

The logo for ALPHATECH features a stylized 'A' icon on the left, composed of a curved line and three horizontal bars. To its right, the word 'ALPHATECH' is written in a clean, white, sans-serif font.

ALPHATECH

A small white icon of the letters 'IT' inside a circle.

IT



SYNAPSY

ICON

ZOOM

AT-CHILL

Alphatech è un'azienda di **Lainox**.

La gamma dei prodotti **Alphatech** nasce dall'esperienza più che quarantennale maturata da **Lainox** nella progettazione e produzione di forni professionali.

Alphatech con queste nuove gamme soddisfa ogni tipo di esigenza, partendo dai prodotti entry level, per chi si avvicina al mondo della ristorazione o pasticceria per la prima volta, per arrivare ai prodotti heavy duty per rispondere alle più esigenti aspettative della ristorazione commerciale e collettiva.



 SYNAPSY  4

ICON  16

ZOOM  30

AT-CHILL  38

3



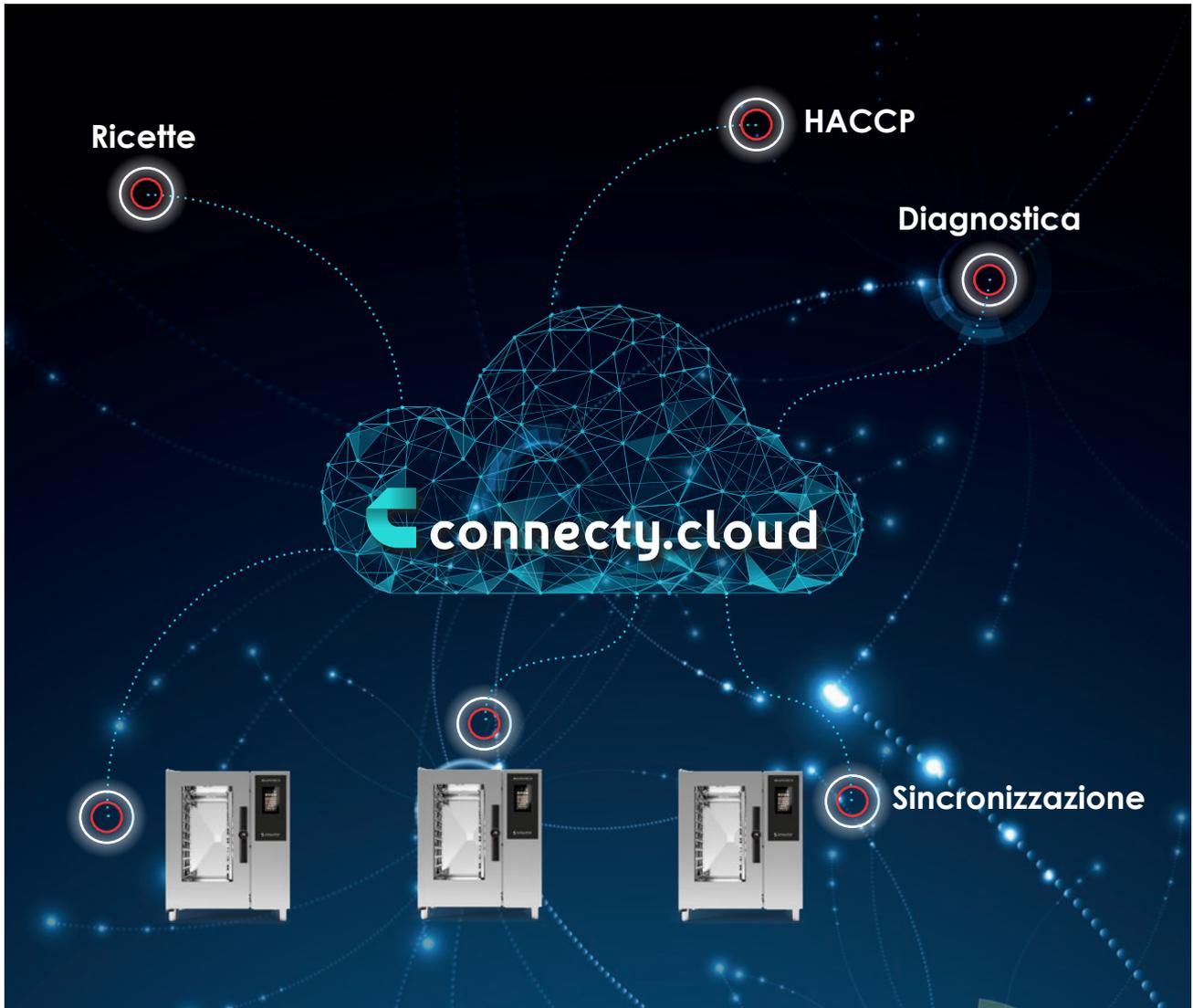




SYNAPSYS

L'anello di congiunzione tra
la tua idea di cucina e il tuo cliente.





Connecty.cloud

La piattaforma completamente gratuita sempre a tua disposizione.

Synapsy, grazie alla connessione WIFI di serie, è sempre connesso al cloud. Pertanto tramite PC, Smartphone o Tablet si può accedere in qualsiasi momento alla piattaforma **Connecty.cloud** per creare nuove ricette, elaborare nuovi programmi di cottura da scaricare poi direttamente dal cloud sul tuo **Synapsy**. E' inoltre possibile scaricare i dati Haccp ed effettuare la diagnostica di funzionamento.

Altro grande vantaggio di **Connecty.cloud** è la sincronizzazione di dati, programmi e ricette su più apparecchiature installate anche a migliaia di chilometri di distanza. Ideale per catene alberghiere, QSR, GDO, ecc.

AUTOMATIC COOKING

95 ricette testate disponibili in ogni momento

La cottura **Automatic Cooking** di cui è dotato **Synapsy** ti permette di selezionare con facilità la ricetta desiderata tra le 95 disponibili, delegando così al forno la corretta impostazione della modalità di cottura, della temperatura, dell'umidità e velocità di ventilazione che vengono costantemente monitorate per garantire sempre il miglior risultato. Le ricette preimpostate possono essere copiate, rielaborate secondo i tuoi desideri e riproposte con la massima semplicità.



MULTICOOKING

Organizzazione perfetta per il servizio

La funzione **Multicooking** permette la cottura di diverse tipologie di cibi contemporaneamente, con tempi differenti. Questo è un vantaggio, che consente durante il servizio, un notevole risparmio di tempo ed energia rispetto all'utilizzo delle attrezzature tradizionali: griglie e friggitorici con una qualità sempre costante nel tempo. Inoltre il sistema **Multicooking** di **Synapsy** ti suggerisce quali ricette si possono eseguire insieme.

PREFERITI

Le tue ricette a portata di click

Uno spazio personale dove puoi caricare le tue ricette, frutto della tua esperienza, e averle disponibili quando vuoi con un click.

E' sufficiente selezionare la ricetta desiderata e Synapsy la esegue con risultati sempre eccellenti.



CLIMA SMART

Il Clima ideale per ogni prodotto.

Il nuovo sistema di controllo Intelligente dell'umidità in camera di cottura **CLIMA SMART**, a seconda del tipo di cibo inserito e del risultato desiderato, garantisce morbidezza, succosità e croccantezza per ogni prodotto con cali peso ridotti al minimo.





RIMESSA IN TEMPERATURA

Servizio veloce sempre eccellente

La preparazione differita nel tempo per ottimizzare la produzione è vantaggiosa se il piatto è servito alla giusta temperatura e umidità.

Synapsy grazie al programma di rimessa in temperatura di cui è dotato garantisce sempre un servizio eccellente.



AFFUMICATURA

Nuovo sapore ai tuoi piatti

Con la nuova applicazione **AT-Smoker** (optional), facile da installare anche retrofit, puoi affumicare a freddo carne, pesce e formaggi oppure lo puoi utilizzare in cottura per dare un sapore unico ai tuoi piatti.

RIDUZIONE DEI CONSUMI, RIDUZIONE DEI COSTI E VANTAGGI PER L'AMBIENTE



Il sistema **Ecospeed Dynamic** di **Synapsy**, in base alla quantità e al tipo di prodotto, ottimizza e controlla l'erogazione di energia garantendo sempre la corretta temperatura di cottura evitando oscillazioni e quindi minori consumi di energia, di acqua e calo peso ridotto.



Green Fine Tuning: Grazie al collaudato sistema di modulazione della fiamma del bruciatore e allo scambiatore ad alta efficienza si evitano sprechi di energia riducendo di conseguenza emissioni nocive.



L'acqua è un bene sempre più prezioso e costoso. Con il sistema **Greenvapor** si ottiene una netta riduzione dei consumi di acqua e di energia con il controllo automatico di saturazione di vapore in camera di cottura.

SISTEMA DI LAVAGGIO

Il sistema di lavaggio automatico ti offre la scelta di 7 programmi di lavaggio. Da quello manuale fino a quello Grill, adatto dopo cotture ad alta temperatura con residui tenaci da eliminare.

Il lavaggio Eco invece ottimizza il consumo di acqua e detergente.

Il detergente COMBICLEAN garantisce la massima igienizzazione. Viene fornito in pratiche taniche 100% riciclabili e non sono necessarie manipolazioni o travasi pericolosi di prodotto.



CARATTERISTICHE

MODALITÀ DI COTTURA

- AC (Automatic Cooking) sistema automatico di cottura per ricette italiane e internazionali, programma di cottura automatico e presentazione fotografica del piatto.
- Modalità manuale con tre modalità di cottura ad avvio immediato: convezione da 30°C a 270°C, vapore da 30°C a 130°C, combinato convezione + vapore da 30°C a 270°C.
- Preriscaldamento fino a 300°C.
- Modalità Multicooking - Possibilità di cuocere contemporaneamente cibi diversi con tempi di cottura differenti.
- Clima Smart - Sistema che gestisce automaticamente il perfetto clima in camera di cottura.
- AT Smoker (optional), con affumicatore esterno.

CONNETTIVITA' DI SYNAPSY AL CONNECTY.CLOUD - WI-FI O ETHERNET

- Grazie all'accesso al Cloud, si può accedere a Connecty.cloud.
- Creazione ricette con foto illustrativa.
- Accesso diretto al database di ricette.
- Sincronizzazione dei forni collegati al medesimo account.
- Monitoraggio HACCP continuo anche da remoto tramite portale Connecty.cloud.
- Diagnosi remota tramite portale Connecty.cloud.

UTILIZZO

- Avvio di una cottura automatica (AC) "one touch".
- Organizzazione delle ricette in categorie con pre-view.
- Riconoscimento intelligente delle ricette nelle cartelle multilivello.
- Schermo a colori da 7 pollici LCD capacitivo ad alta definizione, con scelta funzioni "Touch Screen".
- Funzione Cool Down per il raffreddamento rapido della camera di cottura tramite ventola.
- Ritorno automatico della cottura nel caso sia avvenuta l'interruzione dell'alimentazione elettrica.
- Interfaccia utente con possibilità di scelta fino a 6 lingue.
- In Synapsy sono disponibili 95 ricette. Ogni ricetta è stata testata per garantire un ottimale risultato.
- 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.
- Controllo parallelo temperatura in camera e al cuore.
- Accesso facilitato ai parametri utente programmabili, per personalizzare i setting dell'apparecchiatura.
- Possibilità di scegliere fino a 6 velocità di ventilazione. Per cotture particolari si può avere la velocità ad intermittenza.
- Controllo temperatura al cuore del prodotto con sonda a 4 punti di rilevazione.
- Connessione USB per scaricare i dati HACCP, aggiornare il software e caricare/scaricare programmi di cottura.
- Possibilità di impostare lo spegnimento del forno al termine del programma di lavaggio automatico.
- Blocco profilo utente (funzione specifica per Quick Service Restaurant).
- Programma di Service.
- 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.

COSTRUZIONE

- 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.
- Deflettore apribile per una facile operazione di pulizia del vano ventilatore.
- Bacinella che raccoglie la condensa sottoporta e la convoglia direttamente allo scarico, anche a porta aperta.
- Motori compatti a trascinamento magnetico brushless (senza spazzole).
- Relè allo stato solido per ottimizzazione e modulazione della potenza.
- Sistema di raffreddamento dell'elettronica a ventilazione forzata con filtro di protezione in acciaio inox a rete microstrata, facilmente asportabile e lavabile anche in lavastoviglie.

Funzionamento elettrico

- Sistema di riscaldamento camera di cottura tramite resistenze elettriche corazzate in acciaio inox INCOLOY 800.

Funzionamento a gas

- Sistema riscaldamento camera di cottura a gas di tipo indiretto con bruciatori premiscelati a fiamma modulante ad aria soffiata, ad alto rendimento.
- Accensione bruciatori automatica con generatore elettronico di scarica ad alta frequenza.
- Controllo fiamma elettronico e dispositivo di autodiagnosi con ripristino automatico dell'accensione.

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

- Generatore di vapore ad alto rendimento in acciaio inox AISI 304 e elevato isolamento termico (modelli elettrici).
- Riscaldamento generatore di vapore tramite resistenze elettriche corazzate in acciaio inox INCOLOY 800.
- Generatore di vapore in acciaio inox AISI 316 ad alto isolamento termico (modelli a gas).
- Sistema di riscaldamento del generatore di vapore a gas di tipo indiretto con bruciatori a fiamma modulante ad aria soffiata ad alto rendimento (modelli a gas).
- 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.
- 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 sovrappressione 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.
- Dispositivo elettronico di controllo rilevamento fiamma che interrompe l'afflusso del gas nel caso di spegnimento accidentale della fiamma bruciatori.
- Pressostato di sicurezza segnalazione mancanza gas.
- Conforme agli standard nazionali ed internazionali per il funzionamento in sicurezza in caso di utilizzo senza presidio diretto da parte dell'operatore.
- Altezza massima ripiano ultima teglia 160 cm. (Per i modelli da banco utilizzando il supporto specifico).
- 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

- Sistema di lavaggio automatico. Contenitore separato del detergente con dosaggio automatico.
- 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.
- 7 programmi di lavaggio automatico, senza necessità della presenza dell'operatore dopo l'avvio: Manuale - Risciacquo - Soft - Eco - Hard - Hard Plus - Grill.
- Sistema di lavaggio manuale con doccetta esterna (optional).
- Facile pulizia esterna grazie a superfici in acciaio inox e vetro, e alla classe di protezione contro i getti d'acqua IPX4 (modelli da banco) e IPX5 (modelli a pavimento).

INSTALLAZIONE E AMBIENTE

- Imballo riciclabile al 100%.
- Percentuale riciclo del prodotto 90%.
- Certificazione Qualità ISO 9001 / Sicurezza ISO 45001 / Ambiente ISO 14001.
- Funzionamento senza l'aggiunta dell'addolcitore d'acqua e decalcificazione (modello con generatore di vapore).

Ulteriori info sono riportate sulla scheda tecnica dei singoli modelli.



LA GAMMA



061



101



062



102

Modelli a Vapore diretto - Configurazione Standard

Modelli	Alimentazione	Capacità camera GN 1/1 GN (530x325 mm) 2/1 GN (530x650 mm)	Interasse (mm)	Numero di pasti	Potenza elettrica (kW)	Potenza termica nominale Gas (kW/kcal)	Assorbimento (A)	Dimensioni esterne (L x P x H mm)	Tensione alimentazione * (V)
SYE061BV		6x1/1	70	30/80	9,5	-/-	15	852 x 795 x 775	3N AC 400V - 50/60 Hz
SYG061BV		6x1/1	70	30/80	0,7	13/11.180	3	852 x 795 x 775	AC 230V - 50/60 Hz
SYE101BV		10x1/1	70	80/150	16	-/-	24	852 x 795 x 1055	3N AC 400V - 50/60 Hz
SYG101BV		10x1/1	70	80/150	0,8	22/18.920	3,5	852 x 795 x 1055	AC 230V - 50/60 Hz
SYE062BV		6x2/1 - 12x1/1	70	60/160	19	-/-	30	1072 x 907 x 775	3N AC 400V - 50/60 Hz
SYG062BV		6x2/1 - 12x1/1	70	60/160	0,8	26/22.360	3,5	1072 x 907 x 775	AC 230V - 50/60 Hz
SYE102BV		10x2/1 - 20x1/1	70	150/300	31	-/-	46	1072 x 907 x 1055	3N AC 400V - 50/60 Hz
SYG102BV		10x2/1 - 20x1/1	70	150/300	0,8	42/36.120	3,5	1072 x 907 x 1055	AC 230V - 50/60 Hz

Modelli con generatore di vapore - Configurazione Opzionale. Da richiedere all'ordine.

SYE061BS		6x1/1	70	30/80	9,5	-/-	15	852 x 795 x 775	3N AC 400V - 50/60 Hz
SYG061BS		6x1/1	70	30/80	0,7	15/12.900	3	852 x 795 x 775	AC 230V - 50/60 Hz
SYE101BS		10x1/1	70	80/150	16	-/-	24	852 x 795 x 1055	3N AC 400V - 50/60 Hz
SYG101BS		10x1/1	70	80/150	0,8	25/21.500	3,5	852 x 795 x 1055	AC 230V - 50/60 Hz
SYE062BS		6x2/1 - 12x1/1	70	60/160	19	-/-	30	1072 x 907 x 775	3N AC 400V - 50/60 Hz
SYG062BS		6x2/1 - 12x1/1	70	60/160	0,8	30/25.800	3,5	1072 x 907 x 775	AC 230V - 50/60 Hz
SYE102BS		10x2/1 - 20x1/1	70	150/300	31	-/-	46	1072 x 907 x 1055	3N AC 400V - 50/60 Hz
SYG102BS		10x2/1 - 20x1/1	70	150/300	0,8	50/43.000	3,5	1072 x 907 x 1055	AC 230V - 50/60 Hz

* tensioni e frequenze speciali a richiesta



161



201



202

Modelli a Vapore diretto - Configurazione Standard

Modelli	Alimentazione	Capacità camera GN 1/1 GN (530x325 mm) 2/1 GN (530x650 mm)	Interasse (mm)	Numero di pasti	Potenza elettrica (kW)	Potenza termica nominale Gas (kW/kcal)	Assorbimento (A)	Dimensioni esterne (L x P x H mm)	Tensione alimentazione * (V)
SYE161BV		6x1/1 + 10x1/1	70	110/230	25,5	-/-	40	852 x 795 x 1840	3N AC 400V - 50/60 Hz
SYG161BV		6x1/1 + 10x1/1	70	110/230	1,4	35/30.100	6,1	852 x 795 x 1840	AC 230V - 50/60 Hz
SYE201BV		20x1/1	63	150/300	31,8	-/-	48	892 x 862 x 1812	3N AC 400V - 50/60 Hz
SYG201BV		20x1/1	63	150/300	1,3	44/37.840	5,7	892 x 862 x 1812	AC 230V - 50/60 Hz
SYE202BV		20x2/1 - 40x1/1	63	300/500	61,8	-/-	92	1102 x 932 x 1812	3N AC 400V - 50/60 Hz
SYG202BV		20x2/1 - 40x1/1	63	300/500	1,4	80/68.800	6,1	1102 x 932 x 1812	AC 230V - 50/60 Hz

Modelli con generatore di vapore - Configurazione Opzionale. Da richiedere all'ordine.

SYE161BS		6x1/1 + 10x1/1	70	110/230	25,5	-/-	40	852 x 795 x 1840	3N AC 400V - 50/60 Hz
SYG161BS		6x1/1 + 10x1/1	70	110/230	1,4	40/34.400	6,1	852 x 795 x 1840	AC 230V - 50/60 Hz
SYE201BS		20x1/1	63	150/300	31,8	-/-	48	892 x 862 x 1812	3N AC 400V - 50/60 Hz
SYG201BS		20x1/1	63	150/300	1,3	52/44.720	5,7	892 x 862 x 1812	AC 230V - 50/60 Hz
SYE202BS		20x2/1 - 40x1/1	63	300/500	61,8	-/-	92	1102 x 932 x 1812	3N AC 400V - 50/60 Hz
SYG202BS		20x2/1 - 40x1/1	63	300/500	1,4	90/77.400	6,1	1102 x 932 x 1812	AC 230V - 50/60 Hz

Modelli con forno inferiore dotato di generatore di vapore - Configurazione Opzionale. Da richiedere all'ordine.

SYE161BM		6x1/1 + 10x1/1	70	110/230	25,5	-/-	46	852 x 795 x 1840	3N AC 400V - 50/60 Hz
SYG161BM		6x1/1 + 10x1/1	70	110/230	1,4	38/32.680	6,1	852 x 795 x 1840	AC 230V - 50/60 Hz

* tensioni e frequenze speciali a richiesta

*** MOD. 161**
La versatilità in una singola unità, con 2 controlli separati e due camere di cottura, capacità 6 GN 1/1 + 10 GN 1/1



ACCESSORI



Per chi desidera che tutto sia in ordine e nel massimo rispetto delle normative HACCP è possibile avere una configurazione con un supporto armadiato in acciaio inox chiuso su tutti i lati con portine. Dotato di paratie portateglie stampate con interasse 55 mm. Disponibile in due diverse altezze, 670 mm o 950 mm con capacità teglie 1/1 GN e 2/1 GN.

Nel caso ci sia la necessità di abbinare a **Synapsy** un abbattitore/surgelatore di temperatura e non c'è spazio in cucina, è possibile avere sotto il forno un supporto speciale per inserimento abbattitore.



SOVRAPPOSIZIONI

Spazi ridotti in cucina e necessità nello stesso tempo di un'ampia diversificazione e quantità di produzione?

Nessun problema, la soluzione si ottiene con le diverse possibilità di sovrapposizioni. Si possono pertanto avere le seguenti combinazioni

Synapsy gas/elettrico con boiler a vapore diretto:

- 061+061
- 061+101
- 062+062
- 062+102



Grazie ai vari accessori che si possono integrare a **Synapsy** servire 10 - 100 o più portate uguali in un determinato e preciso momento con la massima qualità non è più un problema. Con il sistema **banqueting** e applicando la tecnica del "Cook & Chill" si possono preparare i piatti in anticipo anche il giorno prima. In alcune decine di minuti il giorno del servizio le portate possono essere pronte con:

- Qualità impeccabile anche per grandi numeri.
- Migliore organizzazione del lavoro.
- Più tempo per una finitura perfetta.
- Velocità nel servizio con clienti soddisfatti.

Modello	capacità piatti 310 mm
Synapsy 061	20
Synapsy 101	30
Synapsy 062	32
Synapsy 102	49
Synapsy 161	50
Synapsy 201	60
Synapsy 202	100



ACCESSORI



Per non perdere mai la fragranza del prodotto cotto un'ora prima, Alphatech offre la possibilità di abbinare a **Synapsy** questa apparecchiatura a tripla funzione:

- Mantenimento in temperatura di servizio +65°C.
- Lenta cottura in bassa temperatura +30/105°C.
- Rimessa in temperatura +105°C.
- Vantaggi esclusivi con questo abbinamento.
- Massima precisione grazie al controllo della temperatura con la sonda al cuore di serie.
- Consumi energetici minimi da 0,7 a 1,5 kW.
- Minimi spazi di ingombro.
- Servizio espresso immediato.
- Possibilità di diversificazione delle cotture.



Per risolvere i problemi dei vapori di cottura nelle installazioni a vista di supermercati, gastronomie, pasticcerie, **Synapsy** può essere dotato di una cappa in acciaio inox full Aisi 304 con filtri a labirinto amovibili e lavabili in lavastoviglie. Aspirazione a ventilazione

variabile e controllo elettronico con sistema di abbattimento condense ad aria. Disponibile in due versioni, standard e FLAT per chi ha spazi ristretti di fronte al forno.

(1) Installabile retrofit



(2) da richiedere all'ordine



POLLOGRILL⁽¹⁾ & POLLOGRILL PROFESSIONAL⁽²⁾

Pratiche applicazioni per la gestione della cottura dei polli allo spiedo. Ideale per supermercati, gastronomie e Macellerie.

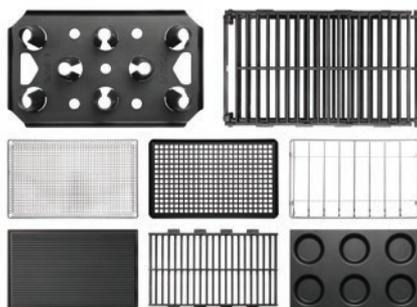
Vantaggi di utilizzo:

- Sistema pratico di raccolta e smaltimento dei grassi di cottura.
- Zero tempo per la pulizia grazie al programma di lavaggio GRILL per una camera di cottura sempre perfettamente pulita.

Mod. Forno		PS1108		PS1106	
			8 pzz.		6 pzz.
061	16	2 x GN 1/1	12	2 x GN 1/1	
101	24	3 x GN 1/1	18	3 x GN 1/1	
062	32	4 x GN 1/1	24	4 x GN 1/1	
102	48	6 x GN 1/1	36	6 x GN 1/1	

MULTIGRILL

Per cotture sempre perfette. Con gli esclusivi accessori specifici per ogni tipologia di cottura.



AFFUMICATORE AT-SMOKER

E' disponibile anche retrofit il nuovo sistema di affumicazione utilizzabile a freddo oppure durante la cottura.





ICON

LIBERA LA TUA CREATIVITÀ

ICON è il forno ideale per te che stai aprendo un bar,
un ristorante o una pasticceria.
Con un budget limitato hai la possibilità di avere a disposizione
tutte le funzionalità e performance dei forni top di gamma
con la firma di qualità Lainox.

Con ICON, grazie ad un sistema di controllo semplice e intuitivo,
puoi dare sfogo alla tua creatività in cucina.

Ogni piatto un capolavoro: dalla cucina a vapore, ai fritti, alle
grigliate... porta in tavola tutto quello che la fantasia ti suggerisce,
dal dolce al salato.



ICON

TUTTO QUELLO CHE TI SERVE



18

Design elegante e funzionale, per mettere in evidenza la tua professionalità.

Metti in vista il tuo ICON. Il suo design contemporaneo, tutto flat, valorizzerà i tuoi spazi. Così, oltre ad essere un eccezionale strumento di lavoro, diventerà anche un gradevole complemento d'arredo. Si adatta perfettamente in qualsiasi retrobanco, e le sue alte prestazioni ti permetteranno di utilizzarlo come strumento di cottura a vista vero e proprio, per stupire i tuoi clienti con la tua professionalità.





Il nuovo controllo **Evolution** rende facili anche le operazioni più complesse. Grazie al nuovo display navigabile, ogni tipo di impostazione diventa semplice e veloce. Le tre manopole rendono facile e intuitivo l'utilizzo del forno in manuale, replicando se vuoi il modo di utilizzo di un forno meccanico.

	<p>Display alfanumerici a LED ad alta visibilità HVS (High Visibility System).</p>		<p>Sistema di lavaggio automatico LCS con detergente liquido in cartuccia riciclabile al 100%, inserita nell'apposito vano (optional).</p>
	<p>Display a colori da 2,4 pollici (LCD - TFT) per la visualizzazione dei programmi preferiti, programmi preimpostati, ventilazione variabile, lavaggio automatico, menu, impostazioni.</p>		<p>Connessione USB per scarico dati HACCP, aggiornamento software, carico/scarico programmi di cottura.</p>
	<p>Ventilazione a 2 velocità. Per cotture particolari è disponibile la funzione ventilazione ad intermittenza.</p>		<p>Sonda al cuore multipunto disponibile a richiesta (optional).</p>

IL VAPORE LAVORA PER TE

Realizza la tua opera d'arte a mano libera.

Solo il vapore necessario per la perfetta cottura dei tuoi piatti. Sapore, colore e consistenza dei cibi vengono esaltati dalla generosa produzione del vapore di ICON. La regolazione automatica della saturazione del vapore in camera di cottura permette la massima precisione e quindi nessuno spreco.



20



COTTURE SEMPRE PERFETTE

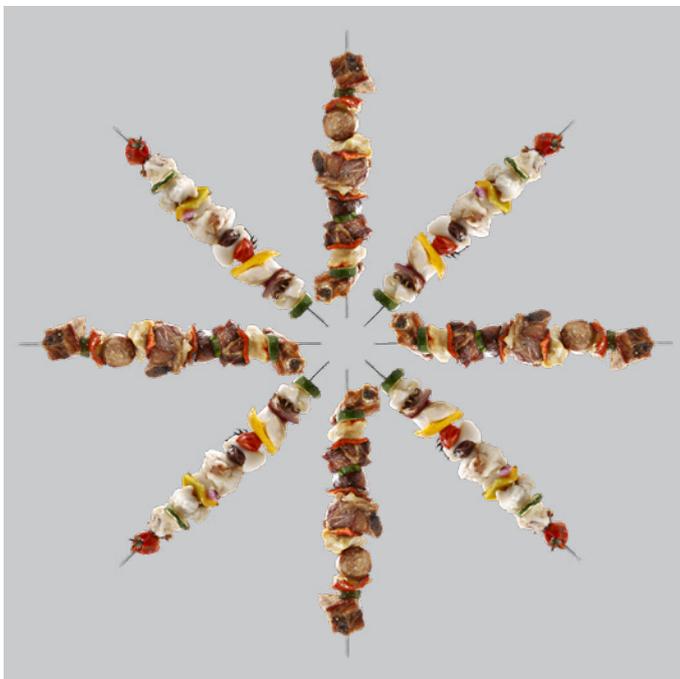
Rendi replicabile la tua opera d'arte.

ICON ti garantisce sempre una uniformità di cottura costante grazie al sistema CLIMA: temperatura e controllo automatico dell'umidità sempre ideali a seconda del cibo da cuocere.

Anche a pieni carichi si possono ottenere cotture perfettamente croccanti, gratinatura di fritti, grigliati, dolci e pane.

Succosità e morbidezza assicurati anche per la rimessa in temperatura di prodotti cotti in precedenza.





COTTURE AUTOMATICHE ICS

Lasciati guidare.

ICON dispone di una serie di programmi memorizzati e testati da Alphatech per aiutarti nella scelta dei tuoi menù.

Scegli il programma e tutte le funzioni verranno controllate momento per momento, qualunque cosa tu stia cuocendo.

ICON aggiusta costantemente la cottura in modo automatico per darti sempre delle preparazioni ideali: carni succulente, rosolature e dorature eccellenti, dolci o pani fragranti, fritti asciutti e croccanti, ottimi piatti al gratin.

ENERGIA EFFICIENTE E SOSTENIBILE

Sistema di modulazione consumo energetico.

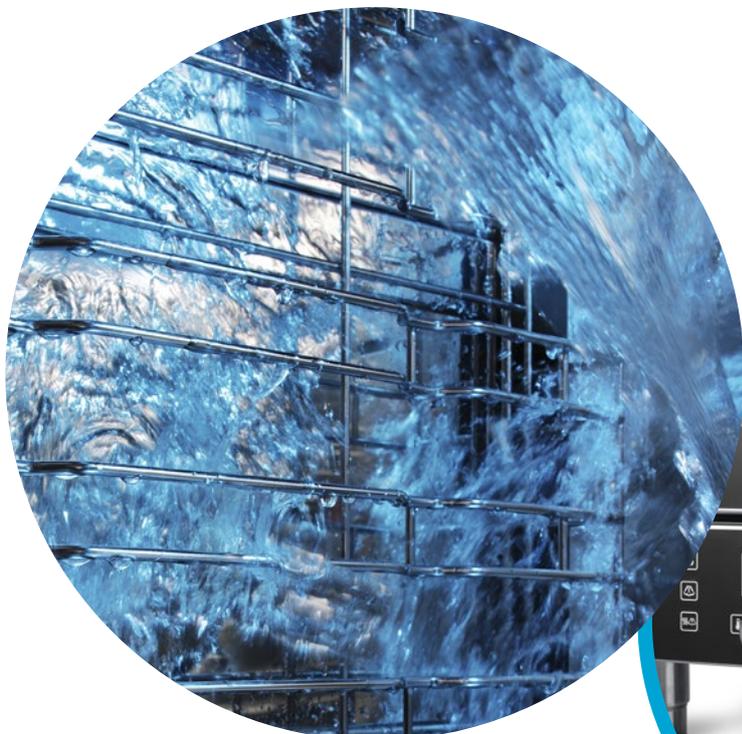
Il Sistema **Ecospeed Dynamic** calibra l'energia in base alla quantità di cibo che devi cucinare, ottimizzando i consumi ed eliminando gli sprechi. La temperatura rimane costante e senza oscillazioni.

Per i forni a gas, grazie al sistema **Green Fine Tuning** di modulazione del bruciatore e allo scambiatore brevettato ad alta efficienza, si evitano gli sprechi di potenza e si riducono le emissioni nocive.



ICON

TUTTO IN VISTA, ANCHE LA PULIZIA



22

ICON fa bella mostra di sé,
puoi collocarlo dove vuoi.
Abbiamo adottato l'esclusivo sistema di
lavaggio automatico con detergente liquido
in cartuccia a perdere (brevettata) in un
apposito cassetto a scomparsa.
Non ci sono più manipolazioni e travasi pericolosi
di prodotto. Ti basta selezionare il ciclo di lavaggio
desiderato e ICON si pulisce automaticamente
senza nessuna necessità di intervento.



ICON

IL TUO ICON, NEL FORMATO CHE VUOI

Tre modelli, con tre diverse capacità.



051



071



101



MODELLI A VAPORE DIRETTO

Modelli	Capacità camera [GN] 1/1 GN 530x325 mm EN 600x400 mm	Interasse (mm)	Numero di coperti	Potenza elettrica (kW)	Potenza termica nominale Gas (kW/kcal)	Dimensioni esterne (L x P x H mm)	Tensione alimentazione (Tensioni e frequenze speciali a richiesta)
ICET051E ICEM051E	GN 5 x 1/1 EN 5 x 600 x 400	70	30/80	7,25	- / -	777x729x777	3N AC 400V - 50 Hz
ICGT051E ICGM051E	GN 5 x 1/1 EN 5 x 600 x 400	70	30/80	0,25	8,5 / 7310	777x729x777	AC 230V - 50 Hz
ICET071E ICEM071E	GN 7 x 1/1 EN 7 x 600 x 400	70	50/120	12,5	- / -	777x729x942	3N AC 400V - 50 Hz
ICGT071E ICGM071E	GN 7 x 1/1 EN 7 x 600 x 400	70	50/120	0,5	12 / 10320	777x729x942	AC 230V - 50 Hz
ICET101E ICEM101E	GN 10 x 1/1 EN 10 x 600 x 400	70	80/150	14,5	- / -	777x729x1152	3N AC 400V - 50 Hz
ICGT101E ICGM101E	GN 10 x 1/1 EN 10 x 600 x 400	70	80/150	0,5	16 / 13760	777x729x1152	AC 230V - 50 Hz



IPX 3

EMC



ICON51



24

In 51 cm la massima versatilità nella cottura verticale.

Dalla nostra esperienza nasce la gamma di forni misti convezione-vapore super compatti da banco.

Le 2 capacità, 6 teglie 2/3GN e 6 teglie 1/1GN consentono di soddisfare ogni esigenza di cottura.

VANTAGGI ESCLUSIVI

Piccole cucine o office con spazi ridotti per una ristorazione che vuole essere dinamica, veloce, con un ventaglio di proposte sempre maggiori e innovative, trovano la migliore risposta alle loro esigenze nei vari modelli della gamma ICON51.



MINIMO
INGOMBRO



MASSIMA
CAPACITÀ DI
COTTURA



INFINITE
COTTURE



CONTROLLI
DI MASSIMA
PRECISIONE



MINIMI COSTI DI
ESERCIZIO



LAVAGGIO
AUTOMATICO



ICON51

LA GAMMA

Due Modelli, con diverse capacità



026



061



KIT PER FORNO DA INCASSO ESTRAIBILE

Pratica ed innovativa soluzione per incassare in qualsiasi ambiente, anche domestico, i due modelli della gamma ICON51, 026 e 061. Il kit è dotato di telaio da incasso e di cappa di aspirazione con condensatore ad aria. Il modello 026 può essere installato anche sui moduli standard da 60 cm delle cucine domestiche.



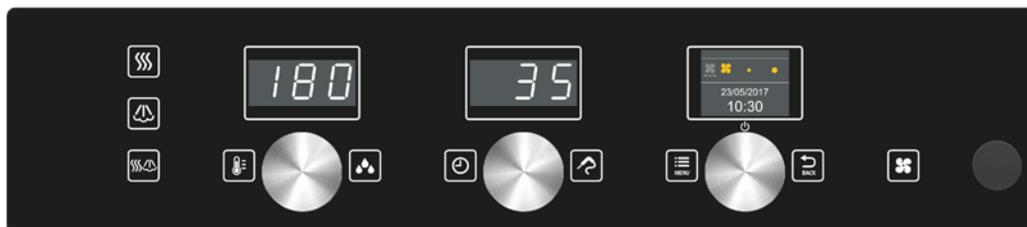
MODELLI A VAPORE DIRETTO

Modelli	Capacità camera [GN] 1/1 GN 530x325 mm 2/3 GN 352x325 mm	Interasse (mm)	Numero di coperti	Potenza elettrica (kW)	Potenza termica nominale Gas (kW/kcal)	Dimensioni esterne (L x P x H mm)	Tensione alimentazione (Tensioni e frequenze speciali a richiesta)
ICCT026E ICCM026E	6x2/3	60	20/50	5,25	- / -	510x625x880	3N AC 400V - 50 Hz
ICCT061E ICCM061E	6x1/1	60	30/80	7,75	- / -	510x800x880	3N AC 400V - 50 Hz

CE IPX 4 EMC



COMANDI A CONTROLLO ELETTRONICO



MODALITA' 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.
- Cottura manuale con tre modalità di cottura ad avvio immediato: convezione da 30°C a 260°C, vapore da 30°C a 130°C, combinato convezione + vapore da 30°C a 260°C.
- Clima - Sistema automatico di misurazione e controllo della percentuale di umidità in camera di cottura.
- Fast-Dry® sistema di deumidificazione rapida della camera di cottura (ICON51).
- Selezione rapida dei programmi preferiti scroll & push, con scroller dedicato.

FUNZIONAMENTO

- Display alfanumerici a LED ad alta visibilità HVS (High Visibility System) per visualizzazione valori di temperatura, Clima, tempo e temperatura al cuore.
- Display a colori da 2,4 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.
- Preriscaldamento manuale.

DOTAZIONI DI CONTROLLO

- Autoreverse (inversione automatica del senso di rotazione della ventola) per una perfetta uniformità di cottura.
- Condensazione vapori regolata automaticamente (ICON51).
- Controllo automatico sfiato camera.
- Umidificatore manuale.
- Accesso facilitato ai parametri utente programmabili, per personalizzare l'apparecchiatura tramite menù utente.
- 2 velocità di ventilazione, la velocità ridotta attiva la riduzione della 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 optional)
- Sonda al cuore ad ago ø 1 mm, per cottura sottovuoto e piccole pezzature (optional).
- Connessione USB per scaricare i dati HACCP, aggiornare il software e caricare/scaricare programmi di cottura.

- 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 dell'attrezzatura, con segnalazione descrittiva e acustica di eventuali anomalie.
- Illuminazione camera di cottura a led.
- **EcoSpeed** - 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.
- **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.

CARATTERISTICHE TECNICHE COSTRUTTIVE

- Camera di cottura perfettamente liscia e a tenuta stagna con bordi arrotondati.
- Porta di chiusura con doppio vetro temperato, 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 operazione di pulizia.
- Maniglia con apertura destra e sinistra.
- Cerniere porta regolabili per tenuta ottimale.
- Deflettore apribile per una facile operazione di pulizia del vano ventilatore.
- Protezione contro i getti d'acqua IPX3 (ICON).
- Protezione contro i getti d'acqua IPX4 (ICON51).

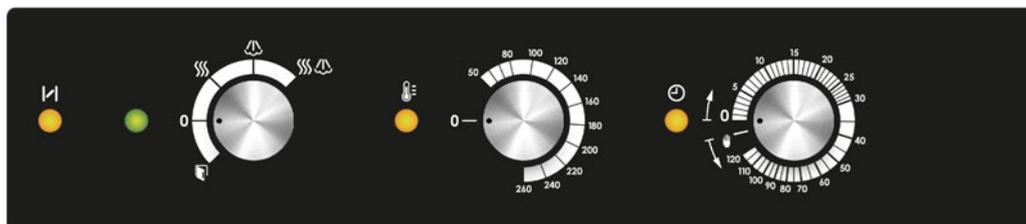
PULIZIA MANUTENZIONE

- Sistema di lavaggio automatico LCS (Liquid Clean System) (optional), con serbatoio integrato e dosaggio automatico (detergente liquido CombiClean, in cartucce riciclabili al 100%. In dotazione 1 tanica a cartuccia di detergente liquido CDL05 - 990 gr.).
- 7 programmi di lavaggio automatico.
- Sistema di lavaggio manuale con doccetta esterna (doccetta optional).



ICON

COMANDI ELETTROMECCANICI **M**



MODALITÀ DI COTTURA

- Cottura manuale con tre modalità di cottura: Convezione da 50°C a 260°C, Vapore da 50°C a 130°C, Combinato da 50°C a 260°C.

FUNZIONAMENTO

- Pannello comandi a selettori elettromeccanici con spie di controllo funzionamento.

DOTAZIONI DI CONTROLLO

- Autoreverse (inversione automatica del senso di rotazione della ventola) per una perfetta uniformità di cottura.
- Sfiato camera manuale.
- Illuminazione camera di cottura a led.

CARATTERISTICHE TECNICHE COSTRUTTIVE

- Camera di cottura perfettamente liscia e a tenuta stagna con bordi arrotondati.
- Porta di chiusura con doppio vetro temperato termoriflettente, ad intercapedine d'aria per un minore irraggiamento di calore verso l'operatore ed una maggiore efficienza.
- Vetro interno con apertura a libro per una facile operazione di pulizia.
- Maniglia con apertura destra e sinistra.
- Cerniere porta regolabili per tenuta ottimale.
- Deflettore apribile per una facile operazione di pulizia del vano ventilatore.
- Protezione contro i getti d'acqua IPX3 (ICON).
- Protezione contro i getti d'acqua IPX4 (ICON51).

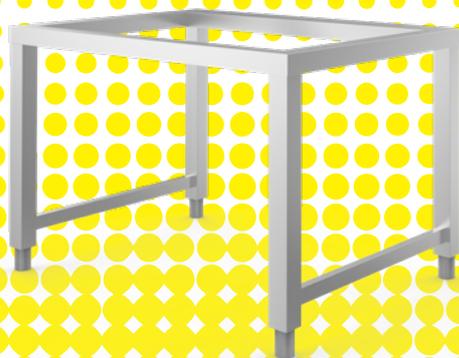
PULIZIA, MANUTENZIONE ORDINARIA

- Sistema di lavaggio manuale con doccetta esterna (doccetta optional).



ICON

ACCESSORI



Armadio caldo lievitatore in acciaio inox e portine a vetro. Comandi elettromeccanici. Capacità teglie 1/1 GN o Euronorm 600x400.



Per ogni modello di ICON è disponibile il supporto dedicato con reggigriglie.





In caso di spazi ridotti e allo stesso tempo di diversificazione di produzione si possono avere diverse combinazioni di sovrapposizioni.



Per ovviare al problema dei vapori di cottura, sulle installazioni a vista in supermercati e gastronomie, c'è la pratica soluzione della cappa di aspirazione con l'abbattitore di condense a scambio termico ad aria incorporato.



Doccetta di lavaggio completa di raccordi ed attacchi.





ZOOM

COMODO, FACILE E PRATICO

Zoom è un'apparecchatura tecnologicamente avanzata, destinata a cambiare ritmo alla ristorazione professionale. Un supporto indispensabile allo chef moderno, sia per ottimizzare i tempi del lavoro quotidiano che per favorirlo al massimo nell'espressione della sua creatività in cucina.

La notevole potenza degli abbattitori **Zoom** e le diverse modalità di funzionamento sono state studiate per rispondere adeguatamente ad ogni specifica necessità di lavorazione sia della **ristorazione** che della **panetteria** e **pasticceria**.



SPOSTA IL FUOCO SULLA SICUREZZA ALIMENTARE



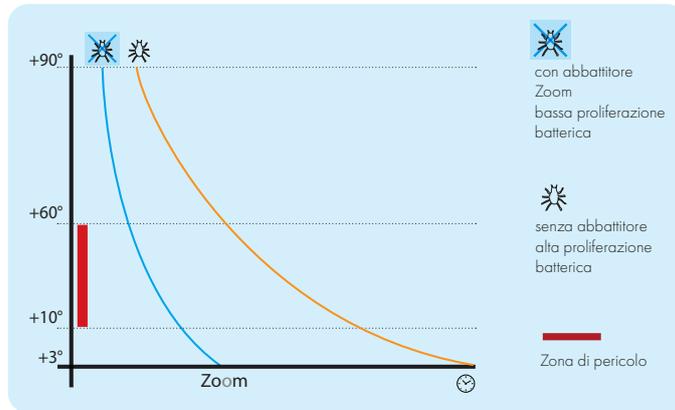
Anello di congiunzione tra cottura e conservazione del prodotto, grazie alla grande potenza di raffreddamento installata e ad una adeguata ventilazione, **Zoom** abbate velocemente la temperatura del prodotto bloccando la proliferazione batterica, evitando di disperderne l'umidità e **mantenendone così inalterate le proprietà organolettiche**. **Zoom** è il cardine di un nuovo sistema di organizzare la cucina dove **preparazione, cottura, abbattimento, conservazione e rimessa in temperatura** sono fasi successive di un unico sistema di lavoro che svincola i tempi di produzione delle pietanze da quelli del servizio (distribuzione e consumo).



ABBATTIMENTO POSITIVO



+90°C FINO A +3°C

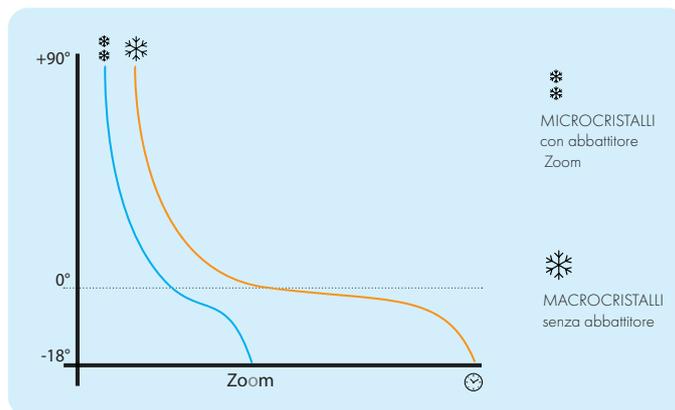


Il processo di abbattimento rapido al cuore dell'alimento produce uno shock termico che inibisce la proliferazione dei batteri responsabili dell'invecchiamento dei prodotti, per una migliore e più lunga conservazione.

SURGELAZIONE RAPIDA



+90°C FINO A -18°C



Un normale congelatore produce una congelazione lenta degli alimenti, si formano dei macrocristalli nei liquidi danneggiando la struttura tissulare che in sede di successivo scongelamento fanno decadere la consistenza del prodotto e quindi la qualità.

Zoom invece porta rapidamente qualsiasi alimento alla temperatura di -18°C al cuore sfruttando una temperatura in cella fino a -40°C, con la sola formazione di microcristalli che non danneggiano le caratteristiche strutturali del prodotto.

Si ottiene così dopo lo scongelamento un prodotto di assoluta qualità.



ZOOM

ERGONOMIA COMANDI



I modelli ad armadio dispongono di una pratica interfaccia comandi posizionata sulla porta, che nel caso del modello 051 lo rende particolarmente ergonomico.

La scelta di tutte le funzioni è per mezzo di tasti digitali capacitivi e i valori dei dati impostati e rilevati vengono visualizzati su un display grafico a colori da 2,8 pollici.

Dal menù è possibile scegliere una delle 7 ricette preimpostate o scegliere una delle 20 ricette personali da memorizzare in base alle proprie necessità.



PIU' POTENTE, PIU' EFFICIENTE E PIU' FACILE DA PULIRE



- Fino all' 80% in più di capacità di abbattimento*



- Consumi ridotti al minimo grazie al nuovo sistema di coibentazione della cella



- La pulizia e l'igiene sono sempre garantite grazie al nuovo sistema di costruzione

* Riferito al modello ZO 121BA rispetto al modello precedente RCM121T



FUNZIONI PER OGNI ESIGENZA



- RICETTE

Pratici programmi pronti all'uso, ciascuno pensato per trattare tipologie diverse di pietanze (es. carni rosse, creme, ecc...).

- SANIFICAZIONE DEL PESCE

Programma dedicato per l'applicazione del ciclo di sanificazione del pesce da consumare crudo.

- INDURIMENTO GELATO

Funzione usata principalmente nei settori di gelateria e pasticceria per dare uno "Shock termico" ai prodotti in lavorazione.

- HACCP

La sicurezza alimentare dei piatti serviti è garantita dalla tecnologia all'avanguardia di Lainox che ha progettato uno strumento nel pieno rispetto delle più severe norme HACCP.

- RISCALDAMENTO SONDA AL CUORE

Pratica soluzione per estrarre lo spillone della sonda al cuore dopo un ciclo di surgelazione rapida a -18°C.

- PRERAFFREDDAMENTO

Programma dedicata per questa utile funzione prima di avviare un ciclo di abbattimento o surgelazione rapida.

- STERILOX

La cella di Zoom può essere sanificata tramite l'utilizzo del pratico sterilizzatore da inserire all'interno (optional).

- SBRINAMENTO MANUALE E AUTOMATICO

Funzione di sbrinamento manuale e automatico della cella.

LA GAMMA

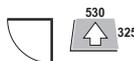
PER LA PICCOLA - MEDIA RISTORAZIONE E PASTICCERIA
Interfaccia con comandi digitali e display grafico a colori da 2,8"



051



081



120



121



161



122



MODELLI STANDARD

Modelli	Capacità teglie	Interasse (mm)	Capacità abbattimento positivo in 90' +90°C > +3°C (Kg)	Capacità abbattimento negativo in 240' +90°C > -18°C (Kg)	Potenza frigorifera (W)	Dimensioni esterne (L x P x Hmm)	Potenza Elettrica Massima (W)	Assorbimento elettrico (A)	Tensione alimentazione * (V)
ZO051SA	5 x GN 1/1 5 x 600 x 400	70	25	15	814	790 x 820 x 900	1380	6.60	AC 230V - 50 Hz
ZO051SW							1380	6.60	
ZO051SR							310	1.48	
ZO081SA	9 x GN 1/1 9 x 600 x 400	73	30	20	1212	790 x 870 x 1460	1730	8.28	AC 230V - 50 Hz
ZO081SW							1715	8.21	
ZO081SR							315	1.51	
ZO120SA	11 x GN 1/1 11 x 600 x 400	75	55	35	1230	850 x 870 x 1860	2290	10.96	AC 230V - 50 Hz
ZO120SW							2180	10.43	
ZO120SR							410	1.96	
ZO121SA	12 x GN 1/1 12 x 600 x 400	73	55	35	1230	790 x 870 x 1810	2290	10.96	AC 230V - 50 Hz
ZO121SW							2180	10.43	
ZO121SR							410	1.96	
ZO161SA	14 x GN 1/1 14 x 600 x 400	73	75	50	1940	790 x 870 x 1960	2890	6.35	3N AC 400V - 50 Hz
ZO161SW							2780	5.84	
ZO161SR							510	2.33	
ZO122SA	11 x GN 2/1 22 x GN 1/1	75	75	50	2724	1100 x 1080 x 1860	3740	7.33	3N AC 400V - 50 Hz
ZO122SW							3630	6.83	
ZO122SR							410	1.88	

MODELLI BOOSTED

ZO051BA	5 x GN 1/1 5 x 600 x 400	70	30	20	814	790 x 820 x 900	1380	6.60	AC 230V - 50 Hz
ZO051BW							1380	6.60	
ZO051BR							310	1.48	
ZO081BA	9 x GN 1/1 9 x 600 x 400	73	40	25	1212	790 x 870 x 1460	1730	8.28	AC 230V - 50 Hz
ZO081BW							1715	8.21	
ZO081BR							315	1.51	
ZO120BA	11 x GN 1/1 11 x 600 x 400	75	65	45	1940	850 x 870 x 1860	2790	5.89	3N AC 400V - 50 Hz
ZO120BW							2680	5.39	
ZO120BR							410	1.96	
ZO121BA	12 x GN 1/1 12 x 600 x 400	73	65	45	1940	790 x 870 x 1810	2790	5.89	3N AC 400V - 50 Hz
ZO121BW							2680	5.39	
ZO121BR							410	1.96	
ZO161BA	14 x GN 1/1 14 x 600 x 400	73	80	60	2724	790 x 870 x 1960	3840	7.79	3N AC 400V - 50 Hz
ZO161BW							3730	7.29	
ZO161BR							510	2.33	
ZO122BA	11 x GN 2/1 22 x GN 1/1	75	80	55	3307	1100 x 1080 x 1860	4740	8.85	3N AC 400V - 50 Hz
ZO122BW							4630	8.35	
ZO122BR							410	1.88	

* tensioni e frequenze speciali a richiesta

SA/BA Unità ad aria - SW/BW Unità ad acqua - SR/BR Unità remota



CARATTERISTICHE

MODALITA' DI ABBATTIMENTO

- Abbattimento positivo +90 / +3°C al cuore SOFT e HARD
- Conservazione a +3°C a fine ciclo
- Surgelazione rapida +90 / -18°C al cuore SOFT e HARD
- Conservazione a -18°C a fine ciclo
- Ciclo automatico sanificazione pesce
- Ciclo automatico indurimento gelato

UTILIZZO

- Comandi digitali con display di visualizzazione dei valori impostati e rilevati.
- Display grafico a colori da 2,8" con tasti capacitivi, protezione IPX5
- N° 7 Ricette pronte all'uso
- N°20 programmi personalizzabili per le proprie ricette
- Connessione bluetooth attivabile tramite applicazione gratuita per monitorare e scaricare i dati HACCP (optional, installabile anche dopo l'acquisto dell'apparecchiatura)
- Sonda al cuore riscaldata
- Preraffreddamento
- Sterilizzazione tramite Sterilox SXIA3 (optional)
- Sbrinamento manuale e automatico

PULIZIA MANUTENZIONE

- Facilità di pulizia secondo la normativa igiene UNI EN 14159
- Facilità di lavaggio e sicurezza igienica grazie alla batteria evaporatore sospesa.

DOTAZIONI DI CONTROLLO E SICUREZZA

- Protezione termica a salvaguardia del compressore
- Microinterruttore arresto ventilazione interna all'apertura porta
- Riscaldamento cornice porta
- Visualizzazione allarmi.

COSTRUZIONE

- Fianchi esterni, top e porta in acciaio inox Aisi 304
- Rivestimento interno completamente raggato in acciaio inox Aisi 304
- Fondo interno stampato a contenimento.
- Isolamento in poliuretano espanso ad alta densità (42 kg/m³) di spessore 60 mm, privo di HCFC.
- Resistenza anticondensa, posta sul cassone sotto la battuta guarnizione magnetica
- Maniglia ergonomica a tutta altezza e guarnizioni magnetiche sui 4 lati della porta
- Supporti porta-guide amovibili in acciaio inox AISI 304 18/10
- Guide amovibili a "Z" in acciaio inox AISI 304, per accogliere teglie 1/1 GN o 600 x 400.
- Dispositivo di sbrinamento e di evaporazione dell'acqua di condensa senza apporto di energia elettrica.
- Evaporatore ad alta ventilazione per garantire la massima efficienza del sistema di raffreddamento.
- Batteria evaporante in rame-alluminio, verniciata a cataforesi con resina epossidica atossica
- Elettroventilatori a flusso indiretto sul prodotto.

UNITA' MOTOCONDENSANTE

- Unità motocondensante ad aria
- Unità motocondensante ad acqua
- Fluido refrigerante R452A.
- Predisposte per operare con gas R404A-R449A-R448A-R507-R744-CO2 (optional)
- Batteria condensante in rame con alette in alluminio ad alta resa termica.
- Tropicalizzazione (43°C temperatura ambiente)
- Carenatura in acciaio verniciato
- Versione insonorizzata (optional)
- Temperatura di esercizio fino a -10°C ambiente
- Winter kit bassa temperatura -30°C ambiente (optional)

ACCESSORI EXTRA

- Sterilizzatore removibile
- Kit ruote girevoli con freno (per modelli ad armadio)

INSTALLAZIONE E AMBIENTE

- Imballo riciclabile
- Certificazioni: Qualità ISO 9001 / Sicurezza ISO 45001 / Ambiente Iso 14001



LA GAMMA



023 / 031



050

Modello	N° Teglie	Interasse (mm)	Dimensioni (mm)	Abbattimento	Temperatura al cuore (°C)	Tensione di alimentazione (V)	Potenza totale* (W)	Resa per ciclo** (Kg)
ABM023S	3 x GN 2/3	80	560x560x520h	misto	+90 +3 · +90 -18	AC 230 50 Hz	587	8 - 5
ABM031S	3 x GN 1/1	80	560x700x520h	misto	+90 +3 · +90 -18	AC 230 50 Hz	587	8 - 5
RDR050EP	5 x GN 1/1	65	790x700x850h	positivo	+90 +3	AC 230 50 Hz	800	10
RDM050EP			790x700x850h	misto	+90 +3 · +90 -18	AC 230 50 Hz	1000	10 - 7

Sonda di temperatura riscaldabile di serie nei modelli Misti eccetto che per il modello ABM 023S.

* Potenza elettrica massima in Watt: R 0°C/+55°C, M -10°C/+55°C. ** Le rese per ciclo sono indicative e dipendono anche dallo spessore del prodotto.

CARATTERISTICHE

38



E



S

VERSIONI	E	S
Abbattimento positivo	•	•
Abbattimento negativo	•	•
Funzioni SOFT: impostazione abbattimento delicato	-	•
Impostazione tempo e controllo tempo storico	-	•
Controllo temperatura sonda al cuore	•	•
Impostazione manuale tempo e controllo temperatura camera	-	•
Sbrinamento manuale temporizzato	•	•
Riscaldamento spillone sonda al cuore	-	•
Processo di pre-raffreddamento camera	-	•

• = di serie

COSTRUZIONE

- Franchi esterni e top in acciaio inox AISI 304 18/10, spessore 0,6 mm.
- Porta in acciaio inox AISI 304 18/10, spessore 0,8 mm.
- Rivestimento interno completamente raggato in acciaio inox AISI 304 18/10.
- Fondo interno stampato a contenimento con piletta centrale per scarico acqua di lavaggio (fondo interno a contenimento per modelli 023 - 031).
- Isolamento in poliuretano espanso ad alta densità (circa 42 kg/m³) di spessore 60 mm, privo di HCFC (spessore 35 mm per modelli 023 - 031).
- Batteria evaporante in rame-alluminio, verniciata a cataforesi con resina epossidica atossica.
- Batteria condensante in rame/alluminio con alette in alluminio ad alta resa termica.
- Resistenza anticondensa, posta sulla scocca sotto la battuta guarnizione magnetica.
- Maniglia ergonomica a tutta altezza e guarnizioni magnetiche sui 4 lati della porta.
- Deflettore apribile a bandiera su cerniere, per la pulizia dell'evaporatore (esclusi mod. 023 - 031).
- Porte a chiusura automatica con blocco aperto a 100° (esclusi mod. 023 - 031).
- Piedini in acciaio inox Ø 2", regolabili in altezza, con cappuccio antigraffio (esclusi mod. 023 - 031).

GRUPPO REFRIGERANTE

- Elettroventilatori a flusso indiretto sul prodotto.
- Compressore ermetico.
- Fluido refrigerante R452A.
- Evaporatori con grande superficie di scambio, per un'alta efficienza del sistema di raffreddamento.
- Scambiatore di calore liquido/gas ad alta efficienza (esclusi mod. 023 - 031).

COMANDI, CONTROLLI E SICUREZZE

- Comandi digitali con display di visualizzazione dei valori impostati e rilevati.
- Protettore termico a salvaguardia del compressore.
- Microinterruttore arresto ventilazione interna all'apertura porta (esclusi mod. 023 - 031).
- Riscaldamento sonda spillone per mod. RDM / RCM.
- Preraffreddamento.
- Ciclo continuo.
- Dispositivo manuale di sbrinamento e sistema di evaporazione dell'acqua di condensa senza apporto di energia elettrica (tramite resistenza elettrica per modelli 122).

DOTAZIONI DI SERIE

- Porta griglie o teglie in acciaio inox 18/10, collocati ad incastro sui fianchi della cella, facilmente removibili per lavaggi.
- Sonda al cuore.
- Sonda al cuore riscaldata per mod. RDM / RCM.

ACCESSORI EXTRA

- Sovrapprezzo per versione 60 Hz.
- Sovrapprezzo unità condensatrice ad acqua.
- Sovrapprezzo unità remota.
- Supplemento ruote, di cui 2 con freno.



MULTIGRILL

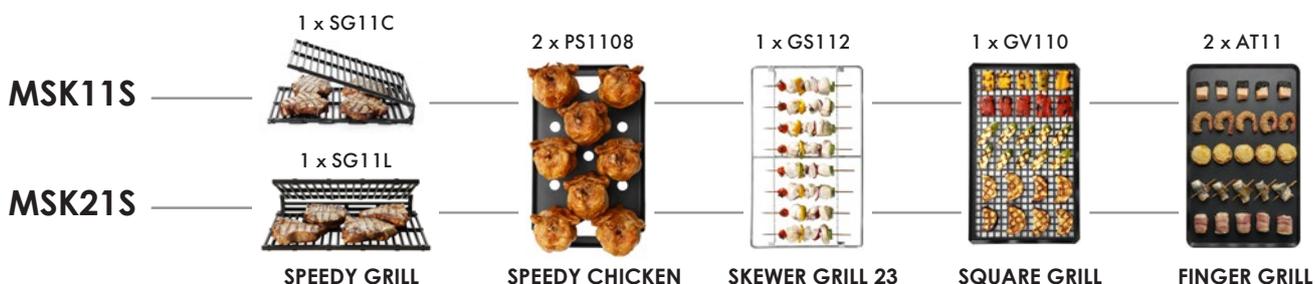
Alphatech offre pratiche e funzionali soluzioni per cotture particolari.

MULTIGRILL STARTER KIT CONSIGLIATI:

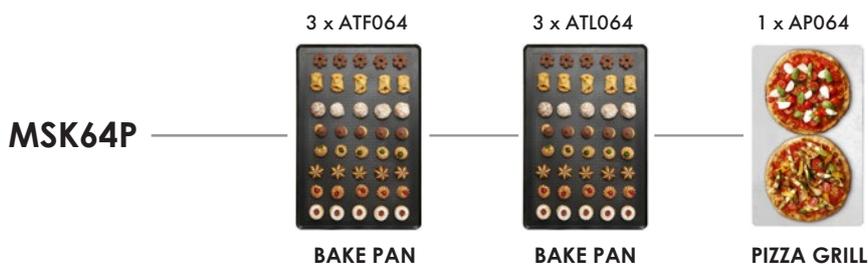
Kit Ristorante GN 1/1



Kit Supermercato / Gastronomia GN 1/1

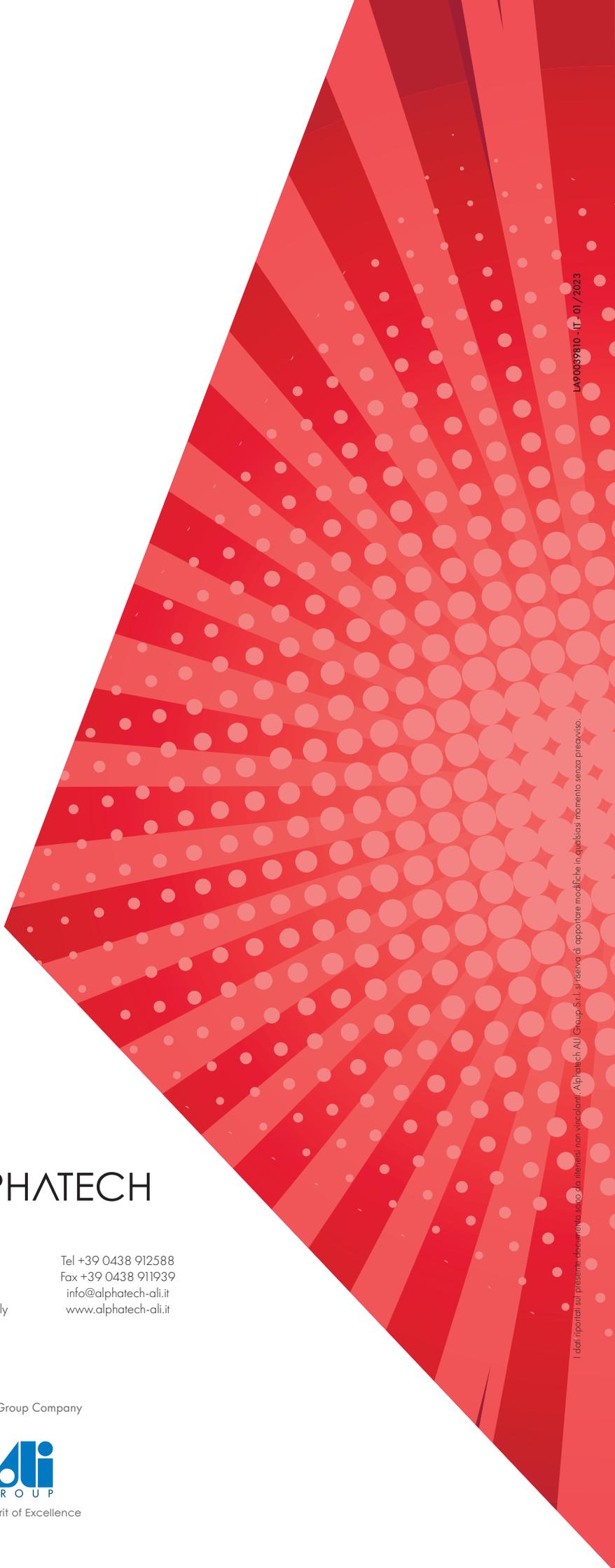


Kit Pasticceria EN 600x400



Consulta il listino MULTIGRILL per conoscere la gamma completa di contenitori e accessori esclusivi per cotture particolari.





 **ALPHATECH**

Alphatech Ali Group S.r.l.
Via Schiaparelli 15
Z.I. S. Giacomo di Veglia
31029 Vittorio Veneto (TV) · Italy

Tel +39 0438 912588
Fax +39 0438 911939
info@alphatech-ali.it
www.alphatech-ali.it

an Ali Group Company



The Spirit of Excellence