Sapiens boosted

LAINOX

SAE201B

COMBI PER LA RISTORAZIONE E GRANDI BUSINESS
20 X 1/1 GN
ELETTRICO A VAPORE DIRETTO
GENERATORE DI VAPORE OPTIONAL

COMANDI MANUALI A CONTROLLO ELETTRONICO
COTTURE ASSISTITE
IN DOTAZIONE N. 1 STRUTTURA CARRELLATA NKS201







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

QUANDO LA TECNOLOGIA REINVENTA IL PASSATO

VELOCE

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

EFFICIENTE

VCS Vapor Cleaning System, nuovo sistema di lavaggio. Riduzione dei consumi di detergente fino al 30% in meno (rispetto al modello precedente).

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.

ROBUSTO

LLC Long Life Component. Nuovi componenti di lunga durata.

PICCOLO

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

POTENTE

Con una potenza fino al 20% in più garantisce anche a pieno carico cotture più veloci e sempre perfette. I nuovi sistemi di erogazione di energia permettono un risparmio fino al 16% in meno rispetto ai modelli precedenti.

CE EMC IPX5 EAC

Dati generali

Capacità	GN	20 x 1/1 GN	Dimensioni imballo (L x P x H)	mm	1100 x 1110 x 2040
Interasse	mm	63	Peso - Netto / Con imballo	kg	273 / 316
Pasti - Croissant	n°	150 / 300 - 180 / 300	Peso - Netto / Con imballo (con generatore di vapore)	kg	290 / 334,2
Carico max per teglia	kg	25	Volume	m3	2,44
Carico max totale	kg	90	Distanza minina installazione - lato sinistro	mm	50
Dimensioni esterne nette (L x P x H)	mm	892 x 862 x 1812	Distanza minina installazione - lato posteriore	mm	50
Dimensioni esterne massime di ingombro (L x P x H)	mm	892 x 966 x 1856	Distanza minina installazione - lato destro	mm	500

Alimentazione elettrica

Potenza elettrica totale	kW	37,2	Tensione di alimentazione	V	3N-AC 400
Potenza riscaldamento camera	kW / kcal	36 / -	Frequenza	Hz	50/60
Potenza riscaldamento vapore (con generatore di vapore)	kW	36 / -	Interruttore differenziale, convertitore di frequenaza monofase		RCD cl. B
Assorbimento elettrico	Amp	58			

Connessione idraulica

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

Qualità dell'acqua

Durezza acqua allacciamento generazione vapore	°dh / ppm	6° / 9° fH	NH2Cl (monoclorammina)	mg / l	0,2
Valore Ph	Ph	> 7,5	Temperatura max acqua fredda	°C	30
Cl (cloruro) - max	mg / l	30 mg/l max	Temperatura max acqua addolcita	°C	50
Cl2 (cloro libero)	mg / l	0,1 mg/l max	Conducibilità elettrica	µs	50 - 200
Fe (ferro)	mg / l	0,1 mg/l max			

Emissioni

Calore latente	W / kW	6696	Temperatura max scarico liquidi	°C	138
Calore sensibile	W / kW	4464	Rumorosità	db	< 50

Tensioni e frequenze speciali a richiesta.

Raccomandato un impianto per il trattamento dell'acqua (addolcitore)

MODALITÀ DI COTTURA

- AUTOMATICO CON 95 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.
- 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.
- SELEZIONE RAPIDA DEI PROGRAMMI PREFERITI SCROLL & PUSH, CON SCROLLER DEDICATO.
- AUTOCLIMA® - SISTEMA CHE GESTISCE AUTOMATICAMENTE IL PERFETTO CLIMA IN CAMERA DI COTTURA.
- FAST-DRY BOOSTED® - SISTEMA AUTOMATICO DI DEUMIDIFICAZIONE RAPIDA DELLA CAMERA DI COTTURA.

UTILIZZO

- DISPLAY ALFANUMERICI A LED AD ALTA VISIBILITA HVS (HIGH VISIBILITY SYSTEM) PER VISUALIZZAZIONE VALORI DI TEMPERATURA, AUTOCLIMA, TEMPO E TEMPERATURA AL CUORE.
- DISPLAY A COLORI DA 3,5 POLLICI (LCD - TFT) PER LA VISUALIZZAZIONE DI PROGRAMMI PREFERITI, PROGRAMMI PREIMPOSTATI, VENTILAZIONE, LAVAGGIO AUTOMATICO, MENU, IMPOSTAZIONI.
- 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.

DOTAZIONI DI CONTROLLO

- AUTOREVERSE (INVERSIONE AUTOMATICA DEL SENSO DI ROTAZIONE DELLA VENTOLA) PER UNA PERFETTA UNIFORMITÀ DI COTTURA.
- ACCESSO FACILITATO AI PARAMETRI UTENTE PROGRAMMABILI, PER PERSONALIZZARE I SETTING DELL'APPARECCHIATURA.
- CONDENSAZIONE VAPORI REGOLATA AUTOMATICAMENTE.
- 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.
- SONDA AL CUORE MULTIPUNTO CON CONNETTORE ESTERNO, Ø 3 MM.
- 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.
- 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.
- 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.

COSTRUZIONE

- COMBI FULL AISI 304.
- 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.
- 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.
- PORTA CON SISTEMA DI CHIUSURA SU TRE PUNTI. FRENO MANIGLIA IN POSIZIONE PORTA APERTA.
- CERNIERE PORTA REGOLABILI PER TENUTA OTTIMALE.
- DEFLETTORE APRIBILE PER UNA FACILE OPERAZIONE DI PULIZIA DEL VANO VENTILATORE.
- 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.
- NUOVA SCATOLA DI SCARICO CAMERA CON SALTO D'ARIA INTEGRATO SECONDO LA NORMATIVA EN61770.
- CRUSCOTTO AD APERTURA RAPIDA PER FACILITARE LE OPERAZIONI DI MANUTENZIONE.
- DOPPIO ALLACCIAMENTO PER INGRESSO ACQUA (NORMALE E ADDOLCITA).
- 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).
- LONG LIFE GASKET - LLG. SISTEMA AUTOMATICO ELETTROMAGNETICO DI RITENZIONE E RILASCIO DELLA STRUTTURA CARELLATA, PER PRESERVARE LA TENUTA DELLA GUARNIZIONE DI BATTUTA (PATENT PENDING).

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

DOTAZIONI DI SICUREZZA

- LIMITATORE TEMPERATURA DI SICUREZZA CAMERA DI COTTURA.
- DISPOSITIVO DI SICUREZZA CONTRO LA SOVRAPRESSIONE 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.
- LIMITATORE TEMPERATURA DI SICUREZZA GENERATORE DI VAPORE.
- SISTEMA DI CONTROLLO ELETTRONICO AUTOMATICO DEL LIVELLO DELL'ACQUA NEL GENERATORE DI VAPORE, IN RIEMPIMENTO E SVUOTAMENTO.
- SONDA DI CONTROLLO SVUOTAMENTO GENERATORE DI VAPORE.
- 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.
- 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

- 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% (RISPETTO AL MODELLO PRECEDENTE).
  CONTENITORE SEPARATO DEL DETERGENTE CON DOSAGGIO AUTOMATICO (DETERGENTE LIQUIDO COMBICLEAN BOOSTED DL010B).
  IN DOTAZIONE 1 TANICA DI DETERGENTE LIQUIDO DL010B - 990 GR.
- SISTEMA ANTICALCARE CALOUT CHE PREVIENE LA FORMAZIONE E L'ACCUMULO DI CALCARE NEL GENERATORE DI VAPORE (PER MODELLO CON GENERATORE DI VAPORE). CONTENITORE SEPARATO E DOSAGGIO AUTOMATICO (ANTICALCARE LIQUIDO CALFREE BOOSTED CF010B).
  IN DOTAZIONE 1 TANICA DI ANTICALCARE LIQUIDO CF010B - 990 GR.
- 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'OPERAORE 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.
- SISTEMA DI LAVAGGIO MANUALE CON DOCCETTA AVVOLGIBILE.
- FACILE PULIZIA ESTERNA GRAZIE A SUPERFICI PERFETTAMENTE LISCIE IN ACCIAO INOX E VETRO, E ALLA CLASSE DI PROTEZIONE CONTRO I GETTI D'ACQUA IPX5.

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 QUALTIÀ 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

- SISTEMA DI LAVAGGIO AUTOMATICO VCS - IN DOTAZIONE 1 TANICA DI DETERGENTE LIQUIDO DL010B, 990 GR.
- SISTEMA ANTICALCARE CALOUT PER MODELLI CON GENERATORE DI VAPORE. IN DOTAZIONE PRODOTTO ANTICALCARE
- SONDA AL CUORE MULTIPUNTO Ø 3 MM. CON CONNETTORE ESTERNO
- DOCCETTA DI LAVAGGIO INTEGRATA CON AVVOLGITORE
- CONNESSIONE USB
- CARRELLO PORTATEGLIE NKS201
- 6 VELOCITÀ DI VENTILAZIONE

GENERATORE DI VAPORE - OPTIONAL DA RICHIEDERE ALL'ORDINE

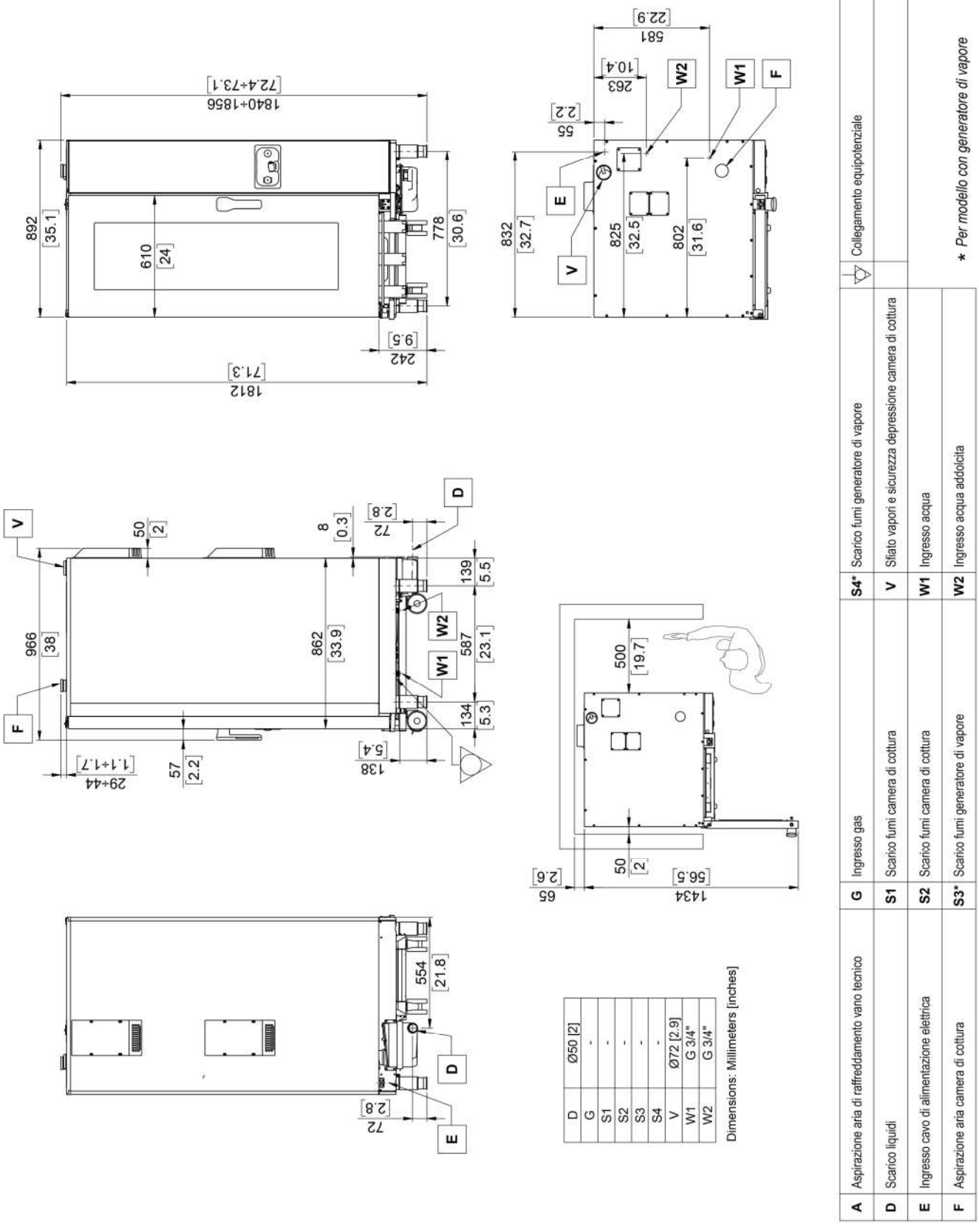
- **OB201E:** GENERATORE DI VAPORE. PER MODELLO ELETTRICO

OPTIONAL - DA RICHIEDERE ALL'ORDINE

- **SN:** SUPPLEMENTO PER OTTIMIZZAZIONE ENERGETICA. SOLO PER MODELLI ELETTRICI
- **NPK:** PREDISPOSIZIONE PER ALLACCIAMENTO CAPPA DI ASPIRAZIONE
- **SSB154:** SUPPLEMENTO PER CARRELLO MONOBLOCCO NKS154 - VERSIONE PASTICCERIA - 15 X EN (600 X 400) - ↕ 89
- **SSB201S:** SUPPLEMENTO PER CARRELLO MONOBLOCCO NKS201S - VERSIONE GASTRONOMIA - 15 X 1/1 GN - ↕ 83
- **LLG:** LONG LIFE GASKET - SISTEMA DI RITENZIONE E RILASCIO AUTOMATICO DELLA STRUTTURA CARRELLATA
- **DSP:** PROTEZIONE DISPLAY-COMANDI
- **MK201B:** KIT VERSIONE MARINA - CAPPA DI ASPIRAZIONE E PREDISPOSIZIONE PER ALLACCIAMENTO NPK, NON SI POSSONO INSTALLARE

ACCESSORI EXTRA INSTALLABILI SUCCESSIVAMENTE ALL'ACQUISTO

- **KSC004R:** SONDA AL CUORE MULTIPUNTO Ø 3 MM.
- **KSC180:** SONDA AL CUORE MULTIPUNTO PER GROSSE PEZZATURE Ø 3 MM, LUNGHEZZA SPILLONE 180 MM.
- **KSA001:** SONDA AL CUORE AD AGO Ø 1 MM.
- **NFX02:** FILTRO GRASSI - 2 PZ.
- **NKS201:** CARRELLO MONOBLOCCO CON STRUTTURA PORTATEGLIE E BACINELLA RACCOGLIGOCCE - CARICO MASSIMO 90 KG - CARICO MASSIMO PER TEGLIA 25 KG
- **NKS201S:** CARRELLO MONOBLOCCO CON STRUTTURA PORTATEGLIE E BACINELLA RACCOGLIGOCCE - CARICO MASSIMO 90 KG - CARICO MASSIMO PER TEGLIA 25 KG
- **NKS154:** CARRELLO MONOBLOCCO CON STRUTTURA PORTATEGLIE 600 X 400 - VERSIONE PASTICCERIA - CARICO MASSIMO 90 KG - CARICO MASSIMO PER TEGLIA 15 KG
- **RIC201:** RAMPA IN ACCIAIO INOX PER INSERIMENTO CARRELLO, PER CORREZIONE DISLIVELLO FINO A 3%
- **BKC201:** CAPPA DI ASPIRAZIONE CON CONDENSATORE AD ARIA. SOLO PER MODELLI ELETTRICI. UTILIZZABILE SOLO SU FORNI GIÀ PREDISPOSTI - PER COLLEGAMENTO ESTERNO UTILIZZARE IL COLLETTORE CCE
- **CCE:** COLLETTORE CAPPA PER COLLEGAMENTO ESTERNO - Ø 150 MM
- **RTP20E:** ARMADIO DI RIMESSA IN TEMPERATURA
- **CPD20:** CONTENITORE PER DETERGENTI - CAPACITÀ 2 TANICHE DA 10 KG.
- **SPDP:** CONTENITORE PER DETERGENTI - CAPACITÀ 1 TANICA DA 10 KG. - DA INSTALLARE A PARETE



D	Ø50 [2]	A	Aspirazione aria di raffreddamento vano tecnico	G	Ingresso gas	S4*	Scarico fumi generatore di vapore
G	-	D	Scarico liquidi	S1	Scarico fumi camera di cottura	V	Sfiato vapori e sicurezza depressione camera di cottura
S1	-	E	Ingresso cavo di alimentazione elettrica	S2	Scarico fumi camera di cottura	W1	Ingresso acqua
S2	-	F	Aspirazione aria camera di cottura	S3*	Scarico fumi generatore di vapore	W2	Ingresso acqua addolcita
S3	-						
S4	Ø72 [2.9]						
V	G 3/4"						
W1	G 3/4"						
W2							Collegamento equipotenziale

Dimensions: Millimeters [inches]

* *Per modello con generatore di vapore*

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 Srl
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