)
- Collegamenti raggruppati sul lato destro

RISCALDAMENTO A GAS

- Riscaldamento camera di cottura a gas di tipo indiretto tramite bruciatori ad aria soffiata
- Accensione bruciatori automatica con generatore elettronico di scarica ad alta frequenza
- Controllo fiamma elettronico e dispositivo di autodiagnosi con ripristino automatico dell'accensione
- Economizzatore automatico di energia Energy Saving
- Scambiatore di calore ad alto rendimento con camera di espansione in acciaio refrattario AISI 310 S
- Valvole gas a doppio stadio

DOTAZIONI DI SICUREZZA

- Termostato di sicurezza camera di cottura
- Dispositivo Sicurezza contro la sovrappressione e la depressione in camera di cottura
- Termico di sicurezza motore
- Dispositivo di rilevamento fiamma che interrompe l'afflusso del gas nel caso di spegnimento accidentale della fiamma bruciatori
- Pressostato di sicurezza segnalazione mancanza gas
- Microporta magnetico
- Segnalazione mancanza acqua
- Display segnalazione guasti e autodiagnosi
- Sistema di raffreddamento dei componenti con controllo di sovratemperatura visualizzato

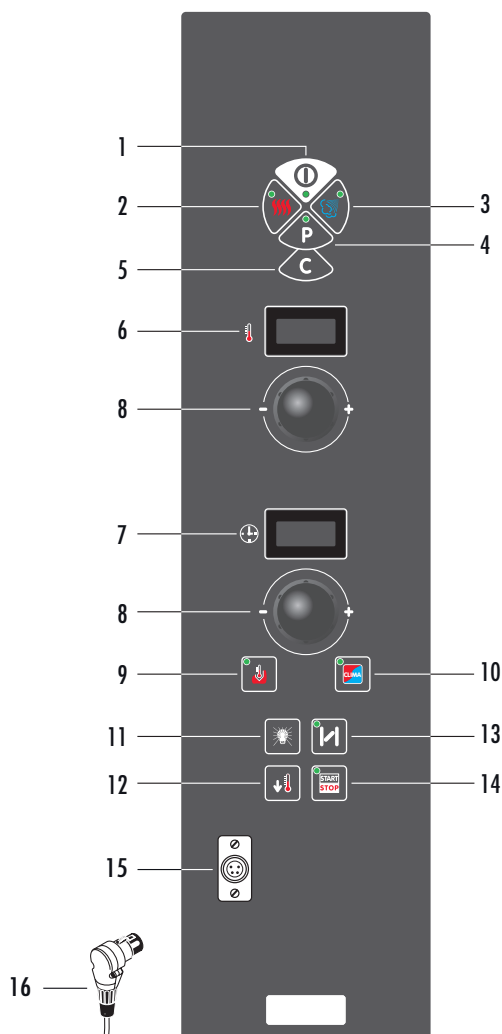
DOTAZIONI STANDARD

- Paratie portateghe
- Nr. 2 griglie 2/1 GN in acciaio inox (mm 530 x 650)
- Portasonda
- Ricettario

DOTAZIONI A RICHIESTA / ACCESSORI

- Sonda al cuore SC
- Doppia velocità di ventilazione VR01
- Doccetta di lavaggio LD25
- Sistema di lavaggio automatico LMT20, per la pulizia della camera di cottura con tre intensità:
 - SOFT per lo sporco normale
 - MEDIUM per lo sporco più resistente
 - HARD in presenza di incrostazioni
- Porta con apertura di sicurezza a doppio scatto
- Porta PST01 con apertura contraria
- Versioni GPL
- Camino antiventio CAV102 (obbligatorio per tutte le installazioni senza cappa di aspirazione)
- Sonda al cuore ad ago per sottovuoto SE002
- Filtro grassi FX102
- Struttura estraibile SG102
- Struttura portapiatti estraibile PR102
- Copertura termica CP102
- Carrelli portastruttura CR102
- Cappa di aspirazione con condensatore vapori incorporato HKA102
- Supporti base SR102
- Supporto base con portateghe SP102
- Carrello CD002 porta taniche per kit lavaggio
- Armadio caldo di mantenimento AC102 con comandi elettromeccanici - Capacità 12 x 1/1 GN - 6 x 2/1 GN
- Armadio neutro AN102 - Capacità 12 x 1/1 GN - 6 x 2/1 GN
- Mantentore di temperatura con comandi a controllo elettronico e AUTOCLIMA sistema di controllo automatico ed elettronico dell'umidità, tempo e temperatura MA102 - Capacità 16 x 1/1 GN - 8 x 2/1 GN
- Combiclean - Detergente alcalino per la pulizia del forno. Tanica da 10 lt. DL010

GGV T20 P



- 1 - Interruttore generale
- 2 - Pulsante modalità convezione. 2 + 3 modalità Misto
- 3 - Pulsante modalità vapore
- 4 - Pulsante programmi di cottura
- 5 - Pulsante cicli di cottura
- 6 - Display visualizzazione temperatura della camera di cottura
- 7 - Display visualizzazione tempo di cottura (mancante/impostato), visualizzazione temperatura al cuore del prodotto (reale/impostata), visualizzazione valore umidità
- 8 - Manopola di impostazione/selezione
- 9 - Pulsante impostazione temperatura al cuore del prodotto
- 10 - Pulsante impostazione valore umidità automatica (CLIMA), Pulsante umidificatore manuale
- 11 - Pulsante illuminazione camera di cottura
- 12 - Pulsante raffreddamento rapido con porta aperta
- 13 - Pulsante sfiato evacuazione vapori camera di cottura
- 14 - Pulsante Start/Stop
- 15 - Connessione sonda al cuore
- 16 - Sonda al cuore

DATI TECNICI

GGV T20 P

Dimensioni esterne	mm	1170 x 895 x 1090 h
Peso - Lordo / Netto	Kg	242 / 218
Potenza elettrica totale	kW	1
Potenza termica nominale	kW/kcal	27 / 23220
Potenza riscaldamento camera	kW/kcal	27 / 23220
Potenza riscaldamento vapore	kW/kcal	27 / 23220
Potenza ventilatore	kW	1
Tensione di alimentazione		AC 230 V - 50 Hz

CAPACITÀ

10 x 2/1 GN - 20 x 1/1 GN

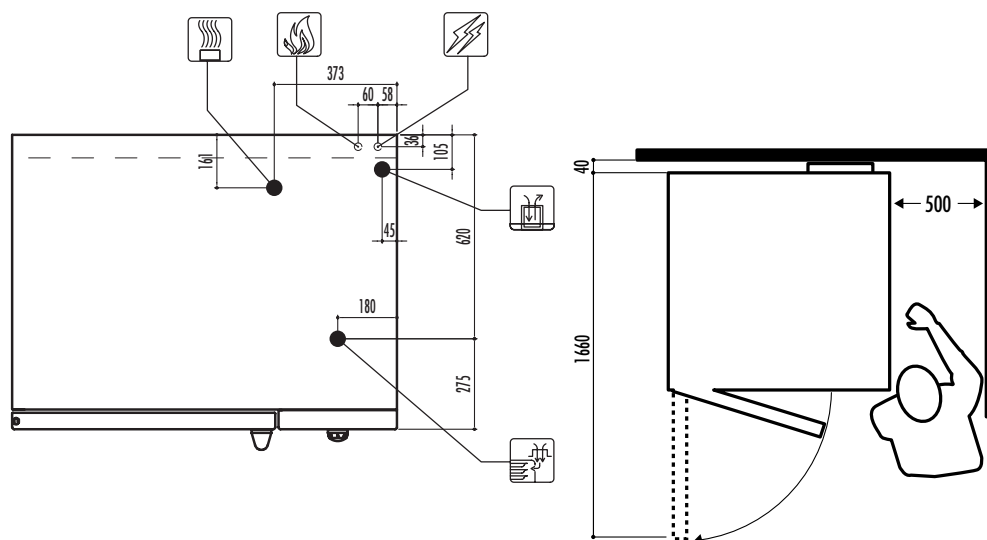
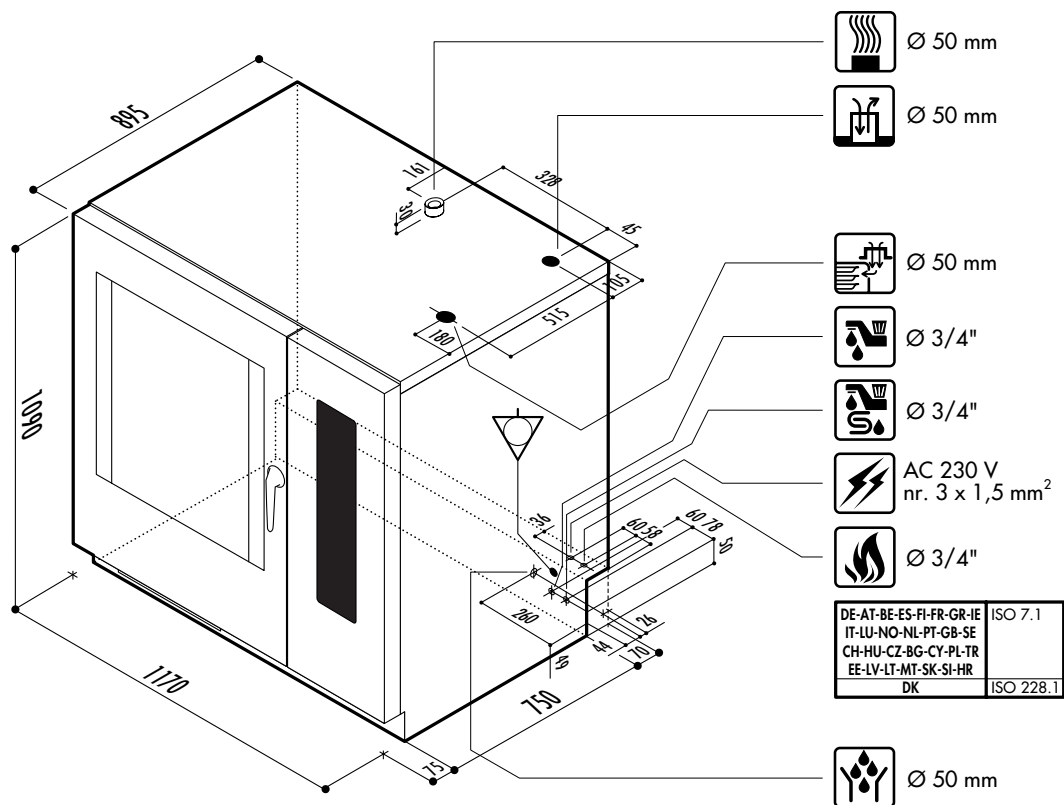
- Con paratie portateglie: 20 x 1/1 GN o 10 x 2/1 GN, interasse 70 mm
- Con struttura portateglie SG102: 20 x 1/1 GN o 10 x 2/1 GN, interasse 65 mm
- Con struttura portapiatti PR102: 49 piatti (Ø 310 mm), interasse 68 mm

CERTIFICAZIONI

CE IPX 5

GGV T20 P

Secondo la normativa CE gas, per ogni apparecchiatura va predisposto idoneo sistema di evacuazione gas combusti (Tipo B13, B23, A3)



Ingresso cavo di alimentazione elettrica

Ingresso gas e tipo filettatura

Camino fumi

Tappo disincrostante del boiler

Sfiato vapori e sicurezza depressione camera

Sfiato vapori della camera

Aspirazione aria

Ingresso acqua normale

Ingresso acqua addolcita

Scarico liquidi

Scarico condensa