TT101

HORNO MIXTO ELÉCTRICO 10 x GN 1/1



Horno combinado convección/vapor. Estructura realizada en acero inoxidable con cámara de cocción en acero inoxidable AISI 304. Portabandejas multirraíl en varilla de acero inoxidable AISI 304. Producción inmediata de vapor en un entorno de sobrepresión controlado y modulado. Panel de control con pantalla táctil capacitiva, interfaz LCD de alta resolución de 7", con función de deslizamiento. Programable (300 programas - hasta 18 etapas de cocción consecutivas). Procesos de cocción manuales, automáticos o memorizados. Procesos especiales preestablecidos: Mantenimiento, Delta T, Regeneración, Baja Temperatura, Pasteurización en frascos y Cocción en frasco (con accesorio), Ahumado, Envasado al vacío, Secado y Ahumado (con accesorio). Sistema automático de lavado de la cámara de cocción. Sonda al corazón multipunto de 5 sensores suministrada. Conectable de serie al portal APO.LINK. Puerto USB para descargar/cargar programas de cocción, actualizaciones de software, datos HACCP, copia de seguridad del horno, imágenes. Apertura de puerta de izquierda a derecha.

SPACESAVER 52cm

Alimentación	electricidad	*Capacidad bandajas GN*	10 x GN 1/1 h=40 mm
Control Energia	Predisposición para el control a distancia de los picos de potencia	*Lavado automático*	con detergente de alta eficiencia
Manija puerta	bisagras a la derecha, apertura de izquierda a derecha	*Pantalla*	táctil capacitiva de 7
Porciones para cocción	n° 85	*Sonda al corazon*	Multipunto (5 sensores) suministrada

Características funcionales

- Horno mixto multifunción compacto.
- Panel de control con pantalla táctil capacitiva con interfaz LCD de 7” de alta resolución, con función swipe. Programable (300 programas - hasta 18 etapas de cocción consecutivas). Lógica de navegación de funciones de control fácil e intuitiva. Posibilidad de configurar perfiles de usuario con niveles de acceso jerárquicos: acceso total o limitado en función del tipo de operador. El administrador tiene una contraseña que le permite acceder a todas las funciones.
- Un usuario simple tiene acceso limitado a las funciones que le asigna el administrador. Página de inicio personalizable, para acceso directo a la cocción o funciones deseadas, para múltiples operadores. Función "Diario semanal" integrada en el software de control, para ingresar compromisos personales o laborales recurrentes, indicados en la pantalla del horno cuando vencen, con ingreso directo a los procesos de cocción o lavado ingresados ????en el diario. Datos HACCP memorizados y visibles en la pantalla. Plurilingüe.
- 300 programas de cocción disponibles en 18 fases cada uno (memorizados y adicionales que puede crear el usuario). Cada proceso de cocción almacenado incluye recomendaciones de cocción. Esta función también se aplica a los nuevos programas de cocción introducidos directamente por el usuario. Es posible asociar una imagen a cada proceso de cocción. Los programas favoritos funcionan en la página de inicio.
- Dos modos de gestión de la cocción. 1. Manual: el operador puede configurar hasta 18 fases de cocción diferentes; 2. Memorizados hasta 18 fases consecutivas: el operador selecciona un programa memorizado y tiene la posibilidad de modificarlo.

TT101

- Las principales modalidades de cocción son por convección, al vapor y mixta.
- COCCIÓN POR CONVECCIÓN: de 10 a 300°C, con control activo de humedad durante la cocción de 0 a 100%, con intervalos de 10%. COCCIÓN AL VAPOR: de 30 a 125°C, con tres niveles distintos de generación de vapor adecuados al resultado de cocción deseado. COCCIÓN MIXTA: de 30 a 250°C, con control activo de humedad durante la cocción del 10% al 90%, con intervalos del 5%.
- Procesos especiales de cocción preestablecidos: Mantenimiento, Delta T, Regeneración, Baja Temperatura, Pasteurización en frascos y Cocción en frasco (con accesorio), Ahumado, Sous-vide, Secado y Ahumado (con accesorio). Función "Continuar cocción" propuesta al final del proceso de cocción que mantiene los ajustes. Tiempo de ejecución de cocción de 0 a 40 horas, con posibilidad de controlar el tiempo de cocción a la segunda, función infinita. Funciones de descarga y carga (programas de cocina, actualizaciones de software, datos HACCP, copia de seguridad del horno, imágenes) a través del puerto USB. Botón de reinicio de alarma. Autodiagnóstico con alarmas de mal funcionamiento.
- Inicio retrasado para proceso de cocción o lavado.
- Producción instantánea de vapor en ambiente cerrado a presión controlada y modulada.
- Función ECO para reducir el consumo de energía durante el lavado.
- Inyección de vapor manual temporizada (de 5 a 60 segundos).
- Control de cocción mediante sonda al corazón, externa, multipunto con 5 sensores, suministrada.
- Seis velocidades de configuración del ventilador, una de ellas en modo semiestático; rotación alternada del ventilador; parada con la apertura de la puerta.
- Puerto Ethernet para: Conexión IOT al portal APO.LINK para envío-recepción de datos desde PC (compatible con 4.0), envío en tiempo real de alarmas de mal funcionamiento, incluso al centro de asistencia local; para la conexión a la intranet con dispositivos (teléfono inteligente, tableta, PC) para el uso remoto de la interfaz del horno con función espejo.
- Predisposición para el control a distancia del corte de picos de potencia.
- Conector de sonda al corazón y puerto USB ubicado en la parte frontal de la máquina.
- 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.
- Apertura de puerta de izquierda a derecha.

Características constructivas

- Estructura fabricada en acero inoxidable. Cámara de cocción con esquinas redondeadas, acabado pulido en acero inoxidable AISI 304. Aislamiento de la cámara de cocción con doble capa de lana de vidrio de un espesor máximo de 5 cm.
- Estructura porta bandejas desmontable Multirail de varilla de acero inoxidable AISI 304, útil para bandejas GN 1/1 y submúltiplos (20 niveles con paso de 27,5 mm). Capacidad máxima: 10 bandejas GN 1/1 h = 40 mm o 6 bandejas GN 1/1 h = 65 mm (paso 82,5 mm).
- Calentamiento de cámara por resistencia eléctrica blindada en Incoloy 800.
- Ventilador en la cámara de cocción de alta eficiencia aerodinámica en acero inoxidable AISI 304.
- Iluminación LED de la cámara de cocción.
- Panel de control con pantalla táctil capacitiva protegida por vidrio templado.
- 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 4 posiciones intermedias de tope hasta 130°, doble vidrio templado 6+4 mm para mínima dispersión de calor con cavidad abierta, vidrio interno removible para limpieza, con tratamiento de baja emisividad. Junta de silicona de alta resistencia con doble línea de termosellado. Manija de rotación en sentido horario y antihorario, conveniente para diestros y zurdos.
- Bandejas integradas en la puerta y frontal del horno, para recogida y evacuación de condensados, conectadas al desagüe del horno.
- Refrigeración forzada del compartimento técnico 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.
- Gestión aumatomatica de la válvula de escape para el control del clima de cocción y el ahorro energético.
- Acceso al compartimento técnico superior a través de la abertura frontal del panel de control y al trasero a través de la abertura del panel trasero.
- Pies regulables en altura (mín. 100, máx. 125 mm) cubiertos por una camisa de acero AISI304.

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.
- Altura inferior o igual a 160 cm desde la última guía superior para bandejas, con bastidor original.
- 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 IPX4.

Equipamiento de serie

- Sonda de cocción al corazón multipunto de densidad progresiva con 5 puntos de detección.
- Estructura porta bandejas desmontable.
- Pies regulables en altura (mín. 100, máx. 125 mm) cubiertos por una camisa de acero AISI304.
- Datos de asistencia técnica.

TT101

Opcional y Accesorios

- Accesorios disponibles: soporte abierto; ruedas; kit de superposición con o sin soporte; sonda de vacío externa; kit de depósito de detergente para lavado; campanas en apoyo; kit de pasteurización (FMP), kit de ahumado (SMOK).
- Opcional: modelo con apertura de derecha a izquierda (TT..R).

Datos técnicos

Voltaje	400V 3N~ / 230V 3~ / 50÷60 Hz	*Peso neto*	85 kg
Peso bruto	110 kg	*Potencia electrica*	11 kW
Dimenesiones	51,3x89,6x103,3 cm	*Embalaje*	58x96x126 cm