

FOUR MIXTE A AIR PULSE / VAPEUR

LVGT101



10 x 1/1 GN

Position



LCD 7" Touch Screen

INTERFACE TOUCH.

Un effleurement sur l'icône de la recette que l'on désire réaliser suffit pour que Leo se prédispose pour la cuisson avec un résultat incomparable.

Grâce au nouvel écran capacitif couleurs de 7 pouces en HD (haute définition), il est possible de configurer la page-écran initiale en fonction de ses propres exigences, en portant au premier plan les recettes les plus utilisées.



MULTINIVEAU



JUST IN TIME



CLIMA



FAST-DRY



ECOVAPOR



TURBOVAPOR



ECOSPEED



GFT
(seulement pour les modèles à gaz)



LAVAGE LCS
COMBICLEAN
CALFREE (*)



METHODE DE CUISSON

- AC (Automatic Cooking) système automatique de cuisson pour recettes internationales avec photos de présentation du plat.
- Cuisson manuelle avec trois modes de cuisson: Convection de 30°C à 300°C, Vapeur de 30°C à 130°C, Combiné Convection + Vapeur de 30°C à 300°C.
- Mode programmable - Possibilité de programmer et de mémoriser le programme de cuisson en séquence automatique (jusqu'à 15 cycles) en attribuant à chaque programme un nom propre, une photo et des informations sur la recette.
- CLIMA® système automatique de mesure et de contrôle du pourcentage d'humidité dans l'enceinte de cuisson.
- FAST-DRY® système de déshumidification rapide de l'enceinte de cuisson.

FONCTIONNEMENT

- Écran configurable selon les besoins des utilisateurs en mettant en évidence leurs programmes favoris.
- Lancement d'une cuisson automatique (AC) "one touch".
- Organisation des recettes dans des dossiers avec des prévisualisations en donnant à chaque dossier son propre nom.
- Reconnaissance intelligente des recettes dans les dossiers multiniveaux.
- Écran couleur 7 pouces (écran LCD - TFT), haute définition, capacitif avec un «écran tactile» pour la sélection des fonctions.
- Bouton SCROLLER PLUS avec fonction de défilement et de pression de sélection pour confirmer votre choix.

(*) seulement pour modèles avec chaudière

EQUIPEMENTS DE CONTROLE

- Autoreverse (inversion automatique de la turbine) pour une parfaite uniformité de cuisson.
- Contrôle parallèle de la température de la chambre et au cœur du produit, système DELTA T.
- Condensation de vapeurs automatiquement ajustée.
- Démarrage des cuissons différé, programmable.
- Possibilité de choisir jusqu'à 6 vitesses de ventilation, les trois premières vitesses activent automatiquement la réduction de puissance de chauffage.
- Possibilité de vitesse intermittente pour cuisson particulière.
- Contrôle de la température à cœur du produit par sonde à 4 points de détection.
- Sonde 2 coeurs.
- Raccordement de la sonde au cœur par l'intermédiaire du connecteur externe à la chambre de cuisson, connexion rapide, sonde à aiguille pour la cuisson du sous vide et petites pièces.
- Connexion USB pour le téléchargement des données HACCP, mise à jour du logiciel et téléchargement des programmes de cuisson.
- Programme de service pour: test des fonctions de la carte électronique et visualisation des sondes de température - Compteurs d'heures de fonctionnement de l'appareil pour toutes les fonctions principales de maintenance programmée.
- **ECOSPEED** - Selon la quantité et le type de produit, le four optimise et contrôle l'alimentation en énergie, conserve toujours la température de cuisson appropriée en évitant les oscillations (-10% d'énergie / -30% d'eau / - 5% de perte de poids *).
- **ECOVAPOR** - Le système EcoVapor permet d'obtenir une réduction importante de la consommation d'eau et d'énergie grâce au contrôle automatique de saturation de vapeur dans la chambre de cuisson (- 10% de l'énergie / - 30% d'eau / - 10% de la vapeur *).
- **GREEN FINE TUNING** - Nouveau système de modulation du brûleur et échangeur de chaleur à haut rendement, pour éviter le gaspillage d'énergie et réduire les émissions nocives (- 10% d'énergie / - 10% de CO2 *).

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Autodiagnostic fonction avant démarrage de vérification de l'équipement, avec descriptif visuel et indication sonore d'éventuelles anomalies.
- Système de lavage automatique LCS (Liquid Clean System) avec réservoir intégré et dosage automatique. Détergent liquide CombiClean en cartouches 100% recyclables. En dotation 2 bidons à cartouche de détergent CDLO5, 5 kg chacun.
- Lavage manuel avec douchette externe (en option).

CONSTRUCTION

- Protection contre les jets d'eau IPX5.
- Chambre parfaitement lisse et étanche.
- Porte de fermeture à double vitrage trempé, ventilée et vitre intérieure thermo-réfléchissante, moins de rayonnement de la chaleur vers l'opérateur et une plus grande efficacité.
- Vitre interne montée sur charnière, ouverture simple pour un nettoyage facile.
- Poignée avec ouverture gauche / droite.
- Charnières de portes réglables pour une étanchéité optimale.
- Déflexeur ouvrable sur charnière pour faciliter le nettoyage du compartiment du ventilateur.

CHAUFFAGE GAZ

- Chauffage gaz indirect dans la chambre de cuisson par brûleur souffle à modulation d'énergie.
- Allumage brûleurs automatique avec allumeur automatique avec décharge à haute fréquence.
- Contrôle flamme électronique et dispositif de autodiagnostic avec rétablissement automatique allumage.
- Echangeur de chaleur hautement performant avec chambre d'expansion en acier réfractaire AISI 310 S.

EQUIPEMENTS DE SECURITE

- Thermostat de sécurité de l'enceinte de cuisson.
- Dispositif de Sécurité contre la surpression et la sous-pression dans l'enceinte.
- Disjoncteur de sécurité du moteur.
- Dispositif de détection de flamme qui interrompt l'arrivée du gaz en cas d'arrêt accidentel de la flamme brûleurs.
- Pressostat de sécurité signalisation absence de gaz.
- Contact de porte magnétique.
- Affichage du manque d'eau.
- Afficheur de signalisation des pannes et autodiagnostic.
- Système de refroidissement des composants avec contrôle de surchauffe affiché.
- Vanne gaz à double étage.

DOTATION DE SERIE

- Système de lavage automatique LCS (Liquid Clean System). En dotation 2 bidons à cartouche de détergent CDLO5, 5 kg chacun.
- Sonde au cœur multipoint (Ø 3 mm).
- 2 grilles 1/1 GN en acier inox.

OPTIONS - A DEMANDER LORS DE LA COMMANDE DU FOUR

- Porte inversée.
- Ouverture de la porte à double déclic.
- Prédiposition branchement hotte d'aspiration.
- Cheminée anti-vent (obligatoire pour toutes les installations sans hotte d'aspiration).
- Supplément pour structure extractible + châssis d'insertion.
- Supplément pour structure extractible version pâtisserie 600 x 400 + châssis d'insertion.
- Supplément pour glissières version pâtisserie 600 x 400.

ACCESSOIRES

- Sonde au cœur multipoint pour les gros morceaux. Longueur de la sonde à piquer 180 mm Ø 3 mm.
- Sonde à cœur avec aiguille - Ø 1 mm.
- Système multisonde - 2 sonde à cœur multipoint - Ø 3 mm.
- Filtre.
- Douchette de lavage
- Kit pieds avec bride (h - 150 mm).
- Kit roulettes.
- Protection de chaleur en acier inox pour tôle latérale droit (indispensable quand le four est mis à côté d'autres sources de chaleur).

LVGT101

- Support de base en acier inox.
- Support de base en acier inox pour insertion cellule de refroidissement.
- Porte-plaques.
- Plan de support en acier inox.
- Armoire neutre avec portes et porte-plaques incorporé.
- Armoire neutre avec porte.
- Armoire de maintien statique et cuisson lente.
- Kit pieds avec bride pour supports de base, pour installations navales.
- Kit roulettes pour support de base, dont 2 avec frein.
- Chariots pour extraction des structures porte-plaques avec cuvette ramasse-gouttes.
- Structure porte-plaques extractible (à utiliser avec châssis d'insertion).
- Châssis d'insertion pour structures porte-plaques et porte-assiettes.
- Version pâtisserie - Structure porte-plaques extractible 600 x 400 (à utiliser avec châssis d'insertion).
- Version pâtisserie - Glissières 600 x 400.
- Structure porte-assiettes extractible (à utiliser avec châssis d'insertion).
- Couvertures isothermes pour structure porte-plaques or structure porte-assiettes.
- Hotte d'aspiration avec condenseur à air (utilisable uniquement sur four déjà disposé).
- Four à pizza (à insérer dans le support de base).
- Kit pour version marine (pieds avec bride, bloc porte, glissières antirenversement, entièrement en aisi 304).

DONNEES TECHNIQUES

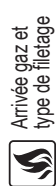
Capacité chambre	GN	10 x 1/1	Puissance électrique total	kW	1
Entraxe entre les étagères	mm	70	Puissance Chauffage Gaz Nominale	kW / kcal	18 / 15480
Nombre des repas		80 / 150	Puissance de chauffage chambre	kW / kcal	18 / 15480
Dimensions	mm	930 x 825 x 1040 h	Puissance de chauffage vapeur	kW / kcal	- / -
Dimensions avec emballage	mm	1040 x 980 x 1250 h	Puissance ventilateur	kW	1
Poids - Net / Brut	kg	180 / 205	Tension d'alimentation	V - 50 Hz	AC 230

Tensions et fréquences spéciaux sur demande

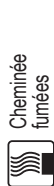
Les données indiquées dans ce document doivent être considérées non contraignantes. La société se réserve le droit d'apporter des modifications à n'importe quel moment et sans préavis.



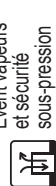
Entrée du câble
d'alimentation
électrique



Arrivée gaz et type de filetage

Cheminée
fumées

Bouchon
détartant du
chauffe-eau



Event vapeurs
et sécurité
sous pression
enceinte



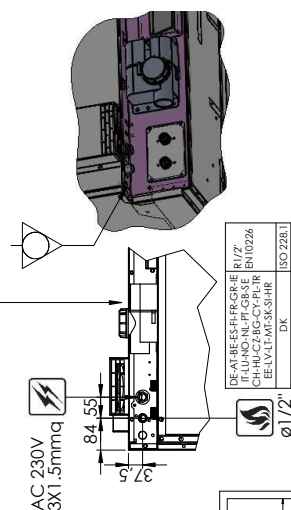
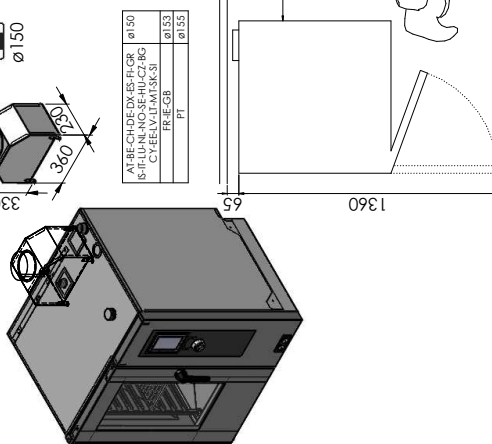
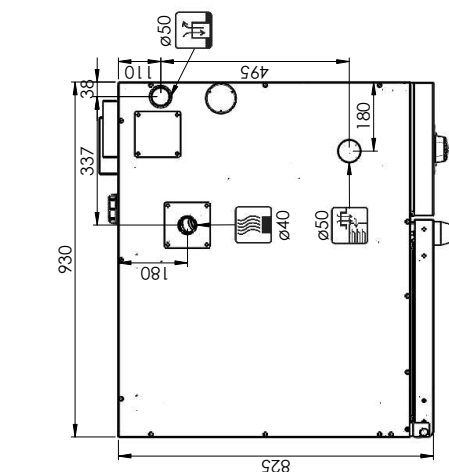
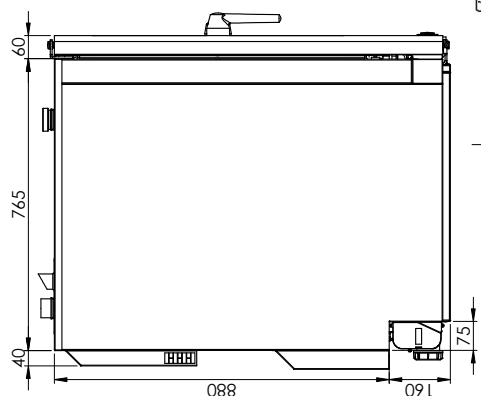
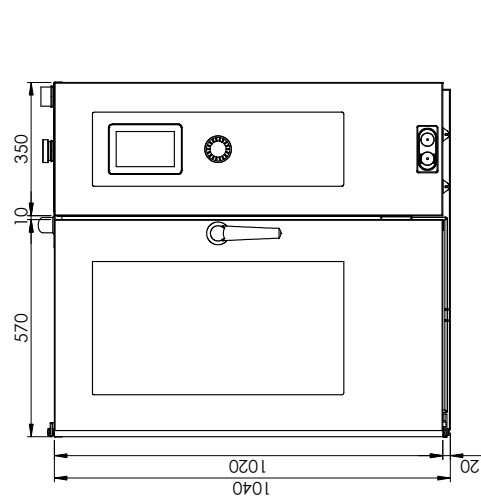
Event vapeurs de la chambre



Aspiration air

Arrivée
d'eau normaleArrivée
d'eau adoucie

Evacuation liquids

Evacuation
condensation

DE-AT-BE-ES-FI-FR-GR-IE IT-LU-NO-NL-PT-GB-SE CH-HU-CZ-BG-CY-PL-IR EE-LV-LT-MT-SK-SI-HR	R1/2" EN 10226
DK	ISO 228,1

AC 230V
3X1.5mmq

AT-BE-CH-DE-DX-ES-FL-GR S-IT-LU-NL-NO-SE-HU-CZ-BG CY-EE-LV-LT-MT-SK-SI	ø150
FR-IE-GB	ø153
PT	ø155

CE IPX 5

Selon les normes CE pour le gaz, les gaz brûlés doivent être évacués de manière adéquate (Type B13, B23, A3)