

## MTE10\_L

Forno combinato Elettrico - 10 (GN 1/1\_60x40)



### CARATTERISTICHE TECNICO-COSTRUTTIVE

- Riscaldamento della camera di cottura tramite resistenze in INCOLOY ad alta efficienza.
- Velocità della ventola regolabile in 3 posizioni.
- Porta con doppio vetro, ventilata ed apribile per la pulizia.
- Illuminazione della camera di cottura a LED.
- 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.
- Controllo per mezzo di un'unica manopola encoder jog/dial per la navigazione tra tutte le funzioni.
- Wi-Fi incluso

### OPTIONAL:

- Optional lavaggio automatico - MTE10W
- Cerniera porta lato sinistro - MTE10\_L
- Cerniera porta lato destro - MTE10\_R
- Opzionale portateglie EN (60x40)

### 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 gastronorm 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.

1. Pulsante On/Off.

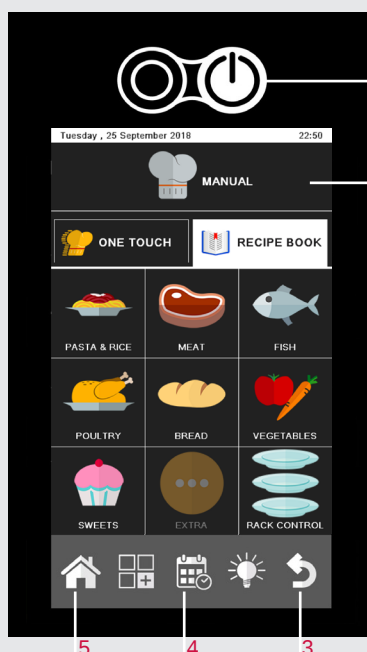
2. Pannello Touch Screen.

- Controllo di temperatura da 50° a 300°C
- Controllo del tempo da 1' a 120'; 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.
- Cottura multilivello con "Easy service"
- Funzione mantenimento
- Raffreddamento in cottura

3. Tasto indietro

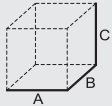
4. Tasto "Partenza programmata".

5. Tasto "Menu principale"



# MTE10\_L

Forno combinato Elettrico - 10 (GN 1/1\_60x40)

	<b>VOL./PESO</b> Vol./Weight	<b>VAC</b> 400V-3N 50Hz (60 Hz optional)	<b>POTENZA EL. CAMERA</b> Oven cavity el. power	<b>DISTANZA TRA LE TEGLIE</b> Distance between the layers	<b>DIM. CAMERA</b> Cavity net dimension
(A x B x C) mm	m <sup>3</sup> /kg	kW	kW	mm	mm
907x752x1023 <b>10 GN 1/1</b> <b>10 EN 60x40</b>	0,9 / 110	12,6	12	74	645x800x450

## ACCESSORI

- Supporto TSP1000
- Paratie per supporto TSP1000 cod. 2017692
- Cella di lievitazione CLP0810
- Cella di lievitazione CL900
- Cella di lievitazione CL912
- Cappa 7080516
- Cappa a condensazione 7080522
- Sonda al cuore 6000124 o sonda multipunto 6000126
- Sonda per sottovuoto 6000117
- Doccetta 7080003
- Kit di sovrapposizione a richiesta

## ACCESSORI PER CONVERSIONE PASTICCERIA

- 2023818 teglie 60x40 passo 74.
- 2020080 teglie 60x40 passo 94

A Alimentazione elettrica

B Ingresso acqua addolcita (G3/4)

C Collegamento equipotenziale

D Scarico forno (Ø30)

E Scarico umidità (Ø50)

F Tubo ingresso detergente (mod.MTE10W)

## REQUISITI ACQUA

Durezza ..... 60-100 ppm

TDS.....<100 mg/L

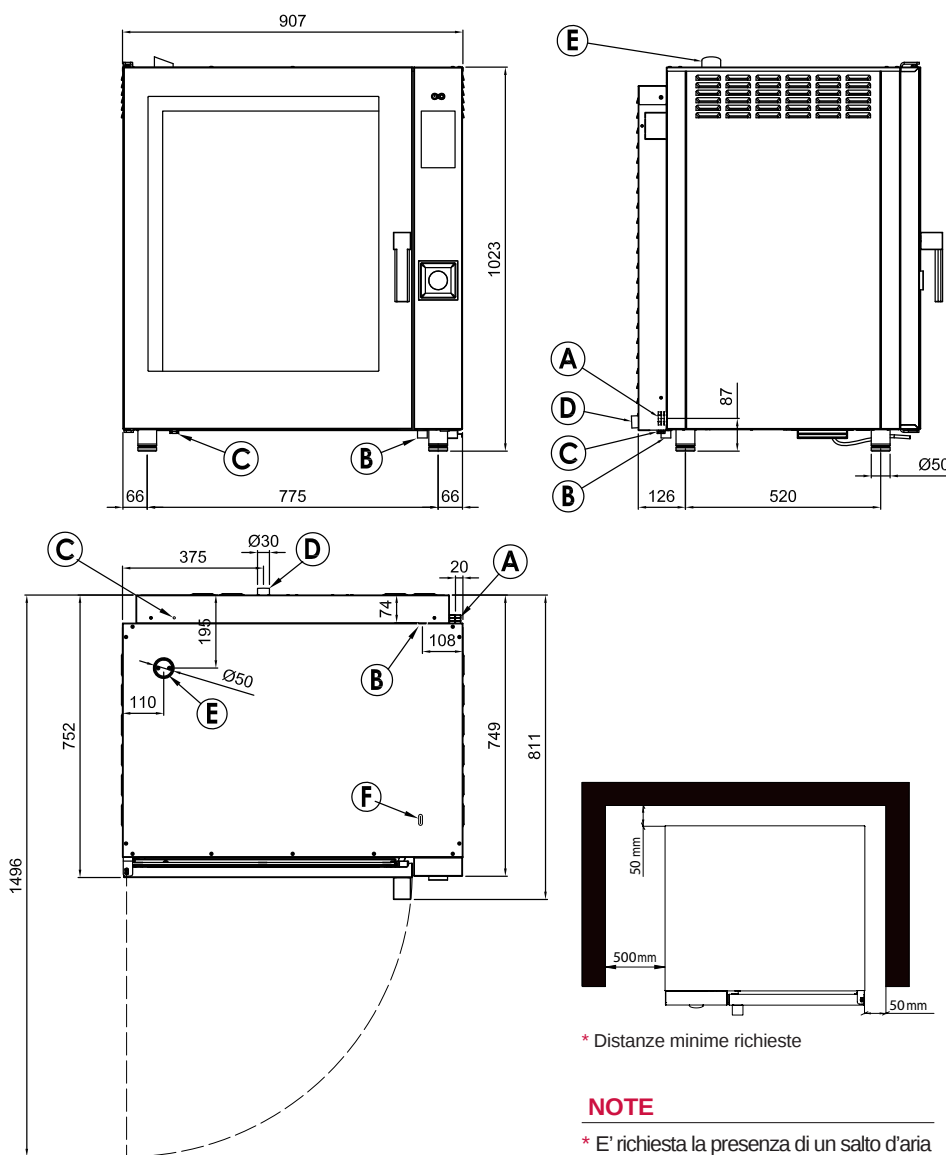
Valore del PH .....7.0-8.0

Cl<sub>2</sub> Cloro libero.....<0,5 mg/L

Cl Cloruri.....<20 mg/L

Alcalinità totale.....<20 mg/L

SiO<sub>2</sub> Silice totale.....<10 mg/L



\* 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](mailto: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.

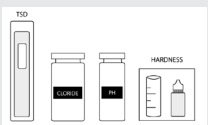
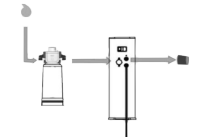

### ACQUA IN INGRESSO

Pressione (raccomandata)	1,5-3 bar ( 150-300 kPa)
PH	7.0-8.5
TDS ( residuo fisso)	40-150 mg/L)
Durezza (CaCO <sub>3</sub> )	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 <sub>2</sub> Cloro libero	< 0,1 mg/L
Clorammine	< 0,5 mg/L
Ferro	< 0,1 mg/L
SiO <sub>2</sub> Silice totale	< 10 mg/L

## ACCESSORI PER LA VERIFICA E IL TRATTAMENTO DELL' ACQUA

	<b>2027717</b>	<b>KIT ANALISI ACQUA</b> Contiene : conducimetro, test per misurare la durezza, 50 strips per la verifica del pH e 40 strips per la verifica dei cloruri
	<b>7080556</b>	<b>SISTEMA COMPLETO OSMOSI INVERSA</b> 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.
	<b>7080558</b>	<b>SISTEMA FILTRAZIONE ANTICALCARE</b> 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.

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