



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 temprato, ad intercapedine d'aria, per un minore irraggiamento di calore verso l'operatore • 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 • 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 • Boiler in acciaio inox AISI 316 ad alto isolamento termico in fibra minerale • Scarico camera con salto d'aria integrato • Doppio attacco per ingresso acqua (normale e addolcita) • Collegamenti raggruppati sul lato destro • Componentistica di alta qualità reperibile sul mercato internazionale • Doccetta di lavaggio

RISCALDAMENTO GAS

- Riscaldamento camera di cottura e boiler a gas di tipo indiretto tramite bruciatori ad aria soffiata • Accensione bruciatori automatica a scarica con 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 FUNZIONALI

- Pannello di controllo elettronico con schermo illuminato a colori a Cristalli Liquidi (LCD - TFT) ad alta definizione e tecnologia "Touch Screen" • Manopola SCROLLER PLUS con funzione di Scroll e di Push per confermare le scelte • Comandi e pulsanti di servizio per le funzioni manuali • Autodiagnosi di verifica funzionale prima di iniziare l'utilizzo dell'attrezzatura, con segnalazione descrittiva e acustica • Possibilità di lavorare con 15 cicli in sequenza automatica per le cotture differenziate • Selezione modalità di cottura convezione, vapore, misto con visualizzazione automatica dei preset di temperatura e tempo • Possibilità di memorizzare 400 programmi di cottura con cicli in sequenza attribuendo al programma stesso un nome proprio • Sistema di cotture automatiche ICS "Interactive Cooking System" contenente procedimenti di cottura testati dal costruttore immediatamente utilizzabili dall'operatore • Possibilità di selezionare 6 velocità di ventilazione e di attivare il funzionamento intermittente, le prime 3 velocità attivano la riduzione di potenza di riscaldamento • Funzioni EXTRA totalmente automatiche per "Mantenimento" a tempo e con sonda al cuore, "Cottura a livelli", "Rigenerazione" su piatto e teglia, "Scongelo" • Controllo temperatura al cuore con sonda a più punti di rilevazione • Controllo parallelo temperatura in camera e al cuore, sistema DELTA T • 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 • 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 • Umidificatore manuale attivabile con pulsante • Controllo automatico della percentuale di umidità in



camera di cottura, sistema AUTOCLIMA • Sistema sfianto camera di cottura FAST DRY per l'evacuazione rapida dei vapori in eccesso, automatizzato e programmabile in apertura prima della fine ciclo • Illuminazione temporizzata camera di cottura con disattivazione automatica a porta aperta, fissaggio luci alogene antiriflesso su porta facilmente accessibili • Preriscaldamento automatico acqua boiler • Condensazione vapori regolata automaticamente • Scarico e lavaggio automatico giornaliero del boiler con controllo della temperatura di scarico a 60°C • Timer per l'accensione ritardata dell'apparecchiatura oltre le 24 ore • Segnalazione visiva di preavviso necessità disinquinazione boiler • Possibilità di selezionare diverse lingue per la visualizzazione dei menù e dei messaggi • Accesso facilitato ai parametri utente programmabili, per personalizzare l'apparecchiatura • Autoreverse: distribuzione dell'aria in camera con inversione automatica del senso di rotazione della ventola • Controllo automatico della saturazione del vapore in camera • Porta USB di serie per "upload" (carico) del Software e delle ricette e per "download" (scarico) dei dati HACCP e delle ricette.

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 per la disinquinazione guidata del boiler • Programma di lavaggio manuale • OPTIONAL: WCS - Programma automatico di pulizia camera di cottura SOFT per lo sporco normale e HARD per lo sporco più resistente, per mezzo di braccio di lavaggio ed immissione di detergente

DOTAZIONI DI SICUREZZA

- Termostato di sicurezza camera di cottura • Termostato di sicurezza boiler • Dispositivo Sicurezza contro la sovrappressione e la depressione in camera di cottura • Dispositivo di sicurezza contro la sovrappressione nel boiler • 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 • Controllo livello automatico dell'acqua nel boiler • 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)

DOTAZIONI A RICHIESTA / ACCESSORI

- Sistema di lavaggio automatico WCS (Washing Combi System) KL201
- Carrello per kit di lavaggio CD002
- Versione GPL
- Camino antivento CAM201
- Struttura carellata portapiatti HKP201
- Copertura termica CP201
- Filtro grassi FX201
- Sonda al cuore ad ago per sottovuoto SE005
- Cappa di aspirazione con condensatore vapori incorporato HKA201
- Armadio caldo di mantenimento
- Chiave USB con aggiornamento software

DATI TECNICI

HMG 201 X

Dimensioni esterne	mm	1010 x 860 x 1950 h
Peso - Lordo / Netto	Kg	440 / 345
Potenza elettrica totale	kW	1,8
Potenza termica nominale	kW/kcal	48 / 41280
Potenza riscaldamento camera	kW/kcal	36 / 30960
Potenza riscaldamento vapore	kW/kcal	27 / 23220
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 carellata HKS201, interasse 67 mm
- Con struttura carellata portapiatti HKP201: 60 piatti (Ø 310 mm), interasse 68 mm



VERSIONE X

- Elettronico programmabile con schermo a cristalli liquidi (LCD) "Touch Screen"
- Sistema di cotture automatiche ICS
- Autoclimate con sfiato automatico
- Fast-Dry: Sistema di evacuazione rapida dell'umidità
- Ventilatore a 6 velocità con inverter
- Autoreverse (inversione automatica del senso di rotazione della ventola)
- Sonda al cuore multipunto
- Comandi per: umidificatore, raffreddamento rapido a porta aperta, illuminazione camera di cottura, controllo manuale dello sfiato

DI SERIE: doccetta, sonda al cuore multipunto
OPTIONAL: sistema di lavaggio automatico WCS (Washing Combi System)

MODALITÀ DI COTTURA

- Convezione con Autoclimate 30°C - 300°C
- Vapore 30°C - 130°C (bassa temperatura, atmosferico, forzato)
- Misto convezione vapore con Autoclimate 30°C - 300°C

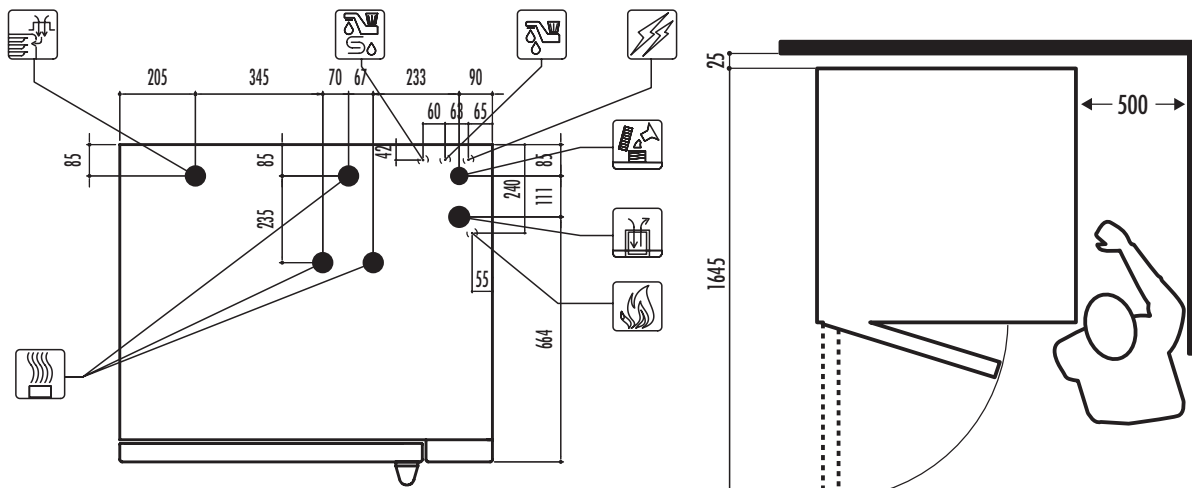
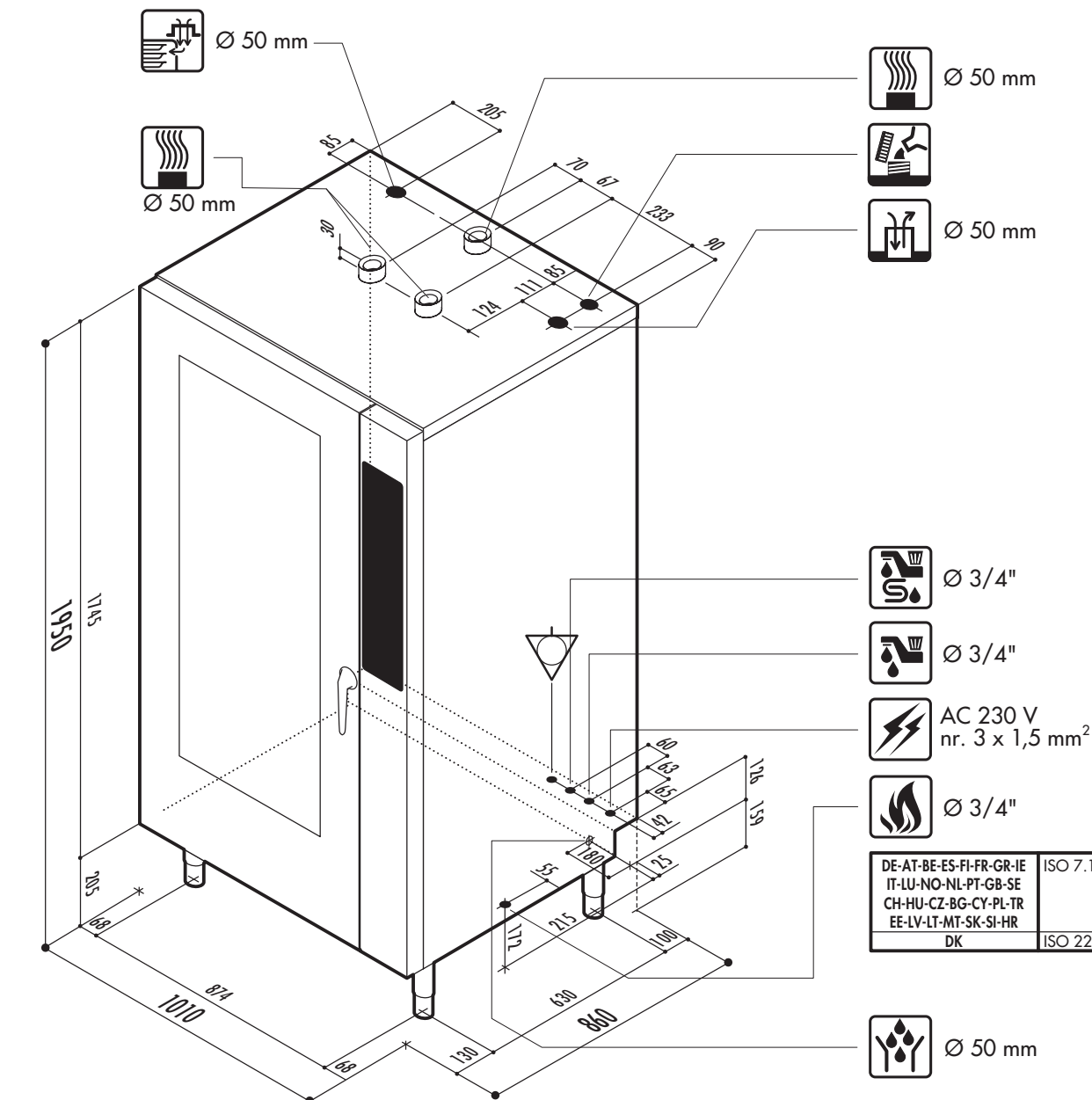
MODI DI FUNZIONAMENTO

- Manuale
- Automatico ICS - Interactive Cooking System
- Automatico EXTRA - Mantenimento, Rimessa in Temperatura, Scongellamento, Cottura multilivello
- Programmabile con cotture in sequenza automatica (fino a 15 cicli)
- Con avviamento ritardato automatico
- Con sonda al cuore
- A tempo

Funzioni PLUS

- Mantenimento • Finitura • Gestione ventilatore
- Gestione sfiato • Cotture Delta T

HMG 201 X



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

I dati riportati sul presente documento sono da ritenersi non vincolanti. L'azienda si riserva di apportare modifiche tecniche in qualsiasi momento. The specifications shown in this document are to be considered not binding. The company reserves the right to make technical changes at any moment. Die auf dieser Unterlage angegebenen technischen Daten sind als unverbindlich anzusehen. Die Firma behält sich das Recht vor, zu jeder Zeit technische Änderungen vorzunehmen. Les données techniques sur ce document ne doivent pas être considérées contraignantes. L'entreprise se réserve le droit d'apporter des modifications techniques à tout moment. Los datos técnicos indicados en el presente documento no son vinculantes. La empresa se reserva el derecho de efectuar modificaciones sin previo aviso.



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

01.09.2008

