

CONSTRUCTION

- Enceinte emboutie en acier CrNi 1.4301, de forme trapézoïdale pour une circulation optimale de l'air et 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 l'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

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

OPTIONS

- Système de lavage automatique WCS (Washing Combi System) KL061
- 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
- Structure porte-plaques SG061
- Structure porte-assiettes PR061 avec housse iso thermique CP061 et chariot de banquet CR061
- Chariot d'extraction pour structure porte-plaques CR061
- Filtre à graisse FX061
- 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 HKA061
- Support ouvert simple SRO61 ou avec échelles porte-plaques SP061
- Tablette de rangement pour filtre de détartrage KDO61
- Armoire chaude ACO61
- Armoire de maintien en température électronique avec Autoclima MA061
- Support fermé avec porte battante AN061
- Raccord à un système d'optimisation énergétique SN
- Prise série pour imprimante (type RS 232) pour quittance de cuisson

DONNEES TECHNIQUES

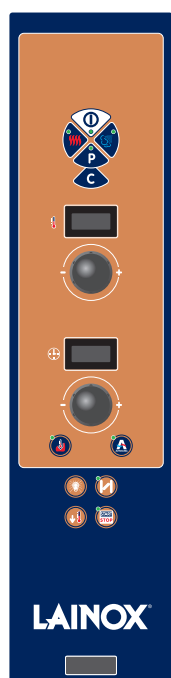
HVE 061 P

Dimensions	mm	930 x 750 x 810 h
Poids - Brut / Net	Kg	128 / 111
Puissance électrique total	kW	9,5
Puissance thermique nominale	kW/kcal	- / -
Puissance de chauffage chambre	kW/kcal	9 / -
Puissance de chauffage vapeur	kW/kcal	7,5 / -
Puissance ventilateur	kW	0,5
Tension d'alimentation		3N AC 400 V - 50 Hz

CAPACITE

6 x 1/1 GN

- Avec échelles porte-plaques (de série): 6 x GN 1/1, écartement de 70 mm entre glissières
- Avec structure porte-plaques SG061 (option): 6 x GN 1/1, écartement de 65 mm entre glissières
- Avec structure porte-assiettes PR061 (option): 14 assiettes de Ø 310 mm, écartement de 58 mm



VERSION P

- Commandes manuelles à contrôle électronique
- 99 programmes possibles avec 9 cycles en séquence automatique, afficheurs alphanumériques
- 44 recettes mémorisées
- Autoclima avec évent automatique
- Fast-Dry: Système d'évacuation rapide de l'humidité
- Autodiagnostic
- Autoreverse (répartition de l'air dans la chambre avec inversion automatique du sens de rotation du ventilateur)
- Commandes pour: humidificateur, refroidissement rapide à porte ouverte, éclairage de l'enceinte de cuisson, évent manuelle

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

MODES DE CUISSON

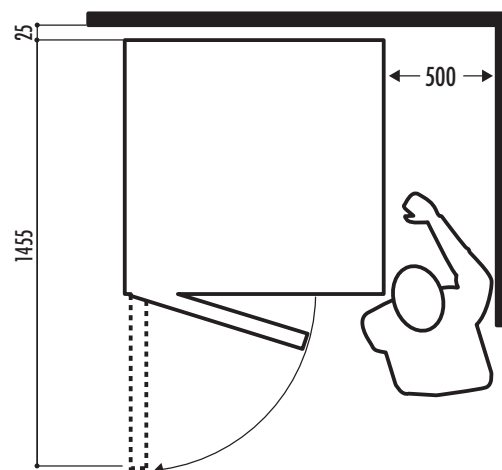
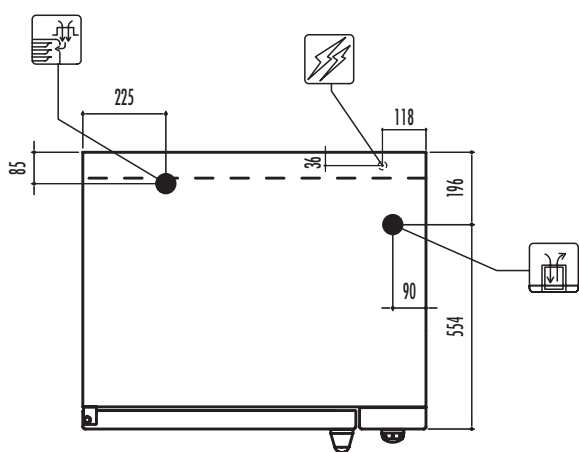
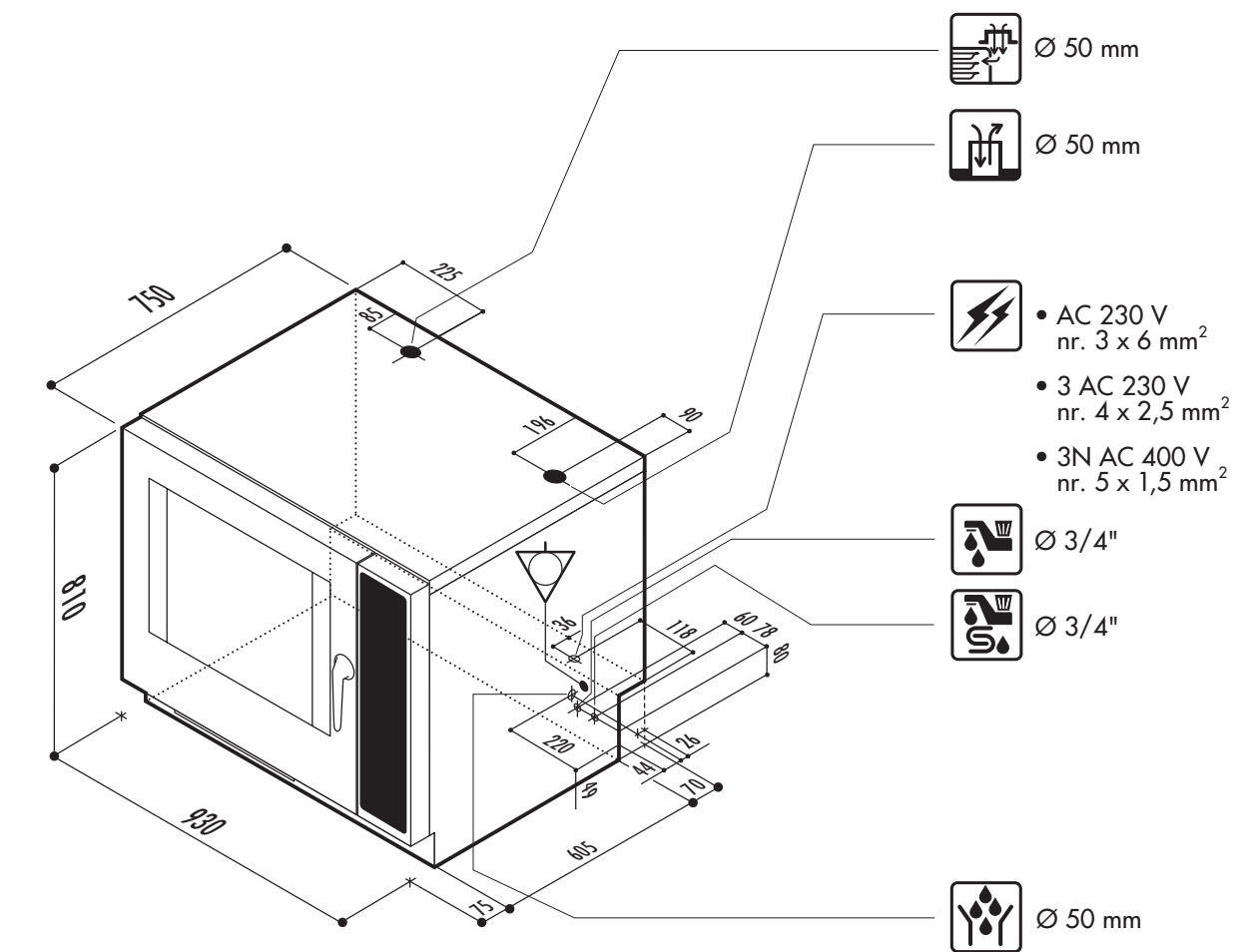
- Air pulsé avec Autoclima 30°C - 300°C
- Vapeur 30°C - 130°C (basse température, atmosphérique, forcée)
- Mixte air pulsé vapeur avec Autoclima 30°C - 300°C

MODES DE FONCTIONNEMENT

- Manuel
- Programmable avec cuissons en séquence automatique (jusqu'à 9 cycles)
- Automatique avec 44 recettes mémorisées*
- Avec sonde au coeur
- Temporisée
- Fonction de maintien

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

HVE 061 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

