



ALCOR COOK

Proprietà di Esmach Ali Group Srl - riproduzione vietata



Forno elettrico combinato a convezione

Alcor Cook è un forno misto a convezione che offre 3 modalità di cottura: convezione, combinata o vapore. È destinato alla cottura di prodotti di gastronomia come a snack e pietanze oltre a pasticceria da forno, pasticceria danese, etc... Grazie alle sue elevate prestazioni in modalità cottura a vapore a bassa temperatura, Alcor Cook ti permette anche di offrire un vero e proprio servizio di ristorazione. Il forno Alcor Cook è ricco di funzionalità che ti faranno risparmiare tempo, come ad esempio la cottura simultanea e sincronizzata o i cicli di rigenerazione.

Principi di Funzionamento

I prodotti vengono adagiati su griglie, vassoi, reti o in vaschette, quindi caricati nella camera di cottura ventilata. In modalità convezione, l'aria secca è garantita grazie all'estrazione forzata dell'umidità.

In modalità combinata o vapore, il vapore viene prodotto in continuo grazie a due sistemi complementari: l'iniezione diretta e il boiler.

Il sistema di iniezione diretta dell'acqua inietta l'acqua sulla fonte di calore, trasformandola in vapore.

Una volta riscaldato, il vapore viene diffuso sui prodotti tramite le ventole. Il boiler migliora notevolmente le prestazioni del forno e i risultati di cottura. L'acqua viene continuamente riscaldata fino a quando bolle, passando così allo stato di vapore. Il vapore caldo viene quindi iniettato direttamente nella camera di cottura. Grazie al sistema intelligente di gestione dell'umidità HygroControl, che tiene conto dell'umidità rilasciata dai prodotti durante la cottura, la quantità di vapore da immettere o estrarre viene così rigorosamente regolata durante la cottura. L'apertura e la chiusura dello sfiato vapore può essere gestita manualmente o automaticamente a seconda della percentuale di umidità desiderata.

Caratteristiche STANDARD

- È disponibile in due modelli, 6 e 10 livelli, compatibili con supporti 400 x 600.
- La cottura può essere programmata a tempo o con una sonda al cuore (incluso).
- Nel pannello di controllo sono disponibili ricette preregistrate. Possono quindi essere personalizzate secondo i vostri desideri.
- Sono disponibili diversi cicli di lavaggio automatici, che garantiscono una perfetta pulizia indipendentemente dal livello di sporco della camera di cottura.

- Boiler
- Sistema intelligente di gestione dell'umidità HygroControl
- Soffione doccia con avvolgitore automatico

Costruzione

- Frontale in acciaio inox lucido e vetro
- Porta a doppio vetro, rimozione senza attrezzi del vetro interno per una facile pulizia
- Maniglia a destra o sinistra (configurabile solo su ordinazione)
- Recupero condensa e canalina di scarico
- Camera di cottura
 - Completamente in acciaio inossidabile 304
 - Angoli inferiori arrotondati per una facile pulizia
 - Piastre posteriori e laterali a punta di diamante, per evitare deformazioni
 - La direzione della ventilazione si alterna ogni 30 secondi per garantire una distribuzione omogenea dell'aria
 - Illuminazione alogena, facile da sostituire
- Lavaggio
 - Dosaggio automatico del prodotto detergente in base al ciclo selezionato
 - Serbatoi prodotto detergente/disincrostante integrati

Optional

- Guide GN 1/1, che aumentano la capacità dei forni a 7 e 11 livelli
- Porta maniglia a destra
- Cappa con estrattore
- Supporto
- Cella di Lievitazione



Caratteristiche		
Modelli	ALCOR COOK 6	ALCOR COOK 10
tipo di controllo		
pannello di controllo con touch screen da 10"	•	•
pannello di controllo elettromeccanico	-	-
ventole		
ventole a 2 velocità (1160 - 1400 rpm)	-	-
ventole a 7 velocità (810 - 1440 rpm)	•	•
Funzionalità		
modalità di cottura: ricette, Stop Synchro', Multi Chrono', cicli speciali, Delta T	•	•
funzioni di preriscaldamento e mantenimento temperatura	•	•
lavaggio automatico	•	•
gestione automatica sfiamo vapore	•	•
funzione cottura soft (semi-statica)	•	•
HygroControl sistema gestione umidità intelligente	•	•
caratteristiche		
400x600 teglie, 6 livelli	•	-
400x600 teglie, 8 livelli	-	€
400x600 teglie, 10 livelli	-	•
GN 1/1 teglie, 7 livelli	€	-
GN 1/1 teglie, 11 livelli	-	€
produzione vapore con iniezione diretta	•	•
Produzione di vapore potenziata (boiler)	•	•
porta USB	•	•
piedini regolabili	•	•
lampada alogena	•	•
Option senza filtro anti-calcare*	-€	-€
Accessori		
sensore tipo Pin + supporto	•	•
Soffione doccia con avvolgitore automatico	•	•
12 flaconi da 1kg di detersivo Alclean**	•	•
1 flacone da 1 kg di anticalcare Alcal**	•	•
porta		
maniglia a sinistra	•	•
maniglia a destra	€	€
Recupero condensa e canaletta di scarico	•	•
Condotto del vapore		
Accoppiamento con tubo idoneo Ø 150 mm	€	€
uscita acqua		
Kit evacuazione acqua ad alta temperatura	€	€
cappa		
Cappa con aspiratore di vapore	€	€
Supporto		
Supporto forno senza ruote, H 720 mm, con portateghe regolabile per 6 o 12 teglie	€	€
Ruote per supporto forno	€	€
cella di lievitazione senza ruote H 730 mm	€	€
Ruote per cella di lievitazione	€	€
voltaggio		
3N_380-415V 50/60Hz	•	•

* Se la durezza carbonatica KH dell'acqua è inferiore a 4°dH

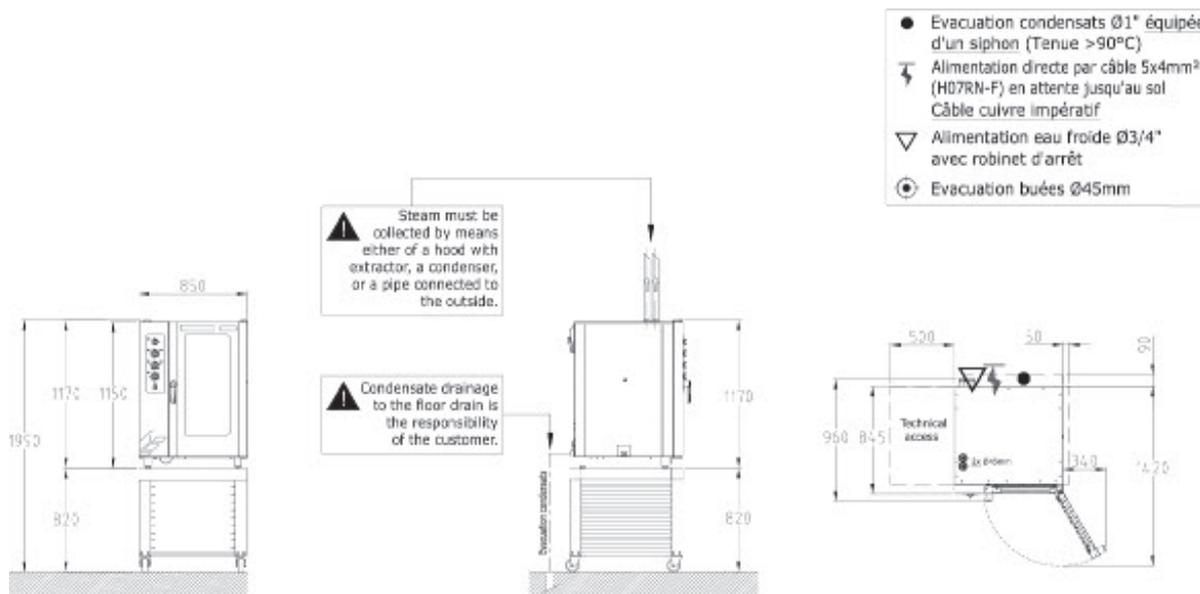
** La garanzia è subordinata all'utilizzo dei prodotti Alclean e Alcal

•: Standard

◦: opzione gratis

€: opzione a pagamento

-: non disponibile



● scarico condensa Ø 1" (Resistance > 90°C)

⚡ Alimentazione diretta tramite cavo 5 x 4 mm² (H07RN-F) premontato a pavimento. Cavi in rame obbligatori.

▽ Ø 3/4" fornitura di acqua fredda con valvola di intercettazione.
● Ø 45 mm scarico vapore

Dati tecnici			ALCOR COOK 6	ALCOR COOK 10
Forno				
A	profondità	(mm)	845	
B	profondità totale	(mm)	960	
C	profondità totale con porta aperta	(mm)	1420	
D	altezza forno	(mm)	870	1150
E	altezza totale	(mm)	890	1170
Oven			850	
	altezza cappa	(mm)	330	
	profondità cappa	(mm)	990	
	peso cappa	(kg)	49	
	connessione acqua (lavaggio)	(inch)	3/4"	
	Collegamento acqua addolcita (vapore)	(inch)	3/4"	
	scarico acqua	(mm)	32	
	area piano forno	(m ²)	0.72	
	peso totale forno	(kg)	105	142
Accessori				
	altezza supporto forno con ruote	(mm)	820	
	altezza supporto forno senza ruote	(mm)	720	
	peso supporto forno Standard	(kg)	37	
	altezza cella con ruote	(mm)	746	
	altezza cella senza ruote	(mm)	736	
	peso cella sotto il forno	(kg)	58	
caratteristiche energetiche				
	Potenza	(kW)	18	24
	Potenza cella	(kW)	1.5	
	Potenza cappa	(kW)	0.2	
	Protezione elettrica	(A)	32	40
	Temperatura massima di esercizio:	(°C)	280	
	Temperatura massima di preriscaldamento:	(°C)	300	
connessione acqua				
	Pressione	(bars)	1.5 - 5	



Specifiche di supporto	Livelli	distanza (mm)	carico massimo (kg)	carico max per piano (kg)
400 x 600 mm supporto				
ALCOR COOK 6	6	80	35	5
ALCOR COOK 10	10		45	
GN 1/1 support (530 x 325 mm supporto)				
ALCOR COOK 6	7	70	35	5
ALCOR COOK 10	11		45	

Lavaggio automatico	Time (min)	Water (L)	Alclean (g)
6 livelli			
ciclo rapido	20	17	90
ciclo soft	36	26	180
ciclo medio	52	37	270
ciclo intenso	67	46	360
10 livelli			
ciclo rapido	20	17	130
ciclo soft	36	26	260
ciclo medio	52	37	390
ciclo intenso	67	46	520

Imballo con pallet		ALCOR COOK 6	ALCOR COOK 10
larghezza	(mm)	915	915
profondità	(mm)	1000	1000
altezza	(mm)	1045	1330
peso	(kg)	123	162



ALCOR BAKE

Proprietà di Esmach Ali Group S.r.l. - riproduzione vietata



Forno elettrico combinato a convezione

Alcor Bake è un forno misto a convezione che offre 3 modalità di cottura: convezione, combinata o vapore. È destinato alla cottura di prodotti da forno precotti, pasticceria e prodotti danesi. La sua modalità di cottura a vapore consente inoltre di cucinare sia snack che pasti. Il forno Alcor Bake è ricco di funzionalità che ti faranno risparmiare tempo, come ad esempio la cottura simultanea e sincronizzata o i cicli di rigenerazione.

Principi di Funzionamento

I prodotti vengono adagiati su griglie, vassoi, reti o in vaschette, quindi caricati nella camera di cottura ventilata. In modalità convezione, l'aria secca è garantita grazie all'estrazione forzata dell'umidità. In modalità combinata o a vapore, il vapore viene prodotto in continuo grazie ad un sistema di iniezione dell'acqua direttamente sulla fonte di calore, trasformando così l'acqua in vapore. Una volta riscaldato, il vapore viene diffuso sui prodotti tramite i ventilatori. L'apertura e la chiusura dello sfiato vapore può essere gestita manualmente o automaticamente a seconda della percentuale di umidità desiderata.

Caratteristiche STANDARD

- È disponibile in due modelli, 6 e 10 livelli, compatibili con supporti 400 x 600.
- Nel pannello di controllo sono disponibili ricette preregistrate. Possono quindi essere personalizzate secondo i vostri desideri.
- Sono disponibili diversi cicli di lavaggio automatici, che garantiscono una perfetta pulizia indipendentemente dal livello di sporco della camera di cottura.
- Il vapore viene prodotto in continuo grazie ad un sistema di iniezione diretta

Costruzione

- Frontale in acciaio inox lucido e vetro
- Porta a doppio vetro, rimozione senza attrezzi del vetro interno per una facile pulizia
 - Maniglia a destra o sinistra (configurabile solo su ordinazione)
 - Recupero condensa e grondaia di scarico
- Camera di cottura
- Completamente in acciaio inossidabile 304
 - Angoli inferiori arrotondati per una facile pulizia
 - Piastre posteriori e laterali a punta di diamante, per evitare deformazioni
 - La direzione della ventilazione si alterna ogni 30 secondi per garantire una distribuzione omogenea dell'aria
 - Illuminazione alogena, facile da sostituire
- Lavaggio
- Dosaggio automatico del prodotto detergente in base al ciclo selezionato
 - serbatoio detergente integrato

Optional

- Guide GN 1/1, che aumentano la capacità dei forni a 7 e 11 livelli
- Porta maniglia a destra
- Cappa con estrattore
- Supporto
- Cella di Lievitazione
- Soffione doccia con avvolgitore automatico
- Sonda di temperatura al cuore



Caratteristiche

Modelli	ALCOR BAKE 6	ALCOR BAKE 10		
tipo di controllo				
pannello di controllo con touch screen da 10"	•	•	-	-
pannello di controllo elettromeccanico	-	-		
ventole				
ventole a 2 velocità (1160 - 1400 rpm)	-	-		
ventole a 7 velocità (810 - 1440 rpm)	•	•	-	-
Funzionalità				
modalità di cottura: ricette, Stop Synchro', Multi Chrono', cicli speciali, Delta	•	•	-	-
funzioni di preriscaldamento e mantenimento temperatura	•	•	-	-
lavaggio automatico	•	•	-	-
gestione automatica sfiato vapore	•	•	-	-
funzione cottura soft (semi-statica)	•	•	-	-
HygroControl sistema gestione umidità intelligente	-	-	-	-
caratteristiche				
400x600 teglie, 6 livelli	•	-	-	-
400x600 teglie, 8 livelli	-	€	-	-
400x600 teglie, 10 livelli	-	•	-	-
GN 1/1 teglie, 7 livelli	€	-	-	-
GN 1/1 teglie, 11 livelli	-	€	-	-
produzione vapore con iniezione diretta	•	•		
Produzione di vapore potenziata (boiler)	-	-	-	-
porta USB	•	•	-	-
piedini regolabili	•	•	-	-
lampada alogena	•	•	-	-
Option senza filtro anti-calcare*	-€	-€		
Accessori				
sensore tipo Pin + supporto	€	€	-	-
Soffione doccia con avvolgitore automatico	€	€	-	-
Soffione doccia esterno	€	€	-	-
12 flaconi da 1kg di detersivo Alclean**	•	•	-	-
1 flacone da 1 kg di anticalcare Alcal**	-	-	-	-
porta				
maniglia a sinistra	•	•		
maniglia a destra	€	€		
Recupero condensa e canaletta di scarico	•	•		
Condotto del vapore				
Accoppiamento con tubo idoneo Ø 150 mm	€	€		
uscita acqua				
Kit evacuazione acqua ad alta temperatura	€	€		
cappa				
Cappa con aspiratore di vapore	€	€		
supporto				
Supporto forno senza ruote, H 720 mm, con portateglie regolabile per 6 o 12 teglie	€	€		
Ruote per supporto forno	€	€		
cella di lievitazione senza ruote H 730 mm	€	€		
Ruote per cella di lievitazione	€	€		
voltaggio				
3N_380-415V 50/60Hz	•	•		

* Se la durezza carbonatica KH dell'acqua è inferiore a 4°dH

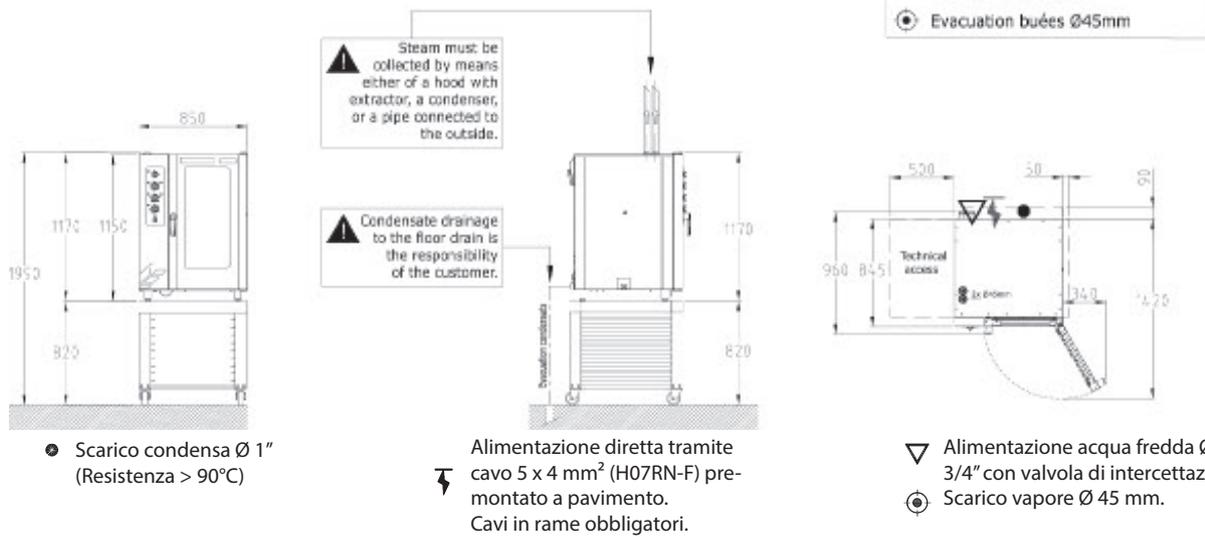
** La garanzia è subordinata all'utilizzo dei prodotti Alclean e Alcal

•: Standard

o: opzione gratis

€: opzione a pagamento

-: non disponibile



dati tecnici			ALCOR BAKE 6		ALCOR BAKE 10	
Forno						
A	profondità forno	(mm)	845			
B	profondità totale	(mm)	960			
C	profondità totale con porta aperta	(mm)	1420			
D	altezza forno	(mm)	870	1150		
E	altezza totale	(mm)	890	1170		
F	larghezza totale	(mm)	850			
	altezza cappa	(mm)	330			
	profondità cappa	(mm)	990			
	peso cappa	(kg)	49			
	connessione acqua (lavaggio)	(inch)	3/4"			
	Collegamento acqua addolcita (vapore)	(inch)	3/4"			
	scarico acqua	mm	32			
	area piano forno	(m²)	0.72			
	peso totale forno	(kg)	95	132		
Accessori						
	altezza supporto forno con ruote	(mm)	820			
	altezza supporto forno senza ruote	(mm)	720			
	peso supporto forno Standard	(kg)	37			
	altezza cella con ruote	(mm)	746			
	altezza cella senza ruote	(mm)	736			
	peso cella sotto il forno	(kg)	58			
caratteristiche energetiche						
	Potenza	(kW)	11	17		
	Potenza cella	(kW)	1.5			
	Potenza cappa	(W)	170			
	Protezione elettrica	(A)	20	32		
	temperatura massima di esercizio	(°C)	280			
	temperatura massima di preriscaldamento	(°C)	300			
connessione acqua						
	pressione	(bars)	1.5 - 5			



Specifiche di supporto	Livelli	distanza (mm)	carico massimo (kg)	carico max per piano (kg)
400 x 600 mm supporto				
ALCOR BAKE e ALCOR BAKE EM 6	6	80	30	5
ALCOR BAKE e ALCOR BAKE EM 10	10		45	
GN 1/1 supporto (530 x 325 mm)				
ALCOR BAKE e ALCOR BAKE EM 6	7	70	30	5
ALCOR BAKE e ALCOR BAKE EM 10	11		45	

Lavaggio automatico	Time (min)	Water (L)	Alclean (g)
6 livelli			
ciclo rapido	20	17	90
ciclo soft	36	26	180
ciclo medio	52	37	270
ciclo intenso	67	46	360
10 livelli			
ciclo rapido	20	17	130
ciclo soft	36	26	260
ciclo medio	52	37	390
ciclo intenso	67	46	520

Imballo con pallet		ALCOR BAKE 6	ALCOR BAKE 10		
larghezza	(mm)	915	915		
profondità	(mm)	1000	1000		
altezza	(mm)	1045	1330		
peso	(kg)	113	152		