

FORNO LEONARDO

TOP DI GAMMA

LN2T | LN3T H18-H25 | LN650 H18

Forno elettrico monocamera sovrapponibile

N° progetto _____
Articolo _____

Quantità _____

Approvazione _____
Data _____



CONTROLLO TOUCH SCREEN (TS)

Parametri di cottura impostabili:

- temp. camera (4 multi-selezioni rapide personalizzabili);
- potenza cielo: dallo 0% al 100% (4 multi-selezioni rapide personalizzabili);
- potenza platea: dallo 0% al 100% (4 multi-selezioni rapide personalizzabili).



DOTAZIONI STANDARD

-  **Forno elettrico monocamera:**
 - camera in acciaio inox;
 - altezze camera disponibili: **18 cm | 7 in** (pizza/pizza teglia/pane/piccola pasticceria/piccoli lievitati/gastronomia) e **25 cm | 9,84 in** (pizza/pizza teglia/pane/pasticceria/lievitati/gastronomia);
 - sovrapponibile (massimo di 4 moduli).
-  **Massima temperatura di utilizzo:**
 - 450°C | 842°F
-  **Piani di cottura disponibili:**
 - mattoni di cordierite;
 - mattoni per la panificazione;
 - camera bugnata.
-  **Sfiato vapori di cottura:** apertura/chiusura regolabile elettronicamente dal pannello di controllo
-  **Facciata in acciaio inox**
-  **Ventola di raffreddamento quadro elettrico**
-  **Barriera di calore a potenza regolabile sulla porta**
-  **Potenza differenziata cielo/platea (da 0% a 100%)**

-  **3 timer fine cottura** personalizzabili
-  **Programma accensione/spegnimento settimanale** (fino a 4 eventi giornalieri con programma dedicato)
-  **Programmi di cottura preimpostati personalizzabili** e possibilità di memorizzare fino a 99 nuovi programmi
-  **Funzione ECO:** imposta di default la temperatura a 280°C | 536 °F la potenza del cielo a 45% e quella della platea a 0% (i parametri di temperatura e potenze sono personalizzabili in base alle esigenze dell'utilizzatore)
-  **Funzione MAX:** imposta di default la temperatura a 30°C | 86°F superiore rispetto al setup, e porta le potenze al 100% per un tempo deciso dall'utilizzatore
-  **Funzione PIROLISI:** la pirolisi è un processo di cristallizzazione termochimica dei residui alimentari che si sono depositati nella camera di cottura. Il programma imposta di default la temperatura a 400°C | 752°F e le potenze al 100%, e in automatico si spengono le luci della camera
-  **Funzione Agenda:** possibilità di impostare fino a 10 promemoria che verranno visualizzati alla scadenza tramite un pop-up sullo schermo

DOTAZIONI OPTIONAL

-  **Interconnessione al Cloud Cuppone** (Industria 4.0 per il mercato italiano)
-  **Kit porta teglie componibile** per supporto forno
-  **Kit per predisposizione sistemi di controllo assorbimento**
-  **Supporto forno con ruote** (n°9 altezze gambe disponibili)
-  **Cappa:** con aspiratore (AS) o senza aspiratore (NT)
-  **Telai d'informamento:** per informare in modo agevole e in poco tempo maggiori quantità di prodotti panificati

Vaporiera: indicata per panificazione e pasticceria, non necessaria per prodotti pizza

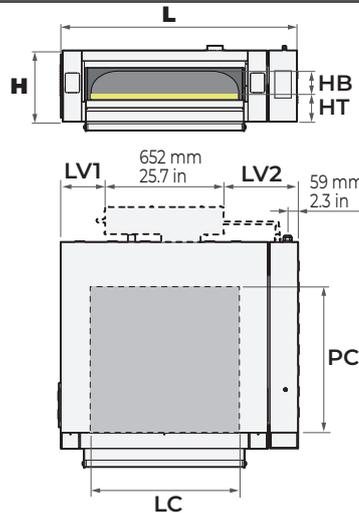
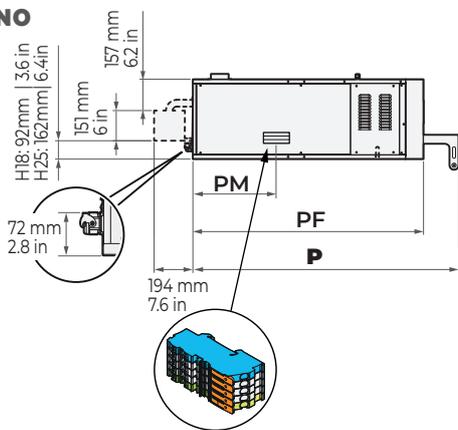
PRODUTTIVITÀ

	Ø PIZZE		CAPACITÀ DI COTTURA PIZZE (VALIDA PER UNA CAMERA)		PRODUTTIVITÀ ORARIA (VALIDA PER UNA CAMERA)
LN2T/1TS	Ø 350 mm Ø 13.8 in		4		32
LN2T/1TSM*	Ø 500 mm Ø 19.7 in		1		10
	teglia 400x600 mm 15.7x23.6 in		2		12
LN2T/1TSH	Ø 350 mm Ø 13.8 in		4		28
LN2T/1TSHM*	Ø 500 mm Ø 19.7 in		1		9
	teglia 400x600 mm 15.7x23.6 in		2		12
LN3T/1TS	Ø 350 mm Ø 13.8 in		6		60
LN3T/1TSM*	Ø 500 mm Ø 19.7 in		2		20
	teglia 400x600 mm 15.7x23.6 in		3-4		18-24
LN3T/1TSH	Ø 350 mm Ø 13.8 in		6		54
LN3T/1TSHM*	Ø 500 mm Ø 19.7 in		2		18
	teglia 400x600 mm 15.7x23.6 in		3-4		18-24
LN650/1TS	Ø 350 mm Ø 13.8 in		12		120
LN650/1TSM*	Ø 500 mm Ø 19.7 in		6		60
	teglia 400x600 mm 15.7x23.6 in		5		30

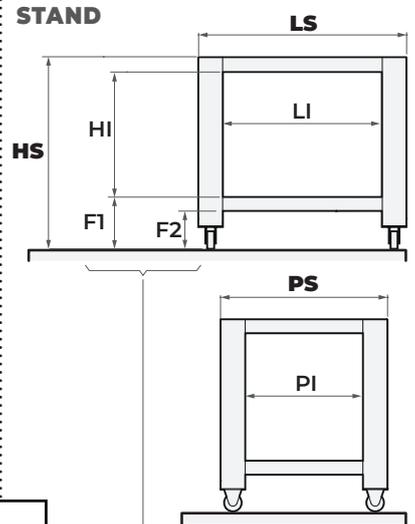
M*: Piano di cottura in lamiera

DATI TECNICI FORNO E STAND

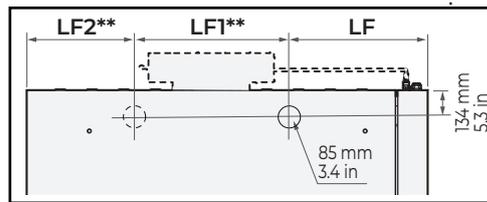
FORNO



STAND



PESO FORNO	MATTONI CORDIERITE		MATTONI PANIFICAZIONE		PIANO BUGNATO	
	H18	H25	H18	H25	H18	H25
LN2T/1TS/1TSH	207 kg	222 kg	219 kg	234 kg	193 kg	208 kg
LN2T/1TSM/1TSHM	456 lb	489 lb	482.8 lb	515.9 lb	425 lb	458 lb
LN3T/1TS/1TSH	247 kg	262 kg	266 kg	280 kg	226 kg	241 kg
LN3T/1TSM/1TSHM	544 lb	577 lb	586.4 lb	617.3 lb	498 lb	531 lb
LN650/1TS	387 kg	-	405 kg	-	347 kg	-
LN650/1TSM	853 lb	-	892.9 lb	-	765 lb	-



Per gli STAND che sostengono:
 - 1 o 2 moduli (stand con ruote di Ø 125mm | 4.9in)
 F1 = 324mm | 12.8in
 F2 = 201mm | 7.9in
 - 3 o 4 moduli (stand con ruote di Ø 150mm | 5.9in)
 F1 = 356mm | 14in
 F2 = 233mm | 9.2in

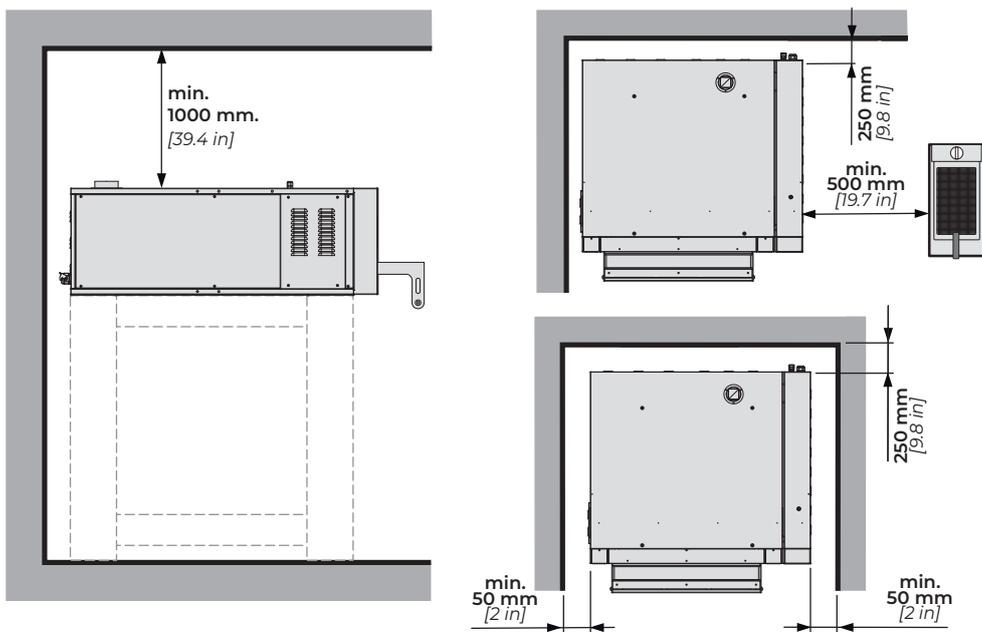
	DIMENSIONI FORNO										DIM. CAMERA		ALTEZZA BOCCA			DIM. VAPORIERA	
	H		L	P		PF	LF	LF1**	LF2**	PM*	LC	PC	HB		HT	LV1	LV2
	H18	H25		H18	H25								H18	H25			
LN2T/1TS - LN2T/1TSH			138mm				458mm				820mm				245mm	412mm	
LN2T/1TSM - LN2T/1TSHM	400mm	470mm	51.9in	1322mm	1392mm	1148mm	18in			327mm	32.3in	820mm		233mm	9.6in	16.2in	
LN3T/1TS - LN3T/1TSH	15.8in	18.5in		1728mm	52in	54.8in	45.2in	610mm		12.9in	1230mm	32.3in	163mm	9.2in	121mm	4.8in	
LN3T/1TSM - LN3T/1TSHM			68in				24in				48.6in		6.4in	4.8in	17.7in	24.28in	
LN650/1TS	400mm		2094mm	1643mm		1469mm	728mm	795mm	561mm	179mm	1600mm	1150mm			633mm	800mm	
LN650/1TSM	15.8in		82.4in	64.7in		57.8in	28.7in	31.3in	22.1in	7in	63.8in	45in			24.9in	31.5in	

* PM= distanza morsettera

** il secondo condotto scarico fumi è presente solo nella cappa KLN650

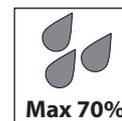
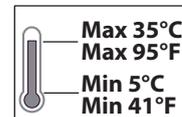
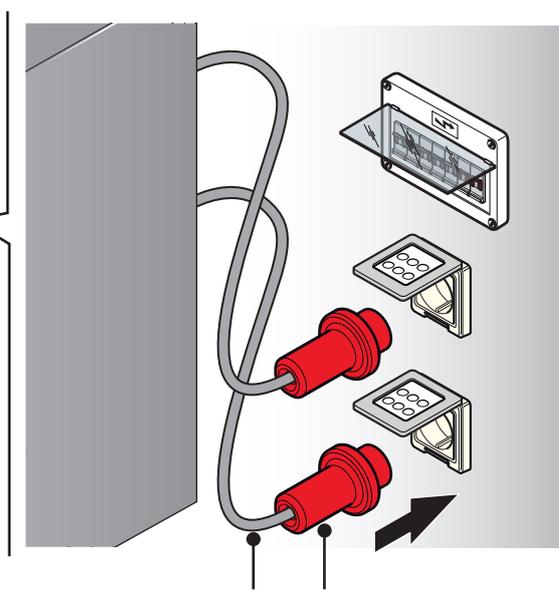
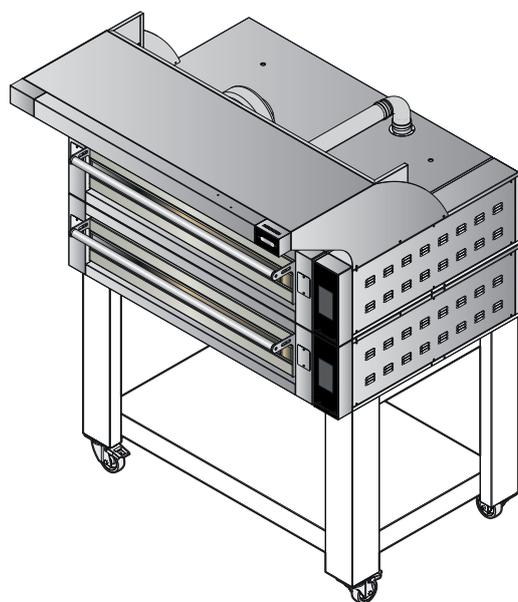
	DIMENSIONI STAND										PESO	
	HS			HI			LS	LI	PS	PI		
	3/4 CAMERE	2 CAMERE	1 CAMERA	3/4 CAMERE	2 CAMERE	1 CAMERA						
LN2T/1TS - LN2T/1TSH							1308mm	865mm				
LN2T/1TSM - LN2T/1TSHM							51.5in	34.1in	1059mm	616mm		
LN3T/1TS - LN3T/1TSH	3 altezze disponibili:											
LN3T/1TSM - LN3T/1TSHM	530mm 20.9in	770mm 30.3in	1010mm 39.8in	51mm 2in	322mm 12.7in	562mm 22.1in	1718mm	1275mm	41.7in	24.3in		
	610mm 24in	850mm 33.5in	1170mm 46.1in	131mm 5.2in	402mm 15.8in	642mm 25.3in	67.6in	50.2in				
	690mm 27.2in	930mm 36.6in	1090mm 42.9in	211mm 8.3in	482mm 19in	722mm 28.4in						
LN650/1TS - LN650/1TSM							2084mm	1641mm	1380mm	937mm		
							82.1in	[64.6]	[54.3in]	36.9in		

DISTANZE DI RISPETTO



È assolutamente necessario rispettare le distanze minime di sicurezza indicate. Le distanze devono essere aumentate in presenza di oggetti con materiali sensibili al calore.

PREDISPOSIZIONI



cavo, spina, presa e quadro elettrico NON FORNITI

DATI ELETTRICI

FORNI STANDARD CON VAPORIERA	MODELLO FORNO	ALIMENTAZIONE ELETTRICA (V)	POTENZA (kW)	CONSUMO MEDIO (kWh)	ASSORBIMENTO (A)	TIPO CAVI * (Nxmm ²)	PROT. QUADRO CLIENTE * (Nx A)
	LN2T/ITS-C5-CP	3Nx400V	11,8	7,1	17,0	5x2,5	4x20
	LN2T/ITS-B5-CP	3x230V			29,6	4x6	3x40
	LN2T/ITS-B6-US	3x208V			32,8	4xAWG7	3x40
	LN2T/ITSH-C5-CP	3Nx400V	11,8	7,1	17,0	5x2,5	4x20
	LN2T/ITSH-B5-CP	3x230V			29,6	4x6	3x40
	LN2T/ITSH-B6-US	3x208V			32,8	4xAWG7	3x40
	LN3T/ITS-C5-CP	3Nx400V	16,2	9,7	23,4	5x4	4x32
	LN3T/ITS-B5-CP	3x230V			40,7	4x10	3x50
	LN3T/ITS-B6-US	3x208V			45,0	4xAWG6	3x50
	LN3T/ITSH-C5-CP	3Nx400V	16,2	9,7	23,4	5x4	4x32
	LN3T/ITSH-B5-CP	3x230V			40,7	4x10	3x50
	LN3T/ITSH-B6-US	3x208V			45,0	4xAWG6	3x50
LN650/TS-C5-CP	3Nx400V	18,0	10,8	26,0	5x4	4x32	
LN650/TS-B5-CP	3x230V			45,2	4x10	3x50	
LN650/TS-B6-US	3x208V			50,0	4xAWG6	3x63	

DATI ELETTRICI

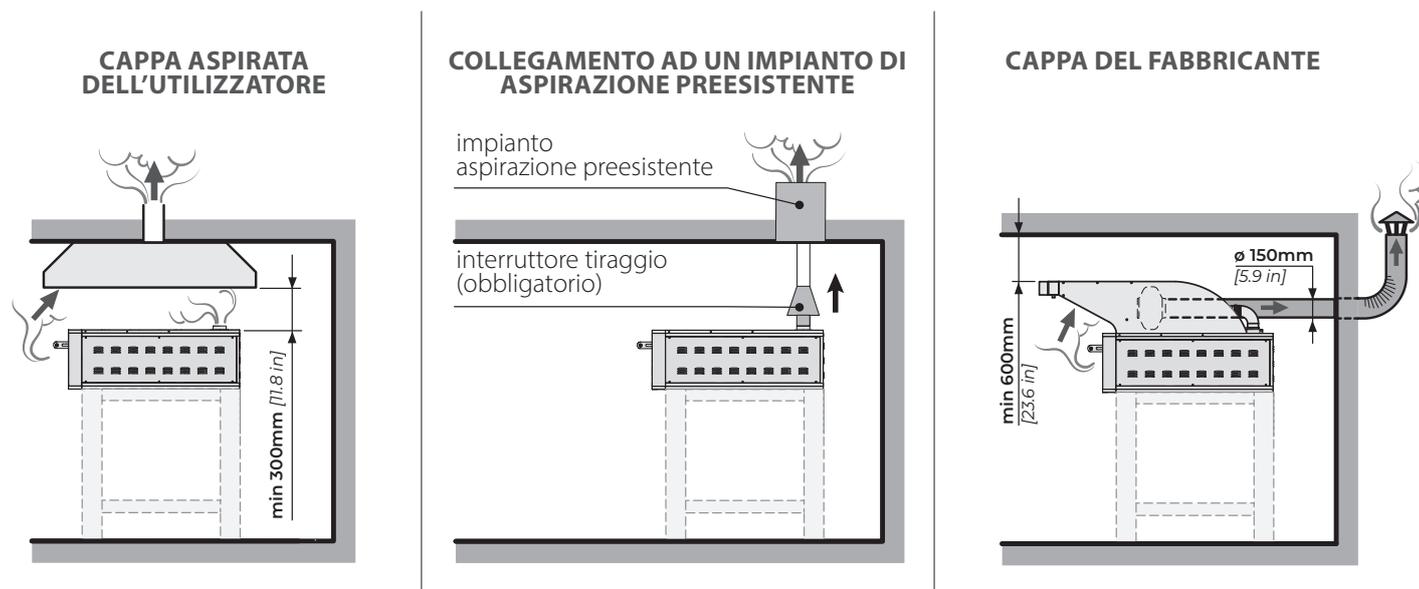
FORNI STANDARD SENZA VAPORIERA	MODELLO FORNO	 ALIMENTAZIONE ELETTRICA (V)	 POTENZA (kW)	 CONSUMO MEDIO (kWh)	 ASSORBIMENTO (A)	 TIPO CAVI * (Nxmm ²)	 PROT. QUADRO CLIENTE * (NxA)	
	LN2T/1TS-C5-CP	h.18	3Nx400V	13,3	8,0	19,2	5x2,5	4x20
	LN2T/1TS-B5-CP		3x230V			33,4	4x6	3x40
	LN2T/1TS-B6-US		3x208V	13,0	7,8	36,2	4xAWG7	3x40
	LN2T/1TSH-C5-CP	h.25	3Nx400V	13,3	8,0	19,2	5x2,5	4x20
	LN2T/1TSH-B5-CP		3x230V			33,4	4x6	3x40
	LN2T/1TSH-B6-US		3x208V	13,0	7,8	36,2	4xAWG7	3x40
	LN3T/1TH-C5-CP	h.18	3Nx400V	17,7	10,6	25,5	5x4	4x32
	LN3T/1TH-B5-CP		3x230V			44,4	4x10	3x50
	LN3T/1TH-B6-US		3x208V	17,4	10,5	48,4	4xAWG6	3x50
	LN3T/1TSH-C5-CP	h.25	3Nx400V	17,7	10,6	25,5	5x4	4x32
	LN3T/1TSH-B5-CP		3x230V			44,4	4x10	3x50
	LN3T/1TSH-B6-US		3x208V	17,4	10,5	48,4	4xAWG6	3x50
	LN650/TS-C5-CP		3Nx400V	19,5	11,7	28,1	5x4	4x32
LN650/TS-B5-CP		3x230V			48,9	4x10	3x50	
LN650/TS-B6-US		3x208V	19,2	11,5	53,4	4xAWG6	3x63	

FORNI POTENZIATI	MODELLO FORNO	ALIMENTAZIONE ELETTRICA (V)	POTENZA (kW)	CONSUMO MEDIO (kWh)	ASSORBIMENTO (A)	TIPO CAVI * (Nxmm ²)	PROT. QUADRO CLIENTE * (NxA)
	LN650/TS-C5P-CP	3Nx400V	22,5	13,5	32,5	5x6	4x40

SCARICO FUMI

Il forno è provvisto di uno **scarico fumi** regolabile posto nella parte superiore.

Esso serve per l'evacuazione dei vapori provenienti dalla camera di cottura. Tali vapori e quelli che normalmente escono dalla porta durante le fasi di lavoro, devono essere evacuati all'esterno in uno dei seguenti modi:



La canna fumaria di evacuazione deve essere ad uso esclusivo dell'apparecchiatura, rispettare le normative vigenti e avere un diametro che consenta il passaggio di un tubo di evacuazione di \varnothing 150 mm [5.9 in].