Sapiens® boosted

LAINOX

SAE061B

COMBI PER LA RISTORAZIONE E GRANDI BUSINESS - 6 X 1/1 GN - 6 X EN1 (600 X 400) - ELETTRICO A VAPORE DIRETTO - GENERATORE DI VAPORE OPTIONAL ● COMANDI MANUALI A CONTROLLO ELETTRONICO - COTTURE ASSISTITE







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

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

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

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

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

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.

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

CE EMC IPX5 EAC

Dimensioni

Capacità - GN		6 x GN 1/1		
Capacità - EN		6 x EN (600 x 400)		
Interasse	mm	70	inch	2.8
Larghezza	mm	852	inch	33.5
Profondità	mm	797	inch	31.4
Altezza	mm	775	inch	30.5
Larghezza esterna max ingombro	mm	852	inch	33.5
Profondità esterna max ingombro	mm	850	inch	33.5
Altezza esterna max ingombro	mm	820	inch	32.3
Larghezza imballo	mm	990	inch	39.0
Profondità imballo	mm	940	inch	37.0
Altezza imballo	mm	980	inch	38.6
Peso netto	kg	108	lbs	238.1
Peso lordo	kg	130	lbs	286.7
Volume	m3	0.53	ft3	18.7
Volume imballo	m3	0.91	ft3	32.1
Distanza minina installazione - lato sinistro	mm	50	inch	2.0
Distanza minina installazione - lato posteriore	mm	50	inch	2.0
Distanza minina 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	511	inch	20.1

Alimentazione

Tensione di alimentazione		3N-AC 400 V
Assorbimento elettrico	A	18
Frequenza	Hz	50/60
Potenza elettrica totale	kW	11,6
Interruttore differenziale, convertitore di frequenaza monofase		RCD cl. B
Potenza riscaldamento vapore (con generatore di vapore)	kW / kcal	9 / -

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 (monoclorammina)	mg / l	0,2		
Temperatura max acqua fredda	°C	30	°F	167.00
Temperatura max acqua addolcita	°C	50	°F	257.00
Conducibilità elettrica	µS	50 - 200		

Emissioni

Calore latente	W / kW	2088		
Calore sensibile	W / kW	1392		
Temperatura max scarico liquidi	°C	85	°F	414.50
Rumorosità	db	< 50		

Tensioni e Frequenze Speciali disponibili a richiesta

TS-NAE061B-F60	3-AC 480 V - 60 HZ
TS-NAE061B-F50	3-AC 480 V - 50 HZ
TS-NAE061B-E60	3N-AC 440 V - 60 HZ
TS-NAE061B-E50	3N-AC 440 V - 50 HZ
TS-NAE061B-D60	3-AC 440 V - 60 HZ
TS-NAE061B-D50	3-AC 440 V - 50 HZ
TS-NAE061B-C60	3-AC 400 V - 60 HZ
TS-NAE061B-C50	3-AC 400 V - 50 HZ
TS-NAE061B-B60	3-AC 230 V - 60 HZ
TS-NAE061B-B50	3-AC 230 V - 50 HZ
TS-NAE061B-A60	1N-AC 230 V - 60 HZ
TS-NAE061B-A50	1N-AC 230 V - 50 HZ

MODALITÀ DI COTTURA

- FAST-DRY BOOSTED® - SISTEMA AUTOMATICO DI DEUMIDIFICAZIONE RAPIDA DELLA CAMERA DI COTTURA.
- SELEZIONE RAPIDA DEI PROGRAMMI PREFERITI SCROLL & PUSH, CON SCROLLER DEDICATO.
- PROGRAMMABILE CON POSSIBILITÀ DI MEMORIZZARE 99 PROGRAMMI DI COTTURA IN SEQUENZA AUTOMATICA (FINO A 9 CICLI) ASSEGNANDO NOME ED ICONA DEDICATA.
- AUTOMATICO CON 95 PROGRAMMI DI COTTURA TESTATI E MEMORIZZATI, COMPRESI PROGRAMMI PER LA RIMESSA IN TEMPERATURA SU PIATTO E TEGLIA.
- AUTOCLIMA® - SISTEMA CHE GESTISCE AUTOMATICAMENTE IL PERFETTO CLIMA IN CAMERA DI COTTURA.
- 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.

DOTAZIONI DI CONTROLLO

- SONDA AL CUORE MULTIPUNTO FISSA, Ø 3 MM.
- COLLEGAMENTO SONDA AL CUORE TRAMITE CONNETTORE ESTERNO ALLA CAMERA DI COTTURA (OPTIONAL).
- 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.
- 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.
- 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.
- AUTODIAGNOSI DI VERIFICA FUNZIONALE PRIMA DI INIZIARE L'UTILIZZO, CON SEGNALAZIONE DESCRITTIVA E ACUSTICA DI EVENTUALI ANOMALIE.
- 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.
- PREDISPOSIZIONE AL SISTEMA DI OTTIMIZZAZIONE ENERGETICA SN (OPTIONAL).
- POSSIBILITÀ DI IMPOSTARE LO SPEGNIMENTO DEL COMBI AL TERMINE DEL PROGRAMMA DI LAVAGGIO AUTOMATICO.
- CONNESSIONE USB PER SCARICARE I DATI HACCP, AGGIORNARE IL SOFTWARE E CARICARE/SCARICARE PROGRAMMI DI COTTURA.
- CONTROLLO TEMPERATURA AL CUORE DEL PRODOTTO CON SONDA A 4 PUNTI DI RILEVAZIONE.
- 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.
- ACCESSO FACILITATO AI PARAMETRI UTENTE PROGRAMMABILI, PER PERSONALIZZARE I SETTING DELL'APPARECCHIATURA.
- CONDENSAZIONE VAPORI REGOLATA AUTOMATICAMENTE.
- AUTOREVERSE (INVERSIONE AUTOMATICA DEL SENSO DI ROTAZIONE DELLA VENTOLA) PER UNA PERFETTA UNIFORMITÀ DI COTTURA.

COSTRUZIONE

- LONG LIFE COMPONENT LLC - UTILIZZO DI NUOVA COMPONENTISTICA A LUNGA DURATA (PROTOCOLLO DI APPROVAZIONE INTERNO LAINOX).
- PORTA CON CHIUSURA A SPINTA E MANIGLIA CON APERTURA DESTRA O SINISTRA.
- SISTEMA DI RAFFREDDAMENTO DELL'ELETTRONICA A VENTILAZIONE FORZATA CON FILTRO DI PROTEZIONE IN ACCIAIO INOX A RETE MICROSTIRATA, FACILMENTE ASPORTABILE E LAVABILE ANCHE IN LAVASTOVIGLIE.
- ZOCCOLATURA LATERALE INFERIORE AD AGGANCIO MAGNETICO PER CONSENTIRE UNA FACILE PULIZIA E MANUTENZIONE.
- RELÈ ALLO STATO SOLIDO PER OTTIMIZZAZIONE E MODULAZIONE DELLA POTENZA.
- MOTORI COMPATTI A TRASCINAMENTO MAGNETICO BRUSHLESS (SENZA SPAZZOLE).
- NUOVA SCATOLA DI SCARICO CAMERA CON SALTO D'ARIA INTEGRATO SECONDO LA NORMATIVA EN61770.
- COMBI FULL AISI 304.
- DOPPIO ALLACCIAMENTO PER INGRESSO ACQUA (NORMALE E ADDOLCITA).
- CRUSCOTTO AD APERTURA RAPIDA PER FACILITARE LE OPERAZIONI DI MANUTENZIONE.
- BACINELLA CHE RACCOGLIE LA CONDENSA SOTTOPORTA E LA CONVOGLIA DIRETTAMENTE ALLO SCARICO, ANCHE A PORTA APERTA.
- 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.
- 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.
- DEFLETTORE APRIBILE PER UNA FACILE OPERAZIONE DI PULIZIA DEL VANO VENTILATORE.
- CERNIERE PORTA REGOLABILI PER TENUTA OTTIMALE.
- VETRO INTERNO CON APERTURA A LIBRO PER UNA FACILE PULIZIA E MANUTENZIONE.
- 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.
- CAMERA PERFETTAMENTE LISCIA E A TENUTA STAGNA.

FUNZIONAMENTO

- DISPLAY A COLORI DA 3,5 POLLICI (LCD - TFT) PER LA VISUALIZZAZIONE DI PROGRAMMI PREFERITI, PROGRAMMI PREIMPOSTATI, VENTILAZIONE, LAVAGGIO AUTOMATICO, MENU, IMPOSTAZIONI.
- POSSIBILITÀ IN QUALSIASI MOMENTO DI VISUALIZZARE E MODIFICARE LA RICETTA.
- INTERFACCIA UTENTE CON POSSIBILITÀ DI SCELTA FINO A 29 LINGUE.
- SEGNALAZIONE ACUSTICA E VISIVA DURANTE LE VARIE FASI DI COTTURA, CON LAMPEGGIO ILLUMINAZIONE DI FINE CICLO.
- UMIDIFICATORE MANUALE.
- RAFFREDDAMENTO RAPIDO CON EVENTUALE INIEZIONE D'ACQUA IN CAMERA DI COTTURA.
- RIAVVIO AUTOMATICO DELLA COTTURA NEL CASO SIA AVVENUTA L'INTERRUZIONE DELL'ALIMENTAZIONE ELETTRICA.
- FUNZIONE COOL DOWN PER IL RAFFREDDAMENTO RAPIDO DELLA CAMERA DI COTTURA TRAMITE VENTOLA.
- PRERISCALDAMENTO MANUALE.
- BARRE A LED PER EVIDENZIARE LA FUNZIONE TEMPERATURA, TEMPO E TEMPERATURA AL CUORE ATTIVATA.
- MANOPOLE SCROLLER CON FUNZIONE DI SCROLL E DI PUSH PER CONFERMARE LE SCELTE.
- DISPLAY ALFANUMERICI A LED AD ALTA VISIBILITA HVS (HIGH VISIBILITY SYSTEM) PER VISUALIZZAZIONE VALORI DI TEMPERATURA, AUTOCLIMA, TEMPO E TEMPERATURA AL CUORE.

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.

GENERAZIONE VAPORE - INDIRETTO (CON GENERATORE DI VAPORE)

- NUOVO GENERATORE DI VAPORE AD ALTO RENDIMENTO IN ACCIAIO INOX AISI 304 E ELEVATO ISOLAMENTO TERMICO.
- SISTEMA ANTICALCARE CALOUT DI SERIE CHE PREVIENE LA FORMAZIONE E L'ACCUMULO DI CALCARE NEL GENERATORE DI VAPORE.
- PROGRAMMA PER LA DISINCROSTAZIONE GUIDATA DEL GENERATORE DI VAPORE.
- SEGNALAZIONE AUTOMATICA PER DISINCROSTAZIONE DEL GENERATORE DI VAPORE.
- SCARICO E LAVAGGIO AUTOMATICO GIORNALIERO DEL GENERATORE DI VAPORE, CON TEMPERATURA DELL'ACQUA AL DI SOTTO DEI 60°C.
- PRERISCALDAMENTO AUTOMATICO ACQUA NEL GENERATORE DI VAPORE.
- RISCALDAMENTO GENERATORE DI VAPORE TRAMITE RESISTENZE ELETTRICHE CORAZZATE IN ACCIAIO INOX INCOLOY 800.

DOTAZIONI DI SICUREZZA

- 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.
- ALTEZZA MASSIMA RIPIANO ULTIMA TEGLIA 160 CM, UTILIZZANDO IL SUPPORTO SPECIFICO DEL MODELLO.
- 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.
- TEMPERATURA ESTERNA SULLA FACCIATA PORTA DI 65°C MAX.
- FRENO MOTORE VENTOLA.
- SONDA DI CONTROLLO SVUOTAMENTO GENERATORE DI VAPORE.
- SISTEMA DI CONTROLLO ELETTRONICO AUTOMATICO DEL LIVELLO DELL'ACQUA NEL GENERATORE DI VAPORE, IN RIEMPIMENTO E SVUOTAMENTO.
- LIMITATORE TEMPERATURA DI SICUREZZA GENERATORE DI VAPORE.
- SISTEMA DI RAFFREDDAMENTO DEI COMPONENTI VENTILATO, CON VISUALIZZAZIONE A CONTROLLO ELETTRONICO DELLA SOVRATEMPERATURA.
- AUTODIAGNOSI CON VISUALIZZAZIONE INTELLIGENTE DELLE ANOMALIE.
- CONTROLLO ELETTRONICO PER SEGNALAZIONE MANCANZA ACQUA.
- SENSORE A CONTROLLO ELETTRONICO APERTURA/CHIUSURA PORTA.
- TERMICO DI SICUREZZA MOTORE.
- DISPOSITIVO DI SICUREZZA CONTRO LA SOVRAPRESSIONE E LA DEPRESSIONE IN CAMERA DI COTTURA.
- LIMITATORE TEMPERATURA DI SICUREZZA CAMERA DI COTTURA.

PULIZIA E MANUTENZIONE

- SISTEMA ANTICALCARE CALOUT CHE PREVIENE LA FORMAZIONE E L'ACCUMULO DI CALCARE NEL GENERATORE DI VAPORE (PER MODELLO CON GENERATORE DI VAPORE). ALLOGGIAMENTO INTERNO DELLA CARTUCCIA DEL PRODOTTO ANTICALCARE CON DOSAGGIO AUTOMATICO (ANTICALCARE LIQUIDO CALFREE BOOSTED, IN CARTUCCE RICICLABILI AL 100%. IN DOTAZIONE 1 TANICA A CARTUCCIA DI ANTICALCARE LIQUIDO - 990 GR.
- VCS - VAPOR CLEANING SYSTEM. NUOVO SISTEMA DI LAVAGGIO AUTOMATICO, CON VAPORIZZAZIONE DEL DETERGENTE IN CAMERA DI COTTURA. CONSENTE UNA NOTEVOLE RIDUZIONE DEL CONSUMO DI DETERGENTE FINO AL 30%. ALLOGGIAMENTO INTERNO DELLA CARTUCCIA DEL DETERGENTE CON DOSAGGIO AUTOMATICO (DETERGENTE LIQUIDO COMBICLEAN BOOSTED, IN CARTUCCE RICICLABILI AL 100%). IN DOTAZIONE COMBIBLUE, DETERGENTE IGIENIZZANTE ALCALINO PER AVVIAMENTO FORNI PROFESSIONALI (990 GR).
- FACILE PULIZIA ESTERNA GRAZIE A SUPERFICI PERFETTAMENTE LISCIE IN ACCIAO INOX E VETRO, E ALLA CLASSE DI PROTEZIONE CONTRO I GETTI D'ACQUA IPX5.
- LAVAGGIO ULTRAVELOCE "FAST" DELLA DURATA DI 10'. MINIME INTERRUZIONI DEI CICLI DI LAVORO, E PULIZIA SEMPRE OTTIMALE.
- 7 PROGRAMMI DI LAVAGGIO AUTOMATICO, SENZA NECESSITÀ DELLA PRESENZA DELL'OPERAORE DOPO L'AVVIO: MANUALE - RISCIACQUO - FAST - SOFT - MEDIUM ECO - HARD ECO - GRILL.
- EMA - EASY MAINTENANCE ACCESS. ACCESSO FACILITATO PER LA MANUTENZIONE DELL'APPARECCHIATURA DALLA PARTE FRONTALE INFERIORE E DAL LATO DESTRO.
- WMS - WASH MANAGEMENT SYSTEM. SISTEMA CHE PERMETTE LA PIANIFICAZIONE DEI PROGRAMMI DI LAVAGGIO IN BASE ALL'UTILIZZO DEL COMBI.
- SISTEMA DI LAVAGGIO MANUALE CON DOCCETTA AVVOLGIBILE.

INSTALLAZIONE E AMBIENTE

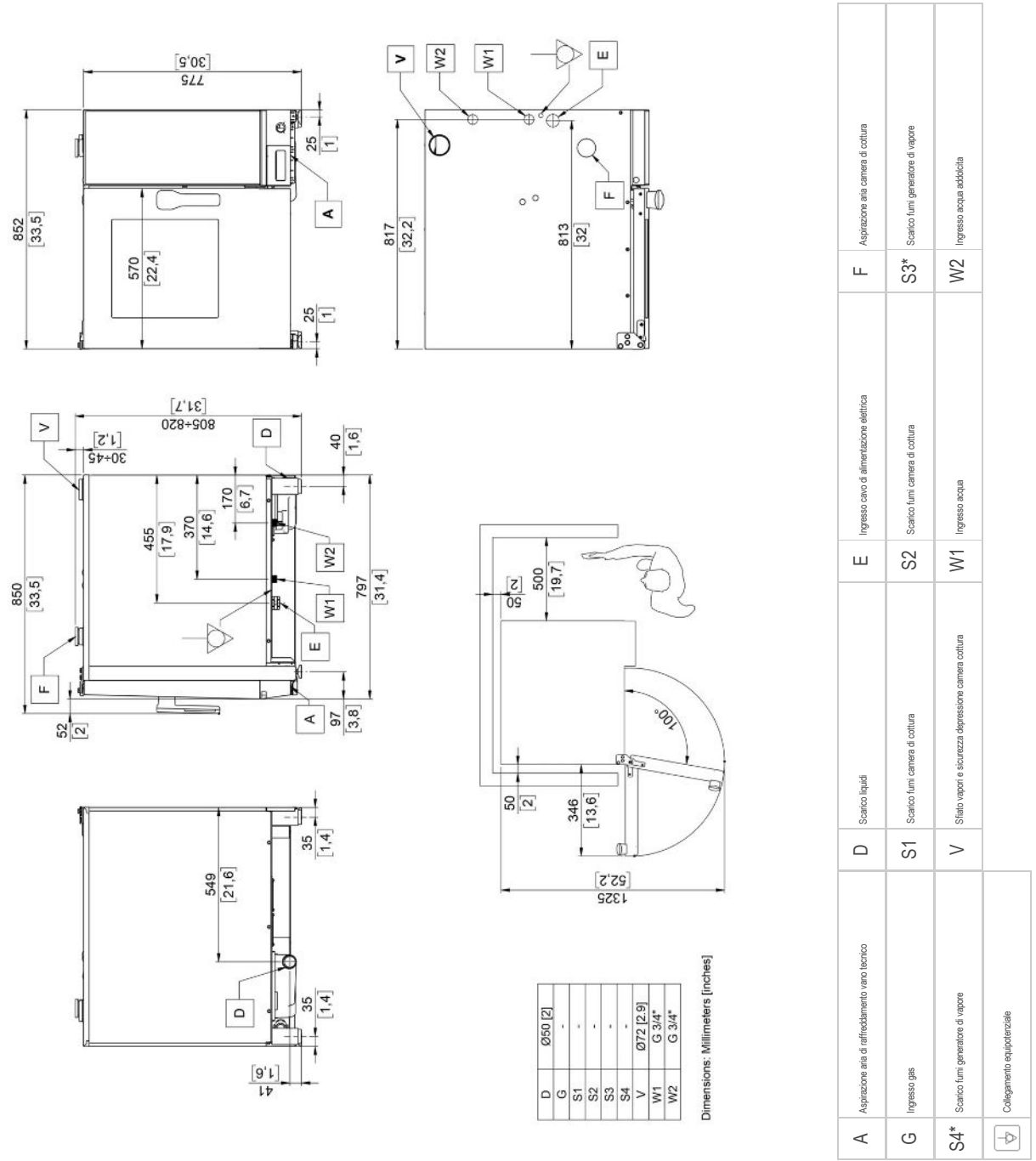
- E' CONSIGLIABILE LA MANUTENZIONE PROGRAMMATA PERIODICA DA PARTE DI UN SERVICE CENTER LAINOX, SECONDO QUANTO RACCOMANDATO DAL PRODUTTORE E RIPORTATO NEL MANUALE MANUTENZIONE E GARANZIA.
- FUNZIONAMENTO SENZA L'AGGIUNTA DELL'ADDOLCITORE D'ACQUA E DECALCIFICAZIONE (MODELLO CON GENERATORE DI VAPORE).
- SI RACCOMANDA DI FAR ESEGUIRE L'INSTALLAZIONE DELL'APPARECCHIATURA DA SERVICE CENTER ACCREDITATI LAINOX.
- CERTIFICAZIONE QUALTIÀ ISO 9001 / SICUREZZA ISO 45001 / AMBIENTE ISO 14001.
- PERCENTUALE RICICLO DEL PRODOTTO 90%.
- 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.
- IMBALLO RICICLABILE AL 100%.

DOTAZIONE DI SERIE

- 6 VELOCITÀ DI VENTILAZIONE
- SISTEMA DI LAVAGGIO AUTOMATICO.
- CONNESSIONE USB
- SONDA AL CUORE MULTIPUNTO Ø 3 MM. SONDA FISSA
- DOCCETTA DI LAVAGGIO INTEGRATA CON AVVOLGITORE
- SISTEMA ANTICALCARE CALOUT PER MODELLI CON GENERATORE DI VAPORE. IN DOTAZIONE PRODOTTO ANTICALCARE
- COPPIA PARATIE - GN 1/1 - EN1 (600 X 400)
- CAVO DI ALIMENTAZIONE - LUNGHEZZA 3 MT. 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

OPTIONAL DA RICHIEDERE ALL'ORDINE

KPG110S: KIT POLLOGRILL PROFESSIONAL - PER KIT DI SOVRAPPOSIZIONE
SSB564: SUPPLEMENTO PER STRUTTURA ESTRAIBILE VERSIONE PASTICCERIA SBE564 + TELAIO DI INSERIMENTO BTL011
SSB061: SUPPLEMENTO PER STRUTTURA ESTRAIBILE SBE061 + TELAIO DI INSERIMENTO BTL011
SPP611: SUPPLEMENTO PER PARATIE PORTATEGLIE - GN 1/1 - BGP611
SPP564: SUPPLEMENTO PER PARATIE PORTATEGLIE - EN1 (600 X 400) - BGP564
SNCP: SUPPLEMENTO PER OTTIMIZZAZIONE ENERGETICA - CON CONTATTI PULITI. SOLO PER MODELLI ELETTRICI
SN: SUPPLEMENTO PER OTTIMIZZAZIONE ENERGETICA. SOLO PER MODELLI ELETTRICI
OB061E: GENERATORE DI VAPORE. PER MODELLO ELETTRICO
NPSB: PORTA CON CERNIERE A DESTRA, DOTATA DI SONDA AL CUORE MULTIPUNTO CON CONNETTORE ESTERNO, Ø 3 MM
BPK: PREDISPOSIZIONE PER ALLACCIAMENTO CAPPA DI ASPIRAZIONE
MK061B: KIT VERSIONE MARINA - CAPPA DI ASPIRAZIONE E PREDISPOSIZIONE PER ALLACCIAMENTO, NON SI POSSONO INSTALLARE
KSCBO: PREDISPOSIZIONE COLLEGAMENTO RAPIDO PER SONDA AL CUORE TRAMITE CONNETTORE ESTERNO. SONDA AL CUORE MULTIPUNTO Ø 3 MM INCLUSA
KPG011S: KIT POLLOGRILL PROFESSIONAL - PER KIT DI SOVRAPPOSIZIONE
KPG011: KIT POLLOGRILL PROFESSIONAL
DSP: PROTEZIONE DISPLAY-COMANDI
APDS: SICUREZZA APERTURA PORTA CON DOPPIO SCATTO



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	Sfiato vapori e sicurezza depressione camera cottura	W1	Ingresso acqua	W2	Ingresso acqua addolcita
	Collegamento equipotenziale						

D	Ø50 [2]
G	-
S1	-
S2	-
S3	-
S4	Ø72 [2,9]
V	G 3/4"
W1	G 3/4"
W2	G 3/4"

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
Lainox Ali Group S.r.l.
Via Schiaparelli 15
Z.I. S. Giacomo di Veglia
31029 Vittorio Veneto (TV) · Italy
Tel +39 0438 9110
Fax +39 0438 912300
lainox@lainox.com
www.lainox.com

11/12/2023