



## Technical Data Sheet

| Code             | Catalogue | Page          |
|------------------|-----------|---------------|
| AIC0037/F        | CATALOGUE | P141          |
| HS Code          |           | 84198180      |
| Oven Temperature |           | max +300°C    |
| Oven capacity    |           | 6x GN 1/1     |
| Control          |           | touch digital |
|                  |           |               |
|                  |           |               |

| Dim. mm (WxDxH) | Energy                                                                            | kW Total | Voltage | Phase | Frequency | N. Components | Nett. Weight kg |
|-----------------|-----------------------------------------------------------------------------------|----------|---------|-------|-----------|---------------|-----------------|
| 898 x 867 x 846 |  | 10,200   | 400     | 3F+N  | 50/60     | 1             | 141.00          |

GB

electric combi steamer with boiler and automatic cleaning system, 6x GN 1/1

Independent and separated from the cooking chamber, the powerful steam generator of Advance ovens secures a continuous supply of fresh steam at all times, for perfect quality cooking and improving the juiciness of all food. The system guarantees a continued renewal of the water every 24 hours of cooking, maintaining high quality and guaranteeing hygiene inside the chamber at all times. HA Control guarantees uniform and constant temperature which means obtaining the best results: food with unequalled appearance, flavour and aroma. The bidirectional fan system creates optimum air flow which ensures perfect cooking. Simple and very easy to use, the new Advance probe allows the temperature to be taken at the core of foods, ensuring precision during the entire cooking process. The new generation Advance has an 8 inch touch-screen TFT, which is intuitive and very easy to use, including automatic programs. Easy is the manual cooking program, with 4 cooking cycles: Convection, Steam, Mixed and Regeneration. Multi-Tray System monitors and controls the temperature and time of each tray independently, in order to cook different types of dishes at the same time.

I

forno combinato elettrico a vapore con boiler e sistema di lavaggio automatico, 6x GN 1/1

La nuova gamma di forni elettrici integra un comando di funzionamento mediante schermo touch control, possiede 4 modalità di cottura: vapore, vapore regolabile, rigenerazione e a convezione. Oltre a lavorare in modalità manuale, l'utente può scegliere la modalità "Cooking" (ricette proprie o consigliate), o la modalità "Easy" progettato per coloro che non vogliono complicazioni. La tensione nei forni elettrici è di 230V 3 / 400V 3+N-50 Hz/60Hz.

D

Elektro-Kombidämpfer mit Boiler und automatischem Reinigungssystem, 6x GN 1/1

Funktionskontrolle über den Bildschirm "touch control". 4 Kochbetriebsarten: Dampf, regulierbarer Dampf (Feuchtigkeitssteuerung während des Kochvorgangs). Regenerierung und Konvektion (bis 300° C). Option Vorheizen des Kochraums. Einfache Herdsteuerung. Kochprogrammabwicklung, Kochgefäß abhängige, Kochsteuerung, Programmierungsverzögerung von Kochvorgang / Kochen bei niedriger Temperatur 7 Reinigung. Elektronische Aufzeichnung: Speicherung der verwendeten Kochbetriebsarten. 3 Geschwindigkeiten, 2 Leistungsstufen. System Cold-Down zur Abkühlung des Kochraums. System "Auto-Reverse" für die Richtungsumkehr des Lüfters. 5 Programme für die Kochraumreinigung. Sonde mit Temperatur-Multisensor. Software für den Arbeits-PC: Rezeptaufzeichnung: HACCP, Handbücher. HACCP-System zur Registrierung der Kochdaten. Dampferzeuger mit Wärmefühler. Automatische Leerung des Generators nach 24stündigem Kochen. Halbautomatisches Entkalkungssystem. Türschnellverschlussystem (Modelle 061, 101 und 102). Integrierter Wagen (Modelle 201 und 202). Fehleranzeigesystem. SAT-Betriebssystem. IPX-5 Schutz. Herausnehmbare Duschvorrichtung.

**Virtus Group GmbH**

Hüserstraße 53 D-59075 Hamm

Phone: +49(0)2381-97371-0

Fax: +49(0)2381-97371-88

e-Mail: info@virtusnet.de - www.virtusnet.de

Geschäftsführer: Vittorio Marrocchino

HRB 4486 Amtsgericht Hamm/Westf.

USt. ID-Nr.: DE814055285

Steuer. Nr.: 322/5731/1649

Eori: DE57881370000

WEEE-Reg.-Nr.: DE 99768220

E

**horno mixto eléctrico a vapor con caldera y sistema de lavado automático, 6x GN 1/1**

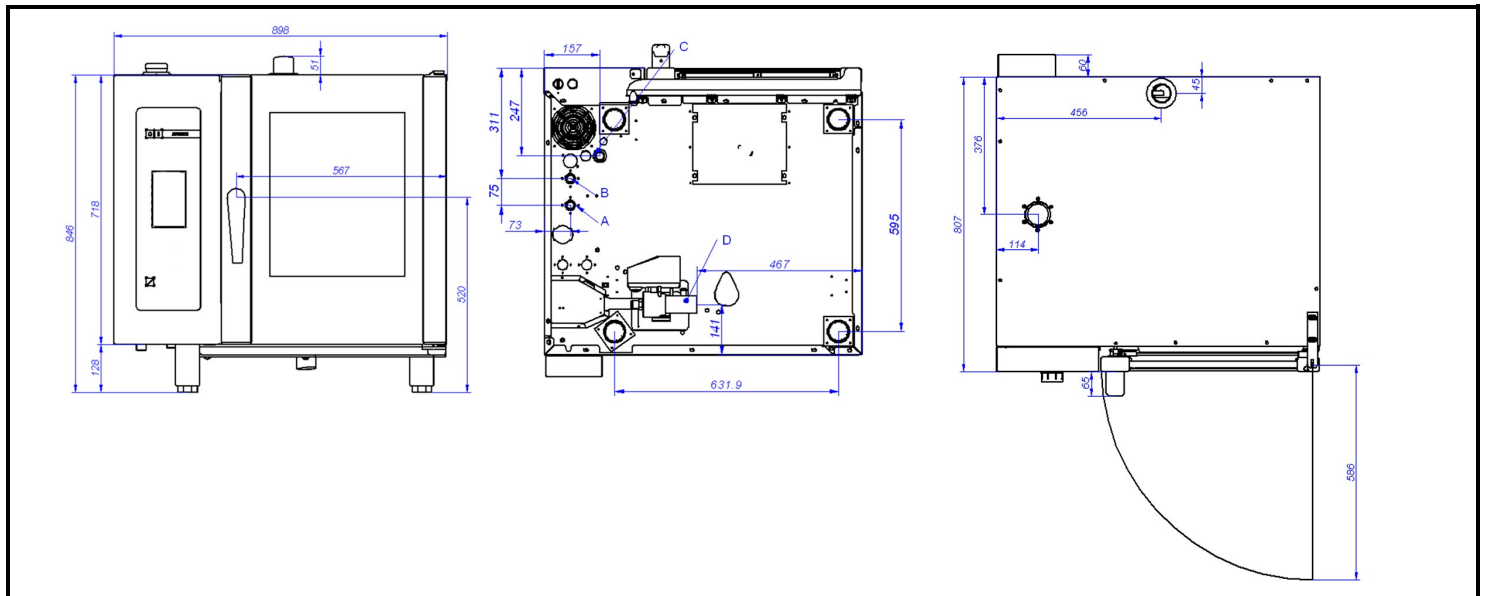
Independiente y separado de la cámara de cocción, el potente generador de vapor de los hornos suministra en todo momento vapor fresco, para una perfecta calidad de cocción, mejorando así la jugosidad de los alimentos. El sistema garantiza la renovación continua del agua cada 24 horas de cocción, manteniendo en todo momento una alta calidad y garantizando la higiene dentro de la cámara. HA Control garantiza una temperatura uniforme y constante con la que se obtienen los mejores resultados. El sistema de ventilación bidireccional crea un óptimo flujo de aire que asegura una cocción perfecta. La velocidad de los ventiladores es regulable. Simple y muy fácil de utilizar, la nueva sonda Advance permite una toma de temperatura en el núcleo de los alimentos que asegura la precisión durante todo el proceso de cocción. La nueva generación cuenta con una pantalla TFT táctil de 8 pulgadas, intuitiva y muy fácil de usar, con programas automáticos. Easy Permite cocinar manualmente con 4 modos: Convección, Vapor, Mixto y Regeneración. Multi-Tray System monitoriza y controla la temperatura y tiempo de cada bandeja de manera independiente para cocinar todo tipo.

FR

**four mixte électrique à vapeur avec chauffe-eau et système de nettoyage automatique, 6x GN 1/1**

Étant indépendant et séparé de la chambre de cuisson, le puissant générateur de vapeur des fours Advance distribue à chaque instant une vapeur fraîche, en obtenant ainsi une qualité culinaire parfaite et des aliments plus juteux. Ce système garantit un renouvellement continu de l'eau toutes les 24 heures de cuisson, toujours en gardant une excellente qualité et garantissant l'hygiène dans la chambre. La fonction HA Control assure une température uniforme et constante qui permet d'obtenir les meilleurs résultats: des aliments avec une texture, un goût et un arôme incomparables. Le système de ventilation bidirectionnel distribue un flux d'air optimal qui assure une cuisson parfaite. Simple et très facile à utiliser, la nouvelle sonde permet une prise de température au cœur des aliments qui assure la précision tout au long du processus de cuisson. Les fours de la nouvelle génération possèdent un écran tactile TFT de 8 pouces, intuitif et très facile à utiliser, proposant des programmes automatiques de cuisson. Easy permet de cuisiner manuellement en utilisant 4 méthodes: convection, vapeur, mixte et régénération. Multi-Tray System règle la température.

P

**Forno misto elétrico com caldeira e sistema de lavagem automática, 6x GN 1/1****Virtus Group GmbH**

Hüserstraße 53 D-59075 Hamm

HRB 4486 Amtsgericht Hamm/Westf.

Phone: +49(0)2381-97371-0

USt. ID-Nr.: DE814055285

Fax: +49(0)2381-97371-88

Steuer. Nr.: 322/5731/1649

e-Mail: info@virtusnet.de - www.virtusnet.de

Eori: DE57881370000

Geschäftsführer: Vittorio Marrocchino

WEEE-Reg.-Nr.: DE 99768220