



Vesta Smart EVO 0V0711D

Forno elettrico COMBI LCD digitale 7 livelli GN 1/1

### Descrizione:



- Display LCD a colori 2,4 pollici 320x240 pixel .
- Forno COMBI per cotture a vapore variabile, convezione, o combinazione tra vapore e convezione per cuocere, arrostitire, cuocere al vapore e fritto al forno.
- Sonda al cuore per cotture perfette al livello desiderato.

### Caratteristiche:

- Capacità 7 livelli GN 1/1 con distanza di 67mm tra i livelli.
- Struttura interna in acciaio inossidabile AISI 304 con angoli arrotondati per facilitare la pulizia secondo regolamento HACCP.
- Porta con doppio vetro interno apribile per una facile pulizia.
- Luce LED a risparmi energetico.
- Pannello di comandi multilingue.
- 99 programmi 3 fasi + preriscaldamento.
- Ingresso USB per la gestione delle ricette e delle immagini e aggiornamenti software.
- Connettività Wi fi a proprio device per la gestione delle ricette.
- Connettività a piattaforma cloud dedicata.
- Sonda al cuore.
- 5 livelli di velocità delle ventole su 2 motori.
- Design delle ventole innovativo per aumentare efficienza con risparmio energetico.
- Sistema di pulizia automatica della camera di cottura con 2 livelli + risciacquo
- Programma di raffreddamento rapido.
- 6 programmi ad accesso rapido da pannello..



Via Leonardo Da Vinci, 87  
35010 San Giorgio in Bosco (Pd) – Italy

**Contact info:**  
[info@vestaitalia.it](mailto:info@vestaitalia.it)  
[www.vestaitalia.it](http://www.vestaitalia.it)

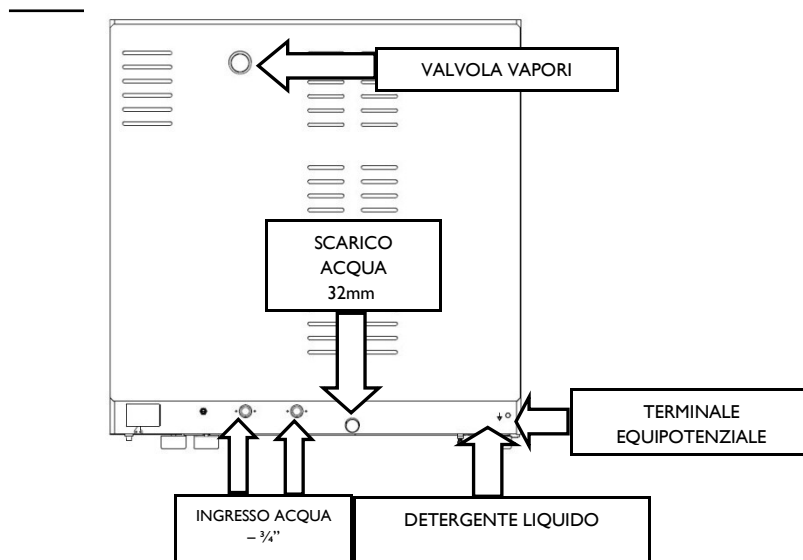
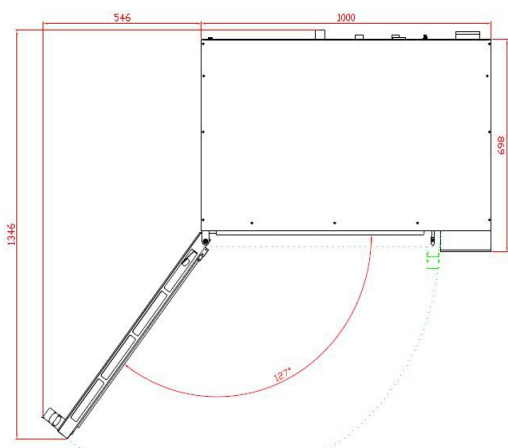
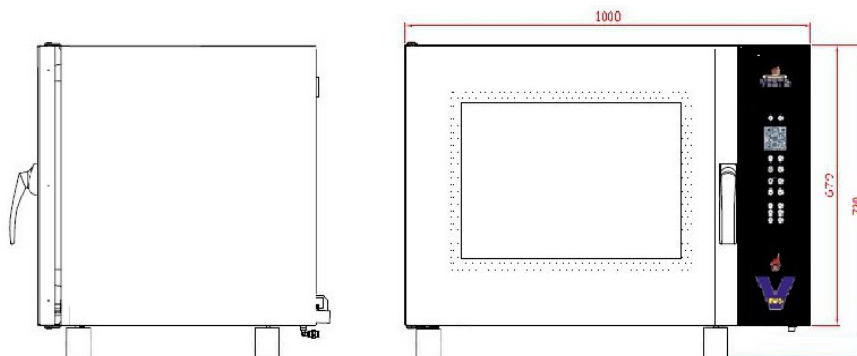
Phone: +39 049 945 0024



Vesta Smart EVO 0V0711D

Forno elettrico COMBI LCD digitale 7 livelli GN 1/1

## Specifiche:



## Specifiche elettriche:

Modello	Volt	Hertz	Potenza	Cavo
0V0711D	3N-380/400 V	50-60 Hz	12,2 Kw	1,5 mt

## Allacciamento idrico:

Vesta Srl suggerisce di installare sempre un sistema di addolcimento dell'acqua per mantenere invariata la funzionalità del forno e preservare i componenti esposti al passaggio dell'acqua (per esempio il generatore di vapore, l'elettrovalvola, il sistema di lavaggio automatico).

- INGRESSO ACQUA:  $\frac{3}{4}$ "
- PRESSIONE DELL'ACQUA: 2-4 BARS
- SCARICO DELL'ACQUA: 32mm resistente fino a 120°C.



Via Leonardo Da Vinci, 87  
35010 San Giorgio in Bosco (Pd) – Italy

Contact info:  
[info@vestaitalia.it](mailto:info@vestaitalia.it)  
[www.vestaitalia.it](http://www.vestaitalia.it)

Phone: +39 049 945 0024



Vesta Smart EVO 0V0711D

Forno elettrico COMBI LCD digitale 7 livelli GN 1/1

### Caratteristiche Tecniche:

- Capacità massima: 7 griglie o teglie GN 1/1 – 530mm x 325mm
- Distanza tra I livelli: 67mm
- Misure del forno:
  - Larghezza: 1000mm
  - Profondità: 680mm
  - Altezza: 760mm
- Peso Netto: 105 Kgs.
- Peso Lordo/ Spedizione: 120 Kgs.
- Specifiche elettriche: 3N 380-400V / 12,2 kw

### Caratteristiche Funzionali:



- Cotture a convezione semplice: da 30°C – 240°C.
- Cotture a vapore: 100% vapore a 30°C – 120°C.
- Combi: vapore impostabile 5 – 100%; temperatura da 30°C – 160°C.
- Sonda al cuore.
- Sistema di preriscaldamento automatico.
- Ricettario con 99 ricette 3 fasi + preriscaldamento.
- Programma di raffreddamento rapido.
- Controllo della velocità delle ventole a 5 livelli.
- Sistema di pulizia automatica della camera di cottura con 2 livelli + risciacquo con detergente liquido
- Ingresso USB per la gestione delle ricette e delle immagini e aggiornamenti software.
- Connettività Wi fi a proprio device per la gestione delle ricette.
- Connettività a piattaforma cloud dedicata.

### Capacità di Produzione:

Carico massimo per tutti I 7 livelli: 17,5 Kgs equivalente a 60 portate

### Opzionale:

- Generatore di vapore istantaneo.
- Cappa motorizzata.
- Kit doccia lavaforno.
- Supporto forno con ripiano per tanica detergente.

**A CAUSA DI CONTINUI INTERVENTI TECNICI DI MIGLIORAMENTO DEL PRODOTTO, ALCUNE CARATTERISTICHE POTREBBERO VARIARE SENZA DARNE PREAVVISO.**



Via Leonardo Da Vinci, 87  
35010 San Giorgio in Bosco (Pd) – Italy

Contact info:  
[info@vestaitalia.it](mailto:info@vestaitalia.it)  
[www.vestaitalia.it](http://www.vestaitalia.it)

Phone: +39 049 945 0024