

FORNO A GAS CONVEZIONE/VAPORE VG 102 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
- 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 a libro 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
- Componentistica di alta qualità reperibile sul mercato internazionale

RISCALDAMENTO GAS

- Riscaldamento camera di cottura a gas di tipo indiretto tramite un bruciatore ad aria soffiata
- Accensione bruciatori automatica a scarica con controllo fiamma elettronico e dispositivo di autodiagnosi con ripristino automatico dell'accensione
- Economizzatore automatico di energia **Energy Saving**
- Scambiatore di calore ad alto rendimento con camera di espansione in acciaio refrattario AISI 310 S
- Valvole gas a doppio stadio

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, sfianto manuale ed illuminazione camera di cottura.

Optional: sonda temperatura al cuore a controllo elettronico.

MODI DI FUNZIONAMENTO

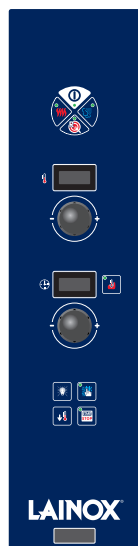
- Convezione 30°C - 300°C
- Vapore 30°C- 130°C (bassa temperatura, atmosferico, forzato)
- Misto convezione-vapore 30°C - 300°C
- Rimessa in temperatura: programmi preimpostati R1 per rimessa in temperatura su piatto, R2 per rimessa in temperatura su teglia, RP per rimessa in temperatura con impostazione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



DOTAZIONI 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



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 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: AC 230 V - 50 Hz
• Potenza elettrica totale: 1 kW
• Potenza termica nominale: 27 kW (23220 kcal)
• Potenza riscaldamento camera: 27 kW (23220 kcal)
• Potenza riscaldamento vapore: 27 kW (23220 kcal)
• Potenza ventilatore: 1 kW

DIMENSIONI

• (mm) 1170 x 895 x 1090 h (1290 h con camino antivento)

CAPACITÀ

• Con paratie portateglie: 20 x 1/1 GN o 10 x 2/1 GN, interspazio tra i ripiani 70 mm
• Con struttura portateglie SG102: 20 x 1/1 GN o 10 x 2/1 GN, interspazio tra i ripiani 65 mm
• Con struttura portapiatti PR102: 49 piatti (Ø 310 mm), interspazio 68 mm

DOTAZIONI STANDARD

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

DOTAZIONI A RICHIESTA / ACCESSORI

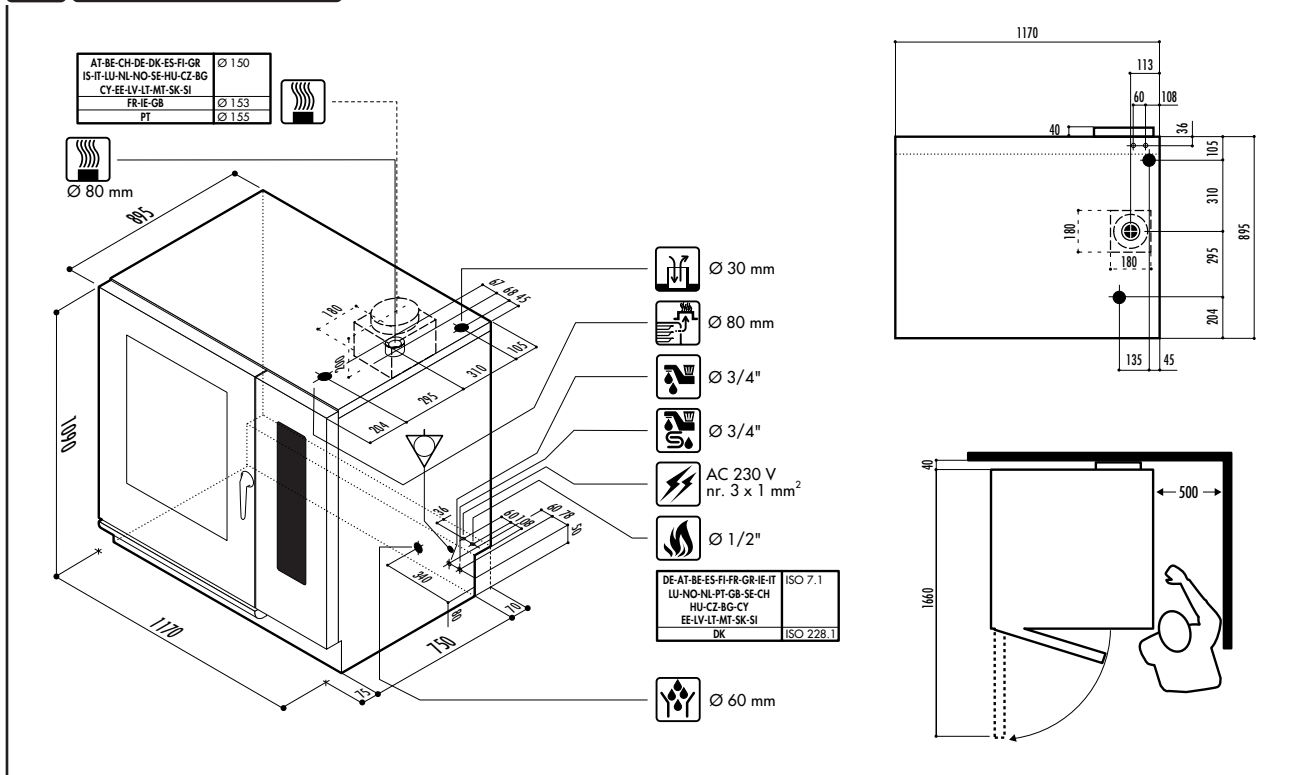
• Porta con apertura di sicurezza a doppio scatto
• Porta contraria
• Versione GPL
• Camino antivento CA001
• Struttura estraibile SG102
• Struttura portapiatti estraibile PR102
• Copertura termica CP102
• Carrelli portastruttura CR102
• Filtro grassi FX102
• Sonda al cuore ad ago per sottovuoto SE002
• Cappa di aspirazione con condensatore vapori incorporato KA102
• Supporti base SR102 - SP102
• Armadi caldi di mantenimento AC102 - MA102
• Armadio neutro AN102
• Kit doccia LD 25
• Collegamento a stampante tramite porta seriale RS 232

CERTIFICAZIONI IPX 5



VG 102 D

10 x 2/1 GN - 20 x 1/1 GN



Secondo la normativa CE gas, per ogni apparecchiatura va predisposto idoneo sistema di evacuazione gas combusti (Tipo B13, B23, A3)
 I dati riportati sul presente documento sono da ritenersi non vincolanti. Lainox All S.p.A. si riserva di apportare modifiche tecniche in qualsiasi momento.