

The Hot

LAINOX®

Cooking System

SYSTÈMES DE MAINTIEN
EN TEMPÉRATURE

KMS 031 E • KMS 051 E

Armoire de maintien en température statique



KMS 031 E



KMS 051 E

CARACTERISTIQUES DE CONSTRUCTION

- Chambre fermée d'une façon étanche à angles arrondis
- Calorifugeage total avec de la laine de roche ou de verre
- Garnitures d'étanchéité en matériel alimentaire, très résistantes à la chaleur, faciles à nettoyer et extrêmement solides
- Chauffage statique de la chambre obtenu à l'aide de résistance à fil de basses consommations qui enveloppe entièrement la chambre
- Portable

CARACTERISTIQUES FONCTIONNELS

- Contrôle électronique de la température
- Températures d'exercice 30°C – 120°C
- Deux événements réglables d'évacuation de l'humidité: sur la porte et sur la paroi du fond de la chambre
- Conçu pour être empilé
- Porte réversible
- Pieds à ventouse
- Chambre avec thermostat de sécurité

EQUIPEMENTS STANDARD

- Cloisons extractibles GN1/1

OPTIONS ET ACCESSOIRES

- Non

Modèle	Dimensions externes (L x P x H) - mm	Capacité plaques	Puissance kW	Alimentation
KMS 031 E	450 x 635 x 400 h	3 x GN 1/1	0,70	AC 230 V - 50 Hz
KMS 051 E	450 x 635 x 550 h	5 x GN 1/1	1,00	AC 230 V - 50 Hz

The Hot



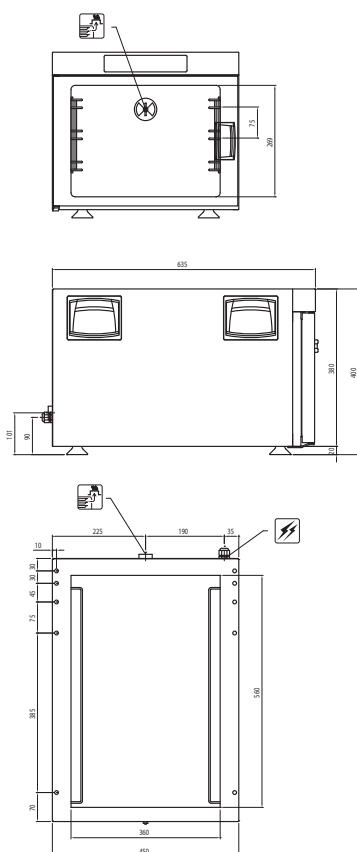
Contrôle électronique

- A Interrupteur général
- B Touche d'augmentation de la température
- C Touche diminution de la température
- D Visuel
- E Touche START/STOP

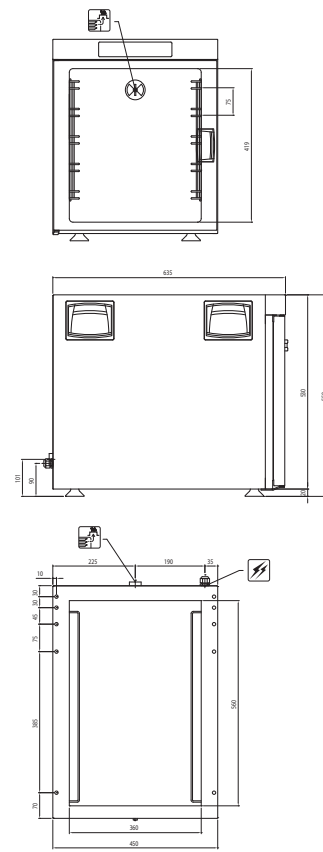
Modèle	Tension théorique [Vac]	Absorption totale [kW]	Ampères [A]	Section min. câble de raccord (type H07 RN-F) [mm²]
KMS 031 E	230	0,7	3,1	3 x 1
KMS 051 E	230	1,00	4,4	3 x 1

Modèle	Température de service [°C]	Capacité plaques: espacement [mm]	Hauteur maximum des plats [mm]		Capacité maximum du produit [kg]	Poids net [kg]
KMS 031 E	30 ÷ 120	3 x GN 1/1 (70)	3 x 65 (h)	1 x 200 (h)	11	22
			1 x 150 (h) + 1 x 65 (h)			
KMS 051 E	30 ÷ 120	5 x GN 1/1 (70)	5 x 65 (h)	2 x 150 (h)	18	28
			1 x 200 (h) + 1 x 150 (h)			

KMS 031 E



KMS 051 E



Entrée du câble d'alimentation électrique



Event réglable permettant d'évacuer l'humidité en excès



20.12.2012

KMC 031 E • KMC 051 E

Armoire de maintien statique et cuisson lente



KMC 031 E



KMC 051 E

CARACTERISTIQUES DE CONSTRUCTION

- Chambre fermée d'une façon étanche à angles arrondis
- Calorifugeage total avec de la laine de roche ou de verre
- Garnitures d'étanchéité en matériel alimentaire, très résistantes à la chaleur, faciles à nettoyer et extrêmement solides
- Chauffage statique de la chambre obtenu à l'aide de résistance à fil de basses consommations qui enveloppe entièrement la chambre
- Portable

CARACTERISTIQUES FONCTIONNELS

- Contrôle électronique du temps, température et sonde à coeur
- Températures d'exercice 30°C – 120°C
- Deux événements réglables d'évacuation de l'humidité: sur la porte et sur la paroi du fond de la chambre
- Sonnerie de fin de cycle
- Conçu pour être empilé
- Porte réversible
- Pieds à ventouse
- Chambre avec thermostat de sécurité

EQUIPEMENTS STANDARD

- Sonde à coeur
- Cloisons extractibles GN1/1

OPTIONS ET ACCESSOIRES

- Non

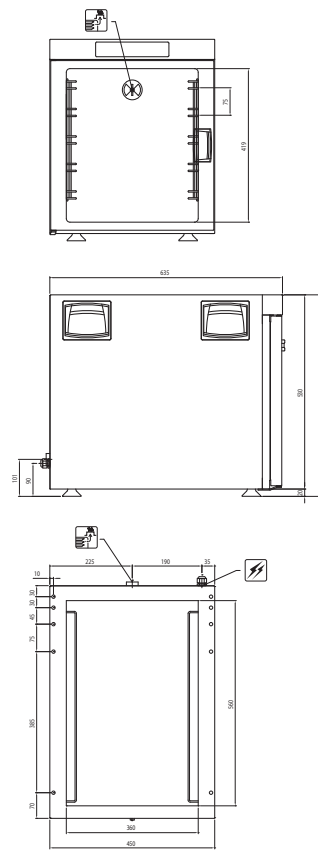
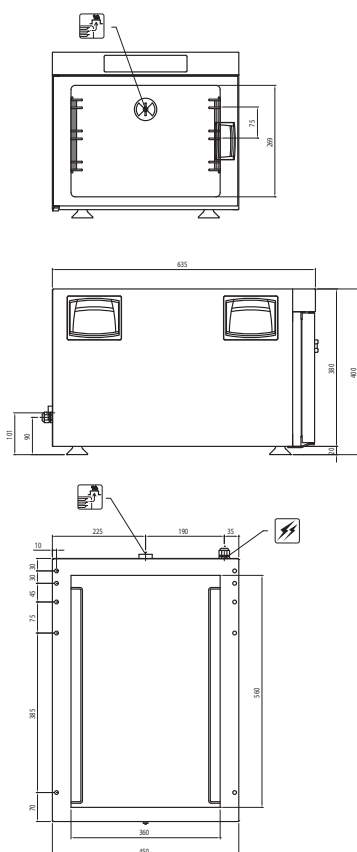
Modèle	Dimensions externes (L x P x H) - mm	Capacité plaques	Puissance kW	Alimentation
KMC 031 E	450 x 635 x 400 h	3 x GN 1/1	0,70	AC 230 V - 50 Hz
KMC 051 E	450 x 635 x 550 h	5 x GN 1/1	1,00	AC 230 V - 50 Hz

20.12.2012



- A** Interrupteur général
- B** Visuel
- C** Touche choix du temps
- D** Touche de maintien
- E** Touche choix de la température
- F** Touche permettant d'actionner la sonde au coeur
- G** Touche diminution de la température
- H** Touche d'augmentation de la température
- I** Touche START/STOP

Modèle	Température de service [°C]	Capacité plaques: espacement [mm]	Hauteur maximum des plats [mm]		Capacité maximum du produit [kg]	Poids net [kg]
KMC 031 E	30 ÷ 120	3 x GN 1/1 (70)	3 x 65 (h)	1 x 200 (h)	11	22
			1 x 150 (h) + 1 x 65 (h)			
KMC 051 E	30 ÷ 120	5 x GN 1/1 (70)	5 x 65 (h)	2 x 150 (h)	18	28
			1 x 200 (h) + 1 x 150 (h)			



KMC 052 E

Armoire de maintien statique et cuisson lente



KMC 052 E

CARACTERISTIQUES DE CONSTRUCTION

- Chambre fermée d'une façon étanche à angles arrondis
- Calorifugeage total avec de la laine de roche ou de verre
- Garnitures d'étanchéité en matériel alimentaire, très résistantes à la chaleur, faciles à nettoyer et extrêmement solides
- Chauffage statique de la chambre obtenu à l'aide de résistance à fil de basses consommations qui enveloppe entièrement la chambre
- Portable

CARACTERISTIQUES FONCTIONNELS

- Contrôle électronique du temps, température et sonde à coeur
- Températures d'exercice 30°C – 120°C
- Deux événements réglables d'évacuation de l'humidité: sur la porte et sur la paroi du fond de la chambre
- Sonnerie de fin de cycle
- Conçu pour être empilé
- Porte réversible
- Pieds à ventouse
- Chambre avec thermostat de sécurité

EQUIPEMENTS STANDARD

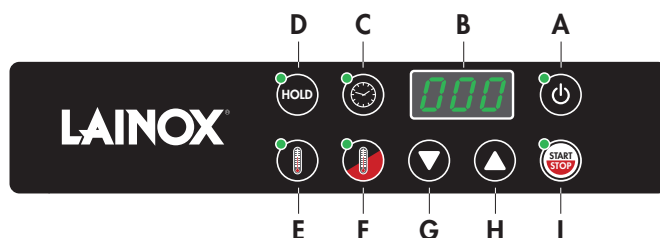
- Sonde à coeur
- Cloisons extractibles GN 2/1

OPTIONS ET ACCESSOIRES

- Non

Modèle	Dimensions externes (L x P x H) - mm	Capacité plaques	Puissance kW	Alimentation
KMC 052 E	655 x 755 x 550 h	10 x GN 1/1 - 5 x 2/1	1,5	AC 230 V - 50 Hz

The Hot



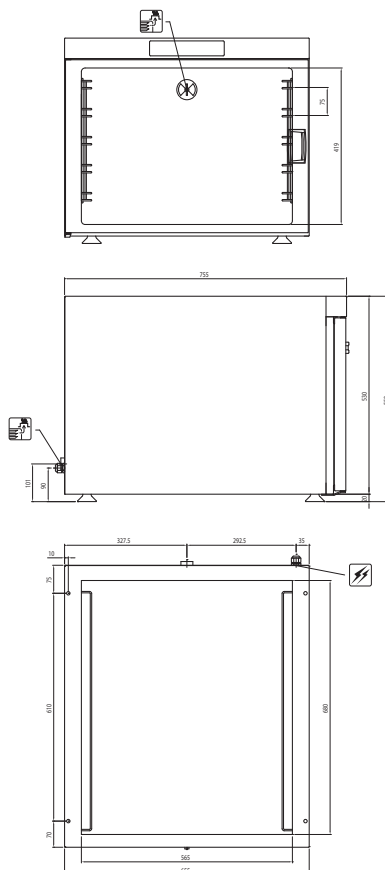
Electronique avec programmateur

- A Interrupteur général
- B Visuel
- C Touche choix du temps
- D Touche de maintien
- E Touche choix de la température
- F Touche permettant d'actionner la sonde au coeur
- G Touche diminution de la température
- H Touche d'augmentation de la température
- I Touche START/STOP

Modèle	Tension théorique [Vac]	Absorption totale [kW]	Ampères [A]	Section min. câble de raccord (type H07 RN-F) [mm²]
KMC 052 E	230	1,5	6,6	3 x 1

Modèle	Température de service [°C]	Capacité plaques: espacement [mm]	Hauteur maximum des plats [mm]		Capacité maximum du produit [kg]	Poids net [kg]
KMC 052 E	30 ÷ 120	10 x GN 1/1 (70)	5 x 65 (h)	2 x 150 (h)	36	38
		5 x GN 2/1 (70)	1 x 200 (h) + 1 x 150 (h)			

KMC 052 E



Entrée du câble d'alimentation électrique



Event réglable permettant d'évacuer l'humidité en excès



20.12.2012

The Hot

LAINOX[®]
Cooking System

SYSTÈMES DE MAINTIEN
EN TEMPÉRATURE

KMS 081 E

Chariot de maintien en température statique



CARACTERISTIQUES DE CONSTRUCTION

- Chambre fermée d'une façon étanche à angles arrondis
- Bords butoirs
- Calorifugeage total avec de la laine de roche ou de verre
- Garnitures d'étanchéité en matériel alimentaire, très résistantes à la chaleur, faciles à nettoyer et extrêmement solides
- Supports des grilles extractibles pour faciliter le nettoyage
- Chauffage statique de la chambre obtenu à l'aide de résistance à fil de besses consommations qui enveloppe entièrement la chambre
- Poignées de la porte avec fermeture à declic
- Quatre roulettes de 125 mm de diamètre dont deux avec frein
- Poignée ergonomique de déplacement
- Cablages et composants positionnés pour faciliter tout type de maintenance

CARACTERISTIQUES FONCTIONNELS

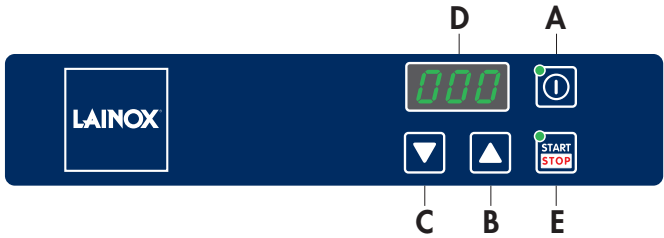
- Contrôle électronique de la température
- Température d'exercice 30°-120°C
- Deux événements réglables d'évacuation de l'humidité sur la porte
- Chambre avec thermostat de sécurité

EQUIPEMENTS STANDARD

- Cloisons extractibles GN 1/1

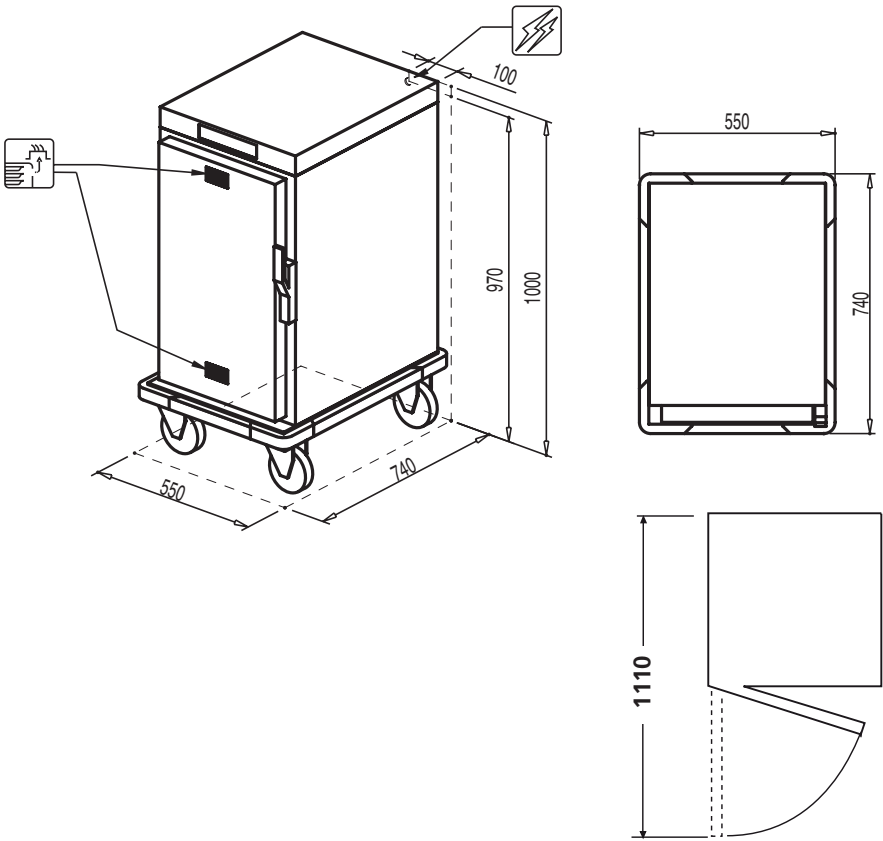
OPTIONS ET ACCESSOIRES

- Non



Contrôle électronique

- A Interrupteur général
- B Touche d'augmentation de la température
- C Touche diminution de la température
- D Visuel
- E Touche START/STOP



Entrée du câble
d'alimentation
électrique



Event réglable
permettant d'évacuer
l'humidité en excès



20.12.2012

Modèle	Dimensions externes (L x P x H) - mm	Capacité plaques	Puissance kW	Alimentation
KMS 081 E	550 x 740 x 1000 h	8 x GN 1/1	1,00	AC 230 V - 50 Hz

KMS 052 E

Chariot de maintien en température statique



CARACTERISTIQUES DE CONSTRUCTION

- Chambre fermée d'une façon étanche à angles arrondis
- Bords butoirs
- Calorifugeage total avec de la laine de roche ou de verre
- Garnitures d'étanchéité en matériel alimentaire, très résistantes à la chaleur, faciles à nettoyer et extrêmement solides
- Supports des grilles extractibles pour faciliter le nettoyage
- Chauffage statique de la chambre obtenu à l'aide de résistance à fil de besses consommations qui enveloppe entièrement la chambre
- Poignées de la porte avec fermeture à declic
- Quatre roulettes de 125 mm de diamètre dont deux avec frein
- Poignée ergonomique de déplacement
- Cablages et composants positionnés pour faciliter tout type de maintenance

CARACTERISTIQUES FONCTIONNELS

- Contrôle électronique de la température
- Température d'exercice 30°-120°C
- Deux événements réglables d'évacuation de l'humidité sur la porte
- Chambre avec thermostat de sécurité

EQUIPEMENTS STANDARD

- Cloisons extractibles GN 2/1 e GN 1/1

OPTIONS ET ACCESSOIRES

- Non

The Hot

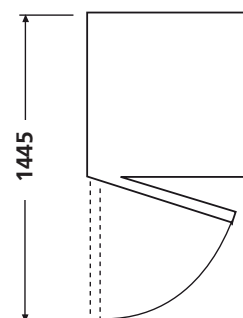
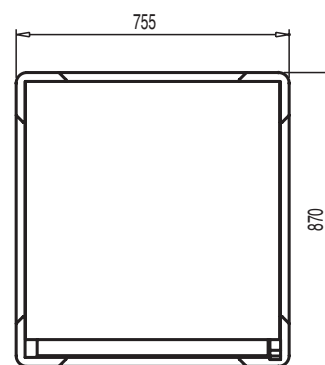
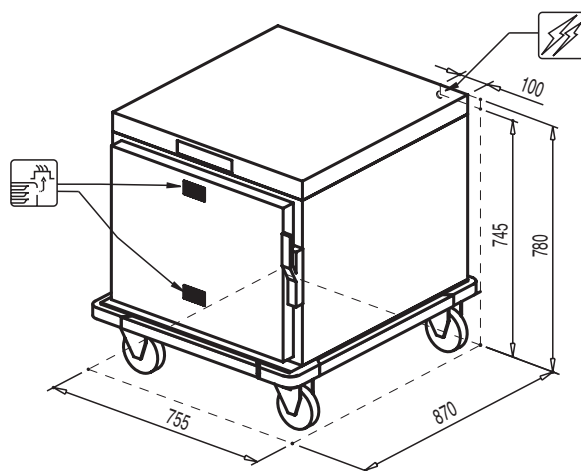
LAINOX®

Cooking System



Contrôle électronique

- A Interrupteur général
- B Touche d'augmentation de la température
- C Touche diminution de la température
- D Visuel
- E Touche START/STOP



Entrée du câble
d'alimentation
électrique



Event réglable
permettant d'évacuer
l'humidité en excès



20.12.2012

Modèle	Dimensions externes (L x P x H) - mm	Capacité plaques	Puissance kW	Alimentation
KMS 052 E	755 x 870 x 780 h	5 x GN 2/1 - 10 x GN 1/1	1,50	AC 230 V - 50 Hz

LAINOX®

LAINOX - ALI SpA

Via Schiaparelli 15, Z.I. S. Giacomo di Veglia - 31029 Vittorio Veneto TV - Italy - Tel. (+39) 0438.91110 - Fax (+39) 0438.912300 - E-mail: lainox@lainox.it

KMS 082 E

Chariot de maintien en température statique



CARACTERISTIQUES DE CONSTRUCTION

- Chambre fermée d'une façon étanche à angles arrondis
- Bords butoirs
- Calorifugeage total avec de la laine de roche ou de verre
- Garnitures d'étanchéité en matériel alimentaire, très résistantes à la chaleur, faciles à nettoyer et extrêmement solides
- Supports des grilles extractibles pour faciliter le nettoyage
- Chauffage statique de la chambre obtenu à l'aide de résistance à fil de besses consommations qui enveloppe entièrement la chambre
- Poignées de la porte avec fermeture à declic
- Quatre roulettes de 125 mm de diamètre dont deux avec frein
- Poignée ergonomique de déplacement
- Cablages et composants positionnés pour faciliter tout type de maintenance

CARACTERISTIQUES FONCTIONNELS

- Contrôle électronique de la température
- Température d'exercice 30°-120°C
- Deux événements réglables d'évacuation de l'humidité sur la porte
- Chambre avec thermostat de sécurité

EQUIPEMENTS STANDARD

- Cloisons extractibles GN 2/1 e GN 1/1

OPTIONS ET ACCESSOIRES

- Non

The Hot

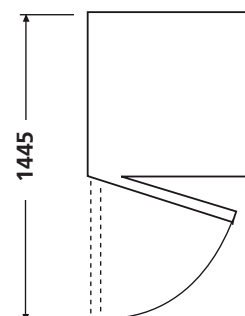
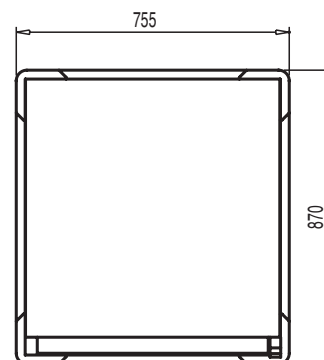
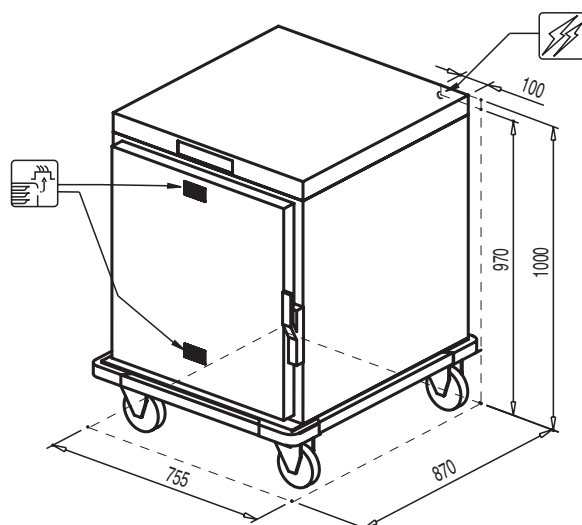
LAINOX®

Cooking System



Contrôle électronique

- A Interrupteur général
- B Touche d'augmentation de la température
- C Touche diminution de la température
- D Visuel
- E Touche START/STOP



Entrée du câble
d'alimentation
électrique



Event réglable
permettant d'évacuer
l'humidité en excès



20.12.2012

Modèle	Dimensions externes (L x P x H) - mm	Capacité plaques	Puissance kW	Alimentation
KMS 082 E	755 x 870 x 1000 h	8 x GN 2/1 - 16 x GN 1/1	1,50	AC 230 V - 50 Hz

LAINOX®

LAINOX - ALI SpA

Via Schiaparelli 15, Z.I. S. Giacomo di Veglia - 31029 Vittorio Veneto TV - Italy - Tel. (+39) 0438.91110 - Fax (+39) 0438.912300 - E-mail: lainox@lainox.it

KMS 162 E

Chariot de maintien en température statique



CARACTERISTIQUES DE CONSTRUCTION

- Chambre fermée d'une façon étanche à angles arrondis
- Bords butoirs
- Calorifugeage total avec de la laine de roche ou de verre
- Garnitures d'étanchéité en matériel alimentaire, très résistantes à la chaleur, faciles à nettoyer et extrêmement solides
- Deux portes pour réduire au maximum l'abaissement de la température à l'ouverture
- Supports des grilles extractibles pour faciliter le nettoyage
- Chauffage statique de la chambre obtenu à l'aide de résistance à fil de besses consommations qui enveloppe entièrement la chambre
- Poignées de la porte avec fermeture à declic
- Quatre roulettes de 150 mm de diamètre dont deux avec frein
- Poignée ergonomique de déplacement
- Cablages et composants positionnés pour faciliter tout type de maintenance

CARACTERISTIQUES FONCTIONNELS

- Contrôle électronique de la température
- Température d'exercice 30°-120°C
- Deux événements réglables d'évacuation de l'humidité sur la porte
- Chambre avec thermostat de sécurité

EQUIPEMENTS STANDARD

- Cloisons extractibles GN 2/1 e GN 1/1

OPTIONS ET ACCESSOIRES

- Non

The Hot

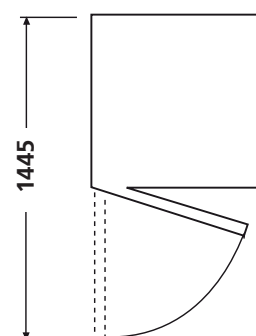
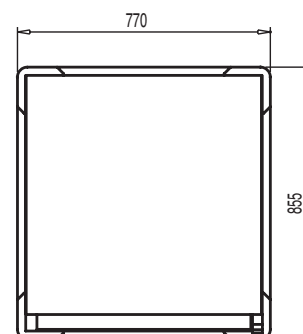
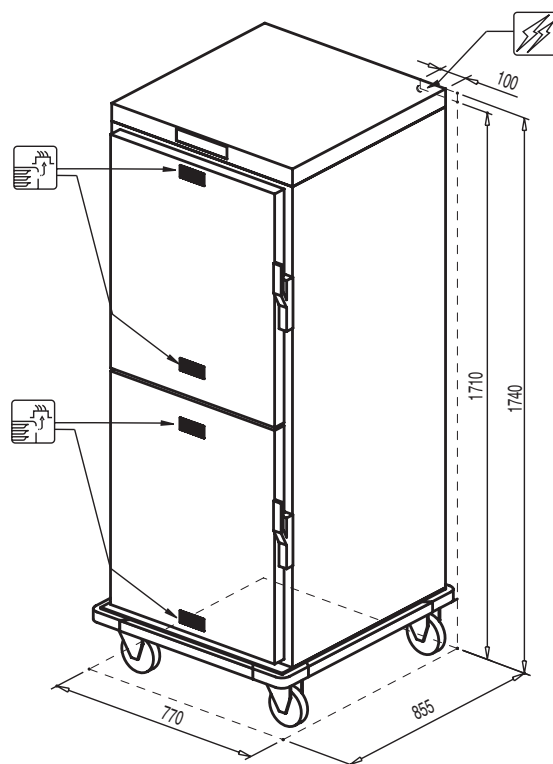
LAINOX®

Cooking System



Contrôle électronique

- A Interrupteur général
- B Touche d'augmentation de la température
- C Touche diminution de la température
- D Visuel
- E Touche START/STOP



Entrée du câble
d'alimentation
électrique



Event réglable
permettant d'évacuer
l'humidité en excès



20.12.2012

Modèle	Dimensions externes (L x P x H) - mm	Capacité plaques	Puissance kW	Alimentation
KMS 162 E	770 x 855 x 1740 h	16 x GN 2/1 - 32 x GN 1/1	3,00	AC 230 V - 50 Hz

LAINOX®

LAINOX - ALI SpA

Via Schiaparelli 15, Z.I. S. Giacomo di Veglia - 31029 Vittorio Veneto TV - Italy - Tel. (+39) 0438.91110 - Fax (+39) 0438.912300 - E-mail: lainox@lainox.it

KMS 282 E

Chariot de maintien en température statique



CARACTERISTIQUES DE CONSTRUCTION

- Deux compartiments à commande indépendante
- Bords butoirs
- Calorifugeage total avec de la laine de roche ou de verre
- Garnitures d'étanchéité en matériel alimentaire, très résistantes à la chaleur, faciles à nettoyer et extrêmement solides
- Supports des grilles extractibles pour faciliter le nettoyage
- Chauffage statique de la chambre obtenu à l'aide de résistance à fil de besses consommations qui enveloppe entièrement la chambre
- Poignées de la porte avec fermeture à declic
- Quatre roulettes de 150 mm de diamètre dont deux avec frein
- Poignée ergonomique de déplacement
- Cablages et composants positionnés pour faciliter tout type de maintenance

CARACTERISTIQUES FONCTIONNELS

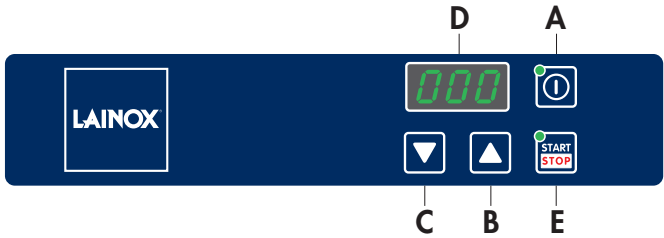
- Deux commandes électronique indépendante
- Température d'exercice 30°-120°C
- Deux événements réglables d'évacuation de l'humidité sur le porte
- Chambre avec thermostat de sécurité

EQUIPEMENTS STANDARD

- Cloisons extractibles GN 2/1 e GN 1/1

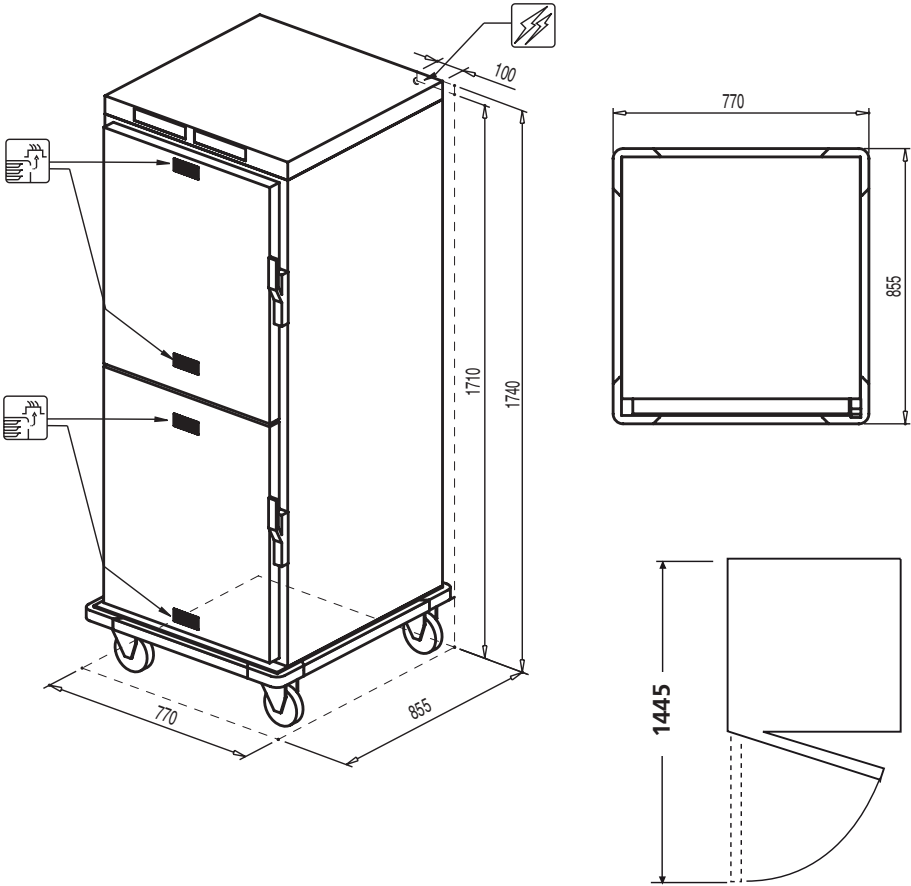
OPTIONS ET ACCESSOIRES

- Non



Contrôle électronique

- A Interrupteur général
- B Touche d'augmentation de la température
- C Touche diminution de la température
- D Visuel
- E Touche START/STOP



Entrée du câble
d'alimentation
électrique

Event réglable
permettant d'évacuer
l'humidité en excès

20.12.2012

Modèle	Dimensions externes (L x P x H) - mm	Capacité plaques	Puissance kW	Alimentation
KMS 282 E	770 x 855 x 1740 h	(8 + 8) x GN 2/1 (16 + 16) x GN 1/1	1,50 + 1,50	AC 230 V - 50 Hz

KMS 048 E

Chariot de maintien en température statique



CARACTERISTIQUES DE CONSTRUCTION

- Chambre fermée d'une façon étanche à angles arrondis
- Bords butoirs
- Calorifugeage total avec de la laine de roche ou de verre
- Garnitures d'étanchéité en matériel alimentaire, très résistantes à la chaleur, faciles à nettoyer et extrêmement solides
- Supports des grilles extractibles pour faciliter le nettoyage
- Chauffage statique de la chambre obtenu à l'aide de résistance à fil de besses consommations qui enveloppe entièrement la chambre
- Poignées de la porte avec fermeture à declic
- Quatre roulettes de 125 mm de diamètre dont deux avec frein
- Poignée ergonomique de déplacement
- Cablages et composants positionnés pour faciliter tout type de maintenance

CARACTERISTIQUES FONCTIONNELS

- Contrôle électronique de la température
- Température d'exercice 30°±120°C
- Deux événements réglables d'évacuation de l'humidité sur la porte
- Chambre avec thermostat de sécurité

EQUIPEMENTS STANDARD

- Deux étagères avec grilles GN2/1

OPTIONS ET ACCESSOIRES

- Paniers porte-assiettes
- Étagères avec grilles GN2/1 supplémentaires
- Guides pour récipients gastronomiques

The Hot

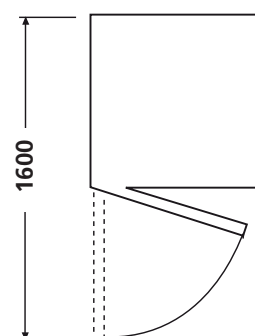
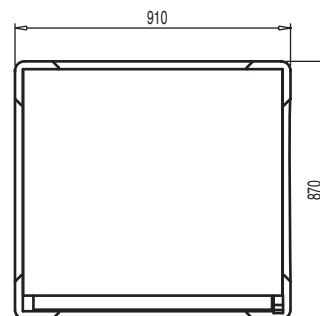
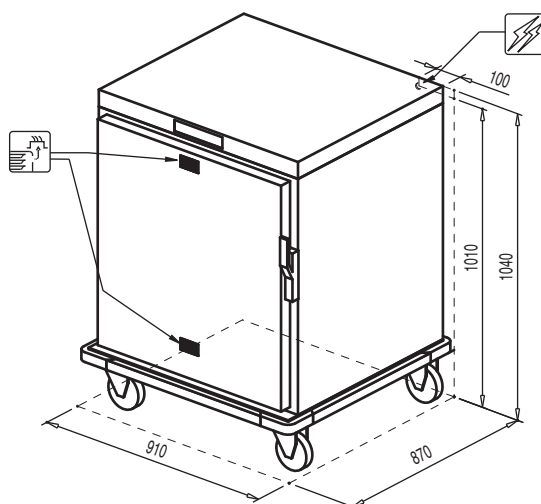
LAINOX®

Cooking System



Contrôle électronique

- A Interrupteur général
- B Touche d'augmentation de la température
- C Touche diminution de la température
- D Visuel
- E Touche START/STOP



Entrée du câble
d'alimentation
électrique



Event réglable
permettant d'évacuer
l'humidité en excès



20.12.2012

Modèle	Dimensions externes (L x P x H) - mm	Capacité plaques	Capacité assiettes ø 260	Capacité assiettes ø 320	Puissance kW	Alimentation
KMS 048 E	910 x 870 x 1040 h	8 x GN 2/1 16 x GN 1/1	48	32	0,75	AC 230 V - 50 Hz

LAINOX®

LAINOX - ALI SpA

Via Schiaparelli 15, Z.I. S. Giacomo di Veglia - 31029 Vittorio Veneto TV - Italy - Tel. (+39) 0438.91110 - Fax (+39) 0438.912300 - E-mail: lainox@lainox.it

KMS 096 E

Chariot de maintien en température statique



CARACTERISTIQUES DE CONSTRUCTION

- Chambre fermée d'une façon étanche à angles arrondis
- Bords butoirs
- Calorifugeage total avec de la laine de roche ou de verre
- Garnitures d'étanchéité en matériel alimentaire, très résistantes à la chaleur, faciles à nettoyer et extrêmement solides
- Deux portes pour réduire au maximum l'abaissement de la température à l'ouverture
- Supports des grilles extractibles pour faciliter le nettoyage
- Chauffage statique de la chambre obtenu à l'aide de résistance à fil de besses consommations qui enveloppe entièrement la chambre
- Poignées de la porte avec fermeture à declic
- Quatre roulettes de 150 mm de diamètre dont deux avec frein
- Poignée ergonomique de déplacement
- Cablages et composants positionnés pour faciliter tout type de maintenance

CARACTERISTIQUES FONCTIONNELS

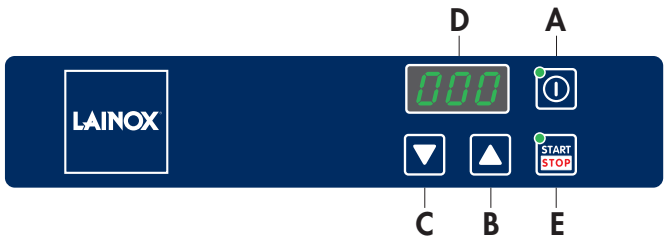
- Contrôle électronique de la température
- Température d'exercice 30°±120°C
- Deux événements réglables d'évacuation de l'humidité sur la porte
- Chambre avec thermostat de sécurité

EQUIPEMENTS STANDARD

- Deux étagères avec grilles GN2/1 par porte

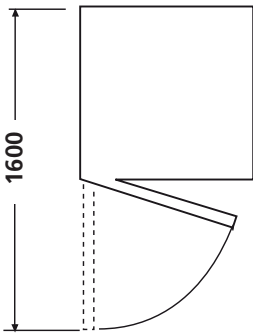
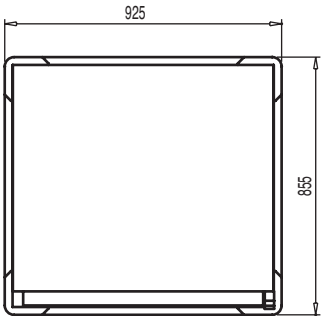
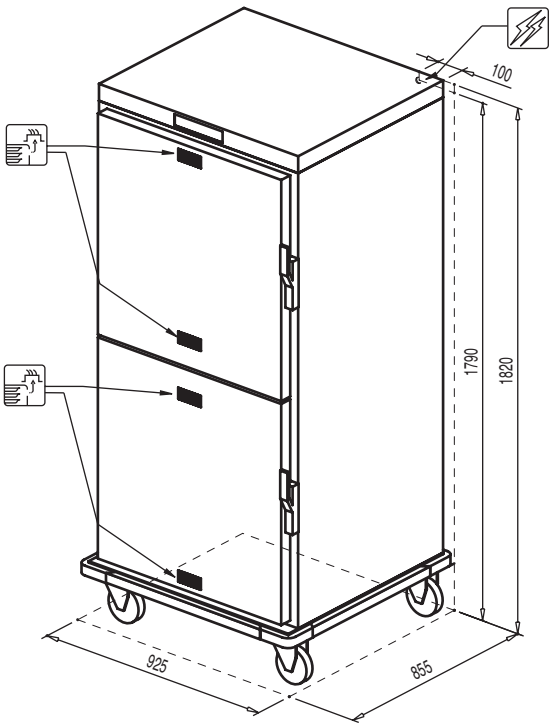
OPTIONS ET ACCESSOIRES

- Paniers porte-assiettes
- Étagères avec grilles GN2/1 supplémentaires
- Guides pour récipients gastronom



Contrôle électronique

- A Interrupteur général
- B Touche d'augmentation de la température
- C Touche diminution de la température
- D Visuel
- E Touche START/STOP



- Entrée du câble d'alimentation électrique
- Event réglable permettant d'évacuer l'humidité en excès

20.12.2012

Modèle	Dimensions externes (L x P x H) - mm	Capacité plaques	Capacité assiettes ø 260	Capacité assiettes ø 320	Puissance kW	Alimentation
KMS 096 E	925 x 855 x 1820 h	16 x GN 2/1 32 x GN 1/1	96	64	1,5	AC 230 V - 50 Hz

KMS 128 E

Chariot de maintien en température statique



CARACTERISTIQUES DE CONSTRUCTION

- Chambre fermée d'une façon étanche à angles arrondis
- Bords butoirs
- Calorifugeage total avec de la laine de roche ou de verre
- Garnitures d'étanchéité en matériel alimentaire, très résistantes à la chaleur, faciles à nettoyer et extrêmement solides
- Deux portes pour réduire au maximum l'abaissement de la température à l'ouverture
- Supports des grilles extractibles pour faciliter le nettoyage
- Chauffage statique de la chambre obtenu à l'aide de résistance à fil de besses consommations qui enveloppe entièrement la chambre
- Poignées de la porte avec fermeture à declic
- Quatre roulettes de 150 mm de diamètre dont deux avec frein
- Poignée ergonomique de déplacement
- Cablages et composants positionnés pour faciliter tout type de maintenance

CARACTERISTIQUES FONCTIONNELS

- Contrôle électronique de la température
- Température d'exercice 30°±120°C
- Deux événements réglables d'évacuation de l'humidité sur la porte
- Chambre avec thermostat de sécurité

EQUIPEMENTS STANDARD

- Deux étagères avec grilles GN2/1 par porte

OPTIONS ET ACCESSOIRES

- Paniers porte-assiettes
- Étagères avec grilles GN2/1 supplémentaires
- Guides pour récipients gastronom

The Hot

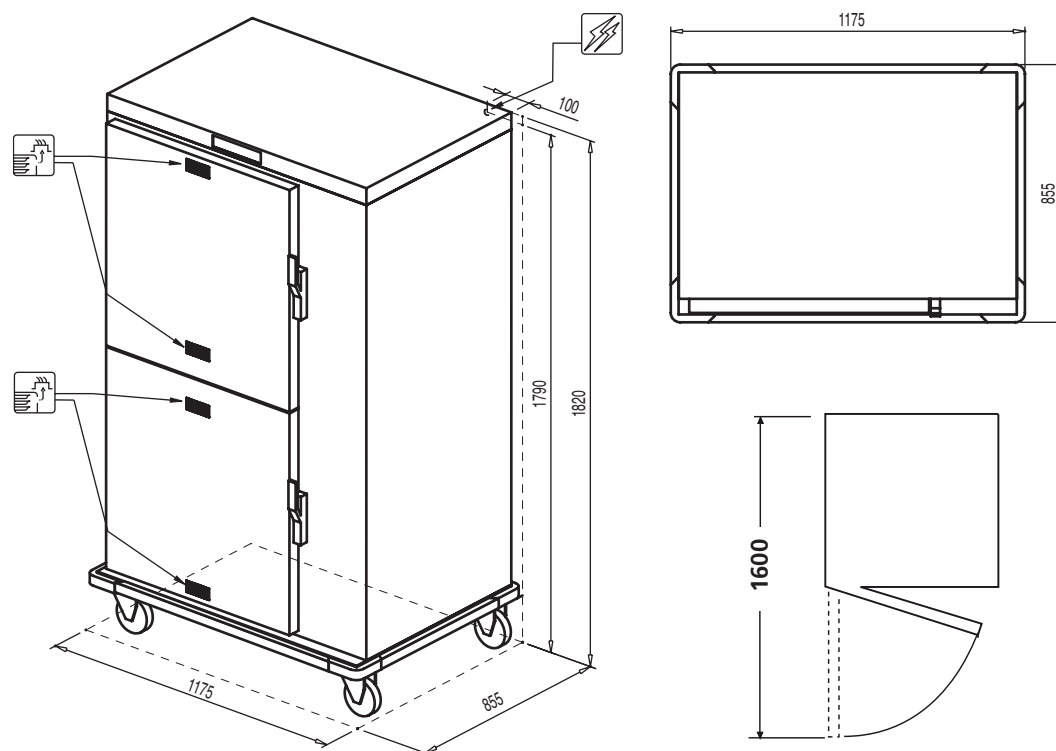
LAINOX®

Cooking System



Contrôle électronique

- A Interrupteur général
- B Touche d'augmentation de la température
- C Touche diminution de la température
- D Visuel
- E Touche START/STOP



Entrée du câble
d'alimentation
électrique



Event réglable
permettant d'évacuer
l'humidité en excès



20.12.2012

Modèle	Dimensions externes (L x P x H) - mm	Capacité plaques	Capacité assiettes ø 260	Capacité assiettes ø 320	Puissance kW	Alimentation
KMS 128 E	1175 x 855 x 1820 h	16 x GN 2/1 32 x GN 1/1	128	96	2,25	AC 230 V - 50 Hz

LAINOX®

LAINOX - ALI SpA

Via Schiaparelli 15, Z.I. S. Giacomo di Veglia - 31029 Vittorio Veneto TV - Italy - Tel. (+39) 0438.9110 - Fax (+39) 0438.912300 - E-mail: lainox@lainox.it

KMS 192 E

Chariot de maintien en température statique



CARACTERISTIQUES DE CONSTRUCTION

- Chambre fermée d'une façon étanche à angles arrondis
- Bords butoirs
- Calorifugeage total avec de la laine de roche ou de verre
- Garnitures d'étanchéité en matériel alimentaire, très résistantes à la chaleur, faciles à nettoyer et extrêmement solides
- Quatre portes pour réduire au maximum l'abaissement de la température à l'ouverture
- Supports des grilles extractibles pour faciliter le nettoyage
- Chauffage statique de la chambre obtenu à l'aide de résistance à fil de besses consommations qui enveloppe entièrement la chambre
- Poignées de la porte avec fermeture à declic
- Six roulettes de 150 mm de diamètre dont quatre avec frein
- Poignée ergonomique de déplacement
- Cablages et composants positionnés pour faciliter tout type de maintenance

CARACTERISTIQUES FONCTIONNELS

- Contrôle électronique de la température
- Température d'exercice 30°±120°C
- Deux événements réglables d'évacuation de l'humidité sur la porte
- Chambre avec thermostat de sécurité

EQUIPEMENTS STANDARD

- Deux étagères avec grilles GN2/1 par porte

OPTIONS ET ACCESSOIRES

- Paniers porte-assiettes
- Étagères avec grilles GN2/1 supplémentaires
- Guides pour récipients gastronomiques

The Hot

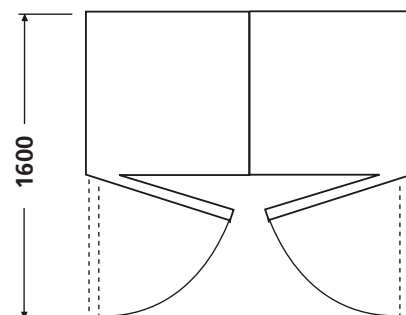
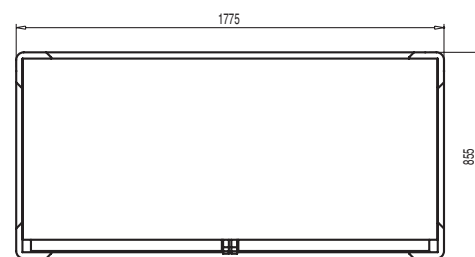
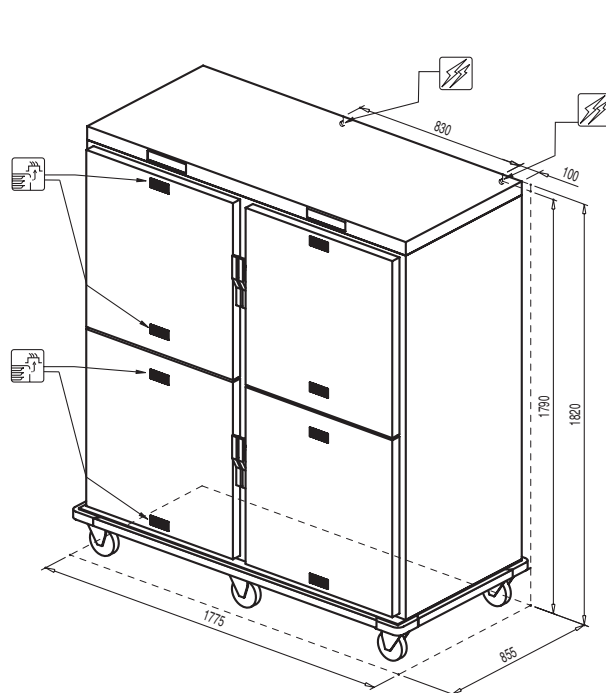
LAINOX®

Cooking System



Contrôle électronique

- A Interrupteur général
- B Touche d'augmentation de la température
- C Touche diminution de la température
- D Visuel
- E Touche START/STOP



Entrée du câble
d'alimentation
électrique



Event réglable
permettant d'évacuer
l'humidité en excès



20.12.2012

Modèle	Dimensions externes (L x P x H) - mm	Capacité plaques	Capacité assiettes ø 260	Capacité assiettes ø 320	Puissance kW	Alimentation
KMS 192 E	1775 x 855 x 1820 h	32 x GN 2/1 64 x GN 1/1	192	128	3	AC 230 V - 50 Hz

LAINOX®

LAINOX - ALI SpA

Via Schiaparelli 15, Z.I. S. Giacomo di Veglia - 31029 Vittorio Veneto TV - Italy - Tel. (+39) 0438.91110 - Fax (+39) 0438.912300 - E-mail: lainox@lainox.it

KRC 061 M/E

Chariot de remise et maintien en température ventilé



CARACTERISTIQUES DE CONSTRUCTION

- Chambre fermée d'une façon étanche à angles arrondis
- Bords butoirs
- Calorifugeage total avec de la laine de roche ou de verre
- Garnitures d'étanchéité en matériel alimentaire, très résistantes à la chaleur, faciles à nettoyer et extrêmement solides
- Supports des grilles extractibles pour faciliter le nettoyage
- Vidange centrale de la chambre pour faciliter le lavage et le nettoyage
- Chauffage ventilé obtenu à l'aide de résistances blindées
- Poignée de la porte avec fermeture à déclic
- Quatre roulettes de 125mm de diamètre dont deux avec frein
- Poignée ergonomique de déplacement
- Câblages et composants positionnés pour faciliter tout type de maintenance

CARACTERISTIQUES FONCTIONNELLES

- Contrôle du temps, de la température et de l'humidité électromécanique (M) ou électronique (E) avec écran tactile LCD
- Commandes simplifiées d'utilisation intuitive
- Températures d'exercice 30°C - 160°C
- Event manuel
- Dotés d'inversion périodique du sens de marche des ventilateurs pour une meilleure distribution de l'air
- Réservoir d'eau invisible
- Sonnerie de fin de cycle
- Chambre avec thermostat de sécurité
- Minuterie pour départ différé pour version E

EQUIPEMENTS STANDARD

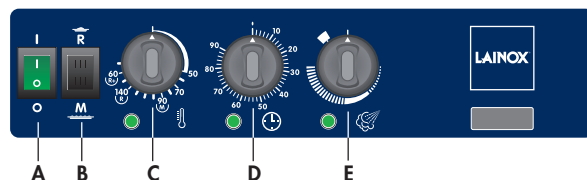
- Supports des grilles GN1/1 ou 600x400

OPTIONS ET ACCESSOIRES

- Sonde à cœur pour version E qui peut enregistrer un maximum de 30 températures différentes qui seront ensuite enregistrées dans le rapport HACCP (uniquement disponible avec porte USB sauvegarde)
- Contrôle automatique du climat dans la chambre, système Climachef seulement pour version E
- Paniers porte-assiettes
- Porte USB sauvegard Log HACCP seulement pour version E

The Hot

M

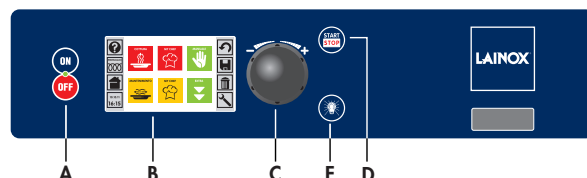


Version **M**

A contrôle électromécanique

- A** Interrupteur général
- B** Interrupteur permettant de choisir un fonctionnement "R" de remise en température sur assiette ou "M" de maintien en température sur assiette ou cuvette
- C** Interrupteur permettant de choisir un fonctionnement de remise en température ou de maintien en température
- D** Bouton de réglage du temps de remise en température avec voyant lumineux pour en signaler le fonctionnement. Le choix de la fonction "remise en température" "M" entraîne l'exclusion de la fonction "temps"
- E** Bouton de réglage de l'humidité avec voyant lumineux pour en signaler le fonctionnement. Il est conseillé de le régler sur la zone "humidité moyenne"

E

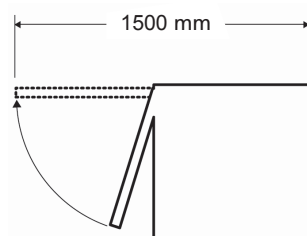
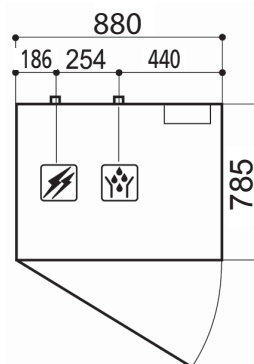
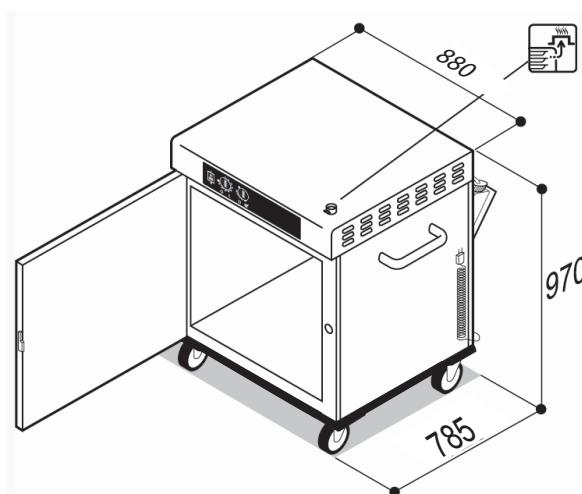


Version **E**

Electronique avec programmateur

- A** Interrupteur général
- B** Visuel
- C** Bouton de configuration et "ENTER" de sélection
- D** Touche "START/STOP"
- E** Touche éclairage chambre de cuisson

Modèle	Tension théorique [Vac]	Absorption totale [kW]	Ampères [A]	Section min. câble de raccord (type H07 RN-F) [mm²]
KRC 061 M/E	3N - 400	3,2	4,6	5 x 1,5



Entrée du câble d'alimentation électrique



Event réglable permettant d'évacuer l'humidité en excès



Evacuation des liquides de l'enceinte



20.12.2012

Modèle	Dimensions externes (L x P x H) - mm	Capacité plaques	Capacité assiettes Assiettes ø 230-260	Puissance kW	Alimentation
KRC 061 M/E	880 x 785 x 970 h	6 x GN 1/1 o 600 x 400	12	3,20	3N AC 400 V - 50 Hz

LAINOX®

LAINOX - ALI SpA

Via Schiaparelli 15, Z.I. S. Giacomo di Veglia - 31029 Vittorio Veneto TV - Italy - Tel. (+39) 0438.91110 - Fax (+39) 0438.912300 - E-mail: lainox@lainox.it

KRC 101 M/E

Chariot de remise et maintien en température ventilé



CARACTERISTIQUES DE CONSTRUCTION

- Chambre fermée d'une façon étanche à angles arrondis
- Bords butoirs
- Calorifugeage total avec de la laine de roche ou de verre
- Garnitures d'étanchéité en matériel alimentaire, très résistantes à la chaleur, faciles à nettoyer et extrêmement solides
- Supports des grilles extractibles pour faciliter le nettoyage
- Vidange centrale de la chambre pour faciliter le lavage et le nettoyage
- Chauffage ventilé obtenu à l'aide de résistances blindées
- Poignée de la porte avec fermeture à déclic
- Quatre roulettes de 125mm de diamètre dont deux avec frein
- Poignée ergonomique de déplacement
- Câblages et composants positionnés pour faciliter tout type de maintenance

CARACTERISTIQUES FONCTIONNELLES

- Contrôle du temps, de la température et de l'humidité électromécanique (M) ou électronique (E) avec écran tactile LCD
- Commandes simplifiées d'utilisation intuitive
- Températures d'exercice 30°C - 160°C
- Event manuel
- Dotés d'inversion périodique du sens de marche des ventilateurs pour une meilleure distribution de l'air
- Réservoir d'eau invisible
- Sonnerie de fin de cycle
- Chambre avec thermostat de sécurité
- Minuterie pour départ différé pour version E

EQUIPEMENTS STANDARD

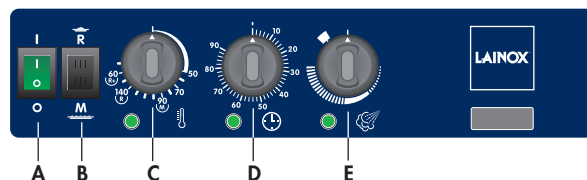
- Supports des grilles GN1/1 ou 600x400

OPTIONS ET ACCESSOIRES

- Sonde à cœur pour version E qui peut enregistrer un maximum de 30 températures différentes qui seront ensuite enregistrées dans le rapport HACCP (uniquement disponible avec porte USB sauvegarde)
- Contrôle automatique du climat dans la chambre, système Climachef seulement pour version E
- Paniers porte-assiettes
- Porte USB sauvegard Log HACCP seulement pour version E

The Hot

M



Version **M**

A contrôle électromécanique

A Interrupteur général

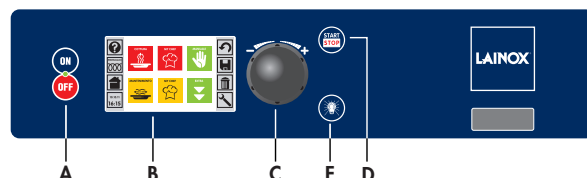
B Interrupteur permettant de choisir un fonctionnement "R" de remise en température sur assiette ou "M" de maintien en température sur assiette ou cuvette

C Interrupteur permettant de choisir un fonctionnement de remise en température ou de maintien en température

D Bouton de réglage du temps de remise en température avec voyant lumineux pour en signaler le fonctionnement. Le choix de la fonction "remise en température" "M" entraîne l'exclusion de la fonction "temps"

E Bouton de réglage de l'humidité avec voyant lumineux pour en signaler le fonctionnement. Il est conseillé de le régler sur la zone "humidité moyenne"

E



Version **E**

Electronique avec programmateur

A Interrupteur général

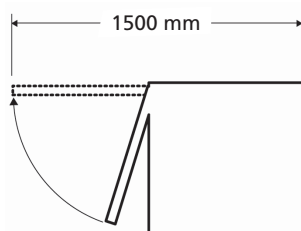
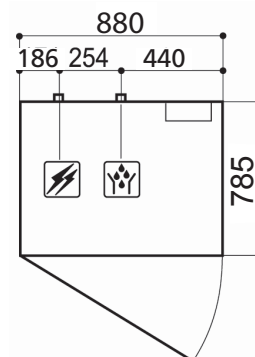
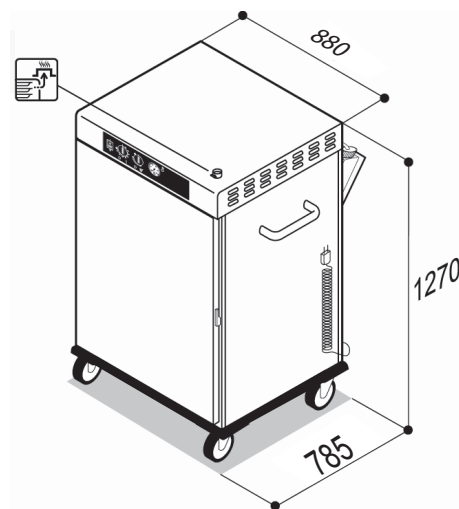
B Visuel

C Bouton de configuration et "ENTER" de sélection

D Touche "START/STOP"

E Touche éclairage chambre de cuisson

Modèle	Tension théorique [Vac]	Absorption totale [kW]	Ampères [A]	Section min. câble de raccord (type H07 RN-F) [mm²]
KRC 101 M/E	3N - 400	6,5	9,4	5 x 1,5



Entrée du câble d'alimentation électrique



Event réglable permettant d'évacuer l'humidité en excès



Evacuation des liquides de l'enceinte



20.12.2012

Modèle	Dimensions externes (L x P x H) - mm	Capacité plaques	Capacité assiettes Assiettes ø 230-260	Puissance kW	Alimentation
KRC 101 M/E	880 x 785 x 1270 h	10 x GN 1/1 o 600 x 400	20	6,5	3N AC 400 V - 50 Hz

LAINOX

LAINOX - ALI SpA

Via Schiaparelli 15, Z.I. S. Giacomo di Veglia - 31029 Vittorio Veneto TV - Italy - Tel. (+39) 0438.91110 - Fax (+39) 0438.912300 - E-mail: lainox@lainox.it

KRC 112 M/E

Chariot de remise et maintien en température ventilé



CARACTERISTIQUES DE CONSTRUCTION

- Chambre fermée d'une façon étanche à angles arrondis
- Bords butoirs
- Calorifugeage total avec de la laine de roche ou de verre
- Garnitures d'étanchéité en matériel alimentaire, très résistantes à la chaleur, faciles à nettoyer et extrêmement solides
- Supports des grilles extractibles pour faciliter le nettoyage
- Vidange centrale de la chambre pour faciliter le lavage et le nettoyage
- Chauffage ventilé obtenu à l'aide de résistances blindées
- Poignée de la porte avec fermeture à déclic
- Quatre roulettes de 125mm de diamètre dont deux avec frein
- Poignée ergonomique de déplacement
- Câblages et composants positionnés pour faciliter tout type de maintenance

CARACTERISTIQUES FONCTIONNELLES

- Contrôle du temps, de la température et de l'humidité électromécanique (M) ou électronique (E) avec écran tactile LCD
- Commandes simplifiées d'utilisation intuitive
- Températures d'exercice 30°C - 160°C
- Event manuel
- Dotés d'inversion périodique du sens de marche des ventilateurs pour une meilleure distribution de l'air
- Réservoir d'eau invisible
- Sonnerie de fin de cycle
- Chambre avec thermostat de sécurité
- Minuterie pour départ différé pour version E

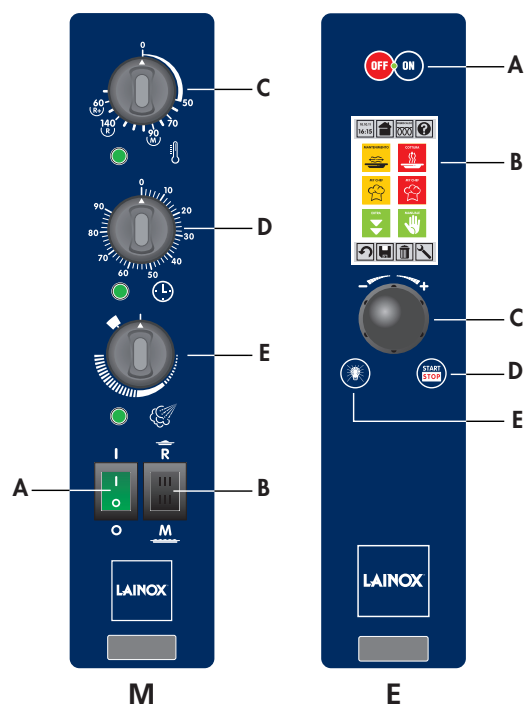
EQUIPEMENTS STANDARD

- Supports des grilles GN 2/1 ou GN 1/1

OPTIONS ET ACCESSOIRES

- Sonde à cœur pour version E qui peut enregistrer un maximum de 30 températures différentes qui seront ensuite enregistrées dans le rapport HACCP (uniquement disponible avec porte USB sauvegarde)
- Contrôle automatique du climat dans la chambre, système Climachef seulement pour version E
- Paniers porte-assiettes
- Porte USB sauvegard Log HACCP seulement pour version E

The Hot



Version M

A contrôle électromécanique

A Interrupteur général

B Interrupteur permettant de choisir un fonctionnement "R" de remise en température sur assiette ou "M" de maintien en température sur assiette ou cuvette

C Interrupteur permettant de choisir un fonctionnement de remise en température ou de maintien en température

D Bouton de réglage du temps de remise en température avec voyant lumineux pour en signaler le fonctionnement.

Le choix de la fonction "remise en température" "M" entraîne l'exclusion de la fonction "temps"

E Bouton de réglage de l'humidité avec voyant lumineux pour en signaler le fonctionnement. Il est conseillé de le régler sur la zone "humidité moyenne"

Version E

Electronique avec programmeur

A Interrupteur général

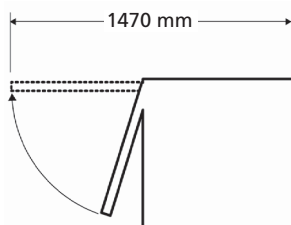
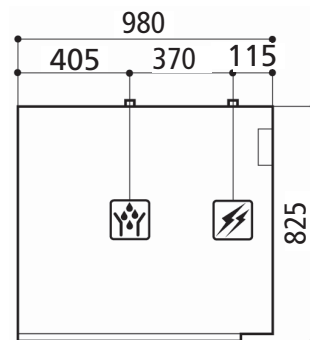
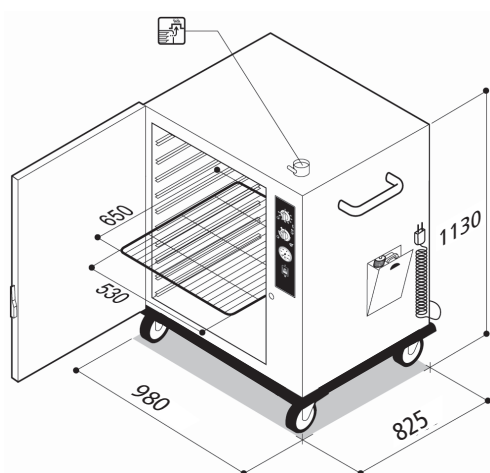
B Visuel

C Bouton de configuration et "ENTER" de sélection

D Touche "START/STOP"

E Touche éclairage chambre de cuisson

Modèle	Tension théorique [Vac]	Absorption totale [kW]	Ampères [A]	Section min. câble de raccord (type H07 RN-F) [mm²]
KRC 112M/E	3N - 400	6,5	9,4	5 x 1,5



Entrée du câble d'alimentation électrique



Event réglable permettant d'évacuer l'humidité en excès



Evacuation des liquides de l'enceinte



20.12.2012

Modèle	Dimensions externes (L x P x H) - mm	Capacité plaques	Capacité assiettes Assiettes ø 230-260	Puissance kW	Alimentation
KRC 112M/E	980 x 825 x 1130 h	10 x GN 2/1 20 x GN 1/1	40	6,5	3N AC 400 V - 50 Hz

LAINOX®

LAINOX - ALI SpA

Via Schiaparelli 15, Z.I. S. Giacomo di Veglia - 31029 Vittorio Veneto TV - Italy - Tel. (+39) 0438.91110 - Fax (+39) 0438.912300 - E-mail: lainox@lainox.it

KRC 153 M/E

Chariot de remise et maintien en température ventilé



CARACTERISTIQUES DE CONSTRUCTION

- Chambre fermée d'une façon étanche à angles arrondis
- Bords butoirs
- Calorifugeage total avec de la laine de roche ou de verre
- Garnitures d'étanchéité en matériel alimentaire, très résistantes à la chaleur, faciles à nettoyer et extrêmement solides
- Deux portes pour réduire au maximum l'abaissement de la température à l'ouverture
- Supports des grilles extractibles pour faciliter le nettoyage
- Vidange centrale de la chambre pour faciliter le lavage et le nettoyage
- Chauffage ventilé obtenu à l'aide de résistances blindées
- Poignées de la porte avec fermeture à déclic
- Quatre roulettes de 150mm de diamètre dont deux avec frein
- Poignée ergonomique de déplacement
- Câblages et composants positionnés pour faciliter tout type de maintenance

CARACTERISTIQUES FONCTIONNELLES

- Contrôle du temps, de la température et de l'humidité électromécanique (M) ou électronique (E) avec écran tactile LCD
- Commandes simplifiées d'utilisation intuitive
- Températures d'exercice 30°C - 160°C
- Event manuel
- Dotés d'inversion périodique du sens de marche des ventilateurs pour une meilleure distribution de l'air
- Réservoir d'eau invisible
- Sonnerie de fin de cycle
- Chambre avec thermostat de sécurité
- Minuterie pour départ différé pour version E

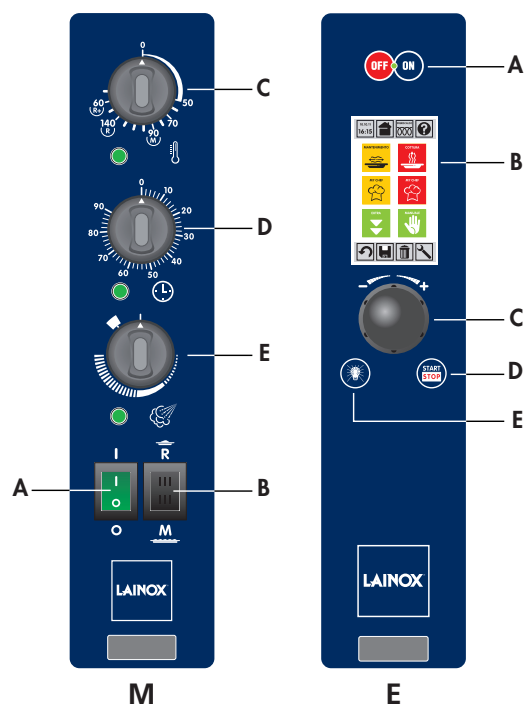
EQUIPEMENTS STANDARD

- Supports des grilles GN2/1 et GN1/1

OPTIONS ET ACCESSOIRES

- Sonde à cœur pour version E qui peut enregistrer un maximum de 30 températures différentes qui seront ensuite enregistrées dans le rapport HACCP (uniquement disponible avec porte USB sauvegarde)
- Contrôle automatique du climat dans la chambre, système Climachef seulement pour version E
- Paniers porte-assiettes
- Porte USB sauvegard Log HACCP seulement pour version E

The Hot



Version M

A contrôle électromécanique

A Interrupteur général

B Interrupteur permettant de choisir un fonctionnement "R" de remise en température sur assiette ou "M" de maintien en température sur assiette ou cuvette

C Interrupteur permettant de choisir un fonctionnement de remise en température ou de maintien en température

D Bouton de réglage du temps de remise en température avec voyant lumineux pour en signaler le fonctionnement.

Le choix de la fonction "remise en température" "M" entraîne l'exclusion de la fonction "temps"

E Bouton de réglage de l'humidité avec voyant lumineux pour en signaler le fonctionnement. Il est conseillé de le régler sur la zone "humidité moyenne"

Version E

Electronique avec programmeur

A Interrupteur général

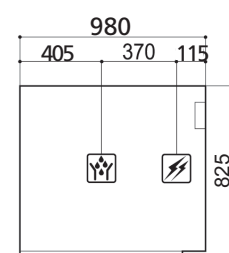
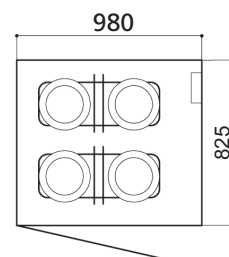
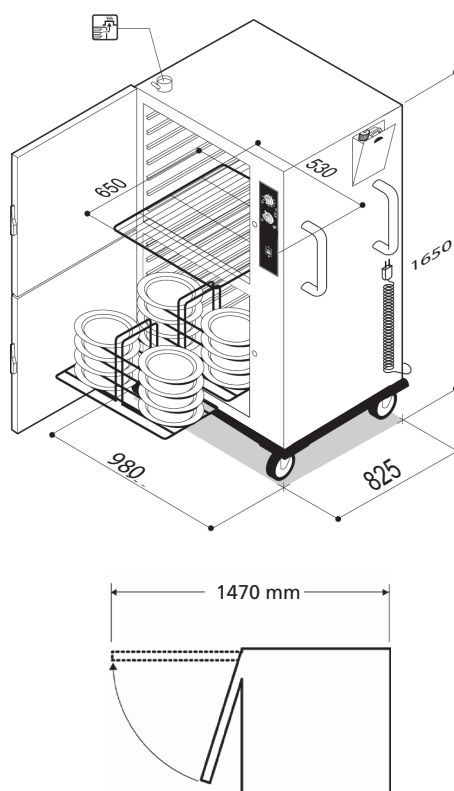
B Visuel

C Bouton de configuration et "ENTER" de sélection

D Touche "START/STOP"

E Touche éclairage chambre de cuisson

Modèle	Tension théorique [Vac]	Absorption totale [kW]	Ampères [A]	Section min. câble de raccord (type H07 RN-F) [mm ²]
KRC 153 M/E	3N - 400	9,6	13,9	5 x 1,5



Entrée du câble d'alimentation électrique



Event réglable permettant d'évacuer l'humidité en excès



Evacuation des liquides de l'enceinte



20.12.2012

Modèle	Dimensions externes (L x P x H) - mm	Capacité plaques	Capacité assiettes Assiettes ø 230-260	Puissance kW	Alimentation
KRC 153 M/E	980 x 825 x 1650 h	16 x GN 2/1 32 x GN 1/1	64	9,60	3N AC 400 V - 50 Hz

LAINOX®

LAINOX - ALI SpA

Via Schiaparelli 15, Z.I. S. Giacomo di Veglia - 31029 Vittorio Veneto TV - Italy - Tel. (+39) 0438.91110 - Fax (+39) 0438.912300 - E-mail: lainox@lainox.it

KRC 156 M/E

Chariot de remise et maintien en température passant ventilé



CARACTERISTIQUES DE CONSTRUCTION

- Chambre fermée d'une façon étanche à angles arrondis
- Bords butoirs
- Calorifugeage total avec de la laine de roche ou de verre
- Garnitures d'étanchéité en matériel alimentaire, très résistantes à la chaleur, faciles à nettoyer et extrêmement solides
- Quatre portes pour réduire au maximum l'abaissement de la température à l'ouverture
- Supports des grilles extractibles pour faciliter le nettoyage
- Vidange centrale de la chambre pour faciliter le lavage et le nettoyage
- Chauffage ventilé obtenu à l'aide de résistances blindées
- Poignées de la porte avec fermeture à déclic
- Quatre roulettes de 150mm de diamètre dont deux avec frein
- Poignée ergonomique de déplacement
- Câblages et composants positionnés pour faciliter tout type de maintenance

CARACTERISTIQUES FONCTIONNELS

- Contrôle du temps, de la température et de l'humidité électromécanique (M) ou électronique (E) avec écran tactile LCD
- Commandes simplifiées d'utilisation intuitive
- Températures d'exercice 30°C - 160°C
- Event manuel
- Dotés d'inversion périodique du sens de marche des ventilateurs pour une meilleure distribution de l'air
- Réservoir d'eau invisible
- Sonnerie de fin de cycle
- Chambre avec thermostat de sécurité
- Minuterie pour départ différé pour version E

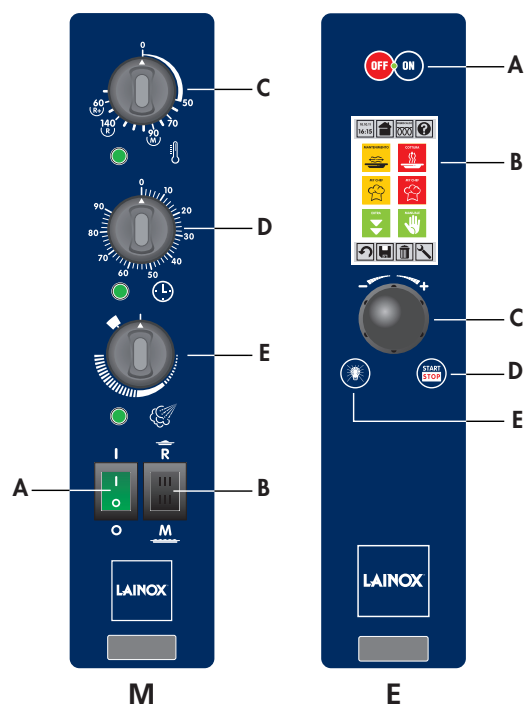
EQUIPEMENTS STANDARD

- Supports des grilles GN2/1 et GN1/1

OPTIONS ET ACCESSOIRES

- Sonde à cœur pour version E qui peut enregistrer un maximum de 30 températures différentes qui seront ensuite enregistrées dans le rapport HACCP (uniquement disponible avec porte USB sauvegarde)
- Contrôle automatique du climat dans la chambre, système Climachef seulement pour version E
- Paniers porte-assiettes
- Porte USB sauvegard Log HACCP seulement pour version E

The Hot



Version M A contrôle électromécanique

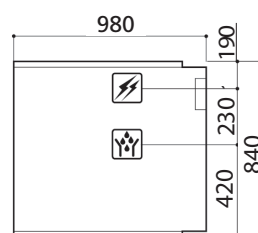
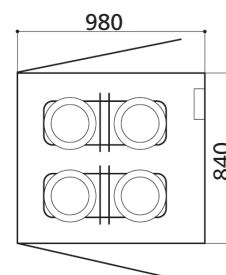
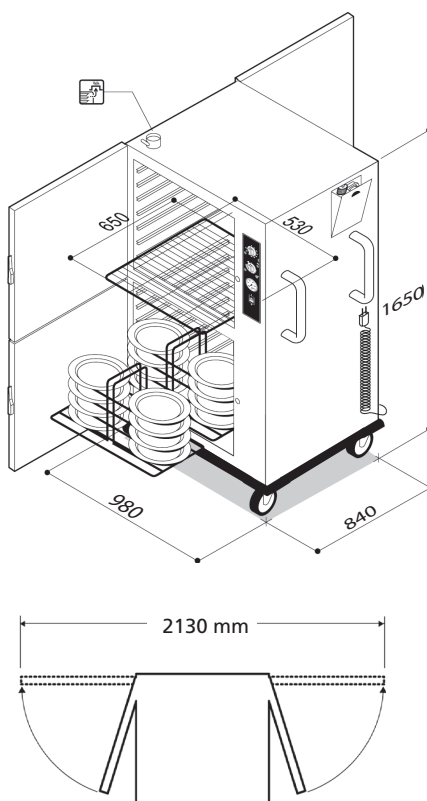
A Interrupteur général
B Interrupteur permettant de choisir un fonctionnement "R" de remise en température sur assiette ou "M" de maintien en température sur assiette ou cuvette
C Interrupteur permettant de choisir un fonctionnement de remise en température ou de maintien en température
D Bouton de réglage du temps de remise en température avec voyant lumineux pour en signaler le fonctionnement. Le choix de la fonction "remise en température" "M" entraîne l'exclusion de la fonction "temps"
E Bouton de réglage de l'humidité avec voyant lumineux pour en signaler le fonctionnement. Il est conseillé de le régler sur la zone "humidité moyenne"

Version E Electronique avec programmeur

A Interrupteur général
B Visuel
C Bouton de configuration et "ENTER" de sélection
D Touche "START/STOP"
E Touche éclairage chambre de cuisson

Modèle	Tension théorique [Vac]	Absorption totale [kW]	Ampères [A]	Section min. câble de raccord (type H07 RN-F) [mm²]
KRC 156 M/E	3N - 400	9,6	13,9	5 x 1,5

- Entrée du câble d'alimentation électrique
- Event réglable permettant d'évacuer l'humidité en excès
- Evacuation des liquides de l'enceinte



Modèle	Dimensions externes (L x P x H) - mm	Capacité plaques	Capacité assiettes Assiettes ø 230-260	Puissance kW	Alimentation
KRC 156 M/E	980 x 840 x 1650 h	16 x GN 2/1 32 x GN 1/1	64	9,6	3N AC 400 V - 50 Hz

20.12.2012

LAINOX®

LAINOX - ALI SpA

Via Schiaparelli 15, Z.I. S. Giacomo di Veglia - 31029 Vittorio Veneto TV - Italy - Tel. (+39) 0438.91110 - Fax (+39) 0438.912300 - E-mail: lainox@lainox.it

KRC 161 M/E

Chariot de remise et maintien en température ventilé



CARACTERISTIQUES DE CONSTRUCTION

- Chambre fermée d'une façon étanche à angles arrondis
- Bords butoirs
- Calorifugeage total avec de la laine de roche ou de verre
- Garnitures d'étanchéité en matériel alimentaire, très résistantes à la chaleur, faciles à nettoyer et extrêmement solides
- Deux portes pour réduire au maximum l'abaissement de la température à l'ouverture
- Supports des grilles extractibles pour faciliter le nettoyage
- Vidange centrale de la chambre pour faciliter le lavage et le nettoyage
- Chauffage ventilé obtenu à l'aide de résistances blindées
- Poignées de la porte avec fermeture à déclic
- Quatre roulettes de 150mm de diamètre dont deux avec frein
- Poignée ergonomique de déplacement
- Câblages et composants positionnés pour faciliter tout type de maintenance

CARACTERISTIQUES FONCTIONNELLES

- Contrôle du temps, de la température et de l'humidité électromécanique (M) ou électronique (E) avec écran tactile LCD
- Commandes simplifiées d'utilisation intuitive
- Températures d'exercice 30°C - 160°C
- Event manuel
- Dotés d'inversion périodique du sens de marche des ventilateurs pour une meilleure distribution de l'air
- Réservoir d'eau invisible
- Sonnerie de fin de cycle
- Chambre avec thermostat de sécurité
- Minuterie pour départ différé pour version E

EQUIPEMENTS STANDARD

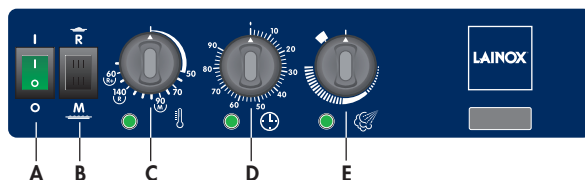
- Supports des grilles GN1/1 ou 600x400

OPTIONS ET ACCESSOIRES

- Sonde à cœur pour version E qui peut enregistrer un maximum de 30 températures différentes qui seront ensuite enregistrées dans le rapport HACCP (uniquement disponible avec porte USB sauvegarde)
- Contrôle automatique du climat dans la chambre, système Climachef seulement pour version E
- Paniers porte-assiettes
- Porte USB sauvegard Log HACCP seulement pour version E

The Hot

M



Version **M**

A contrôle électromécanique

A Interrupteur général

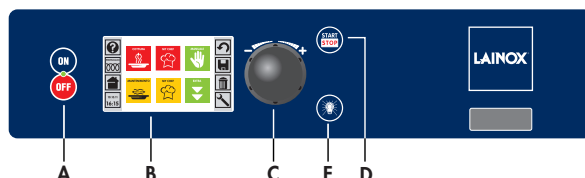
B Interrupteur permettant de choisir un fonctionnement "R" de remise en température sur assiette ou "M" de maintien en température sur assiette ou cuvette

C Interrupteur permettant de choisir un fonctionnement de remise en température ou de maintien en température

D Bouton de réglage du temps de remise en température avec voyant lumineux pour en signaler le fonctionnement. Le choix de la fonction "remise en température" "M" entraîne l'exclusion de la fonction "temps"

E Bouton de réglage de l'humidité avec voyant lumineux pour en signaler le fonctionnement. Il est conseillé de le régler sur la zone "humidité moyenne"

E



Version **E**

Electronique avec programmateur

A Interrupteur général

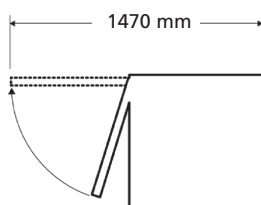
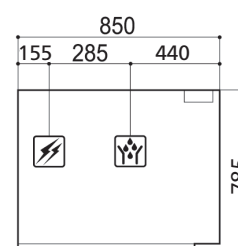
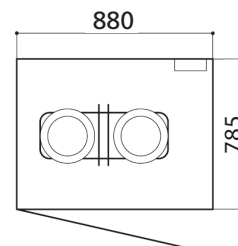
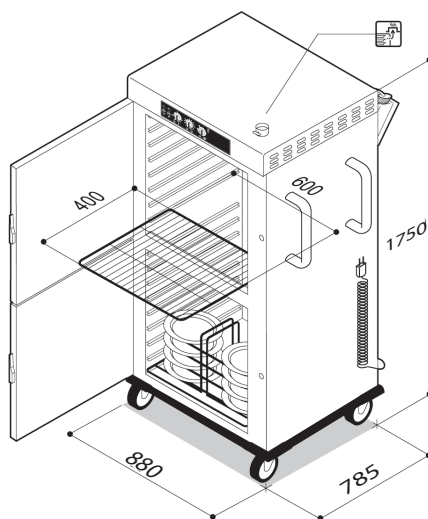
B Visuel

C Bouton de configuration et "ENTER" de sélection

D Touche "START/STOP"

E Touche éclairage chambre de cuisson

Modèle	Tension théorique [Vac]	Absorption totale [kW]	Ampères [A]	Section min. câble de raccord (type H07 RN-F) [mm²]
KRC 161 M/E	3N - 400	6,5	9,4	5 x 1,5



Entrée du câble d'alimentation électrique



Event réglable permettant d'évacuer l'humidité en excès



Evacuation des liquides de l'enceinte



20.12.2012

Modèle	Dimensions externes (L x P x H) - mm	Capacité plaques	Capacité assiettes Assiettes ø 230-260	Puissance kW	Alimentation
KRC 161 M/E	880 x 785 x 1750 h	16 x GN 1/1 o 600 x 400	32	6,5	3N AC 400 V - 50 Hz

LAINOX®

LAINOX - ALI SpA

Via Schiaparelli 15, Z.I. S. Giacomo di Veglia - 31029 Vittorio Veneto TV - Italy - Tel. (+39) 0438.91110 - Fax (+39) 0438.912300 - E-mail: lainox@lainox.it

KRC 162 M/E

Chariot de remise et maintien en température ventilé



CARACTERISTIQUES DE CONSTRUCTION

- Chambre fermée d'une façon étanche à angles arrondis
- Bords butoirs
- Calorifugeage total avec de la laine de roche ou de verre
- Garnitures d'étanchéité en matériel alimentaire, très résistantes à la chaleur, faciles à nettoyer et extrêmement solides
- Deux portes pour réduire au maximum l'abaissement de la température à l'ouverture
- Supports des grilles extractibles pour faciliter le nettoyage
- Vidange centrale de la chambre pour faciliter le lavage et le nettoyage
- Chauffage ventilé obtenu à l'aide de résistances blindées
- Poignées de la porte avec fermeture à déclic
- Quatre roulettes de 150mm de diamètre dont deux avec frein
- Poignée ergonomique de déplacement
- Câblages et composants positionnés pour faciliter tout type de maintenance

CARACTERISTIQUES FONCTIONNELLES

- Contrôle du temps, de la température et de l'humidité électromécanique (M) ou électronique (E) avec écran tactile LCD
- Commandes simplifiées d'utilisation intuitive
- Températures d'exercice 30°C÷160°C
- Event manuel
- Dotés d'inversion périodique du sens de marche des ventilateurs pour une meilleure distribution de l'air
- Réservoir d'eau invisible
- Sonnerie de fin de cycle
- Chambre avec thermostat de sécurité
- Minuterie pour départ différé pour version E

EQUIPEMENTS STANDARD

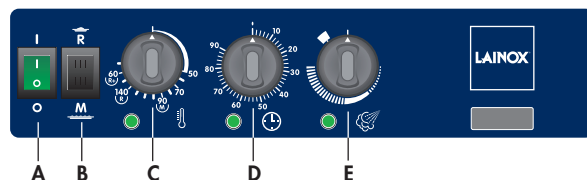
- Supports des grilles GN2/1

OPTIONS ET ACCESSOIRES

- Sonde à cœur pour version E qui peut enregistrer un maximum de 30 températures différentes qui seront ensuite enregistrées dans le rapport HACCP (uniquement disponible avec porte USB sauvegarde)
- Contrôle automatique du climat dans la chambre, système Climachef seulement pour version E
- Paniers porte-assiettes
- Porte USB sauvegard Log HACCP seulement pour version E

The Hot

M



Version **M**

A contrôle électromécanique

A Interrupteur général

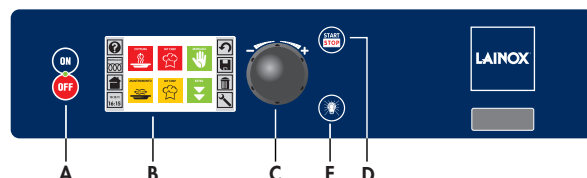
B Interrupteur permettant de choisir un fonctionnement "R" de remise en température sur assiette ou "M" de maintien en température sur assiette ou cuvette

C Interrupteur permettant de choisir un fonctionnement de remise en température ou de maintien en température

D Bouton de réglage du temps de remise en température avec voyant lumineux pour en signaler le fonctionnement. Le choix de la fonction "remise en température" "M" entraîne l'exclusion de la fonction "temps"

E Bouton de réglage de l'humidité avec voyant lumineux pour en signaler le fonctionnement. Il est conseillé de le régler sur la zone "humidité moyenne"

E



Version **E**

Electronique avec programmateur

A Interrupteur général

B Visuel

C Bouton de configuration et "ENTER" de sélection

D Touche "START/STOP"

E Touche éclairage chambre de cuisson

Modèle	Tension théorique [Vac]	Absorption totale [kW]	Ampères [A]	Section min. câble de raccord (type H07 RN-F) [mm ²]
KRC 162 M/E	3N - 400	9,6	13,9	5 x 1,5

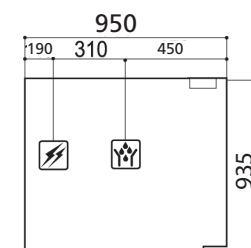
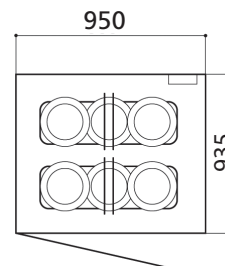
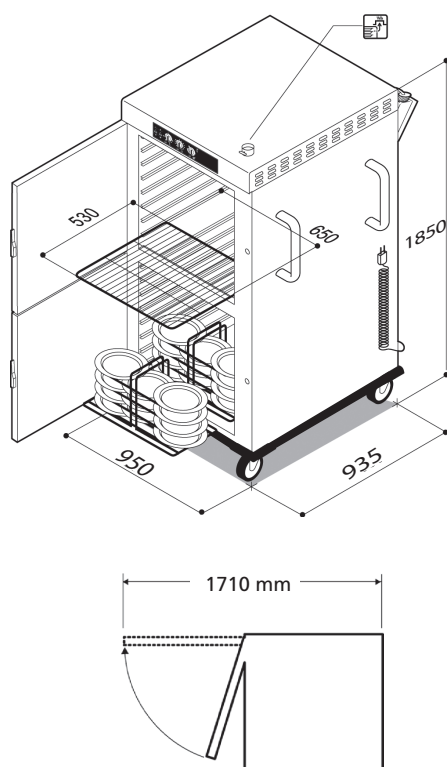
Entrée du câble d'alimentation électrique



Event réglable permettant d'évacuer l'humidité en excès



Evacuation des liquides de l'enceinte



Modèle	Dimensions externes (L x P x H) - mm	Capacité plaques	Capacité assiettes Assiettes ø 230-260	Puissance kW	Alimentation
KRC 162 M/E	950 x 935 x 1860 h	16 x GN 2/1	88	9,6	3N AC 400 V - 50 Hz

20.12.2012

LAINOX

LAINOX - ALI SpA

Via Schiaparelli 15, Z.I. S. Giacomo di Veglia - 31029 Vittorio Veneto TV - Italy - Tel. (+39) 0438.91110 - Fax (+39) 0438.912300 - E-mail: lainox@lainox.it

KMR 122 E • KMR 123E

Chariots de maintien froid



KMR 122 E



KMR 123 E

CARACTERISTIQUES DE CONSTRUCTION

- Chambre aux angles arrondis et supports des grilles extractibles pour faciliter le nettoyage
- Bords butoirs
- Isolation de grosse épaisseur très efficace, coque injectée avec du polyuréthane expansé exempt de CFC
- Garniture de la porte de type magnétique contenant une résistance spéciale pour l'évaporation de la condensation
- Refroidissement par aéro-évaporateur
- Groupe compresseur de type écologique (R404A)
- Quatre roulettes de 150mm de diamètre dont deux avec frein
- Poignée ergonomique de déplacement
- Câblages et composants positionnés pour faciliter tout type de maintenance

CARACTERISTIQUES FONCTIONNELS

- Contrôle de la température de type électronique avec programme de dégivrage
- Commandes simplifiées d'utilisation intuitive
- Températures d'exercice -12°C/+5°C
- Cuve de récupération de la condensation

EQUIPEMENTS STANDARD

- Supports des grilles GN2/1 et GN1/1

OPTIONS ET ACCESSOIRES

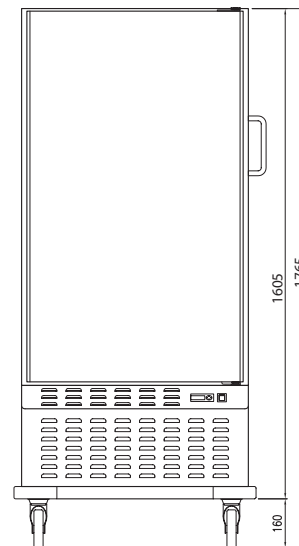
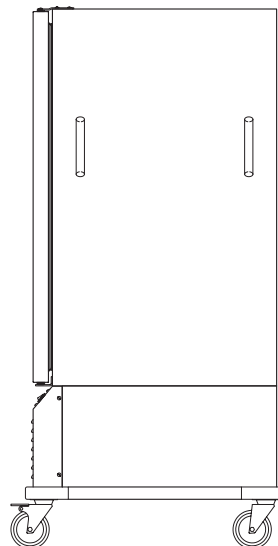
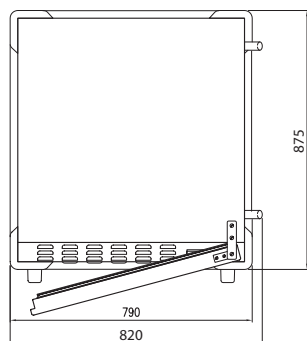
- Paniers porte-assiettes

The Hot

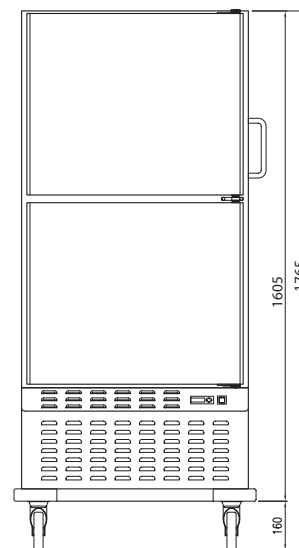
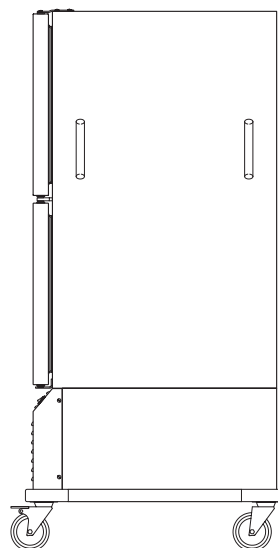
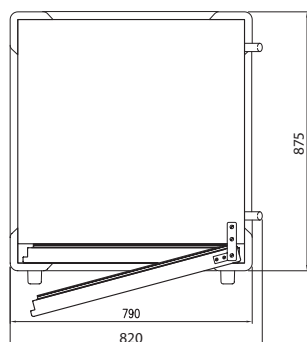
LAINOX®

Cooking System

KMR 122 E



KMR 123 E



Modèle	Dimensions externes (L x P x H) - mm	Capacité plaques	Capacité assiettes Ø 230-310 barquettes (GN 1/2)	Puissance kW	Alimentation
KMR 122 E	820 x 875 x 1765 h	13 x GN 2/1 26 x GN 1/1	48	0,90	AC 230 V - 50 Hz
KMR 123 E	820 x 875 x 1765 h	10 x GN 2/1 20 x GN 1/1	32	0,90	AC 230 V - 50 Hz

20.12.2012

LAINOX®

LAINOX - ALI SpA

Via Schiaparelli 15, Z.I. S. Giacomo di Veglia - 31029 Vittorio Veneto TV - Italy - Tel. (+39) 0438.91110 - Fax (+39) 0438.912300 - E-mail: lainox@lainox.it

KMD 122 E • KMD 123 E

Chariots de maintien froid (positif)



KMD 122 E



KMD 123 E

CARACTERISTIQUES DE CONSTRUCTION

- Chambre aux angles arrondis et supports des grilles extractibles pour faciliter le nettoyage
- Bords butoirs
- Isolation de grosse épaisseur très efficace, coque injectée avec du polyuréthane expansé exempt de CFC
- Garniture de la porte de type magnétique
- Refroidissement par aéro-évaporateur
- Groupe compresseur de type écologique (R404A)
- Quatre roulettes de 150mm de diamètre dont deux avec frein
- Poignée ergonomique de déplacement
- Câblages et composants positionnés pour faciliter tout type de maintenance

CARACTERISTIQUES FONCTIONNELS

- Contrôle de la température de type électronique avec programme de dégivrage
- Commandes simplifiées d'utilisation intuitive
- Températures d'exercice 0°C/+5°C
- Cuve de récupération de la condensation

EQUIPEMENTS STANDARD

- Supports des grilles GN2/1 et GN1/1

OPTIONS ET ACCESSOIRES

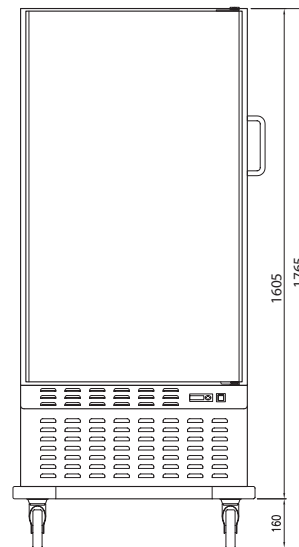
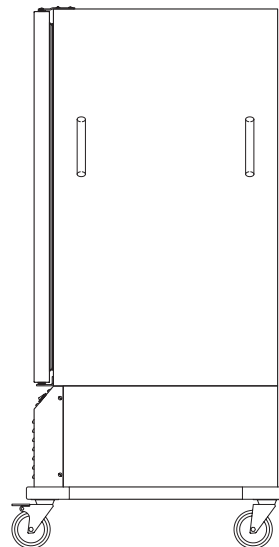
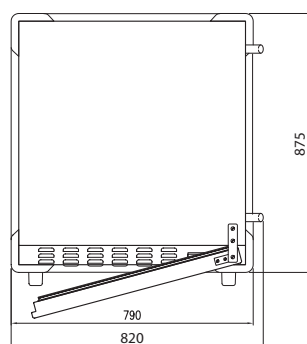
- Paniers porte-assiettes

The Hot

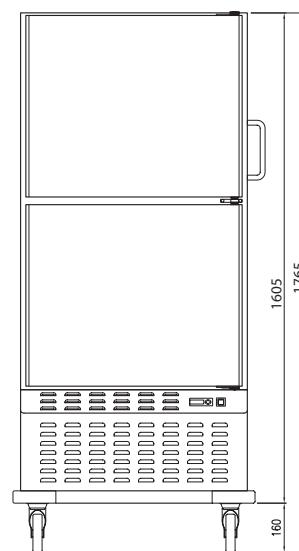
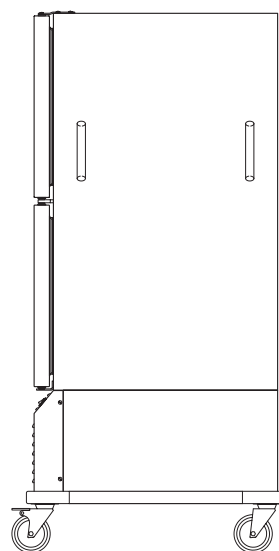
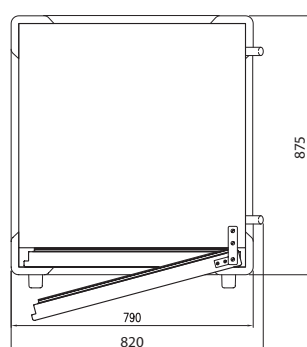
LAINOX®

Cooking System

KMD 122 E



KMD 123 E



Modèle	Dimensions externes (L x P x H) - mm	Capacité plaques	Capacité assiettes Ø 230-310 barquettes (GN 1/2)	Puissance kW	Alimentation
KMD 122 E	820 x 875 x 1765 h	13 x GN 2/1 26 x GN 1/1	48	0,90	AC 230 V - 50 Hz
KMD 123 E	820 x 875 x 1765 h	10 x GN 2/1 20 x GN 1/1	32	0,90	AC 230 V - 50 Hz

20.12.2012

LAINOX®

LAINOX - ALI SpA

Via Schiaparelli 15, Z.I. S. Giacomo di Veglia - 31029 Vittorio Veneto TV - Italy - Tel. (+39) 0438.91110 - Fax (+39) 0438.912300 - E-mail: lainox@lainox.it