

COMBI PER LA RISTORAZIONE E GRANDI BUSINESS - 20 X 2/1 GN, 40 X 1/1 GN - GAS A VAPORE DIRETTO - IN DOTAZIONE N. 1 STRUTTURA CARRELLATA KKS202

Project
Rev.:
Zone:
Location:



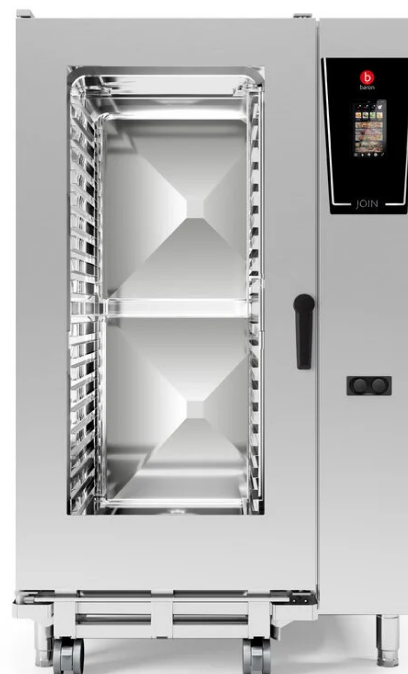
CODICE
JNG202B

MODELLO
JNG202B

SERIE
JOIN

CARATTERISTICHE GENERALI

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. Porta con chiusura a spinta e maniglia con apertura destra o sinistra (mod. 061-101-161). Porta con sistema di chiusura su tre punti, freno maniglia in posizione porta aperta (mod. 201-202). Cerniere porta regolabili per tenuta ottimale. Deflettore apribile per una facile operazione di pulizia del vano ventilatore. Nuova guarnizione su facciata forno adattativa a coda di rondine con montaggio ad incastro, in gomma silicone resistente al calore e all'invecchiamento, e facilmente sostituibile. Bacinella che raccoglie la condensa sottoporta e la convoglia direttamente allo scarico, anche a porta aperta (mod. 061-101-062-102-161). 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 (mod. 061-062-101-102-161).



SPECIFICHE TECNICHE

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.

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 per sistema barbecue, con affumicatore a chips esterno (optional).

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. Riavvio automatico della cottura nel caso sia avvenuta l'interruzione dell'alimentazione elettrica. Raffreddamento rapido con eventuale iniezione d'acqua in camera di cottura. Interfaccia utente con possibilità di scelta fino a 6 lingue. 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. Condensazione vapori regolata automaticamente. Accesso facilitato ai parametri utente programmabili, per personalizzare i setting dell'apparecchiatura. 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 (mod. 061-101-062-102). Collegamento sonda al cuore tramite connettore esterno alla camera di cottura (mod. 161-201-202). 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 - QSR). Predisposizione al sistema di ottimizzazione energetica SN (modelli elettrici). 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 segnalazione descrittiva e acustica 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. Monitoraggio e controllo dell'efficienza e manutenzione dell'addolcitore d'acqua esterno (addolcitore optional). Funzione promemoria della pulizia dei filtri dell'aria.

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, utilizzando il supporto specifico del modello (mod. 061-062-101-102). Altezza massima ripiano ultima teglia 160 cm (mod. 201-202). Altezza massima ripiano teglia 160 cm (con opzione kit rulli, mod. 161). 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.

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).

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. Accesso facilitato per la manutenzione dell'apparecchiatura dal lato destro. 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. 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).

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. Scambiatore di calore ad alto rendimento con camera di espansione in acciaio refrattario.

**COMBI PER LA RISTORAZIONE E GRANDI BUSINESS -
20 X 2/1 GN, 40 X 1/1 GN - GAS A VAPORE DIRETTO - IN
DOTAZIONE N. 1 STRUTTURA CARRELLATA KKS202**

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
JNG202B

MODELLO
JNG202B

SERIE
JOIN

Technical Information

SPECIFICATION	DATA
MATERIALE	JNG202B
ALIMENTAZIONE	MISTA
DIM. LARGHEZZA	1102 mm
DIM. PRODONDITÀ	932 mm
DIM. ALTEZZA	1812 mm
PESO NETTO	350 Kg
VOLUME (netto)	1,85
LUNGHEZZA IMBALLO	1180 mm
LARGHEZZA IMBALLO	1290 mm
ALTEZZA IMBALLO	2040 mm
VOLUME IMBALLO	3,25 m3
PESO LORDO IMBALLO	399 Kg
ALIMENTAZIONE ELETTRICA STANDARD	380-415V 3N
FREQUENZA	50/60
POTENZA ELETTRICA	1,4 kW
POTENZA GAS	80
TIPO GAS / REFRIGERANTE	G20 - G30 - G31
PRESSIONE MINIMA	0,018
PRESSIONE MASSIMA	0,025

COMBI PER LA RISTORAZIONE E GRANDI BUSINESS - 20 X 2/1 GN, 40 X 1/1 GN - GAS A VAPORE DIRETTO - IN DOTAZIONE N. 1 STRUTTURA CARRELLATA KKS202

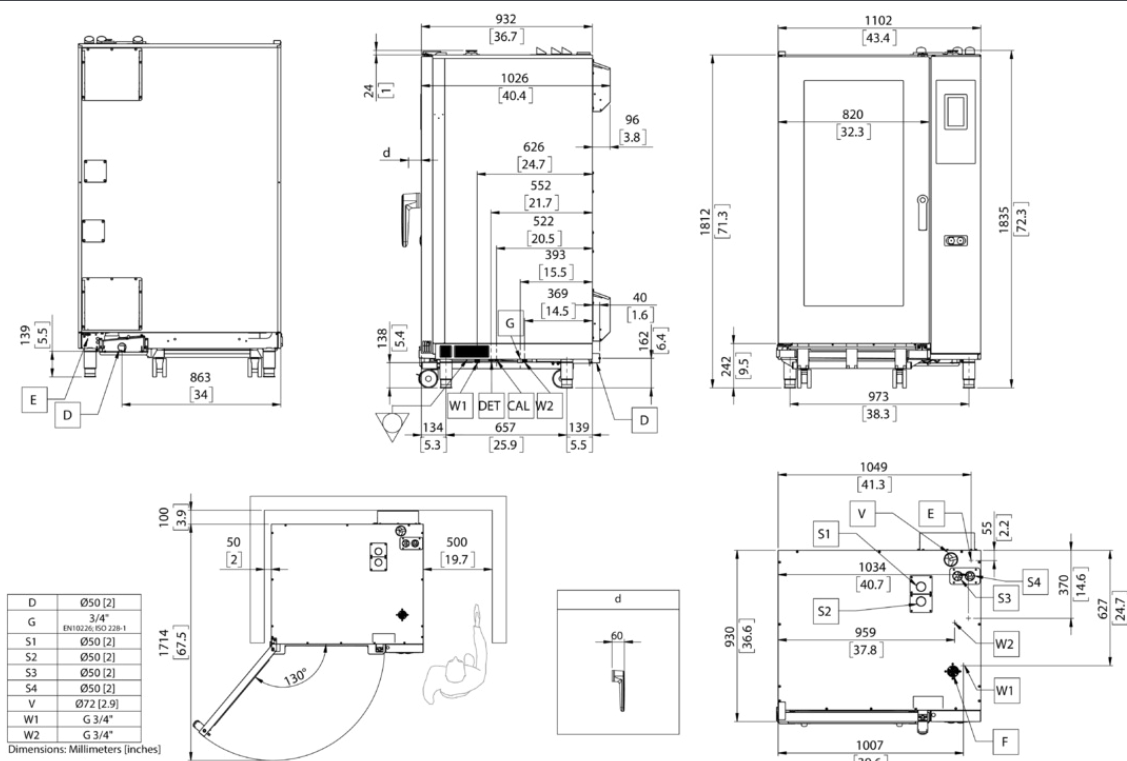
Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
JNG202B

MODELLO
JNG202B

SERIE
JOIN



	I	EN	F	D	ES	RU
A	Aspirazione aria di raffreddamento vano tecnico	Technical compartment cooling air intake	Aspiration air de refroidissement du compartiment technique	Kaltluftansaugung im Komponenten-Bereich	Toma de aire para refrigeración del compartimento técnico	Забор охлаждающего воздуха технического отсека
D	Scarico liquidi	Liquid discharge	Evacuation de liquides	Ablauf Flüssigkeiten	Dascarga líquidos	Выход для жидкости
E	Ingresso cavo di alimentazione elettrica	Electric power supply cable inlet	Entrée du câble d'alimentation électrique	Anschluß Stromkabel	Entrada cable de alimentación eléctrica	Вход для электрического кабеля питания
F	Aspirazione aria camera di cottura	Cooking chamber air intake	Aspiration air enceinte de cuisson	Luftansaugung Garraum	Toma de aire cámara de cocción	Забор воздуха камеры
G	Ingresso gas	Gas inlet	Arrivée gaz	Gaszufuhr	Entrada gas	Вход газа
S1	Scarico fumi camera di cottura	Cooking chamber fumes exhaust	Évacuation des fumées enceinte de cuisson	Garraum Abgas-Abführung	Escape de gases de combustión cámara de cocción	Выход пара камеры
S2	Scarico fumi camera di cottura	Cooking chamber fumes exhaust	Évacuation des fumées enceinte de cuisson	Garraum Abgas-Abführung	Escape de gases de combustión cámara de cocción	Выход пара камеры
S3*	Scarico fumi generatore di vapore	Steam generator fumes exhaust	Évacuation des fumées du générateur de vapeur	Dampfgenerator Abgas-Abführung	Escape de gases de combustión del generador de vapor	Выход пара бойлера
S4*	Scarico fumi generatore di vapore	Steam generator fumes exhaust	Évacuation des fumées du générateur de vapeur	Dampfgenerator Abgas-Abführung	Escape de gases de combustión del generador de vapor	Выход пара бойлера
V	Sfido vapori e sicurezza depressione camera di cottura di cottura	Steam vent and cooking chamber pressure drop safety device	Event de vapeurs et sécurité sous-pression enceinte de cuisson	Dampfabführung und Garraum-Unterdrucksicherung	Dispositivo de seguridad para ventilación de vapor y caída de presión cámara de cocción	Клапан выхода пара и безопасность давления камеры
W1	Ingresso acqua	Water inlet	Arrivée d'eau	Wasseranschluß	Entrada agua	Вход для обычной воды
W2	Ingresso acqua addolcita	Softened water inlet	Arrivée d'eau adoucie	Wasseranschluß (enthärtetes Wasser)	Entrada agua suavizada	Вход для умягченной воды
DET	Detergente	Detergent	Détergent	Waschmittel	Detergente	моющее средство
CAL	Decalcificante	Descaler	Détartrant	Entkalker	Desincrustante	дезинкрустант
	Collegamento equipotenziale	Equipotential connection	Connexion équipotentielle	Erdung	Conexión equipotencial	Эквипотенциальное соединение
*	Per modello con generatore di vapore	For model with steam generator	Pour les modèles avec générateur de vapeur	Für Modell mit Dampfgenerator	Para modelo con caldera	Для моделей с парогенератором

I dati riportati nel presente documento sono da ritenersi non vincolanti. L'azienda si riserva di apportare modifiche tecniche in qualsiasi momento.
The specification shown in this document are to be considered non binding. The company reserves the right to make technical change at any moment.
Die auf dieser Unterlage angegebenen technischen Daten sind als unverbindlich anzusehen. Die Firma behält sich das Recht vor zu jeder zeit technische Änderungen vorzunehmen.
Les données techniques indiquées sur ce document ne doivent pas être considérées contraignantes. La société se réserve le droit d'apporter des modifications techniques à tout moment.
Los datos técnicos indicados en el presente catálogo no son vinculantes. La empresa se reserva el derecho de efectuar modificaciones sin previo aviso.

PRODUCT'S RANGE PLUS



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



Schermo a colori da 7 pollici LCD capacitivo ad alta definizione, con scelta funzioni "Touch Screen"



Il sistema Ecospeed Dynamic, 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.



La cottura Automatic Cooking di cui è dotato il forno ti permette di selezionare con facilità la ricetta desiderata tra le 95 disponibili, delegando così al forno la corretta impostazione della modalità di cottura



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



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 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.



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.

PRODUCT'S RANGE PLUS



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

**COMBI PER LA RISTORAZIONE E GRANDI BUSINESS -
20 X 2/1 GN, 40 X 1/1 GN - GAS A VAPORE DIRETTO - IN
DOTAZIONE N. 1 STRUTTURA CARRELLATA KKS202**

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
JNG202B

MODELLO
JNG202B

SERIE
JOIN

ACCESSORI

CODICE	MODELLO	DESCRIZIONE
OCBM3	OCBM3	TRASFORMATORE DI ISOLAMENTO PER COLLEGAMENTO BIFASE/MONOFASE PER MODELLI A GAS 2AC 220-240V/1N AC 230V
AFFE	AFFE	AFFUMICATORE CON ALIMENTAZIONE ESTERNA
ICLD	ICLD	DOCETTA DI LAVAGGIO COMPLETA DI RACCORDI ED ATTACCHI
KKS202	KKS202	CARRELLO MONOBLOCCO CON STRUTTURA PORTATEGLIE E BACINELLA RACCOGLIGOCCE - CARICO MASSIMO 180 KG - CARICO MASSIMO PER TEGLIA 25 KG
KKS202HD	KKS202HD	CARRELLO MONOBLOCCO HEAVY DUTY, CON STRUTTURA PORTATEGLIE E BACINELLA RACCOGLIGOCCE - CARICO MASSIMO 220 KG - CARICO MASSIMO PER TEGLIA 40 KG
KKS202S	KKS202S	CARRELLO MONOBLOCCO CON STRUTTURA PORTATEGLIE E BACINELLA RACCOGLIGOCCE - CARICO MASSIMO 180 KG - CARICO MASSIMO PER TEGLIA 25 KG
KKP202	KKP202	CARRELLO MONOBLOCCO CON STRUTTURA PORTAPIATTI E BACINELLA RACCOGLIGOCCE - CARICO MASSIMO 180 KG.
RIC202	RIC202	RAMPA IN ACCIAIO INOX PER INSERIMENTO CARRELLO, PER CORREZIONE DISLIVELLO FINO A 3%
BKC202	BKC202	CAPPA DI ASPIRAZIONE CON CONDENSATORE AD ARIA. SOLO PER MODELLI ELETTRICI. UTILIZZABILE SOLO SU FORNI GIÀ PREDISPOSTI. PER COLLEGAMENTO ESTERNO UTILIZZARE IL COLLETTORE CCE
CCE	CCE	COLLETTORE CAPPA PER COLLEGAMENTO ESTERNO - Ø 150 MM
KCP202R	KCP202R	COPERTURA TERMICA PER STRUTTURE CARELLATE
BKQ202	BKQ202	KIT BANQUETING - KKP202 + KCP202R
RFP40E	RFP40E	ARMADIO DI RIMESSA IN TEMPERATURA
MFP40E	MFP40E	ARMADIO DI MANTENIMENTO
CPD20	CPD20	CONTENITORE PER DETERGENTI - CAPACITÀ 2 TANICHE DA 10 KG.
SPDP	SPDP	CONTENITORE PER DETERGENTI - CAPACITÀ 1 TANICA DA 10 KG. - DA INSTALLARE A PARETE

**COMBI PER LA RISTORAZIONE E GRANDI BUSINESS -
20 X 2/1 GN, 40 X 1/1 GN - GAS A VAPORE DIRETTO - IN
DOTAZIONE N. 1 STRUTTURA CARRELLATA KKS202**

Project
Rev.:
Zone:
Location:












CODICE
JNG202B

MODELLO
JNG202B

SERIE
JOIN

OPTIONAL

MODELLO	DESCRIZIONE
 OB202G	GENERATORE DI VAPORE. PER MODELLO A GAS
 NPK	PREDISPOSIZIONE PER ALLACCIAMENTO CAPP A DI ASPIRAZIONE
 SN	SUPPLEMENTO PER OTTIMIZZAZIONE ENERGETICA. SOLO PER MODELLI ELETTRICI
 SYNETH	SUPPLEMENTO PER COLLEGAMENTO A RETE ETHERNET
 DSP	PROTEZIONE DISPLAY-COMANDI
 SSB202S	SUPPLEMENTO PER CARRELLO MONOBLOCCO KKS202S - VERSIONE GASTRONOMIA - 15 X 2/1 GN - 30 X 1/1 GN - \downarrow 83
 SSB202HD	SUPPLEMENTO PER CARRELLO MONOBLOCCO HEAVY DUTY KKS202HD - VERSIONE GASTRONOMIA - 20 X 2/1 GN - 40 X 1/1 GN - \downarrow 63
 SAFF	PREDISPOSIZIONE COLLEGAMENTO RAPIDO PER AFFUMICATORE TRAMITE CONNETTORE ESTERNO. AFFUMICATORE INCLUSO
 OCBM3	TRASFORMATORE DI ISOLAMENTO PER COLLEGAMENTO BIFASE/MONOFASE PER MODELLI A GAS 2AC 220-240V/1N AC 230V