



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Calentamiento de la cámara de cocción mediante resistencias INCOLOY de alta eficiencia.
- Sistema de recambio rápido del aire.
- Meteo system (patented) para el control de la humedad en el interior de la cámara de cocción.
- Velocidad del ventilador regulable en 6 posiciones.
- Parada inmediata del ventilador con la abertura de la puerta.
- Generación del vapor con Symbiotic system (patented).
- Super Steam
- Puerto USB para la carga y la salvaguardia de las recetas y para la actualización del firmware.
- Puerta con doble vidrio, ventilada y se puede abrir para la limpieza.
- Iluminación de la cámara de cocción con lámparas led en la puerta.
- AISI 304 cooking chamber with coved corners.
- Pies regulables en altura.
- Control mediante un mandilote codificador jog/dial.
- Abertura motorizada válvula de ventilación.

OPCIONES:

- Portabandejas 60x40 opcional.
- Puerta reversible a pedido.
- SEME061W Lavado automático incluido.

INTERFAZ DE USUARIO

VERSIÓN PROGRAMABLE



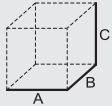
- Control temperatura de 30° a 300°C.
- Control del tiempo de 1' a 120';
- Modalidad de cocción: convección, Vapor, mixto convección/vapor.
- Programas de cocción preconfigurados. Posibilidad de gestionar 9 fases de cocción para cada programa.
- Modalidad de cocción en Delta T.
- Cocción con agujón.
- Control humedad del clima en la cámara de cocción (Meteo system).
- Super steam

SYMBIOTIC TECHNOLOGY

En la versión "M" de Steambox coexisten dos métodos de producción del vapor: el generado en caldera y el en modalidad instant. Esta sinergia permite obtener la máxima ventaja de los 2 sistemas individuales, superando los límites. Las ventajas se pueden fácilmente medir en términos de rapidez, eficiencia, ahorro de energía y calidad del vapor



Para garantizar el perfecto equilibrio climático en la cámara de cocción, Giorik ha adoptado un sistema único de control de la humedad (Meteo System) que, gracias a un software que analiza los parámetros de referencia en la cámara, realiza las regulaciones necesarias de producción del vapor o de salida de la humedad.

	VOL./PESO Vol./Weight	VAC 400-3N 50Hz (60 Hz opcional)	POTENCIA EL. CÁMARA Oven cavity el. power	DISTANCIA ENTRE LAS BANDEJAS Distance between the layers	DIM. CÁMARA Cavity net dimension
(A x B x C) cm	m ³ /kg	kW	kW	mm	mm
86x79,5x83,5 6 GN 1/1	0,62 / 132	10,4	10	70	445x660x470

ACCESORIOS

- Apoyo TSB06
- Mamparo para el apoyo TSB06 cod. 2019768
- Armario neutro TAN0800
- Armario caliente TAC0800
- Campana a condensación 7080523
- Filtro de carbón activado para la campana 7080523F
- Kit de apilamiento a pedido

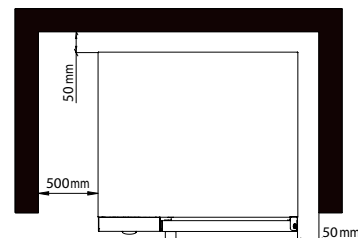
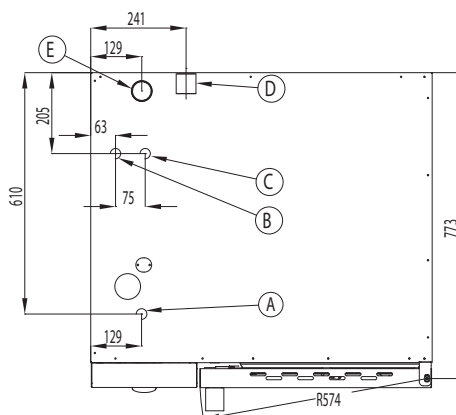
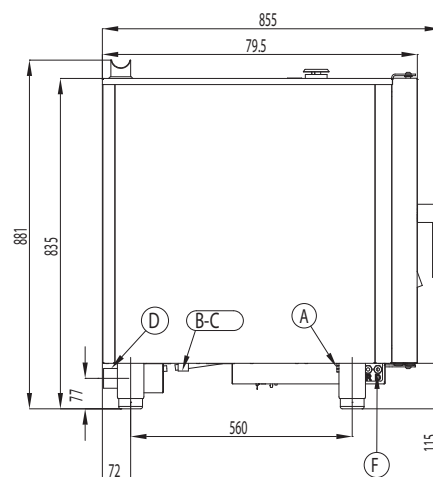
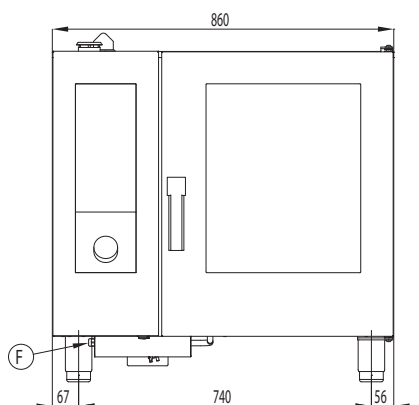
ACCESORIOS PARA USO PATISSERIE

- 2025121 rejilla 60x40 tamaño 80.

- A Alimentación eléctrica
B Entrada agua descalcificada (G3/4)
C Entrada agua no descalcificada (G3/4)
D Salida horno (Ø50)
E Salida humedad (Ø50)
F Entrada tubo detergente

REQUISITOS DE CALIDAD DEL AGUA

Dureza	60-100 ppm
TDS	<100 mg / L
Valor de pH	7,0-8,0
Cl2 Cloro libre	<0,5 mg / L
Cl Cloruro	<20 mg / L
Alcalinidad	<20 mg / L
Sílice SiO2	<10 mg / L



* Requisitos de espacio

NOTAS

* Línea de drenaje debe ventilarse