AX202EW

HORNO MIXTO ELÉCTRICO 20 X GN 2/1 - 40 X GN 1/1 CON SISTEMA DE LAVADO AUTOMÁTICO



Horno mixto multifunción con producción inmediata de vapor en el interior de la cámara. Panel de control con pantalla táctil capacitiva, interfaz LCD de 7”, multilingüe, conexión Ethernet (cable no incluido) y Wi-Fi de serie. Sonda al corazón de un solo punto de serie. Procesos de cocción manuales (ciclo convección, mixto y vapor) o automáticos (más de 70 programas disponibles, pudiendo guardarse hasta 300 programas en diferentes categorías). Ventilador con inversión automática de la rotación y 5 velocidades. Sistema automático de lavado de cámara de cocción higienizante de triple acción, con adición automática de detergente líquido. Estructura en acero inox AISI 304, AISI 316L en cámara de cocción.

Alimentación	electricidad	*Apertura puerta*	de izquierda a derecha
Capacidad bandajas GN	20 x 2/1 - 40 x 1/1	*Control Energia*	Predisposición para el control a distancia de los picos de potencia
Introducción producto limpieza	automática	*Lavado camara de cocción*	automático
Porciones para cocción	n° 560	*Productos químicos a utilizar*	Detergente y descalcificador líquidos
Sonda cocción al corazón	Monopunto, incluida		

Características funcionales

- Horno mixto multifunción.
- Producción instantánea de vapor en ambiente cerrado a presión controlada y modulada. 3 niveles disponibles.
- Inversión automática de la rotación del ventilador, con 5 velocidades (1 intermitente).
- Modos de cocción: Convección de 10°C a 300°C con 0-100% de humedad - Mixto de 30°C a 250°C con 10-90% de humedad - Vapor de 30°C a 125°C.
- Modo de gestión de cocción: doble con configuración Manual o Programable.
- Gestión manual de cocción con funciones: presets con acceso rápido para los métodos de cocción más utilizados, personalizables según el tipo de actividad; multi-temporizador; gestión de favoritos.
- Gestión de cocción programable: Se pueden almacenar hasta 300 programas en la memoria del horno, que incluye más de 70. Los programas se pueden agrupar en diferentes categorías. Los programas de cocción están disponibles en fases (hasta 5 posibles).
- Programas especiales de cocción preestablecidos: Cocción a baja temperatura, Regeneración, Ahumado (con accesorio), Secado, Fermentación, Delta T.
- Inicio retardado para proceso de cocción o lavado.
- Enfriamiento y precalentamiento automáticos con temperatura regulable.
- Predisposición para el control a distancia del corte de picos de potencia.
- Predisposición para accesorio sonda de cocción al corazón de un solo punto.
- Predisposición para ahumar con accesorio Smok.
- Sistema de lavado triple higienizante con adición automática de detergentes líquidos: la acción del detergente y del aclarado se combina con una higienización térmica final. 10 programas memorizados: 4 programas automáticos, 2 programas de aclarado, 2 programas de descalcificación, 1 programa de lavado y descalcificación, 1 programa de lavado con adición manual de detergente líquido.
- Apertura de puerta de izquierda a derecha.

HORNO MIXTO ELÉCTRICO 20 X GN 2/1 - 40 X GN 1/1 CON SISTEMA DE LAVADO AUTOMÁTICO
Forni misti TAST.O

AX202EW

Interfaz de usuario y gestión de datos

- Panel de control táctil 100% capacitivo, pantalla LCD de 7”.
- Multilingue.
- Conectividad Ethernet y Wi-Fi de serie (cable no suministrado).
- Puerto USB para conectar unidades de almacenamiento externas.
- Conectividad segura IoT (vía Ethernet o Wi-Fi); conexión segura al portal APOLINK para acceder a las siguientes funciones: · HISTORIAL HACCP: Seguimiento completo de los datos de cocción y lavado, con opción de exportación; · ACTUALIZACIÓN DE SOFTWARE OTA: Al conectar el horno, el software se actualiza automáticamente a la última versión; · INDICADORES DE EFICIENCIA (KPI): Análisis del rendimiento operativo; · MONITOREO DEL CONSUMO ENERGÉTICO: Estimaciones de consumo eléctrico actualizadas continuamente; · MAPEO DE ALARMAS: Notificaciones de anomalías en tiempo real; · PROGRAMAS DE COCCIÓN: Creación y envío remoto de programas a los hornos, o subida de programas integrados a la nube.

Características constructivas

- Construcción en acero inoxidable, con cámara de cocción pulida a espejo, parte superior e inferior en AISI 316L (1,2 mm), superficie lateral en AISI 304 y cantos redondeados sin juntas.
- Carro roll-in porta rejilla en acero inox AISI 304 capacidad 20 x GN 2/1. Paso 66 mm. Equipado de 4 ruedas giratorias, 2 con frenos.
- Intercambiador de calor directo, en cámara de cocción, blindado con Incoloy 800.
- Ventilador de cocción y generador de vapor en AISI 316L.
- Iluminación de la cámara de cocción mediante luces LED.
- Panel de control con pantalla táctil capacitiva protegida por vidrio templado.
- Puerta con posiciones de parada intermedias a 90° y 130° y con doble cristal templado con cámara abierta, cristal interior desmontable para su limpieza, con tratamiento de baja emisividad.
- Aislamiento térmico en lana de vidrio (3,5 cm) con barrera antirradiante.
- 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.

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.
- Autodiagnóstico conalarmas de bloqueo de motor, quemador; alarmade falta de agua, gas.
- Grado de protección IPX5.

Equipamiento de serie

- Sonda al corazón de un solo punto.
- Carro roll-in porta rejilla.
- Pies con revestimiento de acero AISI 304, h 225mm regulables en altura.
- Manual de uso con sugerencias de cocción
- Datos de asistencia técnica.
- Conectividad Ethernet y Wi-Fi de serie (cable no suministrado).

Datos técnicos

Voltaje	400V 3N ~ 50 ÷60 Hz	*Potencia electrica*	55,5 kW
Dimenesiones	120x117x189 cm	*Embalaje*	131x124x212 cm

HORNO MIXTO ELÉCTRICO 20 X GN 2/1 - 40 X GN 1/1 CON SISTEMA DE LAVADO AUTOMÁTICO

Forni misti TAST.O