

KMS 031 E • KMS 051 E

Statisches Warmhaltegerät



KMS 031 E



KMS 051 E

KONSTRUKTION

- Dichter Garraum mit abgerundeten Ecken
- Wärmeisolierung des Garraums Stärke 35 mm
- Türdichtung aus hitze- und alterungsbeständigem Silikongummi
- Statisches Beheizungssystem über energiesparenden Drahtwiderstand, der den gesamten Garraum umgibt
- Seitliche Griffe für den Transport von Hand

FUNKTIONSAUSRÜSTUNGEN

- Bedienfeld mit elektronischer Einstellung der Temperatur
- Betriebstemperatur 30°C – 120°C
- Zwei einstellbare Entlüftungen für den Feuchtigkeitsabzug auf der Tür und auf der Rückwand des Garraums
- Vorgerüstet zum Stapeln
- Tür mit wechselbarem Anschlag
- Saugnapffüße
- Sicherheitsthermostat für den Garraum

STANDARD AUSRÜSTUNGEN

- Blecheinschubwände GN1/1

AUSRÜSTUNGEN AUF ANFRAGE / ZUBEHÖRTEILE

- Keine

Model	Außenabmessungen (B x T x H) - mm	Fassungsvermögen Bleche	Leistung kW	Stromversorgung
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



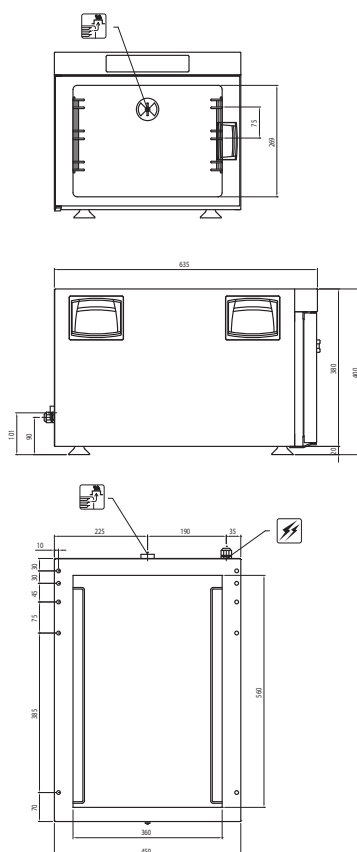
Elektronische Steuerung

- A Hauptschalter
- B Taste Erhöhung der Temperatur
- C Taste Reduzierung der Temperatur
- D Display
- E Taste START/STOP

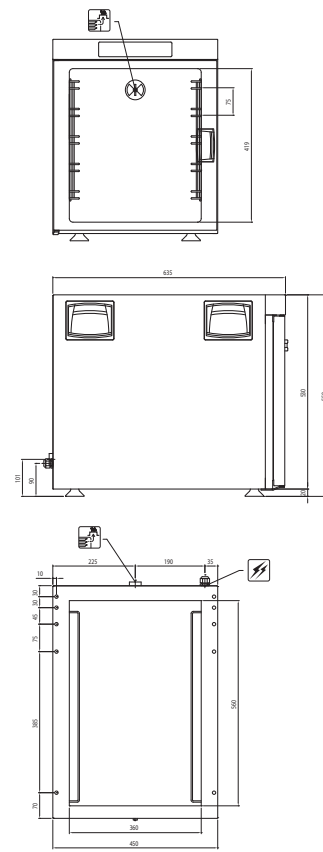
Model	Nennspannung [Vac]	Gesamtaufnahme [kW]	Ampere [A]	Anschlußleitung Mindestquerschnitt (typen H07 RN-F) [mm ²]
KMS 031 E	230	0,7	3,1	3 x 1
KMS 051 E	230	1,00	4,4	3 x 1

Model	Temperatur Ausübung [°C]	Kapazität: Schiene-nabstand [mm]	Höchste Höhe von den Behältern [mm]	Höchste Fähigkeit von den Produkt [kg]	Netto Gewicht [kg]
KMS 031 E	30 ÷ 120	3 x GN 1/1 (70)	3 x 65 (h) 1 x 200 (h) 1 x 150 (h) + 1 x 65 (h)	11	22
KMS 051 E	30 ÷ 120	5 x GN 1/1 (70)	5 x 65 (h) 2 x 150 (h) 1 x 200 (h) + 1 x 150 (h)	18	28

KMS 031 E



KMS 051 E



Anschluß
Elektrokabel



Regulierbare
Garraumentlüftung für
den Austritt überschüssiger
Feuchtigkeit



KMC 031 E • KMC 051 E

Statisches Warmhaltegerät für Warmhalten und Langzeitgaren



KMC 031 E



KMC 051 E

KONSTRUKTION

- Dichter Garraum mit abgerundeten Ecken
- Wärmeisolierung des Garraums Stärke 35 mm
- Türdichtung aus hitze- und alterungsbeständigem Silikongummi
- Statisches Beheizungssystem über energiesparenden Drahtwiderstand, der den gesamten Garraum umgibt
- Seitliche Griffe für den Transport von Hand

FUNKTIONSAUSRÜSTUNGEN

- Bedienfeld mit elektronischer Einstellung für Zeit, Temperatur und Kerntemperaturfühler
- Betriebstemperatur 30°C – 120°C
- Zwei einstellbare Entlüftungen für den Feuchtigkeitsabzug auf der Tür und auf der Rückwand des Garraums
- Klingel am Zyklusende
- Vorgerüstet zum Stapeln
- Tür mit wechselbarem Anschlag
- Saugnapffüße
- Sicherheitsthermostat für den Garraum

STANDARD AUSRÜSTUNGEN

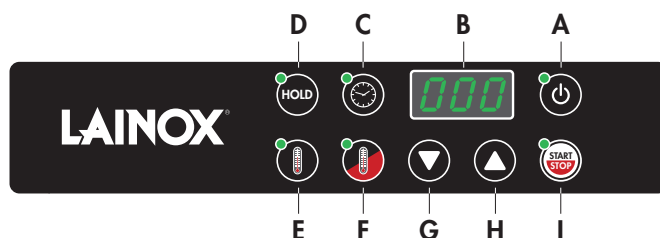
- Interner Kerntemperaturfühler
- Blecheinschubwände GN1/1

AUSRÜSTUNGEN AUF ANFRAGE / ZUBEHÖRTEILE

- Keine

Model	Außenabmessungen (B x T x H) - mm	Fassungsvermögen Bleche	Leistung kW	Stromversorgung
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



Elektronische Steuerung mit Programmiereinheit

- | | |
|---|---|
| A | Hauptschalter |
| B | Display |
| C | Taste Zeitwahl |
| D | Programmiertasten Warmhaltung bzw Regenerierung |
| E | Taste Temperaturwahl |
| F | Starttaste Kerntemperaturfühler (Auf Anfrage) |
| G | Taste Reduzierung der Temperatur |
| H | Taste Erhöhung der Temperatur |
| I | Taste START/STOP |

Model	Nennspannung [Vac]	Gesamtaufnahme [kW]	Ampere [A]	Anschlußleitung Mindestquerschnitt (typen H07 RN-F) [mm²]
KMC 031 E	230	0,7	3,1	3 x 1
KMC 051 E	230	1,00	4,4	3 x 1

Model	Temperatur Ausübung [°C]	Kapazität: Schiene- abstand [mm]	Höchste Höhe von den Behältern [mm]		Höchste Fähigkeit von den Produkt [kg]	Netto Gewicht [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)			

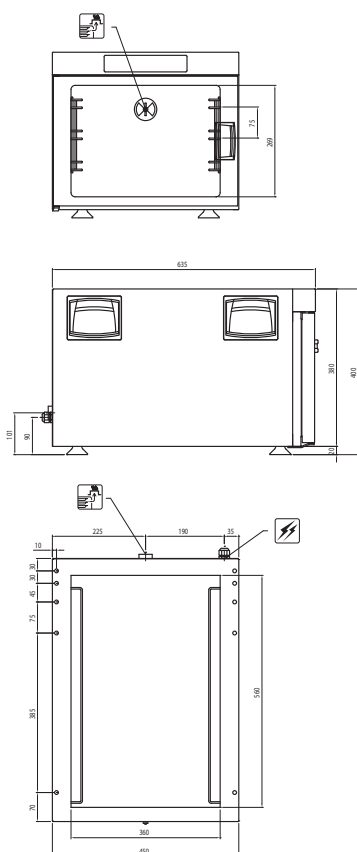
Anschluß
Elektrokabel



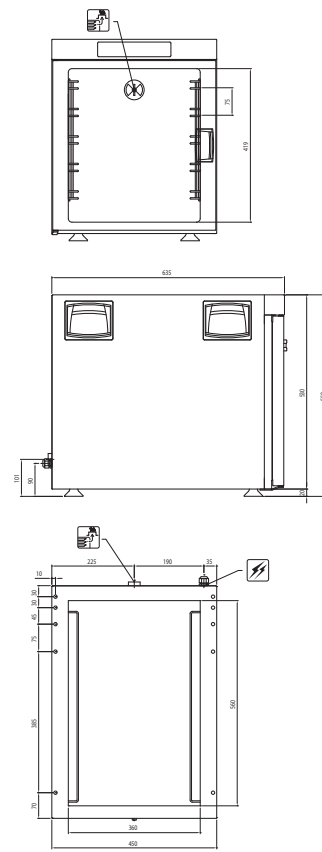
Regulierbare
Garraumentlüftung für
den Austritt überschüssiger
Feuchtigkeit



KMC 031 E



KMC 051 E



The Hot

LAINOX[®]
Cooking System

WARMHALTESYSTEME
UND LANGZEITGAREN

KMC 052 E

Statisches Warmhaltegerät für Warmhalten und Langzeitgaren



KMC 052 E

KONSTRUKTION

- Dichter Garraum mit abgerundeten Ecken
- Wärmeisolierung des Garraums Stärke 35 mm
- Türdichtung aus hitze- und alterungsbeständigem Silikongummi
- Statisches Beheizungssystem über energiesparenden Drahtwiderstand, der den gesamten Garraum umgibt
- Seitliche Griffe für den Transport von Hand

FUNKTIONSAUSRÜSTUNGEN

- Bedienfeld mit elektronischer Einstellung für Zeit, Temperatur und Kerntemperaturfühler
- Betriebstemperatur 30°C – 120°C
- Zwei einstellbare Entlüftungen für den Feuchtigkeitsabzug auf der Tür und auf der Rückwand des Garraums
- Klingel am Zyklusende
- Vorgerüstet zum Stapeln
- Tür mit wechselbarem Anschlag
- Saugnapffüße
- Sicherheitsthermostat für den Garraum

STANDARDAUSRÜSTUNGEN

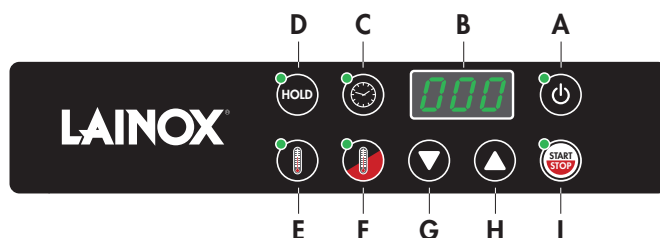
- Interner Kerntemperaturfühler
- Blecheinschubwände GN 2/1

AUSRÜSTUNGEN AUF ANFRAGE / ZUBEHÖRTEILE

- Keine

Model	Außenabmessungen (B x T x H) - mm	Fassungsvermögen Bleche	Leistung kW	Stromversorgung
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

LAINOX[®]



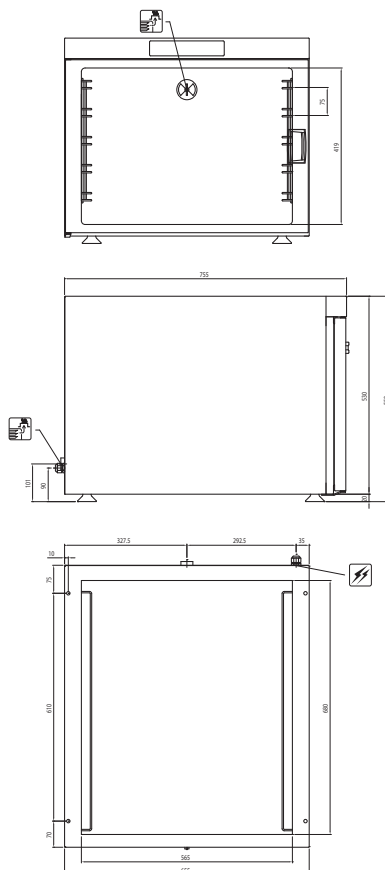
Elektronische Steuerung mit Programmiereinheit

- A Hauptschalter
- B Display
- C Taste Zeitwahl
- D Programmiertasten Warmhaltung bzw Regenerierung
- E Taste Temperaturwahl
- F Starttaste Kerntemperaturfühler (Auf Anfrage)
- G Taste Reduzierung der Temperatur
- H Taste Erhöhung der Temperatur
- I Taste START/STOP

Model	Nennspannung [Vac]	Gesamtaufnahme [kW]	Ampere [A]	Anschlußleitung Mindestquerschnitt (typen H07 RN-F) [mm²]
KMC 052 E	230	1,5	6,6	3 x 1

Model	Temperatur Ausübung [°C]	Kapazität: Schiene-nabstand [mm]	Höchste Höhe von den Behältern [mm]	Höchste Fähigkeit von den Produkt [kg]	Netto Gewicht [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



Anschluß
Elektrokabel



Regulierbare
Garraumentlüftung für
den Austritt überschüssiger
Feuchtigkeit



KMS 081 E

Statisches warmhaltewagen



KONSTRUKTION

- Dichter Garraum mit abgeundeten Ecken
- Umlaufender Stoßschütz aus Kunststoff
- Wärmeisolierung des Garraums Stärke 35 mm
- Dichtung auf Frontseite und Tüsen aus hitze- und alterungsbeständigem Silikon
- Herausnehmbare Blechschubwände zur Erleichterung der Reinigungsarbeiten
- Statisches Beheizungssystem über energiesparenden Drahtwiderstand, der den gesamten Garraum umgibt
- Tür mit Schnappverschluss
- Vier Rollen Durchmesser 125 mm, davon zwei mit Bremse
- Ergonomische frontal Griffe für Schub und Führung
- Für Wartungsarbeiten leicht erreichbare Verkabelungen und Komponenten

FUNKTIONSAUSRÜSTUNGEN

- Bedienfeld mit elektronischer Einstellung der Temperatur
- Betriebstemperatur 30°-120°C
- Zwei einstellbare Entlüftungen für den Feuchtigkeitsabzug auf der Tür
- Sicherheitsthermostat für den Garraum

STANDARDUSRÜSTUNGEN

- Blechschubwände GN 1/1

AUSRÜSTUNGEN AUF ANFRAGE/ ZUBEHÖRTEILE

- Keine

The Hot

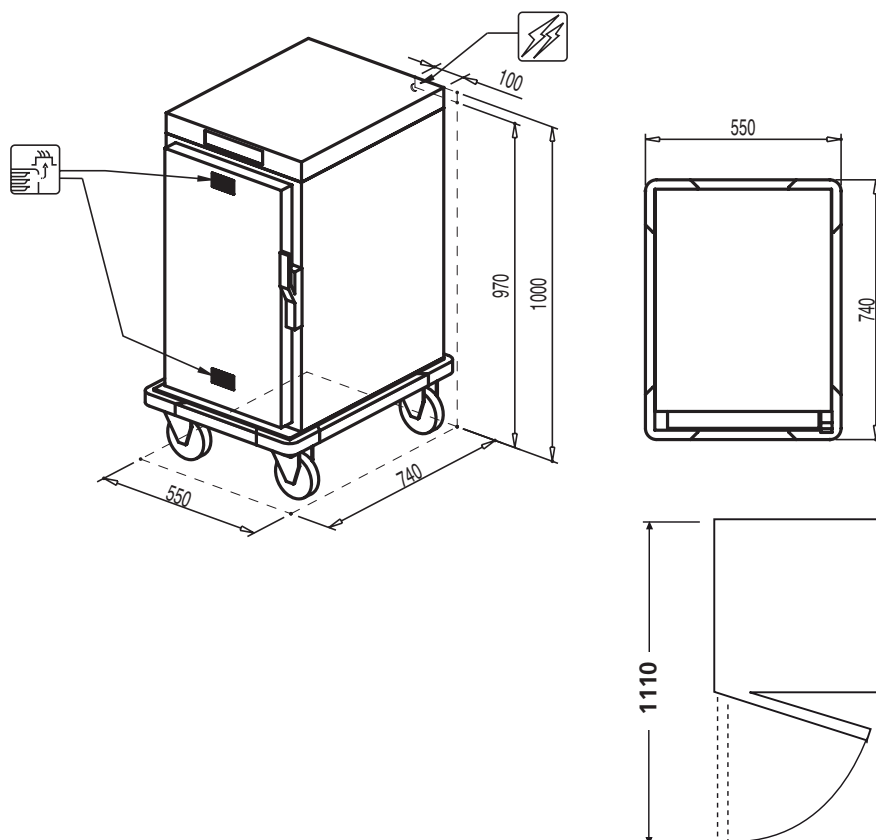
LAINOX®

Cooking System



Elektronische Steuerung

- A Hauptschalter
- B Taste Erhöhung der Temperatur
- C Taste Reduzierung der Temperatur
- D Display
- E Taste START/STOP



Anschluß
Elektrokabel



Regulierbare
Garraumentlüftung für
den Austritt überschüssiger
Feuchtigkeit



20.12.2012

Model	Außenabmessungen (B x T x H) - mm	Fassungsvermögen Bleche	Leistung kW	Stromversorgung
KMS 081 E	550 x 740 x 1000 h	8 x GN 1/1	1,00	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 052 E

Statisches warmhaltewagen



KONSTRUKTION

- Dichter Garraum mit abgerundeten Ecken
- Umlaufender Stoßschutzhaut aus Kunststoff
- Wärmeisolierung des Garraums Stärke 35 mm
- Dichtung auf Frontseite und Türen aus hitze- und alterungsbeständigem Silikon
- Herausnehmbare Blecheinschubwände zur Erleichterung der Reinigungsarbeiten
- Statisches Beheizungssystem über energiesparenden Drahtwiderstand, der den gesamten Garraum umgibt
- Tür mit Schnappverschluss
- Vier Rollen Durchmesser 125 mm, davon zwei mit Bremse
- Ergonomische frontale Griffe für Schub und Führung
- Für Wartungsarbeiten leicht erreichbare Verkabelungen und Komponenten

FUNKTIONSAUSRÜSTUNGEN

- Bedienfeld mit elektronischer Einstellung der Temperatur
- Betriebstemperatur 30°-120°C
- Zwei einstellbare Entlüftungen für den Feuchtigkeitsabzug auf der Tür
- Sicherheitsthermostat für den Garraum

STANDARDUSRÜSTUNGEN

- Blecheinschubwände GN 2/1 e GN 1/1

AUSRÜSTUNGEN AUF ANFRAGE/ ZUBEHÖRTEILE

- Keine

The Hot

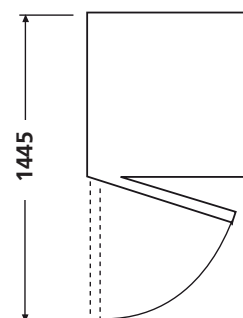
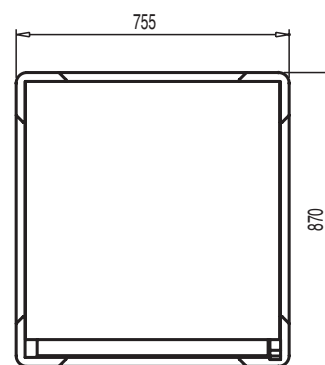
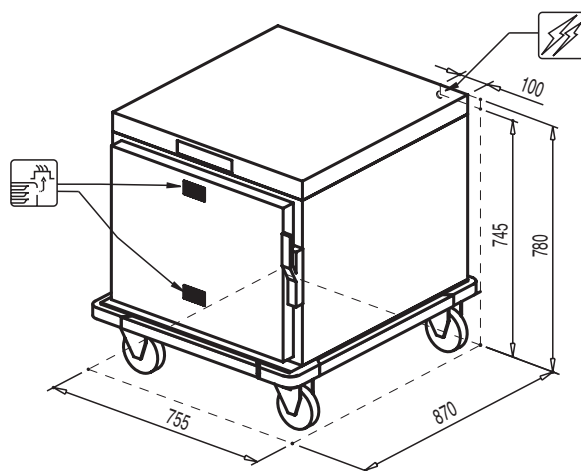
LAINOX®

Cooking System



Elektronische Steuerung

- A Hauptschalter
- B Taste Erhöhung der Temperatur
- C Taste Reduzierung der Temperatur
- D Display
- E Taste START/STOP



Anschluß
Elektrokabel



Regulierbare
Garraumentlüftung für
den Austritt überschüssiger
Feuchtigkeit



20.12.2012

Model	Außenabmessungen (B x T x H) - mm	Fassungsvermögen Bleche	Leistung kW	Stromversorgung
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

Statisches warmhaltewagen



KONSTRUKTION

- Dichter Garraum mit abgerundeten Ecken
- Umlaufender Stoßschutzhaut aus Kunststoff
- Wärmeisolierung des Garraums Stärke 35 mm
- Dichtung auf Frontseite und Tüsen aus hitze- und alterungsbeständigem Silikon
- Herausnehmbare Blecheinschubwände zur Erleichterung der Reinigungsarbeiten
- Statisches Beheizungssystem über energiesparenden Drahtwiderstand, der den gesamten Garraum umgibt
- Tür mit Schnappverschluss
- Vier Rollen Durchmesser 125 mm, davon zwei mit Bremse
- Ergonomische frontale Griffe für Schub und Führung
- Für Wartungsarbeiten leicht erreichbare Verkabelungen und Komponenten

FUNKTIONSAUSRÜSTUNGEN

- Bedienfeld mit elektronischer Einstellung der Temperatur
- Betriebstemperatur 30°-120°C
- Zwei einstellbare Entlüftungen für den Feuchtigkeitsabzug auf der Tür
- Sicherheitsthermostat für den Garraum

STANDARDUSRÜSTUNGEN

- Blecheinschubwände GN 2/1 e GN 1/1

AUSRÜSTUNGEN AUF ANFRAGE/ ZUBEHÖRTEILE

- Keine

The Hot

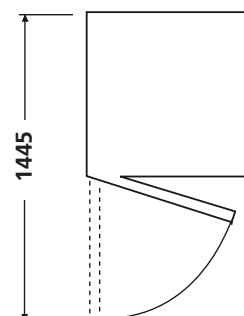
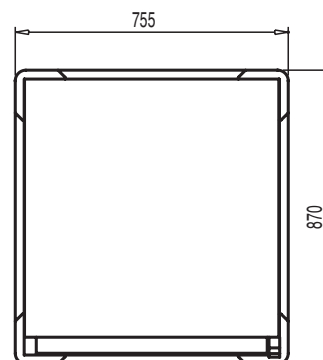
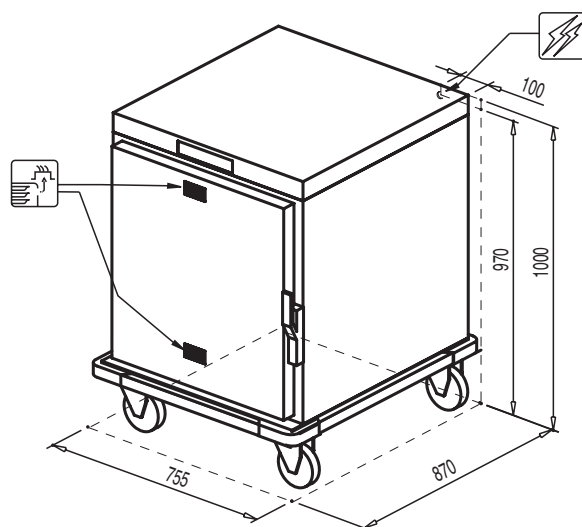
LAINOX®

Cooking System



Elektronische Steuerung

- A Hauptschalter
- B Taste Erhöhung der Temperatur
- C Taste Reduzierung der Temperatur
- D Display
- E Taste START/STOP



Anschluß
Elektrokabel



Regulierbare
Garraumentlüftung für
den Austritt überschüssiger
Feuchtigkeit



20.12.2012

Model	Außenabmessungen (B x T x H) - mm	Fassungsvermögen Bleche	Leistung kW	Stromversorgung
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) 0438.9110 - Fax (+39) 0438.912300 - E-mail: lainox@lainox.it

KMS 162 E

Statisches warmhaltewagen



KONSTRUKTION

- Dichter Garraum mit abgerundeten Ecken
- Umlaufender Stoßschütz aus Kunststoff
- Wärmeisolierung des Garraums Stärke 35 mm
- Dichtung auf Frontseite und Tüsen aus hitze- und alterungsbeständigem Silikon
- Zwei Türen zur Verminderung des Temperaturvier beim Öffnen auf ein Minimum
- Herausnehmbare Blecheinschubwände zur Erleichterung der Reinigungsarbeiten
- Statisches Beheizungssystem über energiesparenden Drahtwiderstand, der den gesamten Garraum umgibt
- Tür mit Schnappverschluss
- Vier Rollen Durchmesser 150 mm, davon zwei mit Bremse
- Ergonomische seitliche Griffe für Schub und Führung
- Für Wartungsarbeiten leicht erreichbare Verkabelungen und Komponenten

FUNKTIONSAUSRÜSTUNGEN

- Bedienfeld mit elektronischer Einstellung der Temperatur
- Betriebstemperatur 30°-120°C
- Zwei einstellbare Entlüftungen für den Feuchtigkeitsabzug auf der Tür
- Sicherheitsthermostat für den Garraum

STANDARDUSRÜSTUNGEN

- Blecheinschubwände GN 2/1 e GN 1/1

AUSRÜSTUNGEN AUF ANFRAGE/ ZUBEHÖRTEILE

- Keine

The Hot

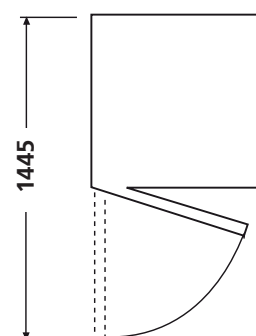
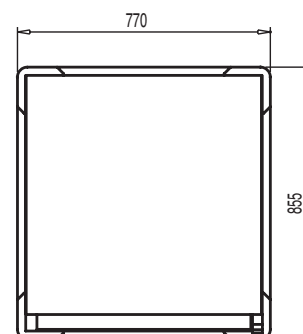
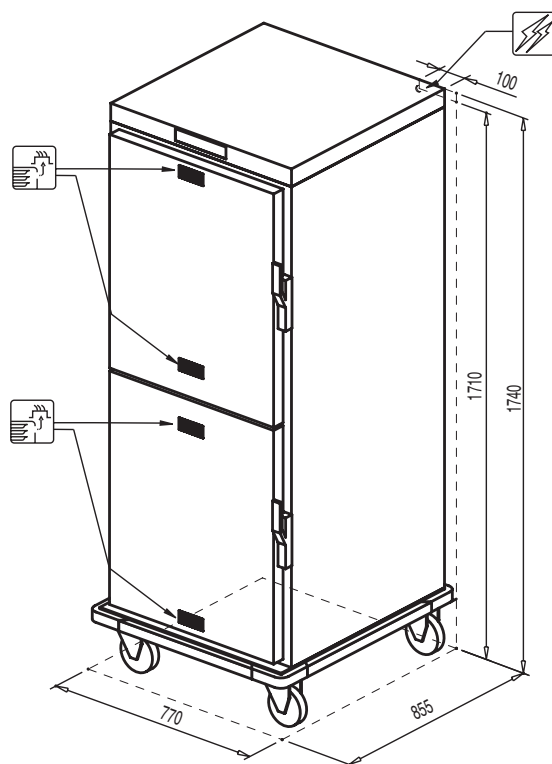
LAINOX®

Cooking System



Elektronische Steuerung

- A Hauptschalter
- B Taste Erhöhung der Temperatur
- C Taste Reduzierung der Temperatur
- D Display
- E Taste START/STOP



Anschluß
Elektrokabel



Regulierbare
Garraumentlüftung für
den Austritt überschüssiger
Feuchtigkeit



20.12.2012

Model	Außenabmessungen (B x T x H) - mm	Fassungsvermögen Bleche	Leistung kW	Stromversorgung
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

Statisches warmhaltewagen



KONSTRUKTION

- Zwei Kammern mit getrennten Regler
- Umlaufender Stoßschütz aus Kunststoff
- Wärmeisolierung des Garraums Stärke 35 mm
- Dichtung auf Frontseite und Tüsen aus hitze- und alterungsbeständigem Silikon
- Herausnehmbare Blecheinschubwände zur Erleichterung der Reinigungsarbeiten
- Statisches Beheizungssystem über energiesparenden Drahtwiderstand, der den gesamten Garraum umgibt
- Tür mit Schnappverschluss
- Vier Rollen Durchmesser 150 mm, davon zwei mit Bremse
- Ergonomische seitliche Griffe für Schub und Führung
- Für Wartungsarbeiten leicht erreichbare Verkabelungen und Komponenten

FUNKTIONSAUSRÜSTUNGEN

- Zwei elektronische Steuerungen
- Betriebstemperatur 30°-120°C
- Zwei einstellbare Entlüftungen für den Feuchtigkeitsabzug auf der Tür
- Sicherheitsthermostat für den Garraum

STANDARDUSRÜSTUNGEN

- Blechinschubwände GN 2/1 e GN 1/1

AUSRÜSTUNGEN AUF ANFRAGE/ ZUBEHÖRTEILE

- Keine

The Hot

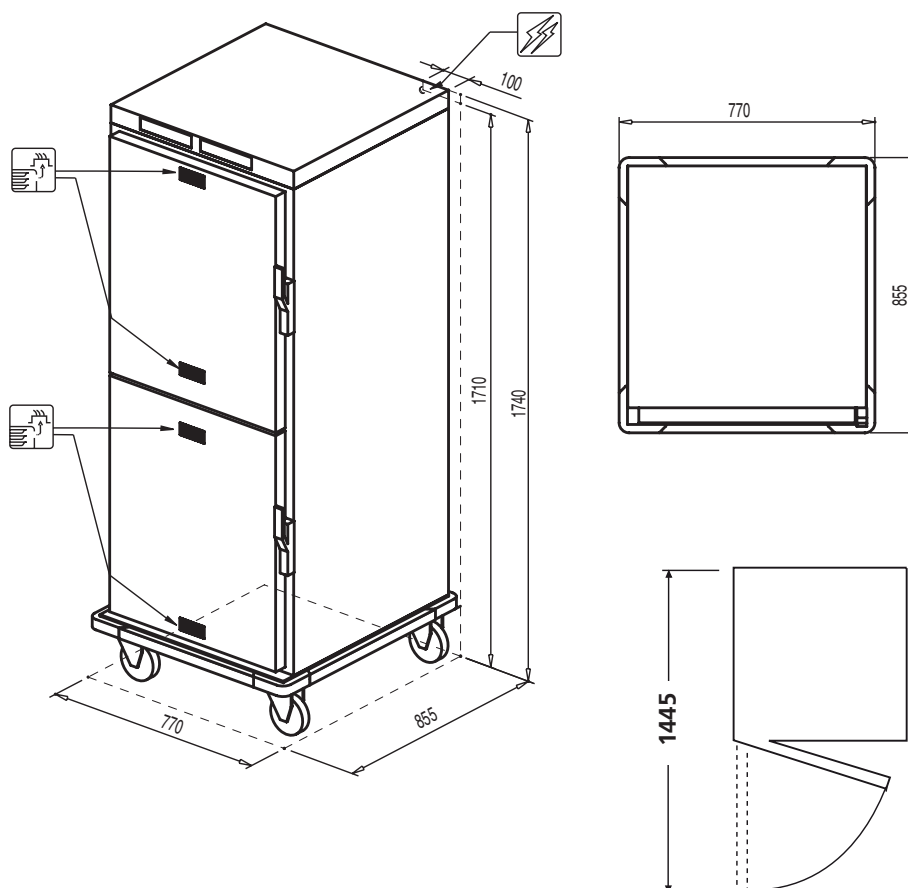
LAINOX®

Cooking System



Elektronische Steuerung

- A Hauptschalter
- B Taste Erhöhung der Temperatur
- C Taste Reduzierung der Temperatur
- D Display
- E Taste START/STOP



Anschluß
Elektrokabel



Regulierbare
Garraumentlüftung für
den Austritt überschüssiger
Feuchtigkeit



20.12.2012

Model	Außenabmessungen (B x T x H) - mm	Fassungsvermögen Bleche	Leistung kW	Stromversorgung
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

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 048 E

Statisches warmhaltewagen



KONSTRUKTION

- Dichter Garraum mit abgeundeten Ecken
- Umlaufender Stoßschütz aus Kunststoff
- Wärmeisolierung des Garraums Stärke 35 mm
- Dichtung auf Frontseite und Tüsen aus hitze- und alterungsbeständigem Silikon
- Herausnehmbare Blecheinschubwände zur Erleichterung der Reinigungsarbeiten
- Statisches Beheizungssystem über energiesparenden Drahtwiderstand, der den gesamten Garraum umgibt
- Tür mit Schnappverschluss
- Vier Rollen Durchmesser 125 mm, davon zwei mit Bremse
- Ergonomische frontal Griffe für Schub und Führung
- Für Wartungsarbeiten leicht erreichbare Verkabelungen und Komponent

FUNKTIONSAUSRÜSTUNGEN

- Bedienfeld mit elektronischer Einstellung der Temperatur
- Betriebstemperatur 30°÷120°C
- Zwei einstellbare Entlüftungen für den Feuchtigkeitsabzug auf der Tür
- Sicherheitsthermostat für den Garraum

STANDARDUSRÜSTUNGEN

- Zwei Boden mit roste GN2/1 jede Tür

AUSRÜSTUNGEN AUF ANFRAGE/ ZUBEHÖRTEILE

- Tellerkörbe
- Boden mit Roste GN2/1 zusätzlich
- Schienen für GN Behälter

The Hot

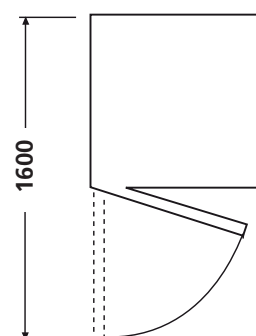
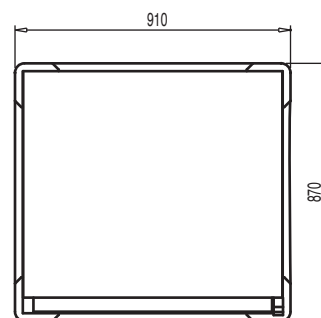
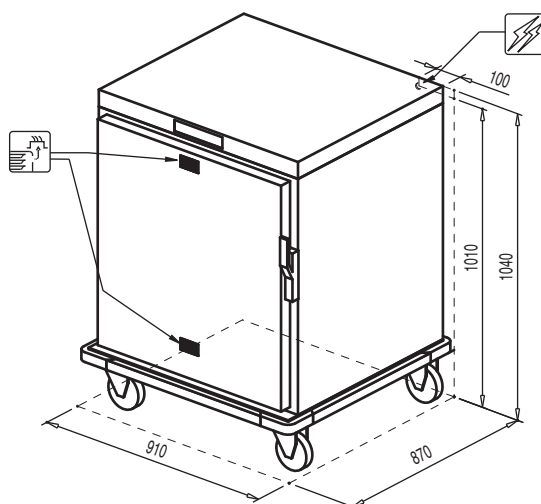
LAINOX®

Cooking System



Elektronische Steuerung

- A Hauptschalter
- B Taste Erhöhung der Temperatur
- C Taste Reduzierung der Temperatur
- D Display
- E Taste START/STOP



Anschluß
Elektrokabel



Regulierbare
Garraumentlüftung für
den Austritt überschüssiger
Feuchtigkeit



20.12.2012

Model	Außenabmessungen (B x T x H) - mm	Fassungsvermögen Bleche	Fassungsvermögen		Leistung kW	Stromversorgung
			Teller - ø 260	Teller - ø 320		
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

Statisches warmhaltewagen



KONSTRUKTION

- Dichter Garraum mit abgerundeten Ecken
- Umlaufender Stoßschütz aus Kunststoff
- Wärmeisolierung des Garraums Stärke 35 mm
- Dichtung auf Frontseite und Tüsen aus hitze- und alterungsbeständigem Silikon
- Zwei Türen zur Verminderung des Temperaturverlusts beim Öffnen auf ein Minimum
- Herausnehmbare Blecheinschubwände zur Erleichterung der Reinigungsarbeiten
- Statisches Beheizungssystem über energiesparenden Drahtwiderstand, der den gesamten Garraum umgibt
- Türen mit Schnappverschluss
- Vier Rollen Durchmesser 150 mm, davon zwei mit Bremse
- Ergonomische seitliche Griffe für Schub und Führung
- Für Wartungsarbeiten leicht erreichbare Verkabelungen und Komponenten

FUNKTIONSAUSRÜSTUNGEN

- Bedienfeld mit elektronischer Einstellung der Temperatur
- Betriebstemperatur 30°÷120°C
- Zwei einstellbare Entlüftungen für den Feuchtigkeitsabzug auf der Tür
- Sicherheitsthermostat für den Garraum

STANDARDUSRÜSTUNGEN

- Zwei Böden mit Roste GN2/1 je Tür

AUSRÜSTUNGEN AUF ANFRAGE/ ZUBEHÖRTEILE

- Tellerkörbe
- Boden mit Roste GN2/1 zusätzlich
- Schienen für GN Behälter

The Hot

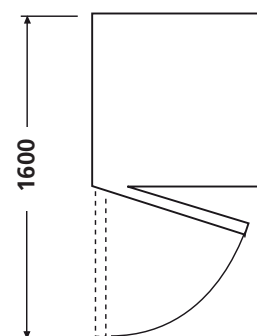
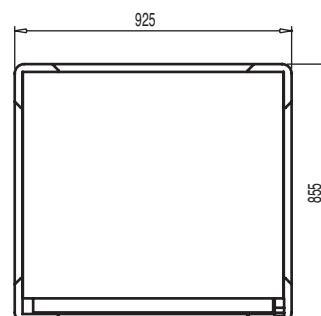
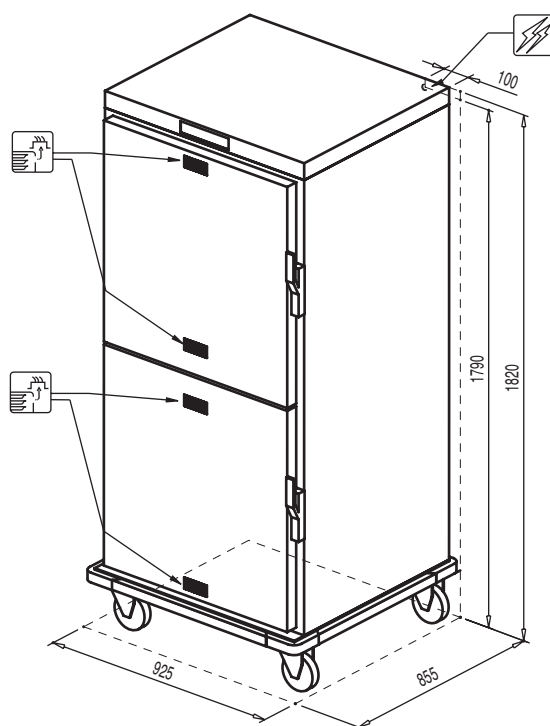
LAINOX®

Cooking System



Elektronische Steuerung

- A Hauptschalter
- B Taste Erhöhung der Temperatur
- C Taste Reduzierung der Temperatur
- D Display
- E Taste START/STOP



Anschluß
Elektrokabel



Regulierbare
Garraumentlüftung für
den Austritt überschüssiger
Feuchtigkeit



20.12.2012

Model	Außenabmessungen (B x T x H) - mm	Fassungsvermögen Bleche	Fassungsvermögen		Leistung kW	Stromversorgung
			Teller - ø 260	Teller - ø 320		
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

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 128 E

Statisches warmhaltewagen



KONSTRUKTION

- Dichter Garraum mit abgerundeten Ecken
- Umlaufender Stoßschütz aus Kunststoff
- Wärmeisolierung des Garraums Stärke 35 mm
- Dichtung auf Frontseite und Tüsen aus hitze- und alterungsbeständigem Silikon
- Zwei Türen zur Verminderung des Temperaturverlusts beim Öffnen auf ein Minimum
- Herausnehmbare Blecheinschubwände zur Erleichterung der Reinigungsarbeiten
- Statisches Beheizungssystem über energiesparenden Drahtwiderstand, der den gesamten Garraum umgibt
- Türen mit Schnappverschluss
- Vier Rollen Durchmesser 150 mm, davon zwei mit Bremse
- Ergonomische seitliche Griffe für Schub und Führung
- Für Wartungsarbeiten leicht erreichbare Verkabelungen und Komponenten

FUNKTIONSAUSRÜSTUNGEN

- Bedienfeld mit elektronischer Einstellung der Temperatur
- Betriebstemperatur 30°÷120°C
- Zwei einstellbare Entlüftungen für den Feuchtigkeitsabzug auf der Tür
- Sicherheitsthermostat für den Garraum

STANDARDUSRÜSTUNGEN

- Zwei Böden mit Roste GN2/1 je Tür

AUSRÜSTUNGEN AUF ANFRAGE/ ZUBEHÖRTEILE

- Tellerkörbe
- Boden mit Roste GN2/1 zusätzlich
- Schienen für GN Behälter

The Hot

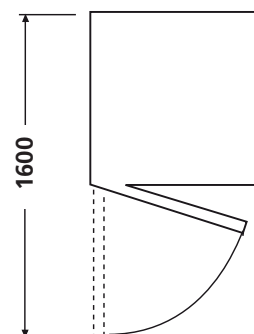
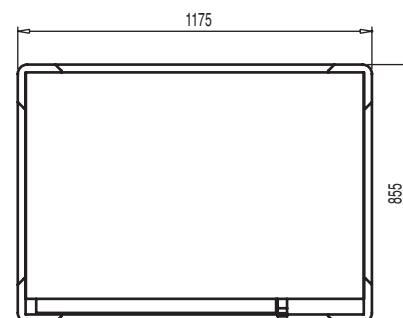
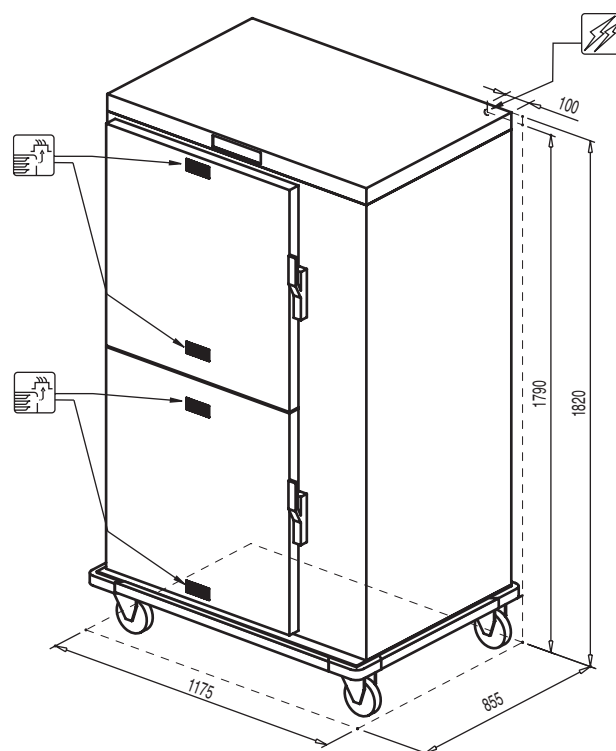
LAINOX®

Cooking System



Elektronische Steuerung

- A Hauptschalter
- B Taste Erhöhung der Temperatur
- C Taste Reduzierung der Temperatur
- D Display
- E Taste START/STOP



Anschluß
Elektrokabel



Regulierbare
Garraumentlüftung für
den Austritt überschüssiger
Feuchtigkeit



20.12.2012

Model	Außenabmessungen (B x T x H) - mm	Fassungsvermögen Bleche	Fassungsvermögen		Leistung kW	Stromversorgung
			Teller - ø 260	Teller - ø 320		
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

Statisches warmhaltewagen



KONSTRUKTION

- Dichter Garraum mit abgeundeten Ecken
- Umlaufender Stoßschütz aus Kunststoff
- Wärmeisolierung des Garraums Stärke 35 mm
- Dichtung auf Frontseite und Tüsen aus hitze- und alterungsbeständigem Silikon
- Vier Türen zur Verminderung des Temperaturverlusts beim Öffnen auf ein Minimum
- Herausnehmbare Blecheinschubwände zur Erleichterung der Reinigungsarbeiten
- Statisches Beheizungssystem über energiesparenden Drahtwiderstand, der den gesamten Garraum umgibt
- Türen mit Schnappverschluss
- Sechs Rollen Durchmesser 150 mm, davon vier mit Bremse
- Ergonomische seitliche Griffe für Schub und Führung
- Für Wartungsarbeiten leicht erreichbare Verkabelungen und Komponenten

FUNKTIONSAUSRÜSTUNGEN

- Bedienfeld mit elektronischer Einstellung der Temperatur
- Betriebstemperatur 30°÷120°C
- Zwei einstellbare Entlüftungen für den Feuchtigkeitsabzug auf der Tür
- Sicherheitsthermostat für den Garraum

STANDARDUSRÜSTUNGEN

- Zwei Boden mit Roste GN2/1 jede Tür

AUSRÜSTUNGEN AUF ANFRAGE/ ZUBEHÖRTEILE

- Tellerkörbe
- Boden mit Roste GN2/1 zusätzlich
- Schienen für GN Behälter

The Hot

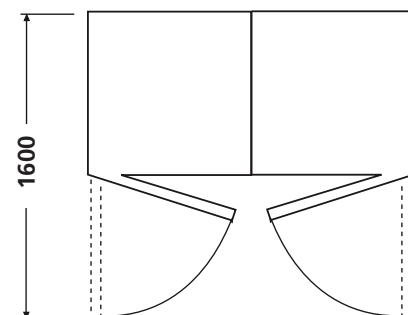
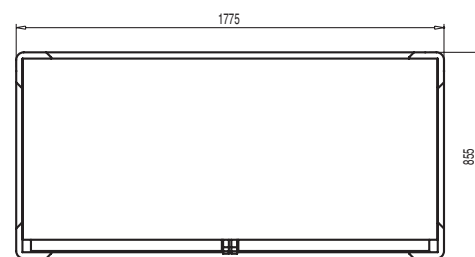
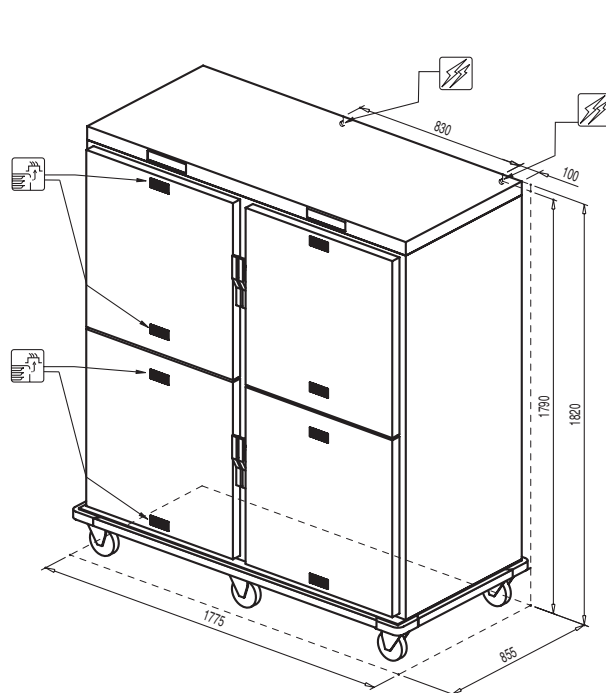
LAINOX®

Cooking System



Elektronische Steuerung

- A Hauptschalter
- B Taste Erhöhung der Temperatur
- C Taste Reduzierung der Temperatur
- D Display
- E Taste START/STOP



Anschluß
Elektrokabel



Regulierbare
Garraumentlüftung für
den Austritt überschüssiger
Feuchtigkeit



20.12.2012

Model	Außenabmessungen (B x T x H) - mm	Fassungsvermögen Bleche	Fassungsvermögen		Leistung kW	Stromversorgung
			Teller - ø 260	Teller - ø 320		
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

Regenerierung und Warmhaltewagen ventiliert



KONSTRUKTION

- Dichter Garraum mit abgerundeten Ecken
- Umlaufender Stoßschutz aus Kunststoff
- Wärmeisolierung des Garraums Stärke 35 mm
- Dichtung auf der Frontseite aus hitze- und alterungsbeständigem Silikon
- Herausnehmbare Blecheinschubwände zur Erleichterung der Reinigungsarbeiten
- Zentraler Garraumabfluss zur Erleichterung der Reinigungs- und Spülarbeiten
- Umluftheizung über gepanzerte elektrische Widerstände
- Tür mit Schnappverschluss
- Vier Rollen Durchmesser 125 mm, davon zwei mit Bremse
- Ergonomische seitliche Griffe für Schub und Führung
- Für Wartungsarbeiten leicht erreichbare Verkabelungen und Komponenten

FUNKTIONSAUSRÜSTUNGEN

- Steuereinheit für Temperatur, Zeit und Feuchtigkeit in elektromechanischer Version (M) oder mit LCD Touch screen (E)
- Vereinfachte Bedienelemente für eine intuitive Benutzung
- Betriebstemperatur 30°C - 160°C
- Manuelle Entlüftung für den Abzug überschüssiger Feuchtigkeit
- Regelmäßige Umkehrung der Betriebsrichtung der Ventilatoren für eine bessere Verteilung der warmen Luft
- Versenkbarer Wasserreservetank mit Wassermangelanzeige
- Klingel am Zyklusende
- Sicherheitsthermostat für den Garraum
- Startverzögerung für Version E

STANDARDUSRÜSTUNGEN

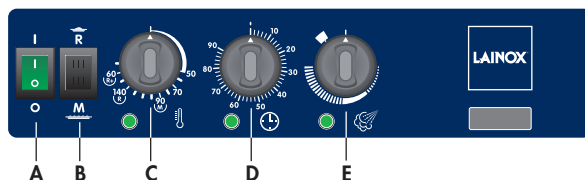
- Blecheinschubwände GN1/1 oder 600x400

AUSRÜSTUNGEN AUF ANFRAGE/ ZUBEHÖRTEILE

- Kerntemperaturfühler für Version E mit Speicher für 30 verschiedene Kerntemperaturen (nur bei USB Anschluss)
- Automatische Entlüftung für den Abzug überschüssiger Feuchtigkeit Climachef für Ausführung E
- Tellerkörbe
- USB Speichern Log HACCP für Ausführung E

The Hot

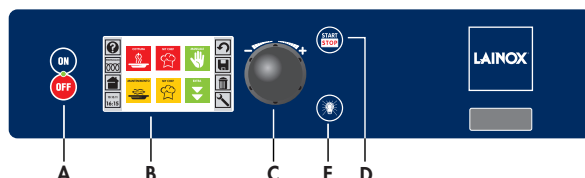
M



Ausführung **M** Mit elektromechanischer Steuerung

- A** Hauptschalter
- B** Wahlschalter Regenerierung "R" auf Tellern bzw. Warmhaltung "M" auf Platten oder in Behältern
- C** Drehknopf für die Temperatur-einstellung 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** Feuchtigkeitswahlschalter mit Kontrolllampe, die den Betrieb anzeigt. Es wird empfohlen, diesen auf den Bereich "mittlere Feuchtigkeit" einzustellen

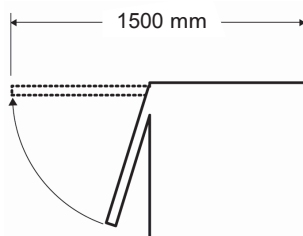
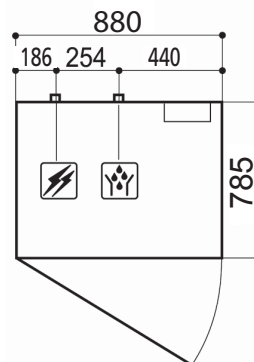
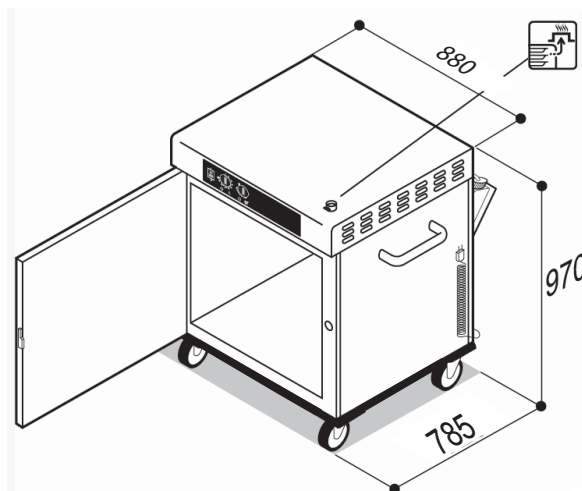
E



Ausführung **E** Elektronische Steuerung mit Programmiereinheit

- A** Hauptschalter
- B** Display
- C** Drehknopf der Einstellung und "ENTER" der Auswahl
- D** "START/STOP" Taste
- E** Taste Beleuchtung Garraum

Model	Nennspannung [Vac]	Gesamtaufnahme [kW]	Ampere [A]	Anschlußleitung Mindestquerschnitt (typen H07 RN-F) [mm²]
KRC 061 M/E	3N - 400	3,2	4,6	5 x 1,5



Anschluß
Elektrokabel



Regulierbare
Garraumentlüftung für
den Austritt überschüssiger
Feuchtigkeit



Garraumablauf



20.12.2012

Model	Außenabmessungen (B x T x H) - mm	Fassungsvermögen Bleche	Fassungsvermögen Teller - ø 230-260	Leistung kW	Stromversorgung
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

Regenerierung und Warmhaltewagen ventiliert



KONSTRUKTION

- Dichter Garraum mit abgerundeten Ecken
- Umlaufender Stoßschutz aus Kunststoff
- Wärmeisolierung des Garraums Stärke 35 mm
- Dichtung auf der Frontseite aus hitze- und alterungsbeständigem Silikon
- Herausnehmbare Blecheinschubwände zur Erleichterung der Reinigungsarbeiten
- Zentraler Garraumabfluss zur Erleichterung der Reinigungs- und Spülarbeiten
- Umluftheizung über gepanzerte elektrische Widerstände
- Tür mit Schnappverschluss
- Vier Rollen Durchmesser 125 mm, davon zwei mit Bremse
- Ergonomische seitliche Griffe für Schub und Führung
- Für Wartungsarbeiten leicht erreichbare Verkabelungen und Komponenten

FUNKTIONSAUSRÜSTUNGEN

- Steuereinheit für Temperatur, Zeit und Feuchtigkeit in elektromechanischer Version (M) oder mit LCD Touch screen (E)
- Vereinfachte Bedienelemente für eine intuitive Benutzung
- Betriebstemperatur 30°C - 160°C
- Manuelle Entlüftung für den Abzug überschüssiger Feuchtigkeit
- Regelmäßige Umkehrung der Betriebsrichtung der Ventilatoren für eine bessere Verteilung der warmen Luft
- Versenkbarer Wasserreservetank mit Wassermangelanzeige
- Klingel am Zyklusende
- Sicherheitsthermostat für den Garraum
- Startverzögerung für Version E

STANDARDUSRÜSTUNGEN

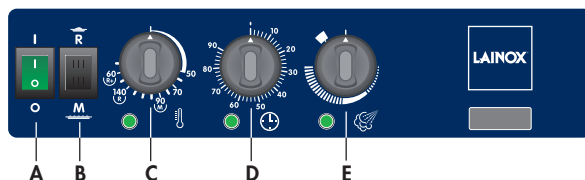
- Blecheinschubwände GN1/1 oder 600x400

AUSRÜSTUNGEN AUF ANFRAGE/ ZUBEHÖRTEILE

- Kerntemperaturfühler für Version E mit Speicher für 30 verschiedene Kerntemperaturen (nur bei USB Anschluss)
- Automatische Entlüftung für den Abzug überschüssiger Feuchtigkeit Climachef für Ausführung E
- Tellerkörbe
- USB Speichern Log HACCP für Ausführung E

The Hot

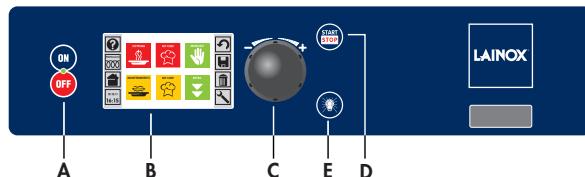
M



Ausführung M Mit elektromechanischer Steuerung

- A** Hauptschalter
- B** Wahlschalter Regenerierung "R" auf Tellern bzw. Warmhaltung "M" auf Platten oder in Behältern
- C** Drehknopf für die Temperatur-einstellung 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** Feuchtigkeitswahlschalter mit Kontrolllampe, die den Betrieb anzeigt. Es wird empfohlen, diesen auf den Bereich "mittlere Feuchtigkeit" einzustellen

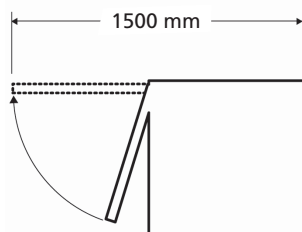
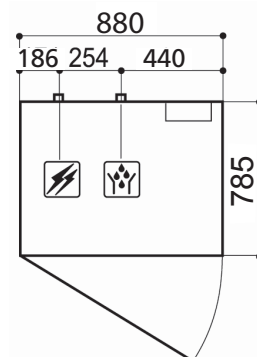
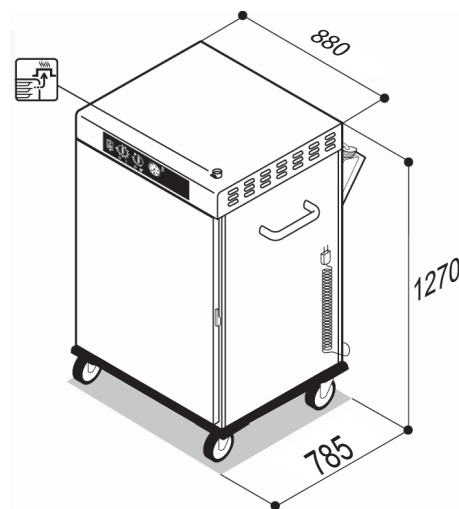
E



Ausführung E Elektronische Steuerung mit Programmereinheit

- A** Hauptschalter
- B** Display
- C** Drehknopf der Einstellung und "ENTER" der Auswahl
- D** "START/STOP" Taste
- E** Taste Beleuchtung Garraum

Model	Nennspannung [Vac]	Gesamtaufnahme [kW]	Ampere [A]	Anschlußleitung Mindestquerschnitt (typen H07 RN-F) [mm²]
KRC 101 M/E	3N - 400	6,5	9,4	5 x 1,5



Anschluß
Elektrokabel



Regulierbare
Garraumentlüftung für
den Austritt überschüssiger
Feuchtigkeit



Garraumablauf



20.12.2012

Model	Außenabmessungen (B x T x H) - mm	Fassungsvermögen Bleche	Fassungsvermögen Teller - ø 230-260	Leistung kW	Stromversorgung
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

Regenerierung und Warmhaltewagen ventiliert



KONSTRUKTION

- Dichter Garraum mit abgerundeten Ecken
- Umlaufender Stoßschutz aus Kunststoff
- Wärmeisolierung des Garraums Stärke 35 mm
- Dichtung auf der Frontseite aus hitze- und alterungsbeständigem Silikon
- Herausnehmbare Blecheinschubwände zur Erleichterung der Reinigungsarbeiten
- Zentraler Garraumabfluss zur Erleichterung der Reinigungs- und Spülarbeiten
- Umluftheizung über gepanzerte elektrische Widerstände
- Tür mit Schnappverschluss
- Vier Rollen Durchmesser 125 mm, davon zwei mit Bremse
- Ergonomische seitliche Griffe für Schub und Führung
- Für Wartungsarbeiten leicht erreichbare Verkabelungen und Komponenten

FUNKTIONSAUSRÜSTUNGEN

- Steuereinheit für Temperatur, Zeit und Feuchtigkeit in elektromechanischer Version (M) oder mit LCD Touch screen (E)
- Vereinfachte Bedienelemente für eine intuitive Benutzung
- Betriebstemperatur 30°C - 160°C
- Manuelle Entlüftung für den Abzug überschüssiger Feuchtigkeit
- Regelmäßige Umkehrung der Betriebsrichtung der Ventilatoren für eine bessere Verteilung der warmen Luft
- Versenkbarer Wasserreservetank mit Wassermangelanzeige
- Klingel am Zyklusende
- Sicherheitsthermostat für den Garraum
- Startverzögerung für Version E

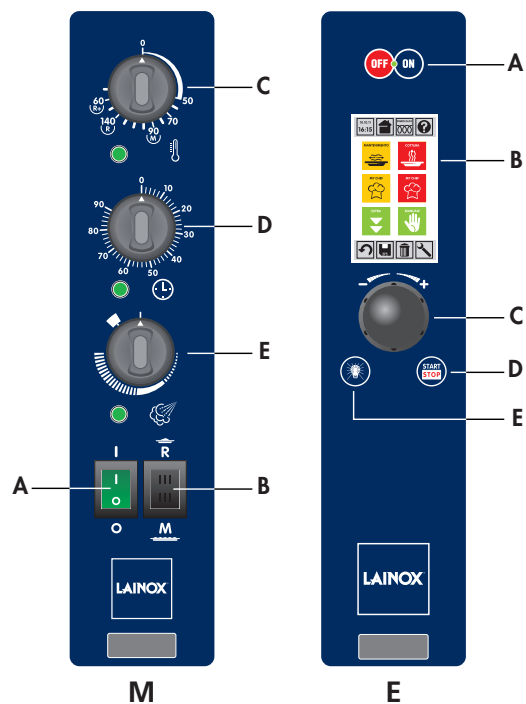
STANDARDUSRÜSTUNGEN

- Blecheinschubwände GN2/1 und GN1/1

AUSRÜSTUNGEN AUF ANFRAGE/ ZUBEHÖRTEILE

- Kerntemperaturfühler für Version E mit Speicher für 30 verschiedene Kerntemperaturen (nur bei USB Anschluss)
- Automatische Entlüftung für den Abzug überschüssiger Feuchtigkeit Climachef für Ausführung E
- Tellerkörbe
- USB Speichern Log HACCP für Ausführung E

The Hot



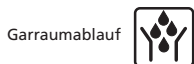
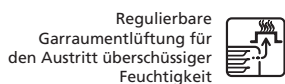
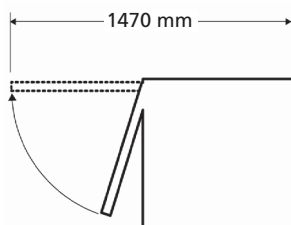
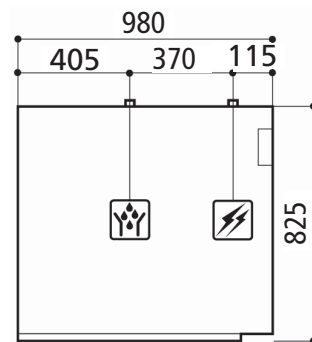
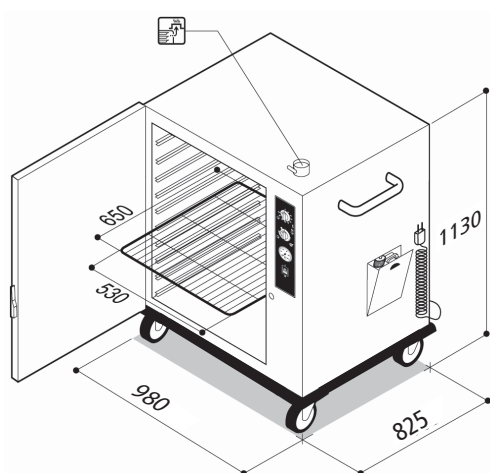
Ausführung M Mit elektromechanischer Steuerung

- A** Hauptschalter
- B** Wahlschalter Regenerierung "R" auf Tellern bzw. Warmhaltung "M" auf Platten oder in Behältern
- C** Drehknopf für die Temperatur-einstellung mit Kontrollampe, die das Erreichen der Temperatur anzeigt
- D** Schalter für die Einstellung der Regenerierzeit mit Kontrollampe, die den Betrieb anzeigt. Wird die "Warmhaltung" "M" gewählt, ist die Funktion "Zeit" ausgeschlossen
- E** Feuchtigkeitswahlschalter mit Kontrollampe, die den Betrieb anzeigt. Es wird empfohlen, diesen auf den Bereich "mittlere Feuchtigkeit" einzustellen

Ausführung E - Elektronische Steuerung mit Programmiereinheit

- A** Hauptschalter
- B** Display
- C** Drehknopf der Einstellung und "ENTER" der Auswahl
- D** "START/STOP" Taste
- E** Taste Beleuchtung Garraum

Model	Nennspannung [Vac]	Gesamtaufnahme [kW]	Ampere [A]	Anschlußleitung Mindestquerschnitt (typen H07 RN-F) [mm²]
KRC 112M/E	3N - 400	6,5	9,4	5 x 1,5



Model	Außenabmessungen (B x T x H) - mm	Fassungsvermögen Bleche	Fassungsvermögen Teller - ø 230-260	Leistung kW	Stromversorgung
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

20.12.2012

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

KRC 153 M/E

Regenerierung und Warmhaltewagen ventiliert



KONSTRUKTION

- Dichter Garraum mit abgerundeten Ecken
- Umlaufender Stoßschutz aus Kunststoff
- Wärmeisolierung des Garraums Stärke 35 mm
- Dichtung auf Frontseite und Türen aus hitze- und alterungsbeständigem Silikon
- Zwei Türen zur Verminderung des Temperaturverlusts beim Öffnen auf ein Minimum
- Herausnehmbare Blecheinschubwände zur Erleichterung der Reinigungsarbeiten
- Zentraler Garraumabfluss zur Erleichterung der Reinigungs- und Spülarbeiten
- Umluftheizung über gepanzerte elektrische Widerstände
- Türen mit Schnappverschluss
- Vier Rollen Durchmesser 150 mm, davon zwei mit Bremse
- Ergonomische seitliche Griffe für Schub und Führung
- Für Wartungsarbeiten leicht erreichbare Verkabelungen und Komponenten

FUNKTIONSAUSRÜSTUNGEN

- Steuereinheit für Temperatur, Zeit und Feuchtigkeit in elektromechanischer Version (M) oder mit LCD Touch screen (E)
- Vereinfachte Bedienelemente für eine intuitive Benutzung
- Betriebstemperatur 30°C±160°C
- Manuelle Entlüftung für den Abzug überschüssiger Feuchtigkeit
- Regelmäßige Umkehrung der Betriebsrichtung der Ventilatoren für eine bessere Verteilung der warmen Luft
- Versenkbarer Wasserreservetank mit Wassermangelanzeige
- Klingel am Zyklusende
- Sicherheitsthermostat für den Garraum
- Startverzögerung für Version E

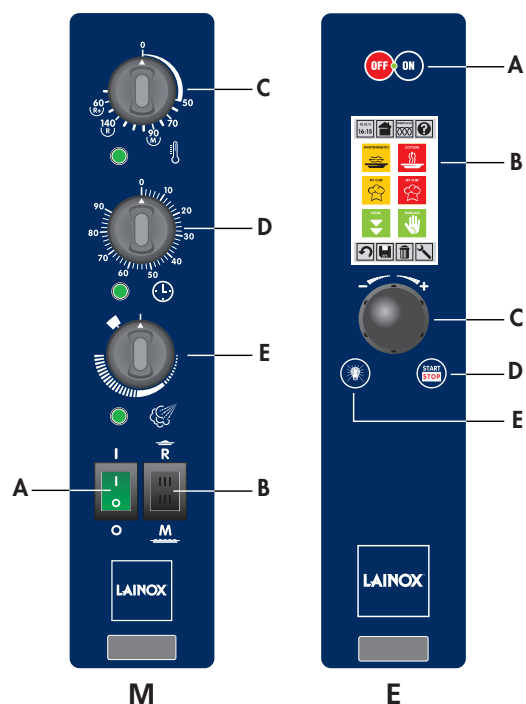
STANDARDUSRÜSTUNGEN

- Blecheinschubwände GN2/1 und GN1/1

AUSRÜSTUNGEN AUF ANFRAGE/ ZUBEHÖRTEILE

- Kerntemperaturfühler für Version E mit Speicher für 30 verschiedene Kerntemperaturen (nur bei USB Anschluss)
- Automatische Entlüftung für den Abzug überschüssiger Feuchtigkeit Climachef für Ausführung E
- Tellerkörbe
- USB Speichern Log HACCP für Ausführung E

The Hot



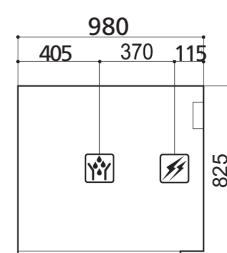
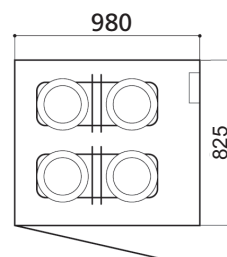
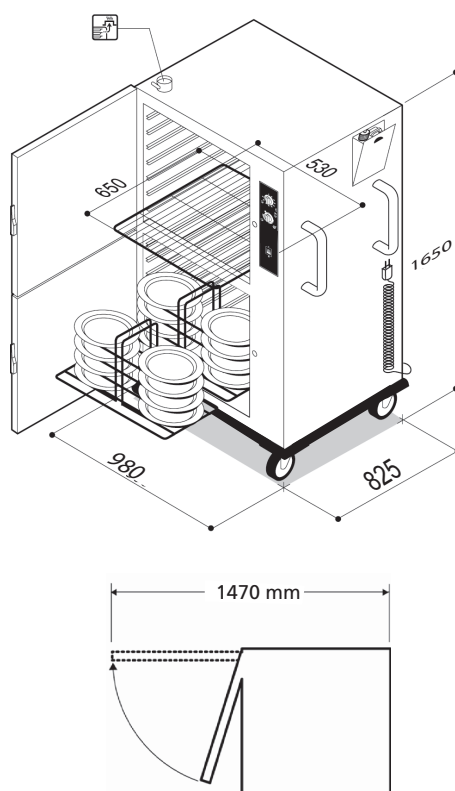
Ausführung M Mit elektromechanischer Steuerung

- A** Hauptschalter
- B** Wahlschalter Regenerierung "R" auf Tellern bzw. Warmhaltung "M" auf Platten oder in Behältern
- C** Drehknopf für die Temperatur-einstellung mit Kontrollampe, die das Erreichen der Temperatur anzeigt
- D** Schalter für die Einstellung der Regenerierzeit mit Kontrollampe, die den Betrieb anzeigt. Wird die "Warmhaltung" "M" gewählt, ist die Funktion "Zeit" ausgeschlossen
- E** Feuchtigkeitswahlschalter mit Kontrollampe, die den Betrieb anzeigt. Es wird empfohlen, diesen auf den Bereich "mittlere Feuchtigkeit" einzustellen

Ausführung E - Elektronische Steuerung mit Programmiereinheit

- A** Hauptschalter
- B** Display
- C** Drehknopf der Einstellung und "ENTER" der Auswahl
- D** "START/STOP" Taste
- E** Taste Beleuchtung Garraum

Model	Nennspannung [Vac]	Gesamtaufnahme [kW]	Ampere [A]	Anschlußleitung Mindestquerschnitt (typen H07 RN-F) [mm²]
KRC 153 M/E	3N - 400	9,6	13,9	5 x 1,5



Anschluß
Elektrokabel



Regulierbare
Garraumentlüftung für
den Austritt überschüssiger
Feuchtigkeit



Garraumablauf



20.12.2012

Model	Außenabmessungen (B x T x H) - mm	Fassungsvermögen Bleche	Fassungsvermögen Teller - ø 230-260	Leistung kW	Stromversorgung
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) 0438.9110 - Fax (+39) 0438.912300 - E-mail: lainox@lainox.it

KRC 156 M/E

Durchgehender Wagen für die Regenerierung und Warmhalten



KONSTRUKTION

- Dichter Garraum mit abgerundeten Ecken
- Umlaufender Stoßschutz aus Kunststoff
- Wärmeisolierung des Garraums Stärke 35 mm
- Dichtung auf Frontseite und Türen aus hitze- und alterungsbeständigem Silikon
- Vier Türen zur Verminderung des Temperaturverlusts beim Öffnen auf ein Minimum
- Herausnehmbare Blecheinschubwände zur Erleichterung der Reinigungsarbeiten
- Zentraler Garraumabfluss zur Erleichterung der Reinigungs- und Spülarbeiten
- Umluftheizung über gepanzerte elektrische Widerstände
- Türen mit Schnappverschluss
- Vier Rollen Durchmesser 150 mm, davon zwei mit Bremse
- Ergonomische seitliche Griffe für Schub und Führung
- Für Wartungsarbeiten leicht erreichbare Verkabelungen und Komponenten

FUNKTIONSAUSRÜSTUNGEN

- Steuereinheit für Temperatur, Zeit und Feuchtigkeit in elektromechanischer Version (M) oder mit LCD Touch screen (E)
- Vereinfachte Bedienelemente für eine intuitive Benutzung
- Betriebstemperatur 30°C±160°C
- Manuelle Entlüftung für den Abzug überschüssiger Feuchtigkeit
- Regelmäßige Umkehrung der Betriebsrichtung der Ventilatoren für eine bessere Verteilung der warmen Luft
- Versenkbarer Wasserreservetank mit Wassermangelanzeige
- Klingel am Zyklusende
- Sicherheitsthermostat für den Garraum
- Startverzögerung für Version E

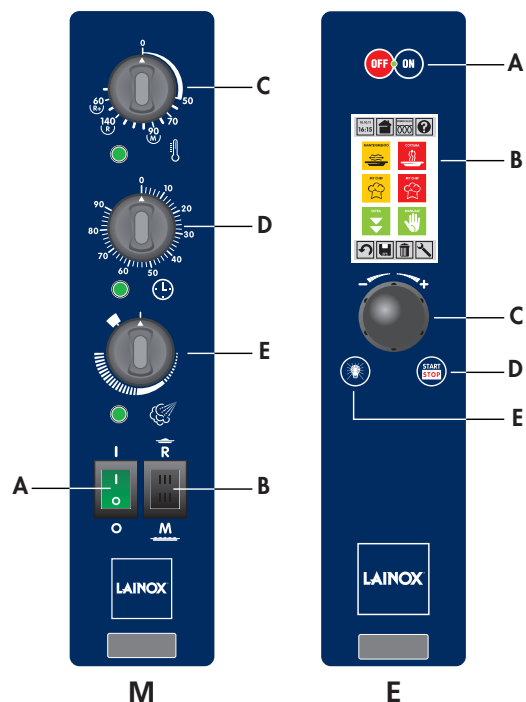
STANDARDUSRÜSTUNGEN

- Blecheinschubwände GN2/1 und GN1/1

AUSRÜSTUNGEN AUF ANFRAGE/ ZUBEHÖRTEILE

- Kerntemperaturfühler für Version E mit Speicher für 30 verschiedene Kerntemperaturen (nur bei USB Anschluss)
- Automatische Entlüftung für den Abzug überschüssiger Feuchtigkeit Climachef für Ausführung E
- Tellerkörbe
- USB Speichern Log HACCP für Ausführung E

The Hot



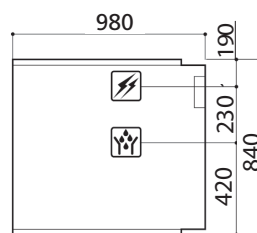
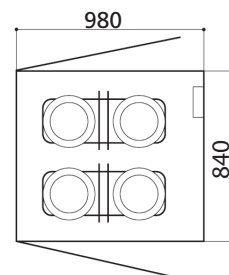
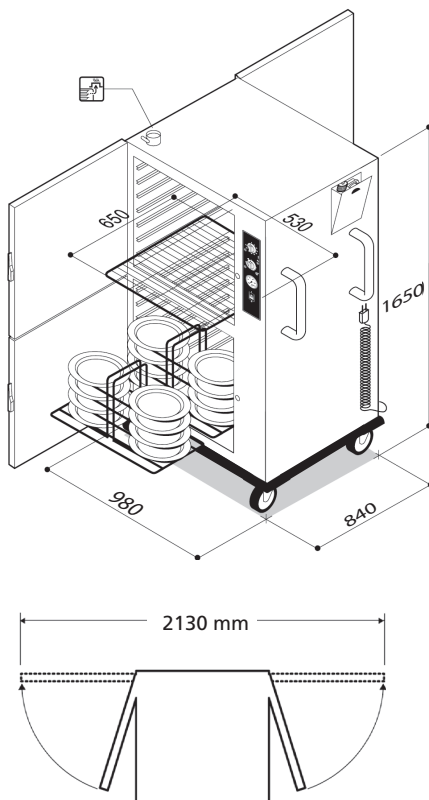
Ausführung M Mit elektromechanischer Steuerung

- A** Hauptschalter
- B** Wahlschalter Regenerierung "R" auf Tellern bzw. Warmhaltung "M" auf Platten oder in Behältern
- C** Drehknopf für die Temperatur-einstellung mit Kontrollampe, die das Erreichen der Temperatur anzeigt
- D** Schalter für die Einstellung der Regenerierzeit mit Kontrollampe, die den Betrieb anzeigt. Wird die "Warmhaltung" "M" gewählt, ist die Funktion "Zeit" ausgeschlossen
- E** Feuchtigkeitswahlschalter mit Kontrollampe, die den Betrieb anzeigt. Es wird empfohlen, diesen auf den Bereich "mittlere Feuchtigkeit" einzustellen

Ausführung E - Elektronische Steuerung mit Programmereinheit

- A** Hauptschalter
- B** Display
- C** Drehknopf der Einstellung und "ENTER" der Auswahl
- D** "START/STOP" Taste
- E** Taste Beleuchtung Garraum

Model	Nennspannung [Vac]	Gesamtaufnahme [kW]	Ampere [A]	Anschlußleitung Mindestquerschnitt (typen H07 RN-F) [mm²]
KRC 156 M/E	3N - 400	9,6	13,9	5 x 1,5



Anschluß
Elektrokabel



Regulierbare
Garraumentlüftung für
den Austritt überschüssiger
Feuchtigkeit



Garraumablauf

Model	Außenabmessungen (B x T x H) - mm	Fassungsvermögen Bleche	Fassungsvermögen Teller - ø 230-260	Leistung kW	Stromversorgung
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

Regenerierung und Warmhaltewagen ventiliert



KONSTRUKTION

- Dichter Garraum mit abgerundeten Ecken
- Umlaufender Stoßschutz aus Kunststoff
- Wärmeisolierung des Garraums Stärke 35 mm
- Dichtung auf Frontseite und Türen aus hitze- und alterungsbeständigem Silikon
- Zwei Türen zur Verminderung des Temperaturverlusts beim Öffnen auf ein Minimum
- Herausnehmbare Blecheinschubwände zur Erleichterung der Reinigungsarbeiten
- Zentraler Garraumabfluss zur Erleichterung der Reinigungs- und Spülarbeiten
- Umluftheizung über gepanzerte elektrische Widerstände
- Türen mit Schnappverschluss
- Vier Rollen Durchmesser 150 mm, davon zwei mit Bremse
- Ergonomische seitliche Griffe für Schub und Führung
- Für Wartungsarbeiten leicht erreichbare Verkabelungen und Komponenten

FUNKTIONSAUSRÜSTUNGEN

- Steuereinheit für Temperatur, Zeit und Feuchtigkeit in elektromechanischer Version (M) oder mit LCD Touch screen (E)
- Vereinfachte Bedienelemente für eine intuitive Benutzung
- Betriebstemperatur 30°C±160°C
- Manuelle Entlüftung für den Abzug überschüssiger Feuchtigkeit
- Regelmäßige Umkehrung der Betriebsrichtung der Ventilatoren für eine bessere Verteilung der warmen Luft
- Versenkbarer Wasserreservetank mit Wassermangelanzeige
- Klingel am Zyklusende
- Sicherheitsthermostat für den Garraum
- Startverzögerung für Version E

STANDARDUSRÜSTUNGEN

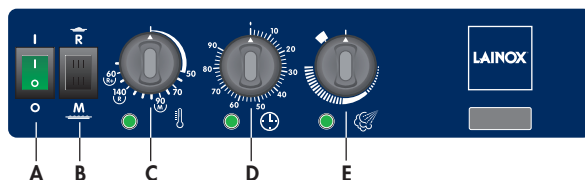
- Blecheinschubwände GN1/1 oder 600x400

AUSRÜSTUNGEN AUF ANFRAGE/ ZUBEHÖRTEILE

- Kerntemperaturfühler für Version E mit Speicher für 30 verschiedene Kerntemperaturen (nur bei USB Anschluss)
- Automatische Entlüftung für den Abzug überschüssiger Feuchtigkeit Climachef für Ausführung E
- Tellerkörbe
- USB Speichern Log HACCP für Ausführung E

The Hot

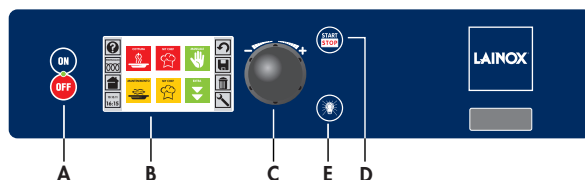
M



Ausführung **M** Mit elektromechanischer Steuerung

- A** Hauptschalter
- B** Wahlschalter Regenerierung "R" auf Tellern bzw. Warmhaltung "M" auf Platten oder in Behältern
- C** Drehknopf für die Temperatur-einstellung 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** Feuchtigkeitswahlschalter mit Kontrolllampe, die den Betrieb anzeigt. Es wird empfohlen, diesen auf den Bereich "mittlere Feuchtigkeit" einzustellen

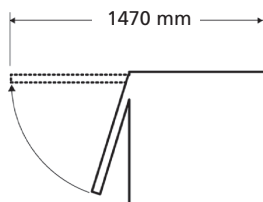
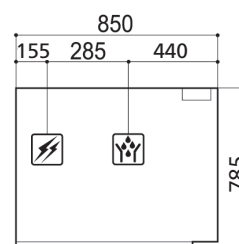
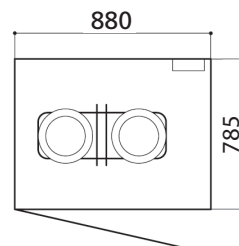
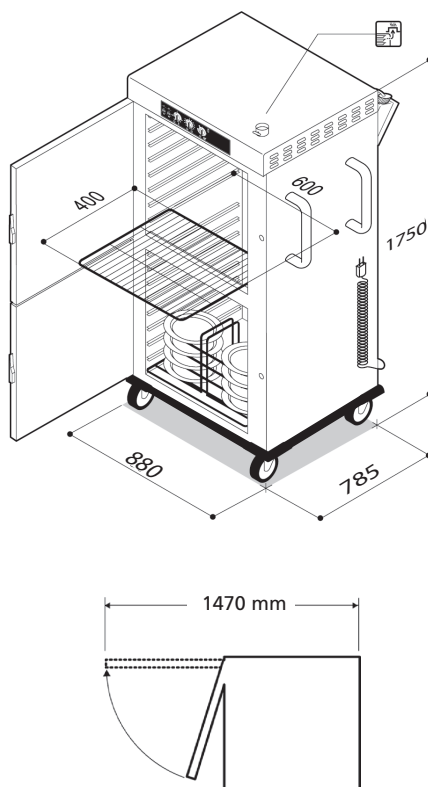
E



Ausführung **E** Elektronische Steuerung mit Programmereinheit

- A** Hauptschalter
- B** Display
- C** Drehknopf der Einstellung und "ENTER" der Auswahl
- D** "START/STOP" Taste
- E** Taste Beleuchtung Garraum

Model	Nennspannung [Vac]	Gesamtaufnahme [kW]	Ampere [A]	Anschlußleitung Mindestquerschnitt (typen H07 RN-F) [mm²]
KRC 161 M/E	3N - 400	6,5	9,4	5 x 1,5



Anschluß
Elektrokabel



Regulierbare
Garraumentlüftung für
den Austritt überschüssiger
Feuchtigkeit



Garraumablauf



20.12.2012

Model	Außenabmessungen (B x T x H) - mm	Fassungsvermögen Bleche	Fassungsvermögen Teller - ø 230-260	Leistung kW	Stromversorgung
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

Regenerierung und Warmhaltewagen ventiliert



KONSTRUKTION

- Dichter Garraum mit abgerundeten Ecken
- Umlaufender Stoßschutz aus Kunststoff
- Wärmeisolierung des Garraums Stärke 35 mm
- Dichtung auf Frontseite und Türen aus hitze- und alterungsbeständigem Silikon
- Zwei Türen zur Verminderung des Temperaturverlusts beim Öffnen auf ein Minimum
- Herausnehmbare Blecheinschubwände zur Erleichterung der Reinigungsarbeiten
- Zentraler Garraumabfluss zur Erleichterung der Reinigungs- und Spülarbeiten
- Umluftheizung über gepanzerte elektrische Widerstände
- Türen mit Schnappverschluss
- Vier Rollen Durchmesser 150 mm, davon zwei mit Bremse
- Ergonomische seitliche Griffe für Schub und Führung
- Für Wartungsarbeiten leicht erreichbare Verkabelungen und Komponenten

FUNKTIONSAUSRÜSTUNGEN

- Steuereinheit für Temperatur, Zeit und Feuchtigkeit in elektromechanischer Version (M) oder mit LCD Touch screen (E)
- Vereinfachte Bedienelemente für eine intuitive Benutzung
- Betriebstemperatur 30°C±160°C
- Manuelle Entlüftung für den Abzug überschüssiger Feuchtigkeit
- Regelmäßige Umkehrung der Betriebsrichtung der Ventilatoren für eine bessere Verteilung der warmen Luft
- Versenkbarer Wasserreservetank mit Wassermangelanzeige
- Klingel am Zyklusende
- Sicherheitsthermostat für den Garraum
- Startverzögerung für Version E

STANDARDUSRÜSTUNGEN

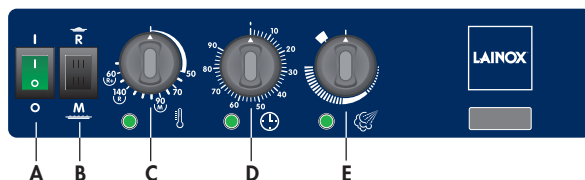
- Blecheinschubwände GN2/1

AUSRÜSTUNGEN AUF ANFRAGE/ ZUBEHÖRTEILE

- Kerntemperaturfühler für Version E mit Speicher für 30 verschiedene Kerntemperaturen (nur bei USB Anschluss)
- Automatische Entlüftung für den Abzug überschüssiger Feuchtigkeit Climachef für Ausführung E
- Tellerkörbe
- USB Speichern Log HACCP für Ausführung E

The Hot

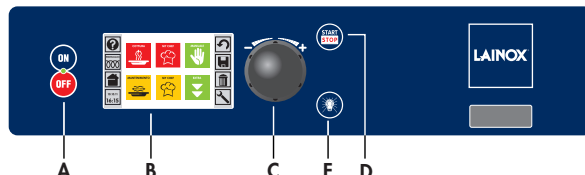
M



Ausführung **M** Mit elektromechanischer Steuerung

- A** Hauptschalter
- B** Wahlschalter Regenerierung "R" auf Tellern bzw. Warmhaltung "M" auf Platten oder in Behältern
- C** Drehknopf für die Temperatur-einstellung 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** Feuchtigkeitswahlschalter mit Kontrolllampe, die den Betrieb anzeigt. Es wird empfohlen, diesen auf den Bereich "mittlere Feuchtigkeit" einzustellen

E



Ausführung **E** Elektronische Steuerung mit Programmereinheit

- A** Hauptschalter
- B** Display
- C** Drehknopf der Einstellung und "ENTER" der Auswahl
- D** "START/STOP" Taste
- E** Taste Beleuchtung Garraum

Model	Nennspannung [Vac]	Gesamtaufnahme [kW]	Ampere [A]	Anschlußleitung Mindestquerschnitt (typen H07 RN-F) [mm²]
KRC 162 M/E	3N - 400	9,6	13,9	5 x 1,5

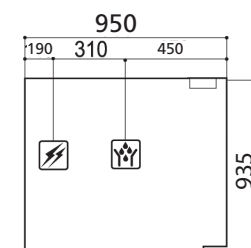
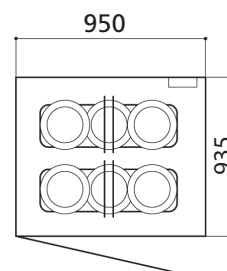
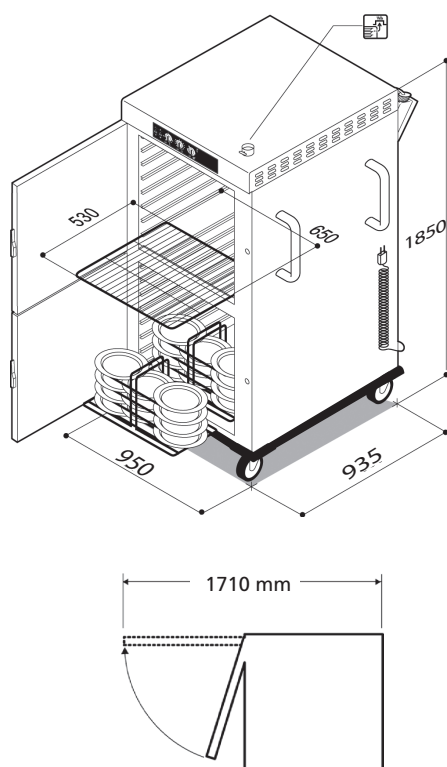
Anschluß
Elektrokabel



Regulierbare
Garraumentlüftung für
den Austritt überschüssiger
Feuchtigkeit



Garraumablauf



Model	Außenabmessungen (B x T x H) - mm	Fassungsvermögen Bleche	Fassungsvermögen Teller - ø 230-260	Leistung kW	Stromversorgung
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

Kühlwagen



KMR 122 E



KMR 123 E

KONSTRUKTION

- Kühlraum mit abgerundeten Ecken und herausnehmbare Blecheinschubwände zur Erleichterung der Reinigungsarbeiten
- Umlaufender Stoßschutz aus Kunststoff
- Wärmeisolierung des Garraums 70 mm mit Schale mit FCKW-freier Polyurethanschauminspritzung
- Magnettürdichtung mit internem Widerstand für die Kondenswasserverdampfung
- Kühlung über Verdampfer
- Öko-Kompressorgruppe mit Gas R404A
- Vier Rollen Durchmesser 150 mm, davon zwei mit Bremse
- Ergonomische seitliche Griffe für Schub und Führung
- Für Wartungsarbeiten leicht erreichbare Verkabelungen und Komponenten

FUNKTIONSAUSRÜSTUNGEN

- Elektronische Temperaturkontrolle mit Abtauprogramm
- Vereinfachte Bedienelemente für eine intuitive Benutzung
- Betriebstemperatur -12°C / +5°C
- Schale für die Kondenswasserverdampfung

STANDARD AUSRÜSTUNGEN

- Blecheinschubwände GN2/1 und GN1/1

AUSRÜSTUNGEN AUF ANFRAGE / ZUBEHÖRTEILE

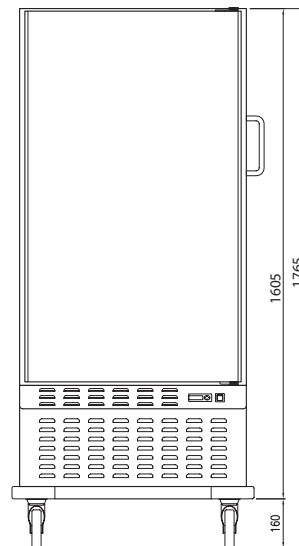
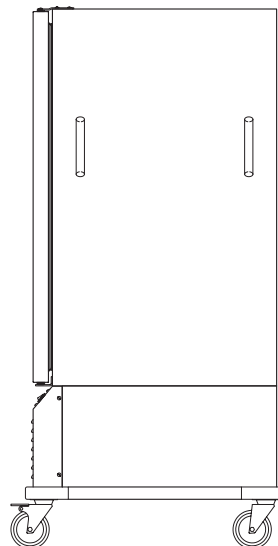
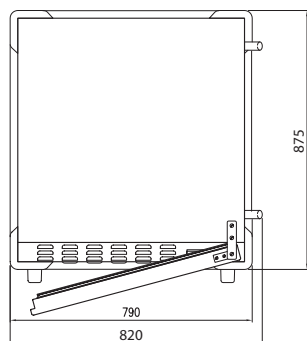
- Tellerkörbe

The Hot

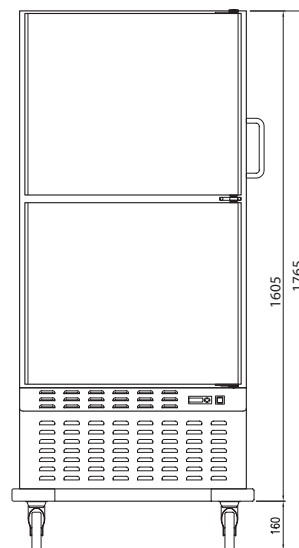
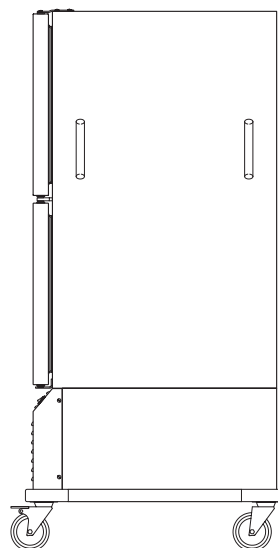
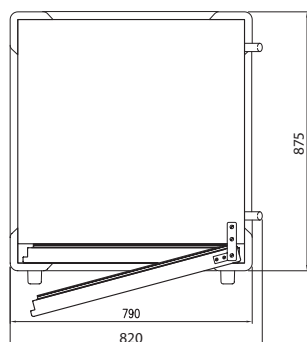
LAINOX®

Cooking System

KMR 122 E



KMR 123 E



Model	Außenabmessungen (B x T x H) - mm	Fassungsvermögen Bleche	Fassungsvermögen Teller Ø 230-310 Fettpfannen (GN 1/2)	Leistung kW	Stromversorgung
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

Kühlwagen (positiv)



KMD 122 E



KMD 123 E

KONSTRUKTION

- Kühlraum mit abgerundeten Ecken und herausnehmbare Blecheinschubwände zur Erleichterung der Reinigungsarbeiten
- Umlaufender Stoßschutz aus Kunststoff
- Wärmeisolierung des Garraums 70 mm mit Schale mit FCKW-freier Polyurethanschauminspritzung
- Magnettürdichtung
- Kühlung über Verdampfer
- Öko-Kompressorgruppe mit Gas R404A
- Vier Rollen Durchmesser 150 mm, davon zwei mit Bremse
- Ergonomische seitliche Griffe für Schub und Führung
- Für Wartungsarbeiten leicht erreichbare Verkabelungen und Komponenten

FUNKTIONSAUSRÜSTUNGEN

- Elektronische Temperaturkontrolle mit Abtauprogramm
- Vereinfachte Bedienelemente für eine intuitive Benutzung
- Betriebstemperatur 0°C / +5°C
- Schale für die Kondenswasserverdampfung

STANDARD AUSRÜSTUNGEN

- Blecheinschubwände GN2/1 und GN1/1

AUSRÜSTUNGEN AUF ANFRAGE / ZUBEHÖRTEILE

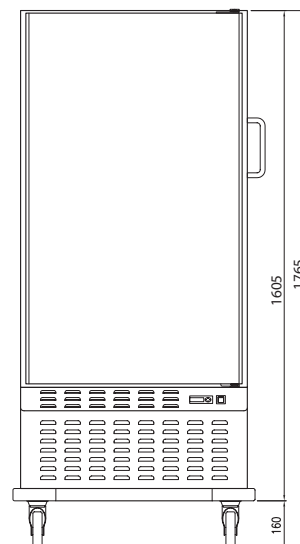
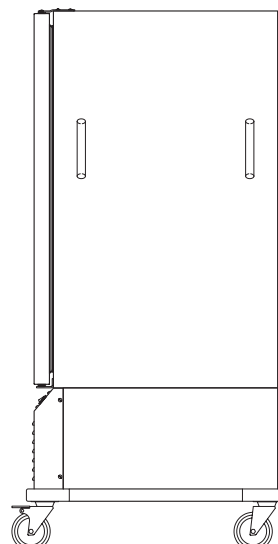
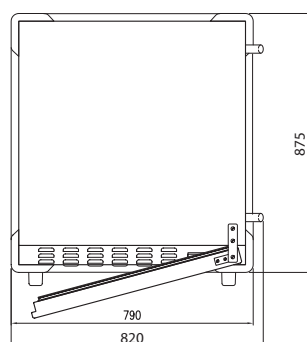
- Tellerkörbe

The Hot

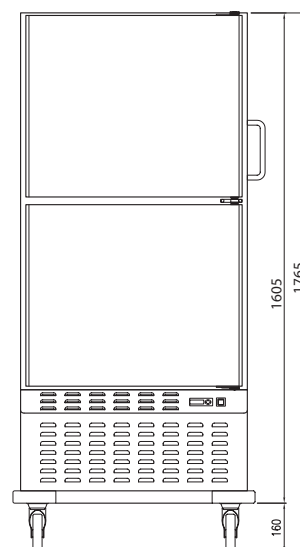
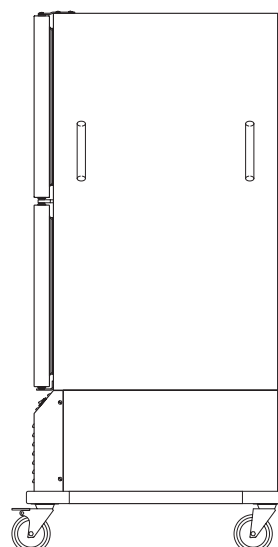
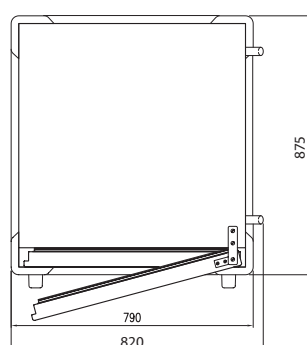
LAINOX®

Cooking System

KMD 122 E



KMD 123 E



Model	Außenabmessungen (B x T x H) - mm	Fassungsvermögen Bleche	Fassungsvermögen Teller Ø 230-310 Fettpfannen (GN 1/2)	Leistung kW	Stromversorgung
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