

FORNO A GAS CONVEZIONE/VAPORE

VG 102 P

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 temprato, ad intercapedine d'aria, per un minore irraggiamento di calore verso l'operatore
- Vetro interno con apertura a libro per una facile operazione di pulizia
- Maniglia con apertura destra e sinistra
- Cerniere porta regolabili per tenuta ottimale
- Guarnizione su facciata forno con montaggio ad incastro, in gomma silicone resistente al calore ed all'invecchiamento
- Bacinella che raccoglie la condensa sottoporta e la convoglia direttamente allo scarico, anche a porta aperta
- 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



DOTAZIONI FUNZIONALI

- Pannello di controllo elettronico con comandi retroilluminati e pulsanti di servizio per le funzioni manuali
- Autodiagnosi di verifica funzionale prima di iniziare l'utilizzo dell'attrezzatura, con segnalazione numerica e acustica
- Possibilità di lavorare con 9 cicli in sequenza automatica per le cotture differenziate
- Selezione modalità di cottura convezione, vapore, misto con visualizzazione automatica dei preset di temperatura e tempo
- Possibilità di memorizzare "99" programmi di cottura con cicli in sequenza
- Funzioni "Mantenimento a tempo e con sonda al cuore" per l'ottimizzazione del risultato di cottura
- 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
- 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
- Controllo automatico della percentuale di umidità in camera di cottura, sistema **AUTOCLIMA**
- Sfiato camera di cottura per l'evacuazione vapori in eccesso, automatizzato e memorizzabile
- 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

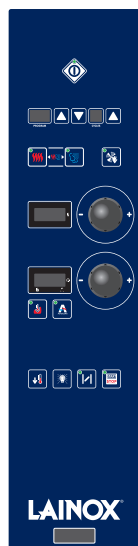
OPTIONAL: Possibilità di programmazione remota e registrazione dei dati di cottura tramite collegamento a un pc (normativa HACCP)

VERSIONE P

Elettronico programmabile 99 programmi 9 cicli in sequenza automatica, display numerici, Autoclima, autodiagnosi, doppia velocità, autoreverse (distribuzione dell'aria in camera con inversione automatica del senso di rotazione della ventola), sonda al cuore, umidificatore, illuminazione camera di cottura e porta a doppio vetro.

MODI DI FUNZIONAMENTO

- Convezione con Autoclima 30°C - 300°C
- Vapore 30°C - 130°C (bassa temperatura, atmosferico, forzato)
- Misto convezione vapore con Autoclima 30°C - 300°C
- Rimessa in temperatura con Autoclima 120°C - 140°C
- Sonda al cuore 30°C - 100°C
- Cotture in sequenza automatica
- Mantenimento caldo con Autoclima



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
 • Collegamento a stampante tramite porta seriale RS 232
 • Sistemi di monitoraggio LCS CONTROL HACCP

CERTIFICAZIONI IPX 5

