

FORNO ELETTRICO CONVEZIONE/VAPORE

VE 201 D

Forno misto universale a vapore diretto per cotture a convezione, a vapore oppure miste

COSTRUZIONE

- Costruzione in acciaio inox 18/10 AISI 304 spessore 1 mm
- 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, per un minore irraggiamento di calore verso l'operatore
- Vetro interno con apertura a libro per una facile operazione di pulizia
- Porta con sistema di chiusura a tre punti
- Cerniere porta regolabili per tenuta ottimale
- Guarnizione su facciata forno con montaggio ad incastro, in gomma silicone resistente al calore ed all'invecchiamento
- Bacinella che raccoglie la condensa sottoporta e la convoglia direttamente allo scarico
- Deflettore apribile a libro per una facile operazione di pulizia del vano ventilatore
- Cruscotto apribile con sistema di aggancio per facilitare le operazioni di manutenzione
- Scarico camera con salto d'aria integrato
- Doppio attacco per ingresso acqua (normale e addolcita)
- Collegamenti raggruppati sul lato destro
- Componentistica di alta qualità reperibile sul mercato internazionale

RISCALDAMENTO ELETTRICO

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



DOTAZIONI FUNZIONALI

Comandi manuali a controllo elettronico • Termostato elettronico 30°C - 300°C • Timer elettronico • Selezione modalità di cottura convezione, vapore, misto e rimessa in temperatura con visualizzazione automatica dei preset di temperatura e tempo • Autodiagnosi di verifica funzionale prima di iniziare l'utilizzo dell'attrezzatura, con segnalazione numerica e acustica • Controllo temperatura al cuore per mezzo di sonda collegata a connettore esterno alla camera di cottura con possibilità di collegamento rapido sonda ad ago per cottura sottovuoto e piccole pezzature (optional) • 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 • Programma di lavaggio "CL" • Umidificatore manuale attivabile con pulsante, programmabile con controllo automatico della percentuale di umidità in camera di cottura • Sfiato camera di cottura per l'evacuazione vapori in eccesso • Illuminazione temporizzata camera di cottura con disattivazione automatica a porta aperta, fissaggio luci alogene antiriflesso su porta facilmente accessibili • Condensazione vapori regolata automaticamente • Autoreverse: distribuzione dell'aria in camera con inversione automatica del senso di rotazione della ventola • Controllo automatico della saturazione del vapore in camera • Accesso facilitato per mezzo di pulsanti del pannello di controllo, al programma SERVICE per:

- Collaudo funzioni scheda elettronica
- Visualizzazione sonde di temperatura
- Conteggio ore funzionamento apparecchiatura per manutenzione programmata

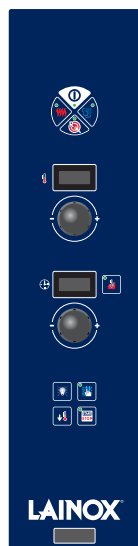
VERSIONE D

Comandi manuali a controllo elettronico. Tasti per scelta modalità di cottura e rimessa in temperatura. Termostato elettronico 30°C-300°C. Timer elettronico. Autoreverse (distribuzione dell'aria in camera con inversione automatica del senso di rotazione della ventola). Umidificatore, sfiato manuale ed illuminazione camera di cottura.

Optional: sonda temperatura al cuore a controllo elettronico.

MODI DI FUNZIONAMENTO

- Convezione 30°C - 300°C
- Vapore 30°C- 130°C (bassa temperatura, atmosferico, forzato)
- Misto convezione-vapore 30°C - 300°C
- Rimessa in temperatura: programmi preimpostati R1 per rimessa in temperatura su piatto, R2 per rimessa in temperatura su teglia, RP per rimessa in temperatura con impostazione manuale temperatura e tempo
- Optional: Sonda al cuore 30°C - 100°C



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 magnetico
- Segnalazione mancanza acqua con possibilità di continuazione in cottura a convezione
- Display segnalazione guasti e autodiagnosi
- Sistema di raffreddamento dei componenti con controllo di sovratemperatura visualizzato

DATI TECNICI

- Tensione di alimentazione e frequenza: 3N AC 400 V - 50 Hz
- Potenza elettrica totale: 31,8 kW
- Potenza riscaldamento camera: 30 kW
- Potenza riscaldamento vapore: 30 kW
- Potenza ventilatore: 1,8 kW

DIMENSIONI

- (mm) 1010 x 860 x 1950 h

CAPACITÀ

- 20 x 1/1 GN con struttura carrellata KS201, interspazio tra i ripiani 67 mm
- Con struttura carrellata portapiatti KP201: 60 piatti (Ø 310 mm), interspazio 68 mm

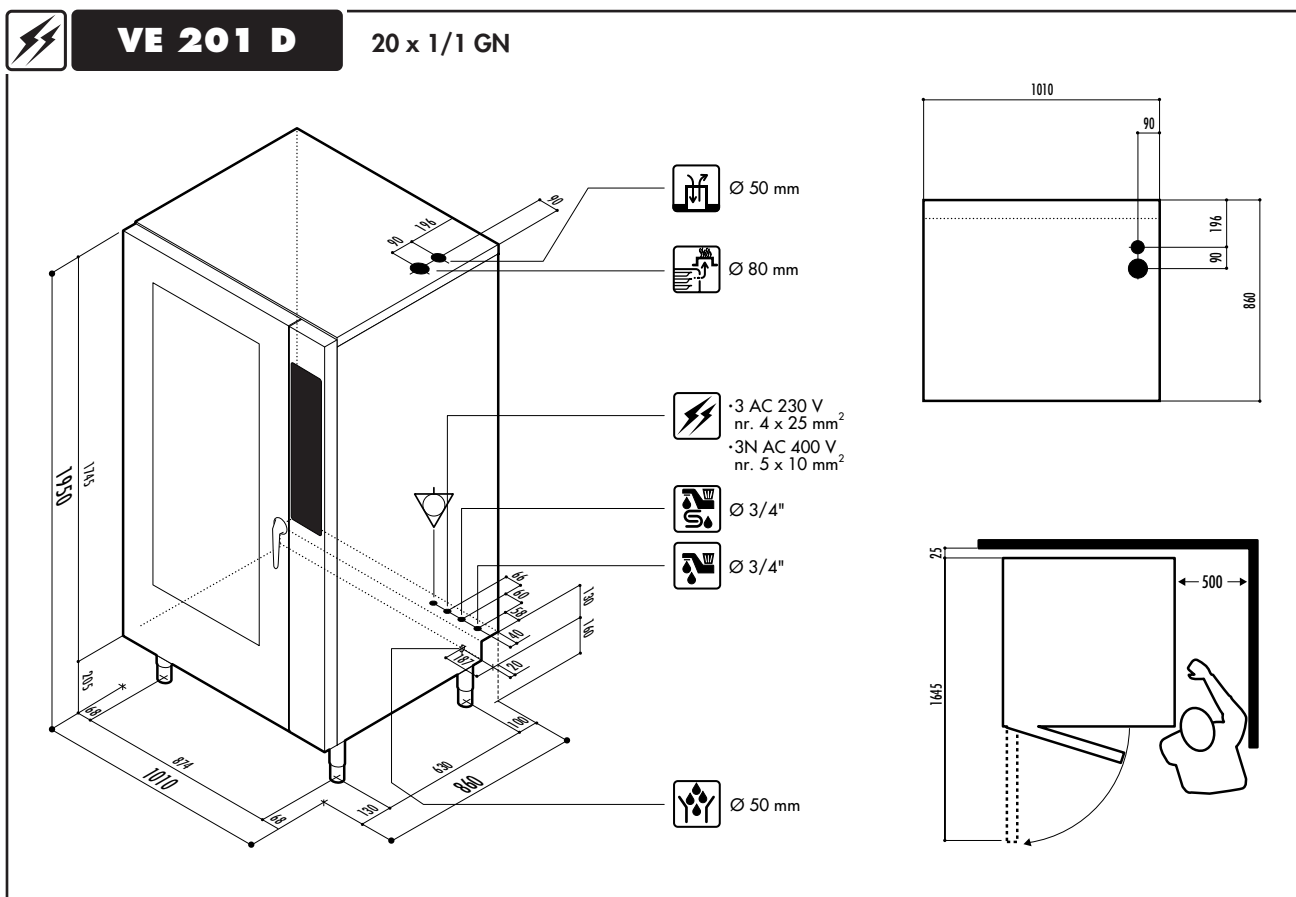
DOTAZIONI STANDARD

- Struttura carellata KS201
- Nr. 2 griglie 1/1 GN in acciaio inox (mm 530 x 325)

DOTAZIONI A RICHIESTA / ACCESSORI

- Versione marina
- Struttura carrellata portapiatti KP201
- Copertura termica CP201
- Filtro grassi FX201
- Sonda al cuore ad ago per sottovuoto SE002
- Armadio caldo di mantenimento MA201
- Kit doccia LD25
- Predisposizione al sistema di ottimizzazione energetica SN
- Collegamento a stampante tramite porta seriale RS 232

CERTIFICAZIONI **CE** IPX 5



I dati riportati sul presente documento sono da ritenersi non vincolanti. Lainox Ali S.p.A. si riserva di apportare modifiche tecniche in qualsiasi momento.

01.10.2004

LAINOX

LAINOX-ALI SpA
Via Schiaparelli 15, Z.I. S. Giacomo di Veglia - 31029 Vittorio Veneto TV - Italy
Tel. (+39) 0438.91110 - Fax (+39) 0438.912300 - E-mail: lainox@lainox.it

