

CVGN061



6 x 1/1 GN

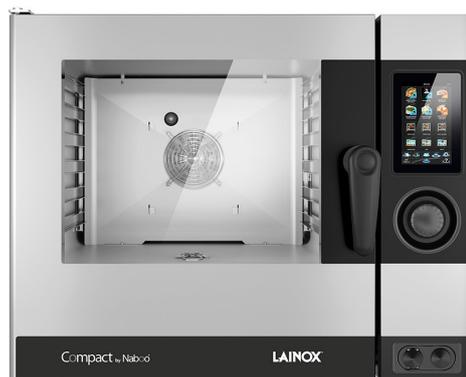
Posizione



LCD 7" Touch Screen

One Touch

Automaticamente e con un solo tocco, si accede alla cottura ideale e più efficace del piatto, grazie a modalità, tempi, sistemi esclusivi preimpostati e ampiamente sperimentati. Una vasta gamma di modalità di cottura sono già testate sul campo da un gruppo di lavoro altamente qualificato.



530
1/1 GN 325



MULTILIVELLO



JUST IN TIME



AUTOCLIMA



FAST-DRY



ECOVAPOR



ECOSPEED



GFT



VIDEORICETTE



CLOUD EVOLUTION



PORTALE CHEF



SINCRONIZZAZIONE



SERVICE REMOTO



LAVAGGIO LCS

COMBICLEAN

MODALITA' DI COTTURA

- ICS (Interactive Cooking System) sistema automatico di cottura per ricette Italiane, Francesi, Internazionali, Spagnole, Russe, Asiatiche, Tedesche complete di storia, ingredienti, procedimento, programma di cottura automatico e presentazione del piatto
- 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
- Modalità programmabile - Possibilità di programmare e memorizzare procedimenti di cottura in sequenza automatica (fino a 15 cicli) attribuendo a ciascun programma un nome proprio una foto ed informazioni sulla ricetta
- **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 configurabile in base alle esigenze dell'utente portando in primo piano i programmi più utilizzati dall'utente
- LAINOX Cloud sistema Wi-Fi/Ethernet di collegamento per salvataggio impostazioni personali, aggiornamento software, archiviazione dati HACCP, e down load nuove ricette
- Avvio di una cottura automatica (ICS) "one touch"
- Organizzazione delle ricette in cartelle con pre-view attribuendo a ciascuna cartella un nome proprio
- Riconoscimento intelligente delle ricette nelle cartelle multilivello
- Schermo a colori da 7 pollici (LCD - TFT), ad alta definizione, capacitivo, con scelta funzioni "Touch Screen"

CVGN061

- Manopola SCROLLER PLUS con funzione di Scroll e di Push per confermare le scelte
- Visualizzazione istantanea nella cottura ICS del grafico HACCP
- PORTALE CHEF
- GESTIONE E SINCRONIZZAZIONE DI PIU' DEVICE
- VIDEO RICETTE E VIDEO TUTORIAL
- SERVICE REMOTO

DOTAZIONI DI CONTROLLO

- Autoreverse (inversione automatica del senso di rotazione della ventola) per una perfetta uniformità di cottura
- Controllo parallelo temperatura in camera e al cuore, sistema DELTA T
- Condensazione vapori regolata automaticamente
- Avviamento cotture differito nel tempo programmabile
- 2 velocità di ventilazione, la velocità ridotta attiva la riduzione della potenza di riscaldamento
- Per cotture particolari si può avere la velocità ad intermittenza
- Controllo temperatura al cuore del prodotto con sonda a 4 punti di rilevazione
- Sonda per 2 cuori esclusiva LAINOX
- 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
- 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

PULIZIA 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 serbatoio integrato e dosaggio automatico - Detergente liquido CombiClean, in cartucce riciclabili al 100%. In dotazione 1 tanica a cartuccia di detergente liquido CDL05 da 5 kg.
- Programmi di lavaggio: Manuale, Risciacquo, Eco, Soft, Hard, Hard Plus.
- Sistema di lavaggio manuale con doccetta esterna (optional).

DOTAZIONE DI SERIE

- Sistema di lavaggio automatico LCS, Liquid Clean System (In dotazione 1 tanica a cartuccia di detergente liquido CDL05 da 5 kg.)
- Sonda al cuore multipunto (Ø 3 mm)
- Connessione in rete Wi-Fi
- Connessione USB

OPTIONAL - DA RICHIEDERE ALL'ORDINE

- Porta contraria
- Apertura porta con doppio scatto
- Predisposizione per allacciamento cappa di aspirazione
- Supplemento per collegamento a rete Ethernet

CVGN061

ACCESSORI EXTRA

- Sonda al cuore ad ago - \varnothing 1 mm.
- Sistema multisonda - 2 sonde al cuore multipunto - \varnothing 3 mm.
- Doccetta di lavaggio completa di raccordi ed attacchi
- Filtro grassi
- 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
- 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

DATI TECNICI

Capacità camera	GN	6 x 1/1	Potenza elettrica totale	kW	0,25
Interasse	mm	60	Potenza termica nominale Gas	kW / kcal	8,5 / 7310
Numero di pasti		30 / 80	Potenza riscaldamento camera	kW / kcal	8,5 / 7310
Dimensioni esterne	mm	875 x 650 x 705 h	Potenza riscaldamento vapore	kW / kcal	- / -
Dimensioni con imballo	mm	900 x 765 x 810 h	Potenza ventilatore	kW	0,25
Peso - Netto / Lordo	kg	92 / 105	Tensione di alimentazione	V - 50 Hz	AC 230

Tensioni e frequenze speciali a richiesta

