

READY REV

FORNO MISTO ELETTRICO A VAPORE DIRETTO

LAINOX®
Cooking System

REV 051 M



5 x 1/1 GN

MODALITÀ DI COTTURA E DI FUNZIONAMENTO

- Convezione 70 - 300°C
- Convezione con umidificatore
- Vapore 70 - 100°C
- Misto convezione/vapore 70 - 300°C
- Manuale a tempo
- Manuale in continuo

DOTAZIONI DI CONTROLLO

- Elettromeccanico con comandi manuali
- Selettore funzionamento a convezione, vapore, misto (su valore pre settato) o raffreddamento a porta aperta
- Selettore temperatura regolabile da 70 - 300°C
- Selettore tempo programmabile fino a 120 minuti con suoneria di avviso fine cottura
- Autoreverse (inversione automatica del senso di rotazione della ventola) per una perfetta uniformità di cottura
- Umidificatore manuale di serie
- Sfiato manuale camera di cottura
- Illuminazione camera di cottura
- Protezione contro gli spruzzi d'acqua **IPX3**
- Predisposizione al sistema di ottimizzazione energetica SN (optional)

DOTAZIONE DI SERIE

- Paratie portateglie

OPTIONAL - DA RICHIEDERE ALL'ORDINE DEL FORNO

- SN - Predisposizione al sistema di ottimizzazione energetica
- RPS - Porta contraria

COSTRUZIONE

- Camera di cottura in acciaio inox 18/10 AISI 304, con bordi completamente arrotondati ad ampio raggio per una più facile pulizia
- Isolamento termico della camera di cottura, spessore 25 mm
- Compensatore di dilatazione tra camera di cottura e facciata
- Porta di chiusura con doppio vetro temperato, ad intercapedine d'aria e vetro interno atermico per un minore irraggiamento di calore verso l'operatore ed una maggiore efficienza
- Vetro interno con apertura a libro per una facile operazione di pulizia
- Maniglia con apertura destra e sinistra
- Guarnizione su facciata forno con montaggio ad incastro, in gomma silicone resistente al calore ed all'invecchiamento



- Bacinella che raccoglie la condensa sottoporta e la convoglia direttamente allo scarico
- Deflettore apribile per una facile operazione di pulizia del vano ventilatore

RISCALDAMENTO ELETTRICO

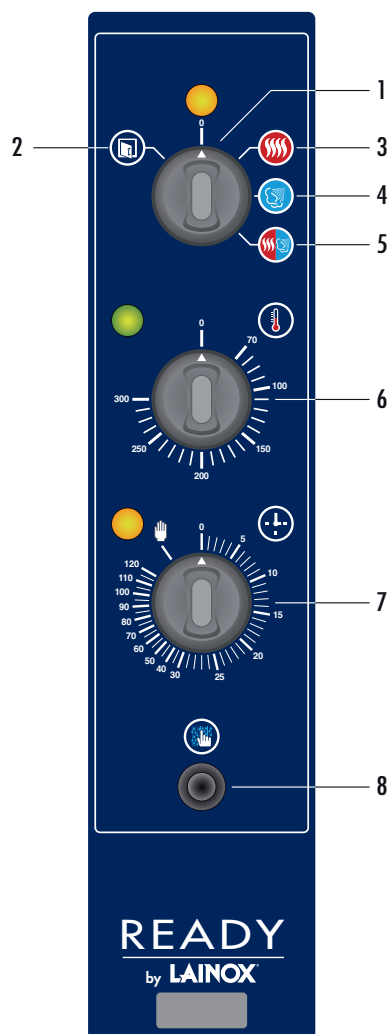
- Riscaldamento camera di cottura tramite resistenze elettriche corazzate in INCOLOY 800

DOTAZIONI DI SICUREZZA

- Termostato di sicurezza camera di cottura
- Dispositivo di sicurezza contro la sovrappressione e la depressione in camera di cottura
- Termico di sicurezza motore
- Microporta meccanico

ACCESSORI EXTRA

- **LD 25** - Doccetta di lavaggio, completa di flessibile in acciaio inox, raccordi ed attacchi - 2,5 mt.
- **RKC V51** - Cappa di aspirazione, con condensatore ad aria (830 x 930 x 300 h - AC 230 V / 0,25 kW)
- **RKA V51** - Cappa di aspirazione, senza condensatore ad aria - Necessario collegamento con l'esterno (830 x 930 x 300 h - AC 230 V / 0,25 kW)
- **RNR 051** - Telaio di sovrapposizione per adeguamento altezza, nell'installazione forno con cappa (230 h)
- **RFX 051** - Filtro grassi
- **RSR 071** - Supporto base in acciaio inox (830 x 585 x 850 h)
- **RSP 071** - Supporto base in acciaio inox con portateglie integrato (830 x 585 x 850 h - 8 x 1/1 GN)
- **RAC 071** - Armadio caldo in acciaio inox con comandi elettromeccanici e portateglie integrato (830 x 585 x 850 h - 8 x 1/1 GN - AC 230 V / 2,6 kW)
- **RKD 071** - Porta detergente per supporti mod. RSR - RSP - Capacità 2 taniche da 10 l.
- **CD 002** - Carrello porta detergente in acciaio inox - Capacità 2 taniche da 10 l.
- Porta con apertura di sicurezza a doppio scatto
- Tensioni e frequenze speciali, e versioni marina
- **DL010** - *Combiclean - Detergente alcalino per la pulizia del forno (tanica da 10 l.)*



- 1 - Interruttore generale e manopola impostazione modalita' di cottura
- 2 - Raffreddamento rapido a porta aperta
- 3 - Modalità vapore
- 4 - Modalità misto
- 5 - Modalità misto convezione/vapore
- 6 - Manopola impostazione temperatura in camera di cottura
- 7 - Manopola impostazione tempo di cottura
- 8 - Pulsante umidificatore manuale

DATI TECNICI

REV 051 M

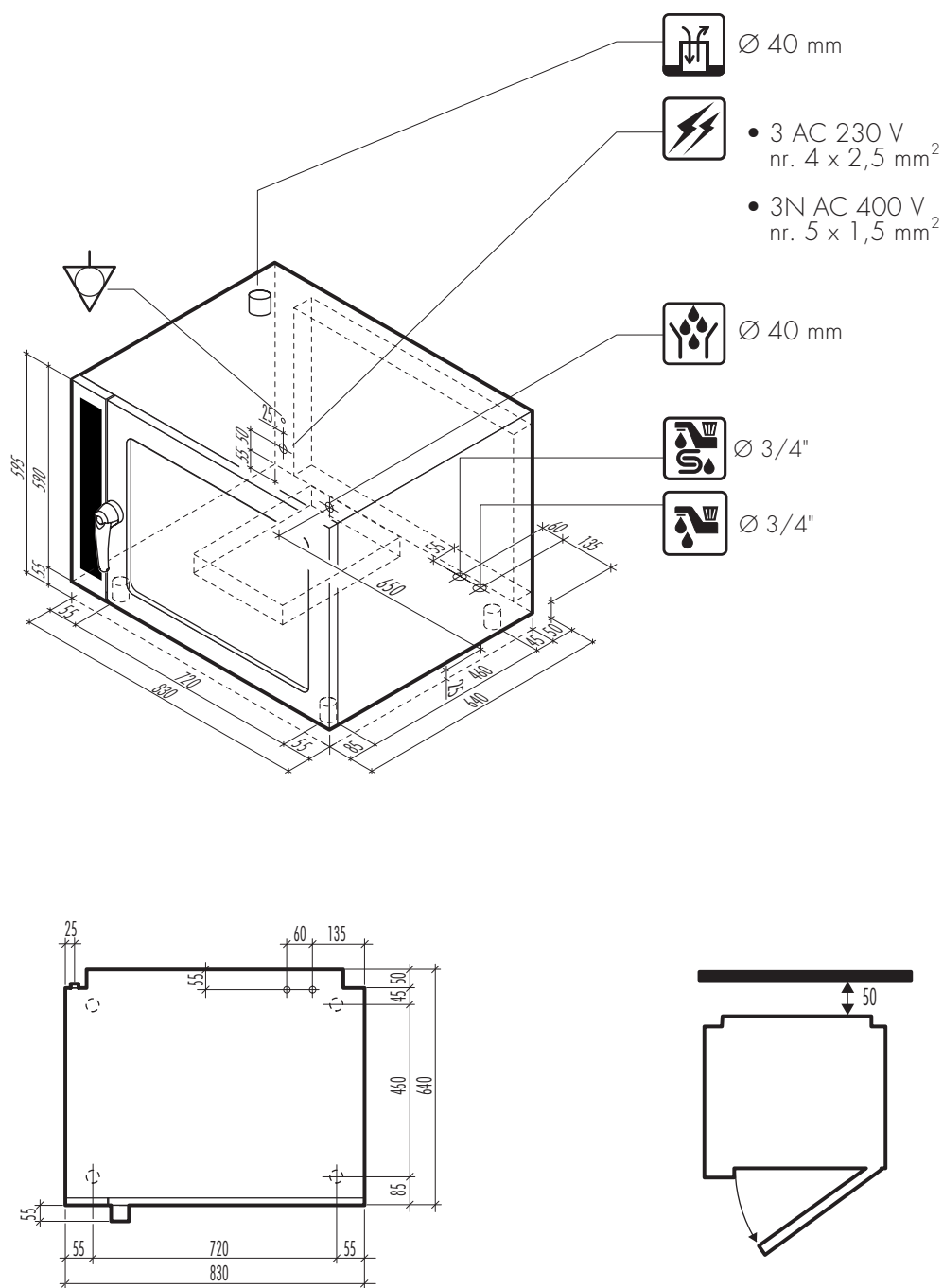
Dimensioni esterne	mm	830 x 640 x 595 h
Dimensioni con imballo	mm	920 x 740 x 775 h
Peso - Lordo / Netto	Kg	69 / 59
Potenza elettrica totale	kW	7,25
Potenza riscaldamento camera	kW	7
Potenza ventilatore	kW	0,2
Tensione di alimentazione	V	3N AC 400 V - 50 Hz

CAPACITÀ (GN)

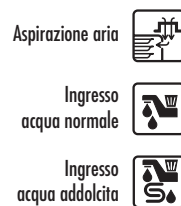
5 x 1/1 GN

Interasse (mm)

70 mm



CE IPX 3



READY REV

FORNO MISTO ELETTRICO A VAPORE DIRETTO

LAINOX®
Cooking System

REV 071 M



7 x 1/1 GN

MODALITÀ DI COTTURA E DI FUNZIONAMENTO

- Convezione 70 - 300°C
- Convezione con umidificatore
- Vapore 70 - 100°C
- Misto convezione/vapore 70 - 300°C
- Manuale a tempo
- Manuale in continuo

DOTAZIONI DI CONTROLLO

- Elettromeccanico con comandi manuali
- Selettore funzionamento a convezione, vapore, misto (su valore pre settato) o raffreddamento a porta aperta
- Selettore temperatura regolabile da 70 - 300°C
- Selettore tempo programmabile fino a 120 minuti con suoneria di avviso fine cottura
- Autoreverse (inversione automatica del senso di rotazione della ventola) per una perfetta uniformità di cottura
- Umidificatore manuale di serie
- Sfiato manuale camera di cottura
- Illuminazione camera di cottura
- Protezione contro gli spruzzi d'acqua **IPX3**
- Predisposizione al sistema di ottimizzazione energetica SN (optional)

DOTAZIONE DI SERIE

- Paratie portateglie

OPTIONAL - DA RICHIEDERE ALL'ORDINE DEL FORNO

- SN - Predisposizione al sistema di ottimizzazione energetica
- RPS - Porta contraria

COSTRUZIONE

- Camera di cottura in acciaio inox 18/10 AISI 304, con bordi completamente arrotondati ad ampio raggio per una più facile pulizia
- Isolamento termico della camera di cottura, spessore 25 mm
- Compensatore di dilatazione tra camera di cottura e facciata
- Porta di chiusura con doppio vetro temperato, ad intercapedine d'aria e vetro interno atermico per un minore irraggiamento di calore verso l'operatore ed una maggiore efficienza
- Vetro interno con apertura a libro per una facile operazione di pulizia
- Maniglia con apertura destra e sinistra
- Guarnizione su facciata forno con montaggio ad incastro, in gomma silicone resistente al calore ed all'invecchiamento



- Bacinella che raccoglie la condensa sottoporta e la convoglia direttamente allo scarico
- Deflettore apribile per una facile operazione di pulizia del vano ventilatore

RISCALDAMENTO ELETTRICO

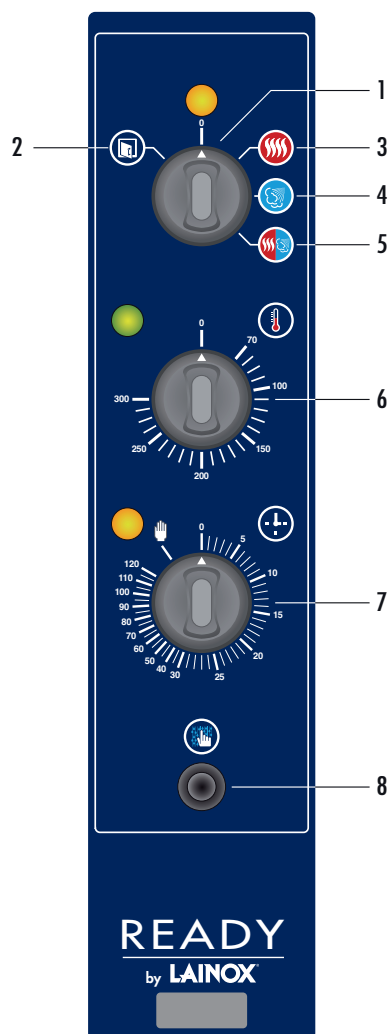
- Riscaldamento camera di cottura tramite resistenze elettriche corazzate in INCOLOY 800

DOTAZIONI DI SICUREZZA

- Termostato di sicurezza camera di cottura
- Dispositivo di sicurezza contro la sovrappressione e la depressione in camera di cottura
- Termico di sicurezza motore
- Microporta meccanico

ACCESSORI EXTRA

- **LD 25** - Doccetta di lavaggio, completa di flessibile in acciaio inox, raccordi ed attacchi - 2,5 mt.
- **RKC V51** - Cappa di aspirazione, con condensatore ad aria (830 x 930 x 300 h - AC 230 V / 0,25 kW)
- **RKA V51** - Cappa di aspirazione, senza condensatore ad aria - Necessario collegamento con l'esterno (830 x 930 x 300 h - AC 230 V / 0,25 kW)
- **RNR 071** - Telaio di sovrapposizione per adeguamento altezza, nell'installazione forno con cappa (110 h)
- **RFX 071** - Filtro grassi
- **RSR 071** - Supporto base in acciaio inox (830 x 585 x 850 h)
- **RSP 071** - Supporto base in acciaio inox con portateglie integrato (830 x 585 x 850 h - 8 x 1/1 GN)
- **RAC 071** - Armadio caldo in acciaio inox con comandi elettromeccanici e portateglie integrato (830 x 585 x 850 h - 8 x 1/1 GN - AC 230 V / 2,6 kW)
- **RKD 071** - Porta detergente per supporti mod. RSR - RSP - Capacità 2 taniche da 10 l.
- **CD 002** - Carrello porta detergente in acciaio inox - Capacità 2 taniche da 10 l.
- Porta con apertura di sicurezza a doppio scatto
- Tensioni e frequenze speciali, e versioni marina
- **DL010** - Combiclean - Detergente alcalino per la pulizia del forno (tanica da 10 l.)



- 1 - Interruttore generale e manopola impostazione modalita' di cottura
- 2 - Raffreddamento rapido a porta aperta
- 3 - Modalità vapore
- 4 - Modalità misto
- 5 - Modalità misto convezione/vapore
- 6 - Manopola impostazione temperatura in camera di cottura
- 7 - Manopola impostazione tempo di cottura
- 8 - Pulsante umidificatore manuale

DATI TECNICI

REV 071 M

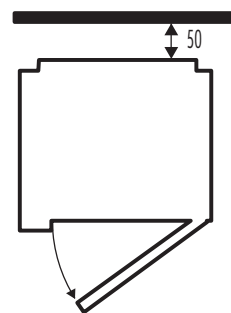
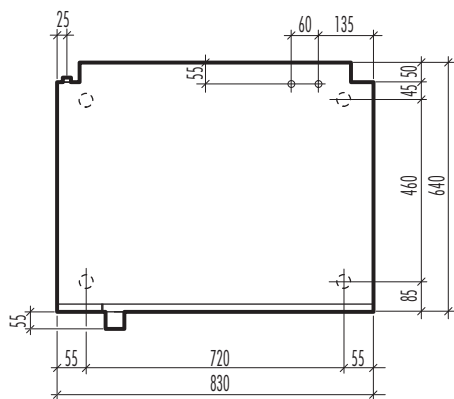
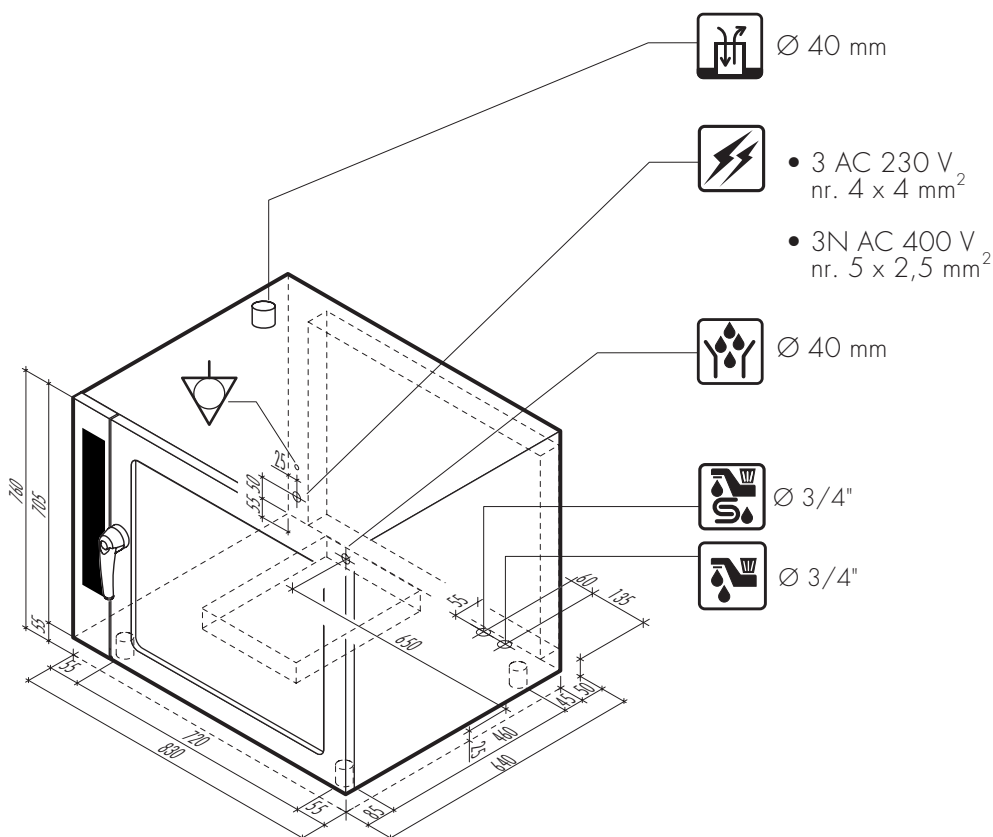
Dimensioni esterne	mm	830 x 640 x 760 h
Dimensioni con imballo	mm	915 x 745 x 940 h
Peso - Lordo / Netto	Kg	84 / 74
Potenza elettrica totale	kW	12,5
Potenza riscaldamento camera	kW	12
Potenza ventilatore	kW	0,4
Tensione di alimentazione	V	3N AC 400 V - 50 Hz

CAPACITÀ (GN)

7 x 1/1 GN

Interasse (mm)

70 mm



CE IPX 3

Ingresso cavo di alimentazione elettrica



Ingresso gas e tipo filettatura



Camino fumi



Tappo disincrostante del boiler



Sfiato vapori e sicurezza depressione camera



Sfiato vapori della camera



Aspirazione aria



Ingresso acqua normale



Ingresso acqua addolcita



Scarico liquidi



Scarico condensa



READY REV

FORNO MISTO ELETTRICO A VAPORE DIRETTO

LAINOX®
Cooking System

REV 101 M



10 x 1/1 GN

MODALITÀ DI COTTURA E DI FUNZIONAMENTO

- Convezione 70 - 300°C
- Convezione con umidificatore
- Vapore 70 - 100°C
- Misto convezione/vapore 70 - 300°C
- Manuale a tempo
- Manuale in continuo

DOTAZIONI DI CONTROLLO

- Elettromeccanico con comandi manuali
- Selettore funzionamento a convezione, vapore, misto (su valore pre settato) o raffreddamento a porta aperta
- Selettore temperatura regolabile da 70 - 300°C
- Selettore tempo programmabile fino a 120 minuti con suoneria di avviso fine cottura
- Autoreverse (inversione automatica del senso di rotazione della ventola) per una perfetta uniformità di cottura
- Umidificatore manuale di serie
- Sfiato manuale camera di cottura
- Illuminazione camera di cottura
- Protezione contro gli spruzzi d'acqua **IPX3**
- Predisposizione al sistema di ottimizzazione energetica SN (optional)

DOTAZIONE DI SERIE

- Paratie portateglie

OPTIONAL - DA RICHIEDERE ALL'ORDINE DEL FORNO

- SN - Predisposizione al sistema di ottimizzazione energetica
- RPS - Porta contraria

COSTRUZIONE

- Camera di cottura in acciaio inox 18/10 AISI 304, con bordi completamente arrotondati ad ampio raggio per una più facile pulizia
- Isolamento termico della camera di cottura, spessore 25 mm
- Compensatore di dilatazione tra camera di cottura e facciata
- Porta di chiusura con doppio vetro temperato, ad intercapedine d'aria e vetro interno atermico per un minore irraggiamento di calore verso l'operatore ed una maggiore efficienza
- Vetro interno con apertura a libro per una facile operazione di pulizia
- Maniglia con apertura destra e sinistra
- Guarnizione su facciata forno con montaggio ad incastro, in gomma silicone resistente al calore ed all'invecchiamento



- Bacinella che raccoglie la condensa sottoporta e la convoglia direttamente allo scarico
- Deflettore apribile per una facile operazione di pulizia del vano ventilatore

RISCALDAMENTO ELETTRICO

- Riscaldamento camera di cottura tramite resistenze elettriche corazzate in INCOLOY 800

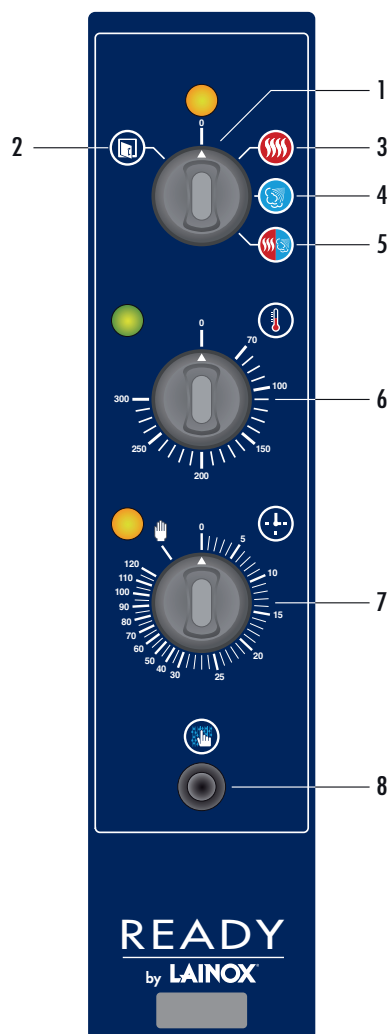
DOTAZIONI DI SICUREZZA

- Termostato di sicurezza camera di cottura
- Dispositivo di sicurezza contro la sovrappressione e la depressione in camera di cottura
- Termico di sicurezza motore
- Microporta meccanico

ACCESSORI EXTRA

- **LD 25** - Doccetta di lavaggio, completa di flessibile in acciaio inox, raccordi ed attacchi - 2,5 mt.
- **RFX 101** - Filtro grassi
- **RKC V51** - Cappa di aspirazione, con condensatore ad aria (830 x 930 x 300 h - AC 230 V / 0,25 kW)
- **RKA V51** - Cappa di aspirazione, senza condensatore ad aria - Necessario collegamento con l'esterno (830 x 930 x 300 h - AC 230 V / 0,25 kW)
- **RSR 110** - Supporto base in acciaio inox (830 x 585 x 750 h)
- **RSP 110** - Supporto base in acciaio inox con portateglie integrato (830 x 585 x 750 h - 7 x 1/1 GN)
- **RAC 110** - Armadio caldo in acciaio inox con comandi elettromeccanici e portateglie integrato (830 x 585 x 750 h - 6 x 1/1 GN - AC 230 V / 2,6 kW)
- **RKD 071** - Porta detergente per supporti mod. RSR - RSP - Capacità 2 taniche da 10 l.
- **CD 002** - Carrello porta detergente in acciaio inox - Capacità 2 taniche da 10 l.
- Porta con apertura di sicurezza a doppio scatto
- Tensioni e frequenze speciali, e versioni marina
- **DL010** - *Combiclean - Detergente alcalino per la pulizia del forno (tanica da 10 l.)*

REV 101 M



- 1 - Interruttore generale e manopola impostazione modalita' di cottura
- 2 - Raffreddamento rapido a porta aperta
- 3 - Modalità vapore
- 4 - Modalità misto
- 5 - Modalità misto convezione/vapore
- 6 - Manopola impostazione temperatura in camera di cottura
- 7 - Manopola impostazione tempo di cottura
- 8 - Pulsante umidificatore manuale

DATI TECNICI

REV 101 M

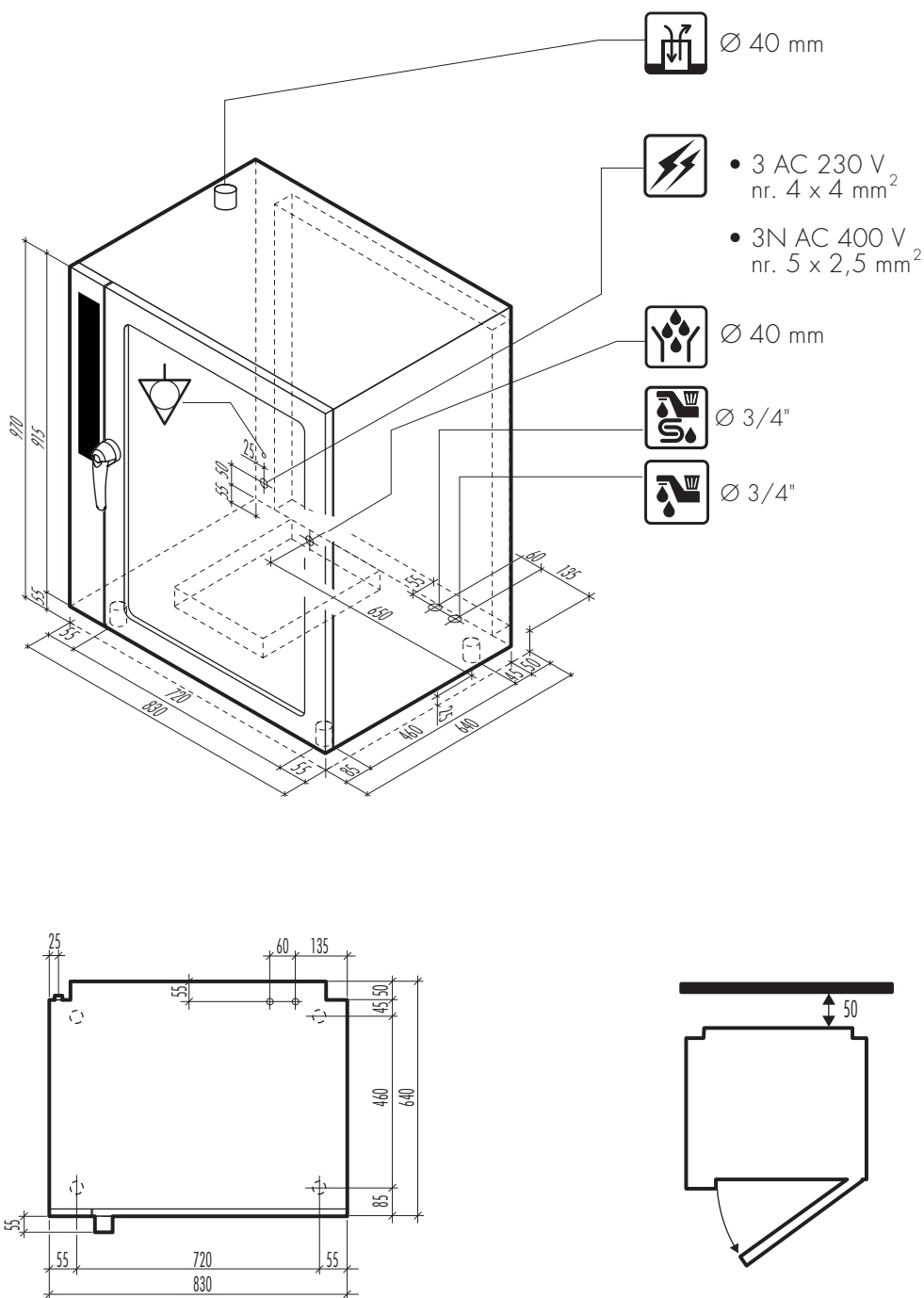
Dimensioni esterne	mm	830 x 640 x 970 h
Dimensioni con imballo	mm	915 x 745 x 1150 h
Peso - Lordo / Netto	Kg	98 / 88
Potenza elettrica totale	kW	14,5
Potenza riscaldamento camera	kW	14
Potenza ventilatore	kW	0,4
Tensione di alimentazione	V	3N AC 400 V - 50 Hz

CAPACITÀ (GN)

10 x 1/1 GN

Interasse (mm)

70 mm



CE IPX 3

Ingresso cavo di alimentazione elettrica



Ingresso gas e tipo filettatura



Camino fumi



Tappo disincrostante del boiler



Sfiato vapori e sicurezza depressione camera



Sfiato vapori della camera



Aspirazione aria



Ingresso acqua normale



Ingresso acqua addolcita



Scarico liquidi



Scarico condensa



READY REV

FORNO MISTO ELETTRICO A VAPORE DIRETTO

LAINOX®
Cooking System

REV 051 S



5 x 1/1 GN

MODALITÀ DI COTTURA E DI FUNZIONAMENTO

- Convezione con AUTOCLIMA 30 - 300°C
- Vapore 30 - 130°C (bassa temperatura, atmosferico, forzato)
- Misto convezione vapore con AUTOCLIMA 30 - 300°C
- Automatico con ricette pre-memorizzate
- Programmabile 99 programmi, con 4 cicli in sequenza automatica
- Manuale a tempo o con sonda al cuore
- Manuale in continuo
- FUNZIONI PLUS: Mantenimento - Rimessa in temperatura

DOTAZIONI DI CONTROLLO

- Display alfanumerici ad alta visibilità
- Tasto dedicato per la gestione di 4 cicli di cottura con led di visualizzazione
- Tasto di accesso diretto ai programmi di cottura
- Manopole SCROLLER con funzione di Scroll e di Push per confermare le scelte
- Preiscaldamento manuale
- Autodiagnosi di verifica funzionale prima di iniziare l'utilizzo dell'attrezzatura, con segnalazione descrittiva e acustica di eventuali anomalie
- Controllo automatico della percentuale di umidità in camera di cottura, sistema AUTOCLIMA con sfiato automatico
- Sistema sfiato camera di cottura per l'evacuazione rapida dei vapori in eccesso, automatizzato e programmabile in apertura prima della fine ciclo
- Autoreverse (inversione automatica del senso di rotazione della ventola) per una perfetta uniformità di cottura
- Accesso facilitato ai parametri utente programmabili, per personalizzare l'apparecchiatura
- Sistema di lavaggio automatico (optional)
- Sistema di lavaggio manuale con doccetta assistita
- 2 velocità di ventilazione (optional), la velocità ridotta attiva la riduzione della potenza di riscaldamento
- Controllo temperatura al cuore del prodotto con sonda a 4 punti di rilevazione (optional)
- Collegamento sonda al cuore tramite connettore esterno alla camera di cottura, con possibilità di collegamento rapido sonda ad ago per cottura sottovuoto e piccole pezzature
- Comandi manuali per: Umidificatore - Raffreddamento rapido della camera di cottura con stacco automatico a 50°C, raffreddamento automatico nel programma di cottura tra un ciclo ad alta temperatura e un ciclo a bassa temperatura - Illuminazione camera di cottura - Controllo manuale dello sfiato
- Protezione contro gli spruzzi d'acqua IPX3
- Predisposizione al sistema di ottimizzazione energetica SN (optional)



- Programma di SERVICE per: Collaudo funzioni scheda elettronica e visualizzazione sonde di temperatura - Contatori ore di funzionamento apparecchiatura per tutte le funzioni principali per la manutenzione programmata
- Economizzatore automatico di energia ENERGY SAVING

DOTAZIONE DI SERIE

- Paratie portateghe

OPTIONAL - DA RICHIEDERE ALL'ORDINE DEL FORNO

- KSC 004 - Sonda al cuore multipunto - Ø 3 mm.
- RLM 051 - Sistema di lavaggio automatico, per la pulizia della camera di cottura con 4 intensità di lavaggio: Lavaggio SOFT / Lavaggio MEDIUM / Lavaggio HARD / RISCIAQUO (In dotazione 1 tanica di detergente DL 010 da 10 l.)
- RVR 051 - 2 velocità di ventilazione: normale/ridotta
- SN - Predisposizione al sistema di ottimizzazione energetica
- RPS - Porta contraria

COSTRUZIONE

- Camera di cottura in acciaio inox 18/10 AISI 304, con bordi completamente arrotondati ad ampio raggio per una più facile pulizia
- Isolamento termico della camera di cottura, spessore 25 mm
- Compensatore di dilatazione tra camera di cottura e facciata
- Porta di chiusura con doppio vetro temperato, ad intercapedine d'aria e vetro interno atermico per un minore irraggiamento di calore verso l'operatore ed una maggiore efficienza
- Vetro interno con apertura a libro per una facile operazione di pulizia
- Maniglia con apertura destra e sinistra
- Guarnizione su facciata forno con montaggio ad incastro, in gomma silicone resistente al calore ed all'invecchiamento
- Bacinella che raccoglie la condensa sottoporta e la convoglia direttamente allo scarico
- Deflettore apribile per una facile operazione di pulizia del vano ventilatore

RISCALDAMENTO ELETTRICO

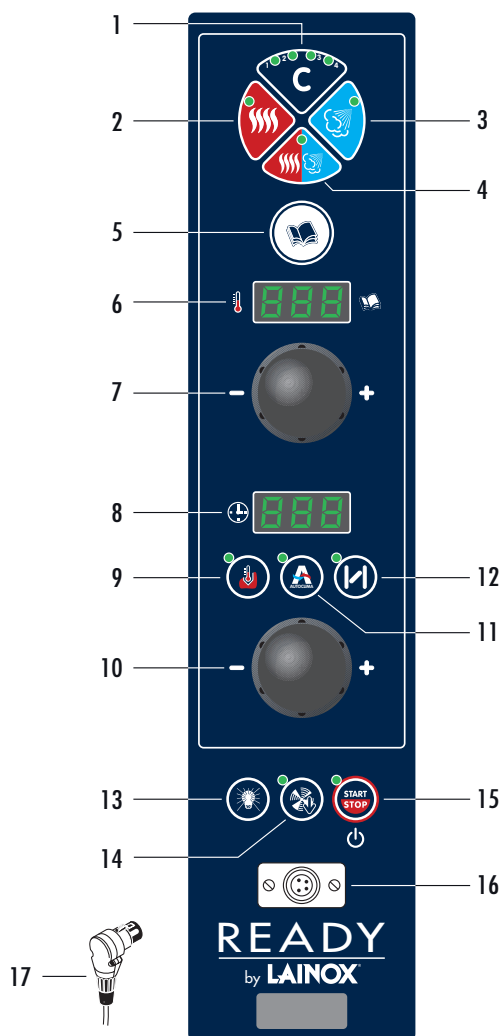
- Riscaldamento camera di cottura tramite resistenze elettriche corazzate in INCOLOY 800

DOTAZIONI DI SICUREZZA

- Termostato di sicurezza camera di cottura
- Dispositivo di sicurezza contro la sovrappressione e la depressione in camera di cottura
- Termico di sicurezza motore
- Microporta meccanico
- Sistema di raffreddamento dei componenti con controllo di sovratemperatura visualizzato

ACCESSORI EXTRA

- **KSA 001** - Sonda al cuore ad ago - Ø 1 mm. *(solo se il forno è già dotato di sonda al cuore)*
- **LD 25** - Doccetta di lavaggio, completa di flessibile in acciaio inox, raccordi ed attacchi - 2,5 mt.
- **USB** - Chiavetta USB con aggiornamento software
- **RKC V51** - Cappa di aspirazione, con condensatore ad aria (830 x 930 x 300 h - AC 230 V / 0,25 kW)
- **RKA V51** - Cappa di aspirazione, senza condensatore ad aria - Necessario collegamento con l'esterno (830 x 930 x 300 h - AC 230 V / 0,25 kW)
- **RNR 051** - Telaio di sovrapposizione per adeguamento altezza, nell'installazione forno con cappa (230 h)
- **RFX 051** - Filtro grassi
- **RSR 071** - Supporto base in acciaio inox (830 x 585 x 850 h)
- **RSP 071** - Supporto base in acciaio inox con portateghe integrato (830 x 585 x 850 h - 8 x 1/1 GN)
- **RAC 071** - Armadio caldo in acciaio inox con comandi elettromeccanici e portateghe integrato (830 x 585 x 850 h - 8 x 1/1 GN - AC 230 V / 2,6 kW)
- **RKD 071** - Porta detergente per supporti mod. RSR - RSP - Capacità 2 taniche da 10 l.
- **CD 002** - Carrello porta detergente in acciaio inox - Capacità 2 taniche da 10 l.
- Porta con apertura di sicurezza a doppio scatto
- Versioni marina (tensioni speciali)
- **DL010** - *Combiclean - Detergente alcalino per la pulizia del forno (tanica da 10 l.)*



- 1 - Pulsante cicli di cottura
- 2 - Pulsante modalità convezione
- 3 - Pulsante modalità vapore
- 4 - Pulsante modalità misto convezione/vapore
- 5 - Pulsante programmi di cottura/ricette
- 6 - Display visualizzazione temperatura della camera di cottura, visualizzazione programma/ricetta
- 7 - Manopola di impostazione/selezione temperatura
- 8 - Display visualizzazione tempo di cottura (mancante/impostato), visualizzazione temperatura al cuore del prodotto (reale/impostata), visualizzazione valore umidità
- 9 - Pulsante attivazione cotture con sonda al cuore del prodotto
- 10 - Manopola di impostazione/selezione Tempo/Temperatura al cuore
- 11 - Pulsante attivazione umidità automatica (AUTOCLIMA), pulsante umidificatore manuale
- 12 - Pulsante sfiato evacuazione vapori camera di cottura
- 13 - Pulsante illuminazione camera di cottura
- 14 - Pulsante velocità ridotta
- 15 - Interruttore generale - Pulsante Start/Stop
- 16 - Connessione sonda al cuore
- 17 - Sonda al cuore

DATI TECNICI

REV 051 S

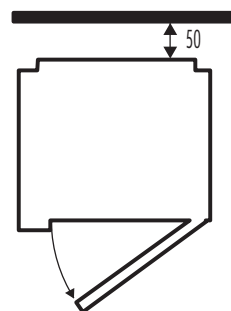
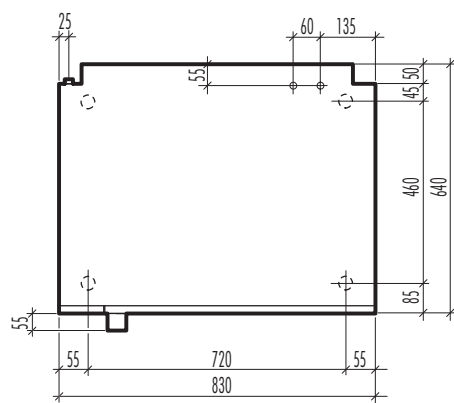
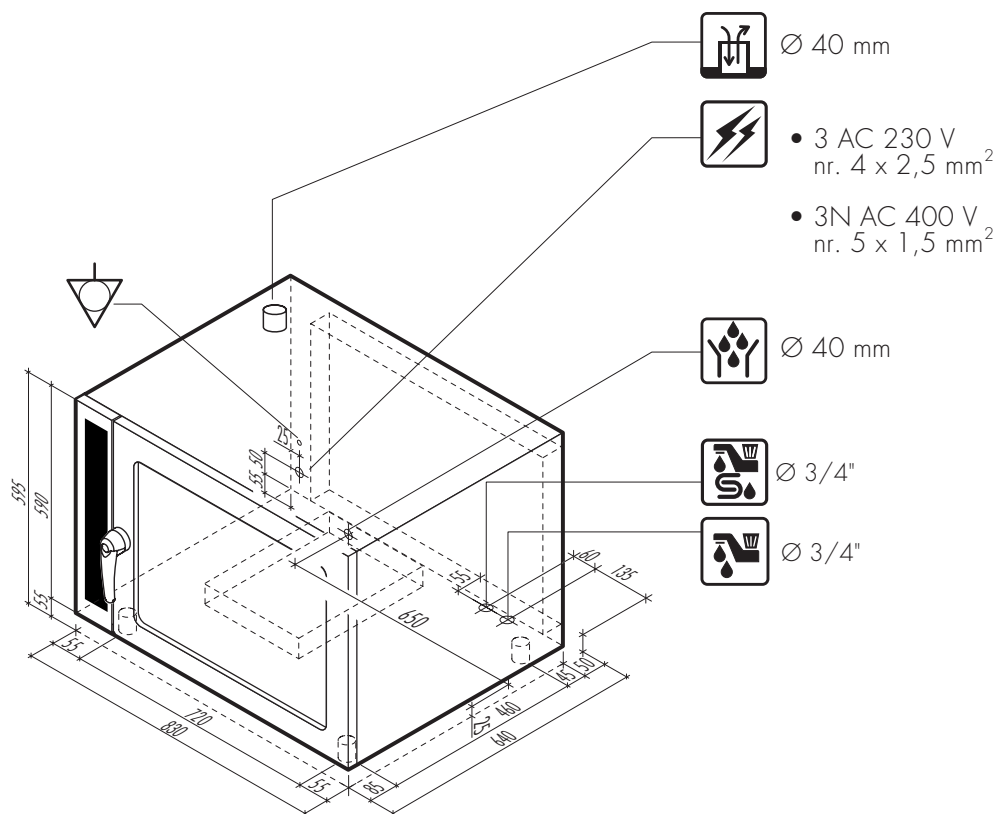
Dimensioni esterne	mm	830 x 640 x 595 h
Dimensioni con imballo	mm	920 x 740 x 775 h
Peso - Lordo / Netto	Kg	69 / 59
Potenza elettrica totale	kW	7,25
Potenza riscaldamento camera	kW	7
Potenza ventilatore	kW	0,2
Tensione di alimentazione	V	3N AC 400 V - 50 Hz

CAPACITÀ (GN)

5 x 1/1 GN

Interasse (mm)

70 mm



CE IPX 3

Ingresso cavo di alimentazione elettrica



Ingresso gas e tipo filettatura



Camino fumi



Tappo disincrostante del boiler



Sfiato vapori e sicurezza depressione camera



Sfiato vapori della camera



Aspirazione aria



Ingresso acqua normale



Ingresso acqua addolcita



Scarico liquidi



Scarico condensa



READY REV

FORNO MISTO ELETTRICO A VAPORE DIRETTO

LAINOX®

Cooking System

REV 071 S



7 x 1/1 GN

MODALITÀ DI COTTURA E DI FUNZIONAMENTO

- Convezione con AUTOCLIMA 30 - 300°C
- Vapore 30 - 130°C (bassa temperatura, atmosferico, forzato)
- Misto convezione vapore con AUTOCLIMA 30 - 300°C
- Automatico con ricette pre-memorizzate
- Programmabile 99 programmi, con 4 cicli in sequenza automatica
- Manuale a tempo o con sonda al cuore
- Manuale in continuo
- FUNZIONI PLUS: Mantenimento - Rimessa in temperatura

DOTAZIONI DI CONTROLLO

- Display alfanumerici ad alta visibilità
- Tasto dedicato per la gestione di 4 cicli di cottura con led di visualizzazione
- Tasto di accesso diretto ai programmi di cottura
- Manopole SCROLLER con funzione di Scroll e di Push per confermare le scelte
- Preiscaldamento manuale
- Autodiagnosi di verifica funzionale prima di iniziare l'utilizzo dell'attrezzatura, con segnalazione descrittiva e acustica di eventuali anomalie
- Controllo automatico della percentuale di umidità in camera di cottura, sistema AUTOCLIMA con sfiato automatico
- Sistema sfiato camera di cottura per l'evacuazione rapida dei vapori in eccesso, automatizzato e programmabile in apertura prima della fine ciclo
- Autoreverse (inversione automatica del senso di rotazione della ventola) per una perfetta uniformità di cottura
- Accesso facilitato ai parametri utente programmabili, per personalizzare l'apparecchiatura
- Sistema di lavaggio automatico (optional)
- Sistema di lavaggio manuale con doccetta assistita
- 2 velocità di ventilazione (optional), la velocità ridotta attiva la riduzione della potenza di riscaldamento
- Controllo temperatura al cuore del prodotto con sonda a 4 punti di rilevazione (optional)
- Collegamento sonda al cuore tramite connettore esterno alla camera di cottura, con possibilità di collegamento rapido sonda ad ago per cottura sotto vuoto e piccole pezzature
- Comandi manuali per: Umidificatore - Raffreddamento rapido della camera di cottura con stacco automatico a 50°C, raffreddamento automatico nel programma di cottura tra un ciclo ad alta temperatura e un ciclo a bassa temperatura - Illuminazione camera di cottura - Controllo manuale dello sfiato
- Protezione contro gli spruzzi d'acqua IPX3
- Predisposizione al sistema di ottimizzazione energetica SN (optional)



- Programma di SERVICE per: Collaudo funzioni scheda elettronica e visualizzazione sonde di temperatura - Contatori ore di funzionamento apparecchiatura per tutte le funzioni principali per la manutenzione programmata
- Economizzatore automatico di energia ENERGY SAVING

DOTAZIONE DI SERIE

- Paratie portateglie

OPTIONAL - DA RICHIEDERE ALL'ORDINE DEL FORNO

- KSC 004 - Sonda al cuore multipunto - Ø 3 mm.
- RLM 071 - Sistema di lavaggio automatico, per la pulizia della camera di cottura con 4 intensità di lavaggio: Lavaggio SOFT / Lavaggio MEDIUM / Lavaggio HARD / RISCIAQUO (In dotazione 1 tanica di detergente DL 010 da 10 l.)
- RVR 071 - 2 velocità di ventilazione: normale/ridotta
- SN - Predisposizione al sistema di ottimizzazione energetica
- RPS - Porta contraria

COSTRUZIONE

- Camera di cottura in acciaio inox 18/10 AISI 304, con bordi completamente arrotondati ad ampio raggio per una più facile pulizia
- Isolamento termico della camera di cottura, spessore 25 mm
- Compensatore di dilatazione tra camera di cottura e facciata
- Porta di chiusura con doppio vetro temperato, ad intercapedine d'aria e vetro interno atermico per un minore irraggiamento di calore verso l'operatore ed una maggiore efficienza
- Vetro interno con apertura a libro per una facile operazione di pulizia
- Maniglia con apertura destra e sinistra
- Guarnizione su facciata forno con montaggio ad incastro, in gomma silicone resistente al calore ed all'invecchiamento
- Bacinella che raccoglie la condensa sottoporta e la convoglia direttamente allo scarico
- Deflettore apribile per una facile operazione di pulizia del vano ventilatore

RISCALDAMENTO ELETTRICO

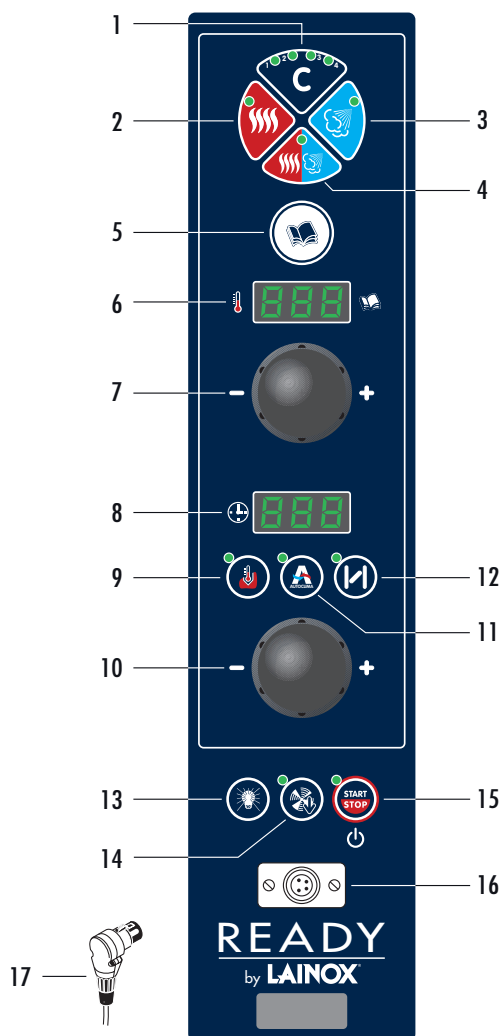
- Riscaldamento camera di cottura tramite resistenze elettriche corazzate in INCOLOY 800

DOTAZIONI DI SICUREZZA

- Termostato di sicurezza camera di cottura
- Dispositivo di sicurezza contro la sovrappressione e la depressione in camera di cottura
- Termico di sicurezza motore
- Microporta meccanico
- Sistema di raffreddamento dei componenti con controllo di sovratemperatura visualizzato

ACCESSORI EXTRA

- **KSA 001** - Sonda al cuore ad ago - Ø 1 mm. *(solo se il forno è già dotato di sonda al cuore)*
- **LD 25** - Doccetta di lavaggio, completa di flessibile in acciaio inox, raccordi ed attacchi - 2,5 mt.
- **USB** - Chiavetta USB con aggiornamento software
- **RKC V51** - Cappa di aspirazione, con condensatore ad aria (830 x 930 x 300 h - AC 230 V / 0,25 kW)
- **RKA V51** - Cappa di aspirazione, senza condensatore ad aria - Necessario collegamento con l'esterno (830 x 930 x 300 h - AC 230 V / 0,25 kW)
- **RNR 071** - Telaio di sovrapposizione per adeguamento altezza, nell'installazione forno con cappa (110 h)
- **RFX 071** - Filtro grassi
- **RSR 071** - Supporto base in acciaio inox (830 x 585 x 850 h)
- **RSP 071** - Supporto base in acciaio inox con portateghe integrato (830 x 585 x 850 h - 8 x 1/1 GN)
- **RAC 071** - Armadio caldo in acciaio inox con comandi elettromeccanici e portateghe integrato (830 x 585 x 850 h - 8 x 1/1 GN - AC 230 V / 2,6 kW)
- **RKD 071** - Porta detergente per supporti mod. RSR - RSP - Capacità 2 taniche da 10 l.
- **CD 002** - Carrello porta detergente in acciaio inox - Capacità 2 taniche da 10 l.
- Porta con apertura di sicurezza a doppio scatto
- Versioni marina (tensioni speciali)
- **DL010** - *Combiclean - Detergente alcalino per la pulizia del forno (tanica da 10 l.)*



- 1 - Pulsante cicli di cottura
- 2 - Pulsante modalità convezione
- 3 - Pulsante modalità vapore
- 4 - Pulsante modalità misto convezione/vapore
- 5 - Pulsante programmi di cottura/ricette
- 6 - Display visualizzazione temperatura della camera di cottura, visualizzazione programma/ricetta
- 7 - Manopola di impostazione/selezione temperatura
- 8 - Display visualizzazione tempo di cottura (mancante/impostato), visualizzazione temperatura al cuore del prodotto (reale/impostata), visualizzazione valore umidità
- 9 - Pulsante attivazione cotture con sonda al cuore del prodotto
- 10 - Manopola di impostazione/selezione Tempo/Temperatura al cuore
- 11 - Pulsante attivazione umidità automatica (AUTOCLIMA), pulsante umidificatore manuale
- 12 - Pulsante sfiato evacuazione vapori camera di cottura
- 13 - Pulsante illuminazione camera di cottura
- 14 - Pulsante velocità ridotta
- 15 - Interruttore generale - Pulsante Start/Stop
- 16 - Connessione sonda al cuore
- 17 - Sonda al cuore

DATI TECNICI

REV 071 S

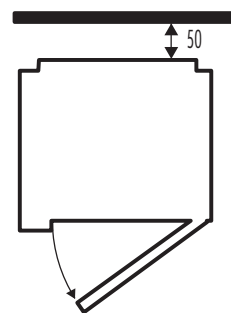
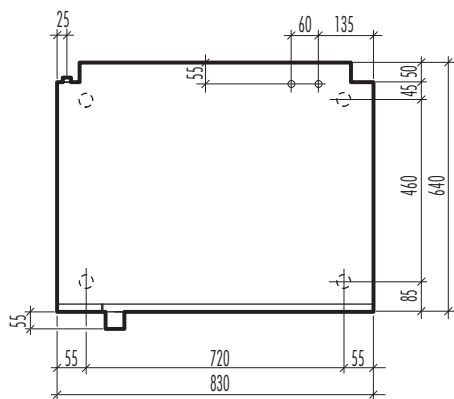
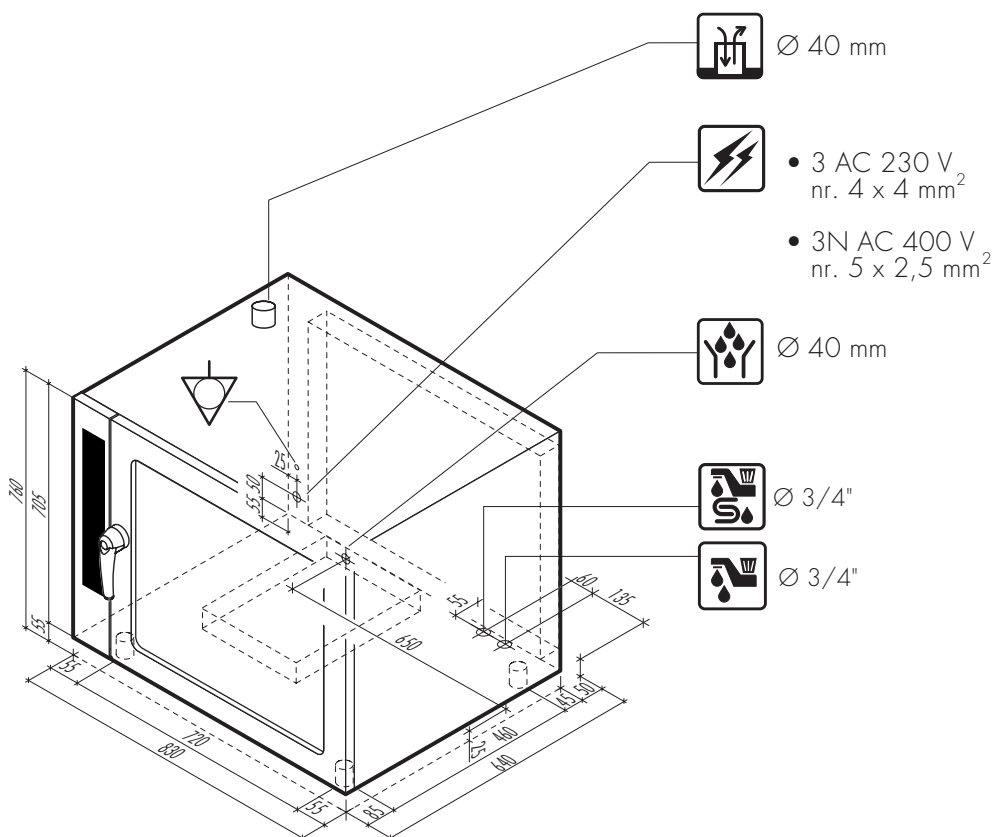
Dimensioni esterne	mm	830 x 640 x 760 h
Dimensioni con imballo	mm	915 x 745 x 940 h
Peso - Lordo / Netto	Kg	84 / 74
Potenza elettrica totale	kW	12,5
Potenza riscaldamento camera	kW	12
Potenza ventilatore	kW	0,4
Tensione di alimentazione	V	3N AC 400 V - 50 Hz

CAPACITÀ (GN)

7 x 1/1 GN

Interasse (mm)

70 mm



CE IPX 3

Ingresso cavo di alimentazione elettrica



Ingresso gas e tipo filettatura



Camino fumi



Tappo disincrostante del boiler



Sfiato vapori e sicurezza depressione camera



Sfiato vapori della camera



Aspirazione aria



Ingresso acqua normale



Ingresso acqua addolcita



Scarico liquidi



Scarico condensa



READY REV

FORNO MISTO ELETTRICO A VAPORE DIRETTO

LAINOX®

Cooking System

REV 101 S



10 x 1/1 GN

MODALITÀ DI COTTURA E DI FUNZIONAMENTO

- Convezione con AUTOCLIMA 30 - 300°C
- Vapore 30 - 130°C (bassa temperatura, atmosferico, forzato)
- Misto convezione vapore con AUTOCLIMA 30 - 300°C
- Automatico con ricette pre-memorizzate
- Programmabile 99 programmi, con 4 cicli in sequenza automatica
- Manuale a tempo o con sonda al cuore
- Manuale in continuo
- FUNZIONI PLUS: Mantenimento - Rimessa in temperatura

DOTAZIONI DI CONTROLLO

- Display alfanumerici ad alta visibilità
- Tasto dedicato per la gestione di 4 cicli di cottura con led di visualizzazione
- Tasto di accesso diretto ai programmi di cottura
- Manopole SCROLLER con funzione di Scroll e di Push per confermare le scelte
- Preiscaldamento manuale
- Autodiagnosi di verifica funzionale prima di iniziare l'utilizzo dell'attrezzatura, con segnalazione descrittiva e acustica di eventuali anomalie
- Controllo automatico della percentuale di umidità in camera di cottura, sistema AUTOCLIMA con sfiato automatico
- Sistema sfiato camera di cottura per l'evacuazione rapida dei vapori in eccesso, automatizzato e programmabile in apertura prima della fine ciclo
- Autoreverse (inversione automatica del senso di rotazione della ventola) per una perfetta uniformità di cottura
- Accesso facilitato ai parametri utente programmabili, per personalizzare l'apparecchiatura
- Sistema di lavaggio automatico (optional)
- Sistema di lavaggio manuale con doccetta assistita
- 2 velocità di ventilazione (optional), la velocità ridotta attiva la riduzione della potenza di riscaldamento
- Controllo temperatura al cuore del prodotto con sonda a 4 punti di rilevazione (optional)
- Collegamento sonda al cuore tramite connettore esterno alla camera di cottura, con possibilità di collegamento rapido sonda ad ago per cottura sotto vuoto e piccole pezzature
- Comandi manuali per: Umidificatore - Raffreddamento rapido della camera di cottura con stacco automatico a 50°C, raffreddamento automatico nel programma di cottura tra un ciclo ad alta temperatura e un ciclo a bassa temperatura - Illuminazione camera di cottura - Controllo manuale dello sfiato
- Protezione contro gli spruzzi d'acqua IPX3
- Predisposizione al sistema di ottimizzazione energetica SN (optional)



- Programma di SERVICE per: Collaudo funzioni scheda elettronica e visualizzazione sonde di temperatura - Contatori ore di funzionamento apparecchiatura per tutte le funzioni principali per la manutenzione programmata
- Economizzatore automatico di energia ENERGY SAVING

DOTAZIONE DI SERIE

- Paratie portateglie

OPTIONAL - DA RICHIEDERE ALL'ORDINE DEL FORNO

- KSC 004 - Sonda al cuore multipunto - Ø 3 mm.
- RLM 101 - Sistema di lavaggio automatico, per la pulizia della camera di cottura con 4 intensità di lavaggio: Lavaggio SOFT / Lavaggio MEDIUM / Lavaggio HARD / RISCIAQUO (In dotazione 1 tanica di detergente DL 010 da 10 l.)
- RVR 101 - 2 velocità di ventilazione: normale/ridotta
- SN - Predisposizione al sistema di ottimizzazione energetica
- RPS - Porta contraria

COSTRUZIONE

- Camera di cottura in acciaio inox 18/10 AISI 304, con bordi completamente arrotondati ad ampio raggio per una più facile pulizia
- Isolamento termico della camera di cottura, spessore 25 mm
- Compensatore di dilatazione tra camera di cottura e facciata
- Porta di chiusura con doppio vetro temperato, ad intercapedine d'aria e vetro interno atermico per un minore irraggiamento di calore verso l'operatore ed una maggiore efficienza
- Vetro interno con apertura a libro per una facile operazione di pulizia
- Maniglia con apertura destra e sinistra
- Guarnizione su facciata forno con montaggio ad incastro, in gomma silicone resistente al calore ed all'invecchiamento
- Bacinella che raccoglie la condensa sottoporta e la convoglia direttamente allo scarico
- Deflettore apribile per una facile operazione di pulizia del vano ventilatore

RISCALDAMENTO ELETTRICO

- Riscaldamento camera di cottura tramite resistenze elettriche corazzate in INCOLOY 800

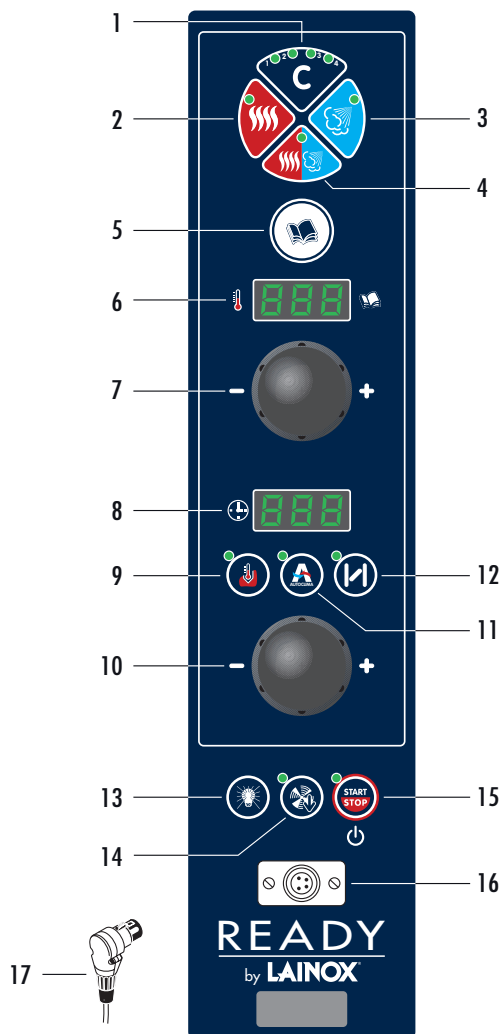
DOTAZIONI DI SICUREZZA

- Termostato di sicurezza camera di cottura
- Dispositivo di sicurezza contro la sovrappressione e la depressione in camera di cottura
- Termico di sicurezza motore
- Microporta meccanico
- Sistema di raffreddamento dei componenti con controllo di sovratemperatura visualizzato

ACCESSORI EXTRA

- **KSA 001** - Sonda al cuore ad ago - Ø 1 mm. *(solo se il forno è già dotato di sonda al cuore)*
- **LD 25** - Doccetta di lavaggio, completa di flessibile in acciaio inox, raccordi ed attacchi - 2,5 mt.
- **USB** - Chiavetta USB con aggiornamento software
- **RFX 101** - Filtro grassi
- **RKC V51** - Cappa di aspirazione, con condensatore ad aria (830 x 930 x 300 h - AC 230 V / 0,25 kW)
- **RKA V51** - Cappa di aspirazione, senza condensatore ad aria - Necessario collegamento con l'esterno (830 x 930 x 300 h - AC 230 V / 0,25 kW)
- **RSR 110** - Supporto base in acciaio inox (830 x 585 x 750 h)
- **RSP 110** - Supporto base in acciaio inox con portateghe integrato (830 x 585 x 750 h - 7 x 1/1 GN)
- **RAC 110** - Armadio caldo in acciaio inox con comandi elettromeccanici e portateghe integrato (830 x 585 x 750 h - 6 x 1/1 GN - AC 230 V / 2,6 kW)
- **RKD 071** - Porta detergente per supporti mod. RSR - RSP - Capacità 2 taniche da 10 l.
- **CD 002** - Carrello porta detergente in acciaio inox - Capacità 2 taniche da 10 l.
- Porta con apertura di sicurezza a doppio scatto
- Versioni marina (tensioni speciali)
- **DLO10** - *Combiclean - Detergente alcalino per la pulizia del forno (tanica da 10 l.)*

REV 101 S



- 1 - Pulsante cicli di cottura
- 2 - Pulsante modalità convezione
- 3 - Pulsante modalità vapore
- 4 - Pulsante modalità misto convezione/vapore
- 5 - Pulsante programmi di cottura/ricette
- 6 - Display visualizzazione temperatura della camera di cottura, visualizzazione programma/ricetta
- 7 - Manopola di impostazione/selezione temperatura
- 8 - Display visualizzazione tempo di cottura (mancante/impostato), visualizzazione temperatura al cuore del prodotto (reale/impostata), visualizzazione valore umidità
- 9 - Pulsante attivazione cotture con sonda al cuore del prodotto
- 10 - Manopola di impostazione/selezione Tempo/Temperatura al cuore
- 11 - Pulsante attivazione umidità automatica (AUTOCLIMA), pulsante umidificatore manuale
- 12 - Pulsante sfiato evacuazione vapori camera di cottura
- 13 - Pulsante illuminazione camera di cottura
- 14 - Pulsante velocità ridotta
- 15 - Interruttore generale - Pulsante Start/Stop
- 16 - Connessione sonda al cuore
- 17 - Sonda al cuore

DATI TECNICI

REV 101 S

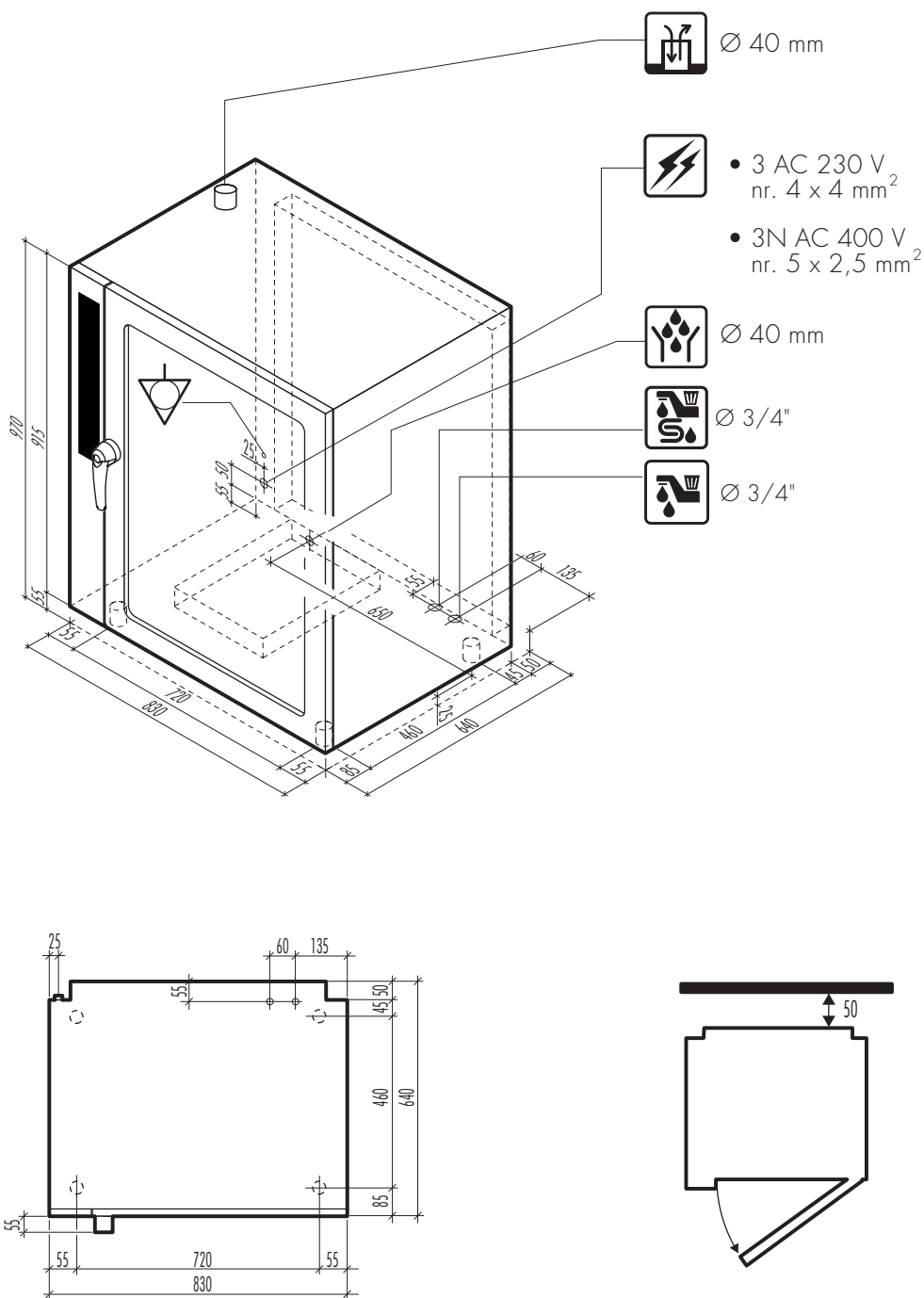
Dimensioni esterne	mm	830 x 640 x 970 h
Dimensioni con imballo	mm	915 x 745 x 1150 h
Peso - Lordo / Netto	Kg	98 / 88
Potenza elettrica totale	kW	14,5
Potenza riscaldamento camera	kW	14
Potenza ventilatore	kW	0,4
Tensione di alimentazione	V	3N AC 400 V - 50 Hz

CAPACITÀ (GN)

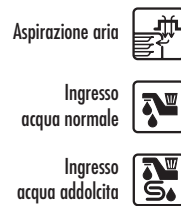
10 x 1/1 GN

Interasse (mm)

70 mm



CE IPX 3



READY RGV

FORNO MISTO A GAS A VAPORE DIRETTO

LAINOX®
Cooking System

RGV 051 M



5 x 1/1 GN

MODALITÀ DI COTTURA E DI FUNZIONAMENTO

- Convezione 70 - 300°C
- Convezione con umidificatore
- Vapore 70 - 100°C
- Misto convezione/vapore 70 - 300°C
- Manuale a tempo
- Manuale in continuo

DOTAZIONI DI CONTROLLO

- Elettromeccanico con comandi manuali
- Selettore funzionamento a convezione, vapore, misto (su valore pre settato) o raffreddamento a porta aperta
- Selettore temperatura regolabile da 70 - 300°C
- Selettore tempo programmabile fino a 120 minuti con suoneria di avviso fine cottura
- Autoreverse (inversione automatica del senso di rotazione della ventola) per una perfetta uniformità di cottura
- Umidificatore manuale di serie
- Sfiato manuale camera di cottura
- Illuminazione camera di cottura
- Protezione contro gli spruzzi d'acqua IPX3

DOTAZIONE DI SERIE

- Paratie portateglie

OPTIONAL - DA RICHIEDERE ALL'ORDINE DEL FORNO

- RPS - Porta contraria

COSTRUZIONE

- Camera di cottura in acciaio inox 18/10 AISI 304, con bordi completamente arrotondati ad ampio raggio per una più facile pulizia
- Isolamento termico della camera di cottura, spessore 25 mm
- Compensatore di dilatazione tra camera di cottura e facciata
- Porta di chiusura con doppio vetro temperato, ad intercapedine d'aria e vetro interno atermico per un minore irraggiamento di calore verso l'operatore ed una maggiore efficienza
- Vetro interno con apertura a libro per una facile operazione di pulizia
- Maniglia con apertura destra e sinistra
- Guarnizione su facciata forno con montaggio ad incastro, in gomma silicone resistente al calore ed all'invecchiamento



- Bacinella che raccoglie la condensa sottoporta e la convoglia direttamente allo scarico
- Deflettore apribile per una facile operazione di pulizia del vano ventilatore

RISCALDAMENTO A GAS

- Riscaldamento camera di cottura a gas di tipo indiretto tramite bruciatori ad aria soffiata
- Accensione bruciatori automatica con generatore elettronico di scarica ad alta frequenza
- Controllo fiamma elettronico e dispositivo di autodiagnosi con ripristino automatico dell'accensione
- Scambiatore di calore ad alto rendimento con camera di espansione in acciaio refrattario AISI 310 S

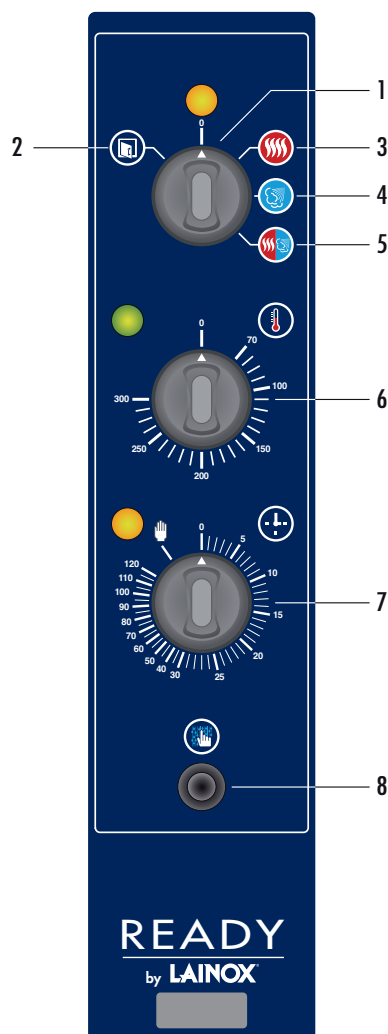
DOTAZIONI DI SICUREZZA

- Termostato di sicurezza camera di cottura
- Dispositivo di sicurezza contro la sovrappressione e la depressione in camera di cottura
- Termico di sicurezza motore
- Dispositivo di rilevamento fiamma che interrompe l'afflusso del gas nel caso di spegnimento accidentale della fiamma bruciatori
- Pressostato di sicurezza mancanza gas
- Microporta meccanico
- Sistema di raffreddamento dei componenti
- Valvole gas a doppio stadio

ACCESSORI EXTRA

- **LD 25** - Doccetta di lavaggio, completa di flessibile in acciaio inox, raccordi ed attacchi - 2,5 mt.
- **RKC V51** - Cappa di aspirazione, con condensatore ad aria (830 x 930 x 300 h - AC 230 V / 0,25 kW)
- **RKA V51** - Cappa di aspirazione, senza condensatore ad aria - Necessario collegamento con l'esterno (830 x 930 x 300 h - AC 230 V / 0,25 kW)
- **RNR 051** - Telaio di sovrapposizione per adeguamento altezza, nell'installazione forno con cappa (230 h)
- **RFX 051** - Filtro grassi
- **RSR 071** - Supporto base in acciaio inox (830 x 585 x 850 h)
- **RSP 071** - Supporto base in acciaio inox con portateghe integrato (830 x 585 x 850 h - 8 x 1/1 GN)
- **RAC 071** - Armadio caldo in acciaio inox con comandi elettromeccanici e portateghe integrato (830 x 585 x 850 h - 8 x 1/1 GN - AC 230 V / 2,6 kW)
- **RKD 071** - Porta detergente per supporti mod. RSR - RSP - Capacità 2 taniche da 10 l.
- **CD 002** - Carrello porta detergente in acciaio inox - Capacità 2 taniche da 10 l.
- Porta con apertura di sicurezza a doppio scatto
- **DL010** - *Combiclean* - Detergente alcalino per la pulizia del forno (tanica da 10 l.)

RGV 051 M



- 1 - Interruttore generale e manopola impostazione modalita' di cottura
- 2 - Raffreddamento rapido a porta aperta
- 3 - Modalità vapore
- 4 - Modalità misto
- 5 - Modalità misto convezione/vapore
- 6 - Manopola impostazione temperatura in camera di cottura
- 7 - Manopola impostazione tempo di cottura
- 8 - Pulsante umidificatore manuale

DATI TECNICI		RGV 051 M
Dimensioni esterne	mm	870 x 640 x 595 h
Dimensioni con imballo	mm	960 x 740 x 775 h
Peso - Lordo / Netto	Kg	- / -
Potenza elettrica totale	kW	0,25
Potenza termica nominale	kW/ kcal	8,5 / 7310
Potenza riscaldamento camera	kW/ kcal	8,5 / 7310
Potenza ventilatore	kW	0,25
Tensione di alimentazione	V	AC 230 V - 50 Hz

CAPACITÀ (GN)

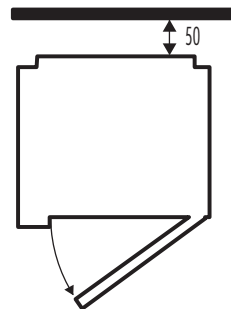
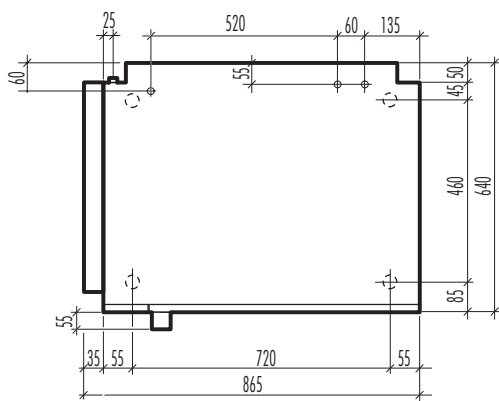
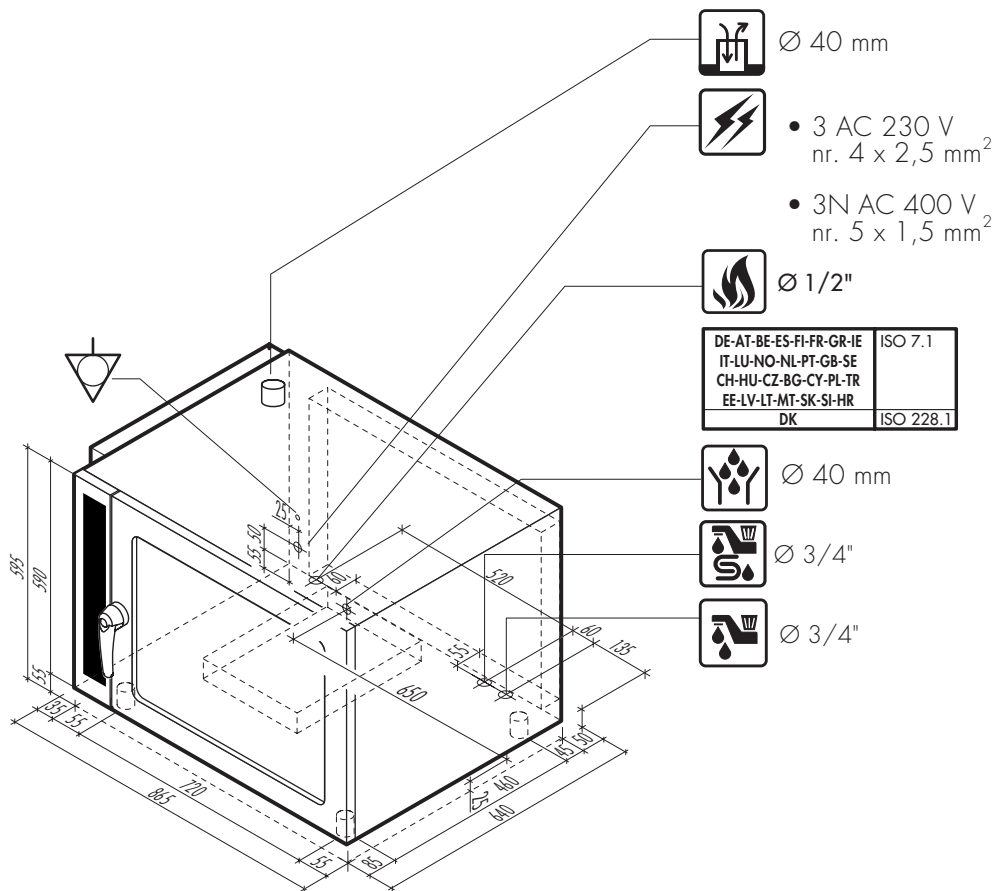
5 x 1/1 GN

Interasse (mm)

70 mm

RGV 051 M

Secondo la normativa CE gas, per ogni apparecchiatura va predisposto idoneo sistema di evacuazione gas combusti (Tipo B13, B23, A3)



CE IPX 3

Ingresso cavo di alimentazione elettrica 



Ingresso gas
e tipo filettatura



Camino fumi 



Tappo
disincrostante del boiler



Sfiato vapori e sicurezza depressione camera



Sfiato vapori della camera



Aspirazione aria 



Ingresso
acqua normale



Ingresso
acqua addolcita



Scarico liquidi 



Scarico condensa



READY RGV

FORNO MISTO A GAS A VAPORE DIRETTO

LAINOX®
Cooking System

RGV 071 M



7 x 1/1 GN

MODALITÀ DI COTTURA E DI FUNZIONAMENTO

- Convezione 70 - 300°C
- Convezione con umidificatore
- Vapore 70 - 100°C
- Misto convezione/vapore 70 - 300°C
- Manuale a tempo
- Manuale in continuo

DOTAZIONI DI CONTROLLO

- Elettromeccanico con comandi manuali
- Selettore funzionamento a convezione, vapore, misto (su valore pre settato) o raffreddamento a porta aperta
- Selettore temperatura regolabile da 70 - 300°C
- Selettore tempo programmabile fino a 120 minuti con suoneria di avviso fine cottura
- Autoreverse (inversione automatica del senso di rotazione della ventola) per una perfetta uniformità di cottura
- Umidificatore manuale di serie
- Sfiato manuale camera di cottura
- Illuminazione camera di cottura
- Protezione contro gli spruzzi d'acqua IPX3

DOTAZIONE DI SERIE

- Paratie portateglie

OPTIONAL - DA RICHIEDERE ALL'ORDINE DEL FORNO

- RPS - Porta contraria

COSTRUZIONE

- Camera di cottura in acciaio inox 18/10 AISI 304, con bordi completamente arrotondati ad ampio raggio per una più facile pulizia
- Isolamento termico della camera di cottura, spessore 25 mm
- Compensatore di dilatazione tra camera di cottura e facciata
- Porta di chiusura con doppio vetro temperato, ad intercapedine d'aria e vetro interno atermico per un minore irraggiamento di calore verso l'operatore ed una maggiore efficienza
- Vetro interno con apertura a libro per una facile operazione di pulizia
- Maniglia con apertura destra e sinistra
- Guarnizione su facciata forno con montaggio ad incastro, in gomma silicone resistente al calore ed all'invecchiamento



- Bacinella che raccoglie la condensa sottoporta e la convoglia direttamente allo scarico
- Deflettore apribile per una facile operazione di pulizia del vano ventilatore

RISCALDAMENTO A GAS

- Riscaldamento camera di cottura a gas di tipo indiretto tramite bruciatori ad aria soffiata
- Accensione bruciatori automatica con generatore elettronico di scarica ad alta frequenza
- Controllo fiamma elettronico e dispositivo di autodiagnosi con ripristino automatico dell'accensione
- Scambiatore di calore ad alto rendimento con camera di espansione in acciaio refrattario AISI 310 S

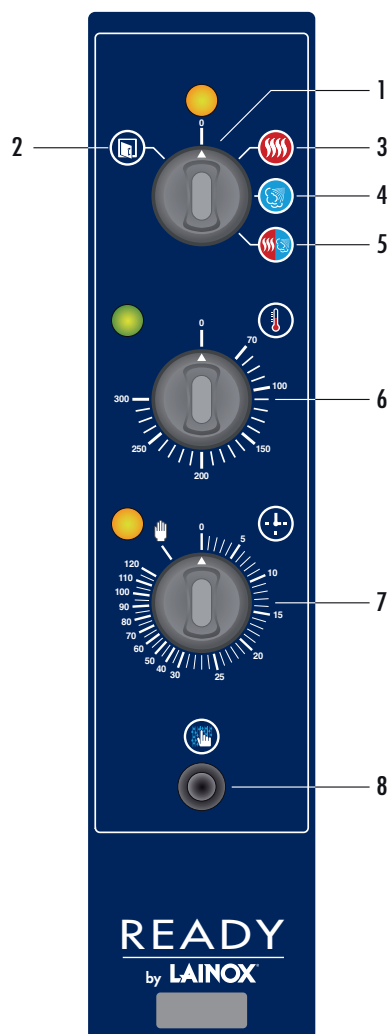
DOTAZIONI DI SICUREZZA

- Termostato di sicurezza camera di cottura
- Dispositivo di sicurezza contro la sovrappressione e la depressione in camera di cottura
- Termico di sicurezza motore
- Dispositivo di rilevamento fiamma che interrompe l'afflusso del gas nel caso di spegnimento accidentale della fiamma bruciatori
- Pressostato di sicurezza mancanza gas
- Microporta meccanico
- Sistema di raffreddamento dei componenti
- Valvole gas a doppio stadio

ACCESSORI EXTRA

- **LD 25** - Doccetta di lavaggio, completa di flessibile in acciaio inox, raccordi ed attacchi - 2,5 mt.
- **RKC V51** - Cappa di aspirazione, con condensatore ad aria (830 x 930 x 300 h - AC 230 V / 0,25 kW)
- **RKA V51** - Cappa di aspirazione, senza condensatore ad aria - Necessario collegamento con l'esterno (830 x 930 x 300 h - AC 230 V / 0,25 kW)
- **RNR 071** - Telaio di sovrapposizione per adeguamento altezza, nell'installazione forno con cappa (110 h)
- **RFX 071** - Filtro grassi
- **RSR 071** - Supporto base in acciaio inox (830 x 585 x 850 h)
- **RSP 071** - Supporto base in acciaio inox con portateghe integrato (830 x 585 x 850 h - 8 x 1/1 GN)
- **RAC 071** - Armadio caldo in acciaio inox con comandi elettromeccanici e portateghe integrato (830 x 585 x 850 h - 8 x 1/1 GN - AC 230 V / 2,6 kW)
- **RKD 071** - Porta detergente per supporti mod. RSR - RSP - Capacità 2 taniche da 10 l.
- **CD 002** - Carrello porta detergente in acciaio inox - Capacità 2 taniche da 10 l.
- Porta con apertura di sicurezza a doppio scatto
- **DL010** - *Combiclean* - Detergente alcalino per la pulizia del forno (tanica da 10 l.)

RGV 071 M



- 1 - Interruttore generale e manopola impostazione modalita' di cottura
- 2 - Raffreddamento rapido a porta aperta
- 3 - Modalità vapore
- 4 - Modalità misto
- 5 - Modalità misto convezione/vapore
- 6 - Manopola impostazione temperatura in camera di cottura
- 7 - Manopola impostazione tempo di cottura
- 8 - Pulsante umidificatore manuale

DATI TECNICI		RGV 071 M
Dimensioni esterne	mm	870 x 640 x 760 h
Dimensioni con imballo	mm	955 x 745 x 940 h
Peso - Lordo / Netto	Kg	- / -
Potenza elettrica totale	kW	0,5
Potenza termica nominale	kW/ kcal	12 / 10320
Potenza riscaldamento camera	kW/ kcal	12 / 10320
Potenza ventilatore	kW	0,5
Tensione di alimentazione	V	AC 230 V - 50 Hz

CAPACITÀ (GN)

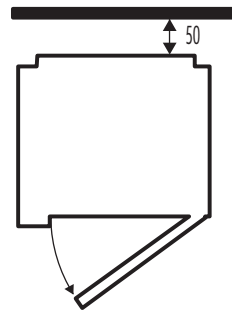
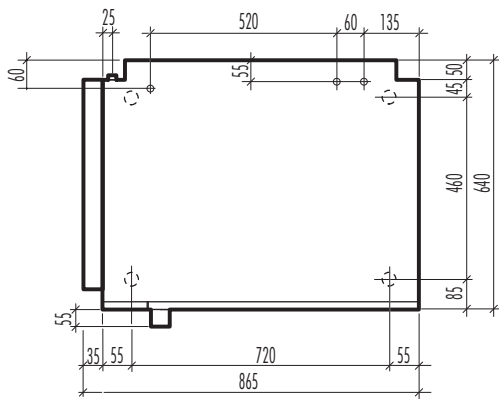
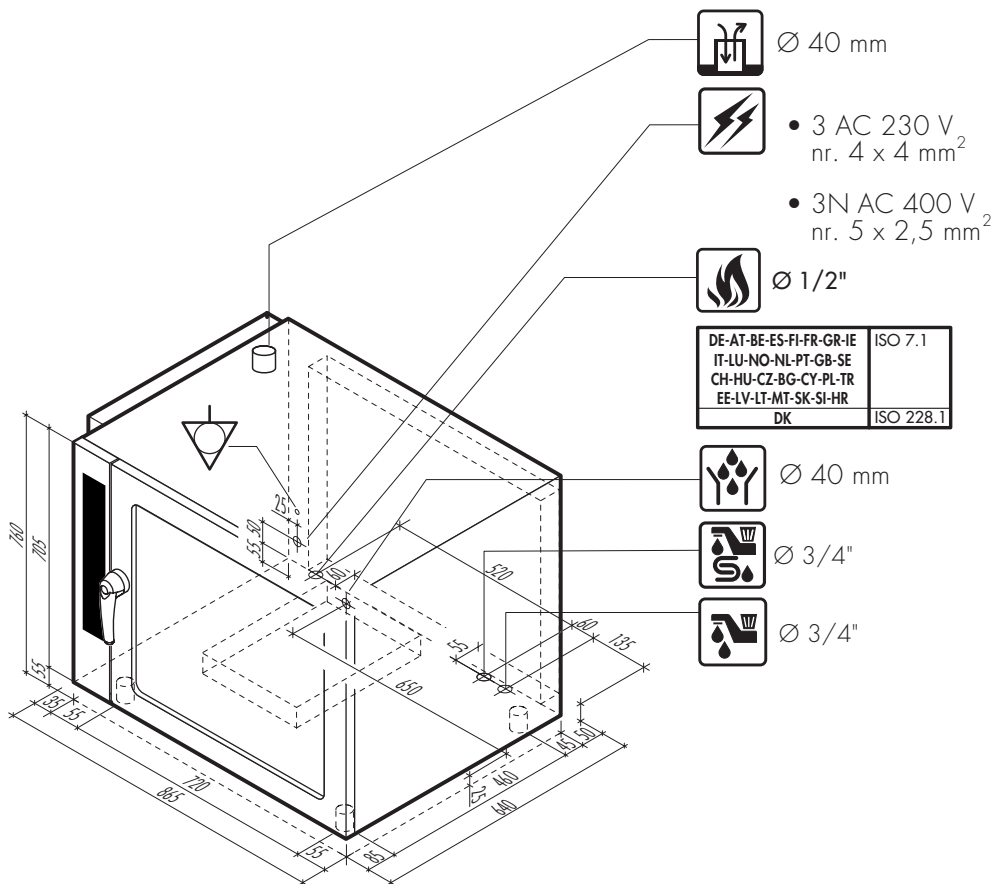
7 x 1/1 GN

Interasse (mm)

70 mm

RGV 071 M

Secondo la normativa CE gas, per ogni apparecchiatura va predisposto idoneo sistema di evacuazione gas combusti (Tipo B13, B23, A3)



CE IPX 3

Ingresso cavo di alimentazione elettrica 



Ingresso gas
e tipo filettatura



Camino fumi



Tappo
disincrostante del boiler



Sfiato vapori e sicurezza depressione camera



Sfiato vapori della camera



Aspirazione aria 



Ingresso
acqua normale



Ingresso
acqua addolcita



Scarico liquidi 



Scarico condensa



READY RGV

FORNO MISTO A GAS A VAPORE DIRETTO

LAINOX®
Cooking System

RGV 101 M



10 x 1/1 GN

MODALITÀ DI COTTURA E DI FUNZIONAMENTO

- Convezione 70 - 300°C
- Convezione con umidificatore
- Vapore 70 - 100°C
- Misto convezione/vapore 70 - 300°C
- Manuale a tempo
- Manuale in continuo

DOTAZIONI DI CONTROLLO

- Elettromeccanico con comandi manuali
- Selettore funzionamento a convezione, vapore, misto (su valore pre settato) o raffreddamento a porta aperta
- Selettore temperatura regolabile da 70 - 300°C
- Selettore tempo programmabile fino a 120 minuti con suoneria di avviso fine cottura
- Autoreverse (inversione automatica del senso di rotazione della ventola) per una perfetta uniformità di cottura
- Umidificatore manuale di serie
- Sfiato manuale camera di cottura
- Illuminazione camera di cottura
- Protezione contro gli spruzzi d'acqua IPX3

DOTAZIONE DI SERIE

- Paratie portateglie

OPTIONAL - DA RICHIEDERE ALL'ORDINE DEL FORNO

- RPS - Porta contraria

COSTRUZIONE

- Camera di cottura in acciaio inox 18/10 AISI 304, con bordi completamente arrotondati ad ampio raggio per una più facile pulizia
- Isolamento termico della camera di cottura, spessore 25 mm
- Compensatore di dilatazione tra camera di cottura e facciata
- Porta di chiusura con doppio vetro temperato, ad intercapedine d'aria e vetro interno atermico per un minore irraggiamento di calore verso l'operatore ed una maggiore efficienza
- Vetro interno con apertura a libro per una facile operazione di pulizia
- Maniglia con apertura destra e sinistra
- Guarnizione su facciata forno con montaggio ad incastro, in gomma silicone resistente al calore ed all'invecchiamento



- Bacinella che raccoglie la condensa sottoporta e la convoglia direttamente allo scarico
- Deflettore apribile per una facile operazione di pulizia del vano ventilatore

RISCALDAMENTO A GAS

- Riscaldamento camera di cottura a gas di tipo indiretto tramite bruciatori ad aria soffiata
- Accensione bruciatori automatica con generatore elettronico di scarica ad alta frequenza
- Controllo fiamma elettronico e dispositivo di autodiagnosi con ripristino automatico dell'accensione
- Scambiatore di calore ad alto rendimento con camera di espansione in acciaio refrattario AISI 310 S

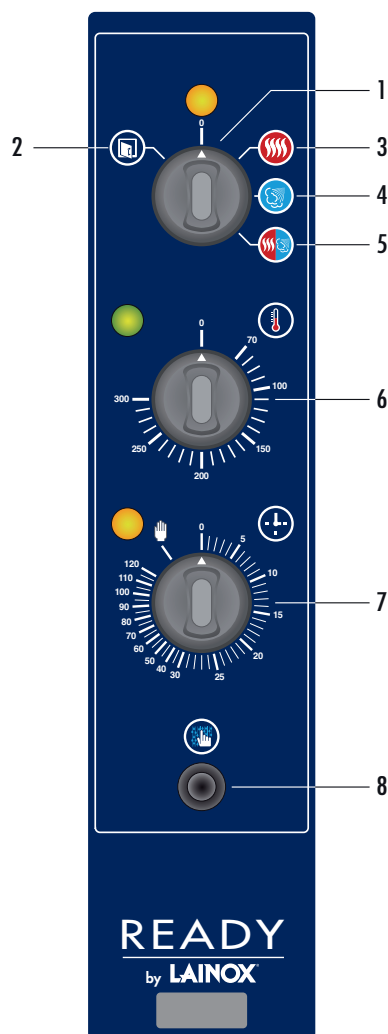
DOTAZIONI DI SICUREZZA

- Termostato di sicurezza camera di cottura
- Dispositivo di sicurezza contro la sovrappressione e la depressione in camera di cottura
- Termico di sicurezza motore
- Dispositivo di rilevamento fiamma che interrompe l'afflusso del gas nel caso di spegnimento accidentale della fiamma bruciatori
- Pressostato di sicurezza mancanza gas
- Microporta meccanico
- Sistema di raffreddamento dei componenti
- Valvole gas a doppio stadio

ACCESSORI EXTRA

- **LD 25** - Doccetta di lavaggio, completa di flessibile in acciaio inox, raccordi ed attacchi - 2,5 mt.
- **RFX 101** - Filtro grassi
- **RKC V51** - Cappa di aspirazione, con condensatore ad aria (830 x 930 x 300 h - AC 230 V / 0,25 kW)
- **RKA V51** - Cappa di aspirazione, senza condensatore ad aria - Necessario collegamento con l'esterno (830 x 930 x 300 h - AC 230 V / 0,25 kW)
- **RSR 110** - Supporto base in acciaio inox (830 x 585 x 750 h)
- **RSP 110** - Supporto base in acciaio inox con portateghe integrato (830 x 585 x 750 h - 7 x 1/1 GN)
- **RAC 110** - Armadio caldo in acciaio inox con comandi elettromeccanici e portateghe integrato (830 x 585 x 750 h - 6 x 1/1 GN - AC 230 V / 2,6 kW)
- **RKD 071** - Porta detergente per supporti mod. RSR - RSP - Capacità 2 taniche da 10 l.
- **CD 002** - Carrello porta detergente in acciaio inox - Capacità 2 taniche da 10 l.
- Porta con apertura di sicurezza a doppio scatto
- **DLO10** - *Combiclean - Detergente alcalino per la pulizia del forno (tanica da 10 l.)*

RGV 101 M



- 1 - Interruttore generale e manopola impostazione modalita' di cottura
- 2 - Raffreddamento rapido a porta aperta
- 3 - Modalità vapore
- 4 - Modalità misto
- 5 - Modalità misto convezione/vapore
- 6 - Manopola impostazione temperatura in camera di cottura
- 7 - Manopola impostazione tempo di cottura
- 8 - Pulsante umidificatore manuale

DATI TECNICI		RGV 101 M
Dimensioni esterne	mm	870 x 640 x 970 h
Dimensioni con imballo	mm	955 x 745 x 1150 h
Peso - Lordo / Netto	Kg	- / -
Potenza elettrica totale	kW	0,5
Potenza termica nominale	kW/ kcal	15 / 12900
Potenza riscaldamento camera	kW/ kcal	15 / 12900
Potenza ventilatore	kW	0,5
Tensione di alimentazione	V	AC 230 V - 50 Hz

CAPACITÀ (GN)

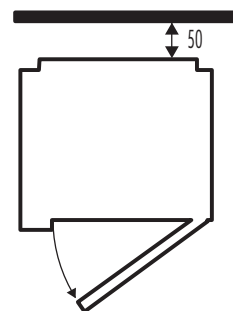
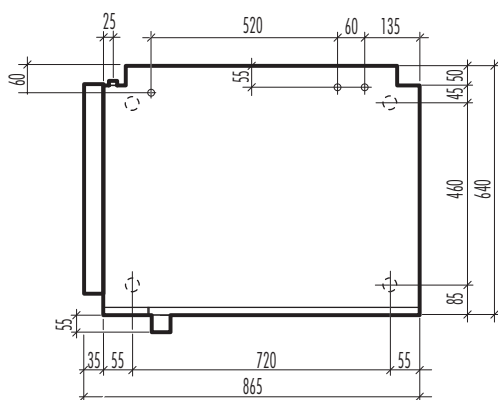
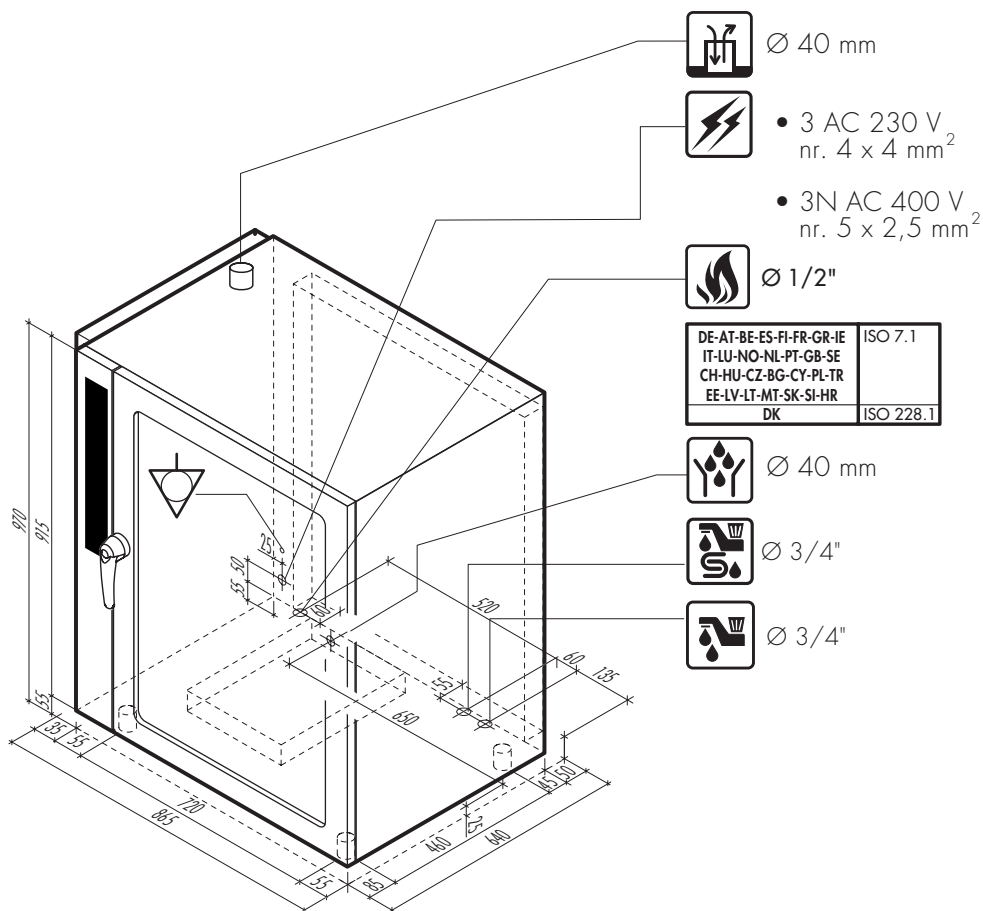
10 x 1/1 GN

Interasse (mm)

70 mm

RGV 101 M

Secondo la normativa CE gas, per ogni apparecchiatura va predisposto idoneo sistema di evacuazione gas combustivi (Tipo B13, B23, A3)



CE IPX 3

Ingresso cavo di alimentazione elettrica



Ingresso gas e tipo filettatura



Camino fumi



Tappo disincrostante del boiler



Sfiato vapori e sicurezza depressione camera



Sfiato vapori della camera



Aspirazione aria



Ingresso acqua normale



Ingresso acqua addolcita



Scarico liquidi



Scarico condensa



READY RGV

FORNO MISTO A GAS A VAPORE DIRETTO

LAINOX®
Cooking System

RGV 051 S



5 x 1/1 GN

MODALITÀ DI COTTURA E DI FUNZIONAMENTO

- Convezione con AUTOCLIMA 30 - 300°C
- Vapore 30 - 130°C (bassa temperatura, atmosferico, forzato)
- Misto convezione vapore con AUTOCLIMA 30 - 300°C
- Automatico con ricette pre-memorizzate
- Programmabile 99 programmi, con 4 cicli in sequenza automatica
- Manuale a tempo o con sonda al cuore
- Manuale in continuo
- FUNZIONI PLUS: Mantenimento - Rimessa in temperatura

DOTAZIONI DI CONTROLLO

- Display alfanumerici ad alta visibilità
- Tasto dedicato per la gestione di 4 cicli di cottura con led di visualizzazione
- Tasto di accesso diretto ai programmi di cottura
- Manopole SCROLLER con funzione di Scroll e di Push per confermare le scelte
- Preiscaldamento manuale
- Autodiagnosi di verifica funzionale prima di iniziare l'utilizzo dell'attrezzatura, con segnalazione descrittiva e acustica di eventuali anomalie
- Controllo automatico della percentuale di umidità in camera di cottura, sistema AUTOCLIMA con sfiato automatico
- Sistema sfiato camera di cottura per l'evacuazione rapida dei vapori in eccesso, automatizzato e programmabile in apertura prima della fine ciclo
- Autoreverse (inversione automatica del senso di rotazione della ventola) per una perfetta uniformità di cottura
- Accesso facilitato ai parametri utente programmabili, per personalizzare l'apparecchiatura
- Sistema di lavaggio automatico (optional)
- Sistema di lavaggio manuale con doccetta assistita
- 2 velocità di ventilazione (optional), la velocità ridotta attiva la riduzione della potenza di riscaldamento
- Controllo temperatura al cuore del prodotto con sonda a 4 punti di rilevazione (optional)
- Collegamento sonda al cuore tramite connettore esterno alla camera di cottura, con possibilità di collegamento rapido sonda ad ago per cottura sotto vuoto e piccole pezzature
- Comandi manuali per: Umidificatore - Raffreddamento rapido della camera di cottura con stacco automatico a 50°C, raffreddamento automatico nel programma di cottura tra un ciclo ad alta temperatura e un ciclo a bassa temperatura - Illuminazione camera di cottura - Controllo manuale dello sfiato
- Protezione contro gli spruzzi d'acqua IPX3



- Programma di SERVICE per: Collaudo funzioni scheda elettronica e visualizzazione sonde di temperatura - Contatori ore di funzionamento apparecchiatura per tutte le funzioni principali per la manutenzione programmata
- Economizzatore automatico di energia ENERGY SAVING

DOTAZIONE DI SERIE

- Paratie portateglie

OPTIONAL - DA RICHIEDERE ALL'ORDINE DEL FORNO

- KSC 004 - Sonda al cuore multipunto - Ø 3 mm.
- RLM 051 - Sistema di lavaggio automatico, per la pulizia della camera di cottura con 4 intensità di lavaggio: Lavaggio SOFT / Lavaggio MEDIUM / Lavaggio HARD / RISCIAQUO (In dotazione 1 tanica di detergente DL 010 da 10 l.)
- RVR 051 - 2 velocità di ventilazione: normale/ridotta
- RPS - Porta contraria

COSTRUZIONE

- Camera di cottura in acciaio inox 18/10 AISI 304, con bordi completamente arrotondati ad ampio raggio per una più facile pulizia
- Isolamento termico della camera di cottura, spessore 25 mm
- Compensatore di dilatazione tra camera di cottura e facciata
- Porta di chiusura con doppio vetro temperato, ad intercapedine d'aria e vetro interno atermico per un minore irraggiamento di calore verso l'operatore ed una maggiore efficienza
- Vetro interno con apertura a libro per una facile operazione di pulizia
- Maniglia con apertura destra e sinistra
- Guarnizione su facciata forno con montaggio ad incastro, in gomma silicone resistente al calore ed all'invecchiamento
- Bacinella che raccoglie la condensa sottoporta e la convoglia direttamente allo scarico
- Deflettore apribile per una facile operazione di pulizia del vano ventilatore

RISCALDAMENTO A GAS

- Riscaldamento camera di cottura a gas di tipo indiretto tramite bruciatori modulanti ad aria soffiata
- Accensione bruciatori automatica con generatore elettronico di scarica ad alta frequenza
- Controllo fiamma elettronico e dispositivo di autodiagnosi con ripristino automatico dell'accensione
- Scambiatore di calore ad alto rendimento con camera di espansione in acciaio refrattario AISI 310 S

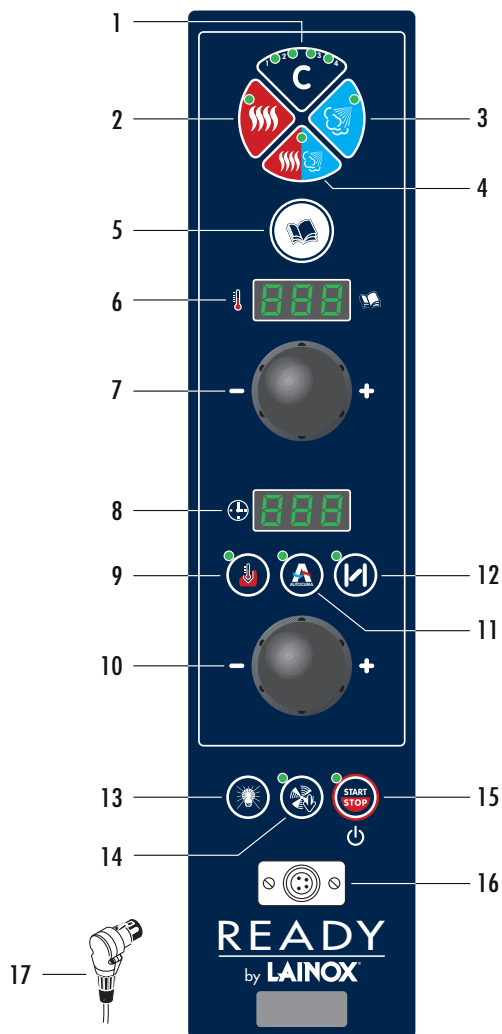
DOTAZIONI DI SICUREZZA

- Termostato di sicurezza camera di cottura
- Dispositivo di sicurezza contro la sovrappressione e la depressione in camera di cottura
- Termico di sicurezza motore
- Dispositivo di rilevamento fiamma che interrompe l'afflusso del gas nel caso di spegnimento accidentale della fiamma bruciatori
- Pressostato di sicurezza segnalazione mancanza gas
- Microporta meccanico
- Segnalazione mancanza acqua
- Segnalazione guasti e autodiagnosi visualizzato
- Sistema di raffreddamento dei componenti con controllo di sovratemperatura visualizzato
- Valvole gas a doppio stadio

ACCESSORI EXTRA

- **KSA 001** - Sonda al cuore ad ago - Ø 1 mm. *(solo se il forno è già dotato di sonda al cuore)*
- **LD 25** - Doccetta di lavaggio, completa di flessibile in acciaio inox, raccordi ed attacchi - 2,5 mt.
- **USB** - Chiavetta USB con aggiornamento software
- **RKC V51** - Cappa di aspirazione, con condensatore ad aria (830 x 930 x 300 h - AC 230 V / 0,25 kW)
- **RKA V51** - Cappa di aspirazione, senza condensatore ad aria - Necessario collegamento con l'esterno (830 x 930 x 300 h - AC 230 V / 0,25 kW)
- **RNR 051** - Telaio di sovrapposizione per adeguamento altezza, nell'installazione forno con cappa (230 h)
- **RFX 051** - Filtro grassi
- **RSR 071** - Supporto base in acciaio inox (830 x 585 x 850 h)
- **RSP 071** - Supporto base in acciaio inox con portateghe integrato (830 x 585 x 850 h - 8 x 1/1 GN)
- **RAC 071** - Armadio caldo in acciaio inox con comandi elettromeccanici e portateghe integrato (830 x 585 x 850 h - 8 x 1/1 GN - AC 230 V / 2,6 kW)
- **RKD 071** - Porta detergente per supporti mod. RSR - RSP - Capacità 2 taniche da 10 l.
- **CD 002** - Carrello porta detergente in acciaio inox - Capacità 2 taniche da 10 l.
- Porta con apertura di sicurezza a doppio scatto
- **DL010** - *Combiclean - Detergente alcalino per la pulizia del forno (tanica da 10 l.)*

RGV 051 S



- 1 - Pulsante cicli di cottura
- 2 - Pulsante modalità convezione
- 3 - Pulsante modalità vapore
- 4 - Pulsante modalità misto convezione/vapore
- 5 - Pulsante programmi di cottura/ricette
- 6 - Display visualizzazione temperatura della camera di cottura, visualizzazione programma/ricetta
- 7 - Manopola di impostazione/selezione temperatura
- 8 - Display visualizzazione tempo di cottura (mancante/impostato), visualizzazione temperatura al cuore del prodotto (reale/impostata), visualizzazione valore umidità
- 9 - Pulsante attivazione cotture con sonda al cuore del prodotto
- 10 - Manopola di impostazione/selezione Tempo/Temperatura al cuore
- 11 - Pulsante attivazione umidità automatica (AUTOCLIMA), pulsante umidificatore manuale
- 12 - Pulsante sfiato evacuazione vapori camera di cottura
- 13 - Pulsante illuminazione camera di cottura
- 14 - Pulsante velocità ridotta
- 15 - Interruttore generale - Pulsante Start/Stop
- 16 - Connessione sonda al cuore
- 17 - Sonda al cuore

DATI TECNICI

RGV 051 S

Dimensioni esterne	mm	870 x 640 x 595 h
Dimensioni con imballo	mm	960 x 740 x 775 h
Peso - Lordo / Netto	Kg	- / -
Potenza elettrica totale	kW	0,25
Potenza termica nominale	kW/ kcal	8,5 / 7310
Potenza riscaldamento camera	kW/ kcal	8,5 / 7310
Potenza ventilatore	kW	0,25
Tensione di alimentazione	V	AC 230 V - 50 Hz

CAPACITÀ (GN)

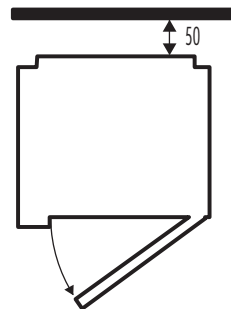
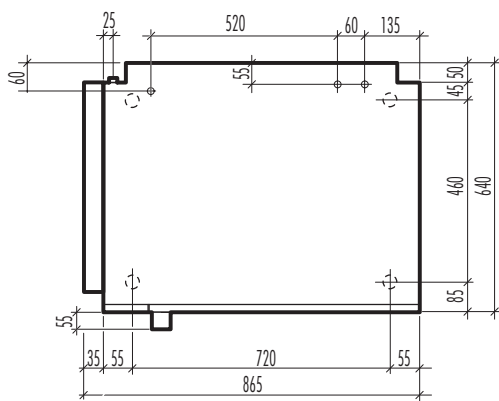
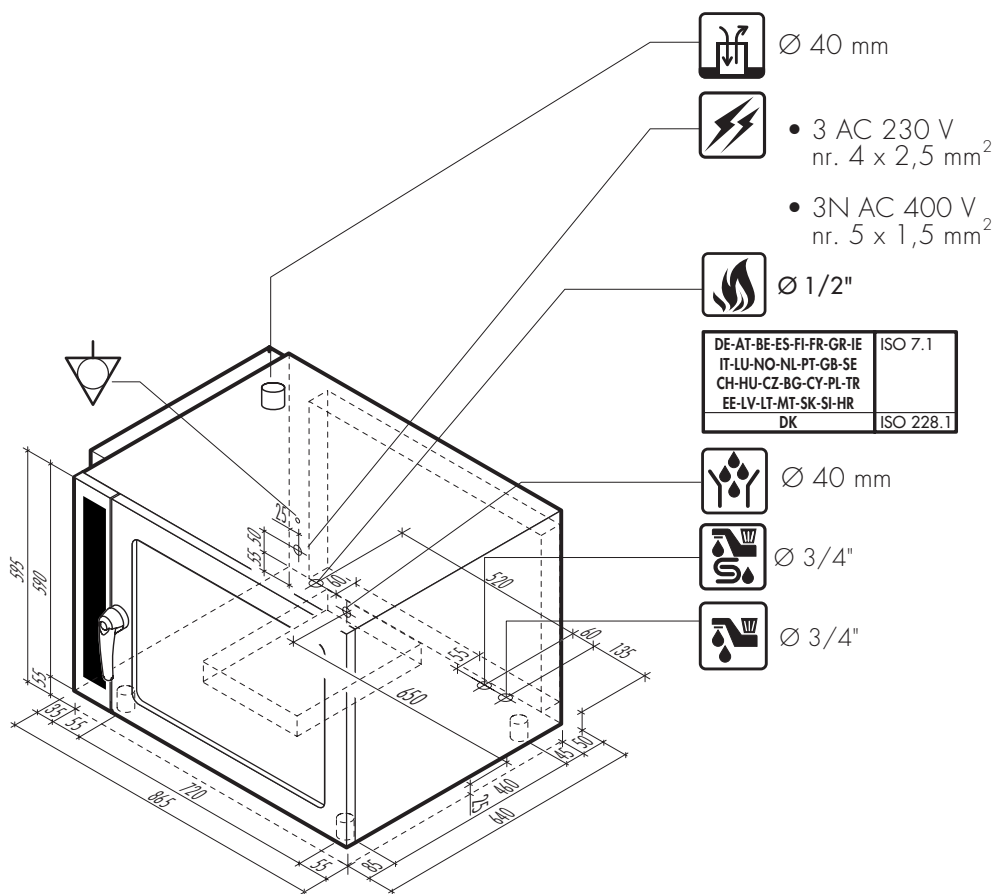
5 x 1/1 GN

Interasse (mm)

70 mm

RGV 051 S

Secondo la normativa CE gas, per ogni apparecchiatura va predisposto idoneo sistema di evacuazione gas combusti (Tipo B13, B23, A3)



CE IPX 3

Ingresso cavo di alimentazione elettrica 



Ingresso gas
e tipo filettatura



Camino fumi 



Tappo
disincrostante del boiler



Sfiato vapori e sicurezza depressione camera



Sfiato vapori della camera



Aspirazione aria 



Ingresso
acqua normale



Ingresso
acqua addolcita



Scarico liquidi 



Scarico condensa



READY RGV

FORNO MISTO A GAS A VAPORE DIRETTO

LAINOX®
Cooking System

RGV 071 S



7 x 1/1 GN

MODALITÀ DI COTTURA E DI FUNZIONAMENTO

- Convezione con AUTOCLIMA 30 - 300°C
- Vapore 30 - 130°C (bassa temperatura, atmosferico, forzato)
- Misto convezione vapore con AUTOCLIMA 30 - 300°C
- Automatico con ricette pre-memorizzate
- Programmabile 99 programmi, con 4 cicli in sequenza automatica
- Manuale a tempo o con sonda al cuore
- Manuale in continuo
- FUNZIONI PLUS: Mantenimento - Rimessa in temperatura

DOTAZIONI DI CONTROLLO

- Display alfanumerici ad alta visibilità
- Tasto dedicato per la gestione di 4 cicli di cottura con led di visualizzazione
- Tasto di accesso diretto ai programmi di cottura
- Manopole SCROLLER con funzione di Scroll e di Push per confermare le scelte
- Preiscaldamento manuale
- Autodiagnosi di verifica funzionale prima di iniziare l'utilizzo dell'attrezzatura, con segnalazione descrittiva e acustica di eventuali anomalie
- Controllo automatico della percentuale di umidità in camera di cottura, sistema AUTOCLIMA con sfiato automatico
- Sistema sfiato camera di cottura per l'evacuazione rapida dei vapori in eccesso, automatizzato e programmabile in apertura prima della fine ciclo
- Autoreverse (inversione automatica del senso di rotazione della ventola) per una perfetta uniformità di cottura
- Accesso facilitato ai parametri utente programmabili, per personalizzare l'apparecchiatura
- Sistema di lavaggio automatico (optional)
- Sistema di lavaggio manuale con doccetta assistita
- 2 velocità di ventilazione (optional), la velocità ridotta attiva la riduzione della potenza di riscaldamento
- Controllo temperatura al cuore del prodotto con sonda a 4 punti di rilevazione (optional)
- Collegamento sonda al cuore tramite connettore esterno alla camera di cottura, con possibilità di collegamento rapido sonda ad ago per cottura sotto vuoto e piccole pezzature
- Comandi manuali per: Umidificatore - Raffreddamento rapido della camera di cottura con stacco automatico a 50°C, raffreddamento automatico nel programma di cottura tra un ciclo ad alta temperatura e un ciclo a bassa temperatura - Illuminazione camera di cottura - Controllo manuale dello sfiato
- Protezione contro gli spruzzi d'acqua IPX3



- Programma di SERVICE per: Collaudo funzioni scheda elettronica e visualizzazione sonde di temperatura - Contatori ore di funzionamento apparecchiatura per tutte le funzioni principali per la manutenzione programmata
- Economizzatore automatico di energia ENERGY SAVING

DOTAZIONE DI SERIE

- Paratie portateglie

OPTIONAL - DA RICHIEDERE ALL'ORDINE DEL FORNO

- KSC 004 - Sonda al cuore multipunto - Ø 3 mm.
- RLM 071 - Sistema di lavaggio automatico, per la pulizia della camera di cottura con 4 intensità di lavaggio: Lavaggio SOFT / Lavaggio MEDIUM / Lavaggio HARD / RISCIAQUO (In dotazione 1 tanica di detergente DL 010 da 10 l.)
- RVR 071 - 2 velocità di ventilazione: normale/ridotta
- RPS - Porta contraria

COSTRUZIONE

- Camera di cottura in acciaio inox 18/10 AISI 304, con bordi completamente arrotondati ad ampio raggio per una più facile pulizia
- Isolamento termico della camera di cottura, spessore 25 mm
- Compensatore di dilatazione tra camera di cottura e facciata
- Porta di chiusura con doppio vetro temperato, ad intercapedine d'aria e vetro interno atermico per un minore irraggiamento di calore verso l'operatore ed una maggiore efficienza
- Vetro interno con apertura a libro per una facile operazione di pulizia
- Maniglia con apertura destra e sinistra
- Guarnizione su facciata forno con montaggio ad incastro, in gomma silicone resistente al calore ed all'invecchiamento
- Bacinella che raccoglie la condensa sottoporta e la convoglia direttamente allo scarico
- Deflettore apribile per una facile operazione di pulizia del vano ventilatore

RISCALDAMENTO A GAS

- Riscaldamento camera di cottura a gas di tipo indiretto tramite bruciatori modulanti ad aria soffiata
- Accensione bruciatori automatica con generatore elettronico di scarica ad alta frequenza
- Controllo fiamma elettronico e dispositivo di autodiagnosi con ripristino automatico dell'accensione
- Scambiatore di calore ad alto rendimento con camera di espansione in acciaio refrattario AISI 310 S

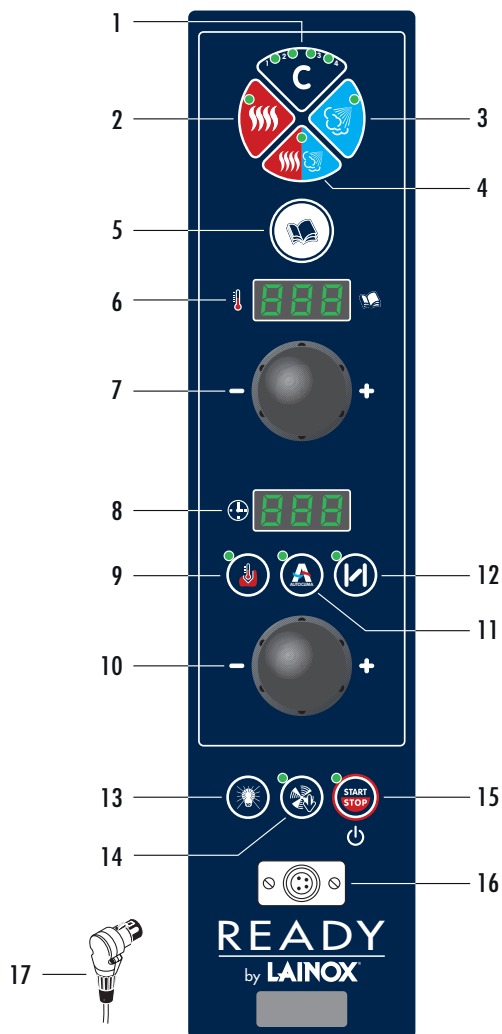
DOTAZIONI DI SICUREZZA

- Termostato di sicurezza camera di cottura
- Dispositivo di sicurezza contro la sovrappressione e la depressione in camera di cottura
- Termico di sicurezza motore
- Dispositivo di rilevamento fiamma che interrompe l'afflusso del gas nel caso di spegnimento accidentale della fiamma bruciatori
- Pressostato di sicurezza segnalazione mancanza gas
- Microporta meccanico
- Segnalazione mancanza acqua
- Segnalazione guasti e autodiagnosi visualizzato
- Sistema di raffreddamento dei componenti con controllo di sovratemperatura visualizzato
- Valvole gas a doppio stadio

ACCESSORI EXTRA

- **KSA 001** - Sonda al cuore ad ago - Ø 1 mm. *(solo se il forno è già dotato di sonda al cuore)*
- **LD 25** - Doccetta di lavaggio, completa di flessibile in acciaio inox, raccordi ed attacchi - 2,5 mt.
- **USB** - Chiavetta USB con aggiornamento software
- **RKC V51** - Cappa di aspirazione, con condensatore ad aria (830 x 930 x 300 h - AC 230 V / 0,25 kW)
- **RKA V51** - Cappa di aspirazione, senza condensatore ad aria - Necessario collegamento con l'esterno (830 x 930 x 300 h - AC 230 V / 0,25 kW)
- **RNR 071** - Telaio di sovrapposizione per adeguamento altezza, nell'installazione forno con cappa (110 h)
- **RFX 071** - Filtro grassi
- **RSR 071** - Supporto base in acciaio inox (830 x 585 x 850 h)
- **RSP 071** - Supporto base in acciaio inox con portateghe integrato (830 x 585 x 850 h - 8 x 1/1 GN)
- **RAC 071** - Armadio caldo in acciaio inox con comandi elettromeccanici e portateghe integrato (830 x 585 x 850 h - 8 x 1/1 GN - AC 230 V / 2,6 kW)
- **RKD 071** - Porta detergente per supporti mod. RSR - RSP - Capacità 2 taniche da 10 l.
- **CD 002** - Carrello porta detergente in acciaio inox - Capacità 2 taniche da 10 l.
- Porta con apertura di sicurezza a doppio scatto
- **DL010** - *Combiclean - Detergente alcalino per la pulizia del forno (tanica da 10 l.)*

RGV 071 S



- 1 - Pulsante cicli di cottura
- 2 - Pulsante modalità convezione
- 3 - Pulsante modalità vapore
- 4 - Pulsante modalità misto convezione/vapore
- 5 - Pulsante programmi di cottura/ricette
- 6 - Display visualizzazione temperatura della camera di cottura, visualizzazione programma/ricetta
- 7 - Manopola di impostazione/selezione temperatura
- 8 - Display visualizzazione tempo di cottura (mancante/impostato), visualizzazione temperatura al cuore del prodotto (reale/impostata), visualizzazione valore umidità
- 9 - Pulsante attivazione cotture con sonda al cuore del prodotto
- 10 - Manopola di impostazione/selezione Tempo/Temperatura al cuore
- 11 - Pulsante attivazione umidità automatica (AUTOCLIMA), pulsante umidificatore manuale
- 12 - Pulsante sfiato evacuazione vapori camera di cottura
- 13 - Pulsante illuminazione camera di cottura
- 14 - Pulsante velocità ridotta
- 15 - Interruttore generale - Pulsante Start/Stop
- 16 - Connessione sonda al cuore
- 17 - Sonda al cuore

DATI TECNICI

RGV 071 S

Dimensioni esterne	mm	870 x 640 x 760 h
Dimensioni con imballo	mm	955 x 745 x 940 h
Peso - Lordo / Netto	Kg	- / -
Potenza elettrica totale	kW	0,5
Potenza termica nominale	kW/ kcal	12 / 10320
Potenza riscaldamento camera	kW/ kcal	12 / 10320
Potenza ventilatore	kW	0,5
Tensione di alimentazione	V	AC 230 V - 50 Hz

CAPACITÀ (GN)

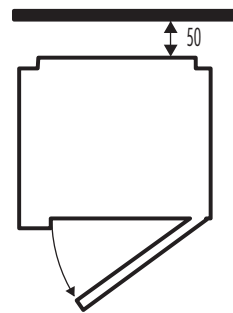
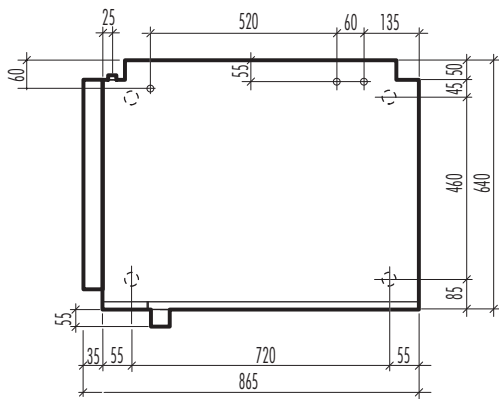
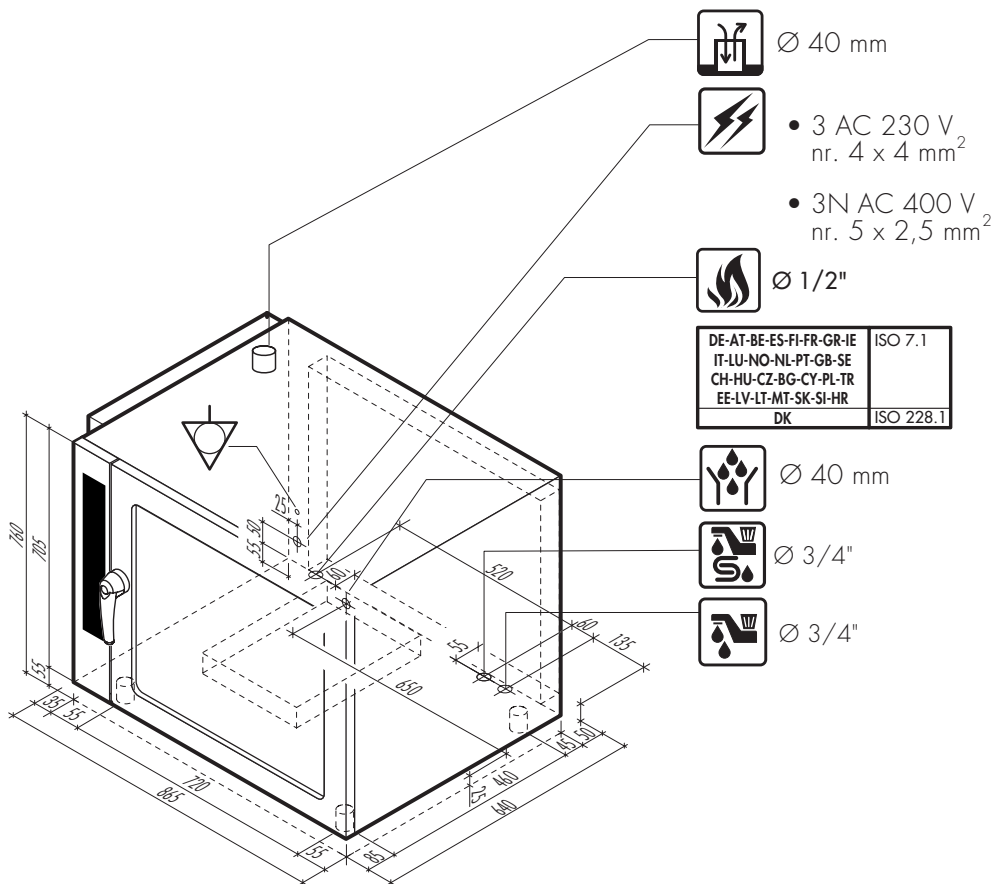
7 x 1/1 GN

Interasse (mm)

70 mm

RGV 071 S

Secondo la normativa CE gas, per ogni apparecchiatura va predisposto idoneo sistema di evacuazione gas combusti (Tipo B13, B23, A3)



CE IPX 3

Ingresso cavo di alimentazione elettrica 



Ingresso gas
e tipo filettatura



Camino fumi



Tappo
disincrostante del boiler



Sfiato vapori e sicurezza
depressione camera



Sfiato vapori
della camera



Aspirazione aria 



Ingresso
acqua normale



Ingresso
acqua addolcita



Scarico liquidi 



Scarico condensa 



READY RGV

FORNO MISTO A GAS A VAPORE DIRETTO

LAINOX®
Cooking System

RGV 101 S



10 x 1/1 GN

MODALITÀ DI COTTURA E DI FUNZIONAMENTO

- Convezione con AUTOCLIMA 30 - 300°C
- Vapore 30 - 130°C (bassa temperatura, atmosferico, forzato)
- Misto convezione vapore con AUTOCLIMA 30 - 300°C
- Automatico con ricette pre-memorizzate
- Programmabile 99 programmi, con 4 cicli in sequenza automatica
- Manuale a tempo o con sonda al cuore
- Manuale in continuo
- FUNZIONI PLUS: Mantenimento - Rimessa in temperatura

DOTAZIONI DI CONTROLLO

- Display alfanumerici ad alta visibilità
- Tasto dedicato per la gestione di 4 cicli di cottura con led di visualizzazione
- Tasto di accesso diretto ai programmi di cottura
- Manopole SCROLLER con funzione di Scroll e di Push per confermare le scelte
- Preiscaldamento manuale
- Autodiagnosi di verifica funzionale prima di iniziare l'utilizzo dell'attrezzatura, con segnalazione descrittiva e acustica di eventuali anomalie
- Controllo automatico della percentuale di umidità in camera di cottura, sistema AUTOCLIMA con sfiato automatico
- Sistema sfiato camera di cottura per l'evacuazione rapida dei vapori in eccesso, automatizzato e programmabile in apertura prima della fine ciclo
- Autoreverse (inversione automatica del senso di rotazione della ventola) per una perfetta uniformità di cottura
- Accesso facilitato ai parametri utente programmabili, per personalizzare l'apparecchiatura
- Sistema di lavaggio automatico (optional)
- Sistema di lavaggio manuale con doccetta assistita
- 2 velocità di ventilazione (optional), la velocità ridotta attiva la riduzione della potenza di riscaldamento
- Controllo temperatura al cuore del prodotto con sonda a 4 punti di rilevazione (optional)
- Collegamento sonda al cuore tramite connettore esterno alla camera di cottura, con possibilità di collegamento rapido sonda ad ago per cottura sotto vuoto e piccole pezzature
- Comandi manuali per: Umidificatore - Raffreddamento rapido della camera di cottura con stacco automatico a 50°C, raffreddamento automatico nel programma di cottura tra un ciclo ad alta temperatura e un ciclo a bassa temperatura - Illuminazione camera di cottura - Controllo manuale dello sfiato
- Protezione contro gli spruzzi d'acqua IPX3



- Programma di SERVICE per: Collaudo funzioni scheda elettronica e visualizzazione sonde di temperatura - Contatori ore di funzionamento apparecchiatura per tutte le funzioni principali per la manutenzione programmata
- Economizzatore automatico di energia ENERGY SAVING

DOTAZIONE DI SERIE

- Paratie portateglie

OPTIONAL - DA RICHIEDERE ALL'ORDINE DEL FORNO

- KSC 004 - Sonda al cuore multipunto - Ø 3 mm.
- RLM 101 - Sistema di lavaggio automatico, per la pulizia della camera di cottura con 4 intensità di lavaggio: Lavaggio SOFT / Lavaggio MEDIUM / Lavaggio HARD / RISCIAQUO (In dotazione 1 tanica di detergente DL 010 da 10 l.)
- RVR 101 - 2 velocità di ventilazione: normale/ridotta
- RPS - Porta contraria

COSTRUZIONE

- Camera di cottura in acciaio inox 18/10 AISI 304, con bordi completamente arrotondati ad ampio raggio per una più facile pulizia
- Isolamento termico della camera di cottura, spessore 25 mm
- Compensatore di dilatazione tra camera di cottura e facciata
- Porta di chiusura con doppio vetro temperato, ad intercapedine d'aria e vetro interno atermico per un minore irraggiamento di calore verso l'operatore ed una maggiore efficienza
- Vetro interno con apertura a libro per una facile operazione di pulizia
- Maniglia con apertura destra e sinistra
- Guarnizione su facciata forno con montaggio ad incastro, in gomma silicone resistente al calore ed all'invecchiamento
- Bacinella che raccoglie la condensa sottoporta e la convoglia direttamente allo scarico
- Deflettore apribile per una facile operazione di pulizia del vano ventilatore

RISCALDAMENTO A GAS

- Riscaldamento camera di cottura a gas di tipo indiretto tramite bruciatori modulanti ad aria soffiata
- Accensione bruciatori automatica con generatore elettronico di scarica ad alta frequenza
- Controllo fiamma elettronico e dispositivo di autodiagnosi con ripristino automatico dell'accensione
- Scambiatore di calore ad alto rendimento con camera di espansione in acciaio refrattario AISI 310 S

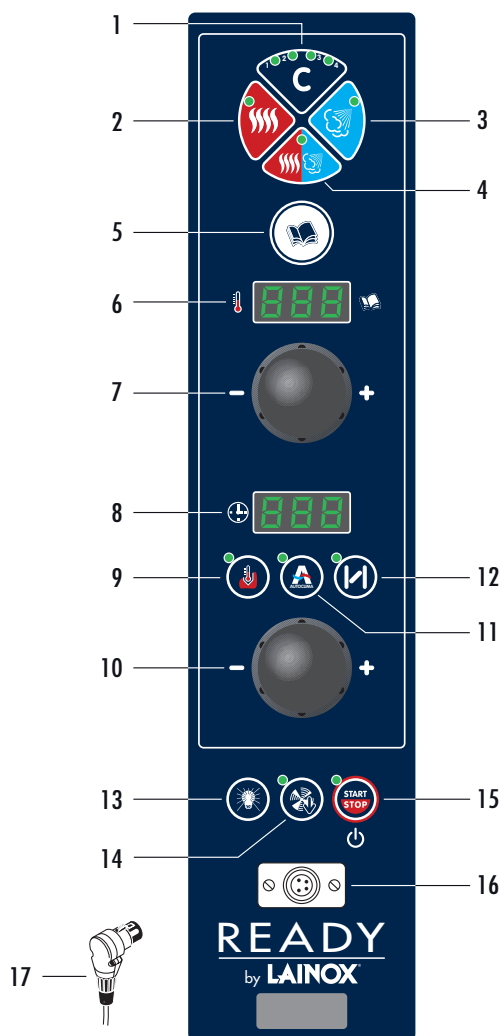
DOTAZIONI DI SICUREZZA

- Termostato di sicurezza camera di cottura
- Dispositivo di sicurezza contro la sovrappressione e la depressione in camera di cottura
- Termico di sicurezza motore
- Dispositivo di rilevamento fiamma che interrompe l'afflusso del gas nel caso di spegnimento accidentale della fiamma bruciatori
- Pressostato di sicurezza segnalazione mancanza gas
- Microporta meccanico
- Segnalazione mancanza acqua
- Segnalazione guasti e autodiagnosi visualizzato
- Sistema di raffreddamento dei componenti con controllo di sovratemperatura visualizzato
- Valvole gas a doppio stadio

ACCESSORI EXTRA

- **KSA 001** - Sonda al cuore ad ago - Ø 1 mm. *(solo se il forno è già dotato di sonda al cuore)*
- **LD 25** - Doccetta di lavaggio, completa di flessibile in acciaio inox, raccordi ed attacchi - 2,5 mt.
- **USB** - Chiavetta USB con aggiornamento software
- **RFX 101** - Filtro grassi
- **RKC V51** - Cappa di aspirazione, con condensatore ad aria (830 x 930 x 300 h - AC 230 V / 0,25 kW)
- **RKA V51** - Cappa di aspirazione, senza condensatore ad aria - Necessario collegamento con l'esterno (830 x 930 x 300 h - AC 230 V / 0,25 kW)
- **RSR 110** - Supporto base in acciaio inox (830 x 585 x 750 h)
- **RSP 110** - Supporto base in acciaio inox con portateghe integrato (830 x 585 x 750 h - 7 x 1/1 GN)
- **RAC 110** - Armadio caldo in acciaio inox con comandi elettromeccanici e portateghe integrato (830 x 585 x 750 h - 6 x 1/1 GN - AC 230 V / 2,6 kW)
- **RKD 071** - Porta detergente per supporti mod. RSR - RSP - Capacità 2 taniche da 10 l.
- **CD 002** - Carrello porta detergente in acciaio inox - Capacità 2 taniche da 10 l.
- Porta con apertura di sicurezza a doppio scatto
- **DL010** - *Combiclean - Detergente alcalino per la pulizia del forno (tanica da 10 l.)*

RGV 101 S



- 1 - Pulsante cicli di cottura
- 2 - Pulsante modalità convezione
- 3 - Pulsante modalità vapore
- 4 - Pulsante modalità misto convezione/vapore
- 5 - Pulsante programmi di cottura/ricette
- 6 - Display visualizzazione temperatura della camera di cottura, visualizzazione programma/ricetta
- 7 - Manopola di impostazione/selezione temperatura
- 8 - Display visualizzazione tempo di cottura (mancante/impostato), visualizzazione temperatura al cuore del prodotto (reale/impostata), visualizzazione valore umidità
- 9 - Pulsante attivazione cotture con sonda al cuore del prodotto
- 10 - Manopola di impostazione/selezione Tempo/Temperatura al cuore
- 11 - Pulsante attivazione umidità automatica (AUTOCLIMA), pulsante umidificatore manuale
- 12 - Pulsante sfiato evacuazione vapori camera di cottura
- 13 - Pulsante illuminazione camera di cottura
- 14 - Pulsante velocità ridotta
- 15 - Interruttore generale - Pulsante Start/Stop
- 16 - Connessione sonda al cuore
- 17 - Sonda al cuore

DATI TECNICI

RGV 101 S

Dimensioni esterne	mm	870 x 640 x 970 h
Dimensioni con imballo	mm	955 x 745 x 1150 h
Peso - Lordo / Netto	Kg	- / -
Potenza elettrica totale	kW	0,5
Potenza termica nominale	kW/ kcal	15 / 12900
Potenza riscaldamento camera	kW/ kcal	15 / 12900
Potenza ventilatore	kW	0,5
Tensione di alimentazione	V	AC 230 V - 50 Hz

CAPACITÀ (GN)

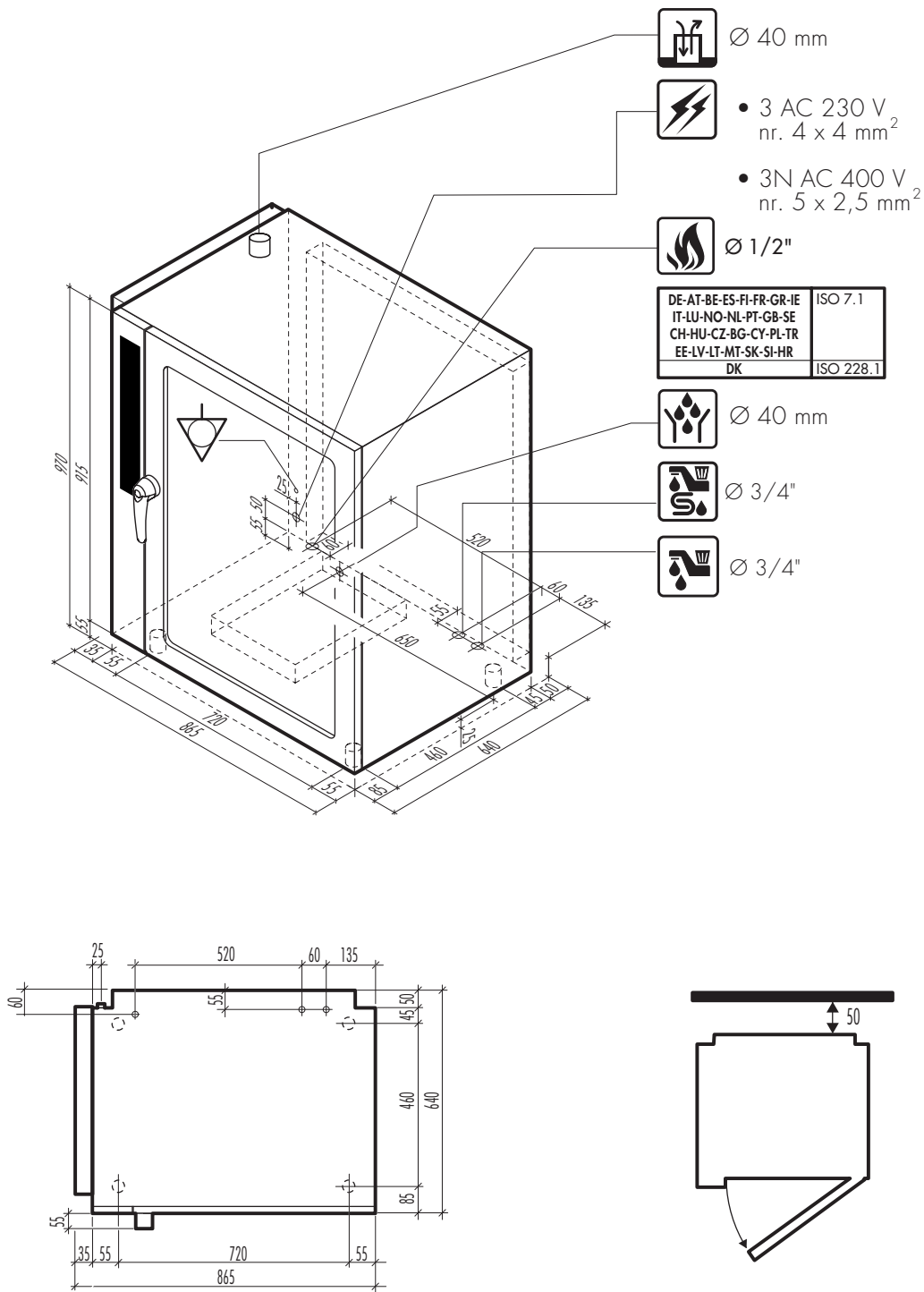
10 x 1/1 GN

Interasse (mm)

70 mm

RGV 101 S

Secondo la normativa CE gas, per ogni apparecchiatura va predisposto idoneo sistema di evacuazione gas combusti (Tipo B13, B23, A3)



CE IPX 3

Ingresso cavo di alimentazione elettrica 



Ingresso gas
e tipo filettatura



Camino fumi 



Tappo
disincrostante del boiler



Sfiato vapori e sicurezza depressione camera



Sfiato vapori
della camera



Aspirazione aria 



Ingresso
a normale



Ingresso
acqua addolcita



Scarico liquidi 



Scarico condensa

