

COEN061R

HORNO MIXTO ELÉCTRICO DE VAPOR DIRECTO
6 X 1/1 GN

COCCIÓN AUTOMÁTICA INTERACTIVA
COMANDOS CON PANTALLA TOUCH SCREEN



LCD 7" Touch Screen

PANTALLA TÁCTIL

Pantalla a color de 7 pulgadas LCD, capacitiva, de alta definición, con elección de funciones "Pantalla Táctil". Pantalla configurable según las exigencias del usuario.



MULTINIVEL



JUST IN TIME



AUTOCLIMA



FAST-DRY



ECOSPEED



ECOVAPOR



LAVADO AUTOMÁTICO



LAVADO ECO



NABOOK CLOUD



SINCRONIZACIÓN



ASISTENCIA REMOTA



ENERGY MONITOR



MONITOR DEL ABLANDADOR DE AGUA



VERSION PARA BUQUES

DATOS TÉCNICOS

Capacidad	GN	6 x 1/1 GN	Potencia Eléctrica	kW	7,75
Distancia entre guías	mm	60	Potencia calentamiento de la cámara	kW / kcal	7,5 / -
Plazas - Croissant	nº	30 / 80 -	Potencia del ventilador	kW	0,25
Dimensiones externas	mm	510 x 800 x 880 h	Tensión de Alimentación	V	3N-AC 400
Dimensiones embalaje	mm	570 x 930 x 1020 h	Frecuencia	Hz	50
Peso - Neto / Bruto	kg	81 / 90	Consumo	Amp	12

Voltajes y frecuencias especiales bajo pedido.

COEN061R

MODALIDAD DE COCCIÓN

- ICS (INTERACTIVE COOKING SYSTEM) SISTEMA AUTOMÁTICO DE COCCIÓN PARA RECETAS ITALIANAS E INTERNACIONALES, INCLUIDO; HISTORIA, INGREDIENTES, PROCEDIMIENTO, PROGRAMA DE COCCIÓN AUTOMÁTICO Y PRESENTACIÓN FOTOGRÁFICA DEL PLATO.
- COCCIÓN MANUAL CON TRES MODALIDADES DE COCCIÓN DE ENCENDIDO INMEDIATO: CONVECCIÓN DE 30°C A 300°C, VAPOR DE 30°C A 130°C, COMBINADO CONVECCIÓN + VAPOR DE 30°C A 300°C.
- MODALIDAD PROGRAMABLE: POSIBILIDAD DE PROGRAMAR Y GUARDAR EN LA MEMORIA PROCEDIMIENTOS DE COCCIÓN EN SECUENCIA AUTOMÁTICA (HASTA 15 CICLOS) ASIGNANDO A CADA PROGRAMA UN NOMBRE PROPIO, UNA FOTO E INFORMACIÓN SOBRE LA RECETA.
- MODALIDAD MULTINIVEL Y JIT.
- MULTILEVEL PLUS - EL DUPLICAR PRODUCTO EN CADA NIVEL DE LA FUNCIÓN MULTINIVEL PERMITE DOBLAR LA CAPACIDAD PRODUCTIVA (PATENTADO).
- AUTOCLIMA® - SISTEMA QUE GESTIONA DE FORMA AUTOMÁTICA EL CLIMA IDEAL EN LA CÁMARA DE COCCIÓN.
- FAST-DRY® - SISTEMA AUTOMÁTICO DE DESHUMIDIFICACIÓN RÁPIDA DE LA CÁMARA DE COCCIÓN.

CONECTIVIDAD WI-FI NABOOK

- CREACIÓN DE RECETAS COMPLETAS CON INGREDIENTES, PROCEDIMIENTO Y FOTO ILUSTRATIVA.
- ACCESO DIRECTO DEL DISPOSITIVO DE COCCIÓN A LA BASE DE DATOS DE RECETAS, CON POSIBILIDAD DE DESCARGA (PATENTADO).
- CREACIÓN DE MENÚS CON CÁLCULO DE CALORÍAS Y LISTA DE ALÉRGENOS, CON FORMATOS DE IMPRESIÓN PERSONALIZADOS.
- CÁLCULO DE LOS COSTES DE LOS ALIMENTOS DE LAS RECETAS Y LOS MENÚS POR CADA RACIÓN.
- ORGANIZACIÓN DE LA LISTA DE LA COMPRA QUE SE PUEDE CONVERTIR EN FORMATO WORD.
- SINCRONIZACIÓN DE LOS DISPOSITIVOS CONECTADOS A LA MISMA CUENTA (PATENTADO).
- MONITOREO HACCP CONTINUO, INCLUSO DE FROMA REMOTA A TRAVÉS DEL PORTAL NABOOK.
- DIAGNÓSTICO REMOTO A TRAVÉS DEL PORTAL NABOOK POR PARTE DEL CENTRO DE SERVICIO LAINOX.
- SISTEMA DE NOTIFICACIONES DE ACTUALIZACIÓN DE SOFTWARE AUTOMÁTICO.

FUNCIONAMIENTO

- PANTALLA CONFIGURABLE DE ACUERDO A LAS EXIGENCIAS DEL USUARIO PONIENDO EN PRIMER PLANO LOS PROGRAMAS MÁS USADOS POR EL USUARIO.
- INICIO DE UNA COCCIÓN AUTOMÁTICA (ICS) "ONE TOUCH".
- ORGANIZACIÓN DE LAS RECETAS EN CARPETAS CON VISTA PRELIMINAR, DÁNDOLE A CADA UNA NOMBRE PROPIO.
- RECONOCIMIENTO INTELIGENTE DE LAS RECETAS EN LAS CARPETAS MULTINIVEL.
- PANTALLA A COLOR DE 7 PULGADAS LCD CAPACITIVA, DE ALTA DEFINICIÓN, CON ELECCIÓN DE FUNCIONES "PANTALLA TÁCTIL".
- MANDO SCROLLER PLUS CON FUNCIÓN DE SCROLL Y DE PUSH PARA CONFIRMAR LAS ELECCIONES.
- VISUALIZACIÓN INSTANTÁNEA EN LA COCCIÓN ICS DEL GRÁFICO HACCP.

DOTACIONES DE CONTROL

- AUTOREVERSE (INVERSIÓN AUTOMÁTICA DEL SENTIDO DE ROTACIÓN DEL VENTILADOR) PARA UNA PERFECTA UNIFORMIDAD DE COCCIÓN.
- CONTROL PARALELO DE TEMPERATURA EN CÁMARA Y EN SONDA DE CORAZÓN, SISTEMA DELTA T.
- CONDENSACIÓN DE VAPOR REGULADA AUTOMÁTICAMENTE.
- FÁCIL ACCESO A LOS PARÁMETROS PROGRAMABLES DEL USUARIO, PARA PERSONALIZAR EL EQUIPO MEDIANTE EL MENÚ DE USUARIO.
- INICIO COCCIONES DIFERIDO EN EL TIEMPO PROGRAMABLE.
- 2 VELOCIDADES DE VENTILACIÓN, LA VELOCIDAD BAJA ACTIVA LA REDUCCIÓN DE LA POTENCIA DE CALENTAMIENTO. PARA COCCIONES PARTICULARES SE PUEDE PROGRAMAR LA VELOCIDAD A INTERMITENCIA.
- CONTROL DE LA TEMPERATURA EN EL CORAZÓN DEL PRODUCTO CON SONDA DE 4 PUNTOS DE DETECCIÓN.
- SONDA PARA 2 CORAZONES (OPCIONAL).
- CONEXIÓN SONDA EN EL CORAZÓN MEDIANTE CONECTOR EXTERNO A LA CÁMARA DE COCCIÓN.
- CONEXIÓN USB PARA DESCARGAR LOS DATOS HACCP, ACTUALIZAR EL SOFTWARE Y CARGAR/DESCARGAR PROGRAMAS DE COCCIÓN.
- POSIBILIDAD DE CONFIGURAR EL APAGADO DEL DISPOSITIVO AL FINAL DEL PROGRAMA DE LAVADO AUTOMÁTICO.
- SISTEMA DE OPTIMIZACIÓN DE ENERGÍA SN (OPCIONAL) PRE CONFIGURADO.
- AUTODIAGNÓSTICO DE CONTROL FUNCIONAL ANTES DE INICIAR EL USO, CON SEÑAL DESCRIPTIVA Y ACÚSTICA DE EVENTUALES ANOMALÍAS.
- ILUMINACIÓN LED PARA CÁMARA DE COCCIÓN DE BAJO CONSUMO. VISIBILIDAD ÓPTIMA EN TODA LA CÁMARA DE COCCIÓN. LUZ NEUTRA QUE NO CAMBIA LOS COLORES ORIGINALES DEL PRODUCTO.
- ECOSPEED - EN BASE A LA CANTIDAD Y EL TIPO DE PRODUCTO EN COCCIÓN, EL HORNO OPTIMIZA Y CONTROLA LA EROGACIÓN DE ENERGÍA, MANTIENE SIEMPRE LA TEMPERATURA JUSTA DE COCCIÓN Y EVITA LAS OSCILACIONES.
- ECOVAPOR - CON EL SISTEMA ECOVAPOR SE OBTIENE UNA CLARA REDUCCIÓN DE LOS CONSUMOS DE AGUA Y ENERGÍA GRACIAS AL CONTROL AUTOMÁTICO DE LA SATURACIÓN DE VAPOR EN LA CÁMARA DE COCCIÓN.
- ENERGY MONITOR - MONITOREO DEL CONSUMO DE ENERGÍA, GAS, AGUA Y DETERGENTE.
- SISTEMA EXTERNO DE CONTROL DE LA EFICIENCIA DEL ABLANDADOR DE AGUA (ABLANDADOR DE AGUA OPCIONAL).

FABRICACIÓN

- CÁMARA DE COCCIÓN EN ACERO INOXIDABLE 18/10 AISI 304 ESPESOR 1 MM, MOLDEADA, CON BORDES COMPLETAMENTE REDONDEADOS Y AMPLIO RADIO PARA OBTENER UN FLUJO DE AIRE ADECUADO Y FACILITAR LA LIMPIEZA.
- CÁMARA PERFECTAMENTE UNIFORME Y HERMÉTICA.
- PUERTA CON VIDRIO DOBLE TEMPLADO CON CÁMARA DE VENTILACIÓN INTERMEDIA, VIDRIO INTERNO TERMOREFLECTANTE PARA UNA MENOR PERDIDA DE CALOR HACIA EL OPERADOR Y UNA MAYOR EFICIENCIA.
- VIDRIO INTERNO CON APERTURA PARA UNA FÁCIL OPERACIÓN DE LIMPIEZA.
- MANIJA CON ABERTURA DERECHA E IZQUIERDA.
- BISAGRAS REGULABLES PARA ÓPTIMA HERMETICIDAD DE PUERTA.
- DEFLECTOR SE PUEDE ABRIR PARA UNA FÁCIL OPERACIÓN DE LIMPIEZA DEL ESPACIO VENTILADOR.
- NUEVO EMPAQUE DE SILICONA DE PUERTA ADAPTABLE, RESISTENTE AL CALOR Y AL DETERIORO, Y DE FÁCIL SUSTITUCIÓN.
- ACCESORIO RECOGE GOTAS DE CONDENSACIÓN BAJO LA PUERTA CON SALIDA DIRECTA AL DESAGÜE, INCLUSO CON LA PUERTA ABIERTA.
- PANEL FRONTAL DE APERTURA RÁPIDA PARA FACILITAR LAS OPERACIONES DE MANTENIMIENTO.
- DOS ENTRADAS DE AGUA (FRÍA Y ABLANDADA).
- PROTECCIÓN CONTRA LOS CHORROS DE AGUA IPX4.

CALENTAMIENTO ELÉCTRICO

- SISTEMA DE CALENTAMIENTO CÁMARA DE COCCIÓN MEDIANTE RESISTENCIAS ELÉCTRICAS RECUBRIMIENTO EN ACERO INOXIDABLE INCOLOY 800.

COEN061R

EQUIPO DE SEGURIDAD

- LIMITADOR DE TEMPERATURA DE SEGURIDAD CÁMARA DE COCCIÓN.
- SEGURIDAD CONTRA SOBREPRESIÓN Y VACÍO EN LA CÁMARA DE COCCIÓN.
- TÉRMICO DE SEGURIDAD DEL MOTOR.
- SWITCH DE PUERTA MECÁNICO.
- CONTROL ELECTRÓNICO PARA INDICACIÓN DE FALTA DE AGUA.
- AUTODIAGNÓSTICO INTELIGENTE DE AVERÍAS.
- SISTEMA DE ENFRIAMIENTO (VENTILACIÓN) DE COMPONENTES, CON VISUALIZACIÓN DE CONTROL ELECTRÓNICO DE ALTAS TEMPERATURAS.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- SISTEMA DE LAVADO AUTOMÁTICO LCS (LIQUID CLEAN SYSTEM) CON TANQUE INTEGRADO Y DOSIFICACIÓN AUTOMÁTICA (DETERGENTE LÍQUIDO COMBICLEAN BOOSTED EN ENVASES RECICLABLES AL 100%. EN DOTACIÓN 1 ENVASE DE CARTUCHO DETERGENTE LÍQUIDO CDL05B - 990 GR.).
- SISTEMA DE LAVADO MANUAL CON DUCHA EXTERNA (DUCHA OPCIONAL).

VERSIÓN PARA BUQUES

- HORNO FULL AISI 304 - PIES CON ARANDELAS.
- RACK CON RIELES ANTIDESLIZANTES.

EQUIPAMIENTO DE SERIE

- SISTEMA DE LAVADO AUTOMÁTICO LCS. EN DOTACIÓN 1 ENVASE DE CARTUCHO DETERGENTE LÍQUIDO CDL05B, 990 GR.
- 2 VELOCIDADES DE VENTILACIÓN: NORMAL / REDUCIDA
- SONDA AL CORAZÓN MULTIPUNTO Ø 3 MM.
- CONEXIÓN A LA RED WI-FI
- CONEXIÓN USB
- PANELES PORTAPARRILLAS

OPCIONAL - PARA SOLICITAR POR PEDIDO

- **NPS:** PUERTA CON BISAGRA A LA DERECHA
- **APDS:** SEGURIDAD APERTURA PUERTA CON DOBLE RESORTE
- **CETH:** SUPLEMENTO PARA CONEXIÓN A RED ETHERNET
- **SN:** SUPLEMENTO PARA OPTIMIZACIÓN ENERGÉTICA. SÓLO PARA LOS MODELOS ELÉCTRICOS
- **NPK:** PREDISPOSICIÓN PARA CONEXIÓN DE LA CAMPANA DE ASPIRACIÓN
- **MKC061:** VERSIÓN PARA BUQUES - CAMPANA DE ASPIRACIÓN Y PREDISPOSICIÓN PARA CONEXIÓN NPK, NO SE PUEDEN INSTALAR

ACCESORIOS EXTRA INSTALABLES DESPUÉS DE LA COMPRA

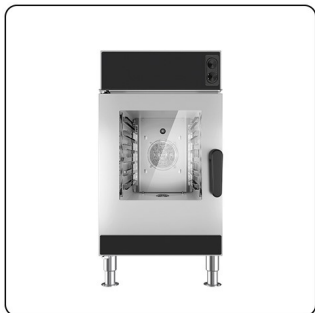
- **KSA001:** SONDA AL CORAZÓN CON AGUJA Ø 1 MM.
- **KSM002:** SISTEMA MULTISONDA, 2 SONIDAS AL CORAZÓN MULTIPUNTO. Ø 3 MM
- **ICLD:** DUCHA DE LAVADO CON CONEXIONES Y ENGANCHES
- **KP004:** KIT PIES PARA HORNO. 150 MM H - INCLUYE SUJECIONES DE PIES
- **KFIC061:** KIT PARA HORNO EMPOTRABLE EXTRAÍBLE, CON CAMPANA DE ASPIRACIÓN INTEGRADA 1N-AC 230 V - 0,3 KW
- **CSR061:** SOPORTE BASE EN ACERO INOX.
- **CPT061:** PORTABANDEJAS - INSERTABLE EN SOPORTE. ACERO INOX
- **CAN061R:** ARMARIO NEUTRO CON PORTABANDEJAS - INSERTABLE EN SOPORTE. ACERO INOX
- **CPD061:** PLANO DE APOYO DE ACERO INOX - INSERTABLE EN SOPORTE
- **RP04:** KIT RUEDAS PARA SOPORTES, DE LAS CUALES 2 CON FRENO
- **CKO061:** CAMPANA DE ASPIRACIÓN, CON CONDENSADOR DE AIRE. SE PUEDE USAR SÓLO EN HORNOS YA PREDISPUUESTOS - UTILICE EL COLECTOR CCE PARA CONEXIÓN EXTERNA
- **CCE:** COLECTOR CAMPANA PARA CONEXIÓN EXTERNA - Ø 150 MM
- **PAC061:** PROTECCIÓN ANTICALOR DE ACERO INOX, PARA PARED LATERAL
- **ICFX01:** FILTRO GRASAS
- **CIN061:** CONDUCTOR DE AIRE DE REFRIGERACIÓN PARA LA INSTALACIÓN EMPOTRABLE. ACERO INOX - DIMENSIONES MÁXIMAS GENERALES 510 X 900 X 940 H

CERTIFICACIONES



COEN061R

VERSIÓN PARA BUQUES

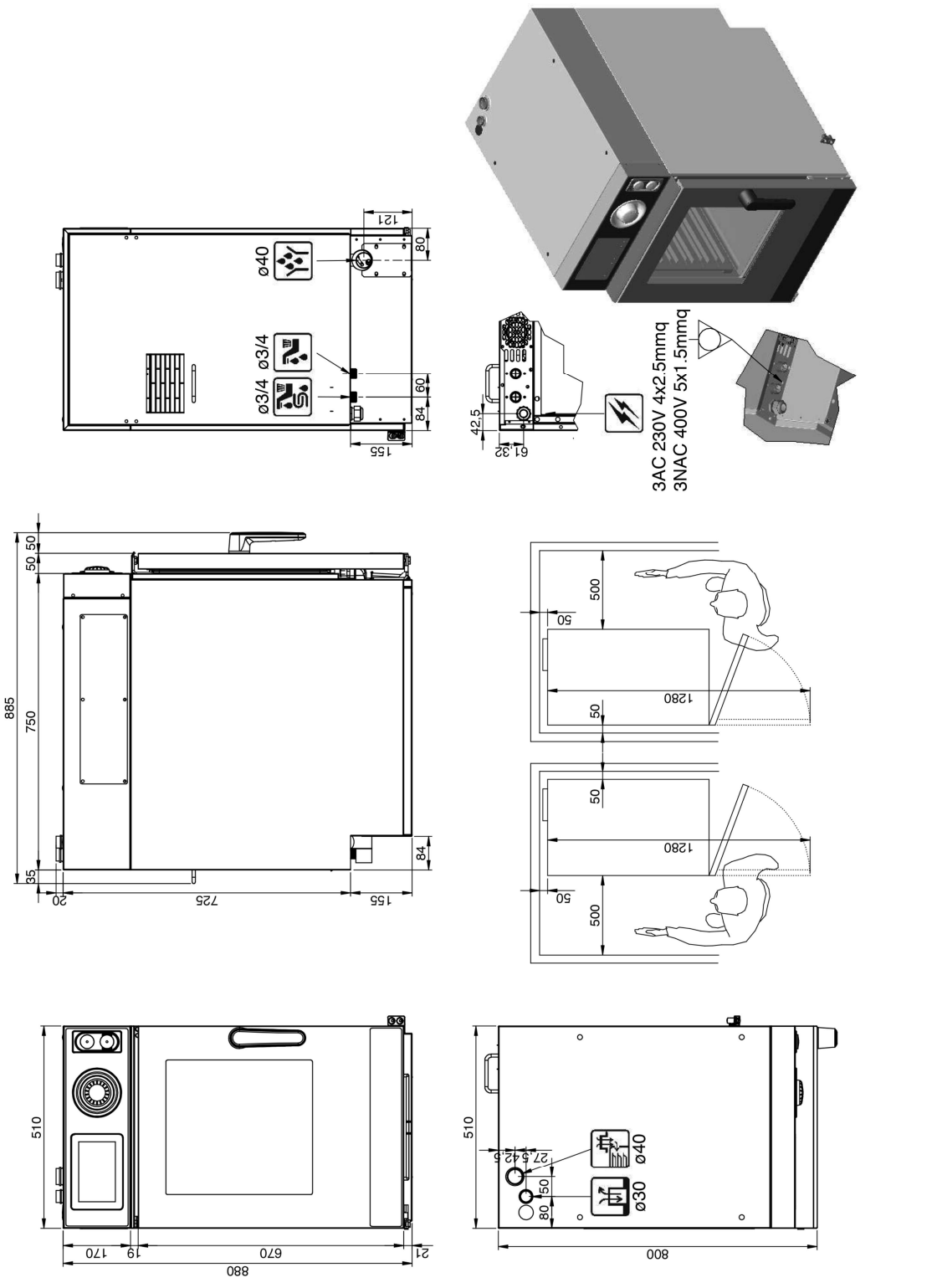


CONSTRUCCIÓN TOTAL EN AISI 304,
CON PATAS CON BRIDAS PARA LA
FIJACIÓN AL PISO.



RACK CON RIELES ANTIDESLIZANTES.

Los datos presentados en este documento deben considerarse no vinculantes. La empresa se reserva el derecho de realizar cambios en cualquier momento, sin previo aviso



- Entrada cable de alimentación eléctrica
- Entrada gas y tipo de rosca
- Chimenea humos
- Tapón desincrustante del calentador
- Salida de vapores y dispositivo de seguridad para la depresión de la cámara
- Respiradero vapores de la cámara
- Aspiración de aire
- Entrada agua normal
- Entrada agua suavizada
- Descarga líquidos
- Descarga condensación