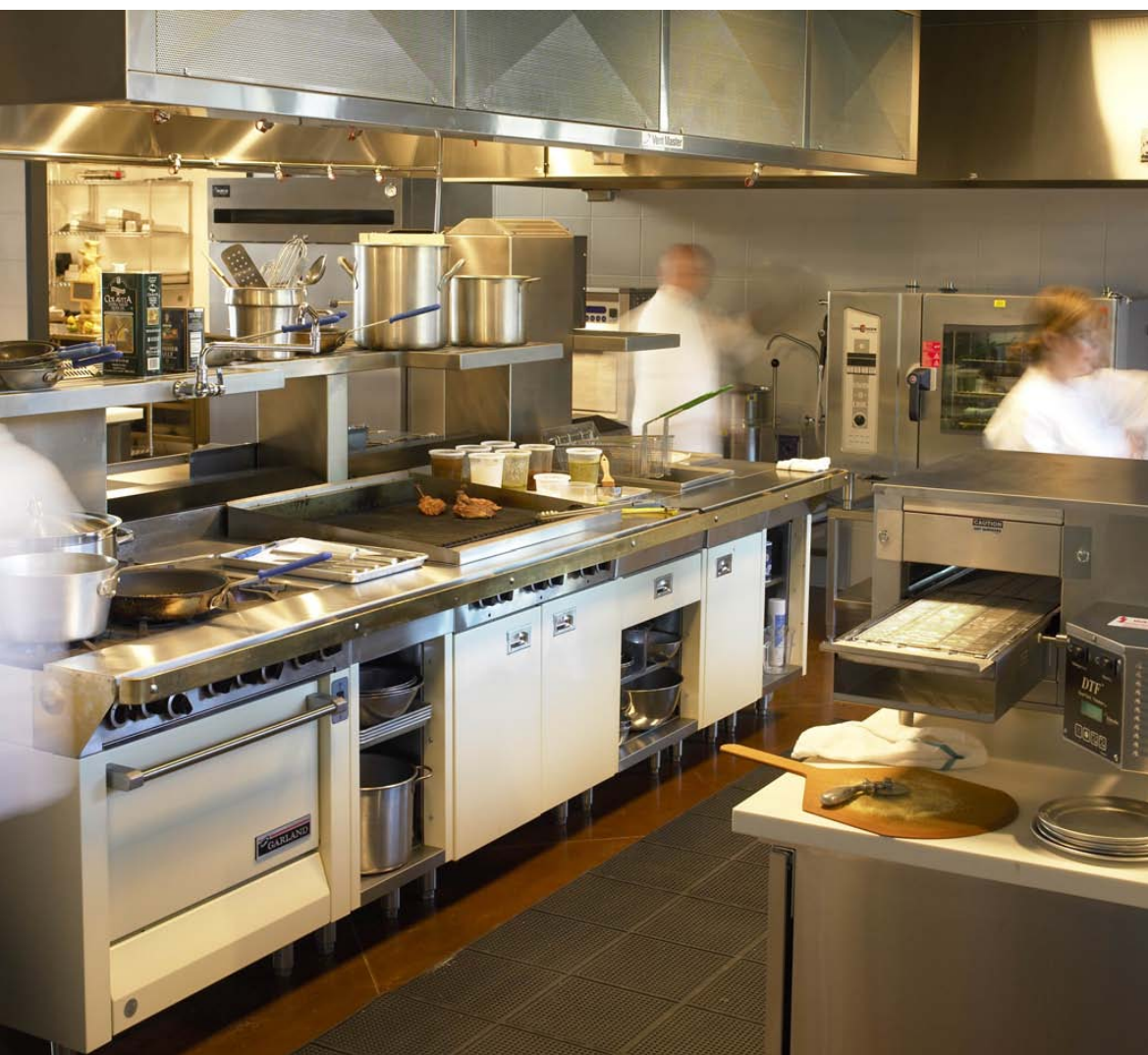


La nueva gama GASTRO

El máximo rendimiento en un mínimo espacio



La gamma GASTRO de Convotherm puede instalarse en todo tipo de cocinas, incluso en los sitios más estrechos.

Hornos mixtos de vapor y aire

Convotherm inicia una nueva andadura con su **nueva línea GASTRO**, hornos mixtos de vapor y aire caliente de dimensiones más reducidas, pero con todas las prestaciones de los equipos de mayor dimensión.

Prestaciones



Press&Go

Calidad siempre garantizada a través de la utilización de recetas pre programadas.

Press&Go inicia el programa de cocción de forma automática con sólo presionar un botón.



Sistema Cerrado de Cocción

El Advanced Closed System (Sistema Cerrado de Cocción) revoluciona el mundo de

la cocción. Sus platos estarán mucho más jugosos, con un tiempo de asado mínimo, sin peligro de sobre cocción y con unos resultados **TOTALMENTE UNIFORMES**.

Con el sistema Crisp&Tasty obtendrá acabados de cocción perfectos **DORADO Y CRUJIENTE A VOLUNTAD**.

Modelos de la Línea GASTRO			
	MINI OS 6.10 1/1 GN	517 x 776 x 627 mm 6 Niveles GN 1/1	Novedad de la Línea con gran capacidad de producción
	MINI OS 6.06 2/3 GN	517 x 599 x 627 mm 6 Niveles 2/3 GN	Se adapta a cualquier sitio gracias a su base de 0.31m2
	MINI OS 6.06 2/3 GN MOBILE	517 x 599 x 732 mm 6 Niveles 2/3 GN	Móvil, Flexible, Fuerte, No necesita conexión de agua ni de desagüe.

Las prestaciones de un gran horno con la movilidad y flexibilidad de uno pequeño

Con un anchura de 515 mm y una superficie de 0,31 m². El ConvoMini OS 6.10 1/1 GN puede ser instalado en todo tipos de cocinas, incluso en las más estrechas.

Por un precio económico, una producción digna de un gran horno.

Principales equipamientos de serie

- Sistema cerrado de cocción (ACS - Advanced Closed System)
- Crisp and Tasty
- Press and Go (activación rápida de sistemas)
- 250 programas
- Sonda de temperatura
- Interface R 232

Prestaciones

Puerta fría

Menor riesgo de quemaduras: gracias a su cristales dobles, se consigue un perfecto aislamiento y la puerta permanece fría durante el ciclo de cocción.

Puerta reversible

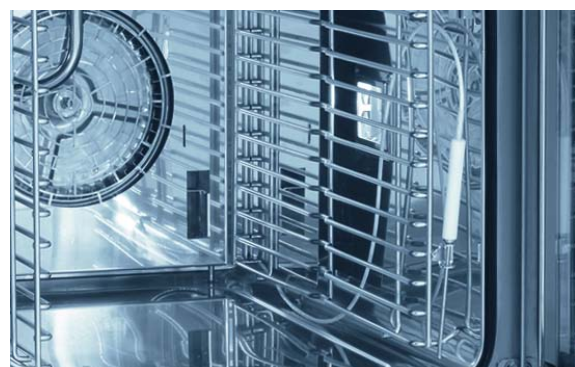
La puerta puede ser instalada con apertura hacia la derecha o hacia izquierda, siguiendo el diseño de la cocina - solicitud sobre demanda.

Kit apilable

Gracias al Kit de apilable (item opcional), es posible poner dos hornos de la gama Gastro superpuestos. Doble producción en una superficie de 0.31 m².



Bloqueo de seguridad de la puerta



Vapor por inyección, ventilador auto-reverso



*Selector numérico digital-multifunciones
250 programas*

Equipamientos de serie Mini OS 6.10 1/1 GN

- Producción de vapor por inyección dentro del recinto de cocción.
 - Inversión del sentido de rotación del ventilador (auto reverso) para dorar los alimentos uniformemente y obtener una calidad homogénea.
 - 8 teclas Press& Go: programas de cocción preseleccionados apenas pulsando una tecla.
 - Cámara de cocción pulida sin soldadura, con ángulos redondeados conforme a las normas HACCP.
 - Alumbrado del recinto de cocción con protección de ventanilla antichoques.
 - Deflector desmontable para facilitar la limpieza.
 - Escalas a resbalones para GN1/1.
 - Recipiente de recogida de la condensación con drenaje automático.
 - Llave con soporte de seguridad en el vidrio, pivotante y retroventilado.
 - Bloqueo de la puerta, a toda prueba, alerta de seguridad.
 - Llave con contacto magnético resistente al desgaste.
 - Canal de recuperación de los condensados bajo la puerta.
 - Indicadores: funcionamiento simple con ayuda de iconos.
 - Pantalla gráfica con visualización clara y comprensible.
 - Selector numérico digital multifunciones para el ajuste de la temperatura del recinto, del tiempo de cocción y de la temperatura a central del producto.
 - Preselección de cocción instantánea con visualización del tiempo de cocción restante.
 - Preselección del tiempo de cocción con timbre para cada nivel (Tray Timer).
 - Manual de cocina "Convotherm" con 220 ingresos preprogramados.
 - 250 ingresos programables, hasta 20 etapas.
 - Cook& Hold, Delta-t y cocción de noche.
 - Sonda de temperatura a corazón.
 - Platinos electrónicos de control independientes.
 - Programa de ayuda: utilización del horno con una funcionalidad limitada en caso de problemas técnicos.
 - Diagnóstico automático permanente para la detección de errores.
 - Descripción de los errores en forma de texto.
 - Memorización de todos los ajustes del aparato y los ingresos de cocción (módulo de protección).
 - Protección de los programas: impide la interrupción de los programas de cocción en curso, gracias a la instalación de un optimizador de energía.
 - Posibilidad de conexión a un optimizador de energía.
 - Interfaz RS 232.
 - Documentación completa: prospecto de utilización, manual de instalación, lista de repuestos y esquemas eléctricos.
-