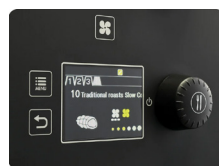
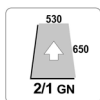


SAG102B

COMBI PARA LA RESTAURACIÓN Y GRANDES NEGOCIOS - 10 X 2/1 GN, 20 X 1/1 GN - DE GAS 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.

Las características



EFICIENTE

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



ROBUSTO

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



PEQUEÑO

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



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.



PRECISO

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



RÁPIDO

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

SAG102B

Capacidad

Capacidad	10 x GN 2/1 - 20 x GN 1/1			
Distancia entre guías	mm	70	inch	2.8
Plazas - Croissant	n.	150 / 300 - 180 / 300		
Carga máx. total	kg	90	lbs	198.5
Carga máx. bandeja	kg	25	lbs	55.1

Dimensiones

Anchura	mm	1072	inch	42.2
Profundidad	mm	907	inch	35.7
Altura	mm	1055	inch	41.5
Anchura exterior máx	mm	1072	inch	42.2
Profundidad exterior máx	mm	958	inch	37.7
Altura exterior máx	mm	1100	inch	43.3
Anchura del embalaje	mm	1210	inch	47.6
Profundidad de embalaje	mm	1050	inch	41.3
Altura del embalaje	mm	1260	inch	49.6
Peso Neto	kg	172	lbs	379.3
Peso bruto	kg	200	lbs	441.0
Peso neto generador	kg	200	lbs	441.0
Peso bruto generador	kg	222	lbs	489.5
Volumen	m ³	1.03	ft ³	36.4
Volumen de envasado	m ³	1.6	ft ³	56.5
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	810	inch	31.9

Alimentación

Tensión de alimentación	1N-AC 230 V			
Absorción eléctrica	A	3.5		
Frecuencia	Hz	50/60		
Potencia eléctrica total	kW	0.8		
Interruptor diferencial	RCD cl. B			
Potencia de calefacción de vapor (con generador de vapor)	kW / kcal	32 / 27520		
Potencia calentamiento de la cámara - G20	42 / 36120			

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	42 / 36120		
Potencia térmica nominal Gas - G20 (con caldera)	kW / kcal	50 / 43000		

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	144		
Calor sensible	W	120		
Temperatura máx descarga líquidos	°C	85	°F	185.00
Ruido	db	< 50		

SAG102B

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.
- Autoclima® - 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 fija, ø 3 mm.
- Conexión sonda al corazón mediante conector externo a la cámara de cocción (opcional).
- 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).
- Puerta con cierre a presión y manija con apertura derecha e izquierda.
- 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.
- Panel lateral inferior de enganche magnético para facilitar la limpieza y el mantenimiento.
- 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.
- Accesorio recoge gotas de condensación bajo la puerta con salida directa al desagüe, incluso con la puerta abierta.
- 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.
- 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, Autoclima, 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.

SAG102B

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 de última bandeja 160 cm, utilizando el soporte específico de cada modelo.
- 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). Alojamiento interno del cartucho del producto antical con dosificación automática (antical líquido CalFree Boosted, en cartuchos reciclables al 100%. Incluye 1 bidón de cartucho 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%. Alojamiento interno del cartucho de detergente con dosificación automática (detergente líquido CombiClean Boosted, en cartuchos reciclables al 100%. 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.
- EMA - Easy Maintenance Access. Acceso facilitado para el mantenimiento del aparato por la parte delantera inferior y el costado derecho.
- 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 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.
- Embalaje 100% reciclable.

EQUIPAMIENTO DE SERIE

- 6 velocidades de ventilación
- Conexión USB
- Ducha integrada con enrollador automático
- Sistema antical CALOUT para los modelos con caldera. En dotación producto antical
- Sonda al corazón multipunto ø 3 mm. Sonda fija
- Cable de alimentación - longitud 3 m. 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
- Sistema de lavado automático

SAG102B

OPCIONAL PARA SOLICITAR POR PEDIDO

OCBM1: Transformador de aislamiento para conexión bifásica/monofásica para modelos a gas 2AC 220-240V/1N AC 230V

OB102G: Caldera para modelo a gas

KPG210S: Kit pollogrill profesional - Para kit sobreposición (102 + 062)

SSB102: Suplemento para estructura extraíble SBE102 + bastidor de introducción BTL021

SSB092: Suplemento para estructura extraíble SBE092 + bastidor de introducción BTL021 - Para kit pollogrill profesional

SPP121: Suplemento para mamparo portabandejas - GN 2/1 - BGP121

NPSB: Puerta con bisagra a la derecha, dotada de sonda al corazón multipunto con conector externo, ø 3 mm

KSCBO: Preparación conexión rápida para sonda al corazón mediante conector externo. Sonda al corazón multipunto ø 3 mm incluida

KPG021: Kit pollogrill profesional

DSP: Protección de pantalla-mandos

CAM102B: Chimenea antiviento para los modelos de gas - Modelos con caldera

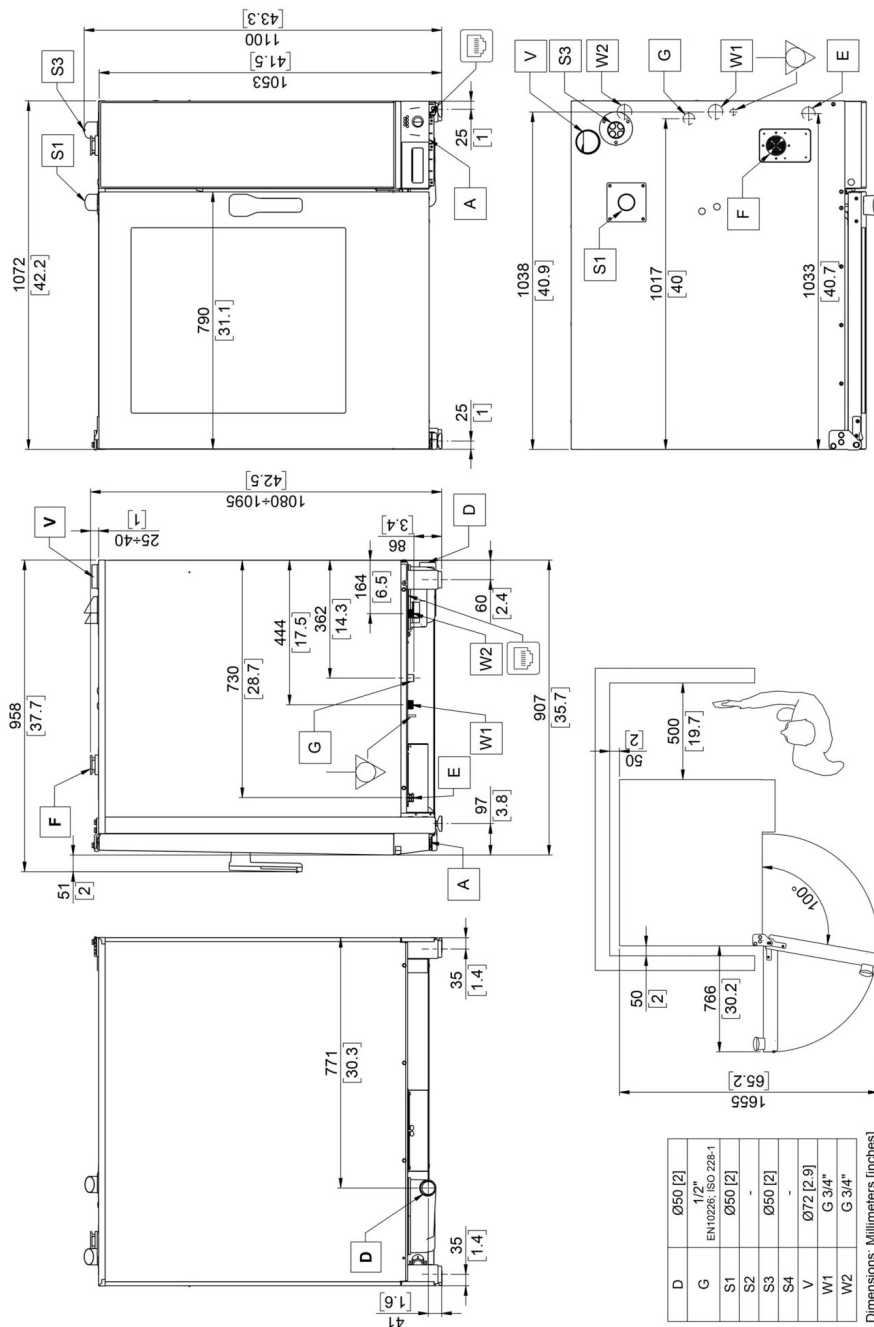
CAV102B: Chimenea antiviento para los modelos de gas - Modelos de vapor directo

SSP102: Suplemento para estructura portaplatos extraíble, completa de bastidor de introducción

APDS: Seguridad apertura puerta con doble resorte

OB102G-SF: Caldera para modelo a gas

SAG102B



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 ablandada
	Conexión equipotencial		Conexión Ethernet				