

Smart

FORNO MISTO ELETTRICO A VAPORE DIRETTO

LAINOX®

Cooking System

SVE 071 S

7 x 1/1 GN



MODALITÀ DI COTTURA

- Convezione con AUTOCLIMA 30 - 300°C
- Vapore 30 - 130°C (bassa temperatura, atmosferico, forzato)
- Misto convezione vapore con AUTOCLIMA 30 - 300°C
- Visualizzazione dei preset automatici di temperatura e tempo per ciascuna modalità

MODI DI FUNZIONAMENTO

- Automatico con oltre 90 ricette testate e memorizzate (versione S con sonda), comprensive di ricette per la rimessa in temperatura su piatto e teglia
- Programmabile con possibilità di memorizzare 99 programmi di cottura in sequenza automatica (fino a 4 cicli)
- Manuale con possibilità di lavorare con 4 cicli in sequenza automatica per le cotture differenziate, e funzioni di:
 - Mantenimento (3 modalità)
 - Gestione sfiato (ON, OFF, secondi di preapertura)
- Con sonda al cuore (Optional)
- A tempo

DOTAZIONI FUNZIONALI VERSIONE S

- Due display alfanumerici di grandi dimensioni
- Tasto dedicato per la gestione cicli con 4 led di visualizzazione
- Tasto di accesso diretto ai programmi e alle ricette
- Manopole SCROLLER con funzione di Scroll e di Push per confermare le scelte
- Preriscaldamento manuale
- Autodiagnosi di verifica funzionale prima di iniziare l'utilizzo dell'attrezzatura, con segnalazione descrittiva e acustica
- Controllo automatico della percentuale di umidità in camera di cottura, sistema AUTOCLIMA con sfiato automatico
- Sistema sfiato camera di cottura FAST DRY per l'evacuazione rapida dei vapori in eccesso, automatizzato e programmabile in apertura prima della fine ciclo
- Autoreverse (inversione automatica del senso di rotazione della ventola) per una perfetta uniformità di cottura
- Condensazione vapori regolata automaticamente
- Accesso facilitato ai parametri utente programmabili, per personalizzare l'apparecchiatura
- Controllo automatico della saturazione del vapore in camera
- 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 semiautomatico di serie

DOTAZIONI DI CONTROLLO

- Possibilità di selezionare 2 velocità di ventilazione (optional), la velocità ridotta attiva la riduzione di potenza di riscaldamento
- Controllo temperatura al cuore del prodotto con sonda di rilevazione (optional)
- 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
- Connessione USB per scaricare i dati HACCP, aggiornare il software e caricare/



scaricare le ricette personali

- Comandi manuali per:
 - Umidificatore attivabile con pulsante
 - 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
 - Illuminazione temporizzata camera di cottura con disattivazione automatica a porta aperta, fissaggio luci alogene antiriflesso su porta facilmente accessibili
 - Controllo manuale dello sfiato (sistema Fast-Dry)

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 temperato, ad intercapedine d'aria e vetro interno atermico per un minore irraggiamento di calore verso l'operatore ed una maggiore efficienza
- 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
- Deflettore apribile per una facile operazione di pulizia del vano ventilatore

- Cruscotto apribile con sistema di aggancio per facilitare le operazioni di manutenzione
- Doppio attacco per ingresso acqua (normale e addolcita)
- Collegamenti raggruppati sul lato destro

RISCALDAMENTO ELETTRICO

- Riscaldamento camera di cottura tramite resistenze elettriche corazzate in INCOLOY 800
- Economizzatore automatico di energia Energy Saving

DOTAZIONI DI SICUREZZA

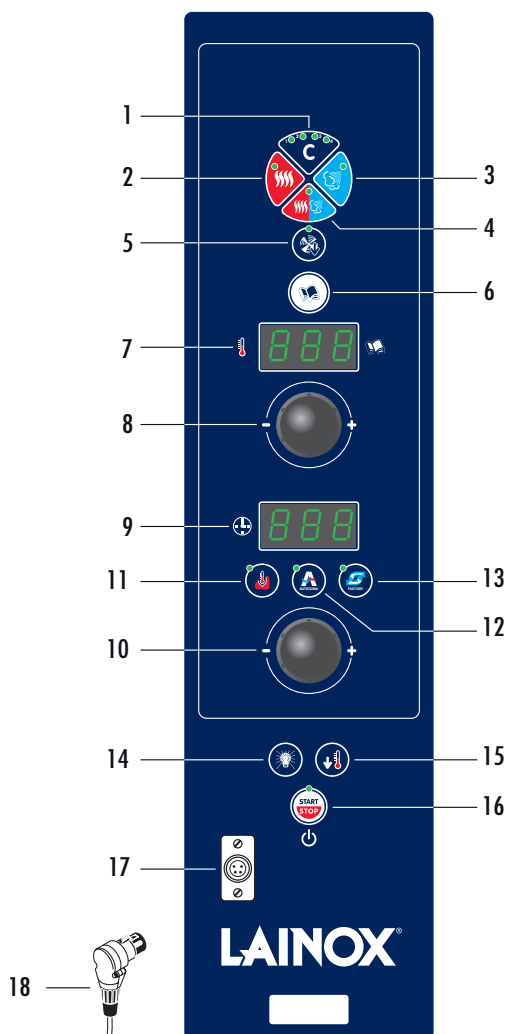
- Termostato di sicurezza camera di cottura
- Dispositivo Sicurezza contro la sovrappressione e la depressione in camera di cottura
- Termico di sicurezza motore
- Microporta meccanico
- Segnalazione mancanza acqua
- Display segnalazione guasti e autodiagnosi
- Sistema di raffreddamento dei componenti con controllo di sovratemperatura visualizzato

DOTAZIONI STANDARD

- Paratie portateghe
- Nr. 2 griglie 1/1 GN in acciaio inox (mm 530 x 325)
- Portasonda
- Ricettario

DOTAZIONI A RICHIESTA / ACCESSORI

- Sonda al cuore SC
- Doppia velocità di ventilazione VR01
- Doccetta di lavaggio LD25
- Sistema di lavaggio automatico LM071, per la pulizia della camera di cottura con tre intensità:
 - SOFT per lo sporco normale
 - MEDIUM per lo sporco più resistente
 - HARD in presenza di incrostazioni
- Chiave USB con aggiornamento software
- Porta con apertura di sicurezza a doppio scatto
- Porta PS001 con apertura contraria
- Versioni marina (tensioni speciali)
- Predisposizione al sistema di ottimizzazione energetica SN
- Sonda al cuore ad ago per sottovuoto SE002 - Ø 1 mm
- Filtro grassi EFX071
- Cappa di aspirazione con condensatore vapori incorporato EKA071
- Elemento neutro ENR071, per installazione cappa di aspirazione EKA071
- Supporti base ESR071
- Supporto base con portateghe ESP071
- Carrello CD002 porta taniche per kit lavaggio
- Armadio caldo di mantenimento EAC071 con comandi elettromeccanici - Capacità 16 x 1/1 GN - 8 x 2/1 GN
- Armadio neutro EAN071 - Capacità 16 x 1/1 GN - 8 x 2/1 GN
- Combiclean DLO10 - Detergente alcalino per la pulizia del forno (tanica da 10 lt.)



- 1 - Pulsante cicli di cottura
- 2 - Pulsante modalità convezione
- 3 - Pulsante modalità vapore
- 4 - Pulsante modalità misto convezione/vapore
- 5 - Pulsante velocità ridotta
- 6 - Pulsante programmi di cottura/ricette
- 7 - Display visualizzazione temperatura della camera di cottura, visualizzazione programma/ricetta
- 8 - Manopola di impostazione/selezione temperatura
- 9 - Display visualizzazione tempo di cottura (mancante/impostato), visualizzazione temperatura al cuore del prodotto (reale/impostata), visualizzazione valore umidità
- 10 - Manopola di impostazione/selezione Tempo/Temperatura al cuore
- 11 - Pulsante attivazione cotture con sonda al cuore del prodotto
- 12 - Pulsante attivazione umidità automatica (AUTOCLIMA), Pulsante umidificatore manuale
- 13 - Pulsante sfiato evacuazione vapori camera di cottura
- 14 - Pulsante illuminazione camera di cottura
- 15 - Pulsante raffreddamento rapido con porta aperta
- 16 - Interruttore generale - Pulsante Start/Stop
- 17 - Connessione sonda al cuore
- 18 - Sonda al cuore

DATI TECNICI

SVE 071 S

Dimensioni esterne	mm	920 x 745 x 770 h
Peso - Lordo / Netto	Kg	108 / 91
Potenza elettrica totale	kW	9,5
Potenza termica nominale	kW/kcal	- / -
Potenza riscaldamento camera	kW/kcal	9 / -
Potenza riscaldamento vapore	kW/kcal	9 / -
Potenza ventilatore	kW	0,5
Tensione di alimentazione		3N AC 400 V - 50 Hz

CAPACITÀ

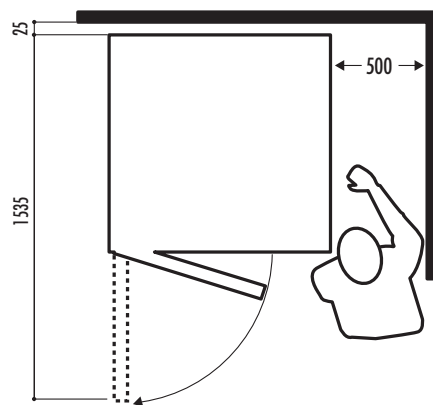
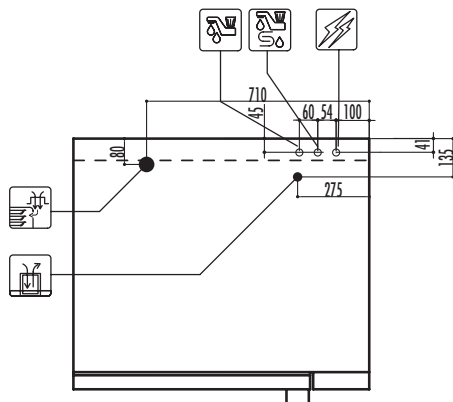
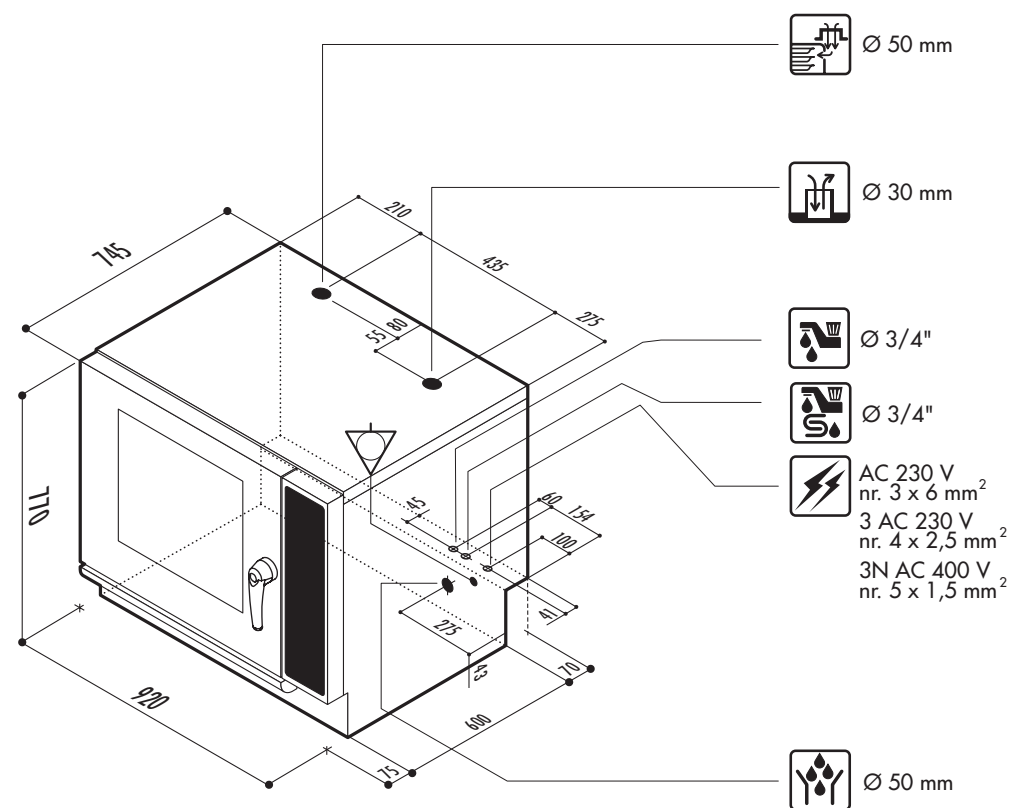
7 x 1/1 GN

- Con paratie portateglie: 7 x 1/1 GN, interasse 70 mm

CERTIFICAZIONI

CE IPX 4

SVE 071 S



Ingresso cavo di alimentazione elettrica



Ingresso gas e tipo filettatura



Camino fumi



Tappo disincrostante del boiler



Sfiato vapori e sicurezza depressione camera



Sfiato vapori della camera



Aspirazione aria



Ingresso acqua normale



Ingresso acqua addolcita



Scarico liquidi



Scarico condensa



Smart

FORNO MISTO ELETTRICO A VAPORE DIRETTO

LAINOX®

Cooking System

SVE 101 S

10 x 1/1 GN



MODALITÀ DI COTTURA

- Convezione con AUTOCLIMA 30 - 300°C
- Vapore 30 - 130°C (bassa temperatura, atmosferico, forzato)
- Misto convezione vapore con AUTOCLIMA 30 - 300°C
- Visualizzazione dei preset automatici di temperatura e tempo per ciascuna modalità

MODI DI FUNZIONAMENTO

- Automatico con oltre 90 ricette testate e memorizzate (versione S con sonda), comprensive di ricette per la rimessa in temperatura su piatto e teglia
- Programmabile con possibilità di memorizzare 99 programmi di cottura in sequenza automatica (fino a 4 cicli)
- Manuale con possibilità di lavorare con 4 cicli in sequenza automatica per le cotture differenziate, e funzioni di:
 - Mantenimento (3 modalità)
 - Gestione sfiato (ON, OFF, secondi di preapertura)
- Con sonda al cuore (Optional)
- A tempo

DOTAZIONI FUNZIONALI VERSIONE S

- Due display alfanumerici di grandi dimensioni
- Tasto dedicato per la gestione cicli con 4 led di visualizzazione
- Tasto di accesso diretto ai programmi e alle ricette
- Manopole SCROLLER con funzione di Scroll e di Push per confermare le scelte
- Preriscaldamento manuale
- Autodiagnosi di verifica funzionale prima di iniziare l'utilizzo dell'attrezzatura, con segnalazione descrittiva e acustica
- Controllo automatico della percentuale di umidità in camera di cottura, sistema AUTOCLIMA con sfiato automatico
- Sistema sfiato camera di cottura FAST DRY per l'evacuazione rapida dei vapori in eccesso, automatizzato e programmabile in apertura prima della fine ciclo
- Autoreverse (inversione automatica del senso di rotazione della ventola) per una perfetta uniformità di cottura
- Condensazione vapori regolata automaticamente
- Accesso facilitato ai parametri utente programmabili, per personalizzare l'apparecchiatura
- Controllo automatico della saturazione del vapore in camera
- 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 semiautomatico di serie

DOTAZIONI DI CONTROLLO

- Possibilità di selezionare 2 velocità di ventilazione (optional), la velocità ridotta attiva la riduzione di potenza di riscaldamento
- Controllo temperatura al cuore del prodotto con sonda di rilevazione (optional)
- 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
- Connessione USB per scaricare i dati HACCP, aggiornare il software e caricare/



scaricare le ricette personali

- Comandi manuali per:
 - Umidificatore attivabile con pulsante
 - 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
 - Illuminazione temporizzata camera di cottura con disattivazione automatica a porta aperta, fissaggio luci alogene antiriflesso su porta facilmente accessibili
 - Controllo manuale dello sfiato (sistema Fast-Dry)

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 temperato, ad intercapedine d'aria e vetro interno atermico per un minore irraggiamento di calore verso l'operatore ed una maggiore efficienza
- 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
- Deflettore apribile per una facile operazione di pulizia del vano ventilatore

- Cruscotto apribile con sistema di aggancio per facilitare le operazioni di manutenzione
- Doppio attacco per ingresso acqua (normale e addolcita)
- Collegamenti raggruppati sul lato destro

RISCALDAMENTO ELETTRICO

- Riscaldamento camera di cottura tramite resistenze elettriche corazzate in INCOLOY 800
- Economizzatore automatico di energia Energy Saving

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
- Microporta meccanico
- Segnalazione mancanza acqua
- Display segnalazione guasti e autodiagnosi
- Sistema di raffreddamento dei componenti con controllo di sovratemperatura visualizzato

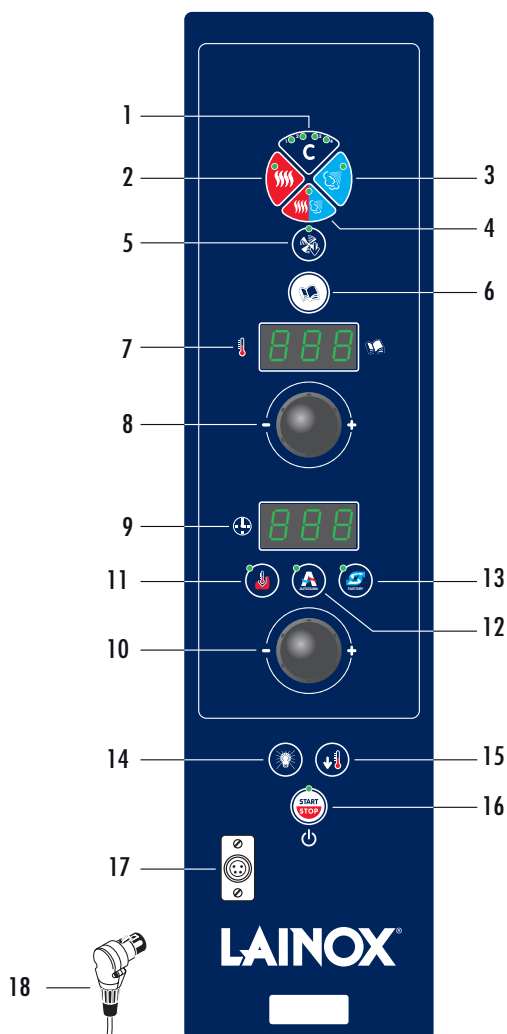
DOTAZIONI STANDARD

- Paratie portateghe
- Nr. 2 griglie 1/1 GN in acciaio inox (mm 530 x 325)
- Portasonda
- Ricettario

DOTAZIONI A RICHIESTA / ACCESSORI

- Sonda al cuore SC
- Doppia velocità di ventilazione VR01
- Doccetta di lavaggio LD25
- Sistema di lavaggio automatico LM101, per la pulizia della camera di cottura con tre intensità:
 - SOFT per lo sporco normale
 - MEDIUM per lo sporco più resistente
 - HARD in presenza di incrostazioni
- Chiave USB con aggiornamento software
- Porta con apertura di sicurezza a doppio scatto
- Porta PS001 con apertura contraria
- Versioni marina (tensioni speciali)
- Predisposizione al sistema di ottimizzazione energetica SN - Ø 1 mm
- Sonda al cuore ad ago per sottovuoto SE002
- Filtro grassi EFX101
- Cappa di aspirazione con condensatore vapori incorporato EKA101
- Supporti base ESR101
- Supporto base con portateghe ESP101
- Carrello CD002 porta taniche per kit lavaggio
- Armadio caldo di mantenimento EAC101 con comandi elettromeccanici - Capacità 12 x 1/1 GN - 6 x 2/1 GN
- Armadio neutro EAN101 - Capacità 12 x 1/1 GN - 6 x 2/1 GN
- Combiclean DLO10 - Detergente alcalino per la pulizia del forno (tanica da 10 lt.)

SVE 101 S



- 1 - Pulsante cicli di cottura
- 2 - Pulsante modalità convezione
- 3 - Pulsante modalità vapore
- 4 - Pulsante modalità misto convezione/vapore
- 5 - Pulsante velocità ridotta
- 6 - Pulsante programmi di cottura/ricette
- 7 - Display visualizzazione temperatura della camera di cottura, visualizzazione programma/ricetta
- 8 - Manopola di impostazione/selezione temperatura
- 9 - Display visualizzazione tempo di cottura (mancante/impostato), visualizzazione temperatura al cuore del prodotto (reale/impostata), visualizzazione valore umidità
- 10 - Manopola di impostazione/selezione Tempo/Temperatura al cuore
- 11 - Pulsante attivazione cotture con sonda al cuore del prodotto
- 12 - Pulsante attivazione umidità automatica (AUTOCLIMA), Pulsante umidificatore manuale
- 13 - Pulsante sfiato evacuazione vapori camera di cottura
- 14 - Pulsante illuminazione camera di cottura
- 15 - Pulsante raffreddamento rapido con porta aperta
- 16 - Interruttore generale - Pulsante Start/Stop
- 17 - Connessione sonda al cuore
- 18 - Sonda al cuore

DATI TECNICI

SVE 101 S

Dimensioni esterne	mm	920 x 790 x 960 h
Peso - Lordo / Netto	Kg	-
Potenza elettrica totale	kW	16
Potenza termica nominale	kW/kcal	- / -
Potenza riscaldamento camera	kW/kcal	15 / -
Potenza riscaldamento vapore	kW/kcal	15 / -
Potenza ventilatore	kW	1
Tensione di alimentazione		3N AC 400 V - 50 Hz

CAPACITÀ

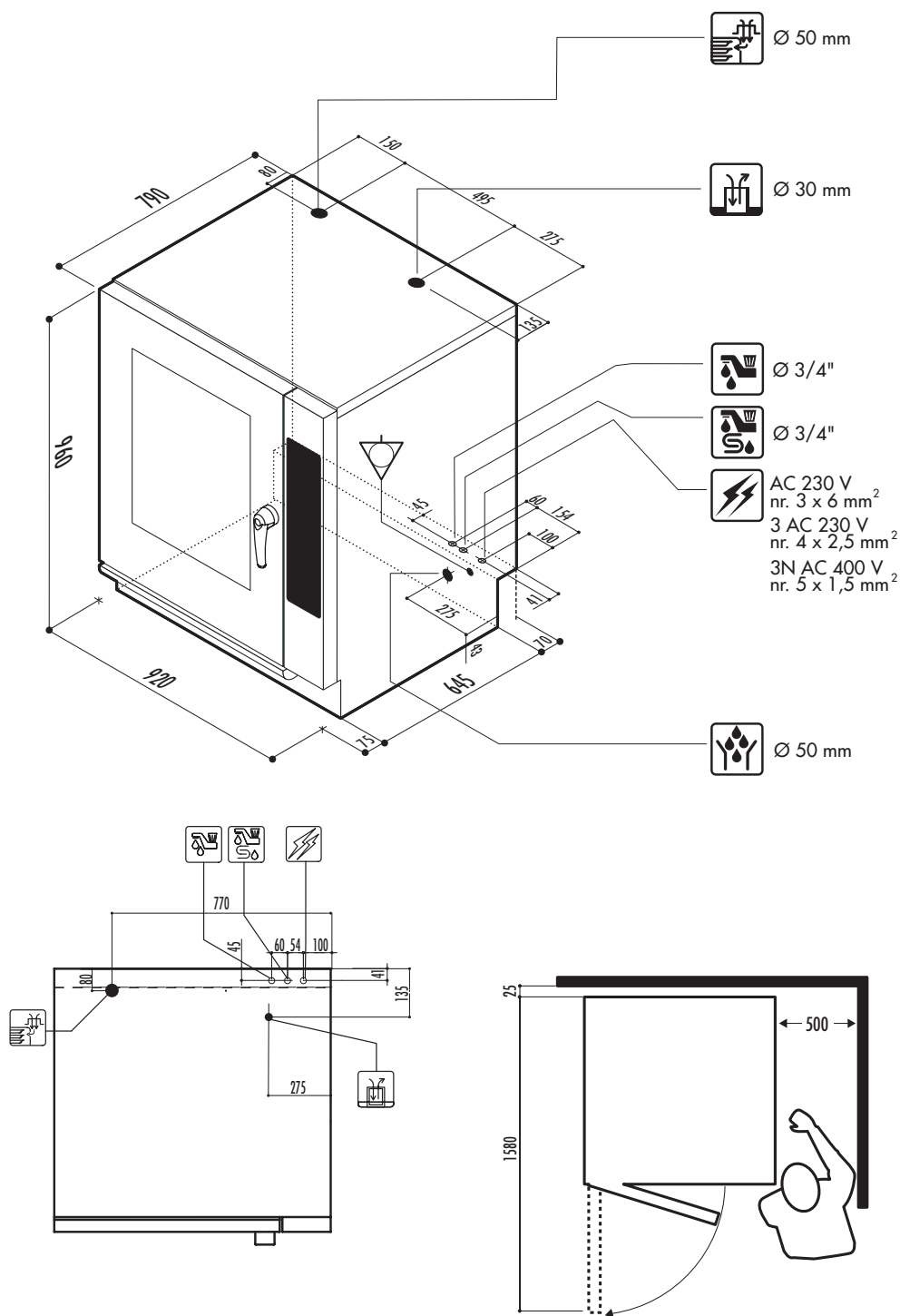
10 x 1/1 GN

- Con paratie portateglie: 10 x 1/1 GN, interasse 70 mm

CERTIFICAZIONI

CE IPX 4

SVE 101 S



Ingresso cavo di alimentazione elettrica

Ingresso gas e tipo filettatura

Camino fumi

Tappo disinscrostante del boiler

Sfiato vapori e sicurezza depressione camera

Sfiato vapori della camera

Aspirazione aria

Ingresso acqua normale

Ingresso acqua addolcita

Scarico liquidi

Scarico condensa

Smart

FORNO MISTO ELETTRICO A VAPORE DIRETTO

LAINOX®

Cooking System

SVE A20 S

10 x 2/1 GN



MODALITÀ DI COTTURA

- Convezione con AUTOCLIMA 30 - 300°C
- Vapore 30 - 130°C (bassa temperatura, atmosferico, forzato)
- Misto convezione vapore con AUTOCLIMA 30 - 300°C
- Visualizzazione dei preset automatici di temperatura e tempo per ciascuna modalità

MODI DI FUNZIONAMENTO

- Automatico con oltre 90 ricette testate e memorizzate (versione S con sonda), comprensive di ricette per la rimessa in temperatura su piatto e teglia
- Programmabile con possibilità di memorizzare 99 programmi di cottura in sequenza automatica (fino a 4 cicli)
- Manuale con possibilità di lavorare con 4 cicli in sequenza automatica per le cotture differenziate, e funzioni di:
 - Mantenimento (3 modalità)
 - Gestione sfiato (ON, OFF, secondi di preapertura)
- Con sonda al cuore (Optional)
- A tempo

DOTAZIONI FUNZIONALI VERSIONE S

- Due display alfanumerici di grandi dimensioni
- Tasto dedicato per la gestione cicli con 4 led di visualizzazione
- Tasto di accesso diretto ai programmi e alle ricette
- Manopole SCROLLER con funzione di Scroll e di Push per confermare le scelte
- Preriscaldamento manuale
- Autodiagnosi di verifica funzionale prima di iniziare l'utilizzo dell'attrezzatura, con segnalazione descrittiva e acustica
- Controllo automatico della percentuale di umidità in camera di cottura, sistema AUTOCLIMA con sfiato automatico
- Sistema sfiato camera di cottura FAST DRY per l'evacuazione rapida dei vapori in eccesso, automatizzato e programmabile in apertura prima della fine ciclo
- Autoreverse (inversione automatica del senso di rotazione della ventola) per una perfetta uniformità di cottura
- Condensazione vapori regolata automaticamente
- Accesso facilitato ai parametri utente programmabili, per personalizzare l'apparecchiatura
- Controllo automatico della saturazione del vapore in camera
- 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 semiautomatico di serie

DOTAZIONI DI CONTROLLO

- Possibilità di selezionare 2 velocità di ventilazione (optional), la velocità ridotta attiva la riduzione di potenza di riscaldamento
- Controllo temperatura al cuore del prodotto con sonda di rilevazione (optional)
- 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
- Connessione USB per scaricare i dati HACCP, aggiornare il software e caricare/



scaricare le ricette personali

- Comandi manuali per:
 - Umidificatore attivabile con pulsante
 - 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
 - Illuminazione temporizzata camera di cottura con disattivazione automatica a porta aperta, fissaggio luci alogene antiriflesso su porta facilmente accessibili
 - Controllo manuale dello sfiato (sistema Fast-Dry)

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 temperato, ad intercapedine d'aria e vetro interno atermico per un minore irraggiamento di calore verso l'operatore ed una maggiore efficienza
- 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
- Deflettore apribile per una facile operazione di pulizia del vano ventilatore

- Cruscotto apribile con sistema di aggancio per facilitare le operazioni di manutenzione
- Doppio attacco per ingresso acqua (normale e addolcita)
- Collegamenti raggruppati sul lato destro

RISCALDAMENTO ELETTRICO

- Riscaldamento camera di cottura tramite resistenze elettriche corazzate in INCOLOY 800
- Economizzatore automatico di energia Energy Saving

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
- Microporta meccanico
- Segnalazione mancanza acqua
- Display segnalazione guasti e autodiagnosi
- Sistema di raffreddamento dei componenti con controllo di sovratemperatura visualizzato

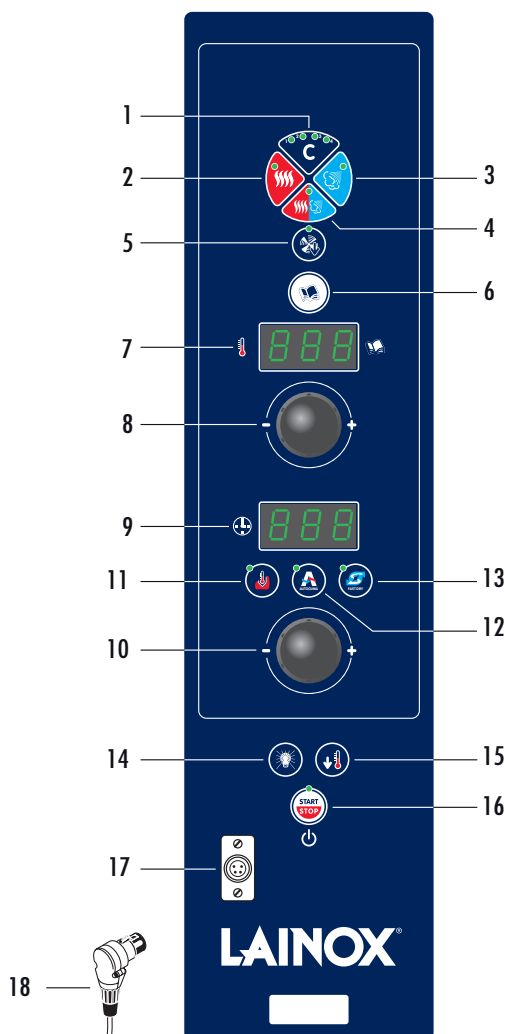
DOTAZIONI STANDARD

- Paratie portateghe
- Nr. 2 griglie 2/1 GN in acciaio inox (mm 530 x 650)
- Portasonda
- Ricettario

DOTAZIONI A RICHIESTA / ACCESSORI

- Sonda al cuore SC
- Doppia velocità di ventilazione VR01
- Doccetta di lavaggio LD25
- Sistema di lavaggio automatico LMA20, per la pulizia della camera di cottura con tre intensità:
 - SOFT per lo sporco normale
 - MEDIUM per lo sporco più resistente
 - HARD in presenza di incrostazioni
- Chiave USB con aggiornamento software
- Porta con apertura di sicurezza a doppio scatto
- Porta PS001 con apertura contraria
- Versioni marina (tensioni speciali)
- Predisposizione al sistema di ottimizzazione energetica SN
- Sonda al cuore ad ago per sottovuoto SE002 - Ø 1 mm
- Filtro grassi EFXA20
- Cappa di aspirazione con condensatore vapori incorporato EKAA20
- Supporti base ESRA20
- Supporto base con portateghe ESPA20
- Carrello CD002 porta taniche per kit lavaggio
- Armadio caldo di mantenimento EACA20 con comandi elettromeccanici - Capacità 12 x 1/1 GN - 6 x 2/1 GN
- Armadio neutro EANA20 - Capacità 12 x 1/1 GN - 6 x 2/1 GN
- Combiclean DLO10 - Detergente alcalino per la pulizia del forno (tanica da 10 lt.)

SVE A20 S



- 1 - Pulsante cicli di cottura
- 2 - Pulsante modalità convezione
- 3 - Pulsante modalità vapore
- 4 - Pulsante modalità misto convezione/vapore
- 5 - Pulsante velocità ridotta
- 6 - Pulsante programmi di cottura/ricette
- 7 - Display visualizzazione temperatura della camera di cottura, visualizzazione programma/ricetta
- 8 - Manopola di impostazione/selezione temperatura
- 9 - Display visualizzazione tempo di cottura (mancante/impostato), visualizzazione temperatura al cuore del prodotto (reale/impostata), visualizzazione valore umidità
- 10 - Manopola di impostazione/selezione Tempo/Temperatura al cuore
- 11 - Pulsante attivazione cotture con sonda al cuore del prodotto
- 12 - Pulsante attivazione umidità automatica (AUTOCLIMA), Pulsante umidificatore manuale
- 13 - Pulsante sfiato evacuazione vapori camera di cottura
- 14 - Pulsante illuminazione camera di cottura
- 15 - Pulsante raffreddamento rapido con porta aperta
- 16 - Interruttore generale - Pulsante Start/Stop
- 17 - Connessione sonda al cuore
- 18 - Sonda al cuore

DATI TECNICI

SVE A20 S

Dimensioni esterne	mm	1040 x 995 x 960 h
Peso - Lordo / Netto	Kg	-
Potenza elettrica totale	kW	31
Potenza termica nominale	kW/kcal	- / -
Potenza riscaldamento camera	kW/kcal	30 / -
Potenza riscaldamento vapore	kW/kcal	30 / -
Potenza ventilatore	kW	1
Tensione di alimentazione		3N AC 400 V - 50 Hz

CAPACITÀ

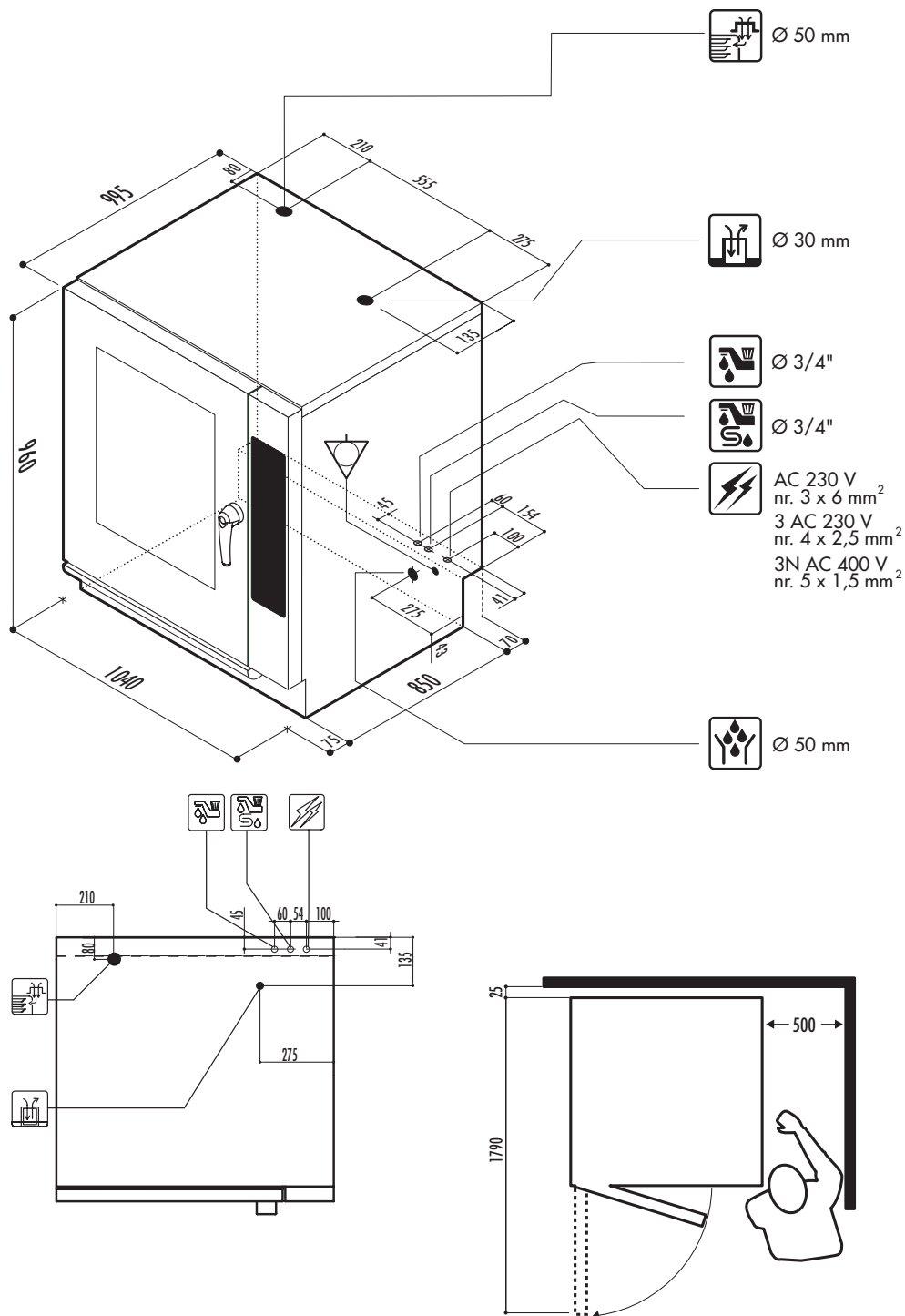
10 x 2/1 GN

- Con paratie portateglie: 10 x 2/1 GN, interasse 70 mm

CERTIFICAZIONI



SVE A20 S



Ingresso cavo di alimentazione elettrica

Ingresso gas e tipo filettatura

Camino fumi

Tappo disinscrostante del boiler

Sfiato vapori e sicurezza depressione camera

Sfiato vapori della camera

Aspirazione aria

Ingresso acqua normale

Ingresso acqua addolcita

Scarico liquidi

Scarico condensa

Smart

FORNO MISTO A GAS A VAPORE DIRETTO

LAINOX®
Cooking System

SVG 071 S

7 x 1/1 GN



MODALITÀ DI COTTURA

- Convezione con AUTOCLIMA 30 - 300°C
- Vapore 30 - 130°C (bassa temperatura, atmosferico, forzato)
- Misto convezione vapore con AUTOCLIMA 30 - 300°C
- Visualizzazione dei preset automatici di temperatura e tempo per ciascuna modalità

MODI DI FUNZIONAMENTO

- Automatico con oltre 90 ricette testate e memorizzate (versione S con sonda), comprensive di ricette per la rimessa in temperatura su piatto e teglia
- Programmabile con possibilità di memorizzare 99 programmi di cottura in sequenza automatica (fino a 4 cicli)
- Manuale con possibilità di lavorare con 4 cicli in sequenza automatica per le cotture differenziate, e funzioni di:
 - Mantenimento (3 modalità)
 - Gestione sfiato (ON, OFF, secondi di preapertura)
- Con sonda al cuore (Optional)
- A tempo

DOTAZIONI FUNZIONALI VERSIONE S

- Due display alfanumerici di grandi dimensioni
- Tasto dedicato per la gestione cicli con 4 led di visualizzazione
- Tasto di accesso diretto ai programmi e alle ricette
- Manopole SCROLLER con funzione di Scroll e di Push per confermare le scelte
- Preriscaldamento manuale
- Autodiagnosi di verifica funzionale prima di iniziare l'utilizzo dell'attrezzatura, con segnalazione descrittiva e acustica
- Controllo automatico della percentuale di umidità in camera di cottura, sistema AUTOCLIMA con sfiato automatico
- Sistema sfiato camera di cottura FAST DRY per l'evacuazione rapida dei vapori in eccesso, automatizzato e programmabile in apertura prima della fine ciclo
- Autoreverse (inversione automatica del senso di rotazione della ventola) per una perfetta uniformità di cottura
- Condensazione vapori regolata automaticamente
- Accesso facilitato ai parametri utente programmabili, per personalizzare l'apparecchiatura
- Controllo automatico della saturazione del vapore in camera
- 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 semiautomatico di serie

DOTAZIONI DI CONTROLLO

- Possibilità di selezionare 2 velocità di ventilazione (optional), la velocità ridotta attiva la riduzione di potenza di riscaldamento
- Controllo temperatura al cuore del prodotto con sonda di rilevazione (optional)
- 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
- Connessione USB per scaricare i dati HACCP, aggiornare il software e caricare/



scaricare le ricette personali

- Comandi manuali per:
 - Umidificatore attivabile con pulsante
 - 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
 - Illuminazione temporizzata camera di cottura con disattivazione automatica a porta aperta, fissaggio luci alogene antiriflesso su porta facilmente accessibili
 - Controllo manuale dello sfiato (sistema Fast-Dry)

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 temperato, ad intercapedine d'aria e vetro interno atermico per un minore irraggiamento di calore verso l'operatore ed una maggiore efficienza
- 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
- Deflettore apribile per una facile operazione di pulizia del vano ventilatore

- Cruscotto apribile con sistema di aggancio per facilitare le operazioni di manutenzione
- Doppio attacco per ingresso acqua (normale e addolcita)
- Collegamenti raggruppati sul lato destro

RISCALDAMENTO A GAS

- Riscaldamento camera di cottura a gas di tipo indiretto tramite bruciatori ad aria soffiata
- Accensione bruciatori automatica con generatore elettronico di scarica ad alta frequenza
- 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 DI SICUREZZA

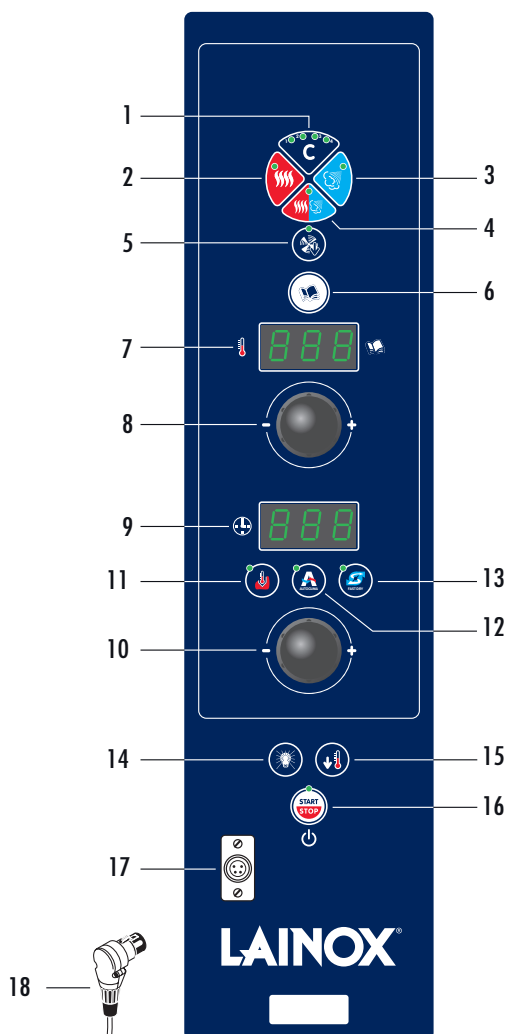
- Termostato di sicurezza camera di cottura
- Dispositivo Sicurezza contro la sovrappressione e la depressione in camera di cottura
- Termico di sicurezza motore
- Dispositivo di rilevamento fiamma che interrompe l'afflusso del gas nel caso di spegnimento accidentale della fiamma bruciatori
- Pressostato di sicurezza segnalazione mancanza gas
- Microporta meccanico
- Segnalazione mancanza acqua
- Display segnalazione guasti e autodiagnosi
- Sistema di raffreddamento dei componenti con controllo di sovratemperatura visualizzato

DOTAZIONI STANDARD

- Paratie portateghe
- Nr. 2 griglie 1/1 GN in acciaio inox (mm 530 x 325)
- Portasonda
- Ricettario

DOTAZIONI A RICHIESTA / ACCESSORI

- Sonda al cuore SC
- Doppia velocità di ventilazione VR01
- Doccetta di lavaggio LD25
- Sistema di lavaggio automatico LMO71, per la pulizia della camera di cottura con tre intensità:
 - SOFT per lo sporco normale
 - MEDIUM per lo sporco più resistente
 - HARD in presenza di incrostazioni
- Chiave USB con aggiornamento software
- Porta con apertura di sicurezza a doppio scatto
- Porta PS001 con apertura contraria
- Versioni GPL
- Sonda al cuore ad ago per sottovuoto SE002 - Ø 1 mm
- Filtro grassi EFX071
- Cappa di aspirazione con condensatore vapori incorporato EKA071
- Elemento neutro ENR071, per installazione cappa di aspirazione EKA071
- Supporti base ESRO71
- Supporto base con portateghe ESP071
- Carrello CD002 porta taniche per kit lavaggio
- Armadio caldo di mantenimento EAC071 con comandi elettromeccanici - Capacità 16 x 1/1 GN - 8 x 2/1 GN
- Armadio neutro EANO71 - Capacità 16 x 1/1 GN - 8 x 2/1 GN
- Combiclean DLO10 - Detergente alcalino per la pulizia del forno (tanica da 10 lt.)



- 1 - Pulsante cicli di cottura
- 2 - Pulsante modalità convezione
- 3 - Pulsante modalità vapore
- 4 - Pulsante modalità misto convezione/vapore
- 5 - Pulsante velocità ridotta
- 6 - Pulsante programmi di cottura/ricette
- 7 - Display visualizzazione temperatura della camera di cottura, visualizzazione programma/ricetta
- 8 - Manopola di impostazione/selezione temperatura
- 9 - Display visualizzazione tempo di cottura (mancante/impostato), visualizzazione temperatura al cuore del prodotto (reale/impostata), visualizzazione valore umidità
- 10 - Manopola di impostazione/selezione Tempo/Temperatura al cuore
- 11 - Pulsante attivazione cotture con sonda al cuore del prodotto
- 12 - Pulsante attivazione umidità automatica (AUTOCLIMA), Pulsante umidificatore manuale
- 13 - Pulsante sfiato evacuazione vapori camera di cottura
- 14 - Pulsante illuminazione camera di cottura
- 15 - Pulsante raffreddamento rapido con porta aperta
- 16 - Interruttore generale - Pulsante Start/Stop
- 17 - Connessione sonda al cuore
- 18 - Sonda al cuore

DATI TECNICI

SVG 071 S

Dimensioni esterne	mm	920 x 745 x 770 h
Peso - Lordo / Netto	Kg	118 / 100
Potenza elettrica totale	kW	0,5
Potenza termica nominale	kW/kcal	10 / 8600
Potenza riscaldamento camera	kW/kcal	10 / 8600
Potenza riscaldamento vapore	kW/kcal	10 / 8600
Potenza ventilatore	kW	0,5
Tensione di alimentazione		AC 230 V - 50 Hz

CAPACITÀ

7 x 1/1 GN

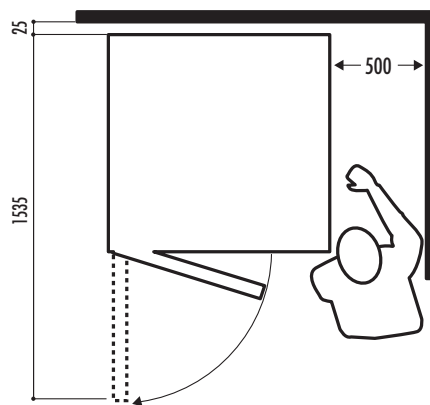
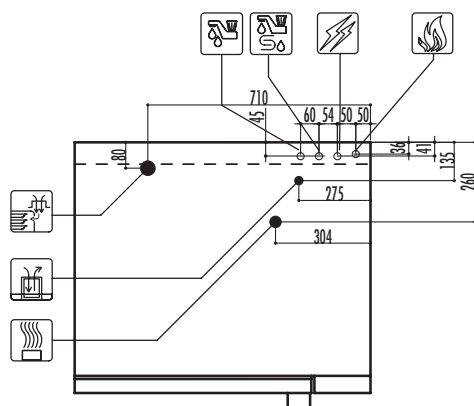
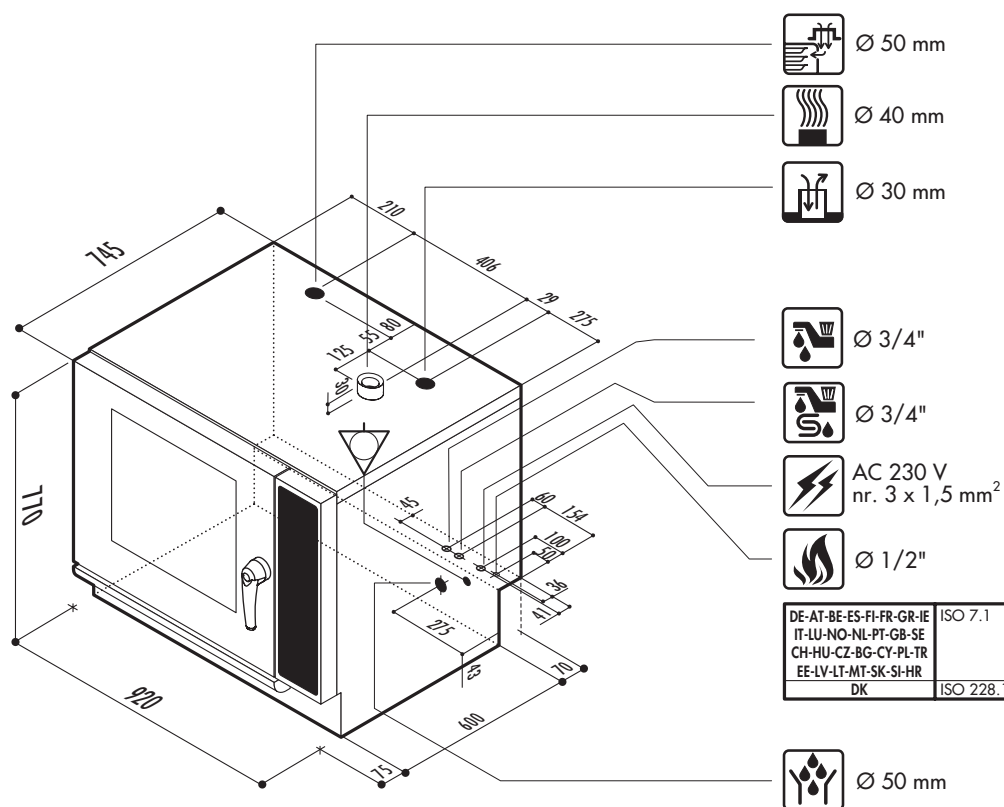
- Con paratie portateglie: 7 x 1/1 GN, interasse 70 mm

CERTIFICAZIONI

CE IPX 4

SVG 071 S

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



Ingresso cavo di alimentazione elettrica
Ingresso gas e tipo filettatura
Camino fumi

Tappo disinscrostante del boiler
Sfiato vapori e sicurezza depressione camera
Sfiato vapori della camera

Aspirazione aria
Ingresso acqua normale
Ingresso acqua addolcita

Scarico liquidi
Scarico condensa

Smart

FORNO MISTO A GAS A VAPORE DIRETTO

LAINOX®
Cooking System

SVG 101 S

10 x 1/1 GN



MODALITÀ DI COTTURA

- Convezione con AUTOCLIMA 30 - 300°C
- Vapore 30 - 130°C (bassa temperatura, atmosferico, forzato)
- Misto convezione vapore con AUTOCLIMA 30 - 300°C
- Visualizzazione dei preset automatici di temperatura e tempo per ciascuna modalità

MODI DI FUNZIONAMENTO

- Automatico con oltre 90 ricette testate e memorizzate (versione S con sonda), comprensive di ricette per la rimessa in temperatura su piatto e teglia
- Programmabile con possibilità di memorizzare 99 programmi di cottura in sequenza automatica (fino a 4 cicli)
- Manuale con possibilità di lavorare con 4 cicli in sequenza automatica per le cotture differenziate, e funzioni di:
 - Mantenimento (3 modalità)
 - Gestione sfiato (ON, OFF, secondi di preapertura)
- Con sonda al cuore (Optional)
- A tempo

DOTAZIONI FUNZIONALI VERSIONE S

- Due display alfanumerici di grandi dimensioni
- Tasto dedicato per la gestione cicli con 4 led di visualizzazione
- Tasto di accesso diretto ai programmi e alle ricette
- Manopole SCROLLER con funzione di Scroll e di Push per confermare le scelte
- Preriscaldamento manuale
- Autodiagnosi di verifica funzionale prima di iniziare l'utilizzo dell'attrezzatura, con segnalazione descrittiva e acustica
- Controllo automatico della percentuale di umidità in camera di cottura, sistema AUTOCLIMA con sfiato automatico
- Sistema sfiato camera di cottura FAST DRY per l'evacuazione rapida dei vapori in eccesso, automatizzato e programmabile in apertura prima della fine ciclo
- Autoreverse (inversione automatica del senso di rotazione della ventola) per una perfetta uniformità di cottura
- Condensazione vapori regolata automaticamente
- Accesso facilitato ai parametri utente programmabili, per personalizzare l'apparecchiatura
- Controllo automatico della saturazione del vapore in camera
- 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 semiautomatico di serie

DOTAZIONI DI CONTROLLO

- Possibilità di selezionare 2 velocità di ventilazione (optional), la velocità ridotta attiva la riduzione di potenza di riscaldamento
- Controllo temperatura al cuore del prodotto con sonda di rilevazione (optional)
- 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
- Connessione USB per scaricare i dati HACCP, aggiornare il software e caricare/



scaricare le ricette personali

- Comandi manuali per:
 - Umidificatore attivabile con pulsante
 - 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
 - Illuminazione temporizzata camera di cottura con disattivazione automatica a porta aperta, fissaggio luci alogene antiriflesso su porta facilmente accessibili
 - Controllo manuale dello sfiato (sistema Fast-Dry)

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 temperato, ad intercapedine d'aria e vetro interno atermico per un minore irraggiamento di calore verso l'operatore ed una maggiore efficienza
- 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
- Deflettore apribile per una facile operazione di pulizia del vano ventilatore

- Cruscotto apribile con sistema di aggancio per facilitare le operazioni di manutenzione
- Doppio attacco per ingresso acqua (normale e addolcita)
- Collegamenti raggruppati sul lato destro

RISCALDAMENTO A GAS

- Riscaldamento camera di cottura a gas di tipo indiretto tramite bruciatori ad aria soffiata
- Accensione bruciatori automatica con generatore elettronico di scarica ad alta frequenza
- 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 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 bruciatori
- Pressostato di sicurezza segnalazione mancanza gas
- Microporta meccanico
- Segnalazione mancanza acqua
- Display segnalazione guasti e autodiagnosi
- Sistema di raffreddamento dei componenti con controllo di sovratemperatura visualizzato

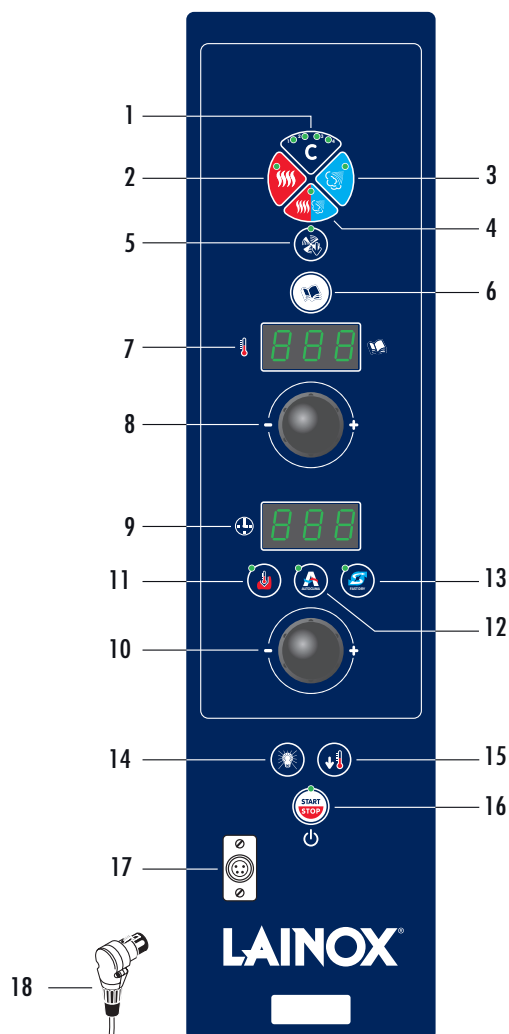
DOTAZIONI STANDARD

- Paratie portateghe
- Nr. 2 griglie 1/1 GN in acciaio inox (mm 530 x 325)
- Portasonda
- Ricettario

DOTAZIONI A RICHIESTA / ACCESSORI

- Sonda al cuore SC
- Doppia velocità di ventilazione VR01
- Doccetta di lavaggio LD25
- Sistema di lavaggio automatico LM101, per la pulizia della camera di cottura con tre intensità:
 - SOFT per lo sporco normale
 - MEDIUM per lo sporco più resistente
 - HARD in presenza di incrostazioni
- Chiave USB con aggiornamento software
- Porta con apertura di sicurezza a doppio scatto
- Porta PS001 con apertura contraria
- Versioni GPL
- Camino antivento CAV101 (obbligatorio per tutte le installazioni senza cappa di aspirazione)
- Sonda al cuore ad ago per sottovuoto SE002 - $\varnothing$ 1 mm
- Filtro grassi EFX101
- Cappa di aspirazione con condensatore vapori incorporato EKA101
- Supporti base ESR101
- Supporto base con portateghe ESP101
- Carrello CD002 porta taniche per kit lavaggio
- Armadio caldo di mantenimento EAC101 con comandi elettromeccanici - Capacità 12 x 1/1 GN - 6 x 2/1 GN
- Armadio neutro EAN101 - Capacità 12 x 1/1 GN - 6 x 2/1 GN
- Combiclean DLO10 - Detergente alcalino per la pulizia del forno (tanica da 10 lt.)

SVG 101 S



- 1 - Pulsante cicli di cottura
- 2 - Pulsante modalità convezione
- 3 - Pulsante modalità vapore
- 4 - Pulsante modalità misto convezione/vapore
- 5 - Pulsante velocità ridotta
- 6 - Pulsante programmi di cottura/ricette
- 7 - Display visualizzazione temperatura della camera di cottura, visualizzazione programma/ricetta
- 8 - Manopola di impostazione/selezione temperatura
- 9 - Display visualizzazione tempo di cottura (mancante/impostato), visualizzazione temperatura al cuore del prodotto (reale/impostata), visualizzazione valore umidità
- 10 - Manopola di impostazione/selezione Tempo/Temperatura al cuore
- 11 - Pulsante attivazione cotture con sonda al cuore del prodotto
- 12 - Pulsante attivazione umidità automatica (AUTOCLIMA), Pulsante umidificatore manuale
- 13 - Pulsante sfiato evacuazione vapori camera di cottura
- 14 - Pulsante illuminazione camera di cottura
- 15 - Pulsante raffreddamento rapido con porta aperta
- 16 - Interruttore generale - Pulsante Start/Stop
- 17 - Connessione sonda al cuore
- 18 - Sonda al cuore

DATI TECNICI

SVG 101 S

Dimensioni esterne	mm	920 x 790 x 960 h
Peso - Lordo / Netto	Kg	150 / 124
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	1
Tensione di alimentazione		AC 230 V - 50 Hz

CAPACITÀ

10 x 1/1 GN

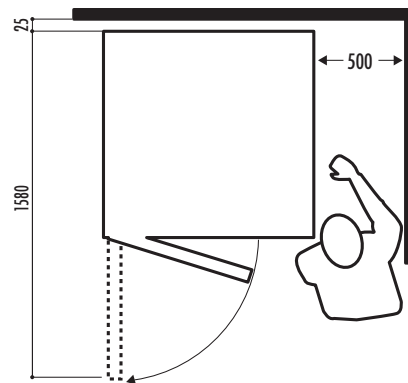
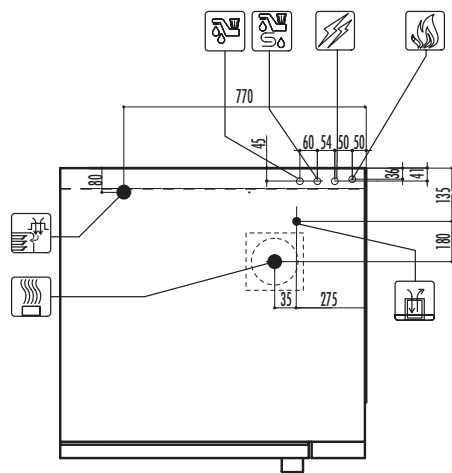
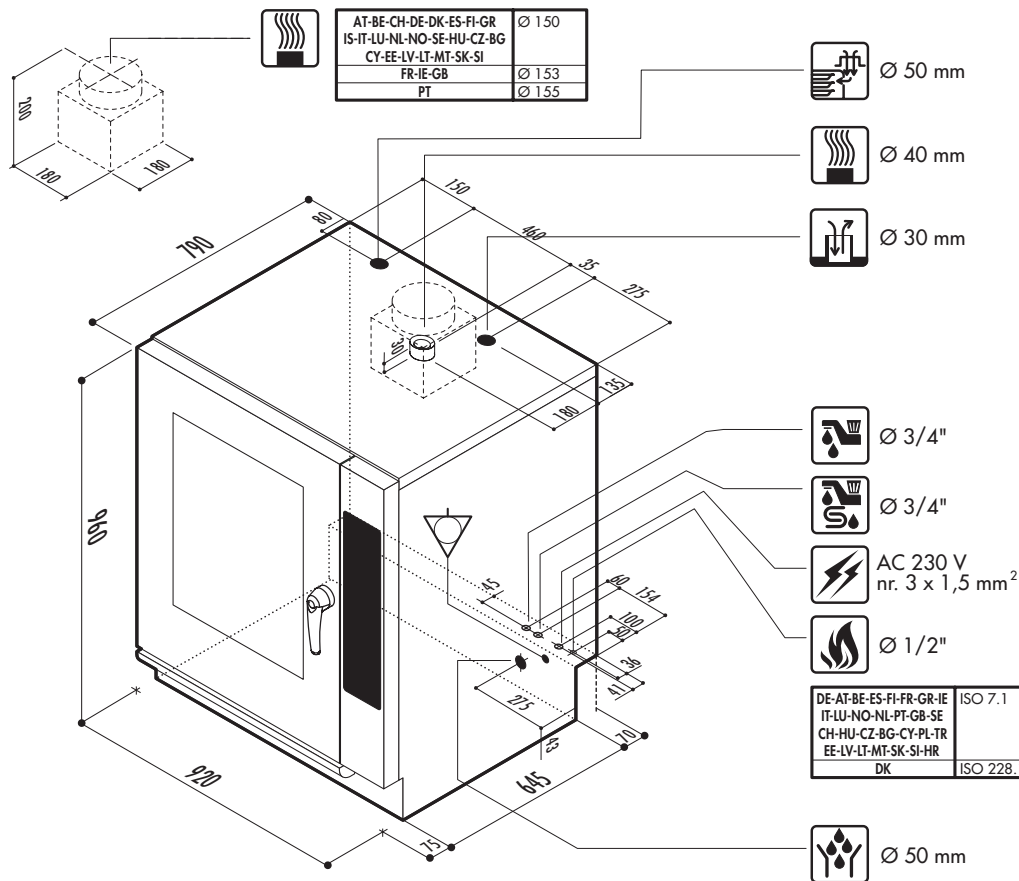
- Con paratie portateglie: 10 x 1/1 GN, interasse 70 mm

CERTIFICAZIONI

CE IPX 4

SVG 101 S

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



Ingresso cavo di alimentazione elettrica 



Ingresso gas
e tipo filettatura



Camino fumi



Tappo
disincrostante del boiler



Sfiato vapori e sicurezza depressione camera



Sfiato vapori della camera



Aspirazione aria 



Ingresso
a normale



Ingresso
acqua addolcita



Scarico liquidi 



Scarico condensa



Smart

FORNO MISTO A GAS A VAPORE DIRETTO

LAINOX®
Cooking System

SVG A20 S

10 x 2/1 GN



MODALITÀ DI COTTURA

- Convezione con AUTOCLIMA 30 - 300°C
- Vapore 30 - 130°C (bassa temperatura, atmosferico, forzato)
- Misto convezione vapore con AUTOCLIMA 30 - 300°C
- Visualizzazione dei preset automatici di temperatura e tempo per ciascuna modalità

MODI DI FUNZIONAMENTO

- Automatico con oltre 90 ricette testate e memorizzate (versione S con sonda), comprensive di ricette per la rimessa in temperatura su piatto e teglia
- Programmabile con possibilità di memorizzare 99 programmi di cottura in sequenza automatica (fino a 4 cicli)
- Manuale con possibilità di lavorare con 4 cicli in sequenza automatica per le cotture differenziate, e funzioni di:
 - Mantenimento (3 modalità)
 - Gestione sfiato (ON, OFF, secondi di preapertura)
- Con sonda al cuore (Optional)
- A tempo

DOTAZIONI FUNZIONALI VERSIONE S

- Due display alfanumerici di grandi dimensioni
- Tasto dedicato per la gestione cicli con 4 led di visualizzazione
- Tasto di accesso diretto ai programmi e alle ricette
- Manopole SCROLLER con funzione di Scroll e di Push per confermare le scelte
- Preriscaldamento manuale
- Autodiagnosi di verifica funzionale prima di iniziare l'utilizzo dell'attrezzatura, con segnalazione descrittiva e acustica
- Controllo automatico della percentuale di umidità in camera di cottura, sistema AUTOCLIMA con sfiato automatico
- Sistema sfiato camera di cottura FAST DRY per l'evacuazione rapida dei vapori in eccesso, automatizzato e programmabile in apertura prima della fine ciclo
- Autoreverse (inversione automatica del senso di rotazione della ventola) per una perfetta uniformità di cottura
- Condensazione vapori regolata automaticamente
- Accesso facilitato ai parametri utente programmabili, per personalizzare l'apparecchiatura
- Controllo automatico della saturazione del vapore in camera
- 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 semiautomatico di serie

DOTAZIONI DI CONTROLLO

- Possibilità di selezionare 2 velocità di ventilazione (optional), la velocità ridotta attiva la riduzione di potenza di riscaldamento
- Controllo temperatura al cuore del prodotto con sonda di rilevazione (optional)
- 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
- Connessione USB per scaricare i dati HACCP, aggiornare il software e caricare/



scaricare le ricette personali

- Comandi manuali per:
 - Umidificatore attivabile con pulsante
 - 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
 - Illuminazione temporizzata camera di cottura con disattivazione automatica a porta aperta, fissaggio luci alogene antiriflesso su porta facilmente accessibili
 - Controllo manuale dello sfiato (sistema Fast-Dry)

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 temperato, ad intercapedine d'aria e vetro interno atermico per un minore irraggiamento di calore verso l'operatore ed una maggiore efficienza
- 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
- Deflettore apribile per una facile operazione di pulizia del vano ventilatore

- Cruscotto apribile con sistema di aggancio per facilitare le operazioni di manutenzione
- Doppio attacco per ingresso acqua (normale e addolcita)
- Collegamenti raggruppati sul lato destro

RISCALDAMENTO A GAS

- Riscaldamento camera di cottura a gas di tipo indiretto tramite bruciatori ad aria soffiata
- Accensione bruciatori automatica con generatore elettronico di scarica ad alta frequenza
- 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 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 bruciatori
- Pressostato di sicurezza segnalazione mancanza gas
- Microporta meccanico
- Segnalazione mancanza acqua
- Display segnalazione guasti e autodiagnosi
- Sistema di raffreddamento dei componenti con controllo di sovratemperatura visualizzato

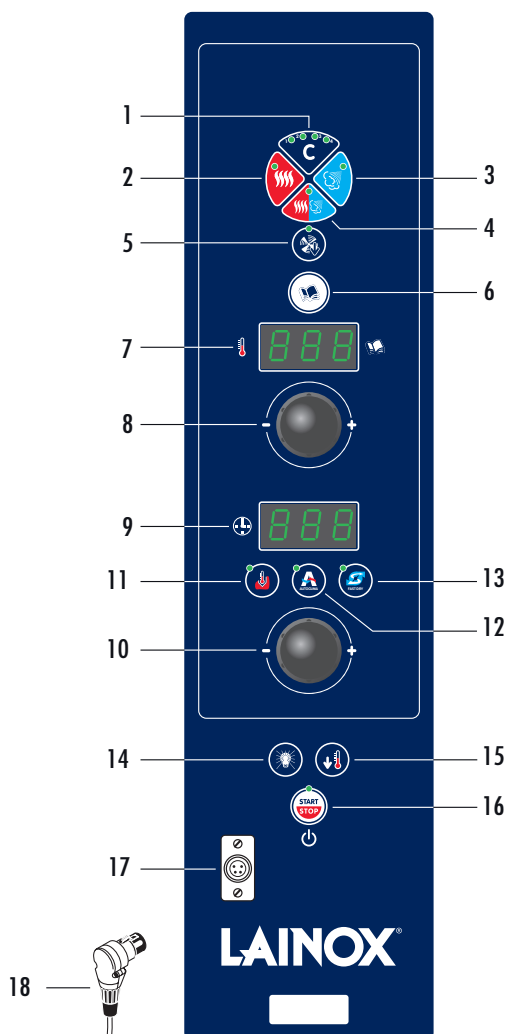
DOTAZIONI STANDARD

- Paratie portateglie
- Nr. 2 griglie 2/1 GN in acciaio inox (mm 530 x 650)
- Portasonda
- Ricettario

DOTAZIONI A RICHIESTA / ACCESSORI

- Sonda al cuore SC
- Doppia velocità di ventilazione VR01
- Doccetta di lavaggio LD25
- Sistema di lavaggio automatico LMA20, per la pulizia della camera di cottura con tre intensità:
 - SOFT per lo sporco normale
 - MEDIUM per lo sporco più resistente
 - HARD in presenza di incrostazioni
- Chiave USB con aggiornamento software
- Porta con apertura di sicurezza a doppio scatto
- Porta PS001 con apertura contraria
- Versioni GPL
- Camino antivento CAV102 (obbligatorio per tutte le installazioni senza cappa di aspirazione)
- Sonda al cuore ad ago per sottovuoto SE002 - Ø 1 mm
- Filtro grassi EFXA20
- Cappa di aspirazione con condensatore vapori incorporato EKAA20
- Supporti base ESRA20
- Supporto base con portateglie ESPA20
- Carrello CD002 porta taniche per kit lavaggio
- Armadio caldo di mantenimento EACA20 con comandi elettromeccanici - Capacità 12 x 1/1 GN - 6 x 2/1 GN
- Armadio neutro EANA20 - Capacità 12 x 1/1 GN - 6 x 2/1 GN
- Combiclean DLO10 - Detergente alcalino per la pulizia del forno (tanica da 10 lt.)

SVG A20 S



- 1 - Pulsante cicli di cottura
- 2 - Pulsante modalità convezione
- 3 - Pulsante modalità vapore
- 4 - Pulsante modalità misto convezione/vapore
- 5 - Pulsante velocità ridotta
- 6 - Pulsante programmi di cottura/ricette
- 7 - Display visualizzazione temperatura della camera di cottura, visualizzazione programma/ricetta
- 8 - Manopola di impostazione/selezione temperatura
- 9 - Display visualizzazione tempo di cottura (mancante/impostato), visualizzazione temperatura al cuore del prodotto (reale/impostata), visualizzazione valore umidità
- 10 - Manopola di impostazione/selezione Tempo/Temperatura al cuore
- 11 - Pulsante attivazione cotture con sonda al cuore del prodotto
- 12 - Pulsante attivazione umidità automatica (AUTOCLIMA), Pulsante umidificatore manuale
- 13 - Pulsante sfiato evacuazione vapori camera di cottura
- 14 - Pulsante illuminazione camera di cottura
- 15 - Pulsante raffreddamento rapido con porta aperta
- 16 - Interruttore generale - Pulsante Start/Stop
- 17 - Connessione sonda al cuore
- 18 - Sonda al cuore

DATI TECNICI

SVG A20 S

Dimensioni esterne	mm	1040 x 995 x 960 h
Peso - Lordo / Netto	Kg	181 / 158
Potenza elettrica totale	kW	1
Potenza termica nominale	kW/kcal	27 / 23220
Potenza riscaldamento camera	kW/kcal	27 / 23220
Potenza riscaldamento vapore	kW/kcal	27 / 23220
Potenza ventilatore	kW	1
Tensione di alimentazione		AC 230 V - 50 Hz

CAPACITÀ

10 x 2/1 GN

- Con paratie portateglie: 10 x 2/1 GN, interasse 70 mm

CERTIFICAZIONI

CE IPX 4

SVG A20 S

Il est précisé que les modifications techniques sur ce document ne doivent pas être considérées contraignantes. La société se réserve le droit d'apporter des modifications techniques à tout moment. Les données techniques sur ce document ne doivent pas être considérées contraignantes. La société se réserve le droit d'apporter des modifications techniques à tout moment. The specifications shown in this document are to be considered not binding. The company reserves the right to make technical changes at any moment. 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. La société 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.

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

