

Gastromix

FORNO MISTO A GAS A VAPORE DIRETTO

GGV T21 T

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

- Sistema di cotture automatiche ACC contenente 79 procedimenti automatici per: Primi, Carni, Pollame, Pesce, Verdure, Pasticceria/Pane, Cotture Multigrill, Mantenimento, Rimessa in Temperatura, Scongellamento
- Programmabile con possibilità di memorizzare programmi di cottura in sequenza automatica (fino a 9 cicli) attribuendo a ciascun programma un nome proprio
- Con avviamento differito programmato
- Con sonda al cuore
- A tempo
- Cotture Delta T
- Manuale con possibilità di lavorare con 9 cicli in sequenza automatica per le cotture differenziate, e funzioni PLUS per:
 - Mantenimento
 - Finitura (Soft, Medium, Hard)
 - Gestione ventilatore (ventilazione intermittente)
 - Gestione sfiato

DOTAZIONI FUNZIONALI

- Manopola SCROLLER PLUS con funzione di Scroll e di Push per confermare le scelte
- Preriscaldamento automatico e 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
- Controllo parallelo temperatura in camera e al cuore, sistema DELTA T
- Condensazione vapori regolata automaticamente
- Timer per l'accensione ritardata dell'apparecchiatura
- Accesso facilitato ai parametri utente programmabili, per personalizzare l'apparecchiatura
- Controllo automatico della saturazione del vapore in camera
- Programma di lavaggio semiautomatico di serie
- 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



DOTAZIONI DI CONTROLLO

- Possibilità di selezionare 6 velocità di ventilazione e di attivare il funzionamento intermittente, le prime 3 velocità attivano la riduzione di potenza di riscaldamento
- Controllo temperatura al cuore del prodotto con sonda a 4 punti di rilevazione
- 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
- Connessione USB per scaricare i dati HACCP, aggiornare il software e caricare/scaricare le ricette personali
- 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
- Porta con sistema di chiusura a tre punti
- 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

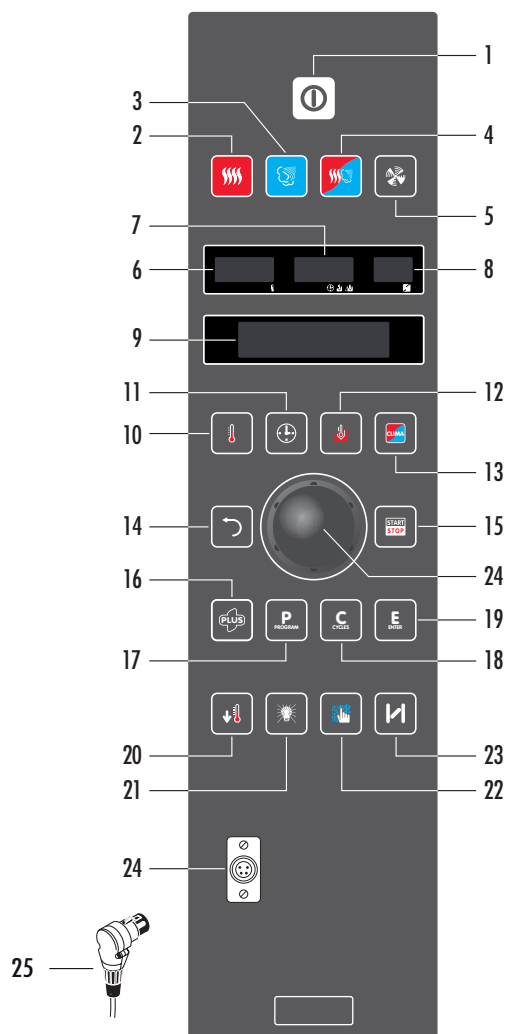
DOTAZIONI STANDARD

- Struttura carellata GKST21
- Nr. 2 griglie 1/1 GN in acciaio inox (mm 530 x 325)
- Sonda al cuore
- Portasonda
- Ricettario

DOTAZIONI A RICHIESTA / ACCESSORI

- Doccetta di lavaggio LD25
- Sistema di lavaggio automatico LMT21, 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
- Chiave USB con aggiornamento software
- Versioni GPL
- Camino antiventto CAV201 (obbligatorio per tutte le installazioni senza cappa di aspirazione)
- Sonda al cuore ad ago per sottovuoto SE005
- Struttura carellata portapiatti GKPT21 - Capacità 60 piatti ø 310 mm
- Filtro grassi FXT21
- Copertura termica CPT21
- Carrello CD002 porta taniche per kit lavaggio
- Manteneritori di temperatura, con comandi a controllo elettronico e CLIMA: MTG20E (su gambe) - MTP20E (a pavimento) - MTP22E (a pavimento passante) - Capacità 1 carrello GKST21 da 20 x 1/1 GN, oppure 1 carrello GKPT21 da 60 piatti ø 310 mm
- Rigeneratori, con comandi a controllo elettronico e CLIMA: RTG20E (su gambe) - RTP20E (a pavimento) - RTP22E (a pavimento passante) - Capacità 1 carrello GKST21 da 20 x 1/1 GN, oppure 1 carrello GKPT21 da 60 piatti ø 310 mm
- Combiclean DL010 - Detergente alcalino per la pulizia del forno (tanica da 10 lt.)

GGV T21 T



- 1 - Interruttore generale ON/OFF
- 2 - Pulsante modalita' convezione
- 3 - Pulsante modalita' vapore
- 4 - Pulsante modalita' mista
- 5 - Pulsante selezione velocita' di ventilazione
- 6 - Display visualizzazione temperatura della camera di cottura
- 7 - Display visualizzazione tempo di cottura (mancante/impostato) - Display visualizzazione temperatura al cuore del prodotto (reale/impostata)
- 8 - Display visualizzazione CLIMA
- 9 - Display visualizzazione programmi - Display anomalie - Display ciclo
- 10 - Pulsante impostazione temperatura in camera di cottura
- 11 - Pulsante impostazione tempo di cottura
- 12 - Pulsanti impostazione temperatura al cuore del prodotto
- 13 - Pulsante impostazione CLIMA
- 14 - Pulsante BACK, ritorna al menù precedente
- 15 - Pulsante Start/Stop
- 16 - Pulsante selezione funzioni PLUS
- 17 - Pulsante selezione Programmi
- 18 - Pulsante selezione cicli di cottura
- 19 - Pulsante ENTER (memorizza o visualizza i valori del programma in corso)
- 20 - Pulsante raffreddamento rapido con porta aperta
- 21 - Pulsante illuminazione camera di cottura
- 22 - Pulsante umidificatore manuale
- 23 - Pulsante sfiato evacuazione vapori camera di cottura
- 24 - Connessione sonda al cuore
- 25 - Sonda al cuore

DATI TECNICI

GGV T21 T

Dimensioni esterne	mm	950 x 825 x 1950 h
Peso - Lordo / Netto	Kg	400 / 310
Potenza elettrica totale	kW	1,8
Potenza termica nominale	kW/kcal	36 / 30960
Potenza riscaldamento camera	kW/kcal	36 / 30960
Potenza riscaldamento vapore	kW/kcal	36 / 30960
Potenza ventilatore	kW	1,8
Tensione di alimentazione		AC 230 V - 50 Hz

CAPACITÀ

20 x 1/1 GN

- 20 x 1/1 GN con struttura carrellata GKST21, interasse 67 mm
- Con struttura carrellata portapiatti GKPT21: 60 piatti (Ø 310 mm), interasse 68 mm

CERTIFICAZIONI

CE IPX 5

GGV T21 T

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

