



Maçaneta: sua função principal é permitir a abertura ou fechamento da porta do forno;

Porta com vidro duplo: sua função principal é facilitar a visualização dos alimentos dentro do forno e manter o aquecimento restrito na câmara de cocção;

Chave de acionamento: permite energizar / desenergizar o equipamento;

Encoder rotativo: ao girar no sentido horário ou anti-horário permite a navegação entre as diferentes telas do display do controlador. Quando pressionado confirma a opção escolhida;

Display do controlador: permite ao usuário conhecer em tempo real o que esta acontecendo no forno;

Esguicho com mangueira de lavagem: auxilia na higienização da câmara de cocção do forno. Quando pressionado lança um jato forte e concentrado de água;

Pés reguláveis: permite a correção de eventuais desnivelamentos contidos no piso do estabelecimento;

Teclas de Programação: permite executar a programação do forno;

A Linha de Fornos Combinados Digital oferece as funções:



1. Função Vapor

A cocção a vapor tem como parâmetro predefinido de fábrica a temperatura de 100°C, dessa maneira o forno Wictory formará vapor necessário para as diversas cocções, que por exemplo são: arroz, legumes e ovos. Nessa função temos as seguintes modalidades de cocção: branquear, vaporizar, escalfar, pré-cozer, e entre outras.



2. Função Ar Seco

Na cocção a seco podemos fazer desde carnes a panificação, nessa função de cocção temos a escolha de temperatura de 30°C a 270°C e com a tecla de vapor manual, podendo trabalhar com produtos de panificação. Com a função seco, temos a possibilidade de cozer alimentos como: batata frita, pizza, frango e bife à milanesa, com sua alta temperatura temos tempos curtos e preparos uniformes. Nessa função temos as seguintes modalidades de cocção: assar, fritar, gratinar, grelhar, entre outras.



3. Função Combinado

A função combinado é a combinação ideal de ar seco com vapor, com essa configuração os alimentos podem ser cozidos em tempos muito curtos sem perder suas características e nutrientes. As temperaturas variam de 30°C a 270°C. Dentro da função combinado temos as possibilidades de cozer alimentos, tais como pedaços grandes de carnes, aves e peixes.



4. Função Regenerar

A função regeneração é indicada para regenerar alimentos, com uma combinação diferente da de combinado consegue recondicionar alimentos que estavam congelados ou resfriados, nessa opção temos a escolha de temperatura que varia de 80°C a 180°C, podendo ainda controlar quanto de umidade vai precisar para regenerar, essa escolha tem parâmetros de 1 a 9 atingindo 100% de umidade.



5. Função Banho Maria

A função Banho Maria, temos opção de trabalhar com temperaturas baixas sendo elas de 60°C a 100°C. Esta função é utilizada para alimentos muito delicados, ou processo de descongelamento, inclusive para produtos embalados a vácuo.



6. Função Limpeza

Permite efetuar a higienização do forno. O forno é pré-programado na fábrica com os tempos de aspersão de água necessária para remover sujeiras consideradas padrão dentro da realidade da maioria das cozinhas brasileiras.



7. Função Resfriamento

A função resfriamento tem o objetivo de resfriar o forno quando o operador tem a necessidade de iniciar a cocção em outras temperaturas mais baixas da que ele se encontra. A função resfriamento começa quando o forno se encontra acima de 30°C. Pode funcionar tanto com a porta aberta ou fechada.



8. Sensor de Núcleo

O sensor de núcleo é inserido no centro do alimento antes de iniciar o cozimento, informando em tempo real a progressão da temperatura no núcleo do alimento, limitando o desligamento automático do forno ao alcançar a temperatura pré-fixada. Com grande utilidade para cozimento das carnes e peixes, sobretudo quando em grande volume. Indicará no display a temperatura necessária para atingir a programação desejada no núcleo. A temperatura máxima de controle é de 90°C. Nas funções Assados Grandes, Pedaços Pequenos, Aves, Peixes, Confeitaria e Delta T é indispensável o uso de sensor de núcleo.

A Linha de Fornos Combinados Digital oferece:

- **Economia:**

Espaço: substituição de equipamentos convencionais por um equipamento tecnologicamente superior;

Água: economiza até 85% no consumo de água. Por exemplo: no método convencional, para cozinhar 45kg de batata são necessários no mínimo 50 litros de água. No forno combinado, para cozinhar essa mesma quantidade são necessários apenas 7 litros de água aproximadamente.

Energia: 40% de redução de gás ou eletricidade. Além da diminuição de vários equipamentos que por si só proporcionam uma grande economia. O forno combinado trabalha com termostato, garantindo o melhor aproveitamento de calor da câmara;

- Alimentos mais saudáveis devido a manutenção dos nutrientes e alta redução da aplicação de óleo;
- Cocção de vários alimentos ao mesmo tempo sem mesclar os sabores;
- Legumes sem a necessidade de escorrimento;
- Assa, frita, gratina, descongela e regenera alimentos a níveis ótimos de qualidade e agilidade;
- Função auto-limpeza programável;
- Geração de vapor através da vaporização.
- Monitoramento em tempo real de tempo e temperatura da câmara de cocção;
- Alta produtividade: possibilita maior quantidade de alimentos em um curto período de tempo;
- Alta durabilidade: gabinete construído com aço inoxidável AISI 430, e câmara de cocção em aço AISI 304 nobre que permite usufruir o produto por muitos anos.
- Sistema de cocção por convecção de ar forçado. Este sistema permite maior uniformidade e rapidez no preparo de alimentos uma vez que a temperatura dentro da câmara de cocção é homogeneizada rapidamente.
- Sistema de geração de vapor com tempo ajustável proporcionando infinitas possibilidades de trabalho;
- Sistema de segurança, ao abrir a porta o funcionamento do ventilador é interrompido.
- Sistema de vedação da câmara de cocção com vidro duplo que proporciona maior eficiência ao equipamento devido a baixa taxa de perdas de calor para o meio externo;
- Suportes da câmara de cocção e vidro interno com fixação móveis e desmontáveis facilitando a higienização;
- Instalação rápida e simplificada;

- **Acompanhamentos:**

Calha da porta;

Calha do forno;

Sensor de núcleo;

Esquicho tipo revólver com suporte e mangueira de higienização;

Mangueiras para engate na rede hidráulica e de esgoto;

Regulador e flexível para regulador de pressão do gás (Quando equipamento for exclusivamente gás);

Rack móvel com rodízios para facilitar o manuseio das gn's carregadas (WCAA-20V / WCAA-40)

- **Acessórios para aquisição:**

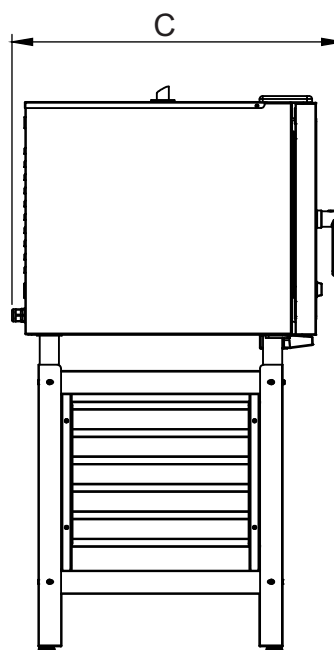
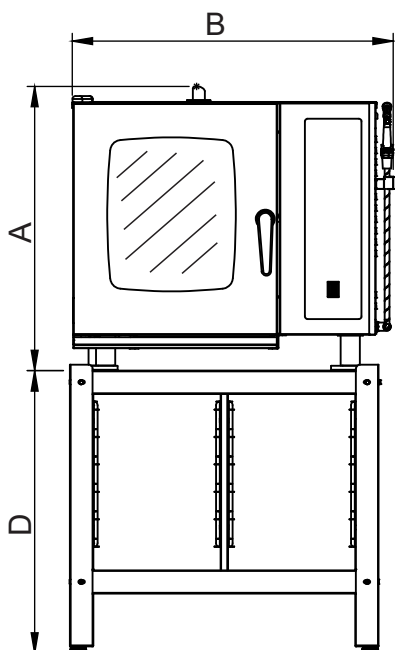
Cavalete

Kit de Gn's

Dimensional

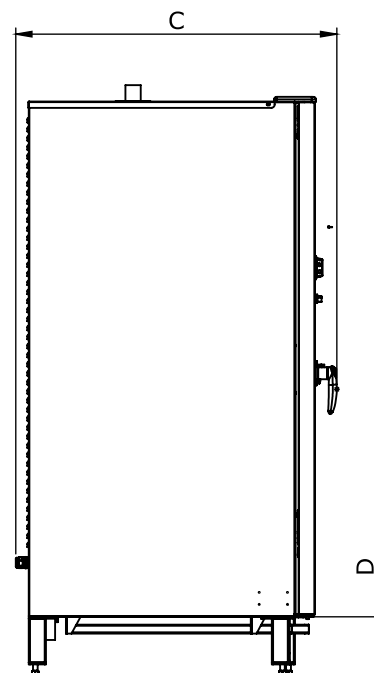
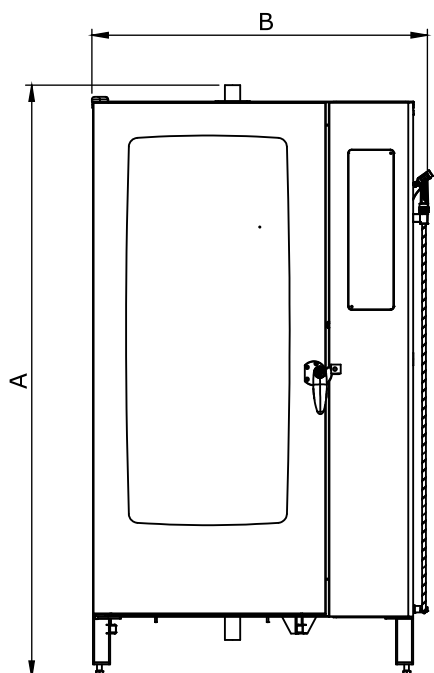
Modelos :
WC-5G/E
WC-8G/E
WC-11G/E
WC-20H G/E

Medida A
Variam de acordo
com o modelo



Modelos :
WC-20H G/E
WC-40 G/E

Medida B E C
Variam de acordo
com o modelo



Dimensões	A	B	C	D
WC-5G/E	752	850	875	749 (cavalete)
WC-8G/E	962	850	875	749 (cavalete)
WC-11G/E	1172	850	875	749 (cavalete)
WC-20HG/E	1172	1090	995	765 (cavalete)
WC-20VG/E	1970	905	935	195
WC-40 G/E	1970	1110	1060	195

Informações Técnicas WCAA												
Modelo	WCAA-5		WCAA-8		WCAA-11		WCAA-20H		WCAA-20V		WCAA-40	
Capacidade GN's	5 Gn's 1/1		8 Gn's 1/1		11 Gn's 1/1		20 Gn's 1/1		20 Gn's 1/1		40 Gn's 1/1	
Nº Refeições	200 aprox.		350 aprox.		550 aprox.		1000 aprox.		1050 aprox.		2100 aprox.	
Alimentação	Gás											
Tipo de Alimentação	GLP	GN	GLP	GN	GLP	GN	GLP	GN	GLP	GN	GLP	GN
Tensão (V)	220~											
Corrente (A)	2						4					
Potência Instalada (kcal/h)	12600	10000	16500	14200	16500	13500	24000	19700	16500	13500	24000	19700
Consumo energia (kg/h)*	0,6		1		1		1,8		1,6		2	
Alimentação	Elétrico											
Tensão (V)	220V3~	380V3N~	220V3~	380V3N~	220V3~	380V3N~	220V3~	380V3N~	220V3~	380V3N~	220V3~	380V3N~
Corrente (A)	32		65		32		65		40		130	
Potência Instalada (kW)	10,5		18,6		18,6		23,6		35		45	
Consumo energia (kW/h)*	6		13		13		15		27		35	
Pressão Entrada de Água (kgf/cm ²)	0,8-2kgf/cm ²											
Conexões de Entrada de Água (BSP)	3/4"											
Método de Instalação	Chão / cavalete						Chão (Piso nivelado)					
Conexões de Saída Esgoto	Ø1 1/4"											
Frequência (Hz)	60											
Cordão de Alimentação	Tipo Y											
Classe	I											
Grau de Proteção (IP)	Ip14											

*O consumo de energia irá depender do tipo de alimento a ser preparado.

Dimensional da Câmara						
Volume Útil da Câmara						
Modelo	WCAA-5	WCAA-8	WCAA-11	WCAA-20H	WCAA-20V	WCAA-40
Altura (mm)	450	650	860	860	1525	1525
Largura (mm)	350	350	350	535	448	650
Profundidade (mm)	650	650	650	770	710	774
Volume Útil (Litros)	102	148	196	354	485	767
Volume Total da Câmara de Cocção						
Altura (mm)	450	650	860	860	1525	1525
Largura (mm)	550	550	550	720	596	800
Profundidade (mm)	650	650	650	770	710	774
Volume Total (Litros)	161	232	307	477	645	944
Dimensional da Embalagem						
Modelo	WCAA-5	WCAA-8	WCAA-11	WCAA-20H	WCAA-20V	WCAA-40
Altura (mm)	1050	1260	1470	1460	2125	2125
Largura (mm)	915	915	915	1218	958	1163
Profundidade (mm)	955	955	955	1077	1015	1150
Peso						
Modelo	WCAA-5	WCAA-8	WCAA-11	WCAA-20H	WCAA-20V	WCAA-40
Forno	Elétrico	Gás	Elétrico	Gás	Elétrico	Gás
	-	88	91	106	114	125
Cavalete	14	14	14	16	-	-
Embalagem	34	33	30	43	-	53
Rack	-	-	-	-	-	35