

HMG 072 X



7 x 2/1 GN - 14 x 1/1 GN

05.2008

CONSTRUCTION

- Enceinte emboutie en acier CrNi 1.4301, avec angles arrondis pour un nettoyage facilité (HACCP)
- Enceinte soudée, sans joints et étanche
- Enceinte avec isolation périphérique de 35 mm d'épaisseur
- Joint de dilatation entre l'enceinte et la face avant de l'appareil
- Porte à double vitrage séparé en verre trempé, à faible radiation thermique, éclairage intégré et ouverture par poignée bidirectionnelle
- Vitre intérieure pivotante pour un nettoyage facilité
- Charnières de porte réglables
- Joint de porte encastré en silicone vulcanisé résistant aux hautes températures et à l'usure
- Bac de récupération de porte avec écoulement
- Défecteur pivotant facilitant le nettoyage de la turbine
- Echelles porte-plaques GN amovibles avec 70 mm d'écartement entre glissières
- Panneau de commandes amovible, avec arrêt, facilitant l'inspection
- Chaudière construite en CrNi AISI 316 avec isolation thermique en laine minérale
- Écoulement à séparateur muni d'une fenêtre d'inspection rendant possible un raccordement direct
- Vannes magnétiques séparées pour l'eau adoucie et l'eau normale
- Raccords regroupés sur l'arrière droit de l'appareil
- Prise de sonde de cuisson à cœur externe
- Douche à enrouleur intégrée avec robinet d'arrêt

CHAUFFAGE GAZ

- Chauffe indirecte de l'enceinte et chauffe de la chaudière au moyen de brûleurs pulsés
- Allumage automatique et contrôle électronique du brûleur
- Échangeur de chaleur en acier CrNi 310 S avec chambre d'expansion
- Auto-diagnostic avec réarmement automatique
- Contrôle et correction automatique de la consommation par le système ENERGY SAVING

FONCTIONNALITES

- Panneau de commandes électronique avec afficheur à cristaux liquides (LCD - TFT) et technologie "Touch Screen"
- Manette SCROLLER PLUS permet d'effectuer les sélections par simple pression
- Touches pour les fonctions manuelles
- Auto-diagnostic effectué lors de chaque enclenchement avec affichage du diagnostic et alarme sonore
- Cuisson avec 15 phases de cuisson alternée
- Modes de fonctionnement avec températures et temps préprogrammés
- 400 programmes enregistrables (15 phases) avec identification alphabétique
- ICS Interactive Cooking System: système de cuisson automatique conçu pour les cuisiniers Lainox et de simple utilisation
- Turbine à 6 vitesses et ventilation intermittente; les premières trois vitesses apportent une réduction de puissance automatique pour cuisson lente
- Turbine bidirectionnelle réglée par le système AUTOREVERSE pour optimiser la qualité de cuisson
- Fonctions EXTRA: maintien avec sonde ou minuterie, cuisson multi-niveau, remise en température sur assiette ou bac, décongélation.
- Fonctions PLUS: horloge pour cuisson avec sonde à cœur, cuisson DELTA T, gestion événement, gestion ventilateur, maintien, finition.
- Sonde de cuisson à cœur multipoints



- Prise externe multifonctions pour la sonde à cœur (Multipoints ou pour sous vide)
- Abattement de température avec porte ouverte et déclenchement automatique à 50°C
- Abattement de la température lors de la cuisson en cas de surchauffe
- Humidificateur manuel
- Contrôle de l'humidité de l'enceinte par le système AUTOCLIMA pour la cuisson et remise en température
- Évacuation du surplus de l'humidité au moyen de l'évent de manière programmable et automatique avec FAST DRY
- Préchauffage automatique de la chaudière
- Vidange automatique et journalière de la chaudière avec contrôle de la température de vidange (max. 60°C)
- Condensation automatique des vapeurs
- Contrôle automatique du degré d'humidité de l'enceinte évitant une surproduction de vapeur
- Programme de détartrage de la chaudière
- Départ retardé programmable
- Choix entre plusieurs langues pour les menus et les messages
- Simple gestion des paramètres du logiciel pour un four personnalisé
- Prise de type USB pour gestion logiciel, pour copier les recettes, pour télécharger les données HACCP
- Programme SERVICE pour:
 - test des fonctionnements de la platine
 - contrôle des sondes
 - affichage des heures de fonctionnement air pulsé et de la chaudière
 - programme de détartrage de la chaudière
- Programme de nettoyage manuel
- WCS: système de nettoyage (en option) au moyen d'un bras de lavage et injection de détergent:
 - 1 - Programme SOFT (salissures moyennes)
 - 2 - Programme HARD (fortes salissures)

EQUIPEMENTS DE SECURITE

- Thermostat de sécurité de l'enceinte
- Thermostat de sécurité de la chaudière
- Sécurité contre la sur- et la sous-pression dans l'enceinte
- Sécurité contre la surpression dans la chaudière
- Disjoncteur de sécurité du moteur
- Thermocouple électronique de sécurité avec coupure immédiate du gaz en cas de problème
- Pressostat de sécurité gaz
- Contact de porte magnétique
- Régulation automatique du niveau d'eau dans la chaudière
- Affichage du manque d'eau, avec possibilité poursuivre la cuisson en air chaud
- Refroidissement par air pulsé de la partie électrique et surveillance thermique de celle-ci
- Arrêt automatique en cas de perturbations des systèmes vitaux

ACCESSOIRES DE SERIE

- 1 jeu d'échelles porte-plaques
- 2 grilles inox GN 2/1

DONNEES TECHNIQUES

Dimensions	mm	1170 x 895 x 880 h
Poids	Kg	-
Puissance électrique total	kW	1
Puissance thermique nominale	kW/kcal	28 / 24080
Puissance de chauffage chambre	kW/kcal	18 / 15480
Puissance de chauffage vapeur	kW/kcal	18 / 15480
Puissance ventilateur	kW	1
Tension d'alimentation		AC 230 V - 50 Hz

OPTIONS

- Système de lavage automatique WCS (Washing Combi System) KL072
- Chariot porte kit complet de lavage CD002
- Gâche de porte pour ouverture de sécurité à 2 crans
- Charnière de porte à droite PS001
- Réglage pour gaz de pétrole liquéfié (GPL)
- Cheminée anti-vent CAM102
- Structure porte-plaques SG072
- Structure porte-assiettes PR072 avec housse iso thermique CP072 et chariot de banquet CR073
- Chariot d'extraction pour structure porte-plaques CR073
- Filtre à graisse FX072
- Sonde de cuisson à cœur pour sous vide SE005
- Hotte d'aspiration avec condenseur de vapeur intégré HKA102
- Support ouvert simple SR102 ou avec échelles porte-plaques SP102
- Tablette de rangement pour filtre de détartrage KD102
- Armoire chaude AC102
- Armoire de maintien en température électronique avec Autoclima MA102
- Support fermé avec porte battante AN102
- Clé USB avec mise à jour logiciel

CAPACITE

7 x 2/1 GN - 14 x 1/1 GN

- Avec échelles porte-plaques (de série): 7 x 2/1 GN - 14 x 1/1 GN, écartement de 70 mm entre glissières
- Avec structure porte-plaques SG072 (option): 7 x 2/1 GN - 14 x 1/1 GN, écartement de 65 mm entre glissières
- Avec structure porte-assiettes PR072 (option): 34 assiettes de Ø 310 mm, écartement de 68 mm



VERSION X

Electronique programmable avec affichage à cristaux liquides (LCD) "Touch Screen". Système de cuissons automatiques ICS. Autoclima avec événement automatique Fast-Dry. Ventilateur à 6 vitesses, autoreverse (distribution de l'air dans la chambre avec inversion automatique du sens de rotation du ventilateur). Sonde au cœur multipoints. Commandes pour: humidificateur, refroidissement rapide à porte ouverte, Fast-Dry et éclairage de la chambre de cuisson.

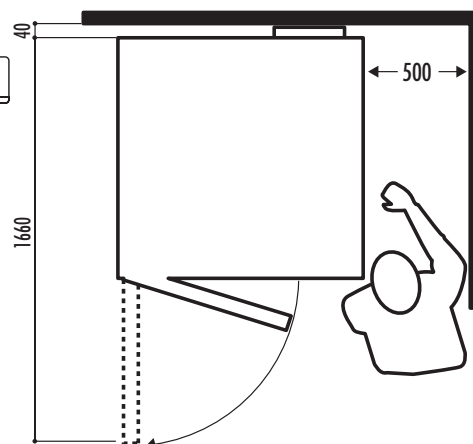
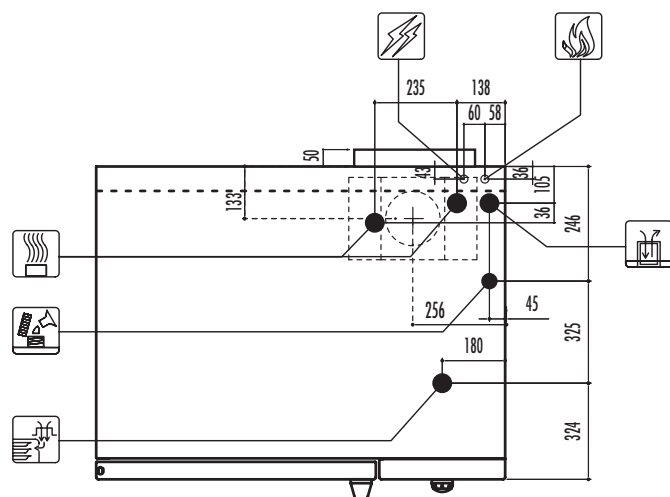
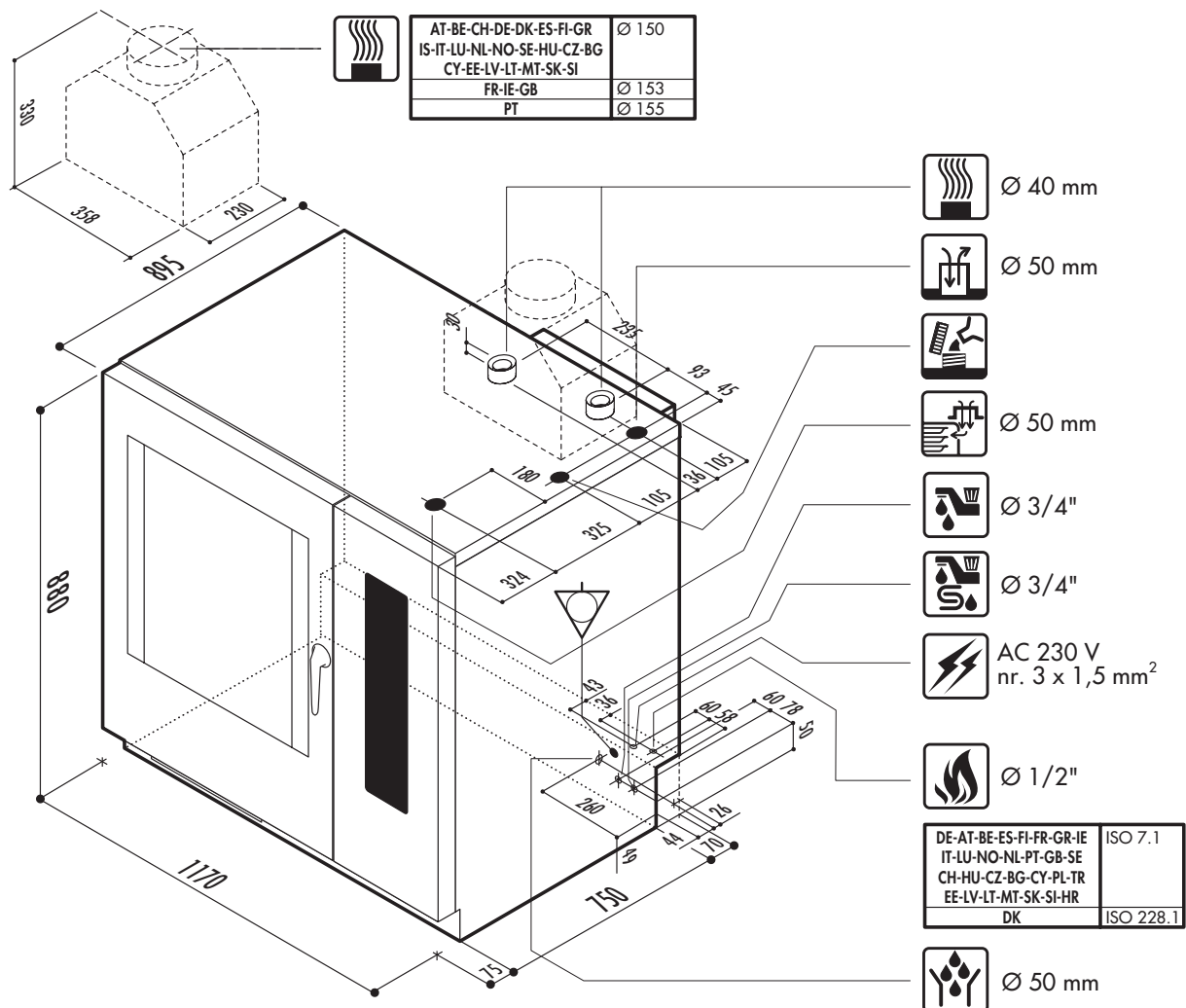
DE SERIE: douchette

OPTION : système de lavage automatique WCS (Washing Combi System)

MODES DE FONCTIONNEMENT

- Air pulsé avec Autoclima 30°C - 300°C
- Vapeur 30°C - 130°C (basse température, atmosphérique, forcée)
- Mixte avec Autoclima 30°C - 300°C
- ICS - Interactive Cooking System, système de cuissons automatiques interactives
- Extra : Maintien - Régénération - Décongélation - Cuisson multi-niveau
- Préférés : pour les cuissons les plus fréquentes
- Programmes : pour création et utilisation de programmes personnalisés en séquence automatique (15 cycles)
- Manuel : pour introduction manuelle de la cuisson
- Fonctions Plus : Cuisson Delta T - Gestion événement - Gestion ventilateur - Maintien - Finition
- Sonde à cœur 30°C - 100°C
- Mise en marche automatique retardée de l'appareil

HMG 072 X





LAINOX - ALI SpA

Via Schiaparelli 15, Z.I. S. Giacomo di Veglia - 31029 Vittorio Veneto TV - Italy
Tel. (+39) 0438.91110 - Fax (+39) 0438.912300 - E-mail: lainox@lainox.it

01.05.2008

