

Compact

ELEKTRISCH BEHEIZTER HEISSLUFTDÄMPFER

Universeller Heissluftdämpfer mit direktem Dampf
einsetzbar für Heissluft-, Dampf-,
und Kombinationsgarprozesse

LAINOX

MVE 042 P

4 x 2/3 GN

01.09.2008

KONSTRUKTION

- Abgerundeter Garraum aus CrNi-Stahl 1.4301 zur optimierten Luftführung und breitadigen Ecken zur leichten Reinigung (HACCP) • Verschweisster, glatter, dampfdichter Innenraum • 35 mm starke Garraumisolierung • Thermische Ausdehnungsbrücke zwischen Innenraum und Frontseite • Türe mit zwei getrennten, hinterbelüfteten, gehärteten Glascheiben zur reduzierten Wärmeabstrahlung zur Bedienseite und Griff mit zuschlagbarem Drucktastenverschluss • Gesteckte Türdichtung aus Hochtemperatur- und Alterungsbeständigem Silikon • Tropfwanne, welche das Kondenswasser direkt ins Ablauf leitet • Herausnehmbare Auflageschienen mit 70 mm Schienenabstand • Aufklappbares Bedienpaneel mit Arretierungsvorrichtung zur Vereinfachung der Wartungsarbeiten • Getrennter Magnetventilanschluss für Normal- und Weichwasser • Installationsecke auf der rechten hinteren Geräteseite zur einfachen Aufstellung • Hochqualitätsbauteile im internationalen Handelsmarkt verfügbar • Externer Kerntemperaturfühleranschluss

ELEKTRISCHE BEHEIZUNG

- Garraumheizung mittels gepanzerten, elektrischen Heizkörpern aus INCOLOY 800 Chromnickelstahl • Automatische, leistungsbezogene Energieverbrauchsanpassung Energy Saving

FUNKTIONSAUSSTATTUNG

- Elektronisches Steuerpaneel mit Tasten und Einstellräder zur Eingabe von Temperatur und Zeit • Funktionstest mit Selbstdiagnoseanzeige bei jedem Einschalten mit numerischer und akustischer Fehlermeldung • Betriebsart Heissluft, Dampf und Kombination mit automatischer Temperatur- und Zeitvorgabe • 88 speicherbare Garprozesse in bis zu 9 Schritten in Reihenfolge: davon 2 werksseitig getestete Regenerierprogramme • Ventilator mit elektronisch gesteuerter Autoreverse-Funktion entsprechend der eingestellten Garzeit für optimale Gar- und Backergebnisse • Warmhaltefunktion am Ende des Garprozesses über Kerntemperatur- oder Zeitsteuerung • Mehrzweck- Kernfühlersteckdose zum zusätzlichen Anschluss eines Nadelfühlers für Kleinstückgut und zum Durchstechen von vakuumierten Produkten sowie Einsatz als integrierter, digitaler Thermometer
- Schnellabkühlung bei offener Tür mit Abschaltung bei 50°C und automatische, temperaturbezogene Garraumrückkühlung bei Übertemperatur während dem Betrieb • Manuelles Garraumreinigungsprogramm "CL" mit automatischem Dampfvorgang und elektronisch gesteuerter Abkühlung/Aufheizung • Manuelle Beschwadungsfunktion über Drucktaste • Manuelle Garraumventilation zum Abführen der überschüssigen Feuchtigkeit • Zeitgesteuerte Halogen-Garraumbeleuchtung
- Automatisch geregelte Wrasenablösung • Automatische Kontrolle der Dampfsättigung im Garraum zur Vermeidung überschüssiger Dampfproduktion • Tastenkombination zur Aktivierung des Serviceprogramms zur:
 - Kontrolle der Platinenfunktionen
 - Anzeige der Temperaturfühler
 - Anzeige der Gerätebetriebsstunden zur Programmierung fälliger Wartungen



SICHERHEITSAUSSTATTUNG

- Sicherheitstemperaturbegrenzer im Garraum • Sicherheit gegen Überdruck und Unterdruck im Garraum • Motorschutzschalter • Türkontaktschalter • Wassermangelanzeige mit Möglichkeit zur Fortsetzung des Garvorgangs in trockener Heissluft • Forcierte Luftkühlung der elektrischen Bauteile mit Übertemperaturanzeige • Automatisches Ausschalten des Gerätes bei wichtigen Betriebs- und Sicherheitsstörungen

SERIENAUSSTATTUNG

- Einhängeschienen
- 2 Roste 2/3 GN aus rostfreiem Edelstahl

OPTIONEN/ZUBEHÖR

- Kerntemperatursteuerung SC
- Nadel-Kerntemperaturfühler für Vakuumgaren und Kleinstücke SE002
- Rechtsseitig angeschlagene Tür PS
- Schienensatz für Kapazität 5 x 2/3 GN
- Schiffsausführung
- Besondere Spannungen und Frequenzen
- Anschluss an Energieoptimierungsanlage SN
- Wandkonsole SM042
- Handbrause LD25
- Direktanschluss eines Druckers mittels serielle Schnittstelle RS 232

TECHNISCHE DATEN

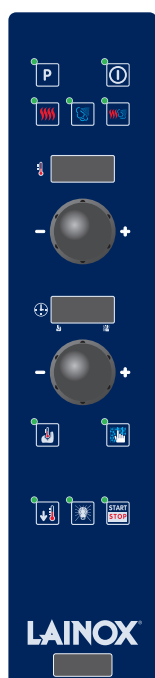
MVE 042 P

Außenabmessungen	mm	640 x 590 x 550 h
Bruttogewicht / Nettogewicht	Kg	60 / 50
Elektrische Gesamtleistung	kW	3,4
Nennwärmeleistung	kW/kcal	- / -
Garraumheizleistung	kW/kcal	3,15 / -
Dampfheizleistung	kW/kcal	3,15 / -
Lüfterleistung	kW	0,25
Versorgungsspannung		3N AC 400 V - 50 Hz

KAPAZITÄT

4 x 2/3 GN

- Mit Einhängeschienen (Serie): Quereinschub für 4 x 2/3 GN Behälter und Roste, 70 mm Schienenabstan
- Mit Einhängeschienen (Option): Quereinschub für 5 x 2/3 GN Behälter und Roste, 60 mm Schienenabstand



AUSFÜHRUNG P

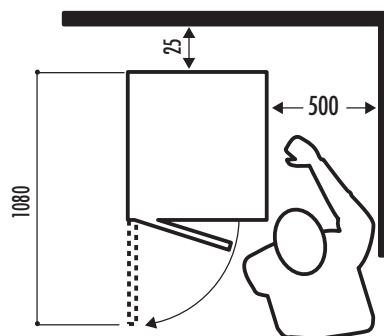
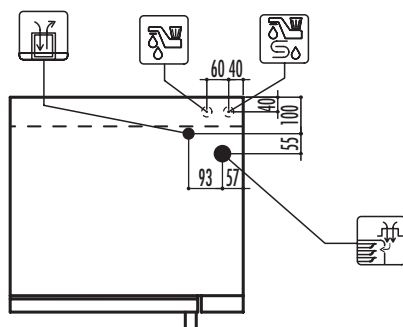
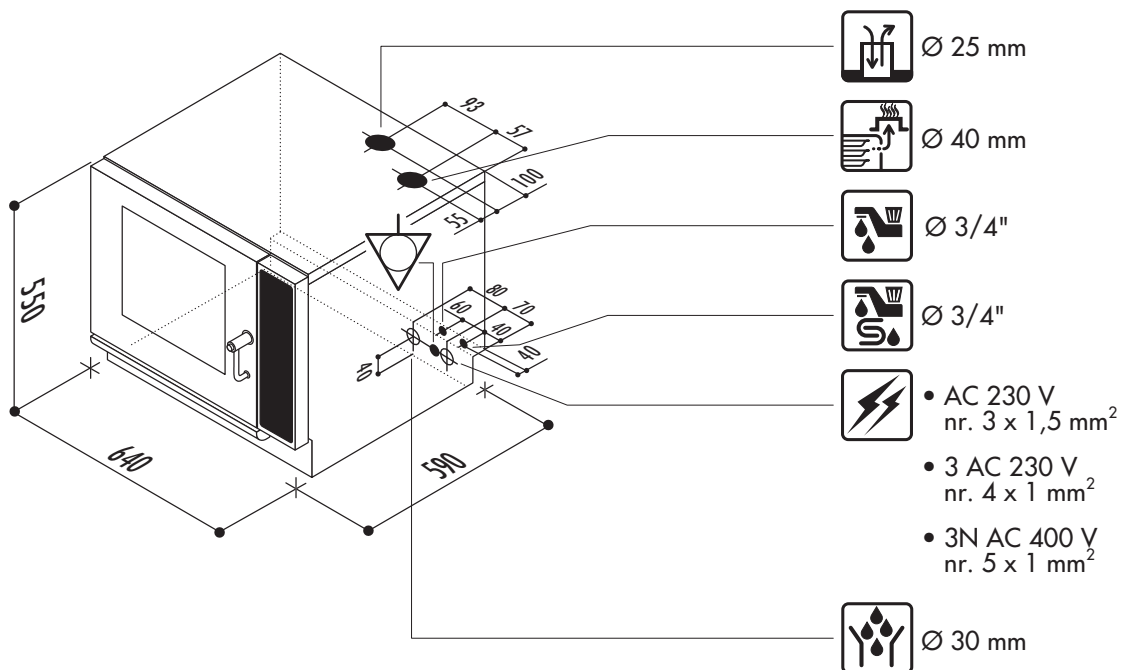
- Elektronisch programmierbar 99 Programme
- 9 Zyklen in automatischer Folge
- 7 vorgespeicherte Gar- und 2 Regenerierprogramme
- Numerische Displays
- Selbstdiagnose
- Autoreverse (Luftverteilung im Garraum mit automatischer Richtungsumkehrung des Lüfters)
- Beschwadung
- Garraumbeleuchtung und Doppelglastür
- Manuelles Reinigungsprogramm

OPTION: Kerntemperaturfühler, Handbrause

FUNKTIONSWEISEN

- Heißluft 30 - 300°C
- Dampf 30 - 130°C (Niedrigtemperatur, atmosphärisch, forciert)
- Kombi-Betrieb Heißluft/Dampf 30 - 300°C
- Automatisch mit 7 vor-gespeicherten Gar- und 2 Regenerierprogrammen
- Programmierbar mit Garzyklen in automatischer Folge (bis zu 9 Zyklen)
- Warmhalten

MVE 042 P





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

01.09.2008

