

Heart

FORNO MISTO A GAS A VAPORE DIRETTO

LAINOX®
Cooking System

HVG 201 X

20 x 1/1 GN



MODALITÀ DI COTTURA

- Convezione con AUTOCLIMA 30 - 300°C
- Vapore 30 - 130°C (bassa temperatura, atmosferico, forzato)
- Misto convezione vapore con AUTOCLIMA 30 - 300°C
- Visualizzazione dei preset automatici di temperatura e tempo per ciascuna modalità

MODI DI FUNZIONAMENTO

- Sistema di cotture automatiche ICS "Interactive Cooking System" contenente 63 procedimenti automatici per: primi, carni, pollame, pesce, verdure, pasticceria-pane, cotture Multigrill, corrispondenti ad oltre 370 ricette di cottura testati dal costruttore immediatamente utilizzabili dall'operatore
- Cotture automatiche EXTRA con 40 procedimenti automatici per:
 - Mantenimento a tempo e con sonda al cuore
 - Rimessa in Temperatura su piatto e teglia
 - Scongelamento lento e veloce
 - Cotture sottovuoto (carne, pesce, verdura, pastorizzazione, ecc.)
 - Cottura Multilivello
 - Cottura Multilivello "Just in Time"
- Programmabile con possibilità di memorizzare 400 programmi di cottura in sequenza automatica (fino a 15 cicli) attribuendo a ciascun programma un nome proprio
- Con avviamento differito programmato
- Con sonda al cuore
- A tempo
- Manuale con possibilità di lavorare con 15 cicli in sequenza automatica per le cotture differenziate, e funzioni PLUS per:
 - Mantenimento
 - Finitura (Soft, Medium, Hard)
 - Gestione ventilatore (ventilazione intermittente)
 - Gestione sfiato
 - Cotture Delta T
 - Secondo Timer cottura

DOTAZIONI FUNZIONALI VERSIONE X

- Schermo a colori (LCD - TFT), retroilluminato a led, ad alta definizione e tecnologia "Touch Screen"
- Manopola SCROLLER PLUS con funzione di Scroll e di Push per confermare le scelte
- Preriscaldamento automatico e manuale
- Autodiagnosi di verifica funzionale prima di iniziare l'utilizzo dell'attrezzatura, con segnalazione descrittiva e acustica
- Controllo automatico della percentuale di umidità in camera di cottura, sistema AUTOCLIMA con sfiato automatico
- Sistema sfiato camera di cottura FAST DRY per l'evacuazione rapida dei vapori in eccesso, automatizzato e programmabile in apertura prima della fine ciclo
- Autoreverse (inversione automatica del senso di rotazione della ventola) per una perfetta uniformità di cottura
- Controllo parallelo temperatura in camera e al cuore, sistema DELTA T
- Condensazione vapori regolata automaticamente
- Timer per l'accensione ritardata dell'apparecchiatura
- Accesso facilitato ai parametri utente programmabili, per personalizzare



L'apparecchiatura

- Controllo automatico della saturazione del vapore in camera
- Programma di SERVICE per:
 - Collaudo funzioni scheda elettronica e visualizzazione sonde di temperatura
 - Contatori ore di funzionamento apparecchiatura per tutte le funzioni principali per la manutenzione programmata
- Programma di lavaggio semiautomatico di serie

DOTAZIONI DI CONTROLLO

- Possibilità di selezionare 6 velocità di ventilazione e di attivare il funzionamento intermittente, le prime 3 velocità attivano la riduzione di potenza di riscaldamento
- Controllo temperatura al cuore del prodotto con sonda a 4 punti di rilevazione
- Collegamento sonda al cuore tramite connettore esterno alla camera di cottura con possibilità di collegamento rapido sonda ad ago per cottura sottovuoto e piccole pezzature
- Connessione USB per scaricare i dati HACCP, aggiornare il software e caricare/scaricare le ricette personali
- Comandi manuali per:
 - Umidificatore attivabile con pulsante
 - Raffreddamento rapido della camera di cottura con stacco automatico a 50°C, raffreddamento automatico nel programma di cottura tra un ciclo ad alta temperatura e un ciclo a bassa temperatura
 - Illuminazione temporizzata camera di cottura con disattivazione automatica a porta aperta, fissaggio luci alogene antiriflesso su porta facilmente accessibili
 - controllo manuale dello sfiato

COSTRUZIONE

- Camera di cottura in acciaio inox 18/10 AISI 304 spessore 1 mm, stampata, di forma trapezoidale, con bordi completamente arrotondati ad ampio raggio per una più facile pulizia (Normative HACCP)
- Camera perfettamente liscia, a tenuta stagna e con saldature senza fughe
- Isolamento termico della camera di cottura, spessore 35 mm
- Compensatore di dilatazione tra camera di cottura e facciata
- Porta di chiusura con doppio vetro temperato, ad intercapedine d'aria e vetro interno atermico per un minore irraggiamento di calore verso l'operatore ed una maggiore efficienza
- Vetro interno con apertura a libro per una facile operazione di pulizia
- Porta con sistema di chiusura a tre punti
- Cerniere porta regolabili per tenuta ottimale
- Guarnizione su facciata forno con montaggio ad incastro, in gomma silicone resistente al calore ed all'invecchiamento
- Bacinella che raccoglie la condensa sottoporta e la convoglia direttamente allo scarico, anche a porta aperta
- Deflettore apribile a libro per una facile operazione di pulizia del vano ventilatore
- Cruscotto apribile con sistema di aggancio per facilitare le operazioni di manutenzione
- Scarico camera con salto d'aria integrato
- Doppio attacco per ingresso acqua (normale e addolcita)
- Collegamenti raggruppati sul lato destro

RISCALDAMENTO A GAS

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

DOTAZIONI DI SICUREZZA

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

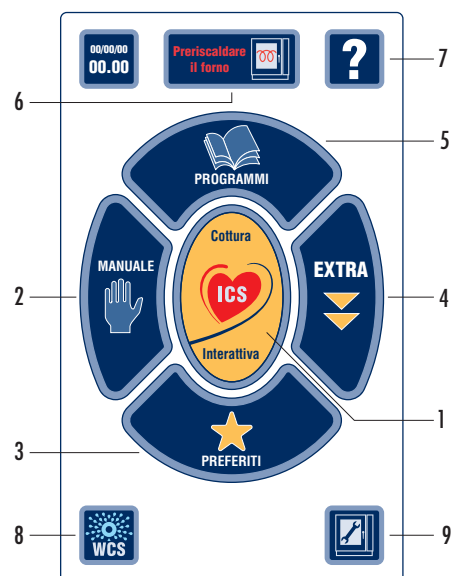
DOTAZIONI STANDARD

- Struttura carellata HKS201
- Nr. 2 griglie 1/1 GN in acciaio inox (mm 530 x 325)
- Doccetta di lavaggio
- Sonda al cuore
- Portasonda
- Ricettario

DOTAZIONI A RICHIESTA / ACCESSORI

- Sistema di lavaggio automatico WCS (Washing Combi System) KL201, per la pulizia della camera di cottura con tre intensità:
 - SOFT per lo sporco normale
 - HARD per lo sporco più resistente
 - HARD PLUS in presenza di incrostazioni
- Chiave USB con aggiornamento software
- Supplemento per collegamento a rete Ethernet - ETH
- Versioni GPL
- Camino antiventio CAV 201 (obbligatorio per tutte le installazioni senza cappa di aspirazione)
- Sonda al cuore ad ago per sottovuoto SE005 - Ø 1 mm
- Struttura carellata portapiatti HKP201 - Capacità 60 piatti Ø 310 mm
- Filtro grassi FX201
- Copertura termica CP201
- Cappa di aspirazione con condensatore vapori incorporato HKA201
- Carrello CD002 porta taniche per kit lavaggio
- Mantenitori di temperatura, con comandi a controllo elettronico e AUTOCLIMA: MFG20E (su gambe) - MFP20E (a pavimento) - MFP22E (a pavimento passante)
 - Capacità 1 carrello HKS201 da 20 x 1/1 GN, oppure 1 carrello KHP201 da 60 piatti Ø 310 mm
- Rigeneratori, con comandi a controllo elettronico e AUTOCLIMA: RFG20E (su gambe) - RFP20E (a pavimento) - RFP22E (a pavimento passante)- Capacità 1 carrello HKS201 da 20 x 1/1 GN, oppure 1 carrello KHP201 da 60 piatti Ø 310 mm
- Combiclean - Detergente alcalino per la pulizia del forno. Tanica da 10 lt. DL010

HVG 201 X



- 1 - Sistema di cottura automatiche ICS (Interactive Cooking System). Premere il tasto ICS quindi scegliere il prodotto da cuocere
- 2 - Funzione MANUALE per impostare direttamente la modalità di cottura, tempo, temperatura e/o altri parametri di cottura
- 3 - Funzione PREFERITI per accedere ai programmi di cottura personali e automatici più utilizzati
- 4 - Funzione EXTRA: RIMESSA IN TEMPERATURA, MANTENIMENTO, SCONGELAMENTO, COTTURA A LIVELLI, COTTURE SOTTOVUOTO
- 5 - Funzione PROGRAMMI per creare, avviare e gestire i programmi personali di cottura (400 programmi, 15 cicli in sequenza automatica)
- 6 - Funzione di preriscaldamento
- 7 - Funzione HELP di guida all'uso
- 8 - Lavaggio automatico WCS (Washing Combi System)
- 9 - Funzione SERVICE per accedere alle funzioni di manutenzione e servizio

DATI TECNICI

HVG 201 X

Dimensioni esterne	mm	1010 x 860 x 1950 h
Peso - Lordo / Netto	Kg	400 / 290
Potenza elettrica totale	kW	1,8
Potenza termica nominale	kW/kcal	36 / 30960
Potenza riscaldamento camera	kW/kcal	36 / 30960
Potenza riscaldamento vapore	kW/kcal	36 / 30960
Potenza ventilatore	kW	1,8
Tensione di alimentazione		AC 230 V - 50 Hz

CAPACITÀ

20 x 1/1 GN

- 20 x 1/1 GN con struttura carrellata HKS201, interasse 67 mm
- Con struttura carrellata portapiatti HKP201: 60 piatti (Ø 310 mm), interasse 68 mm

CERTIFICAZIONI

CE IPX 5

HVG 201 X

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

