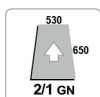


### SAG202B

COMBI PARA LA RESTAURACIÓN Y GRANDES NEGOCIOS - 20 X 2/1 GN, 40 X 1/1 GN - DE GAS DE VAPOR DIRECTO  
- CALDERA OPCIONAL • COMANDOS MANUALES PARA EL CONTROL ELECTRÓNICO - COCINA ASISTIDA - EN  
DOTACIÓN N. 1 CARRO PORTABANDEJAS KKS202



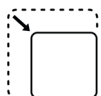
Pantalla de color de 3,5 pulgadas (LCD - TFT) para la visualización de programas favoritos, programas predefinidos, ventilación variable, lavado automático, menú, ajustes.

### Las características



#### EFICIENTE

Energy monitor. VCS Vapor Cleaning System, nuevo sistema de lavado. Reducción de los consumos de detergente hasta el 30%.



#### PEQUEÑO

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



#### PRECISO

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



#### ROBUSTO

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



#### POTENTE

Hasta el 20% más potente. Precalentamiento hasta 320°C. Naboo 5.0 gracias a los nuevos sistemas de suministro de energía permite un ahorro hasta el 16% menos respecto a los modelos anteriores.



#### RÁPIDO

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

## SAG202B

## Capacidad

|                       |                           |                       |      |       |
|-----------------------|---------------------------|-----------------------|------|-------|
| Capacidad             | 20 x GN 2/1 - 40 x GN 1/1 |                       |      |       |
| Distancia entre guías | mm                        | 63                    | inch | 2.5   |
| Plazas - Croissant    | n.                        | 300 / 500 - 360 / 600 |      |       |
| Carga máx. total      | kg                        | 180                   | lbs  | 396.9 |
| Carga máx. bandeja    | kg                        | 25                    | lbs  | 55.1  |

## Dimensiones

|                                             |                |      |                 |       |
|---------------------------------------------|----------------|------|-----------------|-------|
| Anchura                                     | mm             | 1102 | inch            | 43.4  |
| Profundidad                                 | mm             | 932  | inch            | 36.7  |
| Altura                                      | mm             | 1812 | inch            | 71.3  |
| Anchura exterior máx                        | mm             | 1102 | inch            | 43.4  |
| Profundidad exterior máx                    | mm             | 1051 | inch            | 41.4  |
| Altura exterior máx                         | mm             | 1856 | inch            | 73.1  |
| Anchura del embalaje                        | mm             | 1290 | inch            | 50.8  |
| Profundidad de embalaje                     | mm             | 1180 | inch            | 46.5  |
| Altura del embalaje                         | mm             | 2040 | inch            | 80.3  |
| Peso Neto                                   | kg             | 350  | lbs             | 771.8 |
| Peso bruto                                  | kg             | 374  | lbs             | 824.7 |
| Peso neto generador                         | kg             | 385  | lbs             | 848.9 |
| Peso bruto generador                        | kg             | 425  | lbs             | 937.1 |
| Volumen                                     | m <sup>3</sup> | 1.86 | ft <sup>3</sup> | 65.7  |
| Volumen de envasado                         | m <sup>3</sup> | 3.11 | ft <sup>3</sup> | 109.8 |
| Distancia mínima instalación - lado izq     | mm             | 50   | inch            | 2.0   |
| Distancia mínima instalación - lado trasero | mm             | 50   | inch            | 2.0   |
| Distancia mínima instalación - lado dch     | mm             | 500  | inch            | 19.7  |
| Anchura del compartimento de cocción        | mm             | 654  | inch            | 25.7  |
| Profundidad del compartimento de cocción    | mm             | 760  | inch            | 29.9  |
| Altura de la cavidad                        | mm             | 1520 | inch            | 59.8  |

## Alimentación

|                                                           |             |            |
|-----------------------------------------------------------|-------------|------------|
| Tensión de alimentación                                   | 1N-AC 230 V |            |
| Absorción eléctrica                                       | A           | 6,1        |
| Frecuencia                                                | Hz          | 50/60      |
| Potencia eléctrica total                                  | kW          | 1,4        |
| Interruptor diferencial                                   | RCD cl. B   |            |
| Potencia de calefacción de vapor (con generador de vapor) | kW / kcal   | 50 / 43000 |
| Potencia calentamiento de la cámara - G20                 | 80 / 68800  |            |

## Alimentación gas

|                                                  |           |            |  |  |
|--------------------------------------------------|-----------|------------|--|--|
| Gas - Tipo                                       | G20       |            |  |  |
| Presión gas mín. - G20                           | bar       | 0,018      |  |  |
| Presión gas máx. - G20                           | bar       | 0,025      |  |  |
| Potencia térmica nominal Gas - G20               | kW / kcal | 80 / 68800 |  |  |
| Potencia térmica nominal Gas - G20 (con caldera) | kW / kcal | 90 / 77400 |  |  |

## Conexión hidráulica

|                                   |     |          |
|-----------------------------------|-----|----------|
| Entrada agua fría                 | ø   | 3/4"     |
| Entrada agua ablandada            | ø   | 3/4"     |
| Presión mín.                      | bar | 2        |
| Presión máx.                      | bar | 5        |
| Caudal mínimo de agua             | Lt  | 10       |
| Pendiente instalación de descarga |     | 4°       |
| Descarga - ø                      | mm  | 50       |
|                                   |     | inch 2.0 |

## Calidad del agua

|                                          |           |            |    |        |
|------------------------------------------|-----------|------------|----|--------|
| Dureza agua conexión producción de vapor | °dh / ppm | 6° / 9° fH |    |        |
| Valor pH                                 | Ph        | > 7,5      |    |        |
| Cl (cloruro) - máx                       | mg / l    | 30         |    |        |
| Cl2 (cloro libre)                        | mg / l    | 0.1        |    |        |
| Fe (hierro)                              | mg / l    | 0.1        |    |        |
| NH2Cl (monocloramina)                    | mg / l    | 0.2        |    |        |
| Temperatura máx. agua fría               | °C        | 30         | °F | 86.00  |
| Temperatura máx. agua ablandada          | °C        | 50         | °F | 122.00 |
| Conductividad eléctrica                  | µS        | 50 - 200   |    |        |

## Emisiones

|                                   |    |      |    |        |
|-----------------------------------|----|------|----|--------|
| Calor latente                     | W  | 252  |    |        |
| Calor sensible                    | W  | 210  |    |        |
| Temperatura máx descarga líquidos | °C | 85   | °F | 185.00 |
| Ruido                             | db | < 50 |    |        |

# SAG202B

## MODOS DE USO

- Fast-Dry Boosted® - Sistema automático de deshumidificación rápida de la cámara de cocción.
- Selección rápida de los programas favoritos scroll & push, con scroller dedicado.
- Programable con posibilidad de guardar 99 programas de cocción en secuencia automática (hasta 9 ciclos) asignando el nombre y el icono correspondiente.
- Automático con 95 programas de cocción probados y guardados, incluidos los programas para la recuperación de la temperatura en bandeja o en el plato.
- Autoclimate® - Sistema que gestiona de forma automática el clima ideal en la cámara de cocción.
- 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.

## DOTACIONES DE CONTROL

- Sonda al corazón multipunto con conector externo, Ø 3 mm.
- 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.
- 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.
- Autodiagnóstico de control funcional antes de iniciar el uso, con señal descriptiva y acústica de eventuales anomalías.
- 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.
- Sistema de optimización de energía SN (opcional) pre configurado.
- Posibilidad de configurar el apagado del dispositivo al final del programa de lavado automático.
- Conexión USB para descargar los datos HACCP, actualizar el software y cargar/descargar programas de cocción.
- Control de la temperatura en el corazón del producto con sonda de 4 puntos de detección.
- 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.
- Fácil acceso a los parámetros programables del usuario, para personalizar el equipo mediante el menú de usuario.
- Condensación de vapor regulada automáticamente.
- Autoreverse (inversión automática del sentido de rotación del ventilador) para una perfecta uniformidad de cocción.

## CARACTERÍSTICAS CONSTRUCTIVAS

- Long Life Component LLC - Uso de nuevos componentes de larga duración (Procedimiento de aprobación interna de Lainox).
- Long Life Gasket - LLG. Empaque de larga duración - Sistema automático electromagnético de retención y liberación de la estructura de carro, para preservar la estanqueidad de la junta de tope (patent pending).
- Relé de estado sólido para optimizar y regular la potencia.
- Motores compactos de arrastre magnético brushless (sin escobillas).
- Nueva caja de descarga cámara con salto de aire integrado según la normativa EN61770.
- Dos entradas de agua (fría y ablandada).
- Panel frontal de apertura rápida para facilitar las operaciones de mantenimiento.
- Nuevo empaque de silicona de puerta adaptable, resistente al calor y al deterioro, y de fácil sustitución.
- 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.
- Deflector se puede abrir para una fácil operación de limpieza del espacio ventilador.
- Bisagras regulables para óptima hermeticidad de puerta.
- Puerta con sistema de ajuste de cierre en tres puntos. Freno tirador en posición de puerta abierta.
- Vidrio interno con apertura para una fácil operación de limpieza.
- Puerta con vidrio doble templado con cámara de ventilación intermedia, vidrio interno termorefectante para una menor pérdida de calor hacia el operador y una mayor eficiencia.
- Cámara perfectamente uniforme y hermética.

## FUNCIONAMIENTO

- Pantalla de color de 3,5 pulgadas (LCD - TFT) para la visualización de programas favoritos, programas predefinidos, ventilación, lavado automático, menú, ajustes.
- Posibilidad de visualizar y cambiar en cualquier momento la receta.
- Interfaz de usuario con posibilidad de elegir entre 29 idiomas.
- Señalización acústica y visual durante las distintas fases de cocción, con parpadeo de luces de fin de ciclo.
- Humidificador manual.
- Enfriamiento rápido con eventual inyección de agua en la cámara de cocción.
- Reinicio automático de la cocción en caso de interrupción del fluido eléctrico.
- Función Cool Down para el enfriamiento rápido de la cámara de cocción mediante ventilador.
- Precalentamiento manual.
- Barras de LED para indicar la función temperatura, tiempo y temperatura en el corazón activada.
- Mandos SCROLLER con función de Scroll y de Push para confirmar las elecciones.
- Pantallas alfanuméricas de led de alta visibilidad HVS (High Visibility System) para visualización de valores de temperatura, Autoclimate, tiempo y temperatura en el corazón.

## FUNCIONAMIENTO A GAS

- Intercambiador de calor de alto rendimiento con cámara de expansión en acero refractario.
- Sistema de calentamiento cámara de cocción a gas de tipo indirecto con quemadores modulantes y premezcla de aire forzado, de alto rendimiento.
- Control electrónico de la llama y dispositivo de autodiagnóstico con restablecimiento automático del encendido.
- Encendido automático de quemadores con generador eléctrico de descarga de alta frecuencia.

# SAG202B

## 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)

- Sistema de calentamiento de caldera a gas, de tipo indirecto, con nuevos quemadores modulantes de aire forzado de alto rendimiento.
- Nueva caldera en acero inoxidable AISI 316 con alto aislamiento térmico.
- Sistema antisarro CALOUT que evita la formación y la acumulación de cal en la caldera.
- Programa semi automático para la desincrustación de la caldera.
- Alarma automática para la desincrustación de la caldera.
- Descarga y lavado automático diario de la caldera, con temperatura del agua por debajo de 60°C.
- Caldera con precalentamiento automático.

## EQUIPO DE SEGURIDAD

- 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.
- Altura máxima estante última bandeja 160 cm.
- 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 60335-2-102 - EN203-1 / EN203-2-2
- Temperatura externa en puerta de 65°C máx.
- Freno motor ventilador.
- Presostato de seguridad de falta de gas.
- Sonda de control vaciado caldera.
- Sistema de control electrónico del nivel de agua en la caldera, en llenado y vaciado.
- Limitador de temperatura de seguridad caldera.
- Válvulas de gas de control electrónico de dos etapas.
- Presostato de seguridad con indicación de falta de gas.
- Dispositivo de detección de llama que interrumpe el flujo de gas en caso de que se apague accidentalmente la llama de los quemadores.
- Sistema de enfriamiento (ventilación) de componentes, con visualización de control electrónico de altas temperaturas.
- Autodiagnóstico inteligente de averías.
- Control electrónico para indicación de falta de agua.
- Sensor de control electrónico apertura/cierre puerta.
- Térmico de seguridad del motor.
- Seguridad contra sobrepresión y vacío en la cámara de cocción.
- Limitador de temperatura de seguridad cámara de cocción.

## LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Sistema antical CALOUT que previene la formación y la acumulación de cal en la caldera (para modelo con caldera). Recipiente separado y dosificación automática (antical líquido CalFree Boosted). Incluye 1 bidón de antical líquido - 990 gr.
- 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%. Recipiente separado y dosificación automática (detergente líquido CombiClean Boosted). Incluye CombiBlue, detergente alcalino desinfectante para la puesta en marcha de hornos profesionales (990 gr).
- Limpieza externa sencilla debido a superficies perfectamente lisas en acero inoxidable y vidrio, y protección contra los chorros de agua IPX5.
- Lavado ultrarrápido "Fast" con duración de 10'. Interrupciones mínimas en ciclos de trabajo, y limpieza siempre óptima.
- 7 programas de lavado automático, sin necesidad de la presencia del operador una vez iniciados: Manual - Enjuague - Fast - Soft - Medium Eco - Hard Eco - Grill.
- WMS - Wash Management System. Sistema que permite planificar los programas de lavado según el uso del combi.
- Sistema de lavado manual con ducha enrollable.

## INSTALACIÓN Y AMBIENTE

- 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.
- Funcionamiento sin instalación de ablandador de agua y desincrustante (modelo con generador de vapor).
- Se recomienda que la instalación del aparato sea llevada a cabo por un Service Center autorizado LAINOX.
- Certificación Calidad ISO 9001 / Seguridad ISO 45001 / Ambiente ISO 14001.
- Porcentaje de reciclaje de producto: 90%.
- LCP - Life cycle perspective: consumo de CO<sub>2</sub> - 380KgCO<sub>2</sub> 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.
- Embalaje 100% reciclable.

## EQUIPAMIENTO DE SERIE

- 6 velocidades de ventilación
- Conexión USB
- Sonda al corazón multipunto ø 3 mm. Con conector externo
- Ducha integrada con enrollador automático
- Sistema antical CALOUT para los modelos con caldera. En dotación producto antical
- Carro portabandejas KKS202
- Sistema de lavado automático

## SAG202B

### OPCIONAL PARA SOLICITAR POR PEDIDO

**OCBM3:** Transformador de aislamiento para conexión bifásica/monofásica para modelos a gas 2AC 220-240V/1N AC 230V

**OB202G:** Caldera para modelo a gas

**SSB202S:** Suplemento para carro monoblock KKS202S - 15 x 2/1 GN - 30 x 1/1 GN - ↑ 83

**SSB202HD:** Suplemento para carro monoblock Heavy Duty KKS202HD - versión gastronomía - 20 x GN 2/1 - 40 x GN 1/1 - ↑ 63

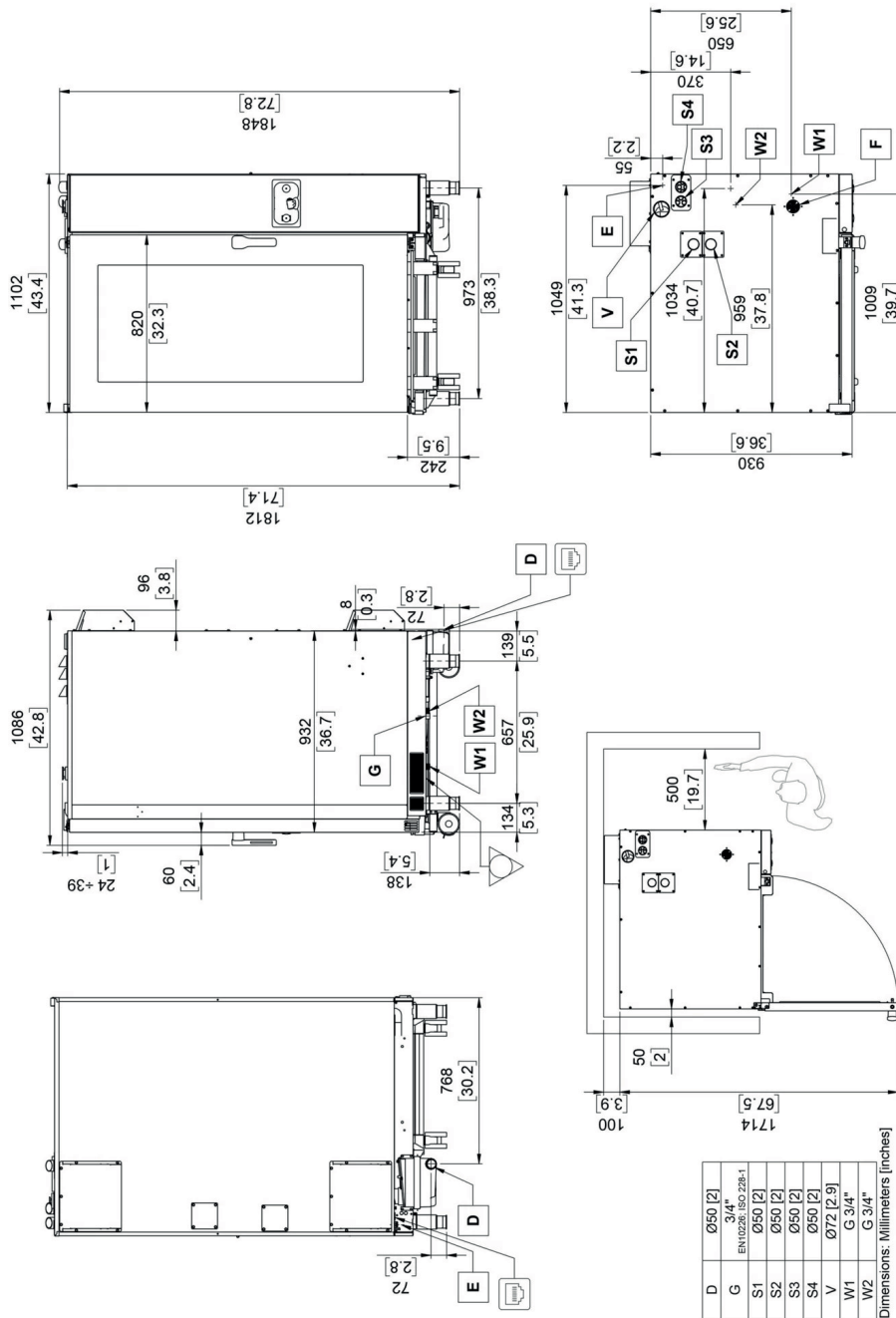
**LLG:** Junta de larga duración - Sistema de retención y liberación automática de la estructura de carro

**KPG202:** Kit pollogrill profesional

**DSP:** Protección de pantalla-mandos

**OB202G-SF:** Caldera para modelo a gas

# SAG202B



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