



## Linea Gastronomia

Forno combi-vapore ad alta efficienza.



### STEADY COOK MECH SERIE 20

**N20ESCMD** Elettrico ⚡

**N20GSCMD** Gas 🔥

FORNO COMBINATO • VAPORE DIRETTO • 20 TEGLIE GN1/1 - Passo 70 • COMANDI MANUALI

IL SISTEMA **STEADY COOK MECH** è caratterizzato da un display termoregolatore digitale con encoder push to set e comandi manuali.

Tutta la struttura è realizzata con acciaio inox AISI 304.

Si possono gestire diversi processi di cottura: cottura a convezione a secco, cottura mista convezione-vapore e cottura a vapore.

I forni Coven sono equipaggiati con maniglia bistadio, per massima sicurezza e chiusura ermetica a tenuta perfetta.

Porta a libro con doppio vetro ispezionabile di grande spessore per abbattere in modo efficace la trasmissione del calore all'esterno.

Inversione di rotazione della ventola.

Evacuazione rapida umidità.

Doppia vasca raccolta liquidi con vasca di sgocciolamento integrata nella porta per lo svuotamento automatico tramite collegamento diretto allo scarico.

Umidificatore automatico.

Cerniera a sinistra con apertura verso destra.

#### CARATTERISTICHE:

codice	N20ESCMD - N20GSCMD
dim. esterne	1008x1169x1238 mm
dim.interne	710x732x780 mm
numero teglie	10 - 2/1 GN 20 - 1/1 GN
distanza teglie	70 mm
numero pasti	max 300
peso	215 Kg (elettrico) / 237 Kg (gas)
tensione	415 V~ 3N
potenza	20,4 kW (elettrico) / 26 kW (gas)

#### OPTIONAL / ACCESSORI

DOCCIA LAVAGGIO  
SUPPORTO INOX  
PORTA CONTRARIA  
CAPPA  
ABBATTITORE DI VAPORE  
FILTRO GRASSI  
GRIGLIE: Cromate / Inox / Grill / Polli  
BACINELLE: Antiaderenti / Inox / Rete / Forate



## PROCESSI DI COTTURA:

Cottura manuale

Cottura a convezione a secco

Cottura mista convezione-vapore

Cottura a vapore

Temperatura: 30 °C – 275 °C

**DATI TECNICI:****STANDARD**

Voltaggio  
Fase  
Potenza  
Massima corrente assorbita (ampere)  
Requisiti cavo potenza  
Attacco gas  
Cavo di alimentazione  
Spina

**ELETTRICO**

415 V  
~3PH+N+PE  
20,4 kW  
29,4 A  
H07RN-F 5G x 6 mm<sup>2</sup>  
-  
Non incluso  
Non inclusa

**GAS**

415 V  
~3PH+N+PE  
26 kW ⚡ 0,8  
1,52 A  
H07RN-F 3G x 1.5 mm<sup>2</sup>  
3/4"  
Incluso  
Non inclusa

**OPZIONE B**

Voltaggio  
Fase  
Potenza  
Massima corrente assorbita (ampere)  
Requisiti cavo potenza

230 V  
~3PH+PE  
20,4 kW  
51,3 A  
H07RN-F4G x 10 mm<sup>2</sup>

**Connessione idrica\*:**

E' indispensabile installare sempre un addolcitore a monte dell'apparecchio. La qualità dell'acqua deve rispettare le seguenti caratteristiche:

Durezza (CaCO<sub>3</sub>) da 3° a 9°f (gradi francesi).  
Temperatura massima 15 +/- 5°C

La mancata installazione di un efficace addolcitore porta a breve tempo alla formazione di calcare con anomalie dell'apparecchio.

Acqua di rete:

Ingresso acqua potabile: 3/4"

Pressione acqua di rete: da 1,5 a 3 bar

\*UTILIZZARE ACQUA NON CONFORME AGLI STANDARD MINIMI COVEN PERLA QUALITÀ DELL'ACQUA RENDERA' NULLA LA GARANZIA.

**REQUISITI PER L'INSTALLAZIONE:**

Le installazioni devono essere conformi a tutti i sistemi elettrici locali, in particolare la sezione dei cavi di collegamento elettrico, e ai regolamenti per la ventilazione e l'allacciamento idraulico. È necessario eseguire l'analisi dei fumi di combustione nel caso di forni a gas.



STEADY COOK MECH SERIE 20 Elettrico/Gas

**N 20 E SC M D / N 20 G SC M D**

\*(1) \*(2) G \*(3) \*(4) \*(5) \*(6) \*(7)

**LEGENDA CODICI:**

- (1) Linea forni - **N**, New line
- (2) Numero delle teglie - **20**
- (3) Alimentazione - "**E**" Elettrico / "**G**" Gas
- (4) Linea gastronomia - "**SC**" (Steady Cook)
- (5) Interfaccia utente - "**M**" Comandi meccanici
- (6) "**D**" Vapore diretto
- (7) "**X**" Vapore indiretto (Boiler)



**COVEN Srl**

Strada Vicinale della Berlia 555  
10146 Torino

Tel. +39 011 18864131  
Fax. +39 011 0121609

[info@coven.it](mailto:info@coven.it)  
[www.coven.it](http://www.coven.it)