

NAEV071R

DEVICE GASTRONOMIA / RISTORAZIONE
7 X 1/1 GN
ELETTRICO A VAPORE DIRETTO

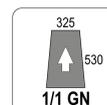
COTTURE AUTOMATICHE INTERATTIVE
COMANDI CON SCHERMO TOUCH SCREEN



LCD 10" Touch Screen

TOUCH SCREEN

Schermo a colori da 10 pollici LCD capacitivo ad alta definizione, con scelta funzioni "Touch Screen". Display configurabile in base alle esigenze dell'utente.



MULTILIVELLO



JUST IN TIME



AUTOCLIMA



FAST-DRY



SMOKEGRILL



AFFUMICATURA



AROMATIZZAZIONE



ECOSPEED



ECOVAPOR



LAVAGGIO AUTOMATICO



LAVAGGIO ECO



NABOOK CLOUD



SINCRONIZZAZIONE



SERVICE REMOTO



ENERGY MONITOR



MONITORAGGIO ADDOLCITORE



VERSIONE MARINA

DATI TECNICI

Capacità	GN	7 x 1/1 GN	Potenza termica nominale Gas	kW / kcal	- / -
Interasse	mm	70	Potenza riscaldamento camera	kW / kcal	10 / -
Numero di pasti		50 / 120	Potenza riscaldamento vapore	kW / kcal	- / -
Dimensioni esterne	mm	875 x 825 x 820 h	Potenza ventilatore	kW	0,5
Dimensioni imballo	mm	945 x 990 x 1000 h	Tensione di alimentazione	V	3N-AC 400
Peso - Netto / Lordo	kg	117 / 135	Frequenza	Hz	50/60
Potenza elettrica totale	kW	10,5	Consumo	Amp	16

Tensioni e frequenze speciali a richiesta.

NAEV071R

MODALITÀ DI COTTURA

- ICS (INTERACTIVE COOKING SYSTEM) SISTEMA AUTOMATICO DI COTTURA PER RICETTE ITALIANE E INTERNAZIONALI, COMPLETE DI STORIA, INGREDIENTI, PROCEDIMENTO, PROGRAMMA DI COTTURA AUTOMATICO E PRESENTAZIONE DEL PIATTO.
- COTTURA MANUALE CON TRE MODALITÀ DI COTTURA AD AVVIO IMMEDIATO: CONVEZIONE DA 30°C A 300°C, VAPORE DA 30°C A 130°C, COMBINATO CONVEZIONE + VAPORE DA 30°C A 300°C.
- MODALITÀ PROGRAMMABILE: POSSIBILITÀ DI PROGRAMMARE E MEMORIZZARE PROCEDIMENTI DI COTTURA IN SEQUENZA AUTOMATICA (FINO A 15 CICLI) ATTRIBUENDO A CIASCUN PROGRAMMA UN NOME PROPRIO, UNA FOTO ED INFORMAZIONI SULLA RICETTA.
- MODALITÀ MULTILIVELLO E JIT.
- MULTILEVEL PLUS: LO SDOPPIAMENTO SU OGNI RIPIANO DELLA FUNZIONE MULTILIVELLO CONSENTE DI RADDOPPIARE LA CAPACITÀ PRODUTTIVA.
- AUTOCLIMA® SISTEMA AUTOMATICO DI MISURAZIONE E CONTROLLO DELLA PERCENTUALE DI UMIDITÀ IN CAMERA DI COTTURA.
- FAST-DRY® SISTEMA DI DEUMIDIFICAZIONE RAPIDA DELLA CAMERA DI COTTURA.

CONNETTIVITA' WI-FI NABOOK

- CREAZIONE RICETTE COMPLETE DI INGREDIENTI CON PROCEDIMENTO E FOTO ILLUSTRATIVA.
- ACCESSO DIRETTO DEL DEVICE DI COTTURA AL DATABASE DI RICETTE, CON POSSIBILITÀ DI DOWNLOAD.
- CREAZIONE MENÙ CON CALCOLO CALORIE ED ALLERGENI, CON LAYOUT DI STAMPA PERSONALIZZATI.
- CALCOLO DEL FOOD COST DELLE RICETTE E DEI MENÙ PER SINGOLA PORZIONE.
- ORGANIZZAZIONE LISTA SPESA ESPORTABILE IN FORMATO PDF, EXCEL E WORD.
- SINCRONIZZAZIONE DEI DEVICE COLLEGATI AL MEDESIMO ACCOUNT.
- MONITORAGGIO HACCP.
- SERVICE REMOTO.
- AGGIORNAMENTO SOFTWARE.

FUNZIONAMENTO

- DISPLAY CONFIGURABILE IN BASE ALLE ESIGENZE DELL'UTENTE PORTANDO IN PRIMO PIANO I PROGRAMMI PIÙ UTILIZZATI DALL'UTENTE.
- AVVIO DI UNA COTTURA AUTOMATICA (ICS) "ONE TOUCH".
- ORGANIZZAZIONE DELLE RICETTE IN CARTELLE CON PRE-VIEW ATTRIBUENDO A CIASCUNA CARTELLA UN NOME PROPRIO.
- RICONOSCIMENTO INTELLIGENTE DELLE RICETTE NELLE CARTELLE MULTILIVELLO.
- SCHERMO A COLORI DA 10 POLLICI LCD CAPACITIVO AD ALTA DEFINIZIONE, CON SCELTA FUNZIONI "TOUCH SCREEN".
- MANOPOLA SCROLLER PLUS CON FUNZIONE DI SCROLL E DI PUSH PER CONFERMARE LE SCELTE.
- APERTURA AUTOMATICA DELLA PORTA TRAMITE LA PRESSIONE DEL TASTO "OPEN" (OPTIONAL).
- VISUALIZZAZIONE Istantanea NELLA COTTURA ICS DEL GRAFICO HACCP.

DOTAZIONI DI CONTROLLO

- 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.
- ACCESSO FACILITATO AI PARAMETRI UTENTE PROGRAMMABILI, PER PERSONALIZZARE L'APPARECCHIATURA TRAMITE MENÙ UTENTE.
- AVVIAMENTO COTTURE DIFFERITO NEL TEMPO PROGRAMMABILE.
- POSSIBILITÀ DI SCEGLIERE FINO A 6 VELOCITÀ DI VENTILAZIONE; LE PRIME 3 VELOCITÀ ATTIVANO AUTOMATICAMENTE LA RIDUZIONE DI POTENZA DI RISCALDAMENTO. PER COTTURE PARTICOLARI SI PUÒ AVERE LA VELOCITÀ AD INTERMITTENZA.
- CONTROLLO TEMPERATURA AL CUORE DEL PRODOTTO CON SONDA A 4 PUNTI DI RILEVAZIONE.
- SONDA PER 2 CUORI.
- 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 PROGRAMMI DI COTTURA.
- POSSIBILITÀ DI IMPOSTARE LO SPEGNIMENTO DEL DEVICE AL TERMINE DEL PROGRAMMA DI LAVAGGIO AUTOMATICO.
- PREDISPOSIZIONE AL SISTEMA DI OTTIMIZZAZIONE ENERGETICA SN (OPTIONAL).
- PROGRAMMA DI SERVICE: COLLAUDO FUNZIONI SCHEDA ELETTRONICA - VISUALIZZAZIONE SONDE DI TEMPERATURA - CONTATORI ORE DI FUNZIONAMENTO APPARECCHIATURA PER TUTTE LE FUNZIONI PRINCIPALI PER LA MANUTENZIONE PROGRAMMATA.
- AUTODIAGNOSI DI VERIFICA FUNZIONALE PRIMA DI INIZIARE L'UTILIZZO DELL'ATTREZZATURA, CON SEGNALAZIONE DESCRITTIVA E ACUSTICA DI EVENTUALI ANOMALIE.
- ECOSPEED - IN BASE ALLA QUANTITÀ E AL TIPO DI PRODOTTO, IL FORNO OTTIMIZZA E CONTROLLA L'EROGAZIONE DI ENERGIA, MANTIENE SEMPRE LA GIUSTA TEMPERATURA DI COTTURA EVITANDONE LE OSCILLAZIONI.
- ECOVAPOR - CON IL SISTEMA ECOVAPOR SI OTTIENE UNA NETTA RIDUZIONE DI CONSUMI DI ACQUA E DI ENERGIA GRAZIE AL CONTROLLO AUTOMATICO DELLA SATURAZIONE DI VAPORE IN CAMERA DI COTTURA.
- ENERGY MONITOR - MONITORAGGIO DEI CONSUMI DI ENERGIA, GAS, ACQUA E DETERGENTI.
- MONITORAGGIO E CONTROLLO DELL'EFFICIENZA E MANUTENZIONE DELL'ADDOLCITORE D'ACQUA ESTERNO (ADDOLCITORE OPTIONAL).

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 E A TENUTA STAGNA.
- PORTA DI CHIUSURA CON DOPPIO VETRO TEMPERATO, AD INTERCAPEDINE D'ARIA E VETRO INTERNO TERMORIFLETTENTE 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.
- MANIGLIA CON APERTURA DESTRA E SINISTRA.
- CERNIERE PORTA REGOLABILI PER TENUTA OTTIMALE.
- DEFLETTORE APRIBILE PER UNA FACILE OPERAZIONE DI PULIZIA DEL VANO VENTILATORE.
- PROTEZIONE CONTRO I GETTI D'ACQUA IPX5.
- 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.
- CRUSCOTTO APRIBILE CON SISTEMA DI AGGANCIO PER FACILITARE LE OPERAZIONI DI MANUTENZIONE.
- SCARICO CAMERA CON SALTO D'ARIA INTEGRATO.
- DOPPIO ALLACCIAMENTO PER INGRESSO ACQUA (NORMALE E ADDOLCITA).

RISCALDAMENTO ELETTRICO

- RISCALDAMENTO CAMERA DI COTTURA TRAMITE RESISTENZE ELETTRICHE CORAZZATE IN ACCIAIO INOX INCOLOY 800

NAEV071R

DOTAZIONI DI SICUREZZA

- TERMOSTATO DI SICUREZZA CAMERA DI COTTURA
- DISPOSITIVO DI SICUREZZA CONTRO LA SOVRAPRESSIONE E LA DEPRESSIONE IN CAMERA DI COTTURA
- TERMICO DI SICUREZZA MOTORE
- MICROPORTA MAGNETICO
- SEGNALAZIONE MANCANZA ACQUA
- SEGNALAZIONE GUASTI E AUTODIAGNOSI VISUALIZZATO
- SISTEMA DI RAFFREDDAMENTO DEI COMPONENTI CON CONTROLLO DI SOVRATEMPERATURA VISUALIZZATO

PULIZIA E MANUTENZIONE

- SISTEMA DI LAVAGGIO AUTOMATICO LCS (LIQUID CLEAN SYSTEM) CON SERBATOIO INTEGRATO E DOSAGGIO AUTOMATICO (DETERGENTE LIQUIDO COMBICLEAN, IN CARTUCCE RICICLABILI AL 100%. IN DOTAZIONE 1 TANICA A CARTUCCIA DI DETERGENTE LIQUIDO CDL05 - 990 GR.).
- IN ALTERNATIVA: SISTEMA DI LAVAGGIO AUTOMATICO SCS (SOLID CLEAN SYSTEM) CON SERBATOIO INTEGRATO E DOSAGGIO AUTOMATICO (DETERGENTE SOLIDO SOLID CLEAN UTILIZZATO PER LA GENERAZIONE DEL DETERGENTE. IN DOTAZIONE 2 BARATTOLI DI DETERGENTE SOLIDO SCL01 DA 930 GR. CIASCUNO).
- SISTEMA DI LAVAGGIO MANUALE CON DOCCETTA AVVOLGIBILE.

VERSIONE MARINA

- FULL AISI 304 - PIEDINI FLANGIATI.
- PROTEZIONE DISPLAY / COMANDI.
- PARATIE ANTIRIBALTAMENTO.
- BLOCCO PORTA.

DOTAZIONE DI SERIE

- SISTEMA DI LAVAGGIO AUTOMATICO LCS - IN DOTAZIONE 1 TANICA A CARTUCCIA DI DETERGENTE LIQUIDO CDL05 - 990 GR.
- IN ALTERNATIVA: SISTEMA DI LAVAGGIO AUTOMATICO SCS - IN DOTAZIONE 2 BARATTOLI DI DETERGENTE SOLIDO SCL01 DA 930 GR. CIASCUNO.
- SONDA AL CUORE MULTIPUNTO Ø 3 MM.
- DOCCETTA DI LAVAGGIO INTEGRATA CON AVVOLGITORE
- CONNESSIONE IN RETE WI-FI
- CONNESSIONE USB

OPTIONAL - DA RICHIEDERE ALL'ORDINE

- **NAA:** APERTURA PORTA AUTOMATICA - ESCLUDE LA PRESENZA DELLA MANIGLIA - NON DISPONIBILE CON PORTA CONTRARIA
- **NPS:** PORTA CONTRARIA
- **APDS:** APERTURA PORTA CON DOPPIO SCATTO - NON DISPONIBILE CON PORTA CONTRARIA
- **NSG:** SMOKEGRILL - 3 IN 1 - SISTEMA BARBECUE / AFFUMICATURA / AROMATIZZAZIONE
- **NETH:** SUPPLEMENTO PER COLLEGAMENTO A RETE ETHERNET
- **SN:** SUPPLEMENTO PER OTTIMIZZAZIONE ENERGETICA - SOLO PER MODELLI ELETTRICI
- **NPK:** PREDISPOSIZIONE PER ALLACCIAMENTO CAPPA DI ASPIRAZIONE
- **NSS071:** SUPPLEMENTO PER STRUTTURA ESTRAIBILE NSE071 + TELAIO DI INSERIMENTO NTL071
- **NSS564:** SUPPLEMENTO PER STRUTTURA ESTRAIBILE VERSIONE PASTICCERIA NSE564 + TELAIO DI INSERIMENTO NTL071
- **NSP664:** SUPPLEMENTO PER PARATIE PORTATEGLIE VERSIONE PASTICCERIA NGP664
- **DSP:** PROTEZIONE DISPLAY-COMANDI
- **MK071:** KIT VERSIONE MARINA - FULL AISI 304. BLOCCO PORTA. PARATIE ANTIRIBALTAMENTO. PIEDINI FLANGIATI. PROTEZIONE DISPLAY/COMANDI.
- **GGRT07:** KIT POLLOGRILL PROFESSIONAL

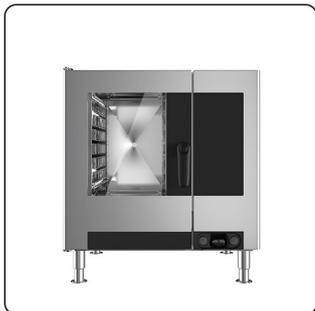
ACCESSORI EXTRA INSTALLABILI SUCCESSIVAMENTE ALL'ACQUISTO

- **KSC180:** SONDA AL CUORE MULTIPUNTO PER GROSSE PEZZATURE Ø 3 MM, LUNGHEZZA SPILLONE 180 MM.
- **KSA001:** SONDA AL CUORE AD AGO Ø 1 MM.
- **KSM002:** SISTEMA MULTISONDA, 2 SONDE AL CUORE MULTIPUNTO. Ø 3 MM
- **NFX01:** FILTRO GRASSI
- **KP004:** KIT PIEDINI - 150 MM H
- **RP004:** KIT RUOTE DI CUI 2 CON FRENO
- **NSR071:** SUPPORTO BASE IN ACCIAIO INOX - FULL AISI 304
- **NSR071S:** SUPPORTO BASE IN ACCIAIO INOX PER INSERIMENTO ABBATTITORE MOD. 050-051, O PER INSTALLAZIONE FORNO CON CAPPA - FULL AISI 304
- **NPT071:** PORTATEGLIE - INSERIBILE SU SUPPORTO - FULL AISI 304
- **NAN071:** ARMADIO NEUTRO CON PORTINE E PORTATEGLIE - INSERIBILE SU SUPPORTO - FULL AISI 304
- **NAL071:** ARMADIO NEUTRO CON PORTINE - INSERIBILE SU SUPPORTO - FULL AISI 304
- **RP04:** KIT RUOTE PER SUPPORTI, DI CUI 2 CON FRENO
- **CCE:** COLLETTORE CAPPA PER COLLEGAMENTO ESTERNO - Ø 150 MM
- **NSE071:** STRUTTURA PORTATEGLIE ESTRAIBILE - DA UTILIZZARE CON TELAIO DI INSERIMENTO
- **NSE564:** STRUTTURA PORTATEGLIE ESTRAIBILE - DA UTILIZZARE CON TELAIO DI INSERIMENTO - VERSIONE PASTICCERIA
- **NGP664:** COPPIA PARATIE 600 X 400 - VERSIONE PASTICCERIA
- **NPA071:** PROTEZIONE ANTICALORE IN ACCIAIO INOX PER PARETE LATERALE

CERTIFICAZIONI



KIT VERSIONE MARINA



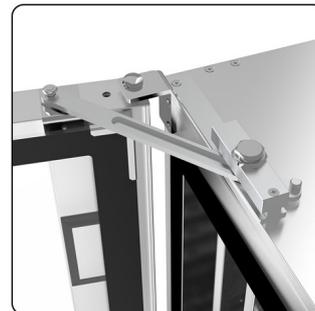
GOSTRUZIONE IN FULL AISI 304, CON PIEDINI FLANGIATI PER FISSAGGIO A PAVIMENTO.



DISPOSITIVO PER PROTEZIONE DISPLAY/PANNELLO COMANDI IN ACCIAIO INOX.

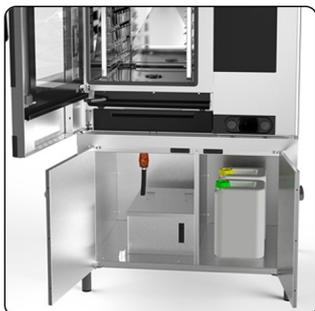


PARATIE CON GUIDE PORTATEGLIE ANTIRIBALTAMENTO.



SISTEMA AUTOMATICO PER BLOCCAGGIO E SBLOCCAGGIO PORTA.

KIT POLLOGRILL PROFESSIONAL



OPTIONAL - DA RICHIEDERE ALL'ORDINE

Mod.		
071	16	2 X GN 1/1
101	24	3 X GN 1/1
072	32	4 X GN 1/1
102	48	6 X GN 1/1

COMPOSIZIONE KIT:
 PREDISPOSIZIONE DEL FORNO CON BACINELLA E SCARICO - SUPPORTO CON ARMADIO NEUTRO - VALVOLA DI SCARICO MOTORIZZATA - CONTENITORE RACCOLTA GRASSI ASPORTABILE CON FILTRO - VANO PORTA DETERGENTE SEPARATO - FILTRO GRASSI.

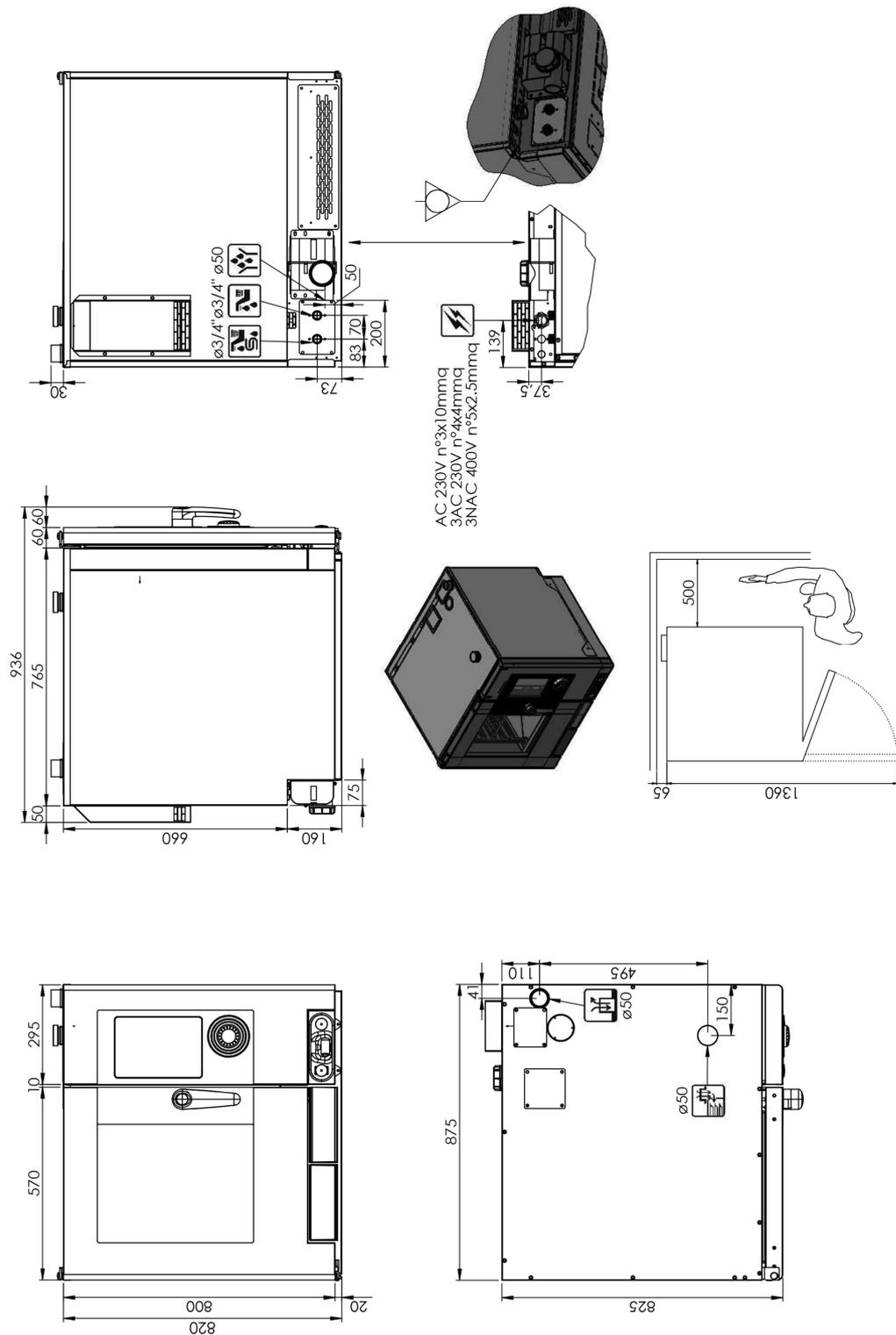


PROGRAMMA DI LAVAGGIO SPECIFICO PER COTTURA POLLI.



SPEEDY CHICKEN. TEGLIA SPECIALE ANTIADERENTE PER POLLI. H 145 MM. LEGA DI ALLUMINIO SPECIALE CON TRATTAMENTO ANTIADERENTE A TRE STRATI. 1/1 GN - 8 PZ. TEGLIA NON IN DOTAZIONE.

I dati riportati in questo documento devono essere considerati non vincolanti. L'azienda si riserva il diritto di apportare modifiche in qualsiasi momento, senza preavviso



AC-230V n°3x10mmq
 3AC-230V n°4x4mmq
 3NAC-400V n°5x2.5mmq

-  Ingresso cavo di alimentazione elettrica
-  Ingresso gas e tipo flettailatura
-  Camino fumi
-  Tappo disinquinante del boiler
-  Sfiato vapori e sicurezza depressione camera
-  Sfiato vapori della camera
-  Aspirazione aria
-  Ingresso acqua normale
-  Ingresso acqua addolcita
-  Scarico liquidi
-  Scarico condensa

