

COES061R

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

COCINA ASISTIDA  
COMANDOS MANUALES PARA EL CONTROL  
ELECTRÓNICO



Sapiens Reloaded

**TODO LO QUE NECESITAS**

Pantallas alfanuméricas de led de alta visibilidad HVS (High Visibility System).  
Pantalla de color de 2,4 pulgadas (LCD - TFT) para la visualización de programas favoritas, programas predefinidos, ventilación, lavado automático, menú, ajustes.



AUTOCLIMA



FAST-DRY



ECOSPEED



ECOVAPOR



LAVADO AUTOMÁTICO



LAVADO ECO



VERSIÓN 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	n°	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	73 / 82	Consumo	Amp	12

*Voltajes y frecuencias especiales bajo pedido.*

# COES061R

## MODALIDAD DE COCCIÓN

- AUTOMÁTICO CON 95 PROGRAMAS DE COCCIÓN PROBADOS Y GUARDADOS, INCLUIDOS LOS PROGRAMAS PARA LA RECUPERACIÓN DE LA TEMPERATURA EN BANDEJA O EN EL PLATO.
- PROGRAMABLE CON POSIBILIDAD DE GUARDAR 99 PROGRAMAS DE COCCIÓN EN SECUENCIA AUTOMÁTICA (HASTA 9 CICLOS) ASIGNANDO EL NOMBRE Y EL ICONO CORRESPONDIENTE.
- 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.
- SELECCIÓN RÁPIDA DE LOS PROGRAMAS FAVORITOS SCROLL & PUSH, CON SCROLLER DEDICADO.
- 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.

## FUNCIONAMIENTO

- PANTALLAS ALFANUMÉRICAS DE LED DE ALTA VISIBILIDAD HVS (HIGH VISIBILITY SYSTEM) PARA VISUALIZACIÓN DE VALORES DE TEMPERATURA, AUTOCLIMA, TIEMPO Y TEMPERATURA EN EL CORAZÓN.
- PANTALLA DE COLOR DE 2.4 PULGADAS (LCD - TFT) PARA LA VISUALIZACIÓN DE PROGRAMAS FAVORITAS, PROGRAMAS PREDEFINIDOS, VENTILACIÓN, LAVADO AUTOMÁTICO, MENÚ, AJUSTES.
- MANDOS SCROLLER CON FUNCIÓN DE SCROLL Y DE PUSH PARA CONFIRMAR LAS ELECCIONES.
- BARRAS DE LED PARA INDICAR LA FUNCIÓN TEMPERATURA, TIEMPO Y TEMPERATURA EN EL CORAZÓN ACTIVADA.
- PRECALENTAMIENTO MANUAL.

## DOTACIONES DE CONTROL

- AUTOREVERSE (INVERSIÓN AUTOMÁTICA DEL SENTIDO DE ROTACIÓN DEL VENTILADOR) PARA UNA PERFECTA UNIFORMIDAD DE COCCIÓN.
- CONDENSACIÓN DE VAPOR REGULADA AUTOMÁTICAMENTE.
- CONTROL AUTOMÁTICO RESPIRADERO CÁMARA.
- HUMIDIFICADOR MANUAL.
- FÁCIL ACCESO A LOS PARÁMETROS PROGRAMABLES DEL USUARIO, PARA PERSONALIZAR EL EQUIPO MEDIANTE EL MENÚ DE USUARIO.
- 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.
- PREPARACIÓN CONEXIÓN RÁPIDA PARA SONDA AL CORAZÓN TRAMITE CONECTOR EXTERNO A LA CÁMARA DE COCCIÓN (SONDA AL CORAZÓN OPCIONAL).
- CONTROL DE LA TEMPERATURA EN EL CORAZÓN DEL PRODUCTO CON SONDA DE 4 PUNTOS DE DETECCIÓN (SONDA AL CORAZÓN OPCIONAL).
- CONEXIÓN USB PARA DESCARGAR LOS DATOS HACCP, ACTUALIZAR EL SOFTWARE Y CARGAR/DESCARGAR PROGRAMAS DE COCCIÓN.
- SISTEMA DE OPTIMIZACIÓN DE ENERGÍA SN (OPCIONAL) PRE CONFIGURADO.
- PROGRAMA DE SERVICE: PRUEBA LAS FUNCIONES DE LA TARJETA ELECTRÓNICA - VISUALIZACIÓN DE SONDAS DE TEMPERATURA - CONTADORES DE HORAS DE FUNCIONAMIENTO DEL EQUIPO PARA TODAS LAS FUNCIONES PRINCIPALES PARA EL MANTENIMIENTO PROGRAMADO.
- 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.

## 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 CAMARA DE VENTILACION 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 OPTIMA 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.

## 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.

## COES061R

- RACK CON RIELES ANTIDESLIZANTES.

### EQUIPAMIENTO DE SERIE

- 2 VELOCIDADES DE VENTILACIÓN: NORMAL / REDUCIDA
- CONEXIÓN USB
- PANELES PORTAPARRILLAS
- PREPARACIÓN CONEXIÓN RÁPIDA PARA Sonda AL CORAZÓN TRAMITE CONECTOR EXTERNO A LA CÁMARA DE COCCIÓN. Sonda AL CORAZÓN OPCIONAL

### OPCIONAL - PARA SOLICITAR POR PEDIDO

- **ILCS1:** SISTEMA DE LAVADO AUTOMÁTICO LCS. EN DOTACIÓN 1 ENVASE DE CARTUCHO DETERGENTE LÍQUIDO CDL05B, 990 GR.
- **KSC0040:** Sonda AL CORAZÓN MULTIPUNTO Ø 3 MM.
- **NPS:** PUERTA CON BISAGRA A LA DERECHA
- **APDS:** SEGURIDAD APERTURA PUERTA CON DOBLE RESORTE
- **SN:** SUPLEMENTO PARA OPTIMIZACIÓN ENERGÉTICA. SÓLO PARA LOS MODELOS ELÉCTRICOS
- **NPK:** PREDISPOSICIÓN PARA CONEXIÓN DE LA CAMPANA DE ASPIRACIÓN
- **CSA:** TANQUE INCORPORADO CON RESERVA DE 5 LITROS. SE PUEDE UTILIZAR EN AUSENCIA DE CONEXIÓN HÍDRICA PARA COCINADO A VAPOR O MIXTO CON UNA AUTONOMÍA HASTA 60 MINUTOS. NO DISPONIBLE CON SISTEMA DE LAVADO AUTOMÁTICO
- **MKC061:** VERSIÓN PARA BUQUES - CAMPANA DE ASPIRACIÓN Y PREDISPOSICIÓN PARA CONEXIÓN NPK, NO SE PUEDEN INSTALAR

### ACCESORIOS EXTRA INSTALABLES DESPUÉS DE LA COMPRA

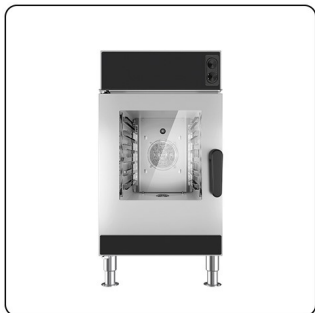
- **KSC004R:** Sonda AL CORAZÓN MULTIPUNTO Ø 3 MM.
- **KSA001:** Sonda AL CORAZÓN CON AGUJA Ø 1 MM.
- **ICLD:** DUCHA DE LAVADO CON CONEXIONES Y ENGANCHES
- **KP004:** KIT PIES PARA HORNO. 150 MM H - INCLUYE SUJECIONES DE PIES
- **KFIC061:** KIT PARA HORNO EMPOTRABLE EXTRAÍBLE, CON CAMPANA DE ASPIRACIÓN 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



**COES061R**

**VERSIÓN PARA BUQUES**



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



RACK CON RIELES ANTIDESLIZANTES.

