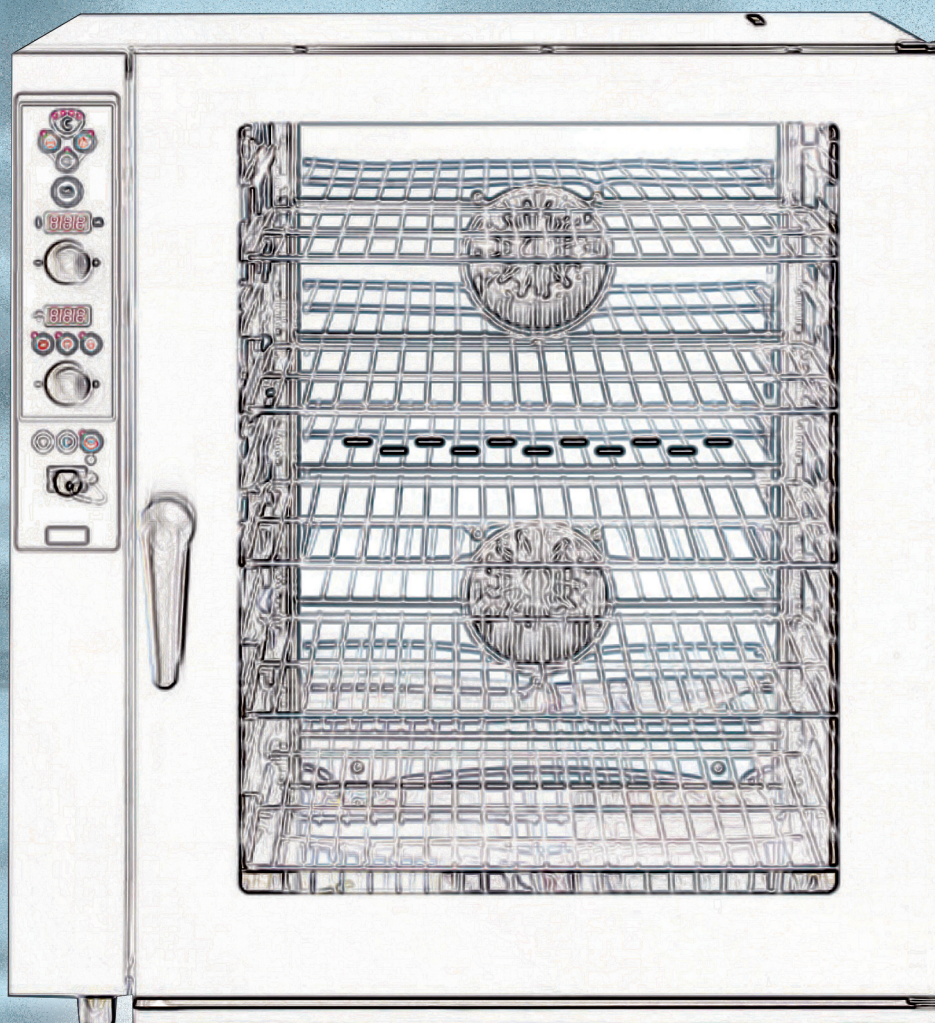


Hornos pastelería Intecno





Mandos manuales de control electrónico, **Programable 99 programas**, 4 ciclos en secuencia automática. Tecla para la gestión de 4 ciclos con led de visualización. Pantalla numérica, **tecla de acceso directo a los programas y a las recetas**. Purga automática Fast-Dry, autodiagnóstico, doble velocidad, autoreverse (distribución del aire en cámara con inversión automática del sentido de rotación del ventilador), humidificador e iluminación de la cámara de cocción. **OPCIONAL:** Doble velocidad, **sonda multipunto**. Ducha, sistema de lavado automático WCS (Washing Combi System).

MODOS DE FUNCIONAMIENTO

- Convección 70 - 300°C
- En continuo
- Por tiempo
- Convección con humidificador
- Vapor 100°C

INCLUYE

- 99 programas, 4 ciclos de secuencia automática
- Más de 90 recetas comprobadas y memorizadas (versión S con sonda). En los que no tienen sonda han sido memorizadas sólo las recetas dedicadas.
- Purga automática Fast-Dry
- Puerto USB

Comandi manuali a controllo elettronico, **programmabile 99 programmi**, 4 cicli in sequenza automatica. Tasto dedicato per la gestione di 4 cicli con led di visualizzazione. Display alfanumerico, **tasto di accesso diretto ai programmi e alle ricette**. Sfiato automatico Fast-Fry, autodiagnosi. Autoroverse (distribuzione dell'aria in camera con inversione automatica del senso di rotazione della ventola). Umidificatore, illuminazione camera di cottura, raffreddamento rapido a porta aperta, **OPTIONAL:** Doppia velocità, **sonda multipunto**. Doccetta e sistema di lavaggio automatico WCS (Washing Combi System).

MODI DI FUNZIONAMENTO

- Convezione 30°C-300°C
- In continuo
- A tempo
- Convezione con umidificatore
- Vapore 100°C

DOTAZIONI

- 99 programmi, 4 cicli in sequenza automatica.
- Oltre 90 ricette testate e memorizzate (versione S con sonda). Per quelli senza sonda sono impostate solo le ricette dedicate.
- Sfiato automatico Fast-Fry
- Interfaccia USB per aggiornamento software, carico e scarico dati HACCP

Manual controls with electronic control, **99 programs and 4 cycles in automatic sequence can be programmed**. Dedicated button for managing 4 cycles with display LED. Display alfanumerico, **button for direct access to the programs and recipes**. Fast-Dry automatic vent, self-diagnosis, two speed fan, automatic reverse (distribution of the air in the chamber with automatic reversing of the fan direction), humidifier and cavity lights. **OPTIONAL:** Two speed fan, **multipoint probe**. Hand shower, automatic washing system WCS (Washing Combi System).

OPERATING MODES

- Convection 30 - 300°C
- Continuous cooking
- Timed cooking
- Convection with humidifier
- Steam 100°C

FUNCTIONS

- 99 programs, 4 cycles in automatic sequence
- Over 90 tested and stored recipes (S version with probe). For those without a probe, only dedicated recipes are set
- Fast-Dry automatic vent
- USB Port

Elektronisch geregelte manuelle Steuerung, **99 Programme programmierbar**, 4 Zyklen in Automatiksequenz. Taste zur Steuerung von 4 Zyklen mit Anzeige-LED. Numerische Displays, **Taste für den direkten Zugriff auf Programme und Rezepte**. Automatische Entlüftung Fast-Dry, Selbstdiagnostik, zwei Lüftergeschwindigkeiten/Heizstufen, Autoreverse (Luftzirkulation im Garraum mit automatischer Gebläseumsteuerung). Beschwädung und Garraum-Innenbeleuchtung. **OPTION:** Zwei Lüftergeschwindigkeiten/Heizstufen, **Multipunkt-Kerntemperaturfühler**. Kerntemperaturfühler, Handbrause, automatische Reinigung WCS (Washing Combi System).

FUNKTIONSWEISEN

- Heißluft 70 - 300°C
- Dauerbetrieb
- Zeitgesteuert
- Konvention mit Beschwädung
- Dampf 100°C

AUSSTATTUNG

- 99 Programme 4 Zyklen in Automatiksequenz
- Mehr als 90 getestete und gespeicherte Rezepte (Modell S mit Fühler). Für die Modelle ohne Fühler sind nur die für sie bestimmten Rezepte eingegeben.
- Automatische Entlüftung Fast-Dry
- USB-Ausgang

Commandes manuelles à contrôle électronique, **Programmable 99 programmes**, 4 cycles en séquence automatique. Touche spécifique pour la gestion de 4 cycles avec led d'affichage. Afficheurs numériques, **touche d'accès direct aux programmes et aux recettes**. Événement automatique Fast-Dry, autodiagnostic, double vitesse, autoreverse (distribution de l'air dans la chambre avec inversion automatique du sens de rotation du ventilateur), humidificateur et éclairage de la chambre de cuisson.

OPTIONS: Double vitesse, **sonde multipoints**. Douchette, système de lavage automatique WCS (Washing Combi System).

MODES DE FONCTIONNEMENT

- Air pulsé 70 - 300°C
- Fonctionnement continu
- Minuterie
- Convention avec humidificateur
- Vapeur 100°C

EQUIPEMENT

- 99 programmes, 4 cycles en séquence automatique
- Plus de 90 recettes testées et mémorisées (version S avec sonde). Pour celles sans sonde, seules les recettes spécifiques sont configurées
- Événement automatique Fast-Dry
- Sortie USB

HORNOS A CONVECCIÓN ELÉCTRICOS

Forni a convezione elettrici
ELECTRIC CONVECTION OVENS
ELEKTRO-HEISSLUFTÖFEN
FOURS AIR PULSE ELECTRIQUES



PASTELERÍA VERSIÓN S



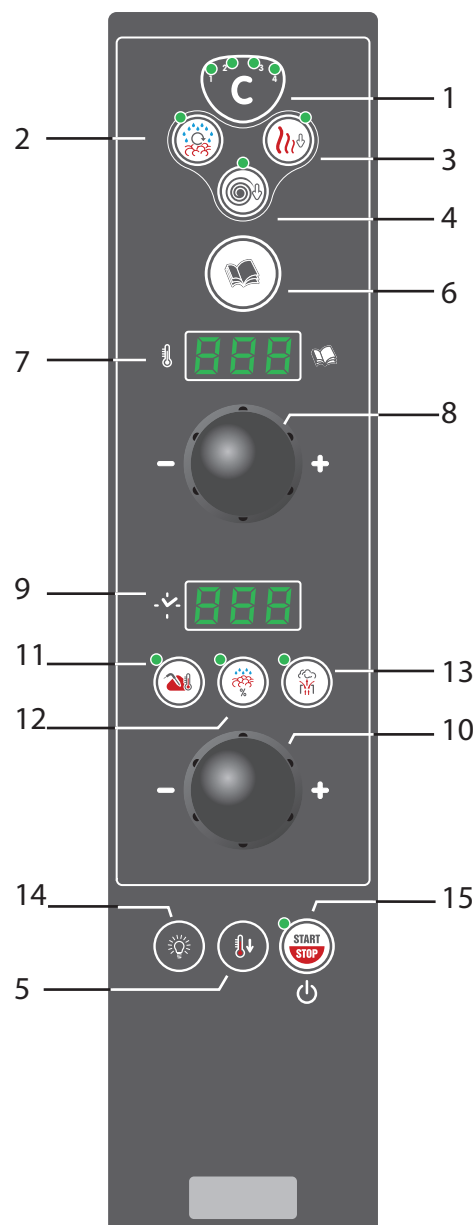
Pastelería
Pasticceria

DESCRIPCIÓN DE LA PANTALLA Y PULSADOR

1. Tecla de ciclos de cocción
2. Tecla del modo vapor en continuo
3. Tecla de potencia reducida
4. Tecla de velocidad reducida
5. Tecla de enfriamiento rápido con la puerta abierta
6. Tecla de programas de cocción/recetas
7. Pantalla de temperatura de la cámara de cocción y visualización del programa
8. Mando de programación/selección temperatura
9. Pantalla del tiempo de cocción (restante/programado), temperatura en el corazón del producto (real/programada), humedad
10. Mando de programación/selección del Tiempo/Temperatura en el corazón del producto
11. Tecla de activación de la cocción con sonda en el corazón del producto
12. Tecla para la activación del controlv de la humedad o humidificador manual
13. Tecla de evacuación del vapor de la cámara de cocción
14. Tecla de iluminación de la cámara de cocción
15. Interruptor general - Tecla START-STOP

DESCRIZIONE DISPLAY E PULSANTI

1. Pulsante cicli di cottura
2. Pulsante vapore in continuo
3. Pulsante potenza ridotta
4. Pulsante velocità ridotta
5. Pulsante raffreddamento rapido con porta aperta
6. Pulsante programmi di cottura/ricette
7. Display visualizzazione temperatura della camera di cottura, visualizzazione programma / ricetta
8. Manopola di impostazione / selezione temperatura
9. Display visualizzazione tempo di cottura (mancante / impostata), visualizzazione temperatura al cuore del prodotto (reale / impostata), visualizzazione valore umidità
10. Manopola di impostazione / selezione tempo / temperatura al cuore
11. Pulsante attivazione cotture con sonda al cuore del prodotto
12. Pulsante attivazione controllo umidità
Pulsante umidificatore manuale
13. Pulsante sfiato evacuazione vapori camera di cottura
14. Pulsante illuminazione camera di cottura
15. Interruttore generale - Pulsante Start/Stop



HORNOS A CONVECCIÓN ELÉCTRICOS

Forni a convezione elettrici
ELECTRIC CONVECTION OVENS
ELEKTRO-HEISSLUFTÖFEN
FOURS AIR PULSE ELECTRIQUES

PASTELERÍA VERSIÓN S



Mandos manuales de control electrónico, **Programable 99 programas, 4 ciclos en secuencia automática. Tecla para la gestión de 4 ciclos con led de visualización. Pantalla numérica, tecla de acceso directo a los programas y a las recetas.** Purga automática Fast-Dry, autodiagnóstico, doble velocidad, autoreverse (distribución del aire en cámara con inversión automática del sentido de rotación del ventilador), humidificador e iluminación de la cámara de cocción. **OPCIONAL:** Doble velocidad, **sonda multipunto.** Ducha, sistema de lavado automático WCS (Washing Combi System).

Comandi manuali a controllo elettronico, **programmabile 99 programmi, 4 cicli in sequenza automatica. Tasto dedicato per la gestione di 4 cicli con led di visualizzazione.** Display alfanumerico, **tasto di accesso diretto ai programmi e alle ricette.** Sfiato automatico Fast-Fry, autodiagnosi. Autoroverse (distribuzione dell'aria in camera con inversione automatica del senso di rotazione della ventola). Umidificatore, illuminazione camera di cottura, raffreddamento rapido a porta aperta, **OPTIONAL:** Doppia velocità, **sonda multipunto.** Doccetta e sistema di lavaggio automatico WCS (Washing Combi System).

Manual controls with electronic control, **99 programs and 4 cycles in automatic sequence can be programmed. Dedicated button for managing 4 cycles with display LED.** Display alfanumerico, **button for direct access to the programs and recipes.** Fast-Dry automatic vent, self-diagnosis, two speed fan, automatic reverse (distribution of the air in the chamber with automatic reversing of the fan direction), humidifier and cavity lights. **OPTIONAL:** Two speed fan, **multipoint probe.** Hand shower, automatic washing system WCS (Washing Combi System).

Elektronisch geregelte manuelle Steuerung, **99 Programme programmierbar, 4 Zyklen in Automatiksequenz. Taste zur Steuerung von 4 Zyklen mit Anzeige-LED.** Numerische Displays, **Taste für den direkten Zugriff auf Programme und Rezepte.** Automatische Entlüftung Fast-Dry, Selbstdiagnostik, zwei Lüftergeschwindigkeiten/Heizstufen, Autoreverse (Luftzirkulation im Garraum mit automatischer Gebläseumsteuerung). Beschädigung und Garraum-Innenbeleuchtung. **OPTION:** Zwei Lüftergeschwindigkeiten/Heizstufen, **Multipunkt-Kerntemperaturfühler.** Kerntemperaturfühler, Handbrause, automatische Reinigung WCS (Washing Combi System).

Commandes manuelles à contrôle électronique, **Programmable 99 programmes, 4 cycles en séquence automatique. Touche spécifique pour la gestion de 4 cycles avec led d'affichage.** Afficheurs numériques, **touche d'accès direct aux programmes et aux recettes.** Événement automatique Fast-Dry, autodiagnostic, double vitesse, autoreverse (distribution de l'air dans la chambre avec inversion automatique du sens de rotation du ventilateur), humidificateur et éclairage de la chambre de cuisson. **OPTIONS:** Double vitesse, **sonde multipoints.** Douchette, système de lavage automatique WCS (Washing Combi System).



Mod.

SC

- Sonda al corazón múltiple
- Sonda al cuore multipunto
- Multisensor core probe
- Mehrpunkt – Kerntemperaturfühler
- Sonde à cœur multipoints

HORNOS A CONVECCIÓN ELÉCTRICOS

FORNI A CONVEZIONE ELETTRICI
ELECTRIC CONVECTION OVENS
ELEKTRO-HEISSLUFTÖFEN
FOURS AIR PULSE ELECTRIQUES



PASTELERÍA VERSIÓN S



Pastelería
Pasticceria

Mod.	L x P x H (cm)	3Nac400V kW	m ³
------	-------------------	----------------	----------------

Dotación: Soporte parrillas con portabandejas • Dotazione: Paratie portateglie
Equipped with Shelf racks • Mit : Fachregale • Dotation de série: Glissières pour porte-plaques

REP044S		4 EN (60x40) 90x71,5x59,5h	95	7.25
REP054S		5 EN (60x40)	75	7.25



Dotación: Soporte parrillas con portabandejas • Dotazione: Paratie portateglie • Equipped with Shelf racks
Mit : Fachregale • Dotation de série: Glissières pour porte-plaques

REP064S		6 EN (60x40) 90x71,5x76h	95	12.5
REP074S		7 EN (60x40)	75	12.5



Dotación: Soporte parrillas con portabandejas • Dotazione: Paratie portateglie • Equipped with Shelf racks
Mit : Fachregale • Dotation de série: Glissières pour porte-plaques

REP084S		8 EN (60x40) 90x71,5x97h	95	14.5
REP104S		10 EN (60x40)	75	14.5

