

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 • 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 Aufrollautomatik und serienmässigem Absperrhahn • Externer Kerntemperaturfühleranschluss

GASBEHEIZUNG

- Indirekte Gas-Garraumheizung mittels Gebläsebrenner • Vollautomatische, elektronische Zündung und Überwachung der Gasflamme • Selbstdiagnosesystem mit automatischer Wiederbetätigung bei Fehlzündung • Automatische, leistungsbezogene Energieverbrauchsanpassung Energy Saving • Zweistufige Gasregler • Hochleistungswärmetauscher mit Brennkammer aus feuerfestem CrNi-Stahl AISI 310 S

FUNKTIONSAUSSTATTUNG

- Elektronisches Steuerpaneel mit Hochauflösungs-Farbdisplay (LCD) und "Touch Screen" Technologie • SCROLLER PLUS mit Scroll- und Push-Funktion zur Einstellung der Werte • Tasten zur einfachen Betätigung der manuellen Zusatzfunktionen • Funktionstest mit Selbstdiagnoseanzeige bei jedem Einschalten mit textueller und akustischer Fehlermeldung • Betriebsart Heissluft, Dampf und Kombination mit automatischer Temperatur- und Zeitvorgabe • Garprozesse in bis zu 15 Schritten in Reihenfolge • 400 speicherbare Garprogramme in mehreren Schritten, jeder mit eigenem Produktamen zur leichten Identifizierung • Automatisches Garsystem ICS "Interactive Cooking System" mit getesteten Garprozessen vom Hersteller, sofort vom Anwender einsetzbar • Ventilator mit elektronisch gesteuerter Autoreverse-Funktion für optimale Gar- und Backergebnisse • automatische Motorbremse bei Türöffnung
- 6 Ventilatorgeschwindigkeiten mit Taktfunktion, wovon die ersten 3 in Verbindung mit reduzierter Heizleistung • Vollautomatische EXTRA-Funktionen "Warmhalten" (Zeit- und KT-gesteuert), "Regenerieren" (auf Teller und in Behältern), "Auftauen" und "Mehrfacheinschub" • Mehrpunkt-fühler zur sicheren Kerntemperaturüberwachung
- DELTA T-Funktion zur gleichzeitigen Kontrolle von Garraum- und Kerntemperatur
- Mehrzweck-Kernfühlersteckdose zum zusätzlichen Anschluss eines Nadelfühlers für Kleinstückgut und zum Durchstechen von vakuierten 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 • Manuelle Beschwadungs-funktion über Drucktaste • Automatische Garraum-Feuchtigkeitsreglung mittels AUTOCLIMA-System • Garraumentlüftungs-System FAST DRY zur schnellen Abführung überschüssiger Feuchtigkeit, automatisch und mit programmierter Öffnung vor Garprozess-Ende • Zeitgesteuerte, in der Tür integrierte leicht zugängliche, reflexfreie Halogen-Garraumbeleuchtung mit automatischer Ausschaltung bei Türöffnung • Automatisch geregelte Wrasenablösung • Automatische Kontrolle der Dampfsättigung im Garraum zur Vermeidung überschüssiger Dampfproduktion • Halbautomatisches Reinigungsprogramm • Startzeitvorwahl mit beliebiger Datum und Uhrzeiteingabe • Auswahl mehrerer Fremdsprachen zur Visualisierung von Menüs und Informationen • Leichter Zugang zu den kochspezifischen Parametern zur einfachen Personalisierung des Gerätes • USB-Schnittstelle für "upload" (aufladen) von Software und Rezepten und "download" (runterladen) von HACCP-Daten und Rezepten.

SERVICE - DIAGNOSE - PROGRAMM: • Selbstdiagnose in mehrsprachiger Anzeige auf LCD-Display der Platinenfunktionen und Visualisierung der Temperaturfühler • Betriebsstunden-Zähler aller programmierten Wartungsfunktionen.

OPTION: WCS - Vollautomatisches Garraum-Reinigungsprogramm mittels Wascharm und Reinigungsmittelspritzung: SOFT für normale Verschmutzung und HARD für starke Verschmutzung

SICHERHEITSAUSSTATTUNG

- Sicherheitstemperaturbegrenzer im Garraum • Sicherheit gegen Überdruck und Unterdruck im Garraum • Motorschutzschalter • Elektronische Flammenüberwachung mit automatischer, sekundenschneller Gaszufuhrunterbrechung bei Flammenerlöschung • Mindestdruckwächter zur Gasmangelanzeige • Magnetischer Türkontaktschalter • Wassermangelanzeige • Forcierte Luftkühlung der elektrischen Bauteile mit Übertemperaturanzeige • Automatisches Ausschalten des Gerätes bei wichtigen Betriebs- und Sicherheitsstörungen

SERIENAUSSTATTUNG

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

OPTIONEN/ZUBEHÖR

- Automatisches Reinigungssystem WCS mod. KL102
- Tür mit zweistufiger Sicherheitsöffnung
- Rechtsseitig angeschlagene Tür PC
- Flüssiggaseinstellung
- Herausnehmbares GN-Hordengestell SG102
- Besondere Spannungen und Frequenzen
- Abgasrückstromsicherung CAV102
- Fettfilter FX102
- Nadel-Kerntemperaturfühler für Vakuumgaren und Kleinstücke SE005
- Offenes Untergestell mit (SP102) oder ohne (SR102) Auflageschienen, oder geschlossen mit Flügeltüren (AN102)
- Ablage für Reinigungsmittel/Wasseraufbereitung KD102

- Wagen für Reinigungsmittel und Wascharm CD002
- Tellerhordengestell PR102 mit Warmhaltehaube CP102 und Bankettwagen CR102
- Wärmeschrank AC102
- Warmhaltegerät mit Autoclima MA102
- Dunstabzugshaube mit eingebautem Schwadenkondensator HKA102
- Hähnchengrillbausatz GR102

TECHNISCHE DATEN

Außenabmessungen	mm	1170 x 895 x 1090 h
Gewicht	Kg	218
Elektrische Gesamtleistung	kW	1
Nennwärmeleistung	kW/kcal	27 / 23220
Garraumheizleistung	kW/kcal	27 / 23220
Dampfheizleistung	kW/kcal	27 / 23220
Lüfterleistung	kW	0,55
Versorgungsspannung		AC 230 V - 50 Hz

KAPAZITÄT

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

- 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



AUSFÜHRUNG X

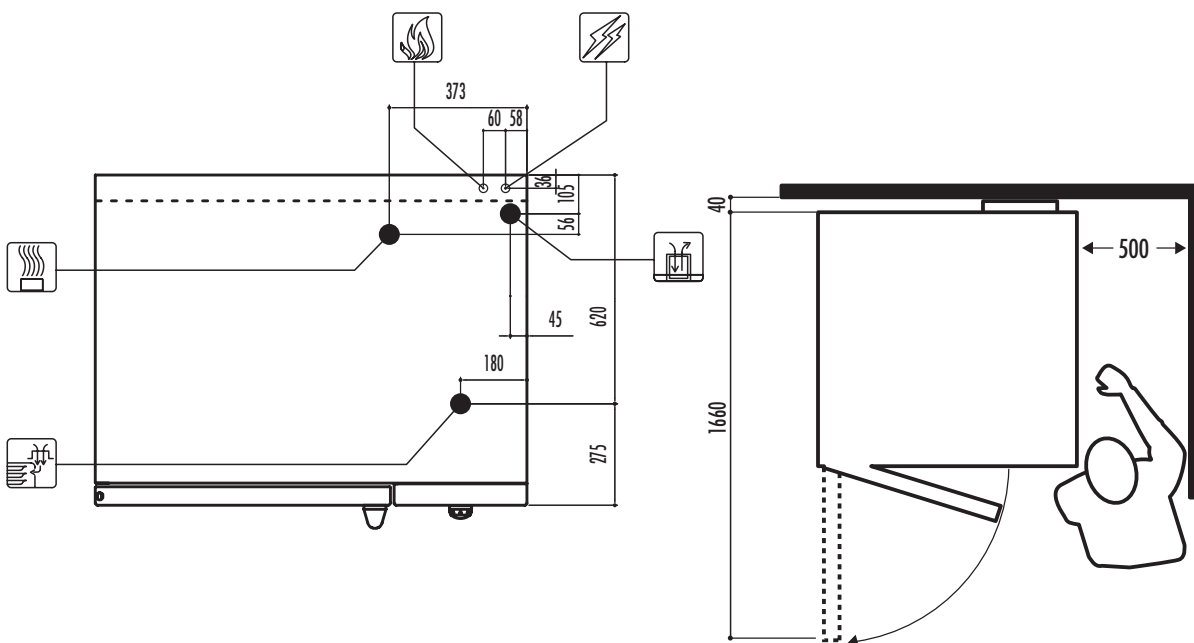
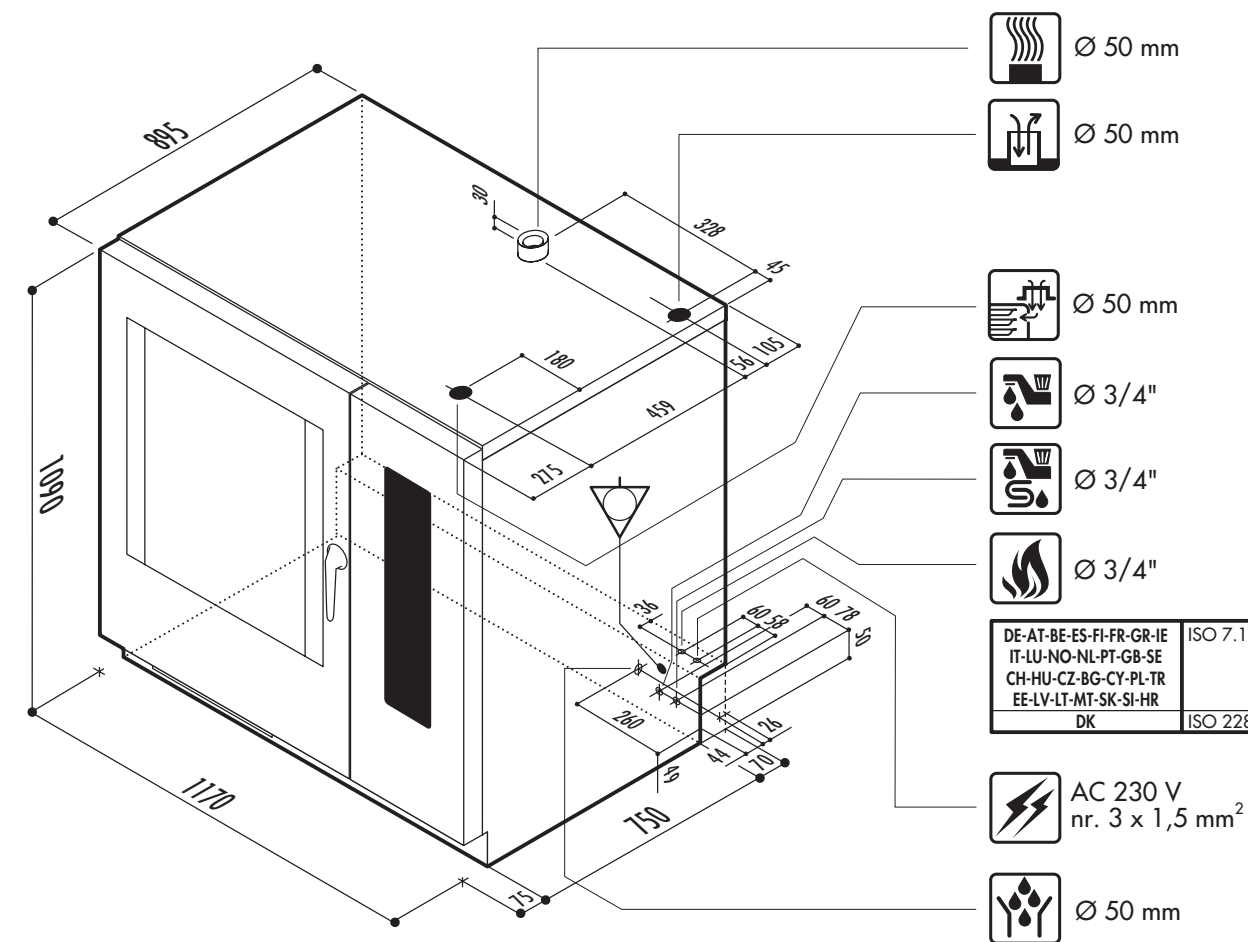
Elektronisch programmierbar mit "Touch Screen" LCD-Farbdisplay. Automatisches Garsystem ICS. Autoclima mit automatischer Entlüftung Fast-Dry. Ventilator mit 6 Lüftergeschwindigkeiten, Autoreverse (Luftzirkulation im Garraum mit automatischer Gebläseumsteuerung). Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler. Zusatzfunktionen: Beschwadung, Schnellkühlung bei offener Tür, Fast-Dry und Garraum-Innenbeleuchtung.

SERIENMÄSSIG: Handbrause

OPTION: automatische Reinigung WCS (Washing Combi System)

FUNKTIONSWEISEN

- Heißluft mit Autoclima 30°C - 300°C
- Dampf 30°C - 130°C (Niedertemperatur, atmosphärisch, forciert)
- Kombination mit Autoclima 30°C - 300°C
- ICS - Interactive Cooking System: interaktives automatisches Garsystem
- Extra: Warmhalten - Regenerieren - Auftauen - Mehrfacheinschub
- Favoriten: Für die Wahl häufig benutzter Garprogramme
- Programme: Für die Erstellung und Verwendung eigener Programme in automatischer Abfolge (15 Garschritte)
- Manuell: Für die manuelle Einstellung eines Garvorgangs
- Plus: Delta T - Entfeuchtung - Lüftersteuerung - Warmhalten - Bräunen
- Kerntemperaturfühler 30°C - 100°C
- Startzeit-Vorwahl



LAINOX

01.04.2007



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

01.06.2007

