

COMBI PER LA RISTORAZIONE E GRANDI BUSINESS - 10 X 2/1 GN, 20 X 1/1 GN - GAS A VAPORE DIRETTO

CODICE
LKG102B

MODELLO
LKG102B

SERIE
O-LINK



CARATTERISTICHE GENERALI

Forni Olis ideali per te che stai aprendo un bar, un ristorante o una pasticceria. Hai la possibilità di avere a disposizione tutte le funzionalità e performance dei forni top di gamma con la firma di qualità Olis. 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.

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 microstirata, facilmente asportabile e lavabile anche in lavastoviglie (mod. 061-062-101-102-161).

COMBI PER LA RISTORAZIONE E GRANDI BUSINESS - 10 X 2/1 GN, 20 X 1/1 GN - GAS A VAPORE DIRETTO



weinnovate cooking

CODICE
LKG102B

MODELLO
LKG102B

SERIE
O-LINK

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

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 - 10 X 2/1 GN, 20 X 1/1 GN - GAS A
VAPORE DIRETTO**

CODICE
LKG102B

MODELLO
LKG102B

SERIE
O-LINK

Technical Information

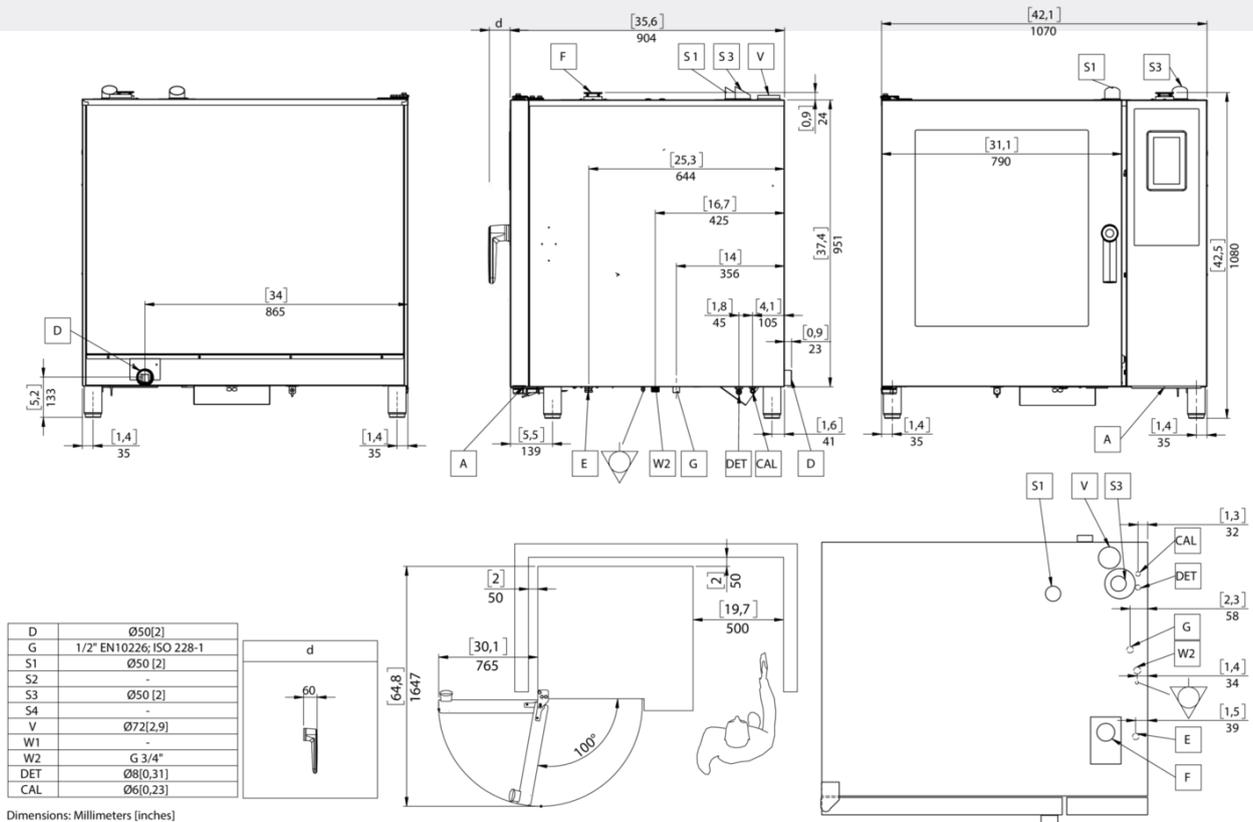
SPECIFICATION	DATA
MATERIALE	LKG102B
ALIMENTAZIONE	GAS
DIM. LARGHEZZA	1072 mm
DIM. PRODONDITÀ	907 mm
DIM. ALTEZZA	1055 mm
PESO NETTO	187 Kg
VOLUME (netto)	1.02
LUNGHEZZA IMBALLO	1050 mm
LARGHEZZA IMBALLO	1210 mm
ALTEZZA IMBALLO	1260 mm
VOLUME IMBALLO	1,59 m3
PESO LORDO IMBALLO	217.2 Kg
ALIMENTAZIONE ELETTRICA STANDARD	220-240V 1N
FREQUENZA	50/60
POTENZA ELETTRICA	0.8 kW
POTENZA GAS	42
TIPO GAS / REFRIGERANTE	G20 - G30 - G31

COMBI PER LA RISTORAZIONE E GRANDI BUSINESS - 10 X 2/1 GN, 20 X 1/1 GN - GAS A VAPORE DIRETTO

CODICE
LKG102B

MODELLO
LKG102B

SERIE
O-LINK



	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 liquidos	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	Sfiato 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	десинкрустант
	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 sul 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 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 catalogo no son vinculantes. La empresa se reserva el derecho de efectuar modificaciones sin previo aviso.

COMBI PER LA RISTORAZIONE E GRANDI BUSINESS - 10 X 2/1 GN, 20 X 1/1 GN - GAS A VAPORE DIRETTO

CODICE
LKG102B

MODELLO
LKG102B

SERIE
O-LINK



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.



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



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.

**COMBI PER LA RISTORAZIONE E GRANDI
BUSINESS - 10 X 2/1 GN, 20 X 1/1 GN - GAS A
VAPORE DIRETTO**

CODICE
LKG102B

MODELLO
LKG102B

SERIE
O-LINK

OPTIONAL

MODELLO	DESCRIZIONE
 OB102G	GENERATORE DI VAPORE. PER MODELLO A GAS
 KSCBO	PREDISPOSIZIONE COLLEGAMENTO RAPIDO PER Sonda AL CUORE TRAMITE CONNETTORE ESTERNO. Sonda AL CUORE MULTIPUNTO Ø 3 MM INCLUSA
 NPSB	PORTA CON CERNIERE A DESTRA, DOTATA DI Sonda AL CUORE MULTIPUNTO CON CONNETTORE ESTERNO, Ø 3 MM
 APDS	SICUREZZA APERTURA PORTA CON DOPPIO SCATTO
 SYNETH	SUPPLEMENTO PER COLLEGAMENTO A RETE ETHERNET
 SN	SUPPLEMENTO PER OTTIMIZZAZIONE ENERGETICA. SOLO PER MODELLI ELETTRICI
 NPK	PREDISPOSIZIONE PER ALLACCIAMENTO CAPP A DI ASPIRAZIONE
 DSP	PROTEZIONE DISPLAY-COMANDI
SSB092	SUPPLEMENTO PER STRUTTURA ESTRAIBILE SBE092 + TELAIO DI INSERIMENTO BTL021 - PER KIT POLLOGRILL PROFESSIONAL
 SSB102	SUPPLEMENTO PER STRUTTURA ESTRAIBILE SBE102 + TELAIO DI INSERIMENTO BTL021
 BGRT102	KIT POLLOGRILL PROFESSIONAL - ALTEZZA ARMADIO 670 MM
 SAFF	PREDISPOSIZIONE COLLEGAMENTO RAPIDO PER AFFUMICATORE TRAMITE CONNETTORE ESTERNO. AFFUMICATORE INCLUSA
 CAM102B	CAMINO ANTIVENTO PER MODELLI A GAS - MODELLI CON GENERATORE DI VAPORE
 CAV102B	CAMINO ANTIVENTO PER MODELLI A GAS - MODELLI A VAPORE DIRETTO
 OCBM1	TRASFORMATORE DI ISOLAMENTO PER COLLEGAMENTO BIFASE/MONOFASE PER MODELLI A GAS 2AC 220-240V/1N AC 230V

**COMBI PER LA RISTORAZIONE E GRANDI
BUSINESS - 10 X 2/1 GN, 20 X 1/1 GN - GAS A
VAPORE DIRETTO**

CODICE
LKG102B

MODELLO
LKG102B

SERIE
O-LINK

ACCESSORI

CODICE	MODELLO	DESCRIZIONE
KBPS102	KBPS102	KIT PORTA CON CERNIERE A DESTRA, DOTATA DI SONDA AL CUORE MULTIPUNTO CON CONNETTORE ESTERNO, Ø 3 MM
KTS021	KTS021	KIT PORTINE E PARETI POSTERIORI, PER TRASFORMAZIONE SUPPORTO MODELLO BSP021 IN MODELLO BSC021
BAP102	BAP102	PROTEZIONE ANTICALORE IN ACCIAIO INOX PER PARETE LATERALE
NFX01	NFX01	FILTRO GRASSI
AFFE	AFFE	AFFUMICATORE CON ALIMENTAZIONE ESTERNA
ICLD	ICLD	DOCCHETTA DI LAVAGGIO COMPLETA DI RACCORDI ED ATTACCHI
BSR021	BSR021	SUPPORTO BASE IN ACCIAIO INOX. CON RIPIANO
BSC021	BSC021	ARMADIO IN ACCIAIO INOX. CON PORTINE E PARATIE PORTATEGLIE - 1/1 GN - 2/1 GN
BSP021	BSP021	SUPPORTO BASE IN ACCIAIO INOX. CON PARATIE PORTATEGLIE - 1/1 GN - 2/1 GN
BKC021	BKC021	CAPPA DI ASPIRAZIONE CON CONDENSATORE AD ARIA. SOLO PER MODELLI ELETTRICI. UTILIZZABILE SOLO SU FORNI GIÀ PREDISPOSTI. PER COLLEGAMENTO ESTERNO UTILIZZARE IL COLLETTORE CCE. PER FORNI 062 UTILIZZARE ESCLUSIVAMENTE BSA021, BSK021, BSC210
CCE	CCE	COLLETTORE CAPPA PER COLLEGAMENTO ESTERNO - Ø 150 MM
BSGP21	BSGP21	BACINELLA DI SCARICO GRASSI - GN 2/1 - PER KIT POLLOGRILL PROFESSIONAL
SBE092	SBE092	STRUTTURA PORTATEGLIE ESTRAIBILE - DA UTILIZZARE CON TELAIO DI INSERIMENTO - GN 2/1 - PER KIT POLLOGRILL PROFESSIONAL
SBE102	SBE102	STRUTTURA PORTATEGLIE ESTRAIBILE - DA UTILIZZARE CON TELAIO DI INSERIMENTO - VERSIONE GN
BCR021S	BCR021S	CARRELLO REGOLABILE IN ALTEZZA, PER ESTRAZIONE STRUTTURE CON BACINELLA RACCOGLIGOCCE, E SISTEMA DI AGGANCIO / SGANCIO DALLA CAMERA DI COTTURA DEL FORNO - ALTEZZA MIN 911 MM - ALTEZZA MAX 1261 MM
BRP04	BRP04	KIT RUOTE DI CUI 2 CON FRENO, PER SUPPORTI E ARMADI - NON COMPATIBILI CON L'UTILIZZO DI STRUTTURE ESTRAIBILI - INCREMENTO ALTEZZA + 83 MM. PER MODELLI BSR - BSC - BSK - BSP