

**COEN026R
+ KFIC026**

**HORNO MIXTO ELÉCTRICO DE VAPOR DIRECTO - 6 x 2/3 GN
+ KIT PARA HORNO EMPOTRABLE EXTRAÍBLE**



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



2/3 GN

DATOS TÉCNICOS

Capacidad	GN	6 x 2/3	Tensión de Alimentación	V	3N-AC 400
Distancia entre guías	mm	60	Frecuencia	Hz	50
Número de plazas		20 / 50	Consumo	Amp	9
Dimensiones externas Kit ensamblado (horno + kit)	mm	600 x 675 x 1310 h			
Peso Kit ensamblado (horno + kit)	kg	124	Campana de aspiración		
Potencia Eléctrica	kW	5,5	Aspiración	m³/h	900
Potencia calentamiento de la cámara	kW / kcal	5 / -	Potencia Eléctrica	kW	0,3
Potencia del ventilador	kW	0,20	Ruido	db (A)	70

Los modelos 026R están disponibles a petición, incluso con tensión 1N-AC 230 V - 2,75 kW o 1N-AC 230 V - 3,7 kW

COMPOSICIÓN KIT

PARA MODELOS **COEN026R** ESTA ES UNA SOLUCIÓN PRÁCTICA E INNOVADORA PARA LA INSTALACIÓN INTEGRADA EN CUALQUIER LUGAR, INCLUSO EN ENTORNOS DOMÉSTICOS. EL KIT COMPLETAMENTE DE ACERO INOXIDABLE, ESTÁ DOTADO DE BASTIDOR EMPOTRABLE, GUÍAS TELESCÓPICAS, SISTEMA DE ROTACIÓN DEL HORNO, CAMPANA DE ASPIRACIÓN Y MARCO DE TOPE. POSIBILIDAD DE EXTRACCIÓN DEL HORNO Y ROTACIÓN DE 90° POR AMBOS LADOS, PARA REALIZAR CORRECTAMENTE LA INSTALACIÓN Y EL MANTENIMIENTO RUTINARIO Y EXTRAORDINARIO. LA ASPIRACIÓN DE LOS VAPORES DE COCCIÓN ESTÁ ASEGURADA POR LA CAMPANA CON CONDENSADOR DE AIRE INCLUIDO EN EL SUMINISTRO (1N-AC 230 V - 0,3 KW).

PARA PODER UTILIZAR ESTA SOLUCIÓN, LA UNIDAD DEBE ESTAR EQUIPADA CON LA OPCIÓN **NPK** (PREDISPOSICIÓN PARA CONEXIÓN DE LA CAMPANA DE ASPIRACIÓN), NO ES POSIBLE REALIZAR MODIFICACIONES SIN ESTA OPCIÓN.

EL MODELO **COEN026R** PUEDE INSTALARSE EN MÓDULOS ESTÁNDAR 60 X 60 CM DE COCINAS DOMÉSTICAS.

MODALIDAD DE COCCIÓN

- ICS (INTERACTIVE COOKING SYSTEM) SISTEMA AUTOMÁTICO DE COCCIÓN PARA RECETAS ITALIANAS Y INTERNACIONALES, COMPLETAS DE HISTORIA, INGREDIENTES, PROCEDIMIENTO, PROGRAMA DE COCCIÓN AUTOMÁTICO Y PRESENTACIÓN DEL PLATO.
- COCCIÓN MANUAL CON TRES MODALIDADES DE COCCIÓN: CONVECCIÓN DE 30°C A 300°C, VAPOR DE 30°C A 130°C, COMBINADO CONVECCIÓN + VAPOR DE 30°C A 300°C, DE ACTIVACIÓN INMEDIATA.
- MODALIDAD PROGRAMABLE: POSIBILIDAD DE PROGRAMAR Y MEMORIZAR PROCEDIMIENTOS DE COCCIÓN EN SECUENCIA AUTOMÁTICA (HASTA 15 CICLOS) ATRIBUYENDO A CADA PROGRAMA UN NOMBRE PROPIO, UNA FOTO E INFORMACIÓN SOBRE LA RECETA.
- MODALIDAD MULTINIVEL Y JIT.
- MULTILEVEL PLUS: EL DESDOBLAMIENTO EN CADA ESTANTE DE LA FUNCIÓN MULTINIVEL PERMITE DOBLAR LA CAPACIDAD PRODUCTIVA.
- AUTOCLIMA® SISTEMA AUTOMÁTICO DE MEDICIÓN Y CONTROL DEL PORCENTAJE DE HUMEDAD EN LA CÁMARA DE COCCIÓN.
- FAST-DRY® SISTEMA 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 DEVICE DE COCCIÓN A LA BASE DE DATOS DE RECETAS, CON POSIBILIDAD DE DESCARGA.
- CREACIÓN DE MENÚS CON CÁLCULO DE CALORÍAS Y ALÉRGICOS, 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 PDF, EXCEL Y WORD.
- SINCRONIZACIÓN DE LOS DISPOSITIVOS CONECTADOS A LA MISMA CUENTA.
- CONTROL HACCP.
- ASISTENCIA EN REMOTO.
- ACTUALIZACIÓN SOFTWARE.

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 ATRIBUYENDO A CADA CARPETA UN 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 ROTOR) PARA UNA PERFECTA UNIFORMIDAD DE COCCIÓN.
- CONTROL PARALELO DE TEMPERATURA EN CÁMARA Y EN EL CORAZÓN, SISTEMA DELTA T.
- CONDENSACIÓN DE VAPORES REGULADA AUTOMÁTICAMENTE.
- ACCESO FACILITADO 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.
- CONEXIÓN SONDA EN EL CORAZÓN MEDIANTE CONECTOR EXTERNO A LA CÁMARA DE COCCIÓN, CON POSIBILIDAD DE CONEXIÓN RÁPIDA DE SONDA CON AGUJA PARA COCCIÓN AL VACÍO Y PEQUEÑOS TAMAÑOS.
- 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.
- PREDISPOSICIÓN AL SISTEMA DE OPTIMIZACIÓN ENERGÉTICA SN (OPCIONAL).
- AUTODIAGNÓSTICO DE CONTROL FUNCIONAL ANTES DE INICIAR EL USO DEL EQUIPO, CON SEÑAL DESCRIPTIVA Y ACÚSTICA DE EVENTUALES ANOMALÍAS.
- 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, TROQUELADA, CON BORDES COMPLETAMENTE REDONDEADOS Y AMPLIO RADIO PARA FACILITAR LA LIMPIEZA.
- CÁMARA PERFECTAMENTE UNIFORME Y HERMÉTICA
- PUERTA DE CIERRE CON VIDRIO DOBLE TEMPERADO, CON CRUJÍA DE AIRE Y VIDRIO INTERNO TERMOREFLECTANTE PARA UNA MENOR IRRADIACIÓN DE CALOR HACIA EL OPERADOR Y UNA MAYOR EFICIENCIA
- VIDRIO INTERNO CON ABERTURA EN FORMA DE LIBRO PARA UNA FÁCIL OPERACIÓN DE LIMPIEZA
- MANIJA CON ABERTURA DERECHA E IZQUIERDA
- CIERRES PUERTA REGULABLES PARA UNA CAPACIDAD OPTIMAL
- DEFLECTOR QUE SE PUEDE ABRIR PARA UNA FÁCIL OPERACIÓN DE LIMPIEZA DEL ESPACIO VENTILADOR
- GUARNICIÓN EN LA FACHADA DEL HORNO CON MONTAJE DE ENCAJE, DE GOMA SILICONADA RESISTENTE AL CALOR Y AL ENVEJECIMIENTO.
- CUBETA RECOGE CONDENSACIÓN BAJO LA PUERTA CON EMBOCADURA DIRECTA AL DESAGÜE, INCLUSO CON LA PUERTA ABIERTA.
- SALPICADERO QUE SE PUEDE ABRIR CON SISTEMA DE ENGANCHE PARA FACILITAR LAS OPERACIONES DE MANTENIMIENTO.
- DOBLE CONEXIÓN PARA LA ENTRADA DE AGUA (NORMAL Y ABLANDADA).
- PROTECCIÓN CONTRA LOS CHORROS DE AGUA IPX4.
- CONDUCTOR DE AIRE DE REFRIGERACIÓN PARA LA INSTALACIÓN EMPOTRABLE.

CALENTAMIENTO ELÉCTRICO

- CALENTAMIENTO DE LA CÁMARA DE COCCIÓN A TRAVÉS DE RESISTENCIAS ELÉCTRICAS ACORAZADAS EN ACERO INOXIDABLE INCOLOY 800

EQUIPO DE SEGURIDAD

- TERMOSTATO DE SEGURIDAD DE LA CÁMARA DE COCCIÓN
- SEGURIDAD CONTRA SOBREPRESIÓN Y VACÍO EN LA CÁMARA DE COCCIÓN
- TÉRMICO DE SEGURIDAD DEL MOTOR
- MICRO PUERTA MECÁNICO
- INDICACIÓN DE BAJO NIVEL DE AGUA
- INDICACIÓN DE AVERÍAS Y AUTODIAGNOSIS
- SISTEMA DE ENFRIAMIENTO DE LOS COMPONENTES CON VISUALIZACIÓN Y CONTROL DE TEMPERATURA ELEVADA.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- SISTEMA DE LAVADO AUTOMÁTICO LCS (LIQUID CLEAN SYSTEM) CON TANQUE INTEGRADO Y DOSIFICACIÓN AUTOMÁTICA (DETERGENTE LÍQUIDO COMBICLEAN EN ENVASES RECICLABLES AL 100%. EN DOTACIÓN 1 ENVASE DE CARTUCHO DETERGENTE LÍQUIDO CDL05 - 990 GR.).
- SISTEMA DE LAVADO MANUAL CON DUCHA EXTERNA.

CAMPANA DE ASPIRACIÓN VAPORES DE COCCIÓN (NO ELIMINA LOS OLORES Y PERFUMES DE COCCIÓN)

- CONDENSADOR DE AIRE DE DESCARGA TÉRMICA
- MOTOASPIRADOR DE DOS VELOCIDADES
- CONTROL AUTOMÁTICO
- BAJA VELOCIDAD DURANTE LA COCCIÓN
- ACTIVACIÓN AUTOMÁTICA ALTA VELOCIDAD PARA 30° EN LA ABERTURA DE LA PUERTA
- FILTROS FRONTALES REMOVIBLES PARA LA LIMPIEZA
- SE CONECTA A LA INSTALACIÓN DE ASPIRACIÓN CENTRALIZADA

EQUIPAMIENTO DE SERIE

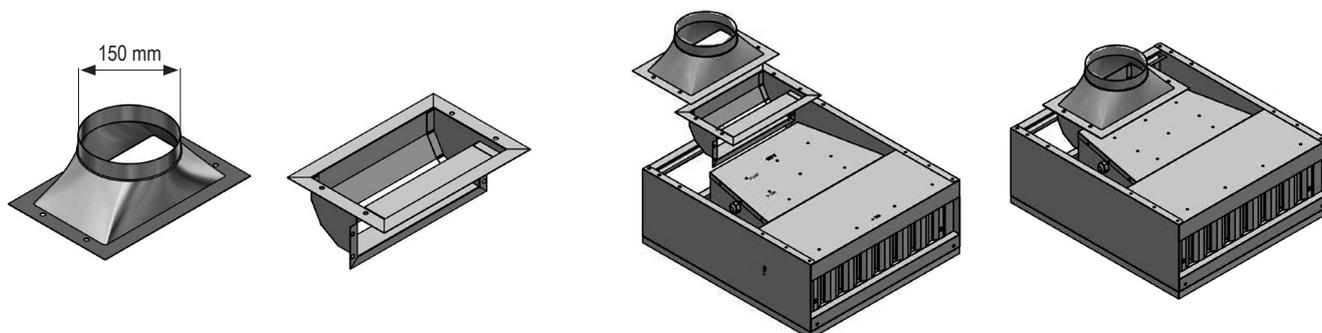
- SISTEMA DE LAVADO AUTOMÁTICO LCS - EN DOTACIÓN 1 ENVASE DE CARTUCHO DETERGENTE LÍQUIDO CDL05 - 990 GR.
- Sonda AL CORAZÓN MULTIPUNTO Ø 3 MM.
- CONEXIÓN A LA RED WI-FI.
- CONEXIÓN USB.
- PANELES PORTAPARRILLAS.

OPCIONAL - PARA SOLICITAR POR PEDIDO

- **NPS:** CAMBIO SENTIDO PUERTA.
- **APDS:** ABERTURA PUERTA CON DOBLE RESORTE.
- **CETH:** SUPLEMENTO PARA CONEXIÓN A RED ETHERNET
- **SN:** SUPLEMENTO PARA OPTIMIZACIÓN ENERGÉTICA.
- **ADLS:** SISTEMA DE BLOQUEO AUTOMÁTICO DE LA PUERTA (EVITA LA APERTURA ACCIDENTAL DE LA PUERTA DURANTE LA COCCIÓN).

ACCESORIOS EXTRA INSTALABLES DESPUÉS DE LA COMPRA

- **KSA001:** Sonda AL CORAZÓN CON AGUJA Ø 1 MM.
- **KSM002:** SISTEMA MULTISONDA, 2 SONDAS AL CORAZÓN MULTIPUNTO. Ø 3 MM
- **ICLD:** DUCHA DE LAVADO CON CONEXIONES Y ENGANCHES.
- **ICFX01:** FILTRO GRASAS.

COLECTOR CAMPANA PARA CONEXIÓN EXTERNA - Ø 150 mm**- OPCIONAL -****CERTIFICACIONES**

