

Sapiens

FORNO MISTO CONVEZIONE / VAPORE
PER GASTRONOMIA / RISTORAZIONE

LAINOX®
DEVICE FOR COOKING

SAGV102



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

Posizione



AUTOCLIMA



ECOSPEED



FAST-DRY



GFT
(solo modelli a gas)



ECOVAPOR



LAVAGGIO LCS (optional)
COMBICLEAN
CALFREE (*)



2 VELOCITÀ DI VENTILAZIONE
(optional)



LAVAGGIO SCS (optional)
SOLID CLEAN
SOLID CAL (*)



SONDA AL CUORE MULTIPUNTO
(optional)



TASTIERINO MULTIPROGRAM

(*) solo modelli con boiler



FUNZIONAMENTO

- Display alfanumerici ad alta visibilità
- Tasto dedicato per la gestione di 4 cicli di cottura con led di visualizzazione
- Tasto di accesso diretto ai programmi di cottura memorizzati e da memorizzare
- Manopole SCROLLER con funzione di Scroll e di Push per confermare le scelte
- Preriscaldamento manuale

PULIZIA E MANUTENZIONE

- Autodiagnosi di verifica funzionale prima di iniziare l'utilizzo dell'attrezzatura, con segnalazione descrittiva e acustica di eventuali anomalie
- Sistema di lavaggio automatico LCS (Liquid Clean System) con detergente liquido COMBICLEAN, in cartucce riciclabili al 100%
- In alternativa: Sistema di lavaggio automatico SCS (Solid Clean System) con serbatoio integrato e dosaggio del detergente automatico - Detergente SOLID CLEAN in confezione da 930 g. utilizzato per la generazione del detergente
- Sistema di lavaggio manuale con doccia avvolgibile

DOTAZIONI DI CONTROLLO

- Autoreverse (inversione automatica del senso di rotazione della ventola) per una perfetta uniformità di cottura
- Condensazione vapori regolata automaticamente
- Controllo manuale sfiato camera
- Umidificatore manuale
- Illuminazione alogena
- 2 velocità di ventilazione (optional), la velocità ridotta attiva la riduzione della potenza di riscaldamento

MODALITÀ DI COTTURA

- Automatico con oltre 90 programmi di cottura testati e memorizzati, compresi programmi per la rimessa in temperatura su piatto e teglia
- Programmabile con possibilità di memorizzare 99 programmi di cottura in sequenza automatica (fino a 4 cicli)
- Cottura manuale con tre modalità di cottura: convezione da 30°C a 300°C, vapore da 30°C a 130°C, combinato convezione + vapore da 30°C a 300°C
- Manuale con possibilità di lavorare con 4 cicli in sequenza automatica per le cotture differenziate, e funzioni di: Mantenimento (2 modalità) - Gestione sfiato
- Cotture con controllo temperatura al cuore (con sonda multipunto o sonda ad ago) (optional)
- **AUTOCLIMA®** sistema automatico di misurazione e controllo della percentuale di umidità in camera di cottura
- **FAST-DRY®** sistema di deumidificazione rapida della camera di cottura
- Tastiera Multiprogram per la selezione rapida dei programmi "press and go" con nove posizioni

SAGV102

- Controllo temperatura al cuore del prodotto con sonda a 4 punti di rilevazione (optional)
- Collegamento sonda al cuore tramite connettore esterno alla camera di cottura, con possibilità di collegamento rapido sonda ad ago per cottura sottovuoto e piccole pezzature (optional)
- Connessione USB per scaricare i dati HACCP, aggiornare il software e caricare/scaricare programmi di cottura
- Programma di SERVICE per: Collaudo funzioni scheda elettronica e visualizzazione sonde di temperatura - Contatori ore di funzionamento apparecchiatura per tutte le funzioni principali per la manutenzione programmata
- **ECOSPEED** - In base alla quantità e al tipo di prodotto il forno ottimizza e controlla l'erogazione di energia, mantiene sempre la giusta temperatura di cottura evitandone le oscillazioni (-10% di energia / -30% di acqua / -5% di calo peso *)
- **ECOVAPOR** - Con il sistema EcoVapor si ottiene una netta riduzione di consumi di acqua e di energia grazie al controllo automatico della saturazione di vapore in camera di cottura (-10% di energia / -30% di acqua / -10% di vapore *)
- **GREEN FINE TUNING** - Nuovo sistema di modulazione del bruciatore e scambiatore ad alta efficienza per evitare sprechi di potenza e ridurre emissioni nocive (-10% di energia / -10% di CO2 *)

Costruzione

- Protezione contro i getti d'acqua IPX5
- Camera perfettamente liscia e a tenuta stagna
- Porta di chiusura con doppio vetro temperato, ad intercapedine d'aria e vetro interno termoriflettente per un minore irraggiamento di calore verso l'operatore ed una maggiore efficienza
- Vetro interno con apertura a libro per una facile operazione di pulizia
- Maniglia con apertura destra e sinistra
- Cerniere porta regolabili per tenuta ottimale
- Deflettore apribile per una facile operazione di pulizia del vano ventilatore

Riscaldamento a gas

- Riscaldamento camera di cottura a gas di tipo indiretto tramite bruciatori modulanti ad aria soffiata
- Accensione bruciatori automatica con generatore elettronico di scarica ad alta frequenza
- Controllo fiamma elettronico e dispositivo di autodiagnosi con ripristino automatico dell'accensione
- Scambiatore di calore ad alto rendimento con camera di espansione in acciaio refrattario AISI 310 S

Dotazioni di sicurezza

- Termostato di sicurezza camera di cottura
- Dispositivo di sicurezza contro la sovrappressione e la depressione in camera di cottura
- Termico di sicurezza motore
- Dispositivo di rilevamento fiamma che interrompe l'afflusso del gas nel caso di spegnimento accidentale della fiamma bruciatori
- Pressostato di sicurezza segnalazione mancanza gas
- Microporta magnetico
- Segnalazione mancanza acqua
- Segnalazione guasti e autodiagnosi visualizzato
- Sistema di raffreddamento dei componenti con controllo di sovratemperatura visualizzato
- Valvole gas a doppio stadio

Dotazione di serie

- Doccetta di lavaggio integrata con avvolgitore
- 2 griglie 2/1 GN in acciaio inox
- Tastierino MULTIPROGRAM

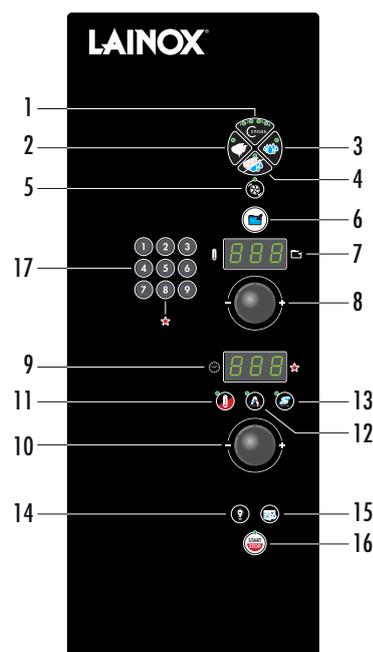
Optional - da richiedere all'ordine

- Sistema di lavaggio automatico LCS, Liquid Clean System (in dotazione 2 taniche a cartuccia di detergente CONBICLEAN da 4,5 kg. cad.)
- In alternativa: Sistema di lavaggio automatico SCS, Solid Clean System (in dotazione n. 2 barattoli di detergente SOLID CLEAN - 930 g. cad.)
- Sonda al cuore multipunto - ø 3 mm.
- Sonda al cuore multipunto per grosse pezzature. Lunghezza spillone 180 mm. Ø 3 mm
- 2 velocità di ventilazione: normale/ridotta
- Predisposizione per allacciamento cappa di aspirazione
- Camino antivento (obbligatorio per tutte le installazioni senza impianto di aspirazione)
- Porta contraria
- Supplemento per struttura estraibile + telaio di inserimento

SAGV102

ACCESSORI EXTRA

- Sonda al cuore ad ago - \varnothing 1 mm. (solo se il forno è già dotato di sonda al cuore)
- Filtro grassi
- Chiavetta USB per aggiornare il software e caricare/scaricare programmi di cottura e dati HACCP
- Kit piedini, completi di flangia (h - 150 mm)
- Protezione anticalore in acciaio inox, per parete laterale destra (indispensabile quando il forno è posizionato vicino ad altre fonti di calore)
- Supporto base in acciaio inox
- Supporto base in acciaio inox per inserimento abbattitore
- Portateglie
- Piano di appoggio in acciaio inox
- Armadio neutro con portine e portateglie
- Armadio neutro con portina
- Armadio di mantenimento statico e lenta cottura
- Kit piedini flangiati per supporti, per installazioni navali
- Kit ruote per supporti, di cui 2 con freno
- Carrello per estrazione strutture con bacinella raccogli gocce
- Struttura portateglie estraibile (da utilizzare con telaio di inserimento)
- Telaio per inserimento strutture estraibili portateglie e portapiatti
- Struttura portapiatti estraibile (Da utilizzare con telaio di inserimento)
- Copertura termica per struttura estraibile
- Cappa di aspirazione, con condensatore ad aria (utilizzabile solo su forni già predisposti)



- 1) Pulsante cicli di cottura. 2) Pulsante modalità convezione. 3) Pulsante modalità vapore. 4) Pulsante modalità misto convezione/vapore. 5) Pulsante velocità ridotta. 6) Pulsante programmi di cottura. 7) Display visualizzazione temperatura della camera di cottura, visualizzazione programma/ricetta. 8) Manopola di impostazione/selezione temperatura. 9) Display visualizzazione tempo di cottura (mancante/impostato), visualizzazione temperatura al cuore del prodotto (reale/impostata), visualizzazione valore umidità. 10) Manopola di impostazione/Selezione tempo/Temperatura al cuore. 11) Pulsante attivazione cotture con sonda al cuore del prodotto. 12) Pulsante attivazione umidità automatica (AUTOCLIMA), Pulsante umidificatore manuale. 13) Pulsante sfiato evacuazione vapori camera di cottura. 14) Pulsante illuminazione camera di cottura. 15) Pulsante raffreddamento rapido con porta aperta. 16) Interruttore generale - Pulsante Start/Stop. 17) Tastierino MULTIPROGRAM.

DATI TECNICI

Capacità camera	GN	10 x 2/1 20 x 1/1	Potenza elettrica totale	kW	1
Interasse	mm	70	Potenza termica nominale Gas	kW / kcal	27 / 23220
Numero di pasti		150 / 300	Potenza riscaldamento camera	kW / kcal	27 / 23220
Dimensioni esterne	mm	1170 x 895 x 1040 h	Potenza riscaldamento vapore	kW / kcal	- / -
Dimensioni con imballo	mm	1220 x 1040 x 1250 h	Potenza ventilatore	kW	1
Peso - Netto / Lordo	kg	218 / 242	Tensione di alimentazione	V - 50 Hz	AC 230

Tensioni e frequenze speciali a richiesta

