

Heart

FOUR MIXTE ELECTRIQUE A INJECTION

LAINOX®
Cooking System

HVE 061 S

6 x 1/1 GN



MODALITE DE CUISSON

- Air pulsé avec AUTOCLIMA 30 - 300°C
- Vapeur 30 - 130° (basse température, atmosphérique, forcé)
- Mixte air pulsé vapeur avec AUTOCLIMA 30 - 300°C
- Visualisation temps et température pré-établi pour chaque modalité cuisson

MODES DE FONCTIONNEMENT

- Plus de 90 recettes en menu déjà personnalisées (Version S avec sonde)
- Programmable 99 programmes, avec 4 cycles en séquence automatique
- Manuel avec possibilité cuissons en séquence automatique de 4 cycles et fonctions de:
 - Maintien (3 modalités)
 - Gestion événement (ouvert, fermé, seconds de pré-ouverture)
- Avec sonde au cœur (Option)
- Durée programmable

FONCTIONNALITES - VERSION S

- Affichage alphanumérique
- Touche pour la gestion des cycles avec 4 leds de visualisation
- Touche d'accès direct aux programmes et aux recettes
- Poignée SCROLLER avec fonction Scroll et Push pour confirmer les paramètres
- Préchauffage manuel
- Autodiagnostic de vérification du fonctionnement avant l'utilisation de l'appareil, avec description affichée et alarme sonore
- Contrôle de l'humidité de l'enceinte par le système AUTOCLIMA pour la cuisson et la remise en température
- Fonction FAST DRY pour l'évacuation de l'humidité au moyen de l'événement de manière automatique et programmable avec ouverture avant la fin du cycle
- Autoreverse (inversion automatique du sens de rotation du ventilateur) pour une uniformité de cuisson parfaite
- Condensation automatique des vapeurs
- Accès aisé aux paramètres programmables utilisateur, pour personnaliser l'appareil
- Contrôle automatique saturation de la vapeur dans la chambre de cuisson
- Programme de SERVICE pour:
 - Test des fonctions de la carte électronique et affichage des sondes de température
 - Compteurs d'heures de fonctionnement de l'appareil pour toutes les principales fonctions de maintenance programmée
- Programme de lavage semi-automatique de série

CONTROLES

- Turbine à deux vitesses; la vitesse réduite apporte une réduction de la puissance de chauffage
- Contrôle de la température au cœur par la sonde en option
- Prise externe multifonctions pour la sonde à cœur (Multipoints ou pour sous vide)
- Connexion USB pour télécharger les données HACCP, pour mettre à jour le logiciel et pour charger/décharger les recettes personnelles
- Commandes manuelles pour:
 - Humidificateur manuel
 - Abattement de température avec porte ouverte et déclenchement automatique à 50°C
 - Eclairage temporisé de l'enceinte de cuisson avec désactivation automatique



à l'ouverture de la porte, fixation des lampes halogènes antireflets sur la porte facilement amovibles

- Ouverture manuelle de l'événement (Système Fast Dry)

CONSTRUCTION

- Enceinte de cuisson en acier inox 18/10 AISI 304 d'une épaisseur d'1 mm, moulée, de forme trapézoïdale, avec angles arrondis à ample courbure pour faciliter les opérations de nettoyage (Normes HACCP)
- Enceinte parfaitement lisse, étanche et soudée sans fuites
- Isolation thermique de l'enceinte de cuisson d'une épaisseur de 35 mm
- Joint de dilatation entre l'enceinte de cuisson et la face avant de l'appareil
- Porte à double vitrage séparé en verre trempé avec vitre intérieure thermoréfléchissante pour diminuer le rayonnement de chaleur vers l'opérateur et une efficacité majeure
- Vitre intérieure pivotante pour un nettoyage aisé
- Poignée avec ouverture à double sens
- Charnières de porte réglables pour offrir une excellente étanchéité
- Joint de porte sur la face avant du four avec montage encastré, en silicone vulcanisé résistant aux hautes températures et à l'usure
- Cuvette située sous la porte pour récupérer la condensation et la convoyer directement à l'écoulement, même quand la porte est ouverte.
- Déflecteur pivotant facilitant le nettoyage du compartiment ventilateur
- Panneau de commandes amovible, avec arrêt, pour faciliter les opérations de maintenance
- Évacuation de l'enceinte avec saut d'air intégré
- Double raccord pour l'arrivée d'eau (normal et adouci)
- Raccords regroupés sur le côté droit de l'appareil

CHAUFFAGE ELECTRIQUE

- Chauffage enceinte de cuisson au moyen de corps de chauffe électriques blindés en INCOLOY 800
- Économiseur automatique d'énergie Energy Saving

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
- Contact de porte magnétique
- Affichage du manque d'eau
- Afficheur de signalisation des pannes et autodiagnosics
- Système de refroidissement des composants avec contrôle de surchauffe affiché

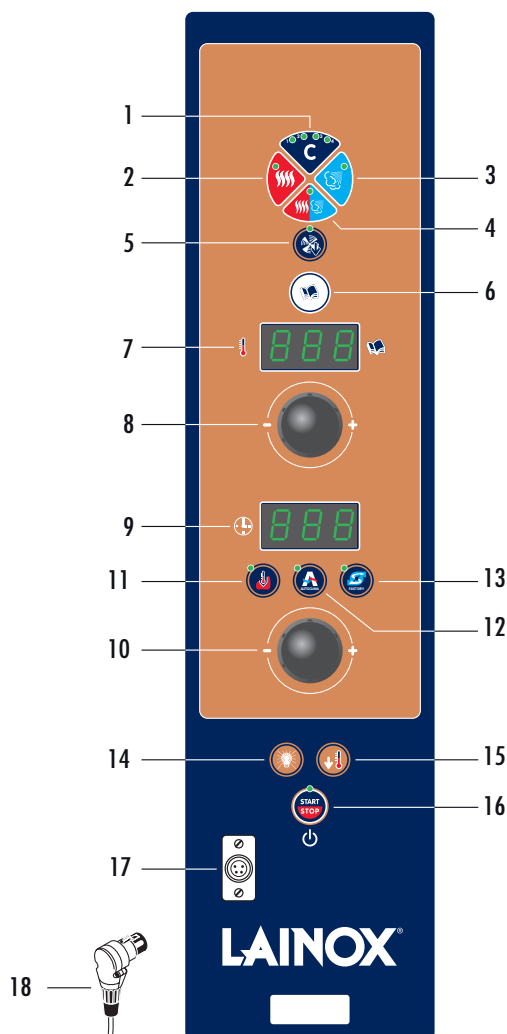
ÉQUIPEMENTS DE SERIE

- Echelles porte-plaques
- 2 grilles inox GN 1/1 (mm 530 x 325)
- Porte sonde au coeur
- Livre de recettes

ÉQUIPEMENTS SUR DEMANDE / ACCESSOIRES

- Sonde au coeur SC
- Double vitesse VR01
- Douchette de lavage LD25
- Système de lavage automatique WCS (Washing Combi System) KLO61, pour le nettoyage de la chambre avec 3 intensités:
 - SOFT pour la saleté normale
 - HARD pour la saleté tenace
 - HARD PLUS en présence d'incrustations
- Clé USB avec mise à jour du logiciel
- Porte avec gâche de sécurité double
- Charnière de porte à droite PS001
- Tension et fréquence électriques spéciales et maritimes
- Raccord à un système d'optimisation énergétique SN
- Sonde de cuisson à coeur pour sous vide SE002 avec prise externe - ø 1 mm
- Filtre à graisse FX061
- Structure porte-plaques SGO61
- Structure porte-assiettes PRO61
- Couvertures isothermes CPO61 pour SG ou PR
- Chariot d'extraction pour structure porte-plaques CRO61
- Hottes d'aspiration en acier inox, avec moteur et condensateur de vapeur HKA061
- Chassis de superposition NRO61 pour installation hotte HKA061
- Supports de base en acier inox SR061
- Supports de base en acier inox avec étagère en acier et porte-plaques incorporé SP061
- Chariot CD002 pour système de lavage et bidon détergent
- Armoires chauffantes en acier inox avec commandes électromécaniques ACO61 - Capacité 16 x 1/1 GN - 8 x 2/1 GN
- Armoires neutres ANO61 - Capacité 16 x 1/1 GN - 8 x 2/1 GN
- Armoire de maintien avec commandes digitales et AUTOCLIMA, système de contrôle automatique et électronique de l'humidité, du temps et de la température MA061 - Capacité 16 x 1/1 GN - 8 x 2/1 GN
- Combiclean DLO10 - Nettoyant alcalin (bidon 10 lt.)

HVE 061 S



- 1 - Touche cycles de cuisson
- 2 - Touche mode air pulsé
- 3 - Touche mode vapeur
- 4 - Touche mode mixte air pulsé/vapeur
- 5 - Touche vitesse réduite
- 6 - Bouton programmes de cuisson/recettes
- 7 - Afficheur visualisation température de l'enceinte de cuisson, visualisation programme/recettes
- 8 - Manette d'introduction/sélection température
- 9 - Afficheur visualisation temps de cuisson (manquant/programmé), visualisation température au coeur du produit (réelle/programmée), visualisation valeur humidité
- 10 - Manette introduction/sélection temps/Température au coeur
- 11 - Touche activation cuisson avec sonde au coeur du produit
- 12 - Touche activation automatique humidité (AUTOCLIMA), Touche humidificateur manuel
- 13 - Touche événement évacuation vapeurs en enceinte de cuisson
- 14 - Touche éclairage enceinte de cuisson
- 15 - Touche refroidissement rapide avec porte ouverte
- 16 - Interrupteur général - Touche Start/Stop
- 17 - Connexion sonde au coeur
- 18 - Sonde au coeur

DONNEES TECHNIQUES

HVE 061 S

Dimensions	mm	930 x 750 x 810 h
Poids - Brut / Net	Kg	128 / 111
Puissance électrique total	kW	9,5
Puissance thermique nominale	kW/kcal	- / -
Puissance de chauffage chambre	kW/kcal	9 / -
Puissance de chauffage vapeur	kW/kcal	7,5 / -
Puissance ventilateur	kW	0,5
Tension d'alimentation		3N AC 400 V - 50 Hz

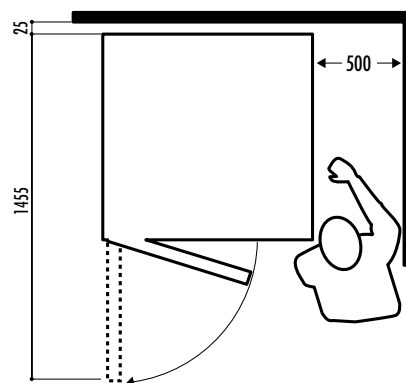
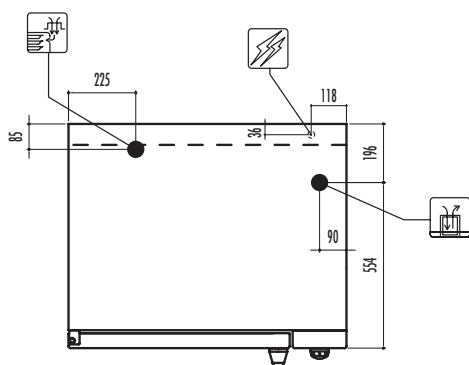
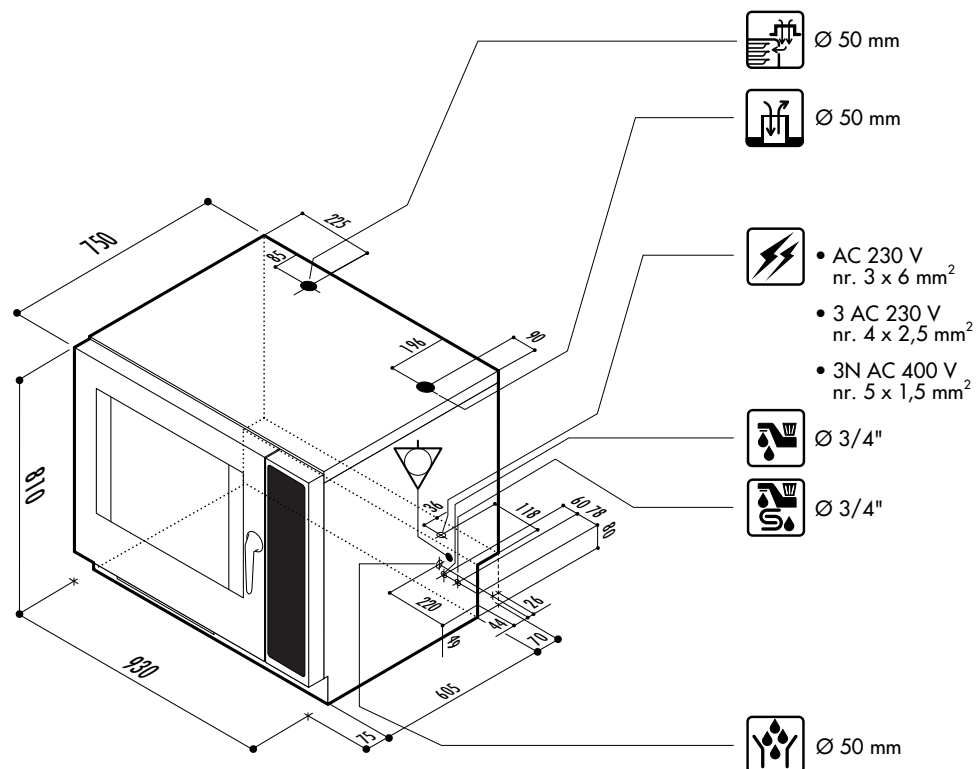
CAPACITE

6 x 1/1 GN

- Avec échelles porte-plaques (de série): 6 x GN 1/1, écartement de 70 mm entre glissières
- Avec structure porte-plaques SGO61 (option): 6 x GN 1/1, écartement de 65 mm entre glissières
- Avec structure porte-assiettes PRO61 (option): 14 assiettes de Ø 310 mm, écartement de 58 mm

CERTIFICATIONS **CE IPX 5**

HVE 061 S



Entrée du câble
d'alimentation électrique



Bouchon détartrant
du chauffe-eau



Aspiration air



Evacuation liquides



Arrivée gaz et
type de filetage



Event vapeurs et sécurité
sous-pression enceinte



Arrivée d'eau normale



Evacuation condensation



Cheminée fumées



Event vapeurs
de la chambre



Arrivée d'eau adoucie



Heart

FOUR MIXTE ELECTRIQUE A INJECTION

LAINOX®
Cooking System

HVE 101 S

10 x 1/1 GN



MODALITE DE CUISSON

- Air pulsé avec AUTOCLIMA 30 - 300°C
- Vapeur 30 - 130° (basse température, atmosphérique, forcé)
- Mixte air pulsé vapeur avec AUTOCLIMA 30 - 300°C
- Visualisation temps et température pré-établi pour chaque modalité cuisson

MODES DE FONCTIONNEMENT

- Plus de 90 recettes en menu déjà personnalisées (Version S avec sonde)
- Programmable 99 programmes, avec 4 cycles en séquence automatique
- Manuel avec possibilité cuissons en séquence automatique de 4 cycles et fonctions de:
 - Maintien (3 modalités)
 - Gestion événement (ouvert, fermé, seconds de pré-ouverture)
- Avec sonde au cœur (Option)
- Durée programmable

FONCTIONNALITES - VERSION S

- Affichage alphanumérique
- Touche pour la gestion des cycles avec 4 leds de visualisation
- Touche d'accès direct aux programmes et aux recettes
- Poignée SCROLLER avec fonction Scroll et Push pour confirmer les paramètres
- Préchauffage manuel
- Autodiagnostic de vérification du fonctionnement avant l'utilisation de l'appareil, avec description affichée et alarme sonore
- Contrôle de l'humidité de l'enceinte par le système AUTOCLIMA pour la cuisson et la remise en température
- Fonction FAST DRY pour l'évacuation de l'humidité au moyen de l'événement de manière automatique et programmable avec ouverture avant la fin du cycle
- Autoreverse (inversion automatique du sens de rotation du ventilateur) pour une uniformité de cuisson parfaite
- Condensation automatique des vapeurs
- Accès aisé aux paramètres programmables utilisateur, pour personnaliser l'appareil
- Contrôle automatique saturation de la vapeur dans la chambre de cuisson
- Programme de SERVICE pour:
 - Test des fonctions de la carte électronique et affichage des sondes de température
 - Compteurs d'heures de fonctionnement de l'appareil pour toutes les principales fonctions de maintenance programmée
- Programme de lavage semi-automatique de série

CONTROLES

- Turbine à deux vitesses; la vitesse réduite apporte une réduction de la puissance de chauffage
- Contrôle de la température au cœur par la sonde en option
- Prise externe multifonctions pour la sonde à cœur (Multipoints ou pour sous vide)
- Connexion USB pour télécharger les données HACCP, pour mettre à jour le logiciel et pour charger/décharger les recettes personnelles
- Commandes manuelles pour:
 - Humidificateur manuel
 - Abattement de température avec porte ouverte et déclenchement automatique à 50°C
 - Eclairage temporisé de l'enceinte de cuisson avec désactivation automatique



à l'ouverture de la porte, fixation des lampes halogènes antireflets sur la porte facilement amovibles

- Ouverture manuelle de l'événement (Système Fast Dry)

CONSTRUCTION

- Enceinte de cuisson en acier inox 18/10 AISI 304 d'une épaisseur d'1 mm, moulée, de forme trapézoïdale, avec angles arrondis à ample courbure pour faciliter les opérations de nettoyage (Normes HACCP)
- Enceinte parfaitement lisse, étanche et soudée sans fuites
- Isolation thermique de l'enceinte de cuisson d'une épaisseur de 35 mm
- Joint de dilatation entre l'enceinte de cuisson et la face avant de l'appareil
- Porte à double vitrage séparé en verre trempé avec vitre intérieure thermoréfléchissante pour diminuer le rayonnement de chaleur vers l'opérateur et une efficacité majeure
- Vitre intérieure pivotante pour un nettoyage aisé
- Poignée avec ouverture à double sens
- Charnières de porte réglables pour offrir une excellente étanchéité
- Joint de porte sur la face avant du four avec montage encastré, en silicone vulcanisé résistant aux hautes températures et à l'usure
- Cuvette située sous la porte pour récupérer la condensation et la convoyer directement à l'écoulement, même quand la porte est ouverte.
- Déflecteur pivotant facilitant le nettoyage du compartiment ventilateur
- Panneau de commandes amovible, avec arrêt, pour faciliter les opérations de maintenance
- Évacuation de l'enceinte avec saut d'air intégré
- Double raccord pour l'arrivée d'eau (normal et adouci)
- Raccords regroupés sur le côté droit de l'appareil

CHAUFFAGE ELECTRIQUE

- Chauffage enceinte de cuisson au moyen de corps de chauffe électriques blindés en INCOLOY 800
- Économiseur automatique d'énergie Energy Saving

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
- Contact de porte magnétique
- Affichage du manque d'eau
- Afficheur de signalisation des pannes et autodiagnosics
- Système de refroidissement des composants avec contrôle de surchauffe affiché

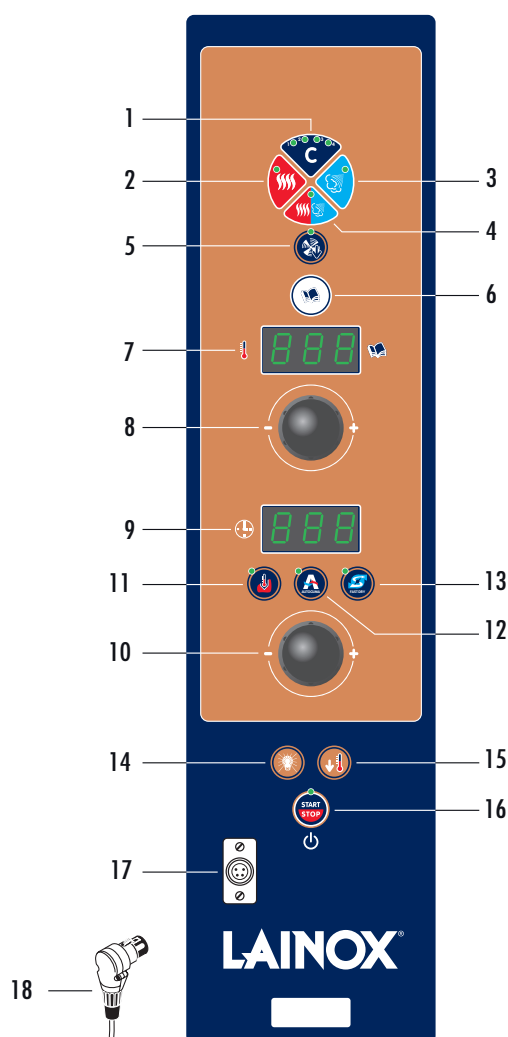
ÉQUIPEMENTS DE SERIE

- Echelles porte-plaques
- 2 grilles inox GN 1/1 (mm 530 x 325)
- Porte sonde au coeur
- Livre de recettes

ÉQUIPEMENTS SUR DEMANDE / ACCESSOIRES

- Sonde au coeur SC
- Double vitesse VR01
- Douchette de lavage LD25
- Système de lavage automatique WCS (Washing Combi System) KL101, pour le nettoyage de la chambre avec 3 intensités:
 - SOFT pour la saleté normale
 - HARD pour la saleté tenace
 - HARD PLUS en présence d'incrustations
- Clé USB avec mise à jour du logiciel
- Porte avec gâche de sécurité double
- Charnière de porte à droite PS001
- Tension et fréquence électriques spéciales et maritimes
- Raccord à un système d'optimisation énergétique SN
- Sonde de cuisson à coeur pour sous vide SE002 avec prise externe - ø 1 mm
- Filtre à graisse FX101
- Structure porte-plaques SG101
- Structure porte-assiettes PR101
- Couvertures isothermes CP101 pour SG ou PR
- Chariot d'extraction pour structure porte-plaques CR101
- Hottes d'aspiration en acier inox, avec moteur et condensateur de vapeur HKA101
- Supports de base en acier inox SR101
- Supports de base en acier inox avec étagère en acier et porte-plaques incorporé SP101
- Chariot CD002 pour système de lavage et bidon détergent
- Armoires chauffantes en acier inox avec commandes électromécaniques AC101 - Capacité 12 x 1/1 GN - 6 x 2/1 GN
- Armoires neutres AN101 - Capacité 12 x 1/1 GN - 6 x 2/1 GN
- Armoire de maintien avec commandes digitales et AUTOCLIMA, système de contrôle automatique et électronique de l'humidité, du temps et de la température MA101 - Capacité 12 x 1/1 GN - 6 x 2/1 GN
- Combiclean DLO10 - Nettoyant alcalin (bidon 10 lt.)

HVE 101 S



- 1 - Touche cycles de cuisson
- 2 - Touche mode air pulsé
- 3 - Touche mode vapeur
- 4 - Touche mode mixte air pulsé/vapeur
- 5 - Touche vitesse réduite
- 6 - Bouton programmes de cuisson/recettes
- 7 - Afficheur visualisation température de l'enceinte de cuisson, visualisation programme/recettes
- 8 - Manette d'introduction/sélection température
- 9 - Afficheur visualisation temps de cuisson (manquant/programmé), visualisation température au coeur du produit (réelle/programmée), visualisation valeur humidité
- 10 - Manette introduction/sélection temps/Température au coeur
- 11 - Touche activation cuisson avec sonde au coeur du produit
- 12 - Touche activation automatique humidité (AUTOCLIMA), Touche humidificateur manuel
- 13 - Touche événement évacuation vapeurs en enceinte de cuisson
- 14 - Touche éclairage enceinte de cuisson
- 15 - Touche refroidissement rapide avec porte ouverte
- 16 - Interrupteur général - Touche Start/Stop
- 17 - Connexion sonde au coeur
- 18 - Sonde au coeur

DONNEES TECHNIQUES

HVE 101 S

Dimensions	mm	990 x 860 x 1090 h
Poids - Brut / Net	Kg	174 / 149
Puissance électrique total	kW	16
Puissance thermique nominale	kW/kcal	- / -
Puissance de chauffage chambre	kW/kcal	15 / -
Puissance de chauffage vapeur	kW/kcal	15 / -
Puissance ventilateur	kW	1
Tension d'alimentation		3N AC 400 V - 50 Hz

CAPACITE

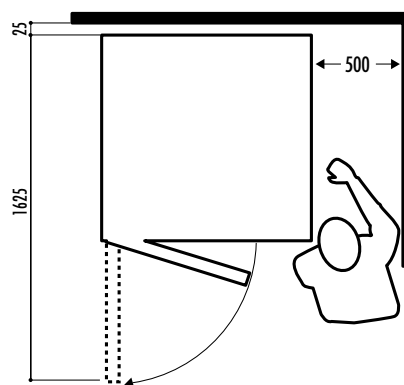
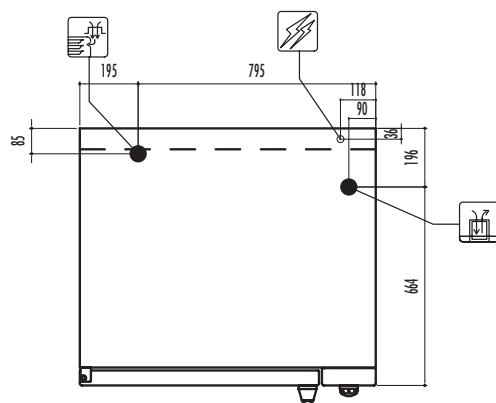
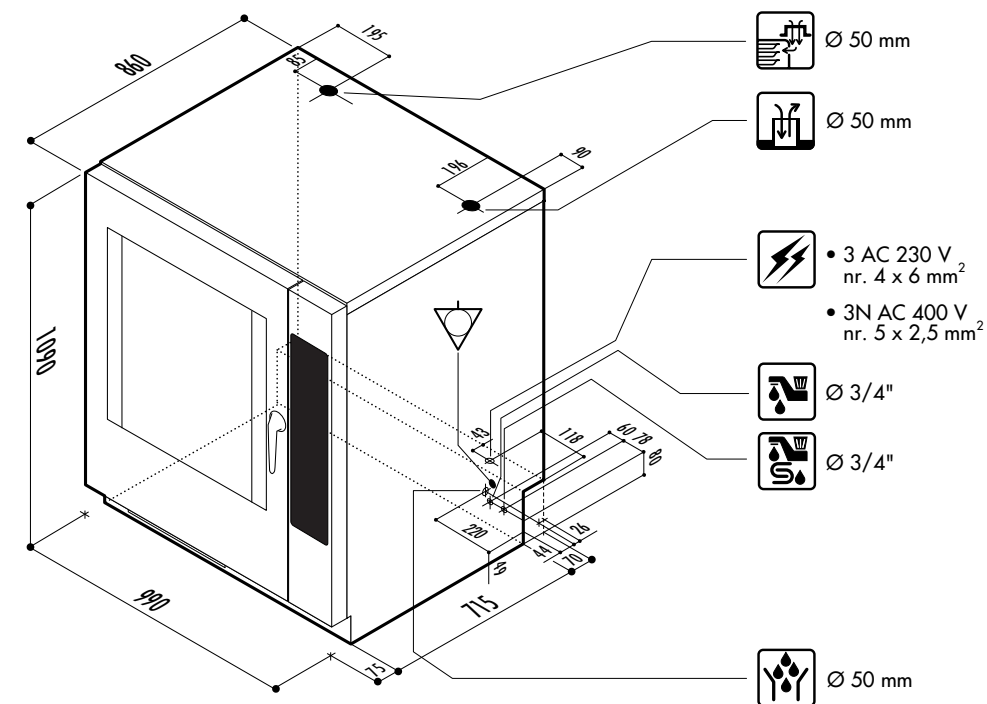
10 x 1/1 GN

- Avec échelles porte-plaques (de série): 10 x GN 1/1, écartement de 70 mm entre glissières
- Avec structure porte-plaques SG101 (option): 10 x GN 1/1, écartement de 65 mm entre glissières
- Avec structure porte-assiettes PR101 (option): 30 assiettes de Ø 310 mm, écartement de 68 mm

CERTIFICATIONS



HVE 101 S



Entrée du câble
d'alimentation électrique



Arrivée gaz et
type de filetage



Cheminée fumées



Bouchon détartrant
du chauffe-eau



Event vapeurs et sécurité
sous-pression enceinte



Event vapeurs
de la chambre



Aspiration air



Arrivée d'eau normale



Arrivée d'eau adoucie



Evacuation liquides



Evacuation condensation



Heart

FOUR MIXTE ELECTRIQUE A INJECTION

LAINOX®
Cooking System

HVE 102 S

10 x 2/1 GN - 20 x 1/1 GN



MODALITE DE CUISSON

- Air pulsé avec AUTOCLIMA 30 - 300°C
- Vapeur 30 - 130° (basse température, atmosphérique, forcé)
- Mixte air pulsé vapeur avec AUTOCLIMA 30 - 300°C
- Visualisation temps et température pré-établi pour chaque modalité cuisson

MODES DE FONCTIONNEMENT

- Plus de 90 recettes en menu déjà personnalisées (Version S avec sonde)
- Programmable 99 programmes, avec 4 cycles en séquence automatique
- Manuel avec possibilité cuissons en séquence automatique de 4 cycles et fonctions de:
 - Maintien (3 modalités)
 - Gestion événement (ouvert, fermé, seconds de pré-ouverture)
- Avec sonde au cœur (Option)
- Durée programmable

FONCTIONNALITES - VERSION S

- Affichage alphanumérique
- Touche pour la gestion des cycles avec 4 leds de visualisation
- Touche d'accès direct aux programmes et aux recettes
- Poignée SCROLLER avec fonction Scroll et Push pour confirmer les paramètres
- Préchauffage manuel
- Autodiagnostic de vérification du fonctionnement avant l'utilisation de l'appareil, avec description affichée et alarme sonore
- Contrôle de l'humidité de l'enceinte par le système AUTOCLIMA pour la cuisson et la remise en température
- Fonction FAST DRY pour l'évacuation de l'humidité au moyen de l'événement de manière automatique et programmable avec ouverture avant la fin du cycle
- Autoreverse (inversion automatique du sens de rotation du ventilateur) pour une uniformité de cuisson parfaite
- Condensation automatique des vapeurs
- Accès aisé aux paramètres programmables utilisateur, pour personnaliser l'appareil
- Contrôle automatique saturation de la vapeur dans la chambre de cuisson
- Programme de SERVICE pour:
 - Test des fonctions de la carte électronique et affichage des sondes de température
 - Compteurs d'heures de fonctionnement de l'appareil pour toutes les principales fonctions de maintenance programmée
- Programme de lavage semi-automatique de série

CONTROLES

- Turbine à deux vitesses; la vitesse réduite apporte une réduction de la puissance de chauffage
- Contrôle de la température au cœur par la sonde en option
- Prise externe multifonctions pour la sonde à cœur (Multipoints ou pour sous vide)
- Connexion USB pour télécharger les données HACCP, pour mettre à jour le logiciel et pour charger/décharger les recettes personnelles
- Commandes manuelles pour:
 - Humidificateur manuel
 - Abattement de température avec porte ouverte et déclenchement automatique à 50°C
 - Eclairage temporisé de l'enceinte de cuisson avec désactivation automatique



à l'ouverture de la porte, fixation des lampes halogènes antireflets sur la porte facilement amovibles

- Ouverture manuelle de l'événement (Système Fast Dry)

CONSTRUCTION

- Enceinte de cuisson en acier inox 18/10 AISI 304 d'une épaisseur d'1 mm, moulée avec angles arrondis à ample courbure pour faciliter les opérations de nettoyage (Normes HACCP)
- Enceinte parfaitement lisse, étanche et soudée sans fuites
- Isolation thermique de l'enceinte de cuisson d'une épaisseur de 35 mm
- Joint de dilatation entre l'enceinte de cuisson et la face avant de l'appareil
- Porte à double vitrage séparé en verre trempé avec vitre intérieur thermoréfléchissant pour diminuer le rayonnement de chaleur vers l'opérateur et une efficacité majeure
- Vitre intérieur pivotant pour un nettoyage aisé
- Poignée avec ouverture à double sens
- Charnières de porte réglables pour offrir une excellente étanchéité
- Joint de porte sur la face avant du four avec montage encastré, en silicone vulcanisé résistant aux hautes températures et à l'usure
- Cuvette située sous la porte pour récupérer la condensation et la convoyer directement à l'écoulement, même quand la porte est ouverte.
- Déflecteur pivotant facilitant le nettoyage du compartiment ventilateur
- Panneau de commandes amovible, avec arrêt, pour faciliter les opérations de maintenance
- Évacuation de l'enceinte avec saut d'air intégré
- Double raccord pour l'arrivée d'eau (normal et adouci)
- Raccords regroupés sur le côté droit de l'appareil

CHAUFFAGE ELECTRIQUE

- Chauffage enceinte de cuisson au moyen de corps de chauffe électriques blindés en INCOLOY 800
- Économiseur automatique d'énergie Energy Saving

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
- Contact de porte magnétique
- Affichage du manque d'eau
- Afficheur de signalisation des pannes et autodiagnosics
- Système de refroidissement des composants avec contrôle de surchauffe affiché

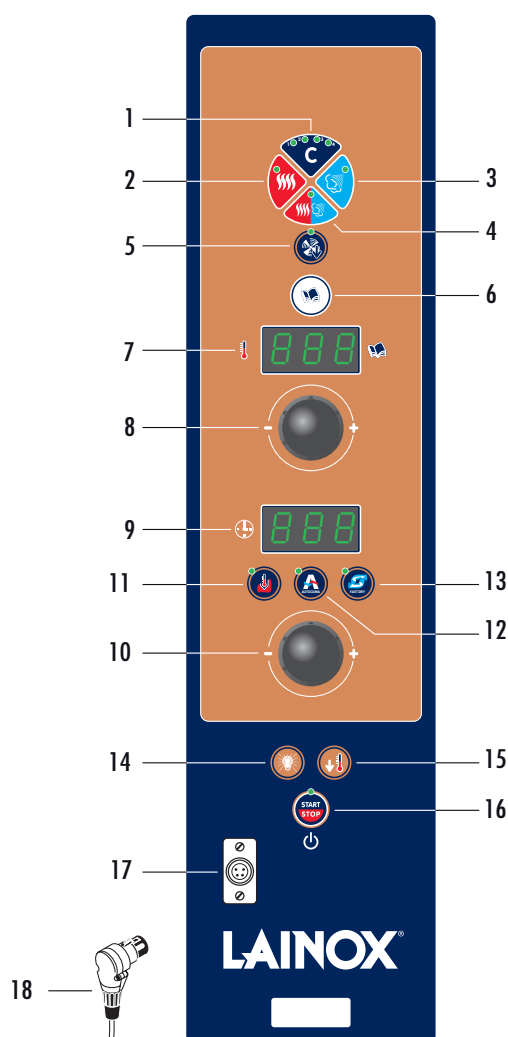
ÉQUIPEMENTS DE SERIE

- Echelles porte-plaques
- 2 grilles inox GN 2/1 (mm 530 x 650)
- Porte sonde au coeur
- Livre de recettes

ÉQUIPEMENTS SUR DEMANDE / ACCESSOIRES

- Sonde au coeur SC
- Double vitesse VR01
- Douchette de lavage LD25
- Système de lavage automatique WCS (Washing Combi System) KL102, pour le nettoyage de la chambre avec 3 intensités:
 - SOFT pour la saleté normale
 - HARD pour la saleté tenace
 - HARD PLUS en présence d'incrustations
- Clé USB avec mise à jour du logiciel
- Porte avec gâche de sécurité double
- Charnière de porte à droite PS001
- Tension et fréquence électriques spéciales et maritimes
- Raccord à un système d'optimisation énergétique SN
- Sonde de cuisson à coeur pour sous vide SE002 avec prise externe - ø 1 mm
- Filtre à graisse FX102
- Structure porte-plaques SG102
- Structure porte-assiettes PR102
- Couvertures isothermes CP102 pour SG ou PR
- Chariot d'extraction pour structure porte-plaques CR102
- Hottes d'aspiration en acier inox, avec moteur et condensateur de vapeur HKA102
- Supports de base en acier inox SR102
- Supports de base en acier inox avec étagère en acier et porte-plaques incorporé SP102
- Chariot CD002 pour système de lavage et bidon détergent
- Armoires chauffantes en acier inox avec commandes électromécaniques AC102 - Capacité 12 x 1/1 GN - 6 x 2/1 GN
- Armoires neutres AN102 - Capacité 12 x 1/1 GN - 6 x 2/1 GN
- Armoire de maintien avec commandes digitales et AUTOCLIMA, système de contrôle automatique et électronique de l'humidité, du temps et de la température MA102 - Capacité 16 x 1/1 GN - 8 x 2/1 GN
- Combiclean DLO10 - Nettoyant alcalin (bidon 10 lt.)

HVE 102 S



- 1 - Touche cycles de cuisson
- 2 - Touche mode air pulsé
- 3 - Touche mode vapeur
- 4 - Touche mode mixte air pulsé/vapeur
- 5 - Touche vitesse réduite
- 6 - Bouton programmes de cuisson/recettes
- 7 - Afficheur visualisation température de l'enceinte de cuisson, visualisation programme/recettes
- 8 - Manette d'introduction/sélection température
- 9 - Afficheur visualisation temps de cuisson (manquant/programmé), visualisation température au coeur du produit (réelle/programmée), visualisation valeur humidité
- 10 - Manette introduction/sélection temps/Température au coeur
- 11 - Touche activation cuisson avec sonde au coeur du produit
- 12 - Touche activation automatique humidité (AUTOCLIMA), Touche humidificateur manuel
- 13 - Touche événement évacuation vapeurs en enceinte de cuisson
- 14 - Touche éclairage enceinte de cuisson
- 15 - Touche refroidissement rapide avec porte ouverte
- 16 - Interrupteur général - Touche Start/Stop
- 17 - Connexion sonde au coeur
- 18 - Sonde au coeur

DONNEES TECHNIQUES

HVE 102 S

Dimensions	mm	1170 x 895 x 1090 h
Poids - Brut / Net	Kg	226 / 201
Puissance électrique total	kW	31
Puissance thermique nominale	kW/kcal	- / -
Puissance de chauffage chambre	kW/kcal	30 / -
Puissance de chauffage vapeur	kW/kcal	30 / -
Puissance ventilateur	kW	1
Tension d'alimentation		3N AC 400 V - 50 Hz

CAPACITE

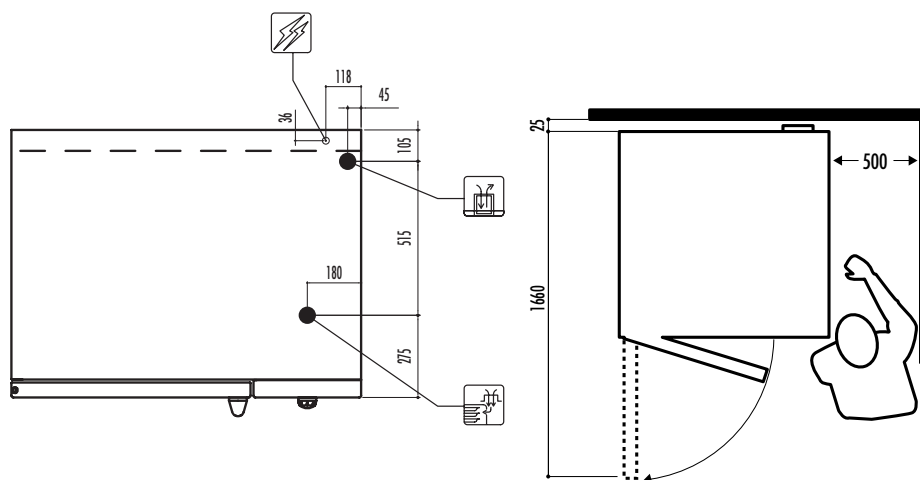
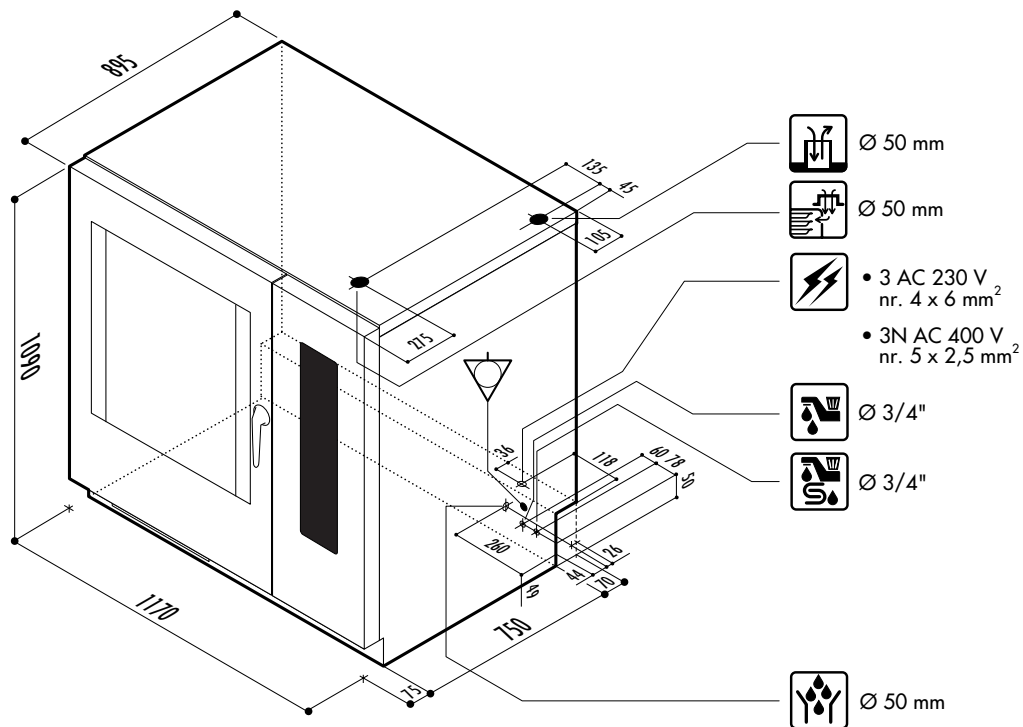
10 x 2/1 GN - 20 x 1/1 GN

- Avec échelles porte-plaques (de série): 20 x GN 1/1 ou 10 x GN 2/1, écartement de 70 mm entre glissières
- Avec structure porte-plaques SG102 (option): 20 x GN 1/1 ou 10 x GN 2/1, écartement de 65 mm entre glissières
- Avec structure porte-assiettes PR102 (option): 49 assiettes de Ø 310 mm, écartement de 68 mm

CERTIFICATIONS



HVE 102 S



Entrée du câble
d'alimentation électrique



Arrivée gaz et
type de filetage



Cheminée fumées



Bouchon détartrant
du chauffe-eau



Event vapeurs et sécurité
sous-pression enceinte



Event vapeurs
de la chambre



Aspiration air



Arrivée d'eau normale



Arrivée d'eau adoucie



Evacuation liquides



Evacuation condensation



Heart

FOUR MIXTE ELECTRIQUE A INJECTION

LAINOX®
Cooking System

HVE 072 S

7 x 2/1 GN - 14 x 1/1 GN



MODALITE DE CUISSON

- Air pulsé avec AUTOCLIMA 30 - 300°C
- Vapeur 30 - 130° (basse température, atmosphérique, forcé)
- Mixte air pulsé vapeur avec AUTOCLIMA 30 - 300°C
- Visualisation temps et température pré-établi pour chaque modalité cuisson

MODES DE FONCTIONNEMENT

- Plus de 90 recettes en menu déjà personnalisées (Version S avec sonde)
- Programmable 99 programmes, avec 4 cycles en séquence automatique
- Manuel avec possibilité cuissons en séquence automatique de 4 cycles et fonctions de:
 - Maintien (3 modalités)
 - Gestion événement (ouvert, fermé, seconds de pré-ouverture)
- Avec sonde au cœur (Option)
- Durée programmable

FONCTIONNALITES - VERSION S

- Affichage alphanumérique
- Touche pour la gestion des cycles avec 4 leds de visualisation
- Touche d'accès direct aux programmes et aux recettes
- Poignée SCROLLER avec fonction Scroll et Push pour confirmer les paramètres
- Préchauffage manuel
- Autodiagnostic de vérification du fonctionnement avant l'utilisation de l'appareil, avec description affichée et alarme sonore
- Contrôle de l'humidité de l'enceinte par le système AUTOCLIMA pour la cuisson et la remise en température
- Fonction FAST DRY pour l'évacuation de l'humidité au moyen de l'événement de manière automatique et programmable avec ouverture avant la fin du cycle
- Autoreverse (inversion automatique du sens de rotation du ventilateur) pour une uniformité de cuisson parfaite
- Condensation automatique des vapeurs
- Accès aisé aux paramètres programmables utilisateur, pour personnaliser l'appareil
- Contrôle automatique saturation de la vapeur dans la chambre de cuisson
- Programme de SERVICE pour:
 - Test des fonctions de la carte électronique et affichage des sondes de température
 - Compteurs d'heures de fonctionnement de l'appareil pour toutes les principales fonctions de maintenance programmée
- Programme de lavage semi-automatique de série

CONTROLES

- Turbine à deux vitesses; la vitesse réduite apporte une réduction de la puissance de chauffage
- Contrôle de la température au cœur par la sonde en option
- Prise externe multifonctions pour la sonde à cœur (Multipoints ou pour sous vide)
- Connexion USB pour télécharger les données HACCP, pour mettre à jour le logiciel et pour charger/décharger les recettes personnelles
- Commandes manuelles pour:
 - Humidificateur manuel
 - Abattement de température avec porte ouverte et déclenchement automatique à 50°C
 - Eclairage temporisé de l'enceinte de cuisson avec désactivation automatique



à l'ouverture de la porte, fixation des lampes halogènes antireflets sur la porte facilement amovibles

- Ouverture manuelle de l'événement (Système Fast Dry)

CONSTRUCTION

- Enceinte de cuisson en acier inox 18/10 AISI 304 d'une épaisseur d'1 mm, moulée avec angles arrondis à ample courbure pour faciliter les opérations de nettoyage (Normes HACCP)
- Enceinte parfaitement lisse, étanche et soudée sans fuites
- Isolation thermique de l'enceinte de cuisson d'une épaisseur de 35 mm
- Joint de dilatation entre l'enceinte de cuisson et la face avant de l'appareil
- Porte à double vitrage séparé en verre trempé avec vitre intérieur thermoréfléchissant pour diminuer le rayonnement de chaleur vers l'opérateur et une efficacité majeure
- Vitre intérieur pivotant pour un nettoyage aisé
- Poignée avec ouverture à double sens
- Charnières de porte réglables pour offrir une excellente étanchéité
- Joint de porte sur la face avant du four avec montage encastré, en silicone vulcanisé résistant aux hautes températures et à l'usure
- Cuvette située sous la porte pour récupérer la condensation et la convoyer directement à l'écoulement, même quand la porte est ouverte.
- Déflecteur pivotant facilitant le nettoyage du compartiment ventilateur
- Panneau de commandes amovible, avec arrêt, pour faciliter les opérations de maintenance
- Évacuation de l'enceinte avec saut d'air intégré
- Double raccord pour l'arrivée d'eau (normal et adouci)
- Raccords regroupés sur le côté droit de l'appareil

CHAUFFAGE ELECTRIQUE

- Chauffage enceinte de cuisson au moyen de corps de chauffe électriques blindés en INCOLOY 800
- Économiseur automatique d'énergie Energy Saving

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
- Contact de porte magnétique
- Affichage du manque d'eau
- Afficheur de signalisation des pannes et autodiagnosics
- Système de refroidissement des composants avec contrôle de surchauffe affiché

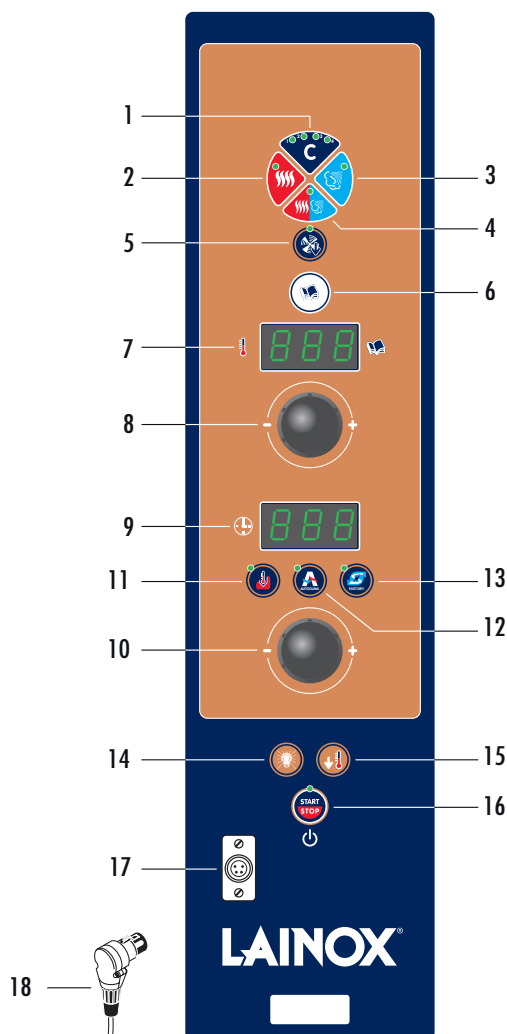
ÉQUIPEMENTS DE SERIE

- Echelles porte-plaques
- 2 grilles inox GN 2/1 (mm 530 x 650)
- Porte sonde au coeur
- Livre de recettes

ÉQUIPEMENTS SUR DEMANDE / ACCESSOIRES

- Sonde au coeur SC
- Double vitesse VR01
- Douchette de lavage LD25
- Système de lavage automatique WCS (Washing Combi System) KL072, pour le nettoyage de la chambre avec 3 intensités:
 - SOFT pour la saleté normale
 - HARD pour la saleté tenace
 - HARD PLUS en présence d'incrustations
- Clé USB avec mise à jour du logiciel
- Porte avec gâche de sécurité double
- Charnière de porte à droite PS001
- Tension et fréquence électriques spéciales et maritimes
- Raccord à un système d'optimisation énergétique SN
- Sonde de cuisson à coeur pour sous vide SE002 avec prise externe - ø 1 mm
- Filtre à graisse FX072
- Structure porte-plaques SG072
- Structure porte-assiettes PR072
- Couvertures isothermes CP072 pour SG ou PR
- Chariot d'extraction pour structure porte-plaques CR072 - CR073
- Hottes d'aspiration en acier inox, avec moteur et condensateur de vapeur HKA102
- Chassis de superposition NR072 pour installation hotte HKA102
- Supports de base en acier inox SR102
- Supports de base en acier inox avec étagère en acier et porte-plaques incorporé SP102
- Chariot CD002 pour système de lavage et bidon détergent
- Armoires chauffantes en acier inox avec commandes électromécaniques AC102 - Capacité 12 x 1/1 GN - 6 x 2/1 GN
- Armoires neutres AN102 - Capacité 12 x 1/1 GN - 6 x 2/1 GN
- Armoire de maintien avec commandes digitales et AUTOCLIMA, système de contrôle automatique et électronique de l'humidité, du temps et de la température MA102 - Capacité 16 x 1/1 GN - 8 x 2/1 GN
- Combiclean DL010 - Nettoyant alcalin (bidon 10 lt.)

HVE 072 S



- 1 - Touche cycles de cuisson
- 2 - Touche mode air pulsé
- 3 - Touche mode vapeur
- 4 - Touche mode mixte air pulsé/vapeur
- 5 - Touche vitesse réduite
- 6 - Bouton programmes de cuisson/recettes
- 7 - Afficheur visualisation température de l'enceinte de cuisson, visualisation programme/recettes
- 8 - Manette d'introduction/sélection température
- 9 - Afficheur visualisation temps de cuisson (manquant/programmé), visualisation température au coeur du produit (réelle/programmée), visualisation valeur humidité
- 10 - Manette introduction/sélection temps/Température au coeur
- 11 - Touche activation cuisson avec sonde au coeur du produit
- 12 - Touche activation automatique humidité (AUTOCLIMA), Touche humidificateur manuel
- 13 - Touche événement évacuation vapeurs en enceinte de cuisson
- 14 - Touche éclairage enceinte de cuisson
- 15 - Touche refroidissement rapide avec porte ouverte
- 16 - Interrupteur général - Touche Start/Stop
- 17 - Connexion sonde au coeur
- 18 - Sonde au coeur

DONNEES TECHNIQUES

HVE 072 S

Dimensions	mm	1170 x 895 x 880 h
Poids - Brut / Net	Kg	210 / 185
Puissance électrique total	kW	16
Puissance thermique nominale	kW/kcal	- / -
Puissance de chauffage chambre	kW/kcal	15 / -
Puissance de chauffage vapeur	kW/kcal	15 / -
Puissance ventilateur	kW	1
Tension d'alimentation		3N AC 400 V - 50 Hz

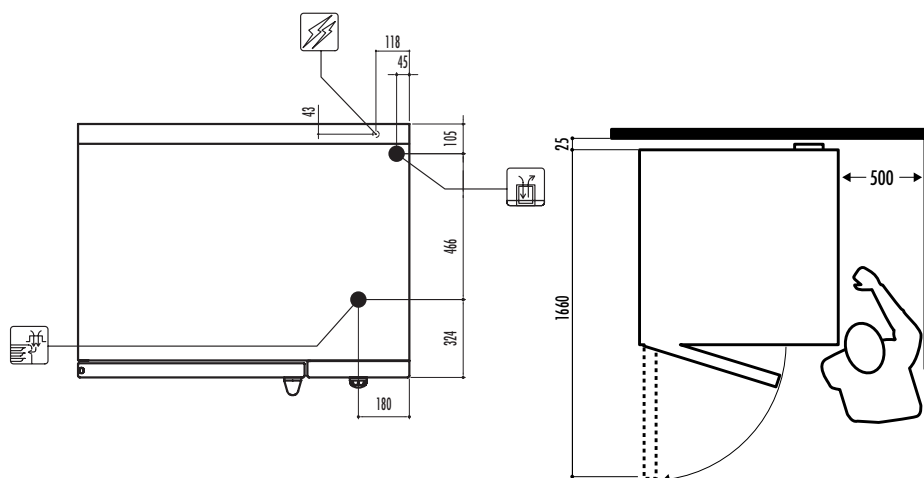
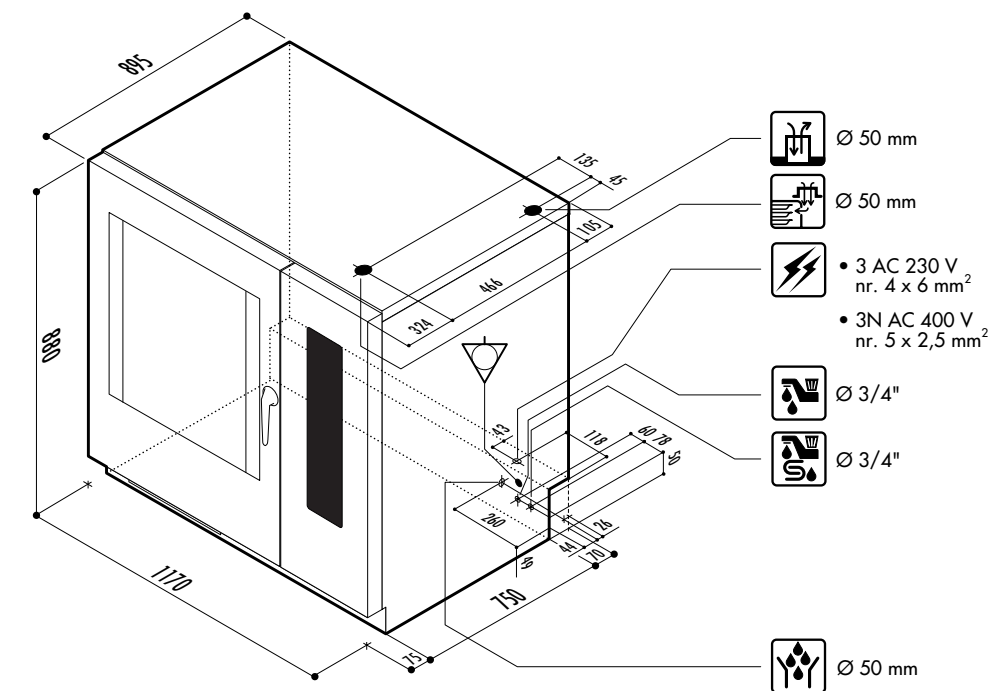
CAPACITE

7 x 2/1 GN - 14 x 1/1 GN

- Avec échelles porte-plaques (de série): 7 x 2/1 GN - 14 x 1/1 GN, écartement de 70 mm entre glissières
- Avec structure porte-plaques SG072 (option): 7 x 2/1 GN - 14 x 1/1 GN, écartement de 65 mm entre glissières
- Avec structure porte-assiettes PRO72 (option): 34 assiettes de Ø 310 mm, écartement de 68 mm

CERTIFICATIONS **CE IPX 5**

HVE 072 S



Entrée du câble
d'alimentation électrique



Arrivée gaz et
type de filetage



Cheminée fumées



Bouchon détartrant
du chauffe-eau



Event vapeurs et sécurité
sous-pression enceinte



Event vapeurs
de la chambre



Aspiration air



Arrivée d'eau normale



Arrivée d'eau adoucie



Evacuation liquides



Evacuation condensation



Heart

FOUR MIXTE ELECTRIQUE A INJECTION

LAINOX®
Cooking System

HVE 142 S

2 x (7 x 2/1 GN - 14 x 1/1 GN)



MODALITE DE CUISSON

- Air pulsé avec AUTOCLIMA 30 - 300°C
- Vapeur 30 - 130° (basse température, atmosphérique, forcé)
- Mixte air pulsé vapeur avec AUTOCLIMA 30 - 300°C
- Visualisation temps et température pré-établi pour chaque modalité cuisson

MODES DE FONCTIONNEMENT

- Plus de 90 recettes en menu déjà personnalisées (Version S avec sonde)
- Programmable 99 programmes, avec 4 cycles en séquence automatique
- Manuel avec possibilité cuissons en séquence automatique de 4 cycles et fonctions de:
 - Maintien (3 modalités)
 - Gestion événement (ouvert, fermé, seconds de pré-ouverture)
- Avec sonde au cœur (Option)
- Durée programmable

FONCTIONNALITES - VERSION S

- Affichage alphanumérique
- Touche pour la gestion des cycles avec 4 leds de visualisation
- Touche d'accès direct aux programmes et aux recettes
- Poignée SCROLLER avec fonction Scroll et Push pour confirmer les paramètres
- Préchauffage manuel
- Autodiagnostic de vérification du fonctionnement avant l'utilisation de l'appareil, avec description affichée et alarme sonore
- Contrôle de l'humidité de l'enceinte par le système AUTOCLIMA pour la cuisson et la remise en température
- Fonction FAST DRY pour l'évacuation de l'humidité au moyen de l'événement de manière automatique et programmable avec ouverture avant la fin du cycle
- Autoreverse (inversion automatique du sens de rotation du ventilateur) pour une uniformité de cuisson parfaite
- Condensation automatique des vapeurs
- Accès aisé aux paramètres programmables utilisateur, pour personnaliser l'appareil
- Contrôle automatique saturation de la vapeur dans la chambre de cuisson
- Programme de SERVICE pour:
 - Test des fonctions de la carte électronique et affichage des sondes de température
 - Compteurs d'heures de fonctionnement de l'appareil pour toutes les principales fonctions de maintenance programmée
- Programme de lavage semi-automatique de série

CONTROLES

- Turbine à deux vitesses; la vitesse réduite apporte une réduction de la puissance de chauffage
- Contrôle de la température au cœur par la sonde en option
- Prise externe multifonctions pour la sonde à cœur (Multipoints ou pour sous vide)
- Connexion USB pour télécharger les données HACCP, pour mettre à jour le logiciel et pour charger/décharger les recettes personnelles
- Commandes manuelles pour:
 - Humidificateur manuel
 - Abattement de température avec porte ouverte et déclenchement automatique à 50°C
 - Eclairage temporisé de l'enceinte de cuisson avec désactivation automatique



à l'ouverture de la porte, fixation des lampes halogènes antireflets sur la porte facilement amovibles

- Ouverture manuelle de l'événement (Système Fast Dry)

CONSTRUCTION

- Enceinte de cuisson en acier inox 18/10 AISI 304 d'une épaisseur d'1 mm, moulée avec angles arrondis à ample courbure pour faciliter les opérations de nettoyage (Normes HACCP)
- Enceinte parfaitement lisse, étanche et soudée sans fuites
- Isolation thermique de l'enceinte de cuisson d'une épaisseur de 35 mm
- Joint de dilatation entre l'enceinte de cuisson et la face avant de l'appareil
- Porte à double vitrage séparé en verre trempé avec vitre intérieur thermoréfléchissant pour diminuer le rayonnement de chaleur vers l'opérateur et une efficacité majeure
- Vitre intérieur pivotant pour un nettoyage aisé
- Poignée avec ouverture à double sens
- Charnières de porte réglables pour offrir une excellente étanchéité
- Joint de porte sur la face avant du four avec montage encastré, en silicone vulcanisé résistant aux hautes températures et à l'usure
- Cuvette située sous la porte pour récupérer la condensation et la convoyer directement à l'écoulement, même quand la porte est ouverte.
- Défecteur pivotant facilitant le nettoyage du compartiment ventilateur
- Panneau de commandes amovible, avec arrêt, pour faciliter les opérations de maintenance
- Évacuation de l'enceinte avec saut d'air intégré
- Double raccord pour l'arrivée d'eau (normal et adouci)
- Raccords regroupés sur le côté droit de l'appareil

CHAUFFAGE ELECTRIQUE

- Chauffage enceinte de cuisson au moyen de corps de chauffe électriques blindés en INCOLOY 800
- Économiseur automatique d'énergie Energy Saving

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
- Contact de porte magnétique
- Affichage du manque d'eau
- Afficheur de signalisation des pannes et autodiagnosics
- Système de refroidissement des composants avec contrôle de surchauffe affiché

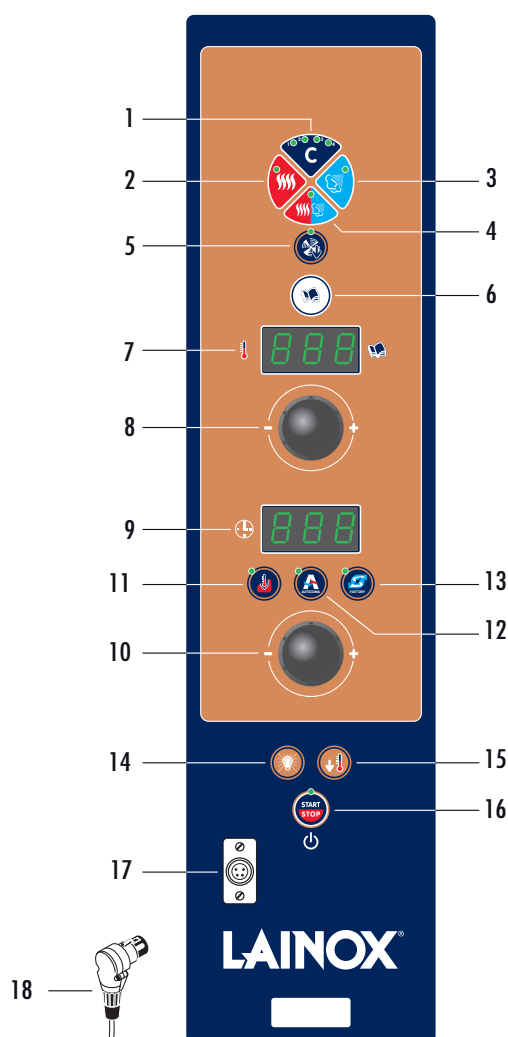
ÉQUIPEMENTS DE SERIE

- Echelles porte-plaques
- 4 grilles inox GN 2/1 (mm 530 x 650)
- Porte sonde au coeur
- Livre de recettes

ÉQUIPEMENTS SUR DEMANDE / ACCESSOIRES

- Sonde au coeur SC
- Double vitesse VR01
- Douchette de lavage LD25
- Système de lavage automatique WCS (Washing Combi System) KL142, pour le nettoyage de la chambre avec 3 intensités:
 - SOFT pour la saleté normale
 - HARD pour la saleté tenace
 - HARD PLUS en présence d'incrustations
- Clé USB avec mise à jour du logiciel
- Porte avec gâche de sécurité double
- Charnière de porte à droite PS001
- Tension et fréquence électriques spéciales et maritimes
- Raccord à un système d'optimisation énergétique SN
- Sonde de cuisson à coeur pour sous vide SE002 avec prise externe - ø 1 mm
- Filtre à graisse FX072
- Chariot CD002 pour système de lavage et bidon détergent
- Armoires chauffantes en acier inox avec commandes électromécaniques AC102 - Capacité 12 x 1/1 GN - 6 x 2/1 GN
- Armoires neutres AN102 - Capacité 12 x 1/1 GN - 6 x 2/1 GN
- Armoire de maintien avec commandes digitales et AUTOCLIMA, système de contrôle automatique et électronique de l'humidité, du temps et de la température MA102 - Capacité 16 x 1/1 GN - 8 x 2/1 GN
- Combiclean DL010 - Nettoyant alcalin (bidon 10 lt.)

HVE 142 S



- 1 - Touche cycles de cuisson
- 2 - Touche mode air pulsé
- 3 - Touche mode vapeur
- 4 - Touche mode mixte air pulsé/vapeur
- 5 - Touche vitesse réduite
- 6 - Bouton programmes de cuisson/recettes
- 7 - Afficheur visualisation température de l'enceinte de cuisson, visualisation programme/recettes
- 8 - Manette d'introduction/sélection température
- 9 - Afficheur visualisation temps de cuisson (manquant/programmé), visualisation température au coeur du produit (réelle/programmée), visualisation valeur humidité
- 10 - Manette introduction/sélection temps/Température au coeur
- 11 - Touche activation cuisson avec sonde au coeur du produit
- 12 - Touche activation automatique humidité (AUTOCLIMA), Touche humidificateur manuel
- 13 - Touche événement évacuation vapeurs en enceinte de cuisson
- 14 - Touche éclairage enceinte de cuisson
- 15 - Touche refroidissement rapide avec porte ouverte
- 16 - Interrupteur général - Touche Start/Stop
- 17 - Connexion sonde au coeur
- 18 - Sonde au coeur

DONNEES TECHNIQUES

HVE 142 S

Dimensions	mm	1170 x 895 x 1860 h
Poids - Brut / Net	Kg	395 / 370
Puissance électrique total	kW	16 (x 2)
Puissance thermique nominale	kW/kcal	- / -
Puissance de chauffage chambre	kW/kcal	15 / - (x 2)
Puissance de chauffage vapeur	kW/kcal	15 / - (x 2)
Puissance ventilateur	kW	1 (x 2)
Tension d'alimentation		3N AC 400 V - 50 Hz (x 2)

CAPACITE

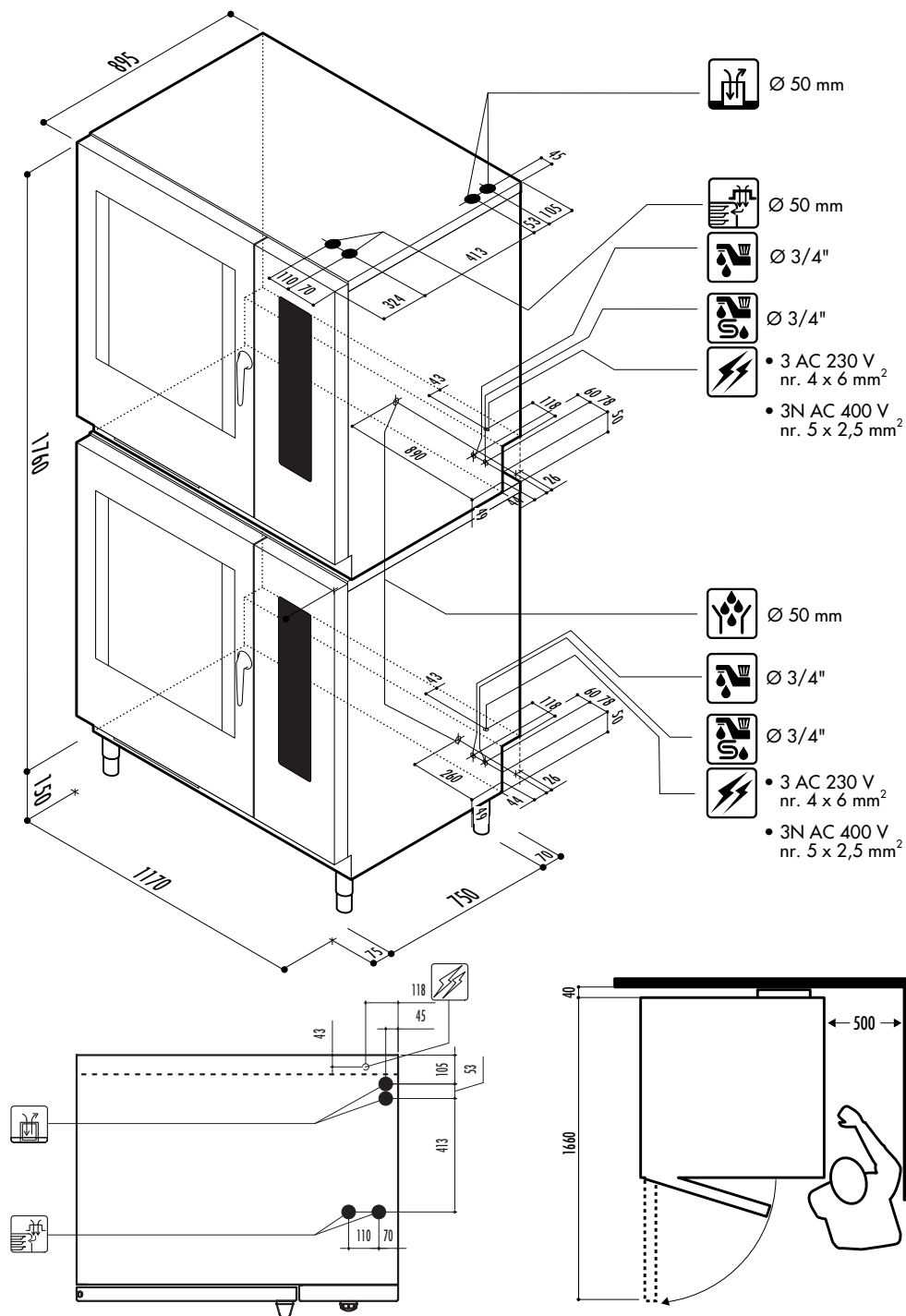
2 x (7 x 2/1 GN - 14 x 1/1 GN)

- Avec échelles porte-plaques (de série): 7 x 2/1 GN - 14 x 1/1 GN (x 2), écartement de 70 mm entre glissières

CERTIFICATIONS

CE IPX 5

HVE 142 S



Entrée du câble d'alimentation électrique



Bouchon détartrant du chauffe-eau



Aspiration air



Evacuation liquides



Arrivée gaz et type de filetage



Event vapeurs et sécurité sous-pression enceinte



Arrivée d'eau normale



Evacuation condensation



Cheminée fumées



Event vapeurs de la chambre



Arrivée d'eau adoucie



Heart

FOUR MIXTE ELECTRIQUE A INJECTION

LAINOX®
Cooking System

HVE 201 S

20 x 1/1 GN



MODALITE DE CUISSON

- Air pulsé avec AUTOCLIMA 30 - 300°C
- Vapeur 30 - 130° (basse température, atmosphérique, forcé)
- Mixte air pulsé vapeur avec AUTOCLIMA 30 - 300°C
- Visualisation temps et température pré-établi pour chaque modalité cuisson

MODES DE FONCTIONNEMENT

- Plus de 90 recettes en menu déjà personnalisées (Version S avec sonde)
- Programmable 99 programmes, avec 4 cycles en séquence automatique
- Manuel avec possibilité cuissons en séquence automatique de 4 cycles et fonctions de:
 - Maintien (3 modalités)
 - Gestion événement (ouvert, fermé, seconds de pré-ouverture)
- Avec sonde au cœur (Option)
- Durée programmable

FONCTIONNALITES - VERSION S

- Affichage alphanumérique
- Touche pour la gestion des cycles avec 4 leds de visualisation
- Touche d'accès direct aux programmes et aux recettes
- Poignée SCROLLER avec fonction Scroll et Push pour confirmer les paramètres
- Préchauffage manuel
- Autodiagnostic de vérification du fonctionnement avant l'utilisation de l'appareil, avec description affichée et alarme sonore
- Contrôle de l'humidité de l'enceinte par le système AUTOCLIMA pour la cuisson et la remise en température
- Fonction FAST DRY pour l'évacuation de l'humidité au moyen de l'événement de manière automatique et programmable avec ouverture avant la fin du cycle
- Autoreverse (inversion automatique du sens de rotation du ventilateur) pour une uniformité de cuisson parfaite
- Condensation automatique des vapeurs
- Accès aisé aux paramètres programmables utilisateur, pour personnaliser l'appareil
- Contrôle automatique saturation de la vapeur dans la chambre de cuisson
- Programme de SERVICE pour:
 - Test des fonctions de la carte électronique et affichage des sondes de température
 - Compteurs d'heures de fonctionnement de l'appareil pour toutes les principales fonctions de maintenance programmée
- Programme de lavage semi-automatique de série

CONTROLES

- Turbine à deux vitesses; la vitesse réduite apporte une réduction de la puissance de chauffage
- Contrôle de la température au cœur par la sonde en option
- Prise externe multifonctions pour la sonde à cœur (Multipoints ou pour sous vide)
- Connexion USB pour télécharger les données HACCP, pour mettre à jour le logiciel et pour charger/décharger les recettes personnelles
- Commandes manuelles pour:
 - Humidificateur manuel
 - Abattement de température avec porte ouverte et déclenchement automatique à 50°C
 - Eclairage temporisé de l'enceinte de cuisson avec désactivation automatique



à l'ouverture de la porte, fixation des lampes halogènes antireflets sur la porte facilement amovibles

- Ouverture manuelle de l'événement (Système Fast Dry)

CONSTRUCTION

- Enceinte de cuisson en acier inox 18/10 AISI 304 d'une épaisseur d'1 mm, moulée, de forme trapézoïdale, avec angles arrondis à ample courbure pour faciliter les opérations de nettoyage (Normes HACCP)
- Enceinte parfaitement lisse, étanche et soudée sans fuites
- Isolation thermique de l'enceinte de cuisson d'une épaisseur de 35 mm
- Joint de dilatation entre l'enceinte de cuisson et la face avant de l'appareil
- Porte à double vitrage séparé en verre trempé avec vitre intérieure thermoréfléchissante pour diminuer le rayonnement de chaleur vers l'opérateur et une efficacité majeure
- Vitre intérieure pivotante pour un nettoyage aisé
- Porte avec système de fermeture avec 3 gâches
- Charnières de porte réglables pour offrir une excellente étanchéité
- Joint de porte sur la face avant du four avec montage encastré, en silicone vulcanisé résistant aux hautes températures et à l'usure
- Cuvette située sous la porte pour récupérer la condensation et la convoyer directement à l'écoulement, même quand la porte est ouverte.
- Défecteur pivotant facilitant le nettoyage du compartiment ventilateur
- Panneau de commandes amovible, avec arrêt, pour faciliter les opérations de maintenance
- Évacuation de l'enceinte avec saut d'air intégré
- Double raccord pour l'arrivée d'eau (normal et adouci)
- Raccords regroupés sur le côté droit de l'appareil

CHAUFFAGE ELECTRIQUE

- Chauffage enceinte de cuisson au moyen de corps de chauffe électriques blindés en INCOLOY 800
- Économiseur automatique d'énergie Energy Saving

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
- Contact de porte magnétique
- Affichage du manque d'eau
- Afficheur de signalisation des pannes et autodiagnosics
- Système de refroidissement des composants avec contrôle de surchauffe affiché

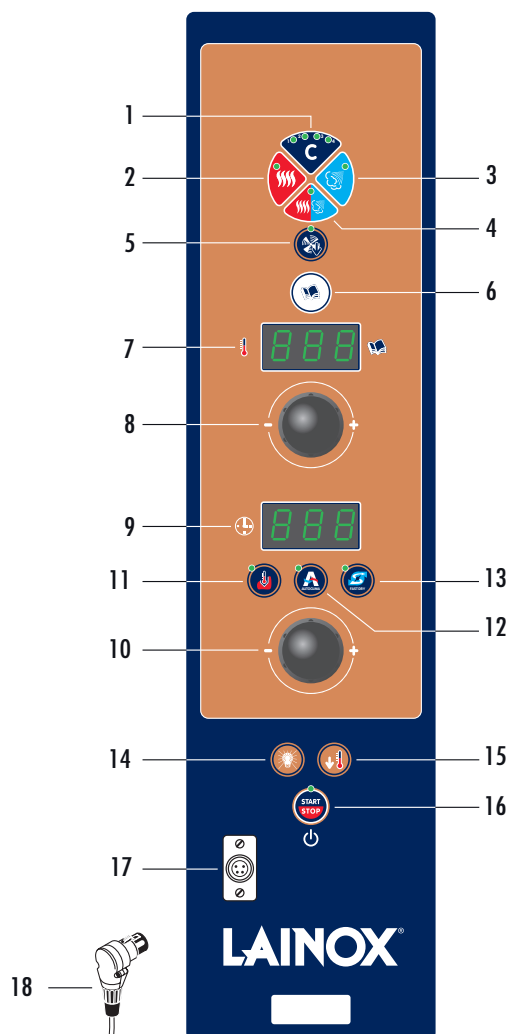
ÉQUIPEMENTS DE SERIE

- Chariot à échelles HKS201
- 2 grilles inox GN 1/1 (mm 530 x 325)
- Porte sonde au coeur
- Livre de recettes

ÉQUIPEMENTS SUR DEMANDE / ACCESSOIRES

- Sonde au coeur SC
- Double vitesse VR02
- Douchette de lavage LD25
- Système de lavage automatique WCS (Washing Combi System) KL201, pour le nettoyage de la chambre avec 3 intensités:
 - SOFT pour la saleté normale
 - HARD pour la saleté tenace
 - HARD PLUS en présence d'incrustations
- Clé USB avec mise à jour du logiciel
- Tension et fréquence électriques spéciales et maritimes
- Raccord à un système d'optimisation énergétique SN
- Sonde de cuisson à coeur pour sous vide SE002 avec prise externe - ø 1 mm
- Chariot porte-assiettes HKP201 - Capacité assiettes: 60 ø 310 mm
- Filtre à graisse FX201
- Couvertures isothermes CP201 pour HKS ou HKP
- Hottes d'aspiration en acier inox, avec moteur et condensateur de vapeur HKA201
- Chariot CD002 pour système de lavage et bidon détergent
- Armoire de maintien avec contrôle électromécanique et AUTOCLIMA: MFG20E (sur pieds) - MFP20E (à poser au sol) - MFP22E (à poser au sol - Passant) - Capacité 1 chariot HKS201 20 x 1/1 GN, ou 1 chariot KHP201 60 assiettes ø 310 mm
- Fours de remise en température avec contrôle électromécanique et AUTOCLIMA: RFG20E (sur pieds) - RFP20E (à poser au sol) - RFP22E (à poser au sol - Passant)
 - Capacité 1 chariot HKS201 20 x 1/1 GN, ou 1 chariot KHP201 60 assiettes ø 310 mm
- Combiclean DL010 - Nettoyant alcalin (bidon 10 lt.)

HVE 201 S



- 1 - Touche cycles de cuisson
- 2 - Touche mode air pulsé
- 3 - Touche mode vapeur
- 4 - Touche mode mixte air pulsé/vapeur
- 5 - Touche vitesse réduite
- 6 - Bouton programmes de cuisson/recettes
- 7 - Afficheur visualisation température de l'enceinte de cuisson, visualisation programme/recettes
- 8 - Manette d'introduction/sélection température
- 9 - Afficheur visualisation temps de cuisson (manquant/programmé), visualisation température au coeur du produit (réelle/programmée), visualisation valeur humidité
- 10 - Manette introduction/sélection temps/Température au coeur
- 11 - Touche activation cuisson avec sonde au coeur du produit
- 12 - Touche activation automatique humidité (AUTOCLIMA), Touche humidificateur manuel
- 13 - Touche événement évacuation vapeurs en enceinte de cuisson
- 14 - Touche éclairage enceinte de cuisson
- 15 - Touche refroidissement rapide avec porte ouverte
- 16 - Interrupteur général - Touche Start/Stop
- 17 - Connexion sonde au coeur
- 18 - Sonde au coeur

DONNEES TECHNIQUES

HVE 201 S

Dimensions	mm	1010 x 860 x 1950 h
Poids - Brut / Net	Kg	370 / 260
Puissance électrique total	kW	31,8
Puissance thermique nominale	kW/kcal	- / -
Puissance de chauffage chambre	kW/kcal	30 / -
Puissance de chauffage vapeur	kW/kcal	30 / -
Puissance ventilateur	kW	1,8
Tension d'alimentation		3N AC 400 V - 50 Hz

CAPACITE

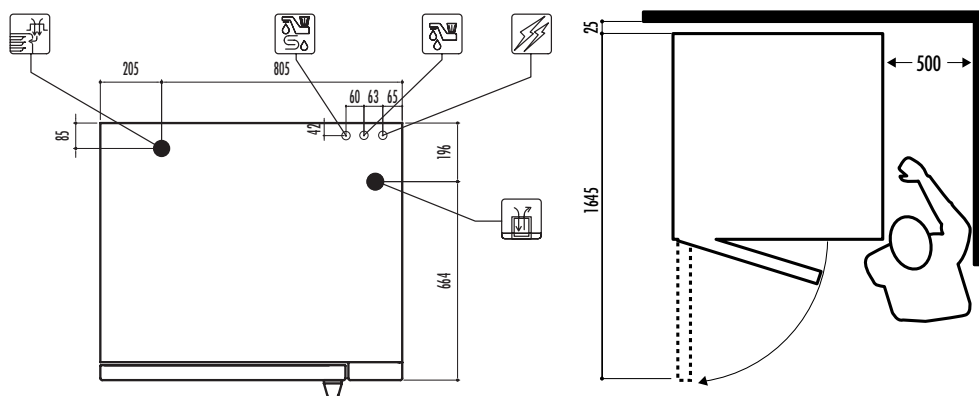
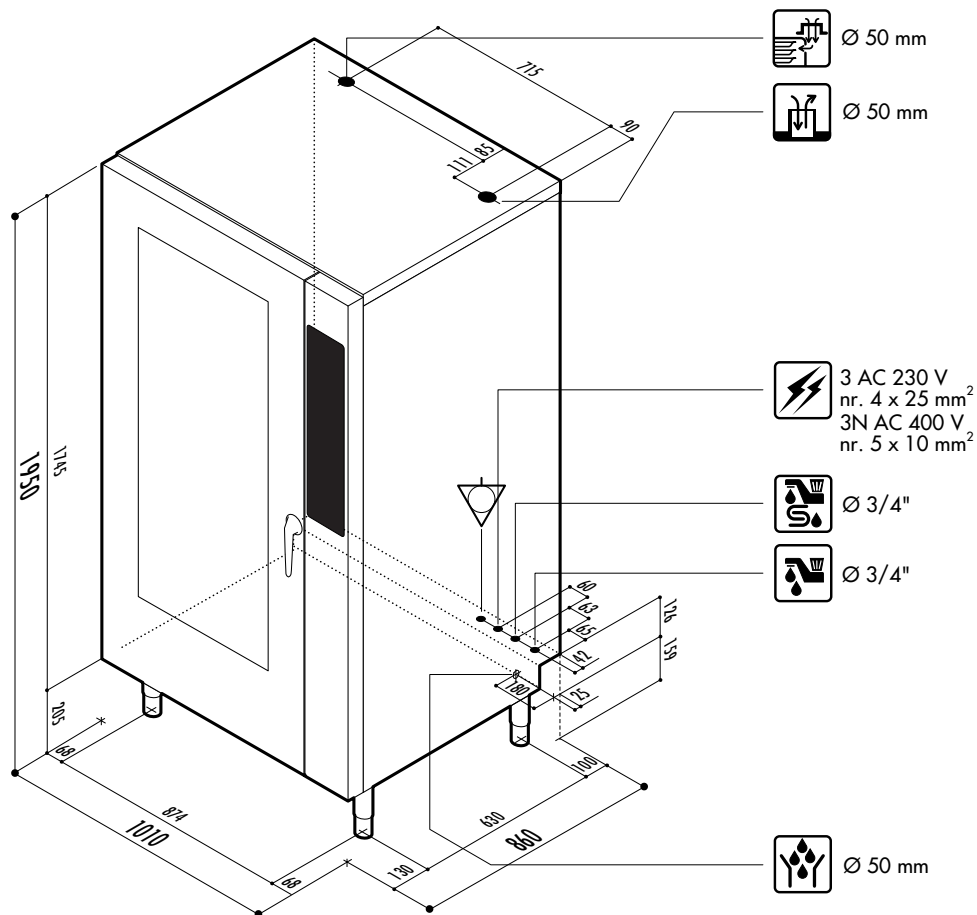
20 x 1/1 GN

- Avec chariot à échelles HKS201 (1 de série): 20 x GN 1/1, écartement de 67 mm entre glissières
- Avec chariot pour assiettes HKP201 (option): 60 assiettes de Ø 310 mm, écartement de 68 mm

CERTIFICATIONS

CE IPX 5

HVE 201 S



Entrée du câble
d'alimentation électrique



Bouchon détartrant
du chauffe-eau



Aspiration air



Evacuation liquides



Arrivée gaz et
type de filetage



Event vapeurs et sécurité
sous-pression enceinte



Arrivée d'eau normale



Evacuation condensation



Cheminée fumées



Event vapeurs
de la chambre



Arrivée d'eau adoucie



Heart

FOUR MIXTE ELECTRIQUE A INJECTION

LAINOX®
Cooking System

HVE 202 S

20 x 2/1 GN - 40 x 1/1 GN



MODALITE DE CUISSON

- Air pulsé avec AUTOCLIMA 30 - 300°C
- Vapeur 30 - 130° (basse température, atmosphérique, forcé)
- Mixte air pulsé vapeur avec AUTOCLIMA 30 - 300°C
- Visualisation temps et température pré-établi pour chaque modalité cuisson

MODES DE FONCTIONNEMENT

- Plus de 90 recettes en menu déjà personnalisées (Version S avec sonde)
- Programmable 99 programmes, avec 4 cycles en séquence automatique
- Manuel avec possibilité cuissons en séquence automatique de 4 cycles et fonctions de:
 - Maintien (3 modalités)
 - Gestion événement (ouvert, fermé, seconds de pré-ouverture)
- Avec sonde au cœur (Option)
- Durée programmable

FONCTIONNALITES - VERSION S

- Affichage alphanumérique
- Touche pour la gestion des cycles avec 4 leds de visualisation
- Touche d'accès direct aux programmes et aux recettes
- Poignée SCROLLER avec fonction Scroll et Push pour confirmer les paramètres
- Préchauffage manuel
- Autodiagnostic de vérification du fonctionnement avant l'utilisation de l'appareil, avec description affichée et alarme sonore
- Contrôle de l'humidité de l'enceinte par le système AUTOCLIMA pour la cuisson et la remise en température
- Fonction FAST DRY pour l'évacuation de l'humidité au moyen de l'événement de manière automatique et programmable avec ouverture avant la fin du cycle
- Autoreverse (inversion automatique du sens de rotation du ventilateur) pour une uniformité de cuisson parfaite
- Condensation automatique des vapeurs
- Accès aisé aux paramètres programmables utilisateur, pour personnaliser l'appareil
- Contrôle automatique saturation de la vapeur dans la chambre de cuisson
- Programme de SERVICE pour:
 - Test des fonctions de la carte électronique et affichage des sondes de température
 - Compteurs d'heures de fonctionnement de l'appareil pour toutes les principales fonctions de maintenance programmée
- Programme de lavage semi-automatique de série

CONTROLES

- Turbine à deux vitesses; la vitesse réduite apporte une réduction de la puissance de chauffage
- Contrôle de la température au cœur par la sonde en option
- Prise externe multifonctions pour la sonde à cœur (Multipoints ou pour sous vide)
- Connexion USB pour télécharger les données HACCP, pour mettre à jour le logiciel et pour charger/décharger les recettes personnelles
- Commandes manuelles pour:
 - Humidificateur manuel
 - Abattement de température avec porte ouverte et déclenchement automatique à 50°C
 - Eclairage temporisé de l'enceinte de cuisson avec désactivation automatique



à l'ouverture de la porte, fixation des lampes halogènes antireflets sur la porte facilement amovibles

- Ouverture manuelle de l'événement (Système Fast Dry)

CONSTRUCTION

- Enceinte de cuisson en acier inox 18/10 AISI 304 d'une épaisseur d'1 mm, moulée, de forme trapézoïdale, avec angles arrondis à ample courbure pour faciliter les opérations de nettoyage (Normes HACCP)
- Enceinte parfaitement lisse, étanche et soudée sans fuites
- Isolation thermique de l'enceinte de cuisson d'une épaisseur de 35 mm
- Joint de dilatation entre l'enceinte de cuisson et la face avant de l'appareil
- Porte à double vitrage séparé en verre trempé avec vitre intérieure thermoréfléchissante pour diminuer le rayonnement de chaleur vers l'opérateur et une efficacité majeure
- Vitre intérieure pivotante pour un nettoyage aisé
- Porte avec système de fermeture avec 3 gâches
- Charnières de porte réglables pour offrir une excellente étanchéité
- Joint de porte sur la face avant du four avec montage encastré, en silicone vulcanisé résistant aux hautes températures et à l'usure
- Cuvette située sous la porte pour récupérer la condensation et la convoyer directement à l'écoulement, même quand la porte est ouverte.
- Défecteur pivotant facilitant le nettoyage du compartiment ventilateur
- Panneau de commandes amovible, avec arrêt, pour faciliter les opérations de maintenance
- Évacuation de l'enceinte avec saut d'air intégré
- Double raccord pour l'arrivée d'eau (normal et adouci)
- Raccords regroupés sur le côté droit de l'appareil

CHAUFFAGE ELECTRIQUE

- Chauffage enceinte de cuisson au moyen de corps de chauffe électriques blindés en INCOLOY 800
- Économiseur automatique d'énergie Energy Saving

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
- Contact de porte magnétique
- Affichage du manque d'eau
- Afficheur de signalisation des pannes et autodiagnosics
- Système de refroidissement des composants avec contrôle de surchauffe affiché

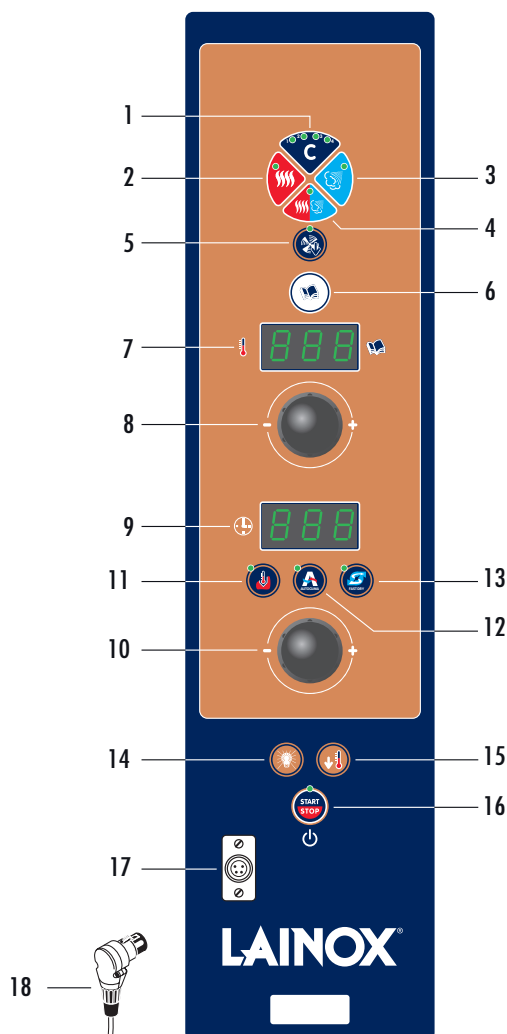
ÉQUIPEMENTS DE SERIE

- Chariot à échelles HKS202
- 2 grilles inox GN 2/1 (mm 530 x 650)
- Porte sonde au coeur
- Livre de recettes

ÉQUIPEMENTS SUR DEMANDE / ACCESSOIRES

- Sonde au coeur SC
- Double vitesse VR02
- Douchette de lavage LD25
- Système de lavage automatique WCS (Washing Combi System) KL202, pour le nettoyage de la chambre avec 3 intensités:
 - SOFT pour la saleté normale
 - HARD pour la saleté tenace
 - HARD PLUS en présence d'incrustations
- Clé USB avec mise à jour du logiciel
- Tension et fréquence électriques spéciales et maritimes
- Raccord à un système d'optimisation énergétique SN
- Sonde de cuisson à coeur pour sous vide SE002 avec prise externe - ø 1 mm
- Chariot porte-assiettes HKP202 - Capacité assiettes: 100 ø 310 mm
- Filtre à graisse FX202
- Couvertures isothermes CP202 pour HKS ou HKP
- Chariot CD002 pour système de lavage et bidon détergent
- Armoire de maintien avec contrôle électromécanique et AUTOCLIMA: MFG40E (sur pieds) - MFP40E (à poser au sol) - MFP42E (à poser au sol - Passant) - Capacité 1 chariot HKS202 20 x 2/1 GN - 40 x 1/1 GN, ou 1 chariot KHP202 100 assiettes ø 310 mm
- Fours de remise en température avec contrôle électromécanique et AUTOCLIMA: RFG40E (sur pieds) - RFP40E (à poser au sol) - RFP42E (à poser au sol - Passant) - Capacité 1 chariot HKS202 20 x 2/1 GN - 40 x 1/1 GN, ou 1 chariot KHP202 100 assiettes ø 310 mm
- Combiclean DL010 - Nettoyant alcalin (bidon 10 lt.)

HVE 202 S



- 1 - Touche cycles de cuisson
- 2 - Touche mode air pulsé
- 3 - Touche mode vapeur
- 4 - Touche mode mixte air pulsé/vapeur
- 5 - Touche vitesse réduite
- 6 - Bouton programmes de cuisson/recettes
- 7 - Afficheur visualisation température de l'enceinte de cuisson, visualisation programme/recettes
- 8 - Manette d'introduction/sélection température
- 9 - Afficheur visualisation temps de cuisson (manquant/programmé), visualisation température au coeur du produit (réelle/programmée), visualisation valeur humidité
- 10 - Manette introduction/sélection temps/Température au coeur
- 11 - Touche activation cuisson avec sonde au coeur du produit
- 12 - Touche activation automatique humidité (AUTOCLIMA), Touche humidificateur manuel
- 13 - Touche événement évacuation vapeurs en enceinte de cuisson
- 14 - Touche éclairage enceinte de cuisson
- 15 - Touche refroidissement rapide avec porte ouverte
- 16 - Interrupteur général - Touche Start/Stop
- 17 - Connexion sonde au coeur
- 18 - Sonde au coeur

DONNEES TECHNIQUES

HVE 202 S

Dimensions	mm	1290 x 895 x 1950 h
Poids - Brut / Net	Kg	460 / 345
Puissance électrique total	kW	61,8
Puissance thermique nominale	kW/kcal	- / -
Puissance de chauffage chambre	kW/kcal	60 / -
Puissance de chauffage vapeur	kW/kcal	60 / -
Puissance ventilateur	kW	1,8
Tension d'alimentation		3N AC 400 V - 50 Hz

CAPACITE

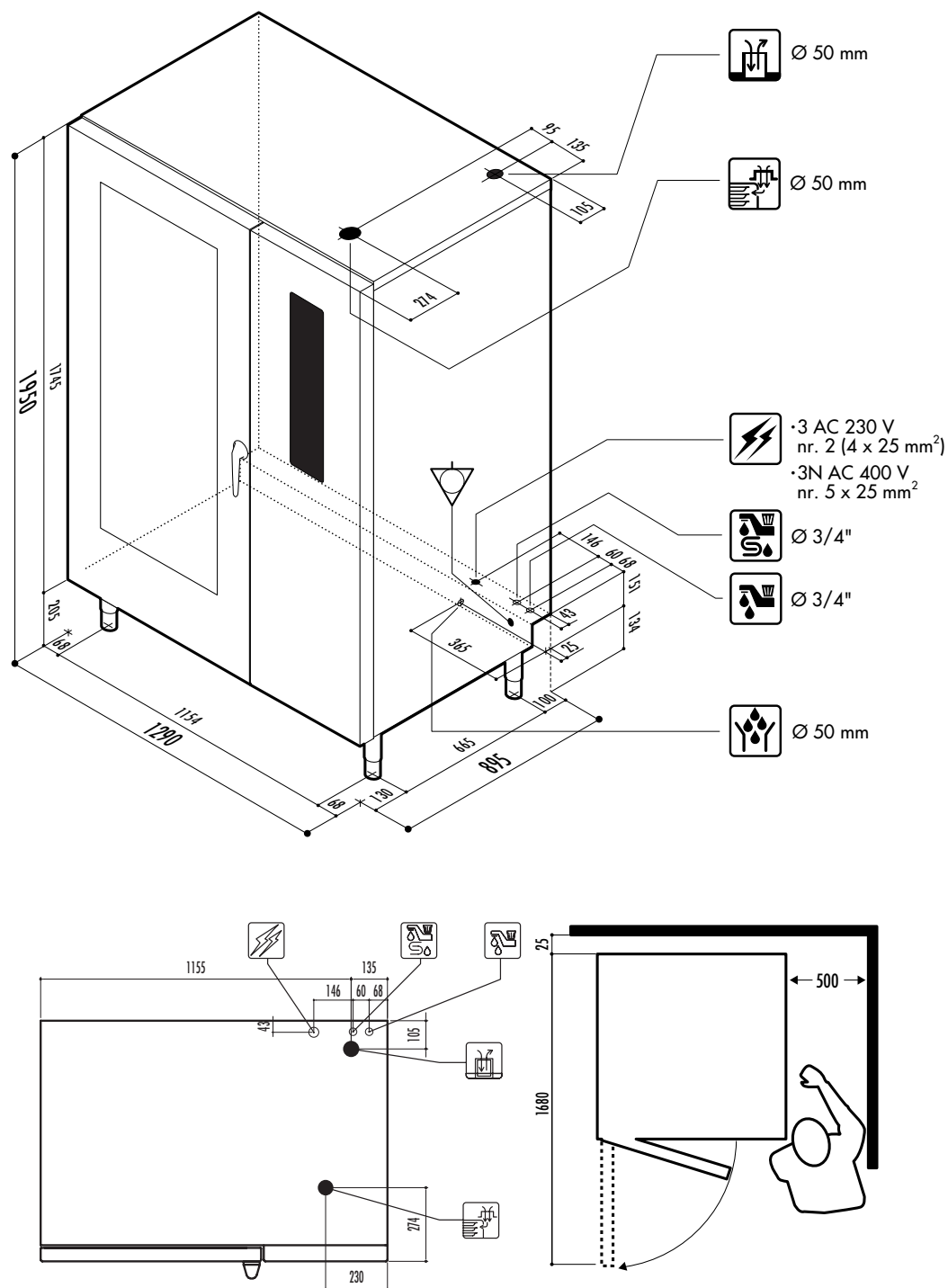
20 x 2/1 GN - 40 x 1/1 GN

- Avec chariot à échelles HKS202 (1 de série): 40 x GN 1/1 ou 20 x GN 2/1, écartement de 67 mm entre glissières
- Avec chariot pour assiettes HKP202 (option): 100 assiettes de Ø 310 mm, écartement de 68 mm

CERTIFICATIONS



HVE 202 S



Entrée du câble d'alimentation électrique



Bouchon détartrant du chauffe-eau



Aspiration air



Evacuation liquides



Arrivée gaz et type de filetage



Event vapeurs et sécurité sous-pression enceinte



Arrivée d'eau normale



Evacuation condensation



Cheminée fumées



Event vapeurs de la chambre



Arrivée d'eau adoucie



Heart

FOUR MIXTE ELECTRIQUE A INJECTION

LAINOX®
Cooking System

HVE 061 X

6 x 1/1 GN



MODALITE DE CUISSON

- Air pulsé avec AUTOCLIMA 30 - 300°C
- Vapeur 30 - 130° (basse température, atmosphérique, forcé)
- Mixte air pulsé vapeur avec AUTOCLIMA 30 - 300°C
- Visualisation temps et température pré-établi pour chaque modalité cuisson

MODES DE FONCTIONNEMENT

- Systeme de cuissons automatiques ICS "Interactive Cooking System" contenant 63 procédés de cuisson pour: Entrées, Viandes, Volaille, Poisson, Legumes, Pâtisserie, Multigrill, qui donnent plus de 370 recettes testées par le fabricant et immédiatement utilisables par l'opérateur
- Cuissons automatiques EXTRA avec 40 procédés de cuissons pour:
 - Maintien à temp ou avec sonde au cœur
 - Remise en température sur assiettes ou sur bacs GN
 - Décongélation lente ou rapide
 - Cuisson sous vide (Viande, Poisson, Légumes, Pasteurisation, divers)
 - Cuisson Multiniveau
 - Cuisson Multiniveau "Just in Time"
- Programmable avec possibilité de mémoriser 400 programmes de cuisson en séquence automatique (jusqu'à 15 cycles)
- Avec départ retardé
- Avec sonde au cœur
- Durée programmable
- Manuelle avec possibilité de cuisiner avec 15 cycles en séquence automatique et fonction PLUS pour:
 - Maintien
 - Finition (Soft, Medium, Hard)
 - Gestion ventilateur (ventilation intermittente)
 - Gestion évent
 - Cuissons Delta T
 - Deuxième Timer cuisson

FONCTIONNALITES - VERSION X

- Afficheur à cristaux liquides (LCD) avec le rétroéclairage par LED et technologie "Touch Screen"
- Poignée SCROLLER PLUS avec fonction "Push" pour confirmer les paramètres
- Préchauffage automatique ou manuel
- Autodiagnostic de vérification du fonctionnement avant l'utilisation de l'appareil, avec description affichée et alarme sonore
- Contrôle de l'humidité de l'enceinte par le système AUTOCLIMA avec évent motorisé
- Système ouverture évent FAST DRY pour évacuation du surplus de l'humidité de manière programmable, automatique ou avant la fin du cycle.
- Autoreverse (inversion automatique du sens de rotation de la ventilation) pour une uniformité de cuisson parfaite
- Contrôle parallèle de la température dans l'enceinte de cuisson et au cœur, système DELTA T
- Condensation automatique des vapeurs
- Départ retardé programmable
- Accès aisé aux paramètres programmables utilisateur, pour personnaliser l'appareil
- Contrôle automatique saturation de la vapeur dans la chambre de cuisson



- Programme de lavage semi-automatique de série
- Programme de SERVICE pour:
 - Test des fonctions de la carte électronique et affichage des sondes de température
 - Compteurs d'heures de fonctionnement de l'appareil pour toutes les principales fonctions de maintenance programmée

CONTROLES

- Turbine à 6 vitesses et ventilation intermittente; les premières trois vitesses apportent une réduction de puissance automatique pour cuisson lente
- Contrôle de la température au cœur par la sonde multipoint avec 4 points de contrôle
- Sonde au cœur avec prise extérieure qui peut être facilement remplacée avec la sonde à aiguille pour la cuisson sous-vide
- Connexion USB pour télécharger les données HACCP, pour mettre à jour le logiciel et pour charger/décharger les recettes personnelles
- Commandes manuel pour:
 - Humidificateur manuel
 - Abattement de température avec porte ouverte et déclenchement automatique à 50°C
 - Eclairage temporisé de l'enceinte de cuisson avec désactivation automatique à l'ouverture de la porte, fixation des lampes halogènes antireflets sur la porte facilement amovibles
 - Contrôle manuel de l'évent

CONSTRUCTION

- Enceinte de cuisson en acier inox 18/10 AISI 304 d'une épaisseur d'1 mm, moulée, de forme trapézoïdale, avec angles arrondis à ample courbure pour faciliter les opérations de nettoyage (Normes HACCP)

- Enceinte parfaitement lisse, étanche et soudée sans fuites
- Isolation thermique de l'enceinte de cuisson d'un épaisseur de 35 mm
- Joint de dilatation entre l'enceinte de cuisson et la face avant de l'appareil
- Porte à double vitrage séparé en verre trempé avec vitre intérieure thermoréfléchissante pour diminuer le rayonnement de chaleur vers l'opérateur et une efficacité majeure
- Vitre intérieure pivotant pour un nettoyage aisé
- Poignée avec ouverture à double sens
- Charnières de porte réglables pour offrir une excellente étanchéité
- Joint de porte sur la face avant du four avec montage encastré, en silicone vulcanisé résistant aux hautes températures et à l'usure
- Cuvette située sous la porte pour récupérer la condensation et la convoyer directement à l'écoulement, même quand la porte est ouverte.
- Défecteur pivotant facilitant le nettoyage du compartiment ventilateur
- Panneau de commandes amovible, avec arrêt, pour faciliter les opérations de maintenance
- Évacuation de l'enceinte avec saut d'air intégré
- Double raccord pour l'arrivée d'eau (normal et adouci)
- Raccords regroupés sur le côté droit de l'appareil

CHAUFFAGE ELECTRIQUE

- Chauffage enceinte de cuisson au moyen de corps de chauffe électriques blindés en INCOLOY 800
- Économiseur automatique d'énergie Energy Saving

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
- 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

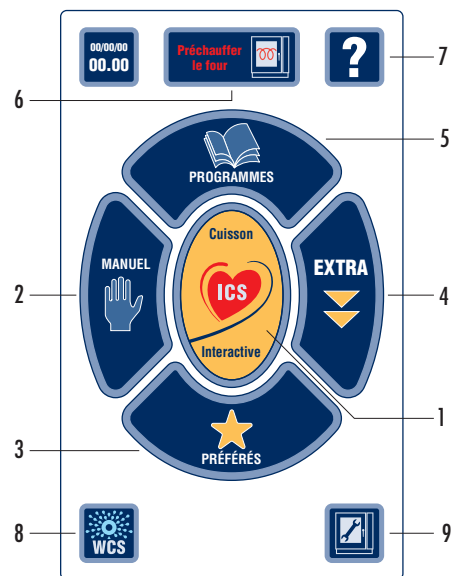
ÉQUIPEMENTS DE SERIE

- Echelles porte-plaques
- 2 grilles inox GN 1/1 (mm 530 x 325)
- Douche à enrouleur intégrée avec robinet d'arrêt
- Sonde au cœur
- Porte sonde au cœur
- Livre de recettes

ÉQUIPEMENTS SUR DEMANDE / ACCESSOIRES

- Système de lavage automatique WCS (Washing Combi System) KLO61, pour le nettoyage de la chambre avec 3 intensités:
 - SOFT pour la saleté normale
 - HARD pour la saleté tenace
 - HARD PLUS en présence d'incrustations
- Clé USB avec mise à jour du logiciel
- Supplément pour connexion Ethernet - ETH
- Porte avec gâche de sécurité double
- Charnière de porte à droite PS001
- Tension et fréquence électriques spéciales et maritimes
- Raccord à un système d'optimisation énergétique SN
- Sonde de cuisson à cœur pour sous vide SE005 avec prise externe - Ø 1 mm
- Filtre à graisse FX061
- Structure porte-plaques SGO61
- Structure porte-assiettes PRO61
- Couvertures isothermes CPO61 pour SG ou PR
- Chariot d'extraction pour structure porte-plaques CRO61
- Hottes d'aspiration en acier inox, avec moteur et condensateur de vapeur HKA061
- Chassis de superposition NRO61 pour installation hotte HKA061
- Supports de base en acier inox SRO61
- Supports de base en acier inox avec étagère en acier et porte-plaques incorporé SPO61
- Chariot CD002 pour système de lavage et bidon détergent
- Armoires chauffantes en acier inox avec commandes électromécaniques ACO61 - Capacité 16 x 1/1 GN - 8 x 2/1 GN
- Armoires neutres ANO61 - Capacité 16 x 1/1 GN - 8 x 2/1 GN
- Armoire de maintien avec commandes digitales et AUTOCLIMA, système de contrôle automatique et électronique de l'humidité, du temps et de la température MAO61 - Capacité 16 x 1/1 GN - 8 x 2/1 GN
- Combiclean DLO10 - Nettoyant alcalin (bidon 10 lt.)

HVE 061 X



- 1 - Système de cuissons automatiques ICS (Interactive Cooking System). Appuyer sur la touche ICS puis choisir le produit à cuire
- 2 - Fonction MANUEL pour introduire directement le mode de cuisson, le temps, la température et/ou les autres paramètres de cuisson
- 3 - Fonction PRÉFÉRÉS pour accéder aux programmes de cuisson personnels et automatiques les plus utilisés
- 4 - Fonction EXTRA : REMISE A TEMPERATURE, MAINTIEN, DECONGELATION, CUISSON A NIVEAUX, CUISSON SOUS VIDE
- 5 - Fonction PROGRAMMES pour créer, lancer et gérer les programmes personnels de cuisson (400 programmes, 15 cycles en séquence automatique)
- 6 - Fonction de pré-chauffage
- 7 - Fonction HELP de guide à l'emploi
- 8 - Lavage automatique WCS (Washing Combi System)
- 9 - Fonction SERVICE pour accéder aux fonctions d'entretien et de service

DONNEES TECHNIQUES

HVE 061 X

Dimensions	mm	930 x 750 x 810 h
Poids - Brut / Net	Kg	128 / 111
Puissance électrique total	kW	9,5
Puissance thermique nominale	kW/kcal	- / -
Puissance de chauffage chambre	kW/kcal	9 / -
Puissance de chauffage vapeur	kW/kcal	7,5 / -
Puissance ventilateur	kW	0,5
Tension d'alimentation		3N AC 400 V - 50 Hz

CAPACITE

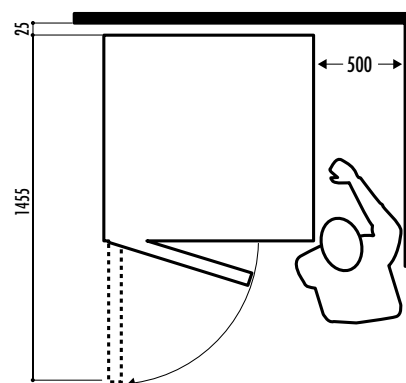
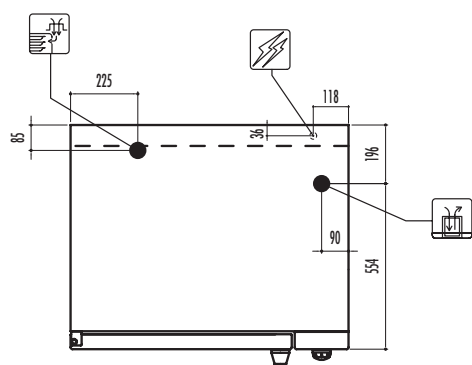
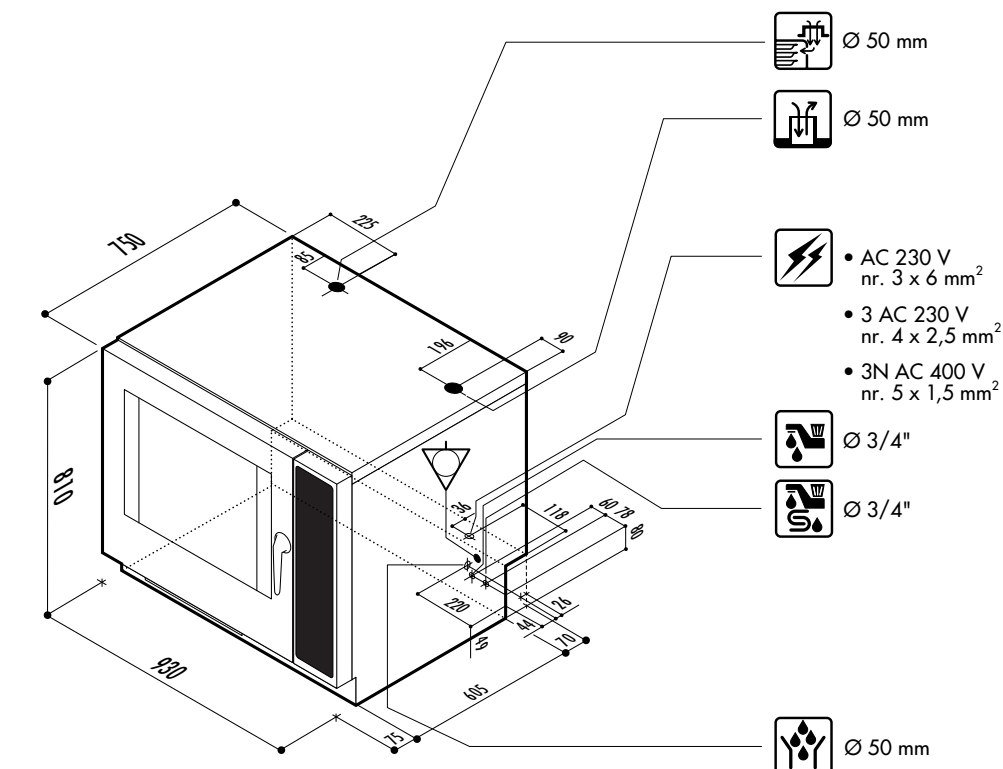
6 x 1/1 GN

- Avec échelles porte-plaques (de série): 6 x GN 1/1, écartement de 70 mm entre glissières
- Avec structure porte-plaques SGO61 (option): 6 x GN 1/1, écartement de 65 mm entre glissières
- Avec structure porte-assiettes PRO61 (option): 14 assiettes de Ø 310 mm, écartement de 58 mm

CERTIFICATIONS



HVE 061 X



Entrée du câble
d'alimentation électrique



Bouchon détartrant
du chauffe-eau



Aspiration air



Evacuation liquides



Arrivée gaz et
type de filetage



Event vapeurs et sécurité
sous-pression enceinte



Arrivée d'eau normale



Evacuation condensation



Cheminée fumées



Event vapeurs
de la chambre



Arrivée d'eau adoucie



Heart

FOUR MIXTE ELECTRIQUE A INJECTION

LAINOX®
Cooking System

HVE 101 X

10 x 1/1 GN



MODALITE DE CUISSON

- Air pulsé avec AUTOCLIMA 30 - 300°C
- Vapeur 30 - 130° (basse température, atmosphérique, forcé)
- Mixte air pulsé vapeur avec AUTOCLIMA 30 - 300°C
- Visualisation temps et température pré-établi pour chaque modalité cuisson

MODES DE FONCTIONNEMENT

- Systeme de cuissons automatiques ICS "Interactive Cooking System" contenant 63 procédés de cuisson pour: Entrées, Viandes, Volaille, Poisson, Legumes, Pâtisserie, Multigrill, qui donnent plus de 370 recettes testées par le fabricant et immédiatement utilisables par l'opérateur
- Cuissons automatiques EXTRA avec 40 procédés de cuissons pour:
 - Maintien à temp ou avec sonde au coeur
 - Remise en température sur assiettes ou sur bacs GN
 - Décongélation lente ou rapide
 - Cuisson sous vide (Viande, Poisson, Légumes, Pasteurisation, divers)
 - Cuisson Multiniveau
 - Cuisson Multiniveau "Just in Time"
- Programmable avec possibilité de mémoriser 400 programmes de cuisson en séquence automatique (jusqu'à 15 cycles)
- Avec départ retardé
- Avec sonde au coeur
- Durée programmable
- Manuelle avec possibilité de cuisiner avec 15 cycles en séquence automatique et fonction PLUS pour:
 - Maintien
 - Finition (Soft, Medium, Hard)
 - Gestion ventilateur (ventilation intermittente)
 - Gestion évent
 - Cuissons Delta T
 - Deuxième Timer cuisson

FONCTIONNALITES - VERSION X

- Afficheur à cristaux liquides (LCD) avec le rétroéclairage par LED et technologie "Touch Screen"
- Poignée SCROLLER PLUS avec fonction "Push" pour confirmer les paramètres
- Préchauffage automatique ou manuel
- Autodiagnostic de vérification du fonctionnement avant l'utilisation de l'appareil, avec description affichée et alarme sonore
- Contrôle de l'humidité de l'enceinte par le système AUTOCLIMA avec évent motorisé
- Système ouverture évent FAST DRY pour évacuation du surplus de l'humidité de manière programmable, automatique ou avant la fin du cycle.
- Autoreverse (inversion automatique du sens de rotation de la ventilation) pour une uniformité de cuisson parfaite
- Contrôle parallèle de la température dans l'enceinte de cuisson et au coeur, système DELTA T
- Condensation automatique des vapeurs
- Départ retardé programmable
- Accès aisé aux paramètres programmables utilisateur, pour personnaliser l'appareil
- Contrôle automatique saturation de la vapeur dans la chambre de cuisson



- Programme de lavage semi-automatique de série
- Programme de SERVICE pour:
 - Test des fonctions de la carte électronique et affichage des sondes de température
 - Compteurs d'heures de fonctionnement de l'appareil pour toutes les principales fonctions de maintenance programmée

CONTROLES

- Turbine à 6 vitesses et ventilation intermittente; les premières trois vitesses apportent une réduction de puissance automatique pour cuisson lente
- Contrôle de la température au coeur par la sonde multipoint avec 4 points de contrôle
- Sonde au coeur avec prise extérieure qui peut être facilement remplacée avec la sonde à aiguille pour la cuisson sous-vide
- Connexion USB pour télécharger les données HACCP, pour mettre à jour le logiciel et pour charger/décharger les recettes personnelles
- Commandes manuel pour:
 - Humidificateur manuel
 - Abattement de température avec porte ouverte et déclenchement automatique à 50°C
 - Eclairage temporisé de l'enceinte de cuisson avec désactivation automatique à l'ouverture de la porte, fixation des lampes halogènes antireflets sur la porte facilement amovibles
 - Contrôle manuel de l'évent

CONSTRUCTION

- Enceinte de cuisson en acier inox 18/10 AISI 304 d'une épaisseur d'1 mm, moulée, de forme trapézoïdale, avec angles arrondis à ample courbure pour faciliter les opérations de nettoyage (Normes HACCP)

- Enceinte parfaitement lisse, étanche et soudée sans fuites
- Isolation thermique de l'enceinte de cuisson d'un épaisseur de 35 mm
- Joint de dilatation entre l'enceinte de cuisson et la face avant de l'appareil
- Porte à double vitrage séparé en verre trempé avec vitre intérieur thermoréfléchissant pour diminuer le rayonnement de chaleur vers l'opérateur et une efficacité majeure
- Vitre intérieur pivotant pour un nettoyage aisé
- Poignée avec ouverture à double sens
- Charnières de porte réglables pour offrir une excellente étanchéité
- Joint de porte sur la face avant du four avec montage encastré, en silicone vulcanisé résistant aux hautes température et à l'usure
- Cuvette située sous la porte pour récupérer la condensation et la convoyer directement à l'écoulement, même quand la porte est ouverte.
- Défecteur pivotant facilitant le nettoyage du compartiment ventilateur
- Panneau de commandes amovible, avec arrêt, pour faciliter les opérations de maintenance
- Évacuation de l'enceinte avec saut d'air intégré
- Double raccord pour l'arrivée d'eau (normal et adouci)
- Raccords regroupés sur le côté droit de l'appareil

CHAUFFAGE ELECTRIQUE

- Chauffage enceinte de cuisson au moyen de corps de chauffe électriques blindés en INCOLOY 800
- Économiseur automatique d'énergie Energy Saving

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
- Contact de porte magnétique
- Affichage du manque d'eau
- Afficheur de signalisation des pannes et autodiagnosics
- Système de refroidissement des composants avec contrôle de surchauffe affiché

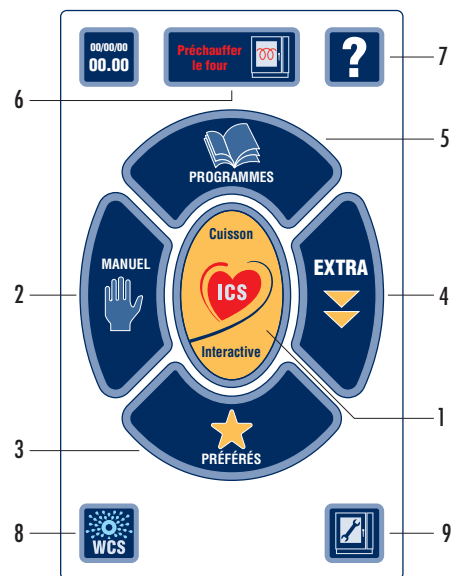
ÉQUIPEMENTS DE SERIE

- Echelles porte-plaques
- 2 grilles inox GN 1/1 (mm 530 x 325)
- Douche à enrouleur intégrée avec robinet d'arrêt
- Sonde au coeur
- Porte sonde au coeur
- Livre de recettes

ÉQUIPEMENTS SUR DEMANDE / ACCESSOIRES

- Système de lavage automatique WCS (Washing Combi System) KL101, pour le nettoyage de la chambre avec 3 intensités:
 - SOFT pour la saleté normale
 - HARD pour la saleté tenace
 - HARD PLUS en présence d'incrustations
- Clé USB avec mise à jour du logiciel
- Supplément pour connection Ethernet - ETH
- Porte avec gâche de sécurité double
- Charnière de porte à droite PS001
- Tension et fréquence électriques spéciales et maritimes
- Raccord à un système d'optimisation énergétique SN
- Sonde de cuisson à coeur pour sous vide SE005 avec prise externe - ø 1 mm
- Filtre à graisse FX101
- Structure porte-plaques SG101
- Structure porte-assiettes PR101
- Couvertures isothermes CP101 pour SG ou PR
- Chariot d'extraction pour structure porte-plaques CR101
- Hottes d'aspiration en acier inox, avec moteur et condensateur de vapeur HKA101
- Supports de base en acier inox SR101
- Supports de base en acier inox avec étagère en acier et porte-plaques incorporé SP101
- Chariot CD002 pour système de lavage et bidon détergent
- Armoires chauffantes en acier inox avec commandes électromécaniques AC101 - Capacité 12 x 1/1 GN - 6 x 2/1 GN
- Armoires neutres AN101 - Capacité 12 x 1/1 GN - 6 x 2/1 GN
- Armoire de maintien avec commandes digitales et AUTOCLIMA, système de contrôle automatique et électronique de l'humidité, du temps et de la température MA101 - Capacité 12 x 1/1 GN - 6 x 2/1 GN
- Combiclean DLO10 - Nettoyant alcalin (bidon 10 lt.)

HVE 101 X



- 1 - Système de cuissons automatiques ICS (Interactive Cooking System). Appuyer sur la touche ICS puis choisir le produit à cuire
- 2 - Fonction MANUEL pour introduire directement le mode de cuisson, le temps, la température et/ou les autres paramètres de cuisson
- 3 - Fonction PREFERES pour accéder aux programmes de cuisson personnels et automatiques les plus utilisés
- 4 - Fonction EXTRA : REMISE A TEMPERATURE, MAINTIEN, DECONGELATION, CUISSON A NIVEAUX, CUISSON SOUS VIDE
- 5 - Fonction PROGRAMMES pour créer, lancer et gérer les programmes personnels de cuisson (400 programmes, 15 cycles en séquence automatique)
- 6 - Fonction de pré-chauffage
- 7 - Fonction HELP de guide à l'emploi
- 8 - Lavage automatique WCS (Washing Combi System)
- 9 - Fonction SERVICE pour accéder aux fonctions d'entretien et de service

DONNEES TECHNIQUES

HVE 101 X

Dimensions	mm	990 x 860 x 1090 h
Poids - Brut / Net	Kg	174 / 149
Puissance électrique total	kW	16
Puissance thermique nominale	kW/kcal	- / -
Puissance de chauffage chambre	kW/kcal	15 / -
Puissance de chauffage vapeur	kW/kcal	15 / -
Puissance ventilateur	kW	1
Tension d'alimentation		3N AC 400 V - 50 Hz

CAPACITE

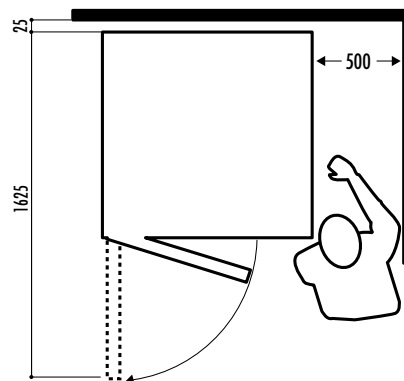
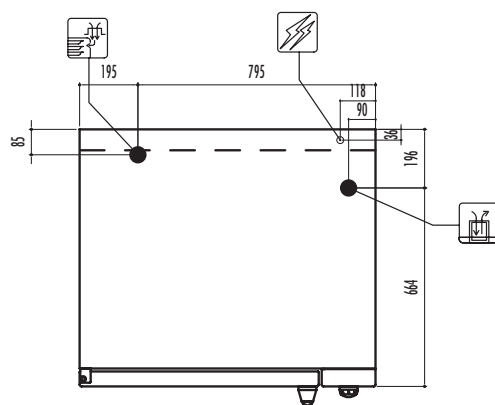
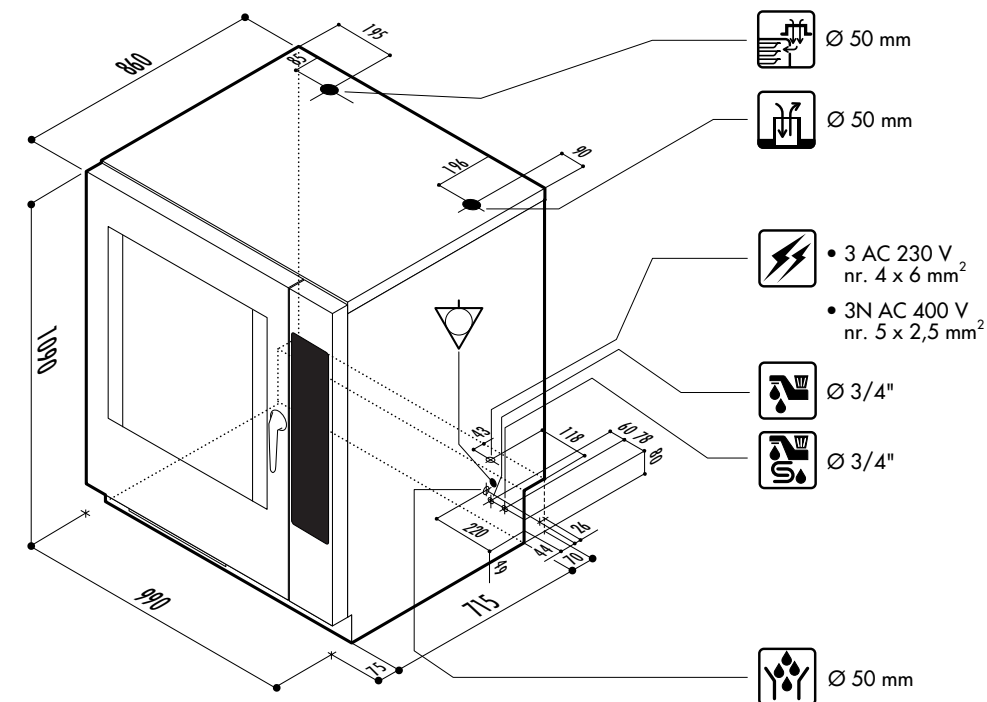
10 x 1/1 GN

- Avec échelles porte-plaques (de série): 10 x GN 1/1, écartement de 70 mm entre glissières
- Avec structure porte-plaques SG101 (option): 10 x GN 1/1, écartement de 65 mm entre glissières
- Avec structure porte-assiettes PR101 (option): 30 assiettes de Ø 310 mm, écartement de 68 mm

CERTIFICATIONS



HVE 101 X



Entrée du câble
d'alimentation électrique



Bouchon détartrant
du chauffe-eau



Aspiration air



Evacuation liquides



Arrivée gaz et
type de filetage



Event vapeurs et sécurité
sous-pression enceinte



Arrivée d'eau normale



Evacuation condensation



Cheminée fumées



Event vapeurs
de la chambre



Arrivée d'eau adoucie



Heart

FOUR MIXTE ELECTRIQUE A INJECTION

LAINOX®
Cooking System

HVE 102 X

10 x 2/1 GN - 20 x 1/1 GN



MODALITE DE CUISSON

- Air pulsé avec AUTOCLIMA 30 - 300°C
- Vapeur 30 - 130° (basse température, atmosphérique, forcé)
- Mixte air pulsé vapeur avec AUTOCLIMA 30 - 300°C
- Visualisation temps et température pré-établi pour chaque modalité cuisson

MODES DE FONCTIONNEMENT

- Systeme de cuissons automatiques ICS "Interactive Cooking System" contenant 63 procédés de cuisson pour: Entrées, Viandes, Volaille, Poisson, Legumes, Pâtisserie, Multigrill, qui donnent plus de 370 recettes testées par le fabricant et immédiatement utilisable par l'opérateur
- Cuissons automatiques EXTRA avec 40 procédés de cuissons pour:
 - Maintien à temp ou avec sonde au coeur
 - Remise en température sur assiettes ou sur bacs GN
 - Décongélation lente ou rapide
 - Cuisson sous vide (Viande, Poisson, Légumes, Pasteurisation, divers)
 - Cuisson Multiniveau
 - Cuisson Multiniveau "Just in Time"
- Programmable avec possibilité de mémoriser 400 programmes de cuisson en séquence automatique (jusqu'à 15 cycles)
- Avec départ retardé
- Avec sonde au coeur
- Durée programmable
- Manuelle avec possibilité de cuisiner avec 15 cycles en séquence automatique et fonction PLUS pour:
 - Maintien
 - Finition (Soft, Medium, Hard)
 - Gestion ventilateur (ventilation intermittente)
 - Gestion évent
 - Cuissons Delta T
 - Deuxième Timer cuisson

FONCTIONNALITES - VERSION X

- Afficheur à cristaux liquides (LCD) avec le rétroéclairage par LED et technologie "Touch Screen"
- Poignée SCROLLER PLUS avec fonction "Push" pour confirmer les paramètres
- Préchauffage automatique ou manuel
- Autodiagnostic de vérification du fonctionnement avant l'utilisation de l'appareil, avec description affichée et alarme sonore
- Contrôle de l'humidité de l'enceinte par le système AUTOCLIMA avec évent motorisé
- Système ouverture évent FAST DRY pour évacuation du surplus de l'humidité de manière programmable, automatique ou avant la fin du cycle.
- Autoreverse (inversion automatique du sens de rotation de la ventilation) pour une uniformité de cuisson parfaite
- Contrôle parallèle de la température dans l'enceinte de cuisson et au coeur, système DELTA T
- Condensation automatique des vapeurs
- Départ retardé programmable
- Accès aisé aux paramètres programmables utilisateur, pour personnaliser l'appareil
- Contrôle automatique saturation de la vapeur dans la chambre de cuisson



- Programme de lavage semi-automatique de série
- Programme de SERVICE pour:
 - Test des fonctions de la carte électronique et affichage des sondes de température
 - Compteurs d'heures de fonctionnement de l'appareil pour toutes les principales fonctions de maintenance programmée

CONTROLES

- Turbine à 6 vitesses et ventilation intermittente; les premières trois vitesses apportent une réduction de puissance automatique pour cuisson lente
- Contrôle de la température au coeur par la sonde multipoint avec 4 points de contrôle
- Sonde au coeur avec prise extérieure qui peut être facilement remplacée avec la sonde à aiguille pour la cuisson sous-vide
- Connexion USB pour télécharger les données HACCP, pour mettre à jour le logiciel et pour charger/décharger les recettes personnelles
- Commandes manuel pour:
 - Humidificateur manuel
 - Abattement de température avec porte ouverte et déclenchement automatique à 50°C
 - Eclairage temporisé de l'enceinte de cuisson avec désactivation automatique à l'ouverture de la porte, fixation des lampes halogènes antireflets sur la porte facilement amovibles
 - Contrôle manuel de l'évent

CONSTRUCTION

- Enceinte de cuisson en acier inox 18/10 AISI 304 d'une épaisseur d'1 mm, moulée avec angles arrondis à ample courbure pour faciliter les opérations de nettoyage (Normes HACCP)

- Enceinte parfaitement lisse, étanche et soudée sans fuites
- Isolation thermique de l'enceinte de cuisson d'un épaisseur de 35 mm
- Joint de dilatation entre l'enceinte de cuisson et la face avant de l'appareil
- Porte à double vitrage séparé en verre trempé avec vitre intérieure thermoréfléchissante pour diminuer le rayonnement de chaleur vers l'opérateur et une efficacité majeure
- Vitre intérieure pivotant pour un nettoyage aisé
- Poignée avec ouverture à double sens
- Charnières de porte réglables pour offrir une excellente étanchéité
- Joint de porte sur la face avant du four avec montage encastré, en silicone vulcanisé résistant aux hautes températures et à l'usure
- Cuvette située sous la porte pour récupérer la condensation et la convoyer directement à l'écoulement, même quand la porte est ouverte.
- Défecteur pivotant facilitant le nettoyage du compartiment ventilateur
- Panneau de commandes amovible, avec arrêt, pour faciliter les opérations de maintenance
- Évacuation de l'enceinte avec saut d'air intégré
- Double raccord pour l'arrivée d'eau (normal et adouci)
- Raccords regroupés sur le côté droit de l'appareil

CHAUFFAGE ELECTRIQUE

- Chauffage enceinte de cuisson au moyen de corps de chauffe électriques blindés en INCOLOY 800
- Économiseur automatique d'énergie Energy Saving

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
- 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

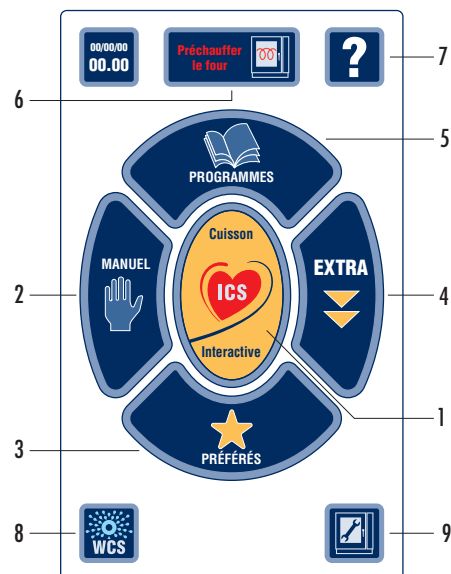
ÉQUIPEMENTS DE SERIE

- Echelles porte-plaques
- 2 grilles inox GN 2/1 (mm 530 x 650)
- Douche à enrouleur intégrée avec robinet d'arrêt
- Sonde au cœur
- Porte sonde au cœur
- Livre de recettes

ÉQUIPEMENTS SUR DEMANDE / ACCESSOIRES

- Système de lavage automatique WCS (Washing Combi System) KL102, pour le nettoyage de la chambre avec 3 intensités:
 - SOFT pour la saleté normale
 - HARD pour la saleté tenace
 - HARD PLUS en présence d'incrustations
- Clé USB avec mise à jour du logiciel
- Supplément pour connexion Ethernet - ETH
- Porte avec gâche de sécurité double
- Charnière de porte à droite PS001
- Tension et fréquence électriques spéciales et maritimes
- Raccord à un système d'optimisation énergétique SN
- Sonde de cuisson à cœur pour sous vide SE005 avec prise externe - Ø 1 mm
- Filtre à graisse FX102
- Structure porte-plaques SG102
- Structure porte-assiettes PR102
- Couvertures isothermes CP102 pour SG ou PR
- Chariot d'extraction pour structure porte-plaques CR102
- Hottes d'aspiration en acier inox, avec moteur et condensateur de vapeur HKA102
- Supports de base en acier inox SR102
- Supports de base en acier inox avec étagère en acier et porte-plaques incorporé SP102
- Chariot CD002 pour système de lavage et bidon détergent
- Armoires chauffantes en acier inox avec commandes électromécaniques AC102 - Capacité 12 x 1/1 GN - 6 x 2/1 GN
- Armoires neutres AN102 - Capacité 12 x 1/1 GN - 6 x 2/1 GN
- Armoire de maintien avec commandes digitales et AUTOCLIMA, système de contrôle automatique et électronique de l'humidité, du temps et de la température MA102 - Capacité 16 x 1/1 GN - 8 x 2/1 GN
- Combiclean DLO10 - Nettoyant alcalin (bidon 10 lt.)

HVE 102 X



- 1 - Système de cuissons automatiques ICS (Interactive Cooking System). Appuyer sur la touche ICS puis choisir le produit à cuire
- 2 - Fonction MANUEL pour introduire directement le mode de cuisson, le temps, la température et/ou les autres paramètres de cuisson
- 3 - Fonction PREFERES pour accéder aux programmes de cuisson personnels et automatiques les plus utilisés
- 4 - Fonction EXTRA : REMISE A TEMPERATURE, MAINTIEN, DECONGELATION, CUISSON A NIVEAUX, CUISSON SOUS VIDE
- 5 - Fonction PROGRAMMES pour créer, lancer et gérer les programmes personnels de cuisson (400 programmes, 15 cycles en séquence automatique)
- 6 - Fonction de pré-chauffage
- 7 - Fonction HELP de guide à l'emploi
- 8 - Lavage automatique WCS (Washing Combi System)
- 9 - Fonction SERVICE pour accéder aux fonctions d'entretien et de service

DONNEES TECHNIQUES

HVE 102 X

Dimensions	mm	1170 x 895 x 1090 h
Poids - Brut / Net	Kg	226 / 201
Puissance électrique total	kW	31
Puissance thermique nominale	kW/kcal	- / -
Puissance de chauffage chambre	kW/kcal	30 / -
Puissance de chauffage vapeur	kW/kcal	30 / -
Puissance ventilateur	kW	1
Tension d'alimentation		3N AC 400 V - 50 Hz

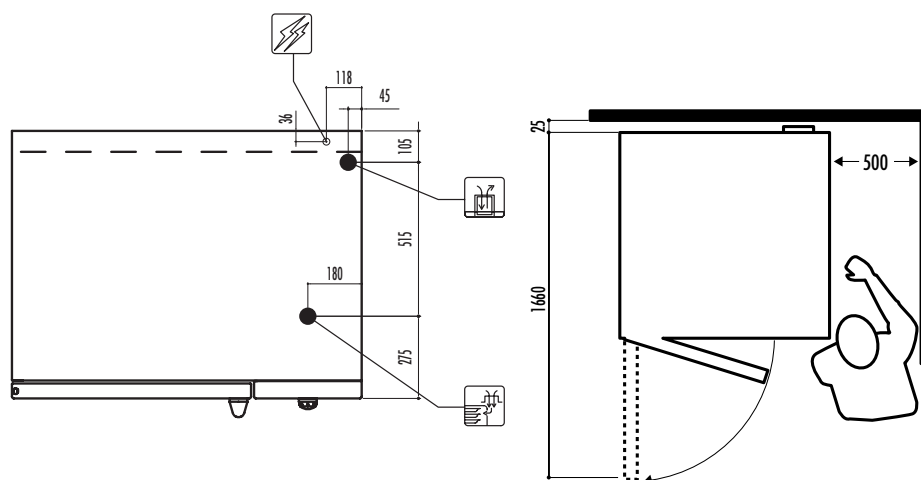
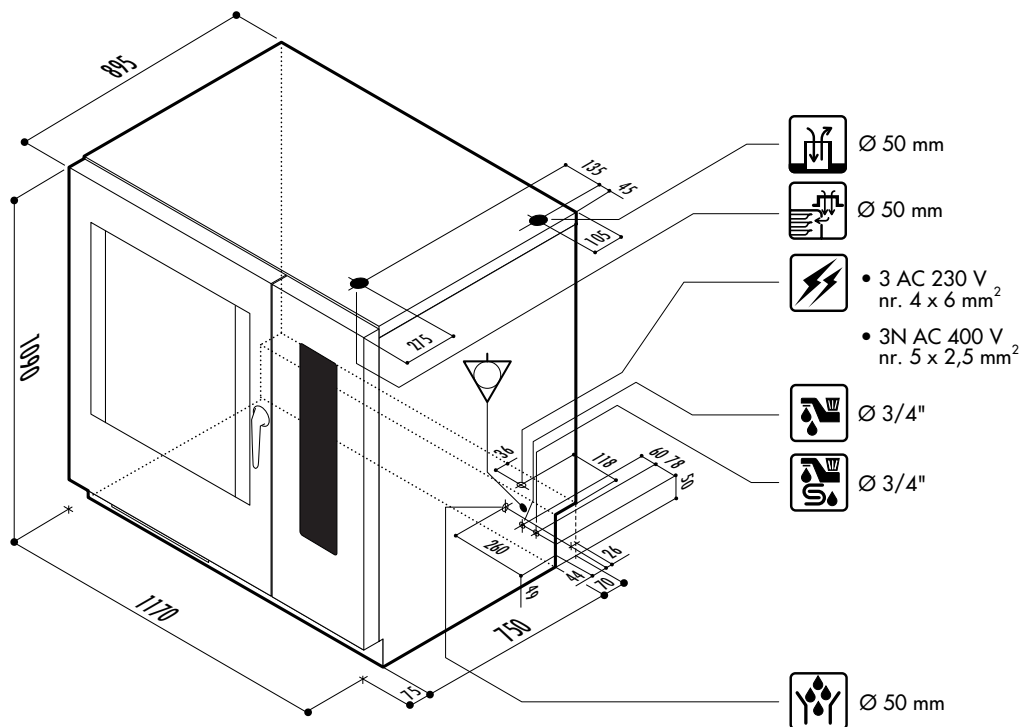
CAPACITE

10 x 2/1 GN - 20 x 1/1 GN

- Avec échelles porte-plaques (de série): 20 x GN 1/1 ou 10 x GN 2/1, écartement de 70 mm entre glissières
- Avec structure porte-plaques SG102 (option): 20 x GN 1/1 ou 10 x GN 2/1, écartement de 65 mm entre glissières
- Avec structure porte-assiettes PR102 (option): 49 assiettes de Ø 310 mm, écartement de 68 mm

CERTIFICATIONS **CE IPX 5**

HVE 102 X



Entrée du câble
d'alimentation électrique



Arrivée gaz et
type de filetage



Cheminée fumées



Bouchon détartrant
du chauffe-eau



Event vapeurs et sécurité
sous-pression enceinte



Event vapeurs
de la chambre



Aspiration air



Arrivée d'eau normale



Arrivée d'eau adoucie



Evacuation liquides



Evacuation condensation



Heart

FOUR MIXTE ELECTRIQUE A INJECTION

LAINOX®
Cooking System

HVE 072 X

7 x 2/1 GN - 14 x 1/1 GN



MODALITE DE CUISSON

- Air pulsé avec AUTOCLIMA 30 - 300°C
- Vapeur 30 - 130° (basse température, atmosphérique, forcé)
- Mixte air pulsé vapeur avec AUTOCLIMA 30 - 300°C
- Visualisation temps et température pré-établi pour chaque modalité cuisson

MODES DE FONCTIONNEMENT

- Systeme de cuissons automatiques ICS "Interactive Cooking System" contenant 63 procédés de cuisson pour: Entrées, Viandes, Volaille, Poisson, Legumes, Pâtisserie, Multigrill, qui donnent plus de 370 recettes testées par le fabricant et immédiatement utilisables par l'opérateur
- Cuissons automatiques EXTRA avec 40 procédés de cuissons pour:
 - Maintien à temp ou avec sonde au coeur
 - Remise en température sur assiettes ou sur bacs GN
 - Décongélation lente ou rapide
 - Cuisson sous vide (Viande, Poisson, Légumes, Pasteurisation, divers)
 - Cuisson Multiniveau
 - Cuisson Multiniveau "Just in Time"
- Programmable avec possibilité de mémoriser 400 programmes de cuisson en séquence automatique (jusqu'à 15 cycles)
- Avec départ retardé
- Avec sonde au coeur
- Durée programmable
- Manuelle avec possibilité de cuisiner avec 15 cycles en séquence automatique et fonction PLUS pour:
 - Maintien
 - Finition (Soft, Medium, Hard)
 - Gestion ventilateur (ventilation intermittente)
 - Gestion évent
 - Cuissons Delta T
 - Deuxième Timer cuisson

FONCTIONNALITES - VERSION X

- Afficheur à cristaux liquides (LCD) avec le rétroéclairage par LED et technologie "Touch Screen"
- Poignée SCROLLER PLUS avec fonction "Push" pour confirmer les paramètres
- Préchauffage automatique ou manuel
- Autodiagnostic de vérification du fonctionnement avant l'utilisation de l'appareil, avec description affichée et alarme sonore
- Contrôle de l'humidité de l'enceinte par le système AUTOCLIMA avec évent motorisé
- Système ouverture évent FAST DRY pour évacuation du surplus de l'humidité de manière programmable, automatique ou avant la fin du cycle.
- Autoreverse (inversion automatique du sens de rotation de la ventilation) pour une uniformité de cuisson parfaite
- Contrôle parallèle de la température dans l'enceinte de cuisson et au coeur, système DELTA T
- Condensation automatique des vapeurs
- Départ retardé programmable
- Accès aisé aux paramètres programmables utilisateur, pour personnaliser l'appareil
- Contrôle automatique saturation de la vapeur dans la chambre de cuisson



- Programme de lavage semi-automatique de série
- Programme de SERVICE pour:
 - Test des fonctions de la carte électronique et affichage des sondes de température
 - Compteurs d'heures de fonctionnement de l'appareil pour toutes les principales fonctions de maintenance programmée

CONTROLES

- Turbine à 6 vitesses et ventilation intermittente; les premières trois vitesses apportent une réduction de puissance automatique pour cuisson lente
- Contrôle de la température au coeur par la sonde multipoint avec 4 points de contrôle
- Sonde au coeur avec prise extérieure qui peut être facilement remplacée avec la sonde à aiguille pour la cuisson sous-vide
- Connexion USB pour télécharger les données HACCP, pour mettre à jour le logiciel et pour charger/décharger les recettes personnelles
- Commandes manuel pour:
 - Humidificateur manuel
 - Abattement de température avec porte ouverte et déclenchement automatique à 50°C
 - Eclairage temporisé de l'enceinte de cuisson avec désactivation automatique à l'ouverture de la porte, fixation des lampes halogènes antireflets sur la porte facilement amovibles
 - Contrôle manuel de l'évent

CONSTRUCTION

- Enceinte de cuisson en acier inox 18/10 AISI 304 d'une épaisseur d'1 mm, moulée avec angles arrondis à ample courbure pour faciliter les opérations de nettoyage (Normes HACCP)

- Enceinte parfaitement lisse, étanche et soudée sans fuites
- Isolation thermique de l'enceinte de cuisson d'un épaisseur de 35 mm
- Joint de dilatation entre l'enceinte de cuisson et la face avant de l'appareil
- Porte à double vitrage séparé en verre trempé avec vitre intérieure thermoréfléchissante pour diminuer le rayonnement de chaleur vers l'opérateur et une efficacité majeure
- Vitre intérieure pivotant pour un nettoyage aisé
- Poignée avec ouverture à double sens
- Charnières de porte réglables pour offrir une excellente étanchéité
- Joint de porte sur la face avant du four avec montage encastré, en silicone vulcanisé résistant aux hautes températures et à l'usure
- Cuvette située sous la porte pour récupérer la condensation et la convoyer directement à l'écoulement, même quand la porte est ouverte.
- Défecteur pivotant facilitant le nettoyage du compartiment ventilateur
- Panneau de commandes amovible, avec arrêt, pour faciliter les opérations de maintenance
- Évacuation de l'enceinte avec saut d'air intégré
- Double raccord pour l'arrivée d'eau (normal et adouci)
- Raccords regroupés sur le côté droit de l'appareil

CHAUFFAGE ELECTRIQUE

- Chauffage enceinte de cuisson au moyen de corps de chauffe électriques blindés en INCOLOY 800
- Économiseur automatique d'énergie Energy Saving

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
- 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

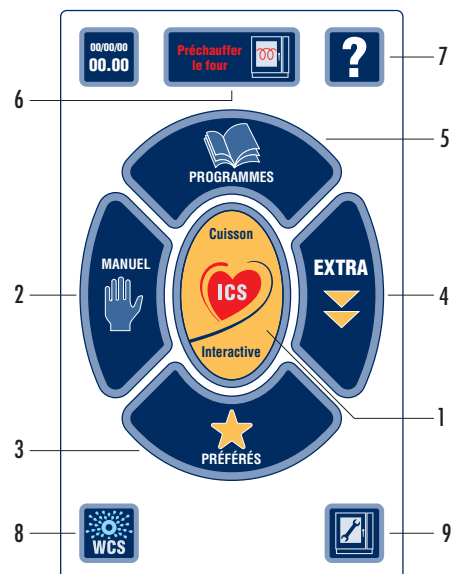
ÉQUIPEMENTS DE SERIE

- Echelles porte-plaques
- 2 grilles inox GN 2/1 (mm 530 x 650)
- Douche à enrouleur intégrée avec robinet d'arrêt
- Sonde au cœur
- Porte sonde au cœur
- Livre de recettes

ÉQUIPEMENTS SUR DEMANDE / ACCESSOIRES

- Système de lavage automatique WCS (Washing Combi System) KLO72, pour le nettoyage de la chambre avec 3 intensités:
 - SOFT pour la saleté normale
 - HARD pour la saleté tenace
 - HARD PLUS en présence d'incrustations
- Clé USB avec mise à jour du logiciel
- Supplément pour connexion Ethernet - ETH
- Porte avec gâche de sécurité double
- Charnière de porte à droite PS001
- Tension et fréquence électriques spéciales et maritimes
- Raccord à un système d'optimisation énergétique SN
- Sonde de cuisson à cœur pour sous vide SE005 avec prise externe - Ø 1 mm
- Filtre à graisse FX072
- Structure porte-plaques SG072
- Structure porte-assiettes PR072
- Couvertures isothermes CP072 pour SG ou PR
- Chariot d'extraction pour structure porte-plaques CR072 - CR073
- Hottes d'aspiration en acier inox, avec moteur et condensateur de vapeur HKA102
- Chassis de superposition NR072 pour installation hotte HKA102
- Supports de base en acier inox SR102
- Supports de base en acier inox avec étagère en acier et porte-plaques incorporé SP102
- Chariot CD002 pour système de lavage et bidon détergent
- Armoires chauffantes en acier inox avec commandes électromécaniques AC102 - Capacité 12 x 1/1 GN - 6 x 2/1 GN
- Armoires neutres AN102 - Capacité 12 x 1/1 GN - 6 x 2/1 GN
- Armoire de maintien avec commandes digitales et AUTOCLIMA, système de contrôle automatique et électronique de l'humidité, du temps et de la température MA102 - Capacité 16 x 1/1 GN - 8 x 2/1 GN
- Combiclean DLO10 - Nettoyant alcalin (bidon 10 lt.)

HVE 072 X



- 1 - Système de cuissons automatiques ICS (Interactive Cooking System). Appuyer sur la touche ICS puis choisir le produit à cuire
- 2 - Fonction MANUEL pour introduire directement le mode de cuisson, le temps, la température et/ou les autres paramètres de cuisson
- 3 - Fonction PREFERES pour accéder aux programmes de cuisson personnels et automatiques les plus utilisés
- 4 - Fonction EXTRA : REMISE A TEMPERATURE, MAINTIEN, DECONGELATION, CUISSON A NIVEAUX, CUISSON SOUS VIDE
- 5 - Fonction PROGRAMMES pour créer, lancer et gérer les programmes personnels de cuisson (400 programmes, 15 cycles en séquence automatique)
- 6 - Fonction de pré-chauffage
- 7 - Fonction HELP de guide à l'emploi
- 8 - Lavage automatique WCS (Washing Combi System)
- 9 - Fonction SERVICE pour accéder aux fonctions d'entretien et de service

DONNEES TECHNIQUES

HVE 072 X

Dimensions	mm	1170 x 895 x 880 h
Poids - Brut / Net	Kg	210 / 185
Puissance électrique total	kW	16
Puissance thermique nominale	kW/kcal	- / -
Puissance de chauffage chambre	kW/kcal	15 / -
Puissance de chauffage vapeur	kW/kcal	15 / -
Puissance ventilateur	kW	1
Tension d'alimentation		3N AC 400 V - 50 Hz

CAPACITE

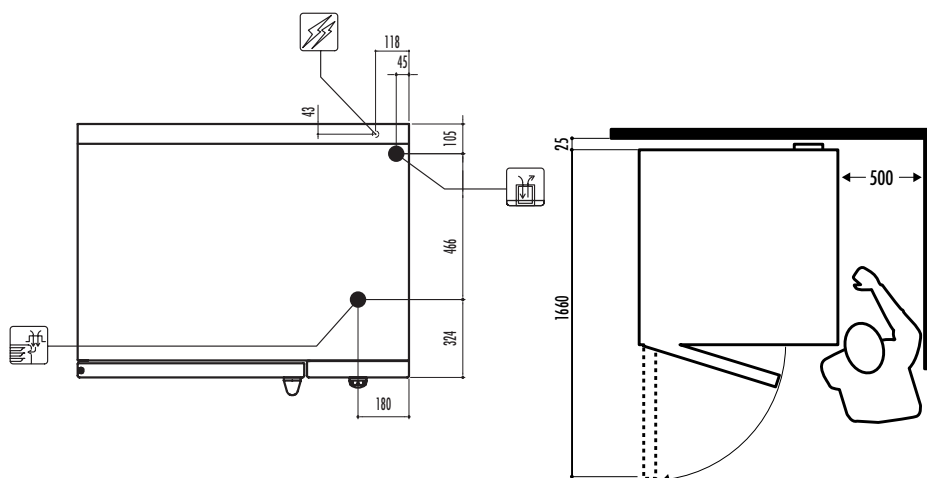
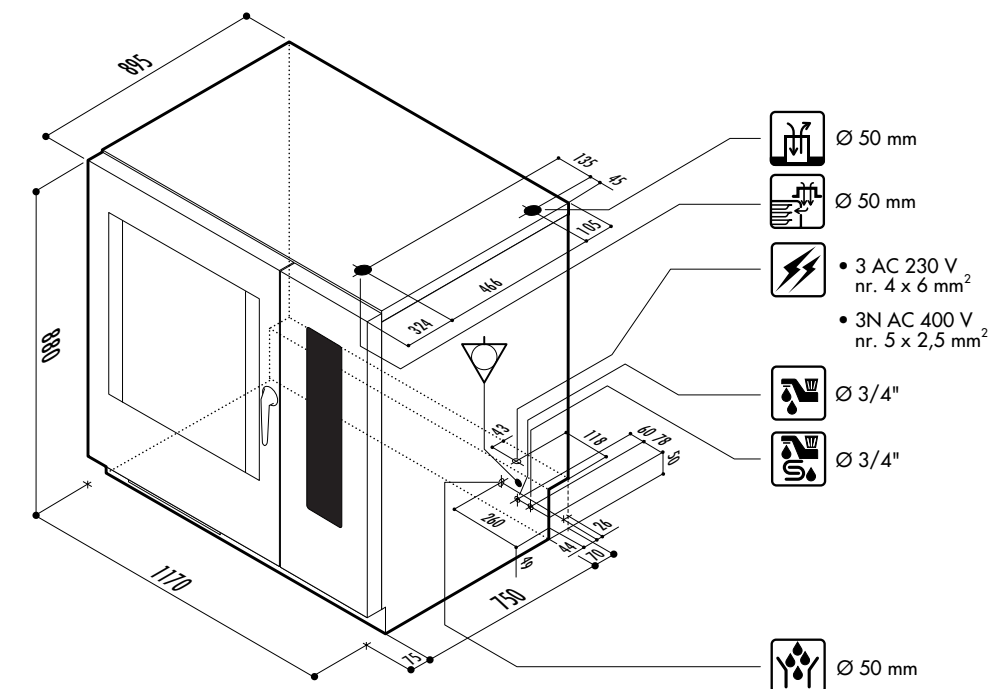
7 x 2/1 GN - 14 x 1/1 GN

- Avec échelles porte-plaques (de série): 7 x 2/1 GN - 14 x 1/1 GN, écartement de 70 mm entre glissières
- Avec structure porte-plaques SG072 (option): 7 x 2/1 GN - 14 x 1/1 GN, écartement de 65 mm entre glissières
- Avec structure porte-assiettes PR072 (option): 34 assiettes de Ø 310 mm, écartement de 68 mm

CERTIFICATIONS



HVE 072 X



Entrée du câble
d'alimentation électrique



Arrivée gaz et
type de filetage



Cheminée fumées



Bouchon détartrant
du chauffe-eau



Event vapeurs et sécurité
sous-pression enceinte



Event vapeurs
de la chambre



Aspiration air



Arrivée d'eau normale



Arrivée d'eau adoucie



Evacuation liquides



Evacuation condensation



Heart

FOUR MIXTE ELECTRIQUE A INJECTION

LAINOX®
Cooking System

HVE 142 X

2 x (7 x 2/1 GN - 14 x 1/1 GN)



MODALITE DE CUISSON

- Air pulsé avec AUTOCLIMA 30 - 300°C
- Vapeur 30 - 130° (basse température, atmosphérique, forcé)
- Mixte air pulsé vapeur avec AUTOCLIMA 30 - 300°C
- Visualisation temps et température pré-établi pour chaque modalité cuisson

MODES DE FONCTIONNEMENT

- Systeme de cuissons automatiques ICS "Interactive Cooking System" contenant 63 procédés de cuisson pour: Entrées, Viandes, Volaille, Poisson, Legumes, Pâtisserie, Multigrill, qui donnent plus de 370 recettes testées par le fabricant et immédiatement utilisables par l'opérateur
- Cuissons automatiques EXTRA avec 40 procédés de cuissons pour:
 - Maintien à temp ou avec sonde au cœur
 - Remise en température sur assiettes ou sur bacs GN
 - Décongélation lente ou rapide
 - Cuisson sous vide (Viande, Poisson, Légumes, Pasteurisation, divers)
 - Cuisson Multiniveau
 - Cuisson Multiniveau "Just in Time"
- Programmable avec possibilité de mémoriser 400 programmes de cuisson en séquence automatique (jusqu'à 15 cycles)
- Avec départ retardé
- Avec sonde au cœur
- Durée programmable
- Manuelle avec possibilité de cuisiner avec 15 cycles en séquence automatique et fonction PLUS pour:
 - Maintien
 - Finition (Soft, Medium, Hard)
 - Gestion ventilateur (ventilation intermittente)
 - Gestion évent
 - Cuissons Delta T
 - Deuxième Timer cuisson

FONCTIONNALITES - VERSION X

- Afficheur à cristaux liquides (LCD) avec le rétroéclairage par LED et technologie "Touch Screen"
- Poignée SCROLLER PLUS avec fonction "Push" pour confirmer les paramètres
- Préchauffage automatique ou manuel
- Autodiagnostic de vérification du fonctionnement avant l'utilisation de l'appareil, avec description affichée et alarme sonore
- Contrôle de l'humidité de l'enceinte par le système AUTOCLIMA avec évent motorisé
- Système ouverture évent FAST DRY pour évacuation du surplus de l'humidité de manière programmable, automatique ou avant la fin du cycle.
- Autoreverse (inversion automatique du sens de rotation de la ventilation) pour une uniformité de cuisson parfaite
- Contrôle parallèle de la température dans l'enceinte de cuisson et au cœur, système DELTA T
- Condensation automatique des vapeurs
- Départ retardé programmable
- Accès aisé aux paramètres programmables utilisateur, pour personnaliser l'appareil
- Contrôle automatique saturation de la vapeur dans la chambre de cuisson



- Programme de lavage semi-automatique de série
- Programme de SERVICE pour:
 - Test des fonctions de la carte électronique et affichage des sondes de température
 - Compteurs d'heures de fonctionnement de l'appareil pour toutes les principales fonctions de maintenance programmée

CONTROLES

- Turbine à 6 vitesses et ventilation intermittente; les premières trois vitesses apportent une réduction de puissance automatique pour cuisson lente
- Contrôle de la température au cœur par la sonde multipoint avec 4 points de contrôle
- Sonde au cœur avec prise extérieure qui peut être facilement remplacée avec la sonde à aiguille pour la cuisson sous-vide
- Connexion USB pour télécharger les données HACCP, pour mettre à jour le logiciel et pour charger/décharger les recettes personnelles
- Commandes manuel pour:
 - Humidificateur manuel
 - Abattement de température avec porte ouverte et déclenchement automatique à 50°C
 - Eclairage temporisé de l'enceinte de cuisson avec désactivation automatique à l'ouverture de la porte, fixation des lampes halogènes antireflets sur la porte facilement amovibles
 - Contrôle manuel de l'évent

CONSTRUCTION

- Enceinte de cuisson en acier inox 18/10 AISI 304 d'une épaisseur d'1 mm, moulée avec angles arrondis à ample courbure pour faciliter les opérations de nettoyage (Normes HACCP)

- Enceinte parfaitement lisse, étanche et soudée sans fuites
- Isolation thermique de l'enceinte de cuisson d'un épaisseur de 35 mm
- Joint de dilatation entre l'enceinte de cuisson et la face avant de l'appareil
- Porte à double vitrage séparé en verre trempé avec vitre intérieur thermoréfléchissant pour diminuer le rayonnement de chaleur vers l'opérateur et une efficacité majeure
- Vitre intérieur pivotant pour un nettoyage aisé
- Poignée avec ouverture à double sens
- Charnières de porte réglables pour offrir une excellente étanchéité
- Joint de porte sur la face avant du four avec montage encastré, en silicone vulcanisé résistant aux hautes température et à l'usure
- Cuvette située sous la porte pour récupérer la condensation et la convoyer directement à l'écoulement, même quand la porte est ouverte.
- Défecteur pivotant facilitant le nettoyage du compartiment ventilateur
- Panneau de commandes amovible, avec arrêt, pour faciliter les opérations de maintenance
- Évacuation de l'enceinte avec saut d'air intégré
- Double raccord pour l'arrivée d'eau (normal et adouci)
- Raccords regroupés sur le côté droit de l'appareil

CHAUFFAGE ELECTRIQUE

- Chauffage enceinte de cuisson au moyen de corps de chauffe électriques blindés en INCOLOY 800
- Économiseur automatique d'énergie Energy Saving

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
- Contact de porte magnétique
- Affichage du manque d'eau
- Afficheur de signalisation des pannes et autodiagnosics
- Système de refroidissement des composants avec contrôle de surchauffe affiché

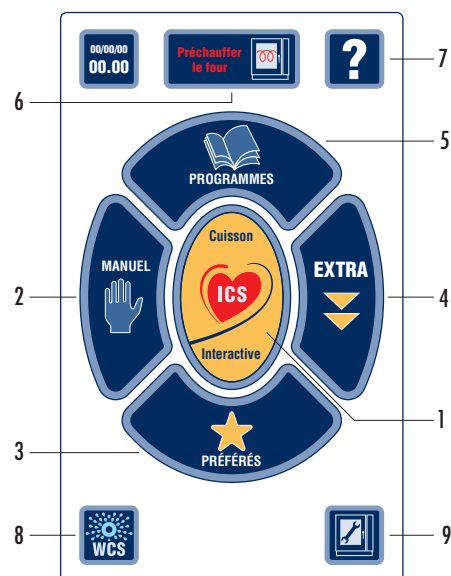
ÉQUIPEMENTS DE SERIE

- Echelles porte-plaques
- 4 grilles inox GN 2/1 (mm 530 x 650)
- Douche à enrouleur intégrée avec robinet d'arrêt
- Sonde au coeur
- Porte sonde au coeur
- Livre de recettes

ÉQUIPEMENTS SUR DEMANDE / ACCESSOIRES

- Système de lavage automatique WCS (Washing Combi System) KL142, pour le nettoyage de la chambre avec 3 intensités:
 - SOFT pour la saleté normale
 - HARD pour la saleté tenace
 - HARD PLUS en présence d'incrustations
- Clé USB avec mise à jour du logiciel
- Supplément pour connection Ethernet - ETH
- Porte avec gâche de sécurité double
- Charnière de porte à droite PS001
- Tension et fréquence électriques spéciales et maritimes
- Raccord à un système d'optimisation énergétique SN
- Sonde de cuisson à coeur pour sous vide SE005 avec prise externe - ø 1 mm
- Filtre à graisse FX072
- Chariot CD002 pour système de lavage et bidon détergent
- Armoires chauffantes en acier inox avec commandes électromécaniques AC102 - Capacité 12 x 1/1 GN - 6 x 2/1 GN
- Armoires neutres AN102 - Capacité 12 x 1/1 GN - 6 x 2/1 GN
- Armoire de maintien avec commandes digitales et AUTOCLIMA, système de contrôle automatique et électronique de l'humidité, du temps et de la température MA102 - Capacité 16 x 1/1 GN - 8 x 2/1 GN
- Combiclean DL010 - Nettoyant alcalin (bidon 10 lt.)

HVE 142 X



- 1 - Système de cuissons automatiques ICS (Interactive Cooking System). Appuyer sur la touche ICS puis choisir le produit à cuire
- 2 - Fonction MANUEL pour introduire directement le mode de cuisson, le temps, la température et/ou les autres paramètres de cuisson
- 3 - Fonction PREFERES pour accéder aux programmes de cuisson personnels et automatiques les plus utilisés
- 4 - Fonction EXTRA : REMISE A TEMPERATURE, MAINTIEN, DECONGELATION, CUISSON A NIVEAUX, CUISSON SOUS VIDE
- 5 - Fonction PROGRAMMES pour créer, lancer et gérer les programmes personnels de cuisson (400 programmes, 15 cycles en séquence automatique)
- 6 - Fonction de pré-chauffage
- 7 - Fonction HELP de guide à l'emploi
- 8 - Lavage automatique WCS (Washing Combi System)
- 9 - Fonction SERVICE pour accéder aux fonctions d'entretien et de service

DONNEES TECHNIQUES

HVE 142 X

Dimensions	mm	1170 x 895 x 1860 h
Poids - Brut / Net	Kg	395 / 370
Puissance électrique total	kW	16 (x 2)
Puissance thermique nominale	kW/kcal	- / -
Puissance de chauffage chambre	kW/kcal	15 / - (x 2)
Puissance de chauffage vapeur	kW/kcal	15 / - (x 2)
Puissance ventilateur	kW	1 (x 2)
Tension d'alimentation		3N AC 400 V - 50 Hz (x 2)

CAPACITE

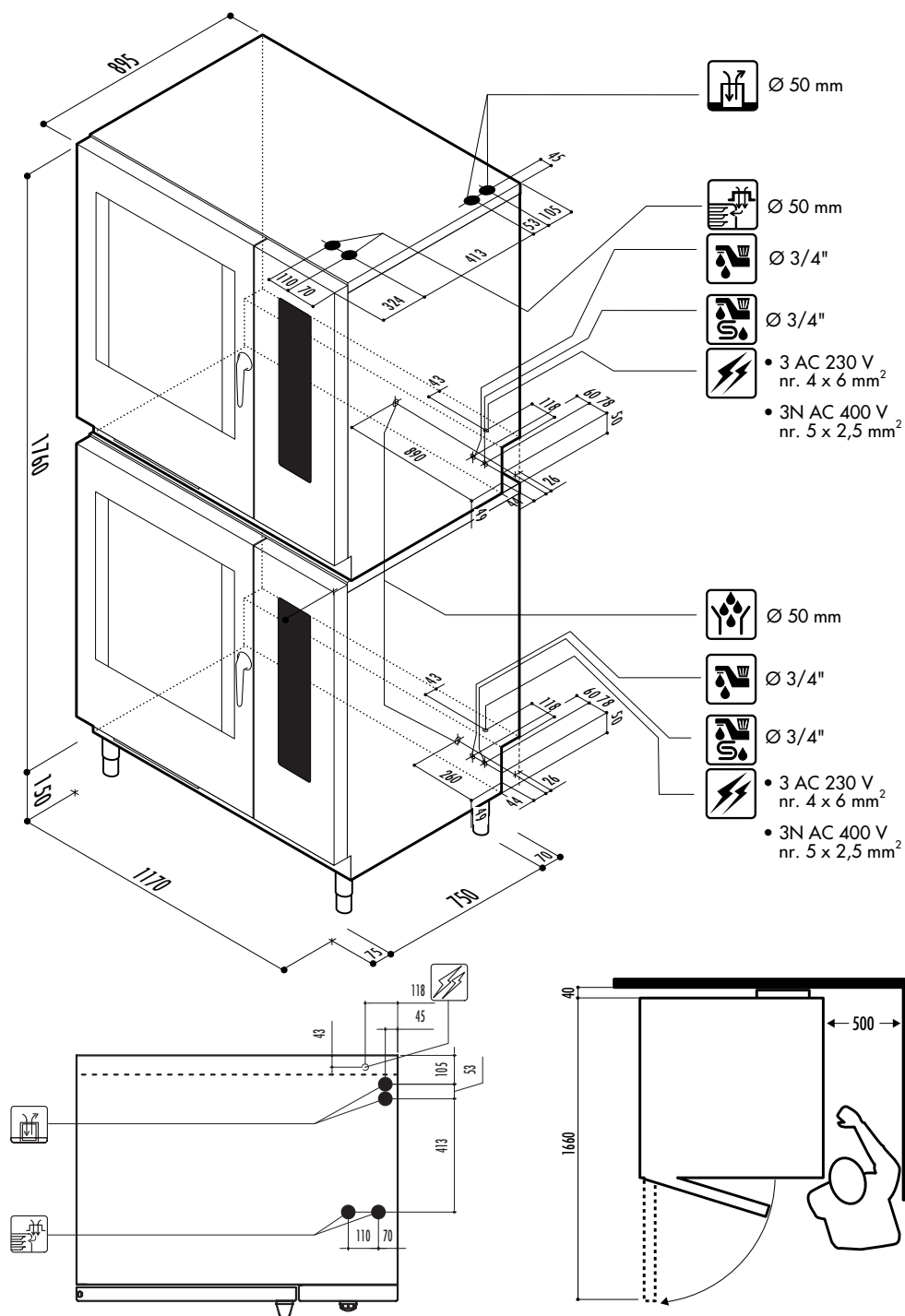
2 x (7 x 2/1 GN - 14 x 1/1 GN)

- Avec échelles porte-plaques (de série): 7 x 2/1 GN - 14 x 1/1 GN (x 2), écartement de 70 mm entre glissières

CERTIFICATIONS

CE IPX 5

HVE 142 X



Entrée du câble d'alimentation électrique



Bouchon détartrant du chauffe-eau



Aspiration air



Evacuation liquides



Arrivée gaz et type de filetage



Event vapeurs et sécurité sous-pression enceinte



Arrivée d'eau normale



Evacuation condensation



Cheminée fumées



Event vapeurs de la chambre



Arrivée d'eau adoucie



Heart

FOUR MIXTE ELECTRIQUE A INJECTION

LAINOX®
Cooking System

HVE 201 X

20 x 1/1 GN



MODALITE DE CUISSON

- Air pulsé avec AUTOCLIMA 30 - 300°C
- Vapeur 30 - 130° (basse température, atmosphérique, forcé)
- Mixte air pulsé vapeur avec AUTOCLIMA 30 - 300°C
- Visualisation temps et température pré-établi pour chaque modalité cuisson

MODES DE FONCTIONNEMENT

- Systeme de cuissons automatiques ICS "Interactive Cooking System" contenant 63 procédés de cuisson pour: Entrées, Viandes, Volaille, Poisson, Legumes, Pâtisserie, Multigrill, qui donnent plus de 370 recettes testées par le fabricant et immédiatement utilisables par l'opérateur
- Cuissons automatiques EXTRA avec 40 procédés de cuissons pour:
 - Maintien à temp ou avec sonde au cœur
 - Remise en température sur assiettes ou sur bacs GN
 - Décongélation lente ou rapide
 - Cuisson sous vide (Viande, Poisson, Légumes, Pasteurisation, divers)
 - Cuisson Multiniveau
 - Cuisson Multiniveau "Just in Time"
- Programmable avec possibilité de mémoriser 400 programmes de cuisson en séquence automatique (jusqu'à 15 cycles)
- Avec départ retardé
- Avec sonde au cœur
- Durée programmable
- Manuelle avec possibilité de cuisiner avec 15 cycles en séquence automatique et fonction PLUS pour:
 - Maintien
 - Finition (Soft, Medium, Hard)
 - Gestion ventilateur (ventilation intermittente)
 - Gestion évent
 - Cuissons Delta T
 - Deuxième Timer cuisson

FONCTIONNALITES - VERSION X

- Afficheur à cristaux liquides (LCD) avec le rétroéclairage par LED et technologie "Touch Screen"
- Poignée SCROLLER PLUS avec fonction "Push" pour confirmer les paramètres
- Préchauffage automatique ou manuel
- Autodiagnostic de vérification du fonctionnement avant l'utilisation de l'appareil, avec description affichée et alarme sonore
- Contrôle de l'humidité de l'enceinte par le système AUTOCLIMA avec évent motorisé
- Système ouverture évent FAST DRY pour évacuation du surplus de l'humidité de manière programmable, automatique ou avant la fin du cycle.
- Autoreverse (inversion automatique du sens de rotation de la ventilation) pour une uniformité de cuisson parfaite
- Contrôle parallèle de la température dans l'enceinte de cuisson et au cœur, système DELTA T
- Condensation automatique des vapeurs
- Départ retardé programmable
- Accès aisé aux paramètres programmables utilisateur, pour personnaliser l'appareil
- Contrôle automatique saturation de la vapeur dans la chambre de cuisson



- Programme de lavage semi-automatique de série
- Programme de SERVICE pour:
 - Test des fonctions de la carte électronique et affichage des sondes de température
 - Compteurs d'heures de fonctionnement de l'appareil pour toutes les principales fonctions de maintenance programmée

CONTROLES

- Turbine à 6 vitesses et ventilation intermittente; les premières trois vitesses apportent une réduction de puissance automatique pour cuisson lente
- Contrôle de la température au cœur par la sonde multipoint avec 4 points de contrôle
- Sonde au cœur avec prise extérieure qui peut être facilement remplacée avec la sonde à aiguille pour la cuisson sous-vide
- Connexion USB pour télécharger les données HACCP, pour mettre à jour le logiciel et pour charger/décharger les recettes personnelles
- Commandes manuel pour:
 - Humidificateur manuel
 - Abattement de température avec porte ouverte et déclenchement automatique à 50°C
 - Eclairage temporisé de l'enceinte de cuisson avec désactivation automatique à l'ouverture de la porte, fixation des lampes halogènes antireflets sur la porte facilement amovibles
 - Contrôle manuel de l'évent

CONSTRUCTION

- Enceinte de cuisson en acier inox 18/10 AISI 304 d'une épaisseur d'1 mm, moulée, de forme trapézoïdale, avec angles arrondis à ample courbure pour faciliter les opérations de nettoyage (Normes HACCP)

- Enceinte parfaitement lisse, étanche et soudée sans fuites
- Isolation thermique de l'enceinte de cuisson d'un épaisseur de 35 mm
- Joint de dilatation entre l'enceinte de cuisson et la face avant de l'appareil
- Porte à double vitrage séparé en verre trempé avec vitre intérieur thermoréfléchissant pour diminuer le rayonnement de chaleur vers l'opérateur et une efficacité majeure
- Vitre intérieur pivotant pour un nettoyage aisé
- Porte avec système de fermeture avec 3 gâches
- Charnières de porte réglables pour offrir une excellente étanchéité
- Joint de porte sur la face avant du four avec montage encastré, en silicone vulcanisé résistant aux hautes température et à l'usure
- Cuvette située sous la porte pour récupérer la condensation et la convoyer directement à l'écoulement, même quand la porte est ouverte.
- Défecteur pivotant facilitant le nettoyage du compartiment ventilateur
- Panneau de commandes amovible, avec arrêt, pour faciliter les opérations de maintenance
- Évacuation de l'enceinte avec saut d'air intégré
- Double raccord pour l'arrivée d'eau (normal et adouci)
- Raccords regroupés sur le côté droit de l'appareil

CHAUFFAGE ELECTRIQUE

- Chauffage enceinte de cuisson au moyen de corps de chauffe électriques blindés en INCOLOY 800
- Économiseur automatique d'énergie Energy Saving

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
- Contact de porte magnétique
- Affichage du manque d'eau
- Afficheur de signalisation des pannes et autodiagnosics
- Système de refroidissement des composants avec contrôle de surchauffe affiché

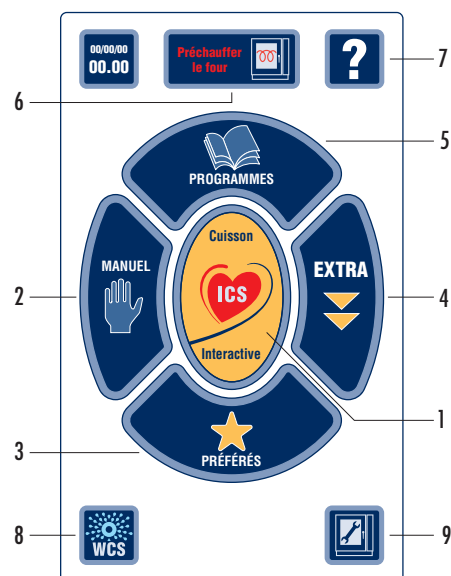
ÉQUIPEMENTS DE SERIE

- Chariot à échelles HKS201
- 2 grilles inox GN 1/1 (mm 530 x 325)
- Douchette de lavage
- Sonde au coeur
- Porte sonde au coeur
- Livre de recettes

ÉQUIPEMENTS SUR DEMANDE / ACCESSOIRES

- Système de lavage automatique WCS (Washing Combi System) KL201, pour le nettoyage de la chambre avec 3 intensités:
 - SOFT pour la saleté normale
 - HARD pour la saleté tenace
 - HARD PLUS en présence d'incrustations
- Clé USB avec mise à jour du logiciel
- Supplément pour connection Ethernet - ETH
- Tension et fréquence électriques spéciales et maritimes
- Raccord à un système d'optimisation énergétique SN
- Sonde de cuisson à coeur pour sous vide SE005 avec prise externe - ø 1 mm
- Chariot porte-assiettes HKP201 - Capacité assiettes: 60 ø 310 mm
- Filtre à graisse FX201
- Couvertures isothermes CP201 pour HKS ou HKP
- Hottes d'aspiration en acier inox, avec moteur et condensateur de vapeur HKA201
- Chariot CD002 pour système de lavage et bidon détergent
- Armoire de maintien avec contrôle électromécanique et AUTOCLIMA: MFG20E (sur pieds) - MFP20E (à poser au sol) - MFP22E (à poser au sol - Passant) - Capacité 1 chariot HKS201 20 x 1/1 GN, ou 1 chariot KHP201 60 assiettes ø 310 mm
- Fours de remise en température avec contrôle électromécanique et AUTOCLIMA: RFG20E (sur pieds) - RFP20E (à poser au sol) - RFP22E (à poser au sol - Passant) - Capacité 1 chariot HKS201 20 x 1/1 GN, ou 1 chariot KHP201 60 assiettes ø 310 mm
- Combiclean DL010 - Nettoyant alcalin (bidon 10 lt.)

HVE 201 X



- 1 - Système de cuissons automatiques ICS (Interactive Cooking System). Appuyer sur la touche ICS puis choisir le produit à cuire
- 2 - Fonction MANUEL pour introduire directement le mode de cuisson, le temps, la température et/ou les autres paramètres de cuisson
- 3 - Fonction PRÉFÉRÉS pour accéder aux programmes de cuisson personnels et automatiques les plus utilisés
- 4 - Fonction EXTRA : REMISE A TEMPERATURE, MAINTIEN, DECONGELATION, CUISSON A NIVEAUX, CUISSON SOUS VIDE
- 5 - Fonction PROGRAMMES pour créer, lancer et gérer les programmes personnels de cuisson (400 programmes, 15 cycles en séquence automatique)
- 6 - Fonction de pré-chauffage
- 7 - Fonction HELP de guide à l'emploi
- 8 - Lavage automatique WCS (Washing Combi System)
- 9 - Fonction SERVICE pour accéder aux fonctions d'entretien et de service

DONNEES TECHNIQUES

HVE 201 X

Dimensions	mm	1010 x 860 x 1950 h
Poids - Brut / Net	Kg	370 / 260
Puissance électrique total	kW	31,8
Puissance thermique nominale	kW/kcal	- / -
Puissance de chauffage chambre	kW/kcal	30 / -
Puissance de chauffage vapeur	kW/kcal	30 / -
Puissance ventilateur	kW	1,8
Tension d'alimentation		3N AC 400 V - 50 Hz

CAPACITE

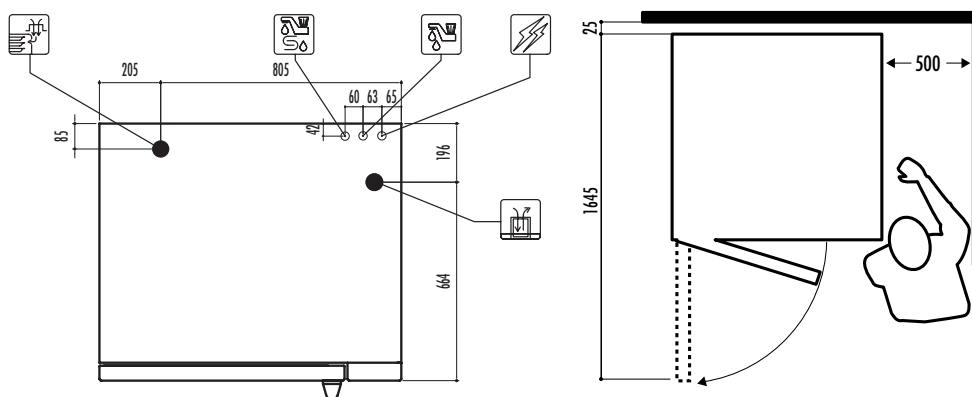
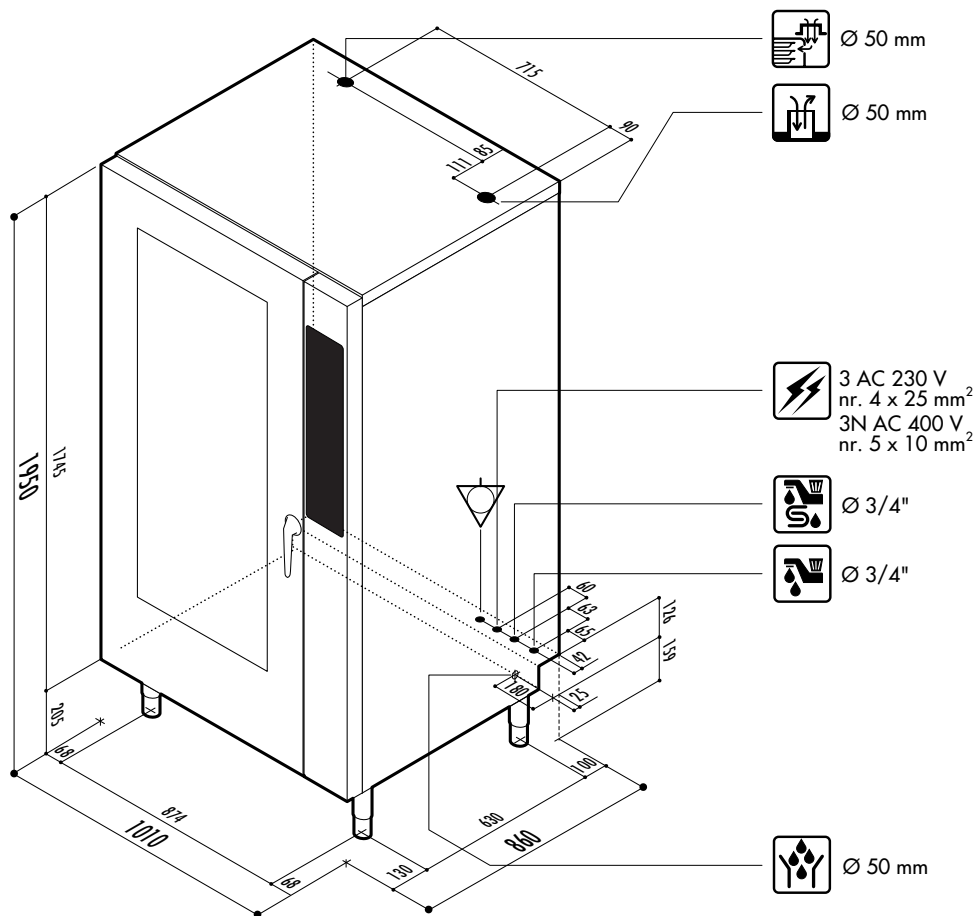
20 x 1/1 GN

- Avec chariot à échelles HKS201 (1 de série): 20 x GN 1/1, écartement de 67 mm entre glissières
- Avec chariot pour assiettes HKP201 (option): 60 assiettes de Ø 310 mm, écartement de 68 mm

CERTIFICATIONS

CE IPX 5

HVE 201 X



Entrée du câble
d'alimentation électrique



Bouchon détartrant
du chauffe-eau



Aspiration air



Evacuation liquides



Arrivée gaz et
type de filetage



Event vapeurs et sécurité
sous-pression enceinte



Arrivée d'eau normale



Evacuation condensation



Cheminée fumées



Event vapeurs
de la chambre



Arrivée d'eau adoucie



Heart

FOUR MIXTE ELECTRIQUE A INJECTION

LAINOX®
Cooking System

HVE 202 X

20 x 2/1 GN - 40 x 1/1 GN



MODALITE DE CUISSON

- Air pulsé avec AUTOCLIMA 30 - 300°C
- Vapeur 30 - 130° (basse température, atmosphérique, forcé)
- Mixte air pulsé vapeur avec AUTOCLIMA 30 - 300°C
- Visualisation temps et température pré-établi pour chaque modalité cuisson

MODES DE FONCTIONNEMENT

- Systeme de cuissons automatiques ICS "Interactive Cooking System" contenant 63 procédés de cuisson pour: Entrées, Viandes, Volaille, Poisson, Legumes, Pâtisserie, Multigrill, qui donnent plus de 370 recettes testées par le fabricant et immédiatement utilisables par l'opérateur
- Cuissons automatiques EXTRA avec 40 procédés de cuissons pour:
 - Maintien à temp ou avec sonde au cœur
 - Remise en température sur assiettes ou sur bacs GN
 - Décongélation lente ou rapide
 - Cuisson sous vide (Viande, Poisson, Légumes, Pasteurisation, divers)
 - Cuisson Multiniveau
 - Cuisson Multiniveau "Just in Time"
- Programmable avec possibilité de mémoriser 400 programmes de cuisson en séquence automatique (jusqu'à 15 cycles)
- Avec départ retardé
- Avec sonde au cœur
- Durée programmable
- Manuelle avec possibilité de cuisiner avec 15 cycles en séquence automatique et fonction PLUS pour:
 - Maintien
 - Finition (Soft, Medium, Hard)
 - Gestion ventilateur (ventilation intermittente)
 - Gestion évent
 - Cuissons Delta T
 - Deuxième Timer cuisson

FONCTIONNALITES - VERSION X

- Afficheur à cristaux liquides (LCD) avec le rétroéclairage par LED et technologie "Touch Screen"
- Poignée SCROLLER PLUS avec fonction "Push" pour confirmer les paramètres
- Préchauffage automatique ou manuel
- Autodiagnostic de vérification du fonctionnement avant l'utilisation de l'appareil, avec description affichée et alarme sonore
- Contrôle de l'humidité de l'enceinte par le système AUTOCLIMA avec évent motorisé
- Système ouverture évent FAST DRY pour évacuation du surplus de l'humidité de manière programmable, automatique ou avant la fin du cycle.
- Autoreverse (inversion automatique du sens de rotation de la ventilation) pour une uniformité de cuisson parfaite
- Contrôle parallèle de la température dans l'enceinte de cuisson et au cœur, système DELTA T
- Condensation automatique des vapeurs
- Départ retardé programmable
- Accès aisé aux paramètres programmables utilisateur, pour personnaliser l'appareil
- Contrôle automatique saturation de la vapeur dans la chambre de cuisson



- Programme de lavage semi-automatique de série
- Programme de SERVICE pour:
 - Test des fonctions de la carte électronique et affichage des sondes de température
 - Compteurs d'heures de fonctionnement de l'appareil pour toutes les principales fonctions de maintenance programmée

CONTROLES

- Turbine à 6 vitesses et ventilation intermittente; les premières trois vitesses apportent une réduction de puissance automatique pour cuisson lente
- Contrôle de la température au cœur par la sonde multipoint avec 4 points de contrôle
- Sonde au cœur avec prise extérieure qui peut être facilement remplacée avec la sonde à aiguille pour la cuisson sous-vide
- Connexion USB pour télécharger les données HACCP, pour mettre à jour le logiciel et pour charger/décharger les recettes personnelles
- Commandes manuel pour:
 - Humidificateur manuel
 - Abattement de température avec porte ouverte et déclenchement automatique à 50°C
 - Eclairage temporisé de l'enceinte de cuisson avec désactivation automatique à l'ouverture de la porte, fixation des lampes halogènes antireflets sur la porte facilement amovibles
 - Contrôle manuel de l'évent

CONSTRUCTION

- Enceinte de cuisson en acier inox 18/10 AISI 304 d'une épaisseur d'1 mm, moulée, de forme trapézoïdale, avec angles arrondis à ample courbure pour faciliter les opérations de nettoyage (Normes HACCP)

- Enceinte parfaitement lisse, étanche et soudée sans fuites
- Isolation thermique de l'enceinte de cuisson d'un épaisseur de 35 mm
- Joint de dilatation entre l'enceinte de cuisson et la face avant de l'appareil
- Porte à double vitrage séparé en verre trempé avec vitre intérieur thermoréfléchissant pour diminuer le rayonnement de chaleur vers l'opérateur et une efficacité majeure
- Vitre intérieur pivotant pour un nettoyage aisé
- Porte avec système de fermeture avec 3 gâches
- Charnières de porte réglables pour offrir une excellente étanchéité
- Joint de porte sur la face avant du four avec montage encastré, en silicone vulcanisé résistant aux hautes température et à l'usure
- Cuvette située sous la porte pour récupérer la condensation et la convoyer directement à l'écoulement, même quand la porte est ouverte.
- Défecteur pivotant facilitant le nettoyage du compartiment ventilateur
- Panneau de commandes amovible, avec arrêt, pour faciliter les opérations de maintenance
- Évacuation de l'enceinte avec saut d'air intégré
- Double raccord pour l'arrivée d'eau (normal et adouci)
- Raccords regroupés sur le côté droit de l'appareil

CHAUFFAGE ELECTRIQUE

- Chauffage enceinte de cuisson au moyen de corps de chauffe électriques blindés en INCOLOY 800
- Économiseur automatique d'énergie Energy Saving

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
- Contact de porte magnétique
- Affichage du manque d'eau
- Afficheur de signalisation des pannes et autodiagnosics
- Système de refroidissement des composants avec contrôle de surchauffe affiché

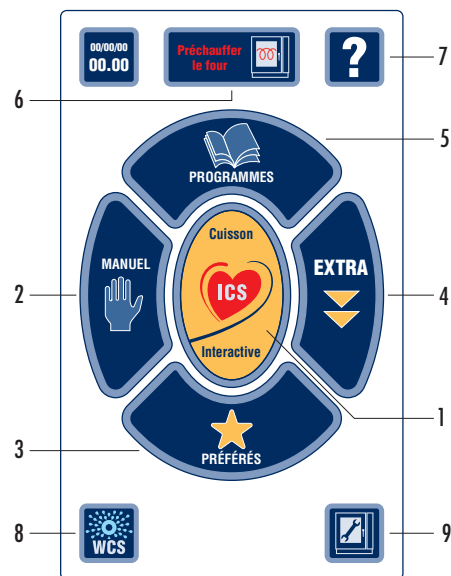
ÉQUIPEMENTS DE SERIE

- Chariot à échelles HKS202
- 2 grilles inox GN 2/1 (mm 530 x 650)
- Douchette de lavage
- Sonde au coeur
- Porte sonde au coeur
- Livre de recettes

ÉQUIPEMENTS SUR DEMANDE / ACCESSOIRES

- Système de lavage automatique WCS (Washing Combi System) KL202, pour le nettoyage de la chambre avec 3 intensités:
 - SOFT pour la saleté normale
 - HARD pour la saleté tenace
 - HARD PLUS en présence d'incrustations
- Clé USB avec mise à jour du logiciel
- Supplément pour connection Ethernet - ETH
- Tension et fréquence électriques spéciales et maritimes
- Raccord à un système d'optimisation énergétique SN
- Sonde de cuisson à coeur pour sous vide SE005 avec prise externe - ø 1 mm
- Chariot porte-assiettes HKP202 - Capacité assiettes: 100 ø 310 mm
- Filtre à graisse FX202
- Couvertures isothermes CP202 pour HKS ou HKP
- Chariot CD002 pour système de lavage et bidon détergent
- Armoire de maintien avec contrôle électromécanique et AUTOCLIMA: MFG40E (sur pieds) - MFP40E (à poser au sol) - MFP42E (à poser au sol - Passant) - Capacité 1 chariot HKS202 20 x 2/1 GN - 40 x 1/1 GN, ou 1 chariot KHP202 100 assiettes ø 310 mm
- Fours de remise en température avec contrôle électromécanique et AUTOCLIMA: RFG40E (sur pieds) - RFP40E (à poser au sol) - RFP42E (à poser au sol - Passant) - Capacité 1 chariot HKS202 20 x 2/1 GN - 40 x 1/1 GN, ou 1 chariot KHP202 100 assiettes ø 310 mm
- Combiclean DL010 - Nettoyant alcalin (bidon 10 lt.)

HVE 202 X



- 1 - Système de cuissons automatiques ICS (Interactive Cooking System). Appuyer sur la touche ICS puis choisir le produit à cuire
- 2 - Fonction MANUEL pour introduire directement le mode de cuisson, le temps, la température et/ou les autres paramètres de cuisson
- 3 - Fonction PRÉFÉRÉS pour accéder aux programmes de cuisson personnels et automatiques les plus utilisés
- 4 - Fonction EXTRA : REMISE A TEMPERATURE, MAINTIEN, DECONGELATION, CUISSON A NIVEAUX, CUISSON SOUS VIDE
- 5 - Fonction PROGRAMMES pour créer, lancer et gérer les programmes personnels de cuisson (400 programmes, 15 cycles en séquence automatique)
- 6 - Fonction de pré-chauffage
- 7 - Fonction HELP de guide à l'emploi
- 8 - Lavage automatique WCS (Washing Combi System)
- 9 - Fonction SERVICE pour accéder aux fonctions d'entretien et de service

DONNEES TECHNIQUES

HVE 202 X

Dimensions	mm	1290 x 895 x 1950 h
Poids - Brut / Net	Kg	460 / 345
Puissance électrique total	kW	61,8
Puissance thermique nominale	kW/kcal	- / -
Puissance de chauffage chambre	kW/kcal	60 / -
Puissance de chauffage vapeur	kW/kcal	60 / -
Puissance ventilateur	kW	1,8
Tension d'alimentation		3N AC 400 V - 50 Hz

CAPACITE

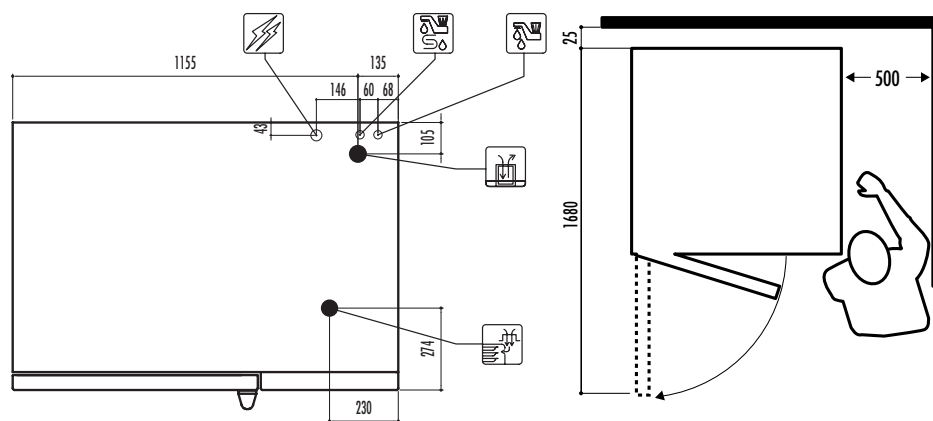
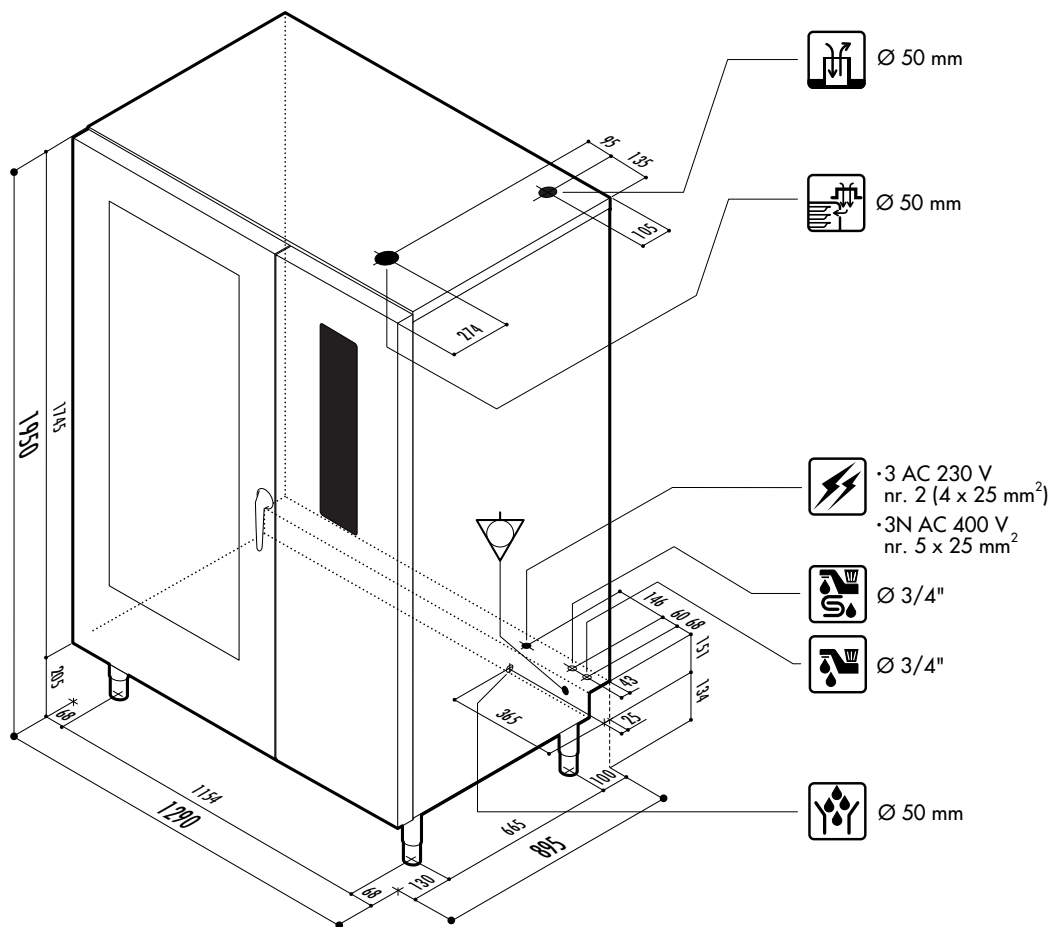
20 x 2/1 GN - 40 x 1/1 GN

- Avec chariot à échelles HKS202 (1 de série): 40 x GN 1/1 ou 20 x GN 2/1, écartement de 67 mm entre glissières
- Avec chariot pour assiettes HKP202 (option): 100 assiettes de Ø 310 mm, écartement de 68 mm

CERTIFICATIONS



HVE 202 X



Entrée du câble
d'alimentation électrique 

Arrivée gaz et type de filetage 

Cheminée fumées 

Bouchon détartrant
du chauffe-eau

Event vapeurs et sécurité sous-pression enceinte

Event vapeurs
de la chambre

Aspiration air 

Arrivée d'eau normale 

Arrivée d'eau adoucie 

Evacuation liquides 

Evacuation condensation 

Heart

FOUR MIXTE A GAZ A INJECTION

LAINOX®
Cooking System

HVG 061 S

6 x 1/1 GN



MODALITE DE CUISSON

- Air pulsé avec AUTOCLIMA 30 - 300°C
- Vapeur 30 - 130° (basse température, atmosphérique, forcé)
- Mixte air pulsé vapeur avec AUTOCLIMA 30 - 300°C
- Visualisation temps et température pré-établi pour chaque modalité cuisson

MODES DE FONCTIONNEMENT

- Plus de 90 recettes en menu déjà personnalisées (Version S avec sonde)
- Programmable 99 programmes, avec 4 cycles en séquence automatique
- Manuel avec possibilité cuissons en séquence automatique de 4 cycles et fonctions de:
 - Maintien (3 modalités)
 - Gestion événement (ouvert, fermé, seconds de pré-ouverture)
- Avec sonde au cœur (Option)
- Durée programmable

FONCTIONNALITES - VERSION S

- Affichage alphanumérique
- Touche pour la gestion des cycles avec 4 leds de visualisation
- Touche d'accès direct aux programmes et aux recettes
- Poignée SCROLLER avec fonction Scroll et Push pour confirmer les paramètres
- Préchauffage manuel
- Autodiagnostic de vérification du fonctionnement avant l'utilisation de l'appareil, avec description affichée et alarme sonore
- Contrôle de l'humidité de l'enceinte par le système AUTOCLIMA pour la cuisson et la remise en température
- Fonction FAST DRY pour l'évacuation de l'humidité au moyen de l'événement de manière automatique et programmable avec ouverture avant la fin du cycle
- Autoreverse (inversion automatique du sens de rotation du ventilateur) pour une uniformité de cuisson parfaite
- Condensation automatique des vapeurs
- Accès aisé aux paramètres programmables utilisateur, pour personnaliser l'appareil
- Contrôle automatique saturation de la vapeur dans la chambre de cuisson
- Programme de SERVICE pour:
 - Test des fonctions de la carte électronique et affichage des sondes de température
 - Compteurs d'heures de fonctionnement de l'appareil pour toutes les principales fonctions de maintenance programmée
- Programme de lavage semi-automatique de série

CONTROLES

- Turbine à deux vitesses; la vitesse réduite apporte une réduction de la puissance de chauffage
- Contrôle de la température au cœur par la sonde en option
- Prise externe multifonctions pour la sonde à cœur (Multipoints ou pour sous vide)
- Connexion USB pour télécharger les données HACCP, pour mettre à jour le logiciel et pour charger/décharger les recettes personnelles
- Commandes manuelles pour:
 - Humidificateur manuel
 - Abattement de température avec porte ouverte et déclenchement automatique à 50°C
 - Eclairage temporisé de l'enceinte de cuisson avec désactivation automatique



à l'ouverture de la porte, fixation des lampes halogènes antireflets sur la porte facilement amovibles

- Ouverture manuelle de l'événement (Système Fast Dry)

CONSTRUCTION

- Enceinte de cuisson en acier inox 18/10 AISI 304 d'une épaisseur d'1 mm, moulée, de forme trapézoïdale, avec angles arrondis à ample courbure pour faciliter les opérations de nettoyage (Normes HACCP)
- Enceinte parfaitement lisse, étanche et soudée sans fuites
- Isolation thermique de l'enceinte de cuisson d'une épaisseur de 35 mm
- Joint de dilatation entre l'enceinte de cuisson et la face avant de l'appareil
- Porte à double vitrage séparé en verre trempé avec vitre intérieur thermoréfléchissant pour diminuer le rayonnement de chaleur vers l'opérateur et une efficacité majeure
- Vitre intérieur pivotant pour un nettoyage aisé
- Poignée avec ouverture à double sens
- Charnières de porte réglables pour offrir une excellente étanchéité
- Joint de porte sur la face avant du four avec montage encastré, en silicone vulcanisé résistant aux hautes températures et à l'usure
- Cuvette située sous la porte pour récupérer la condensation et la convoyer directement à l'écoulement, même quand la porte est ouverte.
- Défecteur pivotant facilitant le nettoyage du compartiment ventilateur
- Panneau de commandes amovible, avec arrêt, pour faciliter les opérations de maintenance
- Évacuation de l'enceinte avec saut d'air intégré
- Double raccord pour l'arrivée d'eau (normal et adouci)
- Raccords regroupés sur le côté droit de l'appareil

CHAUFFAGE GAZ

- Chauffage indirect au gaz de l'enceinte de cuisson au moyen de brûleurs à air pulsé
- Allumage brûleurs automatique avec allumeur automatique avec décharge à haute fréquence
- Contrôle flamme électronique et dispositif de autodiagnostic avec rétablissement automatique allumage
- Économiseur automatique d'énergie Energy Saving
- Échangeur de chaleur hautement performant avec chambre d'expansion en acier réfractaire AISI 310 S
- Vanne gaz à double étage

EQUIPEMENTS DE SECURITE

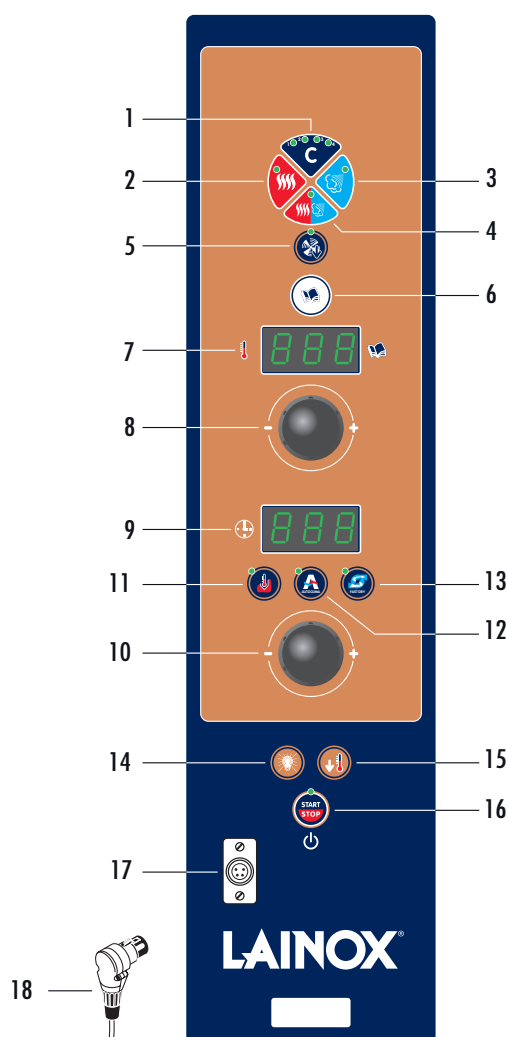
- Thermostat de sécurité de l'enceinte de cuisson
- Dispositif de Sécurité contre la surpression et la sous-pression dans l'enceinte
- Disjoncteur de sécurité du moteur
- Dispositif de détection de flamme qui interrompt l'arrivée du gaz en cas d'arrêt accidentel de la flamme brûleurs
- Pressostat de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

ÉQUIPEMENTS DE SERIE

- Echelles porte-plaques
- 2 grilles inox GN 1/1 (mm 530 x 325)
- Porte sonde au coeur
- Livre de recettes

ÉQUIPEMENTS SUR DEMANDE / ACCESSOIRES

- Sonde au coeur SC
- Double vitesse VR01
- Douchette de lavage LD25
- Système de lavage automatique WCS (Washing Combi System) KLO61, pour le nettoyage de la chambre avec 3 intensités:
 - SOFT pour la saleté normale
 - HARD pour la saleté tenace
 - HARD PLUS en présence d'incrustations
- Clé USB avec mise à jour du logiciel
- Porte avec gâche de sécurité double
- Charnière de porte à droite PS001
- Réglage pour gaz de pétrole liquéfié (GPL)
- Sonde de cuisson à coeur pour sous vide SE002 avec prise externe - ø 1 mm
- Filtre à graisse FX061
- Structure porte-plaques SGO61
- Structure porte-assiettes PRO61
- Couvertures isothermes CPO61 pour SG ou PR
- Chariot d'extraction pour structure porte-plaques CRO61
- Hottes d'aspiration en acier inox, avec moteur et condensateur de vapeur HKA061
- Chassis de superposition NRO61 pour installation hotte HKA061
- Supports de base en acier inox SR061
- Supports de base en acier inox avec étagère en acier et porte-plaques incorporé SP061
- Chariot CD002 pour système de lavage et bidon détergent
- Armoires chauffantes en acier inox avec commandes électromécaniques ACO61 - Capacité 16 x 1/1 GN - 8 x 2/1 GN
- Armoires neutres ANO61 - Capacité 16 x 1/1 GN - 8 x 2/1 GN
- Armoire de maintien avec commandes digitales et AUTOCLIMA, système de contrôle automatique et électronique de l'humidité, du temps et de la température MA061 - Capacité 16 x 1/1 GN - 8 x 2/1 GN
- Combiclean DLO10 - Nettoyant alcalin (bidon 10 lt.)



- 1 - Touche cycles de cuisson
- 2 - Touche mode air pulsé
- 3 - Touche mode vapeur
- 4 - Touche mode mixte air pulsé/vapeur
- 5 - Touche vitesse réduite
- 6 - Bouton programmes de cuisson/recettes
- 7 - Afficheur visualisation température de l'enceinte de cuisson, visualisation programme/recettes
- 8 - Manette d'introduction/sélection température
- 9 - Afficheur visualisation temps de cuisson (manquant/programmé), visualisation température au coeur du produit (réelle/programmée), visualisation valeur humidité
- 10 - Manette introduction/sélection temps/Température au coeur
- 11 - Touche activation cuisson avec sonde au coeur du produit
- 12 - Touche activation automatique humidité (AUTOCLIMA), Touche humidificateur manuel
- 13 - Touche événement évacuation vapeurs en enceinte de cuisson
- 14 - Touche éclairage enceinte de cuisson
- 15 - Touche refroidissement rapide avec porte ouverte
- 16 - Interrupteur général - Touche Start/Stop
- 17 - Connexion sonde au coeur
- 18 - Sonde au coeur

DONNEES TECHNIQUES

HVG 061 S

Dimensions	mm	930 x 750 x 810 h
Poids - Brut / Net	Kg	131 / 114
Puissance électrique total	kW	0,5
Puissance thermique nominale	kW/kcal	10 / 8600
Puissance de chauffage chambre	kW/kcal	10 / 8600
Puissance de chauffage vapeur	kW/kcal	10 / 8600
Puissance ventilateur	kW	0,5
Tension d'alimentation		AC 230 V - 50 Hz

CAPACITE

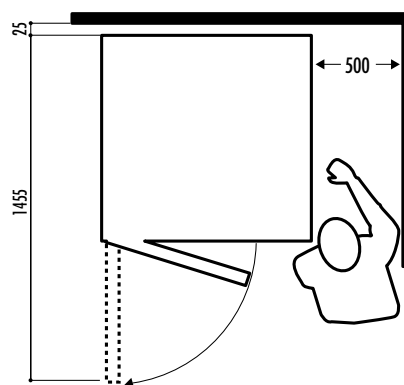
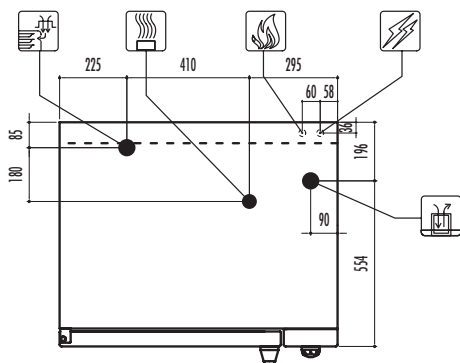
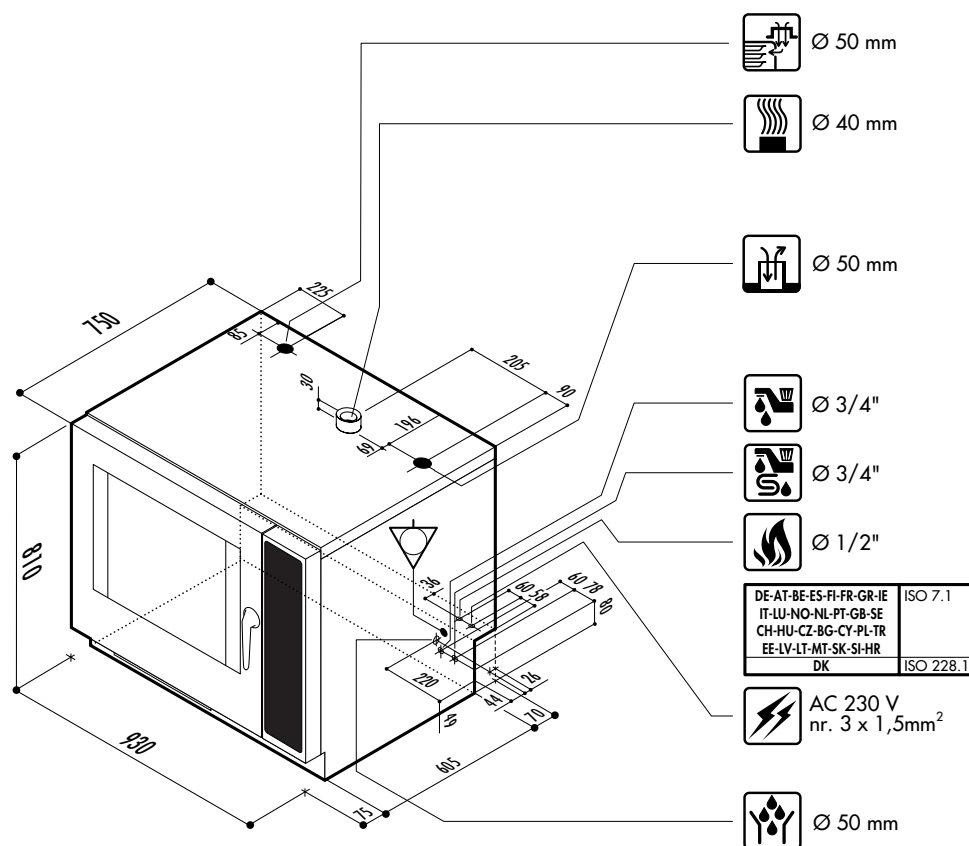
6 x 1/1 GN

- Avec échelles porte-plaques (de série): 6 x GN 1/1, écartement de 70 mm entre glissières
- Avec structure porte-plaques SGO61 (option): 6 x GN 1/1, écartement de 65 mm entre glissières
- Avec structure porte-assiettes PRO61 (option): 14 assiettes de Ø 310 mm, écartement de 58 mm

CERTIFICATIONS **CE IPX 5**

HVG 061 S

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



Entrée du câble d'alimentation électrique



Bouchon détartrant du chauffe-eau



Aspiration air



Evacuation liquides



Arrivée gaz et type de filetage



Event vapeurs et sécurité sous-pression enceinte



Arrivée d'eau normale



Evacuation condensation



Cheminée fumées



Event vapeurs de la chambre



Arrivée d'eau adoucie



Heart

FOUR MIXTE A GAZ A INJECTION

LAINOX®
Cooking System

HVG 101 S

10 x 1/1 GN



MODALITE DE CUISSON

- Air pulsé avec AUTOCLIMA 30 - 300°C
- Vapeur 30 - 130° (basse température, atmosphérique, forcé)
- Mixte air pulsé vapeur avec AUTOCLIMA 30 - 300°C
- Visualisation temps et température pre-établi pour chaque modalité cuisson

MODES DE FONCTIONNEMENT

- Plus de 90 recettes en menu déjà personnalisées (Version S avec sonde)
- Programmable 99 programmes, avec 4 cycles en séquence automatique
- Manuel avec possibilité cuissons en séquence automatique de 4 cycles et fonctions de:
 - Maintien (3 modalités)
 - Gestion événement (ouvert, fermé, seconds de pre-ouverture)
- Avec sonde au cœur (Option)
- Durée programmable

FONCTIONNALITES - VERSION S

- Affichage alphanumérique
- Touche pour la gestion des cycles avec 4 leds de visualisation
- Touche d'accès direct aux programmes et aux recettes
- Poignée SCROLLER avec fonction Scroll et Push pour confirmer les paramètres
- Préchauffage manuel
- Autodiagnostic de vérification du fonctionnement avant l'utilisation de l'appareil, avec description affichée et alarme sonore
- Contrôle de l'humidité de l'enceinte par le système AUTOCLIMA pour la cuisson et la remise en température
- Fonction FAST DRY pour l'évacuation de l'humidité au moyen de l'événement de manière automatique et programmable avec ouverture avant la fin du cycle
- Autoreverse (inversion automatique du sens de rotation du ventilateur) pour une uniformité de cuisson parfaite
- Condensation automatique des vapeurs
- Accès aisé aux paramètres programmables utilisateur, pour personnaliser l'appareil
- Contrôle automatique saturation de la vapeur dans la chambre de cuisson
- Programme de SERVICE pour:
 - Test des fonctions de la carte électronique et affichage des sondes de température
 - Compteurs d'heures de fonctionnement de l'appareil pour toutes les principales fonctions de maintenance programmée
- Programme de lavage semi-automatique de série

CONTROLES

- Turbine à deux vitesses; la vitesse réduite apporte une réduction de la puissance de chauffage
- Contrôle de la température au cœur par la sonde en option
- Prise externe multifonctions pour la sonde à cœur (Multipoints ou pour sous vide)
- Connexion USB pour télécharger les données HACCP, pour mettre à jour le logiciel et pour charger/décharger les recettes personnelles
- Commandes manuelles pour:
 - Humidificateur manuel
 - Abattement de température avec porte ouverte et déclenchement automatique à 50°C
 - Eclairage temporisé de l'enceinte de cuisson avec désactivation automatique



à l'ouverture de la porte, fixation des lampes halogènes antireflets sur la porte facilement amovibles

- Ouverture manuelle de l'événement (Système Fast Dry)

CONSTRUCTION

- Enceinte de cuisson en acier inox 18/10 AISI 304 d'une épaisseur d'1 mm, moulée, de forme trapézoïdale, avec angles arrondis à ample courbure pour faciliter les opérations de nettoyage (Normes HACCP)
- Enceinte parfaitement lisse, étanche et soudée sans fuites
- Isolation thermique de l'enceinte de cuisson d'une épaisseur de 35 mm
- Joint de dilatation entre l'enceinte de cuisson et la face avant de l'appareil
- Porte à double vitrage séparé en verre trempé avec vitre intérieure thermoréfléchissante pour diminuer le rayonnement de chaleur vers l'opérateur et une efficacité majeure
- Vitre intérieure pivotante pour un nettoyage aisé
- Poignée avec ouverture à double sens
- Charnières de porte réglables pour offrir une excellente étanchéité
- Joint de porte sur la face avant du four avec montage encastré, en silicone vulcanisé résistant aux hautes températures et à l'usure
- Cuvette située sous la porte pour récupérer la condensation et la convoyer directement à l'écoulement, même quand la porte est ouverte.
- Déflecteur pivotant facilitant le nettoyage du compartiment ventilateur
- Panneau de commandes amovible, avec arrêt, pour faciliter les opérations de maintenance
- Évacuation de l'enceinte avec saut d'air intégré
- Double raccord pour l'arrivée d'eau (normal et adouci)
- Raccords regroupés sur le côté droit de l'appareil

CHAUFFAGE GAZ

- Chauffage indirect au gaz de l'enceinte de cuisson au moyen de brûleurs à air pulsé
- Allumage brûleurs automatique avec allumeur automatique avec décharge à haute fréquence
- Contrôle flamme électronique et dispositif de autodiagnostic avec rétablissement automatique allumage
- Économiseur automatique d'énergie Energy Saving
- Échangeur de chaleur hautement performant avec chambre d'expansion en acier réfractaire AISI 310 S
- Vanne gaz à double étage

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 autodiagnosics
- Système de refroidissement des composants avec contrôle de surchauffe affiché

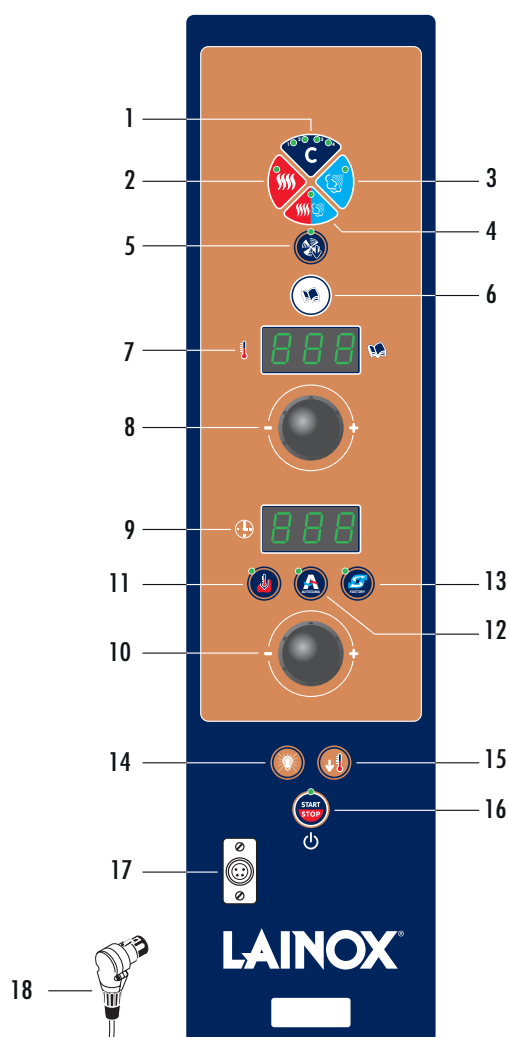
ÉQUIPEMENTS DE SERIE

- Echelles porte-plaques
- 2 grilles inox GN 1/1 (mm 530 x 325)
- Porte sonde au coeur
- Livre de recettes

ÉQUIPEMENTS SUR DEMANDE / ACCESSOIRES

- Sonde au coeur SC
- Double vitesse VR01
- Douchette de lavage LD25
- Système de lavage automatique WCS (Washing Combi System) KL101, pour le nettoyage de la chambre avec 3 intensités:
 - SOFT pour la saleté normale
 - HARD pour la saleté tenace
 - HARD PLUS en présence d'incrustations
- Clé USB avec mise à jour du logiciel
- Porte avec gâche de sécurité double
- Charnière de porte à droite PS001
- Réglage pour gaz de pétrole liquéfié (GPL)
- Cheminée anti-vent pour modèles à gaz CAV101 (obligatoire pour toutes installations sans hotte)
- Sonde de cuisson à coeur pour sous vide SE002 avec prise externe - ø 1 mm
- Filtre à graisse FX101
- Structure porte-plaques SG101
- Structure porte-assiettes PR101
- Couvertures isothermes CP101 pour SG ou PR
- Chariot d'extraction pour structure porte-plaques CR101
- Hottes d'aspiration en acier inox, avec moteur et condensateur de vapeur HKA101
- Supports de base en acier inox SR101
- Supports de base en acier inox avec étagère en acier et porte-plaques incorporé SP101
- Chariot CD002 pour système de lavage et bidon détergent
- Armoires chauffantes en acier inox avec commandes électromécaniques AC101 - Capacité 12 x 1/1 GN - 6 x 2/1 GN
- Armoires neutres AN101 - Capacité 12 x 1/1 GN - 6 x 2/1 GN
- Armoire de maintien avec commandes digitales et AUTOCLIMA, système de contrôle automatique et électronique de l'humidité, du temps et de la température MA101 - Capacité 12 x 1/1 GN - 6 x 2/1 GN
- Combiclean DL010 - Nettoyant alcalin (bidon 10 lt.)

HVG 101 S



- 1 - Touche cycles de cuisson
- 2 - Touche mode air pulsé
- 3 - Touche mode vapeur
- 4 - Touche mode mixte air pulsé/vapeur
- 5 - Touche vitesse réduite
- 6 - Bouton programmes de cuisson/recettes
- 7 - Afficheur visualisation température de l'enceinte de cuisson, visualisation programme/recettes
- 8 - Manette d'introduction/sélection température
- 9 - Afficheur visualisation temps de cuisson (manquant/programmé), visualisation température au coeur du produit (réelle/programmée), visualisation valeur humidité
- 10 - Manette introduction/sélection temps/Température au coeur
- 11 - Touche activation cuisson avec sonde au coeur du produit
- 12 - Touche activation automatique humidité (AUTOCLIMA), Touche humidificateur manuel
- 13 - Touche événement évacuation vapeurs en enceinte de cuisson
- 14 - Touche éclairage enceinte de cuisson
- 15 - Touche refroidissement rapide avec porte ouverte
- 16 - Interrupteur général - Touche Start/Stop
- 17 - Connexion sonde au coeur
- 18 - Sonde au coeur

DONNEES TECHNIQUES

HVG 101 S

Dimensions	mm	990 x 860 x 1090 h
Poids - Brut / Net	Kg	197 / 172
Puissance électrique total	kW	1
Puissance thermique nominale	kW/kcal	18 / 15480
Puissance de chauffage chambre	kW/kcal	18 / 15480
Puissance de chauffage vapeur	kW/kcal	18 / 15480
Puissance ventilateur	kW	1
Tension d'alimentation		AC 230 V - 50 Hz

CAPACITE

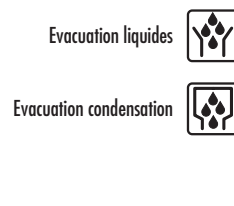
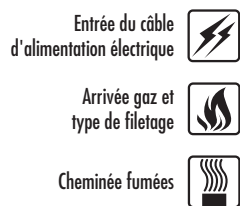
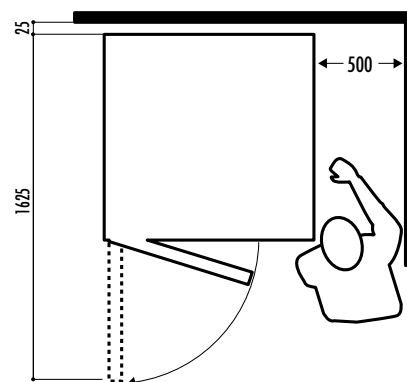
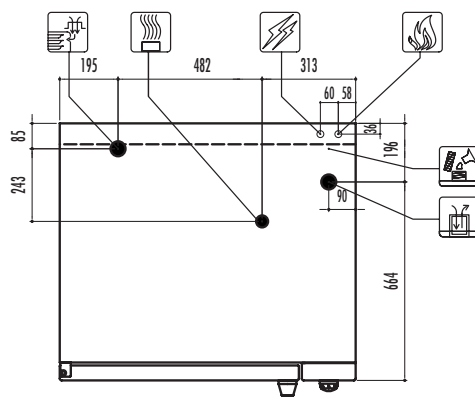
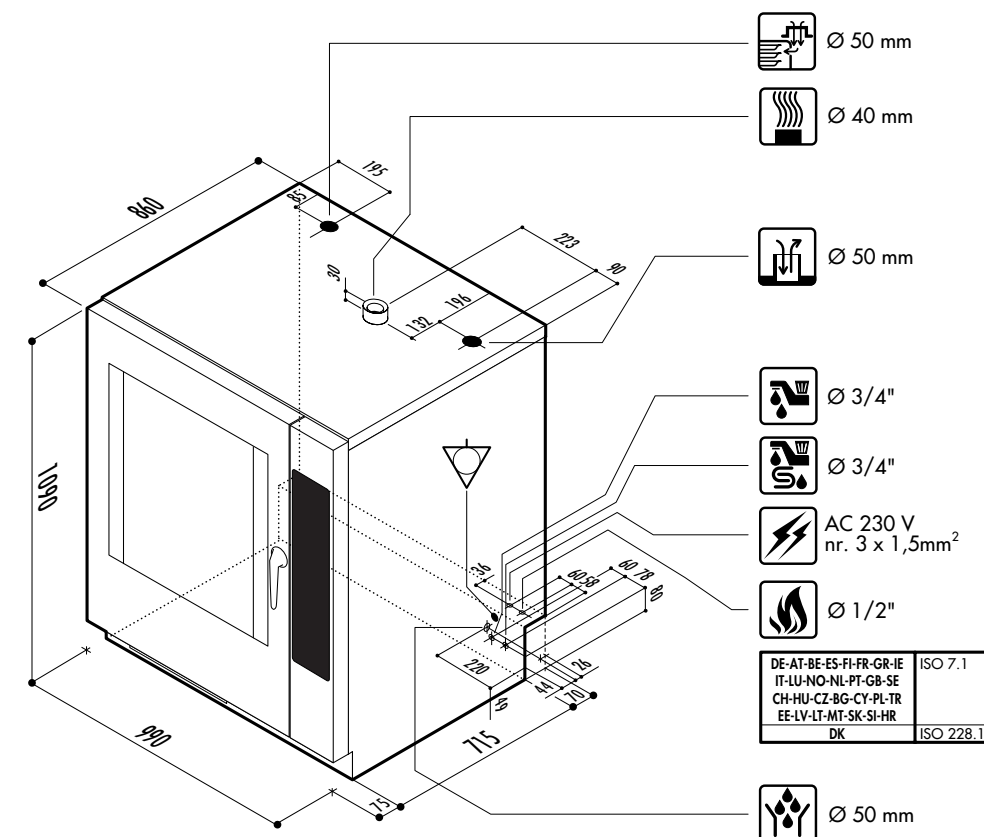
10 x 1/1 GN

- Avec échelles porte-plaques (de série): 10 x GN 1/1, écartement de 70 mm entre glissières
- Avec structure porte-plaques SG101 (option): 10 x GN 1/1, écartement de 65 mm entre glissières
- Avec structure porte-assiettes PR101 (option): 30 assiettes de Ø 310 mm, écartement de 68 mm

CERTIFICATIONS **CE IPX 5**

HVG 101 S

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



Heart

FOUR MIXTE A GAZ A INJECTION

LAINOX®
Cooking System

HVG 102 S

10 x 2/1 GN - 20 x 1/1 GN



MODALITE DE CUISSON

- Air pulsé avec AUTOCLIMA 30 - 300°C
- Vapeur 30 - 130° (basse température, atmosphérique, forcé)
- Mixte air pulsé vapeur avec AUTOCLIMA 30 - 300°C
- Visualisation temps et température pré-établi pour chaque modalité cuisson

MODES DE FONCTIONNEMENT

- Plus de 90 recettes en menu déjà personnalisées (Version S avec sonde)
- Programmable 99 programmes, avec 4 cycles en séquence automatique
- Manuel avec possibilité cuissons en séquence automatique de 4 cycles et fonctions de:
 - Maintien (3 modalités)
 - Gestion événement (ouvert, fermé, seconds de pré-ouverture)
- Avec sonde au cœur (Option)
- Durée programmable

FONCTIONNALITES - VERSION S

- Affichage alphanumérique
- Touche pour la gestion des cycles avec 4 leds de visualisation
- Touche d'accès direct aux programmes et aux recettes
- Poignée SCROLLER avec fonction Scroll et Push pour confirmer les paramètres
- Préchauffage manuel
- Autodiagnostic de vérification du fonctionnement avant l'utilisation de l'appareil, avec description affichée et alarme sonore
- Contrôle de l'humidité de l'enceinte par le système AUTOCLIMA pour la cuisson et la remise en température
- Fonction FAST DRY pour l'évacuation de l'humidité au moyen de l'événement de manière automatique et programmable avec ouverture avant la fin du cycle
- Autoreverse (inversion automatique du sens de rotation du ventilateur) pour une uniformité de cuisson parfaite
- Condensation automatique des vapeurs
- Accès aisé aux paramètres programmables utilisateur, pour personnaliser l'appareil
- Contrôle automatique saturation de la vapeur dans la chambre de cuisson
- Programme de SERVICE pour:
 - Test des fonctions de la carte électronique et affichage des sondes de température
 - Compteurs d'heures de fonctionnement de l'appareil pour toutes les principales fonctions de maintenance programmée
- Programme de lavage semi-automatique de série

CONTROLES

- Turbine à deux vitesses; la vitesse réduite apporte une réduction de la puissance de chauffage
- Contrôle de la température au cœur par la sonde en option
- Prise externe multifonctions pour la sonde à cœur (Multipoints ou pour sous vide)
- Connexion USB pour télécharger les données HACCP, pour mettre à jour le logiciel et pour charger/décharger les recettes personnelles
- Commandes manuelles pour:
 - Humidificateur manuel
 - Abattement de température avec porte ouverte et déclenchement automatique à 50°C
 - Eclairage temporisé de l'enceinte de cuisson avec désactivation automatique



à l'ouverture de la porte, fixation des lampes halogènes antireflets sur la porte facilement amovibles

- Ouverture manuelle de l'événement (Système Fast Dry)

CONSTRUCTION

- Enceinte de cuisson en acier inox 18/10 AISI 304 d'une épaisseur d'1 mm, moulée avec angles arrondis à ample courbure pour faciliter les opérations de nettoyage (Normes HACCP)
- Enceinte parfaitement lisse, étanche et soudée sans fuites
- Isolation thermique de l'enceinte de cuisson d'une épaisseur de 35 mm
- Joint de dilatation entre l'enceinte de cuisson et la face avant de l'appareil
- Porte à double vitrage séparé en verre trempé avec vitre intérieur thermoréfléchissant pour diminuer le rayonnement de chaleur vers l'opérateur et une efficacité majeure
- Vitre intérieur pivotant pour un nettoyage aisé
- Poignée avec ouverture à double sens
- Charnières de porte réglables pour offrir une excellente étanchéité
- Joint de porte sur la face avant du four avec montage encastré, en silicone vulcanisé résistant aux hautes températures et à l'usure
- Cuvette située sous la porte pour récupérer la condensation et la convoyer directement à l'écoulement, même quand la porte est ouverte.
- Déflecteur pivotant facilitant le nettoyage du compartiment ventilateur
- Panneau de commandes amovible, avec arrêt, pour faciliter les opérations de maintenance
- Évacuation de l'enceinte avec saut d'air intégré
- Double raccord pour l'arrivée d'eau (normal et adouci)
- Raccords regroupés sur le côté droit de l'appareil

CHAUFFAGE GAZ

- Chauffage indirect au gaz de l'enceinte de cuisson au moyen de brûleurs à air pulsé
- Allumage brûleurs automatique avec allumeur automatique avec décharge à haute fréquence
- Contrôle flamme électronique et dispositif de autodiagnostic avec rétablissement automatique allumage
- Économiseur automatique d'énergie Energy Saving
- Échangeur de chaleur hautement performant avec chambre d'expansion en acier réfractaire AISI 310 S
- Vanne gaz à double étage

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 autodiagnosics
- Système de refroidissement des composants avec contrôle de surchauffe affiché

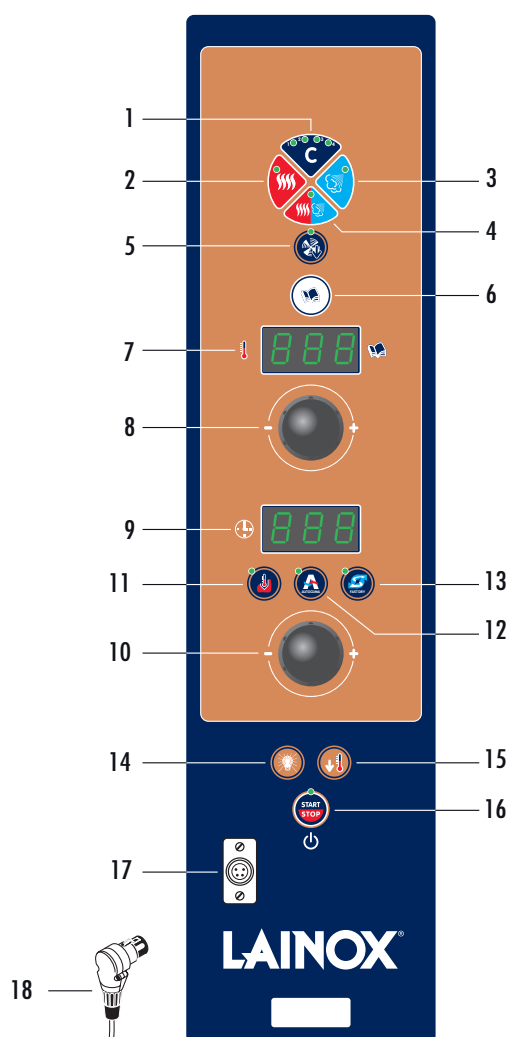
ÉQUIPEMENTS DE SERIE

- Echelles porte-plaques
- 2 grilles inox GN 2/1 (mm 530 x 650)
- Porte sonde au coeur
- Livre de recettes

ÉQUIPEMENTS SUR DEMANDE / ACCESSOIRES

- Sonde au coeur SC
- Double vitesse VR01
- Douchette de lavage LD25
- Système de lavage automatique WCS (Washing Combi System) KL102, pour le nettoyage de la chambre avec 3 intensités:
 - SOFT pour la saleté normale
 - HARD pour la saleté tenace
 - HARD PLUS en présence d'incrustations
- Clé USB avec mise à jour du logiciel
- Porte avec gâche de sécurité double
- Charnière de porte à droite PS001
- Réglage pour gaz de pétrole liquéfié (GPL)
- Cheminée anti-vent pour modèles à gaz CAV102 (obligatoire pour toutes installations sans hotte)
- Sonde de cuisson à coeur pour sous vide SE002 avec prise externe - ø 1 mm
- Filtre à graisse FX102
- Structure porte-plaques SG102
- Structure porte-assiettes PR102
- Couvertures isothermes CP102 pour SG ou PR
- Chariot d'extraction pour structure porte-plaques CR102
- Hottes d'aspiration en acier inox, avec moteur et condensateur de vapeur HKA102
- Supports de base en acier inox SR102
- Supports de base en acier inox avec étagère en acier et porte-plaques incorporé SP102
- Chariot CD002 pour système de lavage et bidon détergent
- Armoires chauffantes en acier inox avec commandes électromécaniques AC102 - Capacité 12 x 1/1 GN - 6 x 2/1 GN
- Armoires neutres AN102 - Capacité 12 x 1/1 GN - 6 x 2/1 GN
- Armoire de maintien avec commandes digitales et AUTOCLIMA, système de contrôle automatique et électronique de l'humidité, du temps et de la température MA102 - Capacité 16 x 1/1 GN - 8 x 2/1 GN
- Combiclean DL010 - Nettoyant alcalin (bidon 10 lt.)

HVG 102 S



- 1 - Touche cycles de cuisson
- 2 - Touche mode air pulsé
- 3 - Touche mode vapeur
- 4 - Touche mode mixte air pulsé/vapeur
- 5 - Touche vitesse réduite
- 6 - Bouton programmes de cuisson/recettes
- 7 - Afficheur visualisation température de l'enceinte de cuisson, visualisation programme/recettes
- 8 - Manette d'introduction/sélection température
- 9 - Afficheur visualisation temps de cuisson (manquant/programmé), visualisation température au coeur du produit (réelle/programmée), visualisation valeur humidité
- 10 - Manette introduction/sélection temps/Température au coeur
- 11 - Touche activation cuisson avec sonde au coeur du produit
- 12 - Touche activation automatique humidité (AUTOCLIMA), Touche humidificateur manuel
- 13 - Touche événement évacuation vapeurs en enceinte de cuisson
- 14 - Touche éclairage enceinte de cuisson
- 15 - Touche refroidissement rapide avec porte ouverte
- 16 - Interrupteur général - Touche Start/Stop
- 17 - Connexion sonde au coeur
- 18 - Sonde au coeur

DONNEES TECHNIQUES

HVG 102 S

Dimensions	mm	1170 x 895 x 1090 h
Poids - Brut / Net	Kg	242 / 218
Puissance électrique total	kW	1
Puissance thermique nominale	kW/kcal	27 / 23220
Puissance de chauffage chambre	kW/kcal	27 / 23220
Puissance de chauffage vapeur	kW/kcal	27 / 23220
Puissance ventilateur	kW	1
Tension d'alimentation		AC 230 V - 50 Hz

CAPACITE

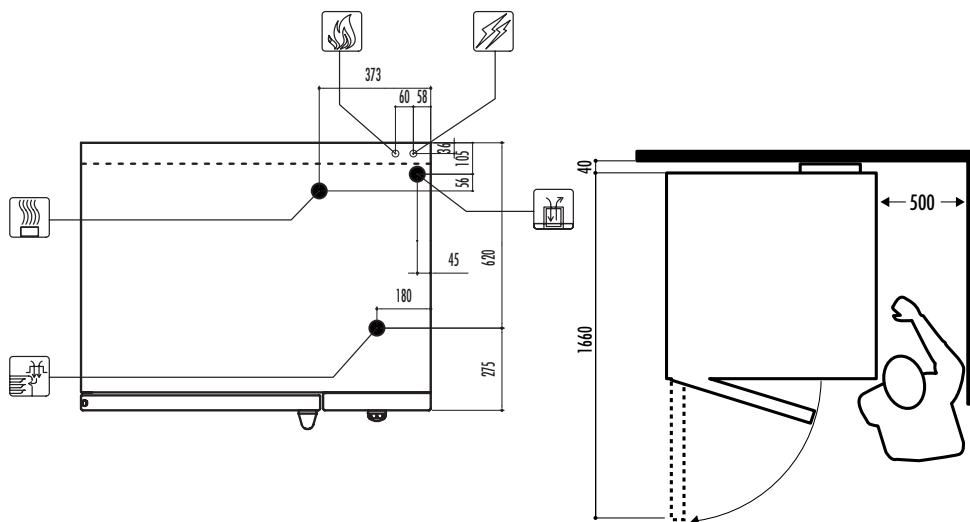
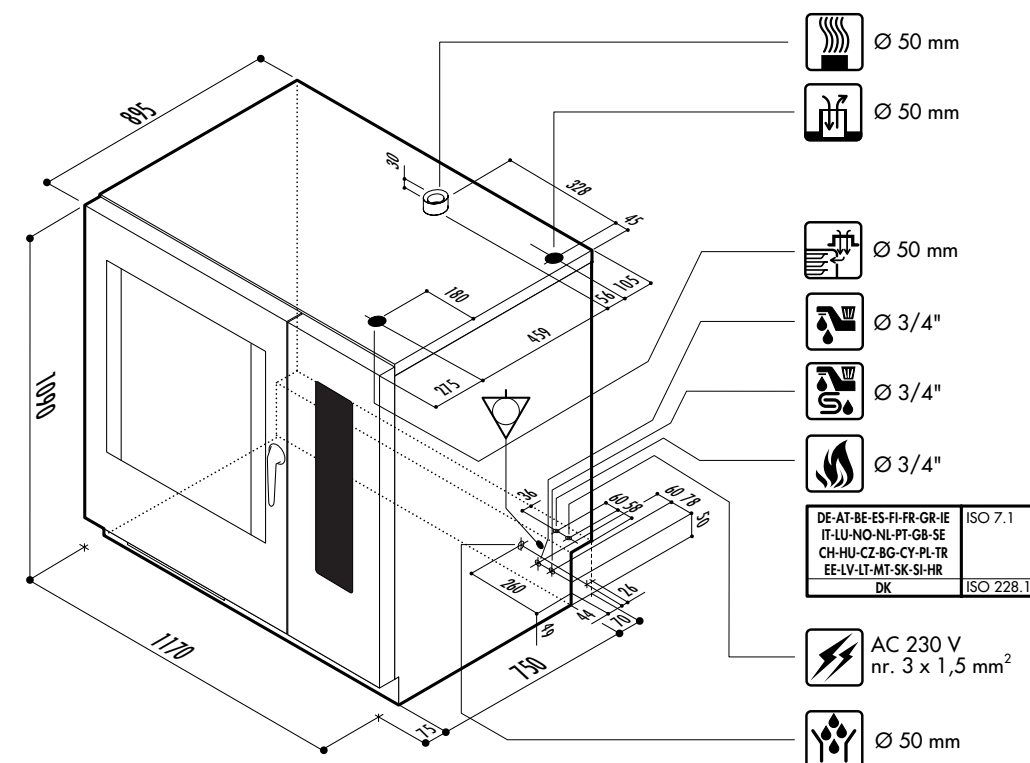
10 x 2/1 GN - 20 x 1/1 GN

- Avec échelles porte-plaques (de série): 20 x GN 1/1 ou 10 x GN 2/1, écartement de 70 mm entre glissières
- Avec structure porte-plaques SG102 (option): 20 x GN 1/1 ou 10 x GN 2/1, écartement de 65 mm entre glissières
- Avec structure porte-assiettes PR102 (option): 49 assiettes de Ø 310 mm, écartement de 68 mm

CERTIFICATIONS **CE IPX 5**

HVG 102 S

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



Entrée du câble
d'alimentation électrique

Arrivée gaz et
type de filetage

Cheminée fumées

Bouchon détartrant
du chauffe-eau

Event vapeurs et sécurité
sous-pression enceinte

Event vapeurs
de la chambre

Aspiration air

Arrivée d'eau normale

Arrivée d'eau adoucie

Evacuation liquides

Evacuation condensation

Heart

FOUR MIXTE A GAZ A INJECTION

LAINOX®
Cooking System

HVG 072 S

7 x 2/1 GN - 14 x 1/1 GN



MODALITE DE CUISSON

- Air pulsé avec AUTOCLIMA 30 - 300°C
- Vapeur 30 - 130° (basse température, atmosphérique, forcé)
- Mixte air pulsé vapeur avec AUTOCLIMA 30 - 300°C
- Visualisation temps et température pré-établi pour chaque modalité cuisson

MODES DE FONCTIONNEMENT

- Plus de 90 recettes en menu déjà personnalisées (Version S avec sonde)
- Programmable 99 programmes, avec 4 cycles en séquence automatique
- Manuel avec possibilité cuissons en séquence automatique de 4 cycles et fonctions de:
 - Maintien (3 modalités)
 - Gestion événement (ouvert, fermé, seconds de pré-ouverture)
- Avec sonde au cœur (Option)
- Durée programmable

FONCTIONNALITES - VERSION S

- Affichage alphanumérique
- Touche pour la gestion des cycles avec 4 leds de visualisation
- Touche d'accès direct aux programmes et aux recettes
- Poignée SCROLLER avec fonction Scroll et Push pour confirmer les paramètres
- Préchauffage manuel
- Autodiagnostic de vérification du fonctionnement avant l'utilisation de l'appareil, avec description affichée et alarme sonore
- Contrôle de l'humidité de l'enceinte par le système AUTOCLIMA pour la cuisson et la remise en température
- Fonction FAST DRY pour l'évacuation de l'humidité au moyen de l'événement de manière automatique et programmable avec ouverture avant la fin du cycle
- Autoreverse (inversion automatique du sens de rotation du ventilateur) pour une uniformité de cuisson parfaite
- Condensation automatique des vapeurs
- Accès aisé aux paramètres programmables utilisateur, pour personnaliser l'appareil
- Contrôle automatique saturation de la vapeur dans la chambre de cuisson
- Programme de SERVICE pour:
 - Test des fonctions de la carte électronique et affichage des sondes de température
 - Compteurs d'heures de fonctionnement de l'appareil pour toutes les principales fonctions de maintenance programmée
- Programme de lavage semi-automatique de série

CONTROLES

- Turbine à deux vitesses; la vitesse réduite apporte une réduction de la puissance de chauffage
- Contrôle de la température au cœur par la sonde en option
- Prise externe multifonctions pour la sonde à cœur (Multipoints ou pour sous vide)
- Connexion USB pour télécharger les données HACCP, pour mettre à jour le logiciel et pour charger/décharger les recettes personnelles
- Commandes manuelles pour:
 - Humidificateur manuel
 - Abattement de température avec porte ouverte et déclenchement automatique à 50°C
 - Eclairage temporisé de l'enceinte de cuisson avec désactivation automatique



à l'ouverture de la porte, fixation des lampes halogènes antireflets sur la porte facilement amovibles

- Ouverture manuelle de l'événement (Système Fast Dry)

CONSTRUCTION

- Enceinte de cuisson en acier inox 18/10 AISI 304 d'une épaisseur d'1 mm, moulée avec angles arrondis à ample courbure pour faciliter les opérations de nettoyage (Normes HACCP)
- Enceinte parfaitement lisse, étanche et soudée sans fuites
- Isolation thermique de l'enceinte de cuisson d'une épaisseur de 35 mm
- Joint de dilatation entre l'enceinte de cuisson et la face avant de l'appareil
- Porte à double vitrage séparé en verre trempé avec vitre intérieur thermoréfléchissant pour diminuer le rayonnement de chaleur vers l'opérateur et une efficacité majeure
- Vitre intérieur pivotant pour un nettoyage aisé
- Poignée avec ouverture à double sens
- Charnières de porte réglables pour offrir une excellente étanchéité
- Joint de porte sur la face avant du four avec montage encastré, en silicone vulcanisé résistant aux hautes températures et à l'usure
- Cuvette située sous la porte pour récupérer la condensation et la convoyer directement à l'écoulement, même quand la porte est ouverte.
- Défecteur pivotant facilitant le nettoyage du compartiment ventilateur
- Panneau de commandes amovible, avec arrêt, pour faciliter les opérations de maintenance
- Évacuation de l'enceinte avec saut d'air intégré
- Double raccord pour l'arrivée d'eau (normal et adouci)
- Raccords regroupés sur le côté droit de l'appareil

CHAUFFAGE GAZ

- Chauffage indirect au gaz de l'enceinte de cuisson au moyen de brûleurs à air pulsé
- Allumage brûleurs automatique avec allumeur automatique avec décharge à haute fréquence
- Contrôle flamme électronique et dispositif de autodiagnostic avec rétablissement automatique allumage
- Économiseur automatique d'énergie Energy Saving
- Échangeur de chaleur hautement performant avec chambre d'expansion en acier réfractaire AISI 310 S
- Vanne gaz à double étage

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 autodiagnosics
- Système de refroidissement des composants avec contrôle de surchauffe affiché

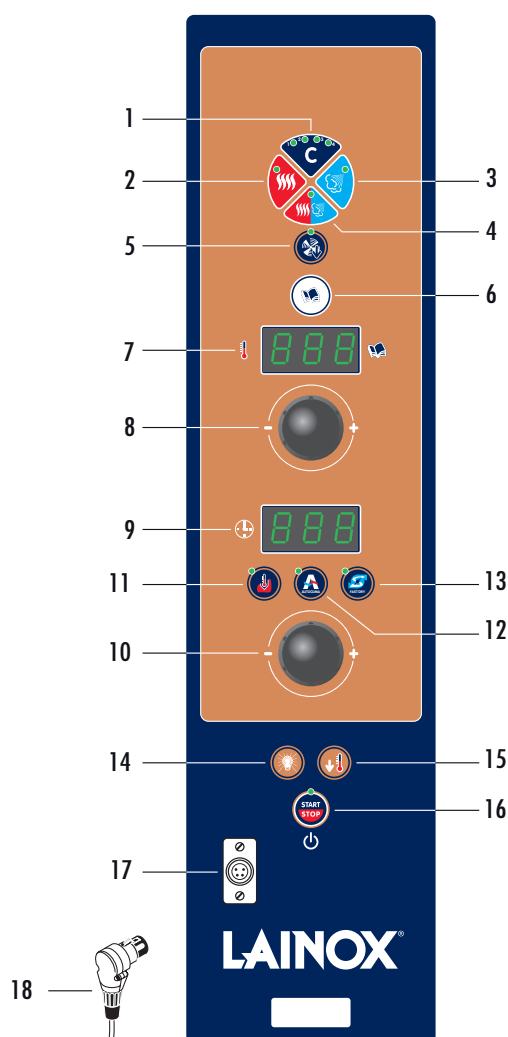
ÉQUIPEMENTS DE SERIE

- Echelles porte-plaques
- 2 grilles inox GN 2/1 (mm 530 x 650)
- Porte sonde au coeur
- Livre de recettes

ÉQUIPEMENTS SUR DEMANDE / ACCESSOIRES

- Sonde au coeur SC
- Double vitesse VR01
- Douchette de lavage LD25
- Système de lavage automatique WCS (Washing Combi System) KL072, pour le nettoyage de la chambre avec 3 intensités:
 - SOFT pour la saleté normale
 - HARD pour la saleté tenace
 - HARD PLUS en présence d'incrustations
- Clé USB avec mise à jour du logiciel
- Porte avec gâche de sécurité double
- Charnière de porte à droite PS001
- Réglage pour gaz de pétrole liquéfié (GPL)
- Cheminée anti-vent pour modèles à gaz CAV102 (obligatoire pour toutes installations sans hotte)
- Sonde de cuisson à coeur pour sous vide SE002 avec prise externe - ø 1 mm
- Filtre à graisse FX072
- Structure porte-plaques SG072
- Structure porte-assiettes PR072
- Couvertures isothermes CP072 pour SG ou PR
- Chariot d'extraction pour structure porte-plaques CR072 - CR073
- Hottes d'aspiration en acier inox, avec moteur et condensateur de vapeur HKA102
- Chassis de superposition NR072 pour installation hotte HKA102
- Supports de base en acier inox SR102
- Supports de base en acier inox avec étagère en acier et porte-plaques incorporé SP102
- Chariot CD002 pour système de lavage et bidon détergent
- Armoires chauffantes en acier inox avec commandes électromécaniques AC102 - Capacité 12 x 1/1 GN - 6 x 2/1 GN
- Armoires neutres AN102 - Capacité 12 x 1/1 GN - 6 x 2/1 GN
- Armoire de maintien avec commandes digitales et AUTOCLIMA, système de contrôle automatique et électronique de l'humidité, du temps et de la température MA102 - Capacité 16 x 1/1 GN - 8 x 2/1 GN
- Combiclean DL010 - Nettoyant alcalin (bidon 10 lt.)

HVG 072 S



- 1 - Touche cycles de cuisson
- 2 - Touche mode air pulsé
- 3 - Touche mode vapeur
- 4 - Touche mode mixte air pulsé/vapeur
- 5 - Touche vitesse réduite
- 6 - Bouton programmes de cuisson/recettes
- 7 - Afficheur visualisation température de l'enceinte de cuisson, visualisation programme/recettes
- 8 - Manette d'introduction/sélection température
- 9 - Afficheur visualisation temps de cuisson (manquant/programmé), visualisation température au coeur du produit (réelle/programmée), visualisation valeur humidité
- 10 - Manette introduction/sélection temps/Température au coeur
- 11 - Touche activation cuisson avec sonde au coeur du produit
- 12 - Touche activation automatique humidité (AUTOCLIMA), Touche humidificateur manuel
- 13 - Touche évent évacuation vapeurs en enceinte de cuisson
- 14 - Touche éclairage enceinte de cuisson
- 15 - Touche refroidissement rapide avec porte ouverte
- 16 - Interrupteur général - Touche Start/Stop
- 17 - Connexion sonde au coeur
- 18 - Sonde au coeur

DONNEES TECHNIQUES

HVG 072 S

Dimensions	mm	1170 x 895 x 880 h
Poids - Brut / Net	Kg	220 / 195
Puissance électrique total	kW	1
Puissance thermique nominale	kW/kcal	18 / 15480
Puissance de chauffage chambre	kW/kcal	18 / 15480
Puissance de chauffage vapeur	kW/kcal	18 / 15480
Puissance ventilateur	kW	1
Tension d'alimentation		AC 230 V - 50 Hz

CAPACITE

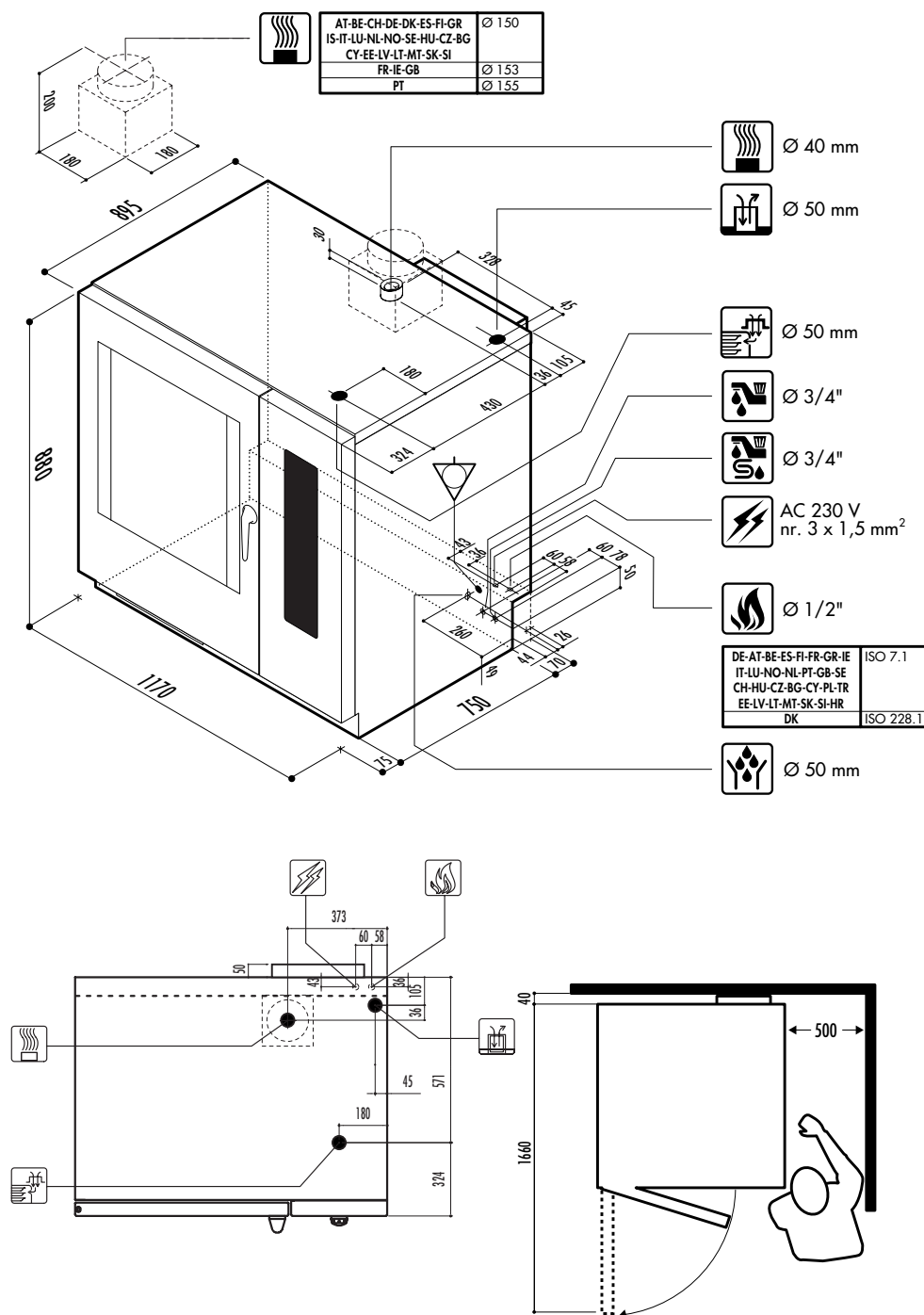
7 x 2/1 GN - 14 x 1/1 GN

- Avec échelles porte-plaques (de série): 7 x 2/1 GN - 14 x 1/1 GN, écartement de 70 mm entre glissières
- Avec structure porte-plaques SG072 (option): 7 x 2/1 GN - 14 x 1/1 GN, écartement de 65 mm entre glissières
- Avec structure porte-assiettes PR072 (option): 34 assiettes de Ø 310 mm, écartement de 68 mm

CERTIFICATIONS **CE IPX 5**

HVG 072 S

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



Entrée du câble d'alimentation électrique



Bouchon détartrant du chauffe-eau



Aspiration air



Evacuation liquides



Arrivée gaz et type de filetage



Event vapeurs et sécurité sous-pression enceinte



Arrivée d'eau normale



Evacuation condensation



Cheminée fumées



Event vapeurs de la chambre



Arrivée d'eau adoucie



Heart

FOUR MIXTE A GAZ A INJECTION

LAINOX®
Cooking System

HVG 142 S

2 x (7 x 2/1 GN - 14 x 1/1 GN)



MODALITE DE CUISSON

- Air pulsé avec AUTOCLIMA 30 - 300°C
- Vapeur 30 - 130° (basse température, atmosphérique, forcé)
- Mixte air pulsé vapeur avec AUTOCLIMA 30 - 300°C
- Visualisation temps et température pré-établi pour chaque modalité cuisson

MODES DE FONCTIONNEMENT

- Plus de 90 recettes en menu déjà personnalisées (Version S avec sonde)
- Programmable 99 programmes, avec 4 cycles en séquence automatique
- Manuel avec possibilité cuissons en séquence automatique de 4 cycles et fonctions de:
 - Maintien (3 modalités)
 - Gestion événement (ouvert, fermé, seconds de pré-ouverture)
- Avec sonde au cœur (Option)
- Durée programmable

FONCTIONNALITES - VERSION S

- Affichage alphanumérique
- Touche pour la gestion des cycles avec 4 leds de visualisation
- Touche d'accès direct aux programmes et aux recettes
- Poignée SCROLLER avec fonction Scroll et Push pour confirmer les paramètres
- Préchauffage manuel
- Autodiagnostic de vérification du fonctionnement avant l'utilisation de l'appareil, avec description affichée et alarme sonore
- Contrôle de l'humidité de l'enceinte par le système AUTOCLIMA pour la cuisson et la remise en température
- Fonction FAST DRY pour l'évacuation de l'humidité au moyen de l'événement de manière automatique et programmable avec ouverture avant la fin du cycle
- Autoreverse (inversion automatique du sens de rotation du ventilateur) pour une uniformité de cuisson parfaite
- Condensation automatique des vapeurs
- Accès aisé aux paramètres programmables utilisateur, pour personnaliser l'appareil
- Contrôle automatique saturation de la vapeur dans la chambre de cuisson
- Programme de SERVICE pour:
 - Test des fonctions de la carte électronique et affichage des sondes de température
 - Compteurs d'heures de fonctionnement de l'appareil pour toutes les principales fonctions de maintenance programmée
- Programme de lavage semi-automatique de série

CONTROLES

- Turbine à deux vitesses; la vitesse réduite apporte une réduction de la puissance de chauffage
- Contrôle de la température au cœur par la sonde en option
- Prise externe multifonctions pour la sonde à cœur (Multipoints ou pour sous vide)
- Connexion USB pour télécharger les données HACCP, pour mettre à jour le logiciel et pour charger/décharger les recettes personnelles
- Commandes manuelles pour:
 - Humidificateur manuel
 - Abattement de température avec porte ouverte et déclenchement automatique à 50°C
 - Eclairage temporisé de l'enceinte de cuisson avec désactivation automatique



à l'ouverture de la porte, fixation des lampes halogènes antireflets sur la porte facilement amovibles

- Ouverture manuelle de l'événement (Système Fast Dry)

CONSTRUCTION

- Enceinte de cuisson en acier inox 18/10 AISI 304 d'une épaisseur d'1 mm, moulée avec angles arrondis à ample courbure pour faciliter les opérations de nettoyage (Normes HACCP)
- Enceinte parfaitement lisse, étanche et soudée sans fuites
- Isolation thermique de l'enceinte de cuisson d'une épaisseur de 35 mm
- Joint de dilatation entre l'enceinte de cuisson et la face avant de l'appareil
- Porte à double vitrage séparé en verre trempé avec vitre intérieur thermoréfléchissant pour diminuer le rayonnement de chaleur vers l'opérateur et une efficacité majeure
- Vitre intérieur pivotant pour un nettoyage aisé
- Poignée avec ouverture à double sens
- Charnières de porte réglables pour offrir une excellente étanchéité
- Joint de porte sur la face avant du four avec montage encastré, en silicone vulcanisé résistant aux hautes températures et à l'usure
- Cuvette située sous la porte pour récupérer la condensation et la convoyer directement à l'écoulement, même quand la porte est ouverte.
- Défecteur pivotant facilitant le nettoyage du compartiment ventilateur
- Panneau de commandes amovible, avec arrêt, pour faciliter les opérations de maintenance
- Évacuation de l'enceinte avec saut d'air intégré
- Double raccord pour l'arrivée d'eau (normal et adouci)
- Raccords regroupés sur le côté droit de l'appareil

CHAUFFAGE GAZ

- Chauffage indirect au gaz de l'enceinte de cuisson au moyen de brûleurs à air pulsé
- Allumage brûleurs automatique avec allumeur automatique avec décharge à haute fréquence
- Contrôle flamme électronique et dispositif de autodiagnostic avec rétablissement automatique allumage
- Économiseur automatique d'énergie Energy Saving
- Échangeur de chaleur hautement performant avec chambre d'expansion en acier réfractaire AISI 310 S
- Vanne gaz à double étage

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 autodiagnosics
- Système de refroidissement des composants avec contrôle de surchauffe affiché

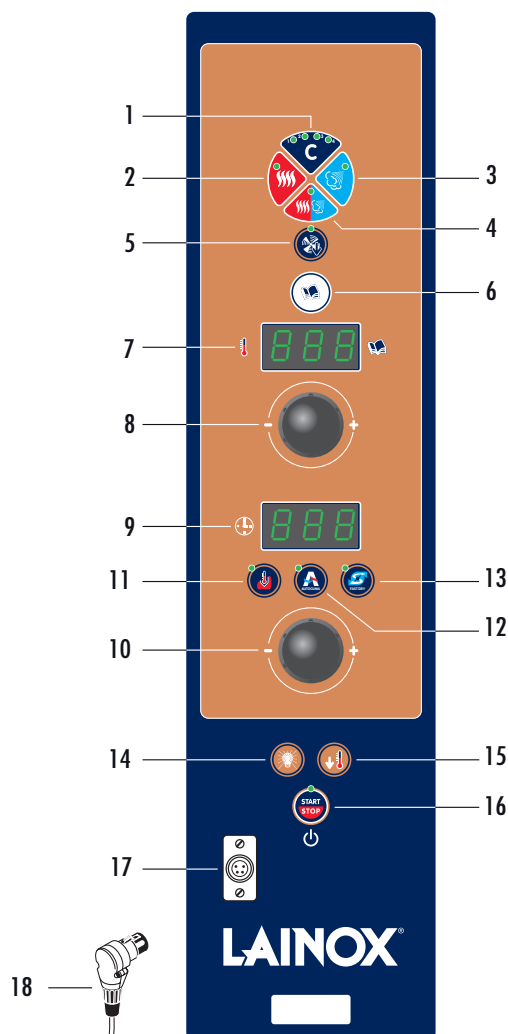
ÉQUIPEMENTS DE SERIE

- Echelles porte-plaques
- 4 grilles inox GN 2/1 (mm 530 x 650)
- Porte sonde au coeur
- Livre de recettes

ÉQUIPEMENTS SUR DEMANDE / ACCESSOIRES

- Sonde au coeur SC
- Double vitesse VR01
- Douchette de lavage LD25
- Système de lavage automatique WCS (Washing Combi System) KL142, pour le nettoyage de la chambre avec 3 intensités:
 - SOFT pour la saleté normale
 - HARD pour la saleté tenace
 - HARD PLUS en présence d'incrustations
- Clé USB avec mise à jour du logiciel
- Porte avec gâche de sécurité double
- Charnière de porte à droite PS001
- Réglage pour gaz de pétrole liquéfié (GPL)
- Sonde de cuisson à coeur pour sous vide SE002 avec prise externe - ø 1 mm
- Filtre à graisse FX072
- Chariot CD002 pour système de lavage et bidon détergent
- Armoires chauffantes en acier inox avec commandes électromécaniques AC102 - Capacité 12 x 1/1 GN - 6 x 2/1 GN
- Armoires neutres AN102 - Capacité 12 x 1/1 GN - 6 x 2/1 GN
- Armoire de maintien avec commandes digitales et AUTOCLIMA, système de contrôle automatique et électronique de l'humidité, du temps et de la température MA102 - Capacité 16 x 1/1 GN - 8 x 2/1 GN
- Combiclean DL010 - Nettoyant alcalin (bidon 10 lt.)

HVG 142 S



- 1 - Touche cycles de cuisson
- 2 - Touche mode air pulsé
- 3 - Touche mode vapeur
- 4 - Touche mode mixte air pulsé/vapeur
- 5 - Touche vitesse réduite
- 6 - Bouton programmes de cuisson/recettes
- 7 - Afficheur visualisation température de l'enceinte de cuisson, visualisation programme/recettes
- 8 - Manette d'introduction/sélection température
- 9 - Afficheur visualisation temps de cuisson (manquant/programmé), visualisation température au coeur du produit (réelle/programmée), visualisation valeur humidité
- 10 - Manette introduction/sélection temps/Température au coeur
- 11 - Touche activation cuisson avec sonde au coeur du produit
- 12 - Touche activation automatique humidité (AUTOCLIMA), Touche humidificateur manuel
- 13 - Touche événement évacuation vapeurs en enceinte de cuisson
- 14 - Touche éclairage enceinte de cuisson
- 15 - Touche refroidissement rapide avec porte ouverte
- 16 - Interrupteur général - Touche Start/Stop
- 17 - Connexion sonde au coeur
- 18 - Sonde au coeur

DONNEES TECHNIQUES

HVG 142 S

Dimensions	mm	1170 x 895 x 1860 h
Poids - Brut / Net	Kg	415 / 390
Puissance électrique total	kW	1 (x 2)
Puissance thermique nominale	kW/kcal	18 / 15480 (x 2)
Puissance de chauffage chambre	kW/kcal	18 / 15480 (x 2)
Puissance de chauffage vapeur	kW/kcal	18 / 15480 (x 2)
Puissance ventilateur	kW	1 (x 2)
Tension d'alimentation		AC 230 V - 50 Hz (x 2)

CAPACITE

2 x (7 x 2/1 GN - 14 x 1/1 GN)

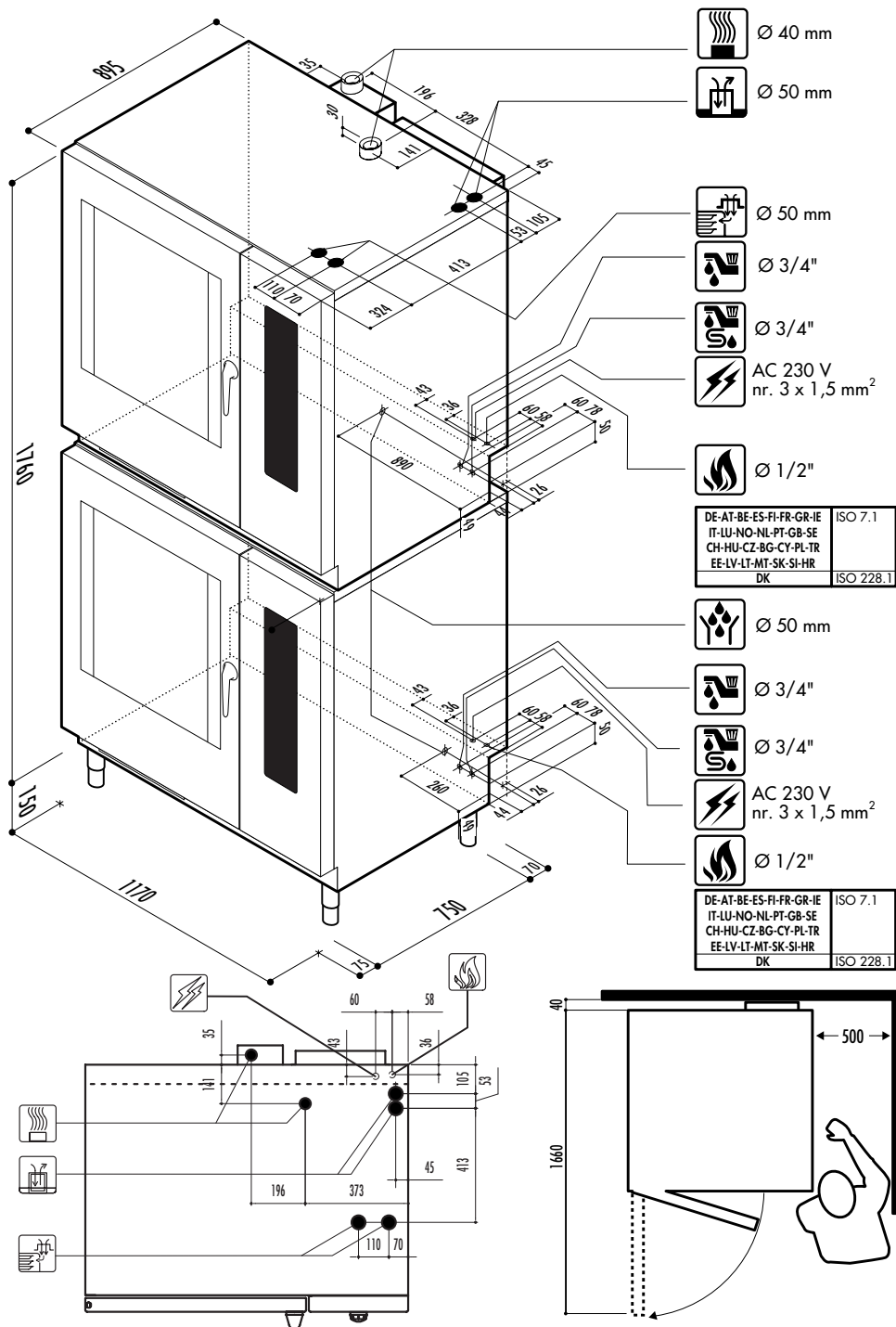
- Avec échelles porte-plaques (de série): 7 x 2/1 GN - 14 x 1/1 GN (x 2), écartement de 70 mm entre glissières

CERTIFICATIONS

CE IPX 5

HVG 142 S

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



Entrée du câble d'alimentation électrique



Bouchon détartrant du chauffe-eau



Aspiration air



Evacuation liquides



Arrivée gaz et type de filetage



Event vapeurs et sécurité sous-pression enceinte



Arrivée d'eau normale



Evacuation condensation



Cheminée fumées



Event vapeurs de la chambre



Arrivée d'eau adoucie



Heart

FOUR MIXTE A GAZ A INJECTION

LAINOX®
Cooking System

HVG 201 S

20 x 1/1 GN



MODALITE DE CUISSON

- Air pulsé avec AUTOCLIMA 30 - 300°C
- Vapeur 30 - 130° (basse température, atmosphérique, forcé)
- Mixte air pulsé vapeur avec AUTOCLIMA 30 - 300°C
- Visualisation temps et température pré-établi pour chaque modalité cuisson

MODES DE FONCTIONNEMENT

- Plus de 90 recettes en menu déjà personnalisées (Version S avec sonde)
- Programmable 99 programmes, avec 4 cycles en séquence automatique
- Manuel avec possibilité cuissons en séquence automatique de 4 cycles et fonctions de:
 - Maintien (3 modalités)
 - Gestion événement (ouvert, fermé, seconds de pré-ouverture)
- Avec sonde au cœur (Option)
- Durée programmable

FONCTIONNALITES - VERSION S

- Affichage alphanumérique
- Touche pour la gestion des cycles avec 4 leds de visualisation
- Touche d'accès direct aux programmes et aux recettes
- Poignée SCROLLER avec fonction Scroll et Push pour confirmer les paramètres
- Préchauffage manuel
- Autodiagnostic de vérification du fonctionnement avant l'utilisation de l'appareil, avec description affichée et alarme sonore
- Contrôle de l'humidité de l'enceinte par le système AUTOCLIMA pour la cuisson et la remise en température
- Fonction FAST DRY pour l'évacuation de l'humidité au moyen de l'événement de manière automatique et programmable avec ouverture avant la fin du cycle
- Autoreverse (inversion automatique du sens de rotation du ventilateur) pour une uniformité de cuisson parfaite
- Condensation automatique des vapeurs
- Accès aisé aux paramètres programmables utilisateur, pour personnaliser l'appareil
- Contrôle automatique saturation de la vapeur dans la chambre de cuisson
- Programme de SERVICE pour:
 - Test des fonctions de la carte électronique et affichage des sondes de température
 - Compteurs d'heures de fonctionnement de l'appareil pour toutes les principales fonctions de maintenance programmée
- Programme de lavage semi-automatique de série

CONTROLES

- Turbine à deux vitesses; la vitesse réduite apporte une réduction de la puissance de chauffage
- Contrôle de la température au cœur par la sonde en option
- Prise externe multifonctions pour la sonde à cœur (Multipoints ou pour sous vide)
- Connexion USB pour télécharger les données HACCP, pour mettre à jour le logiciel et pour charger/décharger les recettes personnelles
- Commandes manuelles pour:
 - Humidificateur manuel
 - Abattement de température avec porte ouverte et déclenchement automatique à 50°C
 - Eclairage temporisé de l'enceinte de cuisson avec désactivation automatique



à l'ouverture de la porte, fixation des lampes halogènes antireflets sur la porte facilement amovibles

- Ouverture manuelle de l'événement (Système Fast Dry)

CONSTRUCTION

- Enceinte de cuisson en acier inox 18/10 AISI 304 d'une épaisseur d'1 mm, moulée, de forme trapézoïdale, avec angles arrondis à ample courbure pour faciliter les opérations de nettoyage (Normes HACCP)
- Enceinte parfaitement lisse, étanche et soudée sans fuites
- Isolation thermique de l'enceinte de cuisson d'une épaisseur de 35 mm
- Joint de dilatation entre l'enceinte de cuisson et la face avant de l'appareil
- Porte à double vitrage séparé en verre trempé avec vitre intérieure thermoréfléchissante pour diminuer le rayonnement de chaleur vers l'opérateur et une efficacité majeure
- Vitre intérieure pivotante pour un nettoyage aisé
- Porte avec système de fermeture avec 3 gâches
- Charnières de porte réglables pour offrir une excellente étanchéité
- Joint de porte sur la face avant du four avec montage encastré, en silicone vulcanisé résistant aux hautes températures et à l'usure
- Cuvette située sous la porte pour récupérer la condensation et la convoyer directement à l'écoulement, même quand la porte est ouverte.
- Défecteur pivotant facilitant le nettoyage du compartiment ventilateur
- Panneau de commandes amovible, avec arrêt, pour faciliter les opérations de maintenance
- Évacuation de l'enceinte avec saut d'air intégré
- Double raccord pour l'arrivée d'eau (normal et adouci)
- Raccords regroupés sur le côté droit de l'appareil

CHAUFFAGE GAZ

- Chauffage indirect au gaz de l'enceinte de cuisson au moyen de brûleurs à air pulsé
- Allumage brûleurs automatique avec allumeur automatique avec décharge à haute fréquence
- Contrôle flamme électronique et dispositif de autodiagnostic avec rétablissement automatique allumage
- Économiseur automatique d'énergie Energy Saving
- Échangeur de chaleur hautement performant avec chambre d'expansion en acier réfractaire AISI 310 S
- Vanne gaz à double étage

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 autodiagnosics
- Système de refroidissement des composants avec contrôle de surchauffe affiché

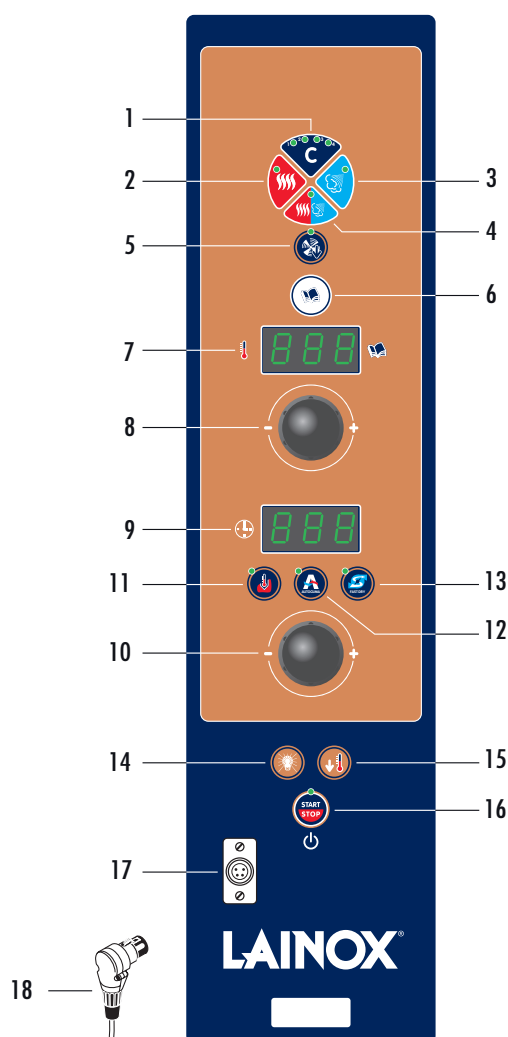
ÉQUIPEMENTS DE SERIE

- Chariot à échelles HKS201
- 2 grilles inox GN 1/1 (mm 530 x 325)
- Porte sonde au coeur
- Livre de recettes

ÉQUIPEMENTS SUR DEMANDE / ACCESSOIRES

- Sonde au coeur SC
- Double vitesse VR02
- Douchette de lavage LD25
- Système de lavage automatique WCS (Washing Combi System) KL201, pour le nettoyage de la chambre avec 3 intensités:
 - SOFT pour la saleté normale
 - HARD pour la saleté tenace
 - HARD PLUS en présence d'incrustations
- Clé USB avec mise à jour du logiciel
- Réglage pour gaz de pétrole liquéfié (GPL)
- Cheminée anti-vent pour modèles à gaz CAV201 (obligatoire pour toutes installations sans hotte)
- Sonde de cuisson à coeur pour sous vide SE002 avec prise externe - ø 1 mm
- Chariot porte-assiettes HKP201 - Capacité assiettes: 60 ø 310 mm
- Filtre à graisse FX201
- Couvertures isothermes CP201 pour HKS ou HKP
- Hottes d'aspiration en acier inox, avec moteur et condensateur de vapeur HKA201
- Chariot CD002 pour système de lavage et bidon détergent
- Armoire de maintien avec contrôle électromécanique et AUTOCLIMA: MFG20E (sur pieds) - MFP20E (à poser au sol) - MFP22E (à poser au sol - Passant) - Capacité 1 chariot HKS201 20 x 1/1 GN, ou 1 chariot KHP201 60 assiettes ø 310 mm
- Fours de remise en température avec contrôle électromécanique et AUTOCLIMA: RFG20E (sur pieds) - RFP20E (à poser au sol) - RFP22E (à poser au sol - Passant) - Capacité 1 chariot HKS201 20 x 1/1 GN, ou 1 chariot KHP201 60 assiettes ø 310 mm
- Combiclean DL010 - Nettoyant alcalin (bidon 10 lt.)

HVG 201 S



- 1 - Touche cycles de cuisson
- 2 - Touche mode air pulsé
- 3 - Touche mode vapeur
- 4 - Touche mode mixte air pulsé/vapeur
- 5 - Touche vitesse réduite
- 6 - Bouton programmes de cuisson/recettes
- 7 - Afficheur visualisation température de l'enceinte de cuisson, visualisation programme/recettes
- 8 - Manette d'introduction/sélection température
- 9 - Afficheur visualisation temps de cuisson (manquant/programmé), visualisation température au coeur du produit (réelle/programmée), visualisation valeur humidité
- 10 - Manette introduction/sélection temps/Température au coeur
- 11 - Touche activation cuisson avec sonde au coeur du produit
- 12 - Touche activation automatique humidité (AUTOCLIMA), Touche humidificateur manuel
- 13 - Touche événement évacuation vapeurs en enceinte de cuisson
- 14 - Touche éclairage enceinte de cuisson
- 15 - Touche refroidissement rapide avec porte ouverte
- 16 - Interrupteur général - Touche Start/Stop
- 17 - Connexion sonde au coeur
- 18 - Sonde au coeur

DONNEES TECHNIQUES

HVG 201 S

Dimensions	mm	1010 x 860 x 1950 h
Poids - Brut / Net	Kg	400 / 290
Puissance électrique total	kW	1,8
Puissance thermique nominale	kW/kcal	36 / 30960
Puissance de chauffage chambre	kW/kcal	36 / 30960
Puissance de chauffage vapeur	kW/kcal	36 / 30960
Puissance ventilateur	kW	1,8
Tension d'alimentation		AC 230 V - 50 Hz

CAPACITE

20 x 1/1 GN

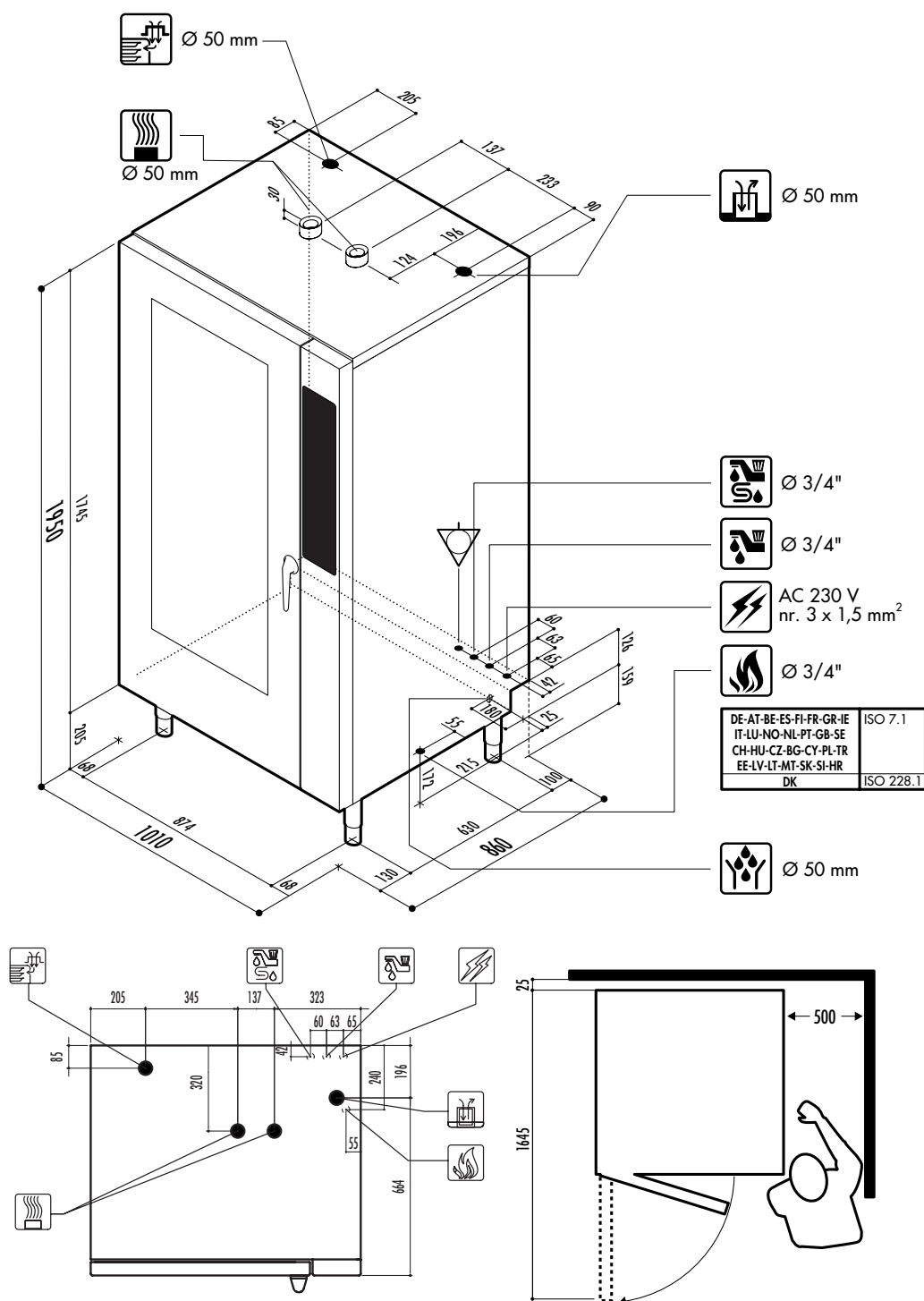
- Avec chariot à échelles HKS201 (1 de série): 20 x GN 1/1, écartement de 67 mm entre glissières
- Avec chariot pour assiettes HKP201 (option): 60 assiettes de Ø 310 mm, écartement de 68 mm

CERTIFICATIONS

CE IPX 5

HVG 201 S

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



Entrée du câble d'alimentation électrique

Arrivée gaz et type de filetage

Cheminée fumées

Bouchon détartrant du chauffe-eau

Event vapeurs et sécurité sous-pression enceinte

Event vapeurs de la chambre

Aspiration air

Arrivée d'eau normale

Arrivée d'eau adoucie

Evacuation liquides

Evacuation condensation

Heart

FOUR MIXTE A GAZ A INJECTION

LAINOX®
Cooking System

HVG 202 S

20 x 2/1 GN - 40 x 1/1 GN



MODALITE DE CUISSON

- Air pulsé avec AUTOCLIMA 30 - 300°C
- Vapeur 30 - 130° (basse température, atmosphérique, forcé)
- Mixte air pulsé vapeur avec AUTOCLIMA 30 - 300°C
- Visualisation temps et température pré-établi pour chaque modalité cuisson

MODES DE FONCTIONNEMENT

- Plus de 90 recettes en menu déjà personnalisées (Version S avec sonde)
- Programmable 99 programmes, avec 4 cycles en séquence automatique
- Manuel avec possibilité cuissons en séquence automatique de 4 cycles et fonctions de:
 - Maintien (3 modalités)
 - Gestion événement (ouvert, fermé, seconds de pré-ouverture)
- Avec sonde au cœur (Option)
- Durée programmable

FONCTIONNALITES - VERSION S

- Affichage alphanumérique
- Touche pour la gestion des cycles avec 4 leds de visualisation
- Touche d'accès direct aux programmes et aux recettes
- Poignée SCROLLER avec fonction Scroll et Push pour confirmer les paramètres
- Préchauffage manuel
- Autodiagnostic de vérification du fonctionnement avant l'utilisation de l'appareil, avec description affichée et alarme sonore
- Contrôle de l'humidité de l'enceinte par le système AUTOCLIMA pour la cuisson et la remise en température
- Fonction FAST DRY pour l'évacuation de l'humidité au moyen de l'événement de manière automatique et programmable avec ouverture avant la fin du cycle
- Autoreverse (inversion automatique du sens de rotation du ventilateur) pour une uniformité de cuisson parfaite
- Condensation automatique des vapeurs
- Accès aisé aux paramètres programmables utilisateur, pour personnaliser l'appareil
- Contrôle automatique saturation de la vapeur dans la chambre de cuisson
- Programme de SERVICE pour:
 - Test des fonctions de la carte électronique et affichage des sondes de température
 - Compteurs d'heures de fonctionnement de l'appareil pour toutes les principales fonctions de maintenance programmée
- Programme de lavage semi-automatique de série

CONTROLES

- Turbine à deux vitesses; la vitesse réduite apporte une réduction de la puissance de chauffage
- Contrôle de la température au cœur par la sonde en option
- Prise externe multifonctions pour la sonde à cœur (Multipoints ou pour sous vide)
- Connexion USB pour télécharger les données HACCP, pour mettre à jour le logiciel et pour charger/décharger les recettes personnelles
- Commandes manuelles pour:
 - Humidificateur manuel
 - Abattement de température avec porte ouverte et déclenchement automatique à 50°C
 - Eclairage temporisé de l'enceinte de cuisson avec désactivation automatique



à l'ouverture de la porte, fixation des lampes halogènes antireflets sur la porte facilement amovibles

- Ouverture manuelle de l'événement (Système Fast Dry)

CONSTRUCTION

- Enceinte de cuisson en acier inox 18/10 AISI 304 d'une épaisseur d'1 mm, moulée, de forme trapézoïdale, avec angles arrondis à ample courbure pour faciliter les opérations de nettoyage (Normes HACCP)
- Enceinte parfaitement lisse, étanche et soudée sans fuites
- Isolation thermique de l'enceinte de cuisson d'une épaisseur de 35 mm
- Joint de dilatation entre l'enceinte de cuisson et la face avant de l'appareil
- Porte à double vitrage séparé en verre trempé avec vitre intérieur thermoréfléchissant pour diminuer le rayonnement de chaleur vers l'opérateur et une efficacité majeure
- Vitre intérieure pivotante pour un nettoyage aisé
- Porte avec système de fermeture avec 3 gâches
- Charnières de porte réglables pour offrir une excellente étanchéité
- Joint de porte sur la face avant du four avec montage encastré, en silicone vulcanisé résistant aux hautes températures et à l'usure
- Cuvette située sous la porte pour récupérer la condensation et la convoyer directement à l'écoulement, même quand la porte est ouverte.
- Défecteur pivotant facilitant le nettoyage du compartiment ventilateur
- Panneau de commandes amovible, avec arrêt, pour faciliter les opérations de maintenance
- Évacuation de l'enceinte avec saut d'air intégré
- Double raccord pour l'arrivée d'eau (normal et adouci)
- Raccords regroupés sur le côté droit de l'appareil

CHAUFFAGE GAZ

- Chauffage indirect au gaz de l'enceinte de cuisson au moyen de brûleurs à air pulsé
- Allumage brûleurs automatique avec allumeur automatique avec décharge à haute fréquence
- Contrôle flamme électronique et dispositif de autodiagnostic avec rétablissement automatique allumage
- Économiseur automatique d'énergie Energy Saving
- Échangeur de chaleur hautement performant avec chambre d'expansion en acier réfractaire AISI 310 S
- Vanne gaz à double étage

EQUIPEMENTS DE SECURITE

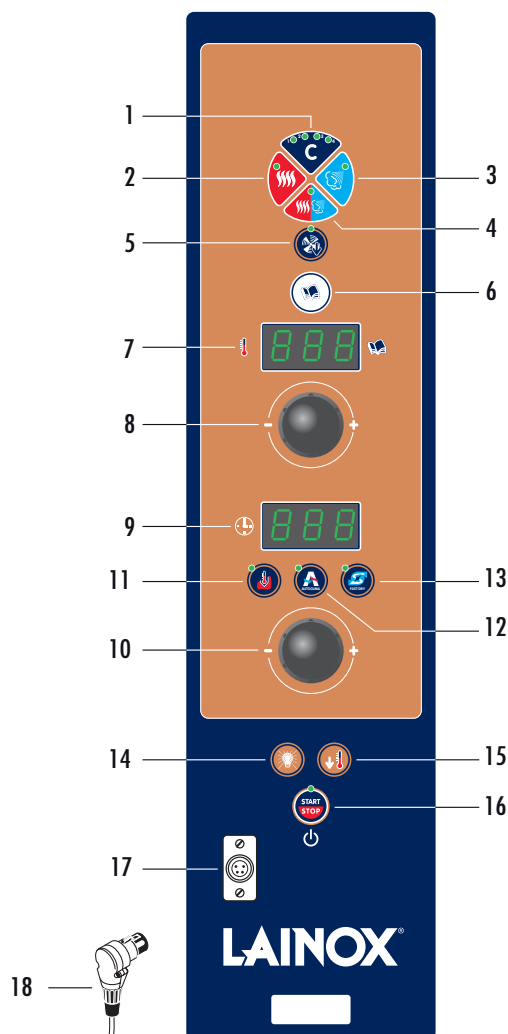
- Thermostat de sécurité de l'enceinte de cuisson
- Dispositif de Sécurité contre la surpression et la sous-pression dans l'enceinte
- Disjoncteur de sécurité du moteur
- Dispositif de détection de flamme qui interrompt l'arrivée du gaz en cas d'arrêt accidentel de la flamme brûleurs
- Pressostat de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

ÉQUIPEMENTS DE SERIE

- Chariot à échelles HKS202
- 2 grilles inox GN 2/1 (mm 530 x 650)
- Porte sonde au coeur
- Livre de recettes

ÉQUIPEMENTS SUR DEMANDE / ACCESSOIRES

- Sonde au coeur SC
- Double vitesse VR02
- Douchette de lavage LD25
- Système de lavage automatique WCS (Washing Combi System) KL202, pour le nettoyage de la chambre avec 3 intensités:
 - SOFT pour la saleté normale
 - HARD pour la saleté tenace
 - HARD PLUS en présence d'incrustations
- Clé USB avec mise à jour du logiciel
- Réglage pour gaz de pétrole liquéfié (GPL)
- Sonde de cuisson à coeur pour sous vide SE002 avec prise externe - ø 1 mm
- Chariot porte-assiettes HKP202 - Capacité assiettes: 100 ø 310 mm
- Filtre à graisse FX202
- Couvertures isothermes CP202 pour HKS ou HKP
- Chariot CD002 pour système de lavage et bidon détergent
- Armoire de maintien avec contrôle électromécanique et AUTOCLIMA: MFG40E (sur pieds) - MFP40E (à poser au sol) - MFP42E (à poser au sol - Passant) - Capacité 1 chariot HKS202 20 x 2/1 GN - 40 x 1/1 GN, ou 1 chariot KHP202 100 assiettes ø 310 mm
- Fours de remise en température avec contrôle électromécanique et AUTOCLIMA: RFG40E (sur pieds) - RFP40E (à poser au sol) - RFP42E (à poser au sol - Passant) - Capacité 1 chariot HKS202 20 x 2/1 GN - 40 x 1/1 GN, ou 1 chariot KHP202 100 assiettes ø 310 mm
- Combiclean DLO10 - Nettoyant alcalin (bidon 10 lt.)



- 1 - Touche cycles de cuisson
- 2 - Touche mode air pulsé
- 3 - Touche mode vapeur
- 4 - Touche mode mixte air pulsé/vapeur
- 5 - Touche vitesse réduite
- 6 - Bouton programmes de cuisson/recettes
- 7 - Afficheur visualisation température de l'enceinte de cuisson, visualisation programme/recettes
- 8 - Manette d'introduction/sélection température
- 9 - Afficheur visualisation temps de cuisson (manquant/programmé), visualisation température au coeur du produit (réelle/programmée), visualisation valeur humidité
- 10 - Manette introduction/sélection temps/Température au coeur
- 11 - Touche activation cuisson avec sonde au coeur du produit
- 12 - Touche activation automatique humidité (AUTOCLIMA), Touche humidificateur manuel
- 13 - Touche événement évacuation vapeurs en enceinte de cuisson
- 14 - Touche éclairage enceinte de cuisson
- 15 - Touche refroidissement rapide avec porte ouverte
- 16 - Interrupteur général - Touche Start/Stop
- 17 - Connexion sonde au coeur
- 18 - Sonde au coeur

DONNEES TECHNIQUES

HVG 202 S

Dimensions	mm	1290 x 895 x 1950 h
Poids - Brut / Net	Kg	510 / 400
Puissance électrique total	kW	1,8
Puissance thermique nominale	kW/kcal	54 / 46440
Puissance de chauffage chambre	kW/kcal	54 / 46440
Puissance de chauffage vapeur	kW/kcal	54 / 46440
Puissance ventilateur	kW	1,8
Tension d'alimentation		AC 230 V - 50 Hz

CAPACITE

20 x 2/1 GN - 40 x 1/1 GN

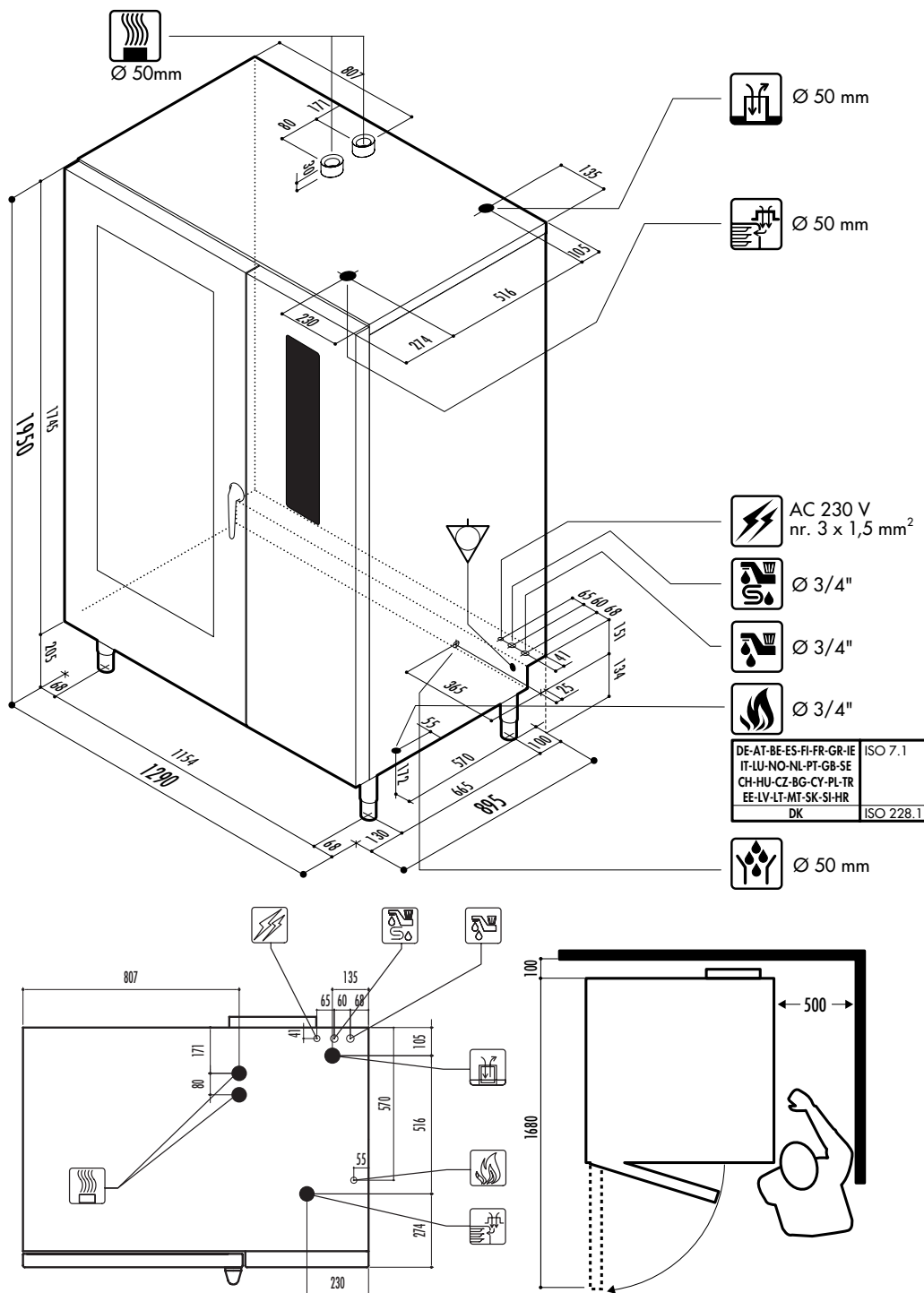
- Avec chariot à échelles HKS202 (1 de série): 40 x GN 1/1 ou 20 x GN 2/1, écartement de 67 mm entre glissières
- Avec chariot pour assiettes HKP202 (option): 100 assiettes de Ø 310 mm, écartement de 68 mm

CERTIFICATIONS



HVG 202 S

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



Entrée du câble d'alimentation électrique

Arrivée gaz et type de filetage

Cheminée fumées

Bouchon détartrant du chauffe-eau

Event vapeurs et sécurité sous-pression enceinte

Event vapeurs de la chambre

Aspiration air

Arrivée d'eau normale

Arrivée d'eau adoucie

Evacuation liquides

Evacuation condensation

Heart

FOUR MIXTE A GAZ A INJECTION

LAINOX®
Cooking System

HVG 061 X

6 x 1/1 GN



MODALITE DE CUISSON

- Air pulsé avec AUTOCLIMA 30 - 300°C
- Vapeur 30 - 130° (basse température, atmosphérique, forcé)
- Mixte air pulsé vapeur avec AUTOCLIMA 30 - 300°C
- Visualisation temps et température pré-établi pour chaque modalité cuisson

MODES DE FONCTIONNEMENT

- Systeme de cuissons automatiques ICS "Interactive Cooking System" contenant 63 procédés de cuisson pour: Entrées, Viandes, Volaille, Poisson, Legumes, Pâtisserie, Multigrill, qui donnent plus de 370 recettes testées par le fabricant et immédiatement utilisables par l'opérateur
- Cuissons automatiques EXTRA avec 40 procédés de cuissons pour:
 - Maintien à temp ou avec sonde au coeur
 - Remise en température sur assiettes ou sur bacs GN
 - Décongélation lente ou rapide
 - Cuisson sous vide (Viande, Poisson, Légumes, Pasteurisation, divers)
 - Cuisson Multiniveau
 - Cuisson Multiniveau "Just in Time"
- Programmable avec possibilité de mémoriser 400 programmes de cuisson en séquence automatique (jusqu'à 15 cycles)
- Avec départ retardé
- Avec sonde au coeur
- Durée programmable
- Manuelle avec possibilité de cuisiner avec 15 cycles en séquence automatique et fonction PLUS pour:
 - Maintien
 - Finition (Soft, Medium, Hard)
 - Gestion ventilateur (ventilation intermittente)
 - Gestion évent
 - Cuissons Delta T
 - Deuxième Timer cuisson

FONCTIONNALITES - VERSION X

- Afficheur à cristaux liquides (LCD) avec le rétroéclairage par LED et technologie "Touch Screen"
- Poignée SCROLLER PLUS avec fonction "Push" pour confirmer les paramètres
- Préchauffage automatique ou manuel
- Autodiagnostic de vérification du fonctionnement avant l'utilisation de l'appareil, avec description affichée et alarme sonore
- Contrôle de l'humidité de l'enceinte par le système AUTOCLIMA avec évent motorisé
- Système ouverture évent FAST DRY pour évacuation du surplus de l'humidité de manière programmable, automatique ou avant la fin du cycle.
- Autoreverse (inversion automatique du sens de rotation de la ventilation) pour une uniformité de cuisson parfaite
- Contrôle parallèle de la température dans l'enceinte de cuisson et au coeur, système DELTA T
- Condensation automatique des vapeurs
- Départ retardé programmable
- Accès aisé aux paramètres programmables utilisateur, pour personnaliser l'appareil
- Contrôle automatique saturation de la vapeur dans la chambre de cuisson



- Programme de lavage semi-automatique de série
- Programme de SERVICE pour:
 - Test des fonctions de la carte électronique et affichage des sondes de température
 - Compteurs d'heures de fonctionnement de l'appareil pour toutes les principales fonctions de maintenance programmée

CONTROLES

- Turbine à 6 vitesses et ventilation intermittente; les premières trois vitesses apportent une réduction de puissance automatique pour cuisson lente
- Contrôle de la température au coeur par la sonde multipoint avec 4 points de contrôle
- Sonde au coeur avec prise extérieure qui peut être facilement remplacée avec la sonde à aiguille pour la cuisson sous-vide
- Connexion USB pour télécharger les données HACCP, pour mettre à jour le logiciel et pour charger/décharger les recettes personnelles
- Commandes manuel pour:
 - Humidificateur manuel
 - Abattement de température avec porte ouverte et déclenchement automatique à 50°C
 - Eclairage temporisé de l'enceinte de cuisson avec désactivation automatique à l'ouverture de la porte, fixation des lampes halogènes antireflets sur la porte facilement amovibles
 - Contrôle manuel de l'évent

CONSTRUCTION

- Enceinte de cuisson en acier inox 18/10 AISI 304 d'une épaisseur d'1 mm, moulée, de forme trapézoïdale, avec angles arrondis à ample courbure pour faciliter les opérations de nettoyage (Normes HACCP)

- Enceinte parfaitement lisse, étanche et soudée sans fuites
- Isolation thermique de l'enceinte de cuisson d'un épaisseur de 35 mm
- Joint de dilatation entre l'enceinte de cuisson et la face avant de l'appareil
- Porte à double vitrage séparé en verre trempé avec vitre intérieur thermoréfléchissant pour diminuer le rayonnement de chaleur vers l'opérateur et une efficacité majeure
- Vitre intérieur pivotant pour un nettoyage aisé
- Poignée avec ouverture à double sens
- Charnières de porte réglables pour offrir une excellente étanchéité
- Joint de porte sur la face avant du four avec montage encastré, en silicone vulcanisé résistant aux hautes température et à l'usure
- Cuvette située sous la porte pour récupérer la condensation et la convoyer directement à l'écoulement, même quand la porte est ouverte.
- Défecteur pivotant facilitant le nettoyage du compartiment ventilateur
- Panneau de commandes amovible, avec arrêt, pour faciliter les opérations de maintenance
- Évacuation de l'enceinte avec saut d'air intégré
- Double raccord pour l'arrivée d'eau (normal et adouci)
- Raccords regroupés sur le côté droit de l'appareil

CHAUFFAGE GAZ

- Chauffage indirect au gaz de l'enceinte de cuisson au moyen de brûleurs à air pulsé
- Allumage brûleurs automatique avec allumeur automatique avec décharge à haute fréquence
- Contrôle flamme électronique et dispositif de autodiagnostic avec rétablissement automatique allumage
- Économiseur automatique d'énergie Energy Saving
- Échangeur de chaleur hautement performant avec chambre d'expansion en acier réfractaire AISI 310 S
- Vanne gaz à double étage

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 autodiagnosics
- Système de refroidissement des composants avec contrôle de surchauffe affiché

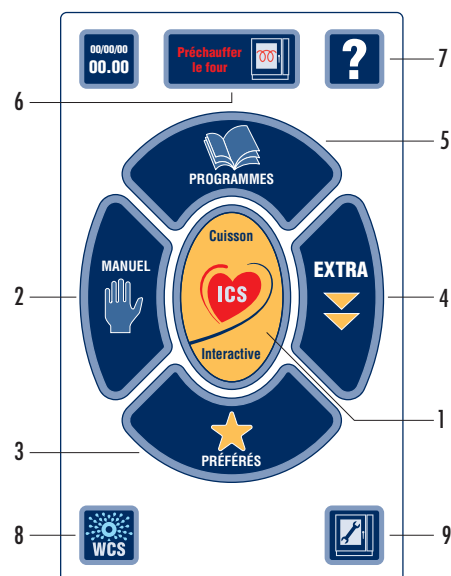
ÉQUIPEMENTS DE SERIE

- Echelles porte-plaques
- 2 grilles inox GN 1/1 (mm 530 x 325)
- Douche à enrouleur intégrée avec robinet d'arrêt
- Sonde au coeur
- Porte sonde au coeur
- Livre de recettes

ÉQUIPEMENTS SUR DEMANDE / ACCESSOIRES

- Système de lavage automatique WCS (Washing Combi System) KLO61, pour le nettoyage de la chambre avec 3 intensités:
 - SOFT pour la saleté normale
 - HARD pour la saleté tenace
 - HARD PLUS en présence d'incrustations
- Clé USB avec mise à jour du logiciel
- Supplément pour connection Ethernet - ETH
- Porte avec gâche de sécurité double
- Charnière de porte à droite PS001
- Réglage pour gaz de pétrole liquéfié (GPL)
- Sonde de cuisson à coeur pour sous vide SE005 avec prise externe - Ø 1 mm
- Filtre à graisse FX061
- Structure porte-plaques SGO61
- Structure porte-assiettes PRO61
- Couvertures isothermes CPO61 pour SG ou PR
- Chariot d'extraction pour structure porte-plaques CRO61
- Hottes d'aspiration en acier inox, avec moteur et condensateur de vapeur HKA061
- Chassis de superposition NRO61 pour installation hotte HKA061
- Supports de base en acier inox SRO61
- Supports de base en acier inox avec étagère en acier et porte-plaques incorporé SPO61
- Chariot CD002 pour système de lavage et bidon détergent
- Armoires chauffantes en acier inox avec commandes électromécaniques ACO61 - Capacité 16 x 1/1 GN - 8 x 2/1 GN
- Armoires neutres ANO61 - Capacité 16 x 1/1 GN - 8 x 2/1 GN
- Armoire de maintien avec commandes digitales et AUTOCLIMA, système de contrôle automatique et électronique de l'humidité, du temps et de la température MAO61 - Capacité 16 x 1/1 GN - 8 x 2/1 GN
- Combiclean DLO10 - Nettoyant alcalin (bidon 10 lt.)

HVG 061 X



- 1 - Système de cuissons automatiques ICS (Interactive Cooking System). Appuyer sur la touche ICS puis choisir le produit à cuire
- 2 - Fonction MANUEL pour introduire directement le mode de cuisson, le temps, la température et/ou les autres paramètres de cuisson
- 3 - Fonction PRÉFÉRÉS pour accéder aux programmes de cuisson personnels et automatiques les plus utilisés
- 4 - Fonction EXTRA : REMISE A TEMPERATURE, MAINTIEN, DECONGELATION, CUISSON A NIVEAUX, CUISSON SOUS VIDE
- 5 - Fonction PROGRAMMES pour créer, lancer et gérer les programmes personnels de cuisson (400 programmes, 15 cycles en séquence automatique)
- 6 - Fonction de pré-chauffage
- 7 - Fonction HELP de guide à l'emploi
- 8 - Lavage automatique WCS (Washing Combi System)
- 9 - Fonction SERVICE pour accéder aux fonctions d'entretien et de service

DONNEES TECHNIQUES

HVG 061 X

Dimensions	mm	930 x 750 x 810 h
Poids - Brut / Net	Kg	131 / 114
Puissance électrique total	kW	0,5
Puissance thermique nominale	kW/kcal	10 / 8600
Puissance de chauffage chambre	kW/kcal	10 / 8600
Puissance de chauffage vapeur	kW/kcal	10 / 8600
Puissance ventilateur	kW	0,5
Tension d'alimentation		AC 230 V - 50 Hz

CAPACITE

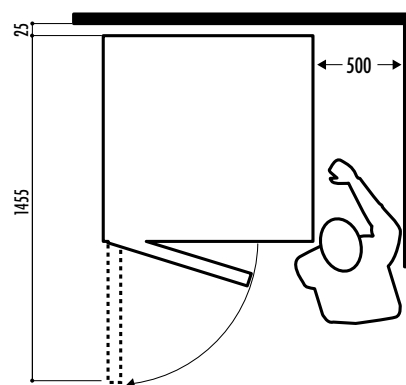
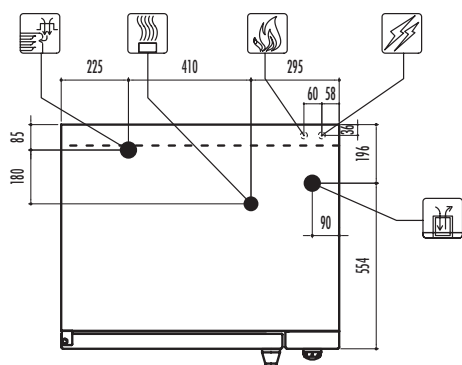
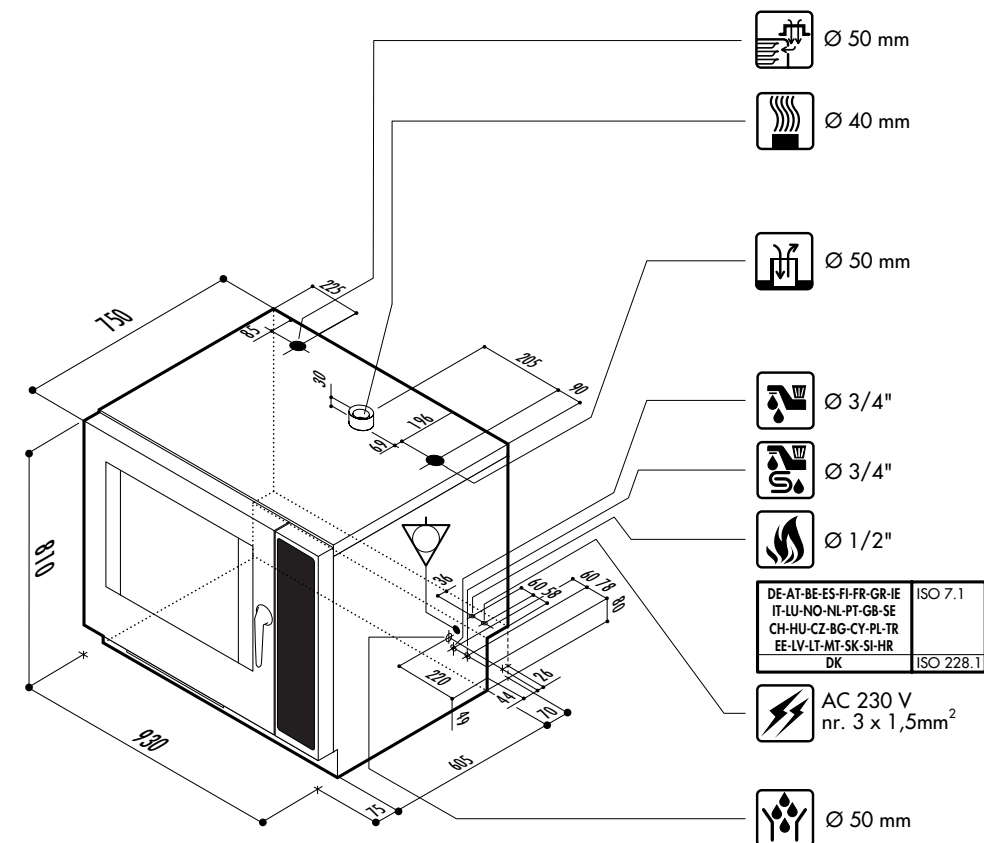
6 x 1/1 GN

- Avec échelles porte-plaques (de série): 6 x GN 1/1, écartement de 70 mm entre glissières
- Avec structure porte-plaques SGO61 (option): 6 x GN 1/1, écartement de 65 mm entre glissières
- Avec structure porte-assiettes PRO61 (option): 14 assiettes de Ø 310 mm, écartement de 58 mm

CERTIFICATIONS **CE IPX 5**

HVG 061 X

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



Entrée du câble d'alimentation électrique



Arrivée gaz et type de filetage



Cheminée fumées



Bouchon détartrant du chauffe-eau



Event vapeurs et sécurité sous-pression enceinte



Event vapeurs de la chambre



Aspiration air



Arrivée d'eau normale



Arrivée d'eau adoucie



Evacuation liquides



Evacuation condensation



Heart

FOUR MIXTE A GAZ A INJECTION

LAINOX®
Cooking System

HVG 101 X

10 x 1/1 GN



MODALITE DE CUISSON

- Air pulsé avec AUTOCLIMA 30 - 300°C
- Vapeur 30 - 130° (basse température, atmosphérique, forcé)
- Mixte air pulsé vapeur avec AUTOCLIMA 30 - 300°C
- Visualisation temps et température pré-établi pour chaque modalité cuisson

MODES DE FONCTIONNEMENT

- Systeme de cuissons automatiques ICS "Interactive Cooking System" contenant 63 procédés de cuisson pour: Entrées, Viandes, Volaille, Poisson, Legumes, Pâtisserie, Multigrill, qui donnent plus de 370 recettes testées par le fabricant et immédiatement utilisables par l'opérateur
- Cuissons automatiques EXTRA avec 40 procédés de cuissons pour:
 - Maintien à temp ou avec sonde au coeur
 - Remise en température sur assiettes ou sur bacs GN
 - Décongélation lente ou rapide
 - Cuisson sous vide (Viande, Poisson, Légumes, Pasteurisation, divers)
 - Cuisson Multiniveau
 - Cuisson Multiniveau "Just in Time"
- Programmable avec possibilité de mémoriser 400 programmes de cuisson en séquence automatique (jusqu'à 15 cycles)
- Avec départ retardé
- Avec sonde au coeur
- Durée programmable
- Manuelle avec possibilité de cuisiner avec 15 cycles en séquence automatique et fonction PLUS pour:
 - Maintien
 - Finition (Soft, Medium, Hard)
 - Gestion ventilateur (ventilation intermittente)
 - Gestion évent
 - Cuissons Delta T
 - Deuxième Timer cuisson

FONCTIONNALITES - VERSION X

- Afficheur à cristaux liquides (LCD) avec le rétroéclairage par LED et technologie "Touch Screen"
- Poignée SCROLLER PLUS avec fonction "Push" pour confirmer les paramètres
- Préchauffage automatique ou manuel
- Autodiagnostic de vérification du fonctionnement avant l'utilisation de l'appareil, avec description affichée et alarme sonore
- Contrôle de l'humidité de l'enceinte par le système AUTOCLIMA avec évent motorisé
- Système ouverture évent FAST DRY pour évacuation du surplus de l'humidité de manière programmable, automatique ou avant la fin du cycle.
- Autoreverse (inversion automatique du sens de rotation de la ventilation) pour une uniformité de cuisson parfaite
- Contrôle parallèle de la température dans l'enceinte de cuisson et au coeur, système DELTA T
- Condensation automatique des vapeurs
- Départ retardé programmable
- Accès aisé aux paramètres programmables utilisateur, pour personnaliser l'appareil
- Contrôle automatique saturation de la vapeur dans la chambre de cuisson



- Programme de lavage semi-automatique de série
- Programme de SERVICE pour:
 - Test des fonctions de la carte électronique et affichage des sondes de température
 - Compteurs d'heures de fonctionnement de l'appareil pour toutes les principales fonctions de maintenance programmée

CONTROLES

- Turbine à 6 vitesses et ventilation intermittente; les premières trois vitesses apportent une réduction de puissance automatique pour cuisson lente
- Contrôle de la température au coeur par la sonde multipoint avec 4 points de contrôle
- Sonde au coeur avec prise extérieure qui peut être facilement remplacée avec la sonde à aiguille pour la cuisson sous-vide
- Connexion USB pour télécharger les données HACCP, pour mettre à jour le logiciel et pour charger/décharger les recettes personnelles
- Commandes manuel pour:
 - Humidificateur manuel
 - Abattement de température avec porte ouverte et déclenchement automatique à 50°C
 - Eclairage temporisé de l'enceinte de cuisson avec désactivation automatique à l'ouverture de la porte, fixation des lampes halogènes antireflets sur la porte facilement amovibles
 - Contrôle manuel de l'évent

CONSTRUCTION

- Enceinte de cuisson en acier inox 18/10 AISI 304 d'une épaisseur d'1 mm, moulée, de forme trapézoïdale, avec angles arrondis à ample courbure pour faciliter les opérations de nettoyage (Normes HACCP)

- Enceinte parfaitement lisse, étanche et soudée sans fuites
- Isolation thermique de l'enceinte de cuisson d'un épaisseur de 35 mm
- Joint de dilatation entre l'enceinte de cuisson et la face avant de l'appareil
- Porte à double vitrage séparé en verre trempé avec vitre intérieur thermoréfléchissant pour diminuer le rayonnement de chaleur vers l'opérateur et une efficacité majeure
- Vitre intérieur pivotant pour un nettoyage aisé
- Poignée avec ouverture à double sens
- Charnières de porte réglables pour offrir une excellente étanchéité
- Joint de porte sur la face avant du four avec montage encastré, en silicone vulcanisé résistant aux hautes température et à l'usure
- Cuvette située sous la porte pour récupérer la condensation et la convoyer directement à l'écoulement, même quand la porte est ouverte.
- Défecteur pivotant facilitant le nettoyage du compartiment ventilateur
- Panneau de commandes amovible, avec arrêt, pour faciliter les opérations de maintenance
- Évacuation de l'enceinte avec saut d'air intégré
- Double raccord pour l'arrivée d'eau (normal et adouci)
- Raccords regroupés sur le côté droit de l'appareil

CHAUFFAGE GAZ

- Chauffage indirect au gaz de l'enceinte de cuisson au moyen de brûleurs à air pulsé
- Allumage brûleurs automatique avec allumeur automatique avec décharge à haute fréquence
- Contrôle flamme électronique et dispositif de autodiagnostic avec rétablissement automatique allumage
- Économiseur automatique d'énergie Energy Saving
- Échangeur de chaleur hautement performant avec chambre d'expansion en acier réfractaire AISI 310 S
- Vanne gaz à double étage

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 autodiagnosics
- Système de refroidissement des composants avec contrôle de surchauffe affiché

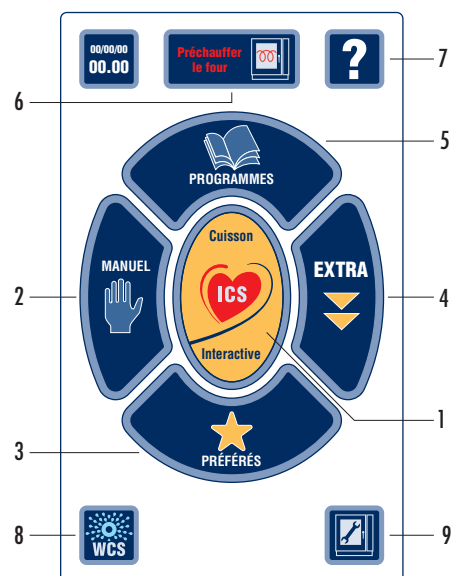
ÉQUIPEMENTS DE SERIE

- Echelles porte-plaques
- 2 grilles inox GN 1/1 (mm 530 x 325)
- Douche à enrouleur intégrée avec robinet d'arrêt
- Sonde au coeur
- Porte sonde au coeur
- Livre de recettes

ÉQUIPEMENTS SUR DEMANDE / ACCESSOIRES

- Système de lavage automatique WCS (Washing Combi System) KL101, pour le nettoyage de la chambre avec 3 intensités:
 - SOFT pour la saleté normale
 - HARD pour la saleté tenace
 - HARD PLUS en présence d'incrustations
- Clé USB avec mise à jour du logiciel
- Supplément pour connection Ethernet - ETH
- Porte avec gâche de sécurité double
- Charnière de porte à droite PS001
- Réglage pour gaz de pétrole liquéfié (GPL)
- Cheminée anti-vent pour modèles à gaz CAV101 (obligatoire pour toutes installations sans hotte)
- Sonde de cuisson à coeur pour sous vide SE005 avec prise externe - Ø 1 mm
- Filtre à graisse FX101
- Structure porte-plaques SG101
- Structure porte-assiettes PR101
- Couvertures isothermes CP101 pour SG ou PR
- Chariot d'extraction pour structure porte-plaques CR101
- Hottes d'aspiration en acier inox, avec moteur et condensateur de vapeur HKA101
- Supports de base en acier inox SR101
- Supports de base en acier inox avec étagère en acier et porte-plaques incorporé SP101
- Chariot CD002 pour système de lavage et bidon détergent
- Armoires chauffantes en acier inox avec commandes électromécaniques AC101 - Capacité 12 x 1/1 GN - 6 x 2/1 GN
- Armoires neutres AN101 - Capacité 12 x 1/1 GN - 6 x 2/1 GN
- Armoire de maintien avec commandes digitales et AUTOCLIMA, système de contrôle automatique et électronique de l'humidité, du temps et de la température MA101 - Capacité 12 x 1/1 GN - 6 x 2/1 GN
- Combiclean DL010 - Nettoyant alcalin (bidon 10 lt.)

HVG 101 X



- 1 - Système de cuissons automatiques ICS (Interactive Cooking System). Appuyer sur la touche ICS puis choisir le produit à cuire
- 2 - Fonction MANUEL pour introduire directement le mode de cuisson, le temps, la température et/ou les autres paramètres de cuisson
- 3 - Fonction PREFERES pour accéder aux programmes de cuisson personnels et automatiques les plus utilisés
- 4 - Fonction EXTRA : REMISE A TEMPERATURE, MAINTIEN, DECONGELATION, CUISSON A NIVEAUX, CUISSON SOUS VIDE
- 5 - Fonction PROGRAMMES pour créer, lancer et gérer les programmes personnels de cuisson (400 programmes, 15 cycles en séquence automatique)
- 6 - Fonction de pré-chauffage
- 7 - Fonction HELP de guide à l'emploi
- 8 - Lavage automatique WCS (Washing Combi System)
- 9 - Fonction SERVICE pour accéder aux fonctions d'entretien et de service

DONNEES TECHNIQUES

HVG 101 X

Dimensions	mm	990 x 860 x 1090 h
Poids - Brut / Net	Kg	197 / 172
Puissance électrique total	kW	1
Puissance thermique nominale	kW/kcal	18 / 15480
Puissance de chauffage chambre	kW/kcal	18 / 15480
Puissance de chauffage vapeur	kW/kcal	18 / 15480
Puissance ventilateur	kW	1
Tension d'alimentation		AC 230 V - 50 Hz

CAPACITE

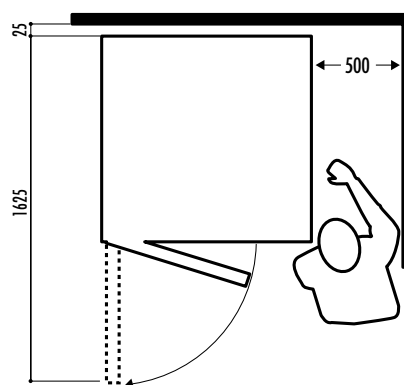
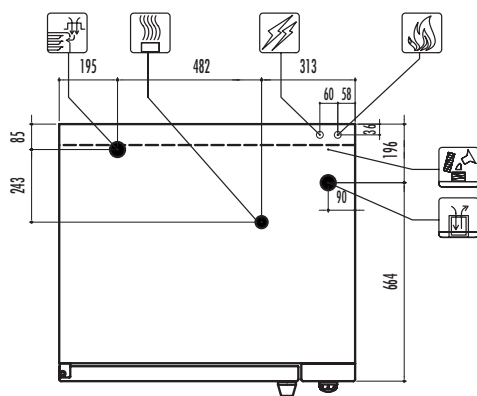
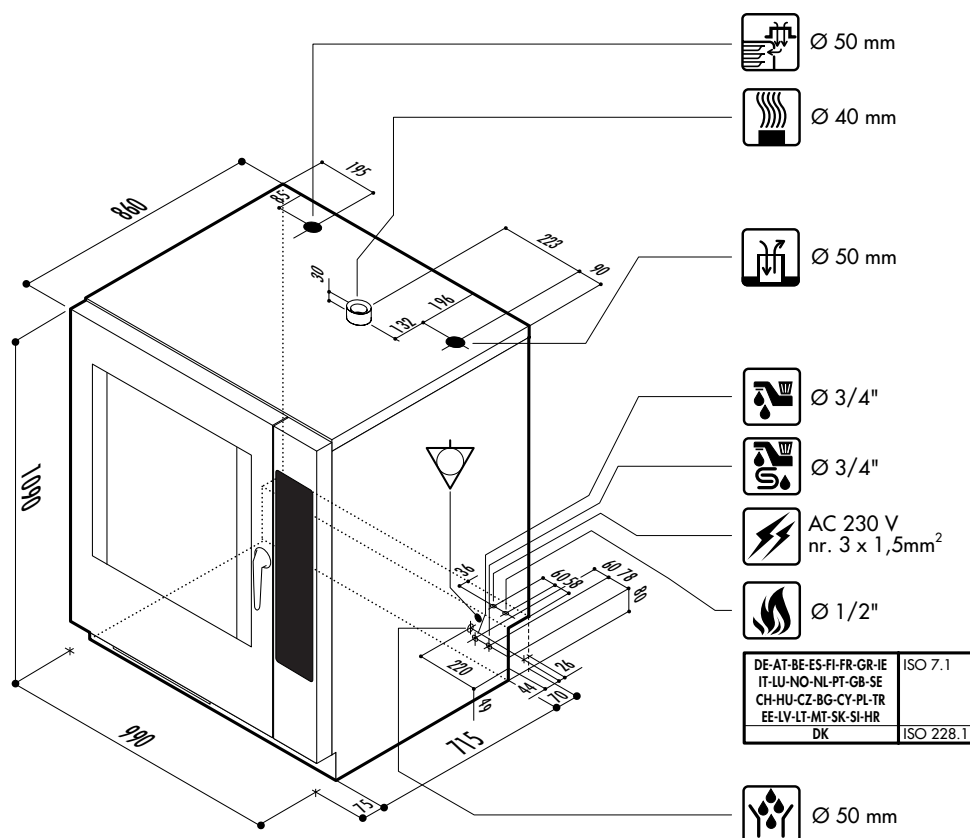
10 x 1/1 GN

- Avec échelles porte-plaques (de série): 10 x GN 1/1, écartement de 70 mm entre glissières
- Avec structure porte-plaques SG101 (option): 10 x GN 1/1, écartement de 65 mm entre glissières
- Avec structure porte-assiettes PR101 (option): 30 assiettes de Ø 310 mm, écartement de 68 mm

CERTIFICATIONS **CE IPX 5**

HVG 101 X

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



Entrée du câble
d'alimentation électrique



Bouchon détartrant
du chauffe-eau



Aspiration air



Evacuation liquides



Arrivée gaz et
type de filetage



Event vapeurs et sécurité
sous-pression enceinte



Arrivée d'eau normale



Evacuation condensation



Cheminée fumées



Event vapeurs
de la chambre



Arrivée d'eau adoucie



Heart

FOUR MIXTE A GAZ A INJECTION

LAINOX®
Cooking System

HVG 102 X

10 x 2/1 GN - 20 x 1/1 GN



MODALITE DE CUISSON

- Air pulsé avec AUTOCLIMA 30 - 300°C
- Vapeur 30 - 130° (basse température, atmosphérique, forcé)
- Mixte air pulsé vapeur avec AUTOCLIMA 30 - 300°C
- Visualisation temps et température pré-établi pour chaque modalité cuisson

MODES DE FONCTIONNEMENT

- Systeme de cuissons automatiques ICS "Interactive Cooking System" contenant 63 procédés de cuisson pour: Entrées, Viandes, Volaille, Poisson, Legumes, Pâtisserie, Multigrill, qui donnent plus de 370 recettes testées par le fabricant et immédiatement utilisables par l'opérateur
- Cuissons automatiques EXTRA avec 40 procédés de cuissons pour:
 - Maintien à temp ou avec sonde au coeur
 - Remise en température sur assiettes ou sur bacs GN
 - Décongélation lente ou rapide
 - Cuisson sous vide (Viande, Poisson, Légumes, Pasteurisation, divers)
 - Cuisson Multiniveau
 - Cuisson Multiniveau "Just in Time"
- Programmable avec possibilité de mémoriser 400 programmes de cuisson en séquence automatique (jusqu'à 15 cycles)
- Avec départ retardé
- Avec sonde au coeur
- Durée programmable
- Manuelle avec possibilité de cuisiner avec 15 cycles en séquence automatique et fonction PLUS pour:
 - Maintien
 - Finition (Soft, Medium, Hard)
 - Gestion ventilateur (ventilation intermittente)
 - Gestion évent
 - Cuissons Delta T
 - Deuxième Timer cuisson

FONCTIONNALITES - VERSION X

- Afficheur à cristaux liquides (LCD) avec le rétroéclairage par LED et technologie "Touch Screen"
- Poignée SCROLLER PLUS avec fonction "Push" pour confirmer les paramètres
- Préchauffage automatique ou manuel
- Autodiagnostic de vérification du fonctionnement avant l'utilisation de l'appareil, avec description affichée et alarme sonore
- Contrôle de l'humidité de l'enceinte par le système AUTOCLIMA avec évent motorisé
- Système ouverture évent FAST DRY pour évacuation du surplus de l'humidité de manière programmable, automatique ou avant la fin du cycle.
- Autoreverse (inversion automatique du sens de rotation de la ventilation) pour une uniformité de cuisson parfaite
- Contrôle parallèle de la température dans l'enceinte de cuisson et au coeur, système DELTA T
- Condensation automatique des vapeurs
- Départ retardé programmable
- Accès aisé aux paramètres programmables utilisateur, pour personnaliser l'appareil
- Contrôle automatique saturation de la vapeur dans la chambre de cuisson



- Programme de lavage semi-automatique de série
- Programme de SERVICE pour:
 - Test des fonctions de la carte électronique et affichage des sondes de température
 - Compteurs d'heures de fonctionnement de l'appareil pour toutes les principales fonctions de maintenance programmée

CONTROLES

- Turbine à 6 vitesses et ventilation intermittente; les premières trois vitesses apportent une réduction de puissance automatique pour cuisson lente
- Contrôle de la température au coeur par la sonde multipoint avec 4 points de contrôle
- Sonde au coeur avec prise extérieure qui peut être facilement remplacée avec la sonde à aiguille pour la cuisson sous-vide
- Connexion USB pour télécharger les données HACCP, pour mettre à jour le logiciel et pour charger/décharger les recettes personnelles
- Commandes manuel pour:
 - Humidificateur manuel
 - Abattement de température avec porte ouverte et déclenchement automatique à 50°C
 - Eclairage temporisé de l'enceinte de cuisson avec désactivation automatique à l'ouverture de la porte, fixation des lampes halogènes antireflets sur la porte facilement amovibles
 - Contrôle manuel de l'évent

CONSTRUCTION

- Enceinte de cuisson en acier inox 18/10 AISI 304 d'une épaisseur d'1 mm, moulée avec angles arrondis à ample courbure pour faciliter les opérations de nettoyage (Normes HACCP)

- Enceinte parfaitement lisse, étanche et soudée sans fuites
- Isolation thermique de l'enceinte de cuisson d'un épaisseur de 35 mm
- Joint de dilatation entre l'enceinte de cuisson et la face avant de l'appareil
- Porte à double vitrage séparé en verre trempé avec vitre intérieur thermoréfléchissant pour diminuer le rayonnement de chaleur vers l'opérateur et une efficacité majeure
- Vitre intérieur pivotant pour un nettoyage aisé
- Poignée avec ouverture à double sens
- Charnières de porte réglables pour offrir une excellente étanchéité
- Joint de porte sur la face avant du four avec montage encastré, en silicone vulcanisé résistant aux hautes température et à l'usure
- Cuvette située sous la porte pour récupérer la condensation et la convoyer directement à l'écoulement, même quand la porte est ouverte.
- Défecteur pivotant facilitant le nettoyage du compartiment ventilateur
- Panneau de commandes amovible, avec arrêt, pour faciliter les opérations de maintenance
- Évacuation de l'enceinte avec saut d'air intégré
- Double raccord pour l'arrivée d'eau (normal et adouci)
- Raccords regroupés sur le côté droit de l'appareil

CHAUFFAGE GAZ

- Chauffage indirect au gaz de l'enceinte de cuisson au moyen de brûleurs à air pulsé
- Allumage brûleurs automatique avec allumeur automatique avec décharge à haute fréquence
- Contrôle flamme électronique et dispositif de autodiagnostic avec rétablissement automatique allumage
- Économiseur automatique d'énergie Energy Saving
- Échangeur de chaleur hautement performant avec chambre d'expansion en acier réfractaire AISI 310 S
- Vanne gaz à double étage

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 autodiagnosics
- Système de refroidissement des composants avec contrôle de surchauffe affiché

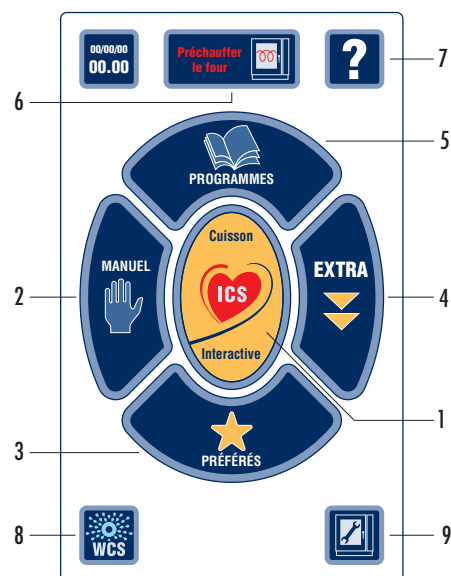
ÉQUIPEMENTS DE SERIE

- Echelles porte-plaques
- 2 grilles inox GN 2/1 (mm 530 x 650)
- Douche à enrouleur intégrée avec robinet d'arrêt
- Sonde au coeur
- Porte sonde au coeur
- Livre de recettes

ÉQUIPEMENTS SUR DEMANDE / ACCESSOIRES

- Système de lavage automatique WCS (Washing Combi System) KL102, pour le nettoyage de la chambre avec 3 intensités:
 - SOFT pour la saleté normale
 - HARD pour la saleté tenace
 - HARD PLUS en présence d'incrustations
- Clé USB avec mise à jour du logiciel
- Supplément pour connection Ethernet - ETH
- Porte avec gâche de sécurité double
- Charnière de porte à droite PS001
- Réglage pour gaz de pétrole liquéfié (GPL)
- Cheminée anti-vent pour modèles à gaz CAV102 (obligatoire pour toutes installations sans hotte)
- Sonde de cuisson à coeur pour sous vide SE005 avec prise externe - Ø 1 mm
- Filtre à graisse FX102
- Structure porte-plaques SG102
- Structure porte-assiettes PR102
- Couvertures isothermes CP102 pour SG ou PR
- Chariot d'extraction pour structure porte-plaques CR102
- Hottes d'aspiration en acier inox, avec moteur et condensateur de vapeur HKA102
- Supports de base en acier inox SR102
- Supports de base en acier inox avec étagère en acier et porte-plaques incorporé SP102
- Chariot CD002 pour système de lavage et bidon détergent
- Armoires chauffantes en acier inox avec commandes électromécaniques AC102 - Capacité 12 x 1/1 GN - 6 x 2/1 GN
- Armoires neutres AN102 - Capacité 12 x 1/1 GN - 6 x 2/1 GN
- Armoire de maintien avec commandes digitales et AUTOCLIMA, système de contrôle automatique et électronique de l'humidité, du temps et de la température MA102 - Capacité 16 x 1/1 GN - 8 x 2/1 GN
- Combiclean DL010 - Nettoyant alcalin (bidon 10 lt.)

HVG 102 X



- 1 - Système de cuissons automatiques ICS (Interactive Cooking System). Appuyer sur la touche ICS puis choisir le produit à cuire
- 2 - Fonction MANUEL pour introduire directement le mode de cuisson, le temps, la température et/ou les autres paramètres de cuisson
- 3 - Fonction PRÉFÉRÉS pour accéder aux programmes de cuisson personnels et automatiques les plus utilisés
- 4 - Fonction EXTRA : REMISE A TEMPERATURE, MAINTIEN, DECONGELATION, CUISSON A NIVEAUX, CUISSON SOUS VIDE
- 5 - Fonction PROGRAMMES pour créer, lancer et gérer les programmes personnels de cuisson (400 programmes, 15 cycles en séquence automatique)
- 6 - Fonction de pré-chauffage
- 7 - Fonction HELP de guide à l'emploi
- 8 - Lavage automatique WCS (Washing Combi System)
- 9 - Fonction SERVICE pour accéder aux fonctions d'entretien et de service

DONNEES TECHNIQUES

HVG 102 X

Dimensions	mm	1170 x 895 x 1090 h
Poids - Brut / Net	Kg	242 / 218
Puissance électrique total	kW	1
Puissance thermique nominale	kW/kcal	27 / 23220
Puissance de chauffage chambre	kW/kcal	27 / 23220
Puissance de chauffage vapeur	kW/kcal	27 / 23220
Puissance ventilateur	kW	1
Tension d'alimentation		AC 230 V - 50 Hz

CAPACITE

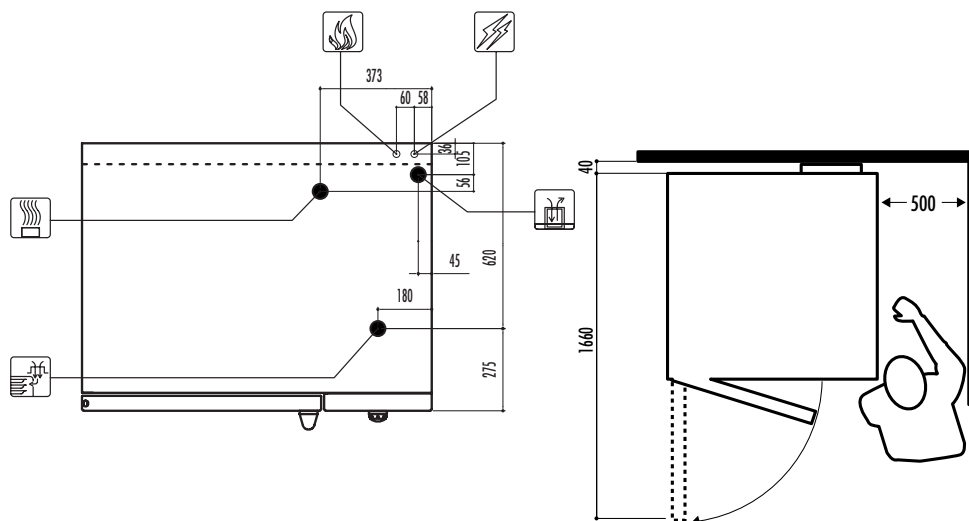
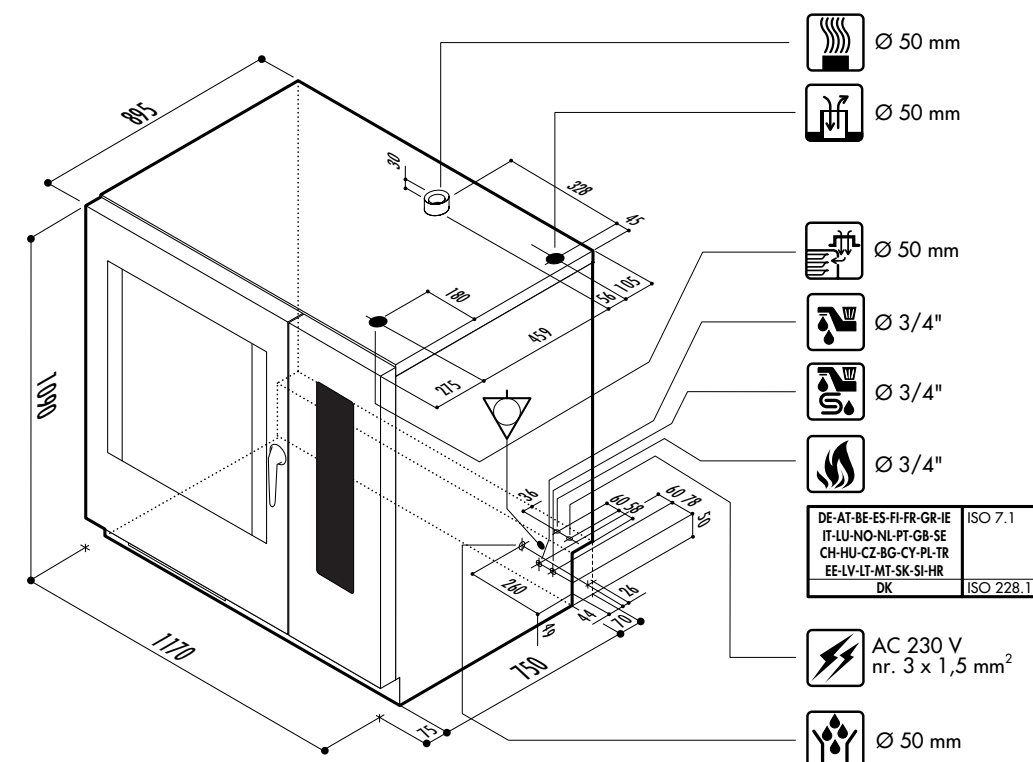
10 x 2/1 GN - 20 x 1/1 GN

- Avec échelles porte-plaques (de série): 20 x GN 1/1 ou 10 x GN 2/1, écartement de 70 mm entre glissières
- Avec structure porte-plaques SG102 (option): 20 x GN 1/1 ou 10 x GN 2/1, écartement de 65 mm entre glissières
- Avec structure porte-assiettes PR102 (option): 49 assiettes de Ø 310 mm, écartement de 68 mm

CERTIFICATIONS **CE IPX 5**

HVG 102 X

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



Entrée du câble d'alimentation électrique

Arrivée gaz et type de filetage

Cheminée fumées

Bouchon détartrant du chauffe-eau

Event vapeurs et sécurité sous-pression enceinte

Event vapeurs de la chambre

Aspiration air

Arrivée d'eau normale

Arrivée d'eau adoucie

Evacuation liquides

Evacuation condensation

Heart

FOUR MIXTE A GAZ A INJECTION

LAINOX®
Cooking System

HVG 072 X

7 x 2/1 GN - 14 x 1/1 GN



MODALITE DE CUISSON

- Air pulsé avec AUTOCLIMA 30 - 300°C
- Vapeur 30 - 130° (basse température, atmosphérique, forcé)
- Mixte air pulsé vapeur avec AUTOCLIMA 30 - 300°C
- Visualisation temps et température pré-établi pour chaque modalité cuisson

MODES DE FONCTIONNEMENT

- Systeme de cuissons automatiques ICS "Interactive Cooking System" contenant 63 procédés de cuisson pour: Entrées, Viandes, Volaille, Poisson, Legumes, Pâtisserie, Multigrill, qui donnent plus de 370 recettes testées par le fabricant et immédiatement utilisable par l'opérateur
- Cuissons automatiques EXTRA avec 40 procédés de cuissons pour:
 - Maintien à temp ou avec sonde au coeur
 - Remise en température sur assiettes ou sur bacs GN
 - Décongélation lente ou rapide
 - Cuisson sous vide (Viande, Poisson, Légumes, Pasteurisation, divers)
 - Cuisson Multiniveau
 - Cuisson Multiniveau "Just in Time"
- Programmable avec possibilité de mémoriser 400 programmes de cuisson en séquence automatique (jusqu'à 15 cycles)
- Avec départ retardé
- Avec sonde au coeur
- Durée programmable
- Manuelle avec possibilité de cuisiner avec 15 cycles en séquence automatique et fonction PLUS pour:
 - Maintien
 - Finition (Soft, Medium, Hard)
 - Gestion ventilateur (ventilation intermittente)
 - Gestion évent
 - Cuissons Delta T
 - Deuxième Timer cuisson

FONCTIONNALITES - VERSION X

- Afficheur à cristaux liquides (LCD) avec le rétroéclairage par LED et technologie "Touch Screen"
- Poignée SCROLLER PLUS avec fonction "Push" pour confirmer les paramètres
- Préchauffage automatique ou manuel
- Autodiagnostic de vérification du fonctionnement avant l'utilisation de l'appareil, avec description affichée et alarme sonore
- Contrôle de l'humidité de l'enceinte par le système AUTOCLIMA avec évent motorisé
- Système ouverture évent FAST DRY pour évacuation du surplus de l'humidité de manière programmable, automatique ou avant la fin du cycle.
- Autoreverse (inversion automatique du sens de rotation de la ventilation) pour une uniformité de cuisson parfaite
- Contrôle parallèle de la température dans l'enceinte de cuisson et au coeur, système DELTA T
- Condensation automatique des vapeurs
- Départ retardé programmable
- Accès aisé aux paramètres programmables utilisateur, pour personnaliser l'appareil
- Contrôle automatique saturation de la vapeur dans la chambre de cuisson



- Programme de lavage semi-automatique de série
- Programme de SERVICE pour:
 - Test des fonctions de la carte électronique et affichage des sondes de température
 - Compteurs d'heures de fonctionnement de l'appareil pour toutes les principales fonctions de maintenance programmée

CONTROLES

- Turbine à 6 vitesses et ventilation intermittente; les premières trois vitesses apportent une réduction de puissance automatique pour cuisson lente
- Contrôle de la température au coeur par la sonde multipoint avec 4 points de contrôle
- Sonde au coeur avec prise extérieure qui peut être facilement remplacée avec la sonde à aiguille pour la cuisson sous-vide
- Connexion USB pour télécharger les données HACCP, pour mettre à jour le logiciel et pour charger/décharger les recettes personnelles
- Commandes manuel pour:
 - Humidificateur manuel
 - Abattement de température avec porte ouverte et déclenchement automatique à 50°C
 - Eclairage temporisé de l'enceinte de cuisson avec désactivation automatique à l'ouverture de la porte, fixation des lampes halogènes antireflets sur la porte facilement amovibles
 - Contrôle manuel de l'évent

CONSTRUCTION

- Enceinte de cuisson en acier inox 18/10 AISI 304 d'une épaisseur d'1 mm, moulée avec angles arrondis à ample courbure pour faciliter les opérations de nettoyage (Normes HACCP)

- Enceinte parfaitement lisse, étanche et soudée sans fuites
- Isolation thermique de l'enceinte de cuisson d'un épaisseur de 35 mm
- Joint de dilatation entre l'enceinte de cuisson et la face avant de l'appareil
- Porte à double vitrage séparé en verre trempé avec vitre intérieur thermoréfléchissant pour diminuer le rayonnement de chaleur vers l'opérateur et une efficacité majeure
- Vitre intérieur pivotant pour un nettoyage aisé
- Poignée avec ouverture à double sens
- Charnières de porte réglables pour offrir une excellente étanchéité
- Joint de porte sur la face avant du four avec montage encastré, en silicone vulcanisé résistant aux hautes température et à l'usure
- Cuvette située sous la porte pour récupérer la condensation et la convoyer directement à l'écoulement, même quand la porte est ouverte.
- Défecteur pivotant facilitant le nettoyage du compartiment ventilateur
- Panneau de commandes amovible, avec arrêt, pour faciliter les opérations de maintenance
- Évacuation de l'enceinte avec saut d'air intégré
- Double raccord pour l'arrivée d'eau (normal et adouci)
- Raccords regroupés sur le côté droit de l'appareil

CHAUFFAGE GAZ

- Chauffage indirect au gaz de l'enceinte de cuisson au moyen de brûleurs à air pulsé
- Allumage brûleurs automatique avec allumeur automatique avec décharge à haute fréquence
- Contrôle flamme électronique et dispositif de autodiagnostic avec rétablissement automatique allumage
- Économiseur automatique d'énergie Energy Saving
- Échangeur de chaleur hautement performant avec chambre d'expansion en acier réfractaire AISI 310 S
- Vanne gaz à double étage

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 autodiagnosics
- Système de refroidissement des composants avec contrôle de surchauffe affiché

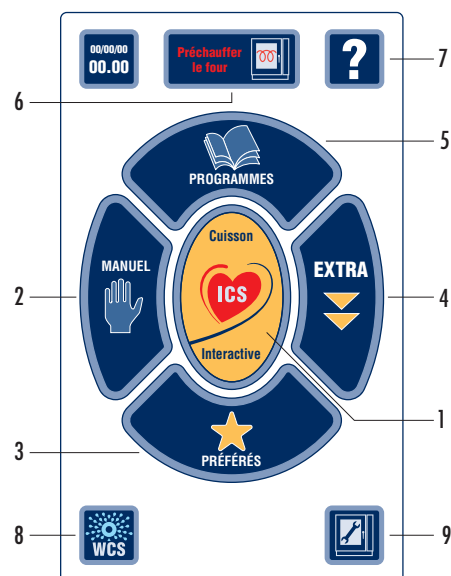
ÉQUIPEMENTS DE SERIE

- Echelles porte-plaques
- 2 grilles inox GN 2/1 (mm 530 x 650)
- Douche à enrouleur intégrée avec robinet d'arrêt
- Sonde au coeur
- Porte sonde au coeur
- Livre de recettes

ÉQUIPEMENTS SUR DEMANDE / ACCESSOIRES

- Système de lavage automatique WCS (Washing Combi System) KLO72, pour le nettoyage de la chambre avec 3 intensités:
 - SOFT pour la saleté normale
 - HARD pour la saleté tenace
 - HARD PLUS en présence d'incrustations
- Clé USB avec mise à jour du logiciel
- Supplément pour connection Ethernet - ETH
- Porte avec gâche de sécurité double
- Charnière de porte à droite PS001
- Réglage pour gaz de pétrole liquéfié (GPL)
- Cheminée anti-vent pour modèles à gaz CAV102 (obligatoire pour toutes installations sans hotte)
- Sonde de cuisson à coeur pour sous vide SE005 avec prise externe - Ø 1 mm
- Filtre à graisse FX072
- Structure porte-plaques SG072
- Structure porte-assiettes PR072
- Couvertures isothermes CP072 pour SG ou PR
- Chariot d'extraction pour structure porte-plaques CR072 - CR073
- Hottes d'aspiration en acier inox, avec moteur et condensateur de vapeur HKA102
- Chassis de superposition NR072 pour installation hotte HKA102
- Supports de base en acier inox SR102
- Supports de base en acier inox avec étagère en acier et porte-plaques incorporé SP102
- Chariot CD002 pour système de lavage et bidon détergent
- Armoires chauffantes en acier inox avec commandes électromécaniques AC102 - Capacité 12 x 1/1 GN - 6 x 2/1 GN
- Armoires neutres AN102 - Capacité 12 x 1/1 GN - 6 x 2/1 GN
- Armoire de maintien avec commandes digitales et AUTOCLIMA, système de contrôle automatique et électronique de l'humidité, du temps et de la température MA102 - Capacité 16 x 1/1 GN - 8 x 2/1 GN
- Combiclean DLO10 - Nettoyant alcalin (bidon 10 lt.)

HVG 072 X



- 1 - Système de cuissons automatiques ICS (Interactive Cooking System). Appuyer sur la touche ICS puis choisir le produit à cuire
- 2 - Fonction MANUEL pour introduire directement le mode de cuisson, le temps, la température et/ou les autres paramètres de cuisson
- 3 - Fonction PRÉFÉRÉS pour accéder aux programmes de cuisson personnels et automatiques les plus utilisés
- 4 - Fonction EXTRA : REMISE A TEMPERATURE, MAINTIEN, DECONGELATION, CUISSON A NIVEAUX, CUISSON SOUS VIDE
- 5 - Fonction PROGRAMMES pour créer, lancer et gérer les programmes personnels de cuisson (400 programmes, 15 cycles en séquence automatique)
- 6 - Fonction de pré-chauffage
- 7 - Fonction HELP de guide à l'emploi
- 8 - Lavage automatique WCS (Washing Combi System)
- 9 - Fonction SERVICE pour accéder aux fonctions d'entretien et de service

DONNEES TECHNIQUES

HVG 072 X

Dimensions	mm	1170 x 895 x 880 h
Poids - Brut / Net	Kg	220 / 195
Puissance électrique total	kW	1
Puissance thermique nominale	kW/kcal	18 / 15480
Puissance de chauffage chambre	kW/kcal	18 / 15480
Puissance de chauffage vapeur	kW/kcal	18 / 15480
Puissance ventilateur	kW	1
Tension d'alimentation		AC 230 V - 50 Hz

CAPACITE

7 x 2/1 GN - 14 x 1/1 GN

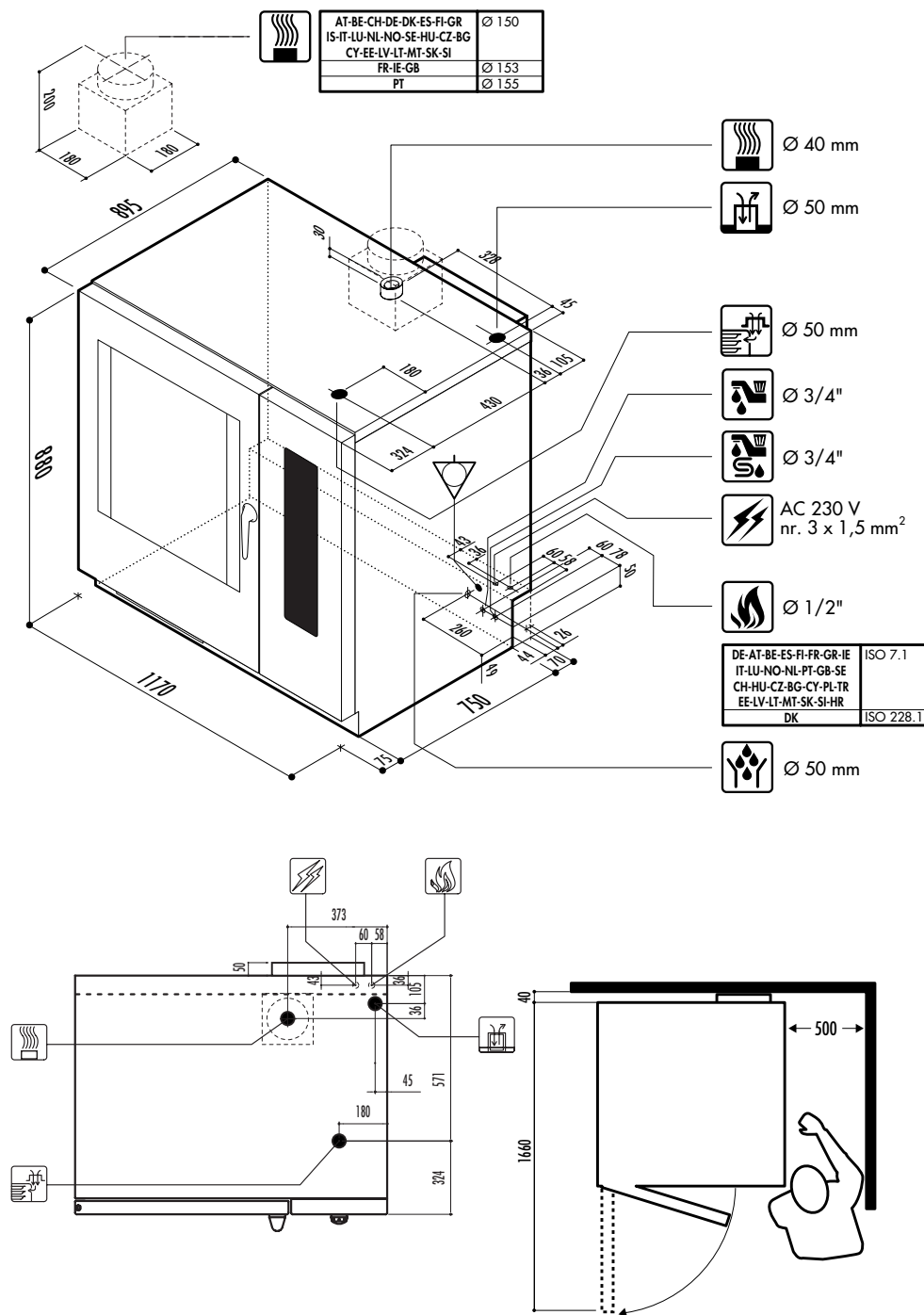
- Avec échelles porte-plaques (de série): 7 x 2/1 GN - 14 x 1/1 GN, écartement de 70 mm entre glissières
- Avec structure porte-plaques SG072 (option): 7 x 2/1 GN - 14 x 1/1 GN, écartement de 65 mm entre glissières
- Avec structure porte-assiettes PR072 (option): 34 assiettes de Ø 310 mm, écartement de 68 mm

CERTIFICATIONS

CE IPX 5

HVG 072 X

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



Entrée du câble
d'alimentation électrique

Arrivée gaz et
type de filetage

Cheminée fumées

Bouchon détartrant
du chauffe-eau

Event vapeurs et sécurité
sous-pression enceinte

Event vapeurs
de la chambre

Aspiration air

Arrivée d'eau normale

Arrivée d'eau adoucie

Evacuation liquides

Evacuation condensation

Heart

FOUR MIXTE A GAZ A INJECTION

LAINOX®
Cooking System

HVG 142 X

2 x (7 x 2/1 GN - 14 x 1/1 GN)



MODALITE DE CUISSON

- Air pulsé avec AUTOCLIMA 30 - 300°C
- Vapeur 30 - 130° (basse température, atmosphérique, forcé)
- Mixte air pulsé vapeur avec AUTOCLIMA 30 - 300°C
- Visualisation temps et température pré-établi pour chaque modalité cuisson

MODES DE FONCTIONNEMENT

- Systeme de cuissons automatiques ICS "Interactive Cooking System" contenant 63 procédés de cuisson pour: Entrées, Viandes, Volaille, Poisson, Legumes, Pâtisserie, Multigrill, qui donnent plus de 370 recettes testées par le fabricant et immédiatement utilisables par l'opérateur
- Cuissons automatiques EXTRA avec 40 procédés de cuissons pour:
 - Maintien à temp ou avec sonde au coeur
 - Remise en température sur assiettes ou sur bacs GN
 - Décongélation lente ou rapide
 - Cuisson sous vide (Viande, Poisson, Légumes, Pasteurisation, divers)
 - Cuisson Multiniveau
 - Cuisson Multiniveau "Just in Time"
- Programmable avec possibilité de mémoriser 400 programmes de cuisson en séquence automatique (jusqu'à 15 cycles)
- Avec départ retardé
- Avec sonde au coeur
- Durée programmable
- Manuelle avec possibilité de cuisiner avec 15 cycles en séquence automatique et fonction PLUS pour:
 - Maintien
 - Finition (Soft, Medium, Hard)
 - Gestion ventilateur (ventilation intermittente)
 - Gestion évent
 - Cuissons Delta T
 - Deuxième Timer cuisson

FONCTIONNALITES - VERSION X

- Afficheur à cristaux liquides (LCD) avec le rétroéclairage par LED et technologie "Touch Screen"
- Poignée SCROLLER PLUS avec fonction "Push" pour confirmer les paramètres
- Préchauffage automatique ou manuel
- Autodiagnostic de vérification du fonctionnement avant l'utilisation de l'appareil, avec description affichée et alarme sonore
- Contrôle de l'humidité de l'enceinte par le système AUTOCLIMA avec évent motorisé
- Système ouverture évent FAST DRY pour évacuation du surplus de l'humidité de manière programmable, automatique ou avant la fin du cycle.
- Autoreverse (inversion automatique du sens de rotation de la ventilation) pour une uniformité de cuisson parfaite
- Contrôle parallèle de la température dans l'enceinte de cuisson et au coeur, système DELTA T
- Condensation automatique des vapeurs
- Départ retardé programmable
- Accès aisé aux paramètres programmables utilisateur, pour personnaliser l'appareil
- Contrôle automatique saturation de la vapeur dans la chambre de cuisson



- Programme de lavage semi-automatique de série
- Programme de SERVICE pour:
 - Test des fonctions de la carte électronique et affichage des sondes de température
 - Compteurs d'heures de fonctionnement de l'appareil pour toutes les principales fonctions de maintenance programmée

CONTROLES

- Turbine à 6 vitesses et ventilation intermittente; les premières trois vitesses apportent une réduction de puissance automatique pour cuisson lente
- Contrôle de la température au coeur par la sonde multipoint avec 4 points de contrôle
- Sonde au coeur avec prise extérieure qui peut être facilement remplacée avec la sonde à aiguille pour la cuisson sous-vide
- Connexion USB pour télécharger les données HACCP, pour mettre à jour le logiciel et pour charger/décharger les recettes personnelles
- Commandes manuel pour:
 - Humidificateur manuel
 - Abattement de température avec porte ouverte et déclenchement automatique à 50°C
 - Eclairage temporisé de l'enceinte de cuisson avec désactivation automatique à l'ouverture de la porte, fixation des lampes halogènes antireflets sur la porte facilement amovibles
 - Contrôle manuel de l'évent

CONSTRUCTION

- Enceinte de cuisson en acier inox 18/10 AISI 304 d'une épaisseur d'1 mm, moulée avec angles arrondis à ample courbure pour faciliter les opérations de nettoyage (Normes HACCP)

- Enceinte parfaitement lisse, étanche et soudée sans fuites
- Isolation thermique de l'enceinte de cuisson d'un épaisseur de 35 mm
- Joint de dilatation entre l'enceinte de cuisson et la face avant de l'appareil
- Porte à double vitrage séparé en verre trempé avec vitre intérieur thermoréfléchissant pour diminuer le rayonnement de chaleur vers l'opérateur et une efficacité majeure
- Vitre intérieur pivotant pour un nettoyage aisé
- Poignée avec ouverture à double sens
- Charnières de porte réglables pour offrir une excellente étanchéité
- Joint de porte sur la face avant du four avec montage encastré, en silicone vulcanisé résistant aux hautes température et à l'usure
- Cuvette située sous la porte pour récupérer la condensation et la convoyer directement à l'écoulement, même quand la porte est ouverte.
- Défecteur pivotant facilitant le nettoyage du compartiment ventilateur
- Panneau de commandes amovible, avec arrêt, pour faciliter les opérations de maintenance
- Évacuation de l'enceinte avec saut d'air intégré
- Double raccord pour l'arrivée d'eau (normal et adouci)
- Raccords regroupés sur le côté droit de l'appareil

CHAUFFAGE GAZ

- Chauffage indirect au gaz de l'enceinte de cuisson au moyen de brûleurs à air pulsé
- Allumage brûleurs automatique avec allumeur automatique avec décharge à haute fréquence
- Contrôle flamme électronique et dispositif de autodiagnostic avec rétablissement automatique allumage
- Économiseur automatique d'énergie Energy Saving
- Échangeur de chaleur hautement performant avec chambre d'expansion en acier réfractaire AISI 310 S
- Vanne gaz à double étage

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 autodiagnosics
- Système de refroidissement des composants avec contrôle de surchauffe affiché

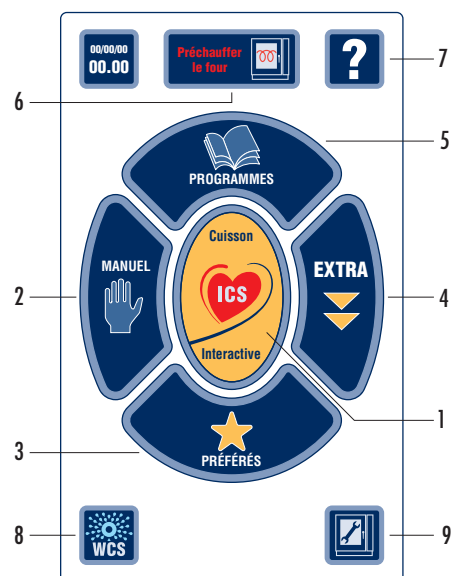
ÉQUIPEMENTS DE SERIE

- Echelles porte-plaques
- 4 grilles inox GN 2/1 (mm 530 x 650)
- Douche à enrouleur intégrée avec robinet d'arrêt
- Sonde au coeur
- Porte sonde au coeur
- Livre de recettes

ÉQUIPEMENTS SUR DEMANDE / ACCESSOIRES

- Système de lavage automatique WCS (Washing Combi System) KL142, pour le nettoyage de la chambre avec 3 intensités:
 - SOFT pour la saleté normale
 - HARD pour la saleté tenace
 - HARD PLUS en présence d'incrustations
- Clé USB avec mise à jour du logiciel
- Supplément pour connection Ethernet - ETH
- Porte avec gâche de sécurité double
- Charnière de porte à droite PS001
- Réglage pour gaz de pétrole liquéfié (GPL)
- Sonde de cuisson à coeur pour sous vide SE005 avec prise externe - Ø 1 mm
- Filtre à graisse FX072
- Chariot CD002 pour système de lavage et bidon détergent
- Armoires chauffantes en acier inox avec commandes électromécaniques AC102 - Capacité 12 x 1/1 GN - 6 x 2/1 GN
- Armoires neutres AN102 - Capacité 12 x 1/1 GN - 6 x 2/1 GN
- Armoire de maintien avec commandes digitales et AUTOCLIMA, système de contrôle automatique et électronique de l'humidité, du temps et de la température MA102 - Capacité 16 x 1/1 GN - 8 x 2/1 GN
- Combiclean DL010 - Nettoyant alcalin (bidon 10 lt.)

HVG 142 X



- 1 - Système de cuissons automatiques ICS (Interactive Cooking System). Appuyer sur la touche ICS puis choisir le produit à cuire
- 2 - Fonction MANUEL pour introduire directement le mode de cuisson, le temps, la température et/ou les autres paramètres de cuisson
- 3 - Fonction PRÉFÉRÉS pour accéder aux programmes de cuisson personnels et automatiques les plus utilisés
- 4 - Fonction EXTRA : REMISE A TEMPERATURE, MAINTIEN, DECONGELATION, CUISSON A NIVEAUX, CUISSON SOUS VIDE
- 5 - Fonction PROGRAMMES pour créer, lancer et gérer les programmes personnels de cuisson (400 programmes, 15 cycles en séquence automatique)
- 6 - Fonction de pré-chauffage
- 7 - Fonction HELP de guide à l'emploi
- 8 - Lavage automatique WCS (Washing Combi System)
- 9 - Fonction SERVICE pour accéder aux fonctions d'entretien et de service

DONNEES TECHNIQUES

HVG 142 X

Dimensions	mm	1170 x 895 x 1860 h
Poids - Brut / Net	Kg	415 / 390
Puissance électrique total	kW	1 (x 2)
Puissance thermique nominale	kW/kcal	18 / 15480 (x 2)
Puissance de chauffage chambre	kW/kcal	18 / 15480 (x 2)
Puissance de chauffage vapeur	kW/kcal	18 / 15480 (x 2)
Puissance ventilateur	kW	1 (x 2)
Tension d'alimentation		AC 230 V - 50 Hz (x 2)

CAPACITE

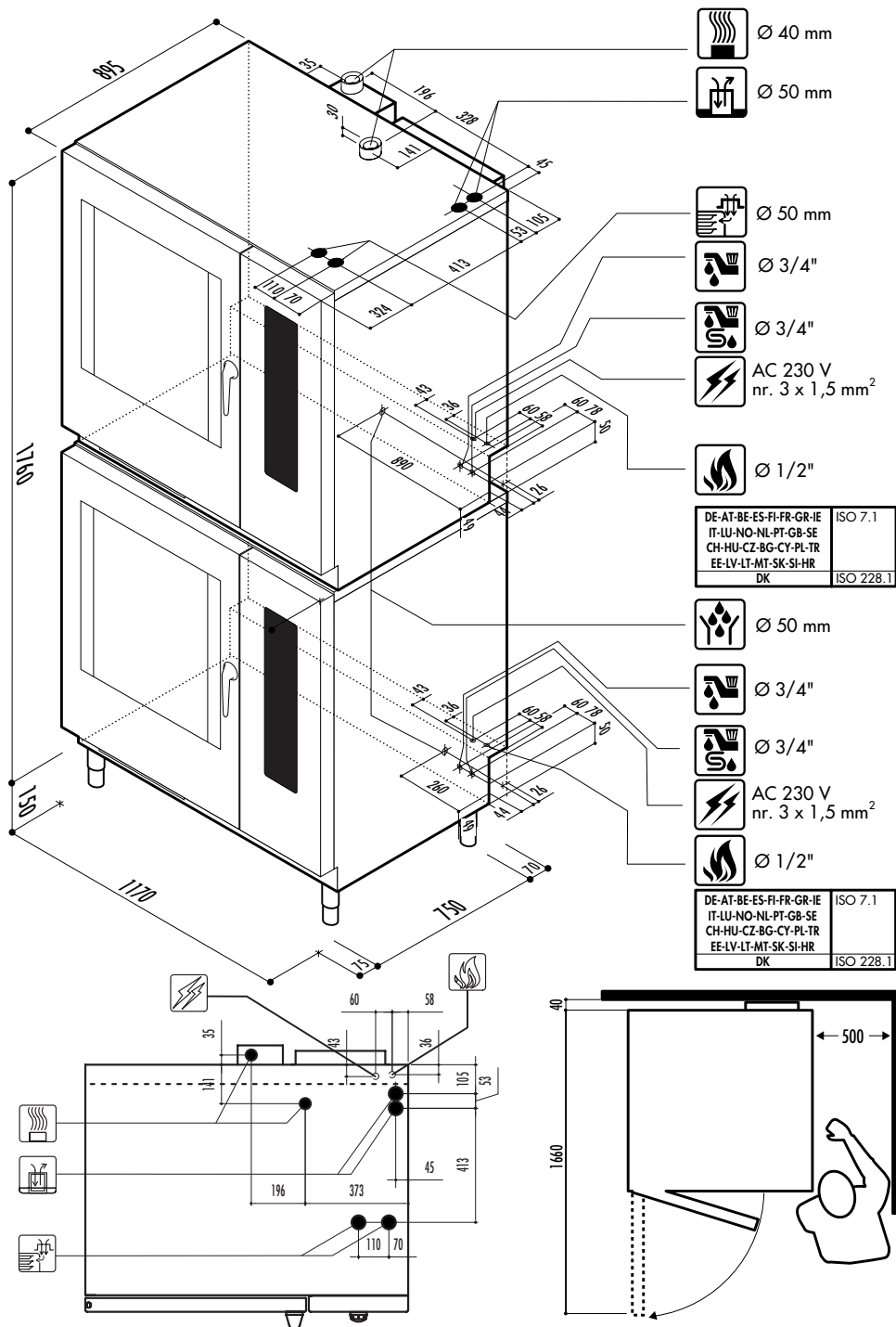
2 x (7 x 2/1 GN - 14 x 1/1 GN)

- Avec échelles porte-plaques (de série): 7 x 2/1 GN - 14 x 1/1 GN (x 2), écartement de 70 mm entre glissières

CERTIFICATIONS **CE IPX 5**

HVG 142 X

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



Entrée du câble d'alimentation électrique



Bouchon détartrant du chauffe-eau



Aspiration air



Evacuation liquides



Arrivée gaz et type de filetage



Event vapeurs et sécurité sous-pression enceinte



Arrivée d'eau normale



Evacuation condensation



Cheminée fumées



Event vapeurs de la chambre



Arrivée d'eau adoucie



Heart

FOUR MIXTE A GAZ A INJECTION

LAINOX®
Cooking System

HVG 201 X

20 x 1/1 GN



MODALITE DE CUISSON

- Air pulsé avec AUTOCLIMA 30 - 300°C
- Vapeur 30 - 130° (basse température, atmosphérique, forcé)
- Mixte air pulsé vapeur avec AUTOCLIMA 30 - 300°C
- Visualisation temps et température pré-établi pour chaque modalité cuisson

MODES DE FONCTIONNEMENT

- Systeme de cuissons automatiques ICS "Interactive Cooking System" contenant 63 procédés de cuisson pour: Entrées, Viandes, Volaille, Poisson, Legumes, Pâtisserie, Multigrill, qui donnent plus de 370 recettes testées par le fabricant et immédiatement utilisables par l'opérateur
- Cuissons automatiques EXTRA avec 40 procédés de cuissons pour:
 - Maintien à temp ou avec sonde au cœur
 - Remise en température sur assiettes ou sur bacs GN
 - Décongélation lente ou rapide
 - Cuisson sous vide (Viande, Poisson, Légumes, Pasteurisation, divers)
 - Cuisson Multiniveau
 - Cuisson Multiniveau "Just in Time"
- Programmable avec possibilité de mémoriser 400 programmes de cuisson en séquence automatique (jusqu'à 15 cycles)
- Avec départ retardé
- Avec sonde au cœur
- Durée programmable
- Manuelle avec possibilité de cuisiner avec 15 cycles en séquence automatique et fonction PLUS pour:
 - Maintien
 - Finition (Soft, Medium, Hard)
 - Gestion ventilateur (ventilation intermittente)
 - Gestion évent
 - Cuissons Delta T
 - Deuxième Timer cuisson

FONCTIONNALITES - VERSION X

- Afficheur à cristaux liquides (LCD) avec le rétroéclairage par LED et technologie "Touch Screen"
- Poignée SCROLLER PLUS avec fonction "Push" pour confirmer les paramètres
- Préchauffage automatique ou manuel
- Autodiagnostic de vérification du fonctionnement avant l'utilisation de l'appareil, avec description affichée et alarme sonore
- Contrôle de l'humidité de l'enceinte par le système AUTOCLIMA avec évent motorisé
- Système ouverture évent FAST DRY pour évacuation du surplus de l'humidité de manière programmable, automatique ou avant la fin du cycle.
- Autoreverse (inversion automatique du sens de rotation de la ventilation) pour une uniformité de cuisson parfaite
- Contrôle parallèle de la température dans l'enceinte de cuisson et au cœur, système DELTA T
- Condensation automatique des vapeurs
- Départ retardé programmable
- Accès aisé aux paramètres programmables utilisateur, pour personnaliser l'appareil
- Contrôle automatique saturation de la vapeur dans la chambre de cuisson



- Programme de lavage semi-automatique de série
- Programme de SERVICE pour:
 - Test des fonctions de la carte électronique et affichage des sondes de température
 - Compteurs d'heures de fonctionnement de l'appareil pour toutes les principales fonctions de maintenance programmée

CONTROLES

- Turbine à 6 vitesses et ventilation intermittente; les premières trois vitesses apportent une réduction de puissance automatique pour cuisson lente
- Contrôle de la température au cœur par la sonde multipoint avec 4 points de contrôle
- Sonde au cœur avec prise extérieure qui peut être facilement remplacée avec la sonde à aiguille pour la cuisson sous-vide
- Connexion USB pour télécharger les données HACCP, pour mettre à jour le logiciel et pour charger/décharger les recettes personnelles
- Commandes manuel pour:
 - Humidificateur manuel
 - Abattement de température avec porte ouverte et déclenchement automatique à 50°C
 - Eclairage temporisé de l'enceinte de cuisson avec désactivation automatique à l'ouverture de la porte, fixation des lampes halogènes antireflets sur la porte facilement amovibles
 - Contrôle manuel de l'évent

CONSTRUCTION

- Enceinte de cuisson en acier inox 18/10 AISI 304 d'une épaisseur d'1 mm, moulée, de forme trapézoïdale, avec angles arrondis à ample courbure pour faciliter les opérations de nettoyage (Normes HACCP)

- Enceinte parfaitement lisse, étanche et soudée sans fuites
- Isolation thermique de l'enceinte de cuisson d'un épaisseur de 35 mm
- Joint de dilatation entre l'enceinte de cuisson et la face avant de l'appareil
- Porte à double vitrage séparé en verre trempé avec vitre intérieur thermoréfléchissant pour diminuer le rayonnement de chaleur vers l'opérateur et une efficacité majeure
- Vitre intérieur pivotant pour un nettoyage aisé
- Porte avec système de fermeture avec 3 gâches
- Charnières de porte réglables pour offrir une excellente étanchéité
- Joint de porte sur la face avant du four avec montage encastré, en silicone vulcanisé résistant aux hautes température et à l'usure
- Cuvette située sous la porte pour récupérer la condensation et la convoyer directement à l'écoulement, même quand la porte est ouverte.
- Défecteur pivotant facilitant le nettoyage du compartiment ventilateur
- Panneau de commandes amovible, avec arrêt, pour faciliter les opérations de maintenance
- Évacuation de l'enceinte avec saut d'air intégré
- Double raccord pour l'arrivée d'eau (normal et adouci)
- Raccords regroupés sur le côté droit de l'appareil

CHAUFFAGE GAZ

- Chauffage indirect au gaz de l'enceinte de cuisson au moyen de brûleurs à air pulsé
- Allumage brûleurs automatique avec allumeur automatique avec décharge à haute fréquence
- Contrôle flamme électronique et dispositif de autodiagnostic avec rétablissement automatique allumage
- Économiseur automatique d'énergie Energy Saving
- Échangeur de chaleur hautement performant avec chambre d'expansion en acier réfractaire AISI 310 S
- Vanne gaz à double étage

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 autodiagnosics
- Système de refroidissement des composants avec contrôle de surchauffe affiché

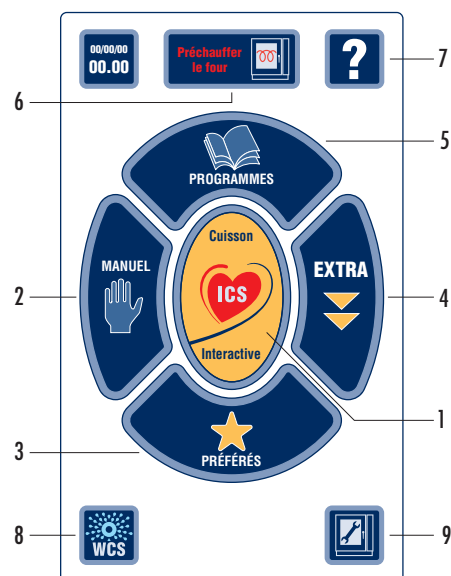
ÉQUIPEMENTS DE SERIE

- Chariot à échelles HKS201
- 2 grilles inox GN 1/1 (mm 530 x 325)
- Douchette de lavage
- Sonde au coeur
- Porte sonde au coeur
- Livre de recettes

ÉQUIPEMENTS SUR DEMANDE / ACCESSOIRES

- Système de lavage automatique WCS (Washing Combi System) KL201, pour le nettoyage de la chambre avec 3 intensités:
 - SOFT pour la saleté normale
 - HARD pour la saleté tenace
 - HARD PLUS en présence d'incrustations
- Clé USB avec mise à jour du logiciel
- Supplément pour connection Ethernet - ETH
- Réglage pour gaz de pétrole liquéfié (GPL)
- Cheminée anti-vent pour modèles à gaz CAV201 (obligatoire pour toutes installations sans hotte)
- Sonde de cuisson à coeur pour sous vide SE005 avec prise externe - ø 1 mm
- Chariot porte-assiettes HKP201 - Capacité assiettes: 60 ø 310 mm
- Filtre à graisse FX201
- Couvertures isothermes CP201 pour HKS ou HKP
- Hottes d'aspiration en acier inox, avec moteur et condensateur de vapeur HKA201
- Chariot CD002 pour système de lavage et bidon détergent
- Armoire de maintien avec contrôle électromécanique et AUTOCLIMA: MFG20E (sur pieds) - MFP20E (à poser au sol) - MFP22E (à poser au sol - Passant) - Capacité 1 chariot HKS201 20 x 1/1 GN, ou 1 chariot KHP201 60 assiettes ø 310 mm
- Fours de remise en température avec contrôle électromécanique et AUTOCLIMA: RFG20E (sur pieds) - RFP20E (à poser au sol) - RFP22E (à poser au sol - Passant) - Capacité 1 chariot HKS201 20 x 1/1 GN, ou 1 chariot KHP201 60 assiettes ø 310 mm
- Combiclean DL010 - Nettoyant alcalin (bidon 10 lt.)

HVG 201 X



- 1 - Système de cuissons automatiques ICS (Interactive Cooking System). Appuyer sur la touche ICS puis choisir le produit à cuire
- 2 - Fonction MANUEL pour introduire directement le mode de cuisson, le temps, la température et/ou les autres paramètres de cuisson
- 3 - Fonction PRÉFÉRÉS pour accéder aux programmes de cuisson personnels et automatiques les plus utilisés
- 4 - Fonction EXTRA : REMISE A TEMPERATURE, MAINTIEN, DECONGELATION, CUISSON A NIVEAUX, CUISSON SOUS VIDE
- 5 - Fonction PROGRAMMES pour créer, lancer et gérer les programmes personnels de cuisson (400 programmes, 15 cycles en séquence automatique)
- 6 - Fonction de pré-chauffage
- 7 - Fonction HELP de guide à l'emploi
- 8 - Lavage automatique WCS (Washing Combi System)
- 9 - Fonction SERVICE pour accéder aux fonctions d'entretien et de service

DONNEES TECHNIQUES

HVG 201 X

Dimensions	mm	1010 x 860 x 1950 h
Poids - Brut / Net	Kg	400 / 290
Puissance électrique total	kW	1,8
Puissance thermique nominale	kW/kcal	36 / 30960
Puissance de chauffage chambre	kW/kcal	36 / 30960
Puissance de chauffage vapeur	kW/kcal	36 / 30960
Puissance ventilateur	kW	1,8
Tension d'alimentation		AC 230 V - 50 Hz

CAPACITE

20 x 1/1 GN

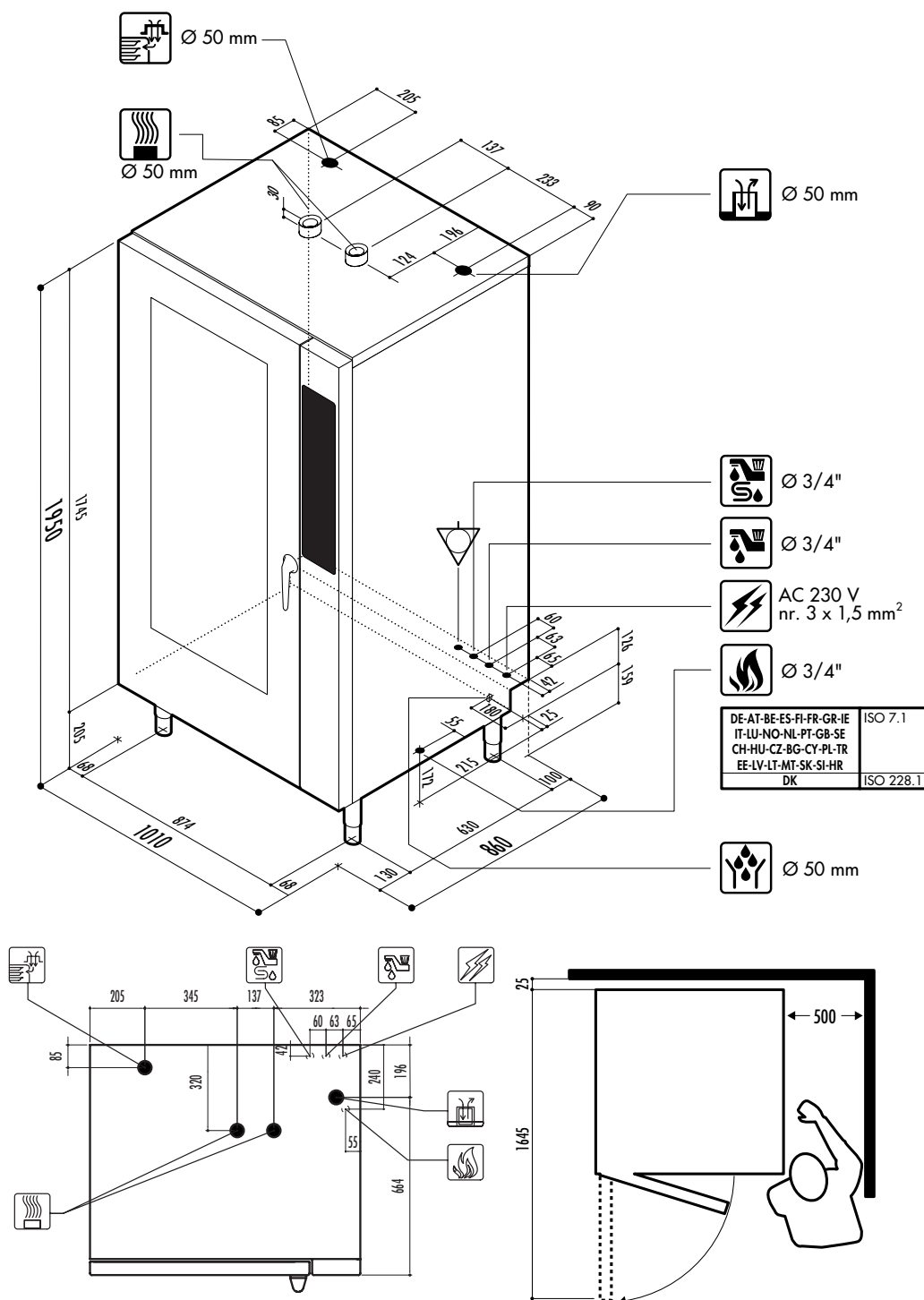
- Avec chariot à échelles HKS201 (1 de série): 20 x GN 1/1, écartement de 67 mm entre glissières
- Avec chariot pour assiettes HKP201 (option): 60 assiettes de Ø 310 mm, écartement de 68 mm

CERTIFICATIONS

CE IPX 5

HVG 201 X

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



Entrée du câble
d'alimentation électrique

Arrivée gaz et
type de filetage

Cheminée fumées

Bouchon détartrant
du chauffe-eau

Event vapeurs et sécurité
sous pression enceinte

Event vapeurs
de la chambre

Aspiration air

Arrivée d'eau normale

Arrivée d'eau adoucie

Evacuation liquides

Evacuation condensation

Heart

FOUR MIXTE A GAZ A INJECTION

LAINOX®
Cooking System

HVG 202 X

20 x 2/1 GN - 40 x 1/1 GN



MODALITE DE CUISSON

- Air pulsé avec AUTOCLIMA 30 - 300°C
- Vapeur 30 - 130° (basse température, atmosphérique, forcé)
- Mixte air pulsé vapeur avec AUTOCLIMA 30 - 300°C
- Visualisation temps et température pré-établi pour chaque modalité cuisson

MODES DE FONCTIONNEMENT

- Systeme de cuissons automatiques ICS "Interactive Cooking System" contenant 63 procédés de cuisson pour: Entrées, Viandes, Volaille, Poisson, Legumes, Pâtisserie, Multigrill, qui donnent plus de 370 recettes testées par le fabricant et immédiatement utilisables par l'opérateur
- Cuissons automatiques EXTRA avec 40 procédés de cuissons pour:
 - Maintien à temp ou avec sonde au cœur
 - Remise en température sur assiettes ou sur bacs GN
 - Décongélation lente ou rapide
 - Cuisson sous vide (Viande, Poisson, Légumes, Pasteurisation, divers)
 - Cuisson Multiniveau
 - Cuisson Multiniveau "Just in Time"
- Programmable avec possibilité de mémoriser 400 programmes de cuisson en séquence automatique (jusqu'à 15 cycles)
- Avec départ retardé
- Avec sonde au cœur
- Durée programmable
- Manuelle avec possibilité de cuisiner avec 15 cycles en séquence automatique et fonction PLUS pour:
 - Maintien
 - Finition (Soft, Medium, Hard)
 - Gestion ventilateur (ventilation intermittente)
 - Gestion évent
 - Cuissons Delta T
 - Deuxième Timer cuisson

FONCTIONNALITES - VERSION X

- Afficheur à cristaux liquides (LCD) avec le rétroéclairage par LED et technologie "Touch Screen"
- Poignée SCROLLER PLUS avec fonction "Push" pour confirmer les paramètres
- Préchauffage automatique ou manuel
- Autodiagnostic de vérification du fonctionnement avant l'utilisation de l'appareil, avec description affichée et alarme sonore
- Contrôle de l'humidité de l'enceinte par le système AUTOCLIMA avec évent motorisé
- Système ouverture évent FAST DRY pour évacuation du surplus de l'humidité de manière programmable, automatique ou avant la fin du cycle.
- Autoreverse (inversion automatique du sens de rotation de la ventilation) pour une uniformité de cuisson parfaite
- Contrôle parallèle de la température dans l'enceinte de cuisson et au cœur, système DELTA T
- Condensation automatique des vapeurs
- Départ retardé programmable
- Accès aisé aux paramètres programmables utilisateur, pour personnaliser l'appareil
- Contrôle automatique saturation de la vapeur dans la chambre de cuisson



- Programme de lavage semi-automatique de série
- Programme de SERVICE pour:
 - Test des fonctions de la carte électronique et affichage des sondes de température
 - Compteurs d'heures de fonctionnement de l'appareil pour toutes les principales fonctions de maintenance programmée

CONTROLES

- Turbine à 6 vitesses et ventilation intermittente; les premières trois vitesses apportent une réduction de puissance automatique pour cuisson lente
- Contrôle de la température au cœur par la sonde multipoint avec 4 points de contrôle
- Sonde au cœur avec prise extérieure qui peut être facilement remplacée avec la sonde à aiguille pour la cuisson sous-vide
- Connexion USB pour télécharger les données HACCP, pour mettre à jour le logiciel et pour charger/décharger les recettes personnelles
- Commandes manuel pour:
 - Humidificateur manuel
 - Abattement de température avec porte ouverte et déclenchement automatique à 50°C
 - Eclairage temporisé de l'enceinte de cuisson avec désactivation automatique à l'ouverture de la porte, fixation des lampes halogènes antireflets sur la porte facilement amovibles
 - Contrôle manuel de l'évent

CONSTRUCTION

- Enceinte de cuisson en acier inox 18/10 AISI 304 d'une épaisseur d'1 mm, moulée, de forme trapézoïdale, avec angles arrondis à ample courbure pour faciliter les opérations de nettoyage (Normes HACCP)

- Enceinte parfaitement lisse, étanche et soudée sans fuites
- Isolation thermique de l'enceinte de cuisson d'un épaisseur de 35 mm
- Joint de dilatation entre l'enceinte de cuisson et la face avant de l'appareil
- Porte à double vitrage séparé en verre trempé avec vitre intérieur thermoréfléchissant pour diminuer le rayonnement de chaleur vers l'opérateur et une efficacité majeure
- Vitre intérieur pivotant pour un nettoyage aisé
- Porte avec système de fermeture avec 3 gâches
- Charnières de porte réglables pour offrir une excellente étanchéité
- Joint de porte sur la face avant du four avec montage encastré, en silicone vulcanisé résistant aux hautes température et à l'usure
- Cuvette située sous la porte pour récupérer la condensation et la convoyer directement à l'écoulement, même quand la porte est ouverte.
- Défecteur pivotant facilitant le nettoyage du compartiment ventilateur
- Panneau de commandes amovible, avec arrêt, pour faciliter les opérations de maintenance
- Évacuation de l'enceinte avec saut d'air intégré
- Double raccord pour l'arrivée d'eau (normal et adouci)
- Raccords regroupés sur le côté droit de l'appareil

CHAUFFAGE GAZ

- Chauffage indirect au gaz de l'enceinte de cuisson au moyen de brûleurs à air pulsé
- Allumage brûleurs automatique avec allumeur automatique avec décharge à haute fréquence
- Contrôle flamme électronique et dispositif de autodiagnostic avec rétablissement automatique allumage
- Économiseur automatique d'énergie Energy Saving
- Échangeur de chaleur hautement performant avec chambre d'expansion en acier réfractaire AISI 310 S
- Vanne gaz à double étage

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 autodiagnosics
- Système de refroidissement des composants avec contrôle de surchauffe affiché

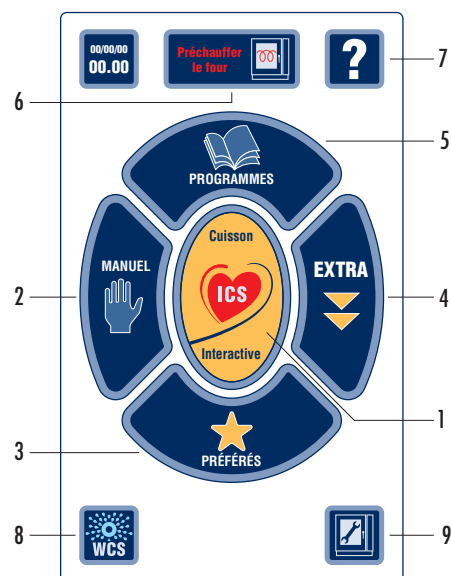
ÉQUIPEMENTS DE SERIE

- Chariot à échelles HKS202
- 2 grilles inox GN 2/1 (mm 530 x 650)
- Douchette de lavage
- Sonde au coeur
- Porte sonde au coeur
- Livre de recettes

ÉQUIPEMENTS SUR DEMANDE / ACCESSOIRES

- Système de lavage automatique WCS (Washing Combi System) KL202, pour le nettoyage de la chambre avec 3 intensités:
 - SOFT pour la saleté normale
 - HARD pour la saleté tenace
 - HARD PLUS en présence d'incrustations
- Clé USB avec mise à jour du logiciel
- Supplément pour connection Ethernet - ETH
- Réglage pour gaz de pétrole liquéfié (GPL)
- Sonde de cuisson à coeur pour sous vide SE005 avec prise externe - ø 1 mm
- Chariot porte-assiettes HKP202 - Capacité assiettes: 100 ø 310 mm
- Filtre à graisse FX202
- Couvertures isothermes CP202 pour HKS ou HKP
- Chariot CD002 pour système de lavage et bidon détergent
- Armoire de maintien avec contrôle électromécanique et AUTOCLIMA: MFG40E (sur pieds) - MFP40E (à poser au sol) - MFP42E (à poser au sol - Passant) - Capacité 1 chariot HKS202 20 x 2/1 GN - 40 x 1/1 GN, ou 1 chariot KHP202 100 assiettes ø 310 mm
- Fours de remise en température avec contrôle électromécanique et AUTOCLIMA: RFG40E (sur pieds) - RFP40E (à poser au sol) - RFP42E (à poser au sol - Passant) - Capacité 1 chariot HKS202 20 x 2/1 GN - 40 x 1/1 GN, ou 1 chariot KHP202 100 assiettes ø 310 mm
- Combiclean DL010 - Nettoyant alcalin (bidon 10 lt.)

HVG 202 X



- 1 - Système de cuissons automatiques ICS (Interactive Cooking System). Appuyer sur la touche ICS puis choisir le produit à cuire
- 2 - Fonction MANUEL pour introduire directement le mode de cuisson, le temps, la température et/ou les autres paramètres de cuisson
- 3 - Fonction PRÉFÉRÉS pour accéder aux programmes de cuisson personnels et automatiques les plus utilisés
- 4 - Fonction EXTRA : REMISE A TEMPERATURE, MAINTIEN, DECONGELATION, CUISSON A NIVEAUX, CUISSON SOUS VIDE
- 5 - Fonction PROGRAMMES pour créer, lancer et gérer les programmes personnels de cuisson (400 programmes, 15 cycles en séquence automatique)
- 6 - Fonction de pré-chauffage
- 7 - Fonction HELP de guide à l'emploi
- 8 - Lavage automatique WCS (Washing Combi System)
- 9 - Fonction SERVICE pour accéder aux fonctions d'entretien et de service

DONNEES TECHNIQUES

HVG 202 X

Dimensions	mm	1290 x 895 x 1950 h
Poids - Brut / Net	Kg	510 / 400
Puissance électrique total	kW	1,8
Puissance thermique nominale	kW/kcal	54 / 46440
Puissance de chauffage chambre	kW/kcal	54 / 46440
Puissance de chauffage vapeur	kW/kcal	54 / 46440
Puissance ventilateur	kW	1,8
Tension d'alimentation		AC 230 V - 50 Hz

CAPACITE

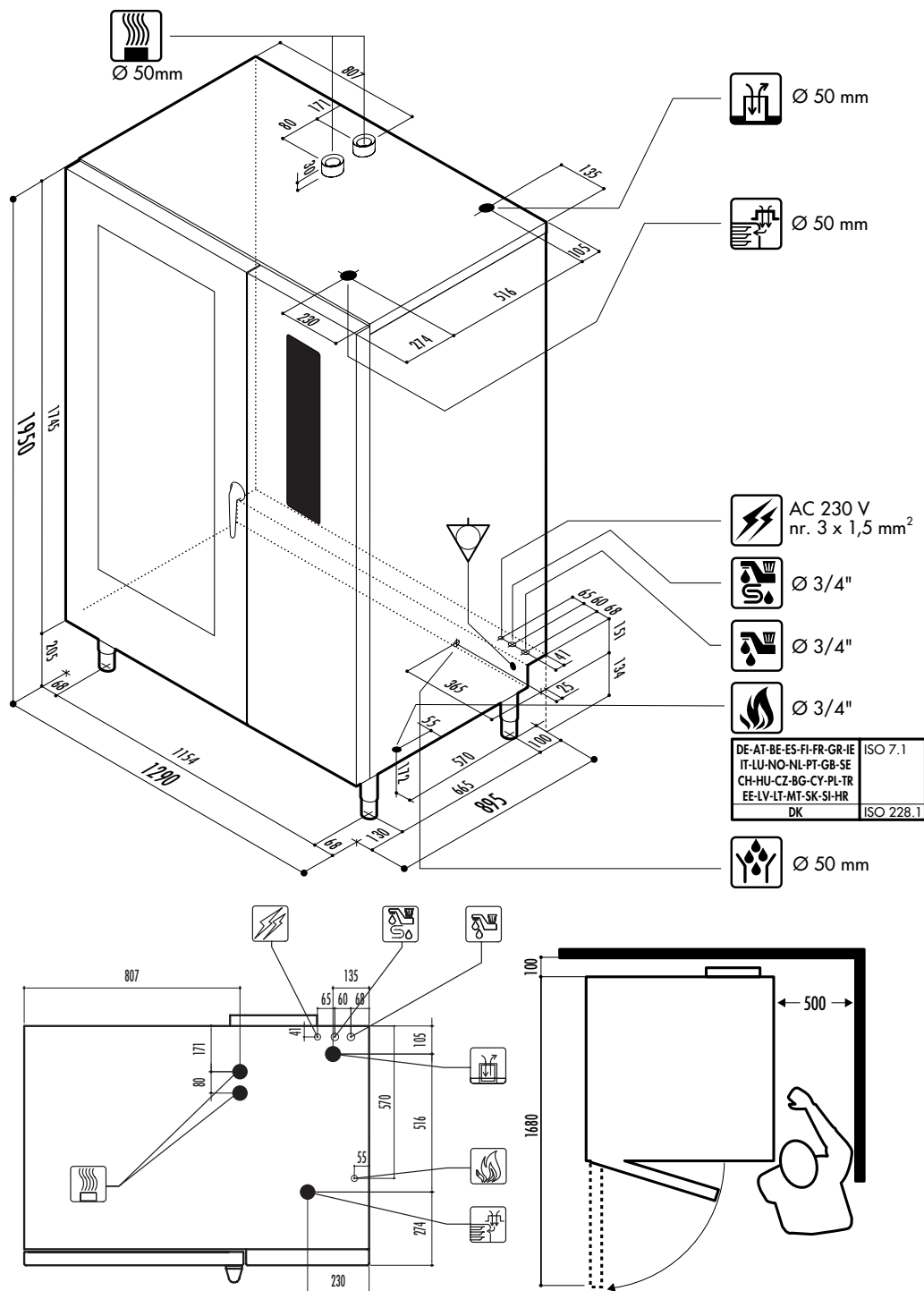
20 x 2/1 GN - 40 x 1/1 GN

- Avec chariot à échelles HKS202 (1 de série): 40 x GN 1/1 ou 20 x GN 2/1, écartement de 67 mm entre glissières
- Avec chariot pour assiettes HKP202 (option): 100 assiettes de Ø 310 mm, écartement de 68 mm

CERTIFICATIONS **CE IPX 5**

HVG 202 X

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



Entrée du câble d'alimentation électrique



Bouchon détartrant du chauffe-eau



Aspiration air



Evacuation liquides



Arrivée gaz et type de filetage



Event vapeurs et sécurité sous-pression enceinte



Arrivée d'eau normale



Evacuation condensation



Cheminée fumées



Event vapeurs de la chambre



Arrivée d'eau adoucie

