HOJA DE DATOS

evolution
PLUS 2011 b



MÁS CONTROL. MÁS FLEXIBILIDAD. MÁS EFICIENCIA.

Horno mixto versátil y eficiente energéticamente, con pantalla SmartTouch de 8"pulgadas, funciones inteligentes y generación de vapor avanzada. Consumo minimizado, limpieza automática, diseño ergonómico, cámara de cocción de acero inoxidable AISI 316L sin juntas. Confíe en un rendimiento en el que puede confiar.

VENTAJAS PRINCIPALES

- **Estructura TrustBuilt** | Estructura robusta. Mínimo de piezas de plástico. Cámara de cocción de acero inoxidable AISI 316L sin juntas. Máxima durabilidad e higiene.
- **TrueSteam** | Casi imparable. Precalentamiento en dos pasos. Intercambiador de calor integrado. Ahorro de energía y agua.
- **ErgoFit** | Diseño ergonómico. Hasta un 39 % menos de esfuerzo físico. Movimientos más seguros. Espaldas más sanas. Chefs más cómodos. Mejores resultados. Mejor flujo de trabajo en la cocina.
- **FastReact UI** | Interfaz instantánea e intuitiva. Responde sin demora. Flujo más fluido en la cocina. Menos estrés. Más concentración en la cocina.
- **Secure Boiler** | Mantenimiento automático. Intercambiador de calor conectado. Sistema único de respaldo para cocciones ininterrumpidas.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Capacidad (GN):	20 × GN 1/1
Capacidad de comidas:	400 - 600
Fuente de calor:	Electricidad
Dimensiones:	958 x 1890 x 900 mm
Potencia total:	37,2 kW
Generador de vapor:	b - boiler

Sabor bajo la corteza

TrueSteam	Resultados perfectos. Casi imparable. Precalentamiento en dos pasos. Intercambiador de calor integrado. Ahorro de energía y agua.
Múltiples velocidades del ventilador	Ajuste preciso del flujo de aire. Apto para todo tipo de platos. Parada de seguridad del ventilador para una apertura segura de la puerta.
DynaAirFlow	Mayor uniformidad en la cocción. Mayor capacidad. Espacio generoso entre las bandejas.
Válvula de tiro automático	Deshumidificación optimizada. Resultados más crujientes. Color dorado. Menor pérdida de energía.
6 puntos sonda de temperatura interna	Control preciso de la temperatura interna. Resultados perfectos. Supervisa el cumplimiento de las normas de higiene.
OnlineMenu	Cientos de recetas Retigo de todo el mundo. Fácil acceso con filtros y búsqueda. Inspiración sin límites.
DeltaT Cooking	Piezas grandes perfectamente cocinadas. Evita que se queden crudas. Resultados precisos desde el centro hasta la superficie.
Gratin	Gratinados y platos al horno perfectamente crujientes y dorados. Color y textura ideales.
FanTiming	Gestión automática del flujo de aire. Mayor uniformidad. Preparación suave para platos delicados.
Calendario de planificación	Planifique la cocción con antelación. Realiza un seguimiento de los eventos de mantenimiento clave. Garantiza la higiene y el tiempo de actividad.

Beneficios bajo control

EvoDecalc	Funcionamiento sin descalcificador posible.
EvoCleaning	Limpieza automática. Rentable. Aclara, descalcifica y protege. Contiene agentes anticorrosivos.
EcoLogic	Realiza un seguimiento y muestra el consumo energético para un control total. Favorece una cocina sostenible.
Conectividad a Internet	Acceso y control remotos. Posibilidad de actualizaciones automáticas de software. Posibilidad de asistencia técnica remota.
CombiOnline	Conexión sencilla y segura. Gestión de recetas. Control remoto. Estadísticas de funcionamiento.

Facilidad bajo la carga

Número máximo de **programas**/ número máximo de **pasos** 500/20

ErgoFit	Diseño ergonómico. Hasta un 39 % menos de esfuerzo físico. Movimientos más seguros. Espaldas más sanas. Chefs más cómodos. Mejores resultados. Mejor flujo de trabajo en la cocina.
FastReact UI	Interfaz instantánea e intuitiva. Responde sin demora. Flujo más fluido en la cocina. Menos estrés. Más concentración en la cocina.
Regen&Hold	Regeneración y mantenimiento de alimentos. Acceso con un solo toque desde la pantalla principal. Mantiene el servicio en marcha.
ReadyTemp	Enfriamiento rápido del horno. Acceso instantáneo desde la pantalla principal. Temperatura lista exactamente cuando la necesita.
Función de aprendizaje	Guarda todos los cambios realizados durante el proceso. Perfecto para ajustar y repetir resultados satisfactorios.
Puerta Panoramic-View	Amplia visión de la cámara. Control visual total sin necesidad de abrir la puerta. Diseñada para cocinas abiertas.

Confianza bajo presión

SecureBoiler TrueSteam	Mantenimiento automático. Intercambiador de calor conectado. Sistema único de respaldo para cocciones ininterrumpidas.
Estructura TrustBuilt	Estructura robusta. Mínimo de piezas de plástico. Cámara de cocción de acero inoxidable AISI 316L sin juntas. Máxima durabilidad e higiene.
Iluminación LED	Iluminación brillante y con colores reales. Vea el punto real de cocción de los alimentos. Probado durante años para soportar el uso diario.
CombiHealth	Estado de salud del horno en tiempo real con porcentaje de salud en la pantalla principal. Evita tiempos de inactividad. Siempre listo para servir.
Separador de grasa integrado	Reduce el humo y los olores de la grasa quemada. Mantiene el aire fresco tanto para los chefs como para los comensales. Ideal para cocinas abiertas o carpas.
Registros HACCP	Registros instantáneos de puntos críticos. Fácil acceso. Demuestra el cumplimiento de las normas de higiene.

Opciones de la unidad

RackTiming	Prepara varios platos a la vez. Temporizadores individuales y control de la temperatura interna. Ajustable por bandeja o GN. Solo modo manual.
EcoDoor 300	Puerta de triple acristalamiento. Optimizada energéticamente, temperatura máxima de 300°, iluminación LED a ambos lados de la puerta
6 puntos sonda de temperatura interna	Control más preciso de la temperatura interna.
Ducha retráctil	Solución estética y que ahorra espacio.
Ducha fija lateral	Solución duradera sin mecanismo de resorte.
Wi-Fi	Conexión inalámbrica a Internet.

ESPECIFICACIONES

Energía	electricidad
Generador de vapor	boiler
Capacidad	20 × GN1/1
Capacidad de comidas	400–600
Distancia entre bandejas	67 mm
Carga máx. por bandeja	15 kg
Cantidad máx. de alimentos por carga*	110 kg
Dimensiones (an × al × pr)	958 × 1890 × 900 mm
Peso de la unidad sin embalaje	-
Peso de la unidad con embalaje	-
Potencia total	37,2 kW
Poder calorífico	36 kW
Carga térmica nominal (Gas NG/LPG)	-
Potencia del generador de vapor	36 kW
Protección de fusibles	63 A
Voltaje	3N~/400V / 50-60 Hz
Cable de alimentación recomendado H07RN-F	5G10
Conexión de agua/drenaje	G 3/4" | 50 mm
Manguera de presión	1 / 2"
Presión del agua [bar]	2,0-6,0
Conexión de gas	-
Nivel de ruido	máx 70 dBA
Temperatura	30–260 °C opcionalmente 30–300 °C

***¡La capacidad máxima indicada debe distribuirse uniformemente!**

TENSIÓN OPCIONAL

	3~/230 V / 50-60 Hz
Potencia total	37,2 kW
Poder calorífico	36 kW
Carga térmica nominal (Gas NG/LPG)	-
Potencia del generador de vapor	-
Protección de fusibles	100 A
Cable de alimentación recomendado H07RN-F	4G25

CALIDAD DEL AGUA

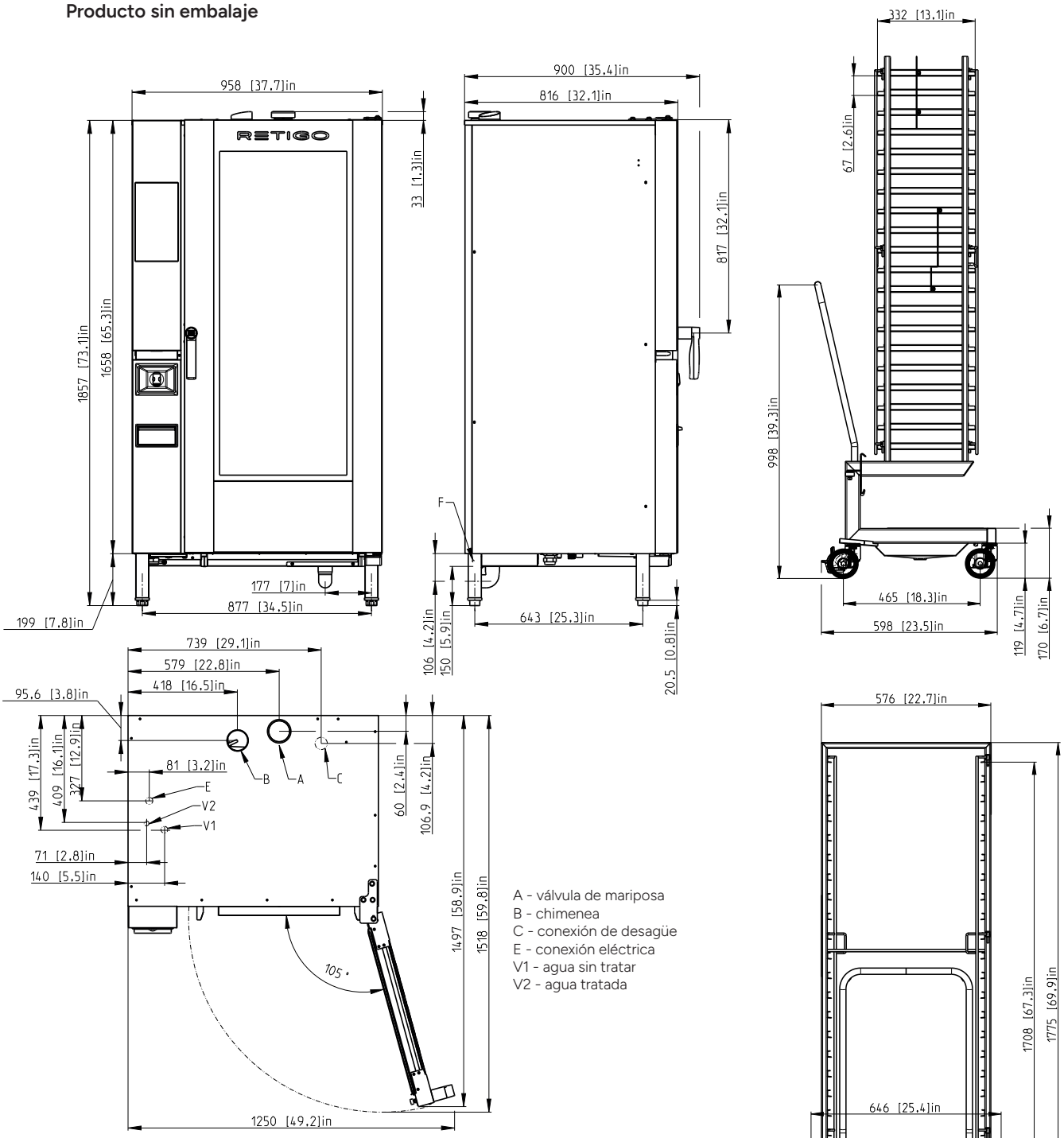
Presión de entrada	200-600 kPa (2-6 bar)
Dureza del agua (TH)	Si la dureza del agua supera los 10 °dH, recomendamos instalar un descalcificador adecuado.
Sólidos disueltos totales	40 - 150 ppm (mg/l)
pH	7,0 - 8,5
Cloro libre	< 0,1 ppm (mg/l)
Cloro total	< 0,1 ppm (mg/l)
Cloruros	< 40 ppm (mg/l)
Hierro	< 0,1 ppm (mg/l)
Dióxido de silicio	< 13 ppm (mg/l)

CONSUMO DE AGUA

Consumo medio de agua tratada, sin incluir la limpieza (l/h)	3
Consumo medio de agua tratada, incluyendo la limpieza (l/h)	3
Flujo máximo posible de agua tratada (l/min)	0,2
Consumo medio de agua sin tratar, sin incluir la limpieza (l/h)	2
Flujo máximo posible de agua sin tratar (l/min)	7

DIBUJOS DIMENSIONALES

Producto sin embalaje



A - válvula de mariposa
B - chimenea
C - conexión de desagüe
E - conexión eléctrica
V1 - agua sin tratar
V2 - agua tratada

DISTANCIAS MÍNIMAS DE SEGURIDAD

Posterior	50 mm (2")
Lado izquierdo	50 mm (2")
Lado derecho	50 mm (2")