



## Linea Pasticceria

Forno con umidificatore ad alta efficienza.



### MASTER DELIGHT MECH SERIE 8

**N08EMDMH** Elettrico ⚡

**N08GMDMH** Gas 🔥

FORNO COMBINATO • UMIDIFICATORE • 8 TEGLIE 40 X 60 • Passo 80 • COMANDI MANUALI

**IL SISTEMA MASTER DELIGHT 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.

#### PRINCIPALI CARATTERISTICHE:

- Cottura a convezione
- Umidificatore automatico e manuale
- Regolazione velocità della ventola
- Inversione di rotazione della ventola

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	N05EMDMH - N05GMDMH
dim. esterne	1000x877x1112 mm
dim.interne	692x450x680 mm
numero teglie	8 - 40 x 60
distanza teglie	80 mm
peso	152 Kg (elettrico) / 178 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



apertura / chiusura valvola evacuazione rapida

display termoregolatore digitale

encoder push to set

umidificatore automatico

umidificatore manuale

timer da 1 a 120' e posizione permanente

on /off

regolazione velocità della ventola

## PROCESSI DI COTTURA:

Cottura manuale a convezione

Temperatura: 30 °C – 275 °C

Timer da 1' a 120' e posizione permanente

Velocità della ventola regolabile

Inversione di rotazione della ventola

## GESTIONE DELL'UMIDITA'

Umidificatore automatico e manuale

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

Voltaggio	ELETTRICO 415 V	GAS 230 V
Fase	~3PH+N+PE	~1PH+N+PE
Potenza	15,4 kW	17 kW ⚡ 0,5
Massima corrente assorbita (ampere)	22,2 A	1,52A
Requisiti cavo potenza	H07RN-F 5G x 4 mm <sup>2</sup>	H07RN-F 3G x 1.5 mm <sup>2</sup>
Attacco gas	-	3/4"
Cavo di alimentazione	Non incluso	Incluso
Spina	Non inclusa	Non inclusa

**OPZIONE B**

Voltaggio	230 V
Fase	~3PH+PE
Potenza	15,4 kW
Massima corrente assorbita (ampere)	38,7 A
Requisiti cavo potenza	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.



MASTER DELIGHT MECH SERIE 8 Elettrico/Gas  
**N 08 E MD M H / N 08 G MD M H**

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

**LEGENDA CODICI:**

- (1) Linea forni - **N**, New line
- (2) Numero delle teglie - **08**
- (3) Alimentazione - "**E**" Elettrico / "**G**" Gas
- (4) Linea pasticceria - "**MD**" (Master Delight)
- (5) Interfaccia utente - "**M**" Comandi meccanici
- (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)