



SERIE

Gourmet star 2x

FORNI A CONVEZIONE E VAPORE PER GASTRONOMIA



SHOP GROUP STORE

la tecnologia che cucina

PANETTERIE > PASTICCERIE > SUPERMERCATI > RISTORANTI > HOTEL > CATERING > SNACK BAR

I forni **Gourmet star**, compatti nelle dimensioni, sono sintesi ed eccellenza di funzionalità, design, alta tecnologia.

COSA FACCIO... CON UN 'TOUCH'



Cuocio



> A convezione, a vapore, a ciclo misto, con sonda al cuore e delta T, griglio, friggo e rigenero
> Prodotti diversi insieme e con multimer

Cucino



> Con le ricette della cucina tradizionale italiana e della cucina creativa internazionale, tutte già inserite nella mia memoria

Controllo



> La cottura in tutte le sue fasi, anche le più delicate
> L'utilizzo degli accessori come la sonda al cuore e il lavaggio automatico

Certifico



> I dati di cottura secondo il protocollo HACCP

Comunico



> Informazioni utili alla preparazione e alla cottura dei cibi
> Suggerisco opzioni e possibilità
> Segnalo errori, distrazioni e disfunzioni

Collaboro



> Eseguo automaticamente funzioni di sicurezza a garanzia della salute (risciacquo automatico e sanificazione)
> Correggo automaticamente errori di impostazione e di esecuzione programmi

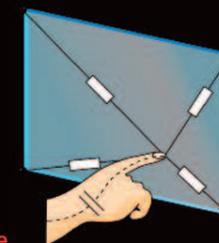


VISION
PANNELLO DI CONTROLLO

Display touch screen capacitivo dotato di interfaccia semplice, intuitiva e personalizzabile. VISION rende facile l'interazione e gestisce, in modo completo e autonomo, i programmi e le funzionalità del forno.

SCHERMO IN VETRO

Schermo a colori 7 pollici LCD TFT. Tattile capacitivo, funzionalità multi-touch e lunga durata nella maggior parte degli ambienti, inclusa la resistenza al contatto con acqua, polvere e grassi.



- ↓ ricette
- ↓ aggiornamenti
- ↓ info



Gourmet gas

Resa termica elevata a basso consumo ed emissioni minime grazie a bruciatori premiscelati turbo catalitici con omologazione CE in categoria A3. **Risparmio energetico del 40%** rispetto ad un forno tradizionale.



la gamma completa per ogni esigenza



Gourmet star **523**

Gourmet star **511**

Gourmet star **1011**

Gourmet star **621**

Gourmet star **1021**

Rack

Gourmet star			ELETTRICO		GAS		ELETTRICO		GAS		ELETTRICO		GAS		Rack	
			CLASSIC	VISION	VISION	CLASSIC	VISION	VISION	CLASSIC	VISION	VISION	CLASSIC	VISION	VISION	CLASSIC	VISION
Pannello di controllo			CLASSIC	VISION	VISION	CLASSIC	VISION	VISION	CLASSIC	VISION	VISION	CLASSIC	VISION	VISION	CLASSIC	VISION
Teglie	n.	5	5	5	5	10	10	12-6	12-6	20-10	20-10	20	20	20	20	
Dimensioni teglie		GN 2/3	GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1-GN 2/1	GN 1/1-GN 2/1	GN 1/1 - GN 2/1	GN 1/1 - GN 2/1	GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1	
Interteglia	mm	75	65	65	65	65	65	80	80	80	80	65	65	65	65	
Tensione	V~	230 1N	230 1N 400 3N	230 1N	230 1N 400 3N	230 1N	230 1N 400 3N	230 1N 230 3N 400 3N	230 1N	230 1N 230 3N 400 3N	230 1N 230 3N 400 3N	400 3N	230 1N	400 3N	230 1N	
Frequenza	Hz	50-60	50-60	50-60	50-60	50-60	50-60	50-60	50-60	50-60	50-60	50-60	50-60	50-60	50-60	
Potenza	kW	3,2-5	5-8	0,7	10-15	1	16-22	1	14,5	24-31,5	1	30,5	1,5	35	1	
Turbo potenza	kW	-	-	8,5	-	13,5	-	14,5	-	25	1	-	35	35	1	
Temperatura max	°C	270	270	270	270	270	270	270	270	270	270	270	270	270	270	
Dimensioni (LxPxH)	mm	620x750x610	715x795x675	715x795x675	715x795x1000	715x795x1000	940x925x830	940x925x830	940x925x830	940x925x1150	940x925x1150	850x925x1860	850x925x1860	850x925x1860	850x925x1860	
Peso	kg	45	50	65	80	100	95	105	120	145	182	182	202	202	202	



Shop Group Srl
Via A. De Gasperi, 3
01033 Civita Castellana (VT)
Tel. 0761 59 93 96
info@shopgroup.it

