# AX61E

## FORNO COMBINATO ELETTRICO 6 X GN 1/1

Forno combinato multifunzione con produzione di vapore immediata all'interno della camera. Pannello comandi con touchscreen capacitivo, interfaccia LCD da 7”, multilingue, connessione Ethernet (cavo non fornito) e Wi-Fi di serie. Processi di cottura manuali (ciclo a convezione, misto e a vapore) oppure automatici (oltre 70 programmi disponibili, fino a 300 programmi salvabili in categorie diverse). Ventola a 2 velocità. Sistema automatico di lavaggio della camera di cottura a doppio effetto igienizzante, con inserimento manuale del detergente liquido. Struttura in acciaio inox AISI 304, AISI 316L in camera cottura.

| | | | |
|---|---|---|---|
| *Alimentazione* | Elettricità | *Apertura porta* | da sinistra a destra |
| *Capacità teglie 60x40 cm* | 5 - con accessorio | *Capacità teglie gastronomia* | 6 x 1/1 |
| *Controllo Energia* | Predisposizione per controllo remoto del taglio di potenza | *Inserimento prodotti pulizia* | manuale |
| *Lavaggio camera di cottura* | automatico | *Porzioni per cottura* | n° 85 |
| *Prodotti chimici da utilizzare* | Detergente e disincrostante liquidi | *Sonda di cottura al cuore* | Singlepoint, accessorio |

### Caratteristiche funzionali

- Forno combinato multifunzione.
- Produzione istantanea di vapore in un ambiente chiuso a pressione controllata e modulata. 3 livelli disponibili.
- Ventola a 2 velocità (1 intermittente).
- Modalità di cottura: Convezione da 10°C a 300°C con umidità 0-100% - Misto da 30°C a 250°C con umidità 10-90% - Vapore da 30°C a 125°C.
- Modalità di gestione delle cotture: doppia con impostazione Manuale oppure Programmabile.
- Gestione delle cotture manuale con funzionalità multi-timer e gestione dei preferiti.
- Gestione delle cotture programmabile: è possibile memorizzare fino a 300 programmi nella memoria del forno che viene consegnato con oltre 70 programmi. I programmi possono essere raggruppati in diverse categorie. Sono disponibili programmi di cottura articolati in fasi (fino a 5 fasi possibili).
- Programmi di cottura speciali preimpostati: Cottura Bassa Temperatura, Rigenerazione, Affumicatura (con accessorio), Essiccatura, Lievitazione, Delta-T.
- Partenza posticipata per processo di cottura o lavaggio.
- Raffreddamento e preriscaldamento automatici con temperatura regolabile.
- Predisposizione per il controllo remoto del taglio di potenza.
- Predisposizione per accessorio sonda di cottura al cuore single-point.
- Predisposizione per accessorio affumicatore Smok.
- Sistema di lavaggio a doppio effetto igienizzante con inserimento manuale del detergente liquido: all’azione detergente si associa una sanificazione termica finale. 3 Programmi memorizzati: 1 programma lavaggio manuale, 2 programmi risciacquo.
- Apertura della porta da sinistra verso destra.

### Interfaccia utente e gestione dati

- Pannello comandi 100% touchscreen capacitivo, display LCD da 7”.
- Multilingue.
- Connettività Ethernet e Wi-Fi di serie (cavo non fornito).
- Porta USB per la connessione di unità di archiviazione esterne.
- Connettività IoT sicura (via Ethernet o Wi-Fi); connessione protetta al portale APOLINK per l’accesso alle seguenti funzionalità: · STORICO HACCP: tracciamento completo dei dati di cottura e lavaggio, con possibilità di esportazione; · AGGIORNAMENTO SOFTWARE OTA: quando il forno è connesso, il software si aggiorna in automatico all’ultima versione rilasciata; · INDICATORI

DI EFFICIENZA (KPI): analisi delle performance operative; · MONITORAGGIO DEI CONSUMI ENERGETICI: stime continuamente aggiornate di consumo elettrico; · MAPPATURA ALLARMI: notifiche in tempo reale di anomalie; · PROGRAMMI DI COTTURA: creazione programmi da remoto e invio ai forni, oppure upload sul cloud dei programmi creati a bordo macchina.

## Caratteristiche costruttive

- Costruzione in acciaio inox, con camera di cottura lucidata a specchio, parte superiore e inferiore in AISI 316L (1,2 mm), superficie laterale in AISI 304 e bordi arrotondati senza giunti.
- Struttura reggi-teglie estraibile in tondino di acciaio inox AISI 316, per contenitori GN 1/1 - 2/3 - 1/2 senza griglia di raccordo.
- Scambiatore di calore diretto, in camera di cottura, corazzato in Incoloy 800.
- Ventola di cottura e generatore di vapore in AISI 316L.
- Illuminazione in camera di cottura con luci LED.
- Pannello comandi con touchscreen capacitivo protetto da vetro temperato.
- Porta con posizioni di arresto intermedie a 90° e 130° e con vetro temprato doppio ad intercapedine aperta, vetro interno smontabile per la pulizia, con trattamento basso emissivo.
- Isolante termico in lana di vetro (3,5 cm) con barriera anti-radiante.
- Guarnizione porta in silicone ad alta resistenza con doppia linea di tenuta al calore.
- Bacinelle integrate alla porta e alla facciata forno, per la raccolta e scarico condensa.
- Vano tecnico con tutti i componenti funzionali accessibile dal lato sinistro del forno. Raffreddamento forzato con filtro dell'aria in poliuretano espanso.
- Scarico camera di cottura sul fondo, sifonato e ventilato con sistema antireflusso per liquidi/odori.

## Dotazioni di sicurezza e certificazioni

- Protezione termica e termostati di sicurezza, collegati a relativi allarmi, per motore ventola, camera cottura, scheda controllo e inverter.
- Raffreddamento automatico della camera cottura con porta chiusa.
- Micro-porta magnetico.
- Autodiagnosi con allarmi per blocco motore, per assenza alimentazione acqua e altro. Decodifica allarme sul pannello comandi.
- Interruzione rotazione ventola ad apertura porta.
- Autodiagnosi con allarmi per blocco motore, bruciatore; per assenza alimentazione acqua, gas.
- Grado di protezione IPX5.

## Dati tecnici

| | | | |
|---|---|---|---|
| *Voltaggio* | 400V 3N~ / 230V 3~ / 50÷60 Hz | *Peso netto* | 120 kg |
| *Peso lordo* | 145 kg | *Potenza elettrica* | 12 kW |
| *Dimensioni* | 92x90,5x83,6 cm | *Imballo* | 101x96,5x107,1 cm |