

Smart

FORNO ELETTRICO A CONVEZIONE

LAINOX®
Cooking System

SCE 042 M

4 x 2/3 GN



MODALITÀ DI COTTURA

- Convezione 70 - 300°C

MODI DI FUNZIONAMENTO

- In continuo
- A tempo

DOTAZIONI FUNZIONALI

- Elettromeccanico con comandi manuali
- Selezione modalità di cottura in continuo o a tempo
- Raffreddamento rapido della camera di cottura
- Umidificatore con regolatore automatico
- Autoreverse (inversione automatica del senso di rotazione della ventola) per una perfetta uniformità di cottura

DOTAZIONI DI CONTROLLO

- Sfiato manuale camera di cottura
- Illuminazione camera di cottura

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 (Normative HACCP)
- 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 atermico 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
- Deflettore apribile per una facile operazione di pulizia del vano ventilatore
- Cruscotto apribile con sistema di aggancio per facilitare le operazioni di manutenzione
- Collegamenti raggruppati sul lato destro



RISCALDAMENTO ELETTRICO

- Riscaldamento camera di cottura tramite resistenze elettriche corazzate in INCOLOY 800

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
- Microporta meccanico
- Sistema di raffreddamento dei componenti

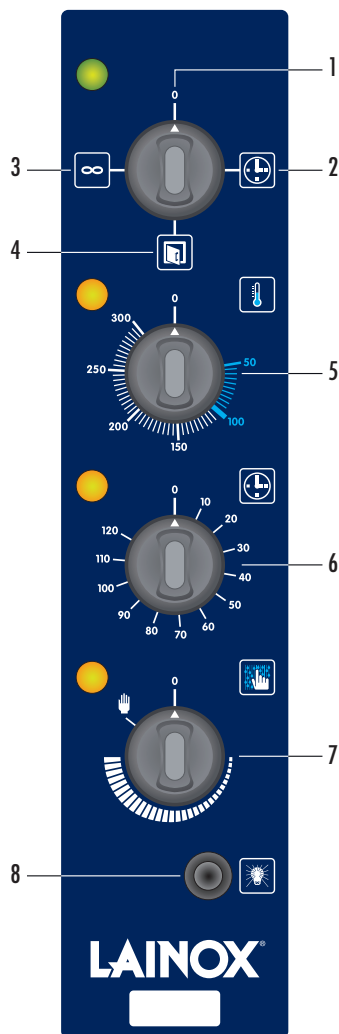
DOTAZIONI STANDARD

- Paratie portateghe
- Nr. 2 griglie 2/3 GN in acciaio inox (mm 352 x 325)
- Ricettario

DOTAZIONI A RICHIESTA / ACCESSORI

- Doccetta di lavaggio LD25
- Mensola in acciaio inox SM042
- Porta con apertura di sicurezza a doppio scatto
- Porta PS001 con apertura contraria
- Versioni marina (tensioni speciali)
- Predisposizione al sistema di ottimizzazione energetica SN
- Carrello CD002 porta taniche per lavaggio
- Combiclean DL010 - Detergente alcalino per la pulizia del forno (tanica da 10 lt.)

SCE 042 M



- 1 - Interruttore generale e manopola impostazione tempo di cottura
- 2 - Funzionamento a tempo
- 3 - Funzionamento a tempo infinito
- 4 - Raffreddamento rapido a porta aperta
- 5 - Manopola impostazione temperatura in camera di cottura
- 6 - Manopola impostazione tempo di cottura
- 7 - Manopola regolazione umidità in camera di cottura
- 8 - Pulsante illuminazione camera di cottura

DATI TECNICI

SCE 042 M

Dimensioni esterne	mm	640 x 590 x 550 h
Peso - Lordo / Netto	Kg	-
Potenza elettrica totale	kW	3,4
Potenza termica nominale	kW/kcal	- / -
Potenza riscaldamento camera	kW/kcal	3,15 / -
Potenza riscaldamento vapore	kW/kcal	- / -
Potenza ventilatore	kW	0,25
Tensione di alimentazione		3N AC 400 V - 50 Hz

CAPACITÀ

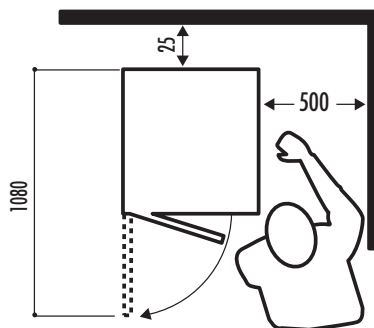
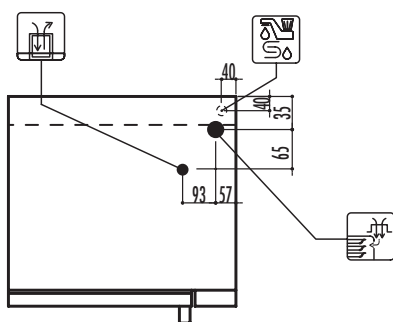
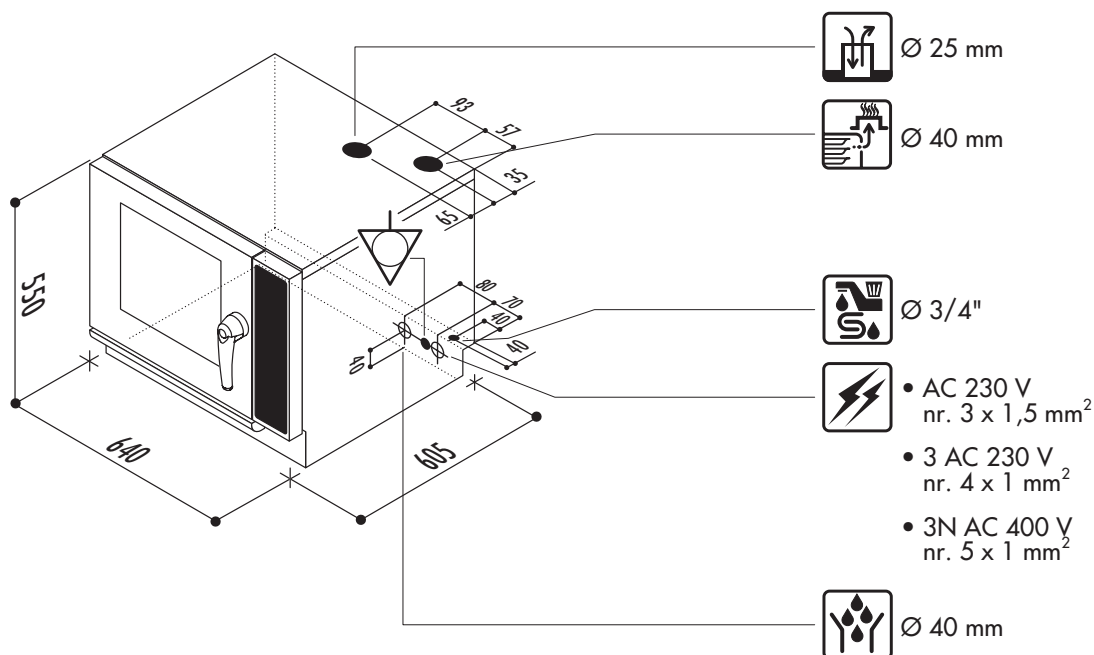
4 x 2/3 GN

- Con paratie portateglie (di serie): 4 x 2/3 GN, interasse 70 mm
- Con paratie portateglie (a richiesta): 5 x 2/3 GN, interasse 60 mm

CERTIFICAZIONI



SCE 042 M



Ingresso cavo di alimentazione elettrica

Ingresso gas e tipo filettatura

Camino fumi

Tappo disinscrostante del boiler

Sfiato vapori e sicurezza depressione camera

Sfiato vapori della camera

Aspirazione aria

Ingresso acqua normale

Ingresso acqua addolcita

Scarico liquidi

Scarico condensa

Smart

FORNO ELETTRICO A CONVEZIONE

LAINOX®
Cooking System

SCE 051 M

5 x 1/1 GN



MODALITÀ DI COTTURA

- Convezione 70 - 300°C

MODI DI FUNZIONAMENTO

- In continuo
- A tempo

DOTAZIONI FUNZIONALI

- Elettromeccanico con comandi manuali
- Selezione modalità di cottura in continuo o a tempo
- Raffreddamento rapido della camera di cottura
- Umidificatore con regolatore automatico
- Autoreverse (inversione automatica del senso di rotazione della ventola) per una perfetta uniformità di cottura

DOTAZIONI DI CONTROLLO

- Sfiato manuale camera di cottura
- Illuminazione camera di cottura

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 (Normative HACCP)
- 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 atermico 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
- Deflettore apribile per una facile operazione di pulizia del vano ventilatore
- Cruscotto apribile con sistema di aggancio per facilitare le operazioni di manutenzione
- Collegamenti raggruppati sul lato destro



RISCALDAMENTO ELETTRICO

- Riscaldamento camera di cottura tramite resistenze elettriche corazzate in INCOLOY 800

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
- Microporta meccanico
- Sistema di raffreddamento dei componenti

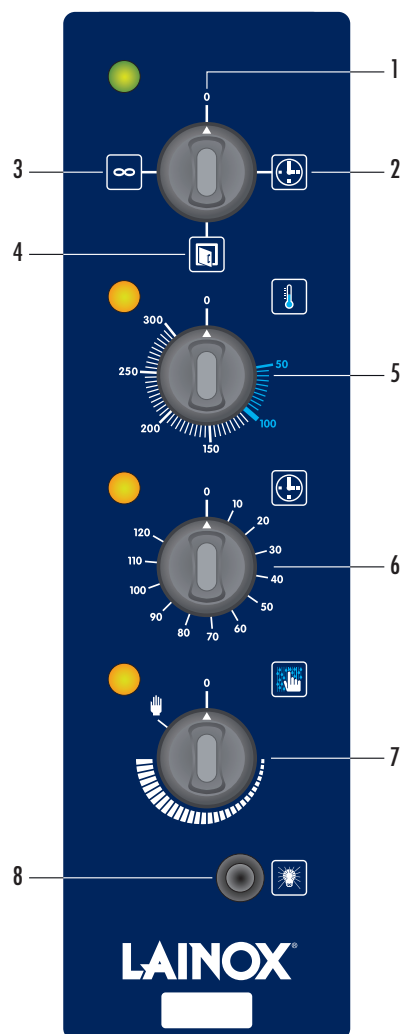
DOTAZIONI STANDARD

- Paratie portateglie
- Nr. 2 griglie 1/1 GN in acciaio inox (mm 530 x 325)
- Ricettario

DOTAZIONI A RICHIESTA / ACCESSORI

- Doccetta di lavaggio LD25
- Porta con apertura di sicurezza a doppio scatto
- Porta PS001 con apertura contraria
- Versioni marina (tensioni speciali)
- Predisposizione al sistema di ottimizzazione energetica SN
- Filtro grassi EFX051
- Supporti base ESR051
- Supporto base con portateglie ESP051
- Carrello CD002 porta taniche per lavaggio
- Armadio caldo di mantenimento EAC051 con comandi elettromeccanici - Capacità 8 x 1/1 GN
- Armadio neutro EAN051 - Capacità 8 x 1/1 GN
- Combiclean DL010 - Detergente alcalino per la pulizia del forno (tanica da 10 lt.)

SCE 051 M



- 1 - Interruttore generale e manopola impostazione tempo di cottura
- 2 - Funzionamento a tempo
- 3 - Funzionamento a tempo infinito
- 4 - Raffreddamento rapido a porta aperta
- 5 - Manopola impostazione temperatura in camera di cottura
- 6 - Manopola impostazione tempo di cottura
- 7 - Manopola regolazione umidità in camera di cottura
- 8 - Pulsante illuminazione camera di cottura

DATI TECNICI

SCE 051 M

Dimensioni esterne	mm	850 x 630 x 630 h
Peso - Lordo / Netto	Kg	-
Potenza elettrica totale	kW	6,25
Potenza termica nominale	kW/kcal	- / -
Potenza riscaldamento camera	kW/kcal	6 / -
Potenza riscaldamento vapore	kW/kcal	- / -
Potenza ventilatore	kW	0,25
Tensione di alimentazione		3N AC 400 V - 50 Hz

CAPACITÀ

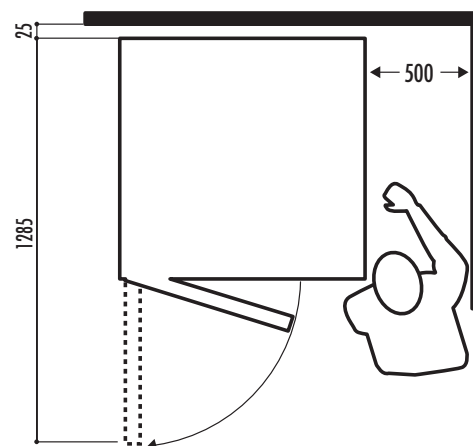
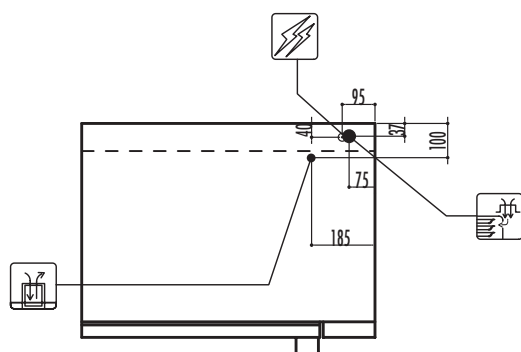
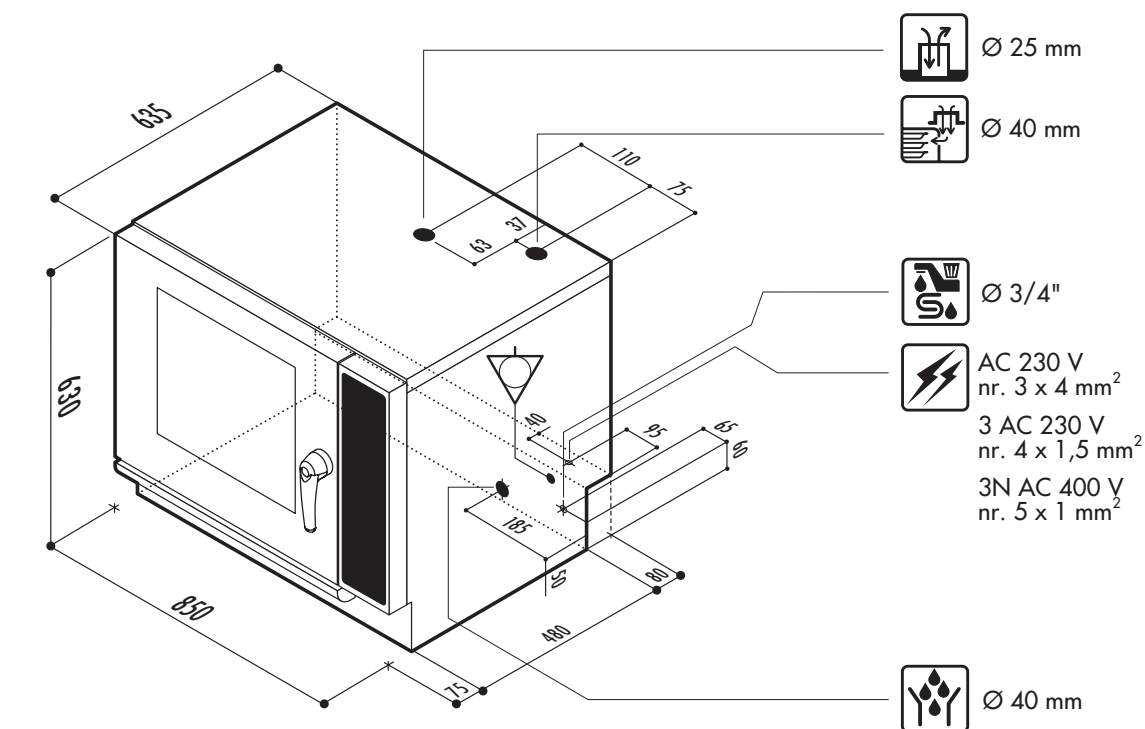
5 x 1/1 GN

- Con paratie portateglie: 5 x 1/1 GN, interasse 70 mm

CERTIFICAZIONI



SCE 051 M



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



Smart

FORNO ELETTRICO A CONVEZIONE

LAINOX®
Cooking System

SCE 071 M

7 x 1/1 GN



MODALITÀ DI COTTURA

- Convezione 70 - 300°C

MODI DI FUNZIONAMENTO

- In continuo
- A tempo

DOTAZIONI FUNZIONALI

- Elettromeccanico con comandi manuali
- Selezione modalità di cottura in continuo o a tempo
- Raffreddamento rapido della camera di cottura
- Umidificatore con regolatore automatico
- Autoreverse (inversione automatica del senso di rotazione della ventola) per una perfetta uniformità di cottura

DOTAZIONI DI CONTROLLO

- Possibilità di selezionare 2 velocità di ventilazione
- Sfiato manuale camera di cottura
- Illuminazione camera di cottura

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 (Normative HACCP)
- 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 atermico 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
- Deflettore apribile per una facile operazione di pulizia del vano ventilatore
- Cruscotto apribile con sistema di aggancio per facilitare le operazioni di manutenzione
- Collegamenti raggruppati sul lato destro



RISCALDAMENTO ELETTRICO

- Riscaldamento camera di cottura tramite resistenze elettriche corazzate in INCOLOY 800

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
- Microporta meccanico
- Sistema di raffreddamento dei componenti

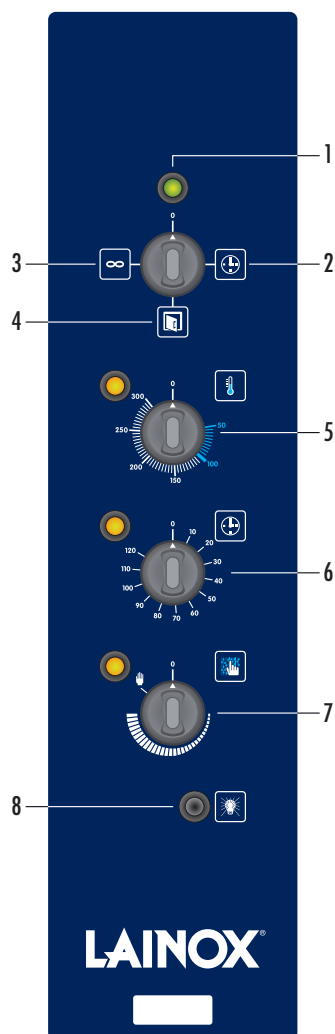
DOTAZIONI STANDARD

- Paratie portateglie
- Nr. 2 griglie 1/1 GN in acciaio inox (mm 530 x 325)
- Ricettario

DOTAZIONI A RICHIESTA / ACCESSORI

- Doppia velocità di ventilazione VR01
- Doccetta di lavaggio LD25
- Porta con apertura di sicurezza a doppio scatto
- Porta PS001 con apertura contraria
- Versioni marina (tensioni speciali)
- Predisposizione al sistema di ottimizzazione energetica SN
- Filtro grassi EFX071
- Cappa di aspirazione con condensatore vapori incorporato EKA071
- Elemento neutro ENR071, per installazione cappa di aspirazione EKA071
- Supporti base ESR071
- Supporto base con portateglie ESP071
- Carrello CD002 porta taniche per lavaggio
- Armadio caldo di mantenimento EAC071 con comandi elettromeccanici - Capacità 16 x 1/1 GN - 8 x 2/1 GN
- Armadio neutro EAN071 - Capacità 16 x 1/1 GN - 8 x 2/1 GN
- Combiclean DLO10 - Detergente alcalino per la pulizia del forno (tanica da 10 lt.)

SCE 071 M



- 1 - Interruttore generale e manopola impostazione tempo di cottura
- 2 - Funzionamento a tempo
- 3 - Funzionamento a tempo infinito
- 4 - Raffreddamento rapido a porta aperta
- 5 - Manopola impostazione temperatura in camera di cottura
- 6 - Manopola impostazione tempo di cottura
- 7 - Manopola regolazione umidità in camera di cottura
- 8 - Pulsante illuminazione camera di cottura

DATI TECNICI

SCE 071 M

Dimensioni esterne	mm	920 x 745 x 770 h
Peso - Lordo / Netto	Kg	108 / 90
Potenza elettrica totale	kW	9,5
Potenza termica nominale	kW/kcal	- / -
Potenza riscaldamento camera	kW/kcal	9 / -
Potenza riscaldamento vapore	kW/kcal	- / -
Potenza ventilatore	kW	0,25
Tensione di alimentazione		3N AC 400 V - 50 Hz

CAPACITÀ

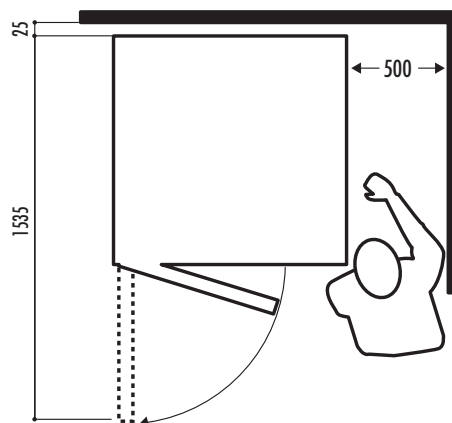
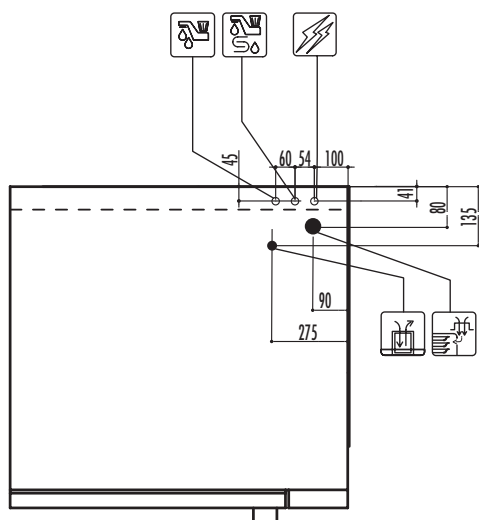
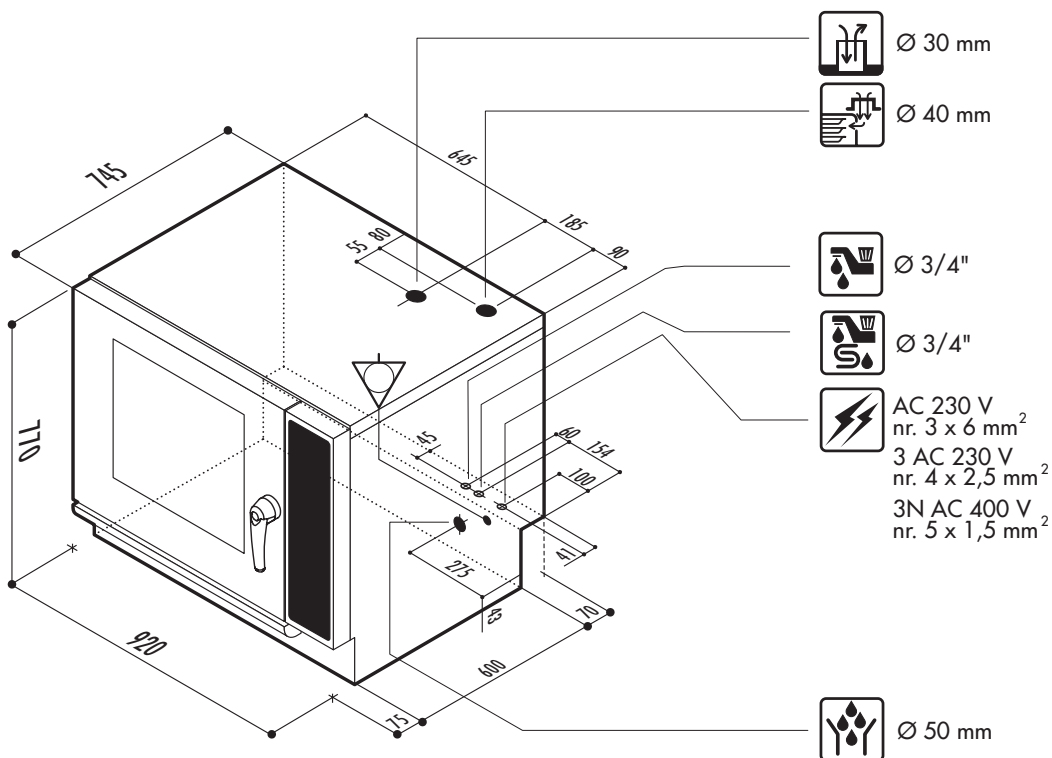
7 x 1/1 GN

- Con paratie portateglie: 7 x 1/1 GN, interasse 70 mm

CERTIFICAZIONI



SCE 071 M



Ingresso cavo di alimentazione elettrica

Ingresso gas e tipo filettatura

Camino fumi

Tappo disinscrostante del boiler

Sfiato vapori e sicurezza depressione camera

Sfiato vapori della camera

Aspirazione aria

Ingresso acqua normale

Ingresso acqua addolcita

Scarico liquidi

Scarico condensa

Smart

FORNO ELETTRICO A CONVEZIONE

LAINOX®
Cooking System

SCE 101 M

10 x 1/1 GN



MODALITÀ DI COTTURA

- Convezione 70 - 300°C

MODI DI FUNZIONAMENTO

- In continuo
- A tempo

DOTAZIONI FUNZIONALI

- Elettromeccanico con comandi manuali
- Selezione modalità di cottura in continuo o a tempo
- Raffreddamento rapido della camera di cottura
- Umidificatore con regolatore automatico
- Autoreverse (inversione automatica del senso di rotazione della ventola) per una perfetta uniformità di cottura

DOTAZIONI DI CONTROLLO

- Possibilità di selezionare 2 velocità di ventilazione
- Sfiato manuale camera di cottura
- Illuminazione camera di cottura

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 (Normative HACCP)
- 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 atermico 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
- Deflettore apribile per una facile operazione di pulizia del vano ventilatore
- Cruscotto apribile con sistema di aggancio per facilitare le operazioni di manutenzione
- Collegamenti raggruppati sul lato destro



RISCALDAMENTO ELETTRICO

- Riscaldamento camera di cottura tramite resistenze elettriche corazzate in INCOLOY 800

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
- Microporta meccanico
- Sistema di raffreddamento dei componenti

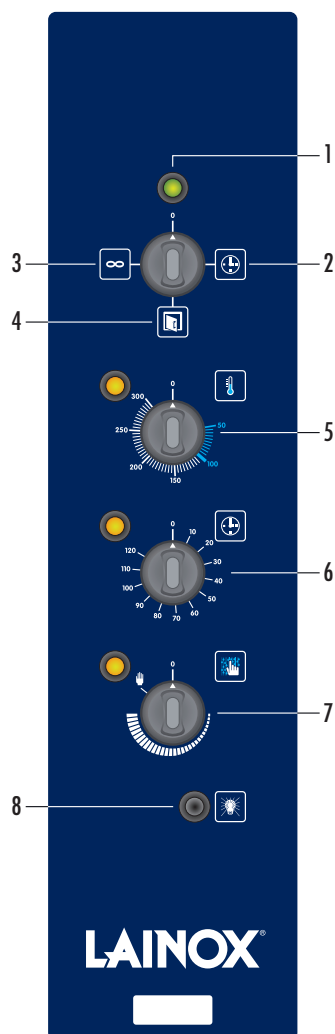
DOTAZIONI STANDARD

- Paratie portateglie
- Nr. 2 griglie 1/1 GN in acciaio inox (mm 530 x 325)
- Ricettario

DOTAZIONI A RICHIESTA / ACCESSORI

- Doppia velocità di ventilazione VR01
- Doccetta di lavaggio LD25
- Porta con apertura di sicurezza a doppio scatto
- Porta PS001 con apertura contraria
- Versioni marina (tensioni speciali)
- Predisposizione al sistema di ottimizzazione energetica SN
- Filtro grassi EFX101
- Cappa di aspirazione con condensatore vapori incorporato EKA101
- Supporti base ESR101
- Supporto base con portateglie ESP101
- Carrello CD002 porta taniche per lavaggio
- Armadio caldo di mantenimento EAC101 con comandi elettromeccanici - Capacità 12 x 1/1 GN - 6 x 2/1 GN
- Armadio neutro EAN101 - Capacità 12 x 1/1 GN - 6 x 2/1 GN
- Combiclean DLO10 - Detergente alcalino per la pulizia del forno (tanica da 10 lt.)

SCE 101 M



- 1 - Interruttore generale e manopola impostazione tempo di cottura
- 2 - Funzionamento a tempo
- 3 - Funzionamento a tempo infinito
- 4 - Raffreddamento rapido a porta aperta
- 5 - Manopola impostazione temperatura in camera di cottura
- 6 - Manopola impostazione tempo di cottura
- 7 - Manopola regolazione umidità in camera di cottura
- 8 - Pulsante illuminazione camera di cottura

DATI TECNICI

SCE 101 M

Dimensioni esterne	mm	920 x 790 x 960 h
Peso - Lordo / Netto	Kg	-
Potenza elettrica totale	kW	16
Potenza termica nominale	kW/kcal	- / -
Potenza riscaldamento camera	kW/kcal	15 / -
Potenza riscaldamento vapore	kW/kcal	- / -
Potenza ventilatore	kW	1
Tensione di alimentazione		3N AC 400 V - 50 Hz

CAPACITÀ

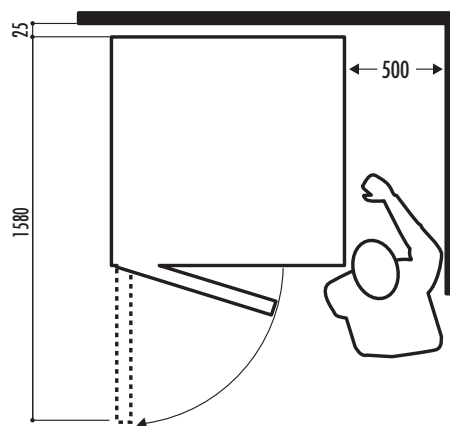
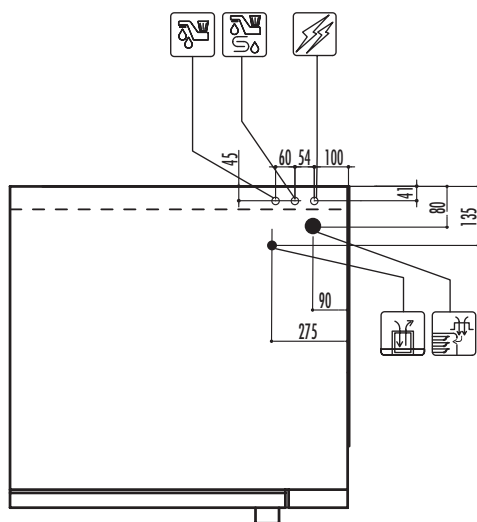
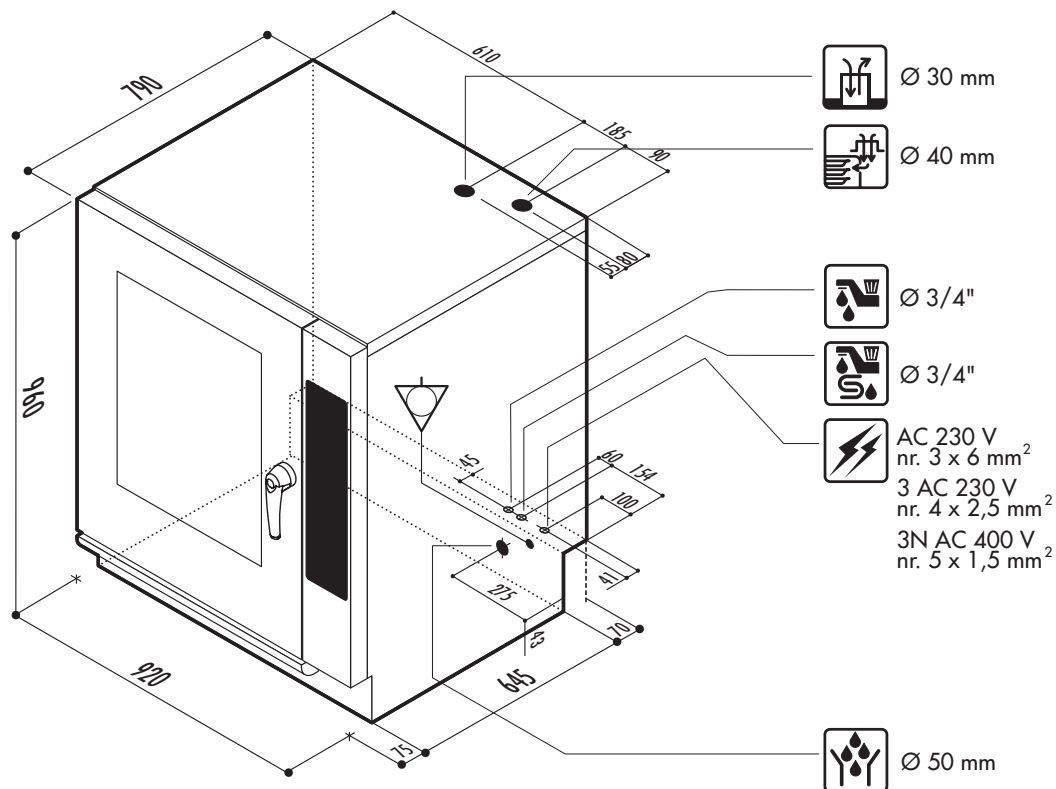
10 x 1/1 GN

- Con paratie portateglie: 10 x 1/1 GN, interasse 70 mm

CERTIFICAZIONI

CE IPX 4

SCE 101 M



Ingresso cavo di alimentazione elettrica
Ingresso gas e tipo filettatura
Camino fumi

Tappo disinscrostante del boiler
Sfiato vapori e sicurezza depressione camera
Sfiato vapori della camera

Aspirazione aria
Ingresso acqua normale
Ingresso acqua addolcita

Scarico liquidi
Scarico condensa

Smart

FORNO ELETTRICO A CONVEZIONE

LAINOX®
Cooking System

SCE A20 M

10 x 2/1 GN



MODALITÀ DI COTTURA

- Convezione 70 - 300°C

MODI DI FUNZIONAMENTO

- In continuo
- A tempo

DOTAZIONI FUNZIONALI

- Elettromeccanico con comandi manuali
- Selezione modalità di cottura in continuo o a tempo
- Raffreddamento rapido della camera di cottura
- Umidificatore con regolatore automatico
- Autoreverse (inversione automatica del senso di rotazione della ventola) per una perfetta uniformità di cottura

DOTAZIONI DI CONTROLLO

- Possibilità di selezionare 2 velocità di ventilazione
- Sfiato manuale camera di cottura
- Illuminazione camera di cottura

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 (Normative HACCP)
- 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 atermico 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
- Deflettore apribile per una facile operazione di pulizia del vano ventilatore
- Cruscotto apribile con sistema di aggancio per facilitare le operazioni di manutenzione
- Collegamenti raggruppati sul lato destro



RISCALDAMENTO ELETTRICO

- Riscaldamento camera di cottura tramite resistenze elettriche corazzate in INCOLOY 800

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
- Microporta meccanico
- Sistema di raffreddamento dei componenti

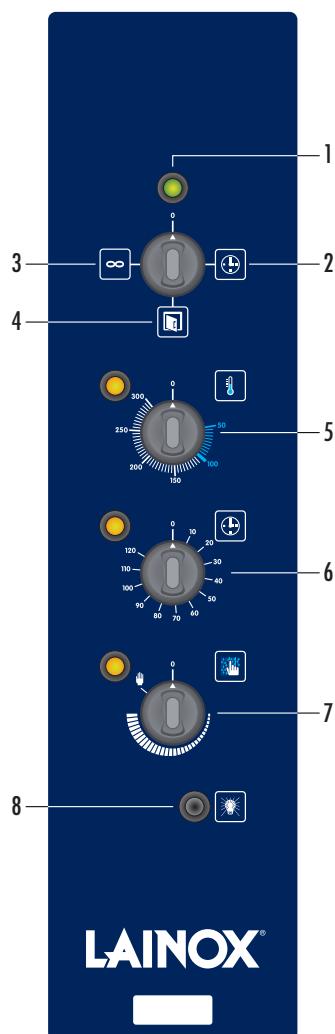
DOTAZIONI STANDARD

- Paratie portateglie
- Nr. 2 griglie 2/1 GN in acciaio inox (mm 530 x 650)
- Ricettario

DOTAZIONI A RICHIESTA / ACCESSORI

- Doppia velocità di ventilazione VR01
- Doccetta di lavaggio LD25
- Porta con apertura di sicurezza a doppio scatto
- Porta PS001 con apertura contraria
- Versioni marina (tensioni speciali)
- Predisposizione al sistema di ottimizzazione energetica SN
- Filtro grassi EFXA20
- Cappa di aspirazione con condensatore vapori incorporato EKAA20
- Supporti base ESRA20
- Supporto base con portateglie ESPA20
- Carrello CD002 porta taniche per lavaggio
- Armadio caldo di mantenimento EACA20 con comandi elettromeccanici - Capacità 12 x 1/1 GN - 6 x 2/1 GN
- Armadio neutro EANA20 - Capacità 12 x 1/1 GN - 6 x 2/1 GN
- Combiclean DLO10 - Detergente alcalino per la pulizia del forno (tanica da 10 lt.)

SCE A20 M



- 1 - Interruttore generale e manopola impostazione tempo di cottura
- 2 - Funzionamento a tempo
- 3 - Funzionamento a tempo infinito
- 4 - Raffreddamento rapido a porta aperta
- 5 - Manopola impostazione temperatura in camera di cottura
- 6 - Manopola impostazione tempo di cottura
- 7 - Manopola regolazione umidità in camera di cottura
- 8 - Pulsante illuminazione camera di cottura

DATI TECNICI

SCE A20 M

Dimensioni esterne	mm	1040 x 995 x 960 h
Peso - Lordo / Netto	Kg	-
Potenza elettrica totale	kW	22
Potenza termica nominale	kW/kcal	- / -
Potenza riscaldamento camera	kW/kcal	21 / -
Potenza riscaldamento vapore	kW/kcal	- / -
Potenza ventilatore	kW	1
Tensione di alimentazione		3N AC 400 V - 50 Hz

CAPACITÀ

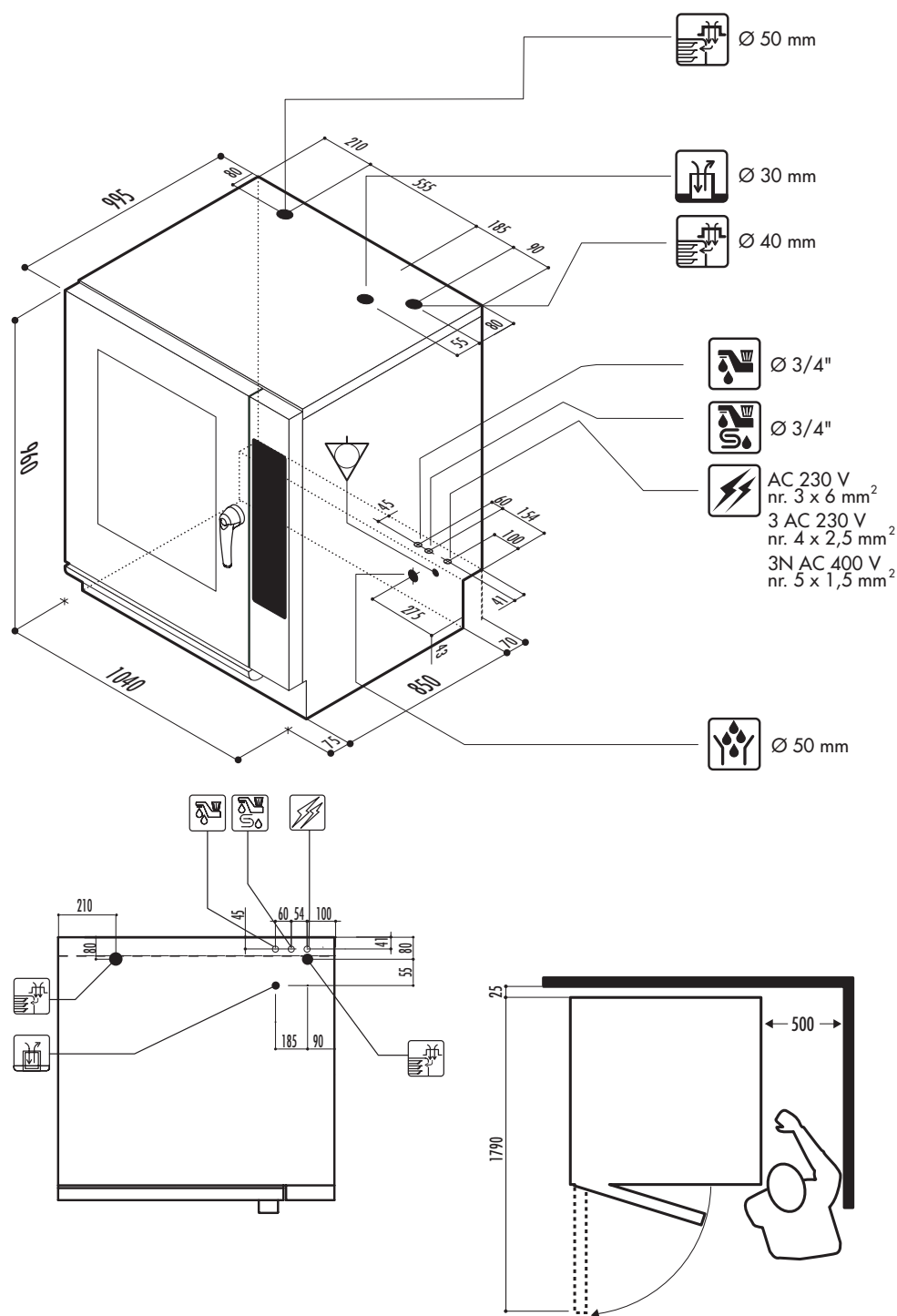
10 x 2/1 GN

- Con paratie portateglie: 10 x 2/1 GN, interasse 70 mm

CERTIFICAZIONI



SCE A20 M



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

Smart

FORNO ELETTRICO A CONVEZIONE

LAINOX®
Cooking System

SCE 201 M

20 x 1/1 GN



MODALITÀ DI COTTURA

- Convezione 70 - 300°C

MODI DI FUNZIONAMENTO

- In continuo
- A tempo

DOTAZIONI FUNZIONALI

- Elettromeccanico con comandi manuali
- Selezione modalità di cottura in continuo o a tempo
- Raffreddamento rapido della camera di cottura
- Umidificatore con regolatore automatico
- Autoreverse (inversione automatica del senso di rotazione della ventola) per una perfetta uniformità di cottura

DOTAZIONI DI CONTROLLO

- Possibilità di selezionare 2 velocità di ventilazione
- Sfiato manuale camera di cottura
- Illuminazione camera di cottura

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 (Normative HACCP)
- 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 atermico 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
- Deflettore apribile per una facile operazione di pulizia del vano ventilatore
- Cruscotto apribile con sistema di aggancio per facilitare le operazioni di manutenzione
- Collegamenti raggruppati sul lato destro



RISCALDAMENTO ELETTRICO

- Riscaldamento camera di cottura tramite resistenze elettriche corazzate in INCOLOY 800

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
- Microporta meccanico
- Sistema di raffreddamento dei componenti

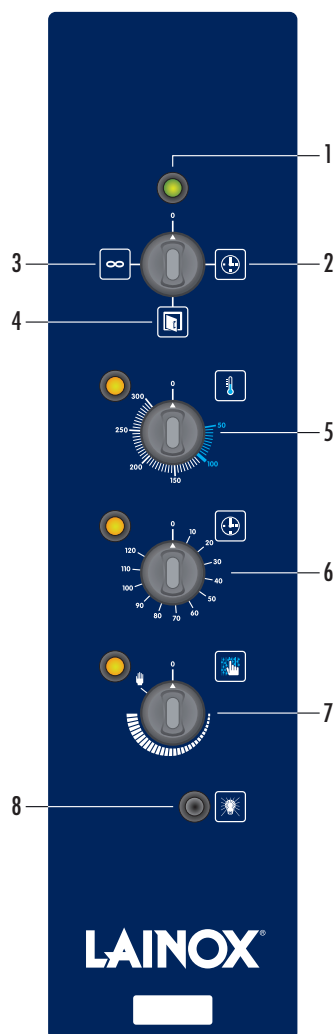
DOTAZIONI STANDARD

- Struttura carellata HKS201
- Nr. 2 griglie 1/1 GN in acciaio inox (mm 530 x 325)
- Ricettario

DOTAZIONI A RICHIESTA / ACCESSORI

- Doppia velocità di ventilazione VR02
- Doccetta di lavaggio LD25
- Versioni marina (tensioni speciali)
- Predisposizione al sistema di ottimizzazione energetica SN
- Struttura carellata portapiatti HKP201 - Capacità 60 piatti ø 310 mm
- Filtro grassi FX201
- Copertura termica CP201
- Cappa di aspirazione con condensatore vapori incorporato HKA201
- Carrello CD002 porta taniche per lavaggio
- Combiclean DLO10 - Detergente alcalino per la pulizia del forno (tanica da 10 lt.)

SCE 201 M



- 1 - Interruttore generale e manopola impostazione tempo di cottura
- 2 - Funzionamento a tempo
- 3 - Funzionamento a tempo infinito
- 4 - Raffreddamento rapido a porta aperta
- 5 - Manopola impostazione temperatura in camera di cottura
- 6 - Manopola impostazione tempo di cottura
- 7 - Manopola regolazione umidità in camera di cottura
- 8 - Pulsante illuminazione camera di cottura

DATI TECNICI

SCE 201 M

Dimensioni esterne	mm	1010 x 860 x 1950 h
Peso - Lordo / Netto	Kg	-
Potenza elettrica totale	kW	31,8
Potenza termica nominale	kW/kcal	- / -
Potenza riscaldamento camera	kW/kcal	30 / -
Potenza riscaldamento vapore	kW/kcal	- / -
Potenza ventilatore	kW	1,8
Tensione di alimentazione		3N AC 400 V - 50 Hz

CAPACITÀ

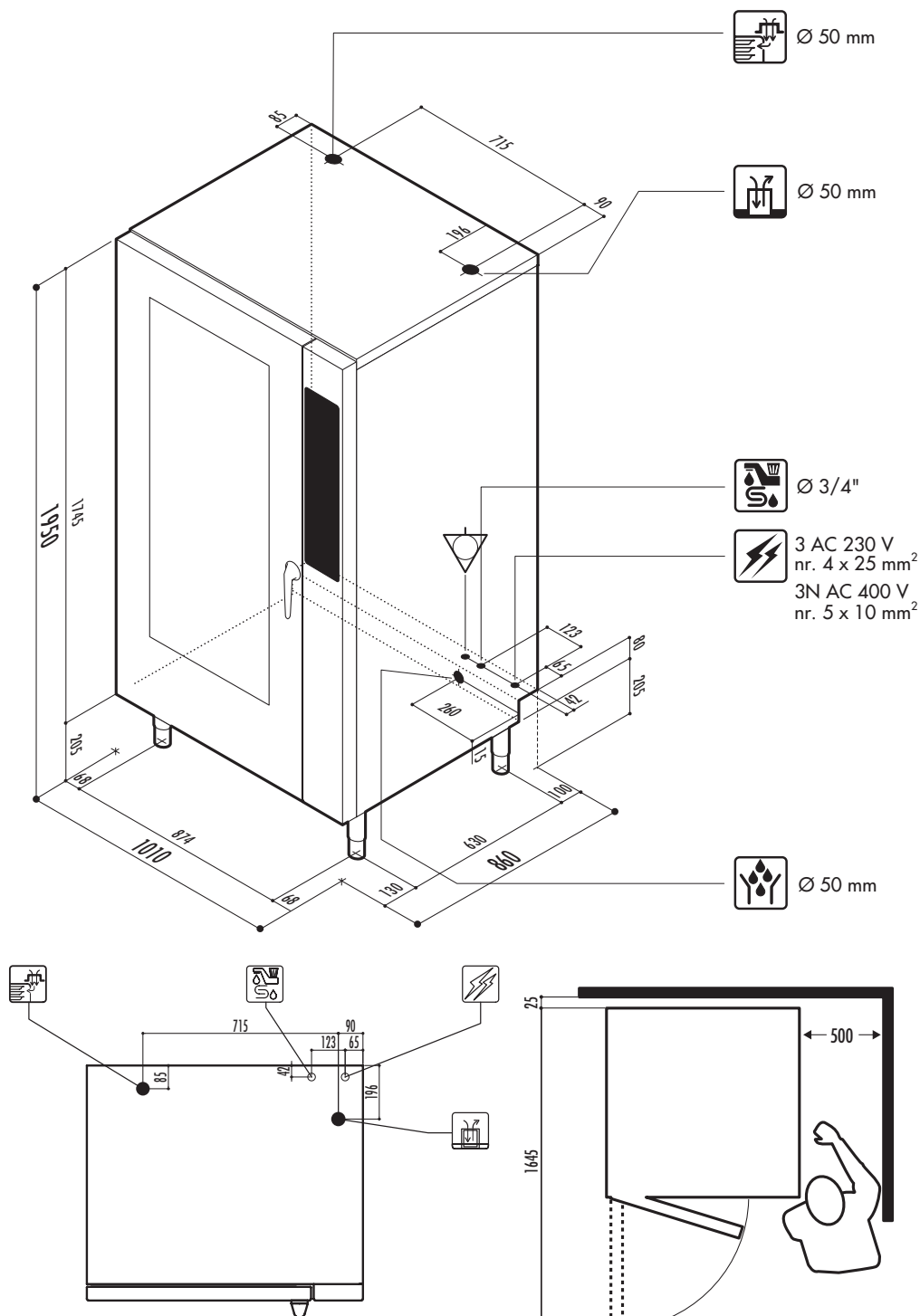
20 x 1/1 GN

- 20 x 1/1 GN con struttura carrellata HKS201, interasse 67 mm
- Con struttura carrellata portapiatti HKP201: 60 piatti (Ø 310 mm), interasse 68 mm

CERTIFICAZIONI



SCE 201 M



Ingresso cavo di alimentazione elettrica

Ingresso gas e tipo filettatura

Camino fumi

Tappo disinscrostante del boiler

Sfiato vapori e sicurezza depressione camera

Sfiato vapori della camera

Aspirazione aria

Ingresso acqua normale

Ingresso acqua addolcita

Scarico liquidi

Scarico condensa

Smart

FORNO ELETTRICO A CONVEZIONE

LAINOX®
Cooking System

SCE 202 M

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



MODALITÀ DI COTTURA

- Convezione 70 - 300°C

MODI DI FUNZIONAMENTO

- In continuo
- A tempo

DOTAZIONI FUNZIONALI

- Elettromeccanico con comandi manuali
- Selezione modalità di cottura in continuo o a tempo
- Raffreddamento rapido della camera di cottura
- Umidificatore con regolatore automatico
- Autoreverse (inversione automatica del senso di rotazione della ventola) per una perfetta uniformità di cottura

DOTAZIONI DI CONTROLLO

- Possibilità di selezionare 2 velocità di ventilazione
- Sfiato manuale camera di cottura
- Illuminazione camera di cottura

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 (Normative HACCP)
- 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 atermico 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
- Deflettore apribile per una facile operazione di pulizia del vano ventilatore
- Cruscotto apribile con sistema di aggancio per facilitare le operazioni di manutenzione
- Collegamenti raggruppati sul lato destro



RISCALDAMENTO ELETTRICO

- Riscaldamento camera di cottura tramite resistenze elettriche corazzate in INCOLOY 800

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
- Microporta meccanico
- Sistema di raffreddamento dei componenti

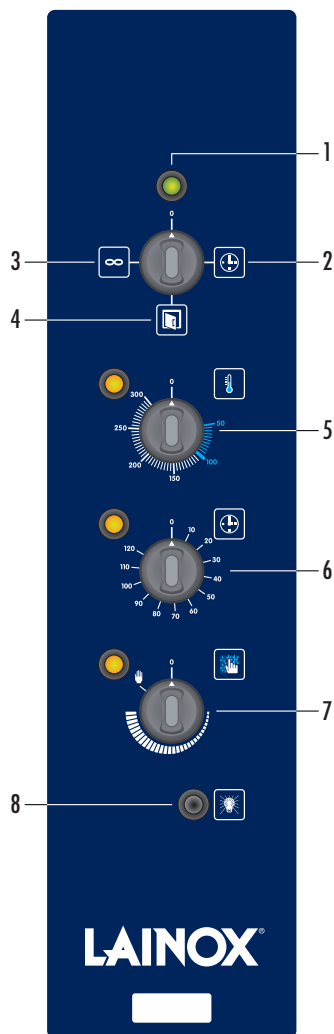
DOTAZIONI STANDARD

- Struttura carellata HKS202
- Nr. 2 griglie 2/1 GN in acciaio inox (mm 530 x 650)
- Ricettario

DOTAZIONI A RICHIESTA / ACCESSORI

- Doppia velocità di ventilazione VR02
- Doccetta di lavaggio LD25
- Versioni marina (tensioni speciali)
- Predisposizione al sistema di ottimizzazione energetica SN
- Struttura carellata portapiatti HKP202 - Capacità 100 piatti ø 310 mm
- Filtro grassi FX202
- Copertura termica CP202
- Carrello CD002 porta taniche per lavaggio
- Combiclean DL010 - Detergente alcalino per la pulizia del forno (tanica da 10 lt.)

SCE 202 M



- 1 - Interruttore generale e manopola impostazione tempo di cottura
- 2 - Funzionamento a tempo
- 3 - Funzionamento a tempo infinito
- 4 - Raffreddamento rapido a porta aperta
- 5 - Manopola impostazione temperatura in camera di cottura
- 6 - Manopola impostazione tempo di cottura
- 7 - Manopola regolazione umidità in camera di cottura
- 8 - Pulsante illuminazione camera di cottura

DATI TECNICI

SCE 202 M

Dimensioni esterne	mm	1290 x 895 x 1950 h
Peso - Lordo / Netto	Kg	-
Potenza elettrica totale	kW	61,8
Potenza termica nominale	kW/kcal	- / -
Potenza riscaldamento camera	kW/kcal	60 / -
Potenza riscaldamento vapore	kW/kcal	- / -
Potenza ventilatore	kW	1,8
Tensione di alimentazione		3N AC 400 V - 50 Hz

CAPACITÀ

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

- 20 x 2/1 GN o 40 x 1/1 GN con struttura carrellata HKS202, interasse 67 mm
- Con struttura carrellata portapiatti HKP202: 100 piatti (Ø 310 mm) interasse 68 mm

CERTIFICAZIONI



[illegible]

Smart

FORNO A GAS A CONVEZIONE

LAINOX®
Cooking System

SCG 051 M

5 x 1/1 GN



MODALITÀ DI COTTURA

- Convezione 70 - 300°C

MODI DI FUNZIONAMENTO

- In continuo
- A tempo

DOTAZIONI FUNZIONALI

- Elettromeccanico con comandi manuali
- Selezione modalità di cottura in continuo o a tempo
- Raffreddamento rapido della camera di cottura
- Umidificatore con regolatore automatico
- Autoreverse (inversione automatica del senso di rotazione della ventola) per una perfetta uniformità di cottura

DOTAZIONI DI CONTROLLO

- Sfiato manuale camera di cottura
- Illuminazione camera di cottura

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 (Normative HACCP)
- 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 atermico 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
- Deflettore apribile per una facile operazione di pulizia del vano ventilatore
- Cruscotto apribile con sistema di aggancio per facilitare le operazioni di manutenzione
- Collegamenti raggruppati sul lato destro



RISCALDAMENTO A GAS

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

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 mancanza gas
- Microporta meccanico
- Sistema di raffreddamento dei componenti

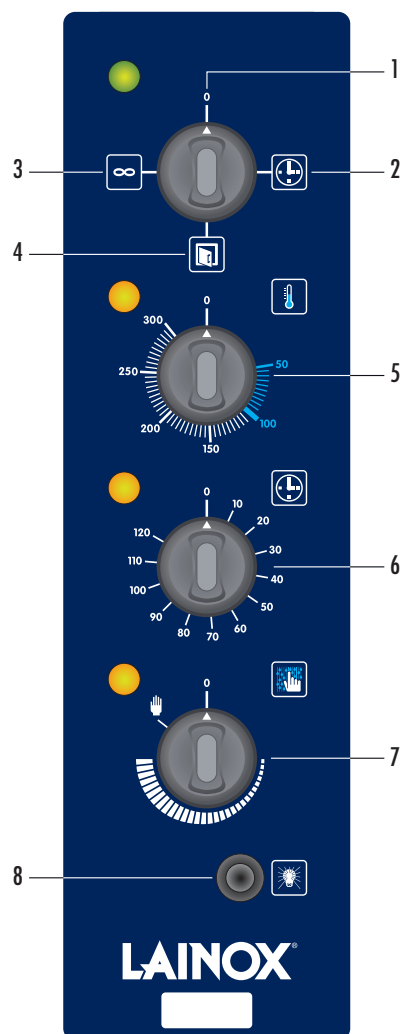
DOTAZIONI STANDARD

- Paratie portateglie
- Nr. 2 griglie 1/1 GN in acciaio inox (mm 530 x 325)
- Ricettario

DOTAZIONI A RICHIESTA / ACCESSORI

- Doccetta di lavaggio LD25
- Porta con apertura di sicurezza a doppio scatto
- Porta PS001 con apertura contraria
- Versioni GPL
- Filtro grassi EFX051
- Supporti base ESR051
- Supporto base con portateglie ESP051
- Carrello CD002 porta taniche per lavaggio
- Armadio caldo di mantenimento EAC051 con comandi elettromeccanici - Capacità 8 x 1/1 GN
- Armadio neutro EAN051 - Capacità 8 x 1/1 GN
- Combiclean DL010 - Detergente alcalino per la pulizia del forno (tanica da 10 lt.)

SCG 051 M



- 1 - Interruttore generale e manopola impostazione tempo di cottura
- 2 - Funzionamento a tempo
- 3 - Funzionamento a tempo infinito
- 4 - Raffreddamento rapido a porta aperta
- 5 - Manopola impostazione temperatura in camera di cottura
- 6 - Manopola impostazione tempo di cottura
- 7 - Manopola regolazione umidità in camera di cottura
- 8 - Pulsante illuminazione camera di cottura

DATI TECNICI

SCG 051 M

Dimensioni esterne	mm	860 x 630 x 630 h
Peso - Lordo / Netto	Kg	82 / 70
Potenza elettrica totale	kW	0,25
Potenza termica nominale	kW/kcal	8,5 / 7310
Potenza riscaldamento camera	kW/kcal	8,5 / 7310
Potenza riscaldamento vapore	kW/kcal	- / -
Potenza ventilatore	kW	0,25
Tensione di alimentazione		AC 230 V - 50 Hz

CAPACITÀ

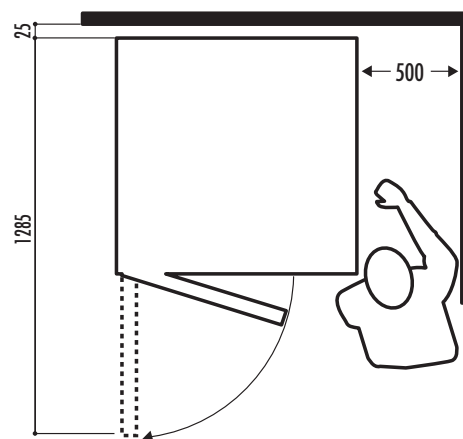
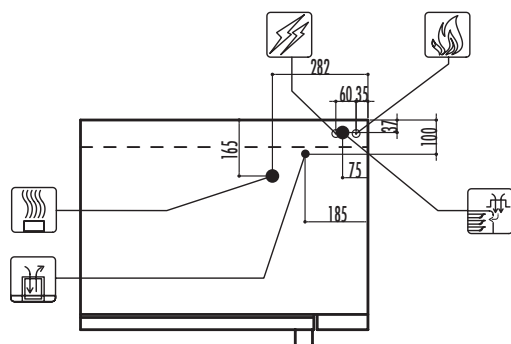
5 x 1/1 GN

- Con paratie portateglie: 5 x 1/1 GN, interasse 70 mm

CERTIFICAZIONI



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



GROUP
FOODSERVICE EQUIPMENT

Smart

FORNO A GAS A CONVEZIONE

LAINOX®
Cooking System

SCG 071 M

7 x 1/1 GN



MODALITÀ DI COTTURA

- Convezione 70 - 300°C

MODI DI FUNZIONAMENTO

- In continuo
- A tempo

DOTAZIONI FUNZIONALI

- Elettromeccanico con comandi manuali
- Selezione modalità di cottura in continuo o a tempo
- Raffreddamento rapido della camera di cottura
- Umidificatore con regolatore automatico
- Autoreverse (inversione automatica del senso di rotazione della ventola) per una perfetta uniformità di cottura

DOTAZIONI DI CONTROLLO

- Possibilità di selezionare 2 velocità di ventilazione
- Sfiato manuale camera di cottura
- Illuminazione camera di cottura

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 (Normative HACCP)
- 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 atermico 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
- Deflettore apribile per una facile operazione di pulizia del vano ventilatore
- Cruscotto apribile con sistema di aggancio per facilitare le operazioni di manutenzione
- Collegamenti raggruppati sul lato destro



RISCALDAMENTO A GAS

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

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 mancanza gas
- Microporta meccanico
- Sistema di raffreddamento dei componenti

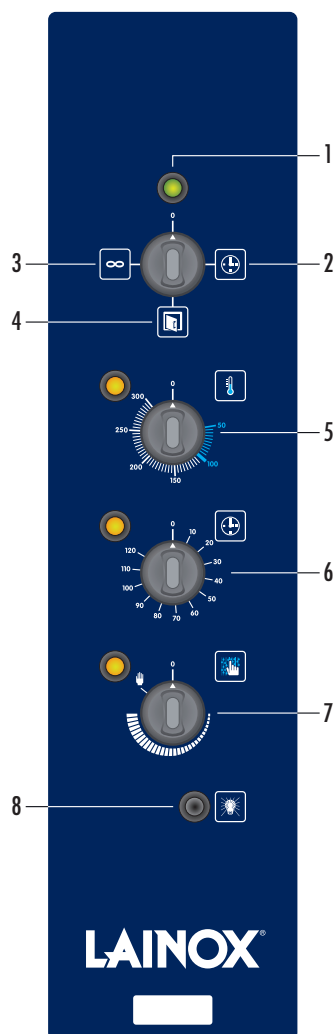
DOTAZIONI STANDARD

- Paratie portateglie
- Nr. 2 griglie 1/1 GN in acciaio inox (mm 530 x 325)
- Ricettario

DOTAZIONI A RICHIESTA / ACCESSORI

- Doppia velocità di ventilazione VR01
- Doccetta di lavaggio LD25
- Porta con apertura di sicurezza a doppio scatto
- Porta PS001 con apertura contraria
- Versioni GPL
- Filtro grassi EFX071
- Cappa di aspirazione con condensatore vapori incorporato EKA071
- Elemento neutro ENR071, per installazione cappa di aspirazione EKA071
- Supporti base ESR071
- Supporto base con portateglie ESP071
- Carrello CD002 porta taniche per lavaggio
- Armadio caldo di mantenimento EAC071 con comandi elettromeccanici - Capacità 16 x 1/1 GN - 8 x 2/1 GN
- Armadio neutro EAN071 - Capacità 16 x 1/1 GN - 8 x 2/1 GN
- Combiclean DLO10 - Detergente alcalino per la pulizia del forno (tanica da 10 lt.)

SCG 071 M



- 1 - Interruttore generale e manopola impostazione tempo di cottura
- 2 - Funzionamento a tempo
- 3 - Funzionamento a tempo infinito
- 4 - Raffreddamento rapido a porta aperta
- 5 - Manopola impostazione temperatura in camera di cottura
- 6 - Manopola impostazione tempo di cottura
- 7 - Manopola regolazione umidità in camera di cottura
- 8 - Pulsante illuminazione camera di cottura

DATI TECNICI

SCG 071 M

Dimensioni esterne	mm	920 x 745 x 770 h
Peso - Lordo / Netto	Kg	-
Potenza elettrica totale	kW	0,5
Potenza termica nominale	kW/kcal	10 / 8600
Potenza riscaldamento camera	kW/kcal	10 / 8600
Potenza riscaldamento vapore	kW/kcal	- / -
Potenza ventilatore	kW	0,5
Tensione di alimentazione		AC 230 V - 50 Hz

CAPACITÀ

7 x 1/1 GN

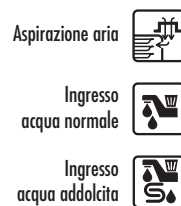
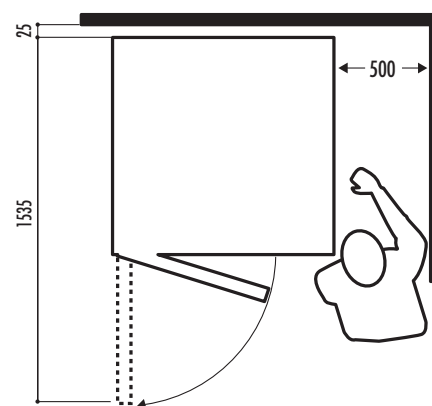
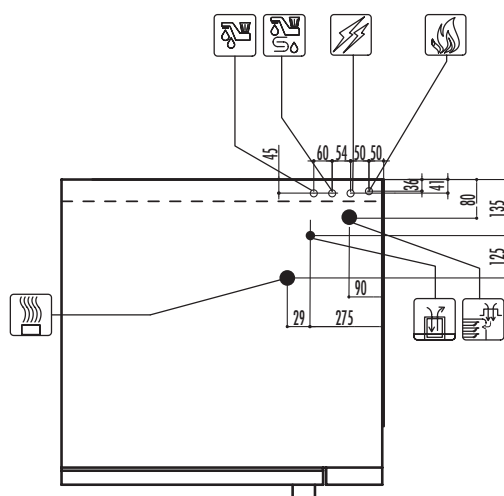
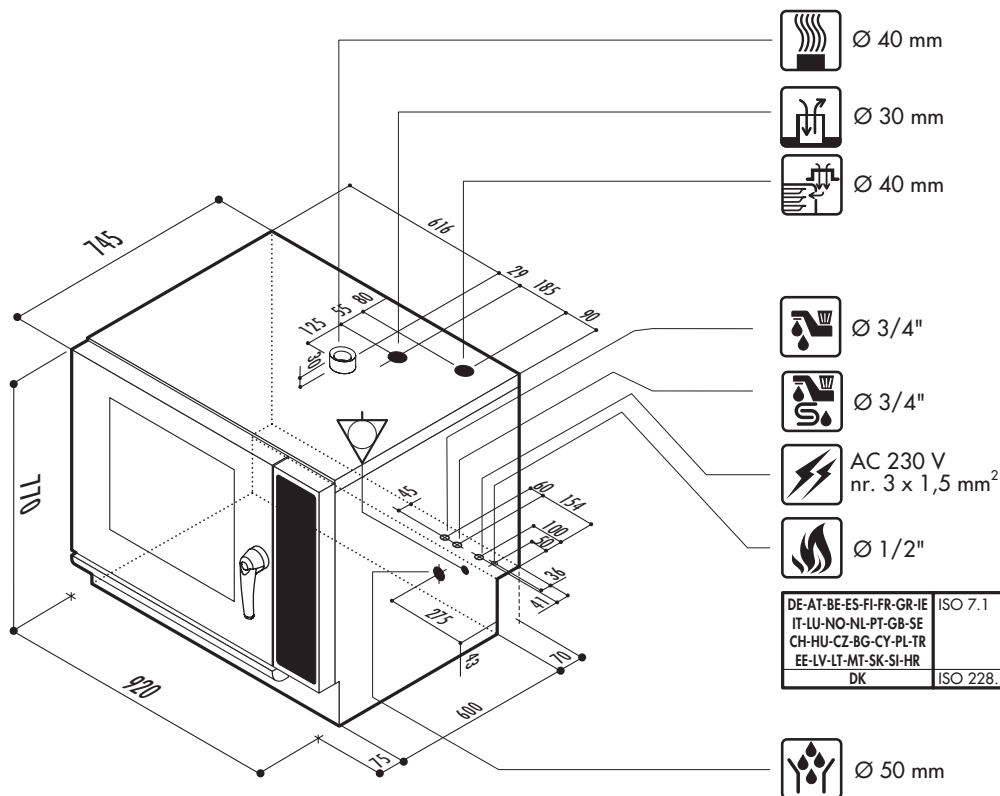
- Con paratie portateglie: 7 x 1/1 GN, interasse 70 mm

CERTIFICAZIONI



SCG 071 M

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



Smart

FORNO A GAS A CONVEZIONE

LAINOX®
Cooking System

SCG 101 M

10 x 1/1 GN



MODALITÀ DI COTTURA

- Convezione 70 - 300°C

MODI DI FUNZIONAMENTO

- In continuo
- A tempo

DOTAZIONI FUNZIONALI

- Elettromeccanico con comandi manuali
- Selezione modalità di cottura in continuo o a tempo
- Raffreddamento rapido della camera di cottura
- Umidificatore con regolatore automatico
- Autoreverse (inversione automatica del senso di rotazione della ventola) per una perfetta uniformità di cottura

DOTAZIONI DI CONTROLLO

- Possibilità di selezionare 2 velocità di ventilazione
- Sfiato manuale camera di cottura
- Illuminazione camera di cottura

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 (Normative HACCP)
- 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 atermico 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
- Deflettore apribile per una facile operazione di pulizia del vano ventilatore
- Cruscotto apribile con sistema di aggancio per facilitare le operazioni di manutenzione
- Collegamenti raggruppati sul lato destro



RISCALDAMENTO A GAS

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

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 mancanza gas
- Microporta meccanico
- Sistema di raffreddamento dei componenti

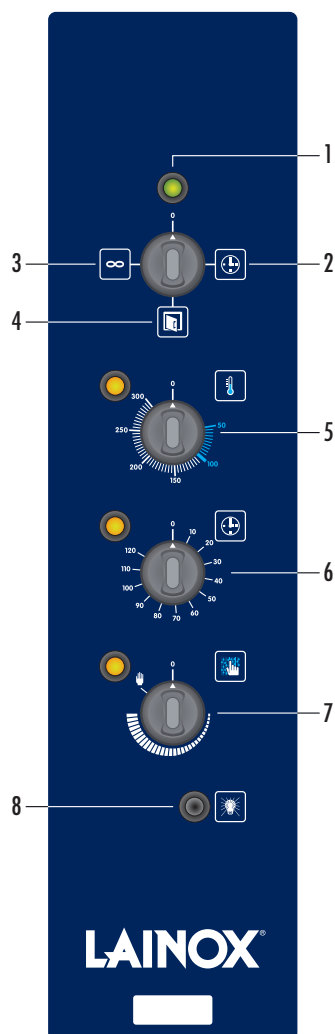
DOTAZIONI STANDARD

- Paratie portateglie
- Nr. 2 griglie 1/1 GN in acciaio inox (mm 530 x 325)
- Ricettario

DOTAZIONI A RICHIESTA / ACCESSORI

- Doppia velocità di ventilazione VR01
- Doccetta di lavaggio LD25
- Porta con apertura di sicurezza a doppio scatto
- Porta PS001 con apertura contraria
- Versioni GPL
- Camino antivento CAV101 (obbligatorio per tutte le installazioni senza cappa di aspirazione)
- Filtro grassi EFX101
- Cappa di aspirazione con condensatore vapori incorporato EKA101
- Supporti base ESR101
- Supporto base con portateglie ESP101
- Carrello CD002 porta taniche per lavaggio
- Armadio caldo di mantenimento EAC101 con comandi elettromeccanici - Capacità 12 x 1/1 GN - 6 x 2/1 GN
- Armadio neutro EAN101 - Capacità 12 x 1/1 GN - 6 x 2/1 GN
- Combiclean DLO10 - Detergente alcalino per la pulizia del forno (tanica da 10 lt.)

SCG 101 M



- 1 - Interruttore generale e manopola impostazione tempo di cottura
- 2 - Funzionamento a tempo
- 3 - Funzionamento a tempo infinito
- 4 - Raffreddamento rapido a porta aperta
- 5 - Manopola impostazione temperatura in camera di cottura
- 6 - Manopola impostazione tempo di cottura
- 7 - Manopola regolazione umidità in camera di cottura
- 8 - Pulsante illuminazione camera di cottura

DATI TECNICI

SCG 101 M

Dimensioni esterne	mm	920 x 790 x 960 h
Peso - Lordo / Netto	Kg	-
Potenza elettrica totale	kW	1
Potenza termica nominale	kW/kcal	18 / 15480
Potenza riscaldamento camera	kW/kcal	18 / 15480
Potenza riscaldamento vapore	kW/kcal	- / -
Potenza ventilatore	kW	1
Tensione di alimentazione		AC 230 V - 50 Hz

CAPACITÀ

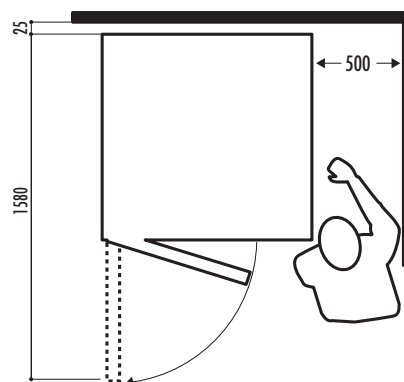
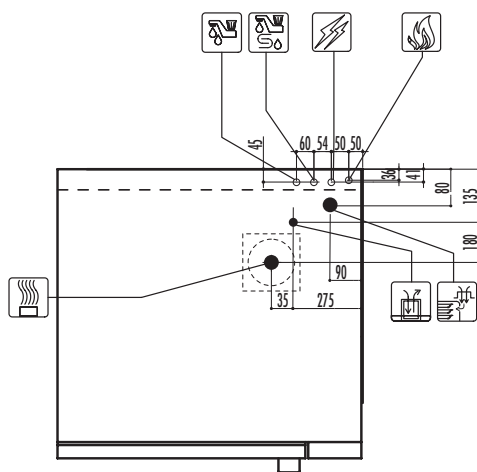
10 x 1/1 GN

- Con paratie portateglie: 10 x 1/1 GN, interasse 70 mm

CERTIFICAZIONI



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



Smart

FORNO A GAS A CONVEZIONE

LAINOX®
Cooking System

SCG A20 M

10 x 2/1 GN



MODALITÀ DI COTTURA

- Convezione 70 - 300°C

MODI DI FUNZIONAMENTO

- In continuo
- A tempo

DOTAZIONI FUNZIONALI

- Elettromeccanico con comandi manuali
- Selezione modalità di cottura in continuo o a tempo
- Raffreddamento rapido della camera di cottura
- Umidificatore con regolatore automatico
- Autoreverse (inversione automatica del senso di rotazione della ventola) per una perfetta uniformità di cottura

DOTAZIONI DI CONTROLLO

- Possibilità di selezionare 2 velocità di ventilazione
- Sfiato manuale camera di cottura
- Illuminazione camera di cottura

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 (Normative HACCP)
- 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 atermico 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
- Deflettore apribile per una facile operazione di pulizia del vano ventilatore
- Cruscotto apribile con sistema di aggancio per facilitare le operazioni di manutenzione
- Collegamenti raggruppati sul lato destro



RISCALDAMENTO A GAS

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

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 mancanza gas
- Microporta meccanico
- Sistema di raffreddamento dei componenti

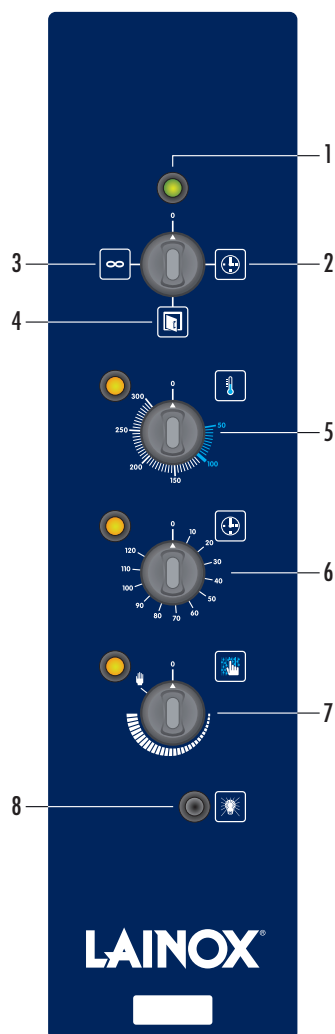
DOTAZIONI STANDARD

- Paratie portateglie
- Nr. 2 griglie 2/1 GN in acciaio inox (mm 530 x 650)
- Ricettario

DOTAZIONI A RICHIESTA / ACCESSORI

- Doppia velocità di ventilazione VR01
- Doccetta di lavaggio LD25
- Porta con apertura di sicurezza a doppio scatto
- Porta PS001 con apertura contraria
- Versioni GPL
- Camino antivento CAV102 (obbligatorio per tutte le installazioni senza cappa di aspirazione)
- Filtro grassi EFXA20
- Cappa di aspirazione con condensatore vapori incorporato EKAA20
- Supporti base ESRA20
- Supporto base con portateglie ESPA20
- Carrello CD002 porta taniche per lavaggio
- Armadio caldo di mantenimento EACA20 con comandi elettromeccanici - Capacità 12 x 1/1 GN - 6 x 2/1 GN
- Armadio neutro EANA20 - Capacità 12 x 1/1 GN - 6 x 2/1 GN
- Combiclean DLO10 - Detergente alcalino per la pulizia del forno (tanica da 10 lt.)

SCG A20 M



- 1 - Interruttore generale e manopola impostazione tempo di cottura
- 2 - Funzionamento a tempo
- 3 - Funzionamento a tempo infinito
- 4 - Raffreddamento rapido a porta aperta
- 5 - Manopola impostazione temperatura in camera di cottura
- 6 - Manopola impostazione tempo di cottura
- 7 - Manopola regolazione umidità in camera di cottura
- 8 - Pulsante illuminazione camera di cottura

DATI TECNICI

SCG A20 M

Dimensioni esterne	mm	1040 x 995 x 960 h
Peso - Lordo / Netto	Kg	174 / 151
Potenza elettrica totale	kW	1
Potenza termica nominale	kW/kcal	27 / 23220
Potenza riscaldamento camera	kW/kcal	27 / 23220
Potenza riscaldamento vapore	kW/kcal	- / -
Potenza ventilatore	kW	1
Tensione di alimentazione		AC 230 V - 50 Hz

CAPACITÀ

10 x 2/1 GN

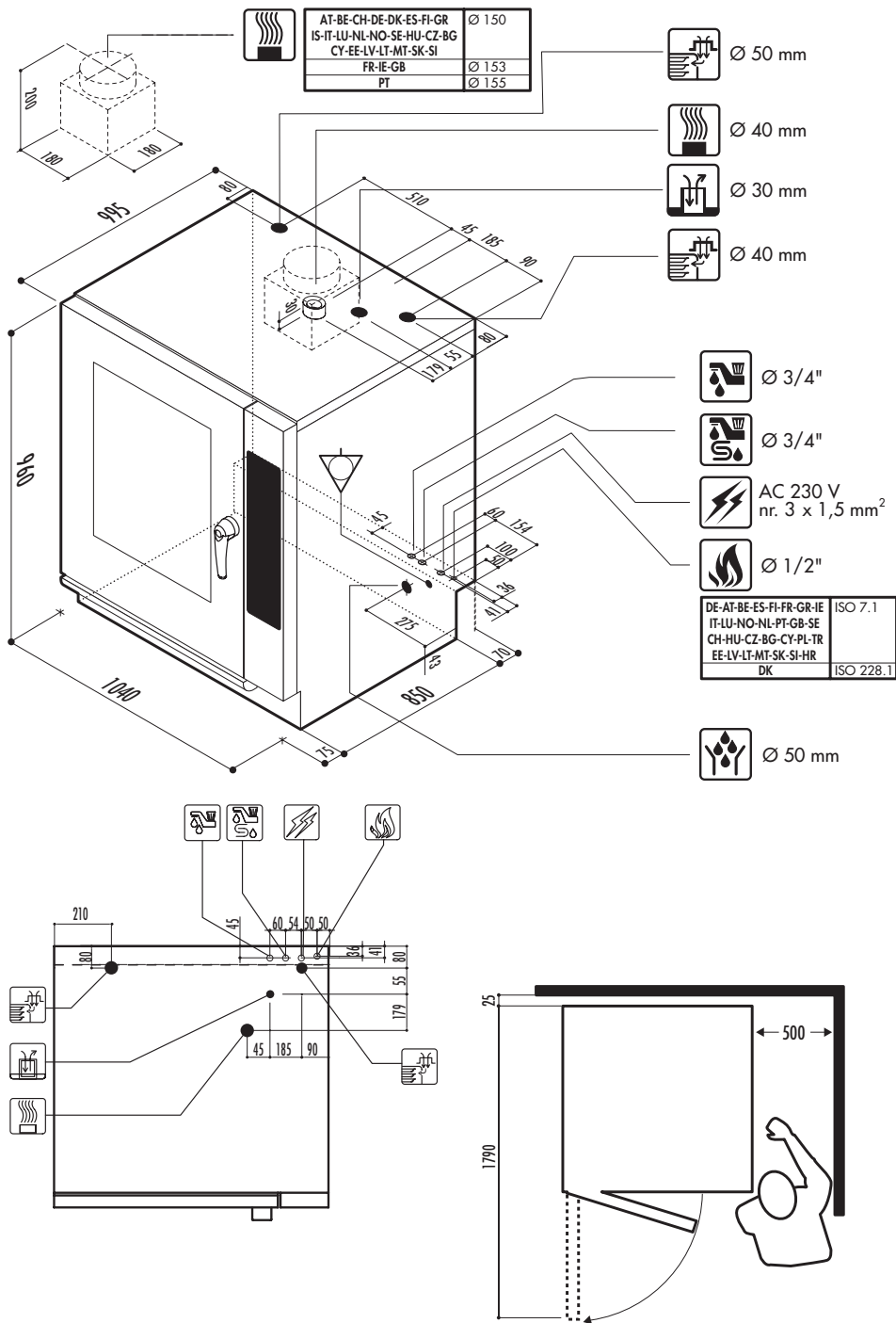
- Con paratie portateglie: 10 x 2/1 GN, interasse 70 mm

CERTIFICAZIONI



SCG A20 M

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 filettatura

Camino fumi 

Tappo
disincrostante del boiler

Sfiato vapori e sicurezza depressione camera

Sfiato vapori
della camera

Aspirazione aria 

Ingresso
a normale

Ingresso
acqua addolcita

Scarico liquidi 

Scarico condensa 

Smart

FORNO A GAS A CONVEZIONE

LAINOX®
Cooking System

SCG 201 M

20 x 1/1 GN



MODALITÀ DI COTTURA

- Convezione 70 - 300°C

MODI DI FUNZIONAMENTO

- In continuo
- A tempo

DOTAZIONI FUNZIONALI

- Elettromeccanico con comandi manuali
- Selezione modalità di cottura in continuo o a tempo
- Raffreddamento rapido della camera di cottura
- Umidificatore con regolatore automatico
- Autoreverse (inversione automatica del senso di rotazione della ventola) per una perfetta uniformità di cottura

DOTAZIONI DI CONTROLLO

- Possibilità di selezionare 2 velocità di ventilazione
- Sfiato manuale camera di cottura
- Illuminazione camera di cottura

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 (Normative HACCP)
- 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 atermico 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
- Porta con sistema di chiusura a tre punti
- Cerniere porta regolabili per tenuta ottimale
- Guarnizione su facciata forno con montaggio ad incastro, in gomma silicone resistente al calore ed all'invecchiamento
- Deflettore apribile per una facile operazione di pulizia del vano ventilatore
- Cruscotto apribile con sistema di aggancio per facilitare le operazioni di manutenzione
- Collegamenti raggruppati sul lato destro



RISCALDAMENTO A GAS

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

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 mancanza gas
- Microporta meccanico
- Sistema di raffreddamento dei componenti

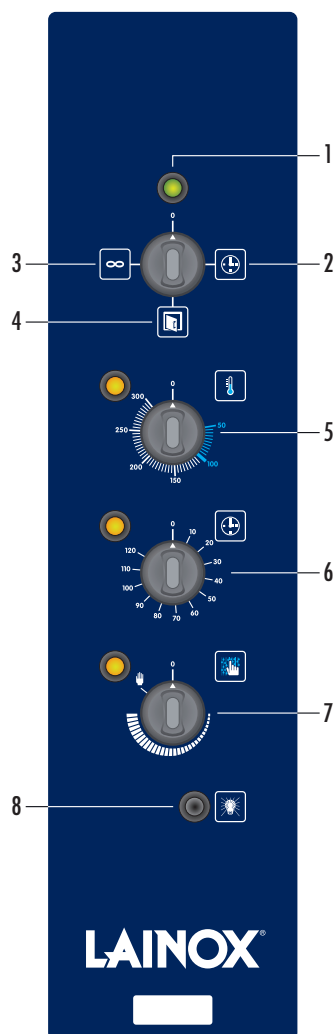
DOTAZIONI STANDARD

- Struttura carellata HKS201
- Nr. 2 griglie 1/1 GN in acciaio inox (mm 530 x 325)
- Ricettario

DOTAZIONI A RICHIESTA / ACCESSORI

- Doppia velocità di ventilazione VR02
- Doccetta di lavaggio LD25
- Versioni GPL
- Camino antivento CAV201 (obbligatorio per tutte le installazioni senza cappa di aspirazione)
- Struttura carellata portapiatti HKP201 - Capacità 60 piatti ø 310 mm
- Filtro grassi FX201
- Copertura termica CP201
- Cappa di aspirazione con condensatore vapori incorporato HKA201
- Carrello CD002 porta taniche per lavaggio
- Combiclean DLO10 - Detergente alcalino per la pulizia del forno (tanica da 10 lt.)

SCG 201 M



- 1 - Interruttore generale e manopola impostazione tempo di cottura
- 2 - Funzionamento a tempo
- 3 - Funzionamento a tempo infinito
- 4 - Raffreddamento rapido a porta aperta
- 5 - Manopola impostazione temperatura in camera di cottura
- 6 - Manopola impostazione tempo di cottura
- 7 - Manopola regolazione umidità in camera di cottura
- 8 - Pulsante illuminazione camera di cottura

DATI TECNICI

SCG 201 M

Dimensioni esterne	mm	1010 x 860 x 1950 h
Peso - Lordo / Netto	Kg	-
Potenza elettrica totale	kW	1,8
Potenza termica nominale	kW/kcal	36 / 30960
Potenza riscaldamento camera	kW/kcal	36 / 30960
Potenza riscaldamento vapore	kW/kcal	- / -
Potenza ventilatore	kW	1,8
Tensione di alimentazione		AC 230 V - 50 Hz

CAPACITÀ

20 x 1/1 GN

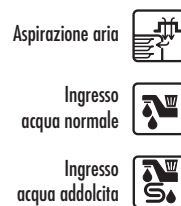
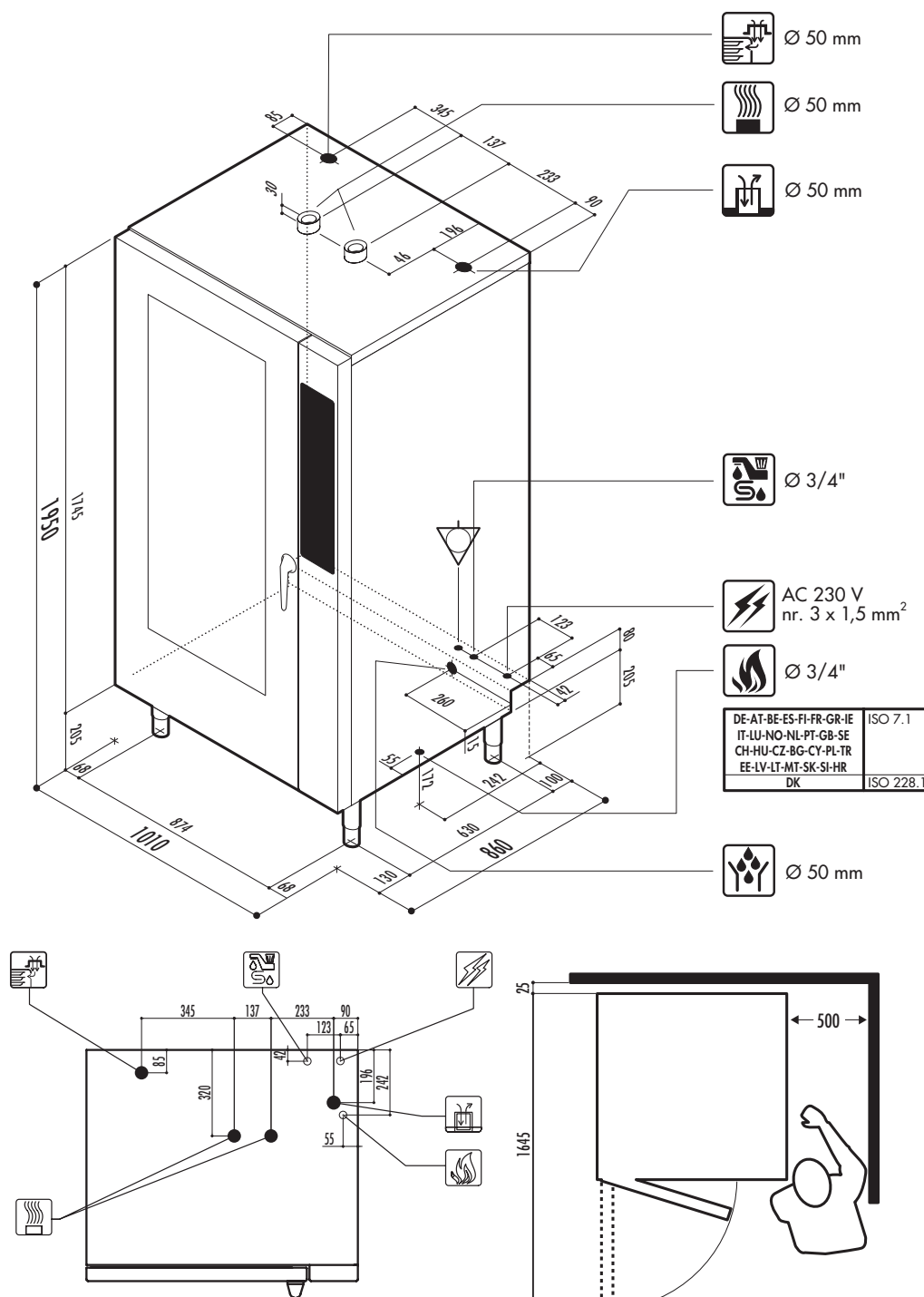
- 20 x 1/1 GN con struttura carrellata HKS201, interasse 67 mm
- Con struttura carrellata portapiatti HKP201: 60 piatti (Ø 310 mm), interasse 68 mm

CERTIFICAZIONI



SCG 201 M

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



Smart

FORNO A GAS A CONVEZIONE

LAINOX®
Cooking System

SCG 202 M

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



MODALITÀ DI COTTURA

- Convezione 70 - 300°C

MODI DI FUNZIONAMENTO

- In continuo
- A tempo

DOTAZIONI FUNZIONALI

- Elettromeccanico con comandi manuali
- Selezione modalità di cottura in continuo o a tempo
- Raffreddamento rapido della camera di cottura
- Umidificatore con regolatore automatico
- Autoreverse (inversione automatica del senso di rotazione della ventola) per una perfetta uniformità di cottura

DOTAZIONI DI CONTROLLO

- Possibilità di selezionare 2 velocità di ventilazione
- Sfiato manuale camera di cottura
- Illuminazione camera di cottura

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 (Normative HACCP)
- 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 atermico 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
- Porta con sistema di chiusura a tre punti
- Cerniere porta regolabili per tenuta ottimale
- Guarnizione su facciata forno con montaggio ad incastro, in gomma silicone resistente al calore ed all'invecchiamento
- Deflettore apribile per una facile operazione di pulizia del vano ventilatore
- Cruscotto apribile con sistema di aggancio per facilitare le operazioni di manutenzione
- Collegamenti raggruppati sul lato destro



RISCALDAMENTO A GAS

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

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 mancanza gas
- Microporta meccanico
- Sistema di raffreddamento dei componenti

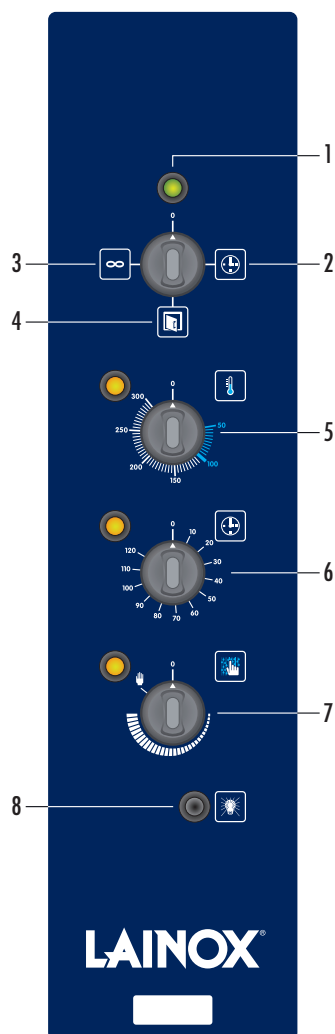
DOTAZIONI STANDARD

- Struttura carellata HKS202
- Nr. 2 griglie 2/1 GN in acciaio inox (mm 530 x 650)
- Ricettario

DOTAZIONI A RICHIESTA / ACCESSORI

- Doppia velocità di ventilazione VR02
- Doccetta di lavaggio LD25
- Versioni GPL
- Struttura carellata portapiatti HKP202 - Capacità 100 piatti ø 310 mm
- Filtro grassi FX202
- Copertura termica CP202
- Carrello CD002 porta taniche per lavaggio
- Combiclean DL010 - Detergente alcalino per la pulizia del forno (tanica da 10 lt.)

SCG 202 M



- 1 - Interruttore generale e manopola impostazione tempo di cottura
- 2 - Funzionamento a tempo
- 3 - Funzionamento a tempo infinito
- 4 - Raffreddamento rapido a porta aperta
- 5 - Manopola impostazione temperatura in camera di cottura
- 6 - Manopola impostazione tempo di cottura
- 7 - Manopola regolazione umidità in camera di cottura
- 8 - Pulsante illuminazione camera di cottura

DATI TECNICI

SCG 202 M

Dimensioni esterne	mm	1290 x 895 x 1950 h
Peso - Lordo / Netto	Kg	-
Potenza elettrica totale	kW	1,8
Potenza termica nominale	kW/kcal	54 / 46440
Potenza riscaldamento camera	kW/kcal	54 / 46440
Potenza riscaldamento vapore	kW/kcal	- / -
Potenza ventilatore	kW	1,8
Tensione di alimentazione		AC 230 V - 50 Hz

CAPACITÀ

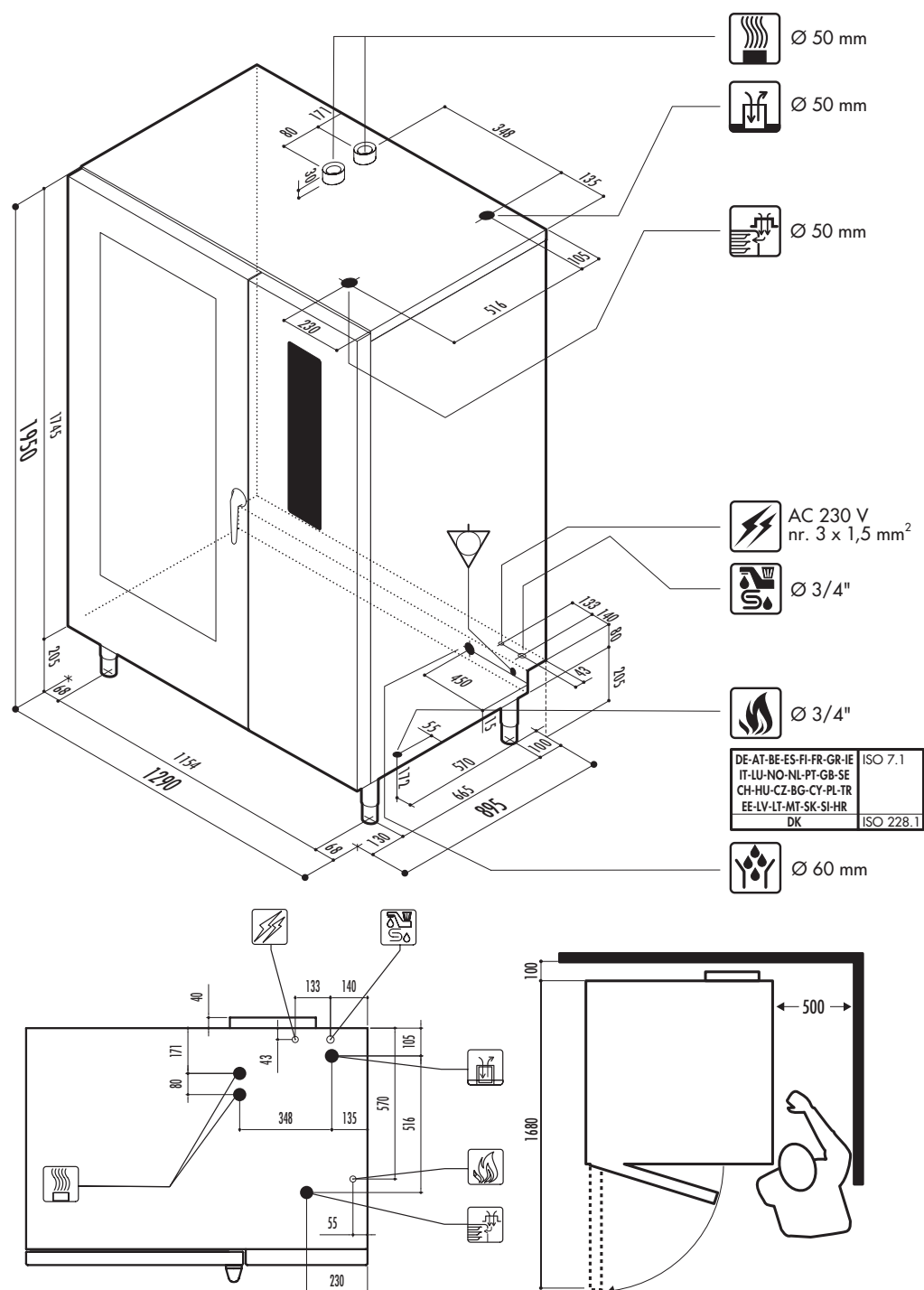
20 x 2/1 GN - 40 x 1/1 GN

- 20 x 2/1 GN o 40 x 1/1 GN con struttura carrellata HKS202, interasse 67 mm
- Con struttura carrellata portapiatti HKP202: 100 piatti (Ø 310 mm) interasse 68 mm

CERTIFICAZIONI



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



Camino fumi 

Sfiato vapori della camera

Ingresso
acqua addolcita

Scarico condensa 