

KOMBI FÜR DIE GASTRONOMIE UND GEMEINSCHAFTSVERPFLEGUNG - 10 X 2/1 GN, 20 X 1/1 GN - ELEKTRISCHER MIT DIREKTEM DAMPF

CODICE
LKE102B

MODELLO
LKE102B

SERIE
O-LINK



ALLGEMEINE MERKMALE

Olis Öfen ideal für Sie, die eine Bar, ein Restaurant oder eine Bäckerei eröffnen. Sie haben alle Funktionen und Leistungen von Spitzenöfen mit der für Olis typischen Qualität. Dank eines einfachen und intuitiven Steuerungssystems können Sie Ihrer Kreativität in der Küche freien Lauf lassen. Jedes Gericht ein Meisterwerk: vom Dämpfen über das Braten bis hin zum Grillen - bringen Sie alles auf den Tisch, was Ihre Fantasie hergibt, von süß bis herzhaft.

KONSTRUKTION: Garraum aus rostfreiem Edelstahl 18/10 AISI 304, 1 mm dick, geformt, mit vollständig abgerundeten, weitwinkligen Kanten für optimalen Luftstrom und leichtere Reinigung. Perfekt glatter und wasserdichter Garraum. Hinterlüftete, gehärtete Doppelglastür mit Luftspalt und wärmereflektierendem Innenglas für weniger Wärmestrahlung zum Bediener und höhere Effizienz. Innenglas mit Faltöffnung für einfache Reinigung und Wartung. Push-to-close-Tür mit rechts- oder linksdrehendem Griff (Mod. 061-101-161). Tür mit Dreipunktverriegelung, Griffbremse in geöffneter Türstellung (Mod. 201-202). Verstellbare Türscharniere für optimale Dichtigkeit. Zu öffnendes Ablenkblech für eine einfache Reinigung des Ventilatorraums. Neue, schwalbenschwanzförmige, anpassungsfähige Backofenfrontdichtung aus hitze- und alterungsbeständigem, leicht austauschbarem Silikonkautschuk. Wanne, die das Kondenswasser unter der Tür auffängt und direkt in den Abfluss leitet, auch wenn die Tür geöffnet ist (Mod. 061-101-062-102-161). Kompakte bürstenlose (bürstenlose) Magnetantriebsmotoren. Halbleiterrelais zur Leistungsoptimierung und Modulation. Elektronisches Kühlsystem mit Zwangsbelüftung und Schutzfilter aus mikrogroßem Edelstahlgewebe, leicht herausnehmbar und spülmaschinenfest (Mod. 061-062-101-102-161).

KOMBI FÜR DIE GASTRONOMIE UND GEMEINSCHAFTSVERPFLEGUNG - 10 X 2/1 GN, 20 X 1/1 GN - ELEKTRISCHER MIT DIREKTEM DAMPF



CODICE
LKE102B

MODELLO
LKE102B

SERIE
O-LINK

TECHNISCHE DATEN

■ **DIREKTE DAMPFERZEUGUNG:** System zur direkten Dampferzeugung im Garraum durch Einspritzung von Wasser direkt auf das Gebläse und Zerstäubung auf die Heizelemente. Vorteil: sofortige Verfügbarkeit von Dampf im Garraum.

■ **GARARTEN:** AC (Automatic Cooking) automatisches Garsystem für italienische und internationale Rezepte, automatisches Garprogramm und fotografische Darstellung des Gerichts. Manuelles Garen mit drei Garmodi und Sofortstart: Umluft von 30°C bis 270°C, Dampfgaren von 30°C bis 130°C und Kombination aus Heißluft und Dampf von 30°C bis 270°C. Vorheizen bis zu 300°C. Modus Multicooking - Möglichkeit des gleichzeitigen Garens von verschiedenen Speisen mit unterschiedlichen Garzeiten. Klima Smart - System, das automatisch das perfekte Klima in der Garkammer verwaltet. AT Smoker (optional), mit externer Räuchervorrichtung. ■ **FUNKTIONSWEISE:** Start eines automatischen Garvorgangs (AC) "one touch". Anordnung der Rezepte in Kategorien mit Vorschau. Intelligente Wiedererkennung der Rezepte in Ordnern mit Unterordnern. Kapazitiver 7" LCD- TFT-Farbbildschirm mit hoher Auflösung und "Touchscreen"-Funktionen. Funktion Cool Down zur schnellen Abkühlung der Garkammer mittels Ventilator. Automatischer Neustart des Garvorgangs bei Unterbrechung der Stromversorgung. Schnelle Abkühlung mit möglicher Einspritzung von Wasser in die Garkammer. Benutzerschnittstelle mit Auswahl von bis zu 6 Sprachen. 95 Rezepte verfügbar. Jedes Rezept wurde getestet, um ein optimales Ergebnis zu gewährleisten. Möglichkeit, das Rezept jederzeit zu visualisieren und zu ändern. ■ **AUSSTATTUNG ZUR KONTROLLE UND STEUERUNG:** Autoreverse-Funktion (automatische Umkehrung der Drehrichtung des Ventilators) für eine gleichmäßige Garung. Parallele Temperaturkontrolle in der Kammer und am Kern. Automatische Regulierung der Kondensation des Dampfes. Einfacher Zugang zu programmierbaren Benutzerparametern zur Anpassung der Geräteeinstellungen. Möglichkeit der Wahl von bis zu 6 Belüftungsgeschwindigkeiten. Für spezielle Garvorgänge kann die Geschwindigkeit abwechselnd verändert werden. Über einen Vier-Punkt-Kerntemperaturfühler wird die Temperatur im Produktinneren kontrolliert. Fix angeschlossener Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler, Ø 3 mm (Mod. 061-101-062-102). Anschluss der Sonde an den Kern mittels eines Steckverbinders außerhalb der Garkammer. Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler mit externem Anschluss, Ø 3 mm (Mod. 061-101-062-102). USB-Anschluss zum Herunterladen der HACCP-Daten, zum Aktualisieren der Software und zum Herunter- und Hochladen von Garprogrammen. Möglichkeit, die Abschaltung des Ofens am Ende des automatischen Reinigungsprogramms einzustellen. Benutzerprofilsperrung (spezielle Funktion für Quick Service Restaurant). Voreinstellung des Systems zur Optimierung des Energieverbrauchs SN (Elektromodelle). Serviceprogramm: Prüfung der Funktionen - Steuerplatine sowie zur Anzeige der

Kerntemperaturfühler - Betriebsstundenzähler der Hauptfunktionen für planmäßige Wartung. Eigendiagnose und Überprüfung der Funktionstüchtigkeit des Geräts vor jedem Gebrauch, mit schriftlicher und akustischer Anzeige etwaiger Auffälligkeiten. Led-Beleuchtung der Garkammer mit niedrigem Verbrauch. Optimale Sichtbarkeit aller Punkte der Garkammer. Neutrales Licht, das die ursprünglichen Farben des Produkts nicht verändert. Überwachung und Effizienzkontrolle der externen Wasser-Aufbereitung (Aufbereitung Optional). Erinnerungsfunktion für die Reinigung der Luftfilter. ■

■ **SICHERHEITSAUSSTATTUNGEN:** Sicherheitstemperaturbegrenzer im Garraum. Sicherheitsvorrichtung gegen Überdruck und Druckabfall in der Garkammer. Thermoschutzschalter Motor. Magnetischer Türkontaktschalter. Wassermangelanzeige. Display zur Anzeige von Störungen und Selbstdiagnostik. System zur Kühlung der Bauteile mit angezeigter Übertemperaturkontrolle. Elektronische Flammenüberwachung mit automatischer Gaszufuhrunterbrechung bei Flammenerlöschung. Sicherheitsdruckwächter Meldung von Mangel an Gas. Entspricht den nationalen und internationalen Normen für den sicheren Betrieb im Falle der Verwendung ohne direkte Bedieneraufsicht. Maximale Höhe Einlegeboden letzte Backform 160 cm, unter Verwendung des spezifischen Untergestells des Modells (Modell 061-062-101-102). Maximale Höhe Einlegeboden letzte Backform 160 cm (Mod. 201-202). Maximale Höhe Einlegeboden letzte Backform 160 cm (mit Rollenkit, Mod. 161). Im Falle einer Unterbrechung der Stromversorgung während der Wäsche ist die Hygiene immer gewährleistet, da der Waschzyklus automatisch wieder anläuft. ■ **INSTALLATION UND UMWELT:** 100% recycelbare Verpackung. 90% Produktrecycling. Zertifizierung Qualität ISO 9001 / Sicherheit ISO 45001 / Umwelt ISO 14001. Betrieb ohne Zusatz von Wasserenthärter und Entkalkung (Modell mit Dampferzeuger). ■ **REINIGUNG UND WARTUNG:** Automatisches Reinigungssystem. Getrennter Behälter des Reinigungsmittels mit automatischer Dosierung. Entkalkungssystem CALOUT, das der Bildung und Ansammlung von Kalk im Dampferzeuger vorbeugt (für Modell mit Dampferzeuger). Getrennter Behälter und automatische Dosierung des Entkalkers. Leichter Zugang für die Wartung des Gerätes von der rechten Seite. 7 automatische Reinigungsprogramme, ohne die Notwendigkeit der Anwesenheit des Bedieners nach dem Start: Manuell - Spülen - Soft - Eco - Hard - Hard Plus - Grill. Manuelles Reinigungssystem mit externer Handbrause (Handbrause optional). Leichte Außenreinigung dank Oberflächen aus Edelstahl und Glas und der Schutzklasse IPX4 gegen Wasserstrahlen (Modelle für Positionierung auf Arbeitstischen) und IPX5 (Modelle für Positionierung auf dem Boden). ■ **ELEKTRISCHER BETRIEB:** Garraumheizung mittels gepanzerten, elektrischen Heizkörpern aus INCOLOY 800 Hochleistungswärmetauscher mit Brennkammer aus feuerfestem CrNi-Stahl.

**KOMBI FÜR DIE GASTRONOMIE UND
GEMEINSCHAFTSVERPFLEGUNG - 10 X 2/1 GN, 20
X 1/1 GN - ELEKTRISCHER MIT DIREKTEM DAMPF**

CODICE
LKE102B

MODELLO
LKE102B

SERIE
O-LINK

Technische Informationen

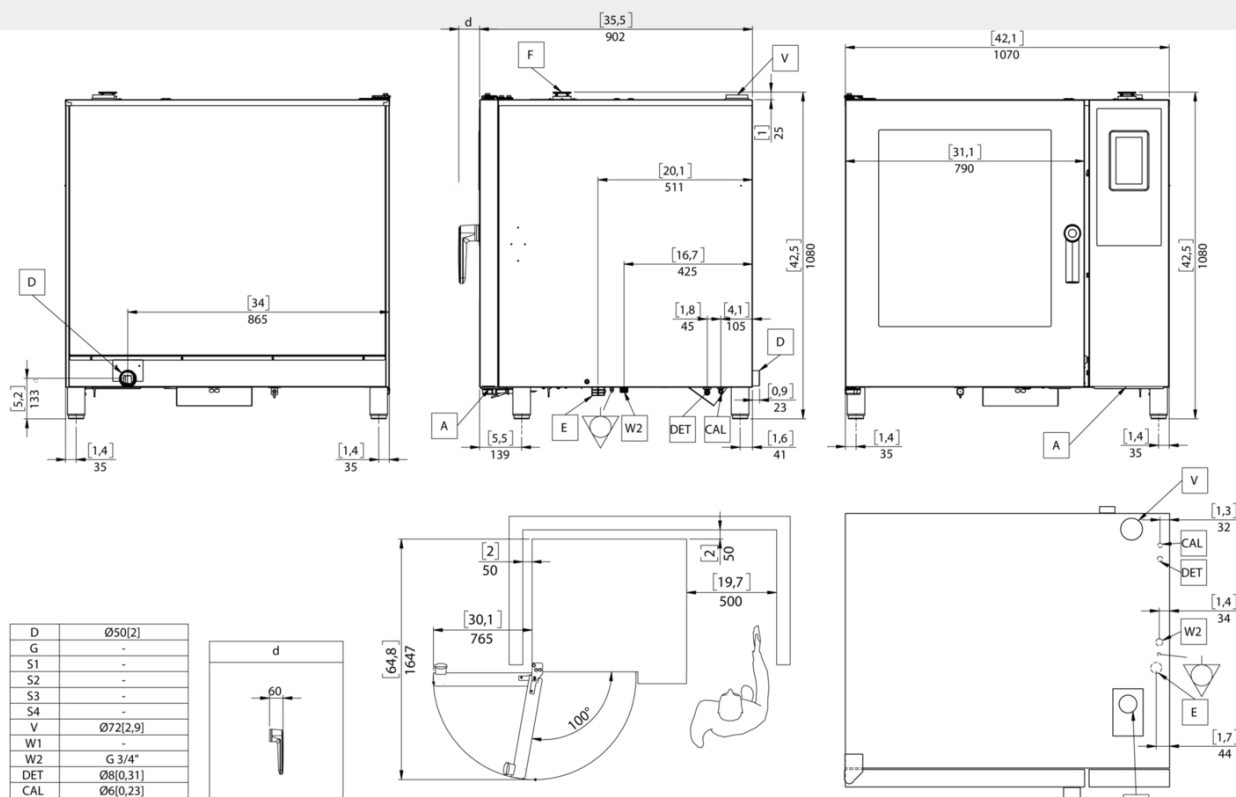
SPEZIFIKATION	DATA
MATERIAL	LKE102B
SUPPLY	ELEKTROTECHNIK
DIM. BREITE	1072 mm
DIM. PRODUKTIVITÄT	907 mm
DIM. HÖHE	1055 mm
NETTOGEWICHT	157 Kg
VOLUMEN (netto)	1.09
LÄNGE DES PAKETS	1050 mm
BREITE DES PAKETS	1210 mm
VERPACKUNGSHÖHE	1260 mm
VERPACKUNGSVOLUMEN	1,59 m3
BRUTTO-VERPACKUNGSGEWICHT	187.2 Kg
STANDARD-STROMVERSORGUNG	380-415V 3N
FREQUENZ	50/60
ELEKTRISCHE LEISTUNG	31 kW

KOMBI FÜR DIE GASTRONOMIE UND GEMEINSCHAFTSVERPFLEGUNG - 10 X 2/1 GN, 20 X 1/1 GN - ELEKTRISCHER MIT DIREKTEM DAMPF

CODICE
LKE102B

MODELLO
LKE102B

SERIE
O-LINK



Dimensions: Millimeters [inches]

	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	Sfiato vapore 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 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.

KOMBI FÜR DIE GASTRONOMIE UND GEMEINSCHAFTSVERPFLEGUNG - 10 X 2/1 GN, 20 X 1/1 GN - ELEKTRISCHER MIT DIREKTEM DAMPF

CODICE
LKE102B

MODELLO
LKE102B

SERIE
O-LINK



Hochauflösender, kapazitiver 7-Zoll-LCD-Farbbildschirm mit einer Auswahl an Touchscreen-Funktionen



Das Ecospeed Dynamic System optimiert und steuert je nach Menge und Art des Produkts die Energiezufuhr und gewährleistet so stets die richtige Gartemperatur, vermeidet Schwankungen und senkt so den Energie- und Wasserverbrauch sowie den Gewichtsverlust.



Das automatische Garen, mit dem der Backofen ausgestattet ist, ermöglicht es Ihnen, das gewünschte Rezept aus den 95 verfügbaren Rezepten auszuwählen und dem Backofen die korrekte Einstellung des Garvorgangs zu übertragen



Ein persönlicher Bereich, in den Sie Ihre Rezepte, die Früchte Ihrer Erfahrung, hochladen können, um sie mit einem Klick jederzeit abrufen zu können.



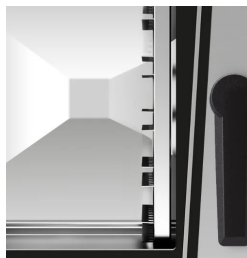
Das automatische Waschsysteem bietet Ihnen eine Auswahl von 7 Waschprogrammen. Von manuell bis Grill, geeignet nach dem Kochen bei hohen Temperaturen und zur Entfernung von hartnäckigen Rückständen. Die Eco-Waschfunktion optimiert den Wasser- und Waschmittelverbrauch.



Das neue Steuerungssystem Intelligente Feuchtigkeitsregelung im Garraum
der CLIMA SMART-Garraum garantiert je nach Art der eingelegten Lebensmittel und des gewünschten Ergebnisses Weichheit, Saftigkeit und Knusprigkeit für jedes Produkt bei minimalem Gewichtsverlust.



Mit der Multicooking-Funktion können verschiedene Arten von Speisen gleichzeitig und zu unterschiedlichen Zeiten gegart werden. Dies ist ein Vorteil, der im Vergleich zur Verwendung herkömmlicher Geräte viel Zeit und Energie beim Service spart



Hinterlüftete, doppelt verglaste Hartglastür mit Luftspalt und wärmereflektierendem Innenglas für geringere Wärmeabstrahlung zum Bediener und höhere Effizienz.

















KOMBI FÜR DIE GASTRONOMIE UND GEMEINSCHAFTSVERPFLEGUNG - 10 X 2/1 GN, 20 X 1/1 GN - ELEKTRISCHER MIT DIREKTEM DAMPF

CODICE
LKE102B

MODELLO
LKE102B

SERIE
O-LINK

OPTIONAL

MODELLO	DESCRIZIONE
 SAFF	ANSCHLUSS VORBEREITUNG FÜR RÄUCHERBOX DURCH EXTERNE STECKER. RÄUCHERBOX IST INKLUDIERT
SSB092	AUFPREIS FÜR GESTELL SBE092 + EINFAHRSCHIENE BTL021 - FÜR PROFESSIONELLER HÄHNCHEN-GRILLSATZ
 NPSB	TÜRE MIT RECHTEN SCHARNIEREN, AUSGESTATTET MIT MEHRPUNKT-KERNTemperaturFÜHLER UND EXTERNEM ANSCHLUSS, Ø 3 MM
 DSP	SCHUTZ FÜR DISPLAY-STEUERUNG
 SSP102	AUFPREIS FÜR HORDENGESTELL KOMPLETT MIT EINFAHRSCHIENE - BEI GERÄTEBESTELLUNG ANFORDERN
 SSB102	AUFPREIS FÜR GESTELL SBE102 + EINFAHRSCHIENE BTL021
 NPK	ANSCHLUSSVORBEREITUNG FÜR DUNSTABZUGSHAUBE
 SN	ANSCHLUSS AN ENERGIEOPTIMIERUNGSANLAGE. NUR ELEKTROMODELLE
 SYNETH	AUFPREIS FÜR ETHERNET-ANSCHLUSS
 TS-NAE102B-C60	3-AC 400 V - 60 HZ
 TS-NAE102B-B60	3-AC 230 V - 60 HZ
 KSCBO	VORRICHTUNG ZUM SCHNELLANSCHLUSS FÜR KERNTemperaturFÜHLER ANHAND EINER VERBINDUNG AN DER AUßENSEITE. MEHRPUNKT-KERNTemperaturFÜHLER Ø 3 MM INBEGRIFFEN
 OB102E	DAMPFGENERATOR. FÜR ELEKTROMODELLE
 TS-NAE102B-B50	3-AC 230 V - 50 HZ
 TS-NAE102B-C50	3-AC 400 V - 50 HZ
 BGRT102	PROFESSIONELLER HÄHNCHEN -GRILLSATZ - SCHRANKHÖHE 670 MM
 APDS	SICHERHEITSTÜRENÖFFNUNG MIT DOPPELKLICK

KOMBI FÜR DIE GASTRONOMIE UND GEMEINSCHAFTSVERPFLEGUNG - 10 X 2/1 GN, 20 X 1/1 GN - ELEKTRISCHER MIT DIREKTEM DAMPF

CODICE
LKE102B

MODELLO
LKE102B

SERIE
O-LINK

ZUBEHÖR

CODE	MODELLO	DESCRIZIONE
KBPS102	KBPS102	TÜRE MIT RECHTEN SCHARNIEREN, AUSGESTATTET MIT MEHRPUNKT-KERNTemperaturFÜHLER UND EXTERNEM ANSCHLUSS, Ø 3 MM
KTS021	KTS021	SATZ TÜREN UND HINTERE WÄNDE ZUM UMBAU VON GESTELL-MODELL BSP021 IN MODELL BSC021
BAP102	BAP102	EDELSTAHL-HITZESCHUTZ FÜR SEITENWAND
NFX01	NFX01	FETTFILTER
AFFE	AFFE	RÄUCHERBOX MIT EXTERNE STROM VERSORGUNG
ICLD	ICLD	HANDBRAUSE KOMPLETT MIT VERBINDUNGEN UND ANSCHLÜSSEN
BSR021	BSR021	UNTERGESTELL AUS EDELSTAHL ROSTFREI. MIT EINLEGEBODEN
BSC021	BSC021	UNTERSCHRANK AUS EDELSTAHL ROSTFREI. MIT TÜREN UND EINHÄNGEGESTELL - 1/1 GN - 2/1 GN
BSP021	BSP021	UNTERGESTELL AUS EDELSTAHL ROSTFREI. MIT EINHÄNGEGESTELL - 1/1 GN - 2/1 GN
BKC021	BKC021	DUNSTABZUGSHAUBE MIT LUFTGEKÜHLTEM SCHWADENKONDENSATOR. NUR ELEKTROMODELLE. EINSETZBAR NUR BEI GERÄTEN MIT ANSCHLUSSVORBEREITUNG. FÜR DEN EXTERNEN ANSCHLUSS KOLLEKTOR CCE EINSETZEN. FÜR ÖFEN 062 NUR BSA021, BSK021, BSC210 VERWENDEN
CCE	CCE	KOLLEKTOR FÜR DEN EXTERNEN ANSCHLUSS DER HAUBE - Ø 150 MM
BSGP21	BSGP21	FETTAUFFANGWANNE - GN 2/1 - FÜR PROFESSIONELLER HÄHNCHEN-GRILLSATZ
SBE092	SBE092	HORDENGESTELL - MIT EINFAHRSCHIENE VERWENDEN - GN 2/1 - FÜR PROFESSIONELLER HÄHNCHEN-GRILLSATZ
SBE102	SBE102	HORDENGESTELL - MIT EINFAHRSCHIENE VERWENDEN - AUSFÜHRUNG GN
BCR021S	BCR021S	HÖHENVERSTELLBARER TRANSPORTWAGEN MIT KONDENSATAUFFANGWANNE UND ARRETIERUNGS-/ENTRIEGELUNGSSYSTEM - MIN HÖHE 911 MM - MAX HÖHE 1261 MM
BTL021	BTL021	RAHMEN ZUM EINSETZEN VON AUSZUGSSTRUKTUREN