

FORNO A GAS CONVEZIONE/VAPORE

MG 102 T

Forno misto universale con boiler 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
- Boiler in acciaio inox AISI 316 ad alto isolamento termico in fibra minerale
- 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
- Docetta integrata con avvolgitore automatico e rubinetto di chiusura

RISCALDAMENTO GAS

- Riscaldamento camera di cottura e boiler a gas di tipo indiretto tramite un **unico 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 T

Elettronico programmabile con comando Scroller, display alfanumerico, Autoclima, autodiagnosi, doppia velocità, autoreverse (distribuzione dell'aria in camera con inversione automatica del senso di rotazione della ventola), sonda al cuore multipunto, umidificatore e illuminazione camera di cottura.

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 (9 cicli)
- Lenta cottura
- Mantenimento caldo con Autoclima
- Finitura del prodotto con tre diverse modalità
- Avviamento ritardato automatico dell'apparecchiatura



DOTAZIONI FUNZIONALI

- Pannello di controllo elettronico con manopola **SCROLLER**, comandi retroilluminati e pulsanti di servizio per le funzioni manuali, tasto **PLUS** per l'accesso facilitato a funzioni aggiuntive
- Autodiagnosi di verifica funzionale prima di iniziare l'utilizzo dell'attrezzatura, con segnalazione descrittiva 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 oltre 100 programmi di cottura con cicli in sequenza attribuendo al programma stesso un nome proprio
- Ricettario elettronico **"RICETTE"** contenente programmi di cottura testati dal costruttore immediatamente utilizzabili da operatore
- Possibilità di selezione bassa velocità di ventilazione che attiva la riduzione di potenza di riscaldamento per l'esecuzione programmi di **"Lenta cottura"**
- Funzioni **"Mantenimento a tempo e con sonda al cuore"** e **"Finitura"** per l'ottimizzazione del risultato di cottura
- Controllo temperatura al cuore con sonda a più punti di rilevazione
- Controllo parallelo temperatura in camera e al cuore, sistema **DELTA T**
- Collegamento sonda al cuore tramite 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
- 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 programmabile in apertura prima della fine ciclo
- Illuminazione temporizzata camera di cottura con disattivazione automatica a porta aperta, fissaggio luci alogene antiriflesso su porta facilmente accessibili
- Preriscaldamento automatico acqua boiler con possibilità di esclusione funzione per risparmio energia
- Condensazione vapori regolata automaticamente
- Programma di lavaggio **"CL"**
- Programma per la disincrostazione del boiler **"DE"**
- Scarico e lavaggio automatico giornaliero del boiler con controllo della temperatura di scarico a 60°C
- Timer per l'accensione ritardata dell'apparecchiatura oltre le 24 ore
- Segnalazione visiva necessità disincrostazione generatore di vapore
- Possibilità di selezionare diverse lingue per la corretta visualizzazione dei messaggi previsti
- Accesso facilitato (per il cuoco) ai parametri programmabili dedicati, per personalizzare apparecchiatura
- **Autoreverse**: distribuzione dell'aria in camera con inversione automatica del senso di ro-

tazione della ventola • Controllo automatico della saturazione del vapore in camera • Collegamento a stampante tramite porta seriale RS 232

Programma di SERVICE per:

- Apprendimento efficienza di riscaldamento apparecchiatura nei modi convezione e vapore utile al tecnico in fase di collaudo • Collaudo funzioni scheda elettronica e visualizzazione sonde di temperatura • Conteggio ore funzionamento apparecchiatura per manutenzione programmata • Conteggio ore funzionamento generatore di vapore

OPTIONAL: Possibilità di programmazione remota e registrazione dei dati di cottura tramite collegamento a un pc (normativa HACCP) • **WCS** - Programma automatico di pulizia camera di cottura **SOFT** per lo sporco normale e **HARD** per lo sporco più resistente per mezzo di braccio di lavaggio ed immissione di detergente

DOTAZIONI DI SICUREZZA

- Termostato di sicurezza camera di cottura • Termostato di sicurezza boiler • Dispositivo Sicurezza contro la sovrappressione e la depressione in camera di cottura • Dispositivo di sicurezza contro la sovrappressione nel boiler • 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 • Controllo livello automatico dell'acqua nel boiler • 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

CERTIFICAZIONI IPX 5

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)

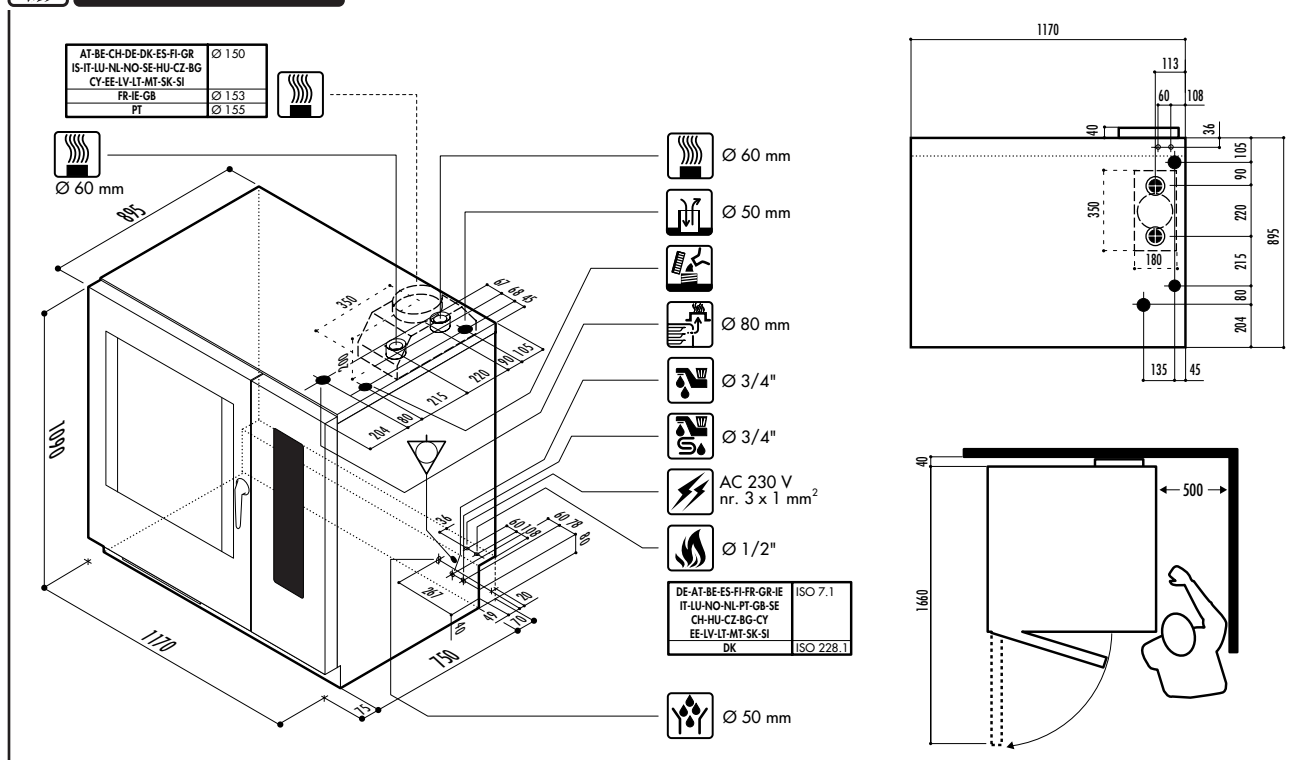
DOTAZIONI A RICHIESTA / ACCESSORI

- Kit sistema di lavaggio KL101
- 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
- Carrello per kit di lavaggio CD002
- Filtro grassi FX102
- Sonda al cuore ad ago per sottovuoto SE005
- Cappa di aspirazione con condensatore vapori incorporato KA102
- Supporti base SR102 - SP102
- Supporto porta detergente KD102
- Armadi caldi di mantenimento AC102 - MA102
- Armadio neutro AN102
- Sistemi di monitoraggio LCS CONTROL HACCP



MG 102 T

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 Ali S.p.A. si riserva di apportare modifiche tecniche in qualsiasi momento.

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

01.10.2004

