

NOVIDAD!
Gama 2007

Hot

Sistemas de regeneración y mantenimiento
para la restauración profesional



LAINOX®

La excelencia en la cocina

ES



LCS

El sistema marca la diferencia

Lainox Cooking System es una familia de instrumentos modulares y compatibles que van creciendo al ritmo de la evolución de la técnica culinaria. Lainox es un especialista que ama a la vez la tradición y la experimentación. Dentro de la cocina se incorpora al plantel profesional aportando equipos fabricados con tecnologías industriales y orgullo artesanal.

LCS es el secreto

Lainox Cooking System despliega soluciones técnicas avanzadas para preparar, conservar y servir. Para Lainox nada es estándar: por ello nuestros productos se adaptan a la escala y las exigencias de todo tipo de cocinas.

- A** Horno mixto HMG 101 con campana HKA 101 sobre armario mantenedor MA 101
- B** Enfriador rápido RCM 121 T
- C** Banco de alimentos: armario refrigerado para conservación
- D** Armario regenerador HB 101 E
- E** Armario regenerador-mantenedor con ruedas HC 153 E

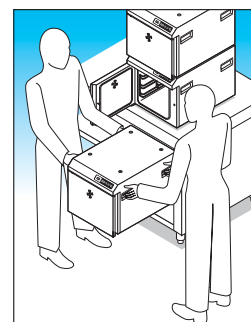
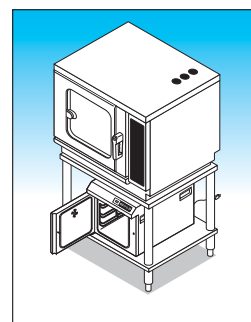
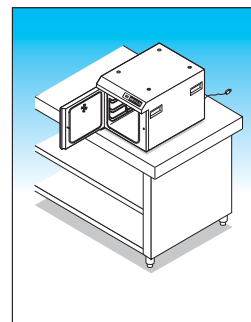




HMC 031



HM 051



MUCHOS MODELOS PARA MANTENER CALIENTE LA COMIDA

Lainox propone una gama articulada de modelos que permiten un mantenimiento natural de la comida, siempre lista para servir, como recién cocida, gracias al control electrónico de la temperatura y al sistema de respiraderos calibrados.

MUCHAS VENTAJAS “TRANSPORTABLES”

- Portátil
- Temperatura de funcionamiento 30°-120°C
- Sistema de caldeo estático y estanco
- Acero inoxidable
- Cámara con todas las esquinas redondeadas
- Guías portabandejas GN 1/1 extraíbles
- Predisposto para ser apilado
- Control electrónico de la temperatura
- 2 respiraderos regulables para la evacuación de la humedad: en la puerta y en la pared del fondo de la cámara

Modelos	Dimensiones	Dimensiones	Capacidad bandejas	Potencia	Alimentación
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

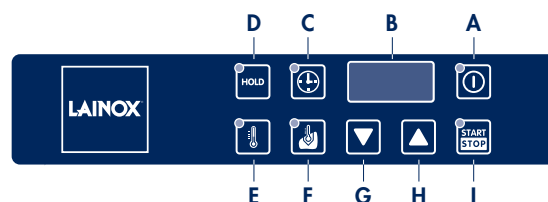
DESCRIPCIÓN DE LOS MANDOS - HM

- A Interruptor general
- B - C Pulsador elección de temperatura
- D Display
- E Pomo Start-Stop



DESCRIPCIÓN DE LOS MANDOS - HMC

- A Interruptor general
- B Display
- C Pulsador elección tiempo
- D Pulsador de mantenimiento
- E Pulsador elección de temperatura
- F Sonda al corazón
- G Pomo decremento valores
- H Pomo incremento valores
- I Pulsador START/STOP





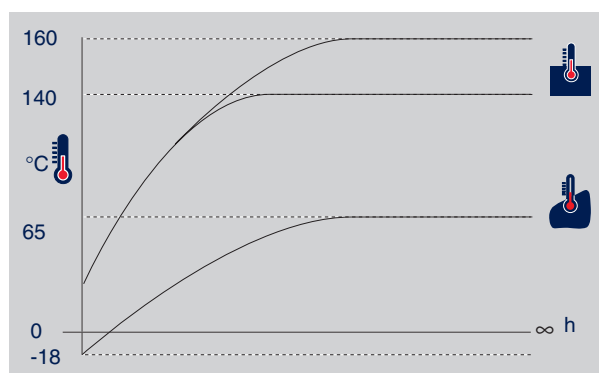
REGENERACIÓN DE TEMPERATURA				GAMA MODELOS
	+3 ° → +65 °C -18 ° → +65 °C	8/12' 15/20'	TIEMPO 35/40' 60/75'	Apto para la regeneración de temperatura en bandeja

Regenerar

En forma natural, en cualquier plato, fuente, potes, cubetas.

Mantener

par largo tiempo “recién hecho”, sin la preocupación de continuos controles.



Precalear el aparato antes de introducir el producto, tanto para situarlo en temperatura (calentar) como para mantener la temperatura del mismo.



HB 141



HB 142

Calor húmedo, calor seco o bien humedad controlada; los sistemas Lainox permiten, a través de un procedimiento natural, sin añadidos de grasas ni pérdidas de calor, sabores ni fragancias, llevar a la temperatura deseada en un clima ideal cualquier manjar, conservado en el plato, en bandeja o cubeta.

Una constante investigación dirigida a la búsqueda de productos de calidad lo más alta posible, ha permitido desarrollar aparatos que ofrecen todas las ventajas de una tecnología constructiva de vanguardia.

Máxima facilidad de limpieza, seguridad total, y consumos reducidos de energía son sus principales características, junto a una particular simplicidad de uso.



Características



Carro portaestructura escamoteable bajo el soporte

Características técnicas

Construcción: Interior y exterior completamente en acero inox.

Angulos interiores redondeados y paredes perfectamente lisas sin discontinuidades para facilitar la limpieza.

Aislamiento: De gran eficacia y espesor gracias al uso de lana de roca a fin de asegurar una protección y mantenimiento del calor óptimo.

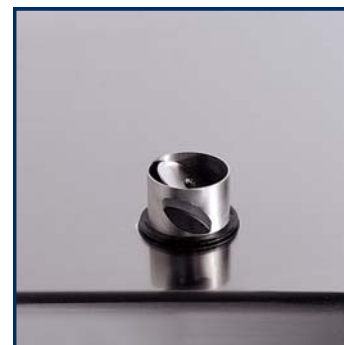
Puerta: De doble espesor perfectamente aislada y dotada de cierre automático.



Puerta con cristal

Conveccion

El aire atraviesa la zona de resistencia blindadas antes de ser conducido y regulado a efectos de realizar la regeneración rápida y homogénea de cualquier plato. El aire forzado está garantizado gracias a la presencia de una o más turbinas, dimensionadas proporcionalmente al volumen del aparato.



Tiro de evacuación de humedad en versiones M/E



Reserva de agua sólo para modelos HP (bajo pedido)

Accesorios bajo pedido

Rejillas GN ó 600x400, estructura portabandejas con rejillas extraíbles, soporte base, puerta con cristal e iluminación, cambio sentido de puerta, kit ruedas (2 con freno).

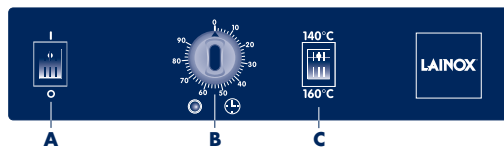


Sonda al corazón sólo para versión E (bajo pedido).

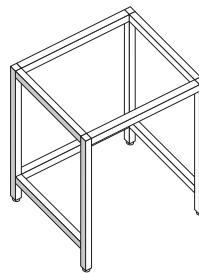
Accesorios

Modelos	Dimensiones	Capacidad bandejas	Capacidad platos	Potencia	Alimentación
HB 061	800x700x770h	6 x 1/1 GN o (600x400)	12	Kw 6,2	3NAC 400
HB 101	800x700x1070h	10 x 1/1 GN o (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 o (600x400)	28	Kw 16	3NAC 400
HB 142	860x850x1610h	14 x 2/1 GN	56	Kw 23	3NAC 400

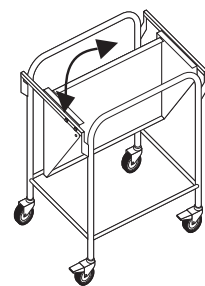
Versión S- modelo base a control electromecánico



- A: Interruptor general
 B: Pomo regulación tiempo de puesta en temperatura, con indicador luminoso que señala el funcionamiento. Dotado con termostato preplanteado a 140°C y con alarma de fin de ciclo.
 C: Interruptor selección temperatura de puesta en temperatura 140°/160°C. Se aconseja de regular a 140°C para la regeneración normal y 160°C para la regeneración de frituras.

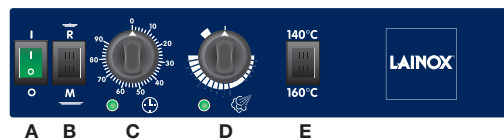


SM011 790x585x840h
 SM021 840x795x840h

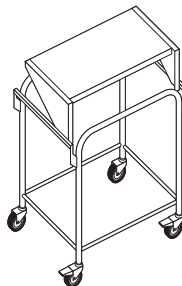


CR011 740x520x1060h
 CR021 790x650x1060h

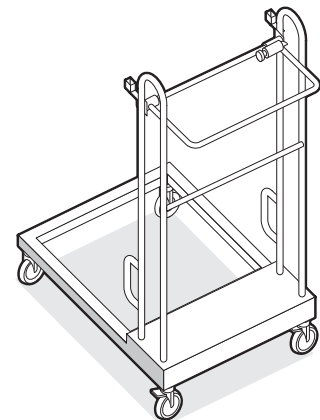
Versión M- a control electromecánico



- A: Interruptor general.
 B: Interruptor selección funcionamiento puesta en temperatura o mantenimiento.
 C: Pomo regulación tiempo de puesta en temperatura, con indicador luminoso que señala el funcionamiento.
 D: Pomo regulación humedad con indicador luminoso que señala el funcionamiento.
 E: Interruptor selección temperatura de puesta en temperatura 140°/160°C. Se aconseja de regular a 140°C para la regeneración normal y 160°C para la regeneración de frituras. Dotado con alarma de fin de ciclo.



PR011 740x520x1060h
 PR021 790x650x1060h

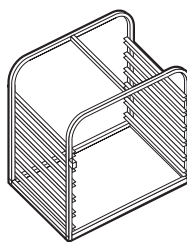


CS141 625x610x1290h
 CS142 675x820x1290h

Versión E- a control electrónico con programador



- A: Interruptor general.
 B: Pulsador Start/Stop.
 C: Pulsadores de programación tipo de mantenimiento o puesta en temperatura.
 D: Visor.
 E: Pulsador elección de temperatura (30-180°C).
 F: Pulsador elección humedad.
 G: Pulsador elección tiempo.
 H: Pomo incremento/decremento valores.
 I: Pulsadores de programación tiempo de regeneración.
 L: Sonda al corazón.
 P: Pulsadores para la programación.
 Dotado con alarma de fin de ciclo.



RT

Modelos RT	Dimensiones técnicas	Estantes	Distancia entre estantes 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



HM-HC 162

HM-HC 161

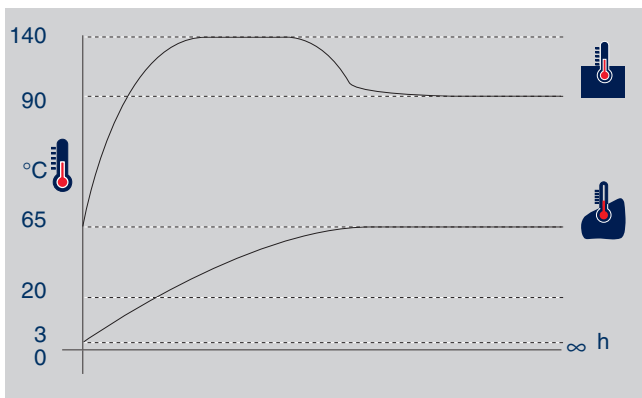


Regenerar y Mantener

Una ventaja exclusiva de los modelos HC : al final del ciclo de regeneración suena un avisador para indicar que el producto está listo para pasar al ciclo de mantenimiento.

Servir a distancia

Nuevos carros HM y HC, con reserva de agua recargable, para una fácil movimentación y un servicio eficiente.



HM/HC 153-156 e HM 262



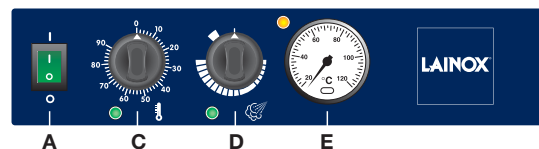
HM-HC 153

HM 262

Los sistemas Lainox permiten, a través de un procedimiento natural, sin añadidos de grasas ni pérdidas de calor, sabores ni fragancias, llevar a la temperatura deseada en un clima ideal cualquier manjar, conservado en el plato, en bandeja o cubeta.

Una constante investigación dirigida a la búsqueda de productos de calidad lo más alta posible, ha permitido desarrollar aparatos que ofrecen todas las ventajas de una tecnología constructiva de vanguardia. Máxima facilidad de limpieza, seguridad total, y consumos reducidos de energía son sus principales características, junto a una particular simplicidad de uso.

Versione M mod. HM- a control elettromeccánico



- A: Interruttore generale.
- B: Pomo regolación temperatura con indicador luminoso que señala el alcance de la temperatura establecida. Se aconseja plantear una temperatura de 90°C (M).
- C: Pomo regolación humedad con indicador luminoso que señala el funcionamiento. Se aconseja regular en la zona "humedad media".
- D: Termómetro que visualiza la temperatura presente en la cámara.

Precalentar el aparato antes de introducir el producto, tanto para situarlo en temperatura (calentar) como para mantener la temperatura del mismo.

Accesorios

Modelos	Dimensiones	Capacidad bandejas	Capacidad platos	Potencia de mantenimiento	Potencia de regeneración	Alimentación
HM 153	900x800x1600	16 - GN 2/1 o (32 - GN 1/1)	64	Kw 3,2	-	AC 230V
HM 156 - Passante	900x820x1600	16 - GN 2/1 o (32 - GN 1/1)	64	Kw 3,2	-	AC 230V
HM 161	850x680x1700	16 - 600 x 400 o (GN 1/1)*	32	Kw 3,2	-	AC 230V
HM 162	900x890x1800	16 - GN 2/1	88	Kw 3,2	-	AC 230V
HM 262	1750x890x1800	32 - GN 2/1	192	Kw 6,4	-	3N AC 400V
HC 153	900x800x1600	16 - GN 2/1 o (32 - GN 1/1)	64	Kw 3,2	Kw 9,6	3N AC 400V
HC 156 - Passante	900x820x1600	16 - GN 2/1 o (32 - GN 1/1)	64	Kw 3,2	Kw 9,6	3N AC 400V
HC 161	850x680x1700	16 - 600 x 400 o (GN 1/1)*	32	Kw 3,2	Kw 6,4	3N AC 400V
HC 162	900x890x1800	16 - GN 2/1	88	Kw 3,2	Kw 9,6	3N AC 400V

* optional

Características técnicas

Construcción: interior y exterior completamente en acero inox. Angulos interiores redondeados y paredes perfectamente lisas sin discontinuidades para facilitar la limpieza.

Aislamiento: de gran eficacia y espesor gracias al uso de lana de roca a fin de asegurar una protección y mantenimiento del calor óptimo.

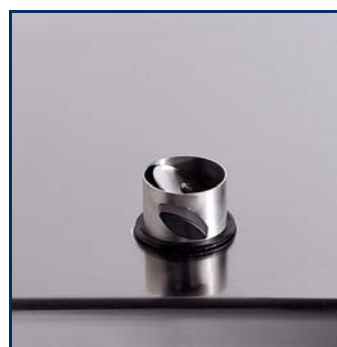
Puerta: de doble espesor perfectamente aislada y dotada de cierre automático.



Reserva de agua

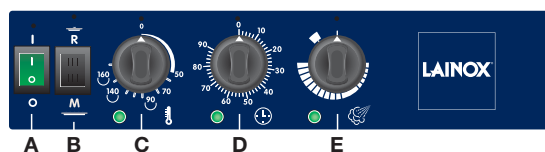
Conveccion

El aire atraviesa la zona de resistencia blindadas antes de ser conducido y regulado a efectos de realizar la regeneración rápida y homogénea de cualquier plato. El aire forzado está garantizado gracias a la presencia de una o más turbinas, dimensionadas proporcionalmente al volumen del aparato.



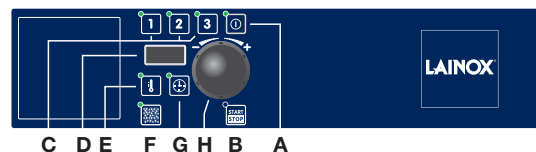
Tiro de evacuación de humedad

Versione M mod. HC - a control electromecánico



- A: Interruptor general.
 - B: Interruptor selección funcionamiento regeneración "R" sobre plato o mantenimiento "M" sobre cubeta.
 - C: Pomos regulación temperatura con indicador luminoso que señala el alcance de la temperatura establecida.
 - D: Pomos regulación tiempo con indicador luminoso que señala el funcionamiento. Si elige "mantenimiento" "M" se excluye la función "tiempo".
 - E: Pomos regulación humedad con indicador luminoso que señala el funcionamiento. Se aconseja regular en la zona "humedad media".
- Dotado con alarma de fin de ciclo.

Versione E mod. HM-HC - a control electrónico



- A: Interruptor general.
- B: Pulsador START/STOP.
- C: Pulsadores de programación tipo de mantenimiento o puesta en temperatura.
- D: Visor.
- E: Pulsador selección de temperatura (30-180°C).
- F: Pulsador selección humedad.
- G: Pulsador selección tiempo.
- H: Pomos incremento/decremento valores. Dotado con alarma de fin de ciclo.



HR 122



HR 123

Modelos	Dimensiones	Capacidad bandejas	Capacidad platos	Potencia	Alimentación
HR 122	820 x 850 x 1975h	13 - GN 2/1 o (26 - GN 1/1)	48	Kw 0,9	AC 230V
HR 123	820 x 850 x 1975h	10 - GN 2/1 o (20 - GN 1/1)	36	Kw 0,9	AC 230V

Características técnicas

Construcción: interior y exterior completamente en acero inox CRNI 18/10 AISI 304. Angulos interiores redondeados y paredes perfectamente lisas sin discontinuidades para facilitar la limpieza.

Aislamiento: Muy eficaz y de elevado espesor, sin CFC.

Componentes: de absoluta seguridad y colocados en modo de garantizar un fácil mantenimiento. Gas refrigerante ecológico (R404A).



Conservar

De forma perfecta, pudiendo presentar un número de platos, gracias a la disponibilidad del mantenedor refrigerado.

Temperatura de conservación: de +5°C a -12°C.



LAINOX®

L'eccellenza in cucina

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**