

SAE102B

COMBI PARA LA RESTAURACIÓN Y GRANDES
NEGOCIOS
10 X 2/1 GN, 20 X 1/1 GN
ELÉCTRICO DE VAPOR DIRECTO
CALDERA OPCIONAL

COMANDOS MANUALES PARA EL CONTROL
ELECTRÓNICO
COCINA ASISTIDA



Pantalla de color de 3,5 pulgadas (LCD - TFT) para la visualización de programas favoritos, programas predefinidos, ventilación variable, lavado automático, menú, ajustes.

CUANDO LA TECNOLOGÍA REINVENTA EL PASADO



RÁPIDO

Brócoli en solo 7 minutos.
24 pollos en 30 minutos (Ref. mod.101)



PEQUEÑO

Hasta el 15% menos de dimensiones gracias a la miniaturización de los componentes (de acuerdo al modelo).



EFICIENTE

VCS Vapor Cleaning System, nuevo sistema de lavado.
Reducción de los consumos de detergente hasta el 30% menos (respecto al modelo anterior).



POTENTE

Con una potencia hasta el 20% más garantiza incluso con cargas completas cocciones más rápidas y siempre perfectas. Los nuevos sistemas de suministro de energía permiten un ahorro hasta el 16% menos respecto a los modelos anteriores.



PRECISO

Temperatura siempre estable y precisa gracias a la gestión automática de los consumos. El Autoclima gestiona el clima ideal garantizando una calidad de cocción siempre óptima.



ROBUSTO

LLC, Long Life Component. Nuevos componentes de larga duración.
EMA Easy Mantenance Access para reducir los tiempos de intervención.

Datos generales

Capacidad	GN	10 x 2/1 GN - 20 x 1/1 GN	Dimensiones embalaje (L x A x H)	mm	1210 x 1050 x 1260
Distancia entre guías	mm	70	Peso - Neto / Bruto	kg	160 / 190,2
Plazas - Croissant	n°	150 / 300 - 180 / 300	Peso - Neto / Bruto (con caldera)	kg	175 / 206,4
Carga máx. bandeja	kg	25	Volumen	m ³	1,59
Carga máx. total	kg	90	Distancia mínima instalación - lado izq	mm	50
Dimensiones externas netas (L x A x H)	mm	1072 x 907 x 1055	Distancia mínima instalación - lado trasero	mm	50
Dimensiones externas máximas generales (L x A x H)	mm	1072 x 958 x 1100	Distancia mínima instalación - lado dch	mm	500

Alimentación eléctrica

Potencia Eléctrica	kW	36,7	Tensión de Alimentación	v	3N-AC 400
Potencia calentamiento de la cámara	kW / kcal	36 / -	Frecuencia	Hz	50/60
Potencia calentamiento vapor (con caldera)	kW	36 / -	Interruptor diferencial, convertidor de frecuencia monofásico		RCD cl. B
Consumo	Amp	55			

Conexión hidráulica

Entrada agua fría	∅ - inch.	3/4	Descarga	∅ - mm	50
Entrada agua ablandada	∅ - inch.	3/4	Caudal mínimo de agua	l / min	10
Presión mín.	bar	2	Pendiente instalación de descarga		4°
Presión máx.	bar	5			

Calidad del agua

Dureza agua conexión producción de vapor	°dh / ppm	6° / 9° fH	NH ₂ Cl (monocloramina)	mg / l	0,2
Valor Ph	Ph	> 7,5	Temperatura máx. agua fría	°C	30
Cl (cloruro) - máx	mg / l	30 mg/l max	Temperatura máx. agua ablandada	°C	50
Cl ₂ (cloro libre)	mg / l	0,1 mg/l max		µs	50 - 200
Fe (hierro)	mg / l	0,1 mg/l max			

Emisiones

Calor latente	W / kW	6516	Temperatura máx descarga líquidos	°C	100
Calor sensible	W / kW	4344	Ruido	db	< 50

Voltajes y frecuencias especiales bajo pedido.

Se recomienda una instalación para el tratamiento de agua (ablandador)

MODALIDAD DE COCCIÓN

- AUTOMÁTICO CON 95 PROGRAMAS DE COCCIÓN PROBADOS Y GUARDADOS, INCLUIDOS LOS PROGRAMAS PARA LA RECUPERACIÓN DE LA TEMPERATURA EN BANDEJA O EN EL PLATO.
- PROGRAMABLE CON POSIBILIDAD DE GUARDAR 99 PROGRAMAS DE COCCIÓN EN SECUENCIA AUTOMÁTICA (HASTA 9 CICLOS) ASIGNANDO EL NOMBRE Y EL ICONO CORRESPONDIENTE.
- COCCIÓN MANUAL CON TRES MODALIDADES DE COCCIÓN DE ENCENDIDO INMEDIATO: CONVECCIÓN DE 30°C A 300°C, VAPOR DE 30°C A 130°C, COMBINADO CONVECCIÓN + VAPOR DE 30°C A 300°C.
- SELECCIÓN RÁPIDA DE LOS PROGRAMAS FAVORITOS SCROLL & PUSH, CON SCROLLER DEDICADO.
- AUTOCLIMA® - SISTEMA QUE GESTIONA DE FORMA AUTOMÁTICA EL CLIMA IDEAL EN LA CÁMARA DE COCCIÓN.
- FAST-DRY BOOSTED® - SISTEMA AUTOMÁTICO DE DESHUMIDIFICACIÓN RÁPIDA DE LA CÁMARA DE COCCIÓN.

FUNCIONAMIENTO

- PANTALLAS ALFANUMÉRICAS DE LED DE ALTA VISIBILIDAD HVS (HIGH VISIBILITY SYSTEM) PARA VISUALIZACIÓN DE VALORES DE TEMPERATURA, AUTOCLIMA, TIEMPO Y TEMPERATURA EN EL CORAZÓN.
- PANTALLA DE COLOR DE 3,5 PULGADAS (LCD - TFT) PARA LA VISUALIZACIÓN DE PROGRAMAS FAVORITAS, PROGRAMAS PREDEFINIDOS, VENTILACIÓN, LAVADO AUTOMÁTICO, MENÚ, AJUSTES.
- MANDOS SCROLLER CON FUNCIÓN DE SCROLL Y DE PUSH PARA CONFIRMAR LAS ELECCIONES.
- BARRAS DE LED PARA INDICAR LA FUNCIÓN TEMPERATURA, TIEMPO Y TEMPERATURA EN EL CORAZÓN ACTIVADA.
- PRECALENTAMIENTO MANUAL.
- FUNCIÓN COOL DOWN PARA EL ENFRIAMIENTO RÁPIDO DE LA CÁMARA DE COCCIÓN MEDIANTE VENTILADOR.
- REINICIO AUTOMÁTICO DE LA COCCIÓN EN CASO DE INTERRUPCIÓN DEL FLUIDO ELÉCTRICO.
- ENFRIAMIENTO RÁPIDO CON EVENTUAL INYECCIÓN DE AGUA EN LA CÁMARA DE COCCIÓN.
- HUMIDIFICADOR MANUAL.
- SEÑALIZACIÓN ACÚSTICA Y VISUAL DURANTE LAS DISTINTAS FASES DE COCCIÓN, CON PARPADEO DE LUCES DE FIN DE CICLO.
- INTERFAZ DE USUARIO CON POSIBILIDAD DE ELEGIR ENTRE 29 IDIOMAS.
- POSIBILIDAD DE VISUALIZAR Y CAMBIAR EN CUALQUIER MOMENTO LA RECETA.

DOTACIONES DE CONTROL

- AUTOREVERSE (INVERSIÓN AUTOMÁTICA DEL SENTIDO DE ROTACIÓN DEL VENTILADOR) PARA UNA PERFECTA UNIFORMIDAD DE COCCIÓN.
- CONDENSACIÓN DE VAPOR REGULADA AUTOMÁTICAMENTE.
- FÁCIL ACCESO A LOS PARÁMETROS PROGRAMABLES DEL USUARIO, PARA PERSONALIZAR EL EQUIPO MEDIANTE EL MENÚ DE USUARIO.
- POSIBILIDAD DE ELEGIR HASTA 6 VELOCIDADES DE VENTILACIÓN; LAS PRIMERAS 3 VELOCIDADES ACTIVAN AUTOMÁTICAMENTE LA REDUCCIÓN DE POTENCIA DE CALENTAMIENTO. PARA COCCIONES PARTICULARES SE PUEDE PROGRAMAR LA VELOCIDAD INTERMITENTE.
- CONTROL DE LA TEMPERATURA EN EL CORAZÓN DEL PRODUCTO CON Sonda DE 4 PUNTOS DE DETECCIÓN.
- Sonda AL CORAZÓN MULTIPUNTO FIJA, Ø 3 MM.
- CONEXIÓN Sonda AL CORAZÓN MEDIANTE CONECTOR EXTERNO A LA CÁMARA DE COCCIÓN (OPCIONAL).
- CONEXIÓN USB PARA DESCARGAR LOS DATOS HACCP, ACTUALIZAR EL SOFTWARE Y CARGAR/DESCARGAR PROGRAMAS DE COCCIÓN.
- POSIBILIDAD DE CONFIGURAR EL APAGADO DEL DISPOSITIVO AL FINAL DEL PROGRAMA DE LAVADO AUTOMÁTICO.
- SISTEMA DE OPTIMIZACIÓN DE ENERGÍA SN (OPCIONAL) PRE CONFIGURADO.
- PROGRAMA DE SERVICE: PRUEBA LAS FUNCIONES DE LA TARJETA ELECTRÓNICA - VISUALIZACIÓN DE SONDAS DE TEMPERATURA - CONTADORES DE HORAS DE FUNCIONAMIENTO DEL EQUIPO PARA TODAS LAS FUNCIONES PRINCIPALES PARA EL MANTENIMIENTO PROGRAMADO.
- AUTODIAGNÓSTICO DE CONTROL FUNCIONAL ANTES DE INICIAR EL USO, CON SEÑAL DESCRIPTIVA Y ACÚSTICA DE EVENTUALES ANOMALÍAS.
- ILUMINACIÓN LED PARA CÁMARA DE COCCIÓN DE BAJO CONSUMO. VISIBILIDAD ÓPTIMA EN TODA LA CÁMARA DE COCCIÓN. LUZ NEUTRA QUE NO CAMBIA LOS COLORES ORIGINALES DEL PRODUCTO.
- ECOVAPOR - CON EL SISTEMA ECOVAPOR SE OBTIENE UNA CLARA REDUCCIÓN DE LOS CONSUMOS DE AGUA Y ENERGÍA GRACIAS AL CONTROL AUTOMÁTICO DE LA SATURACIÓN DE VAPOR EN LA CÁMARA DE COCCIÓN.
- INTELLIGENT ENERGY SYSTEM - EN BASE A LA CANTIDAD Y EL TIPO DE PRODUCTO EN COCCIÓN, EL HORNO OPTIMIZA Y CONTROLA LA ENERGÍA, MANTIENE SIEMPRE LA TEMPERATURA JUSTA DE COCCIÓN Y EVITA LAS OSCILACIONES.

FABRICACIÓN

- COMBI MANUFACTURADO TOTALMENTE EN ACERO AISI 304.
 - CÁMARA DE COCCIÓN EN ACERO INOXIDABLE 18/10 AISI 304 ESPESOR 1 MM, MOLDEADA, CON BORDES COMPLETAMENTE REDONDEADOS Y AMPLIO RADIO PARA OBTENER UN FLUJO DE AIRE ADECUADO Y FACILITAR LA LIMPIEZA.
 - CÁMARA PERFECTAMENTE UNIFORME Y HERMÉTICA.
 - PUERTA CON VIDRIO DOBLE TEMPLADO CON CAMARA DE VENTILACION INTERMEDIA, VIDRIO INTERNO TERMOREFLECTANTE PARA UNA MENOR PERDIDA DE CALOR HACIA EL OPERADOR Y UNA MAYOR EFICIENCIA.
 - VIDRIO INTERNO CON APERTURA PARA UNA FÁCIL OPERACIÓN DE LIMPIEZA.
 - PUERTA CON CIERRE A PRESION Y MANIJA CON APERTURA DERECHA E IZQUIERDA.
 - BISAGRAS REGULABLES PARA OPTIMA HERMETICIDAD DE PUERTA.
 - DEFLECTOR SE PUEDE ABRIR PARA UNA FÁCIL OPERACIÓN DE LIMPIEZA DEL ESPACIO VENTILADOR.
 - NUEVO EMPAQUE DE SILICONA DE PUERTA ADAPTABLE, RESISTENTE AL CALOR Y AL DETERIORO, Y DE FÁCIL SUSTITUCIÓN.
 - NUEVA CAJA DE DESCARGA CÁMARA CON SALTO DE AIRE INTEGRADO SEGÚN LA NORMATIVA EN61770.
 - ACCESORIO RECOGE GOTAS DE CONDENSACIÓN BAJO LA PUERTA CON SALIDA DIRECTA AL DESAGÜE, INCLUSO CON LA PUERTA ABIERTA.
 - PANEL FRONTAL DE APERTURA RÁPIDA PARA FACILITAR LAS OPERACIONES DE MANTENIMIENTO.
 - DOS ENTRADAS DE AGUA (FRÍA Y ABLANDADA).
 - MOTORES COMPACTOS DE ARRASTRE MAGNÉTICO BRUSHLESS (SIN ESCOBILLAS).
 - RELÉ DE ESTADO SÓLIDO PARA OPTIMIZAR Y REGULAR LA POTENCIA.
 - PANEL LATERAL INFERIOR DE ENGANCHE MAGNÉTICO PARA FACILITAR LA LIMPIEZA Y EL MANTENIMIENTO.
-

- SISTEMA DE ENFRIAMIENTO PARA COMPONENTES ELECTRÓNICOS POR VENTILACIÓN FORZADA, CON FILTRO DE PROTECCIÓN EN ACERO INOXIDABLE DE MALLA MICROESTIRADA, SE PUEDE LAVAR EN EL LAVAVAJILLAS.
- LONG LIFE COMPONENT LLC - USO DE NUEVOS COMPONENTES DE LARGA DURACIÓN (PROCEDIMIENTO DE APROBACIÓN INTERNA DE LAINOX).

FUNCIONAMIENTO ELÉCTRICO

- SISTEMA DE CALENTAMIENTO CÁMARA DE COCCIÓN MEDIANTE RESISTENCIAS ELÉCTRICAS RECUBRIMIENTO EN ACERO INOXIDABLE INCOLOY 800.

PRODUCCIÓN DE VAPOR - DIRECTA

- SISTEMA DE PRODUCCIÓN DE VAPOR DE TIPO DIRECTO EN LA CÁMARA DE COCCIÓN MEDIANTE INYECCIÓN DE AGUA DIRECTAMENTE EN EL VENTILADOR Y EVAPORACIÓN EN LOS ELEMENTOS DE CALENTAMIENTO. VENTAJA: DISPONIBILIDAD INMEDIATA DE VAPOR EN LA CÁMARA DE COCCIÓN.

PRODUCCIÓN DE VAPOR - INDIRECTA (CON CALDERA)

- NUEVA CALDERA DE ALTO RENDIMIENTO EN ACERO INOXIDABLE AISI 304 Y ALTO AISLAMIENTO TÉRMICO.
- CALENTAMIENTO POR CALDERA MEDIANTE RESISTENCIAS ELÉCTRICAS RECUBIERTAS EN ACERO INOXIDABLE INCOLOY 800.
- CALDERA CON PRECALENTAMIENTO AUTOMÁTICO.
- DESCARGA Y LAVADO AUTOMÁTICO DIARIO DE LA CALDERA, CON TEMPERATURA DEL AGUA POR DEBAJO DE 60°C.
- ALARMA AUTOMÁTICA PARA LA DESINCRUSTACIÓN DE LA CALDERA.
- PROGRAMA SEMI AUTOMATICO PARA LA DESINCRUSTACIÓN DE LA CALDERA.
- SISTEMA ANTISARRO CALOUT QUE EVITA LA FORMACIÓN Y LA ACUMULACIÓN DE CAL EN LA CALDERA.

EQUIPO DE SEGURIDAD

- LIMITADOR DE TEMPERATURA DE SEGURIDAD CÁMARA DE COCCIÓN.
- SEGURIDAD CONTRA SOBREPRESIÓN Y VACÍO EN LA CÁMARA DE COCCIÓN.
- TÉRMICO DE SEGURIDAD DEL MOTOR.
- SENSOR DE CONTROL ELECTRÓNICO APERTURA/CIERRE PUERTA.
- CONTROL ELECTRÓNICO PARA INDICACIÓN DE FALTA DE AGUA.
- AUTODIAGNÓSTICO INTELIGENTE DE AVERÍAS.
- SISTEMA DE ENFRIAMIENTO (VENTILACIÓN) DE COMPONENTES, CON VISUALIZACIÓN DE CONTROL ELECTRÓNICO DE ALTAS TEMPERATURAS.
- LIMITADOR DE TEMPERATURA DE SEGURIDAD CALDERA.
- SISTEMA DE CONTROL ELECTRÓNICO DEL NIVEL DE AGUA EN LA CALDERA, EN LLENADO Y VACIADO.
- SONDA DE CONTROL VACIADO CALDERA.
- FRENO MOTOR VENTILADOR.
- TEMPERATURA EXTERNA EN PUERTA DE 65°C MÁX.
- CUMPLE LAS NORMAS NACIONALES E INTERNACIONALES PARA EL FUNCIONAMIENTO EN SEGURIDAD EN CASO DE UTILIZACIÓN SIN PROTECCIÓN DIRECTA POR PARTE DEL OPERADOR- IEC 60335-1 / IEC 60335-2-42.
- ALTURA MÁXIMA DE ÚLTIMA BANDEJA 160 CM, UTILIZANDO EL SOPORTE ESPECÍFICO DE CADA MODELO.
- EN EL CASO DE INTERRUPCIÓN DE LA ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA DURANTE EL LAVADO, LA HIGIENE QUEDA SIEMPRE GARANTIZADA DADO QUE EL CICLO DE LAVADO SE REINICIA DE MODO AUTOMÁTICO.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- VCS - VAPOR CLEANING SYSTEM. NUEVO SISTEMA DE LAVADO AUTOMÁTICO, CON VAPORIZACIÓN DEL DETERGENTE EN LA CÁMARA DE COCCIÓN. PERMITE REDUCIR NOTABLEMENTE LOS CONSUMOS DE DETERGENTE HASTA 30% (RESPECTO AL MODELO ANTERIOR). ALOJAMIENTO INTERNO DEL CARTUCHO DE DETERGENTE CON DOSIFICACIÓN AUTOMÁTICA (DETERGENTE LÍQUIDO COMBICLEAN BOOSTED CDL05B, EN CARTUCHOS RECICLABLES AL 100%. INCLUYE 1 BIDÓN DE CARTUCHO DE DETERGENTE LÍQUIDO CDL05B - 990 GR.
- SISTEMA ANTICAL CALOUT QUE PREVIENE LA FORMACIÓN Y LA ACUMULACIÓN DE CAL EN LA CALDERA (PARA MODELO CON CALDERA). ALOJAMIENTO INTERNO DEL CARTUCHO DEL PRODUCTO ANTICAL CON DOSIFICACIÓN AUTOMÁTICA (ANTICAL LÍQUIDO CALFREE BOOSTED CCF05B, EN CARTUCHOS RECICLABLES AL 100%. INCLUYE 1 BIDÓN DE CARTUCHO DE ANTICAL LÍQUIDO CCF05B - 990 GR.
- WMS - WASH MANAGEMENT SYSTEM. SISTEMA QUE PERMITE PLANIFICAR LOS PROGRAMAS DE LAVADO SEGÚN EL USO DEL COMBI.
- EMA - EASY MAINTENANCE ACCESS. ACCESO FACILITADO PARA EL MANTENIMIENTO DEL APARATO POR LA PARTE DELANTERA INFERIOR Y EL COSTADO DERECHO.
- 7 PROGRAMAS DE LAVADO AUTOMÁTICO, SIN NECESIDAD DE LA PRESENCIA DEL OPERADOR UNA VEZ INICIADOS: MANUAL - ENJUAGUE - FAST - SOFT - MEDIUM ECO - HARD ECO - GRILL.
- LAVADO ULTRARRÁPIDO "FAST" CON DURACIÓN DE 10'. INTERRUPCIONES MÍNIMAS EN CICLOS DE TRABAJO, Y LIMPIEZA SIEMPRE ÓPTIMA.
- SISTEMA DE LAVADO MANUAL CON DUCHA ENROLLABLE.
- LIMPIEZA EXTERNA SENCILLA DEBIDO A SUPERFICIES PERFECTAMENTE LISAS EN ACERO INOXIDABLE Y VIDRIO, Y PROTECCIÓN CONTRA LOS CHORROS DE AGUA IPX5.

INSTALACIÓN Y AMBIENTE

- EMBALAJE 100% RECICLABLE.
- LCP - LIFE CYCLE PERSPECTIVE: CONSUMO DE CO2 - 380KGCO2 EQ/AÑO. EL CÁLCULO HA SIDO REALIZADO TOMANDO COMO REFERENCIA EL MOD. E101B (MODELO CON GENERADOR DE VAPOR), SUPONIENDO UN USO TÍPICO DEL RESTAURANTE Y CONSIDERANDO 8 HORAS AL DÍA 3,5 DÍAS A LA SEMANA, POR 48 SEMANAS AL AÑO.
- PORCENTAJE DE RECICLAJE DE PRODUCTO 90%.
- CERTIFICACIÓN CALIDAD ISO 9001 / SEGURIDAD ISO 45001 / AMBIENTE ISO 14001.
- SE RECOMIENDA QUE LA INSTALACIÓN DEL APARATO SEA LLEVADA A CABO POR UN SERVICE CENTER AUTORIZADO LAINOX.
- FUNCIONAMIENTO SIN INSTALACIÓN DE ABLANDADOR DE AGUA Y DESINCRUSTANTE (MODELO CON GENERADOR DE VAPOR).
- SE RECOMIENDA QUE EL MANTENIMIENTO PROGRAMADO PERIÓDICO SEA LLEVADO A CABO POR UN SERVICE CENTER LAINOX, DE ACUERDO CON LO RECOMENDADO POR EL FABRICANTE E INDICADO EN EL MANUAL DE MANTENIMIENTO Y LA GARANTÍA.

EQUIPAMIENTO DE SERIE

- SISTEMA DE LAVADO AUTOMÁTICO VCS - EN DOTACIÓN 1 ENVASE DE CARTUCHO DETERGENTE LÍQUIDO CDL05B, 990 GR.
-

- SISTEMA ANTICAL CALOUT PARA LOS MODELOS CON CALDERA. EN DOTACIÓN PRODUCTO ANTICAL
- SONDA AL CORAZÓN MULTIPUNTO Ø 3 MM. SONDA FIJA
- DUCHA INTEGRADA CON ENROLLADOR AUTOMÁTICO
- CONEXIÓN USB
- 6 VELOCIDADES DE VENTILACIÓN
- PANELES PORTAPARRILLAS
- CABLE DE ALIMENTACIÓN - LONGITUD 3 MT. SOLO PARA TENSIÓN DE ALIMENTACIÓN ESTÁNDAR: 3N-AC 400 V - 50/60 HZ MODELOS ELÉCTRICOS, 1N-AC 230 V - 50/60 HZ MODELOS A GAS

CALDERA - OPCIONAL PARA SOLICITAR POR PEDIDO

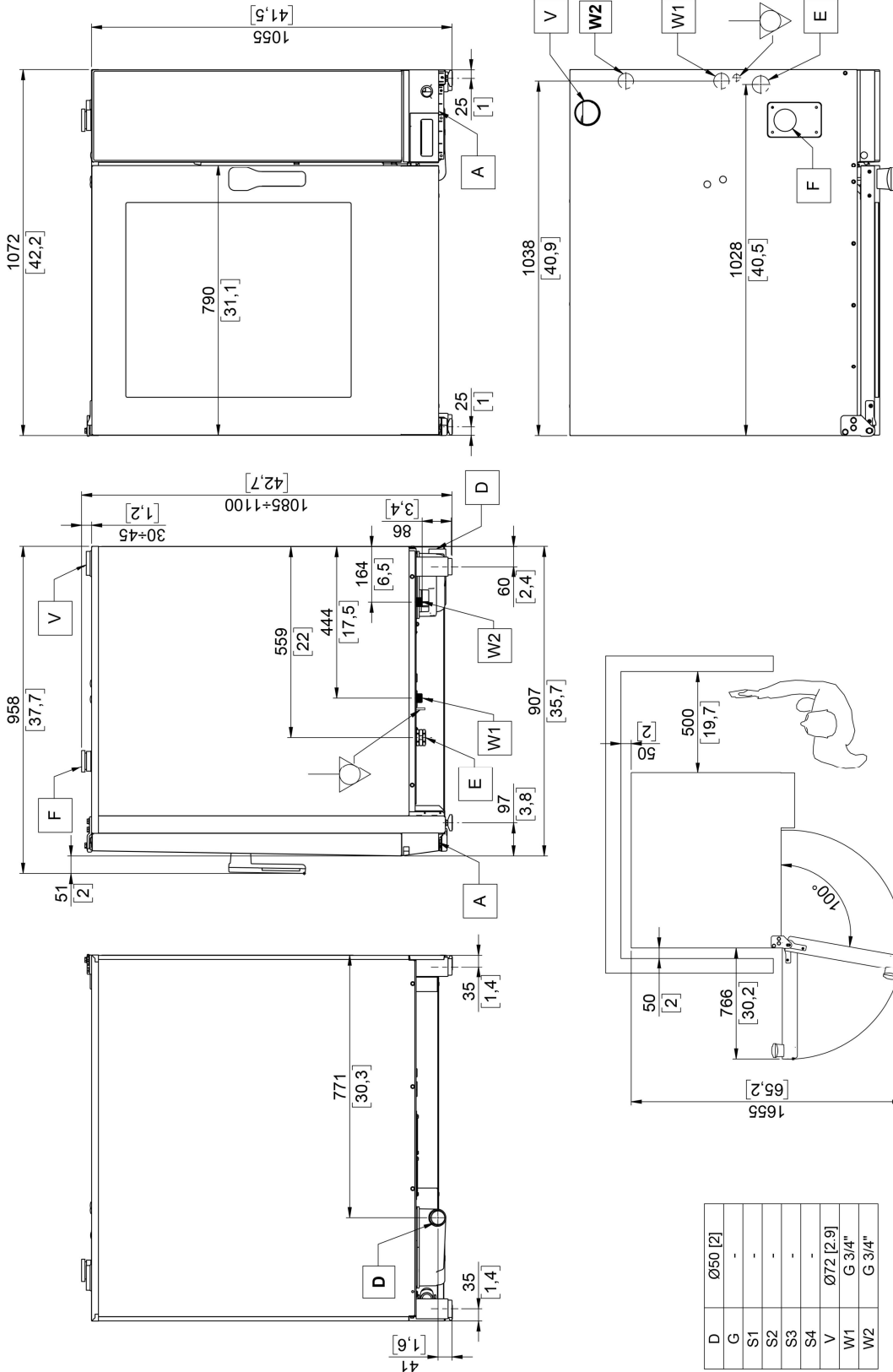
- **OB102E:** CALDERA. PARA MODELO ELÉCTRICO

OPCIONAL - PARA SOLICITAR POR PEDIDO

- **KSCBO:** PREPARACIÓN CONEXIÓN RÁPIDA PARA SONDA AL CORAZÓN MEDIANTE CONECTOR EXTERNO. SONDA AL CORAZÓN MULTIPUNTO Ø 3 MM INCLUIDA
- **NPSB:** PUERTA CON BISAGRA A LA DERECHA, DOTADA DE SONDA AL CORAZÓN MULTIPUNTO CON CONECTOR EXTERNO, Ø 3 MM
- **APDS:** SEGURIDAD APERTURA PUERTA CON DOBLE RESORTE
- **SN:** SUPLEMENTO PARA OPTIMIZACIÓN ENERGÉTICA. SÓLO PARA LOS MODELOS ELÉCTRICOS
- **NPK:** PREDISPOSICIÓN PARA CONEXIÓN DE LA CAMPANA DE ASPIRACIÓN
- **SSB102:** SUPLEMENTO PARA ESTRUCTURA EXTRAÍBLE SBE102 + BASTIDOR DE INTRODUCCIÓN BTL021
- **DSP:** PROTECCIÓN DE PANTALLA-MANDOS
- **MK102B:** VERSIÓN PARA BUQUES - CAMPANA DE ASPIRACIÓN Y PREDISPOSICIÓN PARA CONEXIÓN NPK, NO SE PUEDEN INSTALAR
- **BGR102:** KIT POLLOGRILL PROFESIONAL - ALTURA ARMARIO 670 MM

ACCESORIOS EXTRA INSTALABLES DESPUÉS DE LA COMPRA

- **KSCBA:** PREPARACIÓN CONEXIÓN RÁPIDA PARA SONDA AL CORAZÓN MEDIANTE CONECTOR EXTERNO - SONDA NO INCLUIDA. INSTALACIÓN REALIZADA POR UN TÉCNICO AUTORIZADO
 - **KSC004R:** SONDA AL CORAZÓN MULTIPUNTO Ø 3 MM.
 - **KSC180:** SONDA AL CORAZÓN MULTIPUNTO PARA GRANDES DIMENSIONES. Ø 3 MM, LARGO AGUJA 180 MM.
 - **KSA001:** SONDA AL CORAZÓN CON AGUJA Ø 1 MM.
 - **NFX01:** FILTRO GRASAS
 - **BAP102:** PROTECCIÓN ANTICALOR DE ACERO INOX, PARA PARED LATERAL
 - **KTS021:** KIT DE PUERTAS CON PAREDES LATERALES Y TRASERAS PARA TRANSFORMAR MODELO DE SOBREMESA BSP021 EN MODELO BSC021
 - **BSR021:** SOPORTE BASE EN ACERO INOX. CON ESTANTE
 - **BSC021:** ARMARIO EN ACERO INOX. CON PUERTAS Y RACK CON RIELES PORTABANDEJAS - 1/1 GN - 2/1 GN
 - **BSP021:** SOPORTE BASE EN ACERO INOX. CON RACK CON RIELES PORTABANDEJAS - 1/1 GN - 2/1 GN
 - **BKC021:** CAMPANA DE ASPIRACIÓN CON CONDENSADOR DE AIRE. SÓLO PARA LOS MODELOS ELÉCTRICOS. SE PUEDE USAR SÓLO EN HORNOS YA PREDISPUUESTOS - UTILICE EL COLECTOR CCE PARA CONEXIÓN EXTERNA
 - **CCE:** COLECTOR CAMPANA PARA CONEXIÓN EXTERNA - Ø 150 MM
 - **SBE102:** ESTRUCTURA PORTABANDEJAS EXTRAÍBLE - SE DEBE USAR CON BASTIDOR DE INTRODUCCIÓN - VERSIÓN GN
 - **BRP04:** KIT RUEDAS, DE LAS CUALES 2 CON FRENO, PARA SOPORTES Y ARMARIOS - NO COMPATIBLE CON EL USO DE ESTRUCTURAS EXTRAÍBLE - AUMENTO ALTURA + 83 MM. PARA LOS MODELOS BSR - BSC - BSK - BSP.
-



Dimensiones: Millimeters [inches]

A	G	S4*	S3*	S2	S1	V	W1	W2	Conexión equipotencial
Toma de aire para refrigeración del compartimento técnico	Entrada gas	Escape de gases de combustión del generador de vapor	Escape de gases de combustión del generador de vapor	Escape de gases de combustión cámara de cocción	Escape de gases de combustión cámara de cocción	Dispositivo de seguridad para ventilación de vapor y caída de presión cámara de cocción	Entrada agua	Entrada agua suavizada	
D Descarga líquidos	S1								
E Entrada cable de alimentación eléctrica	S2								
F Toma de aire cámara de cocción	S3*								

* Para modelo con caldera

Los datos presentados en este documento deben considerarse no vinculantes. La empresa se reserva el derecho de realizar cambios en cualquier momento, sin previo aviso



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

