

Cellule de refroidissement rapide pour gastronomie

LAINOX®
Cooking System

023

3 x 2/3 GN

CARACTERISTIQUES GENERALES

- Flancs externes et couverture supérieure en acier inox AISI 304 18/10 ép. 0,6 mm (satinés Scotch-Brite)
- Porte en acier inox AISI 304 18/10 ép. 0,8 mm (satinée Scotch-Brite)
- Revêtement interne entièrement rayonné en acier inox AISI 304 18/10
- Fond intérieur de contenance
- Isolation en polyuréthane expansé à haute densité (environ 42 kg/m³), exempt de HCFC
- Batterie d'évaporation en cuivre-aluminium, vernie en cataphorèse avec résine époxyde atoxique
- Batterie de condensation en cuivre avec ailettes en aluminium à haut rendement thermique
- Résistance anti-condensation, située sur le caisson sous la butée joint magnétique
- Poignée ergonomique sur toute la hauteur de la porte et joints magnétiques sur les 4 côtés de la porte

AMENAGEMENT INTERIEUR

- Glissières en acier inox 18/10 encastrées sur les côtés de la cellule, facilement amovibles pour faciliter le nettoyage
- Sonde au coeur

GROUPE FRIGORIFIQUE

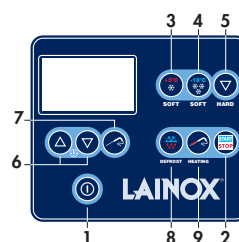
- Electro-ventilateurs à flux indirect sur le produit
- Compresseur hermétique
- Gaz frigorigère R404A
- Evaporateur avec grande surface d'échange, pour une efficacité élevée du système de refroidissement
- Dispositif manuel de dégivrage et système d'évaporation de l'eau de condensation sans l'apport d'énergie électrique

COMMANDES, CONTROLES ET SECURITES

- Carte électronique de contrôle et de commande dotée d'écran custom à visibilité élevée qui met en évidence l'état de l'appareil à tout moment
- Protection thermique pour la sauvegarde du compresseur

ELEMENTS FOURNIS SUR DEMANDE / ACCESSOIRES

- Version prédisposée avec groupe à distance
- Version unité motocondensante avec condensation à eau
- Kit roues pivotantes
- Kit imprimante
- Sonde chauffante pour faciliter l'extraction



VERSION S

- 1 - Interrupteur général ON/OFF
- 2 - Marche/Arrêt d'un cycle de refroidissement
- 3 - Sélection refroidissement +3°C SOFT
- 4 - Sélection surgélation -18°C SOFT
- 5 - Sélection cycle HARD de refroidissement (+3°C) ou de surgélation (-18°C)
- 6 - Sélection temps de refroidissement/surgélation
- 7 - Sélection cycle de refroidissement/surgélation à sonde
- 8 - Affichage de la température de la sonde d'évaporateur pendant le fonctionnement. Démarrage du dégivrage (avec équipement à l'ARRÊT) avec pression prolongée
- 9 - Chauffage pour extraction de la Sonde Aiguille (pour programmes de congélation)

Cellule de refroidissement rapide pour gastronomie

LAINOX®
Cooking System

023

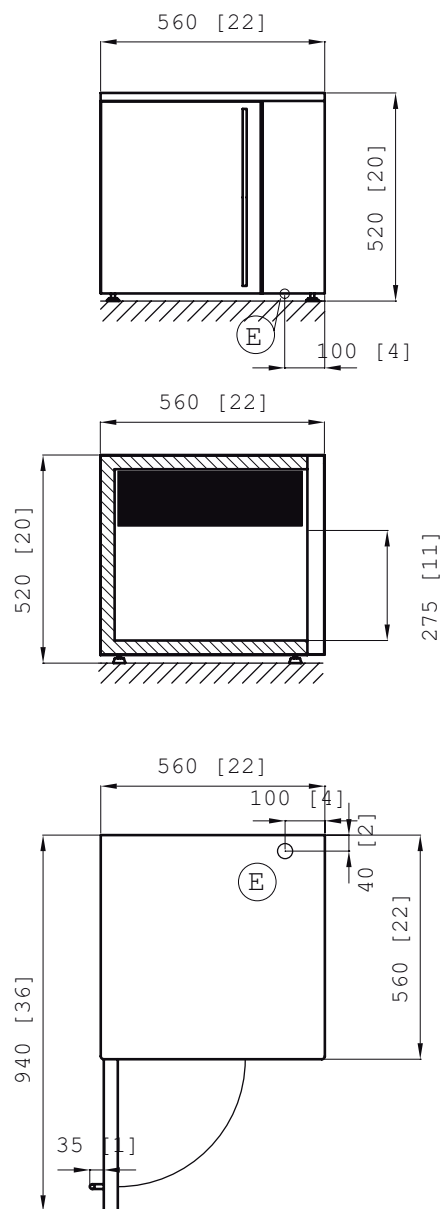
3 x 2/3 GN

Modèle			ABM 023
Version			S
Dimensions (L x P x H)	mm		560 x 560 x 520
Largeur lumière porte	mm		330
Hauteur lumière porte	mm		275
Profondeur interne	mm		475
Epaisseur	mm		35
Classe climatique			ST
Cycle refroidissement	°C		+90 → +3
Cycle congélation	°C		+90 → -18
Capacité de refroidissement	90'	kg	8
Capacité de congélation	240'	kg	5
Rendement horaire en surgélation		kg/h	-
Liquide de refroidissement		gas	R404A
Capacité de refroidissement	(*)	W	487
Alimentation électrique		V/~ / Hz	230 / 1 / 50
Puissance électrique	(°)	W	587
Compresseur		HP	1/2
Courant max	(°)	A	3,4
Aménagement		n°	3 x 2/3 GN
Distance entre les grilles		mm	80
Poids Net		kg	47
Niveau de bruit		dB(A)	< 70

per Mod. ___ R ___ (*) temp. evap. -10°C temp. cond. +45°C / (°) temp. evap. 0°C temp. cond. +55°C
per Mod. ___ M ___ (*) temp. evap. -25°C temp. cond. +45°C / (°) temp. evap. -10°C temp. cond. +55°C

023

3 x 2/3 GN



Ⓔ CONNESSIONE ELETTRICA
ELECTRICAL CONNECTION
DIMENSIONI mm
DIMENSIONS [in]

I dati riportati sul presente documento sono da ritenersi non vincolanti. L'azienda si riserva di apportare modifiche tecniche in qualsiasi momento. The specifications shown in this document are to be considered not binding. The company reserves the right to make technical changes at any moment. Die auf dieser Unterlage angegebenen technischen Daten sind als unverbindlich anzusehen.
Die Firma behält sich das Recht vor zu jeder zeit technische Änderungen vorzunehmen. Les données techniques sur ce document ne doivent pas être considérées contraignantes. La société se réserve le droit d'apporter des modifications techniques à tout moment. Los datos técnicos indicados en el presente código no son vinculantes. La empresa se reserva el derecho de efectuar modificaciones sin previo aviso.

Cellule de refroidissement rapide pour gastronomie

LAINOX®
Cooking System

031

3 x 1/1 GN

CARACTERISTIQUES GENERALES

- Flancs externes et couverture supérieure en acier inox AISI 304 18/10 ép. 0,6 mm (satinés Scotch-Brite)
- Porte en acier inox AISI 304 18/10 ép. 0,8 mm (satinée Scotch-Brite)
- Revêtement intérieur entièrement rayonné en acier inox AISI 304 18/10
- Fond intérieur embouti de contenance
- Isolation en polyuréthane expansé à haute densité (environ 42 kg/m³), exempt de HCFC
- Batterie d'évaporation en cuivre-aluminium, vernie en cataphorèse avec résine époxyde atoxique
- Batterie de condensation en cuivre avec ailettes en aluminium à haut rendement thermique
- Résistance anti-condensation, située sur le caisson sous la butée joint magnétique
- Poignée ergonomique sur toute la hauteur de la porte et joints magnétiques sur les 4 côtés de la porte

AMENAGEMENT INTERIEUR

- Glissières en acier inox 18/10 encastrées sur les côtés de la cellule, facilement amovibles pour faciliter le nettoyage
- Sonde au coeur

GROUPE FRIGORIFIQUE

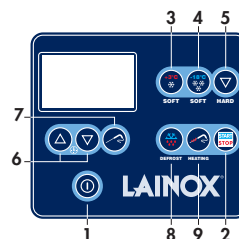
- Electro-ventilateurs à flux indirect sur le produit
- Compresseur hermétique
- Gaz frigorigère R404A
- Evaporateur avec grande surface d'échange, pour une efficacité élevée du système de refroidissement
- Dispositif manuel de dégivrage et système d'évaporation de l'eau de condensation sans l'apport d'énergie électrique

COMMANDES DE CONTROLES ET SECURITES

- Carte électronique de contrôle et de commande dotée d'écran custom à visibilité élevée qui met en évidence l'état de l'appareil à tout moment
- Protection thermique pour la sauvegarde du compresseur

ELEMENTS FOURNIS SUR DEMANDE / ACCESSOIRES

- Version prévue avec groupe à distance
- Version unité motocondensante avec condensation à eau
- Kit roues pivotantes
- Kit imprimante
- Sonde chauffante pour faciliter l'extraction



VERSION S

- 1 - Interrupteur général ON/OFF
- 2 - Marche/Arrêt d'un cycle de refroidissement
- 3 - Sélection refroidissement +3°C SOFT
- 4 - Sélection surgélation -18°C SOFT
- 5 - Sélection cycle HARD de refroidissement (+3°C) ou de surgélation (-18°C)
- 6 - Sélection temps de refroidissement/surgélation
- 7 - Sélection cycle de refroidissement/surgélation à sonde
- 8 - Affichage de la température de la sonde d'évaporateur pendant le fonctionnement. Démarrage du dégivrage (avec équipement à l'ARRET) avec pression prolongée
- 9 - Chauffage pour extraction de la Sonde Aiguille (pour programmes de congélation)

Cellule de refroidissement rapide pour gastronomie

LAINOX®
Cooking System

031

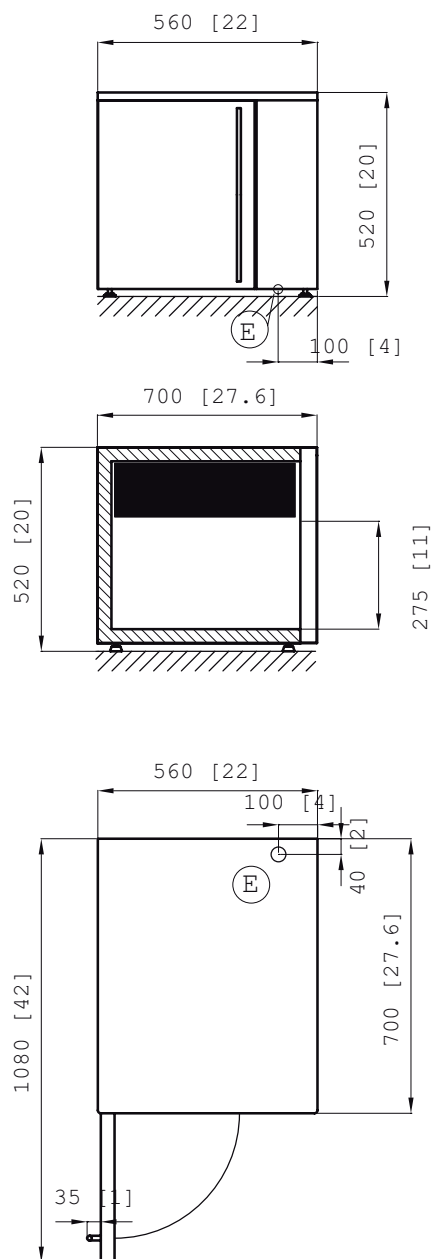
3 x 1/1 GN

Modèle		ABM 031
Version		S
Dimensions (L x P x H)	mm	560 x 700 x 520
Largeur lumière porte	mm	330
Hauteur lumière porte	mm	275
Profondeur interne	mm	600
Epaisseur	mm	35
Classe climatique		ST
Cycle refroidissement	°C	+90 → +3
Cycle congélation	°C	+90 → -18
Capacité de refroidissement	90' kg	8
Capacité de congélation	240' kg	5
Rendement horaire en surgélation	kg/h	-
Liquide de refroidissement	gas	R404A
Capacité de refroidissement	(*) W	487
Alimentation électrique	V/~ / Hz	230 / 1 / 50
Puissance électrique	(°) W	587
Compresseur	HP	1/2
Courant max	(°) A	3,4
Aménagement	n°	3 x 1/1 GN
Distance entre les grilles	mm	80
Poids Net	kg	47
Niveau de bruit	dB(A)	< 70

per Mod. ___ R ___ (*) temp. evap. -10°C temp. cond. +45°C / (°) temp. evap. 0°C temp. cond. +55°C
per Mod. ___ M ___ (*) temp. evap. -25°C temp. cond. +45°C / (°) temp. evap. -10°C temp. cond. +55°C

031

3 x 1/1 GN



(E) CONNESSIONE ELETTRICA
ELECTRICAL CONNECTION
DIMENSIONI mm
DIMENSIONS [in]

I dati riportati sul presente documento sono da ritenersi non vincolanti. L'azienda si riserva di apportare modifiche tecniche in qualsiasi momento. The specifications shown in this document are to be considered not binding. The company reserves the right to make technical changes at any moment. Die auf dieser Unterlage angegebenen technischen Daten sind als unverbindlich anzusehen.
Die Firma behält sich das Recht vor zu jeder zeit technische Änderungen vorzunehmen. Les données techniques sur ce document ne doivent pas être considérées contraignantes. La société se réserve le droit d'apporter des modifications techniques à tout moment. Los datos técnicos indicados en el presente código no son vinculantes. La empresa se reserva el derecho de efectuar modificaciones sin previo aviso.

Cellule de refroidissement rapide pour gastronomie

LAINOX®
Cooking System

050

5 x 1/1 GN

CARACTERISTIQUES GENERALES

- Flancs externes et couverture supérieure en acier inox AISI 304 18/10 ép. 0,6 mm (satinés Scotch-Brite)
- Porte en acier inox AISI 304 18/10 ép. 0,8 mm (satinée Scotch-Brite)
- Revêtement intérieur entièrement rayonné en acier inox AISI 304 18/10
- Fond intérieur embouti de contenance avec bonde centrale pour l'évacuation de l'eau de nettoyage
- Isolation en polyuréthane expansé à haute densité (environ 42 kg/m³) de 60 mm d'épaisseur, exempt de HCFC
- Batterie d'évaporation en cuivre-aluminium, vernie en cataphorèse avec résine époxyde atoxique
- Déflecteur ouvrable latéralement sur charnières, pour le nettoyage de l'évaporateur
- Batterie de condensation en cuivre avec ailettes en aluminium à haut rendement thermique
- Résistance anti-condensation, située sur le caisson sous la butée joint magnétique
- Poignée ergonomique sur toute la hauteur de la porte et joints magnétiques sur les 4 côtés de la porte
- Portes se refermant automatiquement avec blocage à l'ouverture à 100°
- Pieds en acier inox Ø 2" réglables H 150÷180 mm avec revêtement antirayure
- Sonde chauffante pour faciliter l'extraction

AMENAGEMENT INTERIEUR

- Porte-grilles ou plats en acier inox 18/10 encastrés sur les côtés de la cellule, facilement amovibles pour faciliter le nettoyage
- Distance entre les grilles de 65 mm
- Porte-grilles en fil acier inox, capable de soutenir les grilles GN1/1 et les plats à four EN (600x400 mm)
- Sonde au coeur

GROUPE FRIGORIFIQUE

- Electro-ventilateurs à flux indirect sur le produit
- Compresseur hermétique
- Gaz frigorigère R404A
- Evaporateur avec grande surface d'échange, pour une efficacité élevée du système de refroidissement
- Dispositif manuel de dégivrage et système d'évaporation de l'eau de condensation sans l'apport d'énergie électrique
- Echangeur de chaleur liquide/gaz de grande capacité

COMMANDES DE CONTROLES ET SECURITES

- Thermostat et commandes à contrôle électronique
- Protection thermique pour la sauvegarde du compresseur
- Micro-interrupteur arrêt ventilation intérieure à l'ouverture de la porte

ELEMENTS FOURNIS SUR DEMANDE / ACCESSOIRES

- Version prédisposée avec groupe à distance
- Version unité motocondensante avec condensation à eau
- Kit roues pivotantes dotées de frein
- Kit de stérilisation avec stérilisateur amovible modèle Sterilox
- Kit imprimante



VERSION E

- 1 - Led refroidissement selon durée
- 2 - Led refroidissement selon température
- 3 - Led conservation
- 4 - Configuration des cycles de fonctionnement
- 5 - Sélection mode de refroidissement durée/température, diminution des valeurs
- 6 - Sélection dégivrage, augmentation des valeurs

Cellule de refroidissement rapide pour gastronomie

LAINOX®
Cooking System

050

5 x 1/1 GN

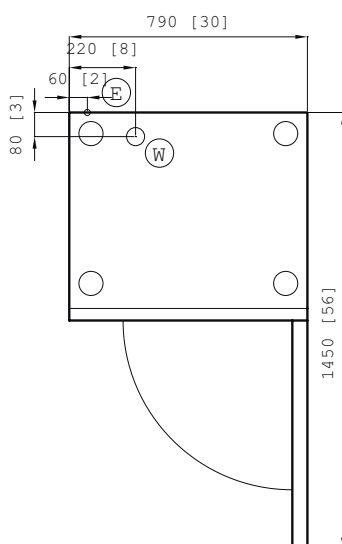
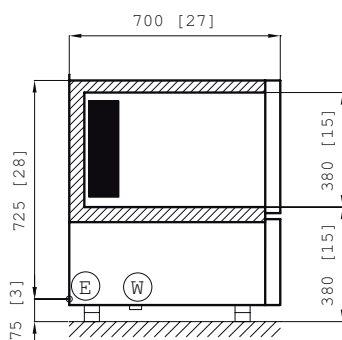
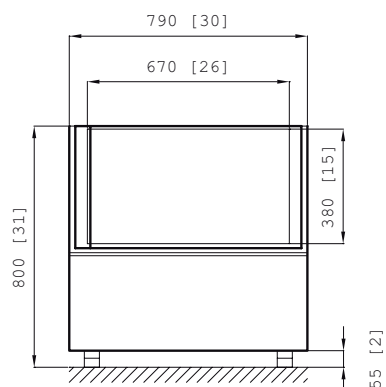
Modèle		RDR 050	RDM 050
Version		E	E
Dimensions (L x P x H)	mm	790 x 700 x 800	790 x 700 x 800
Largeur lumière porte	mm	670	670
Hauteur lumière porte	mm	380	380
Profondeur interne	mm	415	415
Epaisseur	mm	60	60
Classe climatique		T	T
Cycle refroidissement	°C	+90 → +3	+90 → +3
Cycle congélation	°C	-	+90 → -18
Capacité de refroidissement	90' kg	12	12
Capacité de congélation	240' kg	-	8
Rendement horaire en surgélation	kg/h	-	-
Liquide de refroidissement	gas	R404A	R404A
Capacité de refroidissement	(*) W	940	690
Alimentation électrique	V/~ / Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Puissance électrique	(°) W	1000	1200
Compresseur	(°) HP	3/4	3/4
Courant max	(°) A	4,4	6,2
Puissance él. Avec unité intégrée	(°) W	160	180
Courant max Avec unité intégrée	(°) A	1,0	1,1
Aménagement Restauration	n°	5 x 1/1 GN	5 x 1/1 GN
Distance entre les grilles	mm	65	65
Poids Net	kg	100	103
Niveau de bruit	dB(A)	< 70	< 70
UNITE A DISTANCE			
Puissance	HP	3/4	5/8
Branchements - distance max	m	15	15
Capacité de refroidissement	(*) W	940	690
Câbles électriques	n° x mm²	M1+M2 → (2+1)x2,5 P → (2)x1	M1+M2 → (2+1)x2,5 P → (2)x1
Tuyaux liquide	Ø mm	6	6
Tuyaux du gaz	Ø mm	8	8
Connexion hydrique UMC à eau	Ø "	out coil ¾ → ½ conn. H2O	out coil ¾ → ½ conn. H2O
Consommation max eau	(•) l/min	1,4	1,4
Tuyaux d'évacuation	Ø "	1	1
Set LP-HP (différentiel)	bar	0.2 (0.7) - 27 (4)	0.2 (0.7) - 27 (4)

per Mod. ___ R ___ (*) temp. evap. -10°C temp. cond. +45°C / (°) temp. evap. 0°C temp. cond. +55°C
per Mod. ___ M ___ (*) temp. evap. -25°C temp. cond. +45°C / (°) temp. evap. -10°C temp. cond. +55°C

(•) t in = 20 °C / t out = 40 °C

050

5 x 1/1 GN



Ⓔ CONNESSIONE ELETTRICA
ELECTICAL CONNECTION

Ⓦ CONNESSIONE IDRICA
DRAIN CONNECTION

DIMENSIONI mm
DIMENSIONS [in]

I dati riportati sul presente documento sono da ritenersi non vincolanti. L'azienda si riserva di apportare modifiche tecniche in qualsiasi momento. The specifications shown in this document are to be considered not binding. The company reserves the right to make technical changes at any moment. Die auf dieser Unterlage angegebenen technischen Daten sind als unverbindlich anzusehen.
Die Firma behält sich das Recht vor zu jeder zeit technische Änderungen vorzunehmen. Les données techniques sur ce document ne doivent pas être considérées contraignantes. La société se réserve le droit d'apporter des modifications techniques à tout moment. Los datos técnicos indicados en el presente código no son vinculantes. La empresa se reserva el derecho de efectuar modificaciones sin previo aviso.

Cellule de refroidissement rapide pour gastronomie

LAINOX®
Cooking System

051

5 x 1/1 GN

CARACTERISTIQUES GENERALES

- Flancs externes et couverture supérieure en acier inox AISI 304 18/10 ép. 0,6 mm (satinés Scotch-Brite)
- Porte en acier inox AISI 304 18/10 ép. 0,8 mm (satinée Scotch-Brite)
- Revêtement intérieur entièrement rayonné en acier inox AISI 304 18/10
- Fond intérieur embouti de contenance avec bonde centrale pour l'évacuation de l'eau de nettoyage
- Isolation en polyuréthane expansé à haute densité (environ 42 kg/m³) de 60 mm d'épaisseur, exempte de HCFC
- Batterie d'évaporation en cuivre-aluminium, vernie en cataphorèse avec résine époxyde atoxique
- Déflecteur ouvrable latéralement sur charnières, pour le nettoyage de l'évaporateur
- Batterie de condensation en cuivre avec ailettes en aluminium à haut rendement thermique
- Résistance anti-condensation, située sur le caisson sous la butée joint magnétique
- Poignée ergonomique sur toute la hauteur de la porte et joints magnétiques sur les 4 côtés de la porte
- Portes se refermant automatiquement avec blocage à l'ouverture à 100°
- Pieds en acier inox Ø 2" réglables H 150÷180 mm avec revêtement antirayure
- Sonde chauffante pour faciliter l'extraction

AMENAGEMENT INTERIEUR

- Porte-grilles ou plats en acier inox 18/10 encastrés sur les côtés de la cellule, facilement amovibles pour faciliter le nettoyage
- Distance entre les grilles de 65 mm
- Porte-grilles en fil acier inox, capable de soutenir les grilles GN1/1 et les plats à four EN (600x400 mm)
- Sonde au coeur

GROUPE FRIGORIFIQUE

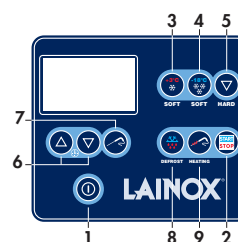
- Electro-ventilateurs à flux indirect sur le produit
- Compresseur hermétique
- Gaz frigorigère R404A
- Evaporateur avec grande surface d'échange, pour une efficacité élevée du système de refroidissement
- Dispositif manuel de dégivrage et système d'évaporation de l'eau de condensation sans l'apport d'énergie électrique
- Echangeur de chaleur liquide/gaz de grande capacité

COMMANDES DE CONTROLES ET SECURITES

- Carte électronique de contrôle et de commande dotée d'écran custom à visibilité élevée qui met en évidence l'état de l'appareil à tout moment
- Protection thermique pour la sauvegarde du compresseur
- Micro-interrupteur arrêt ventilation intérieure à l'ouverture de la porte

ELEMENTS FOURNIS SUR DEMANDE / ACCESSOIRES

- Version prédisposée avec groupe à distance
- Version unité motocondensante avec condensation à eau
- Kit roues pivotantes dotées de frein
- Kit de stérilisation avec stérilisateur amovible modèle Sterilox
- Kit imprimante



VERSION S

- 1 - Interrupteur général ON/OFF
- 2 - Marche/Arrêt d'un cycle de refroidissement
- 3 - Sélection refroidissement +3°C SOFT
- 4 - Sélection surgélation -18°C SOFT
- 5 - Sélection cycle HARD de refroidissement (+3°C) ou de surgélation (-18°C)
- 6 - Sélection temps de refroidissement/surgélation
- 7 - Sélection cycle de refroidissement/surgélation à sonde
- 8 - Affichage de la température de la sonde d'évaporateur pendant le fonctionnement. Démarrage du dégivrage (avec équipement à l'ARRÊT) avec pression prolongée
- 9 - Chauffage pour extraction de la Sonde Aiguille (pour programmes de congélation)

Cellule de refroidissement rapide pour gastronomie

LAINOX®
Cooking System

051

5 x 1/1 GN

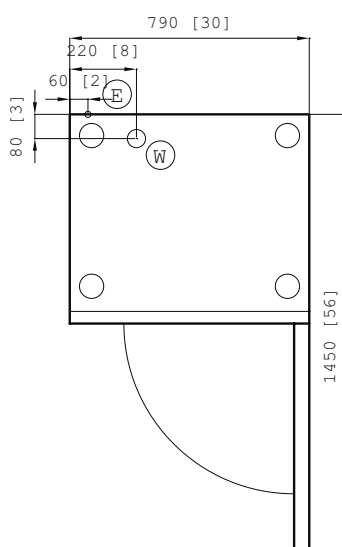
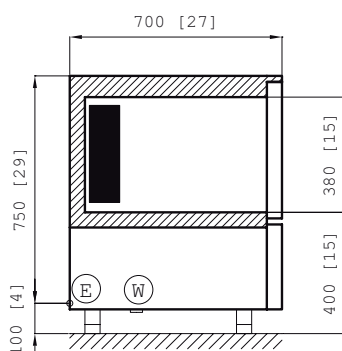
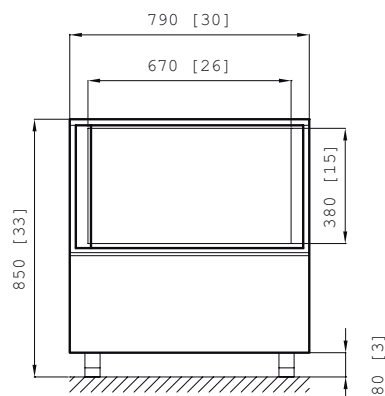
Modèle		RDR 051	RDM 051	RCR 051	RCM 051
Version		S	S	S	S
Dimensions (L x P x H)	mm	790 x 700 x 850	790 x 700 x 850	790 x 700 x 850	790 x 700 x 850
Largeur lumière porte	mm	670	670	670	670
Hauteur lumière porte	mm	380	380	380	380
Profondeur interne	mm	415	415	415	415
Epaisseur	mm	60	60	60	60
Classe climatique		T	T	T	T
Cycle refroidissement	°C	+90 → +3	+90 → +3	+90 → +3	+90 → +3
Cycle congélation	°C	-	+90 → -18	-	+90 → -18
Capacité de refroidissement	90' kg	12	12	18	18
Capacité de congélation	240' kg	-	8	-	12
Rendement horaire en surgélation	kg/h	-	-	-	-
Liquide de refroidissement	gas	R404A	R404A	R404A	R404A
Capacité de refroidissement	(*) W	940	690	1070	810
Alimentation électrique	V/~ / Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Puissance électrique	(°) W	1000	1200	1130	1400
Compresseur	(°) HP	3/4	3/4	1	1
Courant max	(°) A	4,4	6,2	5,4	6,7
Puissance él. Avec unité intégrée	(°) W	160	180	160	180
Courant max Avec unité intégrée	(°) A	1,0	1,1	1,0	1,1
Aménagement Restauration	n°	5 x 1/1 GN	5 x 1/1 GN	5 x 1/1 GN	5 x 1/1 GN
Distance entre les grilles	mm	65	65	65	65
Poids Net	kg	100	103	106	109
Niveau de bruit	dB(A)	< 70	< 70	< 70	< 70
UNITE A DISTANCE					
Puissance	HP	3/4	5/8	7/8	7/8
Branchements - distance max	m	15	15	15	15
Capacité de refroidissement	(*) W	940	690	1070	810
Câbles électriques	n° x mm²	M1+M2 → (2+1)x2,5 P → (2)x1	M1+M2 → (2+1)x2,5 P → (2)x1	M1+M2 → (2+1)x2,5 P → (2)x1	M1+M2 → (2+1)x2,5 P → (2)x1
Tuyaux liquide	Ø mm	6	6	6	6
Tuyaux du gaz	Ø mm	8	8	8	8
Connexion hydrique UMC à eau	Ø "	out coil ¾ → ½ conn. H2O	out coil ¾ → ½ conn. H2O	out coil ¾ → ½ conn. H2O	out coil ¾ → ½ conn. H2O
Consommation max eau	(•) l/min	1,4	1,4	1,6	1,6
Tuyaux d'évacuation	Ø "	1	1	1	1
Set LP-HP (différentiel)	bar	0.2 (0.7) - 27 (4)	0.2 (0.7) - 27 (4)	0.2 (0.7) - 27 (4)	0.2 (0.7) - 27 (4)

per Mod. ____ R ____ (*) temp. evap. -10°C temp. cond. +45°C / (°) temp. evap. 0°C temp. cond. +55°C
per Mod. ____ M ____ (*) temp. evap. -25°C temp. cond. +45°C / (°) temp. evap. -10°C temp. cond. +55°C

(•) t in = 20 °C / t out = 40 °C

051

5 x 1/1 GN



Ⓔ CONNESSIONE ELETTRICA
ELECTICAL CONNECTION

⒲ CONNESSIONE IDRICA
DRAIN CONNECTION

DIMENSIONI mm
DIMENSIONS [in]

I dati riportati sul presente documento sono da ritenersi non vincolanti. L'azienda si riserva di apportare modifiche tecniche in qualsiasi momento. The specifications shown in this document are to be considered not binding. The company reserves the right to make technical changes at any moment. Die auf dieser Unterlage angegebenen technischen Daten sind als unverbindlich anzusehen.
Die Firma behält sich das Recht vor zu jeder zeit technische Änderungen vorzunehmen. Les données techniques sur ce document ne doivent pas être considérées contraignantes. La société se réserve le droit d'apporter des modifications techniques à tout moment. Los datos técnicos indicados en el presente código no son vinculantes. La empresa se reserva el derecho de efectuar modificaciones sin previo aviso.

Cellule de refroidissement rapide pour gastronomie

LAINOX®
Cooking System

081

8 x 1/1 GN

CARACTERISTIQUES GENERALES

- Flancs externes et couverture supérieure en acier inox AISI 304 18/10 ép. 0,6 mm (satinés Scotch-Brite)
- Porte en acier inox AISI 304 18/10 ép. 0,8 mm (satinée Scotch-Brite)
- Revêtement intérieur entièrement rayonné en acier inox AISI 304 18/10
- Fond intérieur embouti de contenance avec bonde centrale pour l'évacuation de l'eau de nettoyage
- Isolation en polyuréthane expansé à haute densité (environ 42 kg/m³) de 60 mm d'épaisseur, exempte de HCFC
- Batterie d'évaporation en cuivre-aluminium, vernie en cataphorèse avec résine époxyde atoxique
- Déflecteur ouvrable latéralement sur charnières, pour le nettoyage de l'évaporateur
- Batterie de condensation en cuivre avec ailettes en aluminium à haut rendement thermique
- Résistance anti-condensation, située sur le caisson sous la butée joint magnétique
- Poignée ergonomique sur toute la hauteur de la porte et joints magnétiques sur les 4 côtés de la porte
- Portes se refermant automatiquement avec blocage à l'ouverture à 100°
- Pieds en acier inox Ø 2" réglables H 150÷180 mm avec revêtement antirayure
- Sonde chauffante pour faciliter l'extraction

AMENAGEMENT INTERIEUR

- Porte-grilles ou plats en acier inox 18/10 encastrés sur les côtés de la cellule, facilement amovibles pour faciliter le nettoyage
- Distance entre les grilles de 65 mm
- Porte-grilles en fil acier inox, capable de soutenir les grilles GN1/1 et les plats à four EN (600x400 mm)
- Sonde au coeur

GROUPE FRIGORIFIQUE

- Electro-ventilateurs à flux indirect sur le produit
- Compresseur hermétique
- Gaz frigorigère R404A
- Evaporateur avec grande surface d'échange, pour une efficacité élevée du système de refroidissement
- Dispositif manuel de dégivrage et système d'évaporation de l'eau de condensation sans l'apport d'énergie électrique
- Echangeur de chaleur liquide/gaz de grande capacité

COMMANDES DE CONTROLES ET SECURITES

- Carte électronique de contrôle et de commande dotée d'écran custom à visibilité élevée qui met en évidence l'état de l'appareil à tout moment
- La version T peut mémoriser jusqu'à 99 programmes, stocker en mémoire les éventuelles alarmes HACCP et de contrôler jusqu'à 4 sondes au coeur ou 1 sonde à 4 capteurs (en option)
- Protection thermique pour la sauvegarde du compresseur
- Micro-interrupteur arrêt ventilation intérieure à l'ouverture de la porte

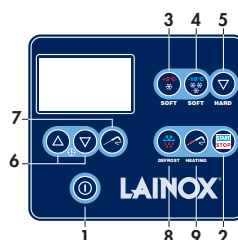
ELEMENTS FOURNIS SUR DEMANDE / ACCESSOIRES

- Version prédisposée avec groupe à distance
- Version unité motocondensante avec condensation à eau
- Kit roues pivotantes dotées de frein
- Kit de stérilisation avec stérilisateur amovible modèle Sterilox
- Kit imprimante



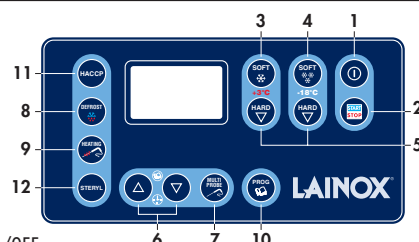
VERSION S

- 1 - Interrupteur général ON/OFF
- 2 - Marche/Arrêt d'un cycle de refroidissement
- 3 - Sélection refroidissement +3°C SOFT
- 4 - Sélection surgélation -18°C SOFT
- 5 - Sélection cycle HARD de refroidissement (+3°C) ou de surgélation (-18°C)
- 6 - Sélection temps de refroidissement/surgélation
- 7 - Sélection cycle de refroidissement/surgélation à sonde
- 8 - Affichage de la température de la sonde d'évaporateur pendant le fonctionnement.
- 9 - Chauffage pour extraction de la Sonde Aiguille (pour programmes de congélation)



VERSION T

- 1 - Interrupteur général ON/OFF
- 2 - Marche/Arrêt d'un cycle de refroidissement
- 3 - Sélection refroidissement +3°C SOFT
- 4 - Sélection surgélation -18°C SOFT
- 5 - Sélection cycle HARD de refroidissement (+3°C) ou de surgélation (-18°C)
- 6 - Sélection temps de refroidissement/surgélation
- 7 - Sélection cycle de refroidissement/surgélation à sonde
- 8 - Affichage de la température de la sonde d'évaporateur pendant le fonctionnement.
- 9 - Chauffage pour extraction de la Sonde Aiguille (pour programmes de congélation)
- 10 - Rappel ou mémorisation Programmes, confirmation des données insérées
- 11 - Rappel des alarmes HACCP par visualisation sur l'écran en notant: date, durée, type et température max. obtenue
- 12 - Démarrage du processus de stérilisation



Cellule de refroidissement rapide pour gastronomie

LAINOX®
Cooking System

081

8 x 1/1 GN

Modèle		RCR 081	RCM 081
Version		S / T	S / T
Dimensions (L x P x H)	mm	790 x 800 x 1320	790 x 800 x 1320
Largeur lumière porte	mm	670	670
Hauteur lumière porte	mm	630	630
Profondeur interne	mm	460	460
Epaisseur	mm	60	60
Classe climatique		T	T
Cycle refroidissement	°C	+90 → +3	+90 → +3
Cycle congélation	°C	-	+90 → -18
Capacité de refroidissement	90' kg	25	25
Capacité de congélation	240' kg	-	16
Rendement horaire en surgélation	kg/h	-	-
Liquide de refroidissement	gas	R404A	R404A
Capacité de refroidissement	(*) W	1720	1300
Alimentation électrique	V/~ / Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Puissance électrique	(°) W	1500	2000
Compresseur	(°) HP	1 1/2	1 1/2
Courant max	(°) A	6,5	9,2
Puissance él. Avec unité intégrée	(°) W	150	170
Courant max Avec unité intégrée	(°) A	0,9	1,1
Aménagement Restauration	n°	8 x 1/1 GN	8 x 1/1 GN
Distance entre les grilles	mm	65	65
Poids Net	kg	138	142
Niveau de bruit	dB(A)	< 70	< 70
UNITE A DISTANCE			
Puissance	HP	1 1/8	1 1/2
Branchements - distance max	m	15	15
Capacité de refroidissement	(*) W	1720	1300
Câbles électriques	n° x mm²	M1 → (2+1)x2,5 / M2 → (2+1)x1 P → (2)x1	M1 → (2+1)x2,5 / M2 → (2+1)x1 P → (2)x1
Tuyaux liquide	Ø mm	6	6
Tuyaux du gaz	Ø mm	8	8
Connexion hydrique UMC à eau	Ø "	out coil ¾ → ½ conn. H2O	out coil ¾ → ½ conn. H2O
Consommation max eau	(•) l/min	2,3	2,4
Tuyaux d'évacuation	Ø "	1	1
Set LP-HP (différentiel)	bar	0.2 (0.7) - 27 (4)	0.2 (0.7) - 27 (4)

per Mod. ____ R ____ (*) temp. evap. -10°C temp. cond. +45°C / (°) temp. evap. 0°C temp. cond. +55°C
per Mod. ____ M ____ (*) temp. evap. -25°C temp. cond. +45°C / (°) temp. evap. -10°C temp. cond. +55°C

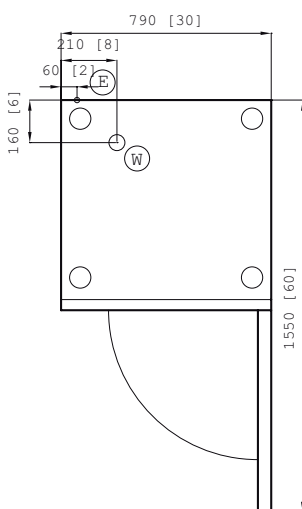
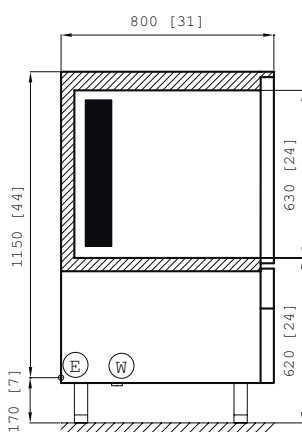
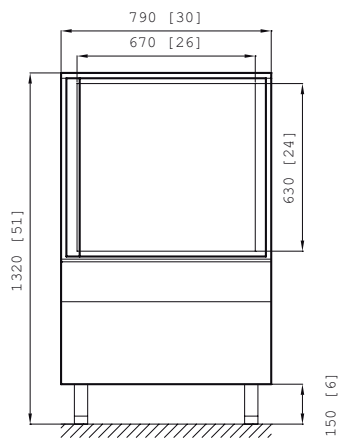
(•) t in = 20 °C / t out = 40 °C

Cellule de refroidissement rapide pour gastronomie

LAINOX®
Cooking System

081

8 x 1/1 GN



(E) CONNESSIONE ELETTRICA
ELECTICAL CONNECTION

(W) CONNESSIONE IDRICA
DRAIN CONNECTION

DIMENSIONI mm
DIMENSIONS [in]

I dati riportati sul presente documento sono da ritenersi non vincolanti. L'azienda si riserva di apportare modifiche tecniche in qualsiasi momento. The specifications shown in this document are to be considered not binding. The company reserves the right to make technical changes at any moment. Die auf dieser Unterlage angegebenen technischen Daten sind als unverbindlich anzusehen.
Die Firma behält sich das Recht vor zu jeder zeit technische Änderungen vorzunehmen. Les données techniques sur ce document ne doivent pas être considérées contraignantes. La société se réserve le droit d'apporter des modifications techniques à tout moment. Los datos técnicos indicados en el presente código no son vinculantes. La empresa se reserva el derecho de efectuar modificaciones sin previo aviso.

Cellule de refroidissement rapide pour gastronomie

LAINOX®
Cooking System

121

12 x 1/1 GN

CARACTERISTIQUES GENERALES

- Flancs externes et couverture supérieure en acier inox AISI 304 18/10 ép. 0,6 mm (satinés Scotch-Brite)
- Porte en acier inox AISI 304 18/10 ép. 0,8 mm (satinée Scotch-Brite)
- Revêtement intérieur entièrement rayonné en acier inox AISI 304 18/10
- Fond intérieur embouti de contenance avec bonde centrale pour l'évacuation de l'eau de nettoyage
- Isolation en polyuréthane expansé à haute densité (environ 42 kg/m³) de 60 mm d'épaisseur, exempte de HCFC
- Batterie d'évaporation en cuivre-aluminium, vernie en cataphorèse avec résine époxyde atoxique
- Déflecteur ouvrable latéralement sur charnières, pour le nettoyage de l'évaporateur
- Batterie de condensation en cuivre avec ailettes en aluminium à haut rendement thermique
- Résistance anti-condensation, située sur le caisson sous la butée joint magnétique
- Poignée ergonomique sur toute la hauteur de la porte et joints magnétiques sur les 4 côtés de la porte
- Portes se refermant automatiquement avec blocage à l'ouverture à 100°
- Pieds en acier inox Ø 2" réglables H 150÷180 mm avec revêtement antirayure
- Sonde chauffante pour faciliter l'extraction

AMENAGEMENT INTERIEUR

- Porte-grilles ou plats en acier inox 18/10 encastrés sur les côtés de la cellule, facilement amovibles pour faciliter le nettoyage
- Distance entre les grilles de 65 mm
- Porte-grilles en fil acier inox, capable de soutenir les grilles GN1/1 et les plats à four EN (600x400 mm)
- Sonde au coeur

GROUPE FRIGORIFIQUE

- Electro-ventilateurs à flux indirect sur le produit
- Compresseur hermétique
- Gaz frigorigère R404A
- Evaporateur avec grande surface d'échange, pour une efficacité élevée du système de refroidissement
- Dispositif manuel de dégivrage et système d'évaporation de l'eau de condensation sans l'apport d'énergie électrique
- Echangeur de chaleur liquide/gaz de grande capacité

COMMANDES DE CONTROLES ET SECURITES

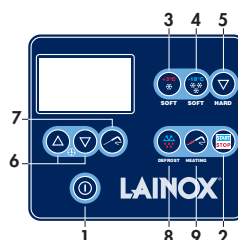
- Carte électronique de contrôle et de commande dotée d'écran custom à visibilité élevée qui met en évidence l'état de l'appareil à tout moment
- La version T peut mémoriser jusqu'à 99 programmes, stocker en mémoire les éventuelles alarmes HACCP et de contrôler jusqu'à 4 sondes au coeur ou 1 sonde à 4 capteurs (en option)
- Protection thermique pour la sauvegarde du compresseur
- Micro-interrupteur arrêt ventilation intérieure à l'ouverture de la porte

ELEMENTS FOURNIS SUR DEMANDE / ACCESSOIRES

- Version prédisposée avec groupe à distance
- Version unité motocondensante avec condensation à eau
- Kit roues pivotantes dotées de frein
- Kit de stérilisation avec stérilisateur amovible modèle Sterilox
- Kit imprimante

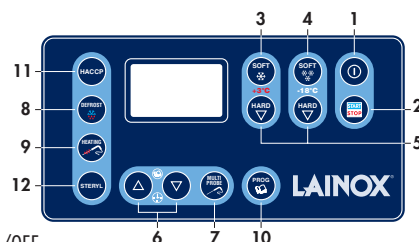


VERSION S



- 1 - Interrupteur général ON/OFF
- 2 - Marche/Arrêt d'un cycle de refroidissement
- 3 - Sélection refroidissement +3°C SOFT
- 4 - Sélection surgélation -18°C SOFT
- 5 - Sélection cycle HARD de refroidissement (+3°C) ou de surgélation (-18°C)
- 6 - Sélection temps de refroidissement/surgélation
- 7 - Sélection cycle de refroidissement/surgélation à sonde
- 8 - Affichage de la température de la sonde d'évaporateur pendant le fonctionnement.
- 9 - Chauffage pour extraction de la Sonde Aiguille (pour programmes de congélation)

VERSION T



- 1 - Interrupteur général ON/OFF
- 2 - Marche/Arrêt d'un cycle de refroidissement
- 3 - Sélection refroidissement +3°C SOFT
- 4 - Sélection surgélation -18°C SOFT
- 5 - Sélection cycle HARD de refroidissement (+3°C) ou de surgélation (-18°C)
- 6 - Sélection temps de refroidissement/surgélation
- 7 - Sélection cycle de refroidissement/surgélation à sonde
- 8 - Affichage de la température de la sonde d'évaporateur pendant le fonctionnement.
- 9 - Chauffage pour extraction de la Sonde Aiguille (pour programmes de congélation)
- 10 - Rappel ou mémorisation Programmes, confirmation des données insérées
- 11 - Rappel des alarmes HACCP par visualisation sur l'écran en notant: date, durée, type et température max. obtenue
- 12 - Démarrage du processus de stérilisation

Cellule de refroidissement rapide pour gastronomie

LAINOX®
Cooking System

121

12 x 1/1 GN

Modèle		RDR 121	RDM 121	RCR 121	RCM 121
Version		S	S	S / T	S / T
Dimensions (L x P x H)	mm	790 x 800 x 1800	790 x 800 x 1800	790 x 800 x 1800	790 x 800 x 1800
Largeur lumière porte	mm	670	670	670	670
Hauteur lumière porte	mm	830	830	830	830
Profondeur interne	mm	460	460	460	460
Epaisseur	mm	60	60	60	60
Classe climatique		T	T	T	T
Cycle refroidissement	°C	+90 → +3	+90 → +3	+90 → +3	+90 → +3
Cycle congélation	°C	-	+90 → -18	-	+90 → -18
Capacité de refroidissement	90' kg	25	25	36	36
Capacité de congélation	240' kg	-	16	-	24
Rendement horaire en surgélation	kg/h	-	-	-	-
Liquide de refroidissement	gas	R404A	R404A	R404A	R404A
Capacité de refroidissement	(*) W	1720	1300	2770	2850
Alimentation électrique	V/~ / Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	400 / 3 / 50
Puissance électrique	(°) W	1550	2000	2100	3500
Compresseur	(°) HP	1 1/2	1 1/2	2 1/2	2 1/2
Courant max	(°) A	7,1	9,7	3,1	4,2
Puissance él. Avec unité intégrée	(°) W	250	270	250	270
Courant max Avec unité intégrée	(°) A	1,6	1,7	1,6	1,7
Aménagement Restauration	n°	12 x 1/1 GN	12 x 1/1 GN	12 x 1/1 GN	12 x 1/1 GN
Distance entre les grilles	mm	65	65	65	65
Poids Net	kg	170	170	170	170
Niveau de bruit	dB(A)	< 70	< 70	< 70	< 70
UNITE A DISTANCE					
Puissance	HP	1 1/8	1 1/2	1 1/2	2 1/2
Branchements - distance max	m	15	15	15	15
Capacité de refroidissement	(*) W	1720	1300	2770	2850
Câbles électriques	n° x mm²	M1+M2 → (2+1)x2,5 P → (2)x1	M1+M2 → (2+1)x2,5 P → (2)x1	M1 → (3+1)x2,5/M2 → (2+1)x1 P → (2)x1	M1 → (3+1)x2,5/M2 → (2+1)x1 P → (2)x1
Tuyaux liquide	Ø mm	6	6	6	8
Tuyaux du gaz	Ø mm	8	8	12	14
Connexion hydrique UMC à eau	Ø "	out coil ¾ → ½ conn. H2O	out coil ¾ → ½ conn. H2O	out coil ¾ → ½ conn. H2O	out coil ¾ → ½ conn. H2O
Consommation max eau	(•) l/min	2,3	2,4	3,5	4,6
Tuyaux d'évacuation	Ø "	1	1	1	1
Set LP-HP (différentiel)	bar	0.2 (0.7) - 27 (4)	0.2 (0.7) - 27 (4)	0.2 (0.7) - 27 (4)	0.2 (0.7) - 27 (4)

per Mod. ____ R ____ (*) temp. evap. -10°C temp. cond. +45°C / (°) temp. evap. 0°C temp. cond. +55°C
per Mod. ____ M ____ (*) temp. evap. -25°C temp. cond. +45°C / (°) temp. evap. -10°C temp. cond. +55°C

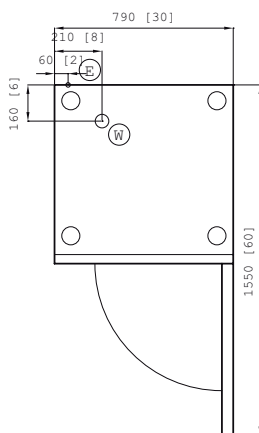
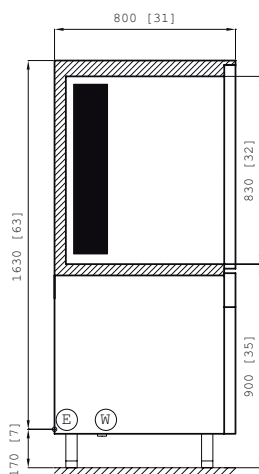
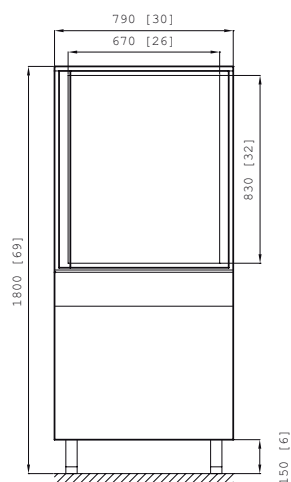
(•) t in = 20 °C / t out = 40 °C

Cellule de refroidissement rapide pour gastronomie

LAINOX®
Cooking System

121

12 x 1/1 GN



(E) CONNESSIONE ELETTRICA
ELECTICAL CONNECTION

(W) CONNESSIONE IDRICA
DRAIN CONNECTION

DIMENSIONI mm
DIMENSIONS [in]

I dati riportati sul presente documento sono da ritenersi non vincolanti. L'azienda si riserva di apportare modifiche tecniche in qualsiasi momento. The specifications shown in this document are to be considered not binding. The company reserves the right to make technical changes at any moment. Die auf dieser Unterlage angegebenen technischen Daten sind als unverbindlich anzusehen.
Die Firma behält sich das Recht vor zu jeder zeit technische Änderungen vorzunehmen. Les données techniques sur ce document ne doivent pas être considérées contraignantes. La société se réserve le droit d'apporter des modifications techniques à tout moment. Los datos técnicos indicados en el presente código no son vinculantes. La empresa se reserva el derecho de efectuar modificaciones sin previo aviso.

Cellule de refroidissement rapide pour gastronomie

LAINOX®
Cooking System

161

16 x 1/1 GN

CARACTERISTIQUES GENERALES

- Flancs externes et couverture supérieure en acier inox AISI 304 18/10 ép. 0,6 mm (satinés Scotch-Brite)
- Porte en acier inox AISI 304 18/10 ép. 0,8 mm (satinée Scotch-Brite)
- Revêtement intérieur entièrement rayonné en acier inox AISI 304 18/10
- Fond intérieur embouti de contenance avec bonde centrale pour l'évacuation de l'eau de nettoyage
- Isolation en polyuréthane expansé à haute densité (environ 42 kg/m³) de 60 mm d'épaisseur, exempte de HCFC
- Batterie d'évaporation en cuivre-aluminium, vernie en cataphorèse avec résine époxyde atoxique
- Déflecteur ouvrable latéralement sur charnières, pour le nettoyage de l'évaporateur
- Batterie de condensation en cuivre avec ailettes en aluminium à haut rendement thermique
- Résistance anti-condensation, située sur le caisson sous la butée joint magnétique
- Poignée ergonomique sur toute la hauteur de la porte et joints magnétiques sur les 4 côtés de la porte
- Portes se refermant automatiquement avec blocage à l'ouverture à 100°
- Pieds en acier inox Ø 2" réglables H 150÷180 mm avec revêtement antirayure
- Sonde chauffante pour faciliter l'extraction

AMENAGEMENT INTERIEUR

- Porte-grilles ou plats en acier inox 18/10 encastrés sur les côtés de la cellule, facilement amovibles pour faciliter le nettoyage
- Distance entre les grilles de 65 mm
- Porte-grilles en fil acier inox, capable de soutenir les grilles GN1/1 et les plats à four EN (600x400 mm)
- Sonde au coeur

GROUPE FRIGORIFIQUE

- Electro-ventilateurs à flux indirect sur le produit
- Compresseur hermétique
- Gaz frigorigère R404A
- Evaporateur avec grande surface d'échange, pour une efficacité élevée du système de refroidissement
- Dispositif manuel de dégivrage et système d'évaporation de l'eau de condensation sans l'apport d'énergie électrique
- Echangeur de chaleur liquide/gaz de grande capacité

COMMANDES DE CONTROLES ET SECURITES

- Carte électronique de contrôle et de commande dotée d'écran custom à visibilité élevée qui met en évidence l'état de l'appareil à tout moment
- La version T peut mémoriser jusqu'à 99 programmes, stocker en mémoire les éventuelles alarmes HACCP et de contrôler jusqu'à 4 sondes au coeur ou 1 sonde à 4 capteurs (en option)
- Protection thermique pour la sauvegarde du compresseur
- Micro-interrupteur arrêt ventilation intérieure à l'ouverture de la porte

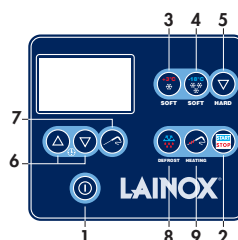
ELEMENTS FOURNIS SUR DEMANDE / ACCESSOIRES

- Version prédisposée avec groupe à distance
- Version unité motocondensante avec condensation à eau
- Kit roues pivotantes dotées de frein
- Kit de stérilisation avec stérilisateur amovible modèle Sterilox
- Kit imprimante



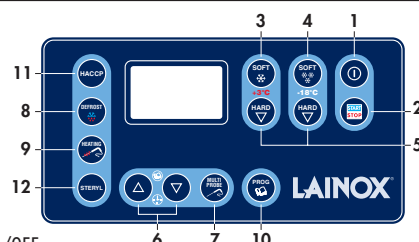
VERSION S

- 1 - Interrupteur général ON/OFF
- 2 - Marche/Arrêt d'un cycle de refroidissement
- 3 - Sélection refroidissement +3°C SOFT
- 4 - Sélection surgélation -18°C SOFT
- 5 - Sélection cycle HARD de refroidissement (+3°C) ou de surgélation (-18°C)
- 6 - Sélection temps de refroidissement/surgélation
- 7 - Sélection cycle de refroidissement/surgélation à sonde
- 8 - Affichage de la température de la sonde d'évaporateur pendant le fonctionnement.
- 9 - Chauffage pour extraction de la Sonde Aiguille (pour programmes de congélation)



VERSION T

- 1 - Interrupteur général ON/OFF
- 2 - Marche/Arrêt d'un cycle de refroidissement
- 3 - Sélection refroidissement +3°C SOFT
- 4 - Sélection surgélation -18°C SOFT
- 5 - Sélection cycle HARD de refroidissement (+3°C) ou de surgélation (-18°C)
- 6 - Sélection temps de refroidissement/surgélation
- 7 - Sélection cycle de refroidissement/surgélation à sonde
- 8 - Affichage de la température de la sonde d'évaporateur pendant le fonctionnement.
- 9 - Chauffage pour extraction de la Sonde Aiguille (pour programmes de congélation)
- 10 - Rappel ou mémorisation Programmes, confirmation des données insérées
- 11 - Rappel des alarmes HACCP par visualisation sur l'écran en notant: date, durée, type et température max. obtenue
- 12 - Démarrage du processus de stérilisation



Cellule de refroidissement rapide pour gastronomie

LAINOX®
Cooking System

161

16 x 1/1 GN

Modèle		RDR 161	RDM 161	RCR 161	RCM 161
Version		S	S	S / T	S / T
Dimensions (L x P x H)	mm	790 x 800 x 1950	790 x 800 x 1950	790 x 800 x 1950	790 x 800 x 1950
Largeur lumière porte	mm	670	670	670	670
Hauteur lumière porte	mm	1100	1100	1100	1100
Profondeur interne	mm	460	460	460	460
Epaisseur	mm	60	60	60	60
Classe climatique		T	T	T	T
Cycle refroidissement	°C	+90 → +3	+90 → +3	+90 → +3	+90 → +3
Cycle congélation	°C	-	+90 → -18	-	+90 → -18
Capacité de refroidissement	90' kg	36	36	55	55
Capacité de congélation	240' kg	-	24	-	36
Rendement horaire en surgélation	kg/h	-	-	-	-
Liquide de refroidissement	gas	R404A	R404A	R404A	R404A
Capacité de refroidissement	(*) W	2770	2850	4730	3930
Alimentation électrique	V/~ / Hz	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50
Puissance électrique	(°) W	2170	3500	3300	5250
Compresseur	(°) HP	2 1/2	2 1/2	3 1/5	3 1/2
Courant max	(°) A	3,5	4,5	4,4	5,7
Puissance él. Avec unité intégrée	(°) W	360	380	360	380
Courant max Avec unité intégrée	(°) A	2,2	2,3	2,2	2,3
Aménagement Restauration	n°	16 x 1/1 GN	16 x 1/1 GN	16 x 1/1 GN	16 x 1/1 GN
Distance entre les grilles	mm	65	65	65	65
Poids Net	kg	200	200	200	200
Niveau de bruit	dB(A)	< 70	< 70	< 70	< 70
UNITE A DISTANCE					
Puissance	HP	1 1/2	2 1/2	2 1/2	3 1/2
Branchements - distance max	m	15	15	15	15
Capacité de refroidissement	(*) W	2770	2850	4730	3930
Câbles électriques	n° x mm²	S: M1 → (3+1)x2,5/M2 → (2+1)x1 / P → (2)x1		S: M1 → (3+1)x2,5/M2 → (2+1)x1 / P → (2)x1 T: M1 → (2+1)x2,5/M2 → (2+1)x1 / P → (2)x1	
Tuyaux liquide	Ø mm	8	8	8	8
Tuyaux du gaz	Ø mm	12	12	12	12
Connexion hydrique UMC à eau	Ø "	out coil ¾ → ½ conn. H2O	out coil ¾ → ½ conn. H2O	out coil ¾ → ½ conn. H2O	out coil ¾ → ½ conn. H2O
Consommation max eau	(•) l/min	3,5	4,6	5,8	6,6
Tuyaux d'évacuation	Ø "	1	1	1	1
Set LP-HP (différentiel)	bar	0.2 (0.7) - 27 (4)	0.2 (0.7) - 27 (4)	0.2 (0.7) - 27 (4)	0.2 (0.7) - 27 (4)

per Mod. ____ R ____ (*) temp. evap. -10°C temp. cond. +45°C / (°) temp. evap. 0°C temp. cond. +55°C
per Mod. ____ M ____ (*) temp. evap. -25°C temp. cond. +45°C / (°) temp. evap. -10°C temp. cond. +55°C

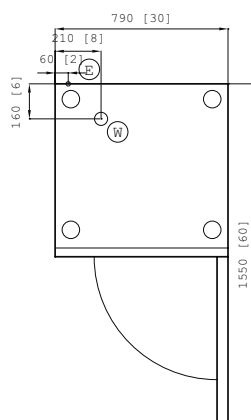
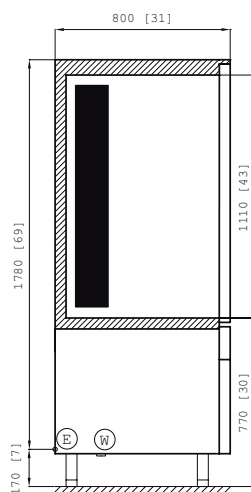
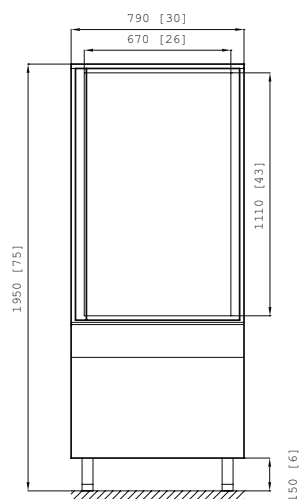
(•) t in = 20 °C / t out = 40 °C

Cellule de refroidissement rapide pour gastronomie

LAINOX®
Cooking System

161

16 x 1/1 GN



Ⓔ CONNESSIONE ELETTRICA
ELECTICAL CONNECTION

⒲ CONNESSIONE IDRICA
DRAIN CONNECTION

DIMENSIONI mm
DIMENSIONS [in]

I dati riportati sul presente documento sono da ritenersi non vincolanti. L'azienda si riserva di apportare modifiche tecniche in qualsiasi momento. The specifications shown in this document are to be considered not binding. The company reserves the right to make technical changes at any moment. Die auf dieser Unterlage angegebenen technischen Daten sind als unverbindlich anzusehen.
Die Firma behält sich das Recht vor zu jeder zeit technische Änderungen vorzunehmen. Les données techniques sur ce document ne doivent pas être considérées contraignantes. La société se réserve le droit d'apporter des modifications techniques à tout moment. Los datos técnicos indicados en el presente código no son vinculantes. La empresa se reserva el derecho de efectuar modificaciones sin previo aviso.

Cellule de refroidissement rapide pour gastronomie

LAINOX®
Cooking System

122

12 x 2/1 GN - 24 x 1/1 GN

CARACTERISTIQUES GENERALES

- Flancs externes et couverture supérieure en acier inox AISI 304 18/10 ép. 0,6 mm (satinés Scotch-Brite)
- Porte en acier inox AISI 304 18/10 ép. 0,8 mm (satinée Scotch-Brite)
- Revêtement intérieur entièrement rayonné en acier inox AISI 304 18/10
- Fond intérieur embouti de contenance avec bonde centrale pour l'évacuation de l'eau de nettoyage
- Isolation en polyuréthane expansé à haute densité (environ 42 kg/m³) de 60 mm d'épaisseur, exempte de HCFC
- Batterie d'évaporation en cuivre-aluminium, vernie en cataphorèse avec résine époxyde atoxique
- Déflecteur ouvrable latéralement sur charnières, pour le nettoyage de l'évaporateur
- Batterie de condensation en cuivre avec ailettes en aluminium à haut rendement thermique
- Résistance anti-condensation, située sur le caisson sous la butée joint magnétique
- Poignée ergonomique sur toute la hauteur de la porte et joints magnétiques sur les 4 côtés de la porte
- Portes se refermant automatiquement avec blocage à l'ouverture à 100°
- Pieds en acier inox Ø 2" réglables H 150÷180 mm avec revêtement antirayure
- Sonde chauffante pour faciliter l'extraction

AMENAGEMENT INTERIEUR

- Porte-grilles ou plats en acier inox 18/10 encastrés sur les côtés de la cellule, facilement amovibles pour faciliter le nettoyage
- Distance entre les grilles de 65 mm
- Porte-grilles en fil acier inox, capable de soutenir les grilles GN1/1 et les plats à four EN (600x800 mm)
- Sonde au coeur

GROUPE FRIGORIFIQUE

- Electro-ventilateurs à flux indirect sur le produit
- Compresseur hermétique
- Gaz frigorigère R404A
- Evaporateur avec grande surface d'échange, pour une efficacité élevée du système de refroidissement
- Dispositif manuel de dégivrage et système d'évaporation de l'eau de condensation sans l'apport d'énergie électrique
- Echangeur de chaleur liquide/gaz de grande capacité

COMMANDES DE CONTROLES ET SECURITES

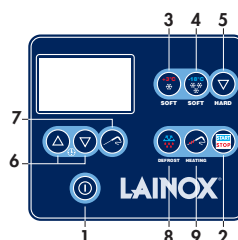
- Carte électronique de contrôle et de commande dotée d'écran custom à visibilité élevée qui met en évidence l'état de l'appareil à tout moment
- La version T peut mémoriser jusqu'à 99 programmes, stocker en mémoire les éventuelles alarmes HACCP et de contrôler jusqu'à 4 sondes au coeur ou 1 sonde à 4 capteurs (en option)
- Protection thermique pour la sauvegarde du compresseur
- Micro-interrupteur arrêt ventilation intérieure à l'ouverture de la porte

ELEMENTS FOURNIS SUR DEMANDE / ACCESSOIRES

- Version prédisposée avec groupe à distance
- Version unité motocondensante avec condensation à eau
- Kit roues pivotantes dotées de frein
- Kit de stérilisation avec stérilisateur amovible modèle Sterilox
- Kit imprimante⁹⁹

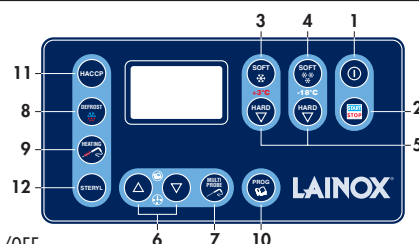


VERSION S



- 1 - Interrupteur général ON/OFF
- 2 - Marche/Arrêt d'un cycle de refroidissement
- 3 - Sélection refroidissement +3°C SOFT
- 4 - Sélection surgélation -18°C SOFT
- 5 - Sélection cycle HARD de refroidissement (+3°C) ou de surgélation (-18°C)
- 6 - Sélection temps de refroidissement/surgélation
- 7 - Sélection cycle de refroidissement/surgélation à sonde
- 8 - Affichage de la température de la sonde d'évaporateur pendant le fonctionnement.
- 9 - Chauffage pour extraction de la Sonde Aiguille (pour programmes de congélation)

VERSION T



- 1 - Interrupteur général ON/OFF
- 2 - Marche/Arrêt d'un cycle de refroidissement
- 3 - Sélection refroidissement +3°C SOFT
- 4 - Sélection surgélation -18°C SOFT
- 5 - Sélection cycle HARD de refroidissement (+3°C) ou de surgélation (-18°C)
- 6 - Sélection temps de refroidissement/surgélation
- 7 - Sélection cycle de refroidissement/surgélation à sonde
- 8 - Affichage de la température de la sonde d'évaporateur pendant le fonctionnement.
- 9 - Chauffage pour extraction de la Sonde Aiguille (pour programmes de congélation)
- 10 - Rappel ou mémorisation Programmes, confirmation des données insérées
- 11 - Rappel des alarmes HACCP par visualisation sur l'écran en notant: date, durée, type et température max. obtenue
- 12 - Démarrage du processus de stérilisation

Cellule de refroidissement rapide pour gastronomie

LAINOX®
Cooking System

122

12 x 2/1 GN - 24 x 1/1 GN

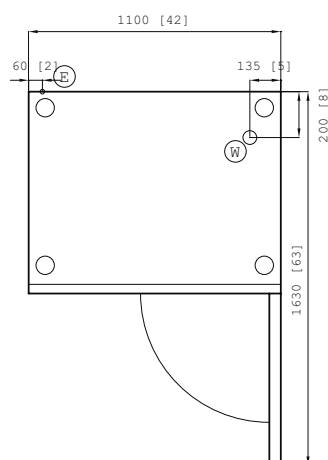
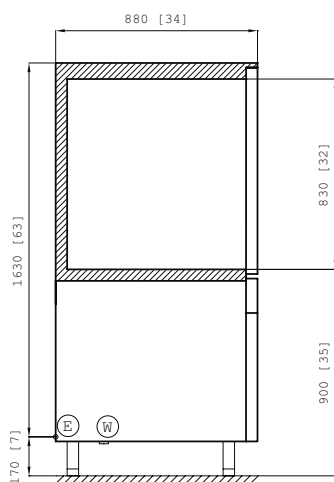
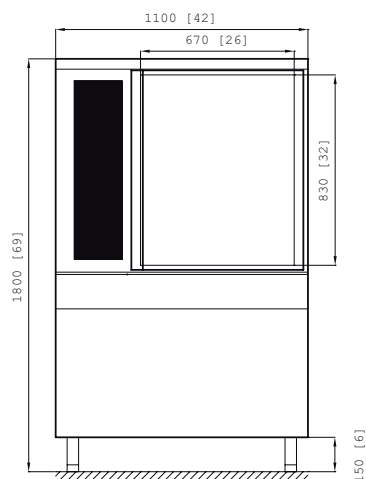
Modèle		RDR 122	RDM 122	RCR 122	RCM 122
Version		S	S	S / T	S / T
Dimensions (L x P x H)	mm	1100 x 880 x 1800	1100 x 880 x 1800	1100 x 880 x 1800	1100 x 880 x 1800
Largeur lumière porte	mm	670	670	670	670
Hauteur lumière porte	mm	830	830	830	830
Profondeur interne	mm	750	750	750	750
Epaisseur	mm	60	60	60	60
Classe climatique		T	T	T	T
Cycle refroidissement	°C	+90 → +3	+90 → +3	+90 → +3	+90 → +3
Cycle congélation	°C	-	+90 → -18	-	+90 → -18
Capacité de refroidissement	90' kg	50	50	72	72
Capacité de congélation	240' kg	-	32	-	48
Rendement horaire en surgélation	kg/h	-	-	-	-
Liquide de refroidissement	gas	R404A	R404A	R404A	R404A
Capacité de refroidissement	(*) W	4730	3930	6420	5970
Alimentation électrique	V/~ / Hz	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50
Puissance électrique	(°) W	3000	3176	3950	6120
Compresseur	(°) HP	3 1/5	3 1/5	4	4
Courant max	(°) A	4,3	5,4	4,9	6,9
Puissance él. Avec unité intégrée	(°) W	360	380	360	380
Courant max Avec unité intégrée	(°) A	2,2	2,4	2,2	2,4
Aménagement Restauration	n°	12 x 2/1 GN - 24 x 1/1 GN	12 x 2/1 GN - 24 x 1/1 GN	12 x 2/1 GN - 24 x 1/1 GN	12 x 2/1 GN - 24 x 1/1 GN
Distance entre les grilles	mm	65	65	65	65
Poids Net	kg	230	230	230	230
Niveau de bruit	dB(A)	< 70	< 70	< 70	< 70
UNITE A DISTANCE					
Puissance	HP	2 1/2	3 1/2	3	4
Branchements - distance max	m	15	15	15	15
Capacité de refroidissement	(*) W	4730	3930	6420	5970
Câbles électriques	n° x mm²	M1 → (3+1)x2,5/M2 → (2+1)x1 P → (2)x1	M1 → (3+1)x2,5/M2 → (2+1)x1 P → (2)x1	M1 → (3+1)x2,5/M2 → (2+1)x1 P → (2)x1	M1 → (3+1)x2,5/M2 → (2+1)x1 P → (2)x1
Tuyaux liquide	Ø mm	8	8	12	12
Tuyaux du gaz	Ø mm	16	16	18	18
Connexion hydrique UMC à eau	Ø "	out coil ¾ → ½ conn. H2O	out coil ¾ → ½ conn. H2O	out coil ¾ → ½ conn. H2O	out coil ¾ → ½ conn. H2O
Consommation max eau	(•) l/min	5,5	5,1	7,4	8,7
Tuyaux d'évacuation	Ø "	1	1	1	1
Set LP-HP (différentiel)	bar	0.2 (0.7) - 27 (4)	0.2 (0.7) - 27 (4)	0.2 (0.7) - 27 (4)	0.2 (0.7) - 27 (4)

per Mod. ____ R ____ (*) temp. evap. -10°C temp. cond. +45°C / (°) temp. evap. 0°C temp. cond. +55°C
per Mod. ____ M ____ (*) temp. evap. -25°C temp. cond. +45°C / (°) temp. evap. -10°C temp. cond. +55°C

(•) t in = 20 °C / t out = 40 °C

122

12 x 2/1 GN - 24 x 1/1 GN



(E) CONNESSIONE ELETTRICA
ELECTICAL CONNECTION

(W) CONNESSIONE IDRICA
DRAIN CONNECTION

DIMENSIONI mm
DIMENSIONS [in]

I dati riportati sul presente documento sono da ritenersi non vincolanti. L'azienda si riserva di apportare modifiche tecniche in qualsiasi momento. The specifications shown in this document are to be considered not binding. The company reserves the right to make technical changes at any moment. Die auf dieser Unterlage angegebenen technischen Daten sind als unverbindlich anzusehen.
Die Firma behält sich das Recht vor zu jeder zeit technische Änderungen vorzunehmen. Les données techniques sur ce document ne doivent pas être considérées contraignantes. La société se réserve le droit d'apporter des modifications techniques à tout moment. Los datos técnicos indicados en el presente código no son vinculantes. La empresa se reserva el derecho de efectuar modificaciones sin previo aviso.

Grandes cellule de refroidissement rapide pour gastronomie

LAINOX®
Cooking System

C 20

20 x 1/1 GN

CARACTERISTIQUES GENERALES

- Extérieur en acier inox AISI 304 18/10 mm (satiné Scotch-Brite)
- Revêtement intérieur entièrement rayonné en acier inox AISI 304 18/10
- Fond et voûte intérieure de contenance
- Isolation en polyuréthane expansé à haute densité (environ 42 kg/m³) de 80 mm d'épaisseur
- Batterie d'évaporation en cuivre avec ailettes en aluminium protégée grâce à une peinture époxyde atoxique
- Résistance anti-condensation, placée sur la porte en-dessous du joint
- Porte coulissante avec joint équipée de charnières avec rampe de fermeture
- Poignée ergonomique horizontale avec sûreté intérieure
- Serrure porte avec clé
- Sonde chauffante pour faciliter l'extraction

AMENAGEMENT INTERIEUR

- Pare-chocs intérieur pour éviter les endommagements provoqués par le chariot
- Pare-chocs extérieur en acier inox pour éviter d'endommager le bandeau de commande

GROUPE FRIGORIFIQUE

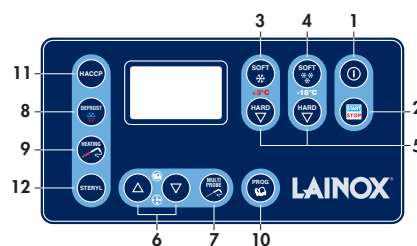
- Groupe motocondensant à distance, avec possibilité d'avoir sur demande la couverture de protection
- Evaporateur à haute ventilation pour garantir l'efficacité maximum du système de refroidissement
- Gaz frigorigère R404A

COMMANDES DE CONTROLES ET SECURITES

- Carte électronique de contrôle et de commande dotée d'écran custom à visibilité élevée qui met en évidence l'état de l'appareil à tout moment
- La version T peut mémoriser jusqu'à 99 programmes, stocker en mémoire les éventuelles alarmes HACCP et de contrôler jusqu'à 4 sondes au cœur ou 1 sonde à 4 capteurs (en option)
- Protection thermique pour la sauvegarde du compresseur
- Micro-interrupteur arrêt ventilation intérieure à l'ouverture de la porte

ELEMENTS FOURNIS SUR DEMANDE / ACCESSOIRES

- Version unité motocondensante avec condensation à eau
- Couverture unité motocondensante
- Version sans sol (porte coulissante)
- Kit de stérilisation avec stérilisateur amovible modèle Sterilox
- Kit imprimante



VERSION T

- 1 - Interrupteur général ON/OFF
- 2 - Marche/Arrêt d'un cycle de refroidissement
- 3 - Sélection refroidissement +3°C SOFT
- 4 - Sélection surgélation -18°C SOFT
- 5 - Sélection cycle HARD de refroidissement (+3°C) ou de surgélation (-18°C)
- 6 - Sélection temps de refroidissement/surgélation
- 7 - Sélection cycle de refroidissement/surgélation à sonde
- 8 - Affichage de la température de la sonde d'évaporateur pendant le fonctionnement. Démarrage du dégivrage (avec équipement à l'ARRET) avec pression prolongée
- 9 - Chauffage pour extraction de la Sonde Aiguille (pour programmes de congélation)
- 10 - Rappel ou mémorisation Programmes, confirmation des données insérées
- 11 - Rappel des alarmes HACCP par visualisation sur l'écran en notant: date, durée, type et température max. obtenue
- 12 - Démarrage du processus de stérilisation

C 20

20 x 1/1 GN

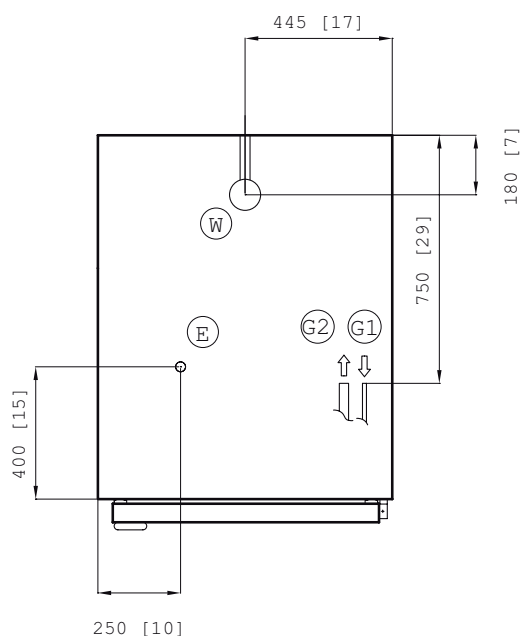
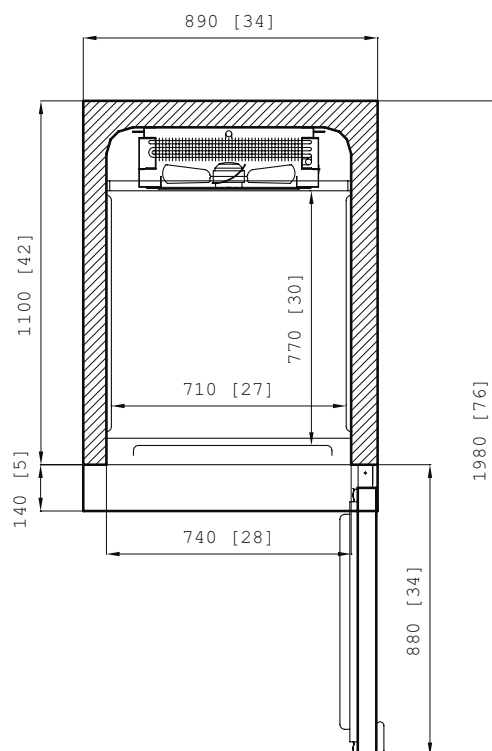
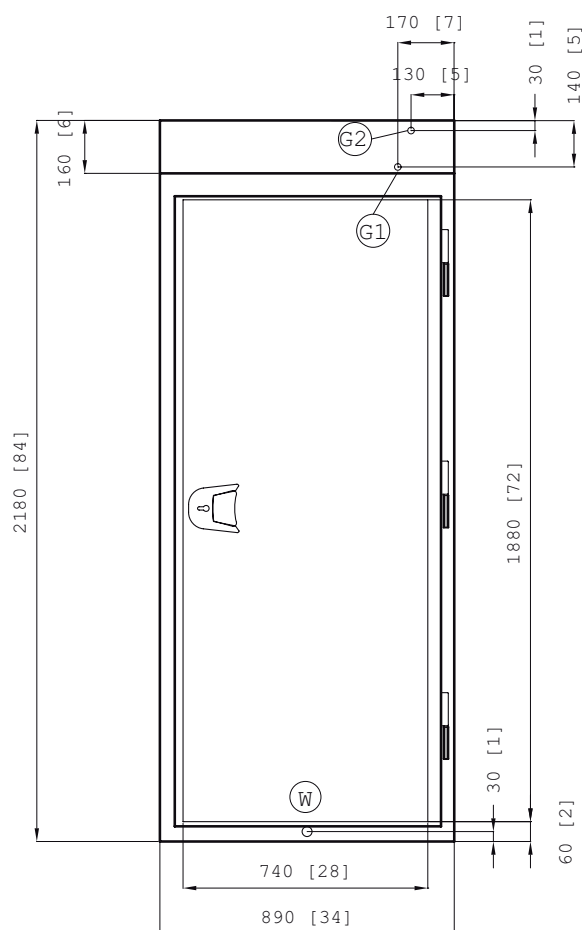
Modèle		RDR C20	RDM C20	RCR C20	RCM C20
Version		T	T	T	T
Dimensions (L x P x H)	mm	890 x 1100 x 2180	890 x 1100 x 2180	890 x 1100 x 2180	890 x 1100 x 2180
Profondeur avec porte 90°	mm	1980	1980	1980	1980
Largeur lumière porte	mm	740	740	740	740
Lumière porte	mm	710 x 1880	710 x 1880	710 x 1880	710 x 1880
Profondeur interne	mm	770	770	770	770
Epaisseur	mm	80	80	80	80
Classe climatique		T	T	T	T
Cycle refroidissement	°C	+90 → +3	+90 → +3	+90 → +3	+90 → +3
Cycle congélation	°C	-	+90 → -18	-	+90 → -18
Capacité de refroidissement	90' kg	70	70	105	105
Capacité de congélation	240' kg	-	48	-	70
Alimentation électrique	V/~ / Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Puissance électrique	(°) W	500	500	550	550
Courant max	(°) A	3,3	3,3	3,7	3,7
Aménagement		1 Chariot 1/1 GN	1 Chariot 1/1 GN	1 Chariot 1/1 GN	1 Chariot 1/1 GN
Dimensions emballage (L x P x H)	mm	2280 x 1200 x 1040	2280 x 1200 x 1040	2280 x 1200 x 1040	2280 x 1200 x 1040
Volume	m³	2,73	2,73	2,73	2,73
Poids - net / lourd	kg	280 / 310	280 / 310	280 / 310	280 / 310
GROUPE A DISTANCE					
Puissance	HP	3	4	4	5
Liquide de refroidissement	gas	R404A	R404A	R404A	R404A
Capacité de refroidissement	(*) W	6420	5970	9620	6750
Alimentation électrique	V/~ / Hz	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50
Puissance électrique	(°) W	3300	4220	4740	4960
Courant max	(°) A	9,6	10,9	10,9	12,2
Poids	kg	102	131	132	134
Dimensions	mm	935 x 700 x 575	1004 x 700 x 650	1004 x 700 x 650	1004 x 700 x 650
RACCORDEMENTS (distance max 20 m)					
Câbles électriques	n° x mm²	5 x 1,5	5 x 1,5	5 x 1,5	5 x 1,5
Tuyaux liquide	Ø mm	12	12	12	14
Tuyaux du gaz	Ø mm	22	28	28	28
Connexion hydrique UMC à eau	Ø "	out coil ¾ → ½ conn. H2O	out coil ¾ → ½ conn. H2O	out coil ¾ → ½ conn. H2O	out coil ¾ → ½ conn. H2O
Consommation max eau	(•) l/mm	9,4	9,9	13,9	11,3
Tuyaux d'évacuation	Ø "	1"	1"	1"	1"
Set LP-HP (différentiel)	bar	0 (0.5) - 26 (3)	0 (0.5) - 26 (3)	0 (0.5) - 26 (3)	0 (0.5) - 26 (3)

per Mod. ____ R ____ (*) temp. evap. -10°C temp. cond. +45°C / (°) temp. evap. 0°C temp. cond. +55°C
 per Mod. ____ M ____ (*) temp. evap. -25°C temp. cond. +45°C / (°) temp. evap. -10°C temp. cond. +55°C

(•) t in = 20 °C / t out = 40 °C

C 20

20 x 1/1 GN



- Ⓔ1 INGRESSO REFRIGERANTE
REFRIGERANT INLET
 - Ⓔ2 USCITA REFRIGERANTE
REFRIGERANT OUTLET
 - ⒺE CONNESSIONE ELETTRICA
ELECTRICAL CONNECTION
 - ⒺW CONNESSIONE IDRICA
DRAIN CONNECTION
- DIMENSIONI mm
DIMENSIONS [in]

I dati riportati sul presente documento sono da ritenersi non vincolanti. L'azienda si riserva di apportare modifiche tecniche in qualsiasi momento. The specifications shown in this document are to be considered not binding. The company reserves the right to make technical changes at any moment. Die auf dieser Unterlage angegebenen technischen Daten sind als unverbindlich anzusehen.
Die Firma behält sich das Recht vor zu jeder zeit technische Änderungen vorzunehmen. Les données techniques sur ce document ne doivent pas être considérées contraignantes. La société se réserve le droit d'apporter des modifications techniques à tout moment. Los datos técnicos indicados en el presente catálogo no son vinculantes. La empresa se reserva el derecho de efectuar modificaciones sin previo aviso.

C 02

20 x 1/1 GN

CARACTERISTIQUES GENERALES

- Extérieur en acier inox AISI 304 18/10 mm (satiné Scotch-Brite)
- Revêtement intérieur entièrement rayonné en acier inox AISI 304 18/10
- Fond et voûte intérieure de contenance
- Isolation en polyuréthane expansé à haute densité (environ 42 kg/m³) de 80 mm d'épaisseur
- Batterie d'évaporation en cuivre avec ailettes en aluminium protégée grâce à une peinture époxyde atoxique
- Résistance anti-condensation, placée sur la porte en-dessous du joint
- Porte coulissante avec joint équipée de charnières avec rampe de fermeture
- Poignée ergonomique horizontale avec sûreté intérieure
- Serrure porte avec clé
- Sonde chauffante pour faciliter l'extraction

AMENAGEMENT INTERIEUR

- Pare-chocs intérieur pour éviter les endommagements provoqués par le chariot
- Pare-chocs extérieur en acier inox pour éviter d'endommager le bandeau de commande

GROUPE FRIGORIFIQUE

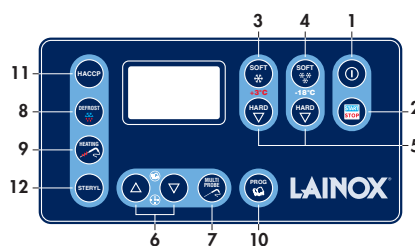
- Groupe motocondensant à distance, avec possibilité d'avoir sur demande la couverture de protection
- Evaporateur à haute ventilation pour garantir l'efficacité maximum du système de refroidissement
- Gaz frigorigère R404A

COMMANDES DE CONTROLES ET SECURITES

- Carte électronique de contrôle et de commande dotée d'écran custom à visibilité élevée qui met en évidence l'état de l'appareil à tout moment
- La version T peut mémoriser jusqu'à 99 programmes, stocker en mémoire les éventuelles alarmes HACCP et de contrôler jusqu'à 4 sondes au cœur ou 1 sonde à 4 capteurs (en option)
- Protection thermique pour la sauvegarde du compresseur
- Micro-interrupteur arrêt ventilation intérieure à l'ouverture de la porte

ELEMENTS FOURNIS SUR DEMANDE / ACCESSOIRES

- Version unité motocondensante avec condensation à eau
- Couverture unité motocondensante
- Version sans sol (porte coulissante)
- Kit de stérilisation avec stérilisateur amovible modèle Sterilox
- Kit imprimante



VERSION T

- 1 - Interrupteur général ON/OFF
- 2 - Marche/Arrêt d'un cycle de refroidissement
- 3 - Sélection refroidissement +3°C SOFT
- 4 - Sélection surgélation -18°C SOFT
- 5 - Sélection cycle HARD de refroidissement (+3°C) ou de surgélation (-18°C)
- 6 - Sélection temps de refroidissement/surgélation
- 7 - Sélection cycle de refroidissement/surgélation à sonde
- 8 - Affichage de la température de la sonde d'évaporateur pendant le fonctionnement. Démarrage du dégivrage (avec équipement à l'ARRET) avec pression prolongée
- 9 - Chauffage pour extraction de la Sonde Aiguille (pour programmes de congélation)
- 10 - Rappel ou mémorisation Programmes, confirmation des données insérées
- 11 - Rappel des alarmes HACCP par visualisation sur l'écran en notant: date, durée, type et température max. obtenue
- 12 - Démarrage du processus de stérilisation

C 02

20 x 1/1 GN

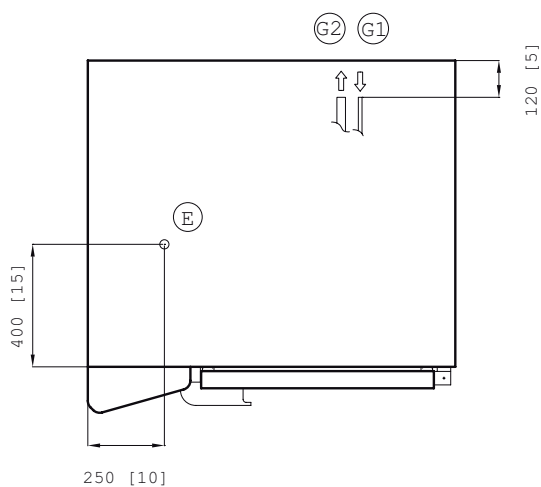
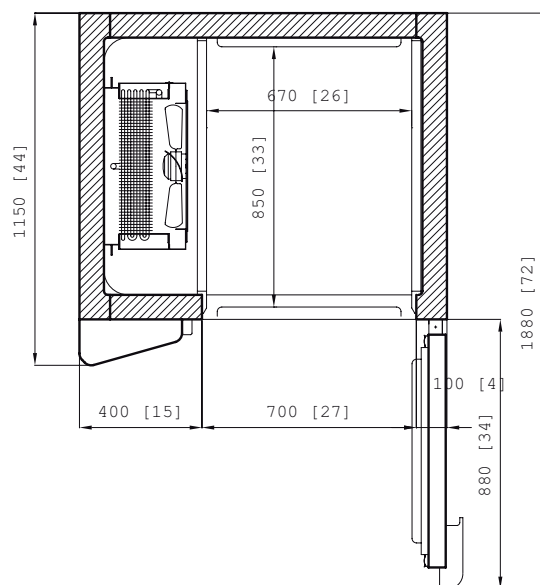
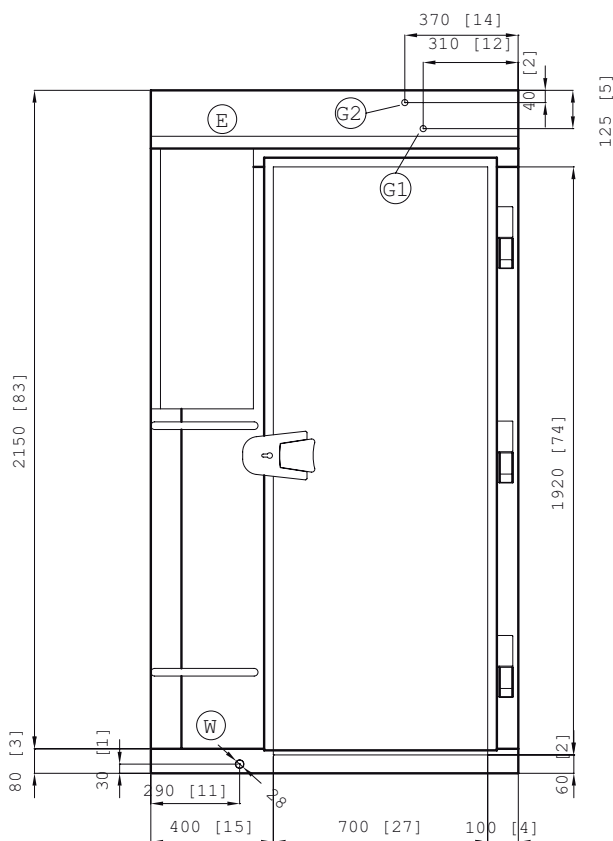
Modèle Version		RCR C02 T	RCM C02 T
Dimensions (L x P x H)	mm	1200 x 1150 x 2230	1200 x 1150 x 2230
Profondeur avec porte 90°	mm	1880	1880
Largeur lumière porte	mm	700	700
Lumière porte	mm	670 x 1920	670 x 1920
Profondeur interne	mm	850	850
Epaisseur	mm	80	80
Classe climatique		T	T
Cycle refroidissement	°C	+90 → +3	+90 → +3
Cycle congélation	°C	-	+90 → -18
Capacité de refroidissement	90' kg	105	105
Capacité de congélation	240' kg	-	70
Alimentation électrique	V/~ / Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Puissance électrique	(°) W	550	550
Courant max	(°) A	3,7	3,7
Aménagement		1 Chariot 1/1 GN	1 Chariot 1/1 GN
Dimensions emballage (L x P x H)	mm	2330 x 1250 x 1350	2330 x 1250 x 1350
Volume	m³	4,18	4,18
Poids - net / lourd	kg	310 / 390	310 / 390
GROUPE A DISTANCE			
Puissance	HP	4	5
Liquide de refroidissement	gas	R404A	R404A
Capacité de refroidissement	(*) W	9620	6750
Alimentation électrique	V/~ / Hz	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50
Puissance électrique	(°) W	4740	4960
Courant max	(°) A	10,9	12,2
Poids	kg	132	134
Dimensions	mm	1004 x 700 x 650	1004 x 700 x 650
RACCORDEMENTS (distance max 20 m)			
Câbles électriques	n° x mm²	5 x 1,5	5 x 1,5
Tuyaux liquide	Ø mm	12	14
Tuyaux du gaz	Ø mm	28	28
Connexion hydrique UMC à eau	Ø "	out coil ¾ → ½ conn. H2O	out coil ¾ → ½ conn. H2O
Consommation max eau	(•) l/mm	13,9	11,3
Tuyaux d'évacuation	Ø "	1"	1"
Set LP-HP (différentiel)	bar	0 (0.5) - 26 (3)	0 (0.5) - 26 (3)

per Mod. ____ R ____ (*) temp. evap. -10°C temp. cond. +45°C / (°) temp. evap. 0°C temp. cond. +55°C
 per Mod. ____ M ____ (*) temp. evap. -25°C temp. cond. +45°C / (°) temp. evap. -10°C temp. cond. +55°C

(•) t in = 20 °C / t out = 40 °C

C 02

20 x 1/1 GN



- Ⓔ1 INGRESSO REFRIGERANTE
REFRIGERANT INLET
 - Ⓔ2 USCITA REFRIGERANTE
REFRIGERANT OUTLET
 - Ⓔ CONNESSIONE ELETTRICA
ELECTRICAL CONNECTION
 - Ⓔ CONNESSIONE IDRICA
DRAIN CONNECTION
- DIMENSIONI mm
DIMENSIONS [in]

I dati riportati sul presente documento sono da ritenersi non vincolanti. L'azienda si riserva di apportare modifiche tecniche in qualsiasi momento. The specifications shown in this document are to be considered not binding. The company reserves the right to make technical changes at any moment. Die auf dieser Unterlage angegebenen technischen Daten sind als unverbindlich anzusehen.
Die Firma behält sich das Recht vor zu jeder zeit technische Änderungen vorzunehmen. Les données techniques sur ce document ne doivent pas être considérées contraignantes. La société se réserve le droit d'apporter des modifications techniques à tout moment. Los datos técnicos indicados en el presente catálogo no son vinculantes. La empresa se reserva el derecho de efectuar modificaciones sin previo aviso.

C 40

40 x 1/1 GN - 20 x 2/1 GN

CARACTERISTIQUES GENERALES

- Extérieur en acier inox AISI 304 18/10 mm (satiné Scotch-Brite)
- Revêtement intérieur entièrement rayonné en acier inox AISI 304 18/10
- Fond et voûte intérieure de contenance
- Isolation en polyuréthane expansé à haute densité (environ 42 kg/m³) de 80 mm d'épaisseur
- Batterie d'évaporation en cuivre avec ailettes en aluminium protégée grâce à une peinture époxyde atoxique
- Résistance anti-condensation, placée sur la porte en-dessous du joint
- Porte coulissante avec joint équipée de charnières avec rampe de fermeture
- Poignée ergonomique horizontale avec sûreté intérieure
- Serrure porte avec clé
- Sonde chauffante pour faciliter l'extraction

AMENAGEMENT INTERIEUR

- Pare-chocs intérieur pour éviter les endommagements provoqués par le chariot
- Pare-chocs extérieur en acier inox pour éviter d'endommager le bandeau de commande

GROUPE FRIGORIFIQUE

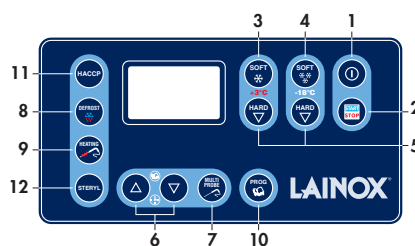
- Groupe motocondensant à distance, avec possibilité d'avoir sur demande la couverture de protection
- Evaporateur à haute ventilation pour garantir l'efficacité maximum du système de refroidissement
- Gaz frigorigère R404A

COMMANDES DE CONTROLES ET SECURITES

- Carte électronique de contrôle et de commande dotée d'écran custom à visibilité élevée qui met en évidence l'état de l'appareil à tout moment
- La version T peut mémoriser jusqu'à 99 programmes, stocker en mémoire les éventuelles alarmes HACCP et de contrôler jusqu'à 4 sondes au cœur ou 1 sonde à 4 capteurs (en option)
- Protection thermique pour la sauvegarde du compresseur
- Micro-interrupteur arrêt ventilation intérieure à l'ouverture de la porte

ELEMENTS FOURNIS SUR DEMANDE / ACCESSOIRES

- Version unité motocondensante avec condensation à eau
- Couverture unité motocondensante
- Version sans sol (porte coulissante)
- Kit de stérilisation avec stérilisateur amovible modèle Sterilox
- Kit imprimante



VERSION T

- 1 - Interrupteur général ON/OFF
- 2 - Marche/Arrêt d'un cycle de refroidissement
- 3 - Sélection refroidissement +3°C SOFT
- 4 - Sélection surgélation -18°C SOFT
- 5 - Sélection cycle HARD de refroidissement (+3°C) ou de surgélation (-18°C)
- 6 - Sélection temps de refroidissement/surgélation
- 7 - Sélection cycle de refroidissement/surgélation à sonde
- 8 - Affichage de la température de la sonde d'évaporateur pendant le fonctionnement. Démarrage du dégivrage (avec équipement à l'ARRET) avec pression prolongée
- 9 - Chauffage pour extraction de la Sonde Aiguille (pour programmes de congélation)
- 10 - Rappel ou mémorisation Programmes, confirmation des données insérées
- 11 - Rappel des alarmes HACCP par visualisation sur l'écran en notant: date, durée, type et température max. obtenue
- 12 - Démarrage du processus de stérilisation

Grandes cellule de refroidissement rapide pour gastronomie

LAINOX®
Cooking System

C 40

40 x 1/1 GN - 20 x 2/1 GN

Modèle		RDR C40	RDM C40	RCR C40	RCM C40
Version		T	T	T	T
Dimensions (L x P x H)	mm	1500 x 1350 x 2230	1500 x 1350 x 2230	1500 x 1350 x 2230	1500 x 1350 x 2230
Profondeur avec porte 90°	mm	2180	2180	2180	2180
Largeur lumière porte	mm	800	800	800	800
Lumière porte	mm	770 x 1920	770 x 1920	770 x 1920	770 x 1920
Profondeur interne	mm	1050	1050	1050	1050
Epaisseur	mm	80	80	80	80
Classe climatique		T	T	T	T
Cycle refroidissement	°C	+90 → +3	+90 → +3	+90 → +3	+90 → +3
Cycle congélation	°C	-	+90 → -18	-	+90 → -18
Capacité de refroidissement	90' kg	150	150	210	210
Capacité de congélation	240' kg	-	100	-	135
Alimentation électrique	V/~ / Hz	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50
Puissance électrique	(°) W	800	800	800	800
Courant max	(°) A	2,4	2,4	2,4	2,4
Aménagement		1 Chariot 2/1 GN	1 Chariot 2/1 GN	1 Chariot 2/1 GN	1 Chariot 2/1 GN
Dimensions emballage (L x P x H)	mm	2330 X 1450 X 1650	2330 X 1450 X 1650	2330 X 1450 X 1650	2330 X 1450 X 1650
Volume	m³	5,86	5,86	5,86	5,86
Poids - net / lourd	kg	380 / 480	380 / 480	380 / 480	380 / 480
GROUPE A DISTANCE					
Puissance	HP	5	7,5	7,5	10
Liquide de refroidissement	gas	R404A	R404A	R404A	R404A
Capacité de refroidissement	(*) W	11030	9650	15730	12100
Alimentation électrique	V/~ / Hz	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50
Puissance électrique	(°) W	4820	6650	7630	8470
Courant max	(°) A	12,2	17,0	17,0	21,0
Poids	kg	152	205	211	214
Dimensions	mm	1004 x 700 x 650	1370 x 950 x 785	1370 x 950 x 785	1370 x 950 x 785
RACCORDEMENTS (distance max 20 m)					
Câbles électriques	n° x mm²	5 x 1,5	5 x 1,5	5 x 1,5	5 x 1,5
Tuyaux liquide	Ø mm	14	16	16	18
Tuyaux du gaz	Ø mm	28	35	35	42
Connexion hydrique UMC à eau	Ø "	out coil ¾ → ½ conn. H2O	out coil ¾ → ½ conn. H2O	out coil ¾ → ½ conn. H2O	out coil ¾ → ½ conn. H2O
Consommation max eau	(•) l/mm	15,4	15,8	22,6	19,9
Tuyaux d'évacuation	Ø "	1"	1"	1"	1"
Set LP-HP (différentiel)	bar	0 (0.5) - 26 (3)	0 (0.5) - 26 (3)	0 (0.5) - 26 (3)	0 (0.5) - 26 (3)

per Mod. ____ R ____ (*) temp. evap. -10°C temp. cond. +45°C / (°) temp. evap. 0°C temp. cond. +55°C
per Mod. ____ M ____ (*) temp. evap. -25°C temp. cond. +45°C / (°) temp. evap. -10°C temp. cond. +55°C

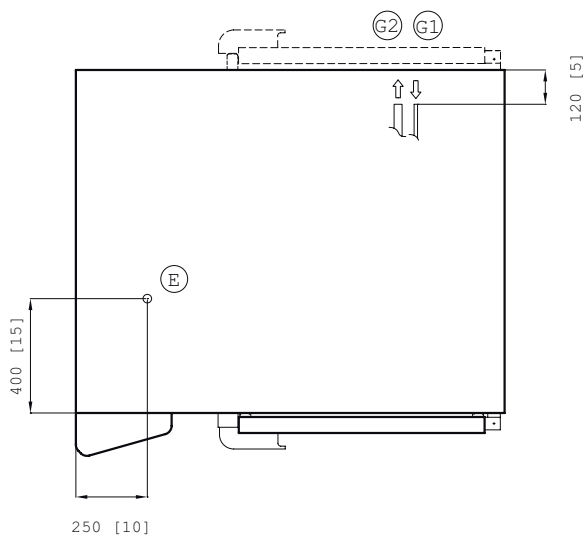
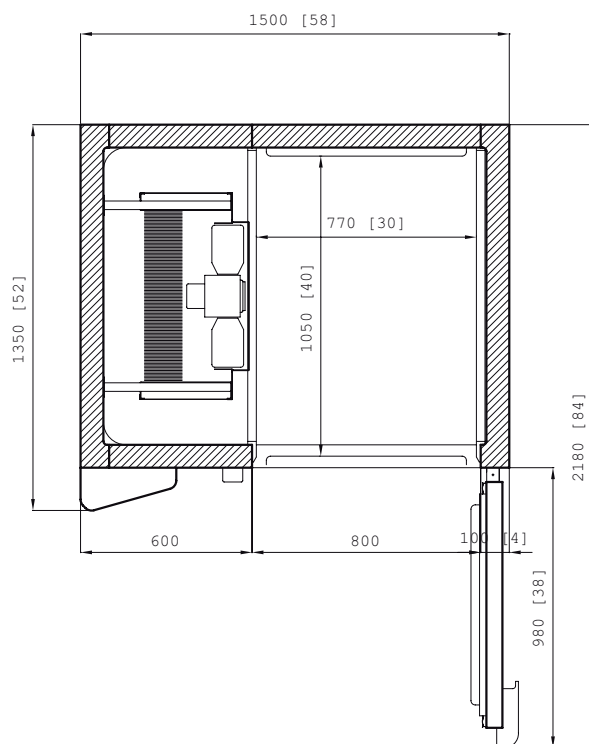
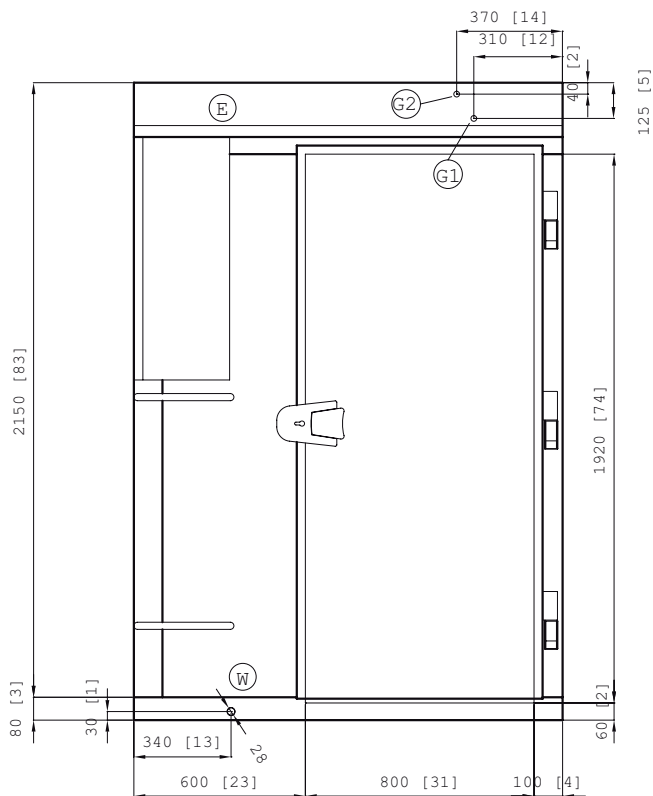
(•) t in = 20 °C / t out = 40 °C

Grandes cellule de refroidissement rapide pour gastronomie

LAINOX®
Cooking System

C 40

40 x 1/1 GN - 20 x 2/1 GN



- | | |
|------|--|
| (G1) | INGRESSO REFRIGERANTE
REFRIGERANT INLET |
| (G2) | USCITA REFRIGERANTE
REFRIGERANT OUTLET |
| (E) | CONNESSIONE ELETTRICA
ELECTRICAL CONNECTION |
| (W) | CONNESSIONE IDRICA
DRAIN CONNECTION |

DIMENSIONI mm
DIMENSIONS [in]

I dati riportati sul presente documento sono da ritenersi non vincolanti. L'azienda si riserva di apportare modifiche tecniche in qualsiasi momento. The specifications shown in this document are to be considered not binding. The company reserves the right to make technical changes at any moment. Die auf dieser Unterlage angegebenen technischen Daten sind als unverbindlich anzusehen.
Die Firma behält sich das Recht vor zu jeder zeit technische Änderungen vorzunehmen. Les données techniques sur ce document ne doivent pas être considérées contraignantes. La société se réserve le droit d'apporter des modifications techniques à tout moment. Los datos técnicos indicados en el presente catálogo no son vinculantes. La empresa se reserva el derecho de efectuar modificaciones sin previo aviso.

C 42

Portes passantes

40 x 1/1 GN - 20 x 2/1 GN

CARACTERISTIQUES GENERALES

- Extérieur en acier inox AISI 304 18/10 mm (satiné Scotch-Brite)
- Revêtement intérieur entièrement rayonné en acier inox AISI 304 18/10
- Fond et voûte intérieure de contenance
- Isolation en polyuréthane expansé à haute densité (environ 42 kg/m³) de 80 mm d'épaisseur
- Batterie d'évaporation en cuivre avec ailettes en aluminium protégée grâce à une peinture époxyde atoxique
- Résistance anti-condensation, placée sur la porte en-dessous du joint
- Porte coulissante avec joint équipée de charnières avec rampe de fermeture
- Poignée ergonomique horizontale avec sûreté intérieure
- Serrure porte avec clé
- Sonde chauffante pour faciliter l'extraction

AMENAGEMENT INTERIEUR

- Pare-chocs intérieur pour éviter les endommagements provoqués par le chariot
- Pare-chocs extérieur en acier inox pour éviter d'endommager le bandeau de commande

GROUPE FRIGORIFIQUE

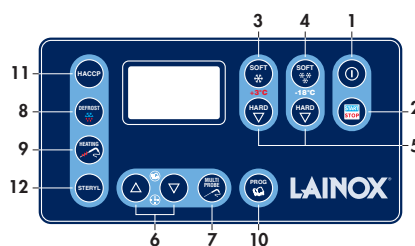
- Groupe motocondensant à distance, avec possibilité d'avoir sur demande la couverture de protection
- Evaporateur à haute ventilation pour garantir l'efficacité maximum du système de refroidissement
- Gaz frigorigère R404A

COMMANDES DE CONTROLES ET SECURITES

- Carte électronique de contrôle et de commande dotée d'écran custom à visibilité élevée qui met en évidence l'état de l'appareil à tout moment
- La version T peut mémoriser jusqu'à 99 programmes, stocker en mémoire les éventuelles alarmes HACCP et de contrôler jusqu'à 4 sondes au cœur à 4 capteurs (en option)
- Protection thermique pour la sauvegarde du compresseur
- Micro-interrupteur arrêt ventilation intérieure à l'ouverture de la porte

ELEMENTS FOURNIS SUR DEMANDE / ACCESSOIRES

- Version unité motocondensante avec condensation à eau
- Couverture unité motocondensante
- Version sans sol (porte coulissante)
- Kit de stérilisation avec stérilisateur amovible modèle Sterilox
- Kit imprimante



VERSION T

- 1 - Interrupteur général ON/OFF
- 2 - Marche/Arrêt d'un cycle de refroidissement
- 3 - Sélection refroidissement +3°C SOFT
- 4 - Sélection surgélation -18°C SOFT
- 5 - Sélection cycle HARD de refroidissement (+3°C) ou de surgélation (-18°C)
- 6 - Sélection temps de refroidissement/surgélation
- 7 - Sélection cycle de refroidissement/surgélation à sonde
- 8 - Affichage de la température de la sonde d'évaporateur pendant le fonctionnement. Démarrage du dégivrage (avec équipement à l'ARRET) avec pression prolongée
- 9 - Chauffage pour extraction de la Sonde Aiguille (pour programmes de congélation)
- 10 - Rappel ou mémorisation Programmes, confirmation des données insérées
- 11 - Rappel des alarmes HACCP par visualisation sur l'écran en notant: date, durée, type et température max. obtenue
- 12 - Démarrage du processus de stérilisation

Grandes cellule de refroidissement rapide pour gastronomie

LAINOX®
Cooking System

C 42 Portes passantes

40 x 1/1 GN - 20 x 2/1 GN

Modèle		RDR C42	RDM C42	RCR C42	RCM C42
Version		T	T	T	T
Dimensions (L x P x H)	mm	1500 x 1490 x 2230	1500 x 1490 x 2230	1500 x 1490 x 2230	1500 x 1490 x 2230
Profondeur avec porte 90°	mm	3160	3160	3160	3160
Largeur lumière porte	mm	800	800	800	800
Lumière porte	mm	770 x 1920	770 x 1920	770 x 1920	770 x 1920
Profondeur interne	mm	1120	1120	1120	1120
Epaisseur	mm	80	80	80	80
Classe climatique		T	T	T	T
Cycle refroidissement	°C	+90 → +3	+90 → +3	+90 → +3	+90 → +3
Cycle congélation	°C	-	+90 → -18	-	+90 → -18
Capacité de refroidissement	90' kg	150	150	210	210
Capacité de congélation	240' kg	-	100	-	135
Alimentation électrique	V/~ / Hz	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50
Puissance électrique	(°) W	800	800	800	800
Courant max	(°) A	2,4	2,4	2,4	2,4
Aménagement		1 Chariot 2/1 GN	1 Chariot 2/1 GN	1 Chariot 2/1 GN	1 Chariot 2/1 GN
Dimensions emballage (L x P x H)	mm	2330 x 1590 x 1650	2330 x 1590 x 1650	2330 x 1590 x 1650	2330 x 1590 x 1650
Volume	m³	5,86	5,86	5,86	5,86
Poids - net / lourd	kg	380 / 480	380 / 480	380 / 480	380 / 480
GROUPE A DISTANCE					
Puissance	HP	5	7,5	7,5	10
Liquide de refroidissement	gas	R404A	R404A	R404A	R404A
Capacité de refroidissement	(*) W	11030	9650	15730	12100
Alimentation électrique	V/~ / Hz	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50
Puissance électrique	(°) W	4820	6650	7630	8470
Courant max	(°) A	12,2	17,0	17,0	21,0
Poids	kg	152	205	211	214
Dimensions	mm	1004 x 700 x 650	1370 x 950 x 785	1370 x 950 x 785	1370 x 950 x 785
RACCORDEMENTS (distance max 20 m)					
Câbles électriques	n° x mm²	5 x 1,5	5 x 1,5	5 x 1,5	5 x 1,5
Tuyaux liquide	Ø mm	14	16	16	18
Tuyaux du gaz	Ø mm	28	35	35	42
Connexion hydrique UMC à eau	Ø "	out coil ¾ → ½ conn. H2O	out coil ¾ → ½ conn. H2O	out coil ¾ → ½ conn. H2O	out coil ¾ → ½ conn. H2O
Consommation max eau	(•) l/mm	15,4	15,8	22,6	19,9
Tuyaux d'évacuation	Ø "	1"	1"	1"	1"
Set LP-HP (différentiel)	bar	0 (0.5) - 26 (3)	0 (0.5) - 26 (3)	0 (0.5) - 26 (3)	0 (0.5) - 26 (3)

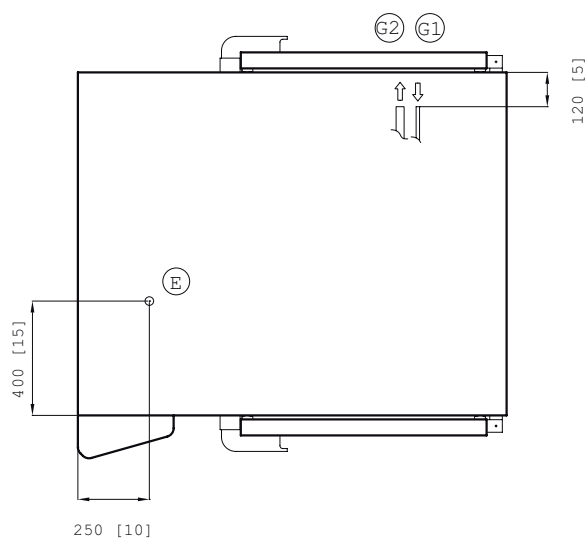
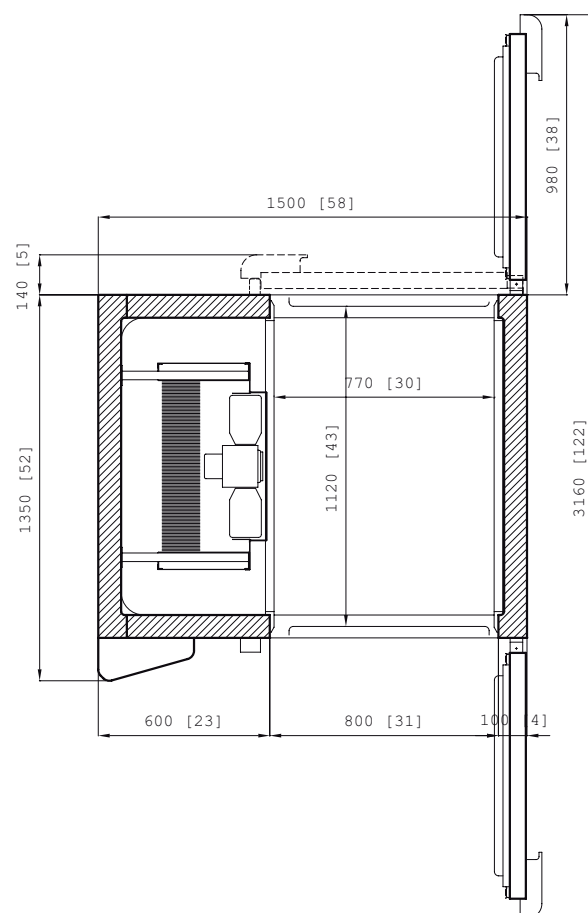
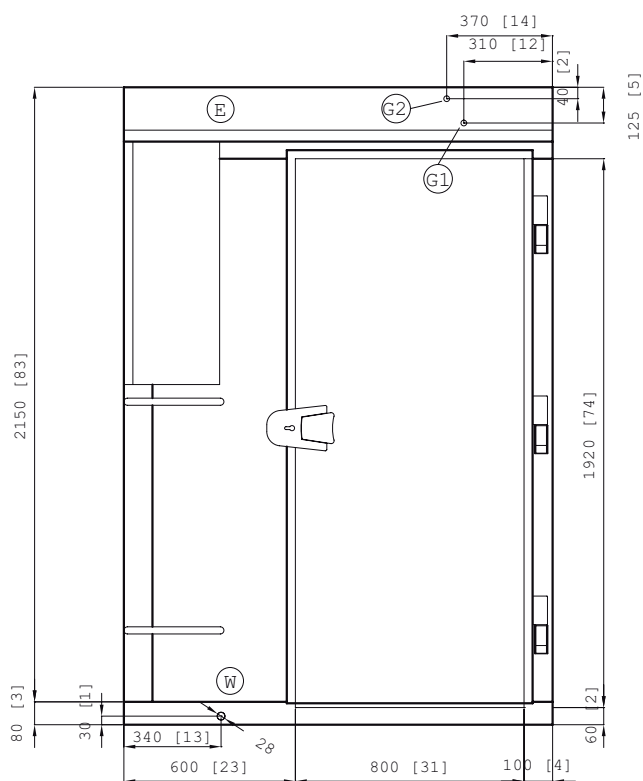
per Mod. ____ R ____ (*) temp. evap. -10°C temp. cond. +45°C / (°) temp. evap. 0°C temp. cond. +55°C
per Mod. ____ M ____ (*) temp. evap. -25°C temp. cond. +45°C / (°) temp. evap. -10°C temp. cond. +55°C

(•) t in = 20 °C / t out = 40 °C

C 42

Portes passantes

40 x 1/1 GN - 20 x 2/1 GN



- Ⓔ1 INGRESSO REFRIGERANTE
REFRIGERANT INLET
 - Ⓔ2 USCITA REFRIGERANTE
REFRIGERANT OUTLET
 - Ⓔ CONNESSIONE ELETTRICA
ELECTRICAL CONNECTION
 - Ⓔ CONNESSIONE IDRICA
DRAIN CONNECTION
- DIMENSIONI mm
DIMENSIONS [in]

I dati riportati sul presente documento sono da ritenersi non vincolanti. L'azienda si riserva di apportare modifiche tecniche in qualsiasi momento. The specifications shown in this document are to be considered not binding. The company reserves the right to make technical changes at any moment. Die auf dieser Unterlage angegebenen technischen Daten sind als unverbindlich anzusehen.
Die Firma behält sich das Recht vor zu jeder zeit technische Änderungen vorzunehmen. Les données techniques sur ce document ne doivent pas être considérées contraignantes. La société se réserve le droit d'apporter des modifications techniques à tout moment. Los datos técnicos indicados en el presente catálogo no son vinculantes. La empresa se reserva el derecho de efectuar modificaciones sin previo aviso.

C 82

Portes passantes

2 x (20 x 2/1 GN) - 2 x (40 x 1/1 GN)

CARACTERISTIQUES GENERALES

- Extérieur en acier inox AISI 304 18/10 mm (satiné Scotch-Brite)
- Revêtement intérieur entièrement rayonné en acier inox AISI 304 18/10
- Fond et voûte intérieure de contenance
- Isolation en polyuréthane expansé à haute densité (environ 42 kg/m³) de 80 mm d'épaisseur
- Batterie d'évaporation en cuivre avec ailettes en aluminium protégée grâce à une peinture époxyde atoxique
- Résistance anti-condensation, placée sur la porte en-dessous du joint
- Porte coulissante avec joint équipée de charnières avec rampe de fermeture
- Poignée ergonomique horizontale avec sûreté intérieure
- Serrure porte avec clé
- Sonde chauffante pour faciliter l'extraction

AMENAGEMENT INTERIEUR

- Pare-chocs intérieur pour éviter les endommagements provoqués par le chariot
- Pare-chocs extérieur en acier inox pour éviter d'endommager le bandeau de commande

GROUPE FRIGORIFIQUE

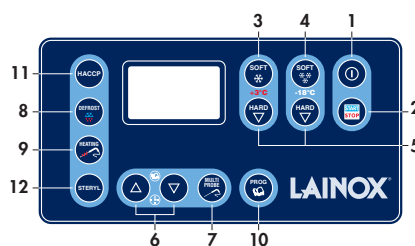
- Groupe motocondensant à distance, avec possibilité d'avoir sur demande la couverture de protection
- Evaporateur à haute ventilation pour garantir l'efficacité maximum du système de refroidissement
- Gaz frigorigère R404A

COMMANDES DE CONTROLES ET SECURITES

- Carte électronique de contrôle et de commande dotée d'écran custom à visibilité élevée qui met en évidence l'état de l'appareil à tout moment
- La version T peut mémoriser jusqu'à 99 programmes, stocker en mémoire les éventuelles alarmes HACCP et de contrôler jusqu'à 4 sondes au cœur ou 1 sonde à 4 capteurs (en option)
- Protection thermique pour la sauvegarde du compresseur
- Micro-interrupteur arrêt ventilation intérieure à l'ouverture de la porte

ELEMENTS FOURNIS SUR DEMANDE / ACCESSOIRES

- Version unité motocondensante avec condensation à eau
- Couverture unité motocondensante
- Version sans sol (porte coulissante)
- Kit de stérilisation avec stérilisateur amovible modèle Sterilox
- Kit imprimante



VERSION T

- 1 - Interrupteur général ON/OFF
- 2 - Marche/Arrêt d'un cycle de refroidissement
- 3 - Sélection refroidissement +3°C SOFT
- 4 - Sélection surgélation -18°C SOFT
- 5 - Sélection cycle HARD de refroidissement (+3°C) ou de surgélation (-18°C)
- 6 - Sélection temps de refroidissement/surgélation
- 7 - Sélection cycle de refroidissement/surgélation à sonde
- 8 - Affichage de la température de la sonde d'évaporateur pendant le fonctionnement. Démarrage du dégivrage (avec équipement à l'ARRET) avec pression prolongée
- 9 - Chauffage pour extraction de la Sonde Aiguille (pour programmes de congélation)
- 10 - Rappel ou mémorisation Programmes, confirmation des données insérées
- 11 - Rappel des alarmes HACCP par visualisation sur l'écran en notant: date, durée, type et température max. obtenue
- 12 - Démarrage du processus de stérilisation

Grandes cellule de refroidissement rapide pour gastronomie

LAINOX®
Cooking System

C 82

Portes passantes

2 x (20 x 2/1 GN) - 2 x (40 x 1/1 GN)

Modèle		RDR C82	RDM C82	RCR C82	RCM C82
Version		T	T	T	T
Dimensions (L x P x H)	mm	1500 x 2490 x 2230	1500 x 2490 x 2230	1500 x 2490 x 2230	1500 x 2490 x 2230
Profondeur avec porte 90°	mm	3180	3180	3180	3180
Largeur lumière porte	mm	800	800	800	800
Lumière porte	mm	770 x 1920	770 x 1920	770 x 1920	770 x 1920
Profondeur interne	mm	2120	2120	2120	2120
Epaisseur	mm	80	80	80	80
Classe climatique		T	T	T	T
Cycle refroidissement	°C	+90 → +3	+90 → +3	+90 → +3	+90 → +3
Cycle congélation	°C	-	+90 → -18	-	+90 → -18
Capacité de refroidissement	90' kg	300	300	420	420
Capacité de congélation	240' kg	-	200	-	270
Alimentation électrique	V/~ / Hz	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50
Puissance électrique	(°) W	2 x 800	2 x 800	2 x 800	2 x 800
Courant max	(°) A	2 x 2,4	2 x 2,4	2 x 2,4	2 x 2,4
Aménagement		2 Chariots 2/1 GN	2 Chariots 2/1 GN	2 Chariots 2/1 GN	2 Chariots 2/1 GN
Dimensions emballage (L x P x H)	mm	2330 x 2590 x 1650	2330 x 2590 x 1650	2330 x 2590 x 1650	2330 x 2590 x 1650
Volume	m³	2 x 5,86	2 x 5,86	2 x 5,86	2 x 5,86
Poids - net / lourd	kg	3 x 380 / 3 x 480	3 x 380 / 3 x 480	3 x 380 / 3 x 480	3 x 380 / 3 x 480
GROUPE A DISTANCE					
Puissance	HP	10	15	15	20
Liquide de refroidissement	gas	R404A	R404A	R404A	R404A
Capacité de refroidissement	(*) W	19900	16290	26720	19920
Alimentation électrique	V/~ / Hz	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50
Puissance électrique	(°) W	8520	12860	12860	13680
Courant max	(°) A	21,0	31,0	31,0	37,0
Poids	kg	241	252	252	276
Dimensions	mm	1520 x 950 x 960	1520 x 950 x 960	1520 x 950 x 960	1520 x 950 x 960
RACCORDEMENTS (distance max 20 m)					
Câbles électriques	n° x mm²	5 x 1,5	5 x 1,5	5 x 1,5	5 x 1,5
Tuyaux liquide	Ø mm	16	18	18	22
Tuyaux du gaz	Ø mm	35	42	42	54
Connexion hydrique UMC à eau	Ø "	out coil 1 → ½ conn. H2O	out coil 1 → ½ conn. H2O	out coil 1 → ½ conn. H2O	out coil 1 → ½ conn. H2O
Consommation max eau	(•) l/mm	27,5	28,5	38,4	32,6
Tuyaux d'évacuation	Ø "	1"	1"	1"	1"
Set LP-HP (différentiel)	bar	0 (0.5) - 26 (3)	0 (0.5) - 26 (3)	0 (0.5) - 26 (3)	0 (0.5) - 26 (3)

per Mod. ____ R ____ (*) temp. evap. -10°C temp. cond. +45°C / (°) temp. evap. 0°C temp. cond. +55°C
per Mod. ____ M ____ (*) temp. evap. -25°C temp. cond. +45°C / (°) temp. evap. -10°C temp. cond. +55°C

(•) t in = 20 °C / t out = 40 °C

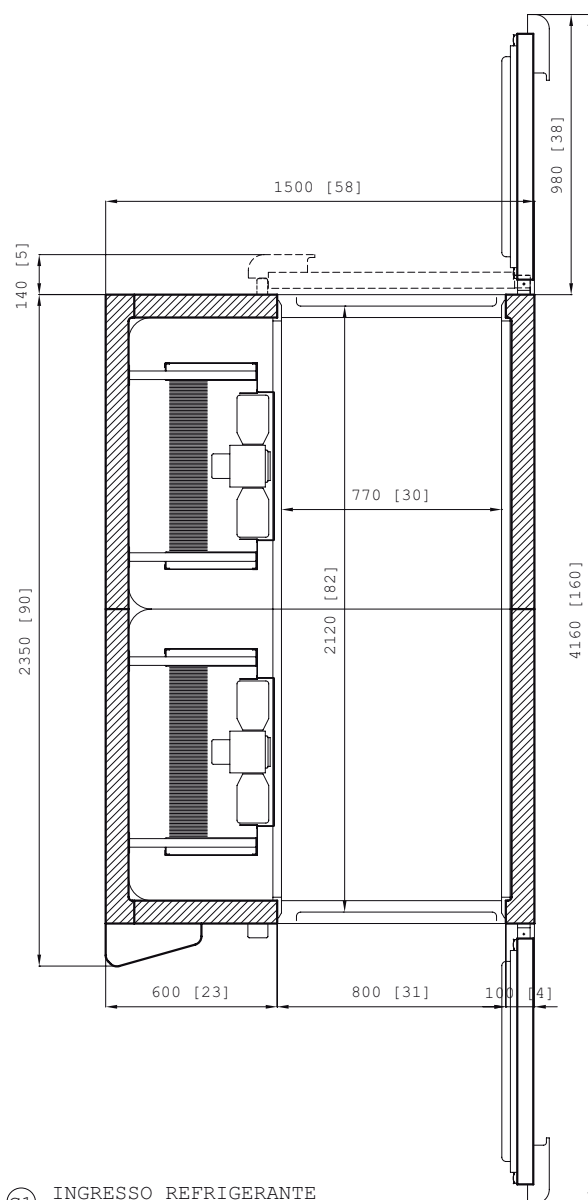
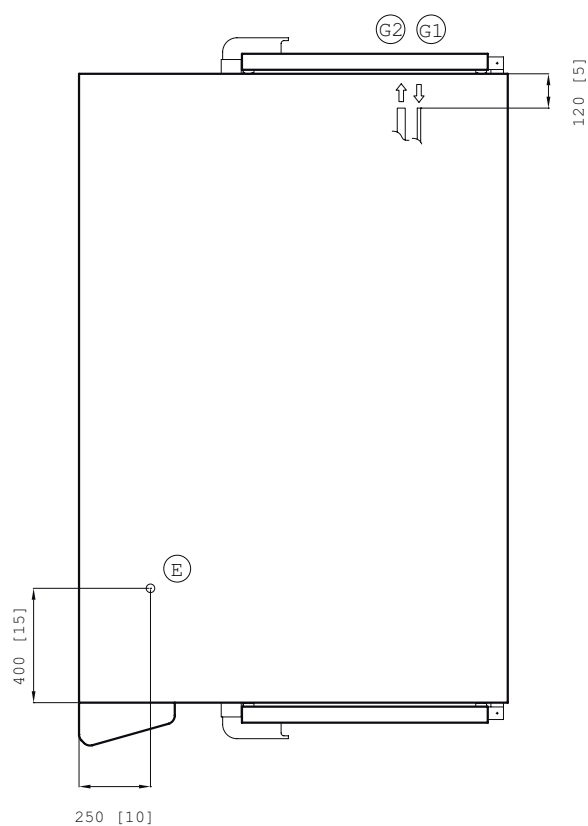
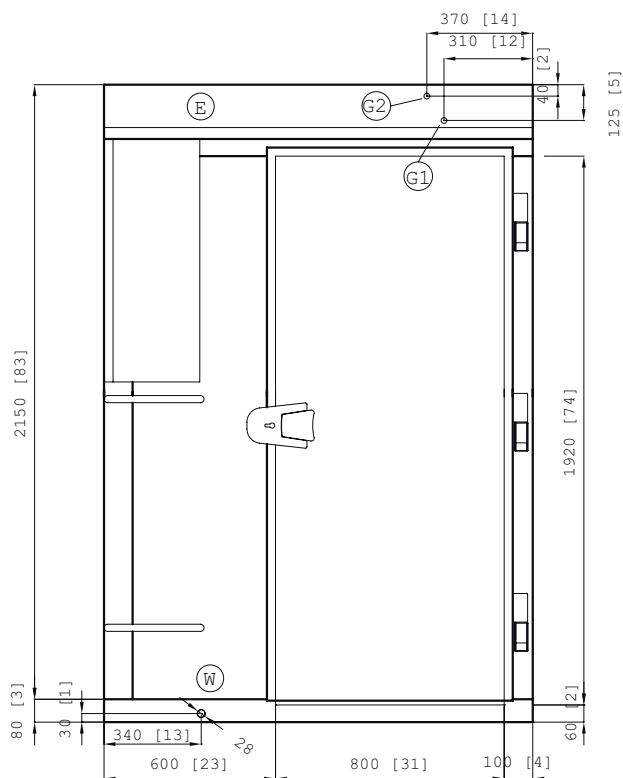
Grandes cellule de refroidissement rapide pour gastronomie

LAINOX®
Cooking System

C 82

Portes passantes

2 x (20 x 2/1 GN) - 2 x (40 x 1/1 GN)



- Ⓔ1 INGRESSO REFRIGERANTE
REFRIGERANT INLET
 - Ⓔ2 USCITA REFRIGERANTE
REFRIGERANT OUTLET
 - Ⓔ CONNESSIONE ELETTRICA
ELECTRICAL CONNECTION
 - Ⓔ CONNESSIONE IDRICA
DRAIN CONNECTION
- DIMENSIONI mm
DIMENSIONS [in]

I dati riportati sul presente documento sono da ritenersi non vincolanti. L'azienda si riserva di apportare modifiche tecniche in qualsiasi momento. The specifications shown in this document are to be considered not binding. The company reserves the right to make technical changes at any moment. Die auf dieser Unterlage angegebenen technischen Daten sind als unverbindlich anzusehen.
Die Firma behält sich das Recht vor zu jeder zeit technische Änderungen vorzunehmen. Les données techniques sur ce document ne doivent pas être considérées contraignantes. La société se réserve le droit d'apporter des modifications techniques à tout moment. Los datos técnicos indicados en el presente catálogo no son vinculantes. La empresa se reserva el derecho de efectuar modificaciones sin previo aviso.

Grandes cellule de refroidissement rapide pour gastronomie

LAINOX®
Cooking System

C 83

Portes passantes

3 x (20 x 2/1 GN) - 3 x (40 x 1/1 GN)

CARACTERISTIQUES GENERALES

- Extérieur en acier inox AISI 304 18/10 mm (satiné Scotch-Brite)
- Revêtement intérieur entièrement rayonné en acier inox AISI 304 18/10
- Fond et voûte intérieure de contenance
- Isolation en polyuréthane expansé à haute densité (environ 42 kg/m³) de 80 mm d'épaisseur
- Batterie d'évaporation en cuivre avec ailettes en aluminium protégée grâce à une peinture époxyde atoxique
- Résistance anti-condensation, placée sur la porte en-dessous du joint
- Porte coulissante avec joint équipée de charnières avec rampe de fermeture
- Poignée ergonomique horizontale avec sûreté intérieure
- Serrure porte avec clé
- Sonde chauffante pour faciliter l'extraction

AMENAGEMENT INTERIEUR

- Pare-chocs intérieur pour éviter les endommagements provoqués par le chariot
- Pare-chocs extérieur en acier inox pour éviter d'endommager le bandeau de commande

GROUPE FRIGORIFIQUE

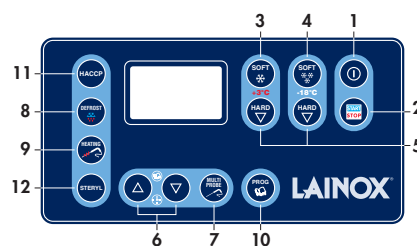
- Groupe motocondensant à distance, avec possibilité d'avoir sur demande la couverture de protection
- Evaporateur à haute ventilation pour garantir l'efficacité maximum du système de refroidissement
- Gaz frigorifique R404A

COMMANDES DE CONTROLES ET SECURITES

- Carte électronique de contrôle et de commande dotée d'écran custom à visibilité élevée qui met en évidence l'état de l'appareil à tout moment
- La version T peut mémoriser jusqu'à 99 programmes, stocker en mémoire les éventuelles alarmes HACCP et de contrôler jusqu'à 4 sondes au cœur ou 1 sonde à 4 capteurs (en option)
- Protection thermique pour la sauvegarde du compresseur
- Micro-interrupteur arrêt ventilation intérieure à l'ouverture de la porte

ELEMENTS FOURNIS SUR DEMANDE / ACCESSOIRES

- Version unité motocondensante avec condensation à eau
- Couverture unité motocondensante
- Version sans sol (porte coulissante)
- Kit de stérilisation avec stérilisateur amovible modèle Sterilox
- Kit imprimante



VERSION T

- 1 - Interrupteur général ON/OFF
- 2 - Marche/Arrêt d'un cycle de refroidissement
- 3 - Sélection refroidissement +3°C SOFT
- 4 - Sélection surgélation -18°C SOFT
- 5 - Sélection cycle HARD de refroidissement (+3°C) ou de surgélation (-18°C)
- 6 - Sélection temps de refroidissement/surgélation
- 7 - Sélection cycle de refroidissement/surgélation à sonde
- 8 - Affichage de la température de la sonde d'évaporateur pendant le fonctionnement. Démarrage du dégivrage (avec équipement à l'ARRET) avec pression prolongée
- 9 - Chauffage pour extraction de la Sonde Aiguille (pour programmes de congélation)
- 10 - Rappel ou mémorisation Programmes, confirmation des données insérées
- 11 - Rappel des alarmes HACCP par visualisation sur l'écran en notant: date, durée, type et température max. obtenue
- 12 - Démarrage du processus de stérilisation

Grandes cellule de refroidissement rapide pour gastronomie

LAINOX®
Cooking System

C 83

Portes passantes

3 x (20 x 2/1 GN) - 3 x (40 x 1/1 GN)

Modèle		RDR C83	RDM C83	RCR C83	RCM C83
Version		T	T	T	T
Dimensions (L x P x H)	mm	1500 x 3490 x 2230	1500 x 3490 x 2230	1500 x 3490 x 2230	1500 x 3490 x 2230
Profondeur avec porte 90°	mm	4180	4180	4180	4180
Largeur lumière porte	mm	800	800	800	800
Lumière porte	mm	770 x 1920	770 x 1920	770 x 1920	770 x 1920
Profondeur interne	mm	3120	3120	3120	3120
Epaisseur	mm	80	80	80	80
Classe climatique		T	T	T	T
Cycle refroidissement	°C	+90 → +3	+90 → +3	+90 → +3	+90 → +3
Cycle congélation	°C	-	+90 → -18	-	+90 → -18
Capacité de refroidissement	90' kg	450	450	630	630
Capacité de congélation	240' kg	-	300	-	405
Alimentation électrique	V/~ / Hz	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50
Puissance électrique	(°) W	3 x 800	3 x 800	3 x 800	3 x 800
Courant max	(°) A	3 x 2,4	3 x 2,4	3 x 2,4	3 x 2,4
Aménagement		3 Chariots 2/1 GN	3 Chariots 2/1 GN	3 Chariots 2/1 GN	3 Chariots 2/1 GN
Dimensions emballage (L x P x H)	mm	2330 x 3590 x 1650	2330 x 3590 x 1650	2330 x 3590 x 1650	2330 x 3590 x 1650
Volume	m³	3 x 5,86	3 x 5,86	3 x 5,86	3 x 5,86
Poids - net / lourd	kg	3 x 380 / 3 x 480	3 x 380 / 3 x 480	3 x 380 / 3 x 480	3 x 380 / 3 x 480
GROUPE A DISTANCE					
Puissance	HP	15	20	25	30
Liquide de refroidissement	gas	R404A	R404A	R404A	R404A
Capacité de refroidissement	(*) W	26720	24620	31880	27850
Alimentation électrique	V/~ / Hz	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50
Puissance électrique	(°) W	12860	17250	16220	21500
Courant max	(°) A	31,0	45,0	45,0	53,0
Poids	kg	252	407	310	416
Dimensions	mm	1520 x 950 x 960	1520 x 950 x 960	1520 x 950 x 960	1376 x 950 x 1410
RACCORDEMENTS (distance max 20 m)					
Câbles électriques	n° x mm²	5 x 1,5	5 x 1,5	5 x 1,5	5 x 1,5
Tuyaux liquide	Ø mm	22	22	22	28
Tuyaux du gaz	Ø mm	42	54	54	64
Connexion hydrique UMC à eau	Ø "	out coil 1 → ½ conn. H2O	out coil 1 → ½ conn. H2O	out coil 1 → ½ conn. H2O	out coil 1 → ½ conn. H2O
Consommation max eau	(•) l/mm	38,4	40,6	46,6	47,8
Tuyaux d'évacuation	Ø "	1"	1"	1"	1"
Set LP-HP (différentiel)	bar	0 (0.5) - 26 (3)	0 (0.5) - 26 (3)	0 (0.5) - 26 (3)	0 (0.5) - 26 (3)

per Mod. ____ R ____ (*) temp. evap. -10°C temp. cond. +45°C / (°) temp. evap. 0°C temp. cond. +55°C
per Mod. ____ M ____ (*) temp. evap. -25°C temp. cond. +45°C / (°) temp. evap. -10°C temp. cond. +55°C
(•) t in = 20 °C / t out = 40 °C

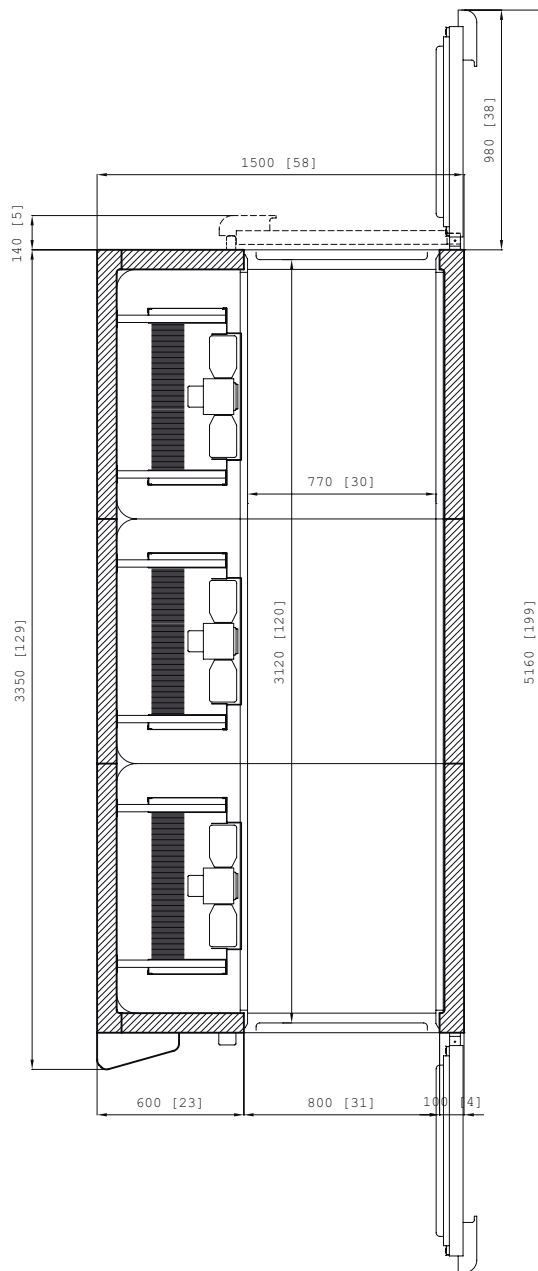
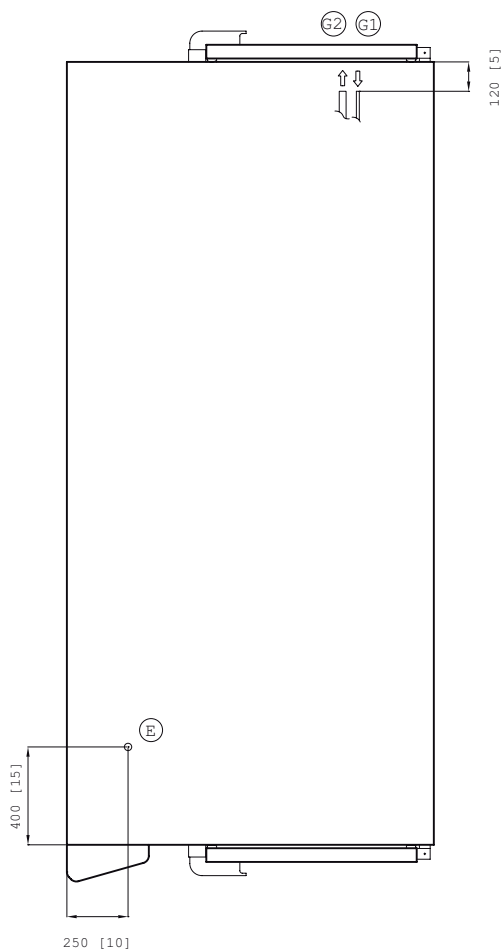
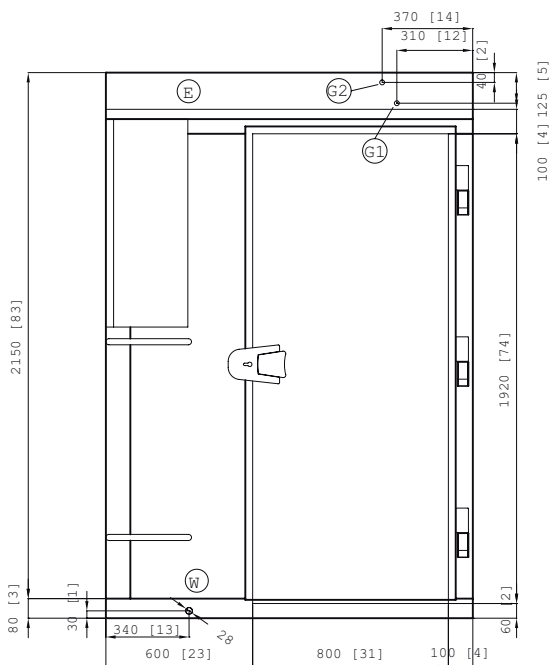
Grandes cellule de refroidissement rapide pour gastronomie

LAINOX®
Cooking System

C 83

Portes passantes

3 x (20 x 2/1 GN) - 3 x (40 x 1/1 GN)



- (G1) INGRESSO REFRIGERANTE
 REFRIGERANT INLET
 (G2) USCITA REFRIGERANTE
 REFRIGERANT OUTLET
 (E) CONNESSIONE ELETTRICA
 ELECTRICAL CONNECTION
 (W) CONNESSIONE IDRICA
 DRAIN CONNECTION

DIMENSIONI mm
DIMENSIONS [in]

I dati riportati sul presente documento sono da ritenersi non vincolanti. L'azienda si riserva di apportare modifiche tecniche in qualsiasi momento. The specifications shown in this document are to be considered not binding. The company reserves the right to make technical changes at any moment. Die auf dieser Unterlage angegebenen technischen Daten sind als unverbindlich anzusehen.
Die Firma behält sich das Recht vor zu jeder zeit technische Änderungen vorzunehmen. Les données techniques sur ce document ne doivent pas être considérées contraignantes. La société se réserve le droit d'apporter des modifications techniques à tout moment. Los datos técnicos indicados en el presente catálogo no son vinculantes. La empresa se reserva el derecho de efectuar modificaciones sin previo aviso.

Cellule de refroidissement rapide pour pâtisserie

LAINOX®
Cooking System

050

5 x (600 x 400)

CARACTERISTIQUES GENERALES

- Flancs externes et couverture supérieure en acier inox AISI 304 18/10 ép. 0,6 mm (satinés Scotch-Brite)
- Porte en acier inox AISI 304 18/10 ép. 0,8 mm (satinée Scotch-Brite)
- Revêtement intérieur entièrement rayonné en acier inox AISI 304 18/10
- Fond intérieur embouti de contenance avec bonde centrale pour l'évacuation de l'eau de nettoyage
- Isolation en polyuréthane expansé à haute densité (environ 42 kg/m³) de 60 mm d'épaisseur, exempt de HCFC
- Batterie d'évaporation en cuivre-aluminium, vernie en cataphorèse avec résine époxyde atoxique
- Défecteur ouvrable latéralement sur charnières, pour le nettoyage de l'évaporateur
- Batterie de condensation en cuivre avec ailettes en aluminium à haut rendement thermique
- Résistance anti-condensation, située sur le caisson sous la butée joint magnétique
- Poignée ergonomique sur toute la hauteur de la porte et joints magnétiques sur les 4 côtés de la porte
- Portes se refermant automatiquement avec blocage à l'ouverture à 100°
- Pieds en acier inox Ø 2" réglables H 150÷180 mm avec revêtement antirayure
- Sonde chauffante pour faciliter l'extraction

AMENAGEMENT INTERIEUR

- Porte-grilles ou plats en acier inox 18/10 encastrés sur les côtés de la cellule, facilement amovibles pour faciliter le nettoyage
- Distance entre les grilles de 65 mm
- Couple de glissières amovibles en L en acier inox, capables de soutenir les plats à four EN (600x400 mm)
- Sonde au coeur

GROUPE FRIGORIFIQUE

- Electro-ventilateurs à flux indirect sur le produit
- Compresseur hermétique
- Gaz frigorigère R404A
- Evaporateur avec grande surface d'échange, pour une efficacité élevée du système de refroidissement
- Dispositif manuel de dégivrage et système d'évaporation de l'eau de condensation sans l'apport d'énergie électrique
- Echangeur de chaleur liquide/gaz de grande capacité

COMMANDES DE CONTROLES ET SECURITES

- Thermostat et commandes à contrôle électronique
- Protection thermique pour la sauvegarde du compresseur
- Micro-interrupteur arrêt ventilation intérieure à l'ouverture de la porte

ELEMENTS FOURNIS SUR DEMANDE / ACCESSOIRES

- Version prédisposée avec groupe à distance
- Version unité motocondensante avec condensation à eau
- Kit roues pivotantes dotées de frein
- Kit de stérilisation avec stérilisateur amovible modèle Sterilox
- Kit imprimante



VERSION E

- 1 - Led refroidissement selon durée
- 2 - Led refroidissement selon température
- 3 - Led conservation
- 4 - Configuration des cycles de fonctionnement
- 5 - Sélection mode de refroidissement durée/température, diminution des valeurs
- 6 - Sélection dégivrage, augmentation des valeurs

Cellule de refroidissement rapide pour pâtisserie

LAINOX®
Cooking System

050

5 x (600 x 400)

Modèle Version		PDM 050 E
Dimensions (L x P x H)	mm	790 x 700 x 800
Largeur lumière porte	mm	670
Hauteur lumière porte	mm	380
Profondeur interne	mm	415
Epaisseur	mm	60
Classe climatique		T
Cycle refroidissement	°C	+90 → +3
Cycle congélation	°C	+90 → -18
Rendement horaire en surgélation (••)	kg/h	8
Liquide de refroidissement	gas	R404A
Capacité de refroidissement (*)	W	690
Alimentation électrique	V/~ / Hz	230 / 1 / 50
Puissance électrique (°)	W	1200
Compresseur (°)	HP	3/4
Courant max (°)	A	6,2
Puissance él. (avec unité intégrée) (°)	W	180
Courant max (avec unité intégrée) (°)	A	1,1
Aménagement Pâtisserie	n°	5 x (600 x 400)
Distance entre les grilles	mm	65
Poids Net	kg	103
Niveau de bruit	dB(A)	< 70
UNITE A DISTANCE		
Puissance	HP	5/8
Branchements - distance max	m	15
Capacité de refroidissement (*)	W	690
Câbles électriques	n° x mm²	M1+M2 → (2+1)x2,5 P → (2)x1
Tuyaux liquide	Ø mm	6
Tuyaux du gaz	Ø mm	8
Connexion hydrique UMC à eau	Ø "	out coil ¾ → ½ conn. H2O
Consommation max eau (•)	l/min	1,4
Tuyaux d'évacuation	Ø "	1
Set LP-HP (différentiel)	bar	0.2 (0.7) - 27 (4)

per Mod. ____ R ____ (*) temp. evap. -10°C temp. cond. +45°C / (°) temp. evap. 0°C temp. cond. +55°C
per Mod. ____ M ____ (*) temp. evap. -25°C temp. cond. +45°C / (°) temp. evap. -10°C temp. cond. +55°C

(•) t in = 20 °C / t out = 40 °C

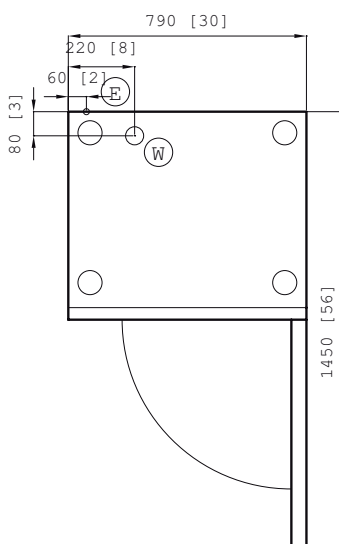
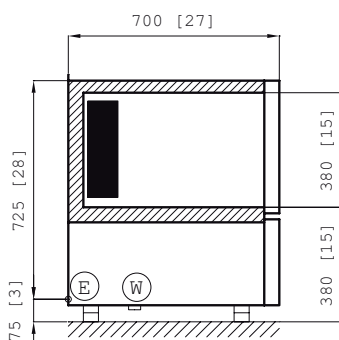
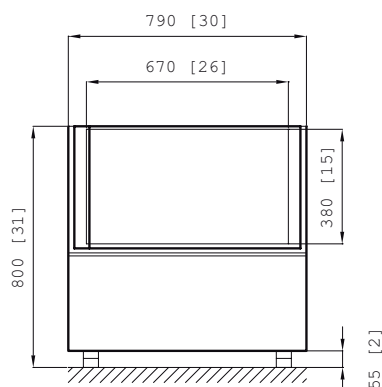
(••) Rendement par cycle Kg/h. Sur croissants du poids de 60 gr. crus et sans levage, jusqu'à - 18 °C à coeur

Cellule de refroidissement rapide pour pâtisserie

LAINOX®
Cooking System

050

5 x (600 x 400)



Ⓔ CONNESSIONE ELETTRICA
ELECTICAL CONNECTION

Ⓦ CONNESSIONE IDRICA
DRAIN CONNECTION

DIMENSIONI mm
DIMENSIONS [in]

I dati riportati sul presente documento sono da ritenersi non vincolanti. L'azienda si riserva di apportare modifiche tecniche in qualsiasi momento. The specifications shown in this document are to be considered not binding. The company reserves the right to make technical changes at any moment. Die auf dieser Unterlage angegebenen technischen Daten sind als unverbindlich anzusehen.
Die Firma behält sich das Recht vor zu jeder zeit technische Änderungen vorzunehmen. Les données techniques sur ce document ne doivent pas être considérées contraignantes. La société se réserve le droit d'apporter des modifications techniques à tout moment. Los datos técnicos indicados en el presente catálogo no son vinculantes. La empresa se reserva el derecho de efectuar modificaciones sin previo aviso.

Cellule de refroidissement rapide pour pâtisserie

LAINOX®
Cooking System

051

5 x (600 x 400)

CARACTERISTIQUES GENERALES

- Flancs externes et couverture supérieure en acier inox AISI 304 18/10 ép. 0,6 mm (satinés Scotch-Brite)
- Porte en acier inox AISI 304 18/10 ép. 0,8 mm (satinée Scotch-Brite)
- Revêtement intérieur entièrement rayonné en acier inox AISI 304 18/10
- Fond intérieur embouti de contenance avec bonde centrale pour l'évacuation de l'eau de nettoyage
- Isolation en polyuréthane expansé à haute densité (environ 42 kg/m³) de 60 mm d'épaisseur, exempt de HCFC
- Batterie d'évaporation en cuivre-aluminium, vernie en cataphorèse avec résine époxyde atoxique
- Déflecteur ouvrable latéralement sur charnières, pour le nettoyage de l'évaporateur
- Batterie de condensation en cuivre avec ailettes en aluminium à haut rendement thermique
- Résistance anti-condensation, située sur le caisson sous la butée joint magnétique
- Poignée ergonomique sur toute la hauteur de la porte et joints magnétiques sur les 4 côtés de la porte
- Portes se refermant automatiquement avec blocage à l'ouverture à 100°
- Pieds en acier inox Ø 2" réglables H 150÷180 mm avec revêtement antirayure
- Sonde chauffante pour faciliter l'extraction

AMENAGEMENT INTERIEUR

- Porte-grilles ou plats en acier inox 18/10 encastrés sur les côtés de la cellule, facilement amovibles pour faciliter le nettoyage
- Distance entre les grilles de 65 mm
- Couple de glissières amovibles en L en acier inox, capables de soutenir les plats à four EN (600x400 mm)
- Sonde au coeur

GROUPE FRIGORIFIQUE

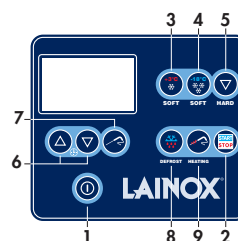
- Electro-ventilateurs à flux indirect sur le produit
- Compresseur hermétique
- Gaz frigorigère R404A
- Evaporateur avec grande surface d'échange, pour une efficacité élevée du système de refroidissement
- Dispositif manuel de dégivrage et système d'évaporation de l'eau de condensation sans l'apport d'énergie électrique
- Echangeur de chaleur liquide/gaz de grande capacité

COMMANDES DE CONTROLES ET SECURITES

- Carte électronique de contrôle et de commande dotée d'écran custom à visibilité élevée qui met en évidence l'état de l'appareil à tout moment
- Protection thermique pour la sauvegarde du compresseur
- Micro-interrupteur arrêt ventilation intérieure à l'ouverture de la porte

ELEMENTS FOURNIS SUR DEMANDE / ACCESSOIRES

- Version prédisposée avec groupe à distance
- Version unité motocondensante avec condensation à eau
- Kit roues pivotantes dotées de frein
- Kit de stérilisation avec stérilisateur amovible modèle Sterilox
- Kit imprimante



VERSION 5

- 1 - Interrupteur général ON/OFF
- 2 - Marche/Arrêt d'un cycle de refroidissement
- 3 - Sélection refroidissement +3°C SOFT
- 4 - Sélection surgélation -18°C SOFT
- 5 - Sélection cycle HARD de refroidissement (+3°C) ou de surgélation (-18°C)
- 6 - Sélection temps de refroidissement/surgélation
- 7 - Sélection cycle de refroidissement/surgélation à sonde
- 8 - Affichage de la température de la sonde d'évaporateur pendant le fonctionnement. Démarrage du dégivrage (avec équipement à l'ARRET) avec pression prolongée
- 9 - Chauffage pour extraction de la Sonde Aiguille (pour programmes de congélation)

Cellule de refroidissement rapide pour pâtisserie

LAINOX®
Cooking System

051

5 x (600 x 400)

Modèle		PDM 051	PCM 051
Version		S	S
Dimensions (L x P x H)	mm	790 x 700 x 850	790 x 700 x 850
Largeur lumière porte	mm	670	670
Hauteur lumière porte	mm	380	380
Profondeur interne	mm	415	415
Epaisseur	mm	60	60
Classe climatique		T	T
Cycle refroidissement	°C	+90 → +3	+90 → +3
Cycle congélation	°C	+90 → -18	+90 → -18
Rendement horaire en surgélation	(••) kg/h	10	15
Liquide de refroidissement	gas	R404A	R404A
Capacité de refroidissement	(*) W	690	810
Alimentation électrique	V/~ / Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Puissance électrique	(°) W	1200	1400
Compresseur	(°) HP	3/4	1
Courant max	(°) A	6,2	6,7
Puissance él. (avec unité intégrée)	(°) W	180	180
Courant max (avec unité intégrée)	(°) A	1,1	1,1
Aménagement Pâtisserie	n°	5 x (600 x 400)	5 x (600 x 400)
Distance entre les grilles	mm	65	65
Poids Net	kg	103	109
Niveau de bruit	dB(A)	< 70	< 70
UNITE A DISTANCE			
Puissance	HP	5/8	7/8
Branchements - distance max	m	15	15
Capacité de refroidissement	(*) W	690	810
Câbles électriques	n° x mm²	M1+M2 → (2+1)x2,5 P → (2)x1	M1+M2 → (2+1)x2,5 P → (2)x1
Tuyaux liquide	Ø mm	6	6
Tuyaux du gaz	Ø mm	8	8
Connexion hydrique UMC à eau	Ø "	out coil ¾ → ½ conn. H2O	out coil ¾ → ½ conn. H2O
Consommation max eau	(•) l/min	1,4	1,6
Tuyaux d'évacuation	Ø "	1	1
Set LP-HP (différentiel)	bar	0.2 (0.7) - 27 (4)	0.2 (0.7) - 27 (4)

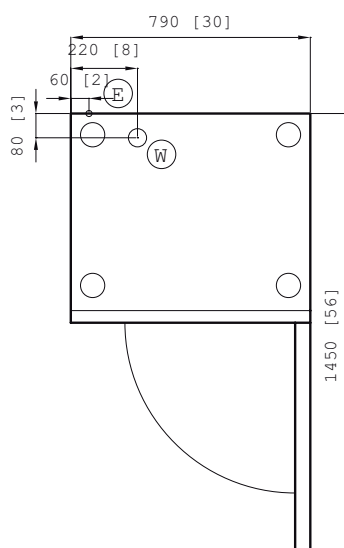
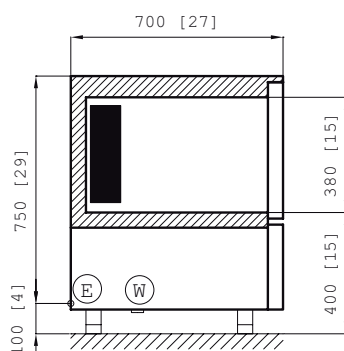
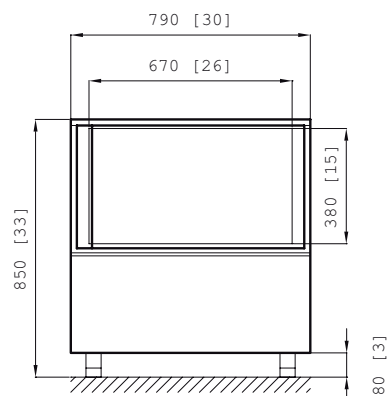
per Mod. ____ R ____ (*) temp. evap. -10°C temp. cond. +45°C / (°) temp. evap. 0°C temp. cond. +55°C
per Mod. ____ M ____ (*) temp. evap. -25°C temp. cond. +45°C / (°) temp. evap. -10°C temp. cond. +55°C
(•) t in = 20 °C / t out = 40 °C
(••) Rendement par cycle Kg/h. Sur croissants du poids de 60 gr. crus et sans levage, jusqu'à - 18 C ° à coeur

Cellule de refroidissement rapide pour pâtisserie

LAINOX®
Cooking System

051

5 x (600 x 400)



Ⓔ CONNESSIONE ELETTRICA
ELECTICAL CONNECTION

Ⓜ CONNESSIONE IDRICA
DRAIN CONNECTION

DIMENSIONI mm
DIMENSIONS [in]

I dati riportati sul presente documento sono da ritenersi non vincolanti. L'azienda si riserva di apportare modifiche tecniche in qualsiasi momento. The specifications shown in this document are to be considered not binding. The company reserves the right to make technical changes at any moment. Die auf dieser Unterlage angegebenen technischen Daten sind als unverbindlich anzusehen.
Die Firma behält sich das Recht vor zu jeder zeit technische Änderungen vorzunehmen. Les données techniques sur ce document ne doivent pas être considérées contraignantes. La société se réserve le droit d'apporter des modifications techniques à tout moment. Los datos técnicos indicados en el presente catálogo no son vinculantes. La empresa se reserva el derecho de efectuar modificaciones sin previo aviso.

Cellule de refroidissement rapide pour pâtisserie

LAINOX®
Cooking System

081

8 x (600 x 400)

CARACTERISTIQUES GENERALES

- Flancs externes et couverture supérieure en acier inox AISI 304 18/10 ép. 0,6 mm (satinés Scotch-Brite)
- Porte en acier inox AISI 304 18/10 ép. 0,8 mm (satinée Scotch-Brite)
- Revêtement intérieur entièrement rayonné en acier inox AISI 304 18/10
- Fond intérieur embouti de contenance avec bonde centrale pour l'évacuation de l'eau de nettoyage
- Isolation en polyuréthane expansé à haute densité (environ 42 kg/m³) de 60 mm d'épaisseur, exempte de HCFC
- Batterie d'évaporation en cuivre-aluminium, vernie en cataphorèse avec résine époxyde atoxique
- Déflecteur ouvrable latéralement sur charnières, pour le nettoyage de l'évaporateur
- Batterie de condensation en cuivre avec ailettes en aluminium à haut rendement thermique
- Résistance anti-condensation, située sur le caisson sous la butée joint magnétique
- Poignée ergonomique sur toute la hauteur de la porte et joints magnétiques sur les 4 côtés de la porte
- Portes se refermant automatiquement avec blocage à l'ouverture à 100°
- Pieds en acier inox Ø 2" réglables H 150÷180 mm avec revêtement antirayure
- Sonde chauffante pour faciliter l'extraction

AMENAGEMENT INTERIEUR

- Porte-grilles ou plats en acier inox 18/10 encastrés sur les côtés de la cellule, facilement amovibles pour faciliter le nettoyage
- Distance entre les grilles de 65 mm
- Couple de glissières amovibles en L en acier inox, capables de soutenir les plats à four EN (600x400 mm)
- Sonde au coeur

GROUPE FRIGORIFIQUE

- Electro-ventilateurs à flux indirect sur le produit
- Compresseur hermétique
- Gaz frigorigère R404A
- Evaporateur avec grande surface d'échange, pour une efficacité élevée du système de refroidissement
- Dispositif manuel de dégivrage et système d'évaporation de l'eau de condensation sans l'apport d'énergie électrique
- Echangeur de chaleur liquide/gaz de grande capacité

COMMANDES DE CONTROLES ET SECURITES

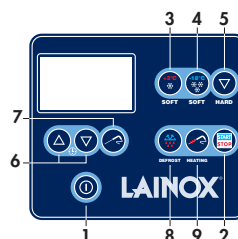
- Carte électronique de contrôle et de commande dotée d'écran custom à visibilité élevée qui met en évidence l'état de l'appareil à tout moment
- La version T peut mémoriser jusqu'à 99 programmes, stocker en mémoire les éventuelles alarmes HACCP et de contrôler jusqu'à 4 sondes au coeur ou 1 sonde à 4 capteurs (en option)
- Protection thermique pour la sauvegarde du compresseur
- Micro-interrupteur arrêt ventilation intérieure à l'ouverture de la porte

ELEMENTS FOURNIS SUR DEMANDE / ACCESSOIRES

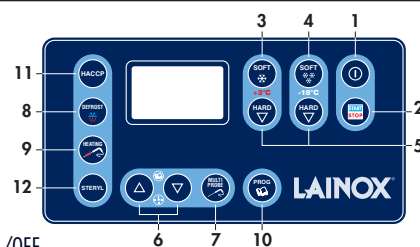
- Version prédisposée avec groupe à distance
- Version unité motocondensante avec condensation à eau
- Kit roues pivotantes dotées de frein
- Kit de stérilisation avec stérilisateur amovible modèle Sterilox
- Kit imprimante



VERSION S



- 1 - Interrupteur général ON/OFF
- 2 - Marche/Arrêt d'un cycle de refroidissement
- 3 - Sélection refroidissement +3°C SOFT
- 4 - Sélection surgélation -18°C SOFT
- 5 - Sélection cycle HARD de refroidissement (+3°C) ou de surgélation (-18°C)
- 6 - Sélection temps de refroidissement/surgélation
- 7 - Sélection cycle de refroidissement/surgélation à sonde
- 8 - Affichage de la température de la sonde d'évaporateur pendant le fonctionnement
- 9 - Chauffage pour extraction de la Sonde Aiguille (pour programmes de congélation)



VERSION T

- 1 - Interrupteur général ON/OFF
- 2 - Marche/Arrêt d'un cycle de refroidissement
- 3 - Sélection refroidissement +3°C SOFT
- 4 - Sélection surgélation -18°C SOFT
- 5 - Sélection cycle HARD de refroidissement (+3°C) ou de surgélation (-18°C)
- 6 - Sélection temps de refroidissement/surgélation
- 7 - Sélection cycle de refroidissement/surgélation à sonde
- 8 - Affichage de la température de la sonde d'évaporateur pendant le fonctionnement
- 9 - Démarrage du dégivrage (avec équipement à l'ARRET) avec pression prolongée
- 10 - Rappel ou mémorisation Programmes, confirmation des données insérées
- 11 - Rappel des alarmes HACCP par visualisation sur l'écran en notant: date, durée, type et température max. obtenue
- 12 - Démarrage du processus de stérilisation

Cellule de refroidissement rapide pour pâtisserie

LAINOX®
Cooking System

081

8 x (600 x 400)

Modèle Version		PCM 081 S / T
Dimensions (L x P x H)	mm	790 x 800 x 1320
Largeur lumière porte	mm	670
Hauteur lumière porte	mm	630
Profondeur interne	mm	460
Epaisseur	mm	60
Classe climatique		T
Cycle refroidissement	°C	+90 → +3
Cycle congélation	°C	+90 → -18
Rendement horaire en surgélation (••)	kg/h	24
Liquide de refroidissement	gas	R404A
Capacité de refroidissement (*)	W	1300
Alimentation électrique	V/~ / Hz	230 / 1 / 50
Puissance électrique (°)	W	2000
Compresseur (°)	HP	1 1/2
Courant max (°)	A	9,2
Puissance él. (avec unité intégrée) (°)	W	170
Courant max (avec unité intégrée) (°)	A	1,1
Aménagement Pâtisserie	n°	8 x (600 x 400)
Distance entre les grilles	mm	65
Poids Net	kg	142
Niveau de bruit	dB(A)	< 70
UNITE A DISTANCE		
Puissance	HP	1 1/2
Branchements - distance max	m	15
Capacité de refroidissement (*)	W	1300
Câbles électriques	n° x mm²	M1 → (2+1)x2,5 / M2 → (2+1)x1 P → (2)x1
Tuyaux liquide	Ø mm	6
Tuyaux du gaz	Ø mm	8
Connexion hydrique UMC à eau	Ø "	out coil ¾ → ½ conn. H2O
Consommation max eau (•)	l/min	2,4
Tuyaux d'évacuation	Ø "	1
Set LP-HP (différentiel)	bar	0.2 (0.7) - 27 (4)

per Mod. ____ R ____ (*) temp. evap. -10°C temp. cond. +45°C / (°) temp. evap. 0°C temp. cond. +55°C
per Mod. ____ M ____ (*) temp. evap. -25°C temp. cond. +45°C / (°) temp. evap. -10°C temp. cond. +55°C

(•) t in = 20 °C / t out = 40 °C

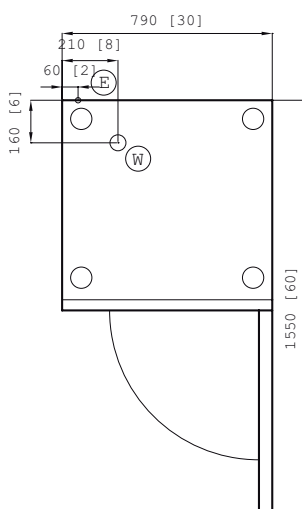
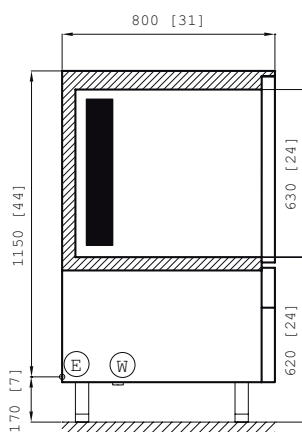
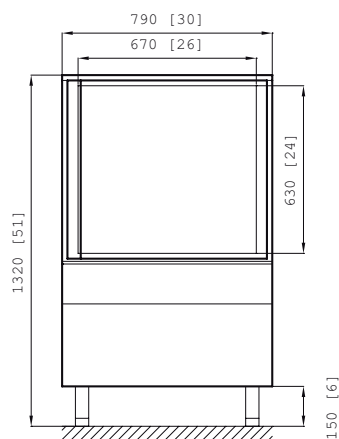
(••) Rendement par cycle Kg/h. Sur croissants du poids de 60 gr. crus et sans levage, jusqu'à - 18 °C à coeur

Cellule de refroidissement rapide pour pâtisserie

LAINOX®
Cooking System

081

8 x (600 x 400)



Ⓔ CONNESSIONE ELETTRICA
ELECTICAL CONNECTION

⒲ CONNESSIONE IDRICA
DRAIN CONNECTION

DIMENSIONI mm
DIMENSIONS [in]

I dati riportati sul presente documento sono da ritenersi non vincolanti. L'azienda si riserva di apportare modifiche tecniche in qualsiasi momento. The specifications shown in this document are to be considered not binding. The company reserves the right to make technical changes at any moment. Die auf dieser Unterlage angegebenen technischen Daten sind als unverbindlich anzusehen.
Die Firma behält sich das Recht vor zu jeder zeit technische Änderungen vorzunehmen. Les données techniques sur ce document ne doivent pas être considérées contraignantes. La société se réserve le droit d'apporter des modifications techniques à tout moment. Los datos técnicos indicados en el presente catálogo no son vinculantes. La empresa se reserva el derecho de efectuar modificaciones sin previo aviso.

Cellule de refroidissement rapide pour pâtisserie

LAINOX®
Cooking System

121

12 x (600 x 400)

CARACTERISTIQUES GENERALES

- Flancs externes et couverture supérieure en acier inox AISI 304 18/10 ép. 0,6 mm (satinés Scotch-Brite)
- Porte en acier inox AISI 304 18/10 ép. 0,8 mm (satinée Scotch-Brite)
- Revêtement intérieur entièrement rayonné en acier inox AISI 304 18/10
- Fond intérieur embouti de contenance avec bonde centrale pour l'évacuation de l'eau de nettoyage
- Isolation en polyuréthane expansé à haute densité (environ 42 kg/m³) de 60 mm d'épaisseur, exempt de HCFC
- Batterie d'évaporation en cuivre-aluminium, vernie en cataphorèse avec résine époxyde atoxique
- Déflecteur ouvrable latéralement sur charnières, pour le nettoyage de l'évaporateur
- Batterie de condensation en cuivre avec ailettes en aluminium à haut rendement thermique
- Résistance anti-condensation, située sur le caisson sous la butée joint magnétique
- Poignée ergonomique sur toute la hauteur de la porte et joints magnétiques sur les 4 côtés de la porte
- Portes se refermant automatiquement avec blocage à l'ouverture à 100°
- Pieds en acier inox Ø 2" réglables H 150÷180 mm avec revêtement antirayure
- Sonde chauffante pour faciliter l'extraction

AMENAGEMENT INTERIEUR

- Porte-grilles ou plats en acier inox 18/10 encastrés sur les côtés de la cellule, facilement amovibles pour faciliter le nettoyage
- Distance entre les grilles de 65 mm
- Couple de glissières amovibles en L en acier inox, capables de soutenir les plats à four EN (600x400 mm)
- Sonde au coeur

GROUPE FRIGORIFIQUE

- Electro-ventilateurs à flux indirect sur le produit
- Compresseur hermétique
- Gaz frigorigère R404A
- Evaporateur avec grande surface d'échange, pour une efficacité élevée du système de refroidissement
- Dispositif manuel de dégivrage et système d'évaporation de l'eau de condensation sans l'apport d'énergie électrique
- Echangeur de chaleur liquide/gaz de grande capacité

COMMANDES DE CONTROLES ET SECURITES

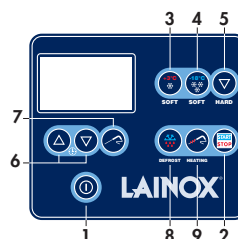
- Carte électronique de contrôle et de commande dotée d'écran custom à visibilité élevée qui met en évidence l'état de l'appareil à tout moment
- La version T peut mémoriser jusqu'à 99 programmes, stocker en mémoire les éventuelles alarmes HACCP et de contrôler jusqu'à 4 sondes au coeur ou 1 sonde à 4 capteurs (en option)
- Protection thermique pour la sauvegarde du compresseur
- Micro-interrupteur arrêt ventilation intérieure à l'ouverture de la porte

ELEMENTS FOURNIS SUR DEMANDE / ACCESSOIRES

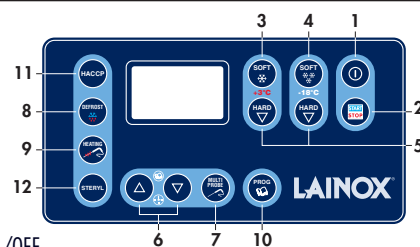
- Version prédisposée avec groupe à distance
- Version unité motocondensante avec condensation à eau
- Kit roues pivotantes dotées de frein
- Kit de stérilisation avec stérilisateur amovible modèle Sterilox
- Kit imprimante



VERSION S



- 1 - Interrupteur général ON/OFF
- 2 - Marche/Arrêt d'un cycle de refroidissement
- 3 - Sélection refroidissement +3°C SOFT
- 4 - Sélection surgélation -18°C SOFT
- 5 - Sélection cycle HARD de refroidissement (+3°C) ou de surgélation (-18°C)
- 6 - Sélection temps de refroidissement/surgélation
- 7 - Sélection cycle de refroidissement/surgélation à sonde
- 8 - Affichage de la température de la sonde d'évaporateur pendant le fonctionnement
- 9 - Chauffage pour extraction de la Sonde Aiguille (pour programmes de congélation)



VERSION T

- 1 - Interrupteur général ON/OFF
- 2 - Marche/Arrêt d'un cycle de refroidissement
- 3 - Sélection refroidissement +3°C SOFT
- 4 - Sélection surgélation -18°C SOFT
- 5 - Sélection cycle HARD de refroidissement (+3°C) ou de surgélation (-18°C)
- 6 - Sélection temps de refroidissement/surgélation
- 7 - Sélection cycle de refroidissement/surgélation à sonde
- 8 - Affichage de la température de la sonde d'évaporateur pendant le fonctionnement
- 9 - Démarrage du dégivrage (avec équipement à l'ARRET) avec pression prolongée
- 10 - Rappel ou mémorisation Programmes, confirmation des données insérées
- 11 - Rappel des alarmes HACCP par visualisation sur l'écran en notant: date, durée, type et température max. obtenue
- 12 - Démarrage du processus de stérilisation

Cellule de refroidissement rapide pour pâtisserie

LAINOX®
Cooking System

121

12 x (600 x 400)

Modèle Version		PDM 121 S	PCM 121 S / T
Dimensions (L x P x H)	mm	790 x 800 x 1800	790 x 800 x 1800
Largeur lumière porte	mm	670	670
Hauteur lumière porte	mm	830	830
Profondeur interne	mm	460	460
Epaisseur	mm	60	60
Classe climatique		T	T
Cycle refroidissement	°C	+90 → +3	+90 → +3
Cycle congélation	°C	+90 → -18	+90 → -18
Rendement horaire en surgélation (••)	kg/h	24	36
Liquide de refroidissement	gas	R404A	R404A
Capacité de refroidissement (*)	W	1300	2850
Alimentation électrique	V/~ / Hz	230 / 1 / 50	400 / 3 / 50
Puissance électrique (°)	W	2000	3500
Compresseur (°)	HP	1 1/2	2 1/2
Courant max (°)	A	9,7	4,2
Puissance él. (avec unité intégrée) (°)	W	270	270
Courant max (avec unité intégrée) (°)	A	1,7	1,7
Aménagement Pâtisserie	n°	12 x (600 x 400)	12 x (600 x 400)
Distance entre les grilles	mm	65	65
Poids Net	kg	170	170
Niveau de bruit	dB(A)	< 70	< 70
UNITE A DISTANCE			
Puissance	HP	1 1/2	2 1/2
Branchements - distance max	m	15	15
Capacité de refroidissement (*)	W	1300	2850
Câbles électriques	n° x mm²	M1+M2 → (2+1)x2,5 P → (2)x1	M1 → (3+1)x2,5/M2 → (2+1)x1 P → (2)x1
Tuyaux liquide	Ø mm	6	8
Tuyaux du gaz	Ø mm	8	14
Connexion hydrique UMC à eau	Ø "	out coil ¾ → ½ conn. H2O	out coil ¾ → ½ conn. H2O
Consommation max eau (•)	l/min	2,4	4,6
Tuyaux d'évacuation	Ø "	1	1
Set LP-HP (différentiel)	bar	0.2 (0.7) - 27 (4)	0.2 (0.7) - 27 (4)

per Mod. ____ R ____ (*) temp. evap. -10°C temp. cond. +45°C / (°) temp. evap. 0°C temp. cond. +55°C
per Mod. ____ M ____ (*) temp. evap. -25°C temp. cond. +45°C / (°) temp. evap. -10°C temp. cond. +55°C

(•) t in = 20 °C / t out = 40 °C

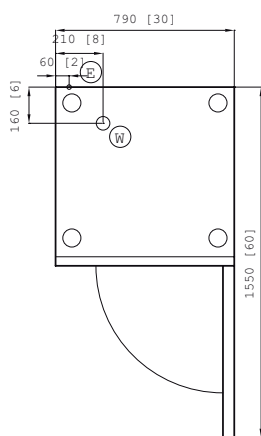
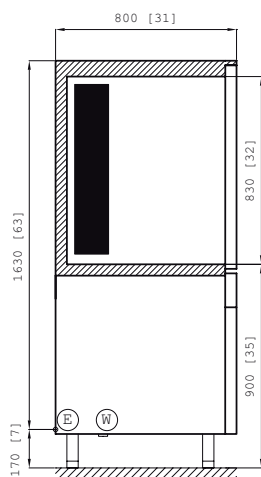
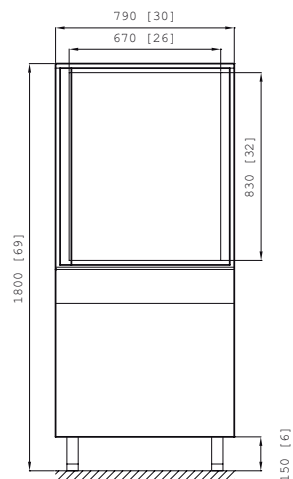
(••) Rendement par cycle Kg/h. Sur croissants du poids de 60 gr. crus et sans levage, jusqu'à - 18 C ° à coeur

Cellule de refroidissement rapide pour pâtisserie

LAINOX®
Cooking System

121

12 x (600 x 400)



ⓔ CONNESSIONE ELETTRICA
ELECTICAL CONNECTION

Ⓦ CONNESSIONE IDRICA
DRAIN CONNECTION

DIMENSIONI mm
DIMENSIONS [in]

I dati riportati sul presente documento sono da ritenersi non vincolanti. L'azienda si riserva di apportare modifiche tecniche in qualsiasi momento. The specifications shown in this document are to be considered not binding. The company reserves the right to make technical changes at any moment. Die auf dieser Unterlage angegebenen technischen Daten sind als unverbindlich anzusehen.
Die Firma behält sich das Recht vor zu jeder zeit technische Änderungen vorzunehmen. Les données techniques sur ce document ne doivent pas être considérées contraignantes. La société se réserve le droit d'apporter des modifications techniques à tout moment. Los datos técnicos indicados en el presente catálogo no son vinculantes. La empresa se reserva el derecho de efectuar modificaciones sin previo aviso.

Cellule de refroidissement rapide pour pâtisserie

LAINOX®
Cooking System

161

16 x (600 x 400)

CARACTERISTIQUES GENERALES

- Flancs externes et couverture supérieure en acier inox AISI 304 18/10 ép. 0,6 mm (satinés Scotch-Brite)
- Porte en acier inox AISI 304 18/10 ép. 0,8 mm (satinée Scotch-Brite)
- Revêtement intérieur entièrement rayonné en acier inox AISI 304 18/10
- Fond intérieur embouti de contenance avec bonde centrale pour l'évacuation de l'eau de nettoyage
- Isolation en polyuréthane expansé à haute densité (environ 42 kg/m³) de 60 mm d'épaisseur, exempt de HCFC
- Batterie d'évaporation en cuivre-aluminium, vernie en cataphorèse avec résine époxyde atoxique
- Déflecteur ouvrable latéralement sur charnières, pour le nettoyage de l'évaporateur
- Batterie de condensation en cuivre avec ailettes en aluminium à haut rendement thermique
- Résistance anti-condensation, située sur le caisson sous la butée joint magnétique
- Poignée ergonomique sur toute la hauteur de la porte et joints magnétiques sur les 4 côtés de la porte
- Portes se refermant automatiquement avec blocage à l'ouverture à 100°
- Pieds en acier inox Ø 2" réglables H 150÷180 mm avec revêtement antirayure
- Sonde chauffante pour faciliter l'extraction

AMENAGEMENT INTERIEUR

- Porte-grilles ou plats en acier inox 18/10 encastrés sur les côtés de la cellule, facilement amovibles pour faciliter le nettoyage
- Distance entre les grilles de 65 mm
- Couple de glissières amovibles en L en acier inox, capables de soutenir les plats à four EN (600x400 mm)
- Sonde au coeur

GROUPE FRIGORIFIQUE

- Electro-ventilateurs à flux indirect sur le produit
- Compresseur hermétique
- Gaz frigorigère R404A
- Evaporateur avec grande surface d'échange, pour une efficacité élevée du système de refroidissement
- Dispositif manuel de dégivrage et système d'évaporation de l'eau de condensation sans l'apport d'énergie électrique
- Echangeur de chaleur liquide/gaz de grande capacité

COMMANDES DE CONTROLES ET SECURITES

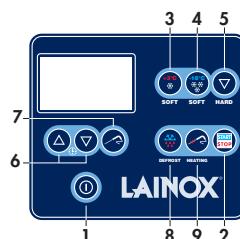
- Carte électronique de contrôle et de commande dotée d'écran custom à visibilité élevée qui met en évidence l'état de l'appareil à tout moment
- La version T peut mémoriser jusqu'à 99 programmes, stocker en mémoire les éventuelles alarmes HACCP et de contrôler jusqu'à 4 sondes au coeur ou 1 sonde à 4 capteurs (en option)
- Protection thermique pour la sauvegarde du compresseur
- Micro-interrupteur arrêt ventilation intérieure à l'ouverture de la porte

ELEMENTS FOURNIS SUR DEMANDE / ACCESSOIRES

- Version prédisposée avec groupe à distance
- Version unité motocondensante avec condensation à eau
- Kit roues pivotantes dotées de frein
- Kit de stérilisation avec stérilisateur amovible modèle Sterilox
- Kit imprimante

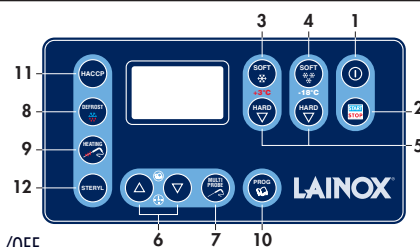


VERSION S



- 1 - Interrupteur général ON/OFF
- 2 - Marche/Arrêt d'un cycle de refroidissement
- 3 - Sélection refroidissement +3°C SOFT
- 4 - Sélection surgélation -18°C SOFT
- 5 - Sélection cycle HARD de refroidissement (+3°C) ou de surgélation (-18°C)
- 6 - Sélection temps de refroidissement/surgélation
- 7 - Sélection cycle de refroidissement/surgélation à sonde
- 8 - Affichage de la température de la sonde d'évaporateur pendant le fonctionnement
- 9 - Chauffage pour extraction de la Sonde Aiguille (pour programmes de congélation)

VERSION T



- 1 - Interrupteur général ON/OFF
- 2 - Marche/Arrêt d'un cycle de refroidissement
- 3 - Sélection refroidissement +3°C SOFT
- 4 - Sélection surgélation -18°C SOFT
- 5 - Sélection cycle HARD de refroidissement (+3°C) ou de surgélation (-18°C)
- 6 - Sélection temps de refroidissement/surgélation
- 7 - Sélection cycle de refroidissement/surgélation à sonde
- 8 - Affichage de la température de la sonde d'évaporateur pendant le fonctionnement
- 9 - Démarrage du dégivrage (avec équipement à l'ARRET) avec pression prolongée
- 10 - Rappel ou mémorisation Programmes, confirmation des données insérées
- 11 - Rappel des alarmes HACCP par visualisation sur l'écran en notant: date, durée, type et température max. obtenue
- 12 - Démarrage du processus de stérilisation

Cellule de refroidissement rapide pour pâtisserie

LAINOX®
Cooking System

161

16 x (600 x 400)

Modèle Version		PDM 161 S	PCM 161 S / T
Dimensions (L x P x H)	mm	790 x 800 x 1950	790 x 800 x 1950
Largeur lumière porte	mm	670	670
Hauteur lumière porte	mm	1100	1100
Profondeur interne	mm	460	460
Epaisseur	mm	60	60
Classe climatique		T	T
Cycle refroidissement	°C	+90 → +3	+90 → +3
Cycle congélation	°C	+90 → -18	+90 → -18
Rendement horaire en surgélation (••)	kg/h	36	56
Liquide de refroidissement	gas	R404A	R404A
Capacité de refroidissement (*)	W	2850	3930
Alimentation électrique	V/~ / Hz	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50
Puissance électrique (°)	W	3500	5250
Compresseur (°)	HP	2 1/2	3 1/2
Courant max (°)	A	4,5	5,7
Puissance él. (avec unité intégrée) (°)	W	380	380
Courant max (avec unité intégrée) (°)	A	2,3	2,3
Aménagement Pâtisserie	n°	16 x (600 x 400)	16 x (600 x 400)
Distance entre les grilles	mm	65	65
Poids Net	kg	200	200
Niveau de bruit	dB(A)	< 70	< 70
UNITE A DISTANCE			
Puissance	HP	2 1/2	3 1/2
Branchements - distance max	m	15	15
Capacité de refroidissement (*)	W	2850	3930
Câbles électriques	n° x mm²	S: M1 → (3+1)x2,5/ M2 → (2+1)x1 / P → (2)x1	S: M1 → (3+1)x2,5/ M2 → (2+1)x1 / P → (2)x1 T: M1 → (2+1)x2,5 / M2 → (2+1)x1 / P → (2)x1
Tuyaux liquide	Ø mm	8	8
Tuyaux du gaz (•)	Ø mm	12	12
Connexion hydrique UMC à eau	Ø "	out coil ¾ → ½ conn. H2O	out coil ¾ → ½ conn. H2O
Consommation max eau	l/min	4,6	6,6
Tuyaux d'évacuation	Ø "	1	1
Set LP-HP (différentiel)	bar	0.2 (0.7) - 27 (4)	0.2 (0.7) - 27 (4)

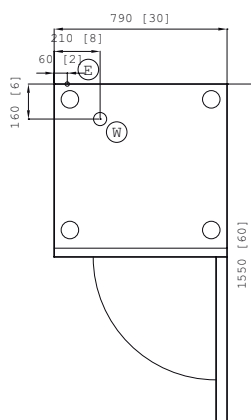
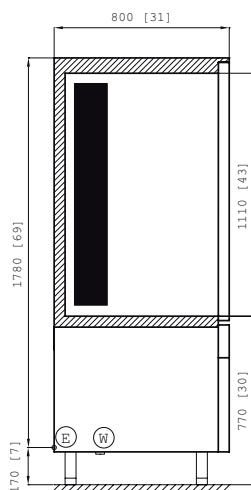
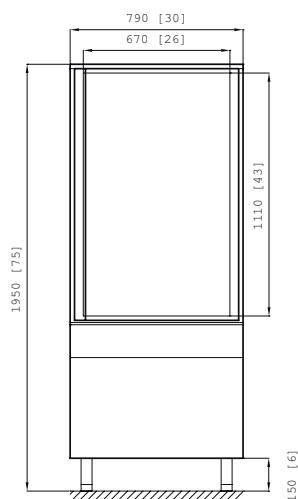
per Mod. ____ R ____ (*) temp. evap. -10°C temp. cond. +45°C / (°) temp. evap. 0°C temp. cond. +55°C
per Mod. ____ M ____ (*) temp. evap. -25°C temp. cond. +45°C / (°) temp. evap. -10°C temp. cond. +55°C
(•) t in = 20 °C / t out = 40 °C
(••) Rendement par cycle Kg/h. Sur croissants du poids de 60 gr. crus et sans levage, jusqu'à - 18 C ° à coeur

Cellule de refroidissement rapide pour pâtisserie

LAINOX®
Cooking System

161

16 x (600 x 400)



(E) CONNESSIONE ELETTRICA
ELECTICAL CONNECTION

(W) CONNESSIONE IDRICA
DRAIN CONNECTION

DIMENSIONI mm
DIMENSIONS [in]

I dati riportati sul presente documento sono da ritenersi non vincolanti. L'azienda si riserva di apportare modifiche tecniche in qualsiasi momento. The specifications shown in this document are to be considered not binding. The company reserves the right to make technical changes at any moment. Die auf dieser Unterlage angegebenen technischen Daten sind als unverbindlich anzusehen.
Die Firma behält sich das Recht vor zu jeder zeit technische Änderungen vorzunehmen. Les données techniques sur ce document ne doivent pas être considérées contraignantes. La société se réserve le droit d'apporter des modifications techniques à tout moment. Los datos técnicos indicados en el presente catálogo no son vinculantes. La empresa se reserva el derecho de efectuar modificaciones sin previo aviso.

C 02

20 x (600 x 400)

CARACTERISTIQUES GENERALES

- Extérieur en acier inox AISI 304 18/10 mm (satiné Scotch-Brite)
- Revêtement intérieur entièrement rayonné en acier inox AISI 304 18/10
- Fond et voûte intérieure de contenance
- Isolation en polyuréthane expansé à haute densité (environ 42 kg/m³) de 80 mm d'épaisseur
- Batterie d'évaporation en cuivre avec ailettes en aluminium protégée grâce à une peinture époxyde atoxique
- Résistance anti-condensation, placée sur la porte en-dessous du joint
- Porte coulissante avec joint équipée de charnières avec rampe de fermeture
- Poignée ergonomique horizontale avec sûreté intérieure
- Serrure porte avec clé
- Sonde chauffante pour faciliter l'extraction

AMENAGEMENT INTERIEUR

- Pare-chocs intérieur pour éviter les endommagements provoqués par le chariot
- Pare-chocs extérieur en acier inox pour éviter d'endommager le bandeau de commande

GROUPE FRIGORIFIQUE

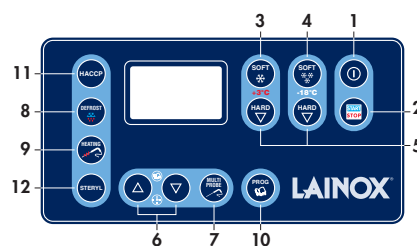
- Groupe motocondensant à distance, avec possibilité d'avoir sur demande la couverture de protection
- Evaporateur à haute ventilation pour garantir l'efficacité maximum du système de refroidissement
- Gaz frigorigère R404A

COMMANDES DE CONTROLES ET SECURITES

- Carte électronique de contrôle et de commande dotée d'écran custom à visibilité élevée qui met en évidence l'état de l'appareil à tout moment
- La version T peut mémoriser jusqu'à 99 programmes, stocker en mémoire les éventuelles alarmes HACCP et de contrôler jusqu'à 4 sondes au cœur ou 1 sonde à 4 capteurs (en option)
- Protection thermique pour la sauvegarde du compresseur
- Micro-interrupteur arrêt ventilation intérieure à l'ouverture de la porte

ELEMENTS FOURNIS SUR DEMANDE / ACCESSOIRES

- Version unité motocondensante avec condensation à eau
- Couverture unité motocondensante
- Version sans sol (porte coulissante)
- Kit de stérilisation avec stérilisateur amovible modèle Sterilox
- Kit imprimante



VERSION T

- 1 - Interrupteur général ON/OFF
- 2 - Marche/Arrêt d'un cycle de refroidissement
- 3 - Sélection refroidissement +3°C SOFT
- 4 - Sélection surgélation -18°C SOFT
- 5 - Sélection cycle HARD de refroidissement (+3°C) ou de surgélation (-18°C)
- 6 - Sélection temps de refroidissement/surgélation
- 7 - Sélection cycle de refroidissement/surgélation à sonde
- 8 - Affichage de la température de la sonde d'évaporateur pendant le fonctionnement. Démarrage du dégivrage (avec équipement à l'ARRET) avec pression prolongée
- 9 - Chauffage pour extraction de la Sonde Aiguille (pour programmes de congélation)
- 10 - Rappel ou mémorisation Programmes, confirmation des données insérées
- 11 - Rappel des alarmes HACCP par visualisation sur l'écran en notant: date, durée, type et température max. obtenue
- 12 - Démarrage du processus de stérilisation

C 02

20 x (600 x 400)

Modèle Version		PCM C02 T
Dimensions (L x P x H)	mm	1200 x 1050 x 2430
Profondeur avec porte 90°	mm	1780
Largeur lumière porte	mm	700
Lumière porte	mm	670 x 2120
Profondeur interne	mm	750
Epaisseur	mm	80
Classe climatique		T
Cycle refroidissement	°C	+90 → +3
Cycle congélation	°C	+90 → -18
Rendement horaire en surgélation (••)	kg/h	105
Alimentation électrique	V/~ / Hz	230 / 1 / 50
Puissance électrique (°)	W	550
Courant max (°)	A	3,7
Aménagement		1 Chariot EN (600 x 400)
Dimensions emballage (L x P x H)	mm	2530 x 1150 x 1350
Volume	m³	4,50
Poids - net / lourd	kg	316 / 397
GROUPE A DISTANCE		
Puissance	HP	5
Liquide de refroidissement	gas	R404A
Capacité de refroidissement (*)	W	6750
Alimentation électrique	V/~ / Hz	400 / 3 / 50
Puissance électrique (°)	W	4960
Courant max (°)	A	12,2
Poids	kg	134
Dimensions	mm	1004 x 700 x 650
RACCORDEMENTS (distance max 20 m)		
Câbles électriques	n° x mm²	5 x 1,5
Tuyaux liquide	Ø mm	14
Tuyaux du gaz	Ø mm	28
Connexion hydrique UMC à eau	Ø "	out coil ¾ → ½ conn. H2O
Consommation max eau (•)	l/mm	11,3
Tuyaux d'évacuation	Ø "	1"
Set LP-HP (différentiel)	bar	0 (0.5) - 26 (3)

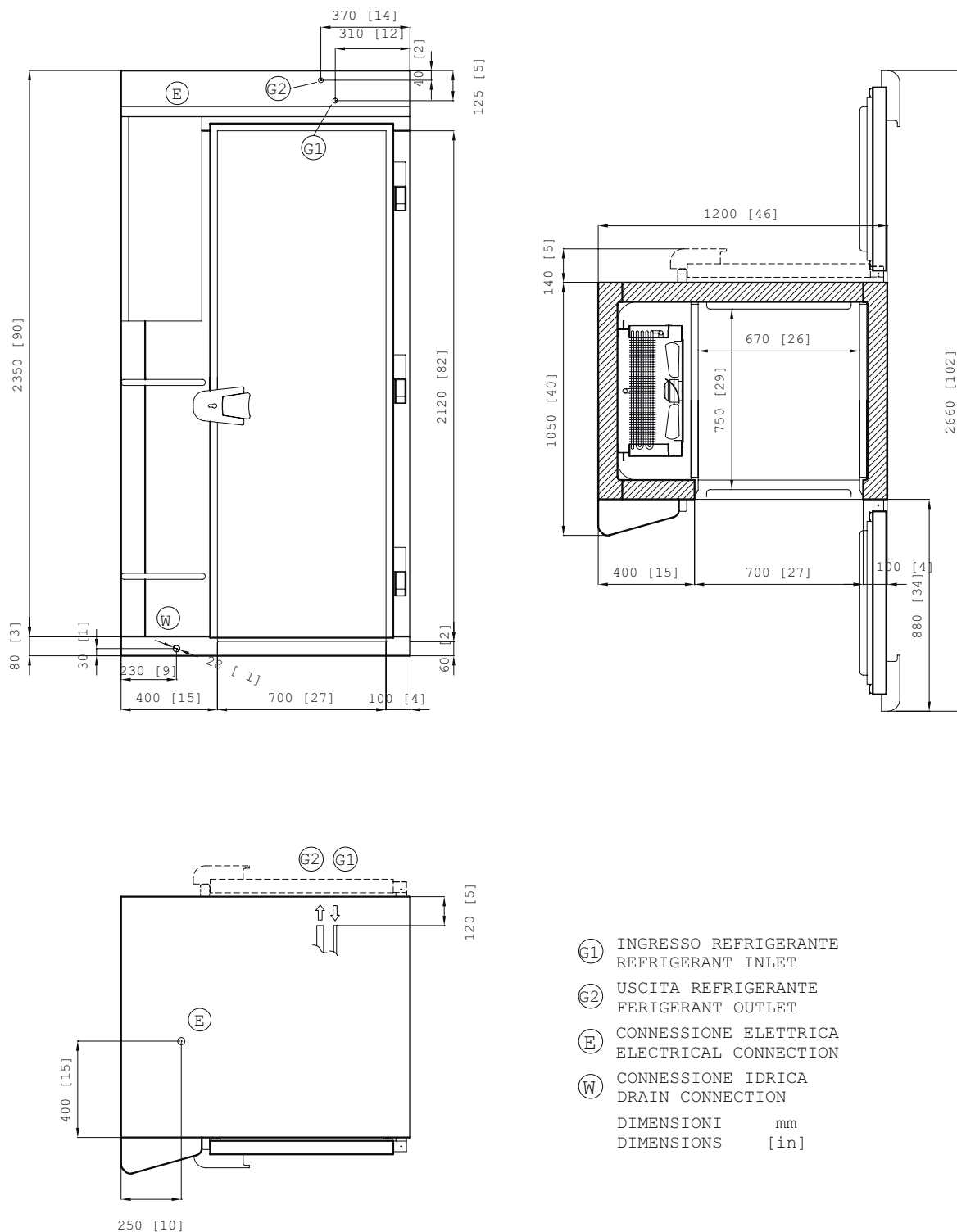
per Mod. ____ R ____ (*) temp. evap. -10°C temp. cond. +45°C / (°) temp. evap. 0°C temp. cond. +55°C
 per Mod. ____ M ____ (*) temp. evap. -25°C temp. cond. +45°C / (°) temp. evap. -10°C temp. cond. +55°C

(•) t in = 20 °C / t out = 40 °C

(••) Rendement par cycle Kg/h. Sur croissants du poids de 60 gr. crus et sans levage, jusqu'à -18 °C à coeur

C 02

20 x (600 x 400)



I dati riportati sul presente documento sono da ritenersi non vincolanti. L'azienda si riserva di apportare modifiche tecniche in qualsiasi momento. The specifications shown in this document are to be considered not binding. The company reserves the right to make technical changes at any moment. Die auf dieser Unterlage angegebenen technischen Daten sind als unverbindlich anzusehen.
Die Firma behält sich das Recht vor zu jeder zeit technische Änderungen vorzunehmen. Les données techniques sur ce document ne doivent pas être considérées contraignantes. La société se réserve le droit d'apporter des modifications techniques à tout moment. Los datos técnicos indicados en el presente catálogo no son vinculantes. La empresa se reserva el derecho de efectuar modificaciones sin previo aviso.

C 40

40 x (600 x 400) - 20 x (600 x 800)

CARACTERISTIQUES GENERALES

- Extérieur en acier inox AISI 304 18/10 mm (satiné Scotch-Brite)
- Revêtement intérieur entièrement rayonné en acier inox AISI 304 18/10
- Fond et voûte intérieure de contenance
- Isolation en polyuréthane expansé à haute densité (environ 42 kg/m³) de 80 mm d'épaisseur
- Batterie d'évaporation en cuivre avec ailettes en aluminium protégée grâce à une peinture époxyde atoxique
- Résistance anti-condensation, placée sur la porte en-dessous du joint
- Porte coulissante avec joint équipée de charnières avec rampe de fermeture
- Poignée ergonomique horizontale avec sûreté intérieure
- Serrure porte avec clé
- Sonde chauffante pour faciliter l'extraction

AMENAGEMENT INTERIEUR

- Pare-chocs intérieur pour éviter les endommagements provoqués par le chariot
- Pare-chocs extérieur en acier inox pour éviter d'endommager le bandeau de commande

GROUPE FRIGORIFIQUE

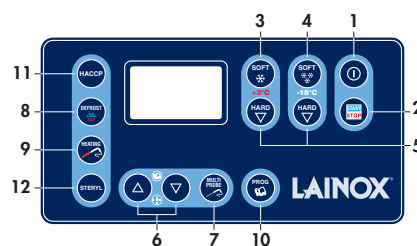
- Groupe motocondensant à distance, avec possibilité d'avoir sur demande la couverture de protection
- Evaporateur à haute ventilation pour garantir l'efficacité maximum du système de refroidissement
- Gaz frigorigère R404A

COMMANDES DE CONTROLES ET SECURITES

- Carte électronique de contrôle et de commande dotée d'écran custom à visibilité élevée qui met en évidence l'état de l'appareil à tout moment
- La version T peut mémoriser jusqu'à 99 programmes, stocker en mémoire les éventuelles alarmes HACCP et de contrôler jusqu'à 4 sondes au cœur ou 1 sonde à 4 capteurs (en option)
- Protection thermique pour la sauvegarde du compresseur
- Micro-interrupteur arrêt ventilation intérieure à l'ouverture de la porte

ELEMENTS FOURNIS SUR DEMANDE / ACCESSOIRES

- Version unité motocondensante avec condensation à eau
- Couverture unité motocondensante
- Version sans sol (porte coulissante)
- Kit de stérilisation avec stérilisateur amovible modèle Sterilox
- Kit imprimante



VERSION T

- 1 - Interrupteur général ON/OFF
- 2 - Marche/Arrêt d'un cycle de refroidissement
- 3 - Sélection refroidissement +3°C SOFT
- 4 - Sélection surgélation -18°C SOFT
- 5 - Sélection cycle HARD de refroidissement (+3°C) ou de surgélation (-18°C)
- 6 - Sélection temps de refroidissement/surgélation
- 7 - Sélection cycle de refroidissement/surgélation à sonde
- 8 - Affichage de la température de la sonde d'évaporateur pendant le fonctionnement. Démarrage du dégivrage (avec équipement à l'ARRET) avec pression prolongée
- 9 - Chauffage pour extraction de la Sonde Aiguille (pour programmes de congélation)
- 10 - Rappel ou mémorisation Programmes, confirmation des données insérées
- 11 - Rappel des alarmes HACCP par visualisation sur l'écran en notant: date, durée, type et température max. obtenue
- 12 - Démarrage du processus de stérilisation

C 40

40 x (600 x 400) - 20 x (600 x 800)

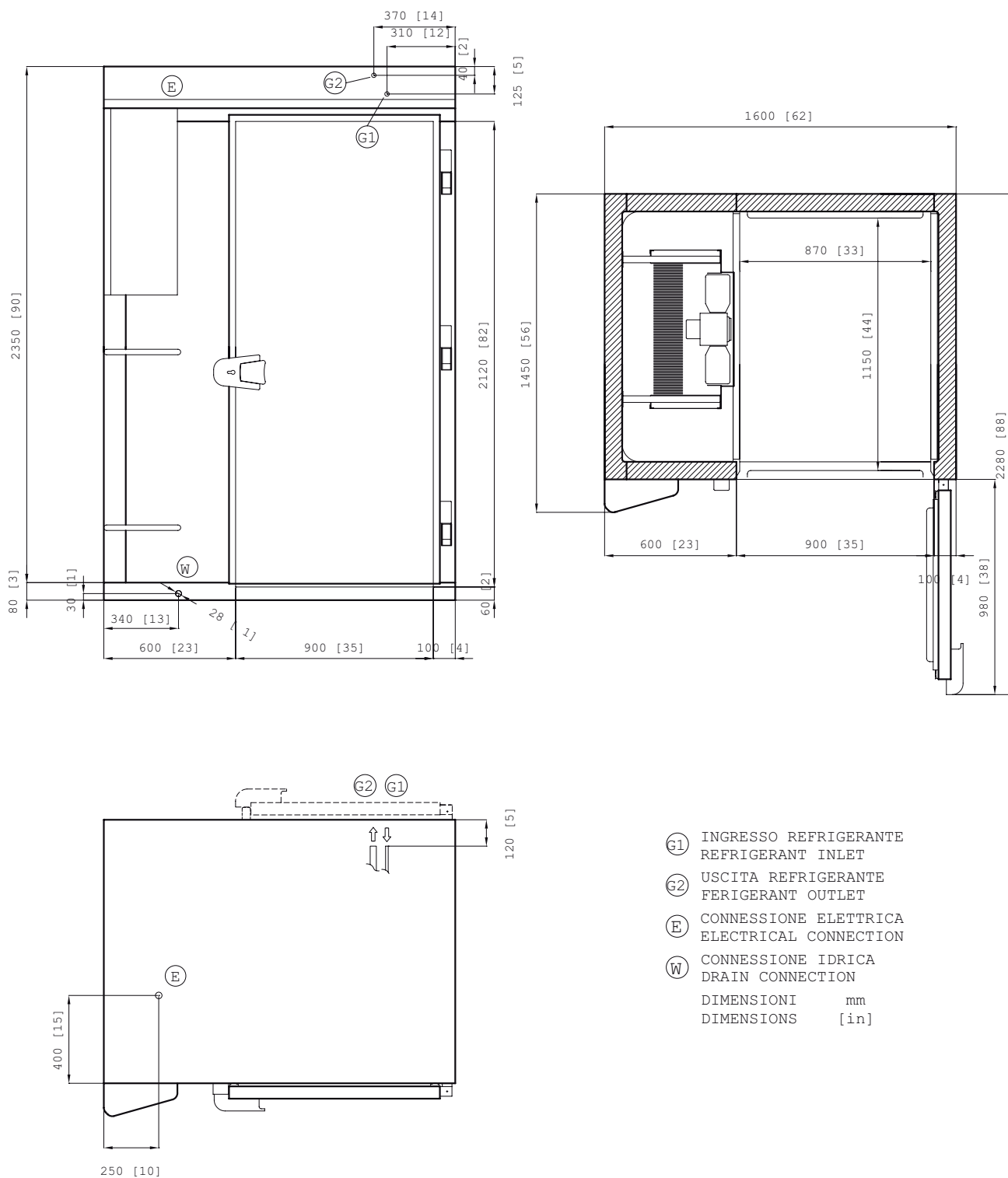
Modèle Version		PDM C40 T	PCM C40 T
Dimensions (L x P x H)	mm	1600 x 1450 x 2430	1600 x 1450 x 2430
Profondeur avec porte 90°	mm	2280	2280
Largeur lumière porte	mm	900	900
Lumière porte	mm	870 x 2120	870 x 2120
Profondeur interne	mm	1219	1219
Epaisseur	mm	80	80
Classe climatique		T	T
Cycle refroidissement	°C	+90 → +3	+90 → +3
Cycle congélation	°C	+90 → -18	+90 → -18
Rendement horaire en surgélation (••)	kg/h	150	210
Alimentation électrique	V/~ / Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Puissance électrique (°)	W	800	800
Courant max (°)	A	2,4	2,4
Aménagement		1 Chariot EN (600 x 800)	1 Chariot EN (600 x 800)
Dimensions emballage (L x P x H)	mm	2530 x 1550 x 1750	2530 x 1550 x 1750
Volume	m³	6,50	6,50
Poids - net / lourd	kg	426 / 547	426 / 547
GROUPE A DISTANCE			
Puissance	HP	7,5	10
Liquide de refroidissement	gas	R404A	R404A
Capacité de refroidissement (*)	W	9650	12100
Alimentation électrique	V/~ / Hz	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50
Puissance électrique (°)	W	6650	8470
Courant max (°)	A	17,0	21,0
Poids	kg	205	214
Dimensions	mm	1370 x 950 x 785	1370 x 950 x 785
RACCORDEMENTS (distance max 20 m)			
Câbles électriques	n° x mm²	5 x 1,5	5 x 1,5
Tuyaux liquide	Ø mm	16	18
Tuyaux du gaz	Ø mm	35	42
Connexion hydrique UMC à eau	Ø "	out coil ¾ → ½ conn. H2O	out coil ¾ → ½ conn. H2O
Consommation max eau (•)	l/mm	15,8	19,9
Tuyaux d'évacuation	Ø "	1"	1"
Set LP-HP (différentiel)	bar	0 (0.5) - 26 (3)	0 (0.5) - 26 (3)

per Mod. ____ R ____ (*) temp. evap. -10°C temp. cond. +45°C / (°) temp. evap. 0°C temp. cond. +55°C
 per Mod. ____ M ____ (*) temp. evap. -25°C temp. cond. +45°C / (°) temp. evap. -10°C temp. cond. +55°C
 (•) t in = 20 °C / t out = 40 °C
 (••) Rendement par cycle Kg/h. Sur croissants du poids de 60 gr. crus et sans levage, jusqu'à - 18 C ° à coeur

Grandes cellule de refroidissement rapide pour patisserie

LAINOX®
Cooking System

C 40

$$40 \times (600 \times 400) - 20 \times (600 \times 800)$$


I dati riportati sul presente documento sono da ritenersi non vincolanti. L'azienda si riserva di apportare modifiche tecniche in qualsiasi momento. The specifications shown in this document are to be considered not binding. The company reserves the right to make technical changes at any moment. Die auf dieser Unterlage angegebenen technischen Daten sind als unverbindlich anzusehen.
Die Firma behält sich das Recht vor zu jeder zeit technische Änderungen vorzunehmen. Les données techniques sur ce document ne doivent pas être considérées contraignantes. La société se réserve le droit d'apporter des modifications techniques à tout moment. Los datos técnicos indicados en el presente catálogo no son vinculantes. La empresa se reserva el derecho de efectuar modificaciones sin previo aviso.

C 42

Portes passantes

40 x (600 x 400) - 20 x (600 x 800)

CARACTERISTIQUES GENERALES

- Extérieur en acier inox AISI 304 18/10 mm (satiné Scotch-Brite)
- Revêtement intérieur entièrement rayonné en acier inox AISI 304 18/10
- Fond et voûte intérieure de contenance
- Isolation en polyuréthane expansé à haute densité (environ 42 kg/m³) de 80 mm d'épaisseur
- Batterie d'évaporation en cuivre avec ailettes en aluminium protégée grâce à une peinture époxyde atoxique
- Résistance anti-condensation, placée sur la porte en-dessous du joint
- Porte coulissante avec joint équipée de charnières avec rampe de fermeture
- Poignée ergonomique horizontale avec sûreté intérieure
- Serrure porte avec clé
- Sonde chauffante pour faciliter l'extraction

AMENAGEMENT INTERIEUR

- Pare-chocs intérieur pour éviter les endommagements provoqués par le chariot
- Pare-chocs extérieur en acier inox pour éviter d'endommager le bandeau de commande

GROUPE FRIGORIFIQUE

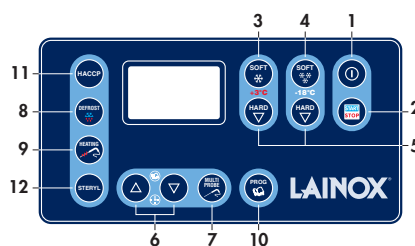
- Groupe motocondensant à distance, avec possibilité d'avoir sur demande la couverture de protection
- Evaporateur à haute ventilation pour garantir l'efficacité maximum du système de refroidissement
- Gaz frigorigère R404A

COMMANDES DE CONTROLES ET SECURITES

- Carte électronique de contrôle et de commande dotée d'écran custom à visibilité élevée qui met en évidence l'état de l'appareil à tout moment
- La version T peut mémoriser jusqu'à 99 programmes, stocker en mémoire les éventuelles alarmes HACCP et de contrôler jusqu'à 4 sondes au cœur ou 1 sonde à 4 capteurs (en option)
- Protection thermique pour la sauvegarde du compresseur
- Micro-interrupteur arrêt ventilation intérieure à l'ouverture de la porte

ELEMENTS FOURNIS SUR DEMANDE / ACCESSOIRES

- Version unité motocondensante avec condensation à eau
- Couverture unité motocondensante
- Version sans sol (porte coulissante)
- Kit de stérilisation avec stérilisateur amovible modèle Sterilox
- Kit imprimante



VERSION T

- 1 - Interrupteur général ON/OFF
- 2 - Marche/Arrêt d'un cycle de refroidissement
- 3 - Sélection refroidissement +3°C SOFT
- 4 - Sélection surgélation -18°C SOFT
- 5 - Sélection cycle HARD de refroidissement (+3°C) ou de surgélation (-18°C)
- 6 - Sélection temps de refroidissement/surgélation
- 7 - Sélection cycle de refroidissement/surgélation à sonde
- 8 - Affichage de la température de la sonde d'évaporateur pendant le fonctionnement. Démarrage du dégivrage (avec équipement à l'ARRET) avec pression prolongée
- 9 - Chauffage pour extraction de la Sonde Aiguille (pour programmes de congélation)
- 10 - Rappel ou mémorisation Programmes, confirmation des données insérées
- 11 - Rappel des alarmes HACCP par visualisation sur l'écran en notant: date, durée, type et température max. obtenue
- 12 - Démarrage du processus de stérilisation

C 42

Portes passantes

40 x (600 x 400) - 20 x (600 x 800)

Modèle		PDM C42	PCM C42
Version		T	T
Dimensions (L x P x H)	mm	1600 x 1590 x 2430	1600 x 1590 x 2430
Profondeur avec porte 90°	mm	3260	3260
Largeur lumière porte	mm	900	900
Lumière porte	mm	870 x 2120	870 x 2120
Profondeur interne	mm	1219	1219
Epaisseur	mm	80	80
Classe climatique		T	T
Cycle refroidissement	°C	+90 → +3	+90 → +3
Cycle congélation	°C	+90 → -18	+90 → -18
Rendement horaire en surgélation (••)	kg/h	150	210
Alimentation électrique	V/~ / Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Puissance électrique (°)	W	800	800
Courant max (°)	A	2,4	2,4
Aménagement		1 Chariot EN (600 x 800)	1 Chariot EN (600 x 800)
Dimensions emballage (L x P x H)	mm	2530 x 1690 x 1750	2530 x 1690 x 1750
Volume	m³	6,50	6,50
Poids - net / lourd	kg	426 / 547	426 / 547
GROUPE A DISTANCE			
Puissance	HP	7,5	10
Liquide de refroidissement	gas	R404A	R404A
Capacité de refroidissement (*)	W	9650	12100
Alimentation électrique	V/~ / Hz	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50
Puissance électrique (°)	W	6650	8470
Courant max (°)	A	17,0	21,0
Poids	kg	205	214
Dimensions	mm	1370 x 950 x 785	1370 x 950 x 785
RACCORDEMENTS (distance max 20 m)			
Câbles électriques	n° x mm²	5 x 1,5	5 x 1,5
Tuyaux liquide	Ø mm	16	18
Tuyaux du gaz	Ø mm	35	42
Connexion hydrique UMC à eau	Ø "	out coil ¾ → ½ conn. H2O	out coil ¾ → ½ conn. H2O
Consommation max eau (•)	l/mm	15,8	19,9
Tuyaux d'évacuation	Ø "	1"	1"
Set LP-HP (différentiel)	bar	0 (0.5) - 26 (3)	0 (0.5) - 26 (3)

per Mod. ____ R ____ (*) temp. evap. -10°C temp. cond. +45°C / (°) temp. evap. 0°C temp. cond. +55°C

per Mod. ____ M ____ (*) temp. evap. -25°C temp. cond. +45°C / (°) temp. evap. -10°C temp. cond. +55°C

(•) t in = 20 °C / t out = 40 °C

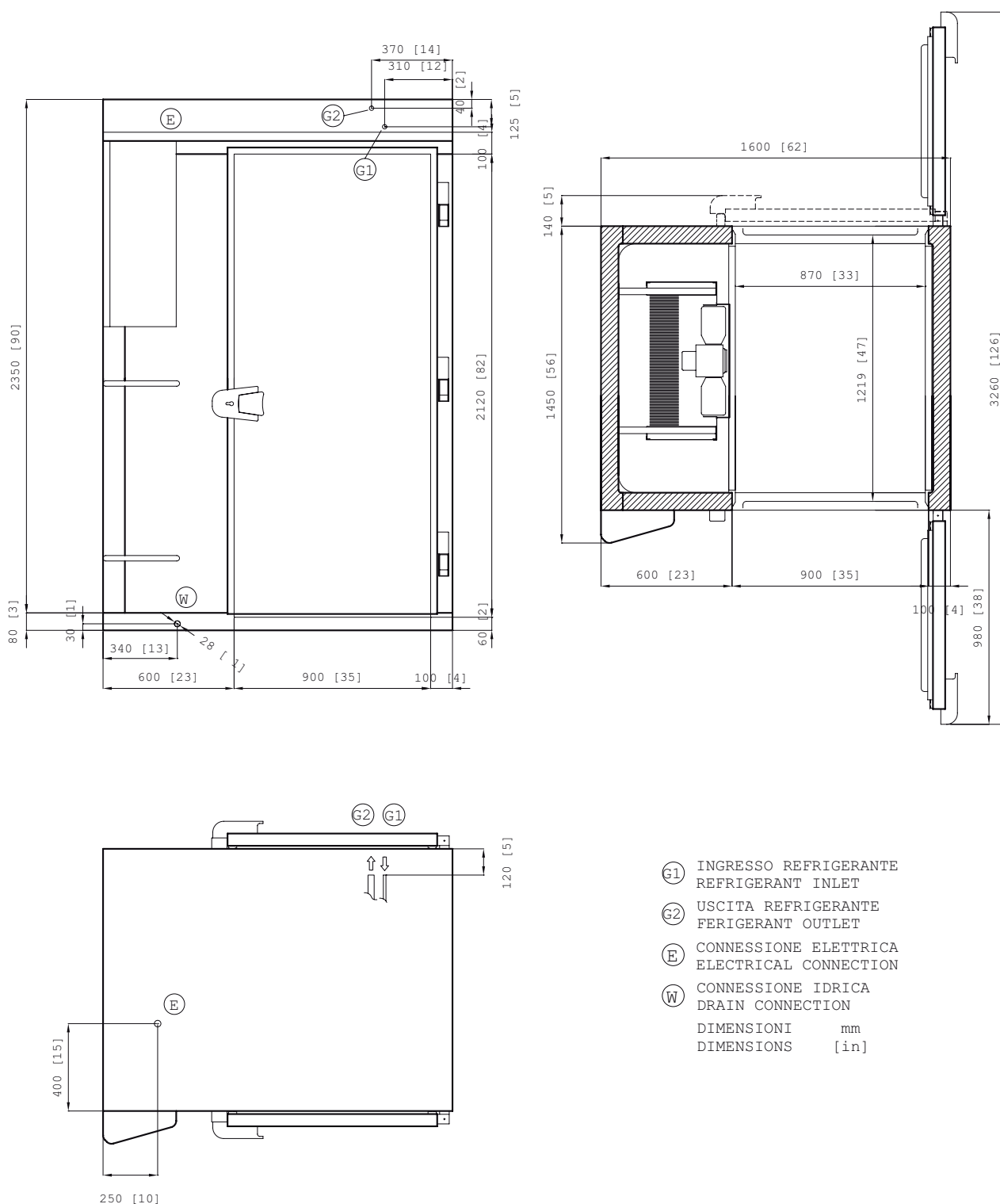
(••) Rendement par cycle Kg/h. Sur croissants du poids de 60 gr. crus et sans levage, jusqu'à - 18 C ° à coeur

Grandes cellule de refroidissement rapide pour pâtisserie

LAINOX®
Cooking System

C 42

Portes passantes

$$40 \times (600 \times 400) - 20 \times (600 \times 800)$$


I dati riportati sul presente documento sono da ritenersi non vincolanti. L'azienda si riserva di apportare modifiche tecniche in qualsiasi momento. The specifications shown in this document are to be considered not binding. The company reserves the right to make technical changes at any moment. Die auf dieser Unterlage angegebenen technischen Daten sind als unverbindlich anzusehen.
Die Firma behält sich das Recht vor zu jeder zeit technische Änderungen vorzunehmen. Les données techniques sur ce document ne doivent pas être considérées contraignantes. La société se réserve le droit d'apporter des modifications techniques à tout moment. Los datos técnicos indicados en el presente catálogo no son vinculantes. La empresa se reserva el derecho de efectuar modificaciones sin previo aviso.

C 82

Portes passantes

2 x 40 x (600 x 400) - 2 x 20 x (600 x 800)

CARACTERISTIQUES GENERALES

- Extérieur en acier inox AISI 304 18/10 mm (satiné Scotch-Brite)
- Revêtement intérieur entièrement rayonné en acier inox AISI 304 18/10
- Fond et voûte intérieure de contenance
- Isolation en polyuréthane expansé à haute densité (environ 42 kg/m³) de 80 mm d'épaisseur
- Batterie d'évaporation en cuivre avec ailettes en aluminium protégée grâce à une peinture époxyde atoxique
- Résistance anti-condensation, placée sur la porte en-dessous du joint
- Porte coulissante avec joint équipée de charnières avec rampe de fermeture
- Poignée ergonomique horizontale avec sûreté intérieure
- Serrure porte avec clé
- Sonde chauffante pour faciliter l'extraction

AMENAGEMENT INTERIEUR

- Pare-chocs intérieur pour éviter les endommagements provoqués par le chariot
- Pare-chocs extérieur en acier inox pour éviter d'endommager le bandeau de commande

GROUPE FRIGORIFIQUE

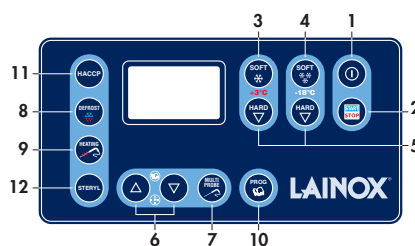
- Groupe motocondensant à distance, avec possibilité d'avoir sur demande la couverture de protection
- Evaporateur à haute ventilation pour garantir l'efficacité maximum du système de refroidissement
- Gaz frigorigère R404A

COMMANDES DE CONTROLES ET SECURITES

- Carte électronique de contrôle et de commande dotée d'écran custom à visibilité élevée qui met en évidence l'état de l'appareil à tout moment
- La version T peut mémoriser jusqu'à 99 programmes, stocker en mémoire les éventuelles alarmes HACCP et de contrôler jusqu'à 4 sondes au cœur ou 1 sonde à 4 capteurs (en option)
- Protection thermique pour la sauvegarde du compresseur
- Micro-interrupteur arrêt ventilation intérieure à l'ouverture de la porte

ELEMENTS FOURNIS SUR DEMANDE / ACCESSOIRES

- Version unité motocondensante avec condensation à eau
- Couverture unité motocondensante
- Version sans sol (porte coulissante)
- Kit de stérilisation avec stérilisateur amovible modèle Sterilox
- Kit imprimante



VERSION T

- 1 - Interrupteur général ON/OFF
- 2 - Marche/Arrêt d'un cycle de refroidissement
- 3 - Sélection refroidissement +3°C SOFT
- 4 - Sélection surgélation -18°C SOFT
- 5 - Sélection cycle HARD de refroidissement (+3°C) ou de surgélation (-18°C)
- 6 - Sélection temps de refroidissement/surgélation
- 7 - Sélection cycle de refroidissement/surgélation à sonde
- 8 - Affichage de la température de la sonde d'évaporateur pendant le fonctionnement. Démarrage du dégivrage (avec équipement à l'ARRET) avec pression prolongée
- 9 - Chauffage pour extraction de la Sonde Aiguille (pour programmes de congélation)
- 10 - Rappel ou mémorisation Programmes, confirmation des données insérées
- 11 - Rappel des alarmes HACCP par visualisation sur l'écran en notant: date, durée, type et température max. obtenue
- 12 - Démarrage du processus de stérilisation

C 82

Portes passantes

2 x 40 x (600 x 400) - 2 x 20 x (600 x 800)

Modèle Version		PDM C82 T	PCM C82 T
Dimensions (L x P x H)	mm	1600 x 2550 x 2430	1600 x 2550 x 2430
Profondeur avec porte 90°	mm	3380	3380
Largeur lumière porte	mm	900	900
Lumière porte	mm	870 x 2120	870 x 2120
Profondeur interne	mm	2320	2320
Epaisseur	mm	80	80
Classe climatique		T	T
Cycle refroidissement	°C	+90 → +3	+90 → +3
Cycle congélation	°C	+90 → -18	+90 → -18
Rendement horaire en surgélation	(••) kg/h	300	420
Alimentation électrique	V/~ / Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Puissance électrique	(°) W	2 x 800	2 x 800
Courant max	(°) A	2 x 2,4	2 x 2,4
Aménagement		2 Chariots EN (600 x 800)	2 Chariots EN (600 x 800)
Dimensions emballage (L x P x H)	mm	2530 x 2650 x 1750	2530 x 2650 x 1750
Volume	m³	2 x 6,50	2 x 6,50
Poids - net / lourd	kg	3 x 410 / 3 x 510	3 x 410 / 3 x 510
GROUPE A DISTANCE			
Puissance	HP	15	20
Liquide de refroidissement	gas	R404A	R404A
Capacité de refroidissement	(*) W	16290	19920
Alimentation électrique	V/~ / Hz	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50
Puissance électrique	(°) W	12860	13680
Courant max	(°) A	31,0	37,0
Poids	kg	252	276
Dimensions	mm	1520 x 950 x 960	1520 x 950 x 960
RACCORDEMENTS (distance max 20 m)			
Câbles électriques	n° x mm²	5 x 1,5	5 x 1,5
Tuyaux liquide	Ø mm	18	22
Tuyaux du gaz	Ø mm	42	54
Connexion hydrique UMC à eau	Ø "	out coil 1 → ½ conn. H2O	out coil 1 → ½ conn. H2O
Consommation max eau	(•) l/mm	28,5	32,6
Tuyaux d'évacuation	Ø "	1"	1"
Set LP-HP (différentiel)	bar	0 (0.5) - 26 (3)	0 (0.5) - 26 (3)

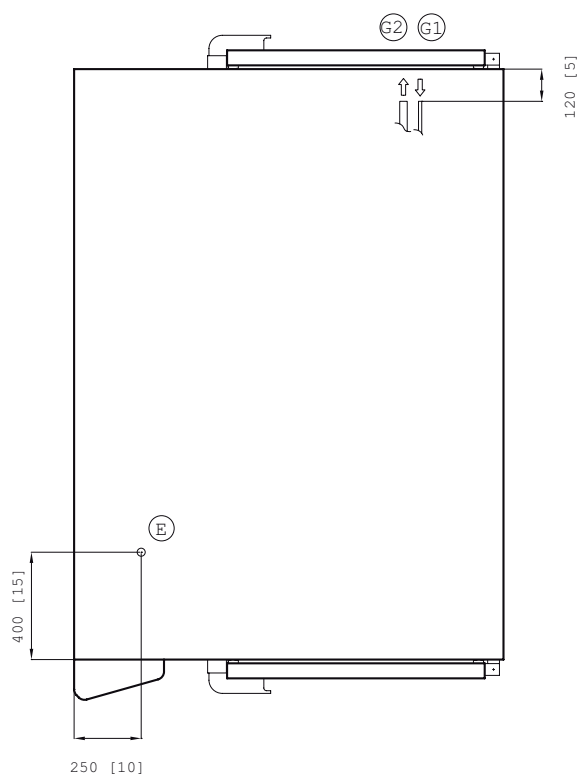
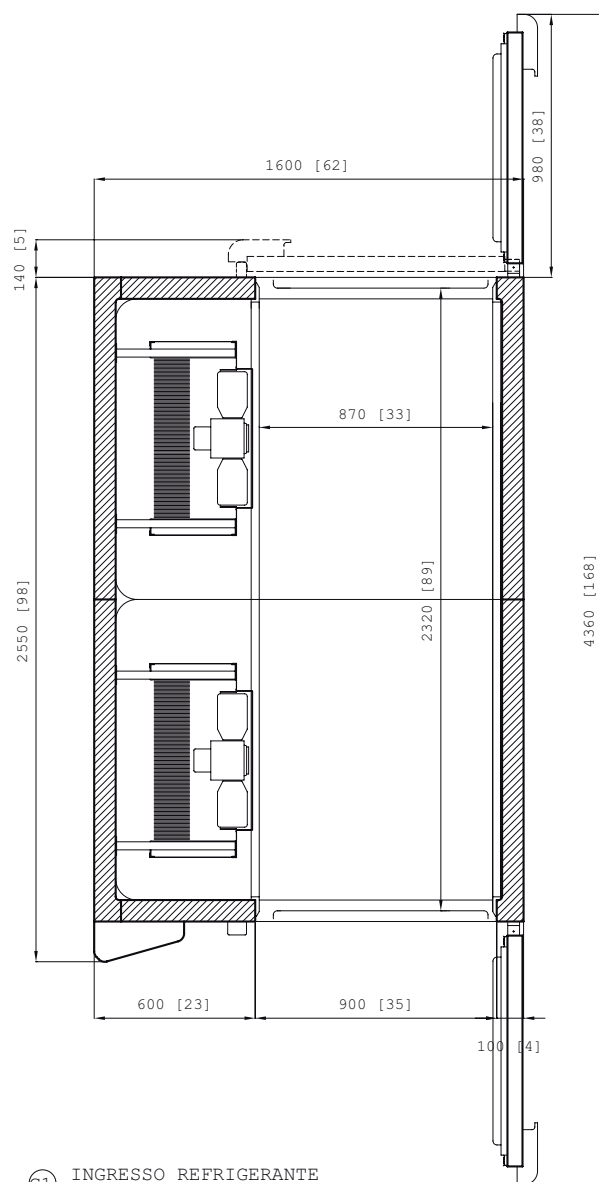
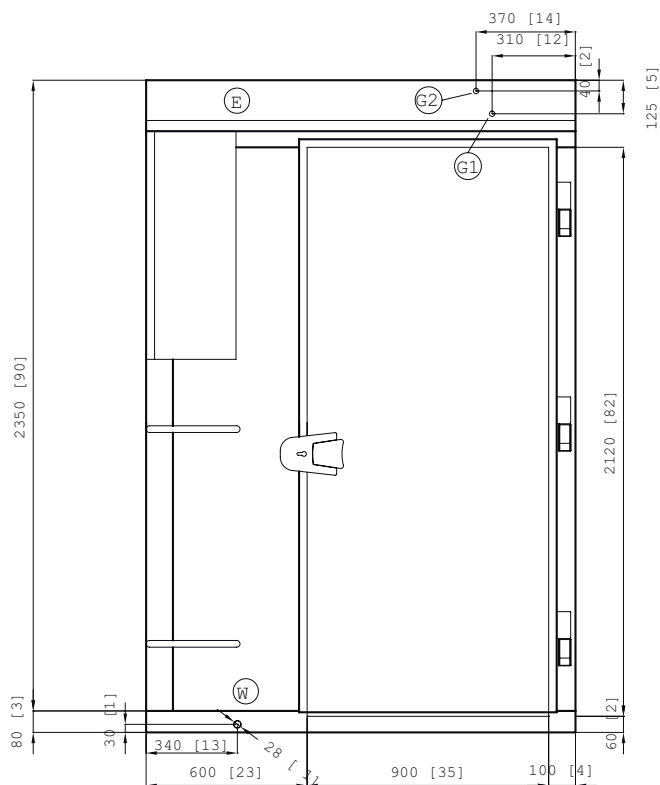
per Mod. ____ R ____ (*) temp. evap. -10°C temp. cond. +45°C / (°) temp. evap. 0°C temp. cond. +55°C
per Mod. ____ M ____ (*) temp. evap. -25°C temp. cond. +45°C / (°) temp. evap. -10°C temp. cond. +55°C
(•) t in = 20 °C / t out = 40 °C
(••) Rendement par cycle Kg/h. Sur croissants du poids de 60 gr. crus et sans levage, jusqu'à - 18 C ° à coeur

Grandes cellule de refroidissement rapide pour pâtisserie

LAINOX®
Cooking System

C 82

Portes passantes

$$2 \times 40 \times (600 \times 400) - 2 \times 20 \times (600 \times 800)$$


- | | | |
|----|-----------------------|------|
| G1 | INGRESSO REFRIGERANTE | |
| | REFRIGERANT INLET | |
| G2 | USCITA REFRIGERANTE | |
| | REFRIGERANT OUTLET | |
| E | CONNESSIONE ELETTRICA | |
| | ELECTRICAL CONNECTION | |
| W | CONNESSIONE IDRICA | |
| | DRAIN CONNECTION | |
| | DIMENSIONI | mm |
| | DIMENSIONS | [in] |

I dati riportati sul presente documento sono da ritenersi non vincolanti. L'azienda si riserva di apportare modifiche tecniche in qualsiasi momento. The specifications shown in this document are to be considered not binding. The company reserves the right to make technical changes at any moment. Die auf dieser Unterlage angegebenen technischen Daten sind als unverbindlich anzusehen.
Die Firma behält sich das Recht vor zu jeder zeit technische Änderungen vorzunehmen. Les données techniques sur ce document ne doivent pas être considérées contraignantes. La société se réserve le droit d'apporter des modifications techniques à tout moment. Los datos técnicos indicados en el presente catálogo no son vinculantes. La empresa se reserva el derecho de efectuar modificaciones sin previo aviso.

Grandes cellule de refroidissement rapide pour pâtisserie

LAINOX®
Cooking System

C 83

Portes passantes

3 x 40 x (600 x 400) - 3 x 20 x (600 x 800)

CARACTERISTIQUES GENERALES

- Extérieur en acier inox AISI 304 18/10 mm (satiné Scotch-Brite)
- Revêtement intérieur entièrement rayonné en acier inox AISI 304 18/10
- Fond et voûte intérieure de contenance
- Isolation en polyuréthane expansé à haute densité (environ 42 kg/m³) de 80 mm d'épaisseur
- Batterie d'évaporation en cuivre avec ailettes en aluminium protégée grâce à une peinture époxyde atoxique
- Résistance anti-condensation, placée sur la porte en-dessous du joint
- Porte coulissante avec joint équipée de charnières avec rampe de fermeture
- Poignée ergonomique horizontale avec sûreté intérieure
- Serrure porte avec clé
- Sonde chauffante pour faciliter l'extraction

AMENAGEMENT INTERIEUR

- Pare-chocs intérieur pour éviter les endommagements provoqués par le chariot
- Pare-chocs extérieur en acier inox pour éviter d'endommager le bandeau de commande

GROUPE FRIGORIFIQUE

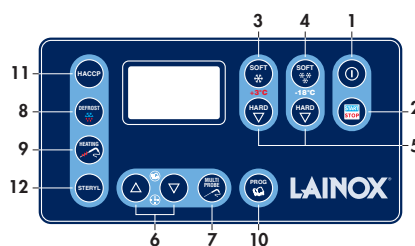
- Groupe motocondensant à distance, avec possibilité d'avoir sur demande la couverture de protection
- Evaporateur à haute ventilation pour garantir l'efficacité maximum du système de refroidissement
- Gaz frigorigère R404A

COMMANDES DE CONTROLES ET SECURITES

- Carte électronique de contrôle et de commande dotée d'écran custom à visibilité élevée qui met en évidence l'état de l'appareil à tout moment
- La version T peut mémoriser jusqu'à 99 programmes, stocker en mémoire les éventuelles alarmes HACCP et de contrôler jusqu'à 4 sondes au cœur ou 1 sonde à 4 capteurs (en option)
- Protection thermique pour la sauvegarde du compresseur
- Micro-interrupteur arrêt ventilation intérieure à l'ouverture de la porte

ELEMENTS FOURNIS SUR DEMANDE / ACCESSOIRES

- Version unité motocondensante avec condensation à eau
- Couverture unité motocondensante
- Version sans sol (porte coulissante)
- Kit de stérilisation avec stérilisateur amovible modèle Sterilox
- Kit imprimante



VERSION T

- 1 - Interrupteur général ON/OFF
- 2 - Marche/Arrêt d'un cycle de refroidissement
- 3 - Sélection refroidissement +3°C SOFT
- 4 - Sélection surgélation -18°C SOFT
- 5 - Sélection cycle HARD de refroidissement (+3°C) ou de surgélation (-18°C)
- 6 - Sélection temps de refroidissement/surgélation
- 7 - Sélection cycle de refroidissement/surgélation à sonde
- 8 - Affichage de la température de la sonde d'évaporateur pendant le fonctionnement. Démarrage du dégivrage (avec équipement à l'ARRET) avec pression prolongée
- 9 - Chauffage pour extraction de la Sonde Aiguille (pour programmes de congélation)
- 10 - Rappel ou mémorisation Programmes, confirmation des données insérées
- 11 - Rappel des alarmes HACCP par visualisation sur l'écran en notant: date, durée, type et température max. obtenue
- 12 - Démarrage du processus de stérilisation

C 83

Portes passantes

3 x 40 x (600 x 400) - 3 x 20 x (600 x 800)

Modèle Version		PDM C83 T	PCM C83 T
Dimensions (L x P x H)	mm	1600 x 3650 x 2430	1600 x 3650 x 2430
Profondeur avec porte 90°	mm	4480	4480
Largeur lumière porte	mm	900	900
Lumière porte	mm	870 x 2120	870 x 2120
Profondeur interne	mm	3420	3420
Epaisseur	mm	80	80
Classe climatique		T	T
Cycle refroidissement	°C	+90 → +3	+90 → +3
Cycle congélation	°C	+90 → -18	+90 → -18
Rendement horaire en surgélation (••)	kg/h	450	630
Alimentation électrique	V/~ / Hz	230 / 1 / 50	400 / 3 / 50
Puissance électrique (°)	W	3 x 800	3 x 800
Courant max (°)	A	3 x 2,4	3 x 2,4
Aménagement		3 Chariots EN (600 x 800)	3 Chariots EN (600 x 800)
Dimensions emballage (L x P x H)	mm	2530 x 3750 x 1750	2530 x 3750 x 1750
Volume	m³	3 x 6,50	3 x 6,50
Poids - net / lourd	kg	3 x 410 / 3 x 510	3 x 410 / 3 x 510
GROUPE A DISTANCE			
Puissance	HP	20	30
Liquide de refroidissement	gas	R404A	R404A
Capacité de refroidissement (*)	W	24620	27850
Alimentation électrique	V/~ / Hz	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50
Puissance électrique (°)	W	17250	21500
Courant max (°)	A	45,0	53,0
Poids	kg	407	416
Dimensions	mm	1520 x 950 x 960	1376 x 950 x 1410
RACCORDEMENTS (distance max 20 m)			
Câbles électriques	n° x mm²	5 x 1,5	5 x 1,5
Tuyaux liquide	Ø mm	22	28
Tuyaux du gaz	Ø mm	54	64
Connexion hydrique UMC à eau	Ø "	out coil 1 → ½ conn. H2O	out coil 1 → ½ conn. H2O
Consommation max eau (•)	l/mm	40,6	47,8
Tuyaux d'évacuation	Ø "	1"	1"
Set LP-HP (différentiel)	bar	0 (0.5) - 26 (3)	0 (0.5) - 26 (3)

per Mod. ____ R ____ (*) temp. evap. -10°C temp. cond. +45°C / (°) temp. evap. 0°C temp. cond. +55°C

per Mod. ____ M ____ (*) temp. evap. -25°C temp. cond. +45°C / (°) temp. evap. -10°C temp. cond. +55°C

(•) t in = 20 °C / t out = 40 °C

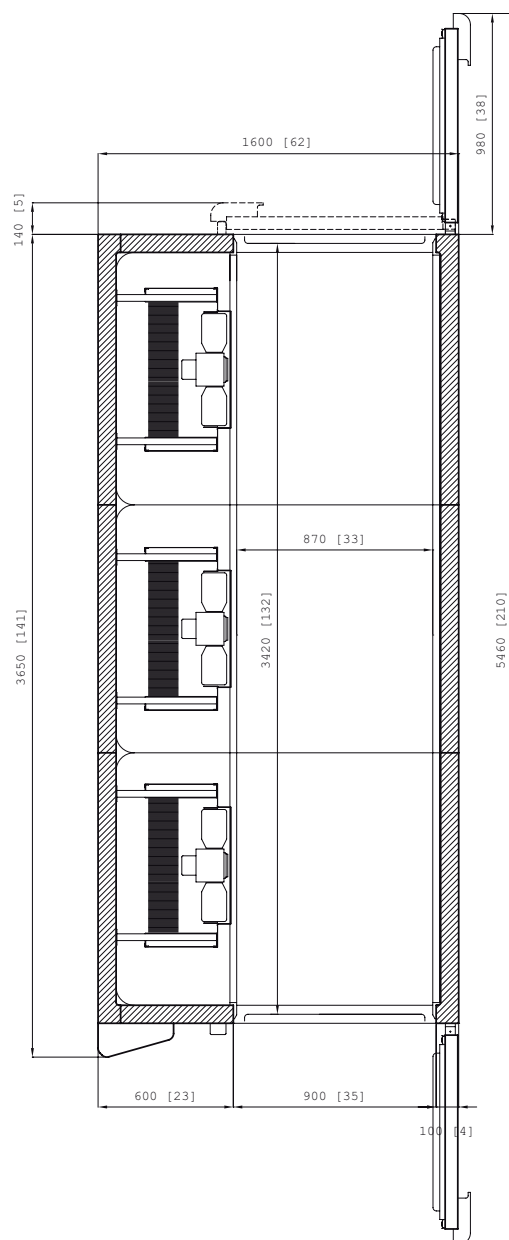
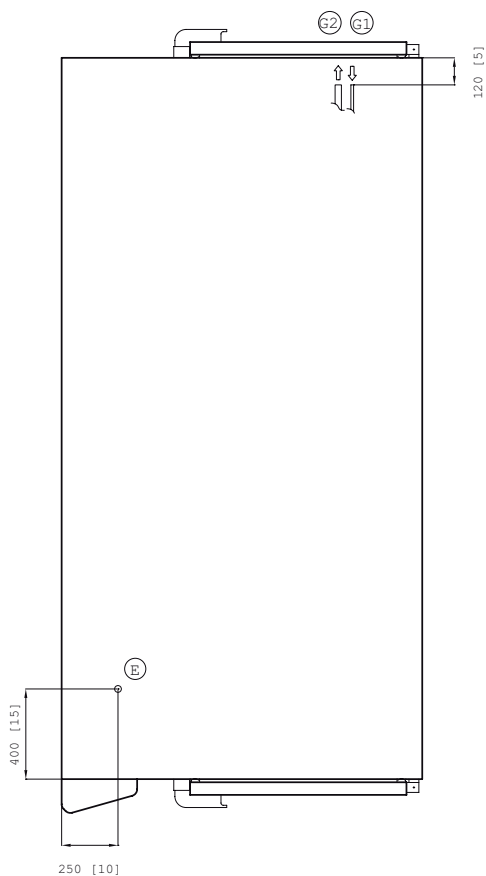
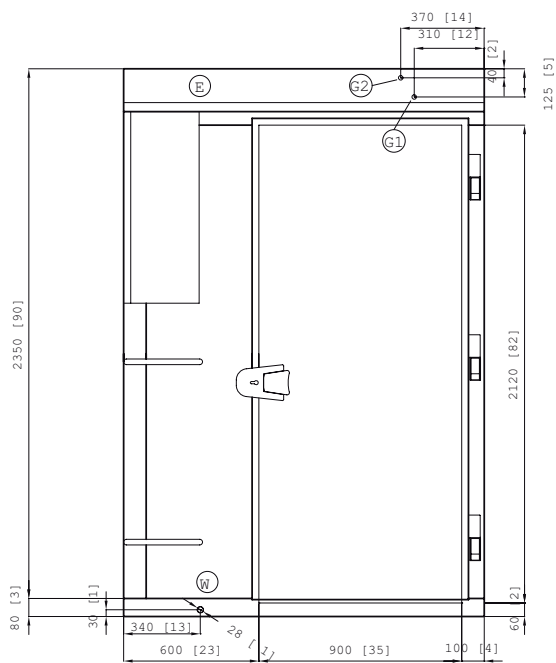
(••) Rendement par cycle Kg/h. Sur croissants du poids de 60 gr. crus et sans levage, jusqu'à - 18 C ° à coeur

Grandes cellule de refroidissement rapide pour pâtisserie

LAINOX®
Cooking System

C 83

Portes passantes

$$3 \times 40 \times (600 \times 400) - 3 \times 20 \times (600 \times 800)$$


- (G1) INGRESSO REFRIGERANTE
 REFRIGERANT INLET
 (G2) USCITA REFRIGERANTE
 REFRIGERANT OUTLET
 (E) CONNESSIONE ELETTRICA
 ELECTRICAL CONNECTION
 (W) CONNESSIONE IDRICA
 DRAIN CONNECTION

DIMENSIONI mm
DIMENSIONS [in]

I dati riportati sul presente documento sono da ritenersi non vincolanti. L'azienda si riserva di apportare modifiche tecniche in qualsiasi momento. The specifications shown in this document are to be considered not binding. The company reserves the right to make technical changes at any moment. Die auf dieser Unterlage angegebenen technischen Daten sind als unverbindlich anzusehen.
Die Firma behält sich das Recht vor zu jeder zeit technische Änderungen vorzunehmen. Les données techniques sur ce document ne doivent pas être considérées contraignantes. La société se réserve le droit d'apporter des modifications techniques à tout moment. Los datos técnicos indicados en el presente catálogo no son vinculantes. La empresa se reserva el derecho de efectuar modificaciones sin previo aviso.