

HVE 142 P



2 x (7 x 2/1 GN - 14 x 1/1 GN)

05.2008

CONSTRUCTION

- Enceinte emboutie en acier CrNi 1.4301, avec angles arrondis pour un nettoyage facilité (HACCP)
- Enceinte soudée, sans joints et étanche
- Enceinte avec isolation périphérique de 35 mm d'épaisseur
- Joint de dilatation entre l'enceinte et la face avant de l'appareil
- Porte à double vitrage séparé en verre trempé, à faible radiation thermique, éclairage intégré et ouverture par poignée bidirectionnelle
- Vitre intérieure pivotante pour un nettoyage facilité
- Charnières de porte réglables
- Joint de porte encastré en silicone vulcanisé résistant aux hautes températures et à l'usure
- Bac de récupération de porte avec écoulement
- Déflecteur pivotant facilitant le nettoyage de la turbine
- Echelles porte-plaques GN amovibles avec 70 mm d'écartement entre glissières
- Panneau de commandes amovible, avec arrêt, facilitant l'inspection
- Écoulement à séparateur muni d'une fenêtre d'inspection rendant possible un raccordement direct
- Vannes magnétiques séparées pour l'eau adoucie et l'eau normale
- Raccords regroupés sur l'arrière droit de l'appareil

CHAUFFAGE ELECTRIQUE

- Enceinte: corps de chauffages électriques blindés en INCOLOY 800 CrNi
- Contrôle et correction automatique de la consommation par le système ENERGY SAVING

FONCTIONNALITES

- Panneau de commandes électronique avec touches et manettes pour la sélection du temps et de la température
- Auto-diagnostic effectué lors de chaque enclenchement avec affichage numérique du diagnostic et alarme sonore
- Températures préprogrammées des fonctions air chaud, vapeur et combiné air chaud-vapeur
- 91 programmes enregistrables avec chacun 9 phases de cuisson alternées
- 3 programmes de remise en température préenregistrés dont un modifiable
- Turbine bidirectionnelle réglée électroniquement par le système AUTOREVERSE pour optimiser la qualité de cuisson
- Maintien en température au moyen de la sonde ou de l'horloge
- Abattement de température avec porte ouverte et déclenchement automatique à 50°C
- Abattement de la température lors de la cuisson en cas de surchauffe
- Humidification manuelle par touche à pression
- Contrôle de l'humidité de l'enceinte par le système AUTOCLIMA avec événement automatique FAST-DRY
- Evacuation du surplus d'humidité au moyen de l'événement de manière manuelle
- Éclairage halogène intégré dans la porte avec déclenchement à l'ouverture de la porte
- Condensation automatique des vapeurs
- Contrôle automatique du degré d'humidité de l'enceinte évitant une surproduction de vapeur
- Programme de nettoyage manuel de l'enceinte "CL"



- Affichage du programme d'entretien du four:
 - Test des fonctions de la platine
 - Contrôle des sondes
 - Affichage des heures de fonctionnement pour un entretien programmé

EQUIPEMENTS DE SECURITE

- Thermostat de sécurité de l'enceinte
- Sécurité contre la sur- et la sous-pression dans l'enceinte
- Disjoncteur de sécurité du moteur
- Contact de porte magnétique
- Affichage du manque d'eau, avec possibilité poursuivre la cuisson en air chaud
- Refroidissement par air pulsé de la partie électrique et surveillance thermique de celle-ci
- Arrêt automatique en cas de perturbations des systèmes vitaux

ACCESSOIRES DE SERIE

- 2 jeu d'échelles porte-plaques
- 4 grilles inox GN 2/1

OPTIONS

- Système de lavage automatique WCS (Washing Combi System) KL142
- Douchette de lavage LD25
- Chariot porte kit complet de lavage CD002
- Gâche de porte pour ouverture de sécurité à 2 crans
- Charnière de porte à droite PS001
- Tension et fréquence électriques spéciales et maritime
- Filtre à graisse FX072
- Sonde à cœur SC avec prise externe
- Sonde de cuisson à cœur pour sous vide SE002 avec prise externe
- Hotte d'aspiration avec condensateur de vapeur intégré HKA102
- Raccord à un système d'optimisation énergétique SN
- Prise série pour imprimante (type RS 232) pour quittance de cuisson

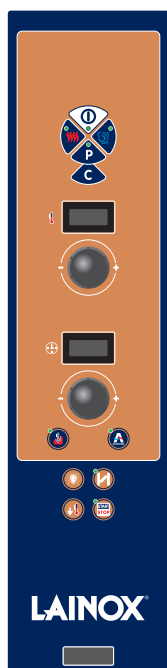
DONNEES TECHNIQUES

Dimensions	mm	1170 x 895 x 1860 h
Poids	Kg	-
Puissance électrique total	kW	(16) x 2
Puissance thermique nominale	kW/kcal	- / -
Puissance de chauffage chambre	kW/kcal	(15 / -) x 2
Puissance de chauffage vapeur	kW/kcal	(15 / -) x 2
Puissance ventilateur	kW	(1) x 2
Tension d'alimentation		(3N AC 400 V - 50 Hz) x 2

CAPACITE

2 x (7 x 2/1 GN - 14 x 1/1 GN)

- Avec échelles porte-plaques (de série): 7 x 2/1 GN - 14 x 1/1 GN (x 2), écartement de 70 mm entre glissières



VERSION P

Commandes manuelles à contrôle électronique, 99 programmes et 9 cycles en séquence automatique, 44 recettes préémorisées*, affi cheurs numériques, Autoclima avec évent automatique Fast-Dry, autodiagnostic, autoreverse (distribution de l'air dans la chambre avec inversion automatique du sens de rotation du ventilateur), humidifi cateur et éclairage de la chambre de cuisson.

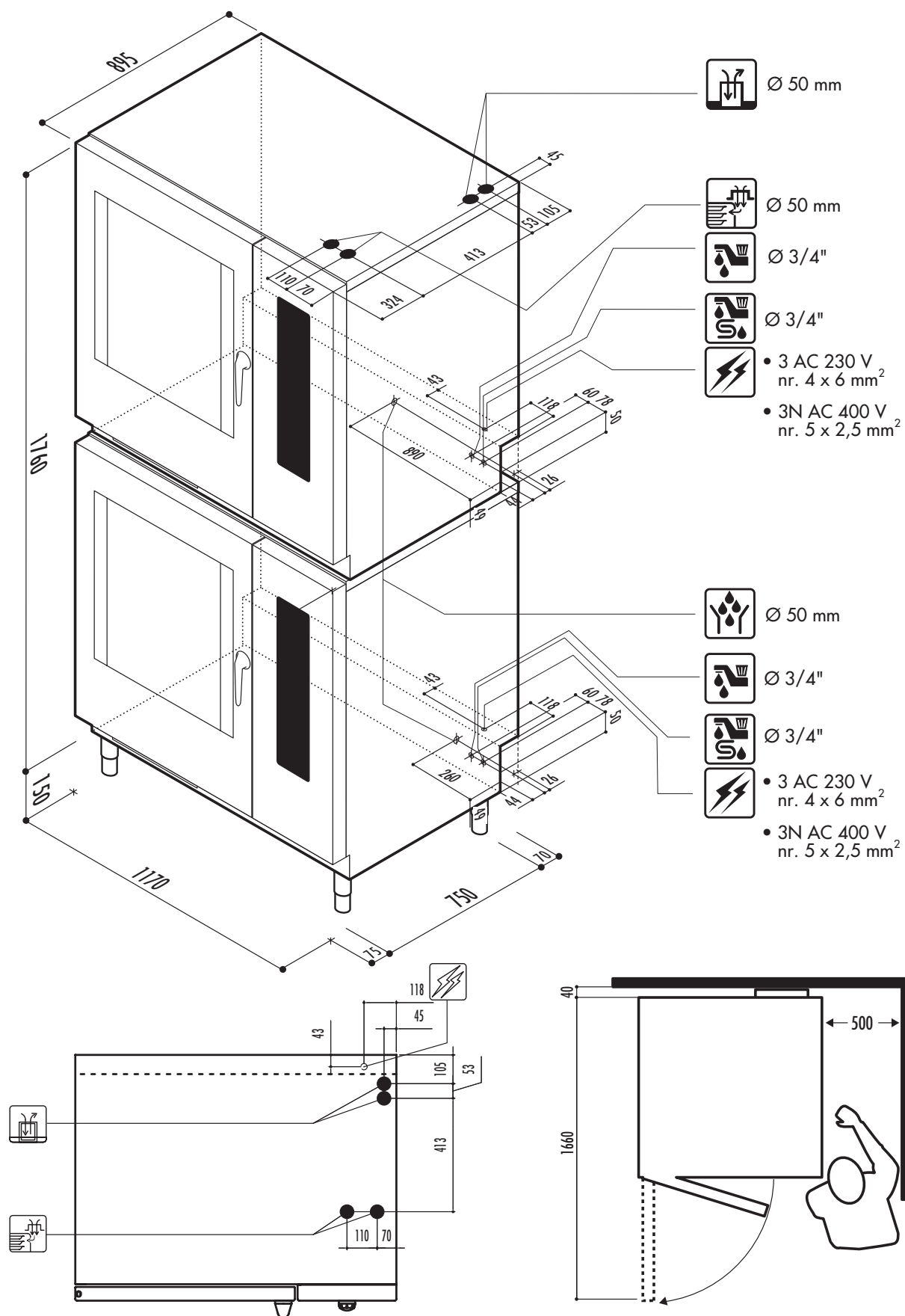
OPTIONS: sonde au coeur, douchette, système de lavage automatique WCS (Washing Combi System), double vitesse

(*) 31 recettes dans les versions sans sonde au coeur

MODES DE FONCTIONNEMENT

- Air pulsé avec Autoclima 30°C - 300°C
- Vapeur 30°C - 130°C (basse température, atmosphérique, forcée)
- Mixte avec Autoclima 30°C - 300°C
- Remise en température avec Autoclima 120°C - 140°C
- Cuissons en séquence automatique
- Maintien en température avec Autoclima

HVE 142 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

