

NEUHEIT!
Gerätepalette 2007

Hot

Regenerierungs- und Warmhaltesysteme
für die gewerbliche Verpflegung



LAINOX®

Exzellenz in der Küche

DE



LCS

Die Systeme machen den Unterschied aus

Lainox Cooking System sind die auf Ihre Anforderungen ausgerichteten Systeme, die zur konsequenten Innovation von Geräten und Zubehör führen. Küchenchefs und Köche wissen das Engagement von Lainox seit eh und je zu schätzen. Die in Teamarbeit angegangenen und schließlich in Spezialeinrichtungen umgesetzten Projekte zeugen von handwerklicher Leidenschaft im Industrieformat.

LCS: Der Unterschied im Küchenbereich

Lainox Cooking System ist das auf jeden Kundenwunsch zugeschnittene Modellsystem, das die individuellen Anforderungen in puncto Küche, Garen, Lagern und Servieren der Speisen erfüllt. Lainox ist über jeden Standard erhaben!

- A** Heißluftdämpfer HMG 101 mit Dunstabzugshaube HKA 101 auf Warmhaltegerät MA 101
- B** Schockkühler RCM 121 T
- C** Speisenbank: Kühlschrank
- D** Regeneriergerät HB 101 E
- E** Fahrbares Regenerierungs- und Warmhaltegerät HC 153 E

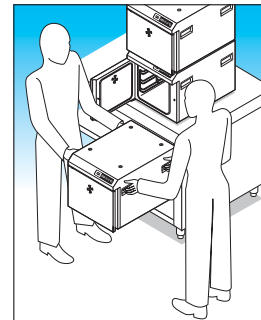
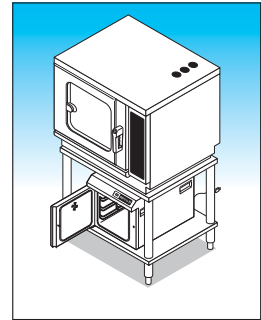
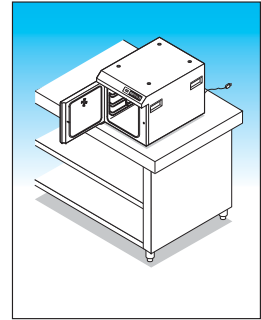




HMC 031



HM 051



VIELE MODELLE, UM DIE SPEISEN WARM ZU HALTEN

Lainox bietet eine große Auswahl an Modellen, die dank der elektronischen Temperaturkontrolle und dem kalibrierten Entlüftungssystem eine natürliche Warmhaltung der Speisen ermöglichen, damit diese jederzeit wie garfrisch serviert werden können.

VIELE VORTEILE EINFACH ZUM MITNEHMEN

- Tragbar
- Betriebstemperatur 30° - 120°C
- Dichtes statisches Beheizungssystem
- Edelstahl
- Garraum mit abgerundeten Ecken
- Herausnehmbare Hordengestelle für GN-Behälter 1/1
- Vorrichtung zum Stapeln
- Electronische Temperaturkontrolle
- 2 regulierbare Entfechtungskappen: an der Tür und an der Rückwand des Garraums

Modell	Aussenabmessungen	Innenabmessungen	Anzahl der Einschübe	Leistung	El. Spannung
HM 031 E	450 x 630 x 410 h	360 x 550 x 270 h	3 x GN 1/1 (↓70)	kW 0,70	AC 230 V - 50 Hz
HMC 031 E	450 x 630 x 410 h	360 x 550 x 270 h	3 x GN 1/1 (↓70)	kW 0,70	AC 230 V - 50 Hz
HM 051 E	450 x 630 x 560 h	360 x 550 x 420 h	5 x GN 1/1 (↓70)	kW 1	AC 230 V - 50 Hz

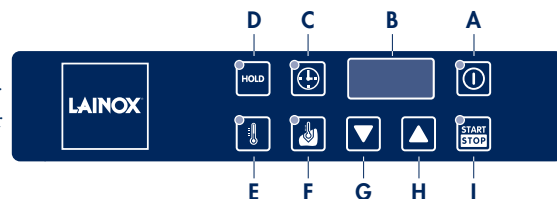
BESCHREIBUNG DER STEUERUNG - HM

- A Hauptschalter
- B - C Wahltaсте Temperatur
- D Display
- E Start-Stop Taste



BESCHREIBUNG DER STEUERUNG - HMC

- A Hauptschalter
- B Display
- C Zeitdauerwahltaсте
- D Taste zur Warmhaltung
- E Temperaturwahltaсте
- F Kemtemperaturfühler
- G Taste zum Verringern der Temperatur
- H Taste zum Steigern der Temperatur
- I START/STOP-Taste



Regeriergeräte HB



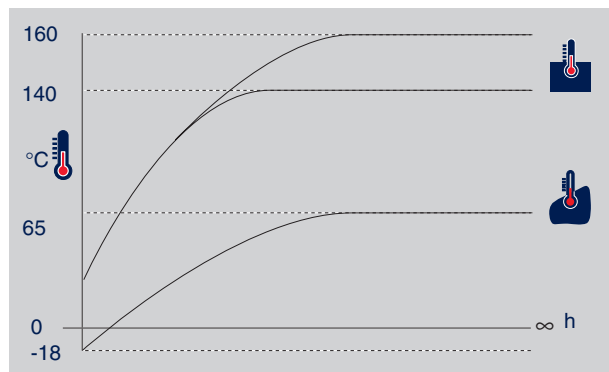
REGENERIERUNG				MODELLPALETTE
	+3 °→+65 °C -18 °→+65 °C	8/12' 15/20'	ZEIT 35/40' 60/75'	 Geeignet für die Regenerierung in Behältern

Regenerieren

Auf Tellern und Platten in Schüsseln und GN-Behältern, wie frisch gekocht.

Warmhalten

lange "garfrisch" ohne ständige Kontrollen.



Gerät vorheizen vor dem Einführen des Produktes zum Regenerieren oder Warmhalten.



HB 141



HB 142

Feuchte Hitze, trockene Hitze oder mit kontrollierter Feuchtigkeit: die Lainox Systeme erlauben das Regenerieren sämtlicher Speisen auf Tellern, Behältern oder Schalen auf natürliche Art, immer im idealen Klima ohne Zugabe von Fett, ohne Verlust von Farbe, Geschmack oder Aroma und zwar punktgenau auf die gewünschte Temperatur.

Eine ständige Forschung und Entwicklung in Qualitätsprodukten mit immer höheren Ansprüchen haben die Voraussetzungen geschaffen Geräte zu fertigen, die alle Vorteile einer fortgeschrittenen Konstruktion bieten.

Höchste Reinigungsfreundlichkeit, absolute Sicherheit, geringer Energieverbrauch sind ihre wichtigsten Merkmale, ergänzt durch eine besonders einfache Bedienung.





Transportwagen für Hordengestell, mit Parkmöglichkeit im Unterbau

Technische Eigenschaften

Konstruktion : innen und aussen Komplett aus Chromnickelstahl
Der Innenraum ist mit Rädern versehen und die Innenwände sind glatt und fugenlos um eine leichte Reinigung zu ermöglichen.

Isolierung : sehr effizient aus dicker Steinwolle um einen optimalen Schutz und Temperatureinhaltung zu gewähren.

Tür : doppelwandige Konstruktion, perfekt isoliert und mit automatischer Schliessvorrichtung versehen.



Türinnenseite aus Glas

Heissluft

Die Luft wird durch die gepanzerten Heizungen gedrückt, dann kanalisiert und geleitet um eine schnelle und gleichmassige Regenerierung jeder Speise zu gewähren. Die Heissumluft wird durch einem oder mehrerer Gebläse erzeugt, die im Verhältnis zum Volumen des Gerätes dimensioniert werden.



Entfeuchtungsventil

Zubehör auf Anfrage

Auflageschienen für GN oder 600x400, Hordengestell mit abnehmbaren Rosten, Untergestell, Tür mit Sichtfenster und Beleuchtung, rechtseitig angeschlagene Tür, Rädersatz mit 4 Lenkrollen, davon 2 mit Bremse.



Wasserreserve (auf Anfrage)

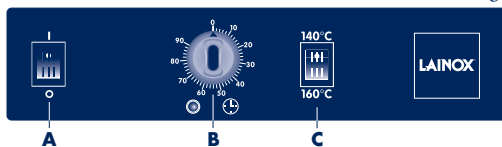


Kerntemperaturfühler nur für Ausführung E (auf Anfrage)

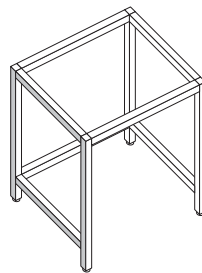
Modelle	Abmessungen	Blechkapazität	Tellerkapazität	Gesamtanschlusswert	El. Spannung
HB 061	800x700x770h	6 x 1/1 GN oder (600x400)*	12	Kw 6,2	3NAC 400
HB 101	800x700x1070h	10 x 1/1 GN oder (600x400)	20	Kw 12,5	3NAC 400
HB 072	860x850x850h	7 x 2/1 GN	28	Kw 12,5	3NAC 400
HB 102	860x850x1070h	10 x 2/1 GN	40	Kw 16	3NAC 400
HB 141	800x700x1610h	14 x 1/1 GN oder (600x400)	28	Kw 16	3NAC 400
HB 142	860x850x1610h	14 x 2/1 GN	56	Kw 23	3NAC 400

* Auf Anfrage

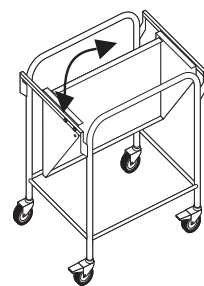
Version S- Basismodell mit elektromechanischer Steuerung



- A: Hauptschalter.
 B: Drehknopf für die Einstellung der Regenerierzeit mit Kontrolllampe, die den Betrieb anzeigt. Ausgestattet mit einem auf 140 °C eingestellten Thermostat und einem Summer am Zyklusende
 C: Schalter für die Wahl der Regeneriertemperatur 140/160°C. Es wird empfohlen, dieses für die normale Regenerierung auf 140°C und für die Regenerierung von Fritiergut auf 160°C einzustellen

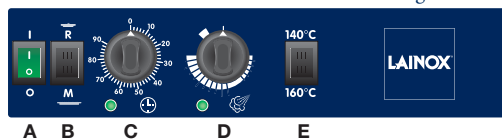


SM011 790x585x840h
 SM021 840x795x840h

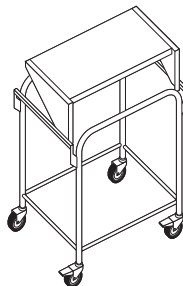


CR011 740x520x1060h
 CR021 790x650x1060h

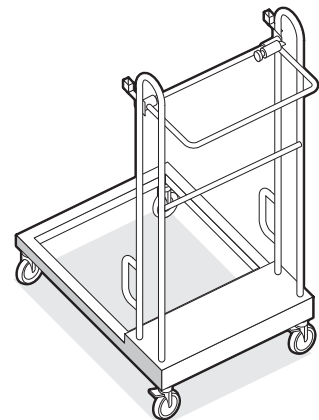
Version M- mit elektromechanischer Steuerung



- A: Hauptschalter.
 B: Betriebswahlschalter Regenerieren oder Warmhalten.
 C: Drehknopf für die Einstellung der Regenerierzeit mit Kontrolllampe, die den Betrieb anzeigt.
 D: Feuchtigkeitswahlschalter mit Kontrolllampe, die den Betrieb anzeigt.
 E: Schalter für die Wahl der Regeneriertemperatur 140°/160°C. Es wird empfohlen, diesen für die normale Regenerierung auf 140°C und für die Regenerierung von Fritiergut auf 160°C einzustellen.
 Ausgestattet mit einem Summer am Zyklusende.



PR011 740x520x1060h
 PR021 790x650x1060h

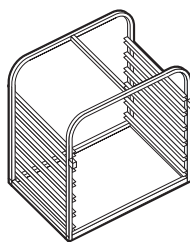


CS141 625x610x1290h
 CS142 675x820x1290h

Version E- mit elektronischer Steuerung und Programmierereinheit



- A: Hauptschalter.
 B: Start/Stop-Taste.
 C: Tasten für die Programmierung des Warmhalte- oder Regeneriermodus.
 D: Display.
 E: Wähltaste Temperatur (30-180°C).
 F: Wähltaste Feuchtigkeit (Autoclima auf Anfrage).
 G: Wähltaste Zeitdauer.
 H: Drehknopf für die Erhöhung/Senkung der Werte.
 I: Tasten für die Programmierung der Zeitdauer der Regenerierung.
 L: Kerntemperaturfühler (auf Anfrage).
 P: Tasten Für die Programmierung.
 Ausgestattet mit einem Summer Klingel am Zyklusende.



RT

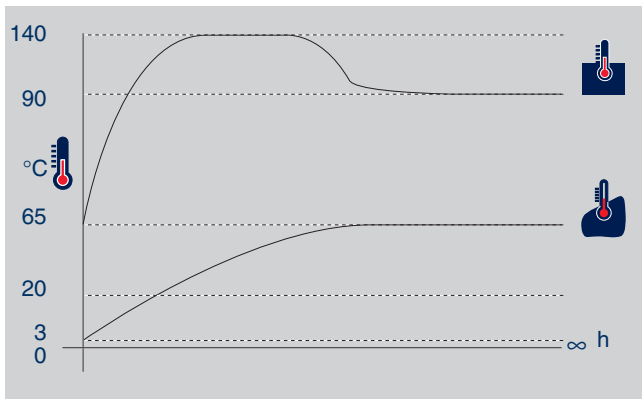
Modelle	Innenabmessungen	Einschübe	Abstand zwischen den Einschüben mm
061	600x400	6	65
051	600x400	5	85
101	600x400	10	65
081	600x400	8	85
072	650x530	7	65
062	650x530	6	85
102	650x530	10	65
082	650x530	8	85
141	600x400	14	65
111	600x400	11	85
142	650x530	14	65
112	650x530	11	85

Bankettwagen HM/HC 162-161



HM-HC 162

HM-HC 161



Regenerieren und Warmhalten

Ein exklusiver Vorteil der Modelle HC : am Ende des Regenerierungszyklus zeigt das Ertönen eines akustischen Signals an, daß das Produkt fertig ist und zum Warmhaltezyklus übergegangen werden kann.

Fernservice

Neue HM-und HC-Wagen, die für einen bequemen Transport und einen effizienten Service vorgesehen sind, haben für das exzellente Ergebnis extra einen wiederauffüllbaren Wassertank an Bord.

Bankettwagen HM/HC 153-156 und HM 262



HM-HC 153

HM 262

Die Lainox Systeme erlauben das Regenerieren sämtlicher Speisen auf Tellern, Behältern oder Schalen auf natürliche Art, immer im idealen Klima ohne Zugabe von Fett oder Verlust von Geschmack bzw. Aroma und zwar punktgenau auf die gewünschte Temperatur.

Eine ständige Forschung und Entwicklung in Qualitätsprodukten mit immer höheren Ansprüchen haben die Voraussetzungen geschaffen Geräte zu fertigen, die alle Vorteile einer fortgeschrittenen Konstruktion bieten. Höchste Reinigungsfreundlichkeit, absolute Sicherheit, geringer Energieverbrauch sind ihre Merkmale, ergänzt durch eine besonders einfache Bedienung.

Version M mod. HM- mit elektromechanischer Steuerung



- A: Hauptschalter.
- B: Temperaturwahlschalter mit Kontrolllampe, die das Erreichen der Temperatur anzeigt. Es wird empfohlen, eine Temperatur von 90°C einzustellen (M).
- C: Feuchtigkeitswahlschalter mit Kontrolllampe, die den Betrieb anzeigt. Es wird empfohlen, diesen auf den Bereich "mittlere Feuchtigkeit" einzustellen.
- D: Thermometer, der die Ist-Temperatur im Garraum anzeigt.

Gerät vorheizen vor dem Einführen des Produktes zum Regenerieren oder Warmhalten.

Modelle	Abmessungen	Blechkapazität	Tellerkapazität	Gesamtanschlusswert	El. Spannung	
HM 153	900x800x1600	16 x GN 2/1 oder (32 x GN 1/1)	64	Kw 3,2	-	AC 230V
HM 156 - Durchläufer	900x820x1600	16 x GN 2/1 oder (32 x GN 1/1)	64	Kw 3,2	-	AC 230V
HM 161	850x680x1700	16 x 600 x 400 oder (GN 1/1)*	32	Kw 3,2	-	AC 230V
HM 162	900x890x1800	16 x GN 2/1	88	Kw 3,2	-	AC 230V
HM 262	1750x890x1800	32 x GN 2/1	192	Kw 6,4	-	3N AC 400V
HC 153	900x800x1600	16 x GN 2/1 oder (32 x GN 1/1)	64	Kw 3,2	Kw 9,6	3N AC 400V
HC 156 - Durchläufer	900x820x1600	16 x GN 2/1 oder (32 x GN 1/1)	64	Kw 3,2	Kw 9,6	3N AC 400V
HC 161	850x680x1700	16 x 600 x 400 oder (GN 1/1)*	32	Kw 3,2	Kw 6,4	3N AC 400V
HC 162	900x890x1800	16 x GN 2/1	88	Kw 3,2	Kw 9,6	3N AC 400V

* auf Anfrage

Technische Eigenschaften

Konstruktion: innen und aussen komplett aus Chromnickelstahl. Der Innenraum ist mit Rädern versehen und die Innenwände sind glatt und fungeilos um eine leichte Reinigung zu ermöglichen.

Isolierung: sehr effizient aus dicker Steinwolle um einen optimalen Schutz und Temperatureinhaltung zu gewähren.

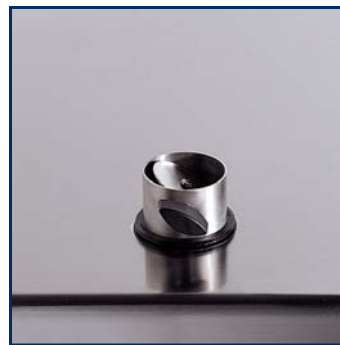
Tür: doppelwandige Konstruktion, perfekt isoliert und mit automatischer Schliessvorrichtung versehen.

Heissluft

Die Luft wird durch die gepanzerten Heizungen gedrückt, dann kanalisiert und geleitet um eine schnelle und gleichmassige Regenerierung jeder Speise zu gewähren. Die Heissumluft wird durch einem oder mehreren Gebläse erzeugt, die im Verhältnis zum Volumen des Gerätes dimensioniert werden.

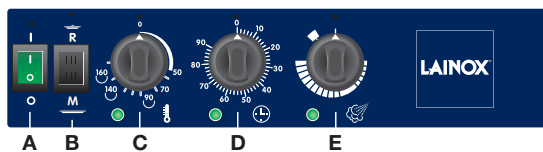


Wasserreserve



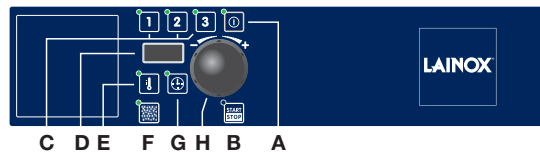
Entfeuchtungsventil

Version M mod. HC - mit elektromechanischer Steuerung



- A: Hauptschalter.
- B: Wählschalter Regenerierung "R" auf Tellern bzw. Warmhaltung "M" auf Platten oder in Behältern.
- C: Temperaturwählschalter mit Kontrolllampe, die das Erreichen der Temperatur anzeigt.
- D: Schalter für die Einstellung der Regenerierzeit mit Kontrolllampe, die den Betrieb anzeigt. Wird die "Warmhaltung" "M" gewählt, ist die Funktion "Zeit" ausgeschlossen.
- E: Feuchtigkeitswählschalter mit Kontrolllampe, die den Betrieb anzeigt. Es wird empfohlen, diesen auf den Bereich "mittlere Feuchtigkeit" einzustellen. Ausgestattet mit einem Summer am Zyklusende.

Version E mod. HM-HC - mit elektronischer Steuerung



- A: Hauptschalter.
- B: STAR/STOP-Taste.
- C: Tasten für die Programmierung des Warmhalte-oder Regeneriermodus.
- D: Display.
- E: Wahl taste Temperatur (30-180°C).
- F: Wahl taste Feuchtigkeit (Autoclima auf Anfrage).
- G: Wahl taste Zeitdauer.
- H: Drehknopf für die Erhöhung/Senkung der Werte. Ausgestattet mit einem Summer am Zyklusende.



HR 122



HR 123

Modelle	Abmessungen	Blechkapazität	Tellerkapazität	Gesamtanschlusswert	El. Spannung
HR 122	820 x 850 x 1975h	13 x GN 2/1 oder (26 - GN 1/1)	48	Kw 0,9	AC 230V
HR 123	820 x 850 x 1975h	10 x GN 2/1 oder (20 - GN 1/1)	36	Kw 0,9	AC 230V

Technische Eigenschaften

Konstruktion: innen und aussen komplett aus Chromnickelstahl. Der Innenraum ist mit Rädern versehen und die Innenwände sind glatt und fugenlos um eine leichte Reinigung zu ermöglichen.

Isolierung: sehr effizient aus speziellem Isolierschaum grosser Stärke, FCKW-frei.

Innenteile: absolut zuverlässig und wartungsfreundlich eingebaut.
Ökologisches Kältemittel (R404A).



Konservierung

Dank der Verfügbarkeit des Kühlgerätes können Sie die Speisen in perfekter Weise konservieren und eine grössere Anzahl an Tellern anbieten.

Arbeitstemperatur: von +5°C bis -12°C.



LAINOX[®]

Exzellenz in der Küche

LAINOX ALI SpA - Via Schiaparelli 15, Z.I. San Giacomo di Veglia - 31029 Vittorio Veneto (TV) - ITALY
Tel. +39 0438 **9110** - Fax +39 0438 912300 - www.lainox.it - **E-mail: lainox@lainox.it**