

FOUR MIXTE ELECTRIQUE A INJECTION

SVE 071 P

7 x 1/1 GN



MODALITE DE CUISSON

- Air pulsé avec CLIMA 30 - 300°C
- Vapeur 30 - 130° (basse température, atmosphérique, forcé)
- Mixte air pulsé vapeur avec CLIMA 30 - 300°C
- Visualisation temps et température pré-établi pour chaque modalité cuisson

MODES DE FONCTIONNEMENT

- Automatique avec 44 recettes en menu déjà personnalisées (Version P avec sonde), recettes pur remise en température sur assiettes ou sur bacs GN inclus
- Programmable 99 programmes, avec 9 cycles en séquence automatique
- Manuel avec possibilité cuissons en séquence automatique de 9 cycles et fonctions de:
 - Maintien (2 modalités)
 - Gestion événement (ouvert, fermé, seconds de pré-ouverture)
- Avec sonde au cœur (Option)
- Durée programmable

FONCTIONNALITES

- Affichage alphanumérique
- Touche d'accès direct aux programmes et aux recettes
- Préchauffage manuel
- Autodiagnostic de vérification du fonctionnement avant l'utilisation de l'appareil, avec description affichée et alarme sonore
- Contrôle de l'humidité de l'enceinte par le système CLIMA pour la cuisson et la remise en température
- Fonction pour l'évacuation de l'humidité au moyen de l'événement de manière automatique et programmable avec ouverture avant la fin du cycle
- Autoreverse (inversion automatique du sens de rotation du ventilateur) pour une uniformité de cuisson parfaite
- Condensation automatique des vapeurs
- Accès aisé aux paramètres programmables utilisateur, pour personnaliser l'appareil
- Contrôle automatique saturation de la vapeur dans la chambre de cuisson
- Programme de SERVICE pour:
 - Test des fonctions de la carte électronique et affichage des sondes de température
 - Compteurs d'heures de fonctionnement de l'appareil pour toutes les principales fonctions de maintenance programmée
- Programme de lavage semi-automatique de série

CONTROLES

- Turbine à deux vitesses (Option); la vitesse réduite apporte une réduction de la puissance de chauffage
- Contrôle de la température au cœur par la sonde en option
- Prise externe multifonctions pour la sonde à cœur (Multipoints ou pour sous vide)
- Commandes manuelles pour:
 - Humidificateur manuel
 - Abattement de température avec porte ouverte et déclenchement automatique à 50 °C
 - Eclairage temporisé de l'enceinte de cuisson avec désactivation automatique à l'ouverture de la porte, fixation des lampes halogènes antireflets sur la porte facilement amovibles
 - Contrôle manuel de l'événement



CONSTRUCTION

- Enceinte de cuisson en acier inox 18/10 AISI 304 d'une épaisseur d'1 mm, moulée, de forme trapézoïdale, avec angles arrondis à ample courbure pour faciliter les opérations de nettoyage (Normes HACCP)
- Enceinte parfaitement lisse, étanche et soudée sans fuites
- Isolation thermique de l'enceinte de cuisson d'une épaisseur de 35 mm
- Joint de dilatation entre l'enceinte de cuisson et la face avant de l'appareil
- Porte à double vitrage séparé en verre trempé avec vitre intérieure thermoréfléchissante pour diminuer le rayonnement de chaleur vers l'opérateur et une efficacité majeure
- Vitre intérieure pivotante pour un nettoyage aisé
- Poignée avec ouverture à double sens
- Charnières de porte réglables pour offrir une excellente étanchéité
- Joint de porte sur la face avant du four avec montage encastré, en silicone vulcanisé résistant aux hautes températures et à l'usure
- Cuvette située sous la porte pour récupérer la condensation et la convoyer directement à l'écoulement, même quand la porte est ouverte.
- Déflecteur ouverture facilitant le nettoyage du compartiment ventilateur
- Panneau de commandes amovible, avec arrêt, pour faciliter les opérations de maintenance
- Double raccord pour l'arrivée d'eau (normal et adouci)
- Raccords regroupés sur le côté droit de l'appareil

CHAUFFAGE ELECTRIQUE

- Chauffage enceinte de cuisson au moyen de corps de chauffe électriques blindés en INCOLOY 800
- Économiseur automatique d'énergie Energy Saving

EQUIPEMENTS DE SECURITE

- Thermostat de sécurité de l'enceinte de cuisson
- Dispositif de Sécurité contre la surpression et la sous-pression dans l'enceinte
- Disjoncteur de sécurité du moteur
- Contact de porte mécanique
- Affichage du manque d'eau
- Afficheur de signalisation des pannes et autodiagnosics
- Système de refroidissement des composants avec contrôle de surchauffe affiché

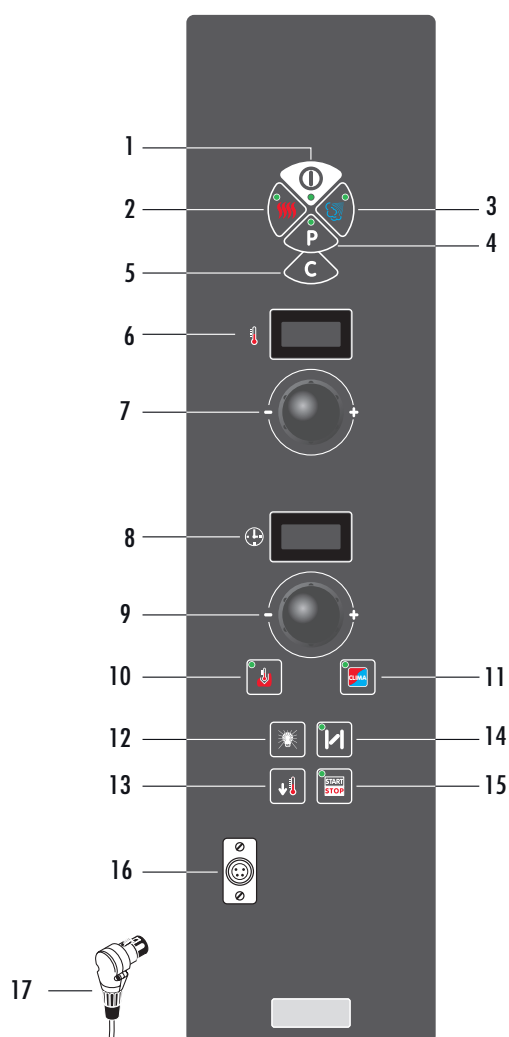
ÉQUIPEMENTS DE SERIE

- Echelles porte-plaques
- 2 grilles inox GN 1/1 (mm 530 x 325)
- Porte sonde au coeur
- Livre de recettes

ÉQUIPEMENTS SUR DEMANDE / ACCESSOIRES

- Sonde au coeur SC
- Double vitesse VR01
- Douchette de lavage LD25
- Système de lavage automatique LM071, pour le nettoyage de la chambre avec 3 intensités:
 - SOFT pour la saleté normale
 - MEDIUM pour la saleté tenace
 - HARD en présence d'incrustations
- Clé USB avec mise à jour du logiciel
- Porte avec gâche de sécurité double
- Charnière de porte à droite PS001
- Tension et fréquence électriques spéciales et maritimes
- Raccord à un système d'optimisation énergétique SN
- Sonde de cuisson à coeur pour sous vide SE002 avec prise externe - ø 1 mm
- Filtre à graisse EFX071
- Hottes d'aspiration en acier inox, avec moteur et condensateur de vapeur EKA071
- Chassis de superposition ENR071 pour installation hotte EKA071
- Supports de base en acier inox ESR071
- Supports de base en acier inox avec étagère en acier et porte-plaques incorporé ESP071
- Chariot CD002 pour système de lavage et bidon détergent
- Armoires chauffantes en acier inox avec commandes électromécaniques EAC071 - Capacité 16 x 1/1 GN - 8 x 2/1 GN
- Armoires neutres EAN071 - Capacité 16 x 1/1 GN - 8 x 2/1 GN
- Combiclean DLO10 - Nettoyant alcalin (bidon 10 lt.)

SVE 071 P



- 1 - Interrupteur général
- 2 - Touche mode air pulsé
- 3 - Touche mode vapeur
- 4 - Touche programmes de cuisson
- 5 - Touche cycles de cuisson
- 6 - Afficheur visualisation température de l'enceinte de cuisson, visualisation programme
- 7 - Manette d'introduction/sélection température
- 8 - Afficheur visualisation temps de cuisson (manquant/programmé), visualisation température au coeur du produit (réelle/programmée), visualisation valeur humidité, visualisation cycle de cuisson
- 9 - Manette introduction/sélection temps/Température au coeur
- 10 - Touche activation cuisson avec sonde au coeur du produit
- 11 - Touche activation automatique humidité (Autoclima), Touche humidificateur manuel
- 12 - Touche éclairage enceinte de cuisson
- 13 - Touche refroidissement rapide avec porte ouverte
- 14 - Touche événement évacuation vapeurs en enceinte de cuisson
- 15 - Touche Start/Stop
- 16 - Connexion sonde au coeur
- 17 - Sonde au coeur

DONNEES TECHNIQUES

SVE 071 P

Dimensions	mm	920 x 745 x 770 h
Poids - Brut / Net	Kg	108 / 91
Puissance électrique total	kW	9,5
Puissance thermique nominale	kW/kcal	- / -
Puissance de chauffage chambre	kW/kcal	9 / -
Puissance de chauffage vapeur	kW/kcal	9 / -
Puissance ventilateur	kW	0,5
Tension d'alimentation		3N AC 400 V - 50 Hz

CAPACITE

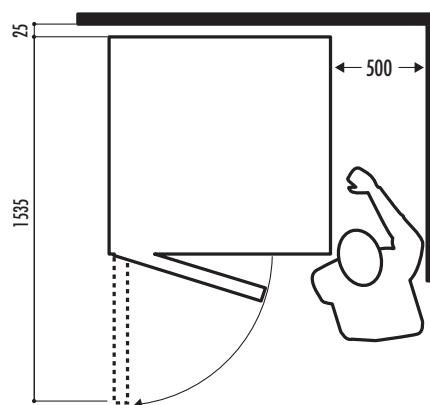
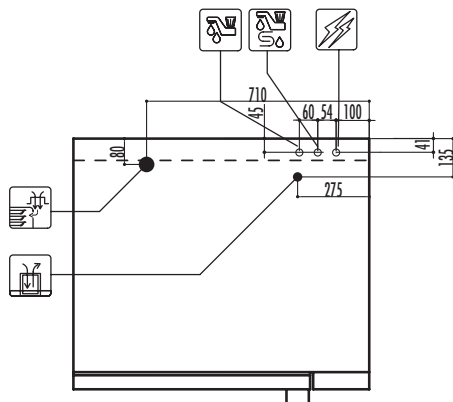
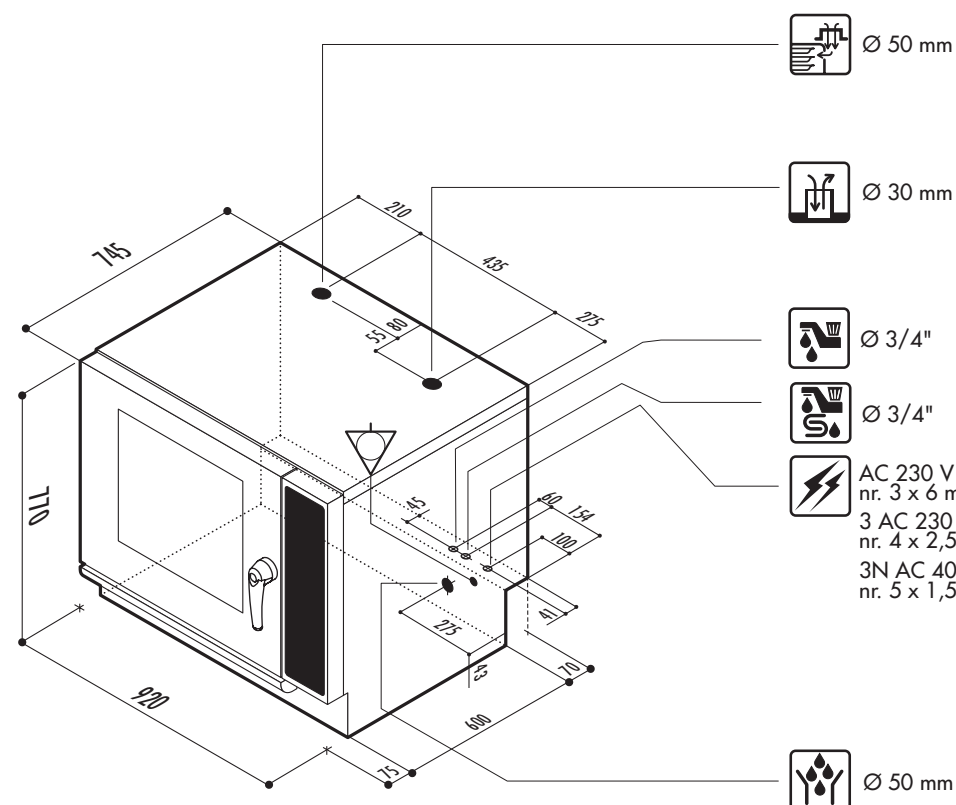
7 x 1/1 GN

- Avec échelles porte-plaques (de série): 7 x 1/1 GN, écartement de 70 mm entre glissières

CERTIFICATIONS



SVE 071 P



Entrée du câble
d'alimentation électrique



Arrivée gaz et
type de filetage



Cheminée fumées



Bouchon détartrant
du chauffe-eau



Event vapeurs et sécurité
sous-pression enceinte



Event vapeurs
de la chambre



Aspiration air



Arrivée d'eau normale



Arrivée d'eau adoucie



Evacuation liquides



Evacuation condensation



FOUR MIXTE ELECTRIQUE A INJECTION

SVE 101 P

10 x 1/1 GN



MODALITE DE CUISSON

- Air pulsé avec CLIMA 30 - 300°C
- Vapeur 30 - 130° (basse température, atmosphérique, forcé)
- Mixte air pulsé vapeur avec CLIMA 30 - 300°C
- Visualisation temps et température pré-établi pour chaque modalité cuisson

MODES DE FONCTIONNEMENT

- Automatique avec 44 recettes en menu déjà personnalisées (Version P avec sonde), recettes pur remise en température sur assiettes ou sur bacs GN incluses
- Programmable 99 programmes, avec 9 cycles en séquence automatique
- Manuel avec possibilité cuissons en séquence automatique de 9 cycles et fonctions de:
 - Maintien (2 modalités)
 - Gestion événement (ouvert, fermé, seconds de pré-ouverture)
- Avec sonde au cœur (Option)
- Durée programmable

FONCTIONNALITES

- Affichage alphanumérique
- Touche d'accès direct aux programmes et aux recettes
- Préchauffage manuel
- Autodiagnostic de vérification du fonctionnement avant l'utilisation de l'appareil, avec description affichée et alarme sonore
- Contrôle de l'humidité de l'enceinte par le système CLIMA pour la cuisson et la remise en température
- Fonction pour l'évacuation de l'humidité au moyen de l'événement de manière automatique et programmable avec ouverture avant la fin du cycle
- Autoreverse (inversion automatique du sens de rotation du ventilateur) pour une uniformité de cuisson parfaite
- Condensation automatique des vapeurs
- Accès aisé aux paramètres programmables utilisateur, pour personnaliser l'appareil
- Contrôle automatique saturation de la vapeur dans la chambre de cuisson
- Programme de SERVICE pour:
 - Test des fonctions de la carte électronique et affichage des sondes de température
 - Compteurs d'heures de fonctionnement de l'appareil pour toutes les principales fonctions de maintenance programmée
- Programme de lavage semi-automatique de série

CONTROLES

- Turbine à deux vitesses (Option); la vitesse réduite apporte une réduction de la puissance de chauffage
- Contrôle de la température au cœur par la sonde en option
- Prise externe multifonctions pour la sonde à cœur (Multipoints ou pour sous vide)
- Commandes manuelles pour:
 - Humidificateur manuel
 - Abattement de température avec porte ouverte et déclenchement automatique à 50 °C
 - Eclairage temporisé de l'enceinte de cuisson avec désactivation automatique à l'ouverture de la porte, fixation des lampes halogènes antireflets sur la porte facilement amovibles
 - Contrôle manuel de l'événement



CONSTRUCTION

- Enceinte de cuisson en acier inox 18/10 AISI 304 d'une épaisseur d'1 mm, moulée, de forme trapézoïdale, avec angles arrondis à ample courbure pour faciliter les opérations de nettoyage (Normes HACCP)
- Enceinte parfaitement lisse, étanche et soudée sans fuites
- Isolation thermique de l'enceinte de cuisson d'une épaisseur de 35 mm
- Joint de dilatation entre l'enceinte de cuisson et la face avant de l'appareil
- Porte à double vitrage séparé en verre trempé avec vitre intérieure thermoréfléchissante pour diminuer le rayonnement de chaleur vers l'opérateur et une efficacité majeure
- Vitre intérieure pivotante pour un nettoyage aisé
- Poignée avec ouverture à double sens
- Charnières de porte réglables pour offrir une excellente étanchéité
- Joint de porte sur la face avant du four avec montage encastré, en silicone vulcanisé résistant aux hautes températures et à l'usure
- Cuvette située sous la porte pour récupérer la condensation et la convoyer directement à l'écoulement, même quand la porte est ouverte.
- Déflecteur ouverture facilitant le nettoyage du compartiment ventilateur
- Panneau de commandes amovible, avec arrêt, pour faciliter les opérations de maintenance
- Double raccord pour l'arrivée d'eau (normal et adouci)
- Raccords regroupés sur le côté droit de l'appareil

CHAUFFAGE ELECTRIQUE

- Chauffage enceinte de cuisson au moyen de corps de chauffe électriques blindés en INCOLOY 800
- Économiseur automatique d'énergie Energy Saving

EQUIPEMENTS DE SECURITE

- Thermostat de sécurité de l'enceinte de cuisson
- Dispositif de Sécurité contre la surpression et la sous-pression dans l'enceinte
- Disjoncteur de sécurité du moteur
- Contact de porte mécanique
- Affichage du manque d'eau
- Afficheur de signalisation des pannes et autodiagnosics
- Système de refroidissement des composants avec contrôle de surchauffe affiché

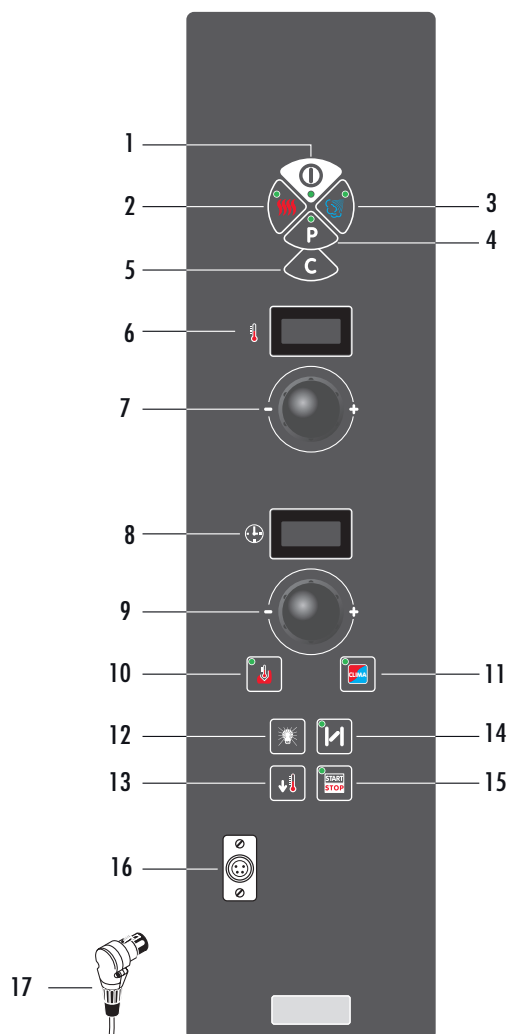
DOTAZIONI STANDARD

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

ÉQUIPEMENTS SUR DEMANDE / ACCESSOIRES

- Sonde au cœur SC
- Double vitesse VR01
- Douchette de lavage LD25
- Système de lavage automatique LM101, pour le nettoyage de la chambre avec 3 intensités:
 - SOFT pour la saleté normale
 - MEDIUM pour la saleté tenace
 - HARD en présence d'incrustations
- Clé USB avec mise à jour du logiciel
- Porte avec gâche de sécurité double
- Charnière de porte à droite PS001
- Tension et fréquence électriques spéciales et maritimes
- Raccord à un système d'optimisation énergétique SN
- Sonde de cuisson à cœur pour sous vide SE002 avec prise externe - ø 1 mm
- Filtre à graisse EFX101
- Hottes d'aspiration en acier inox, avec moteur et condensateur de vapeur EKA101
- Supports de base en acier inox ESR101
- Supports de base en acier inox avec étagère en acier et porte-plaques incorporé ESP101
- Chariot CD002 pour système de lavage et bidon détergent
- Armoires chauffantes en acier inox avec commandes électromécaniques EAC101 - Capacité 12 x 1/1 GN - 6 x 2/1 GN
- Armoires neutres EAN101 - Capacité 12 x 1/1 GN - 6 x 2/1 GN
- Combiclean DLO10 - Nettoyant alcalin (bidon 10 lt.)

SVE 101 P



- 1 - Interrupteur général
- 2 - Touche mode air pulsé
- 3 - Touche mode vapeur
- 4 - Touche programmes de cuisson
- 5 - Touche cycles de cuisson
- 6 - Afficheur visualisation température de l'enceinte de cuisson, visualisation programme
- 7 - Manette d'introduction/sélection température
- 8 - Afficheur visualisation temps de cuisson (manquant/programmé), visualisation température au coeur du produit (réelle/programmée), visualisation valeur humidité, visualisation cycle de cuisson
- 9 - Manette introduction/sélection temps/Température au coeur
- 10 - Touche activation cuisson avec sonde au coeur du produit
- 11 - Touche activation automatique humidité (Autoclima), Touche humidificateur manuel
- 12 - Touche éclairage enceinte de cuisson
- 13 - Touche refroidissement rapide avec porte ouverte
- 14 - Touche événement évacuation vapeurs en enceinte de cuisson
- 15 - Touche Start/Stop
- 16 - Connexion sonde au coeur
- 17 - Sonde au coeur

DONNEES TECHNIQUES

SVE 101 P

Dimensions	mm	920 x 790 x 960 h
Poids - Brut / Net	Kg	-
Puissance électrique total	kW	16
Puissance thermique nominale	kW/kcal	- / -
Puissance de chauffage chambre	kW/kcal	15 / -
Puissance de chauffage vapeur	kW/kcal	15 / -
Puissance ventilateur	kW	1
Tension d'alimentation		3N AC 400 V - 50 Hz

CAPACITE

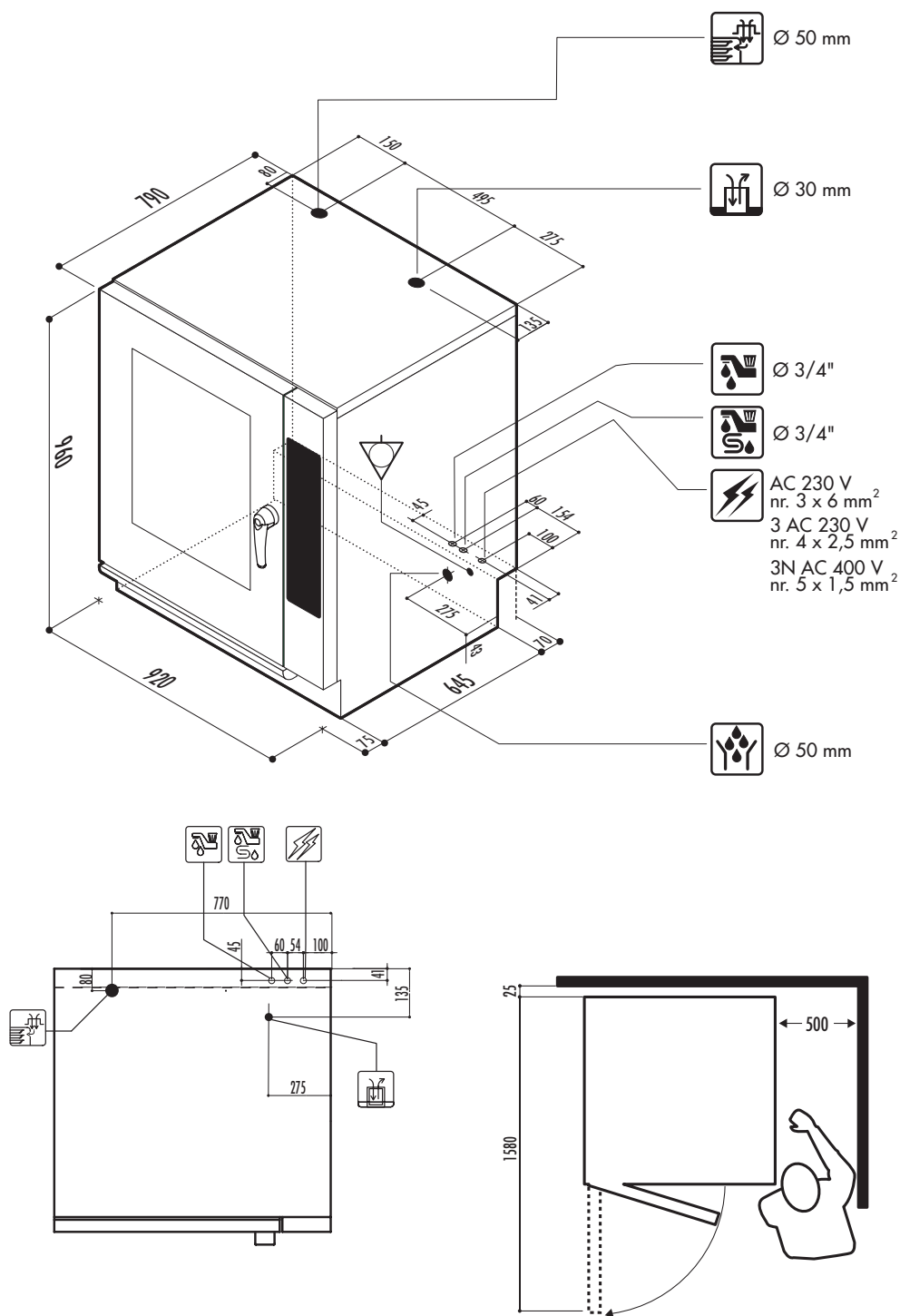
10 x 1/1 GN

- Avec échelles porte-plaques (de série): 10 x 1/1 GN, écartement de 70 mm entregrillières

CERTIFICATIONS **CE IPX 4**

SVE 101 P

I dati riportati sul presente documento sono da ritenersi non vincolanti. L'azienda si riserva di apportare modifiche tecniche in qualsiasi momento. Die auf dieser Unterlage angegebenen technischen Daten sind als unverbindlich anzusehen. Die Firma behält sich das Recht vor zu jeder Zeit technische Änderungen vorzunehmen. Los datos técnicos indicados en el presente catálogo no son vinculantes. La empresa se reserva el derecho de efectuar modificaciones sin previo aviso.



Entrée du câble
d'alimentation électrique



Arrivée gaz et
type de filetage



Cheminée fumées



Bouchon détartrant
du chauffe-eau



Event vapeurs et sécurité
sous-pression enceinte



Event vapeurs
de la chambre



Aspiration air



Arrivée d'eau normale



Arrivée d'eau adoucie



Evacuation liquides



Evacuation condensation



FOUR MIXTE ELECTRIQUE A INJECTION

SVE A20 P

10 x 2/1 GN



MODALITE DE CUISSON

- Air pulsé avec CLIMA 30 - 300°C
- Vapeur 30 - 130° (basse température, atmosphérique, forcé)
- Mixte air pulsé vapeur avec CLIMA 30 - 300°C
- Visualisation temps et température pré-établi pour chaque modalité cuisson

MODES DE FONCTIONNEMENT

- Automatique avec 44 recettes en menu déjà personnalisées (Version P avec sonde), recettes pur remise en température sur assiettes ou sur bacs GN incluses
- Programmable 99 programmes, avec 9 cycles en séquence automatique
- Manuel avec possibilité cuissons en séquence automatique de 9 cycles et fonctions de:
 - Maintien (2 modalités)
 - Gestion événement (ouvert, fermé, seconds de pré-ouverture)
- Avec sonde au cœur (Option)
- Durée programmable

FONCTIONNALITES

- Affichage alphanumérique
- Touche d'accès direct aux programmes et aux recettes
- Préchauffage manuel
- Autodiagnostic de vérification du fonctionnement avant l'utilisation de l'appareil, avec description affichée et alarme sonore
- Contrôle de l'humidité de l'enceinte par le système CLIMA pour la cuisson et la remise en température
- Fonction pour l'évacuation de l'humidité au moyen de l'événement de manière automatique et programmable avec ouverture avant la fin du cycle
- Autoreverse (inversion automatique du sens de rotation du ventilateur) pour une uniformité de cuisson parfaite
- Condensation automatique des vapeurs
- Accès aisé aux paramètres programmables utilisateur, pour personnaliser l'appareil
- Contrôle automatique saturation de la vapeur dans la chambre de cuisson
- Programme de SERVICE pour:
 - Test des fonctions de la carte électronique et affichage des sondes de température
 - Compteurs d'heures de fonctionnement de l'appareil pour toutes les principales fonctions de maintenance programmée
- Programme de lavage semi-automatique de série

CONTROLES

- Turbine à deux vitesses (Option); la vitesse réduite apporte une réduction de la puissance de chauffage
- Contrôle de la température au cœur par la sonde en option
- Prise externe multifonctions pour la sonde à cœur (Multipoints ou pour sous vide)
- Commandes manuelles pour:
 - Humidificateur manuel
 - Abattement de température avec porte ouverte et déclenchement automatique à 50 °C
 - Eclairage temporisé de l'enceinte de cuisson avec désactivation automatique à l'ouverture de la porte, fixation des lampes halogènes antireflets sur la porte facilement amovibles
 - Contrôle manuel de l'événement



CONSTRUCTION

- Enceinte de cuisson en acier inox 18/10 AISI 304 d'une épaisseur d'1 mm, moulée, de forme trapézoïdale, avec angles arrondis à ample courbure pour faciliter les opérations de nettoyage (Normes HACCP)
- Enceinte parfaitement lisse, étanche et soudée sans fuites
- Isolation thermique de l'enceinte de cuisson d'une épaisseur de 35 mm
- Joint de dilatation entre l'enceinte de cuisson et la face avant de l'appareil
- Porte à double vitrage séparé en verre trempé avec vitre intérieure thermoréfléchissante pour diminuer le rayonnement de chaleur vers l'opérateur et une efficacité majeure
- Vitre intérieure pivotante pour un nettoyage aisé
- Poignée avec ouverture à double sens
- Charnières de porte réglables pour offrir une excellente étanchéité
- Joint de porte sur la face avant du four avec montage encastré, en silicone vulcanisé résistant aux hautes températures et à l'usure
- Cuvette située sous la porte pour récupérer la condensation et la convoyer directement à l'écoulement, même quand la porte est ouverte.
- Déflecteur ouverture facilitant le nettoyage du compartiment ventilateur
- Panneau de commandes amovible, avec arrêt, pour faciliter les opérations de maintenance
- Double raccord pour l'arrivée d'eau (normal et adouci)
- Raccords regroupés sur le côté droit de l'appareil

SVE A20 P

CHAUFFAGE ELECTRIQUE

- Chauffage enceinte de cuisson au moyen de corps de chauffe électriques blindés en INCOLOY 800
- Économiseur automatique d'énergie Energy Saving

EQUIPEMENTS DE SECURITE

- Thermostat de sécurité de l'enceinte de cuisson
- Dispositif de Sécurité contre la surpression et la sous-pression dans l'enceinte
- Disjoncteur de sécurité du moteur
- Contact de porte mécanique
- Affichage du manque d'eau
- Afficheur de signalisation des pannes et autodiagnosics
- Système de refroidissement des composants avec contrôle de surchauffe affiché

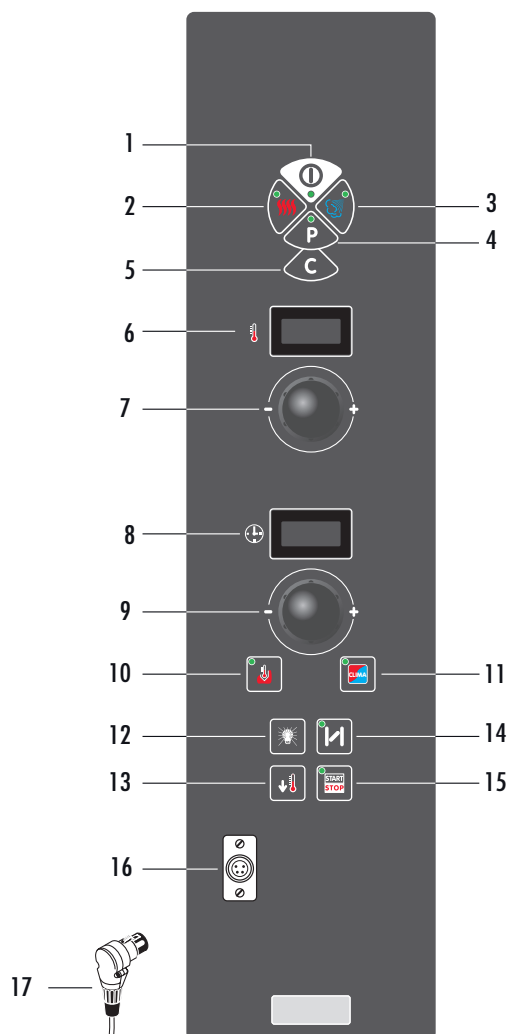
DOTAZIONI STANDARD

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

ÉQUIPEMENTS SUR DEMANDE / ACCESSOIRES

- Sonde au cœur SC
- Double vitesse VR01
- Douchette de lavage LD25
- Système de lavage automatique LMA20, pour le nettoyage de la chambre avec 3 intensités:
 - SOFT pour la saleté normale
 - MEDIUM pour la saleté tenace
 - HARD en présence d'incrustations
- Clé USB avec mise à jour du logiciel
- Porte avec gâche de sécurité double
- Charnière de porte à droite PS001
- Tension et fréquence électriques spéciales et maritimes
- Raccord à un système d'optimisation énergétique SN
- Sonde de cuisson à cœur pour sous vide SE002 avec prise externe - ø 1 mm
- Filtre à graisse EFXA20
- Hottes d'aspiration en acier inox, avec moteur et condensateur de vapeur EKAA20
- Supports de base en acier inox ESRA20
- Supports de base en acier inox avec étagère en acier et porte-plaques incorporé ESPA20
- Carrello CD002 porta taniche per kit lavaggio
- Armoires chauffantes en acier inox avec commandes électromécaniques EACA20 - Capacité 12 x 1/1 GN - 6 x 2/1 GN
- Armoires neutres EANA20 - Capacité 12 x 1/1 GN - 6 x 2/1 GN
- Combiclean DLO10 - Nettoyant alcalin (bidon 10 lt.)

SVE A20 P



- 1 - Interrupteur général
- 2 - Touche mode air pulsé
- 3 - Touche mode vapeur
- 4 - Touche programmes de cuisson
- 5 - Touche cycles de cuisson
- 6 - Afficheur visualisation température de l'enceinte de cuisson, visualisation programme
- 7 - Manette d'introduction/sélection température
- 8 - Afficheur visualisation temps de cuisson (manquant/programmé), visualisation température au coeur du produit (réelle/programmée), visualisation valeur humidité, visualisation cycle de cuisson
- 9 - Manette introduction/sélection temps/Température au coeur
- 10 - Touche activation cuisson avec sonde au coeur du produit
- 11 - Touche activation automatique humidité (Autoclima), Touche humidificateur manuel
- 12 - Touche éclairage enceinte de cuisson
- 13 - Touche refroidissement rapide avec porte ouverte
- 14 - Touche événement évacuation vapeurs en enceinte de cuisson
- 15 - Touche Start/Stop
- 16 - Connexion sonde au coeur
- 17 - Sonde au coeur

DONNEES TECHNIQUES

SVE A20 P

Dimensions	mm	1040 x 995 x 960 h
Poids - Brut / Net	Kg	-
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

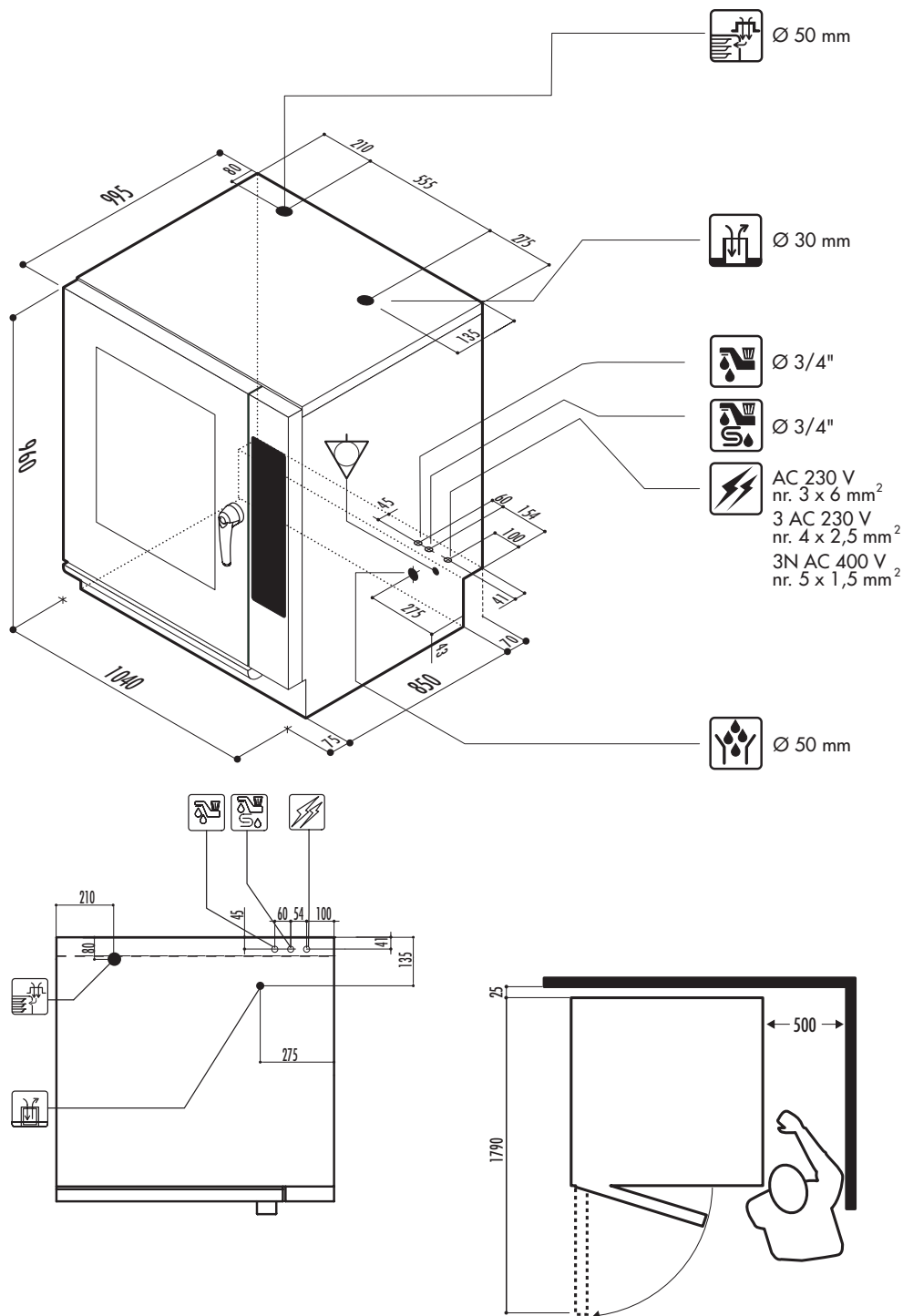
10 x 2/1 GN

- Avec échelles porte-plaques (de série): 10 x 2/1 GN, écartement de 70 mm entre glissières

CERTIFICATIONS



SVE A20 P



Entrée du câble
d'alimentation électrique



Bouchon détartrant
du chauffe-eau



Aspiration air



Evacuation liquides



Arrivée gaz et
type de filetage



Event vapeurs et sécurité
sous-pression enceinte



Arrivée d'eau normale



Evacuation condensation



Cheminée fumées



Event vapeurs
de la chambre



Arrivée d'eau adoucie



FOUR MIXTE A GAZ A INJECTION

SVG 071 P

7 x 1/1 GN



MODALITE DE CUISSON

- Air pulsé avec CLIMA 30 - 300°C
- Vapeur 30 - 130° (basse température, atmosphérique, forcé)
- Mixte air pulsé vapeur avec CLIMA 30 - 300°C
- Visualisation temps et température pré-établi pour chaque modalité cuisson

MODES DE FONCTIONNEMENT

- Automatique avec 44 recettes en menu déjà personnalisées (Version P avec sonde), recettes pur remise en température sur assiettes ou sur bacs GN incluses
- Programmable 99 programmes, avec 9 cycles en séquence automatique
- Manuel avec possibilité cuissons en séquence automatique de 9 cycles et fonctions de:
 - Maintien (2 modalités)
 - Gestion événement (ouvert, fermé, seconds de pré-ouverture)
- Avec sonde au cœur (Option)
- Durée programmable

FONCTIONNALITES

- Affichage alphanumérique
- Touche d'accès direct aux programmes et aux recettes
- Préchauffage manuel
- Autodiagnostic de vérification du fonctionnement avant l'utilisation de l'appareil, avec description affichée et alarme sonore
- Contrôle de l'humidité de l'enceinte par le système CLIMA pour la cuisson et la remise en température
- Fonction pour l'évacuation de l'humidité au moyen de l'événement de manière automatique et programmable avec ouverture avant la fin du cycle
- Autoreverse (inversion automatique du sens de rotation du ventilateur) pour une uniformité de cuisson parfaite
- Condensation automatique des vapeurs
- Accès aisé aux paramètres programmables utilisateur, pour personnaliser l'appareil
- Contrôle automatique saturation de la vapeur dans la chambre de cuisson
- Programme de SERVICE pour:
 - Test des fonctions de la carte électronique et affichage des sondes de température
 - Compteurs d'heures de fonctionnement de l'appareil pour toutes les principales fonctions de maintenance programmée
- Programme de lavage semi-automatique de série

CONTROLES

- Turbine à deux vitesses (Option); la vitesse réduite apporte une réduction de la puissance de chauffage
- Contrôle de la température au cœur par la sonde en option
- Prise externe multifonctions pour la sonde à cœur (Multipoints ou pour sous vide)
- Commandes manuelles pour:
 - Humidificateur manuel
 - Abattement de température avec porte ouverte et déclenchement automatique à 50 °C
 - Eclairage temporisé de l'enceinte de cuisson avec désactivation automatique à l'ouverture de la porte, fixation des lampes halogènes antireflets sur la porte facilement amovibles
 - Contrôle manuel de l'événement



CONSTRUCTION

- Enceinte de cuisson en acier inox 18/10 AISI 304 d'une épaisseur d'1 mm, moulée, de forme trapézoïdale, avec angles arrondis à ample courbure pour faciliter les opérations de nettoyage (Normes HACCP)
- Enceinte parfaitement lisse, étanche et soudée sans fuites
- Isolation thermique de l'enceinte de cuisson d'une épaisseur de 35 mm
- Joint de dilatation entre l'enceinte de cuisson et la face avant de l'appareil
- Porte à double vitrage séparé en verre trempé avec vitre intérieur thermoréfléchissant pour diminuer le rayonnement de chaleur vers l'opérateur et une efficacité majeure
- Vitre intérieure pivotant pour un nettoyage aisé
- Poignée avec ouverture à double sens
- Charnières de porte réglables pour offrir une excellente étanchéité
- Joint de porte sur la face avant du four avec montage encastré, en silicone vulcanisé résistant aux hautes températures et à l'usure
- Cuvette située sous la porte pour récupérer la condensation et la convoyer directement à l'écoulement, même quand la porte est ouverte.
- Déflecteur ouverture facilitant le nettoyage du compartiment ventilateur
- Panneau de commandes amovible, avec arrêt, pour faciliter les opérations de maintenance
- Double raccord pour l'arrivée d'eau (normal et adouci)
- Raccords regroupés sur le côté droit de l'appareil

CHAUFFAGE GAZ

- Chauffage indirect au gaz de l'enceinte de cuisson au moyen de brûleurs à air pulsé
- Allumage brûleurs automatique avec allumeur automatique avec décharge à haute fréquence
- Contrôle flamme électronique et dispositif de autodiagnostic avec rétablissement automatique allumage
- Économiseur automatique d'énergie Energy Saving
- Échangeur de chaleur hautement performant avec chambre d'expansion en acier réfractaire AISI 310 S
- Vanne gaz à double étage

EQUIPEMENTS DE SECURITE

- Thermostat de sécurité de l'enceinte de cuisson
- Dispositif de Sécurité contre la surpression et la sous-pression dans l'enceinte
- Disjoncteur de sécurité du moteur
- Dispositif de détection de flamme qui interrompt l'arrivée du gaz en cas d'arrêt accidentel de la flamme brûleurs
- Pressostat de sécurité signalisation absence de gaz
- Contact de porte mécanique
- Affichage du manque d'eau
- Afficheur de signalisation des pannes et autodiagnosics
- Système de refroidissement des composants avec contrôle de surchauffe affiché

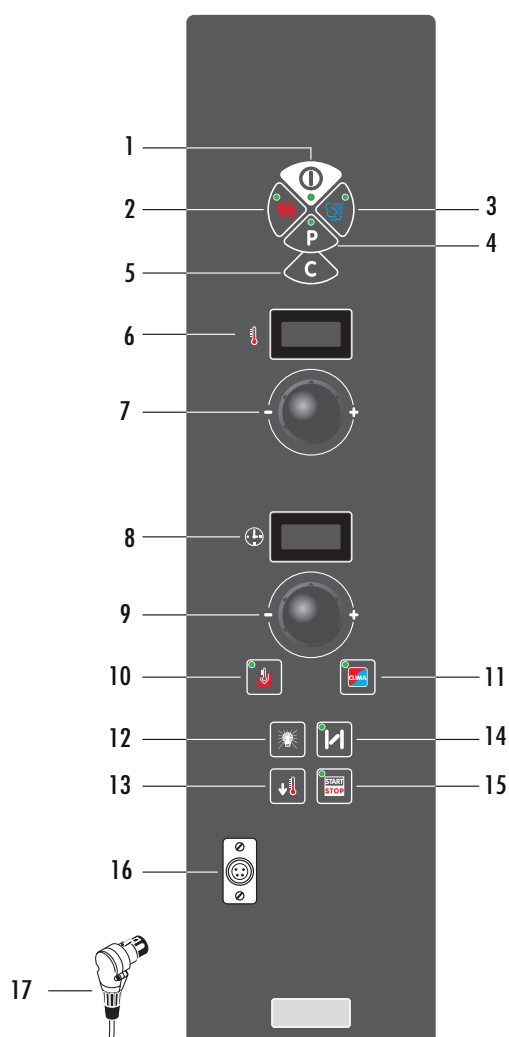
ÉQUIPEMENTS DE SERIE

- Echelles porte-plaques
- 2 grilles inox GN 1/1 (mm 530 x 325)
- Porte sonde au coeur
- Livre de recettes

ÉQUIPEMENTS SUR DEMANDE / ACCESSOIRES

- Sonde au coeur SC
- Double vitesse VR01
- Douchette de lavage LD25
- Système de lavage automatique LM071, pour le nettoyage de la chambre avec 3 intensités:
 - SOFT pour la saleté normale
 - MEDIUM pour la saleté tenace
 - HARD en présence d'incrustations
- Clé USB avec mise à jour du logiciel
- Porte avec gâche de sécurité double
- Charnière de porte à droite PS001
- Réglage pour gaz de pétrole liquéfié (GPL)
- Sonde de cuisson à coeur pour sous vide SE002 avec prise externe - ø 1 mm
- Filtre à graisse EFX071
- Hottes d'aspiration en acier inox, avec moteur et condensateur de vapeur EKA071
- Chassis de superposition ENR071 pour installation hotte EKA071
- Supports de base en acier inox ESR071
- Supports de base en acier inox avec étagère en acier et porte-plaques incorporé ESP071
- Chariot CD002 pour système de lavage et bidon détergent
- Armoires chauffantes en acier inox avec commandes électromécaniques EAC071 - Capacité 16 x 1/1 GN - 8 x 2/1 GN
- Armoires neutres EAN071 - Capacité 16 x 1/1 GN - 8 x 2/1 GN
- Combiclean DLO10 - Nettoyant alcalin (bidon 10 lt.)

SVG 071 P



- 1 - Interrupteur général
- 2 - Touche mode air pulsé
- 3 - Touche mode vapeur
- 4 - Touche programmes de cuisson
- 5 - Touche cycles de cuisson
- 6 - Afficheur visualisation température de l'enceinte de cuisson, visualisation programme
- 7 - Manette d'introduction/sélection température
- 8 - Afficheur visualisation temps de cuisson (manquant/programmé), visualisation température au coeur du produit (réelle/programmée), visualisation valeur humidité, visualisation cycle de cuisson
- 9 - Manette introduction/sélection temps/Température au coeur
- 10 - Touche activation cuisson avec sonde au coeur du produit
- 11 - Touche activation automatique humidité (Autoclima), Touche humidificateur manuel
- 12 - Touche éclairage enceinte de cuisson
- 13 - Touche refroidissement rapide avec porte ouverte
- 14 - Touche événement évacuation vapeurs en enceinte de cuisson
- 15 - Touche Start/Stop
- 16 - Connexion sonde au coeur
- 17 - Sonde au coeur

DONNEES TECHNIQUES

SVG 071 P

Dimensions	mm	920 x 745 x 770 h
Poids - Brut / Net	Kg	118 / 100
Puissance électrique total	kW	0,5
Puissance thermique nominale	kW/kcal	10 / 8600
Puissance de chauffage chambre	kW/kcal	10 / 8600
Puissance de chauffage vapeur	kW/kcal	10 / 8600
Puissance ventilateur	kW	0,5
Tension d'alimentation		AC 230 V - 50 Hz

CAPACITE

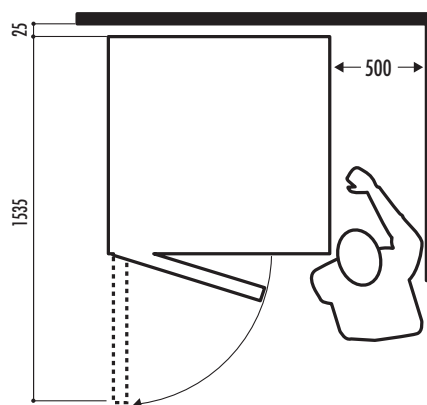
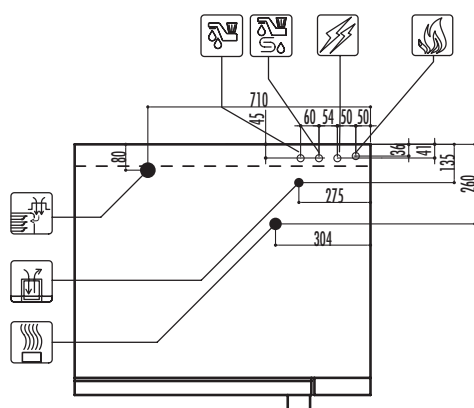
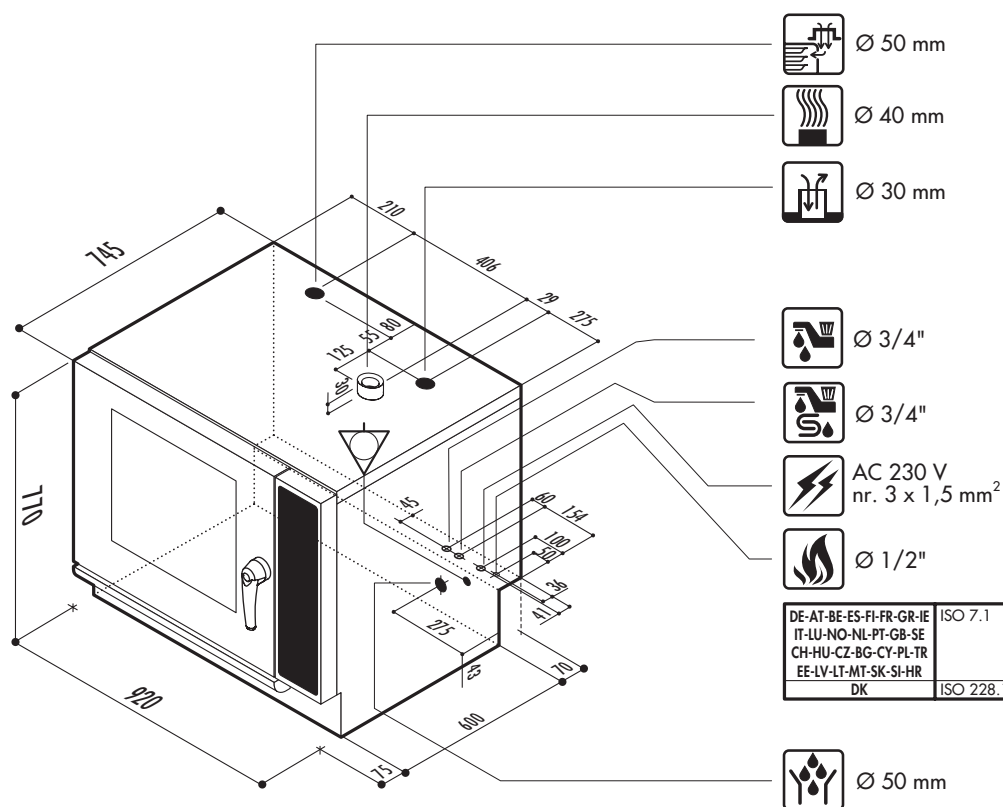
7 x 1/1 GN

- Avec échelles porte-plaques (de série): 7 x 1/1 GN, écartement de 70 mm entre glissières

CERTIFICATIONS **CE IPX 4**

SVG 071 P

Selon les normes CE pour le gaz, les gaz brûlés doivent être évacués de manière adéquate (Type B13, B23, A3)



Entrée du câble d'alimentation électrique



Bouchon détartrant du chauffe-eau



Aspiration air



Evacuation liquides



Arrivée gaz et type de filetage



Event vapeurs et sécurité sous-pression enceinte



Arrivée d'eau normale



Evacuation condensation



Cheminée fumées



Event vapeurs de la chambre



Arrivée d'eau adoucie



FOUR MIXTE A GAZ A INJECTION

SVG 101 P

10 x 1/1 GN



MODALITE DE CUISSON

- Air pulsé avec CLIMA 30 - 300°C
- Vapeur 30 - 130° (basse température, atmosphérique, forcé)
- Mixte air pulsé vapeur avec CLIMA 30 - 300°C
- Visualisation temps et température pré-établi pour chaque modalité cuisson

MODES DE FONCTIONNEMENT

- Automatique avec 44 recettes en menu déjà personnalisées (Version P avec sonde), recettes pur remise en température sur assiettes ou sur bacs GN incluses
- Programmable 99 programmes, avec 9 cycles en séquence automatique
- Manuel avec possibilité cuissons en séquence automatique de 9 cycles et fonctions de:
 - Maintien (2 modalités)
 - Gestion événement (ouvert, fermé, seconds de pré-ouverture)
- Avec sonde au cœur (Option)
- Durée programmable

FONCTIONNALITES

- Affichage alphanumérique
- Touche d'accès direct aux programmes et aux recettes
- Préchauffage manuel
- Autodiagnostic de vérification du fonctionnement avant l'utilisation de l'appareil, avec description affichée et alarme sonore
- Contrôle de l'humidité de l'enceinte par le système CLIMA pour la cuisson et la remise en température
- Fonction pour l'évacuation de l'humidité au moyen de l'événement de manière automatique et programmable avec ouverture avant la fin du cycle
- Autoreverse (inversion automatique du sens de rotation du ventilateur) pour une uniformité de cuisson parfaite
- Condensation automatique des vapeurs
- Accès aisé aux paramètres programmables utilisateur, pour personnaliser l'appareil
- Contrôle automatique saturation de la vapeur dans la chambre de cuisson
- Programme de SERVICE pour:
 - Test des fonctions de la carte électronique et affichage des sondes de température
 - Compteurs d'heures de fonctionnement de l'appareil pour toutes les principales fonctions de maintenance programmée
- Programme de lavage semi-automatique de série

CONTROLES

- Turbine à deux vitesses (Option); la vitesse réduite apporte une réduction de la puissance de chauffage
- Contrôle de la température au cœur par la sonde en option
- Prise externe multifonctions pour la sonde à cœur (Multipoints ou pour sous vide)
- Commandes manuelles pour:
 - Humidificateur manuel
 - Abattement de température avec porte ouverte et déclenchement automatique à 50 °C
 - Eclairage temporisé de l'enceinte de cuisson avec désactivation automatique à l'ouverture de la porte, fixation des lampes halogènes antireflets sur la porte facilement amovibles
 - Contrôle manuel de l'événement



CONSTRUCTION

- Enceinte de cuisson en acier inox 18/10 AISI 304 d'une épaisseur d'1 mm, moulée, de forme trapézoïdale, avec angles arrondis à ample courbure pour faciliter les opérations de nettoyage (Normes HACCP)
- Enceinte parfaitement lisse, étanche et soudée sans fuites
- Isolation thermique de l'enceinte de cuisson d'une épaisseur de 35 mm
- Joint de dilatation entre l'enceinte de cuisson et la face avant de l'appareil
- Porte à double vitrage séparé en verre trempé avec vitre intérieure thermoréfléchissante pour diminuer le rayonnement de chaleur vers l'opérateur et une efficacité majeure
- Vitre intérieure pivotante pour un nettoyage aisé
- Poignée avec ouverture à double sens
- Charnières de porte réglables pour offrir une excellente étanchéité
- Joint de porte sur la face avant du four avec montage encastré, en silicone vulcanisé résistant aux hautes températures et à l'usure
- Cuvette située sous la porte pour récupérer la condensation et la convoyer directement à l'écoulement, même quand la porte est ouverte.
- Déflecteur ouverture facilitant le nettoyage du compartiment ventilateur
- Panneau de commandes amovible, avec arrêt, pour faciliter les opérations de maintenance
- Double raccord pour l'arrivée d'eau (normal et adouci)
- Raccords regroupés sur le côté droit de l'appareil

CHAUFFAGE GAZ

- Chauffage indirect au gaz de l'enceinte de cuisson au moyen de brûleurs à air pulsé
- Allumage brûleurs automatique avec allumeur automatique avec décharge à haute fréquence
- Contrôle flamme électronique et dispositif de autodiagnostic avec rétablissement automatique allumage
- Économiseur automatique d'énergie Energy Saving
- Échangeur de chaleur hautement performant avec chambre d'expansion en acier réfractaire AISI 310 S
- Vanne gaz à double étage

EQUIPEMENTS DE SECURITE

- Thermostat de sécurité de l'enceinte de cuisson
- Dispositif de Sécurité contre la surpression et la sous-pression dans l'enceinte
- Disjoncteur de sécurité du moteur
- Dispositif de détection de flamme qui interrompt l'arrivée du gaz en cas d'arrêt accidentel de la flamme brûleurs
- Pressostat de sécurité signalisation absence de gaz
- Contact de porte mécanique
- Affichage du manque d'eau
- Afficheur de signalisation des pannes et autodiagnosics
- Système de refroidissement des composants avec contrôle de surchauffe affiché

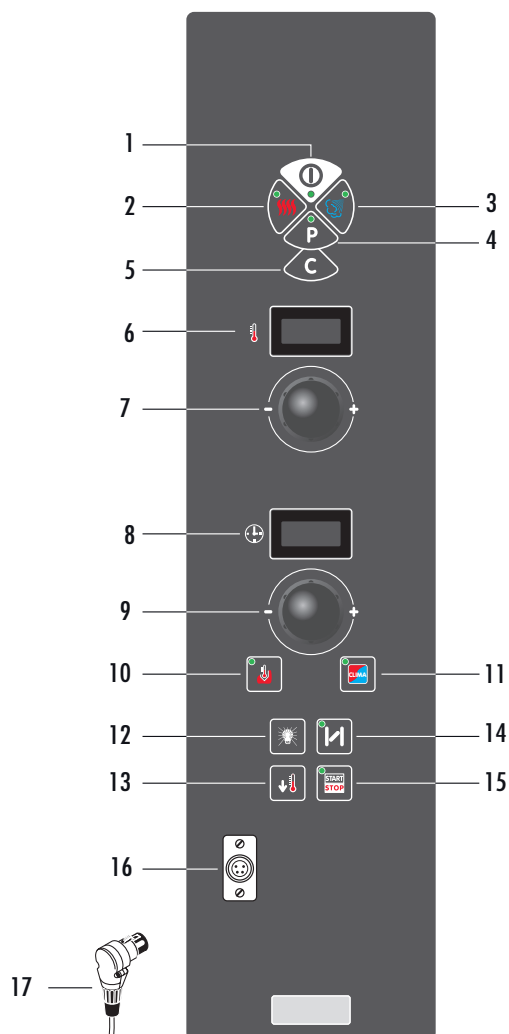
DOTAZIONI STANDARD

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

ÉQUIPEMENTS SUR DEMANDE / ACCESSOIRES

- Sonde au cœur SC
- Double vitesse VR01
- Douchette de lavage LD25
- Système de lavage automatique LM101, pour le nettoyage de la chambre avec 3 intensités:
 - SOFT pour la saleté normale
 - MEDIUM pour la saleté tenace
 - HARD en présence d'incrustations
- Clé USB avec mise à jour du logiciel
- Porte avec gâche de sécurité double
- Charnière de porte à droite PS001
- Réglage pour gaz de pétrole liquéfié (GPL)
- Cheminée anti-vent pour modèles à gaz CAV101 (obligatoire pour toutes installations sans hotte)
- Sonde de cuisson à cœur pour sous vide SE002 avec prise externe - ø 1 mm
- Filtre à graisse EFX101
- Hottes d'aspiration en acier inox, avec moteur et condensateur de vapeur EKA101
- Supports de base en acier inox ESR101
- Supports de base en acier inox avec étagère en acier et porte-plaques incorporé ESP101
- Chariot CD002 pour système de lavage et bidon détergent
- Armoires chauffantes en acier inox avec commandes électromécaniques EAC101 - Capacité 12 x 1/1 GN - 6 x 2/1 GN
- Armoires neutres EAN101 - Capacité 12 x 1/1 GN - 6 x 2/1 GN
- Combiclean DLO10 - Nettoyant alcalin (bidon 10 lt.)

SVG 101 P



- 1 - Interrupteur général
- 2 - Touche mode air pulsé
- 3 - Touche mode vapeur
- 4 - Touche programmes de cuisson
- 5 - Touche cycles de cuisson
- 6 - Afficheur visualisation température de l'enceinte de cuisson, visualisation programme
- 7 - Manette d'introduction/sélection température
- 8 - Afficheur visualisation temps de cuisson (manquant/programmé), visualisation température au coeur du produit (réelle/programmée), visualisation valeur humidité, visualisation cycle de cuisson
- 9 - Manette introduction/sélection temps/Température au coeur
- 10 - Touche activation cuisson avec sonde au coeur du produit
- 11 - Touche activation automatique humidité (Autoclima), Touche humidificateur manuel
- 12 - Touche éclairage enceinte de cuisson
- 13 - Touche refroidissement rapide avec porte ouverte
- 14 - Touche événement évacuation vapeurs en enceinte de cuisson
- 15 - Touche Start/Stop
- 16 - Connexion sonde au coeur
- 17 - Sonde au coeur

DONNEES TECHNIQUES

SVG 101 P

Dimensions	mm	920 x 790 x 960 h
Poids - Brut / Net	Kg	150 / 124
Puissance électrique total	kW	1
Puissance thermique nominale	kW/kcal	18 / 15480
Puissance de chauffage chambre	kW/kcal	18 / 15480
Puissance de chauffage vapeur	kW/kcal	18 / 15480
Puissance ventilateur	kW	1
Tension d'alimentation		AC 230 V - 50 Hz

CAPACITE

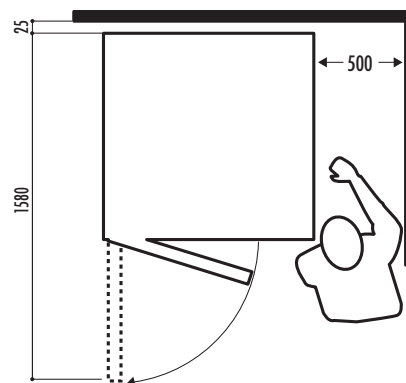
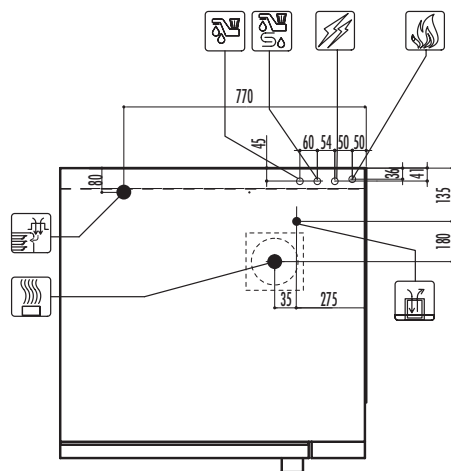
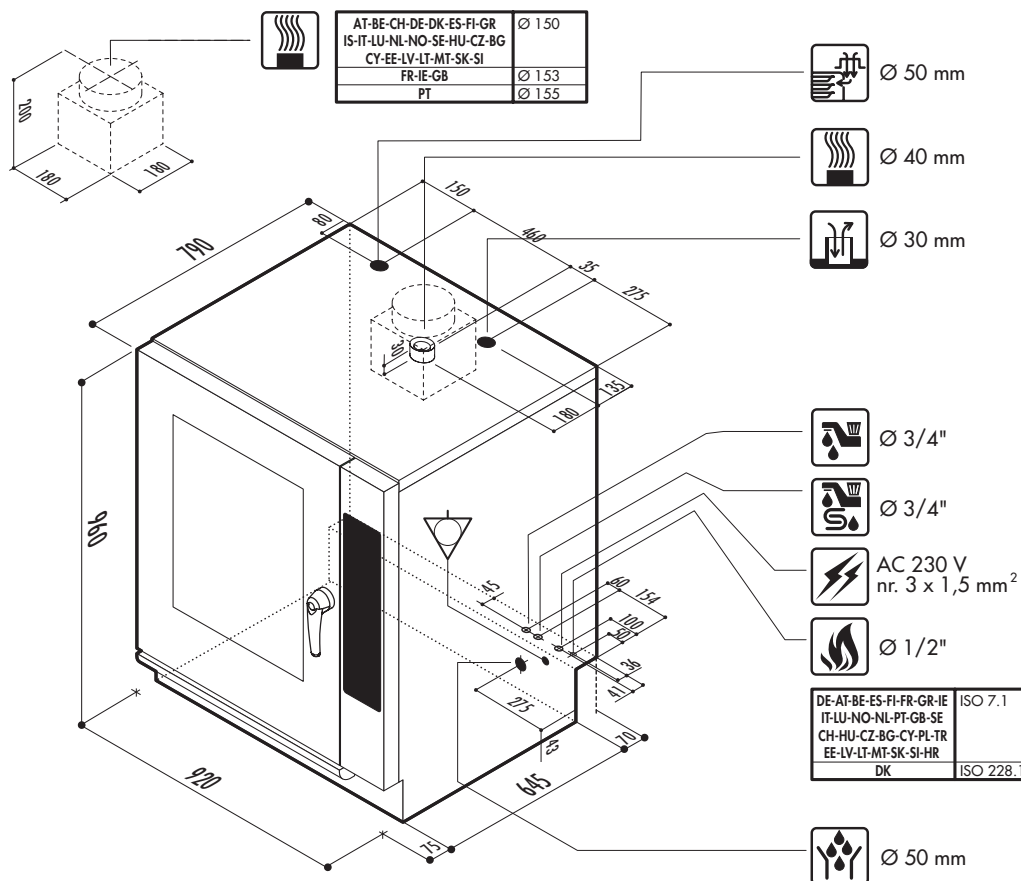
10 x 1/1 GN

- Avec échelles porte-plaques (de série): 10 x 1/1 GN, écartement de 70 mm entregrillières

CERTIFICATIONS **CE IPX 4**

SVG 101 P

Selon les normes CE pour le gaz, les gaz brûlés doivent être évacués de manière adéquate (Type B13, B23, A3)



Entrée du câble d'alimentation électrique



Bouchon détartrant du chauffe-eau



Aspiration air



Evacuation liquides



Arrivée gaz et type de filetage



Event vapeurs et sécurité sous-pression enceinte



Arrivée d'eau normale



Evacuation condensation



Cheminée fumées



Event vapeurs de la chambre



Arrivée d'eau adoucie



FOUR MIXTE A GAZ A INJECTION

SVG A20 P

10 x 2/1 GN



MODALITE DE CUISSON

- Air pulsé avec CLIMA 30 - 300°C
- Vapeur 30 - 130° (basse température, atmosphérique, forcé)
- Mixte air pulsé vapeur avec CLIMA 30 - 300°C
- Visualisation temps et température pré-établi pour chaque modalité cuisson

MODES DE FONCTIONNEMENT

- Automatique avec 44 recettes en menu déjà personnalisées (Version P avec sonde), recettes pur remise en température sur assiettes ou sur bacs GN incluses
- Programmable 99 programmes, avec 9 cycles en séquence automatique
- Manuel avec possibilité cuissons en séquence automatique de 9 cycles et fonctions de:
 - Maintien (2 modalités)
 - Gestion événement (ouvert, fermé, seconds de pré-ouverture)
- Avec sonde au cœur (Option)
- Durée programmable

FONCTIONNALITES

- Affichage alphanumérique
- Touche d'accès direct aux programmes et aux recettes
- Préchauffage manuel
- Autodiagnostic de vérification du fonctionnement avant l'utilisation de l'appareil, avec description affichée et alarme sonore
- Contrôle de l'humidité de l'enceinte par le système CLIMA pour la cuisson et la remise en température
- Fonction pour l'évacuation de l'humidité au moyen de l'événement de manière automatique et programmable avec ouverture avant la fin du cycle
- Autoreverse (inversion automatique du sens de rotation du ventilateur) pour une uniformité de cuisson parfaite
- Condensation automatique des vapeurs
- Accès aisé aux paramètres programmables utilisateur, pour personnaliser l'appareil
- Contrôle automatique saturation de la vapeur dans la chambre de cuisson
- Programme de SERVICE pour:
 - Test des fonctions de la carte électronique et affichage des sondes de température
 - Compteurs d'heures de fonctionnement de l'appareil pour toutes les principales fonctions de maintenance programmée
- Programme de lavage semi-automatique de série

CONTROLES

- Turbine à deux vitesses (Option); la vitesse réduite apporte une réduction de la puissance de chauffage
- Contrôle de la température au cœur par la sonde en option
- Prise externe multifonctions pour la sonde à cœur (Multipoints ou pour sous vide)
- Commandes manuelles pour:
 - Humidificateur manuel
 - Abattement de température avec porte ouverte et déclenchement automatique à 50 °C
 - Eclairage temporisé de l'enceinte de cuisson avec désactivation automatique à l'ouverture de la porte, fixation des lampes halogènes antireflets sur la porte facilement amovibles
 - Contrôle manuel de l'événement



CONSTRUCTION

- Enceinte de cuisson en acier inox 18/10 AISI 304 d'une épaisseur d'1 mm, moulée, de forme trapézoïdale, avec angles arrondis à ample courbure pour faciliter les opérations de nettoyage (Normes HACCP)
- Enceinte parfaitement lisse, étanche et soudée sans fuites
- Isolation thermique de l'enceinte de cuisson d'une épaisseur de 35 mm
- Joint de dilatation entre l'enceinte de cuisson et la face avant de l'appareil
- Porte à double vitrage séparé en verre trempé avec vitre intérieure thermoréfléchissante pour diminuer le rayonnement de chaleur vers l'opérateur et une efficacité majeure
- Vitre intérieure pivotante pour un nettoyage aisé
- Poignée avec ouverture à double sens
- Charnières de porte réglables pour offrir une excellente étanchéité
- Joint de porte sur la face avant du four avec montage encastré, en silicone vulcanisé résistant aux hautes températures et à l'usure
- Cuvette située sous la porte pour récupérer la condensation et la convoyer directement à l'écoulement, même quand la porte est ouverte.
- Déflecteur ouverture facilitant le nettoyage du compartiment ventilateur
- Panneau de commandes amovible, avec arrêt, pour faciliter les opérations de maintenance
- Double raccord pour l'arrivée d'eau (normal et adouci)
- Raccords regroupés sur le côté droit de l'appareil

CHAUFFAGE GAZ

- Chauffage indirect au gaz de l'enceinte de cuisson au moyen de brûleurs à air pulsé
- Allumage brûleurs automatique avec allumeur automatique avec décharge à haute fréquence
- Contrôle flamme électronique et dispositif de autodiagnostic avec rétablissement automatique allumage
- Économiseur automatique d'énergie Energy Saving
- Échangeur de chaleur hautement performant avec chambre d'expansion en acier réfractaire AISI 310 S
- Vanne gaz à double étage

EQUIPEMENTS DE SECURITE

- Thermostat de sécurité de l'enceinte de cuisson
- Dispositif de Sécurité contre la surpression et la sous-pression dans l'enceinte
- Disjoncteur de sécurité du moteur
- Dispositif de détection de flamme qui interrompt l'arrivée du gaz en cas d'arrêt accidentel de la flamme brûleurs
- Pressostat de sécurité signalisation absence de gaz
- Contact de porte mécanique
- Affichage du manque d'eau
- Afficheur de signalisation des pannes et autodiagnosics
- Système de refroidissement des composants avec contrôle de surchauffe affiché

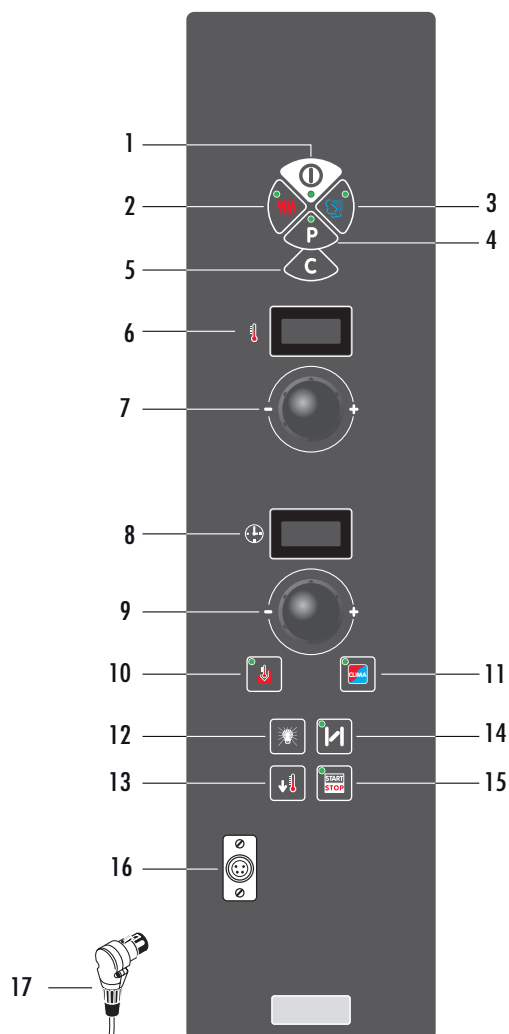
DOTAZIONI STANDARD

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

ÉQUIPEMENTS SUR DEMANDE / ACCESSOIRES

- Sonde au cœur SC
- Double vitesse VR01
- Douchette de lavage LD25
- Système de lavage automatique LMA20, pour le nettoyage de la chambre avec 3 intensités:
 - SOFT pour la saleté normale
 - MEDIUM pour la saleté tenace
 - HARD en présence d'incrustations
- Clé USB avec mise à jour du logiciel
- Porte avec gâche de sécurité double
- Charnière de porte à droite PS001
- Réglage pour gaz de pétrole liquéfié (GPL)
- Cheminée anti-vent pour modèles à gaz CAV102 (obligatoire pour toutes installations sans hotte)
- Sonde de cuisson à cœur pour sous vide SE002 avec prise externe - ø 1 mm
- Filtre à graisse EFXA20
- Hottes d'aspiration en acier inox, avec moteur et condensateur de vapeur EKAA20
- Supports de base en acier inox ESRA20
- Supports de base en acier inox avec étagère en acier et porte-plaques incorporé ESPA20
- Carrello CD002 porta taniche per kit lavaggio
- Armoires chauffantes en acier inox avec commandes électromécaniques EACA20 - Capacité 12 x 1/1 GN - 6 x 2/1 GN
- Armoires neutres EANA20 - Capacité 12 x 1/1 GN - 6 x 2/1 GN
- Combiclean DLO10 - Nettoyant alcalin (bidon 10 lt.)

SVG A20 P



- 1 - Interrupteur général
- 2 - Touche mode air pulsé
- 3 - Touche mode vapeur
- 4 - Touche programmes de cuisson
- 5 - Touche cycles de cuisson
- 6 - Afficheur visualisation température de l'enceinte de cuisson, visualisation programme
- 7 - Manette d'introduction/sélection température
- 8 - Afficheur visualisation temps de cuisson (manquant/programmé), visualisation température au coeur du produit (réelle/programmée), visualisation valeur humidité, visualisation cycle de cuisson
- 9 - Manette introduction/sélection temps/Température au coeur
- 10 - Touche activation cuisson avec sonde au coeur du produit
- 11 - Touche activation automatique humidité (Autoclima), Touche humidificateur manuel
- 12 - Touche éclairage enceinte de cuisson
- 13 - Touche refroidissement rapide avec porte ouverte
- 14 - Touche événement évacuation vapeurs en enceinte de cuisson
- 15 - Touche Start/Stop
- 16 - Connexion sonde au coeur
- 17 - Sonde au coeur

DONNEES TECHNIQUES

SVG A20 P

Dimensions	mm	1040 x 995 x 960 h
Poids - Brut / Net	Kg	181 / 158
Puissance électrique total	kW	1
Puissance thermique nominale	kW/kcal	27 / 23220
Puissance de chauffage chambre	kW/kcal	27 / 23220
Puissance de chauffage vapeur	kW/kcal	27 / 23220
Puissance ventilateur	kW	1
Tension d'alimentation		AC 230 V - 50 Hz

CAPACITE

10 x 2/1 GN

- Avec échelles porte-plaques (de série): 10 x 2/1 GN, écartement de 70 mm entre glissières

CERTIFICATIONS **CE IPX 4**

SVG A20 P

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.

Selon les normes CE pour le gaz, les gaz brûlés doivent être évacués de manière adéquate (Type B13, B23, A3)

