

The Cube

Ed.0904

LAINOX®

GASBEHEIZTER HEISSLUFTDÄMPFER

MG 102 P

Universeller Heissluftdämpfer mit Dampferzeuger einsetzbar für Heissluft-, Dampf-, und Kombinationsgarprozesse

KONSTRUKTION

- Hergestellt aus 1 mm starkem CrNi-Stahl 1.4301 • Tiefgezogener Garraum aus CrNi-Stahl 1.4301 mit breitradigen Ecken zur leichten Reinigung (HACCP)
- Fugenlosverschweisster, glatter, dampfdichter Innenraum • 35 mm starke Garraumisolierung • Thermische Ausdehnungsbrücke zwischen Innenraum und Frontseite
- Türe mit zwei getrennten, hinterbelüfteten, gehärteten Glascheiben zur reduzierten Wärmeabstrahlung zur Bedienerseite, integrierter Beleuchtung und handfreier Griff mit rechts-links Öffnung • Aufklappbare Innenscheibe zur leichten Reinigung • Einstellbare Türscharnieren zur optimalen Abdichtung
- Gesteckte Türdichtung aus Hochtemperatur- und alterungsbeständigem Silikon
- Türtropfwanne unterhalb der Tür, welche das abtropfende Kondenswasser der Tür direkt in die Gerätetropfwanne und von hier direkt ins Ablauf leitet, auch bei offener Tür
- Aufklappbares Luftleitblech zur leichten Reinigung des Ventilatorbereichs
- Herausnehmbare Auflageschienen mit 70 mm Schienenabstand
- Aufklappbares Bedienpaneel mit Arretierungsvorrichtung zur Vereinfachung der Wartungsarbeiten
- Frischdampferzeuger aus CrNi-Stahl AISI 316 mit hoher thermischer Isolation durch Mineralfaserwolle
- Ablauf mit integriertem Luftsprung, Festanschlussmöglichkeit und Inspektionsöffnung
- Getrennter Magnetventilanschluss für Normal- und Weichwasser
- Installationsecke auf der rechten hinteren Geräteseite zur einfachen Aufstellung
- Hochqualitätsbauteile im internationalen Handelsmarkt verfügbar
- Integrierte Schlauchbrause mit Ausröllautomatik und serienmässigem Absperrhahn
- Externer Kerntemperaturfühleranschluss

GASBEHEIZUNG

- Indirekte Gas-Garraum- und Dampferzeugerheizung mittels einem einzigen Gebläsebrenner
- Vollautomatische, elektronische Zündung und Überwachung der Gasflamme
- Selbstdiagnosesystem mit automatischer Wiederbetätigung bei Fehlzündung
- Automatische, leistungsbezogene Energieverbrauchsanpassung **Energy Saving**
- Zweistufige Gasregler
- Hochleistungswärmetauscher mit Ceran-beschichteter Expansionskammer aus feuerfestem CrNi-Stahl AISI 310 S



FUNKTIONSAUSSTATTUNG

- Elektronisches Steuerpaneel mit Tasten und Einstellrädern zur Eingabe von Temperatur und Zeit
- Funktionstest mit Selbstdiagnoseanzeige bei jedem Einschalten mit numerischer und akustischer Fehlermeldung
- Betriebsart Heissluft, Dampf und Kombination mit automatischer Temperatur- und Zeitvorgabe
- 99 speicherbare Garprozesse in bis zu 9 Schritten in Reihenfolge: davon 9 werkseitig getestete Garprozesse zur sofortigen Verwendung
- Ventilator mit elektronisch gesteuerter **Autoreverse**-Funktion entsprechend der eingestellten Garzeit für optimale Gar- und Backergebnisse
- Warmhaltefunktion am Ende des Garprozesses über Kerntemperatur- oder Zeitsteuerung
- Mehrzweck-Kerntemperaturfühlersteckdose zum zusätzlichen Anschluss eines Nadelfühlers für Kleinstückgut und zum Durchstechen von vakuumierten Produkten sowie Einsatz als integrierter, digitaler Thermometer
- Schnellabkühlung bei offener Tür mit Abschaltung bei 50°C und automatische, temperaturbezogene Garraumrückkühlung bei Übertemperatur während dem Betrieb
- Manuelles Garraumreinigungsprogramm "CL" mit automatischem Dampfvorgang und elektronisch gesteuerter Abkühlung/Aufheizung
- Manuelle Beschwadungsfunktion über Drucktaste
- Automatische Garraum-Feuchtigkeitsreglung mittels **AUTOCLIMA**-System
- Manuelle, automatische und programmierte Garraumentlüftung zum Abführen der überschüssigen Feuchtigkeit
- Zeitgesteuerte, in der Tür integrierte leicht zugängliche, reflexfreie Halogen-Garraumbeleuchtung mit automatischer Ausschaltung bei Türöffnung
- Automatische Dampferzeugervorheizung
- Automatisch geregelte Wrasenablösung
- Automatische Kontrolle der Dampfsättigung im Garraum zur Vermeidung überschüssiger Dampfproduktion
- Automatisches Entkalkungsprogramm des Dampferzeugers "DE"
- Tägliche, automatische Entleerung und Spülung des Dampferzeugers mit Kontrolle der Ablauftemperatur bei maximal 60°C
- Anzeige zur Angabe fälliges Entkalcken des Dampferzeugers
- Tastenkombination zur Aktivierung des Serviceprogramms zur:
 - Kontrolle der Platinenfunktionen
 - Anzeige der Temperaturfühler
 - Anzeige der Gerätebetriebsstunden zur Programmierung fälliger Wartungen
 - Anzeige der Dampferzeugerbetriebsstunden

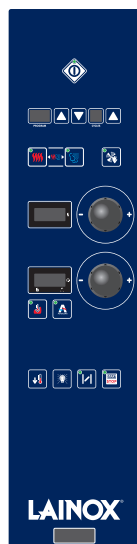
AUF ANFRAGE: PC-Anschlussmöglichkeit zur Fernprogrammierung, Überwachung und Aufzeichnung der Gardaten (HACCP-Vorschrift)

AUSFÜHRUNG P

Elektronisch programmierbar mit 99 Programmen und 9 automatischen Kochzyklen, numerisches Display, Autoclimate, Selbstdiagnostik, zwei Lüftergeschwindigkeiten/Heizstufen, Autoreverse (Luftzirkulation im Garraum mit automatischer Gebläseumsteuerung), Kerntemperaturfühler, Beschwadung und Garraum – Innenbeleuchtung.

ANWENDUNG

- Heißluft mit Autoclimate 30°C - 300°C
- Dampf garen 30°C - 130°C (Niedertemperatur, atmosphärisch, forciert)
- Kombi-Garen mit Autoclimate 30°C - 300°C
- Regenerieren mit Autoclimate 120°C - 140°C
- Kerntemperaturfühler 30°C - 100°C
- Garen in automatischer Abfolge
- Warmhalten mit Autoclimate



SICHERHEITSAUSSTATTUNG

- Sicherheitstemperaturbegrenzer im Garraum • Sicherheitstemperaturbegrenzer im Dampferzeuger • Sicherheit gegen Überdruck und Unterdruck im Garraum • Sicherheit gegen Überdruck im Dampferzeuger • Motorschutzschalter • Elektronische Flammenüberwachung mit automatischer, sekundschneller Gaszufuhrunterbrechung bei Flammenerlöschung • Mindestdruckwächter zur Gasangelangezeige • Magnetischer Türkontaktschalter • Automatische Wasserstandsreglung im Dampferzeuger • Wassermangelangezeige mit Möglichkeit zur Fortsetzung des Garvorgangs in trockener Heissluft • Forcierte Luftkühlung der elektrischen Bauteile mit Übertemperaturanzeige • Automatisches Ausschalten des Gerätes bei wichtigen Betriebs- und Sicherheitsstörungen

TECHNISCHE DATEN

- Spannung und Frequenz: AC 230 V - 50 Hz
- Elektro-Gesamtanschlusswert: 1 kW
- Heiz-Gesamtanschlusswert: 27 kW (23220 kcal)
- Heizleistung Garraum: 27 kW (23220 kcal)
- Heizleistung Dampferzeuger: 27 kW (23220 kcal)
- Motorleistung: 1 kW

ABMESSUNGEN

- B x T x H (mm) 1170 x 895 x 1090 h (1290 h mit Abgasrückstromsicherung)

KAPAZITÄT

- Mit Einhängeschienen (Serie): Quereinschub für 20x1/1 GN Behälter und Roste oder Längseinschub für 10x2/1 GN, 70 mm Schienenabstand
- Mit Hordengestell SG102 (Option): Quereinschub für 20x1/1 GN Behälter und Roste oder Längseinschub für 10x2/1 GN, 65 mm Schienenabstand
- Mit Tellergerüst PR102 (Option): 49 Teller Durchmesser 310 mm, 68 mm Abstand

SERIENAUSSTATTUNG

- Einhängeschienen
- 2 Roste GN 2/1 aus rostfreiem Edelstahl

OPTIONEN/ZUBEHÖR

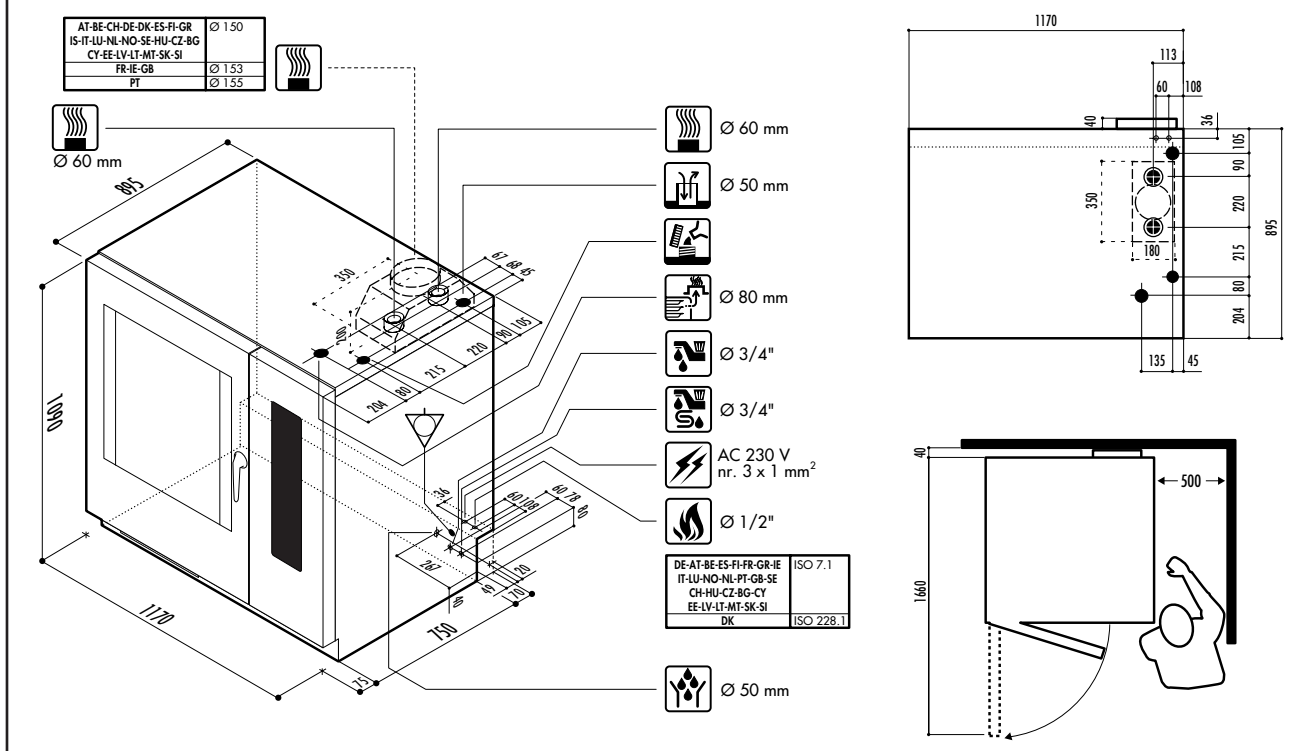
- Tür mit zweistufiger Sicherheitsöffnung
- Rechtsseitig angeschlagene Tür PS
- Flüssiggaseinstellung
- Herausnehmbares GN-Hordengestell SG102
- Schiffsausführung
- Besondere Spannungen und Frequenzen
- Abgasrückstromsicherung CA001
- Fettfilter FX102
- Nadel-Kerntemperaturfühler für Vakuumgaren und Kleinstücke SE002
- Offenes Untergestell mit (SP102) oder ohne (SR102) Auflageschienen, oder geschlossenes mit Flügeltüren (AN102)
- Ablage für Wasseraufbereitung KD102
- Tellerhordengestell PR102 mit Warmhaltehaube CP102 und Bankettwagen CR102
- Wärmeschrank AC102
- Warmhaltegerät mit Autoclimate MA102
- Dunstabzugshaube mit eingebautem Schwadenkondensator KA102
- Hähnchengrillbausatz GR102
- Direktanschluss eines Druckers mittels serielle Schnittstelle RS 232
- Monitoringsystem LCS KONTROLLE zur HACCP Aufzeichnung und/oder Rezeptverwaltung

PRÜFUNGEN



MG 102 P

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



Gemäss CE - Gesetzgebung, soll für jedes Gerät eine angemessene Abgasabführung (Typ B13, B23, A3) vorbereitet werden.
Die auf dieser Unterlage angegebenen technischen Daten sind als unverbindlich anzusehen. Fima Lainox Ali S.p.A. behält sich das Recht vor zu jeder Zeit technische Änderungen vorzunehmen.

LAINOX

LAINOX-ALI SpA

Via Schiaparelli 15, Z.I. S. Giacomo di Veglia - 31029 Vittorio Veneto TV - Italy
Tel. (+39) 0438.91110 - Fax (+39) 0438.912300 - E-mail: lainox@lainox.it

01.10.2004

