


# 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

-  **Porta:**
  - apertura verso il basso assistita da molla a compressione;
  - doppio vetro panoramico;
  - guarnizioni vetro in alluminio;
  - guarnizione tra porta e camera di cottura in calza inox.
-  **Illuminazione doppia in camera di cottura:** a 12V con lampade alogene (sostituzione lampade mediante rimozione dei due coperchi nella facciata del forno)
-  **Isolamento in lana minerale di roccia** (spessore medio di 11 cm | 4.3 in.)
-  **Termostato di sicurezza:** spegne il forno in caso di superamento delle temperature limite
-  **Gruppo comandi separato:** evita il surriscaldamento delle schede allungandone la durata nel tempo
-  **Sistema integrato di recupero calore in camera di cottura:** il calore in eccesso accumulato sotto la pietra viene convogliato in camera (risparmio energetico)
-  **Resistenze differenziate cielo-platea (LN650)**

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

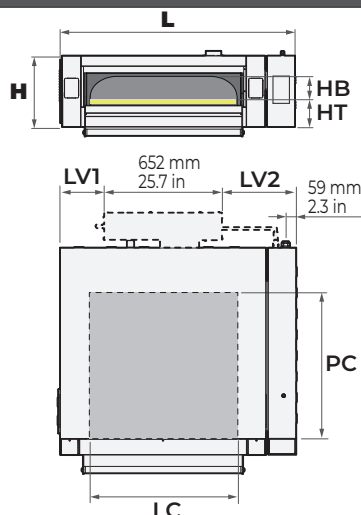
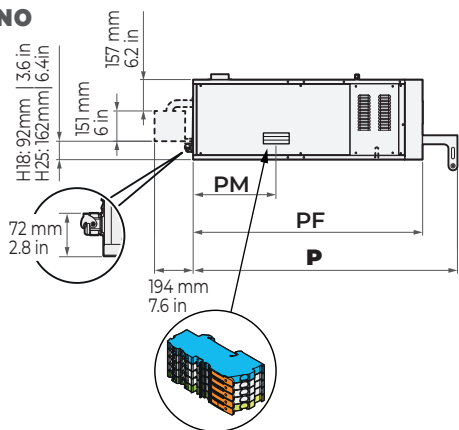
# PRODUTTIVITÀ

	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

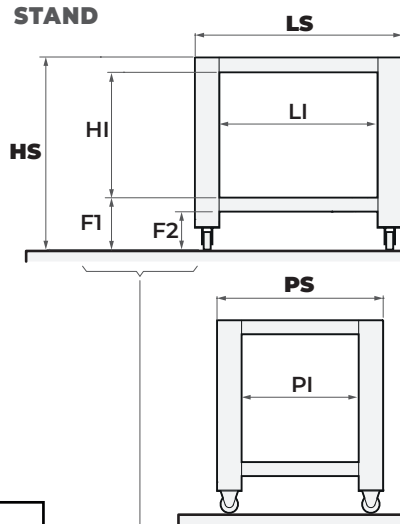
M\*: Piano di cottura in lamiera

# DATI TECNICI FORNO E STAND

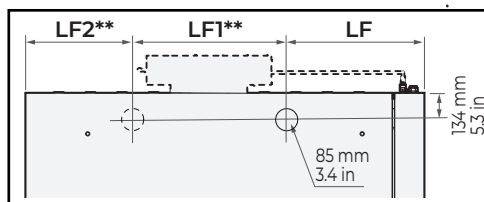
## FORNO



## 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

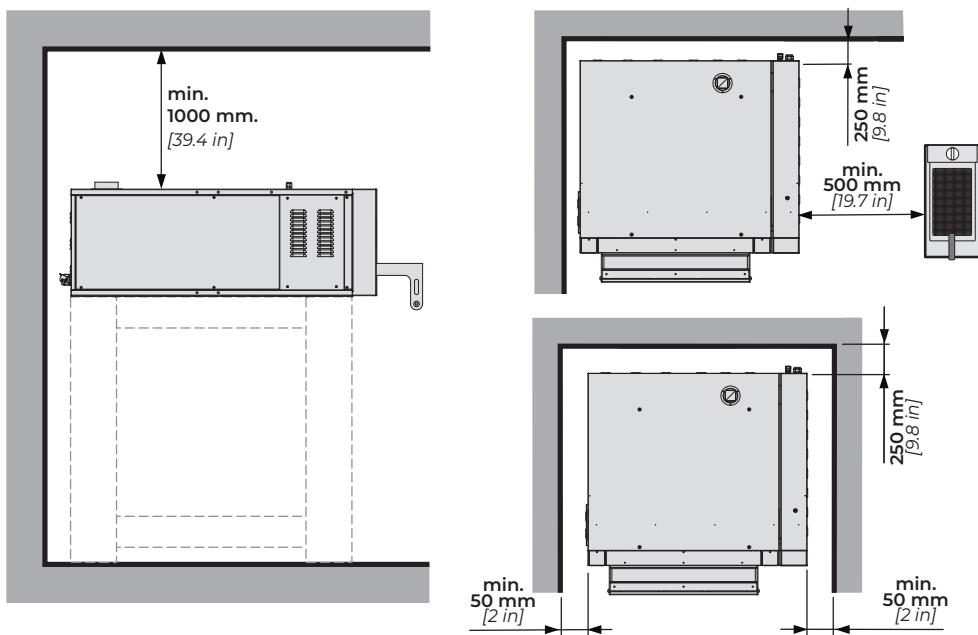
	DIMENSIONI FORNO										DIM. CAMERA		ALTEZZA BOCCA			DIM. VAPORIERA		
	H		L		P		PF	LF	LF1**	LF2**	PM*	LC	PC	HB		HT	LV1	LV2
	H18	H25	H18	H25	H18	H25								H18	H25			
LN2T/1TS - LN2T/1TSH			138mm				458mm					820mm					245mm	412mm
LN2T/1TSM - LN2T/1TSHM	400mm	470mm	51.9in	1322mm	1392mm	1148mm	18in				327mm	32.3in	820mm		233mm	121mm	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	4.8in	450mm	617mm
LN3T/1TSM - LN3T/1TSHM			68in				24in					48.6in		6.4in			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

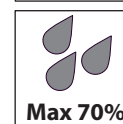
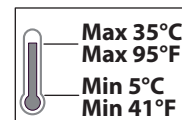
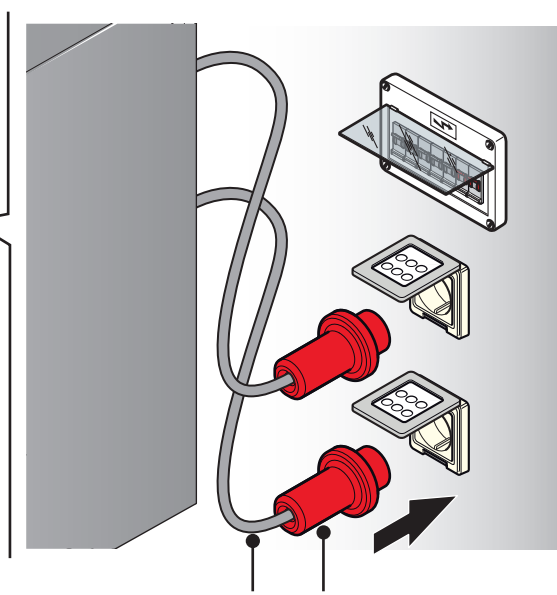
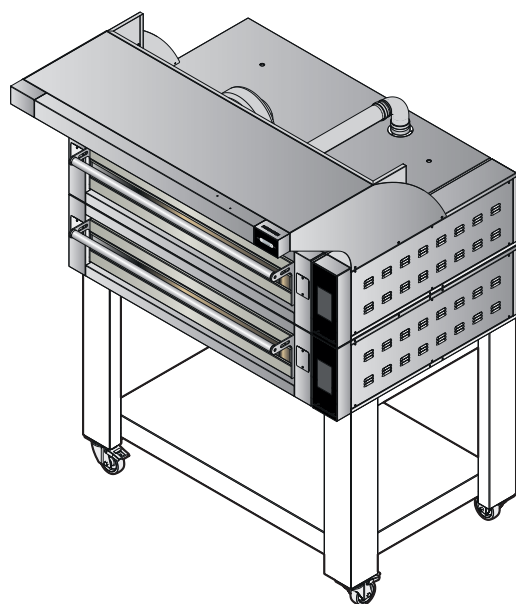
	DIMENSIONI STAND										PESO	
	HS			HI			LS	LI	PS	PI		
	3/4 CAMERE	2 CAMERE	1 CAMERA	3/4 CAMERE	2 CAMERE	1 CAMERA						
LN2T/1TS - LN2T/1TSH							1308mm	865mm				
LN2T/1TSM - LN2T/1TSHM							51.5in	34.1in			1059mm	616mm
LN3T/1TS - LN3T/1TSH	3 altezze disponibili:	3 altezze disponibili:	3 altezze disponibili:	3 altezze disponibili:	3 altezze disponibili:	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			616mm	
	610mm   24in	850mm   33.5in	1170mm   46.1in	131mm   5.2in	402mm   15.8in	642mm   25.3in	67.6in	50.2in			24.3in	
	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 ELETRICA (V)	POTENZA (kW)	CONSUMO MEDIO (kWh)	ASSORBIMENTO (A)	TIPO CAVI * (Nxmm <sup>2</sup> )	PROT. QUADRO CLIENTE * (NxA)
h.18	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
h.25	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
h.18	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
h.25	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 <sup>2</sup> )	 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	

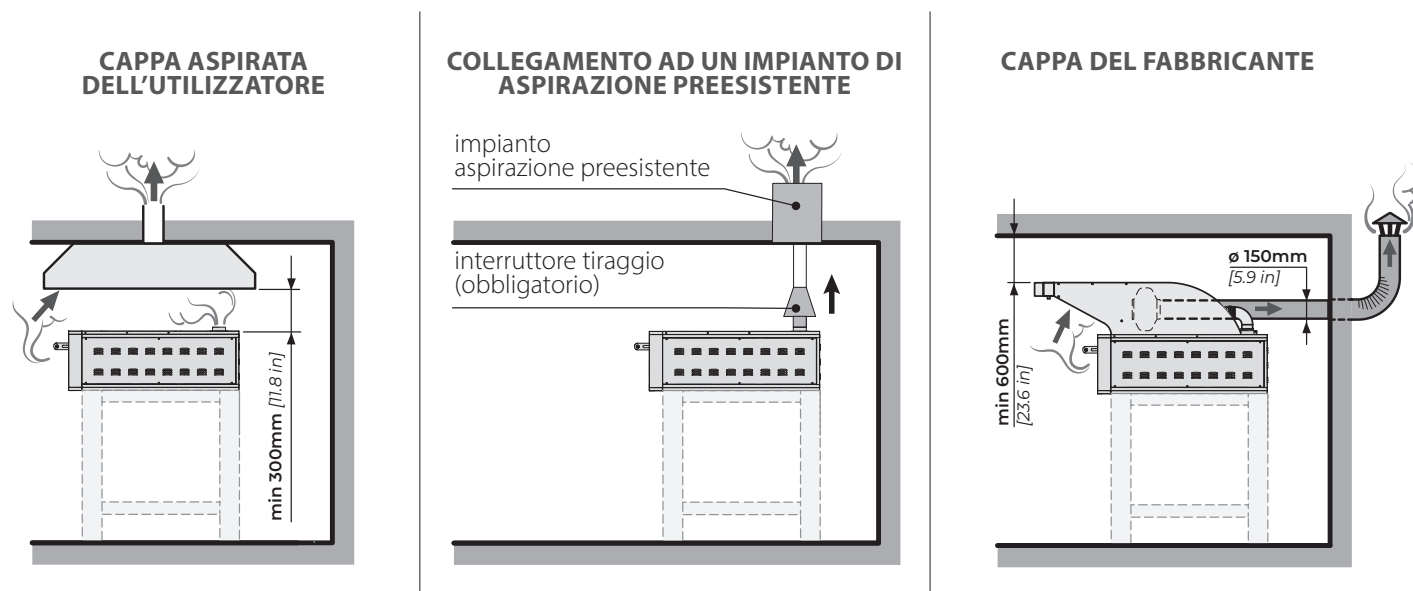
  

FORNI POTENZIATI	MODELLO FORNO	ALIMENTAZIONE ELETTRICA (V)	POTENZA (kW)	CONSUMO MEDIO (kWh)	ASSORBIMENTO (A)	TIPO CAVI * (Nxmm <sup>2</sup> )	PROT. QUADRO CLIENTE * (NxA)
		LN650/TS-C5P-CP	3Nx400V	22,5	13,5	32,5	5x6

## 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].