AT101ECW

HORNO COMBINADO ACT.O PARA COCCIÓN DE AVES DE CORRAL, ELÉCTRICO, CON DOSIFICADOR PARA LAVADO AUTOMÁTICO



Horno mixto multifunción con tecnología avanzada, con cocción automática de aves de corral. Posibilidad de conversión para establecimientos de especialidades gastronómicas. Sistema automático de descarga de grasas de cocción. Panel de mandos de 10", 100 % pantalla táctil, de alta resolución. Panel de control personalizable. Amplia biblioteca de programas. Sonda multipoint de 5 sensores. Producción inmediata de vapor en un entorno con sobrepresión controlada y modulada. Procesos de cocción manuales, automáticos o almacenados en la memoria. Tipos de cocción especiales: baja temperatura, delta T, regeneración, banqueting, mantenimiento, pasteurización en tarros, al vacío y secado. Compatible con el accesorio para ahumar SMOK. Doble sentido de rotación del ventilador con 6 velocidades. Doble sistema de lavado y descalcificación automática de la cámara de cocción a través del dosificador de detergente líquido o bien introduciendo los microgránulos PowerPearls. Parte superior e inferior de la cámara de cocción, ventilador y soporte para cubetas hechos de acero inoxidable AISI 304 y AISI 316L.

Doble sistema de lavado (detergente líquido o microgránulos)
24÷30 pollos por ciclo de cocción

Alimentación	Electricidad	*Apertura puerta*	de izquierda a derecha
Capacidad bandajas 60x40 cm	8 - con el accesorio	*Capacidad bandajas GN*	10 x 1/1GN
Cocciónes automáticas	Si	*Cocciónes contemporáneas*	Automáticas y Multi-timer
Control Energia	Predisposición para el control a distancia de los picos de potencia	*Especializado cocción de aves*	Si
Lavado automático	con bomba de recirculación agua y detergente de alta eficiencia	*Manija puerta*	con apertura a la derecha, incluso con las manos llenas
Pantalla	táctil capacitiva de 10" con selector de desplazamiento	*Porciones para cocción*	n° 140
Productos químicos a utilizar	Detergente y descalcificador líquidos o detergente en microgránulos Power Pearls y descalcificador	*Sonda cocción*	Multipoint, standard

AT101ECW

HORNO COMBINADO ACT.O PARA COCCIÓN DE AVES DE CORRAL, ELÉCTRICO, CON DOSIFICADOR PARA LAVADO AUTOMÁTICO

ACT.O combi ovens

Características funcionales

- Horno combinado multifunción dotado de panel de control con pantalla táctil de 10”, de alta definición.
- Selección de las funciones y los datos con dos modalidades de acceso: mediante la pantalla táctil o con el mando ergonómico, que también funciona como pulsador de confirmación.
- Sistema de navegación fácil e intuitiva de las funciones de control.
- Posibilidad de configurar los perfiles de usuario con jerarquía de niveles de acceso, es decir, acceso total o limitado en función del tipo de operador. El administrador dispone de una contraseña que le permite acceder a todas las funciones. Un usuario simple solo puede acceder a las funciones que le ha asignado el administrador.
- Página inicial personalizable para diversos operadores
- Función especial para la cocción intensiva de aves de corral: apertura automática del orificio de descarga del horno durante el programa de cocción para expulsar las grasas de cocción presentes en la cámara del horno hacia un bidón externo. Mejor calidad gastronómica del pollo asado, el pollo a la parrilla y las carnes grasas, así como menor necesidad de mantenimiento y limpieza del horno y el espacio de la cocina.
- Función «agenda semanal» integrada en el software de control, para introducir tareas repetitivas, citas personales o de trabajo, que se visualizan en la pantalla del horno en el momento oportuno, con acceso directo a los procesos de cocción y lavado planificados en la agenda; se puede programar el inicio automático de los procesos de cocción y lavado.
- Tres modalidades de gestión de la cocción. 1. Manual: el operador puede seleccionar hasta 5 fases de cocción diferentes; 2. Almacenadas hasta 18 fases consecutivas: el operador selecciona un programa almacenado en la memoria y puede modificarlo; 3. Automática: el horno propone ciclos de cocción según el tipo de alimento y el operador puede personalizar el resultado deseado.
- Las principales modalidades de cocción son por convección, al vapor y mixta.
- COCCIÓN POR CONVECCIÓN: de 10 a 300 °C, con control activo de la humedad durante la cocción del 0 al 100 %, en pasos del 5 %.
- COCCIÓN AL VAPOR: de 30 a 125 °C, con tres niveles diferentes de generación de vapor adecuados para el resultado de cocción deseado.
- COCCIÓN MIXTA: de 30 a 250 °C, con control activo de la humedad durante la cocción del 10 al 90 %, en pasos del 5 %.
- Detección de la humedad en la cámara, con evaluación de la humedad producida por los alimentos durante la cocción (en modalidad de convección o mixta) más la que produce el horno (en modalidad mixta) con sensor patentado «DCR», instalado en el interior de la cámara de cocción.
- Control activo del entorno de cocción mediante el sistema de cierre equilibrado de la cámara de cocción «AOC», para obtener una saturación efectiva en entorno cerrado durante la cocción al vapor o el control activo de la descarga de vapores de cocción en exceso en la modalidad mixta.
- Producción instantánea de vapor «RDC+EVOS» de alta eficiencia, con costes de gestión reducidos. Producción instantánea de vapor en un entorno cerrado con presión controlada y modulada.
- Funciones de cocción especiales: mantenimiento, delta T, regeneración, banqueting, baja temperatura, pasteurización en tarros, ahumado, al vacío y secado.
- Biblioteca de programas de cocción: 274 procesos en el menú MULTI.ACTO, 105 procesos en el menú COCCIÓN AUTOMÁTICA, 77 procesos en el menú COCCIÓN MULTIFASE, 48 procesos en el menú COCCIÓN ESPECIAL. Cada proceso de cocción memorizado incluye una receta escrita y una imagen de la mise en place. Esta función también se aplica a los nuevos programas de cocción introducidos directamente por el usuario.
- Aviso automático de mantenimiento periódico.
- Función MULTI ACT.O: gestión simultánea de varios platos con distintas cocciones compatibles. Se puede dar un nombre a cada ciclo de cocción. La gestión de MULTI ACT.O ofrece una biblioteca de 200 procesos de cocción prealmacenados, modificables, clasificados en 11 familias. Función My-Menù para la personalización.
- Función MULTI.TIMER (hasta 20 tiempos diferentes): control de cocciones simultáneas con la misma modalidad de cocción y tiempos diferentes.
- Función ECO para reducir el consumo de energía y de agua, tanto durante la cocción como durante el lavado.
- Función «Continuar cocción» propuesta al terminar el proceso de cocción para mantener la configuración.
- Inyección manual de vapor temporizada (de 1 a 59 segundos).
- Tiempo de elaboración de las cocciones entre 0 y 24 horas, con la posibilidad de controlar el tiempo de cocción con precisión al segundo.
- Control simultáneo de la cocción mediante 2 sondas al corazón (sonda multipoint de serie y otra sonda adicional como accesorio, al vacío o multipoint).
- Seis velocidades de configuración del ventilador, una de ellas en modo semiestático. Rotación alternada del ventilador.
- Predisposición para controlar el horno a distancia (utilizando la red creada por el rúter dentro de la estructura) mediante un software espejo de gran fiabilidad, con reproducción de la pantalla en un dispositivo (iOS, Android, Windows).
- Predisposición para la comunicación a distancia mediante conexión a internet (wifi o Ethernet), conforme a la tecnología IOT (Internet of Things), para enviar y recibir datos de la nube con acceso seguro, mediante el portal APO.LINK. El operador puede consultar la cronología de datos de cocción y de lavado, los datos de HACCP, los parámetros de eficiencia (KPI) y las alarmas, así como enviarle al horno los programas de cocción.
- Funciones de carga y descarga de datos mediante USB (programas de cocción, actualizaciones de software, datos de HACCP, copia de seguridad del horno).
- Sistema de lavado y descalcificación automáticos, de alta eficiencia, con recirculación de agua y detergente en el interior de la cámara de cocción (patente en trámite), el tubo de ventilación y el compartimiento intercambiador/ventilador, con 4 programas de lavado automático, 2 programas de descalcificación automática y un proceso de enjuague.
- Lavado eficaz, potente y uniforme incluso con baja presión de agua de alimentación.
- Lavado con dosificador automático de serie para detergente y descalcificador líquidos. De otra manera es posible utilizar el producto en microgránulos POWER PEARLS.
- Posibilidad de programar un aviso en el horno para el lavado.

AT101ECW

- Botón de restablecimiento de alarmas. Autodiagnóstico con alarmas de mal funcionamiento.
- Multilingue.
- Enfriamiento y precalentamiento automáticos.
- Predisposición para el control a distancia del corte de picos de potencia.
- Selección de la hora de encendido.

Características constructivas

- Fabricado con acero inoxidable, con la cámara de cocción pulida a espejo, parte superior e inferior de acero AISI 316L (1,2 mm), superficie lateral de AISI 304 y bordes redondeados sin juntas.
- Estructura de soporte para cubetas, extraíble, de acero inoxidable AISI 316 electropulido, compatible tanto con bandejas y rejillas GN 1/1 como GN 2/3 y GN 1/2 sin rejilla de enlace.
- Perfil especial de las cremalleras con orificios para optimizar su lavado.
- Estructura de soporte para cubetas, fácil de extraer, con 4 puntos de anclaje.
- Intercambiador de calor directo, en cámara de cocción, blindado con incoloy 800.
- Ventilador en cámara de cocción de alta eficiencia aerodinámica y generador de vapor «RDC» de acero AISI 316L.
- Iluminación de la cámara de cocción mediante luces LED.
- Panel de mandos con pantalla táctil capacitiva, protegida mediante vidrio templado de 4 mm.
- Panel divisor entre el compartimiento de cocción y el compartimiento intercambiador, que se abre como un libro, con sistema de enganche fácilmente accesible.
- Puerta con posiciones de parada intermedias a 90° y 130°, cristal doble templado de 6+6 mm con cámara de aire abierta y cristal interno desmontable, con tratamiento reductor de emisiones.
- Cámara de cocción completamente aislada con una capa de 3 cm de lana de vidrio, dotada de barrera radiante.
- Compartimiento de componentes protegido contra el calor gracias a un doble panel aislante térmico de lana de vidrio (2+3 cm).
- Mando de metal niquelado. Manilla con acabados niquelados y aplicaciones termoaislantes, doble empuñadura y apertura facilitada incluso con las manos ocupadas.
- GARANTÍA DE REPUESTOS: 2 años. Consulte las condiciones estándar de la garantía o póngase en contacto con la empresa para obtener más información.
- Junta de la puerta, de silicona, de alta resistencia, con doble línea de aislamiento del calor.
- Cubetas integradas en la puerta y el frontal del horno para recoger y descargar el líquido de condensación.
- Compartimiento técnico con todos los componentes funcionales, accesible por el lado izquierdo del horno. Enfriamiento forzado con filtro de aire de poliuretano expandido.
- Desagüe de la cámara de cocción en el fondo, sifonado y ventilado con sistema antirreflujo de líquidos/olores.
- Predisposición para instalar el conector de la segunda sonda de cocción al corazón, utilizable tanto para la sonda multipoint como la sonda para cocción al vacío.
- Predisposición para el accesorio para ahumar (SMOK).
- Predisposición para el accesorio de control avanzado de los procesos de pasteurización (FMP) en tarros, con sonda de cocción al corazón multipoint.
- Sistema de lavado con recirculación de agua y detergentes. Cuba de recogida inferior de acero AISI 304, dotado de bomba de recirculación de alta eficiencia.
- Dosificador automatico que introduce los productos químicos líquidos (detergente único para el lavado y, aparte, producto descalcificador).
- Predisposición para la instalación del kit del accesorio de conexión wifi (KIOT).
- Predisposición para la instalación del accesorio portabandejas de 60×40 cm con 8 niveles, 85 mm de separación entre bandejas.
- Válvula motorizada automática de descarga de grasas de cocción, que también puede ser accionada manualmente, compatible solo con bastidor original de Angelo Po.

Equipamiento de seguridad y aprobaciones

- Protección térmica y termostatos de seguridad, conectados con las alarmas correspondientes, para motor del ventilador, cámara de cocción, tarjeta de control y variador de frecuencia.
- Enfriamiento automático de la cámara de cocción con puerta cerrada.
- Microinterruptor de puerta magnético.
- Autodiagnóstico con alarmas de bloqueo de motor, falta de alimentación agua, etc. Descripción de alarmas en el panel de mandos.
- Interrupción del giro del ventilador con la puerta abierta.
- Grado de protección IPX5.

Equipamiento de serie

- Soporte para cubetas, extraíble, con capacidad para 10 bandejas GN 1/1, 66 mm de separación entre niveles.
- Pies de 100 mm de largo, altura regulable, con revestimiento de acero AISI 304.
- Manual de uso con sugerencias de cocción
- Datos de asistencia técnica.

Datos técnicos

Voltaje	400V 3N~ / 230V 3~ / 50÷60 Hz	*Peso neto*	163 kg
Peso bruto	175 kg	*Potencia electrica*	17 kW

AT101ECW

Dimenesiones	92x89,5x107,1 cm	*Embalaje*	101x96,5x136 cm

HORNO COMBINADO ACT.O PARA COCCIÓN DE AVES DE CORRAL, ELÉCTRICO, CON DOSIFICADOR PARA LAVADO AUTOMÁTICO

ACT.O combi ovens