


mod. **G10MB** | cod. 15050000 Display touch 7" 1 kW | 220-240 V~ 50/60 Hz 22 kW - Boiler 13 kW + 270 °C 189 Kg**STANDARD**

10 teglie GN 1/1 - Boiler - Modulo Wi-Fi - Doccia estraibile - Lavaggio automatico camera del forno

**OPTIONAL**

8 teglie pasticceria 60x40 cm

Forno combinato con boiler da 10 teglie 1/1 GN oppure 8 teglie da pasticceria 60x40 cm.

Pannello di controllo con display TOUCH ad alta risoluzione da 7" a colori, multilingue.

Sistema per la distribuzione dell'aria: ventola con inversione di rotazione automatica e 10 differenti velocità.

Il forno, oltre ad essere dotato di vaporizzatore automatico che sprigiona vapore direttamente in camera, vanta una straordinaria uniformità di cottura dovuta ad una circolazione guidata di aria calda ed alla possibilità di cuocere in ambiente saturo di vapore attivo mediante un generatore di vapore (boiler) collocato al di fuori della camera di cottura ma all'interno della struttura del forno.

Preriscaldamento fino al 13% in più della temperatura di cottura impostata (T max 304 °C).

Modalità di cottura: Automatica (8 categorie di cibo con più di 72 varianti preimpostate); Programmi (possono essere salvati e organizzati fino a 48 programmi di cottura); Manuale (ciclo a vapore, a convezione e misto); Cicli Speciali (menu à la carte, rigenerazione, lievitazione, raffreddamento e lavaggio).

Funzioni Speciali: "menu à la carte" per la cottura di più teglie in contemporanea.

Porta USB per scaricare i dati HACCP, programmi e impostazioni. Connettività Wi-Fi disponibile.

Sonda a 4 sensori per la misurazione della temperatura al cuore.

Sistema integrato di lavaggio con decalcificazione manuale del Boiler.

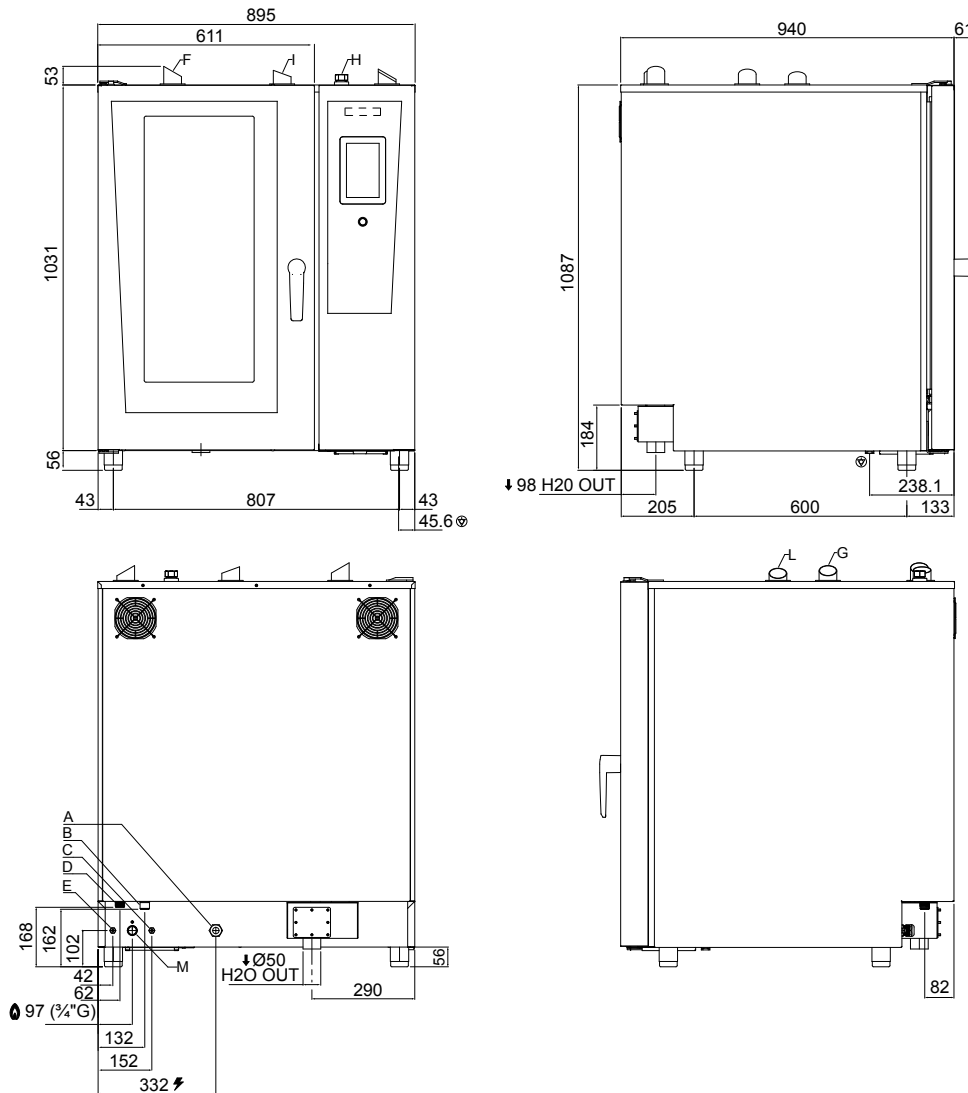
Tre differenti programmi di lavaggio automatico della camera (delicato, medio, forte) e il sistema di risciacquo "pulsato" favoriscono un ridotto consumo di energia e di acqua, e un limitato utilizzo di detergenti chimici.

**IT CARATTERISTICHE COSTRUTTIVE**

- Porta doppio vetro termoresistente, illuminazione in camera con due lampade a led. Vetri interni apribili
- Camera interna senza giunture, angoli arrotondati per una massima igiene e una facile pulizia
- Struttura e camera forno stampata interamente in acciaio inox AISI 304, spessore 10/10
- Accesso frontale alla scheda di controllo per facilitare la manutenzione
- Doccia integrata con sistema di ritiro automatico per un rapido risciacquo
- Grado di protezione dall'acqua IPX4
- Il forno viene fornito con struttura portateglie GN 1/1 in tondino INOX, passo 70 mm

**IT CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI**

- Interfaccia touch screen 7 pollici ad alta risoluzione (tradotta in 13 lingue)
- Boiler incorporato per un controllo preciso di umidità e temperatura in base alle impostazioni scelte
- Cottura a convezione (50 °C - 270 °C): ideale per cotture a bassa umidità
- Cottura a ciclo misto (40 °C - 270 °C): la combinazione di calore a convezione e vapore permette di ottenere un ambiente di cottura con umidità controllata, accelerando il processo di cottura e riducendo le perdite di peso
- Cottura a vapore (30 °C - 130 °C): ideale per sottovuoto, rigenerazione, cotture delicate, frutti di mare e verdure
- La modalità automatica include 8 categorie di alimenti (primi, carne, pollame, pesce, verdure, pasticceria, lievitati, uova) con 72 varianti preinstallate. Visualizzazione in tempo reale dei parametri di cottura. Possibilità di personalizzare e salvare fino a 48 ricette nella memoria del forno, per ricreare la stessa identica ricetta ogni volta
- Cottura a Delta T: cottura con sonda per alimenti mantenendo la differenza di temperatura preimpostata tra il cuore del cibo e la camera di cottura
- Cicli Speciali: Menu à la carte - Rigenerazione su teglia o su piatto - Lievitazione - Raffreddamento - Lavaggio
- Funzione à la carte per gestire diversi cicli di cottura allo stesso tempo, migliorando la flessibilità e garantendo risultati eccellenti
- Ventola con 10 livelli di velocità da 300 a 1400 giri/min e rotazione inversa per una uniformità ottimale. La ventola si ferma in meno di 5 secondi quando si apre la porta
- Sonda spillone a 4 sensori per una massima precisione e controllo di cottura
- Funzione automatica di raffreddamento rapido e preriscaldamento
- Funzione lavaggio tramite detergente e brillantante liquidi che vengono prelevati automaticamente tramite apposite pompe
- Porta USB per scaricare i dati HACCP, condividere i programmi di cottura e le configurazioni
- Capacità: 10 GN 1/1 oppure 8 Euronorm 60x40 cm. Carico massimo: 30 kg
- Predisposizione per la connettività per l'accesso in tempo reale alle apparecchiature collegate da remoto e monitoraggio dei dati



## INSTALLAZIONE

Spazio libero: 5 centimetri lato posteriore e lato sinistro

Spazio consigliato per l'accesso alla manutenzione:

50 centimetri sul lato destro

## ELETTRICO

Tensione di alimentazione: 220-240 V~ 50/60 Hz

Potenza installata, default: 1 kW

## GAS

Potenza installata, default: 35 kW

## ACQUA

Attacco acqua: 3/4"

Pressione, bar min/max: 1.5 - 3 bar

Scarico Ø: 50mm

Berto's raccomanda l'uso di sistemi per il trattamento dell'acqua, basati su test specifici sulle condizioni dell'acqua.

Si prega di fare riferimento al manuale d'installazione per informazioni dettagliate sulla qualità delle acque.

A: Alimentazione 220-240 V~ 50/60 Hz

B: Ingresso R3/4 acqua decalcificata (vapore in camera)

C: Ingresso detergente

D: Ingresso R3/4 acqua NON decalcificata (lavaggi)

E: Ingresso brillantante

F: Scarico vapori camera forno (vapori in uscita)

G: Aspirazione aria camera (aria in entrata)

H: Carico lavaggio boiler

I: Scarico fumi combustione boiler

L: Scarico fumi combustione camera

M: Ingresso GAS R3/4