

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 Dreipunkt-Sicherheitsdrehverschluss (davon zwei einstellbar) • Türraststellung mit progressiver, stufenloser Arretierung • Aufklappbare Innenscheibe zur leichten Reinigung • Einstellbare Türscharnieren zur optimalen Abdichtung • Gesteckte Türdichtung aus Hochtemperatur- und alterungsbeständigem Silikon • Türröpfwanne 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 • 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 • Integrierte Schlauchbrause mit Aufrollautomatik und serienmässigem Absperrhahn
- Hordengestellwagen mit 67 mm Schienenabstand und entnehmbarem Griff • Externer Kerntemperaturfühleranschluss

GASBEHEIZUNG

- Indirekte Gas-Garraumheizung mittels Gebläsebrenner • Vollautomatische, elektronische Zündung und Überwachung der Gasflamme • Selbstdiagnosesystem mit automatischer Wiederbetätigung bei Fehlzündung • Automatische, leistungsbezogene Energieverbrauchsanpassung Energy Saving • Zweistufige Gasregler • Hochleistungswärmetauscher mit Brennkammer aus feuerfestem CrNi-Stahl AISI 310 S

FUNKTIONSAUSSTATTUNG

- Elektronisches Steuerpaneel mit Hochauflösungs-Farbdisplay (LCD - TFT) und "Touch Screen" Technologie • SCROLLER PLUS mit Scroll- und Push-Funktion zur Einstellung der Werte • Tasten zur einfachen Betätigung der manuellen Zusatzfunktionen • Funktionstest mit Selbstdiagnoseanzeige bei jedem Einschalten mit textueller und akustischer Fehlermeldung • Betriebsart Heissluft, Dampf und Kombination mit automatischer Temperatur- und Zeitvorgabe • Garprozesse in bis zu 15 Schritten in Reihenfolge • 400 speicherbare Garprogramme in mehreren Schritten, jeder mit eigenem Produktamen zur leichten Identifizierung
- Automatisches Garsystem ICS "Interactive Cooking System" mit getesteten Garprozessen vom Hersteller, sofort vom Anwender einsetzbar • Ventilator mit elektronisch gesteuerter Autoreverse-Funktion für optimale Gar- und Backergebnisse
- automatische Motorbremse bei Türöffnung • 6 Ventilatorgeschwindigkeiten mit Taktfunktion, wovon die ersten 3 in Verbindung mit reduzierter Heizleistung • Vollautomatische EXTRA-Funktionen "Warmhalten" (Zeit- und KT-gesteuert), "Regenerieren" (auf Teller und in Behältern), "Auftauen" und "Mehrfacheinschub" • Mehrpunkt-fühler zur sicheren Kerntemperaturüberwachung • DELTA T-Funktion zur gleichzeitigen Kontrolle von Garraum- und Kerntemperatur • 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 • Manuelle Beschwadungs-funktion über Drucktaste

- Automatische Garraum-Feuchtigkeitsreglung mittels AUTOCLIMA-System • Garraumentlüftungs-System FAST DRY zur schnellen Abführung überschüssiger Feuchtigkeit, automatisch und mit programmierter Öffnung vor Garprozess-Ende
- 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 • Halbautomatisches Reinigungsprogramm • Startzeitvorwahl mit beliebiger Datum und Uhrzeiteingabe • Auswahl mehrerer Fremdsprachen zur Visualisierung von Menüs und Informationen • Leichter Zugang zu den kochspezifischen Parametern zur einfachen Personalisierung des Gerätes • USB-Schnittstelle für "upload" (aufladen) von Software und Rezepten und "download" (runterladen) von HACCP-Daten und Rezepten.

SERVICE - DIAGNOSE - PROGRAMM: • Selbstdiagnose in mehrsprachiger Anzeige auf LCD-Display der Platinenfunktionen und Visualisierung der Temperaturfühler • Betriebsstunden-Zähler aller programmierten Wartungsfunktionen.

OPTION: WCS - Vollautomatisches Garraum-Reinigungsprogramm mittels Wascharm und Reinigungsmittelspritzung: SOFT für normale Verschmutzung und HARD für starke Verschmutzung

SICHERHEITSAUSSTATTUNG

- Sicherheitstemperaturbegrenzer im Garraum • Sicherheit gegen Überdruck und Unterdruck im Garraum • Motorschutzschalter • Elektronische Flammenüberwachung mit automatischer, sekundenschneller Gaszufuhrunterbrechung bei Flammenerlöschung • Mindestdruckwächter zur Gasmangelanzeige • Magnetischer Türkontaktschalter • Wassermangelanzeige • Forcierte Luftkühlung der elektrischen Bauteile mit Übertemperaturanzeige • Automatisches Ausschalten des Gerätes bei wichtigen Betriebs- und Sicherheitsstörungen

SERIENAUSSTATTUNG

- Hordengestelltransportwagen HKS202
- 2 Roste GN 2/1 aus rostfreiem Edelstahl

OPTIONEN/ZUBEHÖR

- Automatisches Reinigungssystem WCS mod. KL202
- Flüssiggaseinstellung
- Besondere Spannungen und Frequenzen
- Fettfilter FX202
- Nadel-Kerntemperaturfühler für Vakuumgaren und Kleinstücke SE005
- Hordengestelltransportwagen HKS202 oder Teller - Hordengestellwagen HKP202 mit Warmhaltehaube CP202
- Wagen für Reinigungsmittel und Wascharm CD002
- Warmhaltegerät mit Autoclimate
- USB-Pendrive mit Software-Update

TECHNISCHE DATEN

Außenabmessungen	mm	1290 x 895 x 1950 h
Gewicht	Kg	400
Elektrische Gesamtleistung	kW	1,8
Nennwärmeleistung	kW/kcal	54 / 46440
Garraumheizleistung	kW/kcal	54 / 46440
Dampfheizleistung	kW/kcal	54 / 46440
Lüfterleistung	kW	1,1
Versorgungsspannung		AC 230 V - 50 Hz

KAPAZITÄT

20 x 2/1 GN - 40 x 1/1 GN

- Mit Hordengestellwagen HKS202 (Serie): Quereinschub für 40x1/1 GN Behälter und Roste oder Längseinschub für 20x2/1 GN, 67 mm Schienenabstand
- Mit Tellerhordengestellwagen HKP202 (Option): 100 Teller Durchmesser 310 mm, 68 mm Abstand



AUSFÜHRUNG X

Elektronisch programmierbar mit "Touch Screen" LCD-Farbdisplay. Automatisches Garsystem ICS. Autoclimate mit automatischer Entlüftung Fast-Dry. Ventilator mit 6 Lüftergeschwindigkeiten, Autoreverse (Luftzirkulation im Garraum mit automatischer Gebläseumsteuerung). Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler. Zusatzfunktionen: Beschwädung, Schnellkühlung bei offener Tür, Fast-Dry und Garraum-Innenbeleuchtung.

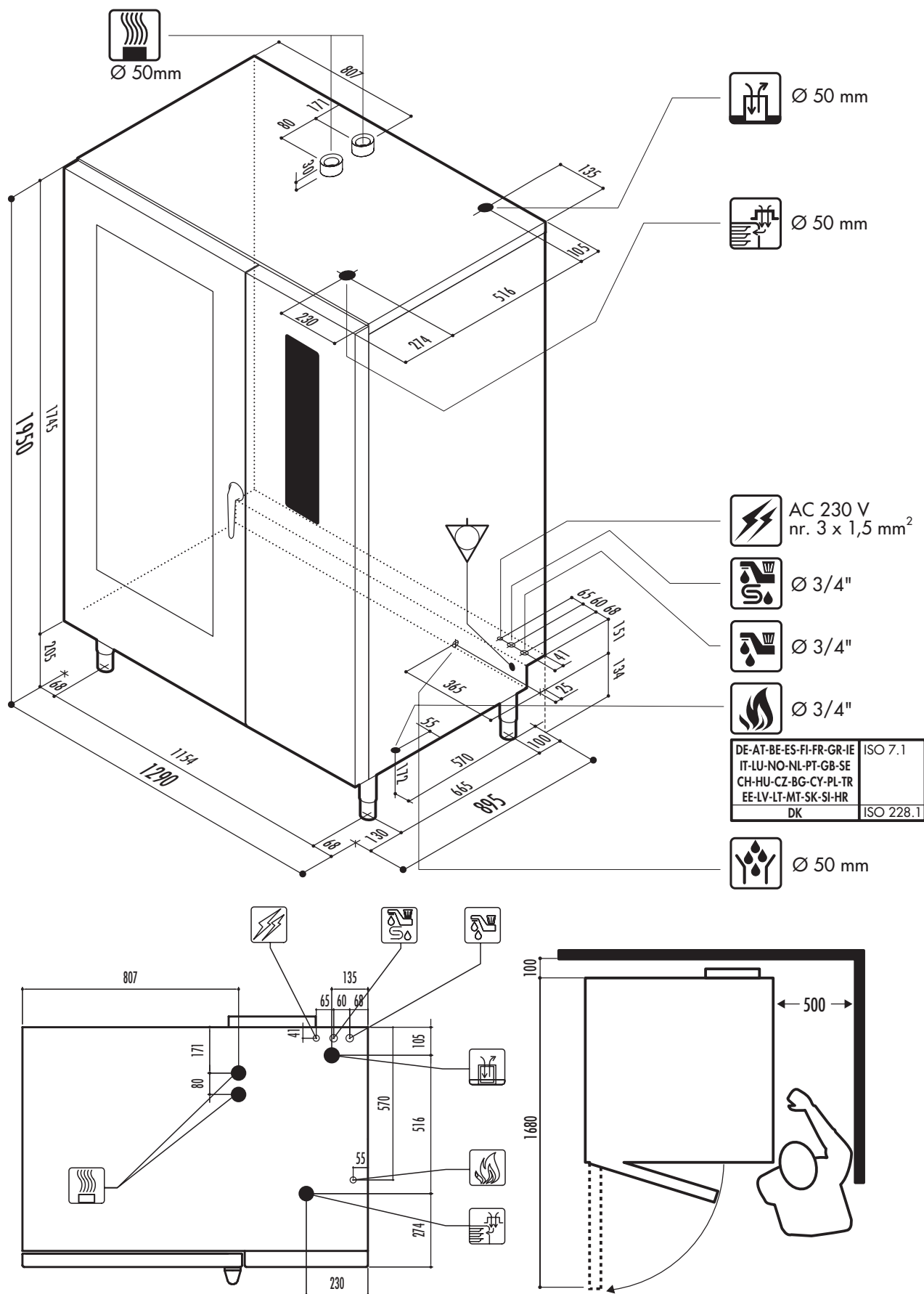
SERIENMÄSSIG: Handbrause

OPTION: automatische Reinigung WCS (Washing Combi System)

FUNKTIONSWEISEN

- Heißluft mit Autoclimate 30°C - 300°C
- Dampf 30°C - 130°C (Niedertemperatur, atmosphärisch, forciert)
- Kombination mit Autoclimate 30°C - 300°C
- ICS - Interactive Cooking System: interaktives automatisches Garsystem
- Extra: Warmhalten - Regenerieren - Auftauen - Mehrfacheinschub
- Favoriten: Für die Wahl häufig benutzter Garprogramme
- Programme: Für die Erstellung und Verwendung eigener Programme in automatischer Abfolge (15 Garschritte)
- Manuell: Für die manuelle Einstellung eines Garvorgangs
- Plus: Delta T - Entfeuchtung - Lüftersteuerung - Warmhalten - Bräunen
- Kerntemperaturfühler 30°C - 100°C
- Startzeit-Vorwahl

HVG 202 X





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

