

Gastrosteam

FORNO MISTO ELETTRICO CON BOILER

GEM T21 X

20 x 1/1 GN



MODALITÀ DI COTTURA

- Convezione con CLIMA 30 - 300°C
- Vapore 30 - 130°C (bassa temperatura, atmosferico, forzato)
- Misto convezione vapore con CLIMA 30 - 300°C
- Visualizzazione dei preset automatici di temperatura e tempo per ciascuna modalità

MODI DI FUNZIONAMENTO

- Sistema di cotture automatiche ICS "Interactive Cooking System" contenente 63 procedimenti automatici per: primi, carni, pollame, pesce, verdure, pasticceria-pane, cotture Multigrill, corrispondenti ad oltre 370 ricette di cottura testati dal costruttore immediatamente utilizzabili dall'operatore
- Cotture automatiche EXTRA con 40 procedimenti automatici per:
 - Mantenimento a tempo e con sonda al cuore
 - Rimessa in Temperatura su piatto e teglia
 - Scongelo lento e veloce
 - Cotture sottovuoto (carne, pesce, verdura, pastorizzazione, ecc.)
 - Cottura Multilivello
 - Cottura Multilivello "Just in Time"
- Programmabile con possibilità di memorizzare 400 programmi di cottura in sequenza automatica (fino a 15 cicli) attribuendo a ciascun programma un nome proprio
- Con avviamento differito programmato
- Con sonda al cuore
- A tempo
- Manuale con possibilità di lavorare con 15 cicli in sequenza automatica per le cotture differenziate, e funzioni PLUS per:
 - Mantenimento
 - Finitura (Soft, Medium, Hard)
 - Gestione ventilatore (ventilazione intermittente)
 - Gestione sfiato
 - Cotture Delta T
 - Secondo Timer cottura

DOTAZIONI FUNZIONALI

- Schermo a colori (LCD - TFT), retroilluminato a led, ad alta definizione e tecnologia "Touch Screen"
- Manopola SCROLLER PLUS con funzione di Scroll e di Push per confermare le scelte
- Preriscaldamento automatico e manuale
- Autodiagnosi di verifica funzionale prima di iniziare l'utilizzo dell'attrezzatura, con segnalazione descrittiva e acustica
- Controllo automatico della percentuale di umidità in camera di cottura, sistema CLIMA con sfiato automatico
- Sistema sfiato camera di cottura per l'evacuazione rapida dei vapori in eccesso, automatizzato e programmabile in apertura prima della fine ciclo
- Autoreverse (inversione automatica del senso di rotazione della ventola) per una perfetta uniformità di cottura



- Controllo parallelo temperatura in camera e al cuore, sistema DELTA T
- Condensazione vapori regolata automaticamente
- Timer per l'accensione ritardata dell'apparecchiatura
- Accesso facilitato ai parametri utente programmabili, per personalizzare l'apparecchiatura
- Controllo automatico della saturazione del vapore in camera
- Programma di SERVICE per:
 - Collaudo funzioni scheda elettronica e visualizzazione sonde di temperatura
 - Contatori ore di funzionamento apparecchiatura per tutte le funzioni principali per la manutenzione programmata
- Programma di lavaggio semiautomatico di serie

DOTAZIONI DI CONTROLLO

- Possibilità di selezionare 6 velocità di ventilazione e di attivare il funzionamento intermittente, le prime 3 velocità attivano la riduzione di potenza di riscaldamento
- Controllo temperatura al cuore del prodotto con sonda a 4 punti di rilevazione
- Collegamento sonda al cuore tramite connettore esterno alla camera di cottura con possibilità di collegamento rapido sonda ad ago per cottura sottovuoto e piccole pezzature
- Connessione USB per scaricare i dati HACCP, aggiornare il software e caricare/scaricare le ricette personali
- Comandi manuali per:
 - Umidificatore attivabile con pulsante
 - Raffreddamento rapido della camera di cottura con stacco automatico a 50°C, raffreddamento automatico nel programma di cottura tra un ciclo ad alta temperatura e un ciclo a bassa temperatura

- Illuminazione temporizzata camera di cottura con disattivazione automatica a porta aperta, fissaggio luci alogene antiriflesso su porta facilmente accessibili
- controllo manuale dello sfato

COSTRUZIONE

- Camera di cottura in acciaio inox 18/10 AISI 304 spessore 1 mm, stampata, con bordi completamente arrotondati ad ampio raggio per una più facile pulizia
- Camera perfettamente liscia, a tenuta stagna e con saldature senza fughe
- Isolamento termico della camera di cottura, spessore 35 mm
- Compensatore di dilatazione tra camera di cottura e facciata
- Porta di chiusura con doppio vetro temperato, ad intercapedine d'aria e vetro interno atermico per un minore irraggiamento di calore verso l'operatore ed una maggiore efficienza
- Vetro interno con apertura a libro per una facile operazione di pulizia
- Porta con sistema di chiusura a tre punti
- Cerniere porta regolabili per tenuta ottimale
- Guarnizione su facciata forno con montaggio ad incastro, in gomma silicone resistente al calore ed all'invecchiamento
- Bacinella che raccoglie la condensa sottoporta e la convoglia direttamente allo scarico, anche a porta aperta
- Deflettore apribile a libro per una facile operazione di pulizia del vano ventilatore
- Cruscotto apribile con sistema di aggancio per facilitare le operazioni di manutenzione
- Scarico camera con salto d'aria integrato
- Doppio attacco per ingresso acqua (normale e addolcita)
- Collegamenti raggruppati sul lato destro

RISCALDAMENTO ELETTRICO

- Riscaldamento camera di cottura tramite resistenze elettriche corazzate in INCOLOY 800
- Economizzatore automatico di energia Energy Saving

DOTAZIONI DI SICUREZZA

- Termostato di sicurezza camera di cottura
- Dispositivo Sicurezza contro la sovrappressione e la depressione in camera di cottura
- Termico di sicurezza motore
- Microporta magnetico
- Segnalazione mancanza acqua
- Display segnalazione guasti e autodiagnosi
- Sistema di raffreddamento dei componenti con controllo di sovratemperatura visualizzato

GENERATORE DI VAPORE

- Boiler in acciaio inox AISI 304 ad alto isolamento termico
- Riscaldamento boiler tramite resistenze elettriche corazzate in INCOLOY 800
- Preriscaldamento automatico acqua boiler
- Scarico e lavaggio automatico giornaliero del boiler con controllo della temperatura di scarico a 60°C
- Segnalazione visiva di preavviso necessità disincrostazione boiler
- Programma per la disincrostazione guidata del boiler

DOTAZIONI DI SICUREZZA GENERATORE DI VAPORE

- Termostato di sicurezza boiler
- Controllo livello automatico dell'acqua nel boiler
- Sonda di controllo svuotamento boiler

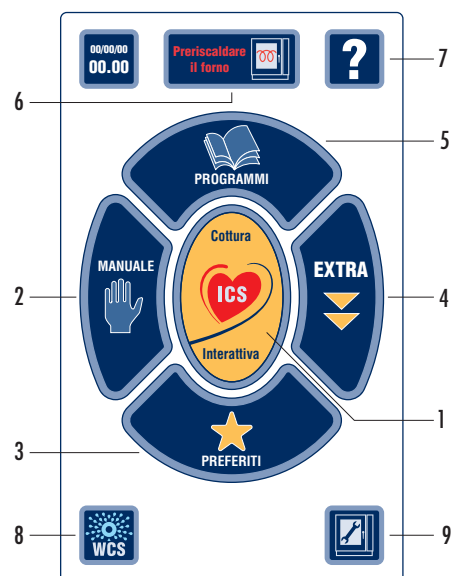
DOTAZIONI STANDARD

- Struttura carellata GKST21
- Nr. 2 griglie 1/1 GN in acciaio inox (mm 530 x 325)
- Sonda al cuore
- Portasonda
- Ricettario

DOTAZIONI A RICHIESTA / ACCESSORI

- Doccetta di lavaggio LD25
- Sistema di lavaggio automatico LMT21, per la pulizia della camera di cottura con tre intensità:
 - SOFT per lo sporco normale
 - MEDIUM per lo sporco più resistente
 - HARD in presenza di incrostazioni
- Chiave USB con aggiornamento software
- Supplemento per collegamento a rete Ethernet - ETH
- Versioni marina (tensioni speciali)
- Predisposizione al sistema di ottimizzazione energetica SN
- Sonda al cuore ad ago per sottovuoto SE005 - Ø 1 mm
- Struttura carellata portapiatti GKPT21 - Capacità 60 piatti Ø 310 mm
- Filtro grassi FXT21
- Copertura termica CPT21
- Carrello CD002 porta taniche per kit lavaggio
- Manteneritori di temperatura, con comandi a controllo elettronico e CLIMA: MTG20E (su gambe) - MTP20E (a pavimento) - MTP22E (a pavimento passante) - Capacità 1 carrello GKST21 da 20 x 1/1 GN, oppure 1 carrello GKPT21 da 60 piatti Ø 310 mm
- Rigeneratori, con comandi a controllo elettronico e CLIMA: RTG20E (su gambe) - RTP20E (a pavimento) - RTP22E (a pavimento passante) - Capacità 1 carrello GKST21 da 20 x 1/1 GN, oppure 1 carrello GKPT21 da 60 piatti Ø 310 mm
- Combiclean DL010 - Detergente alcalino per la pulizia del forno (tanica da 10 lt.)
- Combiboiler DS010 - Decalcificante acido per boiler (tanica da 10 lt.)

GEM T21 X



- 1 - Sistema di cottura automatiche ICS (Interactive Cooking System). Premere il tasto ICS quindi scegliere il prodotto da cuocere
- 2 - Funzione MANUALE per impostare direttamente la modalità di cottura, tempo, temperatura e/o altri parametri di cottura
- 3 - Funzione PREFERITI per accedere ai programmi di cottura personali e automatici più utilizzati
- 4 - Funzione EXTRA: RIMESSA IN TEMPERATURA, MANTENIMENTO, SCONGELAMENTO, COTTURA A LIVELLI, COTTURE SOTTOVUOTO
- 5 - Funzione PROGRAMMI per creare, avviare e gestire i programmi personali di cottura (400 programmi, 15 cicli in sequenza automatica)
- 6 - Funzione di preriscaldamento
- 7 - Funzione HELP di guida all'uso
- 8 - Lavaggio automatico WCS (Washing Combi System)
- 9 - Funzione SERVICE per accedere alle funzioni di manutenzione e servizio

DATI TECNICI

GEM T21 X

Dimensioni esterne	mm	950 x 825 x 1950 h
Peso - Lordo / Netto	Kg	395 / 300
Potenza elettrica totale	kW	31,8
Potenza termica nominale	kW/kcal	- / -
Potenza riscaldamento camera	kW/kcal	30 / -
Potenza riscaldamento vapore	kW/kcal	30 / -
Potenza ventilatore	kW	1,8
Tensione di alimentazione		3N AC 400 V - 50 Hz

CAPACITÀ

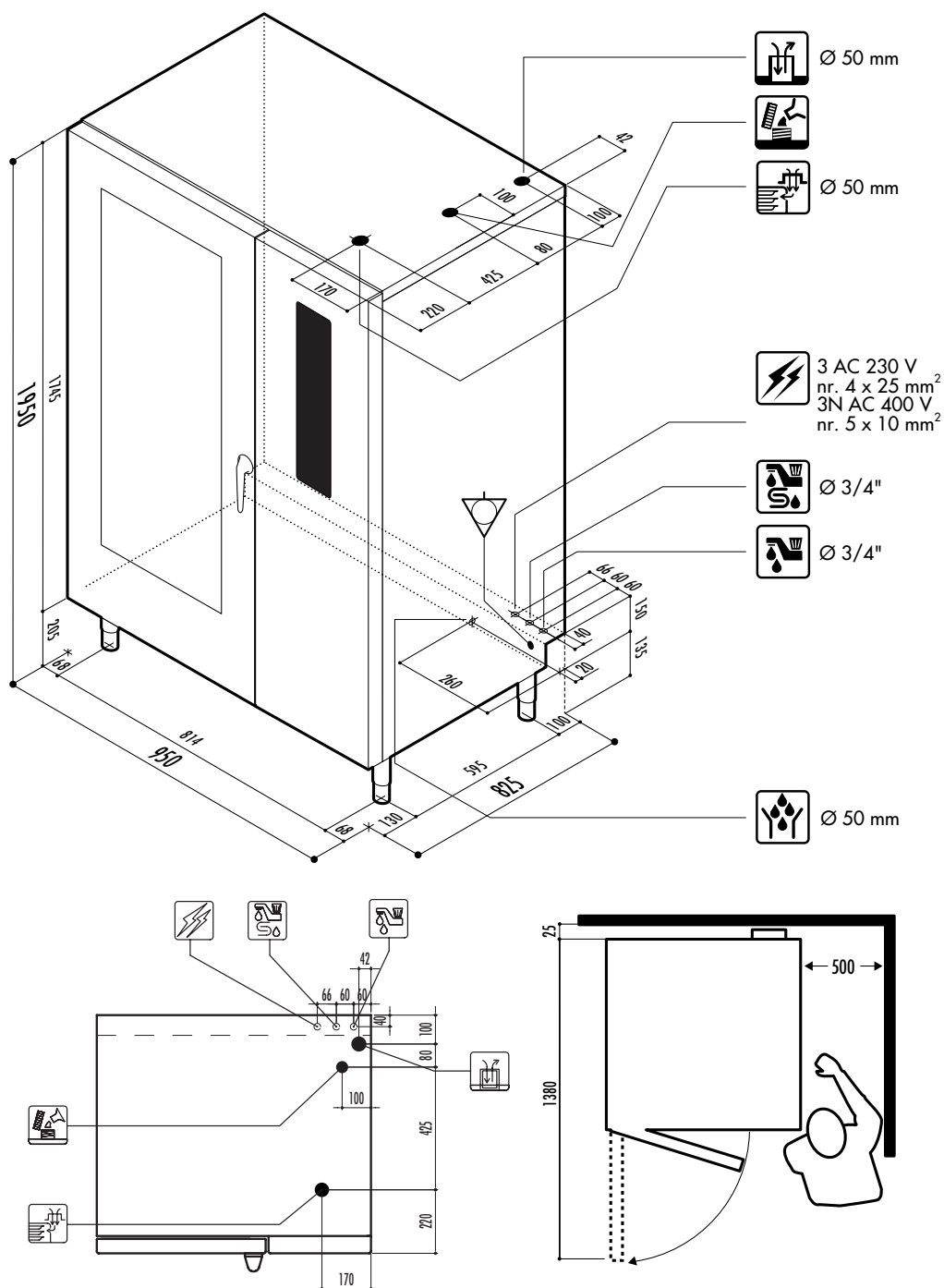
20 x 1/1 GN

- 20 x 1/1 GN con struttura carrellata GKST21, interasse 67 mm
- Con struttura carrellata portapiatti GKPT21: 60 piatti (Ø 310 mm), interasse 68 mm

CERTIFICAZIONI

CE IPX 5

GEM T21 X



I dati riportati sul presente documento sono da ritenersi non vincolanti. L'azienda si riserva di apportare modifiche tecniche in qualsiasi momento. Die auf dieser Unterlage angegebenen technischen Daten sind als unverbindlich anzusehen. Die Firma behält sich das Recht vor zu jeder Zeit technische Änderungen vorzunehmen. Los datos técnicos indicados en el presente catálogo no son vinculantes. La empresa se reserva el derecho de efectuar modificaciones sin previo aviso.