

FORNO A GAS CONVEZIONE/VAPORE VG 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 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

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

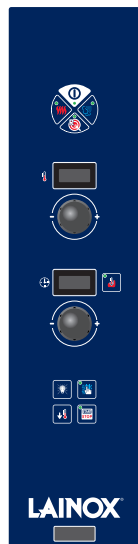
VERSIONE D

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 • 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: 1,8 kW
• Potenza termica nominale: 27 kW (23220 kcal)
• Potenza riscaldamento camera: 27 kW (23220 kcal)
• Potenza riscaldamento vapore: 27 kW (23220 kcal)
• Potenza ventilatore: 1,8 kW

DIMENSIONI

• (mm) 1010 x 860 x 1950 h (2150 h con camino antivento)

CAPACITA'

• 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

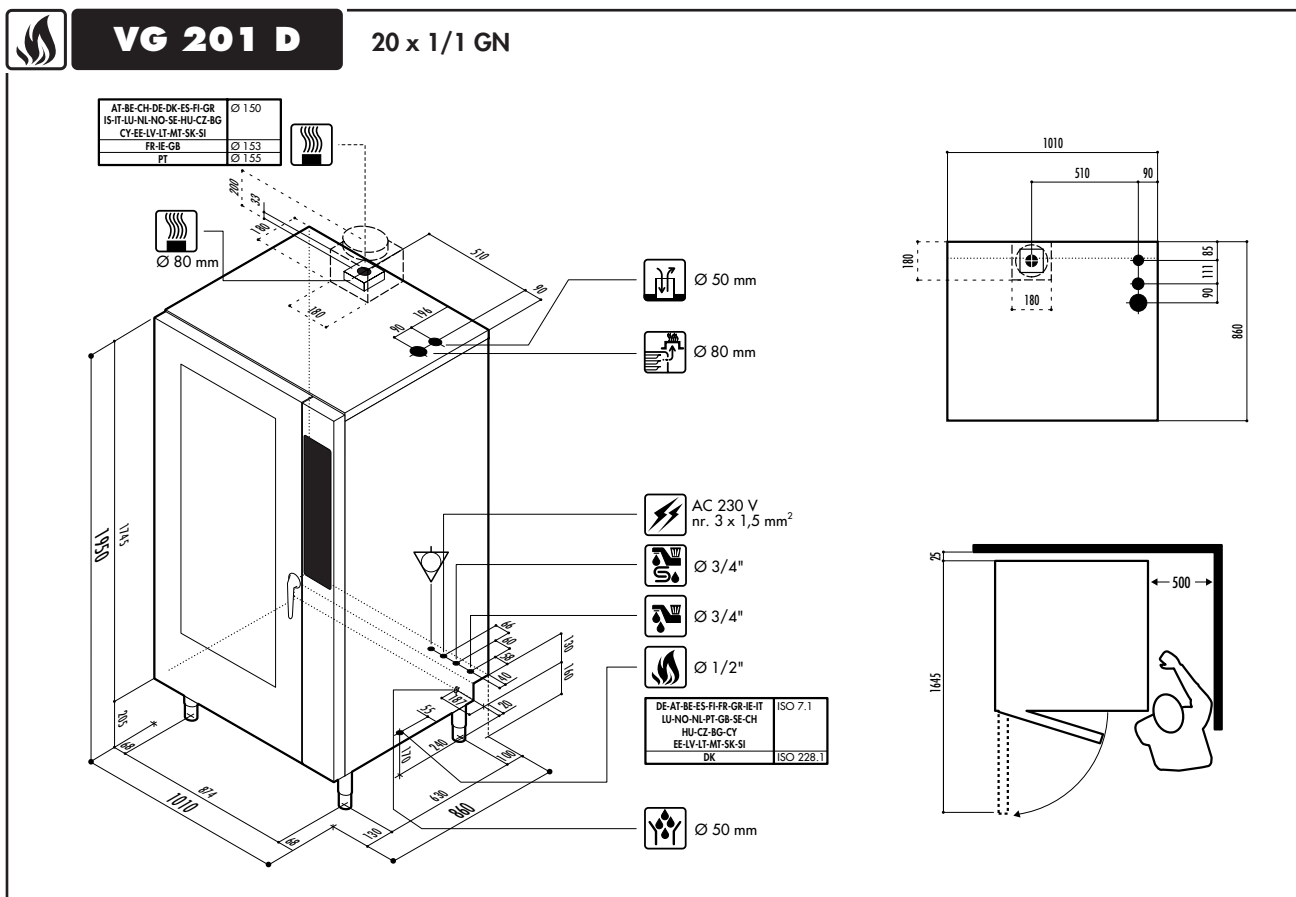
DOTAZIONI STANDARD

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

DOTAZIONI A RICHIESTA / ACCESSORI

• Versione GPL
• Camino antivento CA001
• 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 LD 25
• Collegamento a stampante tramite porta seriale RS 232

CERTIFICAZIONI **CE** IPX5



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 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

