



Linea Gastronomia

Forno combi-vapore ad alta efficienza.



STEADY COOK MECH SERIE 10

N10ESCMD Elettrico ⚡

N10GSCMD Gas 🔥

FORNO COMBINATO • VAPORE DIRETTO • 10 TEGLIE GN1/1 - Passo 60 • 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	N10ESCMD - N10GSCMD
dim. esterne	942x823x1102 mm
dim.interne	634x396x670 mm
numero teglie	10 - 1/1 GN
distanza teglie	60 mm
numero pasti	max 100
peso	145 Kg (elettrico) / 168 Kg (gas)
tensione	415 V~ 3N (elettrico) / 230 ~ 1N (gas)
potenza	15,4 kW (elettrico) / 17 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
15,4 kW
22,2 A
H07RN-F 5G x 4 mm²
-
Non incluso
Non inclusa

GAS

230 V
~1PH+N+PE
17 kW ⚡ 0,5
1,52 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
15,4 kW
38,7 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 MECH SERIE 10 Elettrico/Gas

N 10 E S C M D / N 10 G S C M D

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

LEGENDA CODICI:

- (1) Linea forni - **N**, New line
- (2) Numero delle teglie - **10**
- (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
www.coven.it