

Leo

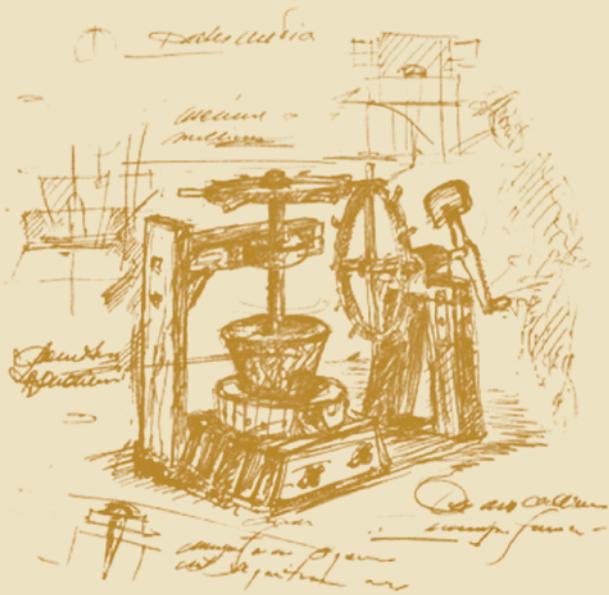
DA LEONARDO A LEO, QUANDO IL GENIO ENTRA IN CUCINA.



La creatività di Leonardo si esprimeva in tutti i campi della conoscenza. Anche in cucina, quindi.

È stato chef, alla taverna delle Tre lumache sul Ponte Vecchio, e Gran Maestro di feste e banchetti alla corte degli Sforza, a Milano. E ha inventato e costruito numerose macchine per rendere il lavoro in cucina meno duro, da quella per fare gli spaghetti a quella per spappolare il polpo, un frullatore composto da quattro cucchiai taglienti a azionato a manovella (vedi disegno), fino a uno strumento che ancora oggi usiamo tutti: la forchetta a tre rebbi.

Leo nasce per omaggiare il genio leonardesco in cucina.





LEO IL NUOVO FORNO.

Pensato per i professionisti, costruito intorno ai loro bisogni.

Uno strumento per cucinare che unisce semplicità d'uso a completezza di soluzioni. Intuitivo, interattivo, innovativo. Basta un semplice touch per avere immediatamente il controllo su tutto quanto accade, per la preparazione di piatti che fanno dell'eccellenza il loro tratto distintivo. Cotti alla perfezione, sempre. Che si tratti di gastronomia come di pasticceria. **Leo**, per cucinare con genio.



INTERFACCIA TOUCH. EASY TO USE.

La semplicità, in una ricetta completa.



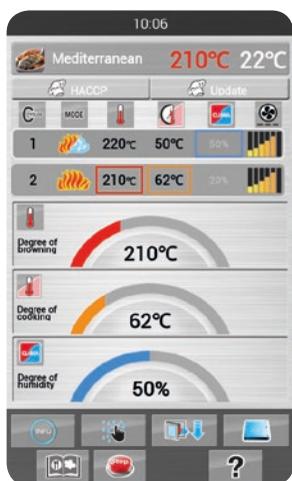
Basta un touch sull'icona della ricetta che si desidera eseguire perché **Leo** si predisponga per la cottura con un risultato insuperabile.

Grazie al nuovo display capacitivo da 7 pollici a colori in HD (alta definizione) è possibile configurare la schermata iniziale in base alle proprie esigenze, portando in primo piano le ricette maggiormente usate.



AUTOMATIC COOKING. EASY TO USE.

La libertà di sperimentare, le ricette preimpostate.



La cottura **Automatic Cooking**, permette di selezionare con precisione la ricetta desiderata, delegando a **Leo** la corretta impostazione della modalità di cottura, della temperatura, dell'umidità e della velocità di ventilazione, costantemente monitorate per ottenere sempre il miglior risultato: carni tenere e succose, rosolature ottimali, cotture al cuore perfette, frittiture croccanti, gratinature impeccabili. Le ricette preimpostate possono essere copiate, rielaborate e riproposte con la massima semplicità.

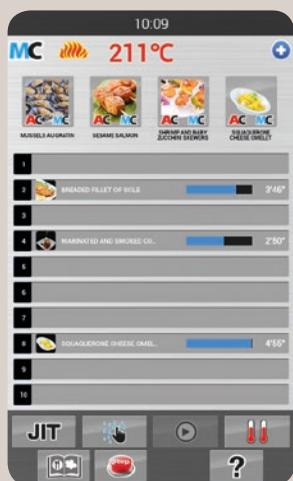






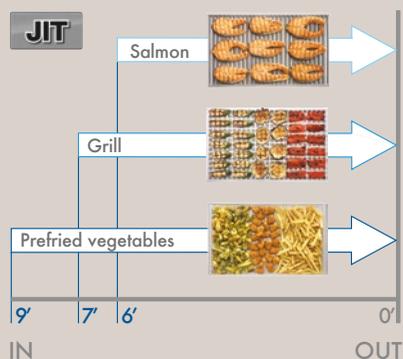
MULTICOOKING E JUST IN TIME.

Cuocere alla perfezione, in sequenza o contemporaneamente.



La funzione **Multicooking** permette la cottura contemporanea di cibi diversi, con tempi di cottura differenti. Per evitare tempi morti, carichi parziali, consumi inutili, con un risparmio di oltre il 30% nei tempi di produzione rispetto alle cotture con i sistemi tradizionali, griglia e friggitrice.

Inoltre con la funzione **Just In Time** si possono sfornare una serie di cibi, con diversi tempi di cottura e diverse pezzature, nello stesso momento. Basterà seguire le indicazioni di **Leo**, che avvisa quando è il momento di infornare ogni teglia per sfornarle tutte insieme, al termine di ogni cottura.







FAST DRY®.

Crocantezza e gratinatura, l'eccellenza è servita.



L'asciugatura veloce FAST DRY®, è un sistema brevettato che consente di ottenere la perfetta croccantezza e gratinatura di fritti, grigliati, dolci e pane, anche con pieni carichi.

AT-CLIMA®.

In camera di cottura, tutto sotto controllo.



Morbidezza e succosità sono garantite dalla perfetta gestione del clima in camera di cottura, con l'impostazione automatica di temperatura e percentuale di umidità a seconda del cibo da cuocere.







ECOSPEED, GREEN FINE TUNING, ECOVAPOR.

Anche il risparmio è semplice.



Sistema **Ecospeed Dynamic**: in base alla quantità e al tipo di prodotto, **Leo** ottimizza e controlla l'erogazione di energia, mantiene sempre la giusta temperatura di cottura evitandone le oscillazioni.



Green Fine Tuning: grazie al nuovo sistema di modulazione del bruciatore ed allo scambiatore ad alta efficienza (brevettato) si evitano gli sprechi di potenza e si riducono le emissioni nocive.



Ecovapor: con questa sistema si ottiene una netta riduzione dei consumi di acqua e di energia grazie al controllo automatico della saturazione di vapore in camera di cottura.

SISTEMA DI LAVAGGIO.

Tutto automatico, con cartuccia riciclabile al 100%.
Risultato impeccabile.



Leo fa bella mostra di sé, puoi collocarlo dove vuoi. Abbiamo eliminato la tanica separata del detergente, adottando un esclusivo sistema di lavaggio automatico con detergente liquido in cartuccia riciclabile al 100%.

Non ci sono più manipolazioni e travasi pericolosi di prodotto. Ti basta selezionare il ciclo di pulizia desiderato e si pulisce automaticamente senza nessuna necessità di intervento.



ALPHATECH



Leo





LA GAMMA.

Il tuo Leo è qui, nel modello che vuoi.



071



101



072

MODELLI A VAPORE DIRETTO

Modelli	Capacità camera [GN] 1/1 GN 530x325mm 2/1 GN 530x650mm	Interasse (mm)	Numero di coperti	Potenza elettrica (kW)	Potenza termica nominale Gas (kW/kcal)	Dimensioni esterne (L x P x H mm)	Tensione alimentazione (Tensioni e frequenze speciali a richiesta)
LVET071 LVES071	7x1/1	70	50/120	10,5	- / -	875x825x820	3N AC 400V - 50 Hz
LVGT071 LVGS071	7x1/1	70	50/120	0,5	12 / 10320	875x825x820	AC 230V - 50 Hz
LVET101 LVES101	10x1/1	70	80/150	16	- / -	930x825x1040	3N AC 400V - 50 Hz
LVGT101 LVGS101	10x1/1	70	80/150	1	18 / 15480	930x825x1040	AC 230V - 50 Hz
LVET072 LVES072	7x2/1 - 14x1/1	70	70/180	19	- / -	1170x895x820	3N AC 400V - 50 HZ
LVGT072 LVGS072	7x2/1 - 14x1/1	70	70/180	1	20 / 17200	1170x895x820	AC 230V - 50 Hz
LVET102 LVES102	10x2/1 - 20x1/1	70	150/300	31	- / -	1170x895x1040	3N AC 400V - 50 Hz
LVGT102 LVGS102	10x2/1 - 20x1/1	70	150/300	1	27 / 23220	1170x895x1040	AC 230V - 50 Hz
LVET201 LVES201	20x1/1	63	150/300	31,8	- / -	960x825x1810	3N AC 400V - 50 Hz
LVGT201 LVGS201	20x1/1	63	150/300	1,8	36 / 30960	960x825x1810	AC 230V - 50 Hz
LVET202 LVES202	20x2/1 - 40x1/1	63	300/500	61,8	- / -	1290x895x1810	3N AC 400V - 50 Hz
LVGT202 LVGS202	20x2/1 - 40x1/1	63	300/500	1,8	54 / 46440	1290x895x1810	AC 230V - 50 Hz



102



201



202

MODELLI CON BOILER

Modelli	Capacità camera [GN] 1/1 GN 530x325mm 2/1 GN 530x650mm	Interasse (mm)	Numero di coperti	Potenza elettrica (kW)	Potenza termica nominale Gas (kW/kcal)	Dimensioni esterne (L x P x H mm)	Tensione alimentazione (Tensioni e frequenze speciali a richiesta)
LBET071 LBES071	7x1/1	70	50/120	10,5	- / -	875x825x820	3N AC 400V - 50 Hz
LBGT071 LBGS071	7x1/1	70	50/120	0,5	15 / 12900	875x825x820	AC 230V - 50 Hz
LBET101 LBES101	10x1/1	70	80/150	16	- / -	930x825x1040	3N AC 400V - 50 Hz
LBGT101 LBGS101	10x1/1	70	80/150	1	28 / 24080	930x825x1040	AC 230V - 50 Hz
LBET072 LBES072	7x2/1 - 14x1/1	70	70/180	19	- / -	1170x895x820	3N AC 400V - 50 HZ
LBGT072 LBGS072	7x2/1 - 14x1/1	70	70/180	1	30 / 25800	1170x895x820	AC 230V - 50 Hz
LBET102 LBES102	10x2/1 - 20x1/1	70	150/300	31	- / -	1170x895x1040	3N AC 400V - 50 Hz
LBGT102 LBGS102	10x2/1 - 20x1/1	70	150/300	1	40 / 34400	1170x895x1040	AC 230V - 50 Hz
LBET201 LBES201	20x1/1	63	150/300	31,8	- / -	960x825x1810	3N AC 400V - 50 Hz
LBGT201 LBGS201	20x1/1	63	150/300	1,8	48 / 41280	960x825x1810	AC 230V - 50 Hz
LBET202 LBES202	20x2/1 - 40x1/1	63	300/500	61,8	- / -	1290x895x1810	3N AC 400V - 50 Hz
LBGT202 LBGS202	20x2/1 - 40x1/1	63	300/500	1,8	80 / 68800	1290x895x1810	AC 230V - 50 Hz



VERSIONE TOUCH T



MODALITÀ DI COTTURA

- AC (Automatic Cooking) sistema automatico di cottura per ricette Internazionali complete di foto presentazione del piatto.
- Cottura manuale con tre modalità di cottura: Convezione da 30°C a 300°C, Vapore da 30°C a 130°C, Combinato Convezione+Vapore da 30°C a 300°C.
- Modalità programmabile - Possibilità di programmare e memorizzare procedimenti di cottura in sequenza automatica (fino a 15 cicli) attribuendo a ciascun programma un nome proprio, una foto ed informazioni sulla ricetta.
- AT-CLIMA® sistema automatico di misurazione e controllo della percentuale di umidità in camera di cottura.
- FAST DRY® sistema di deumidificazione rapida della camera di cottura.

FUNZIONAMENTO

- Display configurabile in base alle esigenze dell'utente portando in primo piano i programmi più utilizzati dall'utente.
- Avvio di una cottura automatica (AC) "one touch".
- Organizzazione delle ricette in cartelle con pre-view attribuendo a ciascuna cartella un nome proprio.
- Riconoscimento intelligente delle ricette nelle cartelle multilivello.
- Schermo a colori da 7 pollici (LCD - TFT), ad alta definizione, capacitivo, con scelta funzioni "Touch Screen".
- Manopola SCROLLER PLUS con funzione di Scroll e di Push per confermare le scelte.

PULIZIA MANUTENZIONE

- Autodiagnosi di verifica funzionale prima di iniziare l'utilizzo dell'attrezzatura, con segnalazione descrittiva e acustica di eventuali anomalie.
- Sistema di lavaggio automatico LCS con serbatoio integrato e dosaggio del detergente automatico.
- Sistema anticalcare CALOUT di serie che previene la formazione e l'accumulo di calcare nel boiler con serbatoio integrato e dosaggio automatico.
- Detergente liquido COMBICLEAN ed anticalcare CALFREE in cartuccia 100% riciclabile.
- Per i modelli 201 / 202 sistema di lavaggio automatico LM e sistema anticalcare CALOUT con l'utilizzo del detergente liquido COMBICLEAN e prodotto anticalcare CALFREE.
- Sistema di lavaggio manuale con doccetta.

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, sistema DELTA T.
- Condensazione vapori regolata automaticamente.
- Accesso facilitato ai parametri utente programmabili, per personalizzare l'apparecchiatura tramite menù utente.
- Avviamento cotture differito nel tempo programmabile.
- 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.
- Collegamento sonda al cuore tramite connettore esterno alla camera di cottura, con possibilità di collegamento rapido sonda ad ago per cottura sottovuoto e piccole pezzature.
- Connessione USB per scaricare i dati HACCP, aggiornare il software e caricare/scaricare programmi di cottura.

COSTRUZIONE

- Protezione contro i getti d'acqua IPX5.
- Camera perfettamente liscia e a tenuta stagna.
- Porta di chiusura con doppio vetro temperato, 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 operazione di pulizia.



VERSIONE A CONTROLLO ELETTRONICO S



MODALITÀ DI COTTURA

- Automatico con oltre 90 programmi di cottura testati e memorizzati, compresi programmi per la rimessa in temperatura su piatto e teglia.
- Programmabile con possibilità di memorizzare 99 programmi di cottura in sequenza automatica (fino a 4 cicli).
- Cottura manuale con tre modalità di cottura: Convezione da 30°C a 300°C, Vapore da 30°C a 130°C, Combinato da 30°C a 300°C.
- Manuale con possibilità di lavorare con 4 cicli in sequenza automatica per le cotture differenziate, e funzioni di: Mantenimento (2 modalità) - Gestione sfato.
- Cotture con controllo temperatura al cuore (con sonda multipunto o sonda ad ago) (optional).
- AT-CLIMA® sistema automatico di misurazione e controllo della percentuale di umidità in camera di cottura.
- FAST DRY® sistema di deumidificazione rapida della camera di cottura.

FUNZIONAMENTO

- Display alfanumerici ad alta visibilità.
- Tasto dedicato per la gestione di 4 cicli di cottura con led di visualizzazione.
- Tasto di accesso diretto ai programmi di cottura memorizzati e da memorizzare.
- Manopole SCROLLER con funzione di Scroll e di Push per confermare le scelte.
- Preriscaldamento manuale.

PULIZIA MANUTENZIONE

- Autodiagnosi di verifica funzionale prima e durante l'utilizzo dell'attrezzatura, con segnalazione descrittiva e acustica di eventuali anomalie.
- Sistema di lavaggio automatico LCS con serbatoio integrato e dosaggio del detergente automatico (optional).
- Detergente liquido COMBICLEAN ed anticalcare CALFREE in cartuccia 100% riciclabile.
- Sistema anticalcare CALOUT di serie che previene la formazione e l'accumulo di calcare nel boiler con serbatoio integrato e dosaggio automatico.
- Per i modelli 201 / 202 sistema di lavaggio automatico LM e sistema anticalcare CALOUT con l'utilizzo del detergente liquido COMBICLEAN e prodotto anticalcare CALFREE.
- Sistema di lavaggio manuale con doccia.

DOTAZIONI DI CONTROLLO

- Autoreverse (inversione automatica del senso di rotazione della ventola) per una perfetta uniformità di cottura.
- Condensazione vapori regolata automaticamente.
- Controllo manuale sfato camera.
- Umidificatore manuale.
- Illuminazione temporizzata.
- 2 velocità di ventilazione (optional), la velocità ridotta attiva la riduzione della potenza di riscaldamento.
- Controllo temperatura al cuore del prodotto con sonda a 4 punti di rilevazione (optional).
- Collegamento sonda al cuore tramite connettore esterno alla camera di cottura, con possibilità di collegamento rapido sonda ad ago per cottura sottovuoto e piccole pezzature (optional).
- Connessione USB per scaricare i dati HACCP, aggiornare il software e caricare/scaricare programmi di cottura.

COSTRUZIONE

- Protezione contro i getti d'acqua IPX5.
- Camera perfettamente liscia, a tenuta stagna.
- Porta di chiusura con doppio vetro temperato, esterno con effetto specchiato, 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 operazione di pulizia.



GLI ACCESSORI

Alphatech offre per i vari modelli di Leo pratiche e funzionali soluzioni.



Per chi desidera che tutto sia in ordine e nel massimo rispetto delle normative HACCP, è possibile avere la pratica soluzione con l'inserimento nel supporto in acciaio inox di un armadio neutro chiuso con portateglie e accanto un armadio neutro chiuso portadetergenti per la pulizia. Per risolvere il problema dei vapori di cottura nelle installazioni a vista supermercati/gastronomie, **Leo** può essere dotato della pratica cappa in acciaio inox con motoaspiratore e abbattitore di condense ad aria.



Nel caso ci sia la necessità di abbinare a **Leo** un abbattitore/surgelatore di temperatura e non c'è spazio in cucina, è possibile avere sotto il forno un supporto speciale per inserimento abbattitore.



Per non perdere mai la fragranza del prodotto cotto un'ora prima, Alphatech offre la possibilità di abbinare a **Leo** questa apparecchiatura a tripla funzione:

- Mantenimento in temperatura di servizio +65°C.
- Lenta cottura in bassa temperatura +30/120°C.
- Rimessa in temperatura +120°C.
- Vantaggi esclusivi con questo abbinamento.
- Massima precisione grazie al controllo della temperatura con la sonda al cuore di serie.
- Consumi energetici minimi da 0,7 a 1 kW.
- Minimi spazi di ingombro.
- Servizio espresso immediato.
- Possibilità di diversificazione delle cotture.



Qualità di cottura e croccantezza perfetta per gastronomie e rosticcerie.

La produzione di quantità di polli allo spiedo diventa semplice ed economica con l'inserimento del kit Pollogrill. Numerosi sono i vantaggi:

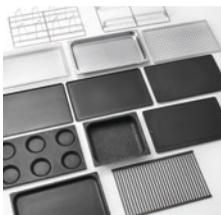
- 50% in meno di calo peso rispetto al girarrosto.
- 50% in meno di consumo di energia.
- 60% in meno il tempo di cottura rispetto al girarrosto (solo 35/40 minuti).
- Zero tempo per la pulizia (si lava da solo).
- Minimo consumo di acqua, detergente ed energia (ottimizzato in base al grado di pulizia selezionato).



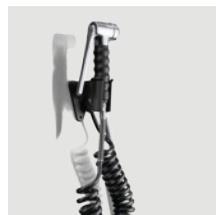
Grazie ai vari accessori che si possono integrare a **Leo** servire 10 - 100 o più portate uguali in un determinato e preciso momento con la massima qualità non è più un problema. Con il sistema banqueting e applicando la tecnica del "Cook & Chill" si possono preparare i piatti in anticipo anche il giorno prima. In alcune decine di minuti il giorno del servizio le portate possono essere pronte con:

- Qualità impeccabile anche per grandi numeri.
- Migliore organizzazione del lavoro.
- Più tempo per una finitura perfetta.
- Velocità nel servizio con clienti soddisfatti.

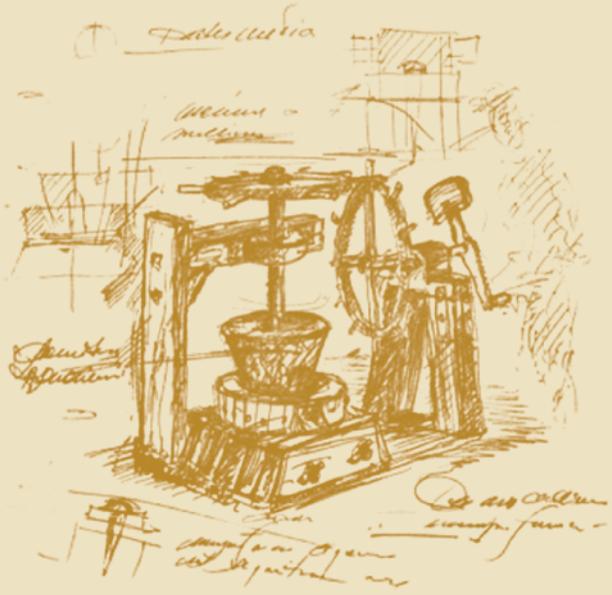
Modello	capacità piatti 310 mm
Leo 071	16
Leo 101	24
Leo 072	32
Leo 102	49
Leo 201	60
Leo 202	100

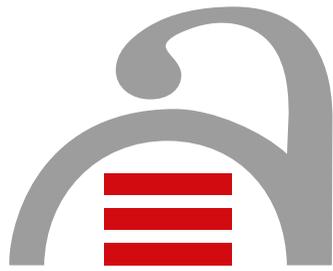


Multigrill, per cotture sempre perfette. Con gli esclusivi accessori specifici per ogni tipologia di cottura.



Doccetta di lavaggio completa di raccordi ed attacchi.







 **ALPHATECH**



Alphatech ALI S.p.A.
Via Schiaparelli 15
Z.I. S. Giacomo di Veglia
31029 Vittorio Veneto (TV) · Italy

Tel +39 0438 912588
Fax +39 0438 911939
info@alphatech-ali.it
www.alphatech-ali.it