

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 • Maniglia con apertura destra e sinistra • 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 • Defflettore 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 • Possibilità di utilizzare teglie 600x400 sostituendo le paratie portateglie (Optional) • Componentistica di alta qualità reperibile sul mercato internazionale • Doccetta integrata con avvolgitore automatico e rubinetto di chiusura

RISCALDAMENTO GAS

- Riscaldamento camera di cottura a gas di tipo indiretto tramite bruciatore ad aria soffiata • Accensione bruciatore 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, "Scongellamento" • 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 sfiato 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 • Condensazione vapori regolata automaticamente • Timer per l'accensione ritardata dell'apparecchiatura oltre le 24 ore • 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 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 • 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 bruciatore • 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

- Paratie portateglie
- 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) KL101
- Carrello per kit di lavaggio CD002
- Porta con apertura di sicurezza a doppio scatto
- Porta contraria PS001
- Versione GPL
- Camino antivento CAV101
- Paratie portateglie 600 x 400 per pasticceria PA604
- Struttura estraibile SG101
- Struttura portapiatti estraibile PR101
- Copertura termica CP101
- Carrelli portastruttura CR101
- Filtro grassi FX101

- Sonda al cuore ad ago per sottovuoto SE005
- Cappa di aspirazione con condensatore vapori incorporato HKA101
- Supporti base SR101 - SP101
- Supporto porta detergente KD101
- Armadi caldi di mantenimento AC101 - MA101
- Armadio neutro AN101
- Chiave USB con aggiornamento software

DATI TECNICI

Dimensioni esterne	mm	990 x 860 x 1090 h
Peso	Kg	181
Potenza elettrica totale	kW	1
Potenza termica nominale	kW/kcal	18 / 15480
Potenza riscaldamento camera	kW/kcal	18 / 15480
Potenza riscaldamento vapore	kW/kcal	18 / 15480
Potenza ventilatore	kW	0,55
Tensione di alimentazione		AC 230 V - 50 Hz

CAPACITÀ

10 x 1/1 GN

- Con paratie portateglie: 10 x 1/1 GN, interasse 70 mm
- Con struttura portateglie SG101: 10 x 1/1 GN, interasse 65 mm
- Con struttura portapiatti PR101: 30 piatti (Ø 310 mm), interasse 68 mm



VERSIONE X

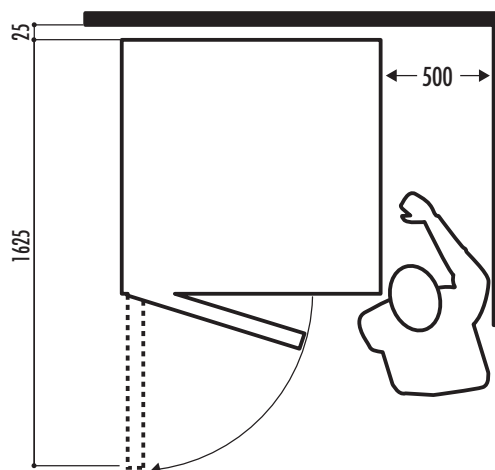
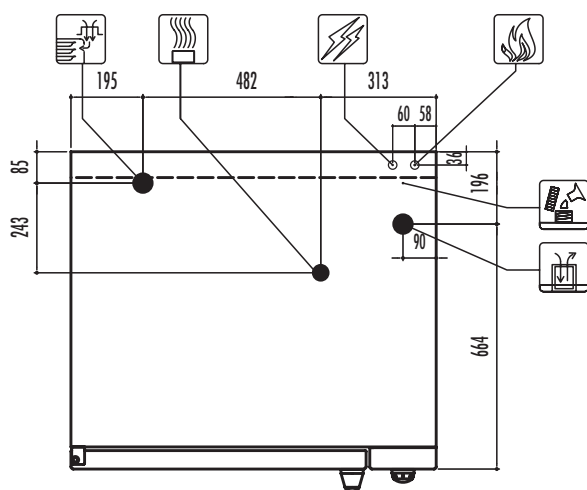
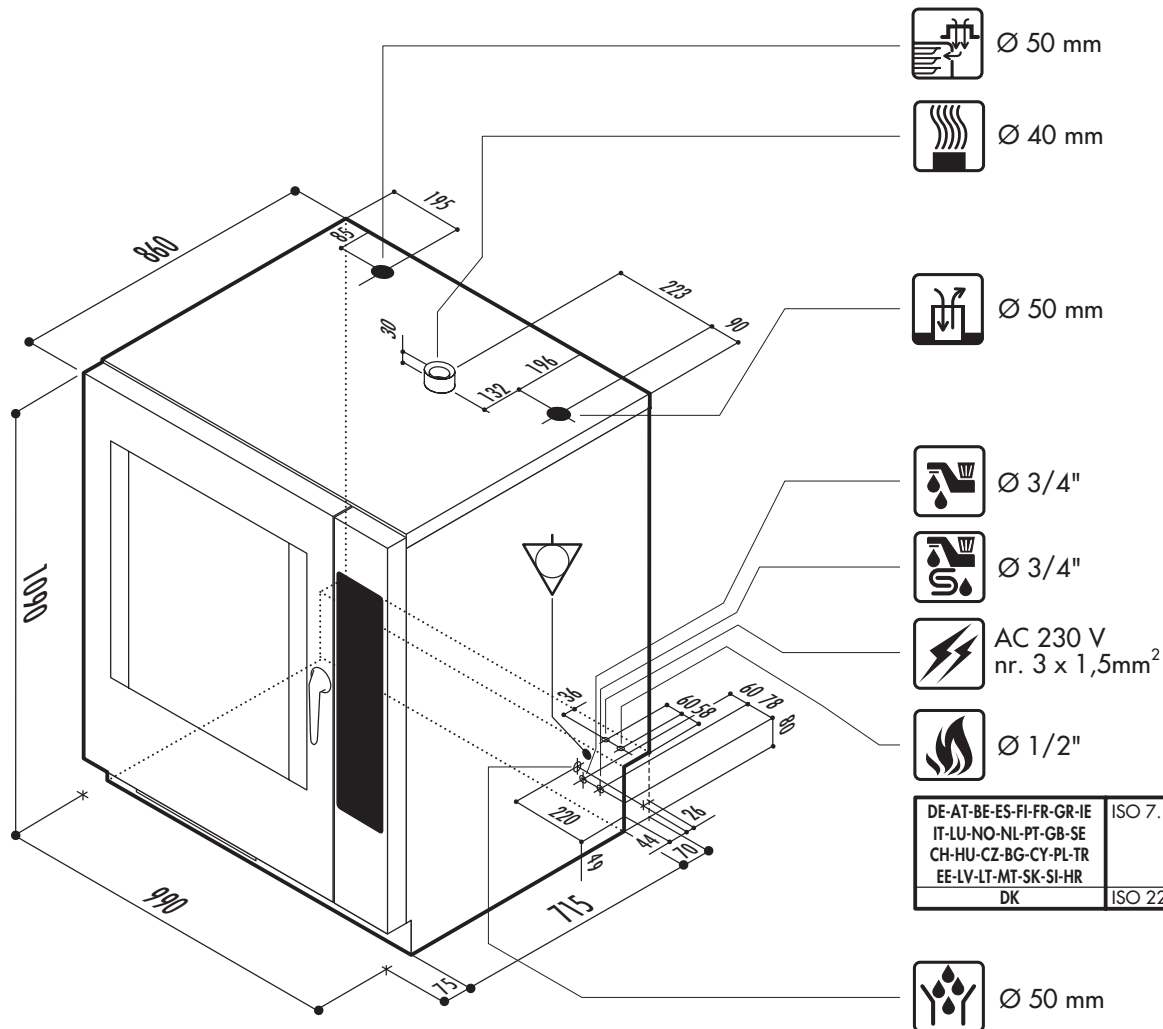
Elettronico programmabile con schermo a cristalli liquidi (LCD) "Touch Screen". Sistema di cottura automatiche ICS. Autoclisma con sfiato automatico Fast-Dry. Ventilatore a 6 velocità, autoreverse (distribuzione dell'aria in camera con inversione automatica del senso di rotazione della ventola). Sonda al cuore multipunto. Comandi per: umidificatore, raffreddamento rapido a porta aperta, Fast-Dry ed illuminazione camera di cottura.

DI SERIE: doccetta
OPTIONAL: sistema di lavaggio automatico WCS (Washing Combi System)

MODI DI FUNZIONAMENTO

- Convezione con Autoclisma 30°C - 300°C
- Vapore 30°C - 130°C (bassa temperatura, atmosferico, forzato)
- Misto convezione vapore con Autoclisma 30°C - 300°C
- ICS - Interactive Cooking System, sistema di cotture automatiche interattive
- Mantenimento - Rimessa in temperatura - Scongelo - Cottura Multilivello
- Lenta cottura
- Cotture in sequenza automatica (15 cicli)
- Cottura Delta T - Finitura del prodotto con tre diverse modalità
- Sonda al cuore multipunto 30°C - 100°C
- Avviamento ritardato automatico dell'apparecchiatura

HVG 101 X





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

01.05.2008

