

KONSTRUKTION

- Tiefgezogener Garraum aus CrNi-Stahl 1.4301 mit breitradigen Ecken zur leichten Reinigung (HACCP) • Fugenlosverschweisster, glatter, dampfdichter Innenraum • 35 mm starke Garraumisolierung • Thermische Ausdehnungsbrücke zwischen Innenraum und Frontseite • Türe mit zwei getrennten, hinterbelüfteten, gehärteten Glascheiben zur reduzierten Wärmeabstrahlung zur Bedienerseite, integrierter Beleuchtung und handfreier Griff mit rechts-links Öffnung • Aufklappbare Innenscheibe zur leichten Reinigung • Einstellbare Türscharnieren zur optimalen Abdichtung • Gesteckte Türdichtung aus Hochtemperatur- und Alterungsbeständigem Silikon • Türtropfwanne unterhalb der Tür, welche das abtropfende Kondenswasser der Tür direkt in die Gerätetropfwanne und von hier direkt ins Ablauf leitet, auch bei offener Tür • Aufklappbares Luftleitblech zur leichten Reinigung des Ventilatorbereichs • Herausnehmbare Auflageschienen mit 70 mm Schienenabstand • Aufklappbares Bedienpaneel mit Arretierungsvorrichtung zur Vereinfachung der Wartungsarbeiten • Ablauf mit integriertem Luftsprung, Festanschlussmöglichkeit und Inspektionsöffnung • Getrennter Magnetventilanschluss für Normal- und Weichwasser • Installationsecke auf der rechten hinteren Geräteseite zur einfachen Aufstellung • Hochqualitätsbauteile im internationalen Handelsmarkt verfügbar • Externer Kerntemperaturfühleranschluss (in Verbindung mit KT-Reglung)

ELEKTRISCHE BEHEIZUNG

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

FUNKTIONSAUSSTATTUNG

- Elektronisches Steuerpaneel mit Tasten und Einstellrädern 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 • 91 speicherbare Garprozesse in bis zu 9 Schritten in Reihenfolge: davon 2 werksseitig getestete Regenerierprogramme zur sofortigen Verwendung • 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-Kerntemperaturfühlersteckdose zum zusätzlichen Anschluss eines Nadelfühlers für Kleinstückgut und zum Durchstechen von vakuumierten Produkten sowie Einsatz als integrierter, digitaler Thermometer (in Verbindung mit KT-Reglung) • 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 • Automatische Garraum-Feuchtigkeitsreglung mittels AUTOCLIMA-System • Manuelle und automatische Garraumentlüftung Fast-Dry zum Abführen der überschüssigen Feuchtigkeit • Zeitgesteuerte, in der Tür integrierte leicht zugängliche, reflexfreie Halogen-Garraumbeleuchtung mit automatischer Ausschaltung bei Türöffnung • 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
- OPTION: WCS - Vollautomatisches Garraum-Reinigungsprogramm mittels Wascharm und Reinigungsmittelinspritzung: SOFT für normale Verschmutzung und HARD für starke Verschmutzung

SICHERHEITSAUSSTATTUNG

- Sicherheitstemperaturbegrenzer im Garraum • Sicherheit gegen Überdruck und Unterdruck im Garraum • Motorschutzschalter • Magnetischer Türkontaktschalter • Wassermangelanzeige • Forcierte Luftkühlung der elektrischen Bauteile mit Übertemperaturanzeige • Automatisches Ausschalten des Gerätes bei wichtigen Betriebs- und Sicherheitsstörungen

SERIENAUSSTATTUNG

- Einhängeschienen
- 2 Roste GN 2/1 aus rostfreiem Edelstahl

OPTIONEN/ZUBEHÖR

- SC - Elektronische Kerntemperaturreglung 30°C-100°C
- WCS (aut. Reinigung) KL102
- Handbrause LD25
- Tür mit zweistufiger Sicherheitsöffnung
- Rechtsseitig angeschlagene Tür PC
- Herausnehmbares GN-Hordengestell SG102
- Schiffsausführung
- Besondere Spannungen und Frequenzen
- Anschluss an Energieoptimierungsanlage SN
- Fettfilter FX102
- Nadel-Kerntemperaturfühler für Vakuumgaren und Kleinstücke SE002
- Offenes Untergestell mit (SP102) oder ohne (SR102) Auflageschienen, oder

geschlossenes mit Flügeltüren (AN102)

- Ablage für Wasseraufbereitung KD102
- Tellerhordengestell PR102 mit Warmhaltehaube CP102 und Bankettwagen CR102
- Wärmeschränk AC102
- Warmhaltegerät mit Autoclimate MA102
- Dunstabzugshaube mit eingebautem Schwadenkondensator HKA102
- Hähnchengrillbausatz GR102
- Direktanschluss eines Druckers mittels serielle Schnittstelle RS 232

TECHNISCHE DATEN

Außenabmessungen	mm	1170 x 895 x 1090 h
Gewicht	Kg	201
Elektrische Gesamtleistung	kW	31
Nennwärmeleistung	kW/kcal	- / -
Garraumheizleistung	kW/kcal	30 / -
Dampfheizleistung	kW/kcal	30 / -
Lüfterleistung	kW	1
Versorgungsspannung		3N AC 400 V - 50 Hz

KAPAZITÄT

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

- Mit Einhängeschienen (Serie): Quereinschub für 20x1/1 GN Behälter und Roste oder Längseinschub für 10x2/1 GN, 70 mm Schienenabstand
- Mit Hordengestell SG102 (Option): Quereinschub für 20x1/1 GN Behälter und Roste oder Längseinschub für 10x2/1 GN, 65 mm Schienenabstand
- Mit Tellergerüst PR102 (Option): 49 Teller Durchmesser 310 mm, 68 mm Abstand

AUSFÜHRUNG P

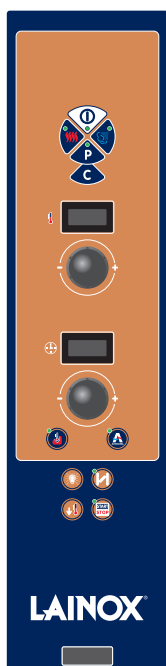
Elektronisch geregelte manuelle Steuerung, programmierbar, 99 Programme mit 9 Schritten in automatischer Abfolge, 44 vorgespeicherte Garprogramme*, numerische Displays, Autoclimate mit automatischer Entlüftung Fast-Dry, Selbstdiagnostik, Autoreverse (Luftzirkulation im Garraum mit automatischer Gebläseumsteuerung), Beschwädung und Garraum- Innenbeleuchtung.

OPTION: Kerntemperaturfühler, Handbrause, automatische Reinigung WCS (Washing Combi System), Zwei Lüftergeschwindigkeiten/Heizstufen

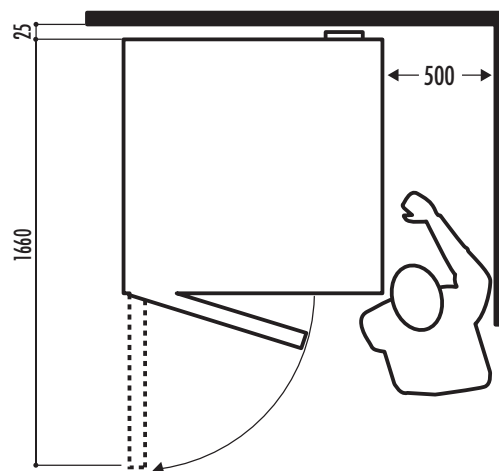
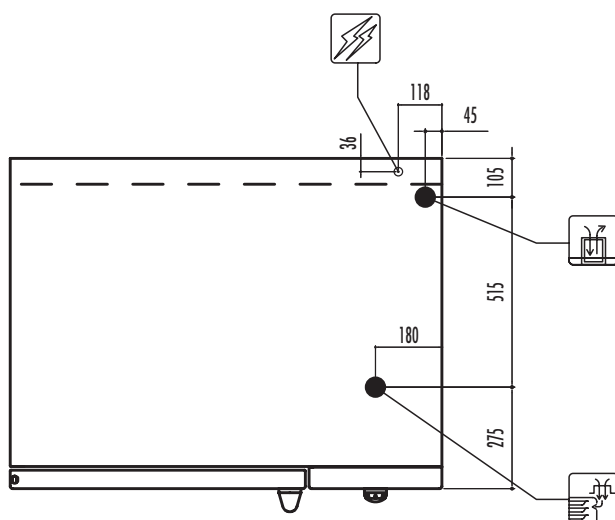
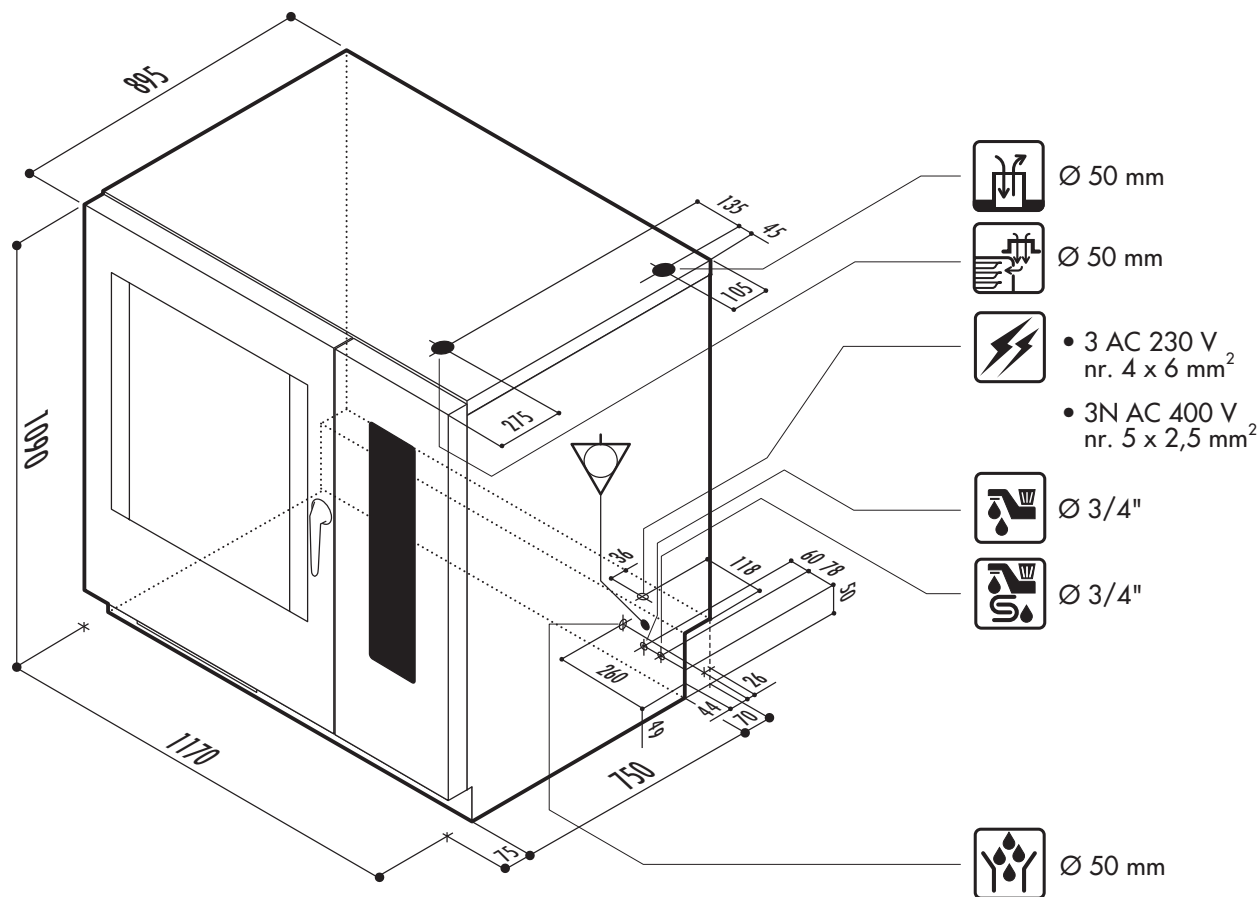
(*) 31 Garprogramme in der Ausstattung ohne Kerntemperaturfühler

FUNKTIONSWEISEN

- Heißluft mit Autoclimate 30°C - 300°C
- Dampf 30°C - 130°C (Niedertemperatur, atmosphärisch, forciert)
- Kombination mit Autoclimate 30°C - 300°C
- Regenerieren mit Autoclimate 120°C - 140°C
- Garen in automatischer Abfolge
- Warmhalten mit Autoclimate



HVE 102 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

01.05.2008

