



STILEMA
THE FUTURE IS HERE



■ SWIRLING GAS SYSTEM

La nuova linea di forni combi-vapore a ventilazione laterale STILEMA è dotata di un bruciatore che sfrutta la tecnologia brevettata **SWIRLING GAS SYSTEM**. L'innovativo sistema permette di raggiungere temperature elevate (300°C) in pochi minuti, grazie anche alla particolare miscelazione tra combustibile e comburente di tipo **NON-PREMIX**. SWIRLING GAS SYSTEM è in grado di generare grandi potenze in piccoli volumi d'aria e l'ampio campo di modulazione garantisce la massima precisione e il totale controllo delle temperature.

La gestione del rapporto tra combustibile e comburente avviene in modo totalmente indipendente, sfruttando un particolare tipo di "miscelazione elettronica" che rende SWIRLING GAS SYSTEM un bruciatore con basse emissioni di CO e Nox, a risparmio energetico, ad alta affidabilità e con un elevato livello di sicurezza. La nuova tecnologia SWIRLING GAS SYSTEM di STILEMA sfrutta l'algoritmo P.I.D. per la regolazione modulante della potenza.

■ CAMERA DI COTTURA

La robusta struttura della camera di cottura realizzata completamente in **acciaio inox aisi 304** consente il raggiungimento e il mantenimento della temperatura fino a 300°C. I continui studi e i test di laboratorio hanno consentito la massima efficienza e precisione della distribuzione dell'aria calda e la conseguente totale uniformità di temperatura. Massima flessibilità con capacità di carico teglie GN1/1 e 60x40.

■ AIRFLOW

La ventola comandata da un **motore brushless** e relativo inverter è in grado di variare automaticamente il senso di rotazione e la velocità in funzione dei vari processi di cottura e del calore richiesto.



■ SEMPRE CONNESSO

L'interfaccia WiFi per un **facile accesso a internet** consente a Stilema di comunicare guasti o interventi di manutenzione e scaricare i dati HACCP.

La **connettività cloud** permette in tempo reale di accedere in remoto a Stilema da PC e verificare tutti i parametri e aggiornare i programmi di cottura.

■ LAVAGGIO

Il sistema di lavaggio automatico si prende cura di Stilema mantenendo livelli elevati di igiene e una pulizia sempre accurata.

Sono disponibili **4 programmi di lavaggio** con detergente liquido o pastiglie: **solo risciacquo, delicato, medio e intenso**. Cicli di lavaggio con detergenti biologici e brillantanti naturali.

■ DOTAZIONI

- Controllo della temperatura al cuore con **SONDA a 4 PUNTI** per una lettura precisa e affidabile anche quando non viene posizionata correttamente
- Doccia manuale incorporata per semplificare la pulizia
- Doppio vetro ispezionabile di grande spessore per abbattere in modo efficace la dispersione del calore all'esterno
- Doppia vasca raccolta liquidi con collegamento diretto allo scarico





■ LA NOSTRA GRAPHICAL USER INTERFACE

Stilema Touch è dotato di un'interfaccia utente **completamente in vetro temperato e display 10" Touch Screen**. Un software intelligente in grado di gestire ogni tipologia di cottura in modo completamente automatico con risultati eccellenti.

Il controllo della temperatura con un algoritmo P.I.D, anche per le versioni Stilema elettriche che utilizzano relè statici, consente di **incrementare l'efficienza e il risparmio energetico**.

Comandi semplici ed intuitivi adatti a tutti gli utilizzatori.

Sono disponibili **12 tipologie di processi di cottura** per ottenere risultati impeccabili.

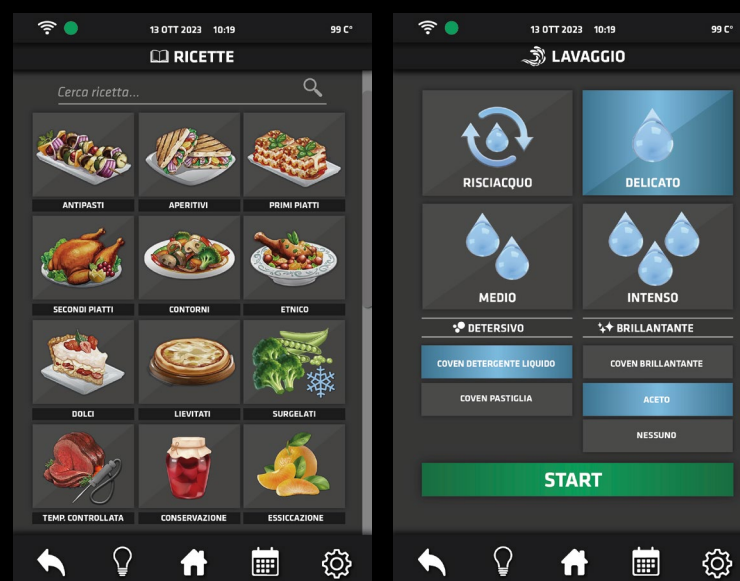
Sistema MultiCook con le modalità Cottura Continua e Menù à la Carte.

Personalizzazione dei programmi di cottura con la possibilità di controllare tutti i parametri nei minimi dettagli regolando anche intensità di cottura e doratura.

Preriscaldamento rapido per ridurre i tempi di lavoro.

Tre algoritmi di gestione dell'umidità e deumidificazione della camera di cottura.

Cotture a vapore sempre perfette e massima saturazione del vapore. Ciclo a vapore a bassa temperatura da 30° a 99°C, ciclo a vapore 100°C e ciclo vapore ad alta temperatura da 101° a 130°C.



■ **12 tipologie**
di processi di cottura

■ **4 programmi di lavaggio**
con detergente liquido
o pastiglie

■ CARATTERISTICHE TECNICHE



model	Serie 7 ⚡	Serie 7 boiler ⚡
cod.	N07ESTTD	N07ESTTX
dim. esterne	880x825x850 mm	880x825x850 mm
dim. interne	459x695x580 mm	459x695x580 mm
numero teglie	7 GN 1/1-6 60x40 mm	7 GN 1/1-6 60x40 mm
distanza teglie	65 mm/80 mm	65 mm/80 mm
pasti	100	100
peso	110 kg	115 kg
tensione	380-415V ~ 3N	380-415V ~ 3N
potenza	10 kW	13 kW

model	Serie 7 🔥	Serie 7 boiler 🔥
cod.	N07GSTTD	N07GSTTX
dim. esterne	880x825x850 mm	880x825x850 mm
dim. interne	459x695x580 mm	459x695x580 mm
numero teglie	7 GN 1/1-6 60x40 mm	7 GN 1/1-6 60x40 mm
distanza teglie	65 mm/80 mm	65 mm/80 mm
pasti	100	100
peso	130 kg	135 kg
tensione	220-240V ~ 1	380-415V ~ 3N
potenza	13 kW	13 kW + 6 kW



model	Serie 10 ⚡	Serie 10 boiler ⚡
cod.	N07ESTTD	N10ESTTX
dim. esterne	880x825x1040 mm	880x825x1040 mm
dim. interne	459x695x775 mm	459x695x775 mm
numero teglie	10 GN 1/1-8 60x40 mm	10 GN 1/1-8 60x40 mm
distanza teglie	65 mm/80 mm	65 mm/80 mm
pasti	150	150
peso	145 kg	150 kg
tensione	380-415V ~ 3N	380-415V ~ 3N
potenza	15 kW	21 kW

model	Serie 10 🔥	Serie 10 boiler 🔥
cod.	N10GSTTD	N10GSTTX
dim. esterne	880x825x1040 mm	880x825x1040 mm
dim. interne	459x695x775 mm	459x695x775 mm
numero teglie	10 GN 1/1-8 60x40 mm	10 GN 1/1-8 60x40 mm
distanza teglie	65 mm/80 mm	65 mm/80 mm
pasti	150	150
peso	165 kg	170 kg
tensione	220-240V ~ 1	380-415V ~ 3N
potenza	18 kW	18 kW + 6 kW



Coven s.r.l.

Strada Vicinale della Berlia, 555 - 10146 TORINO

Tel: +39 011 18864131 • Fax: +39 011 0121609

info@coven.it • www.coven.it