



## Linea Gastronomia

Forno combi-vapore ad alta efficienza.



### STEADY COOK VISUAL SERIE 6

**N06ESCVD** Elettrico ⚡

**N06GSCVD** Gas 🔥

FORNO COMBINATO • VAPORE DIRETTO • 6 TEGLIE GN1/1 - Passo 60 • 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 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	N06ESCVD - N06GSCVD
dim. esterne	862x716x728 mm
dim. interne	584x355x436 mm
numero teglie	6 - 1/1 GN
distanza teglie	60 mm
numero pasti	max 70
peso	91 Kg (elettrico) / 103 Kg (gas)
tensione	415 V~ 3N (elettrico) / 230 ~ 1N (gas)
potenza	7,8 kW (elettrico) / 8,5 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'

Totale controllo dell'umidità nella camera di cottura da 0 a 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.

Evacuazione rapida umidità:  
sistema automatico per valvola di sfiato

**PREHEATING:** preriscaldamento automatico.

**AIR INVERTER:** la gestione della ventilazione attraverso inverter permette l'inversione del senso di rotazione delle ventole e la regolazione con 10 livelli di 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.

STEADY COOK VISUAL SERIE 6 Elettrico/Gas

**N 06 E S C V D / N 06 G S C V D**

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

**LEGENDA CODICI:**

- (1) Linea forni - **N**, New line
- (2) Numero delle teglie - **06**
- (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](mailto:info@coven.it)  
[www.coven.it](http://www.coven.it)