

FORNO MISTO A GAS A VAPORE DIRETTO

KVG 081 X



8 x 1/1 GN

MODALITÀ DI COTTURA E DI FUNZIONAMENTO

- Convezione con CLIMA 30 - 300°C
- Vapore 30 - 130°C (bassa temperatura, atmosferico, forzato)
- Misto convezione vapore con CLIMA 30 - 300°C
- **ICS** - Cotte automatiche interattive - Oltre 76 procedimenti di cottura automatici per: Primi / Carni / Pollame / Pesce / Verdure / Pasticceria - Pane / Cotte Multigrill
- **EXTRA** - 80 procedimenti automatici per: Mantenimento a tempo e con sonda al cuore / Rimessa in Temperatura su piatto e teglia / Scongellamento lento e veloce / Cotte sottovuoto (carne, pesce, verdura, pastorizzazione, ecc.) / Cottura Multilivello / Cottura Multilivello "Just in Time" / Lievitazione
- **PROGRAMMI** - Possibilità di programmare e memorizzare 400 procedimenti di cottura in sequenza automatica (fino a 15 cicli) attribuendo a ciascun programma un nome proprio
- **MANUALE** - Cottura manuale con possibilità di impostare fino a 15 cicli in sequenza automatica ogni processo di cottura, e funzioni PLUS per: Mantenimento / Finitura (Soft, Medium, Hard) / Gestione ventilatore (ventilazione intermittente) / Gestione sfiato / Cotte Delta T / Secondo Timer cottura
- **PREFERITI** - Consente l'inserimento e la memorizzazione di tutti quei procedimenti di cottura automatici che vengono maggiormente utilizzati. Tramite password è possibile inibire tutti gli altri programmi di cottura, utilizzando solo quelli presenti nella sezione preferiti
- Cotte con controllo temperatura al cuore (con sonda multipunto o sonda ad ago)

DOTAZIONI DI CONTROLLO

- Schermo a colori da 7 pollici (LCD - TFT), retroilluminato a led, ad alta definizione con scelta funzioni "Touch Screen"
- Manopola SCROLLER PLUS con funzione di Scroll e di Push per confermare le scelte
- Preriscaldamento camera automatico e manuale
- Autodiagnosi di verifica funzionale prima di iniziare l'utilizzo dell'attrezzatura, con segnalazione descrittiva e acustica di eventuali anomalie
- Controllo automatico della percentuale di umidità in camera di cottura, sistema CLIMA con sfiato automatico
- Sistema sfiato camera di cottura per l'evacuazione rapida dei vapori in eccesso, automatizzato e programmabile in apertura prima della fine ciclo
- 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
- Accesso facilitato ai parametri utente programmabili, per personalizzare l'apparecchiatura tramite menù utente
- Avviamento cotture differito nel tempo programmabile
- Sistema di lavaggio automatico (optional)
- Sistema di lavaggio manuale con doccetta assistita
- 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
- Controllo temperatura al cuore del prodotto con sonda a 4 punti di rilevazione
- 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
- Comandi manuali per: Umidificatore - Raffreddamento rapido della camera di cottura con stacco automatico a 50°C, raffreddamento automatico nel programma di cottura tra un ciclo ad alta temperatura e un ciclo a bassa temperatura - Illuminazione temporizzata camera di cottura con disattivazione automatica a porta aperta, fissaggio luci alogene antiriflesso su porta facilmente accessibili - Controllo manuale dello sfiato
- Protezione contro i getti d'acqua IPX5
- 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
- **ENERGY SAVING** - Economizzatore automatico di energia:
 - 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
 - Con il nuovo sistema di modulazione del bruciatore ed allo scambiatore ad alta efficienza (brevettato) si evitano gli sprechi di potenza e si riducono le emissioni nocive
 - Grazie al controllo automatico della saturazione di vapore in camera di cottura, si ottiene una netta riduzione di consumi di acqua e di energia

DOTAZIONE DI SERIE

- Sonda al cuore multipunto - Ø 3 mm.
- 6 velocità di ventilazione
- Doccetta di lavaggio integrata, con avvolgitore e rubinetto di chiusura
- 2 griglie 1/1 GN in acciaio inox, mod. X1100 (530 x 325 mm)

KVG 081 X

OPTIONAL - DA RICHIEDERE ALL'ORDINE DEL FORNO

- **KLM 081** - Sistema di lavaggio automatico AWS, per la pulizia della camera di cottura con 4 intensità di lavaggio: Lavaggio SOFT / Lavaggio HARD / Lavaggio HARD PLUS / RISCIAQUO (In dotazione 1 tanica di detergente DL 010 da 10 l.)
- **ETH** - Supplemento per collegamento a rete Ethernet
- **KPS 081** - Porta contraria

COSTRUZIONE

- Camera di cottura in acciaio inox 18/10 AISI 304 spessore 1 mm, stampata, di forma trapezoidale, con bordi completamente arrotondati ad ampio raggio per una più facile pulizia
- Camera perfettamente liscia, a tenuta stagna e con saldature senza fughe
- Isolamento termico della camera di cottura, spessore 35 mm
- Compensatore di dilatazione tra camera di cottura e facciata
- 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
- 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
- Deflettore apribile per una facile operazione di pulizia del vano ventilatore
- Cruscotto apribile con sistema di aggancio per facilitare le operazioni di manutenzione
- Scarico camera con salto d'aria integrato
- Doppio attacco per ingresso acqua (normale e addolcita)
- Allacciamenti utenze organizzati sulla parete posteriore destra

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

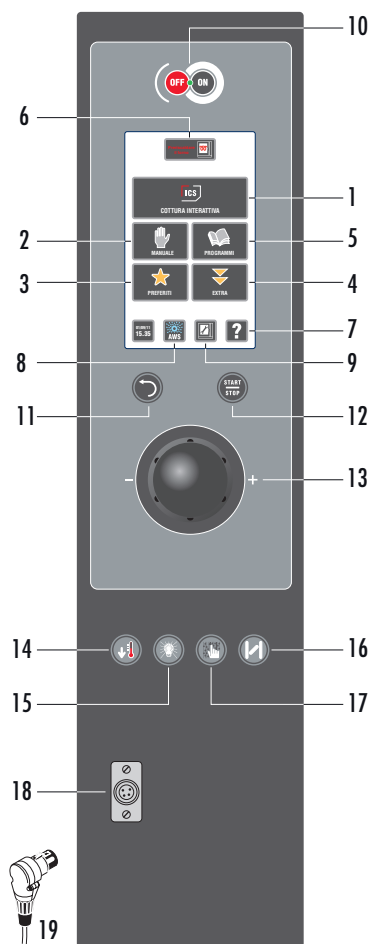
DOTAZIONI DI SICUREZZA

- 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

ACCESSORI EXTRA

- **KSA 001** - Sonda al cuore ad ago - Ø 1 mm.
- **KSM 002** - Sistema multisonda - 2 sonde al cuore multipunto - Ø 3 mm.
- **KSA 002** - Sistema multisonda - 2 sonde al cuore ad ago - Ø 1 mm.
- **KFX 081** - Filtro grassi
- **USB** - Chiavetta USB con aggiornamento software
- **KP 004** - Kit piedini (h - 150 mm)
- **KSR 081** - Supporto base in acciaio inox (930 x 600 x 870 h)
- **KSR 081S** - Supporto base in acciaio inox per inserimento abbattitore (930 x 600 x 910 h)
- **KPT 081** - Portateglie (10 x 1/1 GN)
- **KPD 081** - Portadetergente
- **KAL 081** - Armadio neutro con portine
- **KAN 081** - Armadio neutro con portine, portateglie e vano portadetergente (10 x 1/1 GN)
- **KMC 031 E** - Armadio di mantenimento e lenta cottura, con sonda al cuore e comandi digitali (450 x 630 x 410 h) - 3 x 1/1 GN - AC 230 V / 0,7 kW
- **KMC 051 E** - Armadio di mantenimento e lenta cottura, con sonda al cuore e comandi digitali (450 x 630 x 560 h) - 5 x 1/1 GN - AC 230 V / 1 kW
- **KSS 081** - Struttura portateglie estraibile completo di telaio per inserimento (575 x 330 x 510 h)
- **KPP 081** - Struttura portapiatti estraibile completo di telaio per inserimento (575 x 330 x 510 h) - n. piatti 16 - Ø 310 mm
- **KCR 081** - Carrello per estrazione strutture con bacinella raccogliocce (550 x 615 x 1100 h)
- **KCR 082** - Carrello per estrazione strutture con bacinella raccogliocce, per installazione forno con cappa (550 x 615 x 1200 h)
- **KCP 081** - Copertura termica per strutture estraibili
- **KKC 081** - Cappa di aspirazione, con condensatore ad aria (930 x 1040 x 300 h) - AC 230 V / 0,25 kW
- **KKA 081** - Cappa di aspirazione, senza condensatore ad aria - Necessario collegamento con l'esterno (930 x 1040 x 300 h) - AC 230 V / 0,25 kW
- **KNR 081** - Telaio di sovrapposizione per adeguamento altezza, nell'installazione forno con cappa (930 x 600 x 100 h)
- **KPA 081** - Protezione anticalore in acciaio inox, per parete laterale destra. Indispensabile quando il forno è posizionato vicino ad altre fonti di calore
- **KGR 081** - Kit Pollogrill
- **CD 002** - Carrello porta detergente in acciaio inox - Capacità 2 taniche da 10 l.
- **DL010** - Combiclean - Detergente alcalino per la pulizia del forno (tanica da 10 l.)

KVG 081 X



- 1 - Sistema di cottura automatiche ICS (Interactive Cooking System). Premere il tasto ICS quindi scegliere il prodotto da cuocere
- 2 - Funzione MANUALE per impostare direttamente la modalità di cottura, tempo, temperatura e/o altri parametri di cottura
- 3 - Funzione PREFERITI per accedere ai programmi di cottura personali e automatici più utilizzati
- 4 - Funzione EXTRA: Rimessa in temperatura, Mantenimento, Scongellamento, Multilivello, Sottovuoto, Lievitazione
- 5 - Funzione PROGRAMMI per creare, avviare e gestire i programmi personali di cottura (400 programmi, 15 cicli in sequenza automatica)
- 6 - Funzione di preriscaldamento
- 7 - Funzione HELP di guida all'uso
- 8 - Lavaggio automatico
- 9 - Funzione SERVICE per accedere alle funzioni di manutenzione e servizio
- 10 - Interruttore generale ON/OFF
- 11 - Pulsante Back / Ritorna menù precedente
- 12 - Pulsante Start/Stop
- 13 - Scroller+. Manopola di Impostazione/Selezione
- 14 - Pulsante raffreddamento rapido con porta aperta
- 15 - Pulsante illuminazione camera di cottura
- 16 - Pulsante sfiato evacuazione vapori camera di cottura
- 17 - Pulsante umidificatore manuale
- 18 - Connessione sonda al cuore
- 19 - Sonda al cuore

DATI TECNICI

KVG 081 X

Dimensioni esterne	mm	930 x 750 x 810 h
Dimensioni con imballo	mm	980 x 870 x 1030 h
Peso - Lordo / Netto	Kg	131 / 114
Potenza elettrica totale	kW	0,5
Potenza termica nominale	kW / kcal	12 / 10230
Potenza riscaldamento camera	kW / kcal	12 / 10230
Potenza ventilatore	kW	0,37
Tensione di alimentazione	V	AC 230 V - 50 Hz

CAPACITÀ (GN)

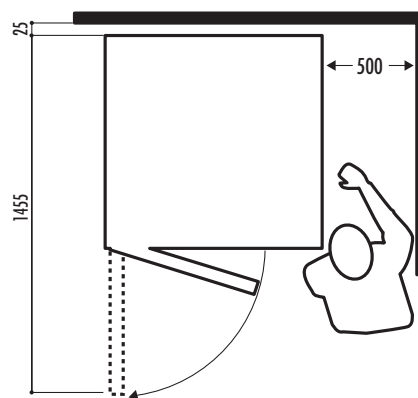
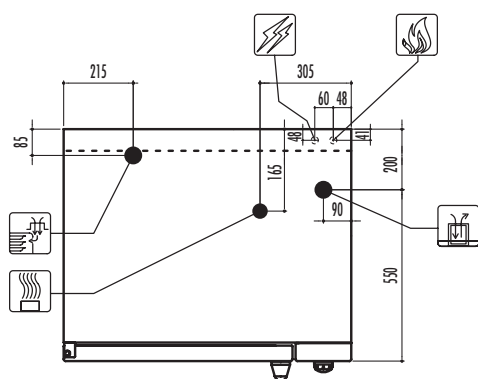
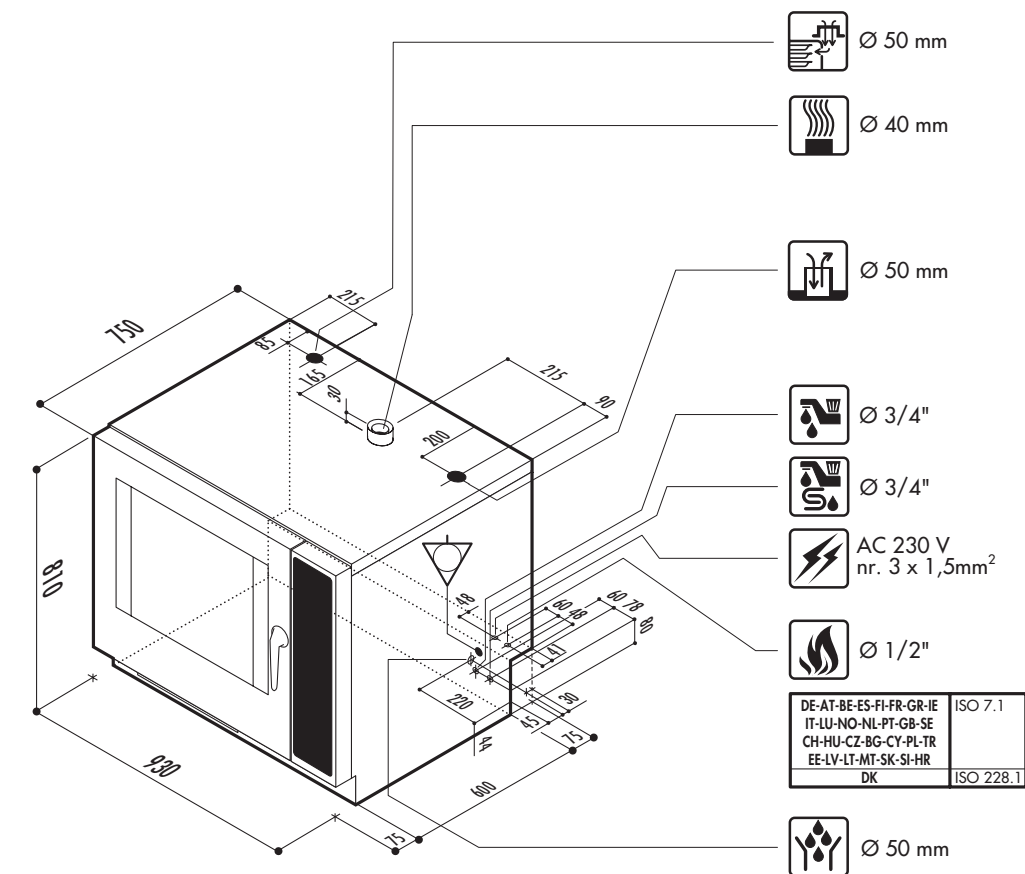
8 x 1/1 GN

Interasse (mm)

60 mm

KVG 081 X

Secondo la normativa CE gas, per ogni apparecchiatura va predisposto idoneo sistema di evacuazione gas combusti (Tipo B13, B23, A3)



CE IPX 5

Ingresso cavo di alimentazione elettrica



Ingresso gas e tipo filettatura



Camino fumi



Tappo disincrostante del boiler



Sfiato vapori e sicurezza depressione camera



Sfiato vapori della camera



Aspirazione aria



Ingresso acqua normale



Ingresso acqua addolcita



Scarico liquidi



Scarico condensa

