

The logo for ALPHATECH features a stylized 'A' icon on the left, composed of a curved line and three horizontal bars. To its right, the word 'ALPHATECH' is written in a clean, white, sans-serif font.

ALPHATECH

A white circle containing the letters 'IT' in a bold, sans-serif font.

IT



SYNAPSY

ICON

ZOOM

AT-CHILL


Alphatech è un'azienda di **Lainox**.

La gamma dei prodotti **Alphatech** nasce dall'esperienza più che quarantennale maturata da **Lainox** nella progettazione e produzione di forni professionali.

Alphatech con queste nuove gamme soddisfa ogni tipo di esigenza, partendo dai prodotti entry level, per chi si avvicina al mondo della ristorazione o pasticceria per la prima volta, per arrivare ai prodotti heavy duty per rispondere alle più esigenti aspettative della ristorazione commerciale e collettiva.



 SYNAPSY  4

ICON  16

ZOOM  30

AT-CHILL  38

3



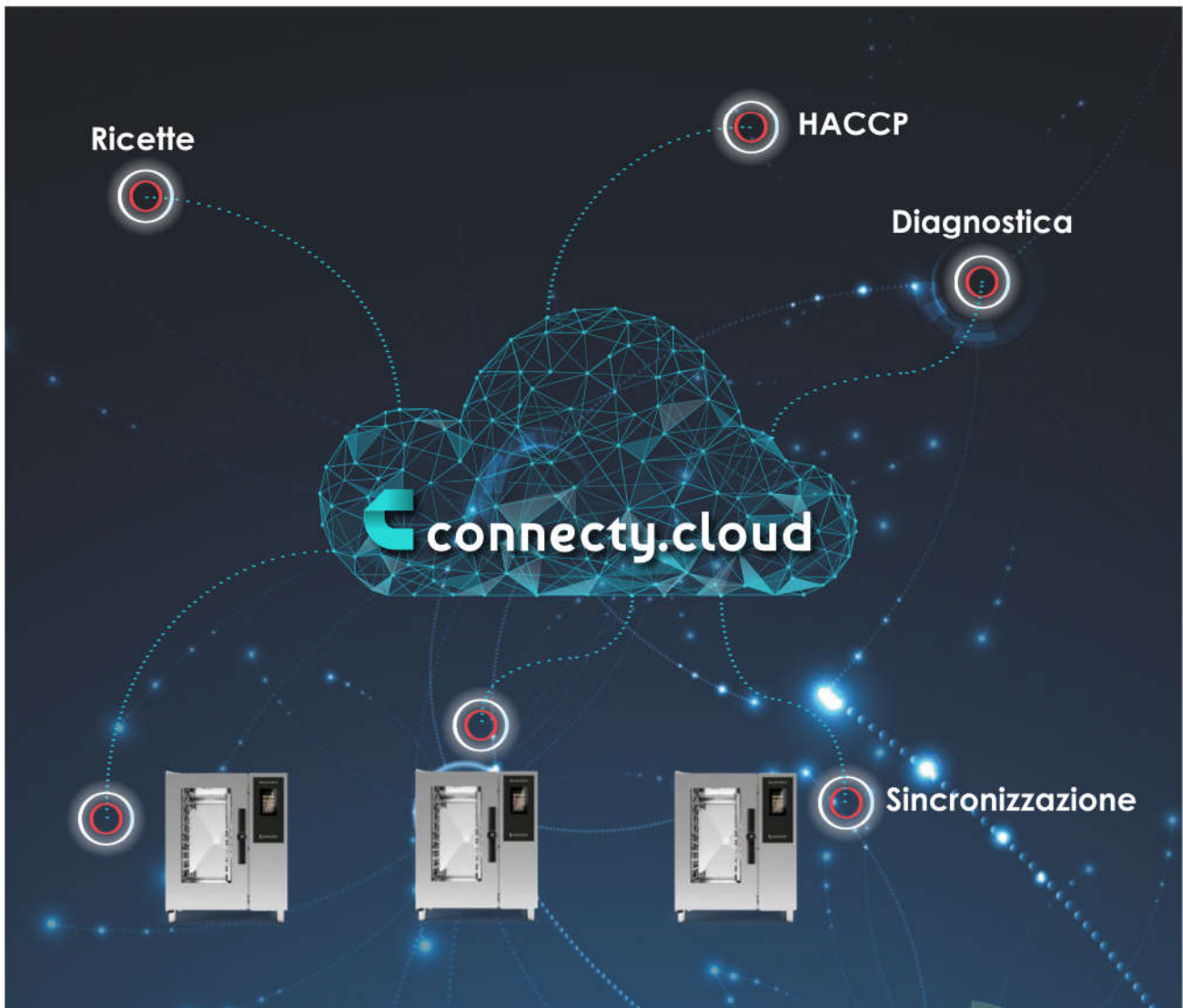




SYNAPSYS

L'anello di congiunzione tra
la tua idea di cucina e il tuo cliente.





6

Connecty.cloud

La piattaforma completamente gratuita sempre a tua disposizione.

Synapsy, grazie alla connessione WIFI di serie, è sempre connesso al cloud. Pertanto tramite PC, Smartphone o Tablet si può accedere in qualsiasi momento alla piattaforma **Connecty.cloud** per creare nuove ricette, elaborare nuovi programmi di cottura da scaricare poi direttamente dal cloud sul tuo **Synapsy**. E' inoltre possibile scaricare i dati Haccp ed effettuare la diagnostica di funzionamento.

Altro grande vantaggio di **Connecty.cloud** è la sincronizzazione di dati, programmi e ricette su più apparecchiature installate anche a migliaia di chilometri di distanza. Ideale per catene alberghiere, QSR, GDO, ecc.



AUTOMATIC COOKING

95 ricette testate disponibili in ogni momento

La cottura **Automatic Cooking** di cui è dotato **Synapsy** ti permette di selezionare con facilità la ricetta desiderata tra le 95 disponibili, delegando così al forno la corretta impostazione della modalità di cottura, della temperatura, dell'umidità e velocità di ventilazione che vengono costantemente monitorate per garantire sempre il miglior risultato. Le ricette preimpostate possono essere copiate, rielaborate secondo i tuoi desideri e riproposte con la massima semplicità.



MULTICOOKING

Organizzazione perfetta per il servizio

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: griglie e friggitrici con una qualità sempre costante nel tempo. Inoltre il sistema **Multicooking** di **Synapsy** ti suggerisce quali ricette si possono eseguire insieme.



PREFERITI

Le tue ricette a portata di click

Uno spazio personale dove puoi caricare le tue ricette, frutto della tua esperienza, e averle disponibili quando vuoi con un click.

E' sufficiente selezionare la ricetta desiderata e Synapsy la esegue con risultati sempre eccellenti.



CLIMA SMART

Il Clima ideale per ogni prodotto.

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.





RIMESSA IN TEMPERATURA

Servizio veloce sempre eccellente

La preparazione differita nel tempo per ottimizzare la produzione è vantaggiosa se il piatto è servito alla giusta temperatura e umidità.

Synapsy grazie al programma di rimessa in temperatura di cui è dotato garantisce sempre un servizio eccellente.



AFFUMICATURA

Nuovo sapore ai tuoi piatti

Con la nuova applicazione **AT-Smoker** (optional), facile da installare anche retrofit, puoi affumicare a freddo carne, pesce e formaggi oppure lo puoi utilizzare in cottura per dare un sapore unico ai tuoi piatti.

RIDUZIONE DEI CONSUMI, RIDUZIONE DEI COSTI E VANTAGGI PER L'AMBIENTE



Il sistema **Ecospeed Dynamic** di **Synapsy**, 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.



Green Fine Tuning: Grazie al collaudato sistema di modulazione della fiamma del bruciatore e allo scambiatore ad alta efficienza si evitano sprechi di energia riducendo di conseguenza emissioni nocive.



L'acqua è un bene sempre più prezioso e costoso. Con il sistema **Greenvapor** si ottiene una netta riduzione dei consumi di acqua e di energia con il controllo automatico di saturazione di vapore in camera di cottura.

SISTEMA DI LAVAGGIO

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 detergente COMBICLEAN garantisce la massima igienizzazione. Viene fornito in pratiche taniche 100% riciclabili e non sono necessarie manipolazioni o travasi pericolosi di prodotto.



CARATTERISTICHE

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 (optional), con affumicatore esterno.

CONNETTIVITA' DI SYNAPSY AL CONNECTY.CLOUD - WI-FI O ETHERNET

- Grazie all'accesso al Cloud, si può accedere a Connecty.cloud.
- Creazione ricette con foto illustrativa.
- Accesso diretto al database di ricette.
- Sincronizzazione dei forni collegati al medesimo account.
- Monitoraggio HACCP continuo anche da remoto tramite portale Connecty.cloud.
- Diagnosi remota tramite portale Connecty.cloud.

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.
- Interfaccia utente con possibilità di scelta fino a 6 lingue.
- In Synapsy 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.
- Accesso facilitato ai parametri utente programmabili, per personalizzare i setting dell'apparecchiatura.
- Possibilità di scegliere fino a 6 velocità di ventilazione. Per cotture particolari si può avere la velocità ad intermittenza.
- Controllo temperatura al cuore del prodotto con sonda a 4 punti di rilevazione.
- 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).
- Programma di Service.
- 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.

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.
- Deflettore apribile per una facile operazione di pulizia del vano ventilatore.
- Bacinella che raccoglie la condensa sottoporta e la convoglia direttamente allo scarico, anche a porta aperta.
- 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 microstrata, facilmente asportabile e lavabile anche in lavastoviglie.

Funzionamento elettrico

- Sistema di riscaldamento camera di cottura tramite resistenze elettriche corazzate in acciaio inox INCOLOY 800.

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.

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.

GENERAZIONE VAPORE INDIRETTO

- Generatore di vapore ad alto rendimento in acciaio inox AISI 304 e elevato isolamento termico (modelli elettrici).
- Riscaldamento generatore di vapore tramite resistenze elettriche corazzate in acciaio inox INCOLOY 800.
- Generatore di vapore in acciaio inox AISI 316 ad alto isolamento termico (modelli a gas).
- Sistema di riscaldamento del generatore di vapore a gas di tipo indiretto con bruciatori a fiamma modulante ad aria soffiata ad alto rendimento (modelli a gas).
- Preriscaldamento automatico acqua nel generatore di vapore.
- Scarico e lavaggio automatico giornaliero del generatore di vapore, con temperatura dell'acqua al di sotto dei 60°C.
- Segnalazione automatica per disincrostazione del generatore di vapore.
- Sistema anticalcare CALOUT di serie che previene la formazione e l'accumulo di calcare nel generatore di vapore.

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 ventilati, 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. (Per i modelli da banco utilizzando il supporto specifico).
- 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.

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.
- 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 (optional).
- 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).

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).

Ulteriori info sono riportate sulla scheda tecnica dei singoli modelli.



LA GAMMA



061



101



062



102

Modelli a Vapore diretto - Configurazione Standard

Modelli	Alimentazione	Capacità camera GN 1/1 GN (530x325 mm) 2/1 GN (530x650 mm)	Interasse (mm)	Numero di pasti	Potenza elettrica (kW)	Potenza termica nominale Gas (kW/kcal)	Assorbimento (A)	Dimensioni esterne (L x P x H mm)	Tensione alimentazione * (V)
SYE061BV		6x1/1	70	30/80	9,5	-/-	15	852 x 795 x 775	3N AC 400V - 50/60 Hz
SYG061BV		6x1/1	70	30/80	0,7	13/11.180	3	852 x 795 x 775	AC 230V - 50/60 Hz
SYE101BV		10x1/1	70	80/150	16	-/-	24	852 x 795 x 1055	3N AC 400V - 50/60 Hz
SYG101BV		10x1/1	70	80/150	0,8	22/18.920	3,5	852 x 795 x 1055	AC 230V - 50/60 Hz
SYE062BV		6x2/1 - 12x1/1	70	60/160	19	-/-	30	1072 x 907 x 775	3N AC 400V - 50/60 Hz
SYG062BV		6x2/1 - 12x1/1	70	60/160	0,8	26/22.360	3,5	1072 x 907 x 775	AC 230V - 50/60 Hz
SYE102BV		10x2/1 - 20x1/1	70	150/300	31	-/-	46	1072 x 907 x 1055	3N AC 400V - 50/60 Hz
SYG102BV		10x2/1 - 20x1/1	70	150/300	0,8	42/36.120	3,5	1072 x 907 x 1055	AC 230V - 50/60 Hz

Modelli con generatore di vapore - Configurazione Opzionale. Da richiedere all'ordine.

SYE061BS		6x1/1	70	30/80	9,5	-/-	15	852 x 795 x 775	3N AC 400V - 50/60 Hz
SYG061BS		6x1/1	70	30/80	0,7	15/12.900	3	852 x 795 x 775	AC 230V - 50/60 Hz
SYE101BS		10x1/1	70	80/150	16	-/-	24	852 x 795 x 1055	3N AC 400V - 50/60 Hz
SYG101BS		10x1/1	70	80/150	0,8	25/21.500	3,5	852 x 795 x 1055	AC 230V - 50/60 Hz
SYE062BS		6x2/1 - 12x1/1	70	60/160	19	-/-	30	1072 x 907 x 775	3N AC 400V - 50/60 Hz
SYG062BS		6x2/1 - 12x1/1	70	60/160	0,8	30/25.800	3,5	1072 x 907 x 775	AC 230V - 50/60 Hz
SYE102BS		10x2/1 - 20x1/1	70	150/300	31	-/-	46	1072 x 907 x 1055	3N AC 400V - 50/60 Hz
SYG102BS		10x2/1 - 20x1/1	70	150/300	0,8	50/43.000	3,5	1072 x 907 x 1055	AC 230V - 50/60 Hz

* tensioni e frequenze speciali a richiesta



161







201








202



Modelli a Vapore diretto - Configurazione Standard

Modelli	Alimentazione	Capacità camera GN 1/1 GN (530x325 mm) 2/1 GN (530x650 mm)	Interasse (mm)	Numero di pasti	Potenza elettrica (kW)	Potenza termica nominale Gas (kW/kcal)	Assorbimento (A)	Dimensioni esterne (L x P x H mm)	Tensione alimentazione * (V)
SYE161BV		6x1/1 + 10x1/1	70	110/230	25,5	-/-	40	852 x 795 x 1840	3N AC 400V - 50/60 Hz
SYG161BV		6x1/1 + 10x1/1	70	110/230	1,4	35/30.100	6,1	852 x 795 x 1840	AC 230V - 50/60 Hz
SYE201BV		20x1/1	63	150/300	31,8	-/-	48	892 x 862 x 1812	3N AC 400V - 50/60 Hz
SYG201BV		20x1/1	63	150/300	1,3	44/37.840	5,7	892 x 862 x 1812	AC 230V - 50/60 Hz
SYE202BV		20x2/1 - 40x1/1	63	300/500	61,8	-/-	92	1102 x 932 x 1812	3N AC 400V - 50/60 Hz
SYG202BV		20x2/1 - 40x1/1	63	300/500	1,4	80/68.800	6,1	1102 x 932 x 1812	AC 230V - 50/60 Hz

Modelli con generatore di vapore - Configurazione Opzionale. Da richiedere all'ordine.

SYE161BS		6x1/1 + 10x1/1	70	110/230	25,5	-/-	40	852 x 795 x 1840	3N AC 400V - 50/60 Hz
SYG161BS		6x1/1 + 10x1/1	70	110/230	1,4	40/34.400	6,1	852 x 795 x 1840	AC 230V - 50/60 Hz
SYE201BS		20x1/1	63	150/300	31,8	-/-	48	892 x 862 x 1812	3N AC 400V - 50/60 Hz
SYG201BS		20x1/1	63	150/300	1,3	52/44.720	5,7	892 x 862 x 1812	AC 230V - 50/60 Hz
SYE202BS		20x2/1 - 40x1/1	63	300/500	61,8	-/-	92	1102 x 932 x 1812	3N AC 400V - 50/60 Hz
SYG202BS		20x2/1 - 40x1/1	63	300/500	1,4	90/77.400	6,1	1102 x 932 x 1812	AC 230V - 50/60 Hz

Modelli con forno inferiore dotato di generatore di vapore - Configurazione Opzionale. Da richiedere all'ordine.

SYE161BM		6x1/1 + 10x1/1	70	110/230	25,5	-/-	46	852 x 795 x 1840	3N AC 400V - 50/60 Hz
SYG161BM		6x1/1 + 10x1/1	70	110/230	1,4	38/32.680	6,1	852 x 795 x 1840	AC 230V - 50/60 Hz

* tensioni e frequenze speciali a richiesta

 **MOD. 161**
La versatilità in una singola unità, con 2 controlli separati e due camere di cottura, capacità 6 GN 1/1 + 10 GN 1/1



ACCESSORI



Per chi desidera che tutto sia in ordine e nel massimo rispetto delle normative HACCP è possibile avere una configurazione con un supporto armadiato in acciaio inox chiuso su tutti i lati con portine. Dotato di paratie portateglie stampate con interasse 55 mm. Disponibile in due diverse altezze, 670 mm o 950 mm con capacità teglie 1/1 GN e 2/1 GN.

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



SOVRAPPOSIZIONI

Spazi ridotti in cucina e necessità nello stesso tempo di un'ampia diversificazione e quantità di produzione?

Nessun problema, la soluzione si ottiene con le diverse possibilità di sovrapposizioni. Si possono pertanto avere le seguenti combinazioni

Synapsy gas/elettrico con boiler a vapore diretto:

- 061+061
- 061+101
- 062+062
- 062+102



Grazie ai vari accessori che si possono integrare a **Synapsy** 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
Synapsy 061	20
Synapsy 101	30
Synapsy 062	32
Synapsy 102	49
Synapsy 161	50
Synapsy 201	60
Synapsy 202	100

ACCESSORI



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

- Mantenimento in temperatura di servizio +65°C.
- Lenta cottura in bassa temperatura +30/105°C.
- Rimessa in temperatura +105°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 1,5 kW.
- Minimi spazi di ingombro.
- Servizio espresso immediato.
- Possibilità di diversificazione delle cotture.



Per risolvere i problemi dei vapori di cottura nelle installazioni a vista di supermercati, gastronomie, pasticcerie, **Synapsy** può essere dotato di una cappa in acciaio inox full Aisi 304 con filtri a labirinto amovibili e lavabili in lavastoviglie. Aspirazione a ventilazione

variabile e controllo elettronico con sistema di abbattimento condense ad aria. Disponibile in due versioni, standard e FLAT per chi ha spazi ristretti di fronte al forno.

(1) Installabile retrofit



(2) da richiedere all'ordine



POLLOGRILL⁽¹⁾ & POLLOGRILL PROFESSIONAL⁽²⁾

Pratiche applicazioni per la gestione della cottura dei polli allo spiedo. Ideale per supermercati, gastronomie e Macellerie.

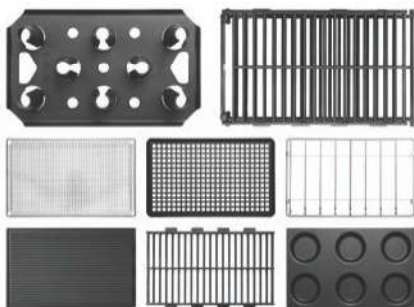
Vantaggi di utilizzo:

- Sistema pratico di raccolta e smaltimento dei grassi di cottura.
- Zero tempo per la pulizia grazie al programma di lavaggio GRILL per una camera di cottura sempre perfettamente pulita.

Mod. Forno		PS1108		PS1106	
			8 pzz.		6 pzz.
061	16	2 x GN 1/1	12	2 x GN 1/1	
101	24	3 x GN 1/1	18	3 x GN 1/1	
062	32	4 x GN 1/1	24	4 x GN 1/1	
102	48	6 x GN 1/1	36	6 x GN 1/1	

MULTIGRILL

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



AFFUMICATORE AT-SMOKER

E' disponibile anche retrofit il nuovo sistema di affumicazione utilizzabile a freddo oppure durante la cottura.

