

FOUR MIXTE A AIR PULSE / VAPEUR

LBGS202



20 x 2/1 GN - 40 x 1/1 GN

Position



CLIMA



FAST-DRY



ECOVAPOR



DEUX VITESSES DE
VENTILATION (en option)



SONDE AU COEUR
MULTIPONT (en option)



ECOSPEED



GFT
(seulement pour les
modèles à gaz)



LAVAGE LM (en option)
COMBICLEAN
CALFREE (*)

(*) seulement pour modèles avec chaudière



METHODE DE CUISSON

- Automatique avec plus de 90 programmes de cuisson testés et mémorisés, y compris les programmes pour la remise en température sur assiette et plat.
- Possibilité de programmer jusqu'à 99 programmes de cuisson en séquence automatique (jusqu'à 4 cycles).
- Cuisson manuelle avec trois modes de cuisson: convection de 30°C à 300°C, vapeur de 30°C à 130°C, combiné convection + vapeur de 30°C à 300°C.
- Manuelle avec la possibilité de travailler avec 4 cycles automatique pour les cuissons différentes et des fonctions de: maintien (2 modalités) et gestion de l'événement.
- Cuissons avec contrôle de la température au cœur (avec sonde multipoint ou sonde à aiguille) (en option).
- **CLIMA®** système automatique de mesure et de contrôle du pourcentage d'humidité dans l'enceinte de cuisson.
- **FAST-DRY®** système de déshumidification rapide de l'enceinte de cuisson.

FONCTIONNEMENT

- Afficheur alphanumérique à haute visibilité.
- Touche dédiée pour la gestion des 4 cycles de cuisson avec led de visualisation.
- Touche d'accès direct aux programmes mémorisés et à mémoriser.
- Boutons SCROLLER PLUS avec fonction de défilement et de pression de sélection pour confirmer votre choix.
- Préchauffe manuelle.

EQUIPEMENTS DE CONTROLE

- Autoreverse (inversion automatique de la turbine) pour une parfaite uniformité de cuisson.
- Condensation de vapeurs automatiquement ajustée.
- Contrôle manuel de l'événement dans l'enceinte.
- Humidificateur manuel.
- Éclairage halogène.
- 2 vitesses de ventilation (en option), la vitesse réduite active la réduction de la puissance de chauffage.
- Contrôle de la température à cœur du produit par sonde à 4 points de détection (en option).
- Connexion USB pour le téléchargement des données HACCP, mise à jour du logiciel et téléchargement des programmes de cuisson.
- Programme de service pour: test des fonctions de la carte électronique et visualisation des sondes de température - Compteurs d'heures de fonctionnement de l'appareil pour toutes les fonctions principales de maintenance programmée.
- **ECOSPEED** - Selon la quantité et le type de produit, le four optimise et contrôle l'alimentation en énergie, conserve toujours la température de cuisson appropriée en évitant les oscillations (-10% d'énergie / -30% d'eau / -5% de perte de poids *).
- **ECOVAPOR** - Le système EcoVapor permet d'obtenir une réduction importante de la consommation d'eau et d'énergie grâce au contrôle automatique de saturation de vapeur dans la chambre de cuisson (-10% de l'énergie / -30% d'eau / -10% de la vapeur *).

- **GREEN FINE TUNING** - Nouveau système de modulation du brûleur et échangeur de chaleur à haut rendement, pour éviter le gaspillage d'énergie et réduire les émissions nocives (- 10% d'énergie / - 10% de CO₂ *).

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Autodiagnostic fonction avant démarrage de vérification de l'équipement, avec descriptif visuel et indication sonore d'éventuelles anomalies.
- (En option) Système de lavage automatique LM, avec boîte séparée et dosage automatique. Détergent liquide CombiClean. En dotation 1 bidon détergent DLO10, 10 l.
- Lavage manuel avec douchette externe (en option).

CONSTRUCTION

- Protection contre les jets d'eau IPX5.
- Chambre parfaitement lisse et étanche.
- Porte de fermeture à double vitrage trempé, ventilée et vitre intérieure thermo-réfléchissante, moins de rayonnement de la chaleur vers l'opérateur et une plus grande efficacité.
- Vitre interne montée sur charnière, ouverture simple pour un nettoyage facile.
- Porte avec système de fermeture avec 3 gâches.
- Charnières de portes réglables pour une étanchéité optimale.
- Déфлекteur ouvrable sur charnière pour faciliter le nettoyage du compartiment du ventilateur.

CHAUFFAGE GAZ

- Chauffage gaz indirect dans la chambre de cuisson par brûleur souffle à modulation d'énergie.
- Allumage brûleurs automatique avec allumeur automatique avec décharge à haute fréquence.
- Contrôle flamme électronique et dispositif de autodiagnostic avec rétablissement automatique allumage.
- Echangeur de chaleur hautement performant avec chambre d'expansion en acier réfractaire AISI 310 S.

GENERATEUR DE VAPEUR

- Chaudière construite en acier inox AISI 316 avec forte isolation thermique.
- Chauffage gaz indirect dans la chaudière par brûleur soufflé à modulation d'énergie.
- Préchauffage automatique de l'eau chaudière.
- Vidange et lavage automatiques et journaliers de la chaudière avec contrôle de la température de vidange à 60°C.
- Affichage de l'alarme de détartage de la chaudière.
- Programme de détartage de la chaudière.

EQUIPEMENTS DE SECURITE

- Thermostat de sécurité de l'enceinte de cuisson.
- Dispositif de Sécurité contre la surpression et la sous-pression dans l'enceinte.
- Disjoncteur de sécurité du moteur.
- Dispositif de détection de flamme qui interrompt l'arrivée du gaz en cas d'arrêt accidentel de la flamme brûleurs.
- Pressostat de sécurité signalisation absence de gaz.
- Contact de porte magnétique.
- Affichage du manque d'eau.
- Afficheur de signalisation des pannes et autodiagnosics.
- Système de refroidissement des composants avec contrôle de surchauffe affiché.
- Vanne gaz à double étage.
- Thermostat de sécurité de la chaudière.
- Régulation automatique du niveau d'eau dans la chaudière.
- Sonde de contrôle vidage de la chaudière.

DOTATION DE SERIE

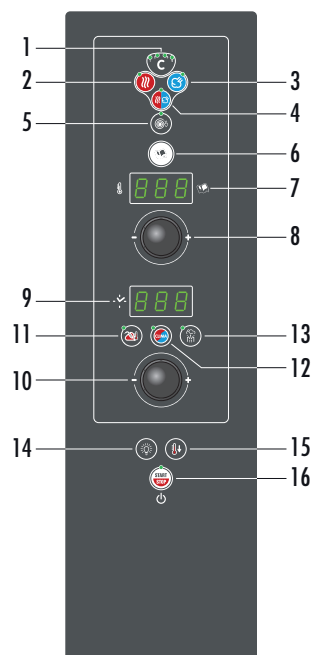
- Chariot.
- 2 grilles 2/1 GN en acier inox.

OPTIONS - A DEMANDER LORS DE LA COMMANDE DU FOUR

- Système de lavage automatique LM. En dotation 1 bidon détergent DLO10, 10 l.
- Deux vitesses de ventilation: normales/réduite.

ACCESSOIRES

- Sonde au cœur multipoint pour les gros morceaux. Longueur de la sonde à piquer 180 mm Ø 3 mm.
- Sonde à cœur avec aiguille - Ø 1 mm.
- Filtre.
- Douchette de lavage.
- Kit pieds avec bride pour installations navales.
- Chariot monobloc avec cuvette ramasse-gouttes.
- Chariot monobloc pour assiettes.
- Couvertures isothermes pour chariot.
- Fours de remise et maintien en température à sol.
- Kit pour version marine (pieds avec bride, bloc porte, entièrement en aisi 304).



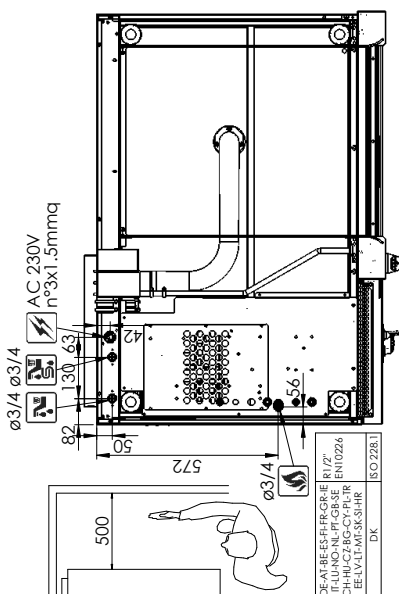
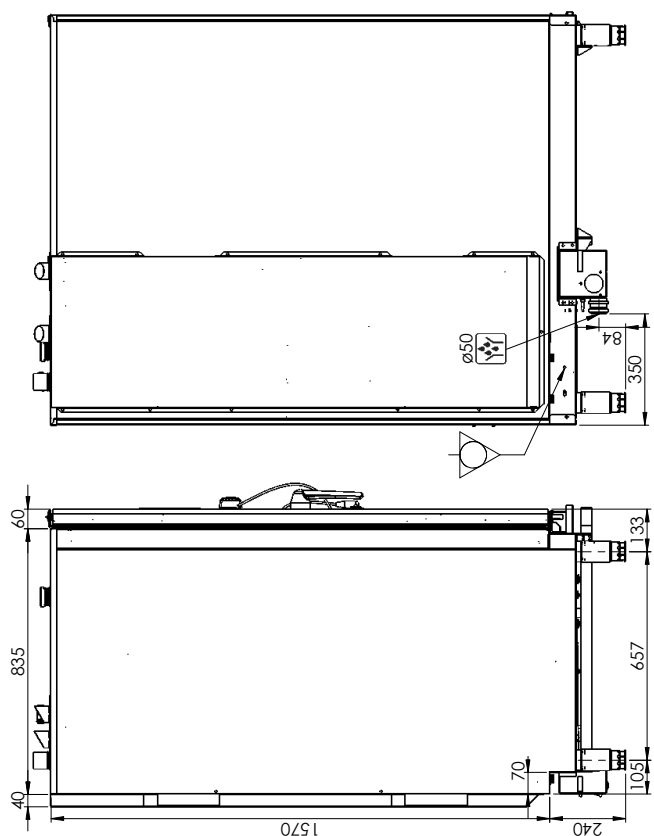
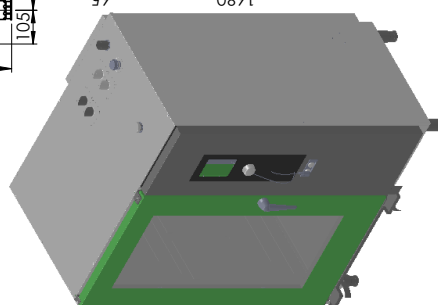
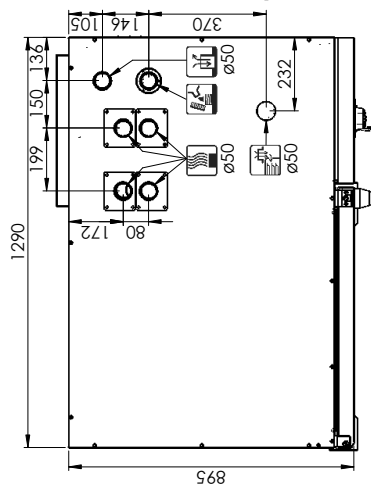
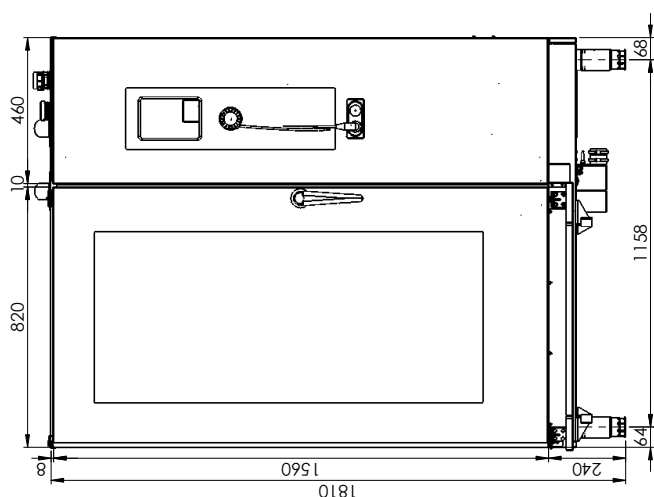
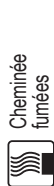
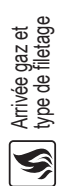
1) Touche cycles de cuisson. 2) Touche mode air pulsé. 3) Touche mode vapeur. 4) Touche mode mixte air pulsé/vapeur. 5) Touche vitesse réduite. 6) Bouton programmes de cuisson. 7) Afficheur visualisation température de l'enceinte de cuisson, visualisation programme/recettes. 8) Manette d'introduction/sélection température. 9) Afficheur visualisation temps de cuisson (manquant/programmé), visualisation température au coeur du produit (réelle/programmée), visualisation valeur humidité. 10) Manette introduction/Sélection temps/Température au coeur. 11) Touche activation cuisson avec sonde au coeur du produit. 12) Touche activation automatique humidité (CLIMA), Touche humidificateur manuel. 13) Touche événement évacuation vapeurs en enceinte de cuisson. 14) Touche éclairage enceinte de cuisson. 15) Touche refroidissement rapide avec porte ouverte. 16) Interrupteur général - Touche Start/Stop.

DONNEES TECHNIQUES

Capacité chambre	GN	20 x 2/1 40 x 1/1	Puissance électrique total	kW	1,8
Entraxe entre les étagères	mm	63	Puissance Chauffage Gaz Nominale	kW / kcal	80 / 68800
Nombre des repas		300 / 500	Puissance de chauffage chambre	kW / kcal	54 / 46440
Dimensions	mm	1290 x 895 x 1810 h	Puissance de chauffage vapeur	kW / kcal	54 / 46440
Dimensions avec emballage	mm	1410x1120 x 2060 h	Puissance ventilateur	kW	1,8
Poids - Net / Brut	kg	465 / 575	Tension d'alimentation	V - 50 Hz	AC 230

Tensions et fréquences spéciaux sur demande

Les données indiquées dans ce document doivent être considérées non contraignantes. La société se réserve le droit d'apporter des modifications à n'importe quel moment et sans préavis.



CE IPX 5

Selon les normes CE pour le gaz, les gaz brûlés doivent être évacués de manière adéquate (Type B13, B23, A3)