



Linea Gastronomia

Forno combi-vapore ad alta efficienza.



STEADY COOK VISUAL SERIE 20

N20ESCVD Elettrico ⚡

N20GSCVD Gas 🔥

FORNO COMBINATO • VAPORE DIRETTO • 20 TEGLIE GN1/1 - Passo 70 • DIGITALE PROGRAMMABILE

IL SISTEMA STEADY COOK VISUAL è caratterizzato da una tastiera elettronica capacitiva, software personalizzabile, 99 ricette programmabili, fino a 6 fasi di cottura ognuna. Regolazione con inverter della velocità delle ventole fino 10 livelli. Vapore regolabile da 0 al 100%.

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

Si possono gestire diversi processi di cottura: cottura a convezione a secco, cottura mista convezione-vapore e cottura a vapore, cottura a bassa temperatura, cottura sottovuoto, grigliatura e rigenerazione.

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 liquid 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	N20ESCVD - N20GSCVD
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

SONDA AL CUORE
LAVAGGIO AUTOMATICO
BRACCIO LAVAGGIO
SUPPORTO INOX
PORTA CONTRARIA
CAPPA
ABBATTITORE DI VAPORE
FILTRO GRASSI
GRIGLIE: Cromate / Inox / Grill / Polli
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%

DUO STEAM SYSTEM: Innovativo sistema combinato che produce vapore consentendo di regolare la percentuale di umidità. Questo sistema permette di utilizzare: 1) vapore diretto 2) boiler dedicato (optional) 3) utilizzo combinato di vapore diretto e boiler in modalità automatica o scelto dall'utente manualmente.

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
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 4 mm²
-
Non incluso
Non inclusa

GAS

415 V
~3PH+N+PE
26 kW ⚡ 0,8
3,5 A
H07RN-F 3G x 1.5 mm²
3/4"
Incluso
Non inclusa

OPZIONE B

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

230 V
~3PH+PE
20,4 8 kW
51,3 A
H07RN-F4G x 10 mm²

Connessione idrica*:

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

Durezza (CaCO₃) 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 VISUAL SERIE 20 Elettrico/Gas
N 20 E SC V D / N 20 G SC V 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 - "**V**" Tastiera a comandi capacitivi
- (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
www.coven.it