

NMTG5_L

Forno combinato a Gas - 5 (GN 1/1_60x40)



CARATTERISTICHE TECNICHE

- Riscaldamento della camera di cottura tramite bruciatore a gas atmosferico.
- Velocità della ventola regolabile in 3 posizioni.
- Porta con doppio vetro, ventilata ed apribile per la pulizia.
- Illuminazione della camera di cottura a LED.
- Touch screen capacitivo 7" con pannello in vetro.
- Cerniere porta regolabili.
- Camera di cottura in AISI 304 con spigoli arrotondati.
- Piedini regolabili in altezza.
- Porta USB per il caricamento ed il salvataggio delle ricette e per l'aggiornamento del firmware.
- Apertura motorizzata valvola di sfiato.
- Wi-Fi

OPTIONAL

- Optional lavaggio automatico - NMTG5W
- Cerniera porta lato sinistro - NMTG5_L
- Cerniera porta lato destro - NMTG5_R
- Opzionale portateglie EN (60x40)
- Opzionale porta con triplo vetro

INTERFACCIA UTENTE:

PANNELLO TOUCH SCREEN 7"

Cuocere a convezione, a vapore, misto convezione-vapore, convezione con umidificazione e con deumidificazione, con spillone, rigenerare, mantenere in temperatura. Queste sono le funzioni di Easyair una linea di forni che con le paratie bivalenti, consente di utilizzare sia teglie con dimensioni gastronomiche che teglie per pasticceria da 600x400 mm

OneTouch

Per avviare con un solo tocco le ricette preferite dall'utente e da lui memorizzate con l'icona e il nome che più preferisce.

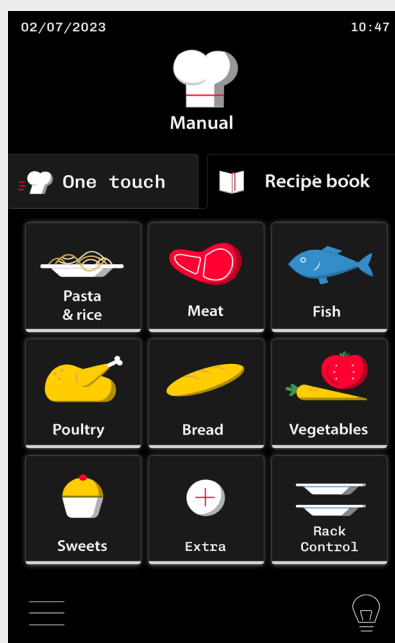
RecipeTuner

Le interfacce RecipeTuner offrono la possibilità di modificare e personalizzare i programmi in modo estremamente facile ed intuitivo. RecipeTuner cambia a seconda della tipologia di cottura impostata e permette di regolare: cottura, doratura, livello di umidità e grado di lievitazione.

EasyService

level control cooking

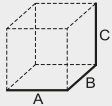
Il nuovo Rack Control permette la cottura di pietanze diverse contemporaneamente su vari livelli. Inoltre con EasyService, una nuova funzione del Rack Control, è possibile servire tutti i piatti nello stesso momento.



- Controllo di temperatura da 50° a 300°C
- Controllo del tempo da 1' a 99h59'; funzione infinito.
- Modalità di cottura: Convezione, Vapore, misto convezione/vapore.
- Modalità di cottura "One Touch": partenza immediata del ciclo di cottura con i programmi "one touch".
- Programmi di cottura preimpostati. Possibilità di gestire 9 fasi di cottura per ogni programma.
- Cottura con "Rack Control"
- Interfaccia "Recipe Tuner"
- Modalità di cottura in Delta T.
- Cottura con spillone (sonda non inclusa).
- Cottura multilivello con "Easy service"
- Funzione mantenimento
- Raffreddamento in cottura.

NMTG5_L

Forno combinato a Gas - 5 (GN 1/1_60x40)

	VOL./PESO Vol./Weight	VAC 230V-1N 50/60 Hz	POTENZA GAS CAMERA Oven cavity gas power	DISTANZA TRA LE TEGLIE Distance between the layers	DIM. CAMERA Cavity net dimension
(A x B x C) mm	m ³ /kg	kW	kW	mm	mm
907x786x754 5 GN 1/1 5 EN 60x40	0,76 / 120	0,3	9,5	74	645x420x450

ACCESSORI

- Supporto TSP0500
- Paratie per supporto TSP0500 cod. 2017691
- Cella di lievitazione CLP0810 or CLP0811
- Cella di lievitazione CA9308
- Cella di lievitazione CA9312
- Sonda al cuore 6000131 o sonda multi-punto 6000132
- Sonda per sottovuoto 6000129
- Doccetta 7080003
- Kit di sovrapposizione a richiesta

ACCESSORI PER CONVERSIONE PASTICCERIA

- 2023826C - 4 teglie 60x40 passo 80.
- 2024356C - 4 teglie 60x40 passo 90

A Connessione Elettrica

B Ingresso acqua addolcita (G3/4)

C Collegamento Equipotenziale

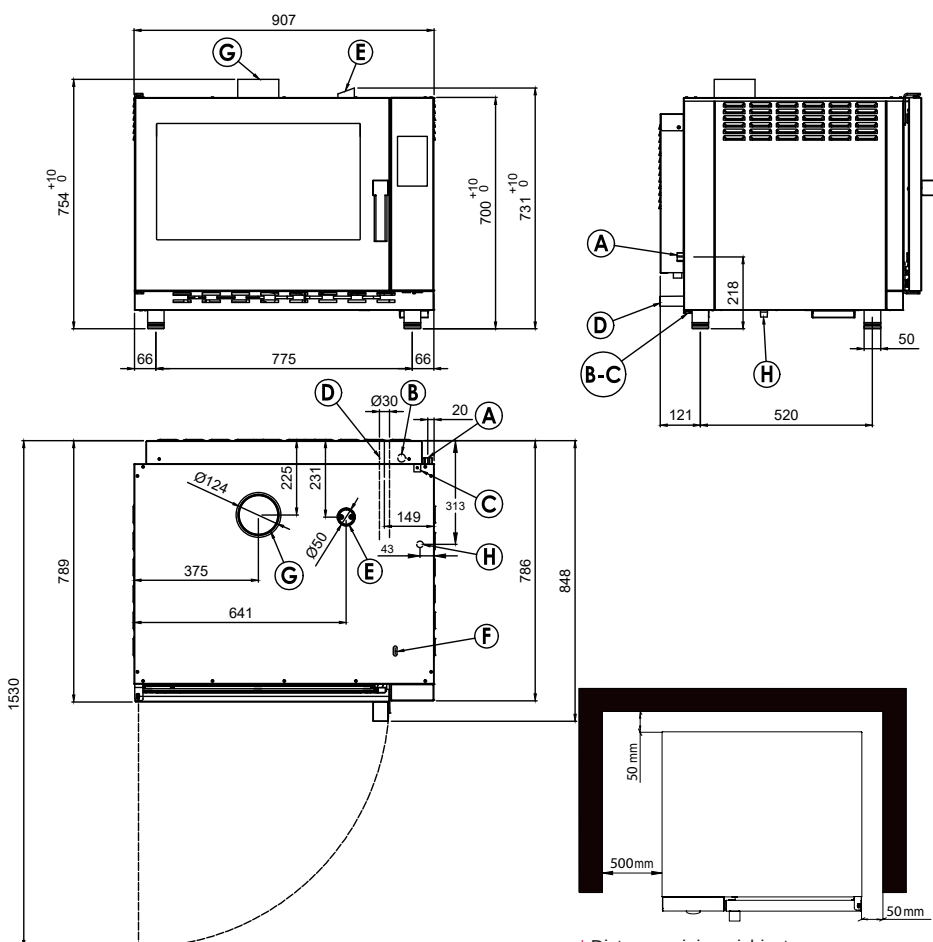
D Scarico (Ø30)

E Scarico umidità (Ø50)

F Ingresso detergente/brillantante

G Scarico Fumi (Ø124)

H Ingresso Gas (R1/2)



* Distanze minime richieste

NOTE

* E' richiesta la presenza di un salto d'aria

Giorik SpA

via Cavalieri di Vittorio Veneto, 14
32036 Sedico (BL) - ITALY

tel. +39.0437.807200

fax +39.0437.807001

e-mail: info@giorik.com

REQUISITI PER L'INSTALLAZIONE

L'installazione dei forni a gas richiede l'analisi dei fumi di combustione, pena la nullità della garanzia. Inoltre tutte le installazioni (gas o elettrici) devono sempre essere adeguati agli impianti elettrici locali e alle normative sulla ventilazione e sugli allacciamenti idraulici.

REQUISITI ACQUA e CONNESSIONE IDRICA

Gli indicatori che seguono possono determinare la validità o la nullità della garanzia.

Il mancato rispetto dei requisiti minimi dell'acqua può essere fonte di corrosione e ossidazione o di problemi tecnici che causano poi il rapido degrado delle prestazioni e dell'affidabilità degli apparecchi utilizzati per la cottura degli alimenti .

L'acquirente è responsabile delle procedure di trattamento acqua e deve assicurare che l'acqua in ingresso rispetti i requisiti testati ed approvati da Giorik riportati di seguito.

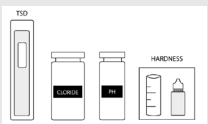
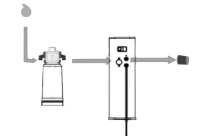
ACQUA IN INGRESSO

Pressione (raccomandata)	1,5-3 bar (150-300 kPa)
PH	7.0-8.5
TDS (residuo fisso)	40-150 mg/L)
Durezza (CaCO ₃)	3°f - 9°f (30-90 ppm; 1,5-5°d)
Indice di Langelier	> 0,5

CONTENUTI DI SALI E IONI METALLICI

Cl Cloruri	< 20 mg/L
Solfati + Nitrati	< 20 mg/L
Cl ₂ Cloro libero	< 0,1 mg/L
Cloramine	< 0,5 mg/L
Ferro	< 0,1 mg/L
SiO ₂ Silice totale	< 10 mg/L

ACCESSORI PER LA VERIFICA E IL TRATTAMENTO DELL' ACQUA

	2027717	KIT ANALISI ACQUA Contiene : conducimetro, test per misurare la durezza, 50 strips per la verifica del pH e 40 strips per la verifica dei cloruri
	7080556	SISTEMA COMPLETO OSMOSI INVERSA Sistema a osmosi inversa per l'ottenimento di acqua pura con separazione pressochè completa di minerali sciolti, sali e altre sostanze interferenti. Sono inclusi anche il filtro per il cloro e un serbatoio di accumulo.
	7080558	SISTEMA FILTRAZIONE ANTICALCARE Sistema di filtrazione per l'ottimizzazione dell'acqua potabile per il settore gastronomico. Riduce calcio, magnesio, sapori sgradevoli e cloro. Composto da cartuccia + testa

DETERGENTI

In caso di utilizzo di prodotti per il lavaggio automatico del forno diversi da quelli ufficiali GIORIK o approvati dal produttore la garanzia verrà considerata nulla. I prodotti per la pulizia Giorik infatti sono stati sviluppati e testati per i forni Giorik e solo l'utilizzo di questi garantisce un adeguato livello di pulizia e un ciclo di vita ottimale per il forno e le sue componenti.

	7080542	GIORIK DEGREASE and RINSE 2 in 1 Detergente sgrassante e brillantante 2 in 1 per forni con lavaggio automatico
	7080533	** GIORIK BOILER DESCALER - Solo per Forni con il Boiler
	7080537	DETERGENTE E SGRASSANTE per la pulizia manuale
	7080536	**TABS - Solo per forni con lavaggio a circuito chiuso Evolution H e Kore B-I