



Linea Pasticceria

Forno con umidificatore ad alta efficienza.



MASTER DELIGHT MECH SERIE 10

N10EMDMH Elettrico ⚡

N10GMDMH Gas 🔥

FORNO COMBINATO • UMIDIFICATORE • 10 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	N10EMDMH - N10GMDMH
dim. esterne	1000x899x1318 mm
dim.interne	702x465x860 mm
numero teglie	10 - 40 x 60
distanza teglie	80 mm
peso	177 Kg (elettrico) / 199 Kg (gas)
tensione	415 V~ 3N (elettrico) / 230 ~ 1N (gas)
potenza	20,4 kW (elettrico) / 26 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 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	16/20 kW	26 kW ⚡ 0,8
Massima corrente assorbita (ampere)	23/29 A	3,5 A
Requisiti cavo potenza	H07RN-F 5G x 6 mm ²	H07RN-F 3G x 1.5 mm ²
Attacco gas	-	3/4"
Cavo di alimentazione	Non incluso	Incluso
Spina	Non inclusa	Non inclusa

OPZIONE B

Voltaggio	230 V
Fase	~3PH+PE
Potenza	16/20 kW
Massima corrente assorbita (ampere)	40/50 A
Requisiti cavo potenza	H07RN-F4G x 10 mm ²

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.


MASTER DELIGHT MECH SERIE 10 Elettrico/Gas
N 10 E MD M H / N 10 G MD M H

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

LEGENDA CODICI:

- (1) Linea forni - **N**, New line
- (2) Numero delle teglie - **10**
- (3) Alimentazione - "**E**" Elettrico / "**G**" Gas
- (4) Linea pasticceria - "**MD**" (Master Delight)
- (5) Interfaccia utente - "**M**" Comandi meccanici
- (6) "**H**" Con umidificatore

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.



COVEN Srl

Strada Vicinale della Berlia 555
10146 Torino

Tel. +39 011 18864131
Fax. +39 011 0121609

info@coven.it
www.coven.it