



## HORNOS GIORIK

### GAMA MOVAIR - 10 GN 1/1 - 600x400

 VERSIÓN CON BISAGRA LADO DERECHO

#### GRAN VERSATILIDAD OPERATIVA

Estos hornos son una solución versátil e intuitiva de hornos mixtos profesionales. Su ergonomía y su capacidad bivalente los hacen aptos para diferentes sectores, cocinas de restaurante, servicios de catering, pastelerías y hoteles donde la flexibilidad operativa, el control preciso y la producción uniforme son esenciales.

- Soporte de bandejas bivalentes, adaptables para bandejas GN 1/1 y EN 600x400.
- Tecnologías: *Steam Tuner* (regulación de hidratación) y *Meteo System* (control de humedad).
- Calentamiento de la cámara de cocción con elementos calefactores INCOLOY de alto rendimiento.
- Cámara de cocción de acero inoxidable AISI 304 de acero inoxidable AISI 304 con fondo moldeado.
- 3 velocidades de ventilador regulables.
- Puerta ventilada de doble acristalamiento (paneles abatibles para facilitar la limpieza).
- Iluminación LED en la cámara de cocción.
- Pantalla táctil capacitiva de 7" con superficie de cristal.
- Bisagras de puerta ajustables.
- Patas regulables en altura.
- Puerto USB para cargar y guardar recetas y actualizar el firmware.
- Apertura motorizada de la válvula de ventilación.
- Wi-Fi.
- **Sonda y sistema de lavado incluidos.**

#### DISPLAY

Interfaz de usuario intuitiva gracias a la pantalla capacitiva táctil de 7". Permite utilizar programas de cocción precargados, recetas que se pueden cargar con memorias USB.



- Control de temperatura de 50 °C a 300 °C
- Control de tiempo de 1 min a 99 h 59 min y función de temporizador continuo.
- Modos de cocción: convección, vapor, convección/vapor combinado.
- Modo de cocción «One Touch»: inicio inmediato del ciclo de cocción con programas preseleccionados.
- Programas de cocción preestablecidos. Posibilidad de controlar 9 fases de cocción para cada programa.
- Cocción con control de rejilla.
- Interfaz «Recepe Tuner».
- Cocción Delta T.
- Cocción con sonda.
- Cocción multinivel con servicio fácil.
- Función de mantenimiento de temperatura.
- Enfriamiento durante la cocción.



NMTE10W-R



#### RECIPES TUNER

Con posibilidad de personalizar los programas en función de los parámetros de cocción configurados.



#### CONTROL DE HUMEDAD

Control que regula la producción de vapor de forma constante para mantener el nivel óptimo.



#### ILUMINACIÓN

Luces LED instaladas en la puerta para una mejor visibilidad en la cámara.



#### RACK CONTROL

Permite cocinar diferentes platos al mismo tiempo en diferentes niveles.




#### ONE TOUCH

Permite al usuario minimizar el tiempo iniciando sus recetas favoritas con un solo gesto.



#### PROGRAMAS

9 fases de cocción, control de la humedad relativa en la cámara, tres velocidades de ventilación diferentes, cocción con sonda de aguja y cocción a baja temperatura con delta T.

	 NMTE10W-R
<b>Dimens. (LxPxH)</b>	907x752x1037 mm
<b>Bandejas</b>	10 GN1/1 10 EN6 00x400
<b>Consumo gas</b>	-
<b>Potencia</b>	12.6 KW
<b>Voltaje</b>	3N 400 V

DISPONIBLE TAMBIÉN EN OTRAS VERSIONES: CONSULTAR



## HORNOS GIORIK

### GAMA MOVAIR - 10 GN 1/1 - 600x400

#### HORNO DUAL

##### OPCIÓN PARA GASTRONOMÍA



Es perfecto para la gastronomía, ya que ofrece la opción de cocina por convección, vapor y un sistema combinado de convección y vapor, además de humado. La función de mantenimiento/reposo permite la cocción lenta de asados grandes.

##### SIEMPRE CONECTADO



Esto permite adquirir la información necesaria para analizar los errores y los parámetros del aparato incluso a distancia. Además, la Nube permite actualizar en tiempo real el software de cada horno.

##### OPCIÓN PANADERÍA-PASTELERÍA



Cuenta con guías dobles para bandejas GN 1/1 y EN 600x400 (separación de 74 mm) que se pueden sustituir por los separadores EN 600x400 (separación de 80 mm). resultados óptimos gracias al ventilador de 3 velocidades con inversión automática de la rotación.

##### VERSIÓN INVERTIDA



Permite cambiar las bisagras de la puerta y el panel, lo que facilita su ubicación en esquinas o junto a otros equipos de cocina. (BAJO PEDIDO) Si se elige versión estándar, no se puede hacer el cambio una vez recibido.

#### NMTE10

- A Conexión eléctrica
- B Entrada de agua descalcificada (G3/4)
- C Conexión equipotencial
- D Drenaje (Ø30)
- E Descarga de humedad (Ø50)
- F Entrada de manguera de detergente (modelo NMTE10W)

