

SAE061B

COMBI PER LA RISTORAZIONE E GRANDI BUSINESS

6 X 1/1 GN

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.

QUANDO LA TECNOLOGIA REINVENTA IL PASSATO



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.



EMC

IPX5



WRAS



Dati generali

Capacità	GN	6 x 1/1 GN	Dimensioni imballo (L x P x H)	mm	990 x 940 x 980
Interasse	mm	70	Peso - Netto / Con imballo	kg	110 / 134,1
Pasti - Croissant	n°	30 / 80 - 54 / 90	Peso - Netto / Con imballo (con generatore di vapore)	kg	120 / 145,3
Carico max per teglia	kg	15	Volume	m ³	0,94
Carico max totale	kg	30	Distanza minima installazione - lato sinistro	mm	50
Dimensioni esterne nette (L x P x H)	mm	852 x 797 x 775	Distanza minima installazione - lato posteriore	mm	50
Dimensioni esterne massime di ingombro (L x P x H)	mm	852 x 850 x 820	Distanza minima installazione - lato destro	mm	500

Alimentazione elettrica

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

Connessione idraulica

Ingresso acqua fredda non trattata	☞ - inch.	3/4	Scarico	☞ - mm	50
Ingresso acqua addolcita	☞ - 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	NH ₂ Cl (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
Cl ₂ (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	2088	Temperatura max scarico liquidi	°C	85
Calore sensibile	W / kW	1392	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 VISIBILITÀ 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.
- SEGNALE 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 FISSA, Ø 3 MM.
- COLLEGAMENTO SONDA AL CUORE TRAMITE CONNETTORE ESTERNO ALLA CAMERA DI COTTURA (OPTIONAL).
- 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 SEGNALE DESCRITTIVO E ACUSTICO 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 CHIUSURA A SPINTA E MANIGLIA CON APERTURA DESTRA O SINISTRA.
 - CERNIERE PORTA REGOLABILI PER TENUTA OTTIMALE.
 - DEFLETTORE APRIBILE PER UNA FACILE OPERAZIONE DI PULIZIA DEL VANO VENTILATORE.
 - NUOVA GUARNIZIONE SU FACCIA Forno ADATTATA 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.
 - BACINELLA CHE RACCOGLIE LA CONDENZA SOTTOPORTA E LA CONVOGLIA DIRETTAMENTE ALLO SCARICO, ANCHE A PORTA APERTA.
 - 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).
 - RELÉ ALLO STATO SOLIDO PER OTTIMIZZAZIONE E MODULAZIONE DELLA POTENZA.
 - ZOCCOLATURA LATERALE INFERIORE AD AGGANCIO MAGNETICO PER CONSENTIRE UNA FACILE PULIZIA E MANUTENZIONE.
 - 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.
-

- LONG LIFE COMPONENT LLC - UTILIZZO DI NUOVA COMPONENTISTICA A LUNGA DURATA (PROTOCOLLO DI APPROVAZIONE INTERNO LAINOX).

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.
- SEGNALE AUTOMATICA PER DISINCRUSTAZIONE DEL GENERATORE DI VAPORE.
- PROGRAMMA PER LA DISINCRUSTAZIONE 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 SEGNALE 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 FACCIA 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

- 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). ALLOGGIAMENTO INTERNO DELLA CARTUCCIA DEL DETERGENTE CON DOSAGGIO AUTOMATICO (DETERGENTE LIQUIDO COMBICLEAN CDL05, IN CARTUCCE RICICLABILI AL 100%). IN DOTAZIONE 1 TANICA A CARTUCCIA DI DETERGENTE LIQUIDO CDL05 - 990 GR.
- 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 CCF05, IN CARTUCCE RICICLABILI AL 100%). IN DOTAZIONE 1 TANICA A CARTUCCIA DI ANTICALCARE LIQUIDO CCF05 - 990 GR.
- WMS - WASH MANAGEMENT SYSTEM. SISTEMA CHE PERMETTE LA PIANIFICAZIONE DEI PROGRAMMI DI LAVAGGIO IN BASE ALL'UTILIZZO DEL COMBI.
- EMA - EASY MAINTENANCE ACCESS. ACCESSO FACILITATO PER LA MANUTENZIONE DELL'APPARECCHIATURA DALLA PARTE FRONTALE INFERIORE E DAL LATO DESTRO.
- 7 PROGRAMMI DI LAVAGGIO AUTOMATICO, SENZA NECESSITÀ DELLA PRESENZA DELL'OPERATORE DOPO L'AVVIO: MANUALE - RISCIAQUO - FAST - SOFT - MEDIUM ECO - HARD ECO - GRILL.
- LAVAGGIO ULTRA VELOCE "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 ACCIAIO 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 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.
- RISPONDENTE AI PARAMETRI ENERGY STAR. PUBBLICAZIONE SU WWW.ENERGYSTAR.GOV

DOTAZIONE DI SERIE

- SISTEMA DI LAVAGGIO AUTOMATICO VCS - IN DOTAZIONE 1 TANICA A CARTUCCIA DI DETERGENTE LIQUIDO CDL05, 990 GR.
-

- SISTEMA ANTICALCARE CALOUT PER MODELLI CON GENERATORE DI VAPORE. IN DOTAZIONE PRODOTTO ANTICALCARE
- SONDA AL CUORE MULTIPUNTO Ø 3 MM. SONDA FISSA
- DOCCETTA DI LAVAGGIO INTEGRATA CON AVVOLGITORE
- CONNESSIONE USB
- PARATIE PORTATEGLIE
- 6 VELOCITÀ DI VENTILAZIONE
- 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

GENERATORE DI VAPORE - OPTIONAL DA RICHIEDERE ALL'ORDINE

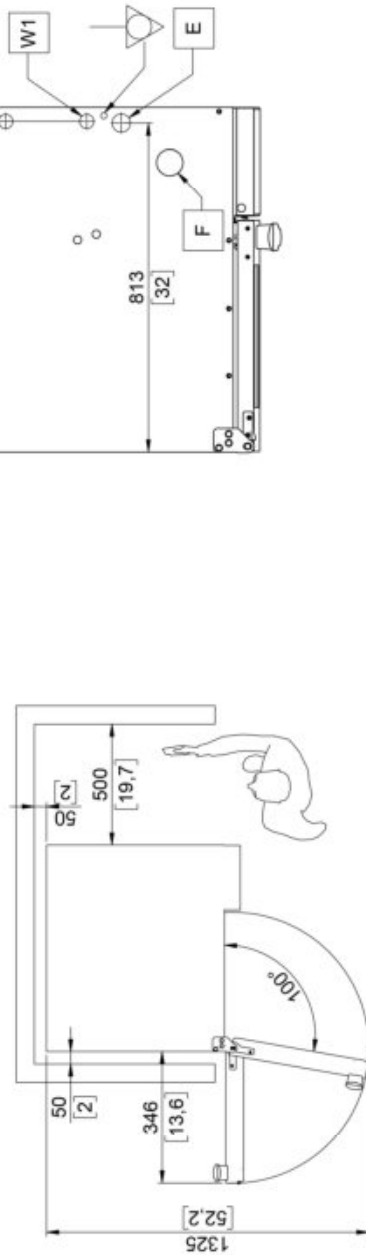
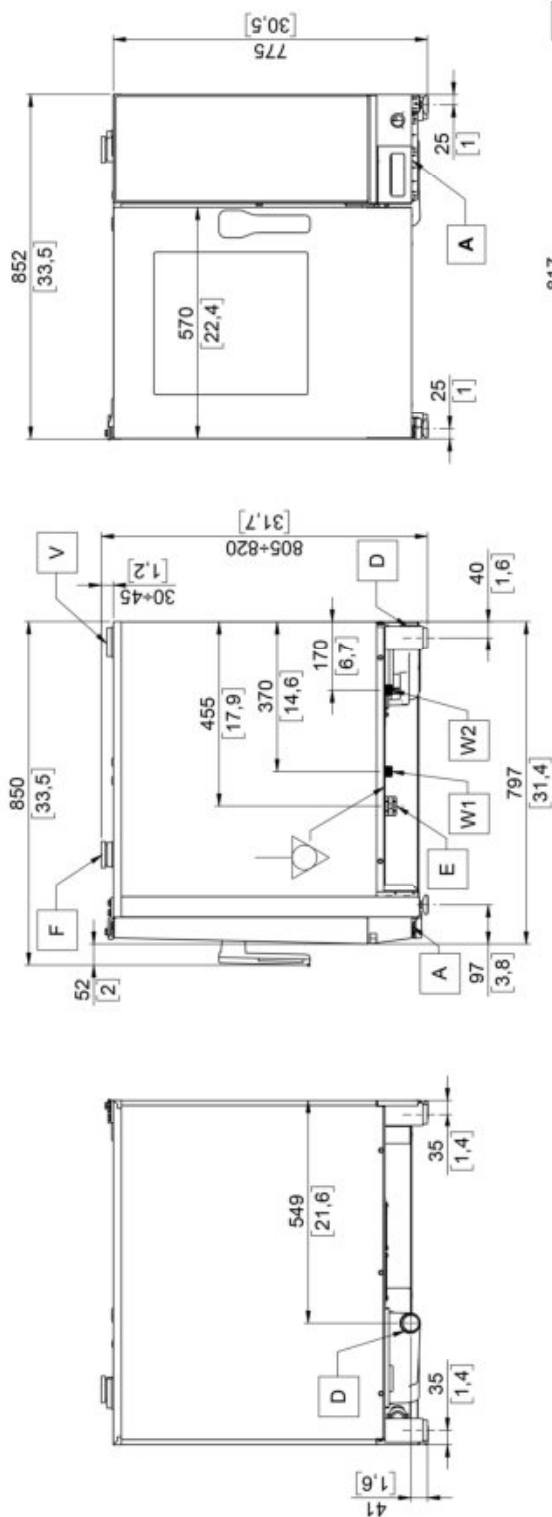
- **OB061E**: GENERATORE DI VAPORE. PER MODELLO ELETTRICO

OPTIONAL - DA RICHIEDERE ALL'ORDINE

- **KSCB0**: PREDISPOSIZIONE COLLEGAMENTO RAPIDO PER SONDA AL CUORE TRAMITE CONNETTORE ESTERNO. SONDA AL CUORE MULTIPUNTO Ø 3 MM INCLUSA
- **NPSB**: PORTA CON CERNIERE A DESTRA, DOTATA DI SONDA AL CUORE MULTIPUNTO CON CONNETTORE ESTERNO, Ø 3 MM
- **APDS**: SICUREZZA APERTURA PORTA CON DOPPIO SCATTO
- **SN**: SUPPLEMENTO PER OTTIMIZZAZIONE ENERGETICA. SOLO PER MODELLI ELETTRICI
- **NPK**: PREDISPOSIZIONE PER ALLACCIAMENTO CAPP A DI ASPIRAZIONE
- **SSB061**: SUPPLEMENTO PER STRUTTURA ESTRAIBILE SBE061 + TELAIO DI INSERIMENTO BTL011
- **SSB564**: SUPPLEMENTO PER STRUTTURA ESTRAIBILE VERSIONE PASTICCERIA SBE564 + TELAIO DI INSERIMENTO BTL011
- **SPP564**: SUPPLEMENTO PER PARATIE PORTATEGLIE - VERSIONE EN (600 X 400) - BGP564
- **DSP**: PROTEZIONE DISPLAY-COMANDI
- **MK061B**: KIT VERSIONE MARINA
- **BGRT061**: KIT POLLOGRILL PROFESSIONAL

ACCESSORI EXTRA INSTALLABILI SUCCESSIVAMENTE ALL'ACQUISTO

- **KSCBA**: PREDISPOSIZIONE COLLEGAMENTO RAPIDO PER SONDA AL CUORE TRAMITE CONNETTORE ESTERNO - SONDA NON INCLUSA. INSTALLAZIONE A CURA DI UN TECNICO AUTORIZZATO
 - **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.
 - **BAP061**: PROTEZIONE ANTICALORE IN ACCIAIO INOX PER PARETE LATERALE
 - **ICFX01**: FILTRO GRASSI
 - **KTS011**: KIT PORTINE E PARETI POSTERIORI, PER TRASFORMAZIONE SUPPORTO MODELLO BSP011 IN MODELLO BSC011
 - **KTS110**: KIT PORTINE E PARETI POSTERIORI, PER TRASFORMAZIONE SUPPORTO MODELLO BSK011 IN MODELLO BSC110
 - **BSR011**: SUPPORTO BASE IN ACCIAIO INOX. FULL AISI 304 - CON RIPIANO
 - **BSA011**: SUPPORTO BASE IN ACCIAIO INOX. FULL AISI 304 - PER INSERIMENTO ABBATTITORE
 - **BSP011**: SUPPORTO BASE IN ACCIAIO INOX. FULL AISI 304 - CON PARATIE PORTATEGLIE - 1/1 GN
 - **BSC011**: ARMADIO IN ACCIAIO INOX. FULL AISI 304 - CON PORTINE E PARATIE PORTATEGLIE - 1/1 GN
 - **BSK011**: SUPPORTO BASE IN ACCIAIO INOX. FULL AISI 304 - CON PARATIE PORTATEGLIE - PER FORNO CON CAPP A - 1/1 GN
 - **BSC110**: ARMADIO IN ACCIAIO INOX. FULL AISI 304 - CON PORTINE E PARATIE PORTATEGLIE - PER FORNO CON CAPP A - 1/1 GN
 - **MCR031E**: ARMADIO DI MANTENIMENTO STATICO E LENTA COTTURA - CON SONDA AL CUORE
 - **MCR051E**: ARMADIO DI MANTENIMENTO STATICO E LENTA COTTURA - CON SONDA AL CUORE
 - **BKC011**: CAPP A DI ASPIRAZIONE CON CONDENSATORE AD ARIA. SOLO PER MODELLI ELETTRICI. UTILIZZABILE SOLO SU FORNI GIÀ PREDISPOSTI
 - **BKC011F**: CAPP A DI ASPIRAZIONE FLAT, CON CONDENSATORE AD ARIA. SOLO PER MODELLI ELETTRICI. UTILIZZABILE SOLO SU FORNI GIÀ PREDISPOSTI
 - **CCE**: COLLETTORE CAPP A PER COLLEGAMENTO ESTERNO - Ø 150 MM
 - **SBE061**: STRUTTURA PORTATEGLIE ESTRAIBILE - DA UTILIZZARE CON TELAIO DI INSERIMENTO - VERSIONE GN
 - **SBE564**: STRUTTURA PORTATEGLIE ESTRAIBILE - DA UTILIZZARE CON TELAIO DI INSERIMENTO - VERSIONE EN (600 X 400)
 - **BGP564**: COPPIA PARATIE - VERSIONE EN (600 X 400)
 - **BRP04**: KIT RUOTE DI CUI 2 CON FRENO, PER SUPPORTI E ARMADI - NON COMPATIBILI CON L'UTILIZZO DI STRUTTURE ESTRAIBILI - INCREMENTO ALTEZZA + 83 MM. PER MODELLI BSR - BSC - BSK - BSP
-



D	Ø50 [2]
G	-
S1	-
S2	-
S3	-
S4	-
V	Ø72 [2.9]
W1	G 3/4"
W2	G 3/4"

Dimensions: Millimeters [inches]

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

* 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

