

ARES154B

COMBI PER PASTICCERIA E PANIFICAZIONE - 15 X EN1 (600 X 400) - ELETTRICO A VAPORE DIRETTO • COMANDI MANUALI A CONTROLLO ELETTRONICO - COTTURE ASSISTITE - IN DOTAZIONE N. 1 STRUTTURA CARRELLATA NKS154



Display a colori da 3,5 pollici (LCD - TFT) per la visualizzazione dei programmi preferiti, programmi preimpostati, ventilazione variabile, lavaggio automatico, menu, impostazioni.

Le caratteristiche



PICCOLO

Fino al 15% in meno di ingombro grazie alla miniaturizzazione dei componenti (a seconda del modello).



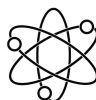
PRECISO

Temperatura sempre stabile e precisa grazie alla gestione automatica dei consumi. L'Autoclima gestisce il clima ideale garantendo una qualità di cottura sempre ottimale.



EFFICIENTE

Energy monitor. VCS Vapor Cleaning System, nuovo sistema di lavaggio. Riduzione dei consumi di detergente fino al 30% in meno.



POTENTE

Fino al 20% più potente. Preriscaldamento fino a 320°C. Naboo 5.0 grazie ai nuovi sistemi di erogazione di energia permette un risparmio fino al 16% in meno rispetto ai modelli precedenti.



VELOCE

Broccoli in soli 7 minuti. 24 polli in 30 minuti (Rif. mod.101)



ROBUSTO

LLC Long Life Component. Nuovi componenti di lunga durata. EMA Easy Maintenance Access per ridurre i tempi di intervento.

Capacità

Capacità	15 x EN1 (600 x 400)	
Interasse	mm 89	inch 3.5
Pasti - Croissant	n. 180 / 270	
Carico max totale	kg 90	lbs 198.5
Carico max per teglia	kg 15	lbs 33.1

Dimensioni

Larghezza	mm 892	inch 35.1
Profondità	mm 862	inch 33.9
Altezza	mm 1812	inch 71.3
Larghezza esterna max ingombro	mm 892	inch 35.1
Profondità esterna max ingombro	mm 966	inch 38.0
Altezza esterna max ingombro	mm 1856	inch 73.1
Larghezza imballo	mm 1100	inch 43.3
Profondità imballo	mm 1110	inch 43.7
Altezza imballo	mm 2040	inch 80.3
Peso netto	kg 273	lbs 602.0
Peso lordo	kg 316	lbs 696.8
Volume	m3 1.39	ft3 49.1
Volume imballo	m3 2.49	ft3 87.9
Distanza minima installazione - lato sinistro	mm 50	inch 2.0
Distanza minima installazione - lato posteriore	mm 50	inch 2.0
Distanza minima installazione - lato destro	mm 500	inch 19.7
Larghezza vano cottura	mm 459	inch 18.1
Profondità vano cottura	mm 650	inch 25.6
Altezza vano cottura	mm 1501	inch 59.1

Alimentazione

Tensione di alimentazione	3N-AC 400 V	
Assorbimento elettrico	A 58	
Frequenza	Hz 50/60	
Potenza elettrica totale	kW 37,2	
Interruttore differenziale	RCD cl. B	

Connessione idraulica

Ingresso acqua fredda non trattata	ø 3/4"	
Ingresso acqua addolcita	ø 3/4"	
Pressione min.	bar 2	
Pressione max	bar 5	
Portata minima acqua	Lt 10	
Pendenza impianto di scarico	4°	
Scarico - ø	mm 50	inch 2.0

Qualità dell'acqua

Durezza acqua allacciamento generazione vapore	°dh / ppm 6° / 9° fH	
Valore pH	Ph > 7,5	
Cl (cloruro) - max	mg/l 30	
Cl2 (cloro libero) - max	mg/l 0.1	
Fe (ferro) - max	mg/l 0.1	
NH2Cl (monocloramina)	mg/l 0.2	
Temperatura max acqua fredda	°C 30	°F 86.00
Temperatura max acqua addolcita	°C 50	°F 122.00
Conducibilità elettrica	µS 50 - 200	

Emissioni

Calore latente	W 6696	
Calore sensibile	W 4464	
Temperatura max scarico liquidi	°C 85	°F 185.00
Rumorosità	db < 50	

Tensioni e Frequenze Speciali disponibili a richiesta

TS-NAE201B-F60	3-AC 480 V - 60 Hz
TS-NAE201B-F50	3-AC 480 V - 50 Hz
TS-NAE201B-E60	3N-AC 440 V - 60 Hz
TS-NAE201B-E50	3N-AC 440 V - 50 Hz
TS-NAE201B-D60	3-AC 440 V - 60 Hz
TS-NAE201B-D50	3-AC 440 V - 50 Hz
TS-NAE201B-C60	3-AC 400 V - 60 Hz
TS-NAE201B-C50	3-AC 400 V - 50 Hz
TS-NAE201B-B60	3-AC 230 V - 60 Hz
TS-NAE201B-B50	3-AC 230 V - 50 Hz

MODALITÀ DI UTILIZZO

- Modalità manuale con tre modalità di cottura ad avvio immediato: convezione da 30°C a 300°C, vapore da 30°C a 130°C, combinato convezione + vapore da 30°C a 300°C.
- Autoclima® - Sistema che gestisce automaticamente il perfetto clima in camera di cottura.
- Automatico con 64 programmi di cottura testati e memorizzati, compresi programmi per la rimessa in temperatura su piatto e teglia.
- Programmabile con possibilità di memorizzare 99 programmi di cottura in sequenza automatica (fino a 9 cicli) assegnando nome ed icona dedicata.
- Selezione rapida dei programmi preferiti scroll & push, con scroller dedicato.
- Fast-Dry Boosted® - Sistema automatico di deumidificazione rapida della camera di cottura.

DOTAZIONI DI CONTROLLO

- Autoreverse (inversione automatica del senso di rotazione della ventola) per una perfetta uniformità di cottura.
- Condensazione vapori regolata automaticamente.
- Accesso facilitato ai parametri utente programmabili, per personalizzare i setting dell'apparecchiatura.
- 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.
- Connessione USB per scaricare i dati HACCP, aggiornare il software e caricare/scaricare programmi di cottura.
- Possibilità di impostare lo spegnimento del combi al termine del programma di lavaggio automatico.
- Predisposizione al sistema di ottimizzazione energetica SN (optional).
- Programma di SERVICE: Collaudo funzioni scheda elettronica - Visualizzazione sonde di temperatura - Contatori ore di funzionamento apparecchiatura per tutte le funzioni principali per la manutenzione programmata.
- Autodiagnosi di verifica funzionale prima di iniziare l'utilizzo, con segnalazione descrittiva e acustica di eventuali anomalie.
- 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.
- Illuminazione camera di cottura a led a basso consumo. Visibilità ottimale in tutti i punti della camera di cottura. Luce neutra che non altera i colori originali del prodotto.
- IES, Intelligent Energy System - 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.
- Collegamento sonda al cuore tramite connettore esterno alla camera di cottura (optional).
- Sonda al cuore multipunto fissa, ø 3 mm.

CARATTERISTICHE COSTRUTTIVE

- Camera perfettamente liscia e a tenuta stagna.
- Porta con doppio vetro temperato retroventilato, 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 pulizia e manutenzione.
- Cerniere porta regolabili per tenuta ottimale.
- Deflettore apribile per una facile operazione di pulizia del vano ventilatore.
- Camera di cottura in acciaio inox 18/10 AISI 304 spessore 1 mm stampata, con bordi completamente arrotondati ad ampio raggio per un ottimale flusso d'aria e una più facile pulizia.
- Nuova guarnizione su facciata forno adattativa a coda di rondine con montaggio ad incastro, in gomma silicone resistente al calore e all'invecchiamento, e facilmente sostituibile.
- Cruscotto ad apertura rapida per facilitare le operazioni di manutenzione.
- Doppio allacciamento per ingresso acqua (normale e addolcita).
- Nuova scatola di scarico camera con salto d'aria integrato secondo la normativa EN61770.
- Motori compatti a trascinamento magnetico brushless (senza spazzole).
- Relè allo stato solido per ottimizzazione e modulazione della potenza.
- Long Life Component LLC - Utilizzo di nuova componentistica a lunga durata (protocollo di approvazione interno Lainox).

FUNZIONAMENTO

- Display alfanumerici a LED ad alta visibilità HVS (High Visibility System) per visualizzazione valori di temperatura, Autoclima, tempo e temperatura al cuore.
- Manopole SCROLLER con funzione di Scroll e di Push per confermare le scelte.
- Barre a LED per evidenziare la funzione temperatura, tempo e temperatura al cuore attivata.
- Preriscaldamento manuale.
- Funzione Cool Down per il raffreddamento rapido della camera di cottura tramite ventola.
- Riavvio automatico della cottura nel caso sia avvenuta l'interruzione dell'alimentazione elettrica.
- Raffreddamento rapido con eventuale iniezione d'acqua in camera di cottura.
- Umidificatore manuale.
- Segnalazione acustica e visiva durante le varie fasi di cottura, con lampeggio illuminazione di fine ciclo.
- Interfaccia utente con possibilità di scelta fino a 29 lingue.
- Possibilità in qualsiasi momento di visualizzare e modificare la ricetta.
- Display a colori da 3,5 pollici (LCD - TFT) per la visualizzazione di programmi preferiti, programmi preimpostati, ventilazione, lavaggio automatico, menu, impostazioni.

FUNZIONAMENTO ELETTRICO

- Sistema di riscaldamento camera di cottura tramite resistenze elettriche corazzate in acciaio inox INCOLOY 800.

GENERAZIONE VAPORE - DIRETTO

- Sistema di generazione del vapore di tipo diretto in camera di cottura tramite iniezione d'acqua direttamente sul ventilatore e nebulizzazione sugli elementi riscaldanti.
Vantaggio: disponibilità immediata di vapore in camera di cottura.

DOTAZIONI DI SICUREZZA

- Limitatore temperatura di sicurezza camera di cottura.
- Dispositivo di sicurezza contro la sovrappressione e la depressione in camera di cottura.
- Termico di sicurezza motore.
- Sensore a controllo elettronico apertura/chiusura porta.
- Controllo elettronico per segnalazione mancanza acqua.
- Autodiagnosi con visualizzazione intelligente delle anomalie.
- Sistema di raffreddamento dei componenti ventilato, con visualizzazione a controllo elettronico della sovratemperatura.
- Freno motore ventola.
- Temperatura esterna sulla facciata porta di 65°C max.
- Conforme agli standard nazionali ed internazionali per il funzionamento in sicurezza in caso di utilizzo senza presidio diretto da parte dell'operatore - IEC 60335-1 / IEC 60335-2-42.
- Altezza massima ripiano ultima teglia 160 cm, utilizzando il supporto specifico del modello.
- Nel caso di interruzione dell'alimentazione elettrica durante il lavaggio, l'igiene è sempre garantita in quanto il ciclo di lavaggio si riavvia in automatico.

PULIZIA E MANUTENZIONE

- Sistema di lavaggio manuale con doccetta avvolgibile.
- WMS - Wash Management System. Sistema che permette la pianificazione dei programmi di lavaggio in base all'utilizzo del combi.
- 7 programmi di lavaggio automatico, senza necessità della presenza dell'operatore dopo l'avvio: Manuale - Risciacquo - Fast - Soft - Medium Eco - Hard Eco - Grill.
- Lavaggio ultraveloce "Fast" della durata di 10'. Minime interruzioni dei cicli di lavoro, e pulizia sempre ottimale.
- Facile pulizia esterna grazie a superfici perfettamente lisce in acciaio inox e vetro, e alla classe di protezione contro i getti d'acqua IPX5.
- Detergente liquido CombiClean Boosted in tanica da 10 L (HDPE riciclabile al 100%). In dotazione tanica di CombiBlue (990 gr), detergente igienizzante alcalino per primo avviamento forno.

INSTALLAZIONE E AMBIENTE

- Imballo riciclabile al 100%.
- LCP - Life cycle perspective: consumo di CO₂ - 380 Kg CO₂ eq/anno - il calcolo è stato eseguito prendendo come riferimento il mod. _E101B (modello con generatore di vapore), ipotizzando un utilizzo tipico del ristorante e considerando 8 ore al giorno per 3,5 giorni alla settimana, per 48 settimane all'anno.
- Percentuale riciclo del prodotto: 90%.
- Certificazione Qualità ISO 9001 / Sicurezza ISO 45001 / Ambiente ISO 14001.
- Si raccomanda di far eseguire l'installazione dell'apparecchiatura da Service Center accreditati LAINOX.
- Funzionamento senza l'aggiunta dell'addolcitore d'acqua e decalcificazione (modello con generatore di vapore).
- E' consigliabile la manutenzione programmata periodica da parte di un Service Center LAINOX, secondo quanto raccomandato dal produttore e riportato nel Manuale manutenzione e garanzia.

DOTAZIONE DI SERIE

- 6 velocità di ventilazione
- Sonda al cuore multipunto ø 3 mm con connettore esterno
- Doccetta di lavaggio integrata con avvolgitore
- Cavo di alimentazione - lunghezza 3 m. Solo per tensioni di alimentazione standard: 3N-AC 400 V - 50/60 Hz modelli elettrici; 1N-AC 230 V - 50/60 Hz modelli a gas
- Connessione USB
- VCS - Vapor Cleaning System. Sistema innovativo di lavaggio automatico a dosaggio controllato.
- Carrello portateglie NKS154 - 15 x EN1 (600 x 400)

OPTIONAL DA RICHIEDERE ALL'ORDINE

SSB201: Supplemento per carrello NKS201 - 20 x GN 1/1 - \uparrow 63

MK201B: Versione marina. Kit composto da: blocco porta, piedini flangiati, protezione display/comandi. Cappa di aspirazione e predisposizione per allacciamento non si possono installare

LLG: Long Life Gasket - Sistema di ritenzione e rilascio automatico della struttura carrellata

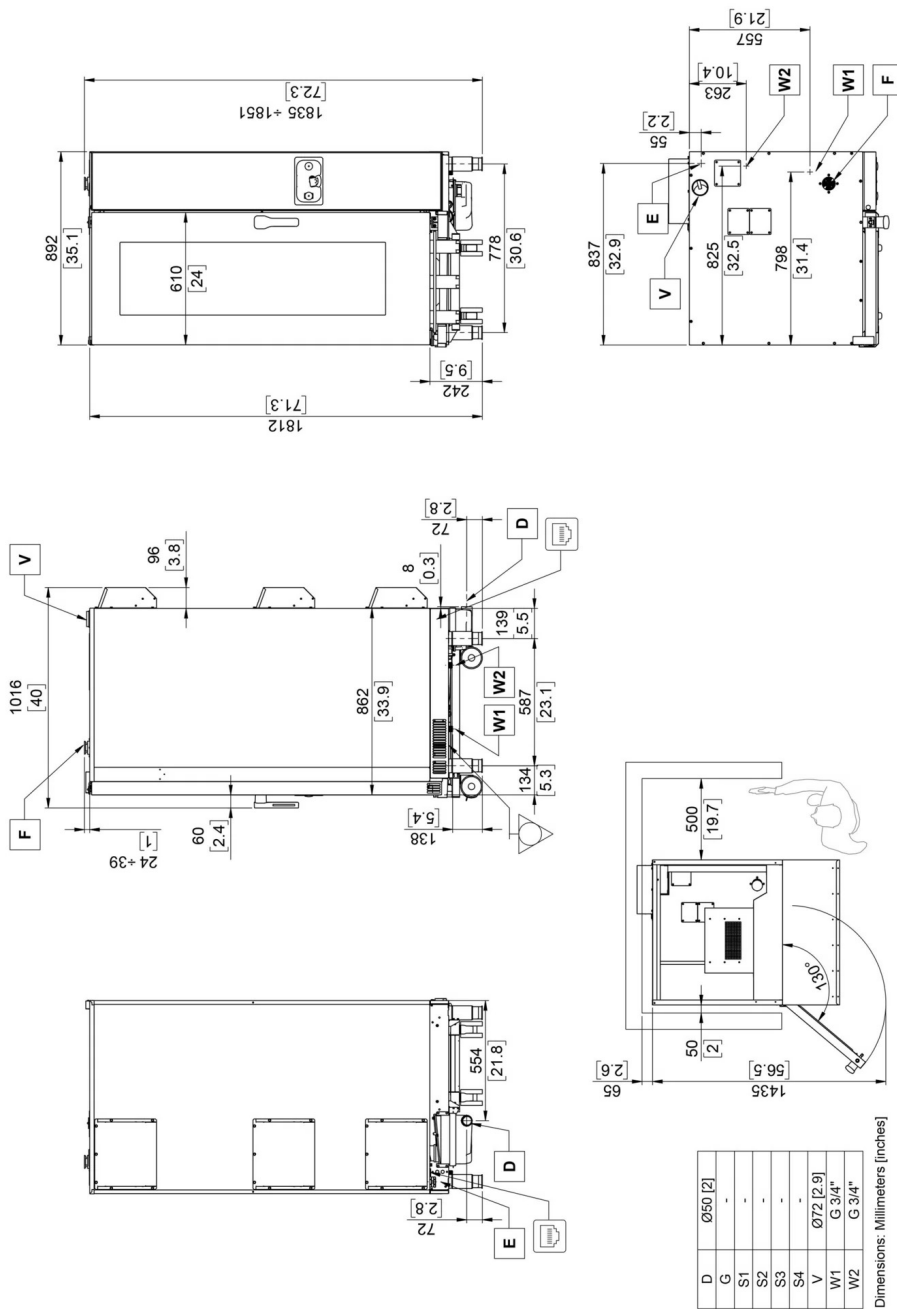
DSP: Protezione display / comandi

SSB564P: Supplemento per carrello gira Panettoni NKS564P - 5 x EN1 (600 x 400) - \uparrow 250

SN: Supplemento per ottimizzazione energetica. Solo per modelli elettrici

BPK: Predisposizione per allacciamento cappa di aspirazione

SNCP: Supplemento per ottimizzazione energetica. Solo per modelli elettrici. Esclusivo per sistema Power Guardian



A	Aspirazione aria di raffreddamento vano tecnico	D	Scarico liquidi	E	Ingresso cavo di alimentazione elettrica	F	Aspirazione aria camera di cottura
G	Ingresso gas	S1	Scarico fumi camera di cottura	S2	Scarico fumi camera di cottura	S3*	Scarico fumi generatore di vapore
S4*	Scarico fumi generatore di vapore	V	Stallo vapori e sicurezza depressione camera cottura	W1	Ingresso acqua	W2	Ingresso acqua addolcita
	Collegamento equipotenziale		Connessione Ethernet				

I dati riportati in questo documento devono essere considerati non vincolanti. L'azienda si riserva il diritto di apportare modifiche in qualsiasi momento, senza preavviso.



LAINOX ALI Group Srl
Via Schiaparelli 15
Z.I. S. Giacomo di Veglia
31029 Vittorio Veneto (TV) - Italy

Tel +39 0438 91110
Fax +39 0438 912300
lainox@lainox.com
www.lainox.com

