



CONSTRUCTION

- Construit en acier CrNi 1.4301
- Enceinte emboutie en acier CrNi 1.4301, de forme trapézoïdale pour une circulation optimale de l'air et avec angles arrondis pour un nettoyage facilité (HACCP)
- Enceinte soudée, sans joints et étanche
- Enceinte avec isolation périphérique de 35 mm d'épaisseur
- Joint de dilatation entre l'enceinte et la face avant de l'appareil
- Porte à double vitrage séparé en verre trempé, à faible radiation thermique, éclairage intégré et ouverture par poignée bidirectionnelle
- Vitre intérieure pivotante pour un nettoyage facilité
- Charnières de porte réglables
- Joint de porte encastré en silicone vulcanisé résistant aux hautes températures et à l'usure
- Bac de récupération de porte avec écoulement
- Déflecteur pivotant facilitant le nettoyage de la turbine
- Echelles porte-plaques GN amovibles avec 70 mm d'écartement entre glissières
- Panneau de commandes amovible, avec arrêt, facilitant l'inspection
- Écoulement à séparateur muni d'une fenêtre d'inspection rendant possible un raccordement direct
- Vannes magnétiques séparées pour l'eau adoucie et l'eau normale
- Raccords regroupés sur l'arrière droit de l'appareil
- Prise de sonde de cuisson à cœur externe
- Douche à enrouleur intégrée avec robinet d'arrêt

CHAUFFAGE ELECTRIQUE

- Enceinte: corps de chauffages électriques blindés en INCOLOY 800 CrNi
- Contrôle et correction automatique de la consommation par le système ENERGY SAVING

FONCTIONNALITES

- Panneau de commandes électronique avec afficheur à cristaux liquides (LCD) et technologie "Touch Screen"
- Manette SCROLLER PLUS permet d'effectuer les sélections par simple pression
- Touches pour les fonctions manuelles
- Auto-diagnostic effectué lors de chaque enclenchement avec affichage du diagnostic et alarme sonore
- Cuisson avec 15 phases de cuisson alternée
- Modes de fonctionnement avec températures et temps préprogrammés
- 400 programmes enregistrables (15 phases) avec identification alphabétique
- ICS Interactive Cooking System: système de cuisson automatique conçu pour les cuisiniers Lainox et de simple utilisation
- Turbine à 6 vitesses et ventilation intermittente; les premières trois vitesses apportent une réduction de puissance automatique pour cuisson lente
- Turbine bidirectionnelle réglée par le système AUTOREVERSE pour optimiser la qualité de cuisson
- Fonctions EXTRA: maintien avec sonde ou minuterie, cuisson multi-niveau, remise en température sur assiette ou bac, décongélation.
- Fonctions PLUS: horloge pour cuisson avec sonde à cœur, cuisson DELTA T, gestion événement, gestion ventilateur, maintien, finition.
- Sonde de cuisson à cœur multipoints



- Prise externe multifonctions pour la sonde à cœur (Multipoints ou pour sous vide)
- Abattement de température avec porte ouverte et déclenchement automatique à 50°C
- Abattement de la température lors de la cuisson en cas de surchauffe
- Humidificateur manuel
- Contrôle de l'humidité de l'enceinte par le système AUTOCLIMA pour la cuisson et remise en température
- Evacuation du surplus de l'humidité au moyen de l'évent de manière programmable et automatique avec FAST DRY
- Condensation automatique des vapeurs
- Contrôle automatique du degré d'humidité de l'enceinte évitant une surproduction de vapeur
- Départ retardé programmable
- Choix entre plusieurs langues pour les menus et les messages
- Simple gestion des paramètres du logiciel pour un four personnalisé
- Prise de type USB pour gestion logiciel, pour copier les recettes, pour télécharger les données HACCP
- Programme SERVICE pour:
 - test des fonctionnements de la platine
 - contrôle des sondes
 - affichage des heures de fonctionnement air pulsé
- Programme de nettoyage manuel
- WCS: système de nettoyage (en option) au moyen d'un bras de lavage et injection de détergent:
 - 1 - Programme SOFT (salissures moyennes)
 - 2 - Programme HARD (fortes salissures)

EQUIPEMENTS DE SECURITE

- Thermostat de sécurité de l'enceinte
- Sécurité contre la sur- et la sous-pression dans l'enceinte
- Disjoncteur de sécurité du moteur
- Contact de porte magnétique
- Affichage du manque d'eau, avec possibilité poursuivre la cuisson en air chaud
- Refroidissement par air pulsé de la partie électrique et surveillance thermique de celle-ci
- Arrêt automatique en cas de perturbations des systèmes vitaux

ACCESSOIRES DE SERIE

- 1 jeu d'échelles porte-plaques
- 2 grilles inox GN 2/1

OPTIONS

- Système de lavage automatique WCS (Washing Combi System) KL102
- Chariot porte kit complet de lavage CD002

- Gâche de porte pour ouverture de sécurité à 2 crans
- Charnière de porte à droite PS001
- Tension et fréquence électriques spéciales et maritime
- Structure porte-plaques SG102
- Structure porte-assiettes PR102 avec housse iso thermique CP102 et chariot de banquet CR102
- Chariot d'extraction pour structure porte-plaques CR102
- Filtre à graisse FX102
- Sonde de cuisson à cœur pour sous vide SE005
- Hotte d'aspiration avec condensateur de vapeur intégré HKA102
- Support ouvert simple SR061 ou avec échelles porte-plaques SP102
- Tablette de rangement pour filtre de détartrage KD102
- Armoire chaude AC102
- Armoire de maintien en température électronique avec Autoclima MA102
- Support fermé avec porte battante AN102
- Raccord à un système d'optimisation énergétique SN

DONNEES TECHNIQUES

Dimensions	mm	1170 x 895 x 1090 h
Poids	Kg	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



VERSION X

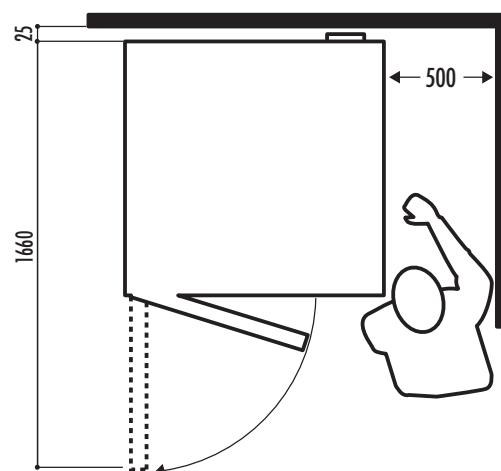
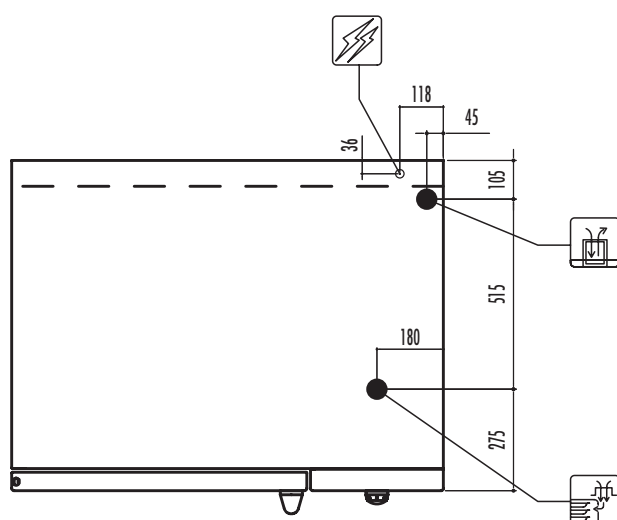
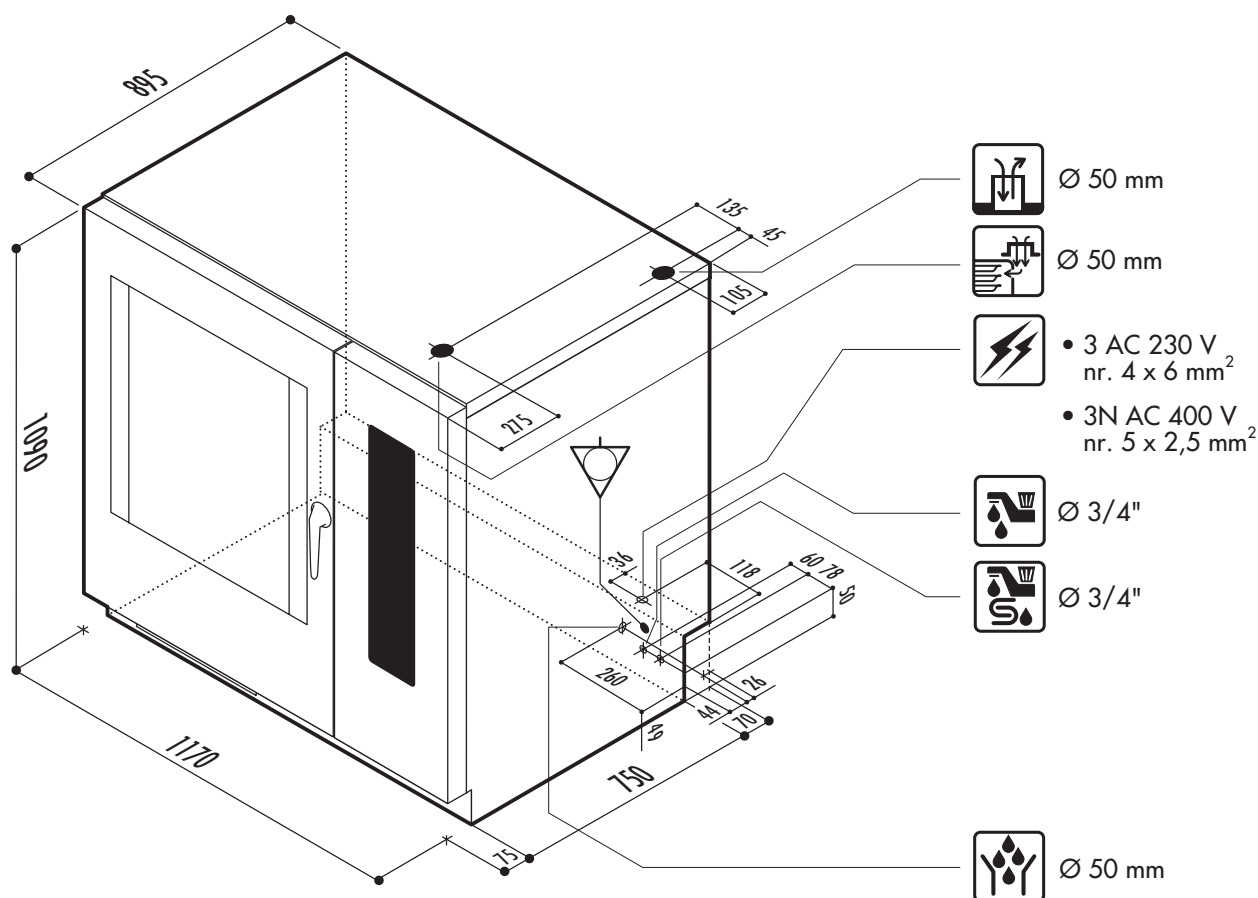
Panneau de commandes électronique avec afficheur à cristaux liquides (LCD) et technologie "Touch Screen". Manette SCROLLER PLUS permet d'effectuer les sélections par simple pression. Système de cuisson automatiques ICS AUTOCLIMA avec fonction FAST DRY et évent automatique. Ventilateur à 6 vitesses, autoreverse (distribution de l'air dans la chambre avec inversion automatique du sens de rotation du ventilateur). Sonde au cœur multipoints.

Commandes pour: humidificateur, refroidissement rapide à porte ouverte, FAST DRY et éclairage de la chambre de cuisson.

OPTION: système de lavage automatique WCS (Washing Combi System)

MODES DE FONCTIONNEMENT

- Air pulsé avec Autoclima 30°C - 300°C
- Vapeur 30°C - 130°C (basse température, atmosphérique, forcée)
- Mixte avec Autoclima 30°C - 300°C
- ICS - Interactive Cooking System, système de cuissons automatiques interactives
- Extra : Maintien - Régénération - Décongélation - Cuisson multi-niveau
- Préférés : pour les cuissons les plus fréquentes
- Programmes : pour création et utilisation de programmes personnalisés en séquence automatique (15 cycles)
- Manuel : pour introduction manuelle de la cuisson
- Fonctions Plus : Cuisson Delta T - Gestion évent - Gestion ventilateur
- Maintien - Finition
- Sonde à cœur 30°C - 100°C





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

