

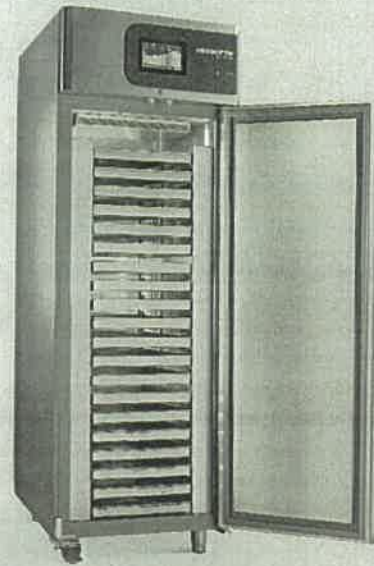
ELENCO ATTREZZATURE FORNO E SCHEDE TECNICHE:

TIPO ATTREZZATURA	MARCA E MODELLO	QUANTITA'
Armadio frigo	SAMAREF – DL 700 BTG	1
Armadio frigo	SAMAREF – DL 700 P TN	1
Cucina a gas 4 fuochi	ATA – K4GCUP10VV	1
Impastatrice	MECNOSUD – M40MV	1
Forno	ELECTROLUX – SkyLine Premium S	1
Cappa	ELECTROLUX – Cappa odourless con motore per forni elettrici 6 e 10 GN1/1	1
Lavastoviglie	ATA – AF56	1
Fermalievita	SAMAREF – EV 700 P TN	1
Lavello Inox		

FERMALEVITA

Evolution — EV 700 P TN

Pasticceria e panificazione



Dati tecnici

Volume lordo	630 lt
Temperatura di esercizio	-5+40 °C
Range umidità	55%-95%
Tipologia motore	Plug-in
Fluido refrigerante	R290
Potenza frigorifera	492 W (-10°C / +45°C)
Assorbimento	837 W
Tensione/frequenza	230V/1-/50Hz

Dettagli refrigerazione

Unità refrigerante	Unità monoblocco facilmente estraibile e tropicalizzata per garantire affidabilità e prestazioni a 43°C. Equipaggiata con motoventilatori elettronici a basso consumo
Carica gas	130 gr
Evaporatore	Trattato in cataforesi per una notevole resistenza alla corrosione e posizionato all'esterno del vano per garantire maggiore capacità di carico
Sbrinamento	Automatico tramite gas caldo per un ciclo più breve e minori sbalzi termici
Evaporazione della condensa	Automatica tramite resistenza elettrica

Dettagli costruttivi

Dimensioni prodotto LxPxH	702x882x2080
Dimensioni imballo LxPxH	770x910x2190
Peso lordo	135 Kg
Struttura	Monoscocca in acciaio inox 304
Materiale esterno/interno	Interno ed esterno in acciaio inox AISI 304; vano motore, schiena esterna e fondo esterno in acciaio colaminato
Spessore isolamento	60 mm di poliuretano con HFO a garanzia di elevate proprietà isolanti (Bassissimo impatto ambientale: GWP < 5 e zero ODP)
Angoli interni	Arrotondati per una facile pulizia
Porta	1 Porta autochiudente con fermo porta a 105°. Cerniera a destra, reversibile in utenza
Guarnizione porta	Magnetica e rimovibile, studiata per migliorare l'isolamento e ridurre il consumo di energia
Piedini	In acciaio inox AISI 304 regolabili in altezza (90mm-125mm)
Nebulizzatore	Di serie (necessario collegamento idrico)

Funzioni

Quadro comandi	Display grafico touch screen 7"
Allarme porta aperta	Visivo e acustico
Funzioni	Cicli automatici di fermalievitazione (composti dalle fasi di blocco, conservazione, risveglio, lievitazione e ritardo informamento) e cicli manuali di conservazione e di lievitazione (con gestione della temperatura e dell'umidità), Allarmi HACCP
Lingue	Italiano, Inglese, Francese, Tedesco, Spagnolo, Portoghese, Russo, Cinese Tradizionale e Cinese semplificato
Connessione	Optional: Accesso da remoto con WI-FI o interfaccia seriale. Tramite APP (solo ANDROID) si può monitorare la tracciabilità HACCP, il funzionamento e i parametri macchina. Esportazione grafica e in file CVS dei dati memorizzati. Invio di e.mail per la notifica degli allarmi

Accessori

Luce	Di serie
Serratura	Di serie
N° accessori in dotazione	20 - Coppia guide per teglia EN 600x400 mm (Mod. 700)

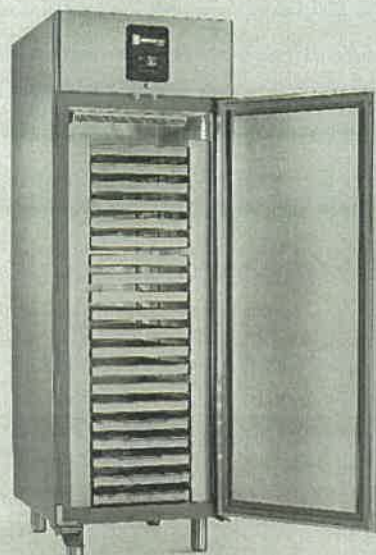
Versioni

Versioni	Alimentazione con frequenza 60Hz
----------	----------------------------------

ARMADIO FRIGO

Delizia — DL 700 BTG

Pasticceria e panificazione



Dati tecnici

Volume lordo	630 lt
Temperatura di esercizio	-12-25 °C
Tipologia motore	Plug-in
Fluido refrigerante	R452A
Potenza frigorifera	681 W (-25°C / +45°C)
Assorbimento	879 W
Tensione/frequenza	230V/1-/50Hz

Dati energetici (Reg. UE 2015/1094)

Volume netto	342 lt
Classe climatica	5 / (40°C - 40%)
Tipologia	Questo apparecchio è destinato all'utilizzo a temperature ambiente fino a 40°C

Dettagli refrigerazione

Unità refrigerante	Unità monoblocco facilmente estraibile e tropicalizzata per garantire affidabilità e prestazioni a 43°C
Carica gas	320 gr
Evaporatore	Trattato in cataforesi per una notevole resistenza alla corrosione e posizionato all'esterno del vano per garantire maggiore capacità di carico
Sbrinamento	Automatico tramite gas caldo per un ciclo più breve e minori sbalzi termici. Lo sbrinamento intelligente si attiva solo in presenza reale di ghiaccio nell'evaporatore, favorendo la riduzione dei consumi energetici e una resa ottimale
Evaporazione della condensa	Automatica tramite serpentina del compressore trattata anticorrosione

Dettagli costruttivi

Dimensioni prodotto LxPxH	702x810x2080
Dimensioni imballo LxPxH	770x840x2190
Peso lordo	134 Kg
Struttura	Monoscocca in acciaio inox 304
Materiale esterno/interno	Interno ed esterno in acciaio inox AISI 304; vano motore, schiena esterna e fondo esterno in acciaio colaminato
Spessore isolamento	60 mm di poliuretano con HFO a garanzia di elevate proprietà isolanti (Bassissimo impatto ambientale: GWP < 5 e zero ODP)
Angoli interni	Arrotondati per una facile pulizia
Porta	1 Porta autochiudente con fermo porta a 105°. Cerniera a destra, reversibile in utenza
Guarnizione porta	Magnetica e rimovibile, studiata per migliorare l'isolamento e ridurre il consumo di energia
Piedini	In acciaio inox AISI 304 regolabili in altezza (90mm-125mm)

Funzioni

Quadro comandi	Display touch a 6 tasti con digit di grandi dimensioni ed elevata luminosità.
Allarme porta aperta	Visivo e acustico
Funzioni	Gestione in tre modalità ON/OFF delle ventole, ON/OFF Led, Allarmi HACCP tramite Ice connect (optional)
Connessione	Optional: Accesso da remoto con WI-FI o interfaccia seriale. Tramite APP (solo ANDROID) si può monitorare la tracciabilità HACCP, il funzionamento e i parametri macchina. Esportazione grafica e in file CVS dei dati memorizzati. Invio di e.mail per la notifica degli allarmi

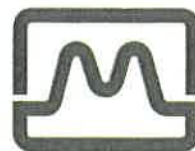
Accessori

Luce	Di serie
Serratura	Di serie
N° accessori in dotazione	20 - Coppia guide per teglia EN 600x400 mm (Mod. 700)

Versionsi

Versionsi	Alimentazione con frequenza 60Hz
-----------	----------------------------------

Innovazione e qualità italiana
Italian innovation and quality



MECNOSUD

IMPASTATRICE A SPIRALE | MASSIMA M40

SPIRAL MIXER M40 / PÉTRIN A SPIRALE M40 / AMASADORA A ESPIRAL M40

- (IT)**
- Progettata per utilizzo professionale, in pizzerie, panifici, pasticcerie
 - Capacità di impasto 40 Kg. (56 Lt.)
 - Con variatore di velocità (Volt 230/50-60/1) da 95 a 280 rpm
 - Vasca realizzata con fondo semi-sferico (raggio curvo - tipo pane)
 - Asta taglia pasta sagomata, con raschiatore raccolta pasta
 - Trasmissione a cinghie per garantire massima affidabilità e silenziosità
- (FR)**
- Conçue pour un usage professionnel, dans les pizzerias, boulangeries et pâtisseries
 - Capacité de pâte 40 Kg. (56 Lt.)
 - Avec variateur de vitesse (Volt 230/50-60/1), de 95 à 280 tr/min
 - Cuve réalisée à fond hémisphérique (rayon courbé - type pain)
 - Barre coupe-pâtes en forme, avec grattoir pour ramasser la pâte
 - Transmission par courroie, pour assurer une fiabilité et silence maximum
- (EN)**
- Designed for a professional use in pizzerias, bakeries, pastry shops
 - Dough capacity 40 Kg. (56 Lt.)
 - With variator speed (Volt 230/50-60/1), from 95 to 280 rpm
 - Bowl made with hemispherical bottom (curved radius—bread type)
 - Shaped pasta breaker rod, with scraper to collect dough
 - Belt transmission to ensure the maximum reliability and silence
- (ES)**
- Diseñada para uso profesional, en pizzerías, panaderías, pastelerías
 - Capacidad de masa 40 Kg. (56 Lt.)
 - Con variador de velocidad (Volt 230 / 50-60 / 1) de 95 a 280 rpm
 - Perol fabricado con fondo semiesférico (radio curvo - tipo pan)
 - Perno fabricado con raspador recoge pasta
 - Transmisión por correa para garantizar la máxima fiabilidad y silencio

massima
MECNOSUD

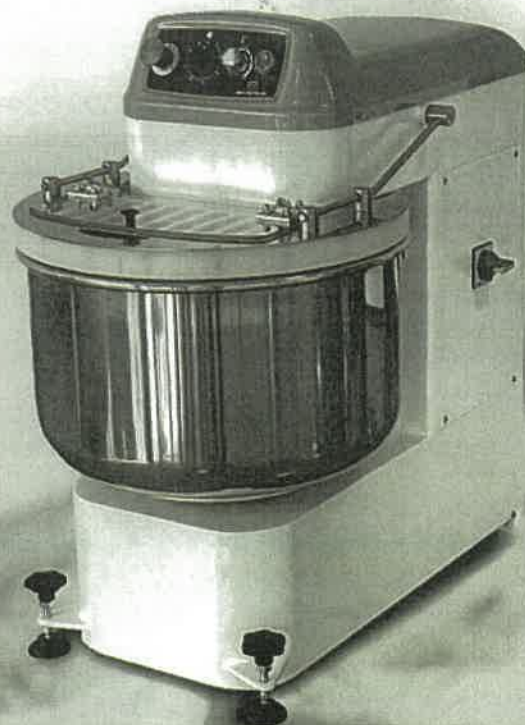
M40



Inquadrare il QR Code per visionare il video
Frame the QR Code for view the video
Encadrez le Code QR pour voir la vidéo
Enmarca el Código QR para ver el video



Inquadrare il QR Code per visionare la scheda tecnica
Frame the QR Code to view the technical sheet
Encadrez le QR Code pour visualiser la fiche technique
Enmarca el Código QR para ver la ficha técnica



Modello Model Modèle Modelo	Capacità d'impasto Kneading capacity Capacité de pâte Capacidad de pasta	Volume vasca Bowl volume Volume de la cuve Volumen de tina	Dimensione vasca Bowl dimension Dimension de la cuve Dimension de la tina	Giri/Minuto Spirale RPM Tr/Min	Potenza motore Motor power Puissance du moteur Potencia motore	Volt Volt Volt Volt	Dimensione Dimension Dimension Dimension	Peso Weight Poids Peso
	kg	lt.	mm	rpm	kW		mm	kg
M40MV	40	56	300 x 500	Spirale 95 + 280	2,20	230/50-60/1	890x530x880	148

MECNOSUD Srl
Zona Industriale Valle Ufita
83040 Flumeri (AV) Italy
Tel/Phone +39 0825 443185

Tel/Phone +39 0825 443189
Fax +39 0825 443315
mecnosud@mecnosud.com
www.mecnosud.com



Ventilazione Cappa odourless con motore per forni elettrici 6 e 10 GN 1/1

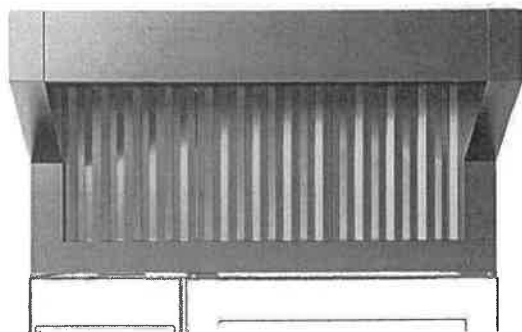
ARTICOLO N° _____

MODELLO N° _____

NOME _____

SIS # _____

AIA # _____



922718 (HOOT11E)

Cappa odour reduction con
motore per forni elettrici 6 e
10 GN 1/1

Descrizione

Articolo N° _____

Costruita in acciaio inox AISI 304. Dispositivo di condensazione del vapore. Dotata di filtri a labirinto in acciaio inox AISI 304 (posizionati frontalmente), filtro condensa e separatore extra di gocce con funzione di separatore vapore-liquido; il sistema UV attacca le molecole di grasso eliminando odori e batteri sgradevoli; il filtro catalizzatore trattiene gli odori residui e l'ozono non reagito.

Ventilatore incorporato che controlla automaticamente la portata d'aria in funzione della quantità di vapore prodotta.

La ventilazione frontale si attiva all'apertura della porta del forno e grazie ad un software diretto collegato al forno, la cappa attiva automaticamente la potenza della ventola e l'assorbimento degli odori in base all'attività reale del forno.

Ideale per cotture ad alte temperature o per uso intensivo.

Caratteristiche e benefici

- Sistema di filtri a labirinto per una protezione contro il rischio di incendi.
- Non necessita di una canna fumaria, eliminando così i costi dell'impianto.
- Sistema di ventilazione completo che elimina la necessità di un condotto di scarico con collegamento esterno.
- Motore con 3 velocità automatiche:
 - bassa velocità quando la porta è chiusa e la valvola è chiusa;
 - velocità media quando la porta è chiusa e la valvola è aperta;
 - alta velocità quando la porta è aperta.
- Filtro di condensa e filtro a labirinto frontale facili da rimuovere e lavabili in lavastoviglie.
- Il sistema UV attacca le molecole di grasso eliminando odori e batteri sgradevoli; i filtri posteriori trattengono gli odori residui e l'ozono non reagito.
- Possibilità di attivare il sistema di purificazione dell'aria quando il forno è in stand by (non in cottura) o in fase di pulizia.
- Il collegamento via cavo tra la cappa e il forno rende possibile la comunicazione tra di loro. Il collegamento della cappa al software del forno attiva automaticamente la potenza della ventola e l'assorbimento degli odori in base alla reale attività del forno.
- La cappa e il forno sono sincronizzati: la cappa si accende/spegne all'avvio/arresto del forno; in base all'attività reale del forno, la cappa attiva automaticamente la potenza della ventola (alta/media/bassa) per l'assorbimento degli odori.
- Utilizzabile con forni combi elettrici LW 6 GN 1/1 e 10 GN 1/1.
- L'apertura della porta a doppio scatto è consigliata per migliorare le prestazioni di filtraggio (cod. accessorio 922265).

Costruzione

- Costruito interamente in acciaio inox AISI 304.
- Deve essere installata in uno spazio in cui l'aerazione normale, secondo norma, è presente.
- Sistemi di filtrazione multipli:
 - prefiltraggio del vapore di scarico tramite filtri a labirinto in acciaio inox;
 - filtro condensa e separatore di gocce extra con funzione di separatore vapore-liquido;
 - il sistema UV attacca le molecole di grasso eliminando cattivi odori e batteri;
 - il filtro catalizzatore trattiene gli odori residui e l'ozono non reagito.
- Sistema di attivazione automatica dell'apertura della porta.

Approvazione: _____



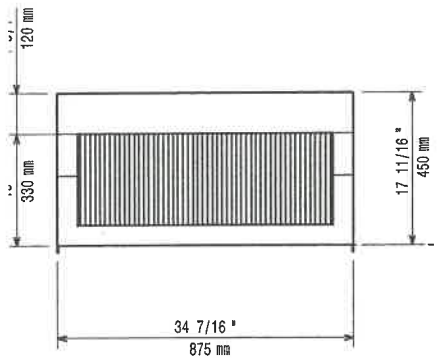
- Sviluppato e prodotto in fabbrica certificata ISO 9001, ISO 14001 e ISO 50001.

Sostenibilità

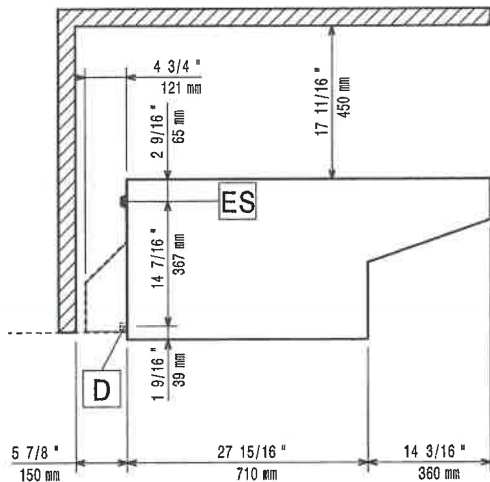


- Progettata per una corretta aspirazione e un notevole risparmio energetico.

Fronte

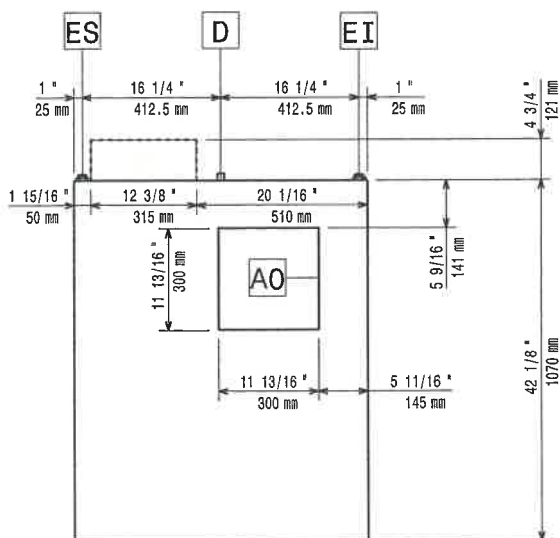


Lato



EI = Connessione elettrica

Alto



Elettrico

Tensione di alimentazione:
922718 (HOOTIIE) 230 V/1 ph/50 Hz
Watt totali: 0.82 kW

Informazioni chiave

Dimensioni esterne, larghezza: 875 mm
Dimensioni esterne, profondità: 1070 mm
Dimensioni esterne, altezza: 472 mm
Peso netto: 96 kg

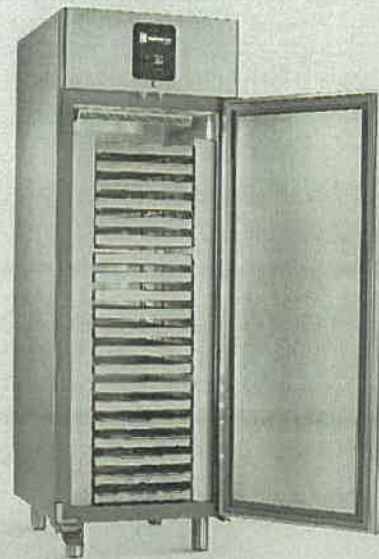
Indicazioni ventilazione:

Portata INDICATIVA
Estrazione*:

ARMADIO FRIGO

Delizia — DL 700 P TN

Pasticceria e panificazione



Dati tecnici

Volume lordo	630 lt
Temperatura di esercizio	-2+10 °C
Tipologia motore	Plug-in
Fluido refrigerante	R290
Potenza frigorifera	368 W (-10°C / +45°C)
Assorbimento	234 W
Tensione/frequenza	230V/1-/50Hz

Dati energetici (Reg. UE 2015/1094)

Volume netto	342 lt
Classe climatica	5 / (40°C - 40%)
Tipologia	Questo apparecchio è destinato all'utilizzo a temperature ambiente fino a 40°C

Dettagli refrigerazione

Unità refrigerante	Unità monoblocco facilmente estraibile e tropicalizzata per garantire affidabilità e prestazioni a 43°C. Equipaggiata con motoventilatori elettronici a basso consumo
Carica gas	90 gr
Evaporatore	Trattato in cataforesi per una notevole resistenza alla corrosione e posizionato all'esterno del vano per garantire maggiore capacità di carico
Sbrinamento	Automatico tramite gas caldo per un ciclo più breve e minori sbalzi termici. Lo sbrinamento intelligente si attiva solo in presenza reale di ghiaccio nell'evaporatore, favorendo la riduzione dei consumi energetici e una resa ottimale
Evaporazione della condensa	Automatica tramite serpentina del compressore trattata anticorrosione

Dettagli costruttivi

Dimensioni prodotto LxPxH	702x810x2080
Dimensioni imballo LxPxH	770x840x2190
Peso lordo	122 Kg
Struttura	Monoscocca in acciaio inox 304
Materiale esterno/interno	Interno ed esterno in acciaio inox AISI 304; vano motore, schiena esterna e fondo esterno in acciaio colaminato
Spessore isolamento	60 mm di poliuretano con HFO a garanzia di elevate proprietà isolanti (Bassissimo impatto ambientale: GWP < 5 e zero ODP)
Angoli interni	Arrotondati per una facile pulizia
Porta	1 Porta autochiudente con fermo porta a 105°. Cerniera a destra, reversibile in utenza
Guarnizione porta	Magnetica e rimovibile, studiata per migliorare l'isolamento e ridurre il consumo di energia
Piedini	In acciaio inox AISI 304 regolabili in altezza (90mm-125mm)

Funzioni

Quadro comandi	Display touch a 6 tasti con digit di grandi dimensioni ed elevata luminosità.
Allarme porta aperta	Visivo e acustico
Funzioni	Gestione tre livelli di umidità relativa (alta, media, bassa), ON/OFF Led, gestione energy saving dello sbrinamento sotto i 4°C tramite gas caldo e sopra 4°C a convezione, Allarmi HACCP tramite Ice connect (optional)
Connessione	Optional: Accesso da remoto con WI-FI o interfaccia seriale. Tramite APP (solo ANDROID) si può monitorare la tracciabilità HACCP, il funzionamento e i parametri macchina. Esportazione grafica e in file CVS dei dati memorizzati. Invio di e.mail per la notifica degli allarmi

Accessori

Luce	Di serie
Serratura	Di serie
N° accessori in dotazione	20 - Coppia guide per teglia EN 600x400 mm (Mod. 700)

Versioni

Versioni	Alimentazione con frequenza 60Hz
----------	----------------------------------

K4GCUP10VV

CUCINA GAS 4 FUOCHI + VANO - PERFORMANCE LINE



DESCRIZIONE PRODOTTO

Struttura in acciaio inossidabile. Manopole in materiale atermico con serigrafia funzionale sul bordo.

Riscaldamento ottenuto tramite **bruciatori stagni a fiamma stabilizzata a corona sovrapposta con differenti potenze (6 kW e 10 kW)**. Ogni bruciatore è dotato di un rubinetto gas di sicurezza che permette di regolare la potenza **dal massimo al minimo**. Sicurezza garantita da una termocoppia tenuta attiva dalla fiamma del bruciatore pilota.

Griglie di piano e bruciatori in ghisa smaltata opaca RAAF resistente agli alcali, acidi e fuoco.

Griglie di piano posizionate su un involucro stampato con bordi arrotondati per assicurare facilità di pulizia e proteggere dalla trascinazione dei liquidi.

Scarico del piano tramite troppopieno **disponibile su richiesta** per velocizzare la pulizia.

Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 stampato con spigoli arrotondati per una facile pulizia. Rivestimento frontale, laterale e posteriore in acciaio inox.

Finitura piano con taglio laser per garantire un accostamento tra piani "testa a testa" e fissaggio vincolante degli stessi tra loro.

Collaudo con gas metano o GPL a seconda delle esigenze dell'utente.

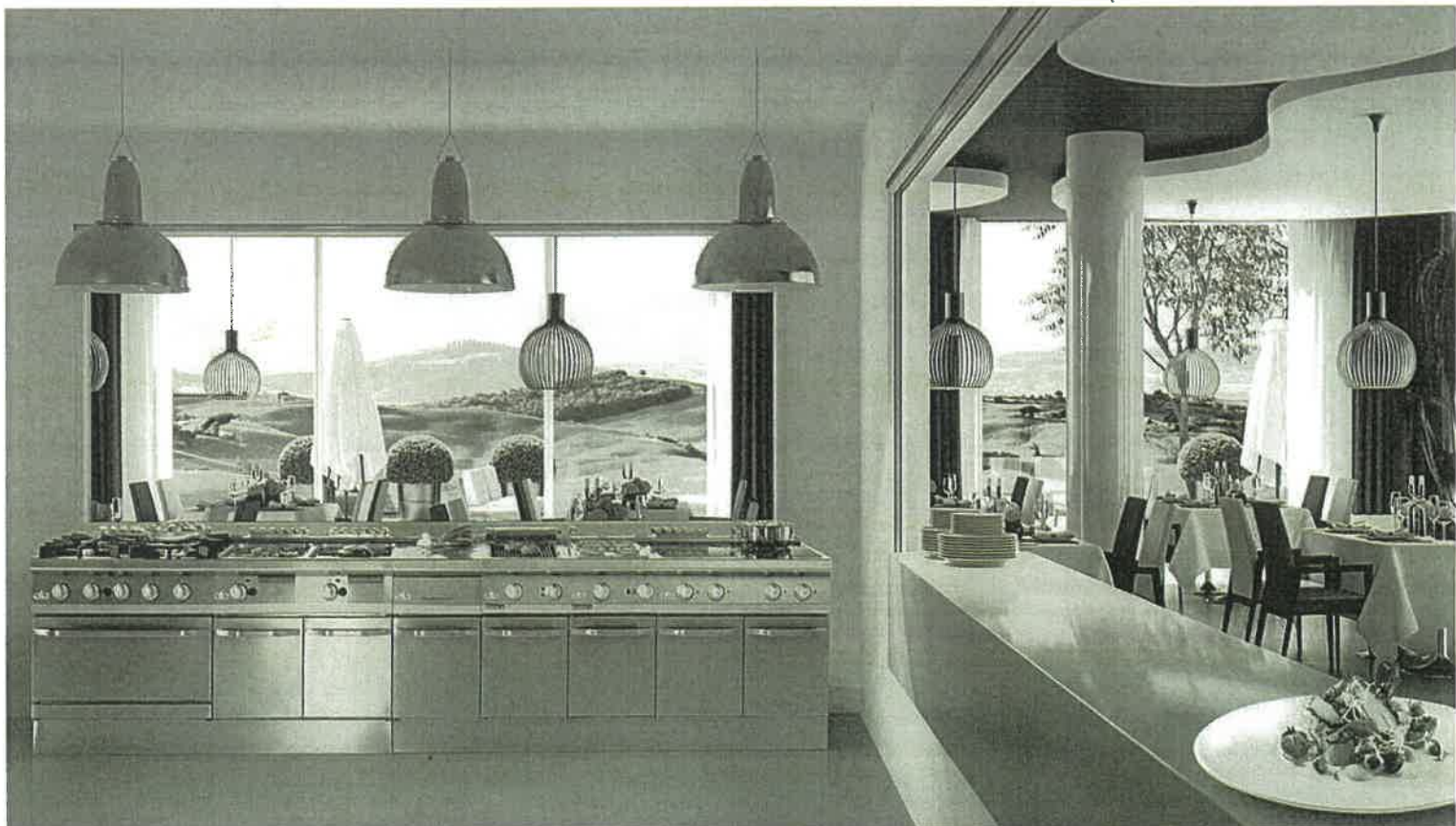
Piedini in acciaio inossidabile **regolabili in altezza**.

Accessori disponibili **su richiesta**.



SPECIFICHE TECNICHE

Larghezza: 800 mm
Profondità: 900 mm
Altezza: 850 mm
Peso: 99 kg
Volume: 0.99 m³
Potenza gas: 32.00 kW



AF56

LAVASTOVIGLIE A CARICO FRONTALE - POTENZA TOTALE 3,5 KW



DESCRIZIONE PRODOTTO

ECO FRIENDLY: - 40% DI ACQUA

Struttura, carrozzeria e vasca in acciaio inox AISI 304. Ampia porta in doppia parete bilanciata.

Vasca con spigoli arrotondati che assicura la massima igienicità evitando il ristagno dello sporco e dell'acqua.

Bracci di lavaggio e risciacquo inferiori e superiori rotanti coplanari.

Filtri superficiali a tutta vasca.

Resistenze in acciaio inox, resistenti alla corrosione e al calcare.

Di serie il dosatore di brillantante per assicurare eccellenti risultati di asciugatura.

Di serie predisposizione per il dosatore di detersivo.

Di serie predisposizione per la pompa di scarico.

Ampia gamma di optional disponibili **su richiesta**.

Un cesto piatti e un cesto tazze **in dotazione**.

Il "cuore tecnologico" della AF56 è nel **doppio sistema di filtrazione** che permette di mantenere l'acqua più pulita. Il suo vantaggio principale è il minor utilizzo di acqua in vasca, ben il 40% in meno rispetto al modello B31, con un sensibile risparmio di energia e detersivo.

I bordi raggianti della vasca impediscono allo sporco di rimanere intrappolato negli spigoli. La pulizia sarà più veloce e si eviteranno i cattivi odori.

Solo 2,5 litri di consumo d'acqua per ciclo di lavaggio. Risparmio energetico ai vertici della categoria.



SPECIFICHE TECNICHE

Larghezza: 600 mm

Profondità: 600 mm

Altezza: 850 mm

Volume: 0.30 m³

Dimensioni cesto: 500x500 mm

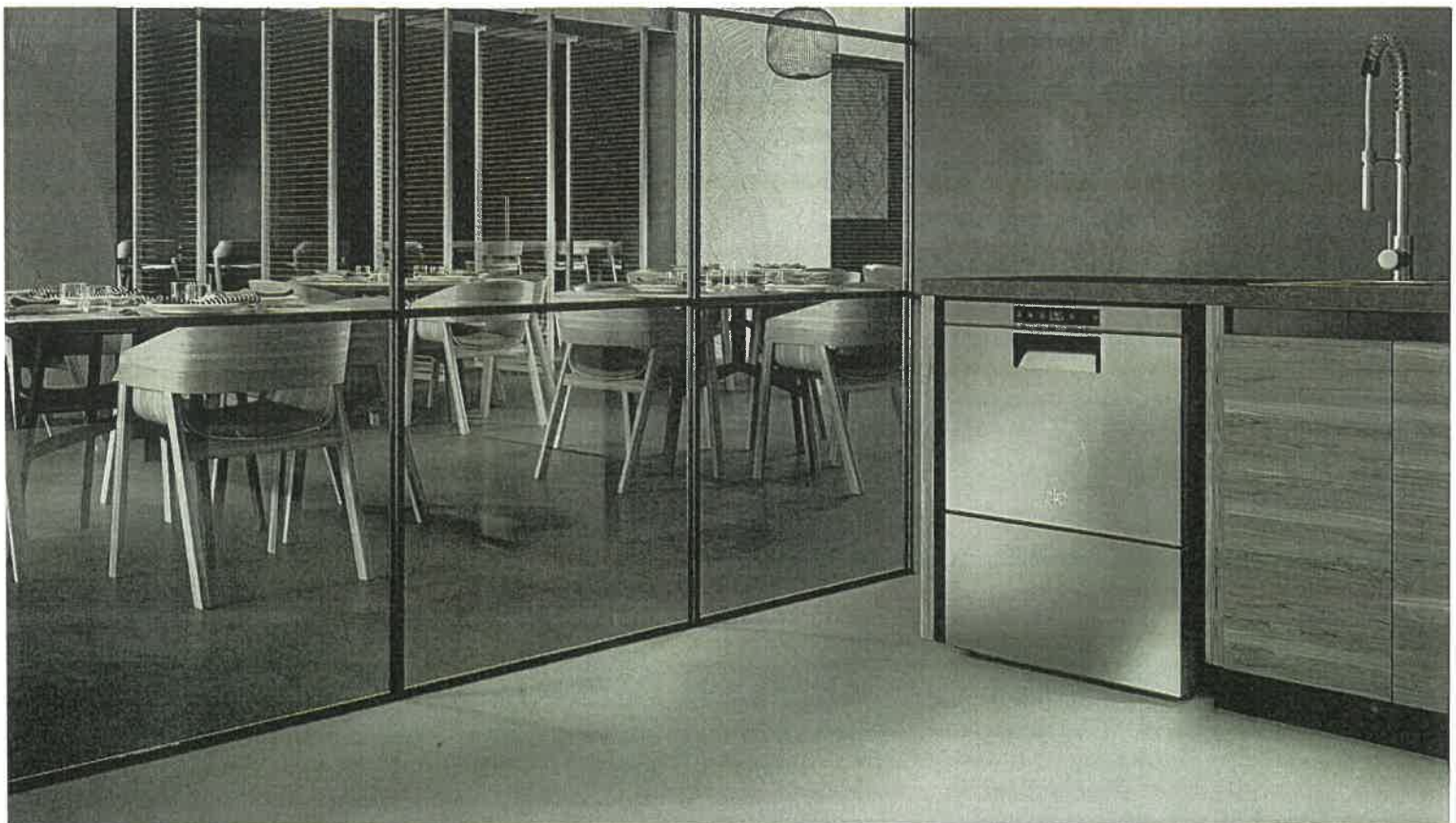
Altezza utile: 350

Cicli di lavoro: 120 sec.

Potenza elettrica: 3.50 kW

Alim.elettrica: 230 V / 1 - 230 V / 3 - 400 V / 3+N/ 50-60 Hz

Piatti/Ora: 540



SkyLine PremiumS

Forno touch con boiler, elettrico 6 GN 1/1

ARTICOLO N° _____

MODELLO N° _____

NOME _____

SIS # _____

AIA # _____



217720 (ECO6IT2A0)

Forno combi SkyLine PremiumS

Descrizione

Articolo N°

Forno combi con pannello touch ad alta risoluzione, multilingue. Boiler e sonda Lambda per un controllo reale dell'umidità. Sistema per la distribuzione dell'aria Optiflow e 7 livelli di velocità della ventola per garantire le massime prestazioni.

SkyClean: sistema di lavaggio integrato con decalcificazione automatica del boiler. 5 cicli preimpostati (soft, medium, strong, extra strong, solo risciacquo) e funzioni Green per risparmiare energia, acqua, detergente e brillantante.

Modalità di cottura: Automatica (9 categorie di cibo con più di 100 varianti preimpostate); Programmi (possono essere salvati e organizzati fino a 1000 programmi di cottura in 16 diverse categorie); Manuale (ciclo a vapore, misto e a convezione); Cicli Speciali (Rigenerazione, Cottura a Bassa Temperatura, Lievitazione, Cottura EcoDelta, Sottovuoto, Ciclo Static Combi, Pastorizzazione per pasta fresca, Ciclo di Disidratazione, Food Save Control Standard e Avanzato).

Funzioni Speciali: cottura Multitimer, Plan-n-Save per ridurre i costi di gestione, Make-it-Mine per personalizzare l'interfaccia, SkyHub per personalizzare la homepage, MyPlanner per la tua agenda personale, SkyDuo per la totale comunicazione con l'abbattitore SkyLine ChillS, backup automatico per evitare interruzioni nel servizio. Porta USB per scaricare i dati HACCP, programmi e impostazioni. Connettività disponibile.

Sonda a 6 sensori per la misurazione della temperatura al cuore. Porta a doppio vetro con illuminazione a LED. Costruzione in acciaio inox. Fornito con struttura portateglie GN 1/1, passo 67 mm.

Caratteristiche e benefici

- Interfaccia touch screen ad alta risoluzione (tradotta in più di 30 lingue) - pannello ottimizzato per daltonici.
- Boiler incorporato per un controllo preciso di umidità e temperatura in base alle impostazioni scelte.
- Il sensore Lambda garantisce un controllo reale dell'umidità permettendo di riconoscere automaticamente quantità e dimensioni del cibo per risultati costanti.
- Ciclo a convezione (25°C - 300°C): ideale per cotture a bassa umidità.
- Ciclo combinato (25 °C - 300 °C): la combinazione di calore a convezione e vapore permette di ottenere un ambiente di cottura con umidità controllata, accelerando il processo di cottura e riducendo le perdite di peso.
- Ciclo vapore a bassa temperatura (25 °C - 99 °C): ideale per sottovuoto, rigenerazione e cotture delicate.
Ciclo vapore (100 °C): per frutti di mare e verdure.
Vapore ad alta temperatura (25 °C - 130 °C).
- La modalità automatica include 9 categorie di alimenti (carne, pollame, pesce, verdure, pasta/riso, uova, pasticceria salata e dolce, pane, dessert) con oltre 100 varianti preinstallate. Il forno ottimizza automaticamente il processo di cottura in base alle dimensioni, alla quantità e al tipo di cibo per ottenere il risultato selezionato. Visualizzazione in tempo reale dei parametri di cottura. Possibilità di personalizzare e salvare fino a 70 varianti per categoria.
- Cicli +:
 - Rigenerazione su teglia o su piatto (ideale per banqueting)
 - Cottura a bassa temperatura (per ridurre al minimo la perdita di peso e massimizzare la qualità del cibo)
 - Lievitazione
 - Cottura EcoDelta, cottura con sonda per alimenti mantenendo la differenza di temperatura preimpostata tra il cuore del cibo e la camera di cottura
 - Cottura sottovuoto
 - Static Combi (per riprodurre la cottura tradizionale da forno statico)
 - Pastorizzazione di pasta
 - Cicli di disidratazione (ideale per essiccare frutta, verdura, carne, pesce)
 - Food Safe Control (per monitorare automaticamente la sicurezza del processo di cottura in conformità con gli standard igienici HACCP)
 - Advanced Food Safe Control (per guidare la cottura con il fattore di pastorizzazione)
- Modalità programmi: è possibile memorizzare un massimo di 1000 programmi nella memoria del forno, per ricreare la stessa identica ricetta ogni volta. Le ricette possono essere raggruppate in 16 categorie differenti per organizzare al meglio il menù. Sono disponibili anche programmi di cottura in 16 fasi.
- Funzione MultiTimer per gestire fino a 20 diversi cicli di cottura allo stesso tempo, migliorando la flessibilità e garantendo risultati eccellenti. Possono essere salvati fino a 200 programmi MultiTimer.

Approvazione: _____



- Ventola con 7 livelli di velocità da 300 a 1500 giri/min e rotazione inversa per un'uniformità ottimale. La ventola si ferma in meno di 5 secondi quando si apre la porta.
- Sonda spillone a 6 sensori per una massima precisione e controllo di cottura.
- Caricamento delle immagini per una completa personalizzazione dei cicli.
- Funzione automatica di raffreddamento rapido e preriscaldamento.
- 3 diverse opzioni di detergenza disponibili: solido, liquido (richiede accessorio opzionale), enzimatico.
- Funzione "Make-it-mine" per consentire la completa personalizzazione o il blocco dell'interfaccia utente.
- SkyHub permette all'operatore di raggruppare le funzioni preferite nella Homepage per un accesso immediato.
- MyPlanner funziona come un'agenda in cui l'utente può pianificare il lavoro quotidiano e ricevere avvisi personalizzati per ogni attività.
- GreaseOut: sistema integrato di scarico e raccolta grassi in sicurezza (disponibile come accessorio opzionale).
- Porta USB per scaricare i dati HACCP, condividere i programmi di cottura e le configurazioni. La porta USB permette anche l'inserimento della sonda sottovuoto, disponibile come accessorio opzionale.
- Predisposto alla connettività per l'accesso in tempo reale da remoto agli apparecchi collegati e per il monitoraggio HACCP (richiede accessorio opzionale).
- Materiali di supporto come guide e training facilmente accessibili mediante la scansione del QR-Code con qualsiasi dispositivo mobile.
- La modalità di backup con autodiagnostica viene attivata automaticamente in caso di guasto per evitare interruzioni.
- Visualizzazione automatica dei consumi a fine ciclo.
- Predisposizione per la connettività per l'accesso in tempo reale alle apparecchiature collegate da remoto e monitoraggio dei dati (richiede un accessorio opzionale).
- Capacità: 6 GN 1/1.
- Prodotto certificato Energy Star 2.0.
- [NOT TRANSLATED]

Costruzione

- Porta a doppio vetro con circolo d'aria per assicurare un migliore isolamento termico e per il raffreddamento del pannello. Vetro interno apribile per una facile pulizia.
- Camera interna senza giunture, angoli arrotondati per una massima igiene e una facile pulizia.
- Interamente in acciaio inox AISI 304.
- Accesso frontale alla scheda di controllo per facilitare la manutenzione.
- Doccetta integrata con sistema di ritiro automatico per un rapido risciacquo.
- Protezione all'acqua IPX5 per una facile pulizia.
- Fornito con n.1 supporto teglie GN 1/1, passo 67 mm.

Sostenibilità

- Design incentrato sull'uomo con certificazione 4 stelle per ergonomia e usabilità.
- Maniglia a forma di ala con design ergonomico, che permette l'apertura della porta con il gomito in caso di mani occupate (design registrato all'Ufficio Europeo dei Brevetti EPO).
- Funzione potenza ridotta per cicli personalizzati di cottura lenta.
- SkyClean: Sistema integrato di lavaggio automatico con

- décalcificazione del Boiler. 5 cicli automatici (leggero, medio, intensivo, extraintensivo, solo risciacquo) e funzioni green per risparmio energetico, d'acqua, di detergente e brillantante. Programmabile anche con partenza ritardata.
- La funzione Plan-n-Save organizza la sequenza di cottura dei cicli scelti ottimizzando il lavoro in cucina in termini di efficienza energetica e di tempo.
- Con SkyDuo il forno e l'abbattitore sono connessi l'uno all'altro e comunicano per guidare l'operatore attraverso il processo Cook&Chill ottimizzando tempi ed efficienza (kit SkyDuo disponibile come accessorio opzionale).

Accessori opzionali

- | | | |
|---|------------|--------------------------|
| • Demineralizzatore con cartuccia a resina con contaltri incorporato per forni (per utilizzo intensivo) | PNC 920003 | <input type="checkbox"/> |
| • Addolcitore acqua a sale con rigenerazione automatica delle resine | PNC 921305 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit ruote per base forno 6 e 10 GN 1/1 e GN 2/1 (non per base disassemblata) | PNC 922003 | <input type="checkbox"/> |
| • Coppia di griglie GN 1/1 AISI 304 | PNC 922017 | <input type="checkbox"/> |
| • Coppia griglie GN 1/1 per polli (8 per griglia) | PNC 922036 | <input type="checkbox"/> |
| • Griglia inox AISI 304, GN 1/1 | PNC 922062 | <input type="checkbox"/> |
| • 1 griglia GN 1/2 per polli interi (4 polli da 1,2 Kg) | PNC 922086 | <input type="checkbox"/> |
| • Doccia laterale esterna (include i supporti per il montaggio) | PNC 922171 | <input type="checkbox"/> |
| • Teglia panificazione forata in alluminio/silicone 400x600 mm, per 5 baguette | PNC 922189 | <input type="checkbox"/> |
| • Teglia panificazione in alluminio forato 15/10, 4 bordi h= 2 cm, dim. 400x600 mm | PNC 922190 | <input type="checkbox"/> |
| • Teglia panificazione in alluminio 400x600 mm | PNC 922191 | <input type="checkbox"/> |
| • 2 cesti per friggere | PNC 922239 | <input type="checkbox"/> |
| • Griglia pasticceria (400x600 mm) in AISI 304 | PNC 922264 | <input type="checkbox"/> |
| • Nasello per chiusura porta a doppio scatto | PNC 922265 | <input type="checkbox"/> |
| • 1 griglia singola GN 1/1 (per 8 polli - 1,2 kg ognuno) | PNC 922266 | <input type="checkbox"/> |
| • Sonda USB per cottura sottovuoto, compatibile con forni air-o-steam Touchline con aggiornamento software a partire dalla versione 4.10 | PNC 922281 | <input type="checkbox"/> |
| • Bacinella raccolta grassi H= 100mm, con coperchio e rubinetto | PNC 922321 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit "Griglia Spiedo" composto da un telaio + 4 spiedini lunghi - per forni GN 1/1 LW | PNC 922324 | <input type="checkbox"/> |
| • "Griglia spiedo" composta da un telaio universale idoneo ad ospitare spiedini lunghi o corti (non inclusi) - per forni GN 1/1 e 2/1 LW o CW | PNC 922326 | <input type="checkbox"/> |
| • 4 spiedi lunghi | PNC 922327 | <input type="checkbox"/> |
| • Affumicatore Volcano per forni LW e CW | PNC 922338 | <input type="checkbox"/> |
| • Gancio multifunzione con 2 uncini | PNC 922348 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit 4 piedini flangiati per forno 6 e 10 GN, 100-130 mm | PNC 922351 | <input type="checkbox"/> |
| • Griglia GN 1/1 per anatre | PNC 922362 | <input type="checkbox"/> |
| • Supporto teglie per base forno disassemblata, 6 e 10 GN 1/1 | PNC 922382 | <input type="checkbox"/> |

• Supporto a parete per tanica detergente	PNC 922386	<input type="checkbox"/>	• Kit sovrapposizione forno 6 e 10 GN 1/1 su abbattitore/congelatore crosswise 7 e 15 kg. Nota: verificare con il cliente l'altezza totale delle due apparecchiature sovrapposte nel caso di forno 10 GN 1/1	PNC 922657	<input type="checkbox"/>
• Sonda USB con sensore singolo	PNC 922390	<input type="checkbox"/>	• Scudo termico per forni sovrapposti 6 GN 1/1 su 6 GN 1/1	PNC 922660	<input type="checkbox"/>
• HUB CONNETTIVITÀ - SIM (ROUTER) ETHERNET + WIFI + 4G	PNC 922399	<input type="checkbox"/>	• Scudo termico per forni sovrapposti 6 GN 1/1 su 10 GN 1/1	PNC 922661	<input type="checkbox"/>
• Hub per la connettività LAN (ROUTER) ETHERNET + WIFI	PNC 922412	<input type="checkbox"/>	• Scudo termico per forno 6 GN 1/1	PNC 922662	<input type="checkbox"/>
• Struttura portateglie con ruote, 6 GN 1/1 - passo 65 mm	PNC 922600	<input type="checkbox"/>	• Kit di compatibilità per installazione forno Skyline elettrico 6 GN 1/1 su forno elettrico 6 GN 1/1 precedente gamma (è necessario anche il vecchio kit 922319)	PNC 922679	<input type="checkbox"/>
• Struttura portateglie con ruote, 5 GN 1/1 - passo 80 mm	PNC 922606	<input type="checkbox"/>	• Struttura portateglie fissa, 6 GN 1/1 e 400x600mm	PNC 922684	<input type="checkbox"/>
• Struttura portateglie 400x600 mm con ruote 6 GN 1/1 (5 posizioni) - passo 80 mm	PNC 922607	<input type="checkbox"/>	• Staffe per fissaggio a parete forni	PNC 922687	<input type="checkbox"/>
• Base scorrimento per struttura portateglie+maniglia 6 e 10 GN 1/1	PNC 922610	<input type="checkbox"/>	• Supporto teglie per base forno 6 e 10 GN 1/1	PNC 922690	<input type="checkbox"/>
• Base aperta con supporto teglie per forno 6 e 10 GN 1/1	PNC 922612	<input type="checkbox"/>	• Kit 4 piedini neri regolabili per forno 6 e 10 GN, 100-115mm	PNC 922693	<input type="checkbox"/>
• Base armadiata con supporto teglie per forno 6 e 10 GN 1/1	PNC 922614	<input type="checkbox"/>	• Scheda WiFi (NIU)	PNC 922695	<input type="checkbox"/>
• Base armadiata calda con supporto teglie per forno 6 e 10 GN 1/1 e 400x600 mm	PNC 922615	<input type="checkbox"/>	• Scheda ethernet per lavastoviglie a cesto trascinato green&clean (NIU-LAN)	PNC 922696	<input type="checkbox"/>
• Kit connessione esterna detergente e brillantante	PNC 922618	<input type="checkbox"/>	• Supporto per tanica detergente per base aperta	PNC 922699	<input type="checkbox"/>
• Kit raccolta grassi per base armadiata GN 1/1 e GN 2/1 (carrello con due bacinelle, rubinetto e scarico)	PNC 922619	<input type="checkbox"/>	• Guide per teglie pasticceria (400x600 mm) per base forno 6 e 10 GN 1/1	PNC 922702	<input type="checkbox"/>
• Kit sovrapposizione forno 6 GN 1/1 su forno elettrico 6 e 10 GN 1/1 - h=120 mm	PNC 922620	<input type="checkbox"/>	• Kit ruote per forni sovrapposti	PNC 922704	<input type="checkbox"/>
• Carrello per struttura portateglie per forno e abbattitore 6 e 10 GN 1/1	PNC 922626	<input type="checkbox"/>	• Griglia antiaderente forata a rombi, GN 1/1	PNC 922713	<input type="checkbox"/>
• Carrello per strutture portateglie scorrevoli per forni sovrapposti 6 GN 1/1 su rialzo	PNC 922628	<input type="checkbox"/>	• Supporto sonda per liquidi	PNC 922714	<input type="checkbox"/>
• Carrello per strutture portateglie scorrevoli per forni sovrapposti 6 GN 1/1 su 6 e 10 GN 1/1	PNC 922630	<input type="checkbox"/>	• Cappa odour reduction con motore per forni elettrici 6 e 10 GN 1/1	PNC 922718	<input type="checkbox"/>
• Rialzo con piedini per forni sovrapposti 6 GN 1/1 o per forni 6 GN 1/1 su base	PNC 922632	<input type="checkbox"/>	• Cappa odour reduction con motore per forni elettrici sovrapposti 6 GN 1/1 su 6 e 10 GN 1/1	PNC 922722	<input type="checkbox"/>
• Rialzo con ruote per forni sovrapposti 6 GN 1/1 - h=250 mm	PNC 922635	<input type="checkbox"/>	• Cappa a condensazione con motore per forni elettrici 6 e 10 GN 1/1	PNC 922723	<input type="checkbox"/>
• Kit tubi di scarico in acciaio inox per forno 6 e 10 GN 1/1 e GN 2/1 - diam.= 50 mm	PNC 922636	<input type="checkbox"/>	• Cappa a condensazione con motore per forni elettrici sovrapposti 6 GN 1/1 su 6 e 10 GN 1/1	PNC 922727	<input type="checkbox"/>
• Kit tubi di scarico in plastica per forno 6 e 10 GN 1/1 e GN 2/1 - diam.= 50 mm	PNC 922637	<input type="checkbox"/>	• Cappa con motore per forni 6 e 10 GN 1/1	PNC 922728	<input type="checkbox"/>
• Carrello con due bacinelle per raccolta grassi	PNC 922638	<input type="checkbox"/>	• Cappa con motore per forni sovrapposti 6 GN 1/1 su 6 e 10 GN 1/1	PNC 922732	<input type="checkbox"/>
• Kit raccolta grassi per base aperta (con due bacinelle, rubinetto e scarico)	PNC 922639	<input type="checkbox"/>	• Cappa senza motore per forni 6 e 10 GN 1/1	PNC 922733	<input type="checkbox"/>
• Supporti per installare a parete il forno 6 GN 1/1	PNC 922643	<input type="checkbox"/>	• Cappa senza motore per forni sovrapposti 6 GN 1/1 su 6 e 10 GN 1/1	PNC 922737	<input type="checkbox"/>
• Teglia antiaderente per ciclo disidratazione, GN 1/1, H=20 mm	PNC 922651	<input type="checkbox"/>	• Struttura portateglie fissa, 5 GN 1/1 - passo 85 mm	PNC 922740	<input type="checkbox"/>
• Teglia antiaderente piana per ciclo disidratazione, GN 1/1	PNC 922652	<input type="checkbox"/>	• 4 PIEDINI REGOL. PER FORNI 6&10 GN - 230-290 MM	PNC 922745	<input type="checkbox"/>
• Base aperta per forno 6 e 10 GN 1/1, disassemblata	PNC 922653	<input type="checkbox"/>	• Teglia per cotture tradizionali static combi, H=100 mm	PNC 922746	<input type="checkbox"/>
• Struttura portateglie fissa 400x600 mm, 6 GN 1/1 (5 posizioni) - passo 80 mm	PNC 922655	<input type="checkbox"/>	• Griglia doppio uso (lato liscio e lato rigato) 400x600 mm	PNC 922747	<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>	• CARRELLO PER KIT RACCOLTA GRASSI	PNC 922752	<input type="checkbox"/>

- RIDUTTORE PRESSIONE INGRESSO ACQUA PNC 922773
- Kit per l'installazione del sistema di gestione dei picchi di energia elettrica per forni 6 e 10 GN PNC 922774
- Estensione per tubo di condensazione da 37 cm PNC 922776
- Teglia antiaderente U-PAN GN 1/1, H=20 mm PNC 925000
- Teglia antiaderente U-PAN GN 1/1, H=40 mm PNC 925001
- Teglia antiaderente U-PAN GN 1/1, H=60 mm PNC 925002
- Griglia speciale per forno GN 1/1 doppio uso (in alluminio e con rivestimento antiaderente per "grigliare in forno" - lato liscio, lato rigato) PNC 925003
- Griglia in alluminio GN 1/1 per forni (per grigliare carne, verdure, ecc.) PNC 925004
- Teglia con stampi per 8 uova, pancakes, hamburgers, GN 1/1 PNC 925005
- Teglia piana pasticceria-panificazione, GN 1/1 PNC 925006
- Teglia GN 1/1 per 4 baguette PNC 925007
- Griglia GN 1/1 in alluminio antiaderente, per cottura in forno di 28 patate PNC 925008
- Teglia antiaderente U-PAN GN 1/2, H=20 mm PNC 925009
- Teglia antiaderente U-PAN GN 1/2, H=40 mm PNC 925010
- Teglia antiaderente U-PAN GN 1/2, H=60 mm PNC 925011
- Kit di compatibilità installazione nuovo forno su base precedente gamma GN 1/1 PNC 930217

