



## Linea Gastronomia

Forno combi-vapore ad alta efficienza.



### STEADY COOK TOUCH SERIE 10

**N10ESCTD** Elettrico ⚡

**N10GSCTD** Gas 🔥

FORNO COMBINATO • VAPORE DIRETTO • 10 TEGLIE GN1/1 - Passo 60 • SISTEMA TOUCH PROGRAMMABILE

**IL SISTEMA STEADY COOK TOUCH** è caratterizzato da un display touch screen capacitivo da 7 pollici per un uso rapido semplice ed intuitivo. Dotato delle funzioni MULTICOOK: attraverso un sistema di cottura a multilivello è possibile cuocere contemporaneamente alimenti che hanno tempi di preparazione diversi. Software personalizzabile, 120 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, l'ingresso USB permette di memorizzare dati, aggiornare il software e scaricare i dati HACCP.

Si possono gestire **diversi processi di cottura**: cottura a convezione a secco, cottura mista convezione-vapore e cottura a vapore, cottura Delta T, 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 inclusi di serie.

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.

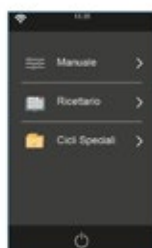
Cerniera a sinistra con apertura verso destra.

#### CARATTERISTICHE:

codice	N10ESCTD - N10GSCTD
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

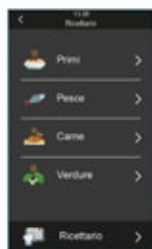
SONDA AL CUORE  
LAVAGGIO AUTOMATICO  
SUPPORTO INOX  
PORTA CONTRARIA  
CAPPA  
ABBATTITORE DI VAPORE  
FILTRO GRASSI  
GRIGLIE: Cromate / Inox / Grill / Polli  
BACINELLE: Antiaderenti / Inox / Rete / Forate  
DETERGENTE LAVAGGIO COVEN



**home page**

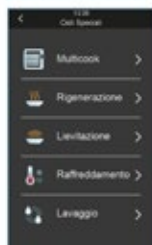
ampia panoramica, grafica intuitiva, selezione delle funzioni.

**Facile e veloce**



**ricette**

possibilità di salvare programmi di cottura personalizzati, libreria di programmi precaricati appositamente realizzati e testati nei nostri laboratori, aggiornamento e salvataggio dati tramite porta usb.



**cicli speciali**

multicook con funzione count-up che permette un ciclo di cottura "continua" e funzione count-down in cui teglie con tempi di preparazione differenti completano la cottura tutte nello stesso momento.

**porta usb**

## PROCESSI DI COTTURA:

Cottura manuale e automatica

Temperatura: 30 °C – 250 °C

72 ricette precaricate + 48 ricette personalizzabili

Fino a 6 fasi di cottura

Cotture con sonda al cuore

Cotture Delta T

Multicook

**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.

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	15,4 kW	17 kW ⚡ 0,5
Massima corrente assorbita (ampere)	22,2 A	1,52 A
Requisiti cavo potenza	H07RN-F 5G x 4 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 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.


**STEADY COOK TOUCH SERIE 10 Elettrico/Gas**  
**N 10 E S C T D / N 10 G S C T 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 - "**T**" Touch screen
- (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)