



Una nuova gamma di forni professionali progettata con la filosofia di sempre: alta qualità, efficienza, funzionalità e soprattutto attenzione alla persona e all'ambiente. La gamma Globe è pensata per dare il forno adatto ad ogni esigenza ristorativa: gastronomia, pasticceria, panificazione e produzione alimentare.

Un forno misto efficiente, intuitivo e versatile, con caratteristiche evolute e la solida struttura della serie Globe. Comandi intuitivi e massima efficienza con prestazioni di alto livello.

8FMDE061D

Forno GLOBE PLUS misto elettrico 6+1 GN1/1



CARATTERISTICHE COSTRUTTIVE

- Camera di cottura con bordi arrotondati senza fughe
- Rivestimento esterno e camera di cottura in acciaio inox aisi 304 lucido spessore 10/10
- Strutture portateghe estraibili con disegno per migliorare la circolazione dell'aria e la pulizia
- Inserimento teglie longitudinale (adatto anche a GN1/3 e GN 2/3)
- Camera predisposta anche per inserimento di teglie 600x400
- Illuminazione interna alogena in bassa tensione
- Deflettore ventola estraibile per una facile manutenzione e pulizia
- Porta isolata con doppio vetro atermico temprato apribile
- Maniglia ergonomica con apertura facilitata anche a mani occupate (doppio scatto opzionale)
- Guarnizione porta vulcanizzata in silicone ad alta tenuta
- Doppia bacinella raccoglicondensa (porta e facciata) con scarico integrato diretto
- Vano tecnico con raffreddamento in aspirazione e facile accessibilità dal lato destro
- Grado di protezione IPX5
- Piedini regolabili in altezza in acciaio INOX
- Scambiatore di calore ad alta potenza in camera
- Microporta magnetico
- Termico e termostati di sicurezza con relativi allarmi su: motore, camera e schede di controllo
- Sfiato automatico all'apertura della porta per la sicurezza dell'operatore
- Isolamento camera con doppio strato in fibrocementa di elevato spessore
- Modalità di cottura CONVEZIONE 5°-270°
- Modalità di cottura VAPORE 5°-130°
- Modalità di cottura MISTA 5°-250°
- 6 velocità della ventola
- Funzionamento ventola a impulsi
- Controllo, misurazione e impostazione precise dell'umidità in camera a percentuale
- Sistema CLIMA-BOX: scelta tra camera aperta e camera chiusa per la massima efficienza in ogni ricetta
- DRYFORCE: Abbattimento rapido umidità in camera aperta/chiusa
- Sonda spillone multipunti
- Doppia sonda al cuore ad un punto (optional)
- Sonda sottovuoto (optional)
- Lavaggio automatico con 4 modalità (Normal, Eco, Hard, Soft)
- Funzione mantenimento
- Funzione di preriscaldamento o preraffreddamento della camera inseribile in ogni ricetta
- Sistema Multicottura. Possibilità di impostare un timer diversificato per ogni livello di cottura
- Tasto aggiunta rapida tempo timer
- Raffreddamento rapido
- Funzione potenza ridotta
- Pannello comandi con controlli a sfioramento e LCD a colori + Encoder Digitale e Programmabile. 200 ricette con 10 fasi di cottura
- Scarico dati HACCP con chiavetta USB
- Ricettario con ricette inserite in categorie di appartenenza
- Area MULTIGLOBESYSTEM, ricettario guidato di cottura/rigenerazione



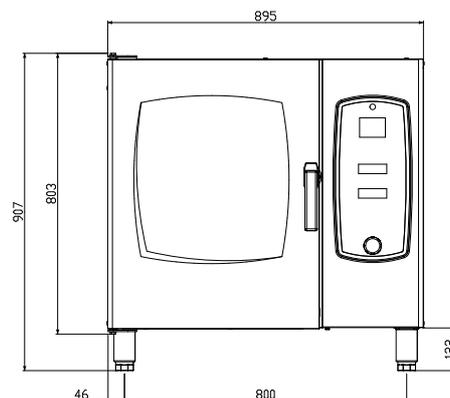
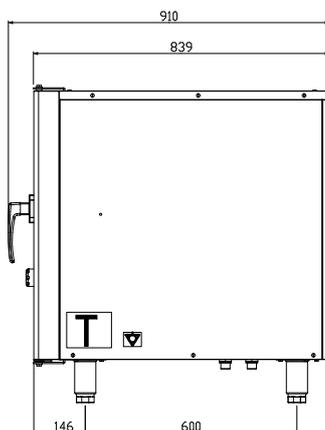
OPTIONAL

- Sonda sottovuoto ad un punto di rilevazione (di serie per versioni V)
- Sonda spillone ad 1 punto di rilevazione (di serie per versioni P)
- Porta con battuta a sinistra (di serie per versioni K)

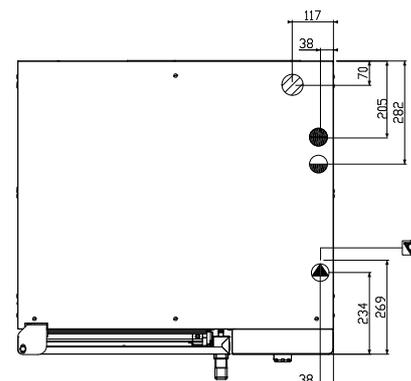


8FMDE061D

Forno GLOBE PLUS misto elettrico 6+1 GN1/1



- ▲ Ingresso cavo elettrico
- T Targhetta dati tecnici
- Collegamento acqua addolcita G3/4"
- Collegamento acqua fredda G3/4" - ISO 7/1
- Collegamento scarico Ø 50 mm
- ▽ Collegamento equipotenziale
- W Manopola carico acqua
- G Divisorio vasca



DATI TECNICI

Dimensioni

Dimensioni esterne (mm)	895 - 827 - 974
Dimensioni camera (mm)	654 - 688 - 589
Passo teglie (mm)	72
Dimensioni imballo (mm)	974 - 907 - 1094
Peso (kg)	108
Peso Imballo (kg)	120

Dati acqua

Alimentazione acqua	3/4"
Scarico acqua (mm)	50
Pressione acqua	da 2 a 5 bar

Dati elettrici

Potenza elettrica (kW)	11,5
Alimentazione elettrica	AC 400V-3N/50 Hz