

SAGV101R

**FORNO MISTO CONVEZIONE / VAPORE PER
GASTRONOMIA / RISTORAZIONE
10 X 1/1 GN
A GAS A VAPORE DIRETTO**

COTTURE ASSISTITE
COMANDI MANUALI A CONTROLLO ELETTRONICO



Sapiens Reloaded

TUTTO QUELLO CHE TI SERVE.

Display alfanumerici a LED ad alta visibilità HVS (High Visibility System).
Display a colori da 2,4 pollici (LCD - TFT) per la visualizzazione di programmi preferiti, programmi preimpostati, ventilazione, lavaggio automatico, menu, impostazioni.



325
↑
530
1/1 GN



AUTOCLIMA



FAST-DRY



6 VELOCITA' DI VENTILAZIONE



ECOSPEED



GFT



ECOVAPOR



LAVAGGIO AUTOMATICO



LAVAGGIO ECO

DATI TECNICI

Capacità	GN	10 x 1/1 GN	Potenza termica nominale Gas	kW / kcal	18 / 15480
Interasse	mm	70	Potenza riscaldamento camera	kW / kcal	18 / 15480
Pasti - Croissant	n°	80 / 150 - 128 / 160	Potenza riscaldamento vapore	kW / kcal	- / -
Dimensioni esterne	mm	930 x 825 x 1040 h	Potenza ventilatore	kW	1
Dimensioni imballo	mm	1000 x 990 x 1250 h	Tensione di alimentazione	V	1N-AC 230
Peso - Netto / Lordo	kg	180 / 205	Frequenza	Hz	50/60
Potenza elettrica totale	kW	1			

Tensioni e frequenze speciali a richiesta.

SAGV101R

MODALITÀ DI COTTURA

- AUTOMATICO CON 95 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 9 CICLI) ASSEGNANDO NOME ED ICONA DEDICATA.
- COTTURA MANUALE CON TRE MODALITÀ DI COTTURA AD AVVIO IMMEDIATO: CONVEZIONE DA 30°C A 300°C, VAPORE DA 30°C A 130°C, COMBINATO CONVEZIONE + VAPORE DA 30°C A 300°C.
- SELEZIONE RAPIDA DEI PROGRAMMI PREFERITI SCROLL & PUSH, CON SCROLLER DEDICATO.
- 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.

FUNZIONAMENTO

- DISPLAY ALFANUMERICI A LED AD ALTA VISIBILITÀ HVS (HIGH VISIBILITY SYSTEM) PER VISUALIZZAZIONE VALORI DI TEMPERATURA, AUTOCLIMA, TEMPO E TEMPERATURA AL CUORE.
- DISPLAY A COLORI DA 2,4 POLLICI (LCD - TFT) PER LA VISUALIZZAZIONE DI PROGRAMMI PREFERITI, PROGRAMMI PREIMPOSTATI, VENTILAZIONE, LAVAGGIO AUTOMATICO, MENU, IMPOSTAZIONI.
- MANOPOLE SCROLLER CON FUNZIONE DI SCROLL E DI PUSH PER CONFERMARE LE SCELTE.
- BARRE A LED PER EVIDENZIARE LA FUNZIONE TEMPERATURA, TEMPO E TEMPERATURA AL CUORE ATTIVATA.
- PRERISCALDAMENTO MANUALE.

DOTAZIONI DI CONTROLLO

- AUTOREVERSE (INVERSIONE AUTOMATICA DEL SENSO DI ROTAZIONE DELLA VENTOLA) PER UNA PERFETTA UNIFORMITÀ DI COTTURA.
- CONDENSANZIONE VAPORI REGOLATA AUTOMATICAMENTE.
- CONTROLLO MANUALE SFIATO CAMERA.
- UMIDIFICATORE MANUALE.
- ACCESSO FACILITATO AI PARAMETRI UTENTE PROGRAMMABILI, PER PERSONALIZZARE L'APPARECCHIATURA TRAMITE MENÙ UTENTE.
- POSSIBILITÀ DI SCEGLIERE FINO A 6 VELOCITÀ DI VENTILAZIONE; LE PRIME 3 VELOCITÀ ATTIVANO AUTOMATICAMENTE LA RIDUZIONE DI POTENZA DI RISCALDAMENTO. PER COTTURE PARTICOLARI SI PUÒ AVERE LA VELOCITÀ AD INTERMITTENZA.
- PREDISPOSIZIONE COLLEGAMENTO RAPIDO PER SONDA AL CUORE TRAMITE CONNETTORE ESTERNO ALLA CAMERA DI COTTURA (SONDA AL CUORE OPTIONAL).
- CONTROLLO TEMPERATURA AL CUORE DEL PRODOTTO CON SONDA A 4 PUNTI DI RILEVAZIONE.
- CONNESSIONE USB PER SCARICARE I DATI HACCP, AGGIORNARE IL SOFTWARE E CARICARE/SCARICARE PROGRAMMI DI COTTURA.
- PROGRAMMA DI SERVICE: COLLAUDO FUNZIONI SCHEDA ELETTRONICA - VISUALIZZAZIONE SONDE DI TEMPERATURA - CONTATORI ORE DI FUNZIONAMENTO APPARECCHIATURA PER TUTTE LE FUNZIONI PRINCIPALI PER LA MANUTENZIONE PROGRAMMATA.
- AUTODIAGNOSI DI VERIFICA FUNZIONALE PRIMA DI INIZIARE L'UTILIZZO DELL'ATTREZZATURA, CON SEGNALE DESCRITTIVA E ACUSTICA DI EVENTUALI ANOMALIE.
- ILLUMINAZIONE CAMERA DI COTTURA A LED.
- 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.
- 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.
- GREEN FINE TUNING - NUOVO SISTEMA DI MODULAZIONE DEL BRUCIATORE E SCAMBIATORE AD ALTA EFFICIENZA PER EVITARE SPRECHI DI POTENZA E RIDURRE EMISSIONI NOCIVE.

COSTRUZIONE

- CAMERA DI COTTURA IN ACCIAIO INOX 18/10 AISI 304 SPESSORE 1 MM STAMPATA, CON BORDI COMPLETAMENTE ARROTONDATI AD AMPIO RAGGIO PER UNA PIÙ FACILE PULIZIA.
- 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.
- PROTEZIONE CONTRO I GETTI D'ACQUA IPX5.
- GUARNIZIONE SU FACCIATA FORNO CON MONTAGGIO AD INCASTRO, IN GOMMA SILICONE RESISTENTE AL CALORE ED ALL'INVECCHIAMENTO.
- BACINELLA CHE RACCOGLIE LA CONDENSA SOTTOPORTA E LA CONVOGLIA DIRETTAMENTE ALLO SCARICO, ANCHE A PORTA APERTA.
- CRUSCOTTO APRIBILE CON SISTEMA DI AGGANCIO PER FACILITARE LE OPERAZIONI DI MANUTENZIONE.
- SCARICO CAMERA CON SALTO D'ARIA INTEGRATO.
- DOPPIO ALLACCIAMENTO PER INGRESSO ACQUA (NORMALE E ADDOLCITA).

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 SOVRAPRESSIONE E LA DEPRESSIONE IN CAMERA DI COTTURA.
- TERMICO DI SICUREZZA MOTORE.
- MICROPORTA MAGNETICO.
- SEGNALAZIONE MANCANZA ACQUA.
- SEGNALAZIONE GUASTI E AUTODIAGNOSI VISUALIZZATO.
- SISTEMA DI RAFFREDDAMENTO DEI COMPONENTI CON CONTROLLO DI SOVRATEMPERATURA VISUALIZZATO.
- DISPOSITIVO DI RILEVAMENTO FIAMMA CHE INTERROMPE L'AFFLUSSO DEL GAS NEL CASO DI SPEGNIMENTO ACCIDENTALE DELLA FIAMMA BRUCIATORI.
- PRESSOSTATO DI SICUREZZA SEGNALAZIONE MANCANZA GAS.
- VALVOLE GAS A DOPPIO STADIO.

SAGV101R

PULIZIA E MANUTENZIONE

- SISTEMA DI LAVAGGIO AUTOMATICO LCS (LIQUID CLEAN SYSTEM) CON SERBATOIO INTEGRATO E DOSAGGIO AUTOMATICO (DETERGENTE LIQUIDO COMBICLEAN, IN CARTUCCE RICICLABILI AL 100%. IN DOTAZIONE 1 TANICA A CARTUCCIA DI DETERGENTE LIQUIDO CDL05 - 990 GR.).
- SISTEMA DI LAVAGGIO MANUALE CON DOCCETTA AVVOLGIBILE.

DOTAZIONE DI SERIE

- PREDISPOSIZIONE COLLEGAMENTO RAPIDO PER SONDA AL CUORE TRAMITE CONNETTORE ESTERNO ALLA CAMERA DI COTTURA - SONDA OPTIONAL
- DOCCETTA DI LAVAGGIO INTEGRATA CON AVVOLGITORE
- CONNESSIONE USB
- 6 VELOCITÀ DI VENTILAZIONE
- PARATIE PORTATEGLIE

OPTIONAL - DA RICHIEDERE ALL'ORDINE

- **LCS:** SISTEMA DI LAVAGGIO AUTOMATICO LCS - IN DOTAZIONE 1 TANICA A CARTUCCIA DI DETERGENTE LIQUIDO CDL05 - 990 GR.
- **KSC0040:** SONDA AL CUORE MULTIPUNTO Ø 3 MM.
- **NPS:** PORTA CONTRARIA
- **APDS:** APERTURA PORTA CON DOPPIO SCATTO
- **NPK:** PREDISPOSIZIONE PER ALLACCIAMENTO CAPP A DI ASPIRAZIONE
- **NSS101:** SUPPLEMENTO PER STRUTTURA ESTRAIBILE NSE101 + TELAIO DI INSERIMENTO NTL071
- **NSS864:** SUPPLEMENTO PER STRUTTURA ESTRAIBILE VERSIONE PASTICCERIA NSE864 + TELAIO DI INSERIMENTO NTL071
- **NSP864:** SUPPLEMENTO PER PARATIE PORTATEGLIE VERSIONE PASTICCERIA NGP864
- **CAV101:** CAMINO ANTIVENTO PER MODELLI A GAS - MODELLI A VAPORE DIRETTO
- **DSP:** PROTEZIONE DISPLAY-COMANDI
- **GGRT10:** KIT POLLOGRILL PROFESSIONAL - DA RICHIEDERE ALL'ORDINE

ACCESSORI EXTRA INSTALLABILI SUCCESSIVAMENTE ALL'ACQUISTO

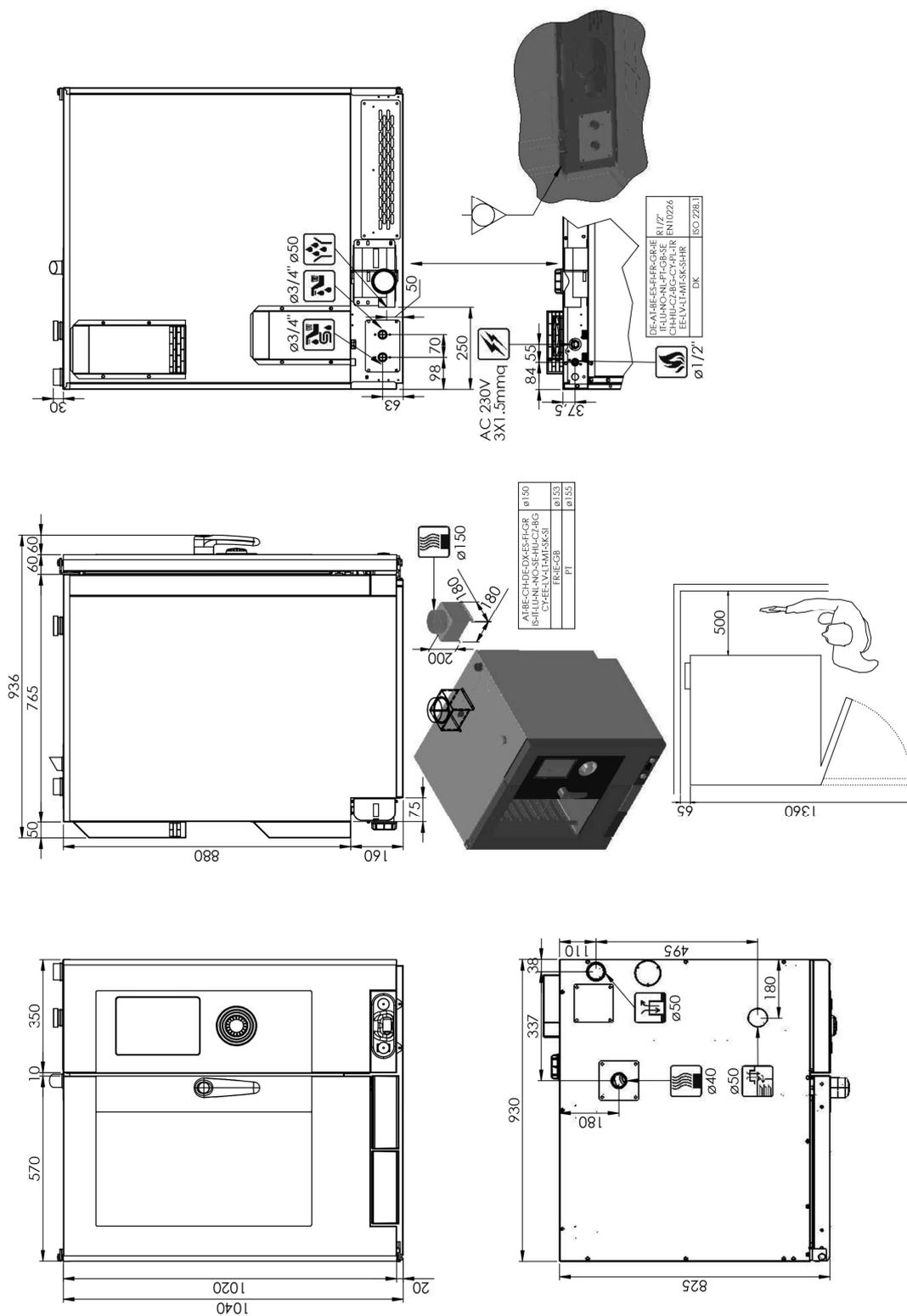
- **KSC180:** SONDA AL CUORE MULTIPUNTO PER GROSSE PEZZATURE Ø 3 MM, LUNGHEZZA SPILLONE 180 MM.
- **KSC004R:** SONDA AL CUORE MULTIPUNTO Ø 3 MM.
- **KSA001:** SONDA AL CUORE AD AGO Ø 1 MM.
- **KP004:** KIT PIEDINI PER FORNO. 150 MM H - COMPLETO DI FERMA PIEDINI
- **NSR101:** SUPPORTO BASE IN ACCIAIO INOX - FULL AISI 304
- **NSR101S:** SUPPORTO BASE IN ACCIAIO INOX PER INSERIMENTO ABBATTITORE - MOD. 050-051 - FULL AISI 304
- **NPT071:** PORTATEGLIE - INSERIBILE SU SUPPORTO - FULL AISI 304
- **KAN101R:** ARMADIO NEUTRO CON PORTINE E PORTATEGLIE - INSERIBILE SU SUPPORTO - FULL AISI 304
- **KAL101R:** ARMADIO NEUTRO CON PORTINE - INSERIBILE SU SUPPORTO - FULL AISI 304
- **RP04:** KIT RUOTE PER SUPPORTI, DI CUI 2 CON FRENO
- **CCE:** COLLETTORE CAPP A PER COLLEGAMENTO ESTERNO - Ø 150 MM
- **NSE101:** STRUTTURA PORTATEGLIE ESTRAIBILE - DA UTILIZZARE CON TELAIO DI INSERIMENTO
- **NSE864:** STRUTTURA PORTATEGLIE ESTRAIBILE - DA UTILIZZARE CON TELAIO DI INSERIMENTO - VERSIONE PASTICCERIA
- **NGP864:** COPPIA PARATIE - 600 X 400
- **NPA101:** PROTEZIONE ANTICALORE IN ACCIAIO INOX PER PARETE LATERALE
- **NFX01:** FILTRO GRASSI

CERTIFICAZIONI



SAGV101R

I dati riportati in questo documento devono essere considerati non vincolanti. L'azienda si riserva il diritto di apportare modifiche in qualsiasi momento, senza preavviso. Secondo la normativa CE gas, per ogni apparecchiatura va predisposto idoneo sistema di evacuazione gas combusti (Tipo B13, B23, A3)



Ingresso cavo di alimentazione elettrica



Ingresso gas e tipo fiammatura



Camino fumi



Tappo distraccante del boiler



Sfiato vapori e sicurezza depressione camera



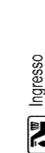
Sfiato vapori della camera



Aspirazione aria



Ingresso acqua normale



Ingresso acqua addolcita



Scarico liquidi



Scarico condensa