



LCD 10" Touch Screen

Pantalla Táctil

Pantalla a color de 10 pulgadas LCD, capacitiva, de alta definición, con elección de funciones "Pantalla Táctil". Pantalla configurable según las exigencias del usuario.



FAST-DRY



SINCRONIZACIÓN



VERSIÓN PARA BUQUES



MULTINIVEL



LAVADO AUTOMÁTICO



SMOKEGRILL



ASISTENCIA REMOTA



ECOVAPOR



JUST IN TIME



LAVADO ECO



AHUMADO



ENERGY MONITOR



NABOOK CLOUD



AROMATIZACIÓN



MONITOR DEL ABLANDADOR DE AGUA



TURBOVAPOR



AUTOCLIMA



ECOSPEED

MODALIDAD DE COCCIÓN

- ICS (INTERACTIVE COOKING SYSTEM) SISTEMA AUTOMÁTICO DE COCCIÓN PARA RECETAS ITALIANAS E INTERNACIONALES, COMPLETAS DE HISTORIA, INGREDIENTES, PROCEDIMIENTO, PROGRAMA DE COCCIÓN AUTOMÁTICO Y PRESENTACIÓN DEL PLATO.
- COCCIÓN MANUAL CON TRES MODALIDADES DE COCCIÓN:
CONVECCIÓN DE 30°C A 300°C, VAPOR DE 30°C A 130°C, COMBINADO CONVECCIÓN + VAPOR DE 30°C A 300°C, DE ACTIVACIÓN INMEDIATA.
- MODALIDAD PROGRAMABLE: POSIBILIDAD DE PROGRAMAR Y MEMORIZAR PROCEDIMIENTOS DE COCCIÓN EN SECUENCIA AUTOMÁTICA (HASTA 15 CICLOS) ATRIBUYENDO A CADA PROGRAMA UN NOMBRE PROPIO, UNA FOTO E INFORMACIÓN SOBRE LA RECETA.
- MODALIDAD MULTINIVEL Y JIT.
- MULTINIVEL: EL DESDOBLAMIENTO EN CADA ESTANTE DE LA FUNCIÓN MULTINIVEL PERMITE DOBLAR LA CAPACIDAD PRODUCTIVA.
- AUTOCLIMA[®] SISTEMA AUTOMÁTICO DE MEDICIÓN Y CONTROL DEL PORCENTAJE DE HUMEDAD EN LA CÁMARA DE COCCIÓN.
- FAST-DRY[®] SISTEMA DE DESHUMIDIFICACIÓN RÁPIDA DE LA CÁMARA DE COCCIÓN.

CONECTIVIDAD WI-FI NABOOK

- CREACIÓN DE RECETAS COMPLETAS CON INGREDIENTES, PROCEDIMIENTO Y FOTO ILUSTRATIVA.
- ACCESO DIRECTO DEL DISPOSITIVO DE COCCIÓN A LA BASE DE DATOS DE RECETAS, CON POSIBILIDAD DE DESCARGA.
- CREACIÓN DE MENÚS CON CÁLCULO DE CALORÍAS Y ALÉRGENOS, CON FORMATOS DE IMPRESIÓN PERSONALIZADOS.
- CÁLCULO DE LOS COSTOS DE LOS ALIMENTOS DE LAS RECETAS Y MENÚS POR CADA RACIÓN.
- ORGANIZACIÓN DE LA LISTA DE LA COMPRA QUE SE PUEDE CONVERTIR EN FORMATO PDF, EXCEL Y WORD.
- SINCRONIZACIÓN DE LOS DISPOSITIVOS CONECTADOS A LA MISMA CUENTA.
- CONTROL HACCP.
- ASISTENCIA EN REMOTO.
- ACTUALIZACIÓN SOFTWARE.

FUNCIONAMIENTO

- PANTALLA CONFIGURABLE DE ACUERDO A LAS EXIGENCIAS DEL USUARIO PONIENDO EN PRIMER PLANO LOS PROGRAMA MÁS USADOS POR EL USUARIO.
- INICIO DE UNA COCCIÓN AUTOMÁTICA (ICS) "ONE TOUCH".
- ORGANIZACIÓN DE LAS RECETAS EN CARPETAS CON VISTA PRELIMINAR ATRIBUYENDO A CADA CARPETA UN NOMBRE PROPIO.
- RECONOCIMIENTO INTELIGENTE DE LAS RECETAS EN LAS CARPETAS MULTINIVEL.
- PANTALLA A COLOR DE 10 PULGADAS LCD CAPACITIVA, DE ALTA DEFINICIÓN, CON ELECCIÓN DE FUNCIONES "PANTALLA TÁCTIL".
- MANDO SCROLLER PLUS CON FUNCIÓN DE SCROLL Y DE PUSH PARA CONFIRMAR LAS ELECCIONES.
- ABERTURA AUTOMÁTICA DE LA PUERTA MEDIANTE LA PRESIÓN DEL TACTO "OPEN" (OPCIONAL).
- VISUALIZACIÓN INSTANTÁNEA EN LA COCCIÓN ICS DEL GRÁFICO HACCP.

DOTACIONES DE CONTROL

- AUTOREVERSE (INVERSIÓN AUTOMÁTICA DEL SENTIDO DE ROTACIÓN DEL ROTOR) PARA UNA PERFECTA UNIFORMIDAD DE COCCIÓN.
- CONTROL PARALELO DE TEMPERATURA EN CÁMARA Y EN EL CORAZÓN, SISTEMA DELTA T.
- CONDENSACIÓN DE VAPORES REGULADA AUTOMÁTICAMENTE.
- ACCESO FACILITADO A LOS PARÁMETROS PROGRAMABLES DEL USUARIO, PARA PERSONALIZAR EL EQUIPO MEDIANTE EL MENÚ DE USUARIO.
- INICIO COCCIONES DIFERIDO EN EL TIEMPO PROGRAMABLE.
- POSIBILIDAD DE ELEGIR HASTA 6 VELOCIDADES DE VENTILACIÓN; LAS PRIMERAS 3 VELOCIDADES ACTIVAN AUTOMÁTICAMENTE LA REDUCCIÓN DE POTENCIA DE CALENTAMIENTO. PARA COCCIONES PARTICULARES SE PUEDE PROGRAMAR LA VELOCIDAD A INTERMITENCIA.
- CONTROL DE LA TEMPERATURA EN EL CORAZÓN DEL PRODUCTO CON Sonda DE 4 PUNTOS DE DETECCIÓN.
- Sonda PARA 2 CORAZONES.
- CONEXIÓN Sonda EN EL CORAZÓN MEDIANTE CONECTOR EXTERNO A LA CÁMARA DE COCCIÓN, CON POSIBILIDAD DE CONEXIÓN RÁPIDA DE Sonda CON AGUJA PARA COCCIÓN AL VACÍO Y PEQUEÑOS TAMAÑOS.
- CONEXIÓN USB PARA DESCARGAR LOS DATOS HACCP, ACTUALIZAR EL SOFTWARE Y CARGAR/DESCARGAR PROGRAMAS DE COCCIÓN.
- POSIBILIDAD DE CONFIGURAR EL APAGADO DEL DISPOSITIVO AL FINAL DEL PROGRAMA DE LAVADO AUTOMÁTICO.
- PREDISPOSICIÓN AL SISTEMA DE OPTIMIZACIÓN ENERGÉTICA SN (OPCIONAL).
- PROGRAMA DE SERVICE: PRUEBA DE LAS FUNCIONES FICHA ELECTRÓNICA - VISUALIZACIÓN DE SONDAS DE TEMPERATURA - CONTADORES DE HORAS DE FUNCIONAMIENTO DEL EQUIPO PARA TODAS LAS FUNCIONES PRINCIPALES PARA EL MANTENIMIENTO PROGRAMADO.
- AUTODIAGNÓSTICO DE CONTROL FUNCIONAL ANTES DE INICIAR EL USO DEL EQUIPO, CON SEÑAL DESCRIPTIVA Y ACÚSTICA DE EVENTUALES ANOMALÍAS.
- ECOSPEED - EN BASE A LA CANTIDAD Y EL TIPO DE PRODUCTO EN COCCIÓN, EL HORNO OPTIMIZA Y CONTROLA LA EROGACIÓN DE ENERGÍA, MANTIEN SIEMPRE LA TEMPERATURA JUSTA DE COCCIÓN Y EVITA LAS OSCILACIONES.
- ECOVAPOR - CON EL SISTEMA ECOVAPOR SE OBTIENE UNA CLARA REDUCCIÓN DE LOS CONSUMOS DE AGUA Y ENERGÍA GRACIAS AL CONTROL AUTOMÁTICO DE LA SATURACIÓN DE VAPOR EN LA CÁMARA DE COCCIÓN.
- TURBOVAPOR - CON EL SISTEMA TURBOVAPOR SE PRODUCE AUTOMÁTICAMENTE EL NIVEL DE VAPOR IDEAL PARA COCINAR PRODUCTOS "DIFÍCILES" COMO LA PASTA AL HUEVO, ESPÁRRAGOS, NABOS y REMOLACHAS, VERDURAS NOTORIAMENTE FIBROSAS.
- ENERGY MONITOR - MONITOREO DEL CONSUMO DE ENERGÍA, GAS, AGUA y DETERGENTE.
- SISTEMA EXTERNO DE CONTROL DE LA EFICIENCIA DEL ABLANDADOR DE AGUA (ABLANDADOR DE AGUA OPCIONAL).