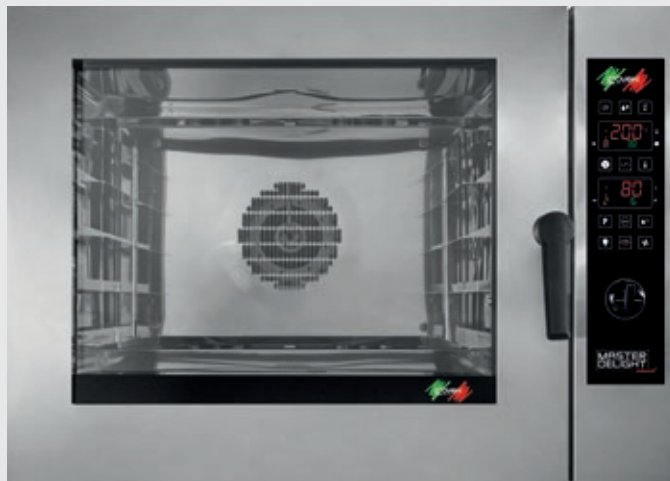




## Linea Pasticceria

Forno con umidificatore ad alta efficienza.



### MASTER DELIGHT VISUAL SERIE 5

**N05EMDVH** Elettrico ⚡

**N05GMDVH** Gas 🔥

FORNO COMBINATO • UMIDIFICATORE • 5 TEGLIE 40 X 60 • Passo 80 • DIGITALE PROGRAMMABILE

**IL SISTEMA MASTER DELIGHT VISUAL** è caratterizzato da una tastiera capacitiva, software personalizzabile, 99 ricette programmabili, fino a 6 fasi di cottura ognuna. Regolazione con inverter della velocità delle ventole fino 10 livelli.

Regolazione della percentuale di umidità in modalità automatica e manuale.

Tutta la struttura è realizzata con acciaio inox AISI 304, la pratica porta USB permette di memorizzare dati e aggiornare il software.

La sonda al cuore e il sistema di lavaggio automatico, con tre cicli di lavaggio (Soft - Medium - Hard), sono forniti come optional.

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.

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

Cerniera a sinistra con apertura verso destra.

## CARATTERISTICHE

codice	N05EMDVH - N05GMDVH
dim. esterne	940x800x762 mm
dim.interne	662x430x470 mm
numero teglie	5 - 40 x 60
distanza teglie	80 mm
peso	104 Kg (elettrico) / 115 Kg (gas)
tensione	400 V~ 3N (elettrico) / 230 ~ 1N (gas)
potenza	7,8 kW (elettrico) / 8,5/11 kW (gas)

## OPTIONAL / ACCESSORI

SONDA AL CUORE  
LAVAGGIO AUTOMATICO  
BRACCIO LAVAGGIO  
SUPPORTO INOX  
PORTA CONTRARIA  
CAPPA  
GRIGLIE: Cromate / Inox  
BACINELLE: Antiaderenti / Inox / Rete / Forate  
DETERGENTE LAVAGGIO COVEN



## PROCESSI DI COTTURA:

Cottura manuale  
 Temperatura: 30 °C – 250 °C  
 99 ricette programmabili  
 Fino a 6 fasi di cottura  
 Cotture con sonda al cuore  
 Cotture Delta T

**DELTA T COMBO:** Consente di mantenere costante la differenza di temperatura tra il cuore del prodotto e la camera di cottura. La sonda al cuore è il fulcro del DELTA T COMBO, che consente di rilevare la temperatura in tempo reale nel nucleo della materia prima fino alla cottura desiderata. La sonda al cuore è rimovibile per garantirne una maggiore durata.

## GESTIONE DEL VAPORE:

### REGOLAZIONE DELL'UMIDITA' 0-100%

**STEAM CONTROL:** controllo dell'umidità nella camera di cottura.

- Produce vapore saturo.
- Aumenta la saturazione e temperatura di vapore.
- Evacuazione rapidità dell'umidità in camera.

**PREHEATING:** preriscaldamento automatico.

**AIR INVERTER:** la gestione della ventola attraverso Inverter permette l'autoinversione del senso di rotazione delle ventole e la regolazione della velocità

### SELF WASHING MODE:

Pulizia accurata e completa. Il sistema di lavaggio è dotato di un braccio con getti multipli in grado di raggiungere ogni angolo della camera di cottura per una pulizia impeccabile grazie a tre cicli di lavaggio (Soft - Medium - Hard).

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

Voltaggio	ELETTRICO 415 V	GAS 230 V
Fase	~3PH+N+PE	~1PH+N+PE
Potenza	7,8 kW	8,5 kW ⚡ 0,5
Massima corrente assorbita (ampere)	11,2 A	1,52 A
Requisiti cavo potenza	H07RN-F 5G x 2.5 mm <sup>2</sup>	H07RN-F 3G x 1.5 mm <sup>2</sup>
Attacco gas	-	1/2"
Cavo di alimentazione	Non incluso	Incluso
Spina	Non inclusa	Non inclusa

**OPZIONE A**

Voltaggio	230 V
Fase	~1PH+N+PE
Potenza	7,8 kW
Massima corrente assorbita (ampere)	34 A
Requisiti cavo potenza	H07RN-F 3G x 6 mm <sup>2</sup>

**OPZIONE B**

Voltaggio	230 V
Fase	~3PH+PE
Potenza	7,8 kW
Massima corrente assorbita (ampere)	19,5 A
Requisiti cavo potenza	H07RN-F4G x 4 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.

**MASTER DELIGHT VISUAL SERIE 5 Elettrico/Gas**  
**N 05 E M D V H / N 05 G M D V H**

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

**LEGENDA CODICI:**

- (1) Linea forni - **N**, New line
- (2) Numero delle teglie - **05**
- (3) Alimentazione - "**E**" Elettrico / "**G**" Gas
- (4) Linea pasticceria - "**MD**" (Master Delight)
- (5) Interfaccia utente - "**V**" Tastiera capacitiva
- (6) "**H**" Con umidificatore



**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)