



Vesta Smart EVO 0V0664E

Forno Touch Screen COMBI 6 Livelli GN 600x400



Descrizione:

- Pannello di controllo 7 pollici TFT 800x480 pixel color con protezione IP65 per la programmazione delle funzioni del forno.
- forno COMBI per le cotture a vapore variabile, a convezione, o combinazione delle due; per arrostitire, cuocere al vapore, cuocere prodotti lievitati e fritti al forno.
- Sonda al cuore per cucinare arrostiti alla perfezione, funzione deltaT per le cotture lente a bassa temperatura.
- Regolazione puntuale della velocità di rotazione delle ventole da semistatico a convezione.
- Programmi speciali per rigenerare e lievitazione.
- Sistema di lavaggio automatico a tre livelli.



Caratteristiche tecniche:

- capacità 6 livelli 600x400 con passo 80mm per una migliore e omogenea circolazione dell'aria.
- Struttura interna in acciaio AISI 304 con gli angoli arrotondati per facilitarne la pulizia e in accordo con la regolamentazione HACCP.
- Porta con doppio vetro in basso emissivo internamente apribile a libro per una più agevole pulizia.
- Luci a LED sulla porta.
- Gestione automatica dello scarico fumi e vapori.
- Pannello di controllo 7 pollici TFT 800x480 pixel color con protezione IP65 per la programmazione delle funzioni del forno.
- Pannello di comandi multilingue.
- 99 programmi 6 fasi per ogni programma.
- Sonda al cuore con funzione deltaT.
- Generatore di vapore a risparmio energetico.
- Inverter per la regolazione della velocità delle ventole dei 2 motori con inversione automatica.
- Ventole di disegno innovativo per maggiori performances.
- Sistema di lavaggio automatico a tre livelli.
- Programmi automatici di rigenerazione per i cibi surgelati con sonda al cuore o a tempo.
- Funzione lievitazione.
- Sistema di raffreddamento rapido.

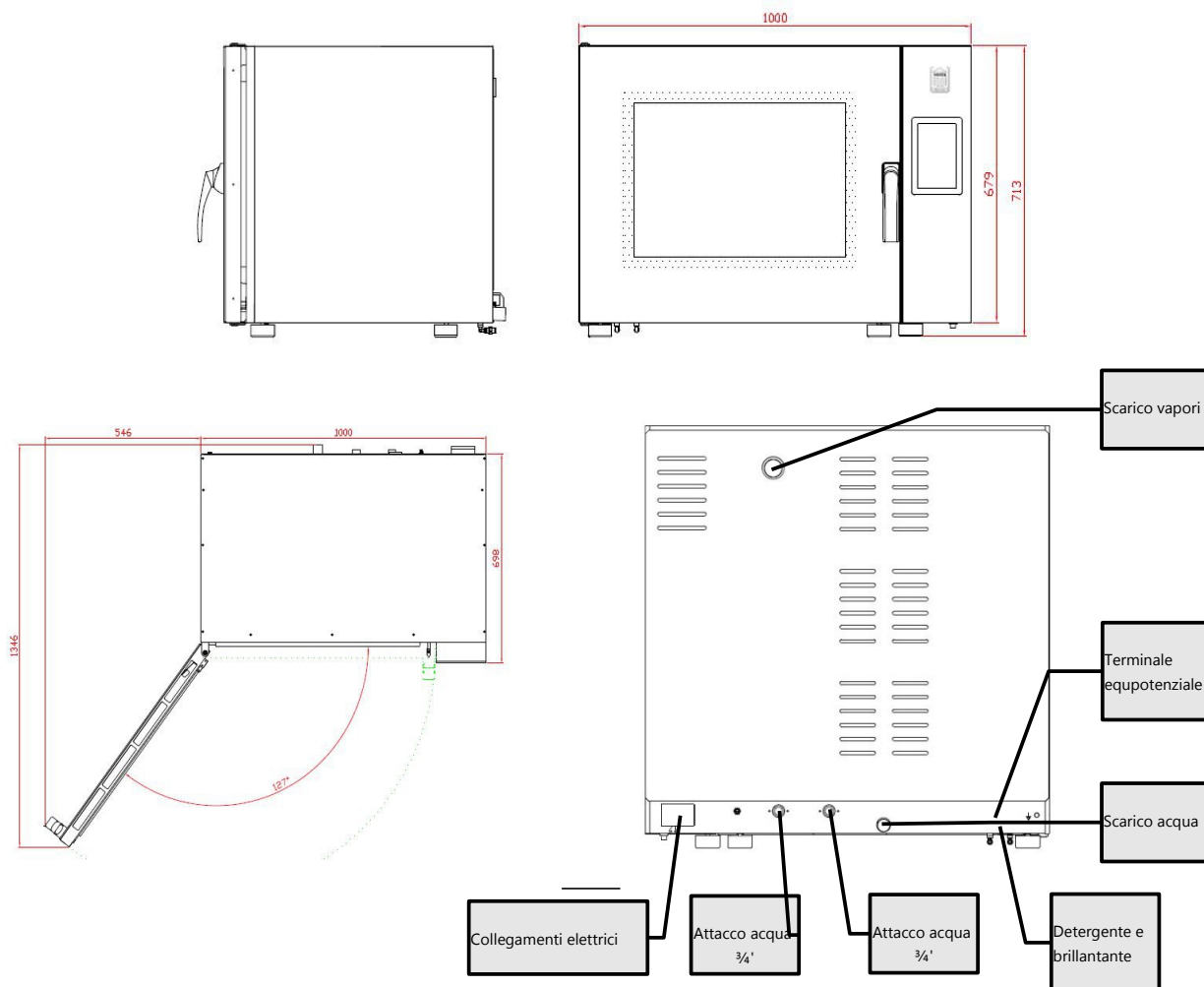




Vesta Smart EVO 0V0664E

Forno Touch Screen COMBI 6 Livelli GN 600x400

Specifiche:



Specifiche elettriche:

Modello	Volt	Hertz	Potenza	Cavo
0V0664E	3N-380/400 V	50-60 Hz	13,4 Kw	1,5 mt cavo trifase

Collegamenti idraulici:

Tecnovesta Srl suggerisce di installare sempre un addolcitore d'acqua per preservare la funzionalità di tutte le componenti esposte all'acqua (generatore di vapore, elettrovalvole, sistema di lavaggio automatico).

- INGRESSO ACQUA: 3/4"
- PRESSIONE DELL'ACQUA: COMPRESA TRA 2 E 6 BARS
- SCARICO: 32mm resistente all'acqua calda fino a 70°C.



Via Giotto, 658
35010 San Giorgio in Bosco (Pd) – Italy

Contact info:
info@vestaitalia.it
www.vestaitalia.it

Phone: +39 049 945 0024



Vesta Smart EVO 0V0664E

Forno Touch Screen COMBI 6 Livelli GN 600x400

Caratteristiche:

- Capacità massima: 6 griglie o 6 teglie 600mmx400mm
- Distanza tra i livelli: 80mm
- Misure esterne: Larghezza: 1000mm
Profondità: 680mm
Altezza: 700mm
- Peso Netto: 105 Kgs.
- Peso Lordo imballato: 120 Kgs.
- Specifiche elettriche: 3N 380-400V / 12,1 kw per convezione + 1,3 kw per creazione vapore.
-

Funzioni:



- Convezione : da 30°C a 260°C.
- Vapore: 100% vapore da 30°C a 129°C.
- Combi: 5 – 100% vapore da 130°C a 260°C.
- Sonda al cuore.
- DeltaT.
- Fase di preriscaldamento automatica.
- Cookbook con 99 ricette a 6 fasi.
- Programma di rigenerazione con sonda.
- Programma di rigenerazione a tempo.
- Programma di lievitazione.
- Programma di raffreddamento rapido.
- 20 livelli di controllo della velocità delle ventole.
- Sistema di lavaggio automatico (3 livelli) con liquido detergente e brillantante.
- Funzione di programmazione settimanale.
- Porta USB per scaricare e caricare ricette ed effettuare aggiornamenti.

Produttività:

Massimo carico: 15 Kgs equivalenti a circa 50 pasti.

Optional:

- Estensione della garanzia a 2 anni.
- Sistema di lavaggio automatico.
- Cappa.
- Kit doccetta lavaforno.
- Supporto forno.
- Set di ruote per supporto.



Via Giotto, 658
35010 San Giorgio in Bosco (Pd) – Italy

Contact info:
info@vestaitalia.it
www.vestaitalia.it

Phone: +39 049 945 0024