



SCHOCKGEFRIERER FÜR DIE GASTRONOMIE

ABM 051 S

Schockkühler mit kombinierter Abkühlung (von +70 bis +3 °C und +70 bis –18 °C im Kern) und verstärkter Leistung

KONSTRUKTION

- Gehäuse aus Cr.Ni. Stahl 1.4301, aussen SB und innen 2B geschliffen, auf 1" 3/4 Edelstahlfüßen mit Kunststoffdeckel
- Isolierung aus CFC und HCFC-freiem Poliurethanschaum, Densität 40 kg/m³. Isolierdicke: 60 mm
- Innenraum mit abgerundeten Ecken und beckenförmiger Boden zur leichten Reinigung. Ablauf mit Prägung zur optimalen Abführung von Kondensat und Reinigungswasser
- Verdampfer mit spezieller Korrosionsschutzbehandlung (Kataphoreselackierung), manuelle Abtauung bei offener Türe
- Aufklappbares Verdampferschutzleitblech und herausnehmbare Einhängeschienen erlauben eine einfache Reinigung von Innenraum und Verdampfer
- Herausnehmbare Kondensatwanne im unteren Bereich des Gerätes
- Selbstschliessende, linksangeschlagene Türe aus Cr.Ni. Stahl 1.4301 mit magnetischer Dichtung und Anschlagswechsellmöglichkeit vor Ort
- Glattes Bedienpaneel mit wasserdichter Folientastatur
- Elektronische Steuerung des automatischen Abkühl- und Lagerzyklus mit akustischem Avis bei Zyklusende
- Möglichkeit der Auswahl von „Hard“- Zyklus für Grosstücke und „Soft“- Zyklus für delikate Speisen
- Automatischer Schockkühlzyklus mit elektronischer Kerntemperraturreglung und Kernfühler mit einem Messpunkt
- Eingebaute, luftgekühlte Kondensatoreinheit für Umgebungstemperatur bis +32 °C
- Entnehmbares vorderes Gitterpaneel, erlaubt eine einfache Kondensatorreinigung seitens des Nutzers
- Aufklappbares Gehäuse, vorne scharniert, ermöglicht optimalen Zugang für die Wartung und die Servicearbeiten



SERIENAUSSTATTUNG

- Kerntemperaturfühler mit einem Messpunkt
- Einhängeschienen

SONDERAUSSTATTUNG/ZUBEHÖR

- Beheizter Kerntemperaturfühler mit einem Messpunkt (statt des Serienmäßigen)
- Software zur Aufzeichnung der Programmdaten, kompatibel mit Heißluftdämpfern und Regeneriergeräten (nicht in Verbindung mit Drucker)
- Rädersatz
- Wassergekühlte Kondensatoreinheit
- Separate Kondensatoreinheit
- Sterilisiergerät STERILOX
- Roste und Bleche aus Edelstahl



AUSSTATTUNG DER STEUERUNG

- Soft-Schockkühlung bis +3 °C im Kern (delikate Produkte)
- Soft-Schockgefrierung bis –18 °C im Kern (normale Garprodukte)
- Hard-Schockkühlung bis +3 °C im Kern (Großprodukte und/oder Vollbeschickungen)
- Zeiteinstellung und Kontrolle der abgelaufenen Zeit
- Kerntemperaturreglung
- Manuelle Zeiteinstellung und Innenraumtemperaturkontrolle
- Manuelle Abtauung
- Beheizung des Kernfühlers (auf Anfrage)
- Programmspeicherung

Äußenabmessungen (BxTxH) mm :	780x700x850 (H.910 bei Räderausführung)
Gesamttiefe mit offener Türe mm :	1425
Nutzmasse der Zelle (BxTxH) mm :	660x400x360 mm
Kapazität GN 1/1 (530X325) n°:	5, Schienenabstand 67 mm
Leistung pro Zyklus (+70 / +3 °C) kg :	18
Leistung pro Zyklus (+70 / -18 °C) kg :	10.8
Gesamtanschlusswert W :	1500
Kälteleistung (-30/+45 °C) W :	735
Kühlmittel :	R 404A
El.Spannung :	AC 230 50Hz
Geräuschpegel dBA :	< 70
Nettogewicht kg :	100

Technical drawing of the Bosch HBB26A50 refrigerator, showing front, top, and side views with dimensions in mm.

Front View Dimensions:

- Total height: 850 mm
- Upper door height: 770 mm
- Lower door height: 80 mm
- Lower door width: 90 mm

Top View Dimensions:

- Total width: 780 mm
- Upper door width: 660 mm
- Lower door width: 60 mm
- Lower door depth: 40 mm
- Lower door width (inner): 196 mm
- Lower door width (outer): 400 mm
- Lower door width (inner, bottom): 370 mm
- Lower door width (outer, bottom): 64 mm

Side View Dimensions:

- Total height: 760 mm
- Upper door height: 380 mm
- Lower door height: 66 mm
- Lower door width: 636 mm
- Lower door depth: 64 mm
- Lower door width (inner): 414 mm

Additional Dimensions:

- Top view depth: 724 mm
- Top view depth (inner): 1424 mm
- Top view depth (inner, bottom): 205 mm

Icons:

- Lightning bolt icon: Indicates energy efficiency class.
- Flower icon: Indicates environmental friendliness.

Die auf dieser Unterlage angegebenen technischen Daten sind als unverbindlich anzusehen. Die Firma behält sich das Recht vor zu jeder Zeit technische Änderungen vorzunehmen.

SCHOCKKÜHLER FÜR DIE GASTRONOMIE

ABR 051 S

Schockkühler mit positiver Abkühlung (von +70 bis + 3 °C im Kern) und verstärkter Leistung

KONSTRUKTION

- Gehäuse aus Cr.Ni. Stahl 1.4301, aussen SB und innen 2B geschliffen, auf 1" 3/4 Edelstahlfüßen mit Kunststoffdeckel
- Isolierung aus CFC und HCFC-freiem Poliurethanschaum Densität 40 kg/m³. Isolierdicke: 60 mm
- Innenraum mit abgerundeten Ecken und beckenförmiger Boden zur leichten Reinigung. Ablauf mit Prägung zur optimalen Abführung von Kondensat und Reinigungswasser
- Verdampfer mit spezieller Korrosionsschutzbehandlung (Kataphoreselackierung), manuelle Abtauung bei offener Türe
- Aufklappbares Verdampferschutzleitblech und herausnehmbare Einhängeschienen erlauben eine einfache Reinigung von Innenraum und Verdampfer
- Herausnehmbare Kondensatwanne im unteren Bereich des Gerätes
- Selbstschliessende, linksangeschlagene Türe aus Cr.Ni. Stahl 1.4301 mit magnetischer Dichtung und Anschlagswechsellmöglichkeit vor Ort
- Glattes Bedienpaneel mit wasserdichter Folientastatur
- Elektronische Steuerung des automatischen Abkühl- und Lagerzyklus mit akustischem Avis bei Zyklusende
- Möglichkeit der Auswahl von „Hard“- Zyklus für Grosstücke und „Soft“- Zyklus für delikate Speisen
- Automatischer Schockkühlzyklus mit elektronischer Kerntemperaturreglung und Kernfühler mit einem Messpunkt
- Eingebaute, luftgekühlte Kondensatoreinheit für Umgebungstemperatur bis +32 °C
- Entnehmbares vorderes Gitterpaneel, erlaubt eine einfache Kondensatorreinigung seitens des Nutzers
- Aufklappbares Gehäuse, vorne scharniert, ermöglicht optimalen Zugang für die Wartung und die Servicearbeiten .



SERIENAUSSTATTUNG

- Kerntemperaturfühler mit einem Messpunkt
- Einhängeschienen

SONDERAUSSTATTUNG/ZUBEHÖR

- Software zur Aufzeichnung der Programmdaten, kompatibel mit Heißluftdämpfern und Regeneriergeräten (nicht in Verbindung mit Drucker)
- Rädersatz
- Wassergekühlte Kondensatoreinheit
- Separate Kondensatoreinheit
- Sterilisiergerät STERILOX
- Roste und Bleche aus Edelstahl



AUSSTATTUNG DER STEUERUNG

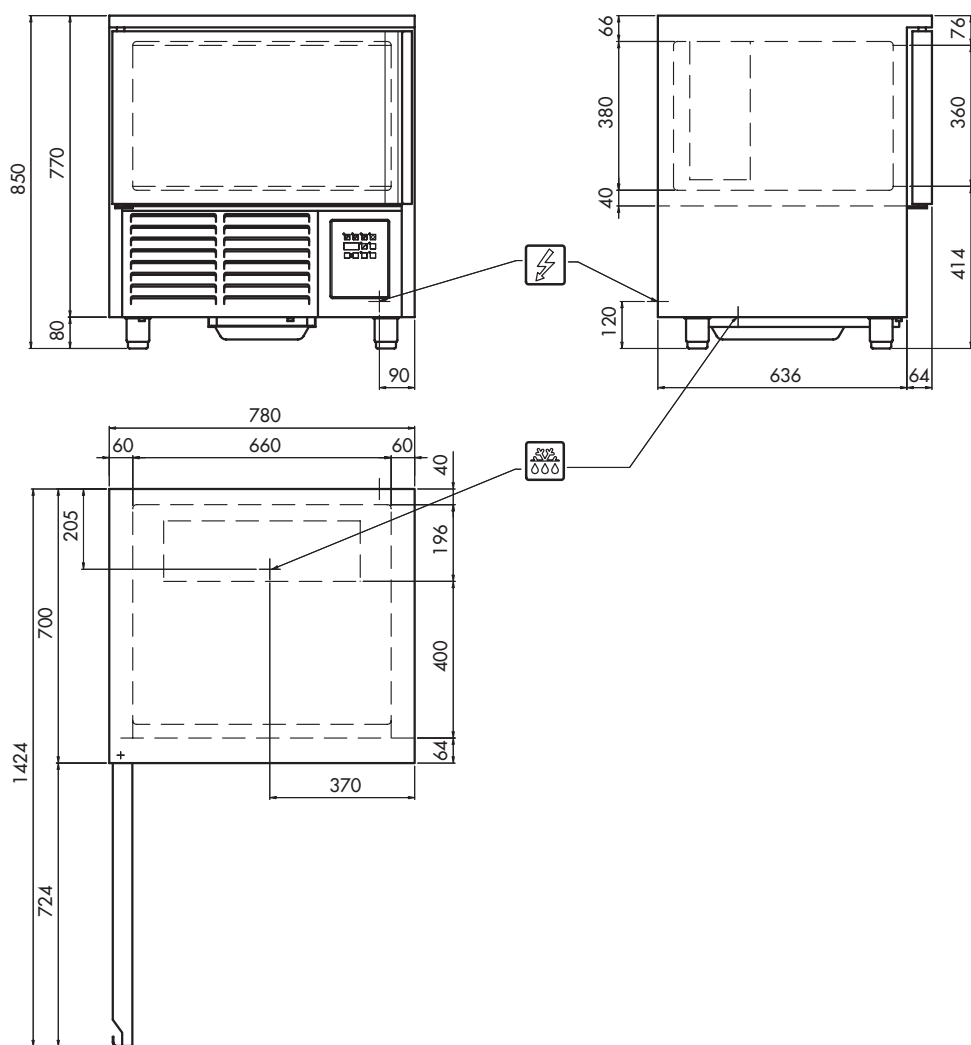
- Soft-Schockkühlung bis +3 °C im Kern (delikate Produkte)
- Hard-Schockkühlung bis +3 °C im Kern (Großprodukte und/oder Vollbeschickungen)
- Zeiteinstellung und Kontrolle der abgelaufenen Zeit
- Kerntemperaturreglung
- Manuelle Zeiteinstellung und Innenraumtemperaturkontrolle
- Manuelle Abtauung
- Programmspeicherung

TECHNISCHE DATEN

Außenabmessungen (BxTxH) mm :	780x700x850 (H.910 bei Räderausführung)
Gesamttiefe mit offener Türe mm :	1425
Nutzmasse der Zelle (BxTxH) mm :	660x400x360 mm
Kapazität GN 1/1 (530x325) n°:	5, Schienenabstand 67 mm
Leistung pro Zyklus (+70 / +3 °C) kg :	18
Gesamtanschlusswert W :	1650
Resa frigorifera (-10/+45 °C) W :	1990
Kälteleistung :	R 404A
El.Spannung :	AC 230 50Hz
Geräuschpegel dBA :	< 70
Nettogewicht kg :	100

ABR 051 S

5 x GN 1/1



Die auf dieser Unterlage angegebenen technischen Daten sind als unverbindlich anzusehen. Die Firma behält sich das Recht vor zu jeder Zeit technische Änderungen vorzunehmen.

01.10.2004

LAINOX

LAINOX-ALI SpA

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



SCHOCKGEFRIERER FÜR DIE GASTRONOMIE

DBM 051 S

Schockkühler mit kombinierter Abkühlung (von +70 bis +3 °C und +70 bis -18 °C im Kern) und normaler Leistung

KONSTRUKTION

- Gehäuse aus Cr.Ni. Stahl 1.4301, aussen SB und innen 2B geschliffen, auf 1" 3/4 Edelstahlfüßen mit Kunststoffdeckel
- Isolierung aus CFC und HCFC-freiem Poliurethanschaum, Densität 40 kg/m³. Isolierdicke: 60 mm
- Innenraum mit abgerundeten Ecken und beckenförmiger Boden zur leichten Reinigung. Ablauf mit Prägung zur optimalen Abführung von Kondensat und Reinigungswasser
- Verdampfer mit spezieller Korrosionsschutzbehandlung (Kataphoreselackierung), manuelle Abtauung bei offener Türe
- Aufklappbares Verdampferschutzleitblech und herausnehmbare Einhängeschienen erlauben eine einfache Reinigung von Innenraum und Verdampfer
- Herausnehmbare Kondensatwanne im unteren Bereich des Gerätes
- Selbstschliessende, linksangeschlagene Türe aus Cr.Ni. Stahl 1.4301 mit magnetischer Dichtung und Anschlagswechsellmöglichkeit vor Ort
- Glattes Bedienpaneel mit wasserdichter Folientastatur
- Elektronische Steuerung des automatischen Abkühl- und Lagerzyklus mit akustischem Avis bei Zyklusende
- Möglichkeit der Auswahl von „Hard“- Zyklus für Grosstücke und „Soft“- Zyklus für delikate Speisen
- Automatischer Schockkühlzyklus mit elektronischer Kerntemperraturreglung und Kernfühler mit einem Messpunkt
- Eingebaute, luftgekühlte Kondensatoreinheit für Umgebungstemperatur bis +32 °C
- Entnehmbares vorderes Gitterpaneel, erlaubt eine einfache Kondensatorreinigung seitens des Nutzers
- Aufklappbares Gehäuse, vorne scharniert, ermöglicht optimalen Zugang für die Wartung und die Servicearbeiten



SERIENAUSSTATTUNG

- Kerntemperaturfühler mit einem Messpunkt
- Einhängeschienen

SONDERAUSSTATTUNG/ZUBEHÖR

- Beheizter Kerntemperaturfühler mit einem Messpunkt (statt des Serienmäßigen)
- Software zur Aufzeichnung der Programmdaten, kompatibel mit Heißluftdämpfern und Regeneriergeräten (nicht in Verbindung mit Drucker)
- Rädersatz
- Wassergekühlte Kondensatoreinheit
- Separate Kondensatoreinheit
- Sterilisiergerät STERILOX
- Roste und Bleche aus Edelstahl



AUSSTATTUNG DER STEUERUNG

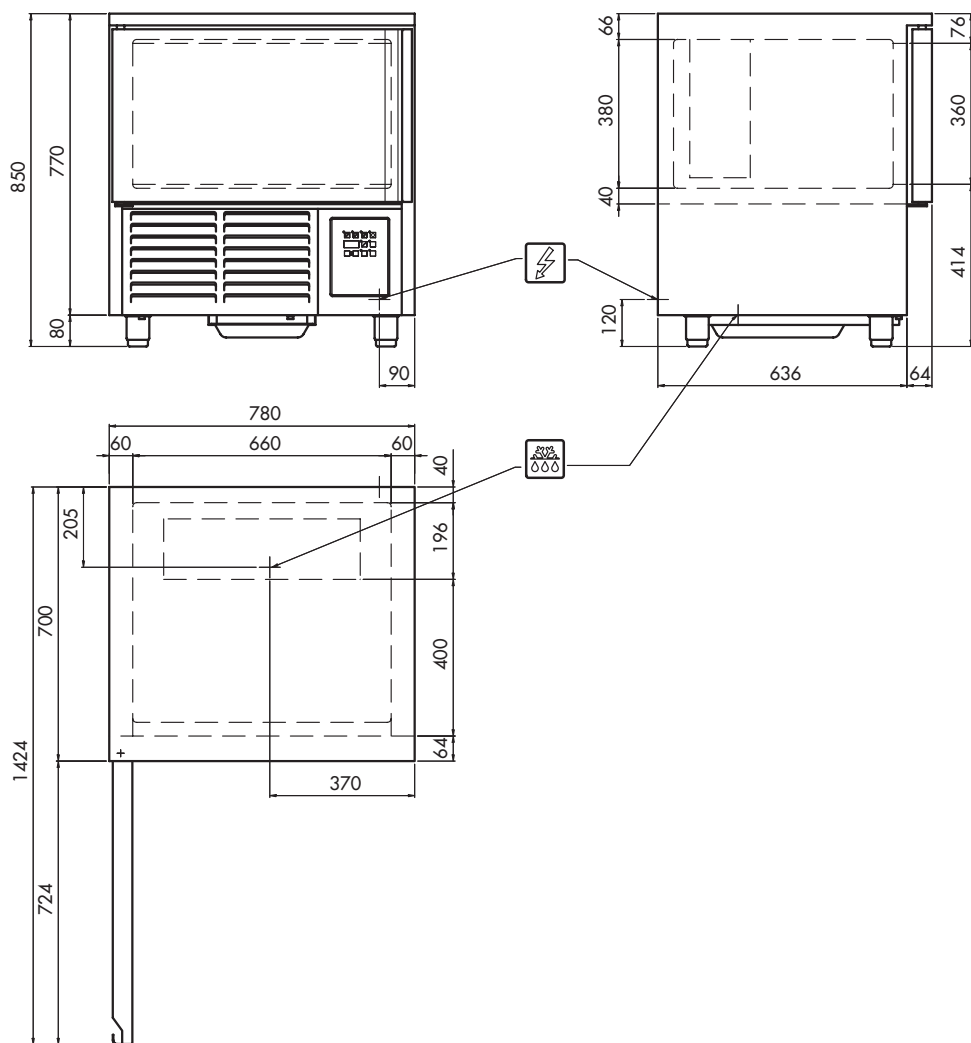
- Soft-Schockkühlung bis +3 °C im Kern (delikate Produkte)
- Soft-Schockgefrierung bis -18 °C im Kern (normale Garprodukte)
- Hard-Schockkühlung bis +3 °C im Kern (Großprodukte und/oder Vollbeschickungen)
- Zeiteinstellung und Kontrolle der abgelaufenen Zeit
- Kerntemperaturreglung
- Manuelle Zeiteinstellung und Innenraumtemperaturkontrolle
- Manuelle Abtauung
- Beheizung des Kernfühlers (auf Anfrage)
- Programmspeicherung

TECHNISCHE DATEN

Außenabmessungen (BxTxH) mm :	780x700x850 (H.910 bei Räderausführung)
Gesamttiefe mit offener Türe mm :	1425
Nutzmasse der Zelle (BxTxH) mm :	660x400x360 mm
Kapazität GN 1/1 (530x325) n° :	5, Schienenabstand 67 mm
Leistung pro Zyklus (+70 / +3 °C) kg :	10.8
Leistung pro Zyklus (+70 / -18 °C) kg :	7,2
Gesamtanschlusswert W :	1120
Kälteleistung (-30/+45 °C) W :	540
Kühlmittel :	R 404A
El.Spannung :	AC 230 50Hz
Geräuschpegel :	< 70
Nettogewicht :	100

DBM 051 S

5 x GN 1/1



Die auf dieser Unterlage angegebenen technischen Daten sind als unverbindlich anzusehen. Die Firma behält sich das Recht vor zu jeder Zeit technische Änderungen vorzunehmen.

01.10.2004

LAINOX

LAINOX-ALI SpA

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



SCHOCKKÜHLER FÜR DIE GASTRONOMIE

DBR 051 S

Schockkühler mit positiver Abkühlung (von +70 bis + 3 °C im Kern) und normaler Leistung

KONSTRUKTION

- Gehäuse aus Cr.Ni. Stahl 1.4301, aussen SB und innen 2B geschliffen, auf 1" ³/₄ Edelstahlfüßen mit Kunststoffdeckel
- Isolierung aus CFC und HCFC-freiem Poliurethanschaum, Densität 40 kg/m³. Isolierdicke: 60 mm
- Innenraum mit abgerundeten Ecken und beckenförmiger Boden zur leichten Reinigung. Ablauf mit Prägung zur optimalen Abführung von Kondensat und Reinigungswasser
- Verdampfer mit spezieller Korrosionsschutzbehandlung (Kataphoreselackierung), manuelle Abtauung bei offener Türe
- Aufklappbares Verdampferschutzleitblech und herausnehmbare Einhängeschienen erlauben eine einfache Reinigung von Innenraum und Verdampfer
- Herausnehmbare Kondensatwanne im unteren Bereich des Gerätes
- Selbstschliessende, linksangeschlagene Türe aus Cr.Ni. Stahl 1.4301 mit magnetischer Dichtung und Anschlagswechsellmöglichkeit vor Ort
- Glattes Bedienpaneel mit wasserdichter Folientastatur
- Elektronische Steuerung des automatischen Abkühl- und Lagerzyklus mit akustischem Avis bei Zyklusende
- Möglichkeit der Auswahl von „Hard“- Zyklus für Grosstücke und „Soft“- Zyklus für delikate Speisen
- Automatischer Schockkühlzyklus mit elektronischer Kerntemperrangulung und Kernfühler mit einem Messpunkt
- Eingebaute, luftgekühlte Kondensatoreinheit für Umgebungstemperatur bis +32 °C
- Entnehmbares vorderes Gitterpaneel, erlaubt eine einfache Kondensatorreinigung seitens des Nutzers
- Aufklappbares Gehäuse, vorne scharniert, ermöglicht optimalen Zugang für die Wartung und die Servicearbeiten



SERIENAUSSTATTUNG

- Kerntemperaturfühler mit einem Messpunkt
- Einhängeschienen

SONDERAUSSTATTUNG/ZUBEHÖR

- Software zur Aufzeichnung der Programmdateien, kompatibel mit Heißluftdämpfern und Regeneriergeräten (nicht in Verbindung mit Drucker)
- Rädersatz
- Wassergekühlte Kondensatoreinheit
- Separate Kondensatoreinheit
- Sterilisiergerät STERILOX
- Roste und Bleche aus Edelstahl



AUSSTATTUNG DER STEUERUNG

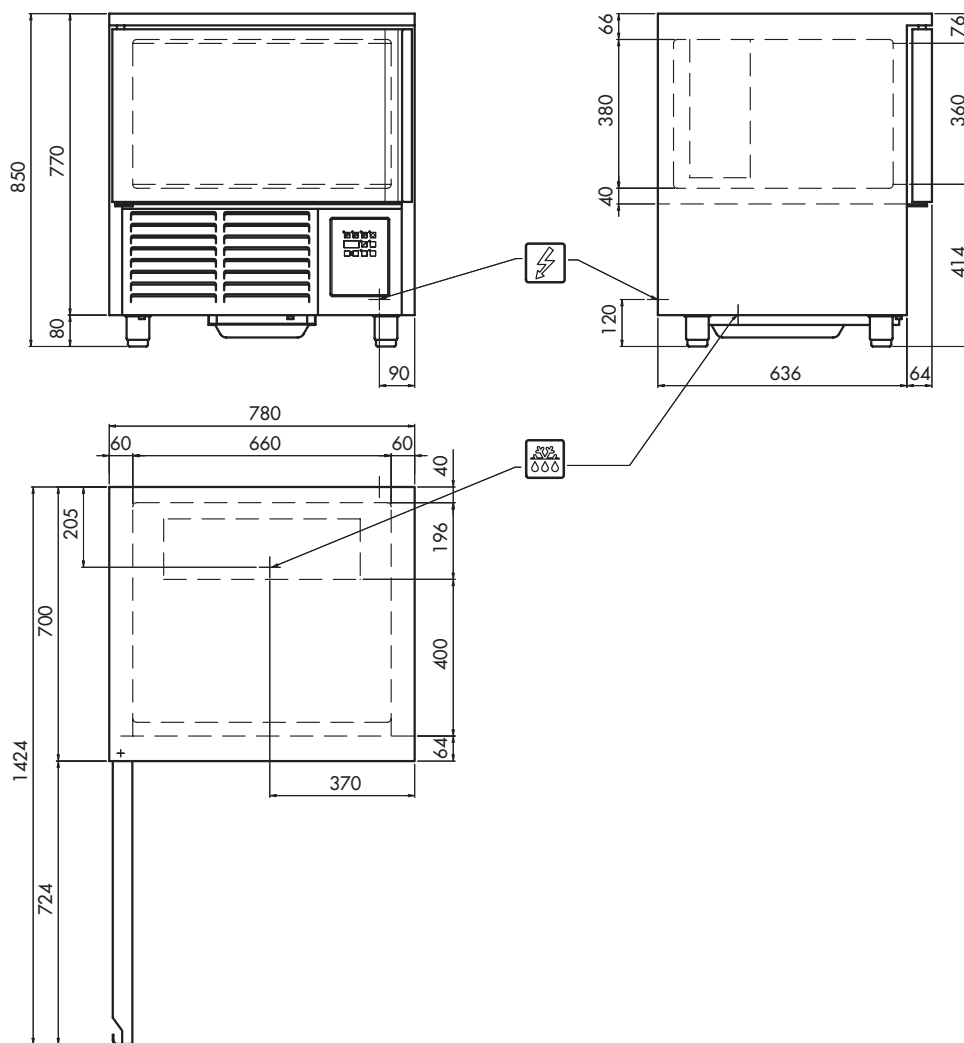
- Soft-Schockkühlung bis +3 °C im Kern (delikate Produkte)
- Hard-Schockkühlung bis +3 °C im Kern (Großprodukte und/oder Vollbeschickungen)
- Zeiteinstellung und Kontrolle der abgelaufenen Zeit
- Kerntemperaturregulung
- Manuelle Zeiteinstellung und Innenraumtemperaturkontrolle
- Manuelle Abtauung
- Programmspeicherung

TECHNISCHE DATEN

Außenabmessungen (BxTxH) mm :	780x700x850 (H.910 bei Räderausführung)
Gesamttiefe mit offener Türe mm :	1425
Nutzmasse der Zelle (BxTxH) mm :	660x400x360 mm
Kapazität GN 1/1 GN 1/1 (530x325) n° :	5, Schienenabstand 67 mm
Leistung pro Zyklus (+70 / +3 °C) kg :	10.8
Gesamtanschlusswert W :	1380
Kälteleistung (-10/+45 °C) W :	1485
Kühlmittel :	R 404A
El.Spannung :	AC 230 50Hz
Geräuschpegel dBA :	< 70
Nettogewicht kg :	100

DBR 051 S

5 x GN 1/1



Die auf dieser Unterlage angegebenen technischen Daten sind als unverbindlich anzusehen. Die Firma behält sich das Recht vor zu jeder Zeit technische Änderungen vorzunehmen.

01.10.2004

LAINOX

LAINOX-ALI SpA

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



SCHOCKGEFRIERER FÜR DIE GASTRONOMIE

ABM 051 T

Schockkühler mit kombinierter Abkühlung (von +70 bis +3 °C und +70 bis -18 °C im Kern) und verstärkter Leistung

KONSTRUKTION

- Gehäuse aus Cr.Ni. Stahl 1.4301, aussen SB und innen 2B geschliffen, auf 1" 3/4 Edelstahlfüßen mit Kunststoffdeckel
- Isolierung aus CFC und HCFC-freiem Poliurethanschaum, Densität 40 kg/m³. Isolierdicke: 60 mm
- Innenraum mit abgerundeten Ecken und beckenförmiger Boden zur leichten Reinigung. Ablauf mit Prägung zur optimalen Abführung von Kondensat und Reinigungswasser
- Verdampfer mit spezieller Korrosionsschutzbehandlung (Kataphoreselackierung), manuelle Abtauung bei offener Türe
- Aufklappbares Verdampferschutzleitblech und herausnehmbare Einhängeschienen erlauben eine einfache Reinigung von Innenraum und Verdampfer
- Herausnehmbare Kondensatwanne im unteren Bereich des Gerätes
- Selbstschliessende, linksangeschlagene Türe aus Cr.Ni. Stahl 1.4301 mit magnetischer Dichtung und Anschlagswechsellmöglichkeit vor Ort
- Glatte Bedienpaneel mit wasserdichter Folientastatur
- Elektronische Steuerung des automatischen Abkühl- und Lagerzyklus mit akustischem Avis bei Zyklusende
- Möglichkeit der Auswahl von „Hard“- Zyklus für Grosstücke und „Soft“- Zyklus für delikate Speisen
- Automatischer Schockkühlzyklus mit elektronischer Kerntemperraturreglung und Kernfühler mit einem Messpunkt
- Eingebaute, luftgekühlte Kondensatoreinheit für Umgebungstemperatur bis +32 °C
- Entnehmbares vorderes Gitterpaneel, erlaubt eine einfache Kondensatorreinigung seitens des Nutzers
- Aufklappbares Gehäuse, vorne scharniert, ermöglicht optimalen Zugang für die Wartung und die Servicearbeiten



SERIENAUSSTATTUNG

- Kerntemperaturfühler mit einem Messpunkt
- Einhängeschienen

SONDERAUSSTATTUNG/ZUBEHÖR

- Beheizter Kerntemperaturfühler mit 4 Messpunkten (statt des Serienmäßigen)
- Mehrfach-Kerntempersystem (zur Aufnahme von max. bis zu 4 Kernfühlern)
- Software zur Aufzeichnung der Programmdateien, kompatibel mit Heißluftdämpfern und Regeneriergeräten (nicht in Verbindung mit Drucker)
- Rädersatz
- Wassergekühlte Kondensatoreinheit
- Separate Kondensatoreinheit
- Sterilisiergerät STERILOX
- Roste und Bleche aus Edelstahl



AUSSTATTUNG DER STEUERUNG

- Soft-Schockkühlung bis +3 °C im Kern (delikate Produkte)
- Soft-Schockgefrierung bis -18 °C im Kern (normale Garprodukte)
- Hard-Schockkühlung bis +3 °C im Kern (Großprodukte und/oder Vollbeschickungen)
- Hard-Schockgefrierung bis -18 °C im Kern (frische oder rohe Produkte)
- Zeiteinstellung und Kontrolle der abgelaufenen Zeit
- Kerntemperaturreglung
- Manuelle Zeiteinstellung und Innenraumtemperaturkontrolle
- Automatische Abtauung
- Manuelle Abtauung
- Beheizung des Kernfühlers (auf Anfrage)
- Programmspeicherung

Außenabmessungen (BxTxH) mm :	780x700x850 (H.910 bei Räderausführung)
Gesamttiefe mit offener Türe mm :	1425
Nutzmasse der Zelle (BxTxH) mm :	660x400x360 mm
Kapazität GN 1/1 (530X325) n°:	5, Schienenabstand 67 mm
Leistung pro Zyklus (+70 / +3 °C) kg :	18
Leistung pro Zyklus (+70 / -18 °C) kg :	10.8
Gesamtanschlusswert W :	1500
Kälteleistung (-30/+45 °C) W :	735
Kühlmittel :	R 404A
El.Spannung :	AC 230 50Hz
Geräuschpegel dBA :	< 70
Nettogewicht kg :	100

5 x GN 1/1



SCHOCKKÜHLER FÜR DIE GASTRONOMIE

ABR 051 T

Schockkühler mit positiver Abkühlung (von +70 bis + 3 °C im Kern) und verstärkter Leistung

KONSTRUKTION

- Gehäuse aus Cr.Ni. Stahl 1.4301, aussen SB und innen 2B geschliffen, auf 1" ³/₄ Edelstahlfüßen mit Kunststoffdeckel
- Isolierung aus CFC und HCFC-freiem Poliurethanschaum, Densität 40 kg/m³. Isolierdicke: 60 mm
- Innenraum mit abgerundeten Ecken und beckenförmiger Boden zur leichten Reinigung. Ablauf mit Prägung zur optimalen Abführung von Kondensat und Reinigungswasser
- Verdampfer mit spezieller Korrosionsschutzbehandlung (Kataphoreselackierung), manuelle Abtauung bei offener Türe
- Aufklappbares Verdampferschutzleitblech und herausnehmbare Einhängeschienen erlauben eine einfache Reinigung von Innenraum und Verdampfer
- Herausnehmbare Kondensatwanne im unteren Bereich des Gerätes
- Selbstschliessende, linksangeschlagene Türe aus Cr.Ni. Stahl 1.4301 mit magnetischer Dichtung und Anschlagswechsellmöglichkeit vor Ort
- Glattes Bedienpaneel mit wasserdichter Folientastatur
- Elektronische Steuerung des automatischen Abkühl- und Lagerzyklus mit akustischem Avis bei Zyklusende
- Möglichkeit der Auswahl von „Hard“- Zyklus für Grosstücke und „Soft“- Zyklus für delikate Speisen
- Automatischer Schockkühlzyklus mit elektronischer Kerntemperaturreglung und Kernfühler mit einem Messpunkt
- Eingebaute, luftgekühlte Kondensatoreinheit für Umgebungstemperatur bis +32 °C
- Entnehmbares vorderes Gitterpaneel, erlaubt eine einfache Kondensatorreinigung seitens des Nutzers
- Aufklappbares Gehäuse, vorne scharniert, ermöglicht optimalen Zugang für die Wartung und die Servicearbeiten



SERIENAUSSTATTUNG

- Kerntemperaturfühler mit einem Messpunkt
- Einhängeschienen

SONDERAUSSTATTUNG/ZUBEHÖR

- Kernfühler mit 4 Messpunkten (statt des Serienmäßigen)
- Mehrfach-Kernfühlersystem (zur Aufnahme von max. bis zu 4 Kernfühlern)
- Software zur Aufzeichnung der Programmdaten, kompatibel mit Heißluftdämpfern und Regeneriergeräten (nicht in Verbindung mit Drucker).
- Rädersatz
- Wassergekühlte Kondensatoreinheit.
- Separate Kondensatoreinheit.
- Sterilisiergerät STERIOX
- Roste und Bleche aus Edelstahl



AUSSTATTUNG DER STEUERUNG

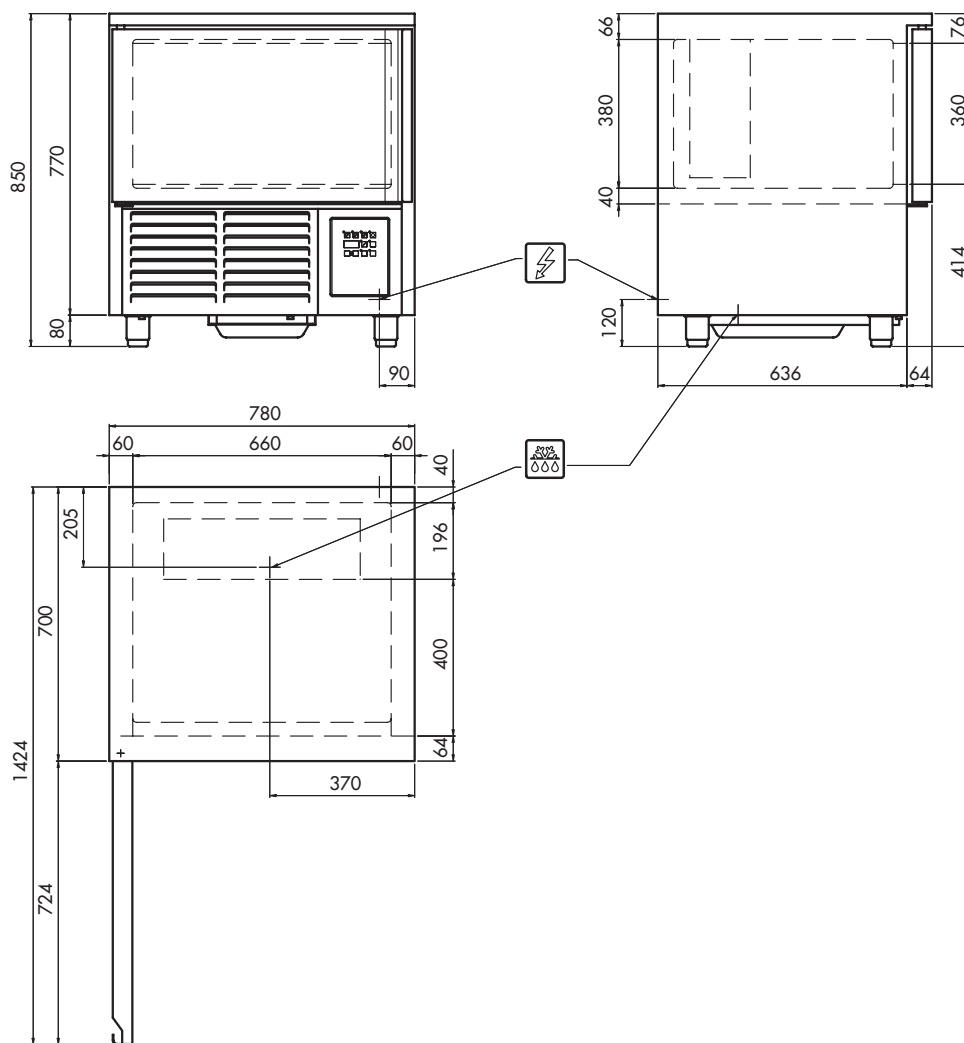
- Soft-Schockkühlung bis +3 °C im Kern (delikate Produkte)
- Hard-Schockkühlung bis +3 °C im Kern (Großprodukte und/oder Vollbeschickungen)
- Zeiteinstellung und Kontrolle der abgelaufenen Zeit
- Kerntemperaturreglung
- Manuelle Zeiteinstellung und Innenraumtemperaturkontrolle
- Automatische Abtauung
- Manuelle Abtauung
- Programmspeicherung

TECHNISCHE DATEN

Außenabmessungen (BxTxH) mm :	780x700x850 (H.910 bei Räderausführung)
Gesamttiefe mit offener Türe mm :	1425
Nutzmasse der Zelle (BxTxH) mm :	660x400x360 mm
Kapazität GN 1/1 (530x325) n°:	5, Schienenabstand 67 mm
Leistung pro Zyklus (+70 / +3 °C) kg :	18
Gesamtanschlusswert W :	1650
Kälteleistung (-10/+45 °C) W :	1990
Kühlmittel :	R 404A
El.Spannung :	AC 230 50Hz
Geräuschpegel dBA :	< 70
Nettogewicht kg :	100

ABR 051 T

5 x GN 1/1



Die auf dieser Unterlage angegebenen technischen Daten sind als unverbindlich anzusehen. Die Firma behält sich das Recht vor zu jeder Zeit technische Änderungen vorzunehmen.

01.10.2004

LAINOX

LAINOX-ALI SpA

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



SCHOCKGEFRIERER FÜR DIE GASTRONOMIE

ABM 061 S

Schockkühler mit kombinierter Abkühlung (von +70 bis +3 °C und +70 bis -18 °C im Kern) und verstärkter Leistung

KONSTRUKTION

- Gehäuse aus Cr.Ni. Stahl 1.4301, aussen SB und innen 2B geschliffen, auf 1" 3/4 Edelstahlfüßen mit Kunststoffdeckel und Höheneinstellung von 150 bis 230 mm
- Isolierung aus CFC und HCFC-freiem Poliurethanschaum, Densität 40 kg/m³. Isolierdicke: 60 mm
- Innenraum mit abgerundeten Ecken und beckenförmiger Boden zur leichten Reinigung. Ablauf mit Prägung zur optimalen Abführung von Kondensat und Reinigungswasser
- Verdampfer mit spezieller Korrosionsschutzbehandlung (Kataphoreselackierung), manuelle Abtauung bei offener Türe
- Aufklappbares Verdampferschutzblech und herausnehmbare Einhängeschienen erlauben eine einfache Reinigung von Innenraum und Verdampfer
- Herausnehmbare Kondensatwanne im unteren Bereich des Gerätes
- Selbstschliessende, linksangeschlagene Türe aus Cr.Ni. Stahl 1.4301 mit magnetischer Dichtung und Anschlagwechselmöglichkeit vor Ort
- Zeitgesteuerter Ventilatorstopp (45") bei offener Türe mit aktivem Kompressor: Erlaubt kontinuierliche Beschickung ohne Startverzögerungen
- Glattes Bedienpaneel mit wasserdichter Folientastatur
- Elektronische Steuerung des automatischen Abkühl- und Lagerzyklus mit akustischem Avis bei Zyklusende
- Möglichkeit der Auswahl von „Hard“- Zyklus für Grosstücke und „Soft“- Zyklus für delikate Speisen
- Automatischer Schockkühlzyklus mit elektronischer Kerntemperraturreglung und Kernfühler mit einem Messpunkt
- Eingebaute, luftgekühlte Kondensatoreinheit für Umgebungstemperatur bis +32 °C
- Entnehmbares vorderes Gitterpaneel, erlaubt eine einfache Kondensatorreinigung seitens des Nutzers



SERIENAUSSTATTUNG

- Kerntemperaturfühler mit einem Messpunkt
- Einhängeschienen

SONDERAUSSTATTUNG/ZUBEHÖR

- Beheizter Kerntemperaturfühler mit einem Messpunkt (statt des Serienmäßigen)
- Software zur Aufzeichnung der Programmdaten, kompatibel mit Heißluftdämpfern und Regeneriergeräten (nicht in Verbindung mit Drucker)
- Drucker zur Aufzeichnung von Zeit und Temperaturen (nicht in Verbindung mit Software)
- Rädersatz
- Wassergekühlte Kondensatoreinheit
- Separate Kondensatoreinheit
- Sterilisiergerät STERIOX
- Roste und Bleche aus Edelstahl



AUSSTATTUNG DER STEUERUNG

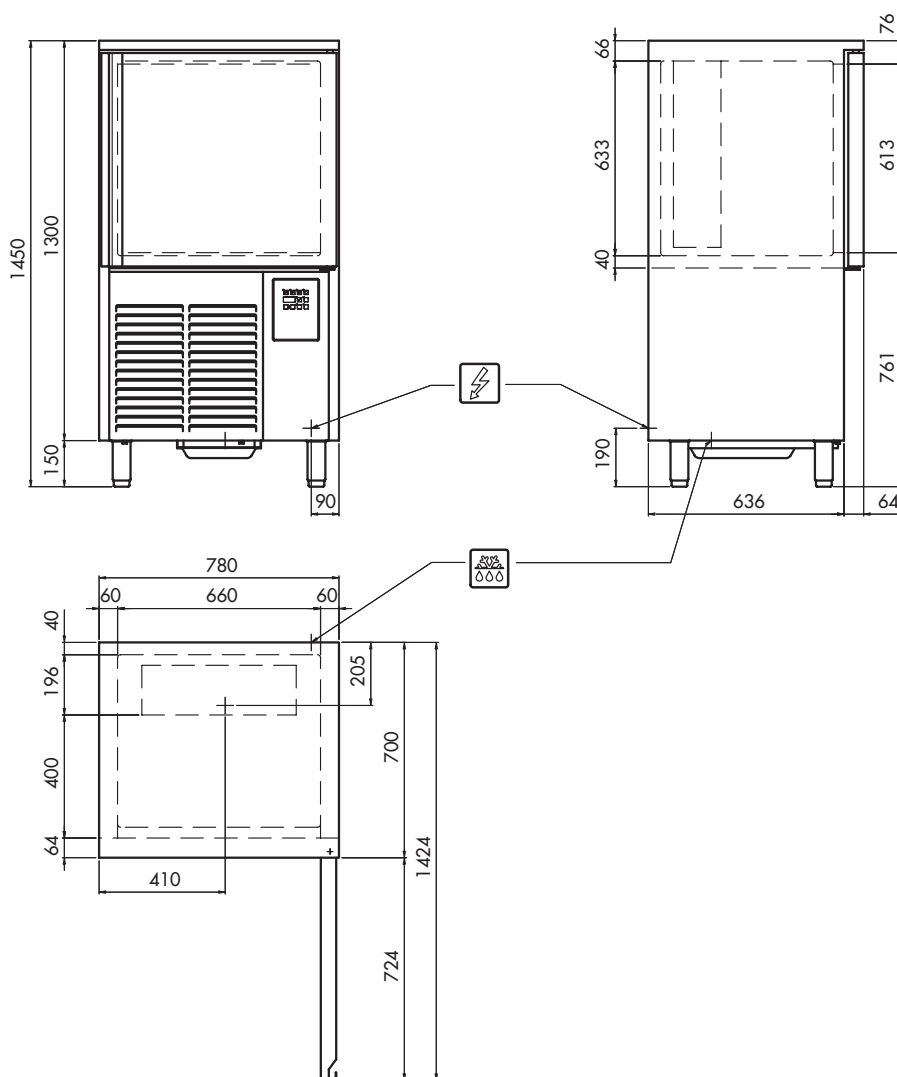
- Soft-Schockkühlung bis +3 °C im Kern (delikate Produkte)
- Soft-Schockgefrierung bis -18 °C im Kern (normale Garprodukte)
- Hard-Schockkühlung bis +3 °C im Kern (Großprodukte und/oder Vollbeschickungen)
- Zeiteinstellung und Kontrolle der abgelaufenen Zeit
- Kerntemperaturreglung
- Manuelle Zeiteinstellung und Innenraumtemperaturkontrolle
- Manuelle Abtauung
- Beheizung des Kernfühlers (auf Anfrage)
- Programmspeicherung

TECHNISCHE DATEN

Außenabmessungen (BxTxH) mm :	780x700x1450
Gesamttiefe mit offener Türe mm :	1425
Nutzmasse der Zelle (BxTxH) mm :	660x400x613 mm
Kapazität GN 1/1 (530x325) n°:	6, Schienenabstand 85 mm
Leistung pro Zyklus (+70 / +3 °C) kg :	21.6
Leistung pro Zyklus (+70 / -18 °C) kg :	14.4
Gesamtanschlusswert W :	2080
Kälteleistung (-30/+45 °C) W :	1190
Kühlmittel :	R 404A
El.Spannung :	AC 230 50Hz
Geräuschpegel dBA :	< 70
Nettogewicht kg :	110

ABM 061 S

6 x GN 1/1



Die auf dieser Unterlage angegebenen technischen Daten sind als unverbindlich anzusehen. Die Firma behält sich das Recht vor zu jeder Zeit technische Änderungen vorzunehmen.

01.10.2004

LAINOX

LAINOX-ALI SpA

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



SCHOCKKÜHLER FÜR DIE GASTRONOMIE

ABR 061 S

Schockkühler mit positiver Abkühlung (von +70 bis +3 °C und +70 bis -18 °C im Kern) und verstärkter Leistung

KONSTRUKTION

- Gehäuse aus Cr.Ni. Stahl 1.4301, aussen SB und innen 2B geschliffen, auf 1" 3/4 Edelstahlfüßen mit Kunststoffdeckel und Höheneinstellung von 150 bis 230 mm
- Isolierung aus CFC und HCFC-freiem Poliurethanschaum, Densität 40 kg/m³. Isolierdicke: 60 mm
- Innenraum mit abgerundeten Ecken und beckenförmiger Boden zur leichten Reinigung. Ablauf mit Prägung zur optimalen Abführung von Kondensat und Reinigungswasser
- Verdampfer mit spezieller Korrosionsschutzbehandlung (Kataphoreselackierung), manuelle Abtauung bei offener Türe
- Aufklappbares Verdampferschutzblech und herausnehmbare Einhängeschienen erlauben eine einfache Reinigung von Innenraum und Verdampfer.
- Herausnehmbare Kondensatwanne im unteren Bereich des Gerätes
- Selbstschliessende, linksangeschlagene Türe aus Cr.Ni. Stahl 1.4301 mit magnetischer Dichtung und Anschlagwechselmöglichkeit vor Ort
- Zeitgesteuerter Ventilatorstopp (45") bei offener Türe mit aktivem Kompressor: Erlaubt kontinuierliche Beschickung ohne Startverzögerungen
- Glattes Bedienpaneel mit wasserdichter Folientastatur
- Elektronische Steuerung des automatischen Abkühl- und Lagerzyklus mit akustischem Avis bei Zyklusende
- Möglichkeit der Auswahl von „Hard“- Zyklus für Grosstücke und „Soft“- Zyklus für delikate Speisen
- Automatischer Schockkühlzyklus mit elektronischer Kerntemperraturreglung und Kernfühler mit einem Messpunkt
- Eingebaute, luftgekühlte Kondensatoreinheit für Umgebungstemperatur bis +32 °C
- Entnehmbares vorderes Gitterpaneel, erlaubt eine einfache Kondensatorreinigung seitens des Nutzers



SERIENAUSSTATTUNG

- Kerntemperaturfühler mit einem Messpunkt
- Einhängeschienen

SONDERAUSSTATTUNG/ZUBEHÖR

- Software zur Aufzeichnung der Programmdateien, kompatibel mit Heißluftdämpfern und Regeneriergeräten (nicht in Verbindung mit Drucker)
- Drucker zur Aufzeichnung von Zeit und Temperaturen (nicht in Verbindung mit Software)
- Rädersatz
- Wassergekühlte Kondensatoreinheit
- Separate Kondensatoreinheit
- Sterilisiergerät STERILOX
- Roste und Bleche aus Edelstahl



AUSSTATTUNG DER STEUERUNG

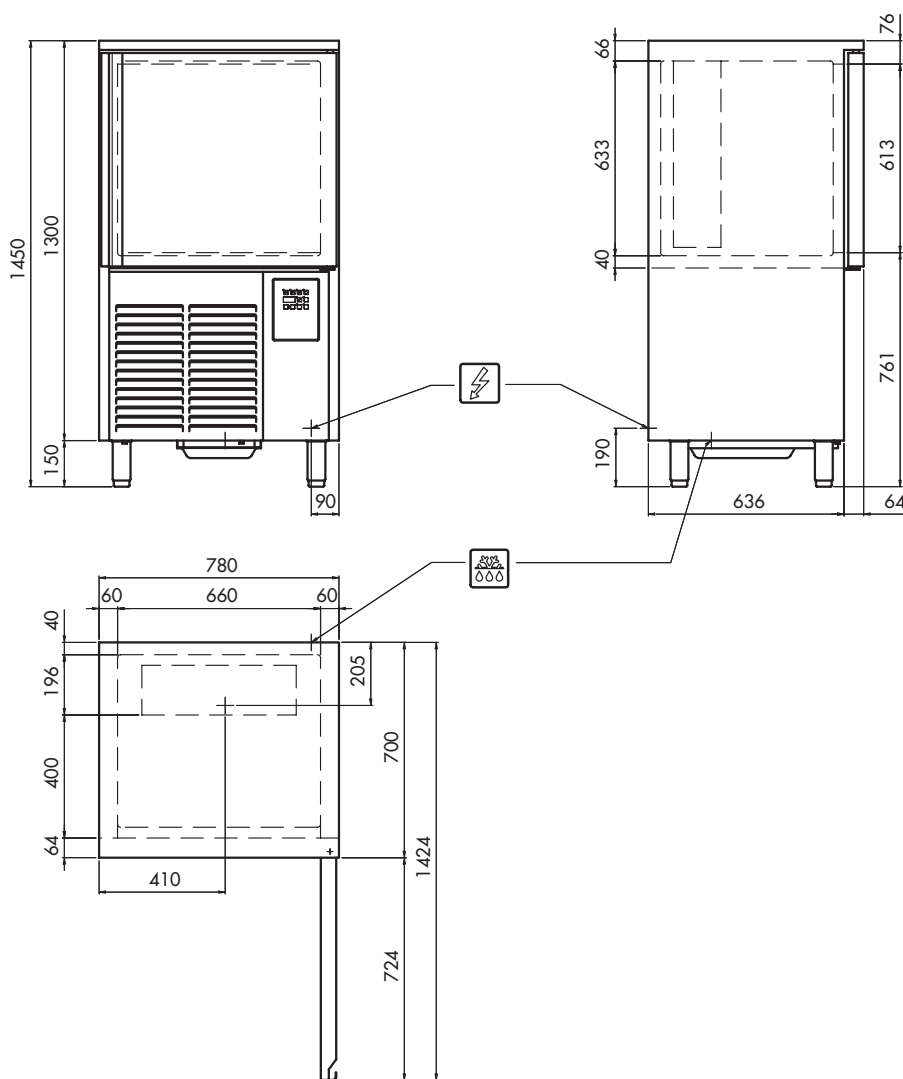
- Soft-Schockkühlung bis +3 °C im Kern (delikate Produkte)
- Hard-Schockkühlung bis +3 °C im Kern (Großprodukte und/oder Vollbeschickungen)
- Zeiteinstellung und Kontrolle der abgelaufenen Zeit
- Kerntemperaturreglung
- Manuelle Zeiteinstellung und Innenraumtemperaturkontrolle
- Manuelle Abtauung
- Programmspeicherung

TECHNISCHE DATEN

Außenabmessungen (BxTxH) mm :	780x700x1450
Gesamttiefe mit offener Türe mm :	1425
Nutzmasse der Zelle (BxTxH) mm :	660x400x613 mm
Kapazität GN 1/1 (530x325) n°:	6, Schienenabstand 85 mm
Leistung pro Zyklus (+70 / +3 °C) kg :	21.6
Gesamtanschlusswert W :	2140
Kälteleistung (-10/+45 °C) W :	2510
Kühlmittel :	R 404A
El.Spannung :	AC 230 50Hz
Geräuschpegel dBA :	< 70
Nettogewicht kg :	110

ABR 061 S

6 x GN 1/1



Die auf dieser Unterlage angegebenen technischen Daten sind als unverbindlich anzusehen. Die Firma behält sich das Recht vor zu jeder Zeit technische Änderungen vorzunehmen.

01.10.2004

LAINOX

LAINOX-ALI SpA

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



SCHOCKGEFRIERER FÜR DIE GASTRONOMIE

ABM 061 T

Schockkühler mit kombinierter Abkühlung (von +70 bis + 3 °C und +70 bis –18 °C im Kern) und verstärkter Leistung

KONSTRUKTION

- Gehäuse aus Cr.Ni. Stahl 1.4301, aussen SB und innen 2B geschliffen, auf 1" 3/4 Edelstahlfüßen mit Kunststoffdeckel und Höheneinstellung von 150 bis 230 mm
- Isolierung aus CFC und HCFC-freiem Poliurethanschaum, Densität 40 kg/m³. Isolierdicke: 60 mm
- Innenraum mit abgerundeten Ecken und beckenförmiger Boden zur leichten Reinigung. Ablauf mit Prägung zur optimalen Abführung von Kondensat und Reinigungswasser
- Verdampfer mit spezieller Korrosionsschutzbehandlung (Kataphoreselackierung), manuelle Abtauung bei offener Türe
- Aufklappbares Verdampferschutzleitblech und herausnehmbare Einhängeschienen erlauben eine einfache Reinigung von Innenraum und Verdampfer
- Herausnehmbare Kondensatwanne im unteren Bereich des Gerätes
- Selbstschliessende, linksangeschlagene Türe aus Cr.Ni. Stahl 1.4301 mit magnetischer Dichtung und Anschlagwechselmöglichkeit vor Ort
- Zeitgesteuerter Ventilatorstopp (45") bei offener Türe mit aktivem Kompressor: Erlaubt kontinuierliche Beschickung ohne Startverzögerungen
- Glattes Bedienpaneel mit wasserdichter Folientastatur
- Elektronische Steuerung des automatischen Abkühl- und Lagerzyklus mit akustischem Avis bei Zyklusende
- Möglichkeit der Auswahl von „Hard“- Zyklus für Grosstücke und „Soft“- Zyklus für delikate Speisen
- Automatischer Schockkühlzyklus mit elektronischer Kerntemperraturreglung und beheizter Kernfühler mit einem Messpunkt
- Eingebaute, luftgekühlte Kondensatoreinheit für Umgebungstemperatur bis +32 °C
- Entnehmbares vorderes Gitterpaneel, erlaubt eine einfache Kondensatorreinigung seitens des Nutzers

SERIENAUSSTATTUNG

- Beheizter Kerntemperaturfühler mit einem Messpunkt
- Eihängeschienen



SONDERAUSSTATTUNG/ZUBEHÖR

- Beheizter Kerntemperaturfühler mit 4 Messpunkten (statt des Serienmäßigen)
- Mehrfach-Kernfühlersystem (zur Aufnahme von max. bis zu 4 Kernführern)
- Software zur Aufzeichnung der Programmdaten, kompatibel mit Heißluftdämpfern und Regeneriergeräten (nicht in Verbindung mit Drucker)
- Drucker zur Aufzeichnung von Zeit und Temperaturen (nicht in Verbindung mit Software)
- Rädersatz
- Wassergekühlte Kondensatoreinheit
- Separate Kondensatoreinheit
- Sterilisiergerät STERILOX
- Roste und Bleche aus Edelstahl



AUSSTATTUNG DER STEUERUNG

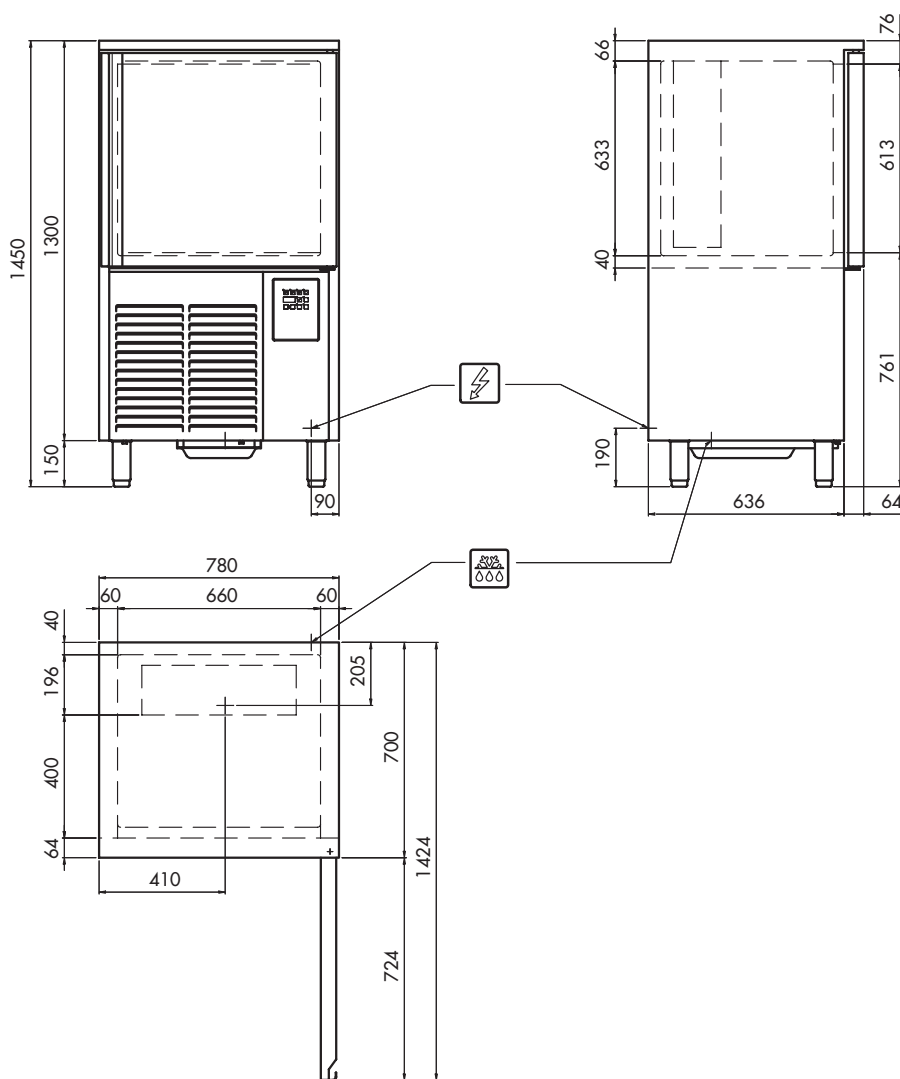
- Soft-Schockkühlung bis +3 °C im Kern (delikate Produkte)
- Soft-Schockgefrierung bis –18 °C im Kern (normale Garprodukte)
- Hard-Schockkühlung bis +3 °C im Kern (Großprodukte und/oder Vollbeschickungen)
- Hard-Schockgefrierung bis –18 °C im Kern (frische oder rohe Produkte)
- Zeiteinstellung und Kontrolle der abgelaufenen Zeit
- Kerntemperaturreglung
- Manuelle Zeiteinstellung und Innenraumtemperaturkontrolle
- Automatische Abtauung
- Manuelle Abtauung
- Beheizung des Kernfühlers
- Programmspeicherung
- Taste zur Aktivierung des Sterilisiergerätes

TECHNISCHE DATEN

Außenabmessungen (BxTxH) mm :	780x700x1450
Gesamttiefe mit offener Türe mm :	1425
Nutzmasse der Zelle (BxTxH) mm :	660x400x613 mm
Kapazität GN 1/1 (530x325) n° :	6, Schienenabstand 85 mm
Leistung pro Zyklus (+70 / +3 °C) kg :	21.6
Leistung pro Zyklus (+70 / -18 °C) kg :	14.4
Gesamtanschlusswert W : 2080	2080
Resa frigorifera (-30/+45 °C) W :	1190
Kälteleistung :	R 404A
El.Spannung :	AC 230 50Hz
Geräuschpegel dBA :	< 70
Nettogewicht kg :	110

ABM 061 T

6 x GN 1/1



Die auf dieser Unterlage angegebenen technischen Daten sind als unverbindlich anzusehen. Die Firma behält sich das Recht vor zu jeder Zeit technische Änderungen vorzunehmen.

01.10.2004

LAINOX

LAINOX-ALI SpA

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



SCHOCKKÜHLER FÜR DIE GASTRONOMIE

ABR 061 T

Schockkühler mit positiver Abkühlung (von +70 bis + 3 °C im Kern) und verstärkter Leistung

KONSTRUKTION

- Gehäuse aus Cr.Ni. Stahl 1.4301, aussen SB und innen 2B geschliffen, auf 1" ³/₄ Edelstahlfüßen mit Kunststoffdeckel und Höheneinstellung von 150 bis 230 mm
- Isolierung aus CFC und HCFC-freiem Poliurethanschaum, Densität 40 kg/m³. Isolierdicke: 60 mm
- Innenraum mit abgerundeten Ecken und beckenförmiger Boden zur leichten Reinigung. Ablauf mit Prägung zur optimalen Abführung von Kondensat und Reinigungswasser
- Verdampfer mit spezieller Korrosionsschutzbehandlung (Kataphoreselackierung), manuelle Abtauung bei offener Türe
- Aufklappbares Verdampferschutzleitblech und herausnehmbare Einhängeschienen erlauben eine einfache Reinigung von Innenraum und Verdampfer.
- Herausnehmbare Kondensatwanne im unteren Bereich des Gerätes
- Selbstschliessende, linksangeschlagene Türe aus Cr.Ni. Stahl 1.4301 mit magnetischer Dichtung und Anschlagwechselmöglichkeit vor Ort
- Zeitgesteuerter Ventilatorstopp (45") bei offener Türe mit aktivem Kompressor: Erlaubt kontinuierliche Beschickung ohne Startverzögerungen
- Glattes Bedienpaneel mit wasserdichter Folientastatur
- Elektronische Steuerung des automatischen Abkühl- und Lagerzyklus mit akustischem Avis bei Zyklusende
- Möglichkeit der Auswahl von „Hard“- Zyklus für Grosstücke und „Soft“- Zyklus für delikate Speisen.
- Automatischer Schockkühlzyklus mit elektronischer Kerntemperraturreglung und Kernfühler mit einem Messpunkt
- Eingebaute, luftgekühlte Kondensatoreinheit für Umgebungstemperatur bis +32 °C
- Entnehmbares vorderes Gitterpaneel, erlaubt eine einfache Kondensatorreinigung seitens des Nutzers



SERIENAUSSTATTUNG

- Kerntemperaturfühler mit einem Messpunkt
- Einhängeschienen

SONDERAUSSTATTUNG/ZUBEHÖR

- Kerntemperaturfühler mit 4 Messpunkten (statt des Serienmäßigen)
- Mehrfach-Kernfühlersystem (zur Aufnahme von max. bis zu 4 Kernfühlern)
- Software zur Aufzeichnung der Programmdaten, kompatibel mit Heißluftdämpfern und Regeneriergeräten (nicht in Verbindung mit Drucker)
- Drucker zur Aufzeichnung von Zeit und Temperaturen (nicht in Verbindung mit Software)
- Rädersatz
- Wassergekühlte Kondensatoreinheit
- Separate Kondensatoreinheit
- Sterilisiergerät STERILOX
- Roste und Bleche aus Edelstahl



AUSSTATTUNG DER STEUERUNG

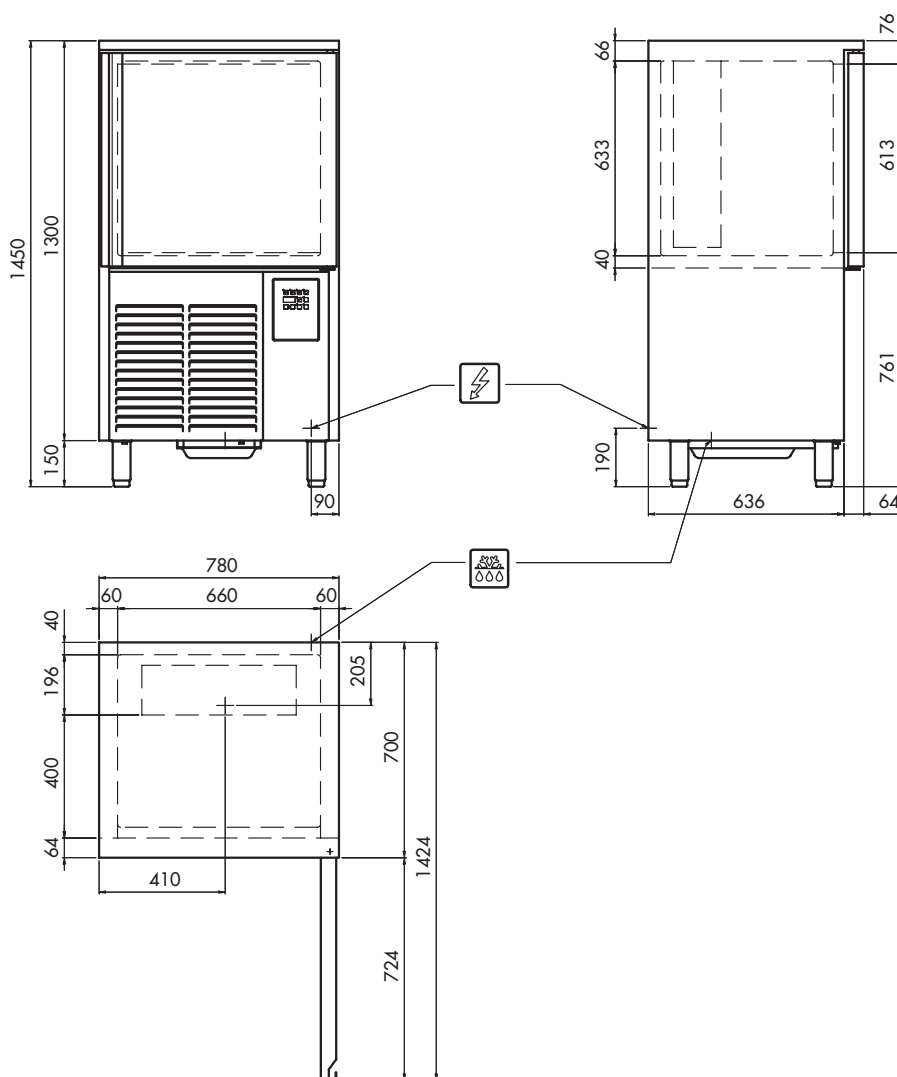
- Soft-Schockkühlung bis +3 °C im Kern (delikate Produkte)
- Hard-Schockkühlung bis +3 °C im Kern (Großprodukte und/oder Vollbeschickungen)
- Zeiteinstellung und Kontrolle der abgelaufenen Zeit
- Kerntemperaturreglung
- Manuelle Zeiteinstellung und Innenraumtemperaturkontrolle
- Automatische Abtauung
- Manuelle Abtauung
- Beheizung des Kernfühlers (auf Anfrage)
- Programmspeicherung
- Taste zur Aktivierung des Sterilisiergerätes (auf Anfrage)

TECHNISCHE DATEN

Außenabmessungen (BxTxH) mm :	780x700x1450
Gesamttiefe mit offener Türe mm :	1425
Nutzmasse der Zelle (BxTxH) mm :	660x400x613 mm
Kapazität GN 1/1 (530x325) n°:	6, Schienenabstand 85 mm
Leistung pro Zyklus (+70 / +3 °C) kg :	21.6
Gesamtanschlusswert W :	2140
Kälteleistung (-10/+45 °C) W :	2510
Kühlmittel :	R 404A
El.Spannung :	AC 230 50Hz
Geräuschpegel dBA :	< 70
Nettogewicht kg :	110

ABR 061 T

6 x GN 1/1



Die auf dieser Unterlage angegebenen technischen Daten sind als unverbindlich anzusehen. Die Firma behält sich das Recht vor zu jeder Zeit technische Änderungen vorzunehmen.

01.10.2004

LAINOX

LAINOX-ALI SpA

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



SCHOCKGEFRIERER FÜR DIE GASTRONOMIE

ABM 101 S

Schockkühler mit kombinierter Abkühlung (von +70 bis +3 °C und +70 bis -18 °C im Kern) und verstärkter Leistung

KONSTRUKTION

- Gehäuse aus Cr.Ni. Stahl 1.4301, aussen SB und innen 2B geschliffen, auf 1" 3/4 Edelstahlfüßen mit Kunststoffdeckel und Höheneinstellung von 150 bis 215 mm
- Isolierung aus CFC und HCFC-freiem Poliurethanschaum, Densität 40 kg/m³. Isolierdicke: 65 mm
- Innenraum mit abgerundeten Ecken und beckenförmiger Boden zur leichten Reinigung. Ablauf mit Prägung zur optimalen Abführung von Kondensat und Reinigungswasser
- Verdampfer mit spezieller Korrosionsschutzbehandlung (Kataphoreselackierung), manuelle Abtauung bei offener Türe
- Aufklappbares Verdampferschutzblech und herausnehmbare Einhängeschienen erlauben eine einfache Reinigung von Innenraum und Verdampfer
- Herausnehmbare Kondensatwanne im unteren Bereich des Gerätes
- Selbstschliessende, linksangeschlagene Türe aus Cr.Ni. Stahl 1.4301 mit magnetischer Dichtung und Anschlagwechsellmöglichkeit vor Ort
- Zeitgesteuerter Ventilatorstopp (45") bei offener Türe mit aktivem Kompressor: Erlaubt kontinuierliche Beschickung ohne Startverzögerungen
- Glattes Bedienpaneel mit wasserdichter Folientastatur
- Elektronische Steuerung des automatischen Abkühl- und Lagerzyklus mit akustischem Avis bei Zyklusende.
- Möglichkeit der Auswahl von „Hard“- Zyklus für Grosstücke und „Soft“- Zyklus für delikate Speisen
- Automatischer Schockkühlzyklus mit elektronischer Kerntemperaturreglung und Kernfühler mit einem Messpunkt
- Eingebaute, luftgekühlte Kondensatoreinheit für Umgebungstemperatur bis +32 °C
- Entnehmbares vorderes Gitterpaneel, erlaubt eine einfache Kondensatorreinigung seitens des Nutzers



SERIENAUSSTATTUNG

- Kerntemperaturfühler mit einem Messpunkt
- Einhängeschienen

SONDERAUSSTATTUNG/ZUBEHÖR

- Beheizter Kerntemperaturfühler mit einem Messpunkt (statt des Serienmäßigen)
- Herausnehmbares Hordengestell 10x1/1GN, komplett mit Einfahrboden (Auflageschienen und Halterungen entfallen)
- Software zur Aufzeichnung der Programmdaten, kompatibel mit Heißluftdämpfern und Regeneriergeräten (nicht in Verbindung mit Drucker)
- Drucker zur Aufzeichnung von Zeit und Temperaturen (nicht in Verbindung mit Software)
- Rädersatz
- Wassergekühlte Kondensatoreinheit
- Separate Kondensatoreinheit
- Transportwagen mit Kondensatwanne für Hordengestell 10x1/1GN
- Zusätzliches Hordengestell 10x1/1GN
- Einfahrboden zur Aufnahme vom Hordengestell 10x1/1GN
- Sterilisiergerät STERILOX
- Roste und Bleche aus Edelstahl



AUSSTATTUNG DER STEUERUNG

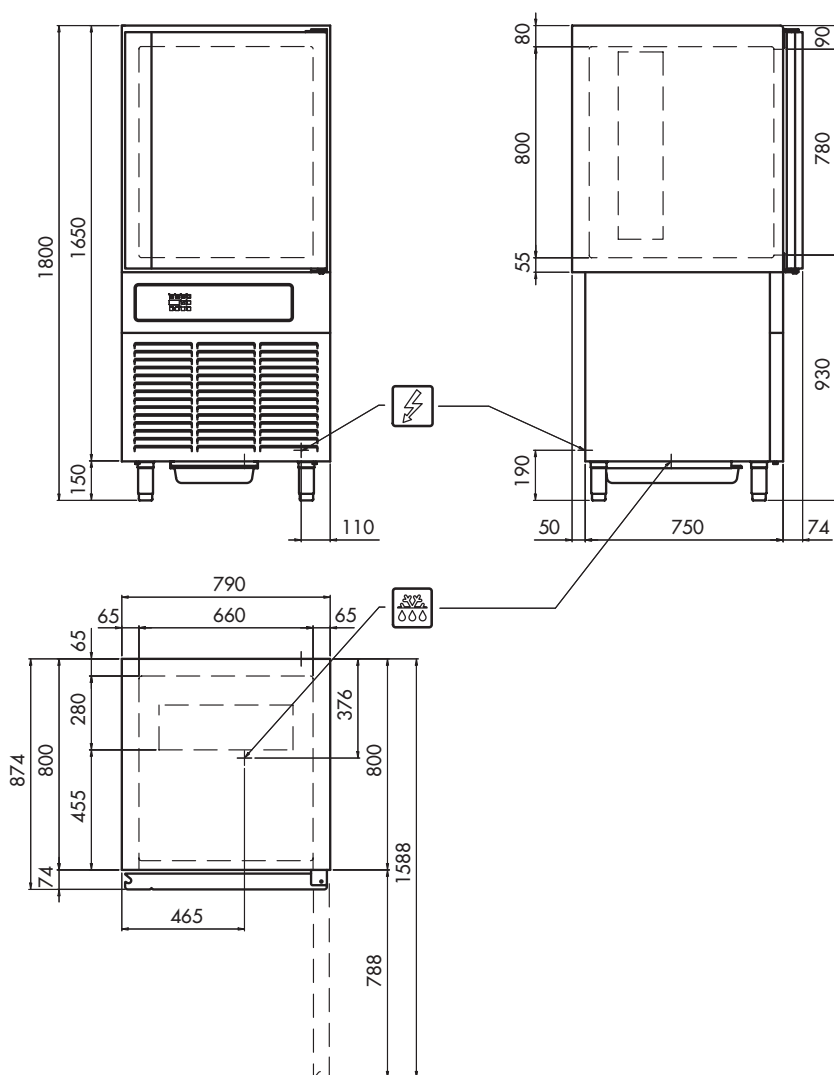
- Soft-Schockkühlung bis +3 °C im Kern (delikate Produkte)
- Soft-Schockgefrierung bis -18 °C im Kern (normale Garprodukte)
- Hard-Schockkühlung bis +3 °C im Kern (Großprodukte und/oder Vollbeschickungen)
- Zeiteinstellung und Kontrolle der abgelaufenen Zeit
- Kerntemperaturreglung
- Manuelle Zeiteinstellung und Innenraumtemperaturkontrolle
- Manuelle Abtauung
- Beheizung des Kernfühlers (auf Anfrage)
- Programmspeicherung

TECHNISCHE DATEN

Außenabmessungen (BxTxH) mm :	790x875x1800
Gesamttiefe mit offener Türe mm :	1590
Nutzmasse der Zelle (BxTxH) mm :	660x455x780 mm
Kapazität GN 1/1 (530x325) n° :	10, Schienenabstand 70 mm
Leistung pro Zyklus (+70 / +3 °C) kg :	36
Leistung pro Zyklus (+70 / -18 °C) kg :	25.2
Gesamtanschlusswert W :	3590
Kälteleistung (-30/+45 °C) W :	2220
Kühlmittel :	R 404A
El.Spannung :	3N AC 400 50Hz
Geräuschpegel dBA :	< 70
Nettogewicht kg :	215

ABM 101 S

10 x GN 1/1



Die auf dieser Unterlage angegebenen technischen Daten sind als unverbindlich anzusehen. Die Firma behält sich das Recht vor zu jeder Zeit technische Änderungen vorzunehmen.

01.10.2004

LAINOX

LAINOX-ALI SpA

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



SCHOCKKÜHLER FÜR DIE GASTRONOMIE

ABR 101 S

Schockkühler mit positiver Abkühlung (von +70 bis +3 °C und +70 bis -18 °C im Kern) und verstärkter Leistung

KONSTRUKTION

- Gehäuse aus Cr.Ni. Stahl 1.4301, aussen SB und innen 2B geschliffen, auf 1" 3/4 Edelstahlfüßen mit Kunststoffdeckel und Höheneinstellung von 150 bis 215 mm.
- Isolierung aus CFC und HCFC-freiem Poliurethanschaum, Densität 40 kg/m³. Isolierdicke: 65 mm
- Innenraum mit abgerundeten Ecken und beckenförmiger Boden zur leichten Reinigung. Ablauf mit Prägung zur optimalen Abführung von Kondensat und Reinigungswasser
- Verdampfer mit spezieller Korrosionsschutzbehandlung (Kataphoreselackierung), manuelle Abtauung bei offener Tür
- Aufklappbares Verdampferschutzleitblech und herausnehmbare Einhängeschienen erlauben eine einfache Reinigung von Innenraum und Verdampfer
- Herausnehmbare Kondensatwanne im unteren Bereich des Gerätes
- Selbstschliessende, linksangeschlagene Tür aus Cr.Ni. Stahl 1.4301 mit magnetischer Dichtung und Anschlagwechselmöglichkeit vor Ort
- Zeitgesteuerter Ventilatorstopp (45") bei offener Tür mit aktivem Kompressor: Erlaubt kontinuierliche Beschickung ohne Startverzögerungen
- Glatte Bedienpaneel mit wasserdichter Folientastatur
- Elektronische Steuerung des automatischen Abkühl- und Lagerzyklus mit akustischem Avis bei Zyklusende
- Möglichkeit der Auswahl von „Hard“- Zyklus für Grosstücke und „Soft“- Zyklus für delikate Speisen
- Automatischer Schockkühlzyklus mit elektronischer Kerntemperaturreglung und Kernfühler mit einem Messpunkt
- Eingebaute, luftgekühlte Kondensatoreinheit für Umgebungstemperatur bis +32 °C
- Entnehmbares vorderes Gitterpaneel, erlaubt eine einfache Kondensatorreinigung seitens des Nutzers



SERIENAUSSTATTUNG

- Kerntemperaturfühler mit einem Messpunkt
- Einhängeschienen

SONDERAUSSTATTUNG/ZUBEHÖR

- Herausnehmbares Hordengestell 10x1/1GN, komplett mit Einfahrboden (Auflageschienen und Halterungen entfallen)
- Software zur Aufzeichnung der Programmdateien, kompatibel mit Heißluftdämpfern und Regeneriergeräten (nicht in Verbindung mit Drucker)
- Drucker zur Aufzeichnung von Zeit und Temperaturen (nicht in Verbindung mit Software)
- Rädersatz
- Wassergekühlte Kondensatoreinheit
- Separate Kondensatoreinheit
- Transportwagen mit Kondensatwanne für Hordengestell 10x1/1GN
- Zusätzliches Hordengestell 10x1/1GN
- Einfahrboden zur Aufnahme vom Hordengestell 10x1/1GN
- Sterilisiergerät STERILOX
- Roste und Bleche aus Edelstahl



AUSSTATTUNG DER STEUERUNG

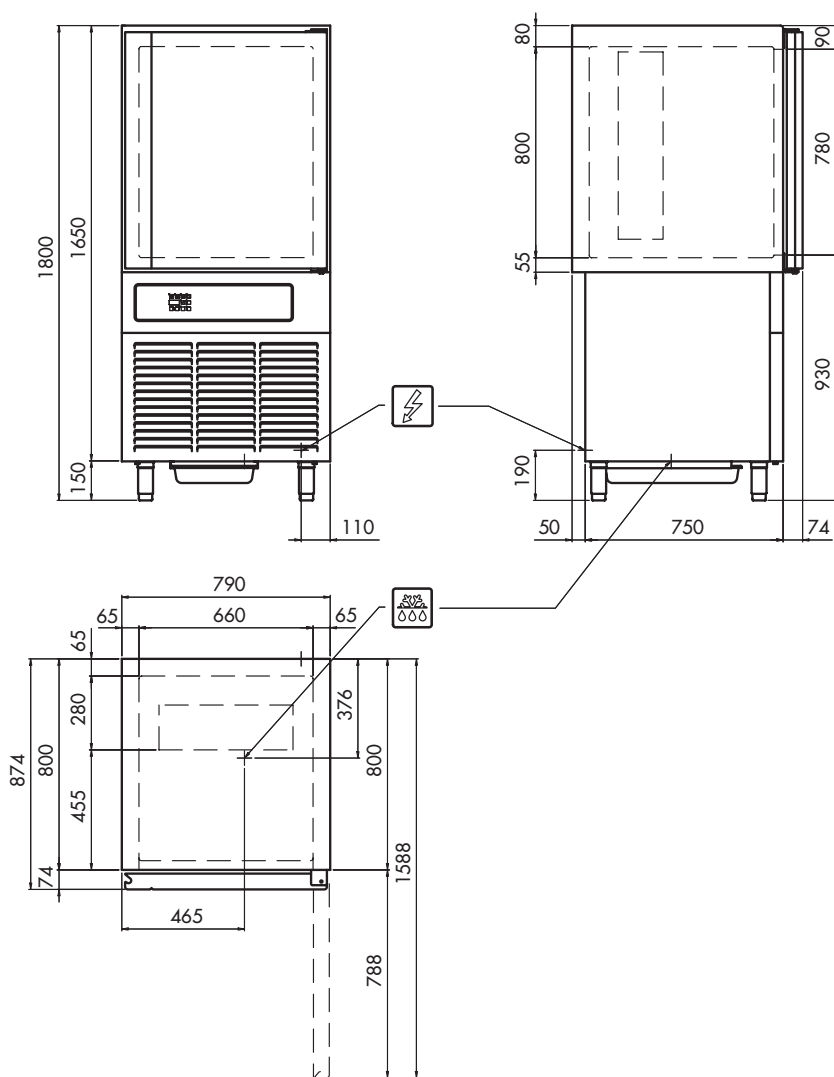
- Soft-Schockkühlung bis +3 °C im Kern (delikate Produkte)
- Hard-Schockkühlung bis +3 °C im Kern (Großprodukte und/oder Vollbeschickungen)
- Zeiteinstellung und Kontrolle der abgelaufenen Zeit
- Kerntemperaturreglung
- Manuelle Zeiteinstellung und Innenraumtemperaturkontrolle
- Manuelle Abtauung
- Programmspeicherung

TECHNISCHE DATEN

Außenabmessungen (BxTxH) mm :	790x875x1800
Gesamttiefe mit offener Türe mm :	1590
Nutzmasse der Zelle (BxTxH) mm :	660x455x780 mm
Kapazität GN 1/1 (530x325) n° :	10, Schienenabstand 70 mm
Leistung pro Zyklus (+70 / +3 °C) kg :	36
Gesamtanschlusswert W :	3260
Kälteleistung (-10/+45 °C) W :	4175
Kühlmittel :	R 404A
El.Spannung :	3N AC 400 50Hz
Geräuschpegel dBA :	< 70
Nettogewicht kg :	215

ABR 101 S

10 x GN 1/1



Die auf dieser Unterlage angegebenen technischen Daten sind als unverbindlich anzusehen. Die Firma behält sich das Recht vor zu jeder Zeit technische Änderungen vorzunehmen.

01.10.2004

LAINOX

LAINOX-ALI SpA

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



SCHOCKGEFRIERER FÜR DIE GASTRONOMIE

ABM 101 T

Schockkühler mit kombinierter Abkühlung (von +70 bis +3 °C und +70 bis -18 °C im Kern) und verstärkter Leistung

KONSTRUKTION

- Gehäuse aus Cr.Ni. Stahl 1.4301, aussen SB und innen 2B geschliffen, auf 1" 3/4 Edelstahlfüßen mit Kunststoffdeckel und Höheneinstellung von 150 bis 215 mm
- Isolierung aus CFC und HCFC-freiem Poliurethanschaum, Densität 40 kg/m³. Isolierdicke: 65 mm
- Innenraum mit abgerundeten Ecken und beckenförmiger Boden zur leichten Reinigung. Ablauf mit Prägung zur optimalen Abführung von Kondensat und Reinigungswasser
- Verdampfer mit spezieller Korrosionsschutzbehandlung (Kataphoreselackierung), manuelle Abtauung bei offener Türe
- Aufklappbares Verdampferschutzleitblech und herausnehmbare Einhängegeschienen erlauben eine einfache Reinigung von Innenraum und Verdampfer.
- Herausnehmbare Kondensatwanne im unteren Bereich des Gerätes
- Selbstschliessende, linksangeschlagene Türe aus Cr.Ni. Stahl 1.4301 mit magnetischer Dichtung und Anschlagwechselmöglichkeit vor Ort
- Zeitgesteuerter Ventilatorstopp (45") bei offener Türe mit aktivem Kompressor: Erlaubt kontinuierliche Beschickung ohne Startverzögerungen
- Glattes Bedienpaneel mit wasserdichter Folientastatur
- Elektronische Steuerung des automatischen Abkühl- und Lagerzyklus mit akustischem Avis bei Zyklusende
- Möglichkeit der Auswahl von „Hard“- Zyklus für Grosstücke und „Soft“- Zyklus für delikate Speisen
- Automatischer Schockkühlzyklus mit elektronischer Kerntemperraturreglung und beheizter Kernfühler mit einem Messpunkt
- Eingebaute, luftgekühlte Kondensatoreinheit für Umgebungstemperatur bis +32 °C
- Entnehmbares vorderes Gitterpaneel, erlaubt eine einfache Kondensatorreinigung seitens des Nutzers

SERIENAUSSTATTUNG

- Beheizter Kerntemperaturfühler mit einem Messpunkt
- Einhängegeschienen



SONDERAUSSTATTUNG/ZUBEHÖR

- Beheizter Kerntemperaturfühler mit 4 Messpunkten (statt des Serienmäßigen)
- Mehrfach-Kernfühlersystem (zur Aufnahme von max. bis zu 4 Kernführern)
- Herausnehmbares Hordengestell 10x1/1GN, komplett mit Einfahrboden (Auflageschienen und Halterungen entfallen)
- Software zur Aufzeichnung der Programmdaten, kompatibel mit Heißluftdämpfern und Regeneriergeräten (nicht in Verbindung mit Drucker)
- Drucker zur Aufzeichnung von Zeit und Temperaturen (nicht in Verbindung mit Software)
- Rädersatz
- Wassergekühlte Kondensatoreinheit
- Separate Kondensatoreinheit
- Transportwagen mit Kondensatwanne für Hordengestell 10x1/1GN
- Zusätzliches Hordengestell 10x1/1GN
- Einfahrboden zur Aufnahme vom Hordengestell 10x1/1GN
- Sterilisiergerät STERIOX
- Roste und Bleche aus Edelstahl



AUSSTATTUNG DER STEUERUNG

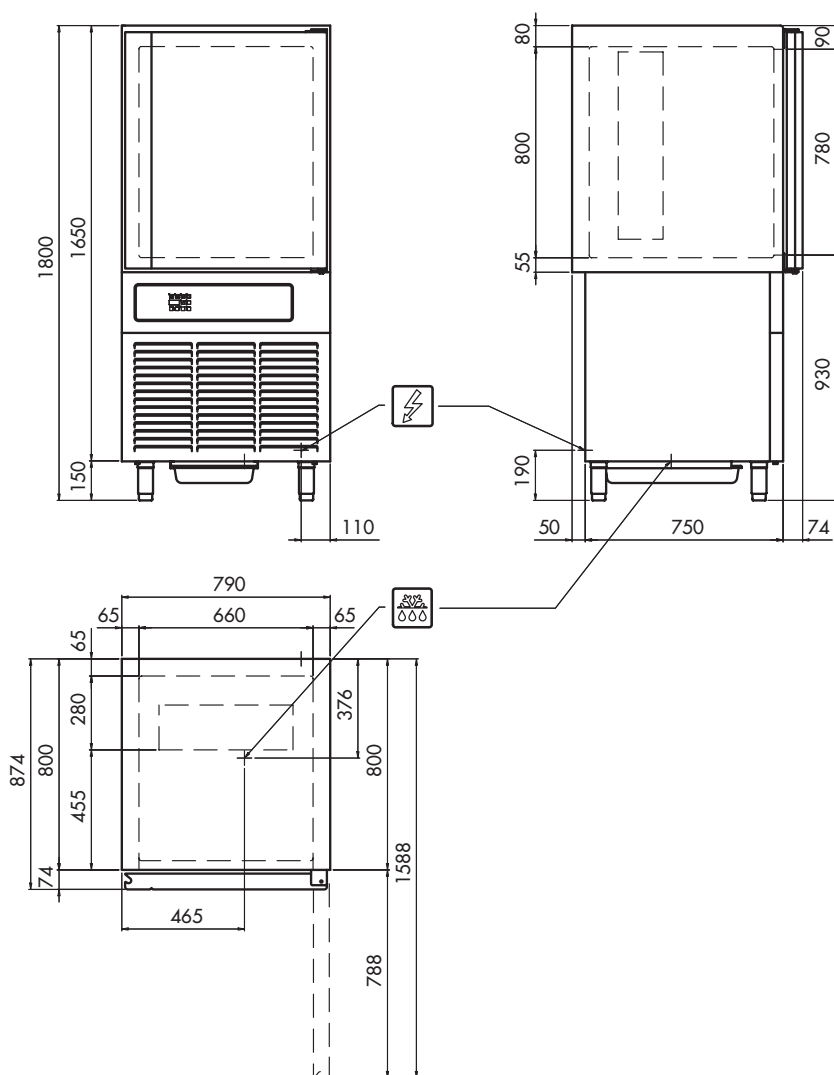
- Soft-Schockkühlung bis +3 °C im Kern (delikate Produkte)
- Soft-Schockgefrierung bis -18 °C im Kern (normale Garprodukte)
- Hard-Schockkühlung bis +3 °C im Kern (Großprodukte und/oder Vollbeschickungen)
- Hard-Schockgefrierung bis -18 °C im Kern (frische oder rohe Produkte)
- Zeiteinstellung und Kontrolle der abgelaufenen Zeit
- Kerntemperaturreglung
- Manuelle Zeiteinstellung und Innenraumtemperaturkontrolle
- Automatische Abtauung
- Manuelle Abtauung
- Beheizung des Kernfühlers
- Programmspeicherung
- Taste zur Aktivierung des Sterilisiergerätes

TECHNISCHE DATEN

Außenabmessungen (BxTxH) mm :	790x875x1800
Gesamttiefe mit offener Türe mm :	1590
Nutzmasse der Zelle (BxTxH) mm :	660x455x780 mm
Kapazität GN 1/1 (530x325) n° :	10, Schienenabstand 70 mm
Leistung pro Zyklus (+70 / +3 °C) kg :	36
Leistung pro Zyklus (+70 / -18 °C) kg :	25,2
Gesamtanschlusswert W :	3590
Kälteleistung (-30/+45 °C) W :	2220
Kühlmittel :	R 404A
El.Spannung :	3N AC 400 50Hz
Geräuschpegel dBA :	< 70
Nettogewicht kg :	215

ABM 101 T

10 x GN 1/1



Die auf dieser Unterlage angegebenen technischen Daten sind als unverbindlich anzusehen. Die Firma behält sich das Recht vor zu jeder Zeit technische Änderungen vorzunehmen.

01.10.2004

LAINOX

LAINOX-ALI SpA

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



SCHOCKKÜHLER FÜR DIE GASTRONOMIE

ABR 101 T

Schockkühler mit positiver Abkühlung (von +70 bis + 3 °C im Kern) und verstärkter Leistung

KONSTRUKTION

- Gehäuse aus Cr.Ni. Stahl 1.4301, aussen SB und innen 2B geschliffen, auf 1" 3/4 Edelstahlfüßen mit Kunststoffdeckel und Höheneinstellung von 150 bis 215 mm
- Isolierung aus CFC und HCFC-freiem Poliurethanschaum, Densität 40 kg/m³. Isolierdicke: 65 mm
- Innenraum mit abgerundeten Ecken und beckenförmiger Boden zur leichten Reinigung. Ablauf mit Prägung zur optimalen Abführung von Kondensat und Reinigungswasser
- Verdampfer mit spezieller Korrosionsschutzbehandlung (Kataphoreselackierung), manuelle Abtauung bei offener Türe
- Aufklappbares Verdampferschutzleitblech und herausnehmbare Einhängegeschienen erlauben eine einfache Reinigung von Innenraum und Verdampfer
- Herausnehmbare Kondensatwanne im unteren Bereich des Gerätes
- Selbstschliessende, linksangeschlagene Türe aus Cr.Ni. Stahl 1.4301 mit magnetischer Dichtung und Anschlagwechselmöglichkeit vor Ort
- Zeitgesteuerter Ventilatorstopp (45") bei offener Türe mit aktivem Kompressor: Erlaubt kontinuierliche Beschickung ohne Startverzögerungen
- Glattes Bedienpaneel mit wasserdichter Folientastatur
- Elektronische Steuerung des automatischen Abkühl- und Lagerzyklus mit akustischem Avis bei Zyklusende
- Möglichkeit der Auswahl von „Hard“- Zyklus für Grosstücke und „Soft“- Zyklus für delikate Speisen
- Automatischer Schockkühlzyklus mit elektronischer Kerntemperrangulung und Kernfühler mit einem Messpunkt
- Eingebaute, luftgekühlte Kondensatoreinheit für Umgebungstemperatur bis +32 °C
- Entnehmbares vorderes Gitterpaneel, erlaubt eine einfache Kondensatorreinigung seitens des Nutzers

SERIENAUSSTATTUNG

- Kerntemperaturfühler mit einem Messpunkt
- Einhängegeschienen



SONDERAUSSTATTUNG/ZUBEHÖR

- Kerntemperaturfühler mit 4 Messpunkten (statt des Serenmäßigen)
- Mehrfach-Kernfühlersystem (zur Aufnahme von max. bis zu 4 Kernfühlern)
- Herausnehmbares Hordengestell 10x1/1GN, komplett mit Einfahrboden (Auflageschienen end Halterungen entfallen)
- Software zur Aufzeichnung der Programmdateien, kompatibel mit Heißluftdämpfern und Regeneriergeräten (nicht in Verbindung mit Drucker)
- Drucker zur Aufzeichnung von Zeit und Temperaturen (nicht in Verbindung mit Software)
- Rädersatz
- Wassergekühlte Kondensatoreinheit
- Separate Kondensatoreinheit
- Transportwagen mit Kondensatwanne für Hordengestell 10x1/1GN
- Zusätzliches Hordengestell 10x1/1GN
- Einfahrboden zur Aufnahme vom Hordengestell 10x1/1GN
- Sterilisiergerät STERILOX
- Roste und Bleche aus Edelstahl



AUSSTATTUNG DER STEUERUNG

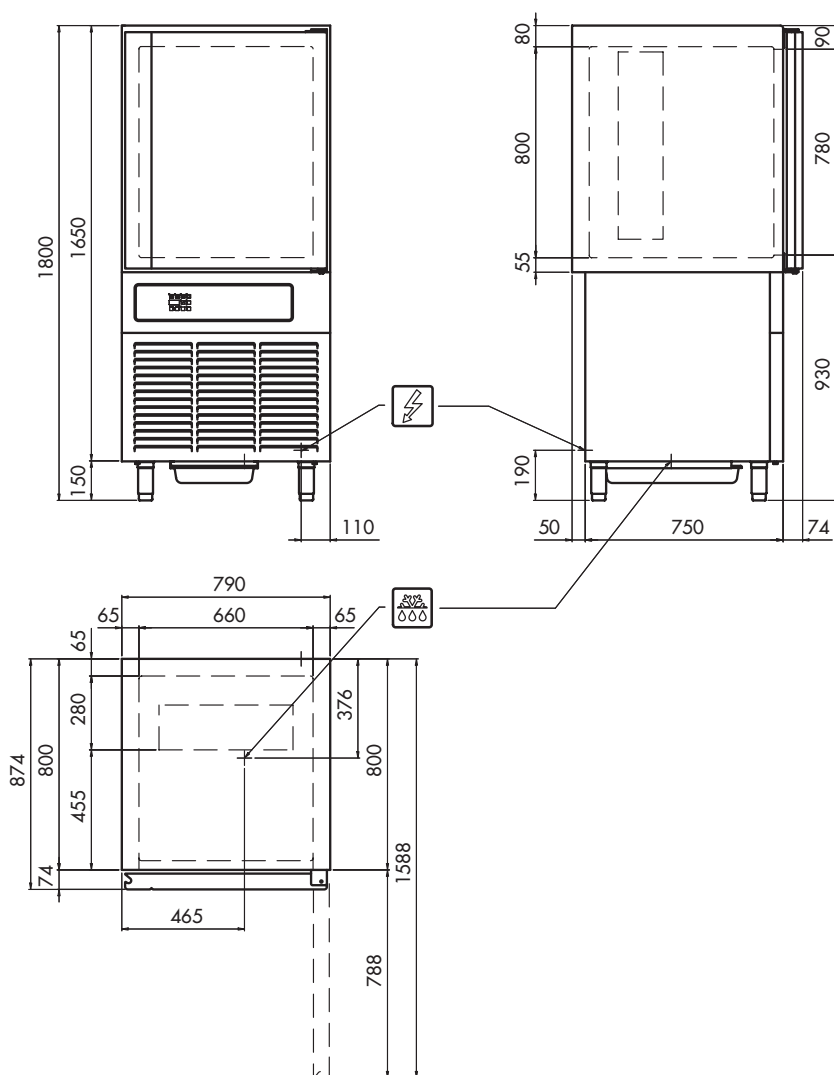
- Soft-Schockkühlung bis +3 °C im Kern (delikate Produkte)
- Hard-Schockkühlung bis +3 °C im Kern (Großprodukte und/oder Vollbeschickungen)
- Zeiteinstellung und Kontrolle der abgelaufenen Zeit
- Kerntemperaturregulung
- Manuelle Zeiteinstellung und Innenraumtemperaturkontrolle
- Automatische Abtauung
- Manuelle Abtauung
- Beheizung des Kernfühlers (auf Anfrage)
- Programmspeicherung
- Taste zur Aktivierung des Sterilisiergerätes (auf Anfrage)

TECHNISCHE DATEN

Außenabmessungen (BxTxH) mm :	790x875x1800
Gesamttiefe mit offener Türe mm :	1590
Nutzmasse der Zelle (BxTxH) mm :	660x455x780 mm
Kapazität GN 1/1 (530x325) n° :	10, Schienenabstand 70 mm
Leistung pro Zyklus (+70 / +3 °C) kg :	36
Gesamtanschlusswert W :	3260
Kälteleistung (-10/+45 °C) W :	4175
Kühlmittel :	R 404A
El.Spannung :	3N AC 400 50Hz
Geräuschpegel dBA :	< 70
Nettogewicht kg :	215

ABR 101 T

10 x GN 1/1



Die auf dieser Unterlage angegebenen technischen Daten sind als unverbindlich anzusehen. Die Firma behält sich das Recht vor zu jeder Zeit technische Änderungen vorzunehmen.

01.10.2004

LAINOX

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



SCHOCKGEFRIERER FÜR DIE GASTRONOMIE

ABM 010 S

Schockkühler mit kombinierter Abkühlung (von +70 bis +3 °C und +70 bis -18 °C im Kern) und verstärkter Leistung

KONSTRUKTION

- Gehäuse aus Cr.Ni. Stahl 1.4301, aussen SB und innen 2B geschliffen, auf 1" 3/4 Edelstahlfüßen mit Kunststoffdeckel und Höheneinstellung von 150 bis 215 mm
- Isolierung aus CFC und HCFC-freiem Poliurethanschaum, Densität 40 kg/m³. Isolierdicke: 65 mm
- Innenraum mit abgerundeten Ecken und beckenförmiger Boden zur leichten Reinigung. Ablauf mit Prägung zur optimalen Abführung von Kondensat und Reinigungswasser
- Verdampfer mit spezieller Korrosionsschutzbehandlung (Kataphoreselackierung), manuelle Abtauung bei offener Tür
- Aufklappbares Verdampferschutzleitblech und herausnehmbare Einhängeschienen erlauben eine einfache Reinigung von Innenraum und Verdampfer
- Herausnehmbare Kondensatwanne im unteren Bereich des Gerätes
- Selbstschliessende, linksangeschlagene Tür aus Cr.Ni. Stahl 1.4301 mit magnetischer Dichtung und Anschlagwechselmöglichkeit vor Ort
- Zeitgesteuerter Ventilatorstopp (45") bei offener Tür mit aktivem Kompressor: Erlaubt kontinuierliche Beschickung ohne Startverzögerungen.
- Glattes Bedienpaneel mit wasserdichter Folientastatur
- Elektronische Steuerung des automatischen Abkühl- und Lagerzyklus mit akustischem Avis bei Zyklusende
- Möglichkeit der Auswahl von „Hard“- Zyklus für Grosstücke und „Soft“- Zyklus für delikate Speisen
- Automatischer Schockkühlzyklus mit elektronischer Kerntemperaturreglung und Kernfühler mit einem Messpunkt
- Eingebaute, luftgekühlte Kondensatoreinheit für Umgebungstemperatur bis +32 °C
- Entnehmbares vorderes Gitterpaneel, erlaubt eine einfache Kondensatorreinigung seitens des Nutzers

SERIENAUSSTATTUNG

- Kerntemperaturfühler mit einem Messpunkt
- Einhängeschienen



SONDERAUSSTATTUNG/ZUBEHÖR

- Beheizter Kerntemperaturfühler mit einem Messpunkt (statt des Serienmäßigen)
- Herausnehmbares Hordengestell 10x1/1GN, komplett mit Einfahrboden (Auflageschienen und Halterungen entfallen)
- Software zur Aufzeichnung der Programmdaten, kompatibel mit Heißluftdämpfern und Regeneriergeräten (nicht in Verbindung mit Drucker)
- Drucker zur Aufzeichnung von Zeit und Temperaturen (nicht in Verbindung mit Software)
- Rädersatz
- Wassergekühlte Kondensatoreinheit
- Separate Kondensatoreinheit
- Transportwagen mit Kondensatwanne für Hordengestell 10x1/1GN
- Zusätzliches Hordengestell 10x1/1GN
- Einfahrboden zur Aufnahme vom Hordengestell 10x1/1GN
- Sterilisiergerät STERILOX
- Roste und Bleche aus Edelstahl



AUSSTATTUNG DER STEUERUNG

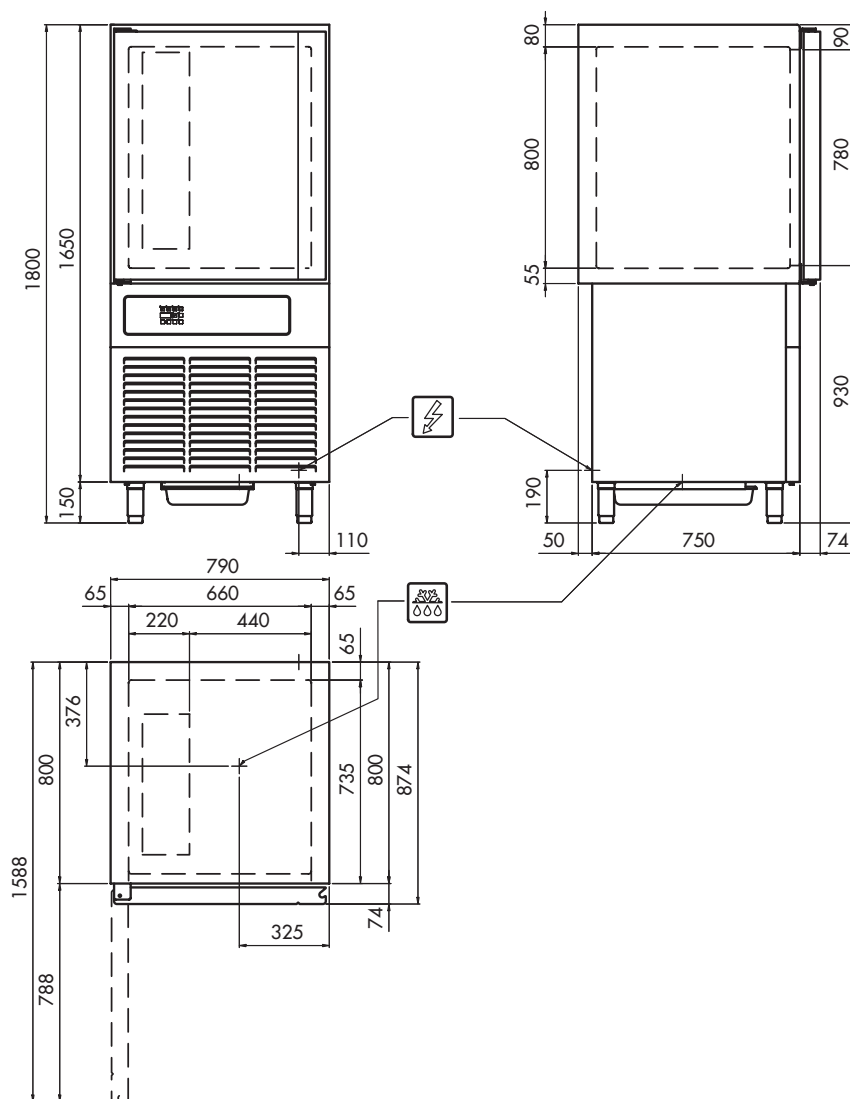
- Soft-Schockkühlung bis +3 °C im Kern (delikate Produkte)
- Soft-Schockgefrierung bis -18 °C im Kern (normale Garprodukte)
- Hard-Schockkühlung bis +3 °C im Kern (Großprodukte und/oder Vollbeschickungen)
- Zeiteinstellung und Kontrolle der abgelaufenen Zeit
- Kerntemperaturreglung
- Manuelle Zeiteinstellung und Innenraumtemperaturkontrolle
- Manuelle Abtauung
- Beheizung des Kernfühlers (auf Anfrage)
- Programmspeicherung

TECHNISCHE DATEN

Außenabmessungen (BxTxH) mm :	790x875x1800
Gesamttiefe mit offener Türe mm :	1590
Nutzmasse der Zelle (BxTxH) mm :	440x735x780 mm
Kapazität GN 1/1 (325x530) n° :	10, Schienenabstand 70 mm
Leistung pro Zyklus (+70 / +3 °C) kg :	36
Leistung pro Zyklus (+70 / -18 °C) kg :	25,2
Gesamtanschlusswert W :	3590
Kälteleistung (-30/+45 °C) W :	2220
Kühlmittel :	R 404A
El.Spannung :	3N AC 400 50Hz
Geräuschpegel dBA :	< 70
Nettogewicht kg :	215

ABM 010 S

10 x GN 1/1 (325 x 530)



Die auf dieser Unterlage angegebenen technischen Daten sind als unverbindlich anzusehen. Die Firma behält sich das Recht vor zu jeder Zeit technische Änderungen vorzunehmen.

01.10.2004

LAINOX

LAINOX-ALI SpA

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



SCHOCKKÜHLER FÜR DIE GASTRONOMIE

ABR 010 S

Schockkühler mit positiver Abkühlung (von +70 bis +3 °C und +70 bis -18 °C im Kern) und verstärkter Leistung

KONSTRUKTION

- Gehäuse aus Cr.Ni. Stahl 1.4301, aussen SB und innen 2B geschliffen, auf 1" 3/4 Edelstahlfüßen mit Kunststoffdeckel und Höheneinstellung von 150 bis 215 mm
- Isolierung aus CFC und HCFC-freiem Poliurethanschaum, Densität 40 kg/m³. Isolierdicke: 65 mm
- Innenraum mit abgerundeten Ecken und beckenförmiger Boden zur leichten Reinigung. Ablauf mit Prägung zur optimalen Abführung von Kondensat und Reinigungswasser
- Verdampfer mit spezieller Korrosionsschutzbehandlung (Kataphoreselackierung), manuelle Abtauung bei offener Türe
- Aufklappbares Verdampferschutzblech und herausnehmbare Einhängeschienen erlauben eine einfache Reinigung von Innenraum und Verdampfer
- Herausnehmbare Kondensatwanne im unteren Bereich des Gerätes
- Selbstschliessende, linksangeschlagene Türe aus Cr.Ni. Stahl 1.4301 mit magnetischer Dichtung und Anschlagwechselmöglichkeit vor Ort
- Zeitgesteuerter Ventilatorstopp (45") bei offener Türe mit aktivem Kompressor: Erlaubt kontinuierliche Beschickung ohne Startverzögerungen
- Glattes Bedienpaneel mit wasserdichter Folientastatur
- Elektronische Steuerung des automatischen Abkühl- und Lagerzyklus mit akustischem Avis bei Zyklusende.
- Möglichkeit der Auswahl von „Hard“- Zyklus für Grosstücke und „Soft“- Zyklus für delikate Speisen
- Automatischer Schockkühlzyklus mit elektronischer Kerntemperaturreglung und Kernfühler mit einem Messpunkt
- Eingebaute, luftgekühlte Kondensatoreinheit für Umgebungstemperatur bis +32 °C
- Entnehmbares vorderes Gitterpaneel, erlaubt eine einfache Kondensatorreinigung seitens des Nutzers



SERIENAUSSTATTUNG

- Kerntemperaturfühler mit einem Messpunkt
- Einhängeschienen

SONDERAUSSTATTUNG/ZUBEHÖR

- Herausnehmbares Hordengestell 10x1/1GN, komplett mit Einfahrboden (Auflageschienen end Halterungen entfallen)
- Software zur Aufzeichnung der Programmdaten, kompatibel mit Heißluftdämpfern und Regeneriergeräten (nicht in Verbindung mit Drucker)
- Drucker zur Aufzeichnung von Zeit und Temperaturen (nicht in Verbindung mit Software)
- Rädersatz
- Wassergekühlte Kondensatoreinheit
- Separate Kondensatoreinheit
- Transportwagen mit Kondensatwanne für Hordengestell 10x1/1GN
- Zusätzliches Hordengestell 10x1/1GN
- Einfahrboden zur Aufnahme vom Hordengestell 10x1/1GN
- Sterilisiergerät STERILOX
- Roste und Bleche aus Edelstahl



AUSSTATTUNG DER STEUERUNG

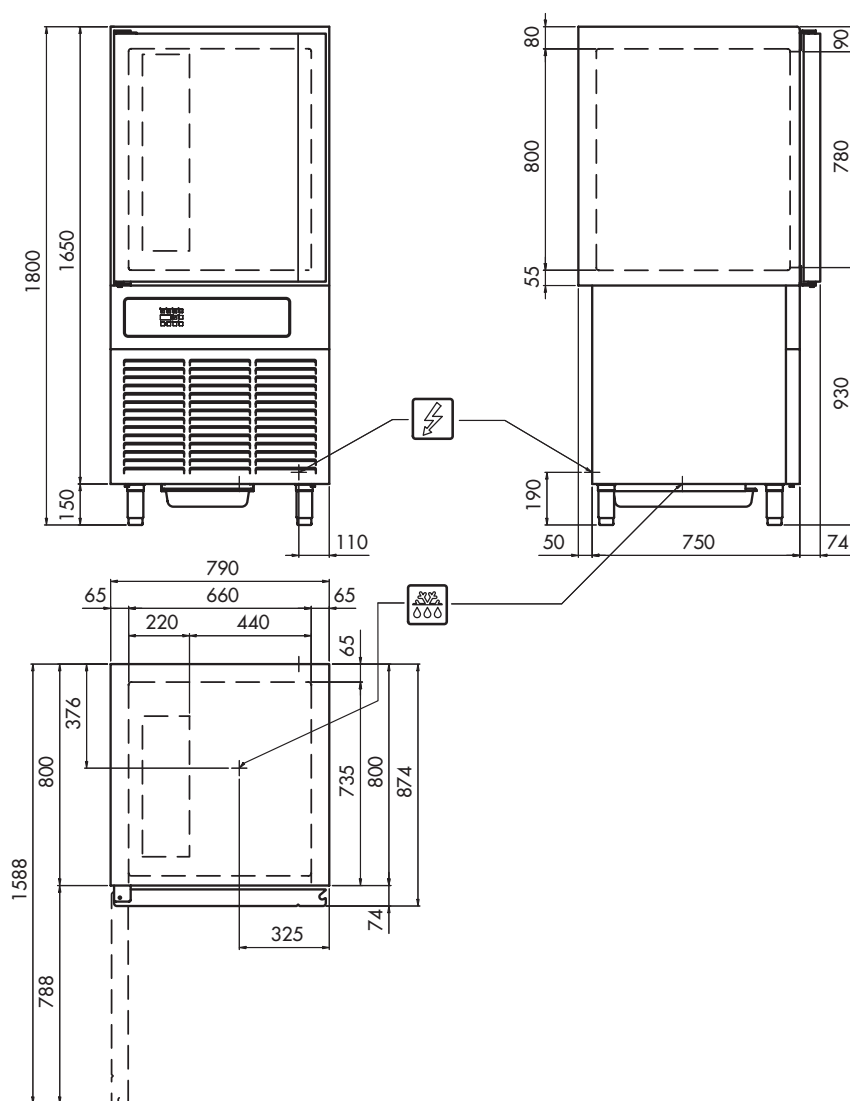
- Soft-Schockkühlung bis +3 °C im Kern (delikate Produkte)
- Hard-Schockkühlung bis +3 °C im Kern (Großprodukte und/oder Vollbeschickungen)
- Zeiteinstellung und Kontrolle der abgelaufenen Zeit
- Kerntemperaturreglung
- Manuelle Zeiteinstellung und Innenraumtemperaturkontrolle
- Manuelle Abtauung
- Programmspeicherung

TECHNISCHE DATEN

Außenabmessungen (BxTxH) mm :	790x875x1800
Gesamttiefe mit offener Türe mm :	1590
Nutzmasse der Zelle (BxTxH) mm :	440x735x780 mm
Kapazität GN 1/1 (325x530) n° :	10, Schienenabstand 70 mm
Leistung pro Zyklus (+70 / +3 °C) kg :	36
Gesamtanschlusswert W :	3260
Kälteleistung (-10/+45 °C) W :	4175
Kühlmittel :	R 404A
El.Spannung :	3N AC 400 50Hz
Geräuschpegel dBA :	< 70
Geräuschpegel kg :	215

ABR 010 S

10 x GN 1/1 (325 x 530)



Die auf dieser Unterlage angegebenen technischen Daten sind als unverbindlich anzusehen. Die Firma behält sich das Recht vor zu jeder Zeit technische Änderungen vorzunehmen.

01.07.2003

LAINOX

LAINOX-ALI SpA

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



SCHOCKGEFRIERER FÜR DIE GASTRONOMIE

ABM 010 T

Schockkühler mit kombinierter Abkühlung (von +70 bis +3 °C und +70 bis -18 °C im Kern) und verstärkter Leistung

KONSTRUKTION

- Gehäuse aus Cr.Ni. Stahl 1.4301, aussen SB und innen 2B geschliffen, auf 1" 3/4 Edelstahlfüßen mit Kunststoffdeckel und Höheneinstellung von 150 bis 215 mm
- Isolierung aus CFC und HCFC-freiem Poliurethanschaum, Densität 40 kg/m³. Isolierdicke: 65 mm
- Innenraum mit abgerundeten Ecken und beckenförmiger Boden zur leichten Reinigung. Ablauf mit Prägung zur optimalen Abführung von Kondensat und Reinigungswasser
- Verdampfer mit spezieller Korrosionsschutzbehandlung (Kataphoreselackierung), manuelle Abtauung bei offener Türe
- Aufklappbares Verdampferschutzleitblech und herausnehmbare Einhängeschienen erlauben eine einfache Reinigung von Innenraum und Verdampfer
- Herausnehmbare Kondensatwanne im unteren Bereich des Gerätes
- Selbstschliessende, linksangeschlagene Türe aus Cr.Ni. Stahl 1.4301 mit magnetischer Dichtung und Anschlagwechselmöglichkeit vor Ort
- Zeitgesteuerter Ventilatorstopp (45") bei offener Türe mit aktivem Kompressor: Erlaubt kontinuierliche Beschickung ohne Startverzögerungen
- Glattes Bedienpaneel mit wasserdichter Folientastatur
- Elektronische Steuerung des automatischen Abkühl- und Lagerzyklus mit akustischem Avis bei Zyklusende
- Möglichkeit der Auswahl von „Hard“- Zyklus für Grosstücke und „Soft“- Zyklus für delikate Speisen
- Automatischer Schockkühlzyklus mit elektronischer Kerntemperaturregung und beheizter Kernfühler mit einem Messpunkt
- Eingebaute, luftgekühlte Kondensatoreinheit für Umgebungstemperatur bis +32 °C
- Entnehmbares vorderes Gitterpaneel, erlaubt eine einfache Kondensatorreinigung seitens des Nutzers

SERIENAUSSTATTUNG

- Beheizter Kerntemperaturfühler mit einem Messpunkt
- Einhängeschienen



SONDERAUSSTATTUNG/ZUBEHÖR

- Beheizter Kerntemperaturfühler mit 4 Messpunkten (statt des Serienmäßigen)
- Mehrfach-Kernfühlersystem (zur Aufnahme von max. bis zu 4 Kernführern)
- Herausnehmbares Hordengestell 10x1/1GN, komplett mit Einfahrboden (Auflageschienen und Halterungen entfallen)
- Software zur Aufzeichnung der Programmdaten, kompatibel mit Heißluftdämpfern und Regeneriergeräten (nicht in Verbindung mit Drucker)
- Drucker zur Aufzeichnung von Zeit und Temperaturen (nicht in Verbindung mit Software)
- Rädersatz
- Wassergekühlte Kondensatoreinheit
- Separate Kondensatoreinheit
- Transportwagen mit Kondensatwanne für Hordengestell 10x1/1GN
- Zusätzliches Hordengestell 10x1/1GN
- Einfahrboden zur Aufnahme vom Hordengestell 10x1/1GN
- Sterilisiergerät STERILOX
- Roste und Bleche aus Edelstahl



AUSSTATTUNG DER STEUERUNG

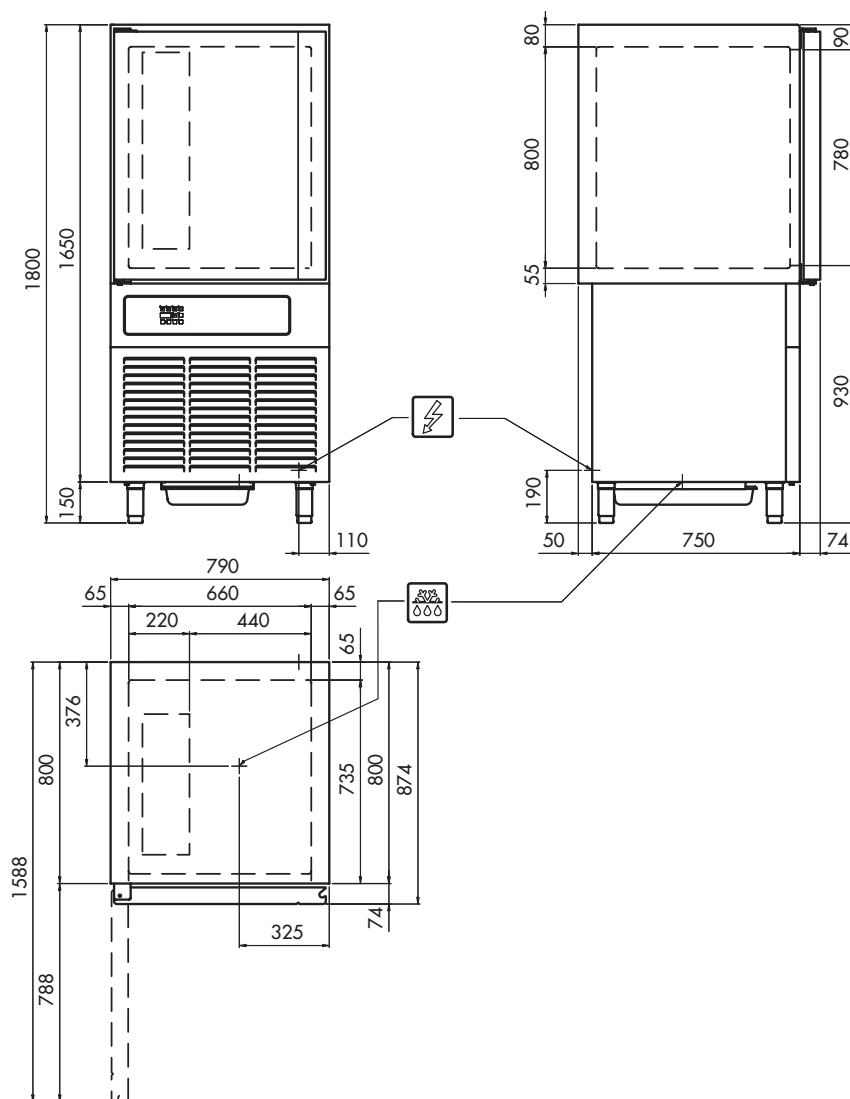
- Soft-Schockkühlung bis +3 °C im Kern (delikate Produkte)
- Soft-Schockgefrierung bis -18 °C im Kern (normale Garprodukte)
- Hard-Schockkühlung bis +3 °C im Kern (Großprodukte und/oder Vollbeschickungen)
- Hard-Schockgefrierung bis -18 °C im Kern (frische oder rohe Produkte)
- Zeiteinstellung und Kontrolle der abgelaufenen Zeit
- Kerntemperaturregung
- Manuelle Zeiteinstellung und Innenraumtemperaturkontrolle
- Automatische Abtauung
- Manuelle Abtauung
- Beheizung des Kernfühlers
- Programmspeicherung
- Taste zur Aktivierung des Sterilisiergerätes

TECHNISCHE DATEN ZELLE

Außenabmessungen (BxTxH) mm :	790x875x1800
Gesamttiefe mit offener Türe mm :	1590
Nutzmasse der Zelle (BxTxH) mm :	440x735x780 mm
Kapazität GN 1/1 (325x530) n° :	10, Schienenabstand 70 mm
Leistung pro Zyklus (+70 / +3 °C) kg :	36
Leistung pro Zyklus (+70 / -18 °C) kg :	25,2
Gesamtanschlusswert W :	3590
Kälteleistung (-30/+45 °C) W :	2220
Kühlmittel :	R 404A
El.Spannung :	3N AC 400 50Hz
Geräuschpegel dBA :	< 70
Nettogewicht kg :	215

ABM 010 T

10 x GN 1/1 (325 x 530)



Die auf dieser Unterlage angegebenen technischen Daten sind als unverbindlich anzusehen. Die Firma behält sich das Recht vor zu jeder Zeit technische Änderungen vorzunehmen.

01.10.2004

LAINOX

LAINOX-ALI SpA

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



SCHOCKKÜHLER FÜR DIE GASTRONOMIE

ABR 010 T

Schockkühler mit positiver Abkühlung (von +70 bis + 3 °C im Kern) und verstärkter Leistung

KONSTRUKTION

- Gehäuse aus Cr.Ni. Stahl 1.4301, aussen SB und innen 2B geschliffen, auf 1" ³/₄ Edelstahlfüßen mit Kunststoffdeckel und Höheneinstellung von 150 bis 215 mm
- Isolierung aus CFC und HCFC-freiem Poliurethanschaum, Densität 40 kg/m³. Isolierdicke: 65 mm
- Innenraum mit abgerundeten Ecken und beckenförmiger Boden zur leichten Reinigung. Ablauf mit Prägung zur optimalen Abführung von Kondensat und Reinigungswasser
- Verdampfer mit spezieller Korrosionsschutzbehandlung (Kataphoreselackierung), manuelle Abtauung bei offener Türe
- Aufklappbares Verdampferschutzleitblech und herausnehmbare Einhängeschienen erlauben eine einfache Reinigung von Innenraum und Verdampfer
- Herausnehmbare Kondensatwanne im unteren Bereich des Gerätes
- Selbstschliessende, linksangeschlagene Türe aus Cr.Ni. Stahl 1.4301 mit magnetischer Dichtung und Anschlagwechselmöglichkeit vor Ort
- Zeitgesteuerter Ventilatorstopp (45") bei offener Türe mit aktivem Kompressor: Erlaubt kontinuierliche Beschickung ohne Startverzögerungen
- Glattes Bedienpaneel mit wasserdichter Folientastatur
- Elektronische Steuerung des automatischen Abkühl- und Lagerzyklus mit akustischem Avis bei Zyklusende
- Möglichkeit der Auswahl von „Hard“- Zyklus für Grosstücke und „Soft“- Zyklus für delikate Speisen
- Automatischer Schockkühlzyklus mit elektronischer Kerntemperaturreglung und Kernfühler mit einem Messpunkt
- Eingebaute, luftgekühlte Kondensatoreinheit für Umgebungstemperatur bis +32 °C
- Entnehmbares vorderes Gitterpaneel, erlaubt eine einfache Kondensatorreinigung seitens des Nutzers

SERIENAUSSTATTUNG

- Kerntemperaturfühler mit einem Messpunkt
- Einhängeschienen



SONDERAUSSTATTUNG/ZUBEHÖR

- Kerntemperaturfühler mit 4 Messpunkten (statt des Serenmäßigen)
- Mehrfach-Kernfühlersystem (zur Aufnahme von max. bis zu 4 Kernfühlern)
- Herausnehmbares Hordengestell 10x1/1GN, komplett mit Einfahrboden (Auflageschienen end Halterungen entfallen)
- Software zur Aufzeichnung der Programmdaten, kompatibel mit Heißluftdämpfern und Regeneriergeräten (nicht in Verbindung mit Drucker).
- Drucker zur Aufzeichnung von Zeit und Temperaturen (nicht in Verbindung mit Software)
- Rädersatz
- Wassergekühlte Kondensatoreinheit.
- Separate Kondensatoreinheit.
- Transportwagen mit Kondensatwanne für Hordengestell 10x1/1GN
- Zusätzliches Hordengestell 10x1/1GN
- Einfahrboden zur Aufnahme vom Hordengestell 10x1/1GN
- Sterilisiergerät STERILOX
- Roste und Bleche aus Edelstahl



AUSSTATTUNG DER STEUERUNG

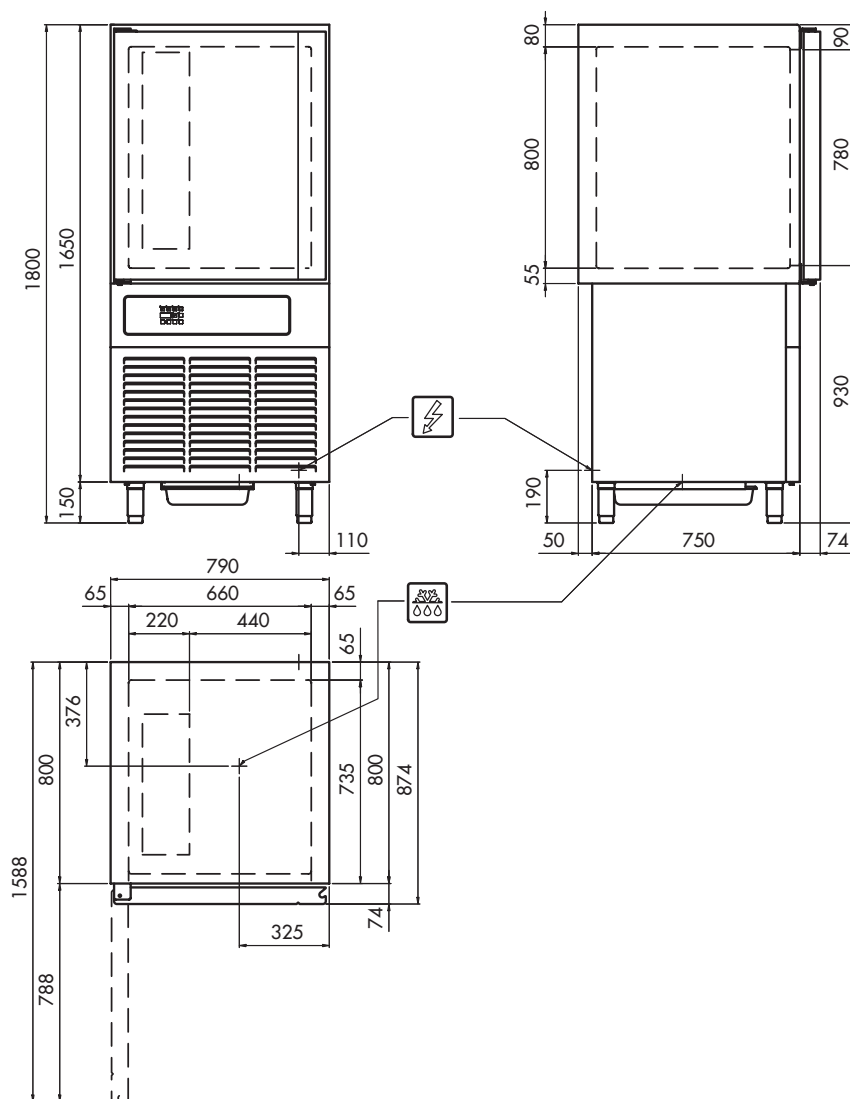
- Soft-Schockkühlung bis +3 °C im Kern (delikate Produkte)
- Hard-Schockkühlung bis +3 °C im Kern (Großprodukte und/oder Vollbeschickungen)
- Zeiteinstellung und Kontrolle der abgelaufenen Zeit
- Kerntemperaturreglung
- Manuelle Zeiteinstellung und Innenraumtemperaturkontrolle
- Automatische Abtauung
- Manuelle Abtauung
- Beheizung des Kernfühlers (auf Anfrage)
- Programmspeicherung
- Taste zur Aktivierung des Sterilisiergerätes (auf Anfrage)

TECHNISCHE DATEN

Außenabmessungen (BxTxH) mm :	790x875x1800
Gesamttiefe mit offener Türe mm :	1590
Nutzmasse der Zelle (BxTxH) mm :	440x735x780 mm
Kapazität GN 1/1 (325x530) n° :	10, Schienenabstand 70 mm
Leistung pro Zyklus (+70 / +3 °C) kg :	36
Gesamtanschlusswert W :	3260
Kühlmittel (-10/+45 °C) W :	4175
Kühlmittel :	R 404A
El.Spannung :	3N AC 400 50Hz
Geräuschpegel dBA :	< 70
Nettogewicht kg :	215

ABR 010 T

10 x GN 1/1 (325 x 530)



Die auf dieser Unterlage angegebenen technischen Daten sind als unverbindlich anzusehen. Die Firma behält sich das Recht vor zu jeder Zeit technische Änderungen vorzunehmen.

01.10.2004

LAINOX

LAINOX-ALI SpA

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



SCHOCKGEFRIERER FÜR DIE GASTRONOMIE

ABM 141 S

Schockkühler mit kombinierter Abkühlung (von +70 bis +3 °C und +70 bis -18 °C im Kern) und verstärkter Leistung

KONSTRUKTION

- Gehäuse aus Cr.Ni. Stahl 1.4301, aussen SB und innen 2B geschliffen, auf 1" ³/₄ Edelstahlfüßen mit Kunststoffdeckel und Höheneinstellung von 150 bis 215 mm
- Isolierung aus CFC und HCFC-freiem Poliurethanschaum, Densität 40 kg/m³. Isolierdicke: 65 mm
- Innenraum mit abgerundeten Ecken und beckenförmiger Boden zur leichten Reinigung. Ablauf mit Prägung zur optimalen Abführung von Kondensat und Reinigungswasser
- Verdampfer mit spezieller Korrosionsschutzbehandlung (Kataphoreselackierung), manuelle Abtauung bei offener Türe
- Aufklappbares Verdampferschutzblech und herausnehmbare Einhängeschienen erlauben eine einfache Reinigung von Innenraum und Verdampfer
- Herausnehmbare Kondensatwanne im unteren Bereich des Gerätes
- Selbstschliessende, linksangeschlagene Türe aus Cr.Ni. Stahl 1.4301 mit magnetischer Dichtung und Anschlagwechselmöglichkeit vor Ort
- Zeitgesteuerter Ventilatorstopp (45") bei offener Türe mit aktivem Kompressor: Erlaubt kontinuierliche Beschickung ohne Startverzögerungen
- Glatte Bedienpaneel mit wasserdichter Folientastatur
- Elektronische Steuerung des automatischen Abkühl- und Lagerzyklus mit akustischem Avis bei Zyklusende
- Möglichkeit der Auswahl von „Hard“- Zyklus für Grosstücke und „Soft“- Zyklus für delikate Speisen
- Automatischer Schockkühlzyklus mit elektronischer Kerntemperrangulung und Kernfühler mit einem Messpunkt
- Eingebaute, luftgekühlte Kondensatoreinheit für Umgebungstemperatur bis +32 °C
- Entnehmbares vorderes Gitterpaneel, erlaubt eine einfache Kondensatorreinigung seitens des Nutzers



SERIENAUSSTATTUNG

- Kerntemperaturfühler mit einem Messpunkt
- Einhängeschienen

SONDERAUSSTATTUNG/ZUBEHÖR

- Beheizter Kerntemperaturfühler mit einem Messpunkt (statt des Serienmäßigen)
- Software zur Aufzeichnung der Programmdaten, kompatibel mit Heißluftdämpfern und Regeneriergeräten (nicht in Verbindung mit Drucker)
- Drucker zur Aufzeichnung von Zeit und Temperaturen (nicht in Verbindung mit Software)
- Rädersatz
- Wassergekühlte Kondensatoreinheit
- Separate Kondensatoreinheit
- Sterilisiergerät STERILOX
- Roste und Bleche aus Edelstahl



AUSSTATTUNG DER STEUERUNG

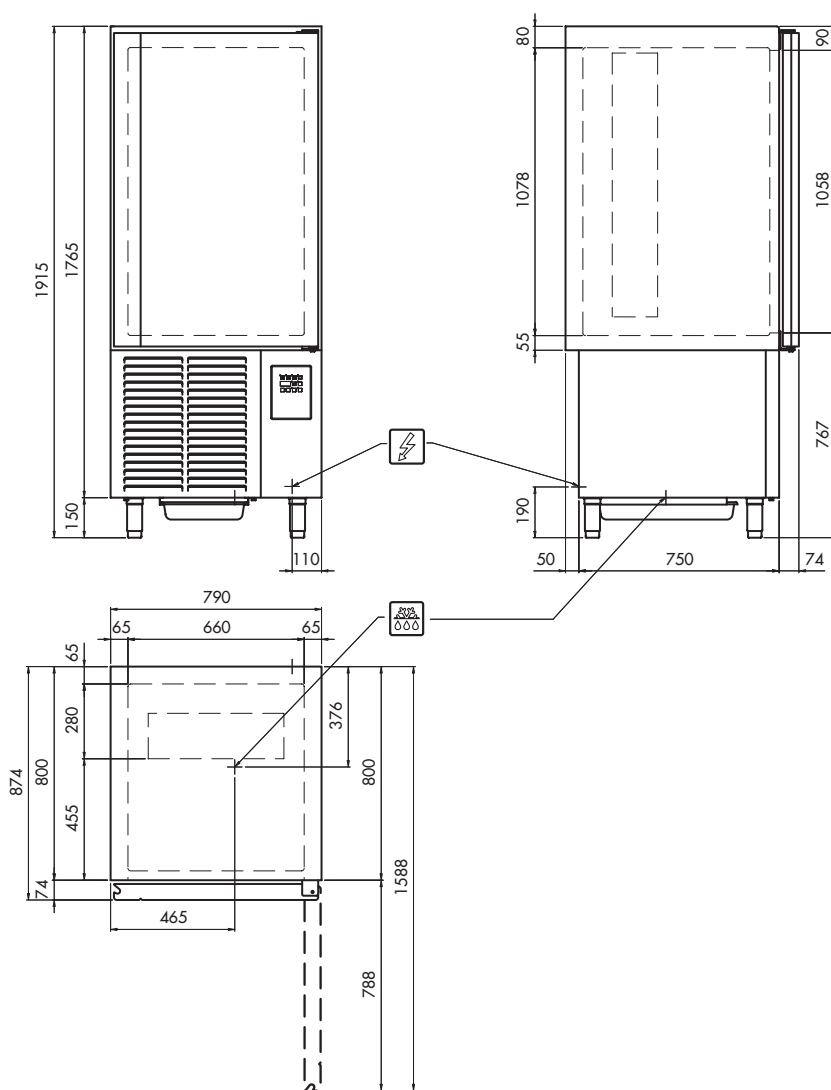
- Soft-Schockkühlung bis +3 °C im Kern (delikate Produkte)
- Soft-Schockgefrierung bis -18 °C im Kern (normale Garprodukte)
- Hard-Schockkühlung bis +3 °C im Kern (Großprodukte und/oder Vollbeschickungen)
- Zeiteinstellung und Kontrolle der abgelaufenen Zeit
- Kerntemperaturregulung
- Manuelle Zeiteinstellung und Innenraumtemperaturkontrolle
- Manuelle Abtauung
- Beheizung des Kernfühlers (auf Anfrage)
- Programmspeicherung

TECHNISCHE DATEN

Außenabmessungen (BxTxH) mm :	790x875x1915
Gesamttiefe mit offener Türe mm :	1590
Nutzmasse der Zelle (BxTxH) mm :	660x455x1058 mm
Kapazität GN 1/1 (530x325) n° :	14, Schienenabstand 70 mm
Leistung pro Zyklus (+70 / +3 °C) kg :	50,4
Leistung pro Zyklus (+70 / -18 °C) kg :	32,4
Gesamtanschlusswert W :	4710
Kälteleistung (-30/+45 °C) W :	3450
Kühlmittel :	R 404A
El.Spannung :	3N AC 400 50Hz
Geräuschpegel dBA :	< 70
Nettogewicht kg :	230

ABM 141 S

14 x GN 1/1



Die auf dieser Unterlage angegebenen technischen Daten sind als unverbindlich anzusehen. Die Firma behält sich das Recht vor zu jeder Zeit technische Änderungen vorzunehmen.

01.10.2004

LAINOX

LAINOX-ALI SpA

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



SCHOCKKÜHLER FÜR DIE GASTRONOMIE

ABR 141 S

Schockkühler mit positiver Abkühlung (von +70 bis +3 °C und +70 bis -18 °C im Kern) und verstärkter Leistung

KONSTRUKTION

- Gehäuse aus Cr.Ni. Stahl 1.4301, aussen SB und innen 2B geschliffen, auf 1" ³/₄ Edelstahlfüßen mit Kunststoffdeckel und Höheneinstellung von 150 bis 215 mm
- Isolierung aus CFC und HCFC-freiem Poliurethanschaum, Densität 40 kg/m³. Isolierdicke: 65 mm
- Innenraum mit abgerundeten Ecken und beckenförmiger Boden zur leichten Reinigung. Ablauf mit Prägung zur optimalen Abführung von Kondensat und Reinigungswasser
- Verdampfer mit spezieller Korrosionsschutzbehandlung (Kataphoreselackierung), manuelle Abtauung bei offener Türe
- Aufklappbares Verdampferschutzleitblech und herausnehmbare Einhängeschienen erlauben eine einfache Reinigung von Innenraum und Verdampfer
- Herausnehmbare Kondensatwanne im unteren Bereich des Gerätes
- Selbstschliessende, linksangeschlagene Türe aus Cr.Ni. Stahl 1.4301 mit magnetischer Dichtung und Anschlagwechselmöglichkeit vor Ort
- Zeitgesteuerter Ventilatorstopp (45") bei offener Türe mit aktivem Kompressor: Erlaubt kontinuierliche Beschickung ohne Startverzögerungen
- Glatte Bedienpaneel mit wasserdichter Folientastatur
- Elektronische Steuerung des automatischen Abkühl- und Lagerzyklus mit akustischem Avis bei Zyklusende
- Möglichkeit der Auswahl von „Hard“- Zyklus für Grosstücke und „Soft“- Zyklus für delikate Speisen
- Automatischer Schockkühlzyklus mit elektronischer Kerntemperaturreglung und Kernfühler mit einem Messpunkt
- Eingebaute, luftgekühlte Kondensatoreinheit für Umgebungstemperatur bis +32 °C
- Entnehmbares vorderes Gitterpaneel, erlaubt eine einfache Kondensatorreinigung seitens des Nutzers



SERIENAUSSTATTUNG

- Kerntemperaturfühler mit einem Messpunkt
- Einhängeschienen

SONDERAUSSTATTUNG/ZUBEHÖR

- Software zur Aufzeichnung der Programmdaten, kompatibel mit Heißluftdämpfern und Regeneriergeräten (nicht in Verbindung mit Drucker)
- Drucker zur Aufzeichnung von Zeit und Temperaturen (nicht in Verbindung mit Software)
- Rädersatz
- Wassergekühlte Kondensatoreinheit
- Separate Kondensatoreinheit
- Sterilisiergerät STERILOX
- Roste und Bleche aus Edelstahl



AUSSTATTUNG DER STEUERUNG

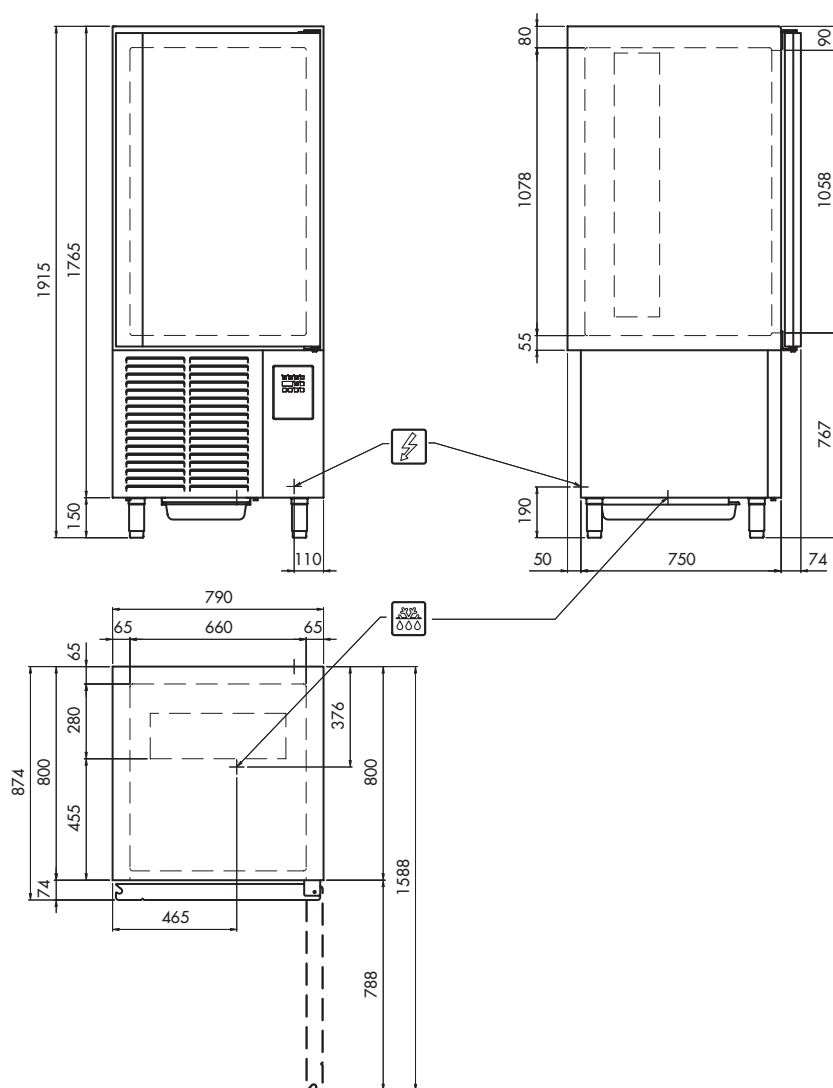
- Soft-Schockkühlung bis +3 °C im Kern (delikate Produkte)
- Hard-Schockkühlung bis +3 °C im Kern (Großprodukte und/oder Vollbeschickungen)
- Zeiteinstellung und Kontrolle der abgelaufenen Zeit
- Kerntemperaturreglung
- Manuelle Zeiteinstellung und Innenraumtemperaturkontrolle
- Manuelle Abtauung
- Programmspeicherung

TECHNISCHE DATEN

Außenabmessungen (BxTxH) mm :	790x875x1915
Gesamttiefe mit offener Türe mm :	1590
Nutzmasse der Zelle (BxTxH) mm :	660x455x1058 mm
Kapazität GN 1/1 (530x325) n° :	14, Schienenabstand 70 mm
Leistung pro Zyklus (+70 / +3 °C) kg :	50,4
Gesamtanschlusswert W :	4540
Kälteleistung (-10/+45 °C) W :	5410
Kühlmittel :	R 404A
El.Spannung :	3N AC 400 50Hz
Geräuschpegel dBA :	< 70
Nettogewicht kg :	230

ABR 141 S

14 x GN 1/1



Die auf dieser Unterlage angegebenen technischen Daten sind als unverbindlich anzusehen. Die Firma behält sich das Recht vor zu jeder Zeit technische Änderungen vorzunehmen.

01.10.2004

LAINOX

LAINOX-ALI SpA

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



SCHOCKGEFRIERER FÜR DIE GASTRONOMIE

DBM 141 S

Schockkühler mit kombinierter Abkühlung (von +70 bis +3 °C und +70 bis -18 °C im Kern) und normaler Leistung

KONSTRUKTION

- Gehäuse aus Cr.Ni. Stahl 1.4301, aussen SB und innen 2B geschliffen, auf 1" ³/₄ Edelstahlfüßen mit Kunststoffdeckel und Höheneinstellung von 150 bis 215 mm
- Isolierung aus CFC und HCFC-freiem Poliurethanschaum, Densität 40 kg/m³. Isolierdicke: 65 mm
- Innenraum mit abgerundeten Ecken und beckenförmiger Boden zur leichten Reinigung. Ablauf mit Prägung zur optimalen Abführung von Kondensat und Reinigungswasser
- Verdampfer mit spezieller Korrosionsschutzbehandlung (Kataphoreselackierung), manuelle Abtauung bei offener Türe
- Aufklappbares Verdampferschutzleitblech und herausnehmbare Einhängeschienen erlauben eine einfache Reinigung von Innenraum und Verdampfer
- Herausnehmbare Kondensatwanne im unteren Bereich des Gerätes
- Selbstschliessende, linksangeschlagene Türe aus Cr.Ni. Stahl 1.4301 mit magnetischer Dichtung und Anschlagwechselmöglichkeit vor Ort
- Zeitgesteuerter Ventilatorstopp (45") bei offener Türe mit aktivem Kompressor: Erlaubt kontinuierliche Beschickung ohne Startverzögerungen
- Glattes Bedienpaneel mit wasserdichter Folientastatur
- Elektronische Steuerung des automatischen Abkühl- und Lagerzyklus mit akustischem Avis bei Zyklusende
- Möglichkeit der Auswahl von „Hard“- Zyklus für Grosstücke und „Soft“- Zyklus für delikate Speisen
- Automatischer Schockkühlzyklus mit elektronischer Kerntemperaturreglung und Kernfühler mit einem Messpunkt
- Eingebaute, luftgekühlte Kondensatoreinheit für Umgebungstemperatur bis +32 °C
- Entnehmbares vorderes Gitterpaneel, erlaubt eine einfache Kondensatorreinigung seitens des Nutzers



SERIENAUSSTATTUNG

- Kerntemperaturfühler mit einem Messpunkt
- Einhängeschienen

SONDERAUSSTATTUNG/ZUBEHÖR

- Beheizter Kerntemperaturfühler mit einem Messpunkt (statt des Serienmäßigen)
- Software zur Aufzeichnung der Programmdaten, kompatibel mit Heißluftdämpfern und Regeneriergeräten (nicht in Verbindung mit Drucker)
- Drucker zur Aufzeichnung von Zeit und Temperaturen (nicht in Verbindung mit Software)
- Rädersatz
- Wassergekühlte Kondensatoreinheit
- Separate Kondensatoreinheit.
- Sterilisiergerät STERILOX
- Roste und Bleche aus Edelstahl



AUSSTATTUNG DER STEUERUNG

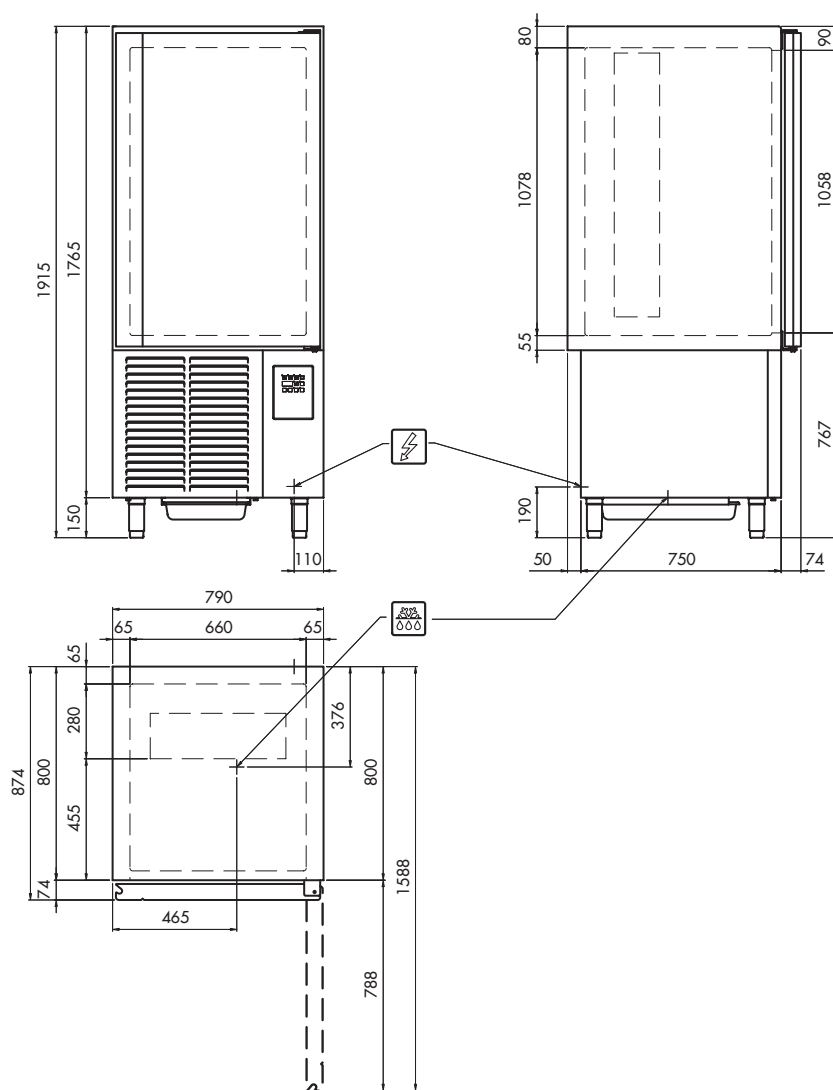
- Soft-Schockkühlung bis +3 °C im Kern (delikate Produkte)
- Soft-Schockgefrierung bis -18 °C im Kern (normale Garprodukte)
- Hard-Schockkühlung bis +3 °C im Kern (Großprodukte und/oder Vollbeschickungen)
- Zeiteinstellung und Kontrolle der abgelaufenen Zeit
- Kerntemperaturreglung
- Manuelle Zeiteinstellung und Innenraumtemperaturkontrolle
- Manuelle Abtauung
- Beheizung des Kernfühlers (auf Anfrage)
- Programmspeicherung

TECHNISCHE DATEN

Außenabmessungen (BxTxH) mm :	790x875x1915
Gesamttiefe mit offener Türe mm :	1590
Nutzmasse der Zelle (BxTxH) mm :	660x455x1058 mm
Kapazität GN 1/1 (530x325) n° :	14, Schienenabstand 70 mm
Leistung pro Zyklus (+70 / +3 °C) kg :	25,2
Leistung pro Zyklus (+70 / -18 °C) kg :	16,2
Gesamtanschlusswert W :	3710
Kälteleistung (-30/+45 °C) W :	2220
Kühlmittel :	R 404A
El.Spannung :	3N AC 400 50Hz
Geräuschpegel dBA :	< 70
Nettogewicht kg :	230

DBM 141 S

14 x GN 1/1



Disegnato e costruito in Italia. Le dimensioni sono indicative e possono variare senza preavviso. Le immagini sono puramente illustrative e non rappresentano l'aspetto reale del prodotto. Le immagini sono puramente illustrative e non rappresentano l'aspetto reale del prodotto. Le immagini sono puramente illustrative e non rappresentano l'aspetto reale del prodotto.

01.10.2004

LAINOX

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



SCHOCKKÜHLER FÜR DIE GASTRONOMIE

DBR 141 S

Schockkühler mit positiver Abkühlung (von +70 bis +3 °C und +70 bis -18 °C im Kern) und normaler Leistung

KONSTRUKTION

- Gehäuse aus Cr.Ni. Stahl 1.4301, aussen SB und innen 2B geschliffen, auf 1" ³/₄ Edelstahlfüßen mit Kunststoffdeckel und Höheneinstellung von 150 bis 215 mm
- Isolierung aus CFC und HCFC-freiem Poliurethanschaum, Densität 40 kg/m³. Isolierdicke: 65 mm
- Innenraum mit abgerundeten Ecken und beckenförmiger Boden zur leichten Reinigung. Ablauf mit Prägung zur optimalen Abführung von Kondensat und Reinigungswasser
- Verdampfer mit spezieller Korrosionsschutzbehandlung (Kataphoreselackierung), manuelle Abtauung bei offener Türe
- Aufklappbares Verdampferschutzleitblech und herausnehmbare Einhängeschienen erlauben eine einfache Reinigung von Innenraum und Verdampfer
- Herausnehmbare Kondensatwanne im unteren Bereich des Gerätes
- Selbstschliessende, linksangeschlagene Türe aus Cr.Ni. Stahl 1.4301 mit magnetischer Dichtung und Anschlagwechselmöglichkeit vor Ort
- Zeitgesteuerter Ventilatorstopp (45") bei offener Türe mit aktivem Kompressor: Erlaubt kontinuierliche Beschickung ohne Startverzögerungen
- Glattes Bedienpaneel mit wasserdichter Folientastatur
- Elektronische Steuerung des automatischen Abkühl- und Lagerzyklus mit akustischem Avis bei Zyklusende
- Möglichkeit der Auswahl von „Hard“- Zyklus für Grosstücke und „Soft“- Zyklus für delikate Speisen
- Automatischer Schockkühlzyklus mit elektronischer Kerntemperraturreglung und Kernfühler mit einem Messpunkt
- Eingebaute, luftgekühlte Kondensatoreinheit für Umgebungstemperatur bis +32 °C
- Entnehmbares vorderes Gitterpaneel, erlaubt eine einfache Kondensatorreinigung seitens des Nutzers



SERIENAUSSTATTUNG

- Kerntemperaturfühler mit einem Messpunkt
- Einhängeschienen

SONDERAUSSTATTUNG/ZUBEHÖR

- Software zur Aufzeichnung der Programmdaten, kompatibel mit Heißluftdämpfern und Regeneriergeräten (nicht in Verbindung mit Drucker)
- Drucker zur Aufzeichnung von Zeit und Temperaturen (nicht in Verbindung mit Software)
- Rädersatz
- Wassergekühlte Kondensatoreinheit
- Separate Kondensatoreinheit
- Sterilisiergerät STERILOX
- Roste und Bleche aus Edelstahl



AUSSTATTUNG DER STEUERUNG

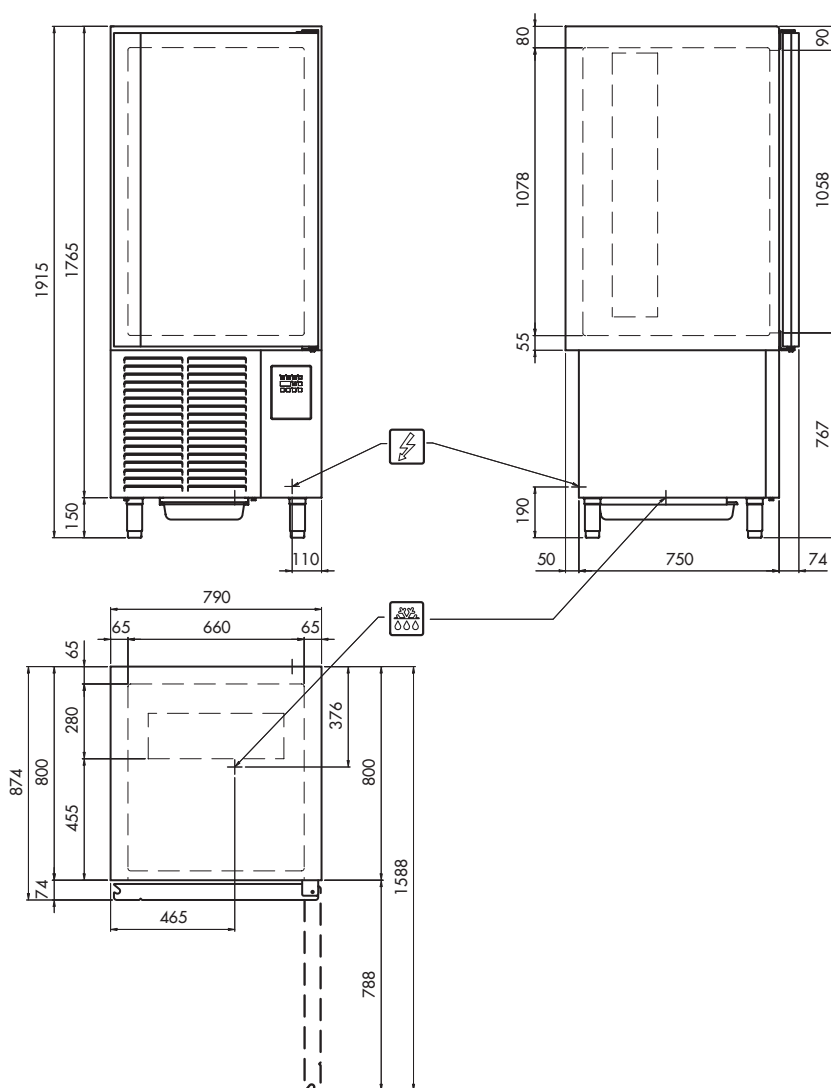
- Soft-Schockkühlung bis +3 °C im Kern (delikate Produkte)
- Hard-Schockkühlung bis +3 °C im Kern (Großprodukte und/oder Vollbeschickungen)
- Zeiteinstellung und Kontrolle der abgelaufenen Zeit
- Kerntemperaturreglung
- Manuelle Zeiteinstellung und Innenraumtemperaturkontrolle
- Manuelle Abtauung
- Programmspeicherung

TECHNISCHE DATEN

Außenabmessungen (BxTxH) mm :	790x875x1915
Gesamttiefe mit offener Türe mm :	1590
Nutzmasse der Zelle (BxTxH) mm :	660x455x1058 mm
Kapazität GN 1/1 (530x325) n° :	14, Schienenabstand 70 mm
Leistung pro Zyklus (+70 /+3 °C) kg :	25,2
Gesamtanschlusswert W :	3380
Kälteleistung (-10/+45 °C) W :	4175
Kühlmittel :	R 404A
El.Spannung :	3N AC 400 50Hz
Geräuschpegel dBA :	< 70
Nettogewicht kg :	230

DBR 141 S

14 x GN 1/1



Die auf dieser Unterlage angegebenen technischen Daten sind als unverbindlich anzusehen. Die Firma behält sich das Recht vor zu jeder Zeit technische Änderungen vorzunehmen.

01.10.2004

LAINOX

LAINOX-ALI SpA

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



SCHOCKGEFRIERER FÜR DIE GASTRONOMIE

ABM 141 T

Schockkühler mit kombinierter Abkühlung (von +70 bis + 3 °C und +70 bis –18 °C im Kern) und verstärkter Leistung

KONSTRUKTION

- Gehäuse aus Cr.Ni. Stahl 1.4301, aussen SB und innen 2B geschliffen, auf 1" 3/4 Edelstahlfüßen mit Kunststoffdeckel und Höheneinstellung von 150 bis 215 mm
- Isolierung aus CFC und HCFC-freiem Poliurethanschaum, Densität 40 kg/m³. Isolierdicke: 65 mm
- Innenraum mit abgerundeten Ecken und beckenförmiger Boden zur leichten Reinigung. Ablauf mit Prägung zur optimalen Abführung von Kondensat und Reinigungswasser
- Verdampfer mit spezieller Korrosionsschutzbehandlung (Kataphoreselackierung), manuelle Abtauung bei offener Türe
- Aufklappbares Verdampferschutzleitblech und herausnehmbare Einhängeschienen erlauben eine einfache Reinigung von Innenraum und Verdampfer
- Herausnehmbare Kondensatwanne im unteren Bereich des Gerätes
- Selbstschliessende, linksangeschlagene Türe aus Cr.Ni. Stahl 1.4301 mit magnetischer Dichtung und Anschlagwechselmöglichkeit vor Ort
- Zeitgesteuerter Ventilatorstopp (45") bei offener Türe mit aktivem Kompressor: Erlaubt kontinuierliche Beschickung ohne Startverzögerungen
- Glattes Bedienpaneel mit wasserdichter Folientastatur. Elektronische Steuerung des automatischen Abkühl- und Lagerzyklus mit akustischem Avis bei Zyklusende
- Möglichkeit der Auswahl von „Hard“- Zyklus für Grosstücke und „Soft“- Zyklus für delikate Speisen
- Automatischer Schockkühlzyklus mit elektronischer Kerntemperraturreglung und beheizter Kernfühler mit einem Messpunkt
- Eingebaute, luftgekühlte Kondensatoreinheit für Umgebungstemperatur bis +32 °C
- Entnehmbares vorderes Gitterpaneel, erlaubt eine einfache Kondensatorreinigung seitens des Nutzers



SERIENAUSSTATTUNG

- Beheizter Kerntemperaturfühler mit einem Messpunkt
- Einhängeschienen

SONDERAUSSTATTUNG/ZUBEHÖR

- Beheizter Kerntemperaturfühler mit 4 Messpunkten (statt des Serienmäßigen)
- Mehrfach-Kernfühlersystem (zur Aufnahme von max. bis zu 4 Kernführern)
- Software zur Aufzeichnung der Programmdaten, kompatibel mit Heißluftdämpfern und Regeneriergeräten (nicht in Verbindung mit Drucker)
- Drucker zur Aufzeichnung von Zeit und Temperaturen (nicht in Verbindung mit Software)
- Rädersatz
- Wassergekühlte Kondensatoreinheit
- Separate Kondensatoreinheit
- Sterilisiergerät STERILOX
- Roste und Bleche aus Edelstahl



AUSSTATTUNG DER STEUERUNG

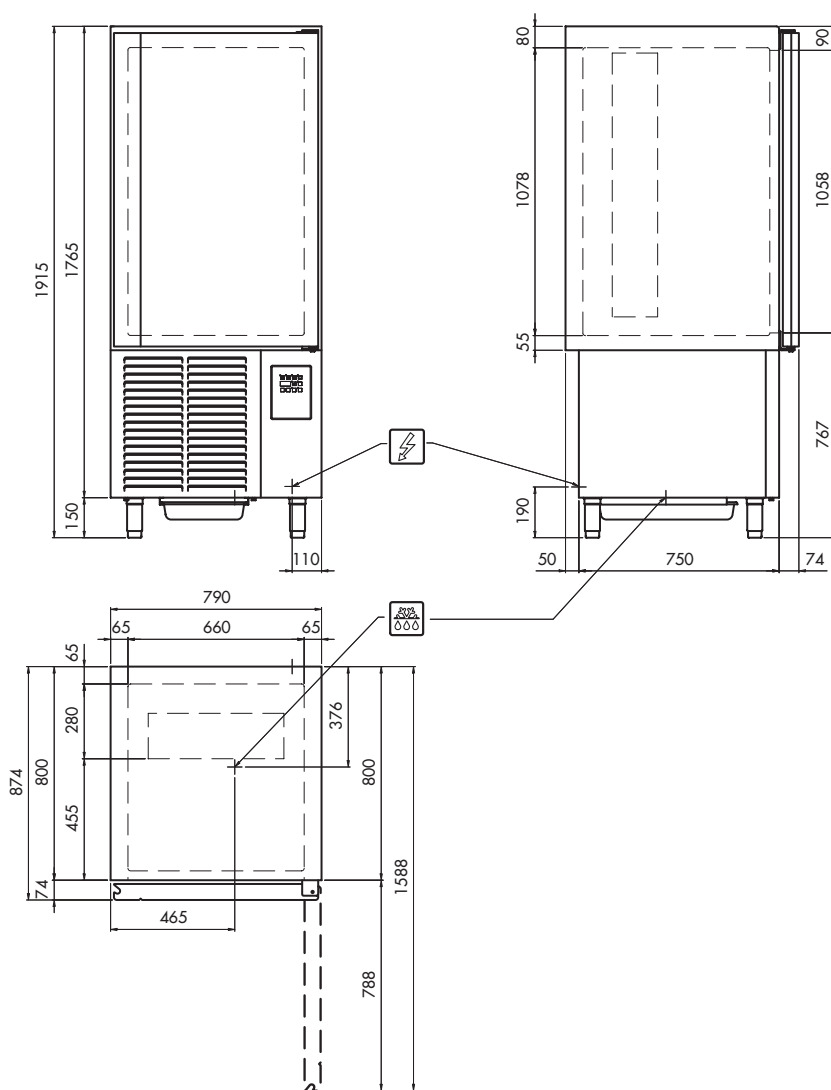
- Soft-Schockkühlung bis +3 °C im Kern (delikate Produkte)
- Soft-Schockgefrierung bis –18 °C im Kern (normale Garprodukte)
- Hard-Schockkühlung bis +3 °C im Kern (Großprodukte und/oder Vollbeschickungen)
- Hard-Schockgefrierung bis –18 °C im Kern (frische oder rohe Produkte)
- Zeiteinstellung und Kontrolle der abgelaufenen Zeit
- Kerntemperaturreglung
- Manuelle Zeiteinstellung und Innenraumtemperaturkontrolle
- Automatische Abtauung
- Manuelle Abtauung
- Beheizung des Kernfühlers
- Programmspeicherung
- Taste zur Aktivierung des Sterilisiergerätes

TECHNISCHE DATEN

Außenabmessungen (BxTxH) mm :	790x875x1915
Gesamttiefe mit offener Türe mm :	1590
Nutzmasse der Zelle (BxTxH) mm :	660x455x1058 mm
Kapazität GN 1/1 (530x325) n° :	14, Schienenabstand 70 mm
Leistung pro Zyklus (+70 / +3 °C) kg :	50,4
Leistung pro Zyklus (+70 / -18 °C) kg :	32,4
Gesamtanschlusswert W :	4710
Kälteleistung (-30/+45 °C) W :	3450
Kühlmittel :	R 404A
El.Spannung :	3N AC 400 50Hz
Geräuschpegel dBA :	< 70
Nettogewicht kg :	230

ABM 141 T

14 x GN 1/1



Die auf dieser Unterlage angegebenen technischen Daten sind als unverbindlich anzusehen. Die Firma behält sich das Recht vor zu jeder Zeit technische Änderungen vorzunehmen.

01.10.2004

LAINOX

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



SCHOCKKÜHLER FÜR DIE GASTRONOMIE

ABR 141 T

Schockkühler mit positiver Abkühlung (von +70 bis + 3 °C im Kern) und verstärkter Leistung

KONSTRUKTION

- Gehäuse aus Cr.Ni. Stahl 1.4301, aussen SB und innen 2B geschliffen, auf 1" ³/₄ Edelstahlfüßen mit Kunststoffdeckel und Höheneinstellung von 150 bis 215 mm
- Isolierung aus CFC und HCFC-freiem Poliurethanschaum, Densität 40 kg/m³. Isolierdicke: 65 mm
- Innenraum mit abgerundeten Ecken und beckenförmiger Boden zur leichten Reinigung. Ablauf mit Prägung zur optimalen Abführung von Kondensat und Reinigungswasser
- Verdampfer mit spezieller Korrosionsschutzbehandlung (Kataphoreselackierung), manuelle Abtauung bei offener Türe
- Aufklappbares Verdampferschutzleitblech und herausnehmbare Einhängeschienen erlauben eine einfache Reinigung von Innenraum und Verdampfer
- Herausnehmbare Kondensatwanne im unteren Bereich des Gerätes
- Selbstschliessende, linksangeschlagene Türe aus Cr.Ni. Stahl 1.4301 mit magnetischer Dichtung und Anschlagwechselmöglichkeit vor Ort
- Zeitgesteuerter Ventilatorstopp (45") bei offener Türe mit aktivem Kompressor: Erlaubt kontinuierliche Beschickung ohne Startverzögerungen
- Glattes Bedienpaneel mit wasserdichter Folientastatur
- Elektronische Steuerung des automatischen Abkühl- und Lagerzyklus mit akustischem Avis bei Zyklusende
- Möglichkeit der Auswahl von „Hard“- Zyklus für Grosstücke und „Soft“- Zyklus für delikate Speisen
- Automatischer Schockkühlzyklus mit elektronischer Kerntemperraturreglung und Kernfühler mit einem Messpunkt
- Eingebaute, luftgekühlte Kondensatoreinheit für Umgebungstemperatur bis +32 °C
- Entnehmbares vorderes Gitterpaneel, erlaubt eine einfache Kondensatorreinigung seitens des Nutzers



SERIENAUSSTATTUNG

- Kerntemperaturfühler mit einem Messpunkt
- Einhängeschienen

SONDERAUSSTATTUNG/ZUBEHÖR

- Kerntemperaturfühler mit 4 Messpunkten (statt des Serienmäßigen)
- Mehrfach-Kernfühlersystem (zur Aufnahme von max. bis zu 4 Kernfühlern)
- Software zur Aufzeichnung der Programmdaten, kompatibel mit Heißluftdämpfern und Regeneriergeräten (nicht in Verbindung mit Drucker)
- Drucker zur Aufzeichnung von Zeit und Temperaturen (nicht in Verbindung mit Software)
- Rädersatz
- Wassergekühlte Kondensatoreinheit
- Separate Kondensatoreinheit
- Sterilisiergerät STERILOX
- Roste und Bleche aus Edelstahl



AUSSTATTUNG DER STEUERUNG

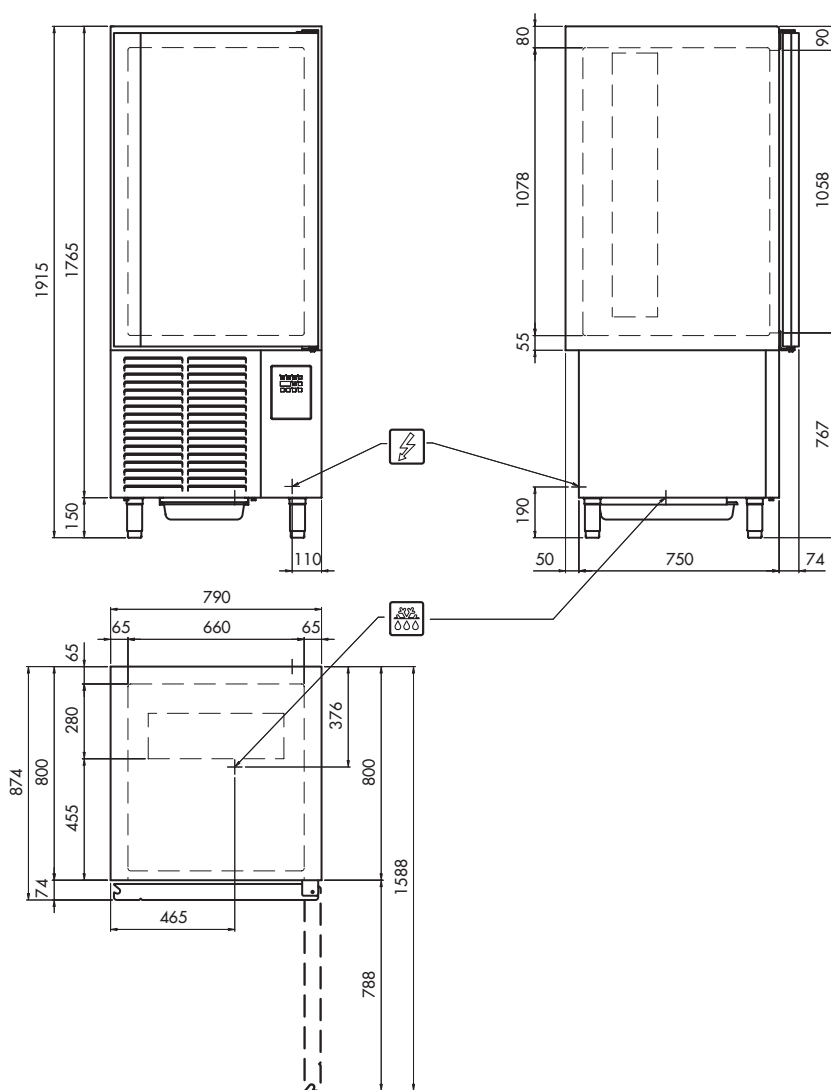
- Soft-Schockkühlung bis +3 °C im Kern (delikate Produkte)
- Hard-Schockkühlung bis +3 °C im Kern (Großprodukte und/oder Vollbeschickungen)
- Zeiteinstellung und Kontrolle der abgelaufenen Zeit
- Kerntemperaturreglung
- Manuelle Zeiteinstellung und Innenraumtemperaturkontrolle
- Automatische Abtauung
- Manuelle Abtauung
- Beheizung des Kernfühlers (auf Anfrage)
- Programmspeicherung
- Taste zur Aktivierung des Sterilisiergerätes (auf Anfrage)

TECHNISCHE DATEN

Außenabmessungen (BxTxH) mm :	790x875x1915
Gesamttiefe mit offener Türe mm :	1590
Nutzmasse der Zelle (BxTxH) mm :	660x455x1058 mm
Kapazität GN 1/1 (530x325) n° :	14, Schienenabstand 70 mm
Leistung pro Zyklus (+70 / +3 °C) kg :	50,4
Gesamtanschlusswert W :	4540
Kälteleistung (-10/+45 °C) W :	5410
Kühlmittel :	R 404A
El.Spannung :	3N AC 400 50Hz
Geräuschpegel dBA :	< 70
Nettogewicht kg :	230

ABR 141 T

14 x GN 1/1



Die auf dieser Unterlage angegebenen technischen Daten sind als unverbindlich anzusehen. Die Firma behält sich das Recht vor zu jeder Zeit technische Änderungen vorzunehmen.

01.10.2004

LAINOX

LAINOX-ALI SpA

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



SCHOCKGEFRIERER FÜR DIE GASTRONOMIE

DBM 141 T

Schockkühler mit kombinierter Abkühlung (von +70 bis +3 °C und +70 bis -18 °C im Kern) und normaler Leistung

KONSTRUKTION

- Gehäuse aus Cr.Ni. Stahl 1.4301, aussen SB und innen 2B geschliffen, auf 1" 3/4 Edelstahlfüßen mit Kunststoffdeckel und Höheneinstellung von 150 bis 215 mm
- Isolierung aus CFC und HCFC-freiem Poliurethanschaum, Densität 40 kg/m³. Isolierdicke: 65 mm
- Innenraum mit abgerundeten Ecken und beckenförmiger Boden zur leichten Reinigung. Ablauf mit Prägung zur optimalen Abführung von Kondensat und Reinigungswasser
- Verdampfer mit spezieller Korrosionsschutzbehandlung (Kataphoreselackierung), manuelle Abtauung bei offener Türe
- Aufklappbares Verdampferschutzleitblech und herausnehmbare Einhängeschienen erlauben eine einfache Reinigung von Innenraum und Verdampfer
- Herausnehmbare Kondensatwanne im unteren Bereich des Gerätes
- Selbstschliessende, linksangeschlagene Türe aus Cr.Ni. Stahl 1.4301 mit magnetischer Dichtung und Anschlagwechselmöglichkeit vor Ort
- Zeitgesteuerter Ventilatorstopp (45") bei offener Türe mit aktivem Kompressor: Erlaubt kontinuierliche Beschickung ohne Startverzögerungen
- Glattes Bedienpaneel mit wasserdichter Folientastatur
- Elektronische Steuerung des automatischen Abkühl- und Lagerzyklus mit akustischem Avis bei Zyklusende
- Möglichkeit der Auswahl von „Hard“- Zyklus für Grosstücke und „Soft“- Zyklus für delikate Speisen
- Automatischer Schockkühlzyklus mit elektronischer Kerntemperraturreglung und beheizter Kernfühler mit einem Messpunkt
- Eingebaute, luftgekühlte Kondensatoreinheit für Umgebungstemperatur bis +32 °C
- Entnehmbares vorderes Gitterpaneel, erlaubt eine einfache Kondensatorreinigung seitens des Nutzers



SERIENAUSSTATTUNG

- Beheizter Kerntemperaturfühler mit einem Messpunkt
- Einhängeschienen

SONDERAUSSTATTUNG/ZUBEHÖR

- Beheizter Kerntemperaturfühler mit 4 Messpunkten (statt des Serienmäßigen)
- Mehrfach-Kernfühlersystem (zur Aufnahme von max. bis zu 4 Kernführern)
- Software zur Aufzeichnung der Programmdaten, kompatibel mit Heißluftdämpfern und Regeneriergeräten (nicht in Verbindung mit Drucker)
- Drucker zur Aufzeichnung von Zeit und Temperaturen (nicht in Verbindung mit Software)
- Rädersatz
- Wassergekühlte Kondensatoreinheit
- Separate Kondensatoreinheit
- Sterilisiergerät STERILOX
- Roste und Bleche aus Edelstahl



AUSSTATTUNG DER STEUERUNG

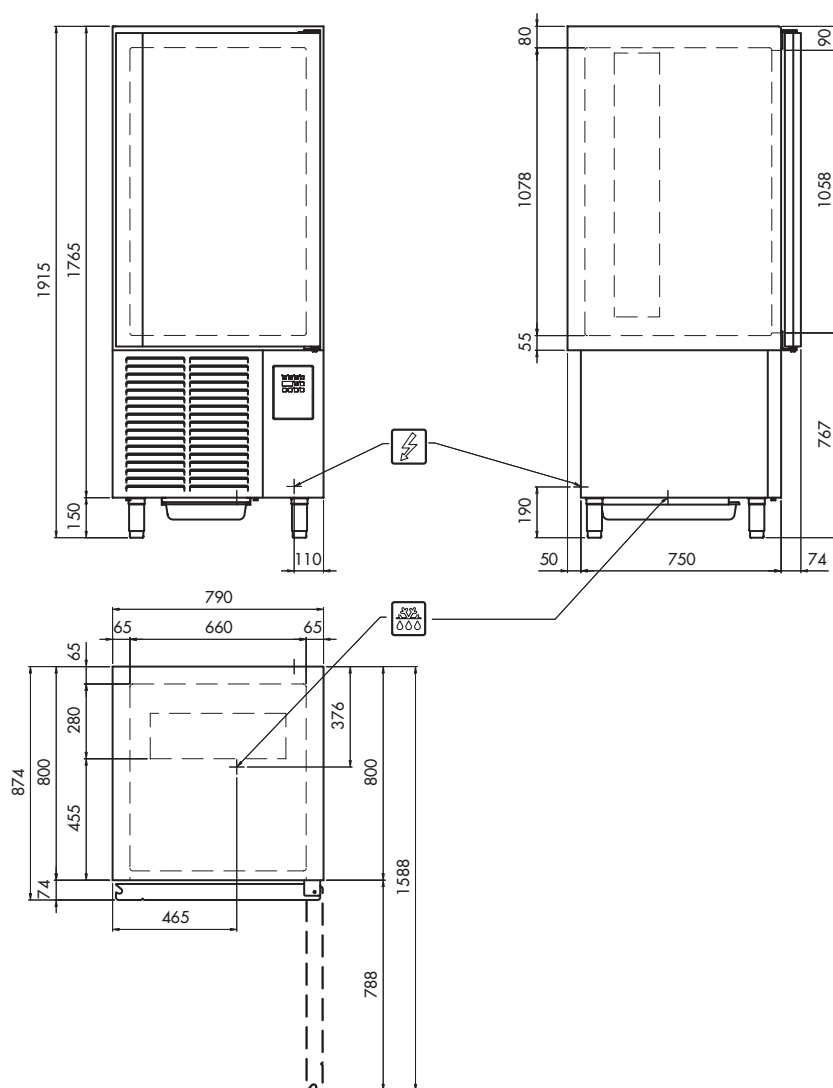
- Soft-Schockkühlung bis +3 °C im Kern (delikate Produkte)
- Soft-Schockgefrierung bis -18 °C im Kern (normale Garprodukte)
- Hard-Schockkühlung bis +3 °C im Kern (Großprodukte und/oder Vollbeschickungen)
- Hard-Schockgefrierung bis -18 °C im Kern (frische oder rohe Produkte)
- Zeiteinstellung und Kontrolle der abgelaufenen Zeit
- Kerntemperaturreglung
- Manuelle Zeiteinstellung und Innenraumtemperaturkontrolle
- Automatische Abtauung
- Manuelle Abtauung
- Beheizung des Kernfühlers
- Programmspeicherung
- Taste zur Aktivierung des Sterilisiergerätes

TECHNISCHE DATEN

Außenabmessungen (BxTxH) mm :	790x875x1915
Gesamttiefe mit offener Türe mm :	1590
Nutzmasse der Zelle (BxTxH) mm :	660x455x1058 mm
Kapazität GN 1/1 (530x325) n° :	14, Schienenabstand 70 mm
Leistung pro Zyklus (+70 / +3 °C) kg :	25,2
Leistung pro Zyklus (+70 / -18 °C) kg :	16,2
Gesamtanschlusswert W :	3710
Kälteleistung (-30/+45 °C) W :	2220
Kühlmittel :	R 404A
El.Spannung :	3N AC 400 50Hz
Geräuschpegel dBA :	< 70
Nettogewicht kg :	230

DBM 141 T

14 x GN 1/1



Die auf dieser Unterlage angegebenen technischen Daten sind als unverbindlich anzusehen. Die Firma behält sich das Recht vor zu jeder Zeit technische Änderungen vorzunehmen.

01.10.2004

LAINOX

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



SCHOCKKÜHLER FÜR DIE GASTRONOMIE

DBR 141 T

Schockkühler mit positiver Abkühlung (von +70 bis + 3 °C im Kern) und normaler Leistung

KONSTRUKTION

- Gehäuse aus Cr.Ni. Stahl 1.4301, aussen SB und innen 2B geschliffen, auf 1" 3/4 Edelstahlfüßen mit Kunststoffdeckel und Höheneinstellung von 150 bis 215 mm
- Isolierung aus CFC und HCFC-freiem Poliurethanschaum, Densität 40 kg/m³. Isolierdicke: 65 mm
- Innenraum mit abgerundeten Ecken und beckenförmiger Boden zur leichten Reinigung. Ablauf mit Prägung zur optimalen Abführung von Kondensat und Reinigungswasser
- Verdampfer mit spezieller Korrosionsschutzbehandlung (Kataphoreselackierung), manuelle Abtauung bei offener Türe
- Aufklappbares Verdampferschutzleitblech und herausnehmbare Einhängeschienen erlauben eine einfache Reinigung von Innenraum und Verdampfer
- Herausnehmbare Kondensatwanne im unteren Bereich des Gerätes
- Selbstschliessende, linksangeschlagene Türe aus Cr.Ni. Stahl 1.4301 mit magnetischer Dichtung und Anschlagwechselmöglichkeit vor Ort
- Zeitgesteuerter Ventilatorstopp (45") bei offener Türe mit aktivem Kompressor: Erlaubt kontinuierliche Beschickung ohne Startverzögerungen.
- Glattes Bedienpaneel mit wasserdichter Folientastatur
- Elektronische Steuerung des automatischen Abkühl- und Lagerzyklus mit akustischem Avis bei Zyklusende
- Möglichkeit der Auswahl von „Hard“- Zyklus für Grosstücke und „Soft“- Zyklus für delikate Speisen
- Automatischer Schockkühlzyklus mit elektronischer Kerntemperraturreglung und Kernfühler mit einem Messpunkt.
- Eingebaute, luftgekühlte Kondensatoreinheit für Umgebungstemperatur bis +32 °C
- Entnehmbares vorderes Gitterpaneel, erlaubt eine einfache Kondensatorreinigung seitens des Nutzers



SERIENAUSSTATTUNG

- Kerntemperaturfühler mit einem Messpunkt
- Einhängeschienen

SONDERAUSSTATTUNG/ZUBEHÖR

- Kerntemperaturfühler mit 4 Messpunkten (statt des Serienmäßigen)
- Mehrfach-Kernfühlersystem (zur Aufnahme von max. bis zu 4 Kernfühlern)
- Software zur Aufzeichnung der Programmdaten, kompatibel mit Heißluftdämpfern und Regeneriergeräten (nicht in Verbindung mit Drucker)
- Drucker zur Aufzeichnung von Zeit und Temperaturen (nicht in Verbindung mit Software)
- Rädersatz
- Wassergekühlte Kondensatoreinheit
- Separate Kondensatoreinheit
- Sterilisiergerät STERILOX
- Roste und Bleche aus Edelstahl



AUSSTATTUNG DER STEUERUNG

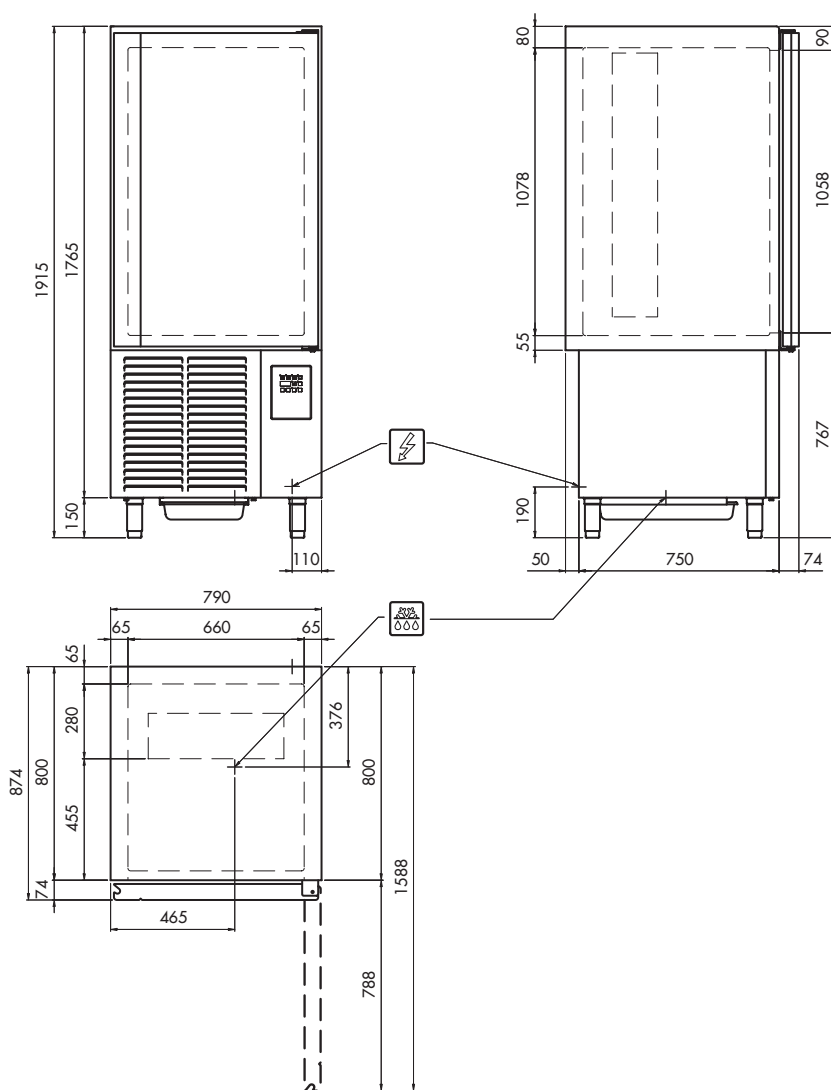
- Soft-Schockkühlung bis +3 °C im Kern (delikate Produkte)
- Hard-Schockkühlung bis +3 °C im Kern (Großprodukte und/oder Vollbeschickungen)
- Zeiteinstellung und Kontrolle der abgelaufenen Zeit
- Kerntemperaturreglung
- Manuelle Zeiteinstellung und Innenraumtemperaturkontrolle
- Automatische Abtauung
- Manuelle Abtauung
- Beheizung des Kernfühlers (auf Anfrage)
- Programmspeicherung
- Taste zur Aktivierung des Sterilisiergerätes (auf Anfrage)

TECHNISCHE DATEN

Außenabmessungen (BxTxH) mm :	790x875x1915
Gesamttiefe mit offener Türe mm :	1590
Nutzmasse der Zelle (BxTxH) mm :	660x455x1058 mm
Kapazität GN 1/1 (530x325) n° :	14, Schienenabstand 70 mm
Leistung pro Zyklus (+70 / +3 °C) kg :	25,2
Gesamtanschlusswert W :	3380
Kälteleistung (-10/+45 °C) W :	4175
Kühlmittel :	R 404A
El.Spannung :	3N AC 400 50Hz
Geräuschpegel dBA :	< 70
Nettogewicht kg :	230

DBR 141 T

14 x GN 1/1



Die auf dieser Unterlage angegebenen technischen Daten sind als unverbindlich anzusehen. Die Firma behält sich das Recht vor zu jeder Zeit technische Änderungen vorzunehmen.

01.10.2004

LAINOX

LAINOX-ALI SpA

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



SCHOCKGEFRIERER FÜR DIE GASTRONOMIE

ABM 102 S

Schockkühler mit kombinierter Abkühlung (von +70 bis + 3 °C und +70 bis –18 °C im Kern) und verstärkter Leistung

KONSTRUKTION

- Gehäuse aus Cr.Ni. Stahl 1.4301, aussen SB und innen 2B geschliffen, auf 1" 3/4 Edelstahlfüßen mit Kunststoffdeckel und Höheneinstellung von 150 bis 215 mm
- Isolierung aus CFC und HCFC-freiem Poliurethanschaum, Densität 40 kg/m³. Isolierdicke: 65 mm
- Innenraum mit abgerundeten Ecken und beckenförmiger Boden zur leichten Reinigung. Ablauf mit Prägung zur optimalen Abführung von Kondensat und Reinigungswasser
- Verdampfer mit spezieller Korrosionsschutzbehandlung (Kataphoreselackierung), manuelle Abtauung bei offener Türe
- Aufklappbares Verdampferschutzleitblech und herausnehmbare Einhängeschienen erlauben eine einfache Reinigung von Innenraum und Verdampfer
- Herausnehmbare Kondensatwanne im unteren Bereich des Gerätes
- Selbstschliessende, linksangeschlagene Türe aus Cr.Ni. Stahl 1.4301 mit magnetischer Dichtung und Anschlagwechselmöglichkeit vor Ort
- Zeitgesteuerter Ventilatorstopp (45") bei offener Türe mit aktivem Kompressor: Erlaubt kontinuierliche Beschickung ohne Startverzögerungen
- Glattes Bedienpaneel mit wasserdichter Folientastatur
- Elektronische Steuerung des automatischen Abkühl- und Lagerzyklus mit akustischem Avis bei Zyklusende
- Möglichkeit der Auswahl von „Hard“- Zyklus für Grosstücke und „Soft“- Zyklus für delikate Speisen
- Automatischer Schockkühlzyklus mit elektronischer Kerntemperraturreglung und Kernfühler mit einem Messpunkt
- Eingebaute, luftgekühlte Kondensatoreinheit für Umgebungstemperatur bis +32 °C
- Entnehmbares vorderes Gitterpaneel, erlaubt eine einfache Kondensatorreinigung seitens des Nutzers

SERIENAUSSTATTUNG

- Kerntemperaturfühler mit einem Messpunkt
- Einhängeschienen



SONDERAUSSTATTUNG/ZUBEHÖR

- Beheizter Kerntemperaturfühler mit einem Messpunkt (statt des Serienmäßigen)
- Herausnehmbares Hordengestell 10x2/1GN, komplett mit Einfahrboden (Auflageschienen und Halterungen entfallen)
- Software zur Aufzeichnung der Programmdateien, kompatibel mit Heißluftdämpfern und Regeneriergeräten (nicht in Verbindung mit Drucker)
- Drucker zur Aufzeichnung von Zeit und Temperaturen (nicht in Verbindung mit Software)
- Rädersatz
- Wassergekühlte Kondensatoreinheit
- Separate Kondensatoreinheit
- Transportwagen mit Kondensatwanne für Hordengestell 10x2/1GN
- Zusätzliches Hordengestell 10x2/1GN
- Einfahrboden zur Aufnahme vom Hordengestell 10x2/1GN
- Sterilisiergerät STERILOX
- Roste und Bleche aus Edelstahl



AUSSTATTUNG DER STEUERUNG

- Soft-Schockkühlung bis +3 °C im Kern (delikate Produkte)
- Soft-Schockgefrierung bis –18 °C im Kern (normale Garprodukte)
- Hard-Schockkühlung bis +3 °C im Kern (Großprodukte und/oder Vollbeschickungen)
- Zeiteinstellung und Kontrolle der abgelaufenen Zeit
- Kerntemperaturreglung
- Manuelle Zeiteinstellung und Innenraumtemperaturkontrolle
- Manuelle Abtauung
- Beheizung des Kernfühlers (auf Anfrage)
- Programmspeicherung

Außenabmessungen (BxTxH) mm :	1100x895x1800
Gesamttiefe mit offener Türe mm :	1610
Nutzmasse der Zelle (BxTxH) mm :	660x755x780 mm
Kapazität GN 2/1 (530x650) n° :	10, Schienenabstand 70 mm
Leistung pro Zyklus (+70 / +3 °C) kg :	72
Leistung pro Zyklus (+70 / -18 °C) kg :	50,4
Gesamtanschlusswert W :	5320
Kälteleistung (-30/+45 °C) W :	4150
Kühlmittel :	R 404A
El.Spannung :	3N AC 400 50Hz
Geräuschpegel dBA :	< 70
Nettogewicht kg :	250

Die auf dieser Unterlage angegebenen technischen Daten sind als unverbindlich anzusehen. Die Firma behält sich das Recht vor zu jeder Zeit technische Änderungen vorzunehmen.

SCHOCKKÜHLER FÜR DIE GASTRONOMIE

ABR 102 S

Schockkühler mit positiver Abkühlung (von +70 bis +3 °C und +70 bis -18 °C im Kern) und verstärkter Leistung

KONSTRUKTION

- Gehäuse aus Cr.Ni. Stahl 1.4301, aussen SB und innen 2B geschliffen, auf 1" 3/4 Edelstahlfüßen mit Kunststoffdeckel und Höheneinstellung von 150 bis 215 mm
- Isolierung aus CFC und HCFC-freiem Poliurethanschaum, Densität 40 kg/m³. Isolierdicke: 65 mm
- Innenraum mit abgerundeten Ecken und beckenförmiger Boden zur leichten Reinigung. Ablauf mit Prägung zur optimalen Abführung von Kondensat und Reinigungswasser
- Verdampfer mit spezieller Korrosionsschutzbehandlung (Kataphoreselackierung), manuelle Abtauung bei offener Türe
- Aufklappbares Verdampferschutzleitblech und herausnehmbare Einhängeschienen erlauben eine einfache Reinigung von Innenraum und Verdampfer
- Herausnehmbare Kondensatwanne im unteren Bereich des Gerätes
- Selbstschliessende, linksangeschlagene Türe aus Cr.Ni. Stahl 1.4301 mit magnetischer Dichtung und Anschlagwechselmöglichkeit vor Ort
- Zeitgesteuerter Ventilatorstopp (45") bei offener Türe mit aktivem Kompressor: Erlaubt kontinuierliche Beschickung ohne Startverzögerungen
- Glattes Bedienpaneel mit wasserdichter Folientastatur
- Elektronische Steuerung des automatischen Abkühl- und Lagerzyklus mit akustischem Avis bei Zyklusende
- Möglichkeit der Auswahl von „Hard“- Zyklus für Grosstücke und „Soft“- Zyklus für delikate Speisen
- Automatischer Schockkühlzyklus mit elektronischer Kerntemperaturreglung und Kernfühler mit einem Messpunkt
- Eingebaute, luftgekühlte Kondensatoreinheit für Umgebungstemperatur bis +32 °C
- Entnehmbares vorderes Gitterpaneel, erlaubt eine einfache Kondensatorreinigung seitens des Nutzers

SERIENAUSSTATTUNG

- Kerntemperaturfühler mit einem Messpunkt
- Einhängeschienen



SONDERAUSSTATTUNG/ZUBEHÖR

- Herausnehmbares Hordengestell 10x2/1GN, komplett mit Einfahrboden (Auflageschienen und Halterungen entfallen)
- Software zur Aufzeichnung der Programmdateien, kompatibel mit Heißluftdämpfern und Regeneriergeräten (nicht in Verbindung mit Drucker)
- Drucker zur Aufzeichnung von Zeit und Temperaturen (nicht in Verbindung mit Software)
- Rädersatz
- Wassergekühlte Kondensatoreinheit
- Separate Kondensatoreinheit
- Transportwagen mit Kondensatwanne für Hordengestell 10x2/1GN
- Zusätzliches Hordengestell 10x2/1GN
- Einfahrboden zur Aufnahme vom Hordengestell 10x2/1GN
- Sterilisiergerät STERILOX
- Roste und Bleche aus Edelstahl



AUSSTATTUNG DER STEUERUNG

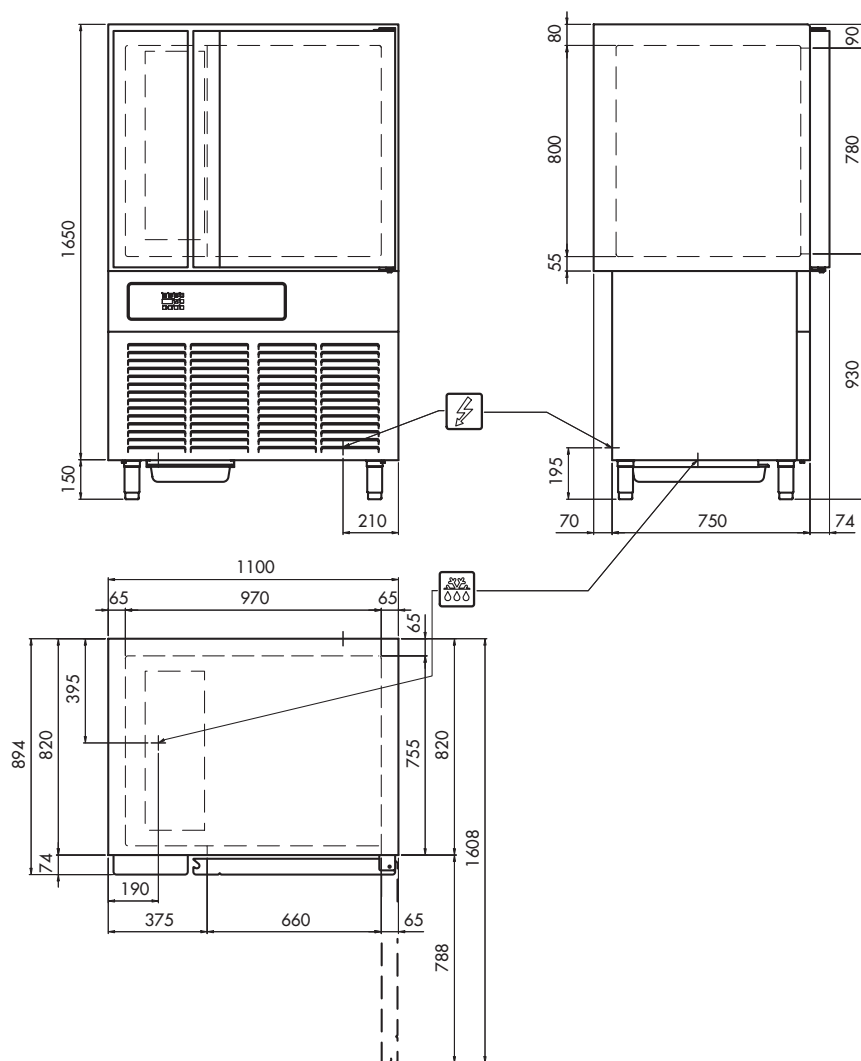
- Soft-Schockkühlung bis +3 °C im Kern (delikate Produkte)
- Hard-Schockkühlung bis +3 °C im Kern (Großprodukte und/oder Vollbeschickungen)
- Zeiteinstellung und Kontrolle der abgelaufenen Zeit
- Kerntemperaturreglung
- Manuelle Zeiteinstellung und Innenraumtemperaturkontrolle
- Manuelle Abtauung
- Programmspeicherung

TECHNISCHE DATEN

Außenabmessungen (BxTxH) mm :	1100x895x1800
Gesamttiefe mit offener Türe mm :	1610
Nutzmasse der Zelle (BxTxH) mm :	660x755x780 mm
Kapazität GN 2/1 (530x650) n° :	10, Schienenabstand 70 mm
Leistung pro Zyklus (+70 / +3 °C) kg :	72
Gesamtanschlusswert W :	5890
Kälteleistung (-10/+45 °C) W :	7615
Kühlmittel :	R 404A
El.Spannung :	3N AC 400 50Hz
Geräuschpegel dBA :	< 70
Nettogewicht kg :	250

ABR 102 S

10 x GN 2/1 - 20 x GN 1/1



Die auf dieser Unterlage angegebenen technischen Daten sind als unverbindlich anzusehen. Die Firma behält sich das Recht vor zu jeder Zeit technische Änderungen vorzunehmen.

01.10.2004

LAINOX

LAINOX-ALI SpA

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



SCHOCKGEFRIERER FÜR DIE GASTRONOMIE

ABM 102 T

Schockkühler mit kombinierter Abkühlung (von +70 bis +3 °C und +70 bis -18 °C im Kern) und verstärkter Leistung

KONSTRUKTION

- Gehäuse aus Cr.Ni. Stahl 1.4301, aussen SB und innen 2B geschliffen, auf 1" 3/4 Edelstahlfüßen mit Kunststoffdeckel und Höheneinstellung von 150 bis 215 mm
- Isolierung aus CFC und HCFC-freiem Poliurethanschaum, Densität 40 kg/m³. Isolierdicke: 65 mm
- Innenraum mit abgerundeten Ecken und beckenförmiger Boden zur leichten Reinigung. Ablauf mit Prägung zur optimalen Abführung von Kondensat und Reinigungswasser
- Verdampfer mit spezieller Korrosionsschutzbehandlung (Kataphoreselackierung), manuelle Abtauung bei offener Türe
- Aufklappbares Verdampferschutzblech und herausnehmbare Einhängeschienen erlauben eine einfache Reinigung von Innenraum und Verdampfer
- Herausnehmbare Kondensatwanne im unteren Bereich des Gerätes
- Selbstschliessende, linksangeschlagene Türe aus Cr.Ni. Stahl 1.4301 mit magnetischer Dichtung und Anschlagwechselmöglichkeit vor Ort
- Zeitgesteuerter Ventilatorstopp (45") bei offener Türe mit aktivem Kompressor: Erlaubt kontinuierliche Beschickung ohne Startverzögerungen
- Glattes Bedienpaneel mit wasserdichter Folientastatur
- Elektronische Steuerung des automatischen Abkühl- und Lagerzyklus mit akustischem Avis bei Zyklusende
- Möglichkeit der Auswahl von „Hard“- Zyklus für Grosstücke und „Soft“- Zyklus für delikate Speisen
- Automatischer Schockkühlzyklus mit elektronischer Kerntemperaturregung und beheizter Kernfühler mit einem Messpunkt
- Eingebaute, luftgekühlte Kondensatoreinheit für Umgebungstemperatur bis +32 °C
- Entnehmbares vorderes Gitterpaneel, erlaubt eine einfache Kondensatorreinigung seitens des Nutzers

SERIENAUSSTATTUNG

- Beheizter Kerntemperaturfühler mit einem Messpunkt
- Einhängeschienen



SONDERAUSSTATTUNG/ZUBEHÖR

- Beheizter Kerntemperaturfühler mit 4 Messpunkten (statt des Serienmäßigen)
- Mehrfach-Kernfühlersystem (zur Aufnahme von max. bis zu 4 Kernführern)
- Herausnehmbares Hordengestell 10x2/1GN, komplett mit Einfahrboden (Auflageschienen und Halterungen entfallen)
- Software zur Aufzeichnung der Programmdaten, kompatibel mit Heißluftdämpfern und Regeneriergeräten (nicht in Verbindung mit Drucker)
- Drucker zur Aufzeichnung von Zeit und Temperaturen (nicht in Verbindung mit Software)
- Rädersatz
- Wassergekühlte Kondensatoreinheit
- Separate Kondensatoreinheit
- Transportwagen mit Kondensatwanne für Hordengestell 10x2/1GN
- Zusätzliches Hordengestell 10x2/1GN
- Einfahrboden zur Aufnahme vom Hordengestell 10x2/1GN
- Sterilisiergerät STERILOX
- Roste und Bleche aus Edelstahl



AUSSTATTUNG DER STEUERUNG

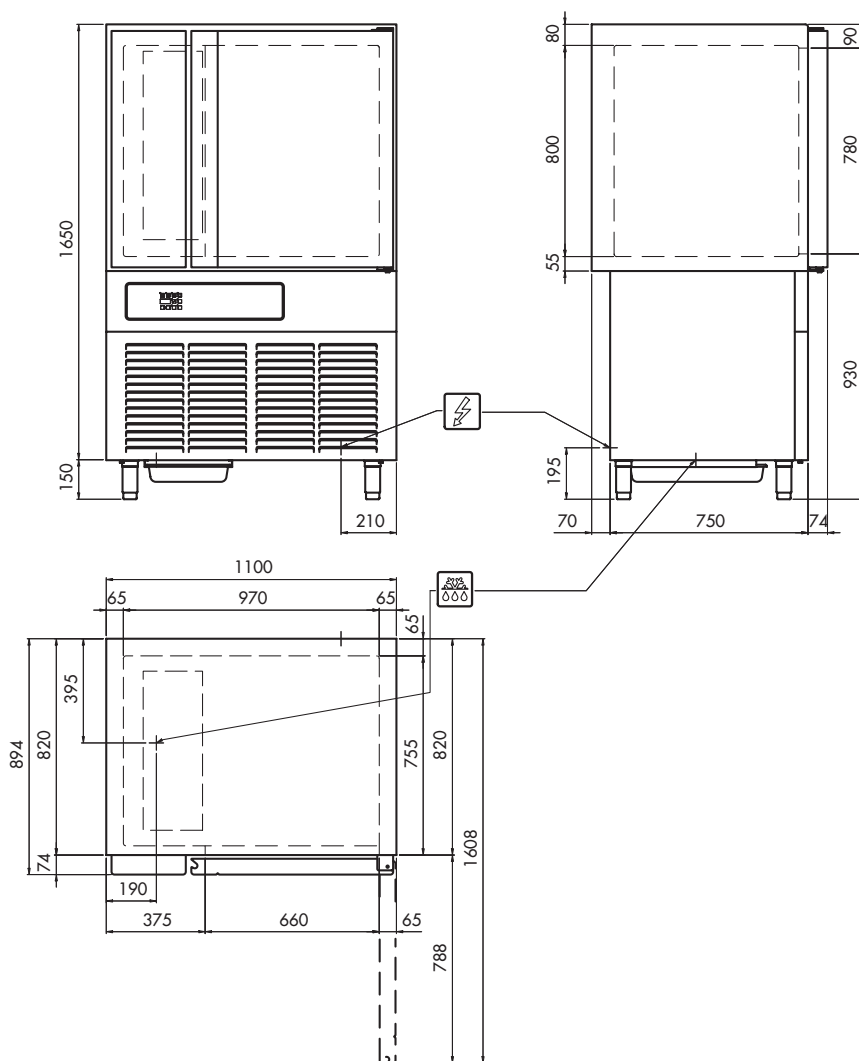
- Soft-Schockkühlung bis +3 °C im Kern (delikate Produkte)
- Soft-Schockgefrierung bis -18 °C im Kern (normale Garprodukte)
- Hard-Schockkühlung bis +3 °C im Kern (Großprodukte und/oder Vollbeschickungen)
- Hard-Schockgefrierung bis -18 °C im Kern (frische oder rohe Produkte)
- Zeiteinstellung und Kontrolle der abgelaufenen Zeit
- Kerntemperaturregung
- Manuelle Zeiteinstellung und Innenraumtemperaturkontrolle
- Automatische Abtauung
- Manuelle Abtauung
- Beheizung des Kernfühlers
- Programmspeicherung
- Taste zur Aktivierung des Sterilisiergerätes

TECHNISCHE DATEN

Außenabmessungen (BxTxH) mm :	1100x895x1800
Gesamttiefe mit offener Türe mm :	1610
Nutzmasse der Zelle (BxTxH) mm :	660x755x780 mm
Kapazität GN 2/1 (530x650) n° :	10, Schienenabstand 70 mm
Leistung pro Zyklus (+70 / +3 °C) kg :	72
Leistung pro Zyklus (+70 / -18 °C) kg :	50,4
Gesamtanschlusswert W :	5320
Kälteleistung (-30/+45 °C) W :	4150
Kühlmittel :	R 404A
El.Spannung :	3N AC 400 50Hz
Geräuschpegel dBA :	< 70
Nettogewicht kg :	250

ABM 102 T

10 x GN 2/1 - 20 x GN 1/1



Die auf dieser Unterlage angegebenen technischen Daten sind als unverbindlich anzusehen. Die Firma behält sich das Recht vor zu jeder Zeit technische Änderungen vorzunehmen.

01.10.2004

LAINOX

LAINOX-ALI SpA

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



SCHOCKKÜHLER FÜR DIE GASTRONOMIE

ABR 102 T

Schockkühler mit positiver Abkühlung (von +70 bis + 3 °C im Kern) und verstärkter Leistung

KONSTRUKTION

- Gehäuse aus Cr.Ni. Stahl 1.4301, aussen SB und innen 2B geschliffen, auf 1" ³/₄ Edelstahlfüßen mit Kunststoffdeckel und Höheneinstellung von 150 bis 215 mm
- Isolierung aus CFC und HCFC-freiem Poliurethanschaum, Densität 40 kg/m³. Isolierdicke: 65 mm
- Innenraum mit abgerundeten Ecken und beckenförmiger Boden zur leichten Reinigung. Ablauf mit Prägung zur optimalen Abführung von Kondensat und Reinigungswasser
- Verdampfer mit spezieller Korrosionsschutzbehandlung (Kataphoreselackierung), manuelle Abtauung bei offener Türe
- Aufklappbares Verdampferschutzleitblech und herausnehmbare Einhängeschienen erlauben eine einfache Reinigung von Innenraum und Verdampfer
- Herausnehmbare Kondensatwanne im unteren Bereich des Gerätes
- Selbstschliessende, linksangeschlagene Türe aus Cr.Ni. Stahl 1.4301 mit magnetischer Dichtung und Anschlagwechselmöglichkeit vor Ort
- Zeitgesteuerter Ventilatorstopp (45") bei offener Türe mit aktivem Kompressor: Erlaubt kontinuierliche Beschickung ohne Startverzögerungen
- Glattes Bedienpaneel mit wasserdichter Folientastatur
- Elektronische Steuerung des automatischen Abkühl- und Lagerzyklus mit akustischem Avis bei Zyklusende
- Möglichkeit der Auswahl von „Hard“- Zyklus für Grosstücke und „Soft“- Zyklus für delikate Speisen
- Automatischer Schockkühlzyklus mit elektronischer Kerntemperranglung und Kernfühler mit einem Messpunkt
- Eingebaute, luftgekühlte Kondensatoreinheit für Umgebungstemperatur bis +32 °C
- Entnehmbares vorderes Gitterpaneel, erlaubt eine einfache Kondensatorreinigung seitens des Nutzers

SERIENAUSSTATTUNG

- Kerntemperaturfühler mit einem Messpunkt
- Einhängeschienen



SONDERAUSSTATTUNG/ZUBEÖER

- Kerntemperaturfühler mit 4 Messpunkten (statt des Serenmäßigen)
- Mehrfach-Kernfühlersystem (zur Aufnahme von max. bis zu 4 Kernfühlern)
- Herausnehmbares Hordengestell 10x2/1GN, komplett mit Einfahrboden (Auflageschienen end Halterungen entfallen)
- Software zur Aufzeichnung der Programmdaten, kompatibel mit Heißluftdämpfern und Regeneriergeräten (nicht in Verbindung mit Drucker).
- Drucker zur Aufzeichnung von Zeit und Temperaturen (nicht in Verbindung mit Software)
- Rädersatz
- Wassergekühlte Kondensatoreinheit.
- Separate Kondensatoreinheit.
- Transportwagen mit Kondensatwanne für Hordengestell 10x2/1GN
- Zusätzliches Hordengestell 10x2/1GN
- Einfahrboden zur Aufnahme vom Hordengestell 10x2/1GN
- Sterilisiergerät STERILOX
- Roste und Bleche aus Edelstahl



AUSSTATTUNG DER STEUERUNG

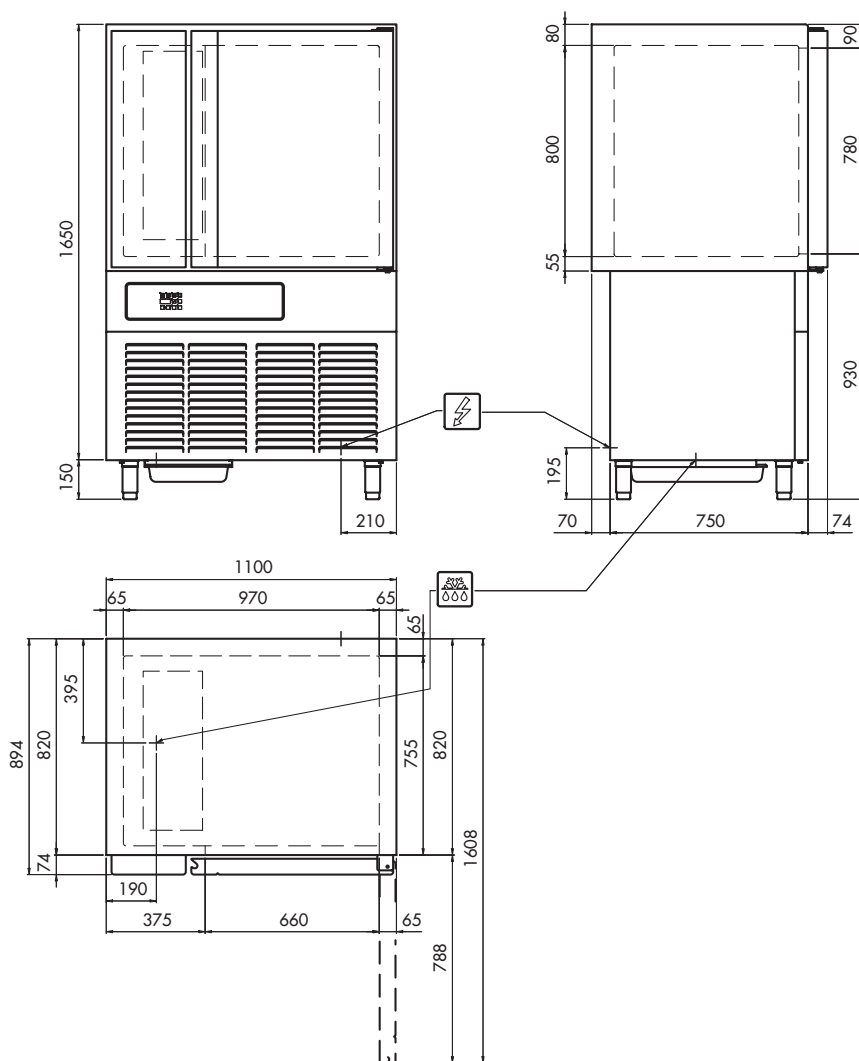
- Soft-Schockkühlung bis +3 °C im Kern (delikate Produkte)
- Hard-Schockkühlung bis +3 °C im Kern (Großprodukte und/oder Vollbeschickungen)
- Zeiteinstellung und Kontrolle der abgelaufenen Zeit
- Kerntemperaturreglung
- Manuelle Zeiteinstellung und Innenraumtemperaturkontrolle
- Automatische Abtauung
- Manuelle Abtauung
- Beheizung des Kernfühlers (auf Anfrage)
- Programmspeicherung
- Taste zur Aktivierung des Sterilisiergerätes (auf Anfrage)

TECHNISCHE DATEN

Außenabmessungen (BxTxH) mm :	1100x895x1800
Gesamttiefe mit offener Türe mm :	1610
Nutzmasse der Zelle (BxTxH) mm :	660x755x780 mm
Kapazität GN 2/1 (530x650) n° :	10, Schienenabstand 70 mm
Leistung pro Zyklus (+70 / +3 °C) kg :	72
Gesamtanschlusswert W :	5890
Kälteleistung (-10/+45 °C) W :	7615
Kühlmittel :	R 404A
El.Spannung :	3N AC 400 50Hz
Geräuschpegel dBA :	< 70
Nettogewicht kg :	250

ABR 102 T

10 x GN 2/1 - 20 x GN 1/1



Die auf dieser Unterlage angegebenen technischen Daten sind als unverbindlich anzusehen. Die Firma behält sich das Recht vor zu jeder Zeit technische Änderungen vorzunehmen.

01.10.2004

LAINOX

LAINOX-ALI SpA

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



SCHOCKGEFRIERER FÜR DIE KONдитOREI

APM 606 S

Schockkühler mit kombinierter Abkühlung (von +70 bis +3 °C und +70 bis -18 °C im Kern) und verstärkter Leistung

KONSTRUKTION

- Gehäuse aus Cr.Ni. Stahl 1.4301, aussen SB und innen 2B geschliffen, auf 1" ^{3/4} Edelstahlfüßen mit Kunststoffdeckel
- Isolierung aus CFC und HCFC-freiem Poliurethanschaum, Densität 40 kg/m³. Isolierdicke: 60 mm
- Innenraum mit abgerundeten Ecken und beckenförmiger Boden zur leichten Reinigung. Ablauf mit Prägung zur optimalen Abführung von Kondensat und Reinigungswasser
- Verdampfer mit spezieller Korrosionsschutzbehandlung (Kataphoreselackierung), manuelle Abtauung bei offener Türe
- Aufklappbares Verdampferschutzblech und herausnehmbare Einhängeschienen erlauben eine einfache Reinigung von Innenraum und Verdampfer
- Herausnehmbare Kondensatwanne im unteren Bereich des Gerätes
- Selbstschliessende, linksangeschlagene Türe aus Cr.Ni. Stahl 1.4301 mit magnetischer Dichtung und Anschlagswechsellmöglichkeit vor Ort
- Glattes Bedienpaneel mit wasserdichter Folientastatur
- Elektronische Steuerung des automatischen Abkühl- und Lagerzyklus mit akustischem Avis bei Zyklusende
- Möglichkeit der Auswahl von „Hard“- Zyklus für Grosstücke und „Soft“- Zyklus für delikate Speisen
- Automatischer Schockkühlzyklus mit elektronischer Kerntemperraturreglung und Kernfühler mit einem Messpunkt
- Eingebaute, luftgekühlte Kondensatoreinheit für Umgebungstemperatur bis +32 °C
- Entnehmbares vorderes Gitterpaneel, erlaubt eine einfache Kondensatorreinigung seitens des Nutzers
- Aufklappbares Gehäuse, vorne scharniert, ermöglicht optimalen Zugang für die Wartung und die Servicearbeiten



SERIENAUSSTATTUNG

- Kerntemperaturfühler mit einem Messpunkt
- Einhängeschienen

SONDERAUSSTATTUNG/ZUBEHÖR

- Beheizter Kerntemperaturfühler mit einem Messpunkt (statt des Serienmäßigen)
- Software zur Aufzeichnung der Programmdaten, kompatibel mit Heißblutdämpfern und Regeneriergeräten (nicht in Verbindung mit Drucker)
- Rädersatz
- Wassergekühlte Kondensatoreinheit
- Separate Kondensatoreinheit
- Sterilisiergerät STERILOX
- Roste aus Edelstahl und Backbleche

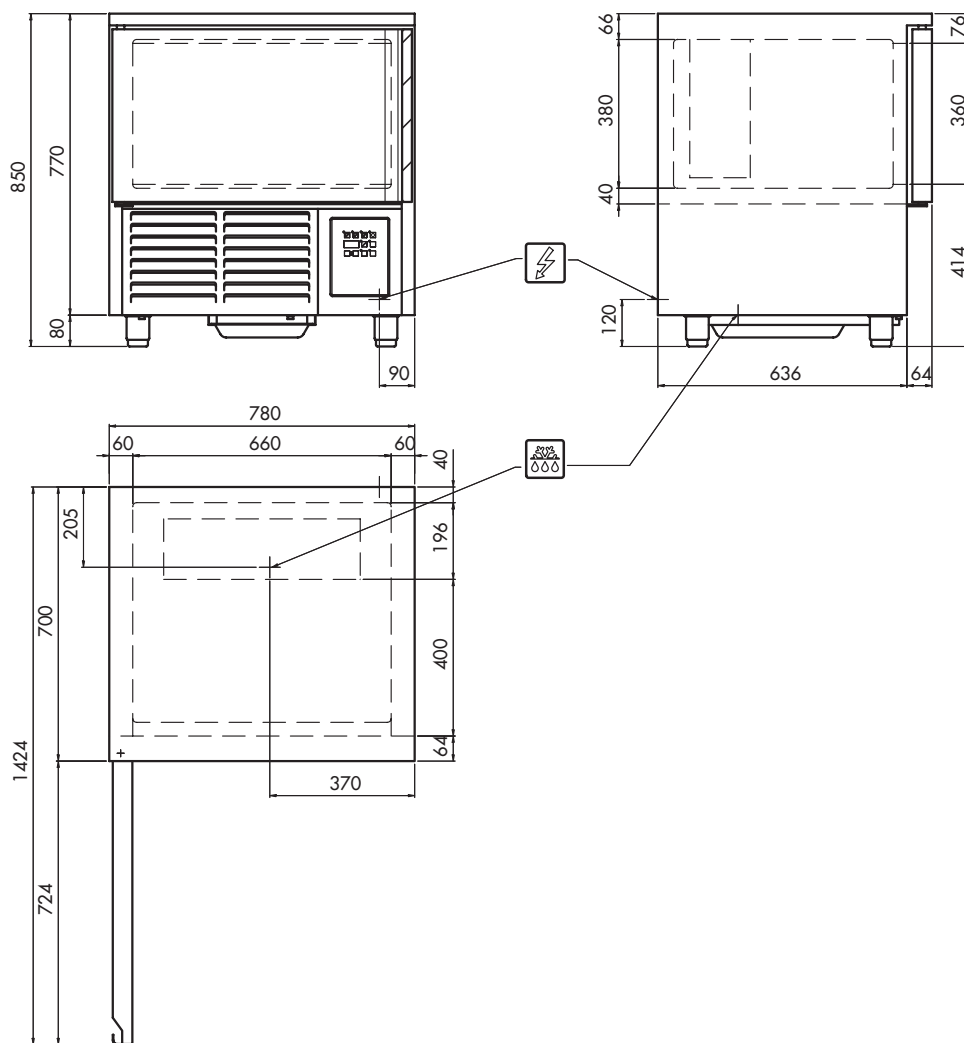


AUSSTATTUNG DER STEUERUNG

- Soft-Schockkühlung bis +3 °C im Kern (delikate Produkte)
- Soft-Schockgefrierung bis -18 °C im Kern (normale Garprodukte)
- Hard-Schockkühlung bis +3 °C im Kern (Großprodukte und/oder Vollbeschickungen)
- Zeiteinstellung und Kontrolle der abgelaufenen Zeit
- Kerntemperaturreglung
- Manuelle Zeiteinstellung und Innenraumtemperaturkontrolle
- Manuelle Abtauung
- Beheizung des Kernfühlers (auf Anfrage)
- Programmspeicherung

Außenabmessungen (BxTxH) mm :	780x700x850 (H.910 bei Räderausführung)
Gesamttiefe mit offener Türe mm :	1425
Nutzmasse der Zelle (BxTxH) mm :	660x400x360 mm
Kapazität Backbleche (600x400) n° :	6, Schienenabstand 60 mm
Leistung pro Zyklus (+70 / +3 °C) kg :	18
Leistung pro Zyklus (+70 / -18 °C) kg :	10,8
Gesamtanschlusswert W :	1500
Kälteleistung (-30/+45 °C) W :	735
Kühlmittel :	R 404A
El.Spannung :	AC 230 50Hz
Geräuschpegel dBA :	< 70
Nettogewicht kg :	100

6 x (60 x 40)



Die auf dieser Unterlage angegebenen technischen Änderungen vorzunehmen.

SCHOCKGEFRIERER FÜR DIE KONDITOREI

DPM 606 S

Schockkühler mit kombinierter Abkühlung (von +70 bis +3 °C und +70 bis -18 °C im Kern) und normaler Leistung

KONSTRUKTION

- Gehäuse aus Cr.Ni. Stahl 1.4301, aussen SB und innen 2B geschliffen, auf 1" ³/₄ Edelstahlfüßen mit Kunststoffdeckel
- Isolierung aus CFC und HCFC-freiem Poliurethanschaum, Densität 40 kg/m³. Isolierdicke: 60 mm
- Innenraum mit abgerundeten Ecken und beckenförmiger Boden zur leichten Reinigung. Ablauf mit Prägung zur optimalen Abführung von Kondensat und Reinigungswasser
- Verdampfer mit spezieller Korrosionsschutzbehandlung (Kataphoreselackierung), manuelle Abtauung bei offener Türe
- Aufklappbares Verdampferschutzblech und herausnehmbare Einhängeschienen erlauben eine einfache Reinigung von Innenraum und Verdampfer
- Herausnehmbare Kondensatwanne im unteren Bereich des Gerätes
- Selbstschliessende, linksangeschlagene Türe aus Cr.Ni. Stahl 1.4301 mit magnetischer Dichtung und Anschlagwechselmöglichkeit vor Ort
- Glattes Bedienpaneel mit wasserdichter Folientastatur
- Elektronische Steuerung des automatischen Abkühl- und Lagerzyklus mit akustischem Avis bei Zyklusende
- Möglichkeit der Auswahl von „Hard“- Zyklus für Grosstücke und „Soft“- Zyklus für delikate Speisen
- Automatischer Schockkühlzyklus mit elektronischer Kerntemperaturreglung und Kernfühler mit einem Messpunkt
- Eingebaute, luftgekühlte Kondensatoreinheit für Umgebungstemperatur bis +32 °C
- Entnehmbares vorderes Gitterpaneel, erlaubt eine einfache Kondensatorreinigung seitens des Nutzers
- Aufklappbares Gehäuse, vorne scharniert, ermöglicht optimalen Zugang für die Wartung und die Servicearbeiten



SERIENAUSSTATTUNG

- Kerntemperaturfühler mit einem Messpunkt
- Einhängeschienen

SONDERAUSSTATTUNG/ZUBEHÖR

- Beheizter Kerntemperaturfühler mit einem Messpunkt (statt des Serienmäßigen)
- Software zur Aufzeichnung der Programmdaten, kompatibel mit Heißluftdämpfern und Regeneriergeräten (nicht in Verbindung mit Drucker)
- Rädersatz
- Wassergekühlte Kondensatoreinheit
- Separate Kondensatoreinheit
- Sterilisiergerät STERILOX
- Roste aus Edelstahl und Backbleche



AUSSTATTUNG DER STEUERUNG

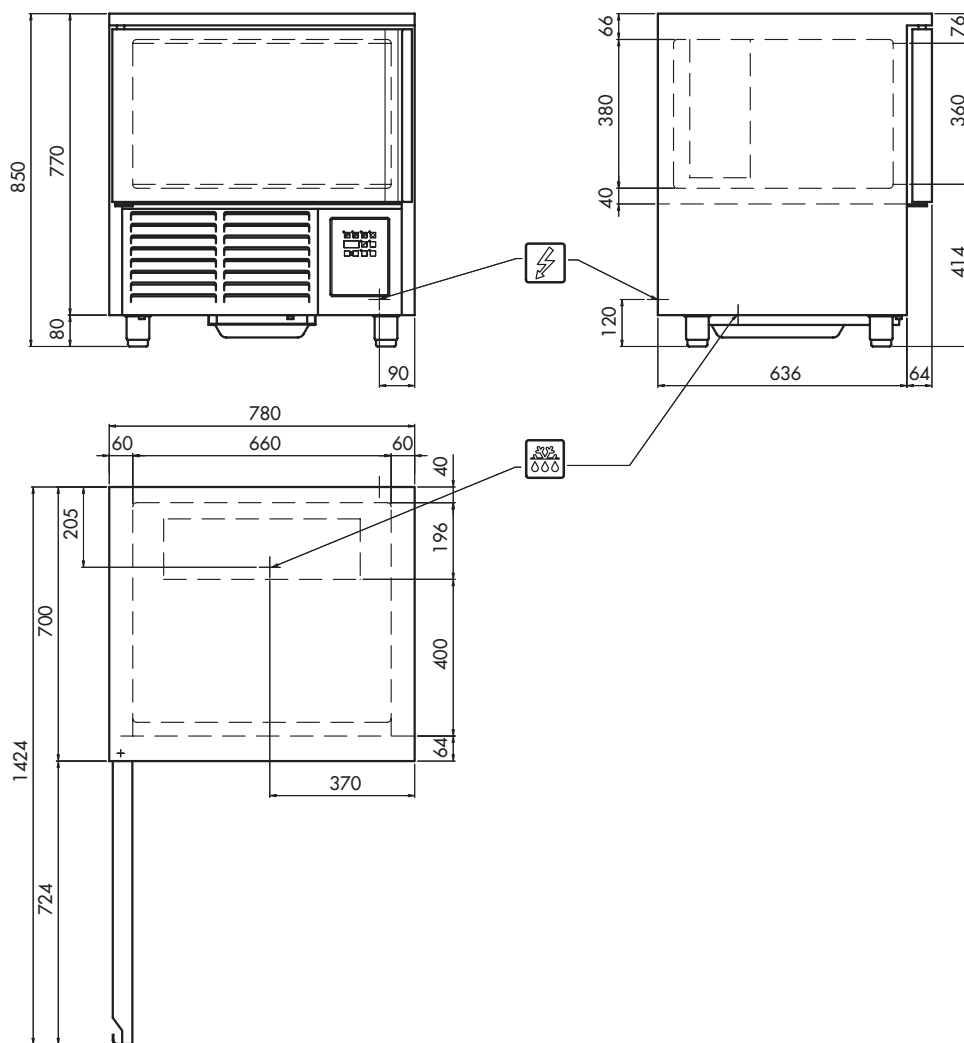
- Soft-Schockkühlung bis +3 °C im Kern (delikate Produkte)
- Soft-Schockgefrierung bis -18 °C im Kern (normale Garprodukte)
- Hard-Schockkühlung bis +3 °C im Kern (Großprodukte und/oder Vollbeschickungen)
- Zeiteinstellung und Kontrolle der abgelaufenen Zeit
- Kerntemperaturreglung
- Manuelle Zeiteinstellung und Innenraumtemperaturkontrolle
- Manuelle Abtauung
- Beheizung des Kernfühlers (auf Anfrage)
- Programmspeicherung

TECHNISCHE DATEN

Außenabmessungen (BxTxH) mm :	780x700x850 (H.910 bei Räderausführung)
Gesamttiefe mit offener Türe mm :	1425
Nutzmasse der Zelle (BxTxH) mm :	660x400x360 mm
Kapazität Backbleche (600x400) n° :	6, Schienenabstand 60 mm
Leistung pro Zyklus (+70 / +3 °C) kg :	10,8
Leistung pro Zyklus (+70 / -18 °C) kg :	7,2
Gesamtanschlusswert W :	1120
Kälteleistung (-30/+45 °C) W :	540
Kühlmittel :	R 404A
El.Spannung :	AC 230 50Hz
Geräuschpegel dBA :	< 70
Nettogewicht kg :	95

DPM 606 S

6 x (60 x 40)



Die auf dieser Unterlage angegebenen technischen Daten sind als unverbindlich anzusehen. Die Firma behält sich das Recht vor zu jeder Zeit technische Änderungen vorzunehmen.

01.10.2004

LAINOX

LAINOX-ALI SpA

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



SCHOCKGEFRIERER FÜR DIE KONDITOREI

APM 606 T

Schockkühler mit kombinierter Abkühlung (von +70 bis +3 °C und +70 bis -18 °C im Kern) und verstärkter Leistung

KONSTRUKTION

- Gehäuse aus Cr.Ni. Stahl 1.4301, aussen SB und innen 2B geschliffen, auf 1" ³/₄ Edelstahlfüßen mit Kunststoffdeckel
- Isolierung aus CFC und HCFC-freiem Poliurethanschaum, Densität 40 kg/m³. Isolierdicke: 60 mm
- Innenraum mit abgerundeten Ecken und beckenförmiger Boden zur leichten Reinigung. Ablauf mit Prägung zur optimalen Abführung von Kondensat und Reinigungswasser
- Verdampfer mit spezieller Korrosionsschutzbehandlung (Kataphoreselackierung), manuelle Abtauung bei offener Türe
- Aufklappbares Verdampferschutzleitblech und herausnehmbare Einhängeschienen erlauben eine einfache Reinigung von Innenraum und Verdampfer
- Herausnehmbare Kondensatwanne im unteren Bereich des Gerätes
- Selbstschliessende, linksangeschlagene Türe aus Cr.Ni. Stahl 1.4301 mit magnetischer Dichtung und Anschlagwechselmöglichkeit vor Ort
- Glatte Bedienpaneel mit wasserdichter Folientastatur
- Elektronische Steuerung des automatischen Abkühl- und Lagerzyklus mit akustischem Avis bei Zyklusende
- Möglichkeit der Auswahl von „Hard“- Zyklus für Grosstücke und „Soft“- Zyklus für delikate Speisen
- Automatischer Schockkühlzyklus mit elektronischer Kerntemperraturreglung und Kernfühler mit einem Messpunkt
- Eingebaute, luftgekühlte Kondensatoreinheit für Umgebungstemperatur bis +32 °C
- Entnehmbares vorderes Gitterpaneel, erlaubt eine einfache Kondensatorreinigung seitens des Nutzers
- Aufklappbares Gehäuse, vorne scharniert, ermöglicht optimalen Zugang für die Wartung und die Servicearbeiten



SERIENAUSSTATTUNG

- Kerntemperaturfühler mit einem Messpunkt
- Einhängeschienen

SONDERAUSSTATTUNG/ZUBEHÖR

- Beheizter Kerntemperaturfühler mit 4 Messpunkten (statt des Serienmäßigen)
- Mehrfach-Kernfühlersystem (zur Aufnahme von max. bis zu 4 Kernfühlern)
- Software zur Aufzeichnung der Programmdaten, kompatibel mit Heißluftdämpfern und Regeneriergeräten (nicht in Verbindung mit Drucker)
- Rädersatz
- Wassergekühlte Kondensatoreinheit
- Separate Kondensatoreinheit
- Sterilisiergerät STERILOX
- Roste aus Edelstahl und Backbleche



AUSSTATTUNG DER STEUERUNG

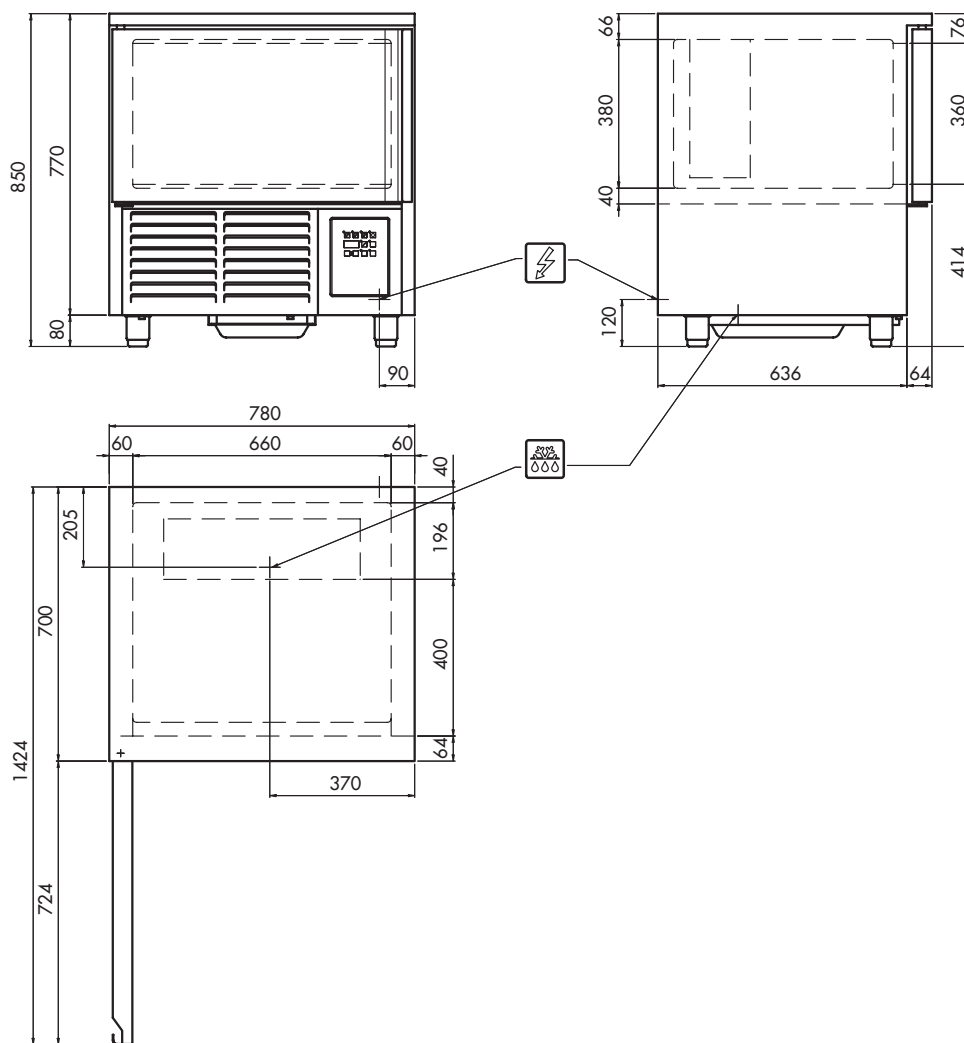
- Soft-Schockkühlung bis +3 °C im Kern (delikate Produkte)
- Soft-Schockgefrierung bis -18 °C im Kern (normale Garprodukte)
- Hard-Schockkühlung bis +3 °C im Kern (Großprodukte und/oder Vollbeschickungen)
- Hard-Schockgefrierung bis -18 °C im Kern (frische oder rohe Produkte)
- Zeiteinstellung und Kontrolle der abgelaufenen Zeit
- Kerntemperaturreglung
- Manuelle Zeiteinstellung und Innenraumtemperaturkontrolle
- Automatische Abtauung
- Manuelle Abtauung
- Beheizung des Kernfühlers (auf Anfrage)
- Programmspeicherung

TECHNISCHE DATEN

Außenabmessungen (BxTxH) mm :	780x700x850 (H.910 bei Räderausführung)
Gesamttiefe mit offener Türe mm :	1425
Nutzmasse der Zelle (BxTxH) mm :	660x400x360 mm
Kapazität Backbleche (600x400) n° :	6, Schienenabstand 60 mm
Leistung pro Zyklus (+70 / +3 °C) kg :	18
Leistung pro Zyklus (+70 / -18 °C) kg :	10,8
Gesamtanschlusswert W :	1500
Kälteleistung (-30/+45 °C) W :	735
Kühlmittel :	R 404A
El.Spannung :	AC 23050Hz
Geräuschpegel dBA :	< 70
Nettogewicht kg :	100

APM 606 T

6 x (60 x 40)



Die auf dieser Unterlage angegebenen technischen Daten sind als unverbindlich anzusehen. Die Firma behält sich das Recht vor zu jeder Zeit technische Änderungen vorzunehmen.

01.10.2004

LAINOX

LAINOX-ALI SpA

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



SCHOCKGEFRIERER FÜR DIE KONDITOREI

APM 609 S

Schockkühler mit kombinierter Abkühlung (von +70 bis +3 °C und +70 bis -18 °C im Kern) und verstärkter Leistung

KONSTRUKTION

- Gehäuse aus Cr.Ni. Stahl 1.4301, aussen SB und innen 2B geschliffen, auf 1" ³/₄ Edelstahlfüßen mit Kunststoffdeckel und Höheneinstellung von 150 bis 230 mm
- Isolierung aus CFC und HCFC-freiem Poliurethanschaum, Densität 40 kg/m³. Isolierdicke: 60 mm
- Innenraum mit abgerundeten Ecken und beckenförmiger Boden zur leichten Reinigung. Ablauf mit Prägung zur optimalen Abführung von Kondensat und Reinigungswasser
- Verdampfer mit spezieller Korrosionsschutzbehandlung (Kataphoreselackierung), manuelle Abtauung bei offener Türe
- Aufklappbares Verdampferschutzblech und herausnehmbare Einhängeschienen erlauben eine einfache Reinigung von Innenraum und Verdampfer
- Herausnehmbare Kondensatwanne im unteren Bereich des Gerätes
- Selbstschliessende, linksangeschlagene Türe aus Cr.Ni. Stahl 1.4301 mit magnetischer Dichtung und Anschlagwechselmöglichkeit vor Ort
- Zeitgesteuerter Ventilatorstopp (45") bei offener Türe mit aktivem Kompressor: Erlaubt kontinuierliche Beschickung ohne Startverzögerungen
- Glattes Bedienpaneel mit wasserdichter Folientastatur
- Elektronische Steuerung des automatischen Abkühl- und Lagerzyklus mit akustischem Avis bei Zyklusende
- Möglichkeit der Auswahl von „Hard“- Zyklus für Grosstücke und „Soft“- Zyklus für delikate Speisen
- Automatischer Schockkühlzyklus mit elektronischer Kerntemperaturregung und Kernfühler mit einem Messpunkt
- Eingebaute, luftgekühlte Kondensatoreinheit für Umgebungstemperatur bis +32 °C
- Entnehmbares vorderes Gitterpaneel, erlaubt eine einfache Kondensatorreinigung seitens des Nutzers



SERIENAUSSTATTUNG

- Kerntemperaturfühler mit einem Messpunkt
- Einhängeschienen

SONDERAUSSTATTUNG/ZUBEHÖR

- Beheizter Kerntemperaturfühler mit einem Messpunkt (statt des Serienmäßigen)
- Software zur Aufzeichnung der Programmdaten, kompatibel mit Heißluftdämpfern und Regeneriergeräten (nicht in Verbindung mit Drucker)
- Drucker zur Aufzeichnung von Zeit und Temperaturen (nicht in Verbindung mit Software)
- Rädersatz
- Wassergekühlte Kondensatoreinheit
- Separate Kondensatoreinheit
- Sterilisiergerät STERILOX
- Roste aus Edelstahl und Backbleche



AUSSTATTUNG DER STEUERUNG

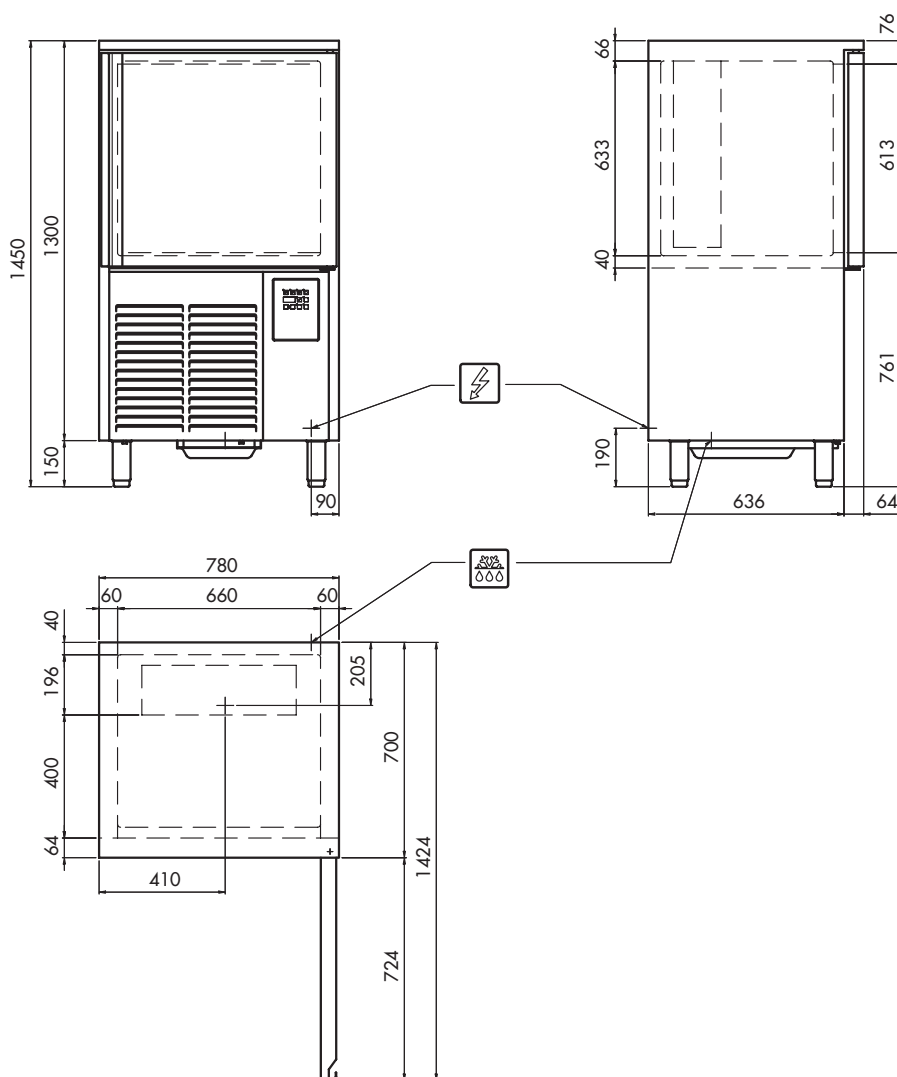
- Soft-Schockkühlung bis +3 °C im Kern (delikate Produkte)
- Soft-Schockgefrierung bis -18 °C im Kern (normale Garprodukte)
- Hard-Schockkühlung bis +3 °C im Kern (Großprodukte und/oder Vollbeschickungen)
- Zeiteinstellung und Kontrolle der abgelaufenen Zeit
- Kerntemperaturregung
- Manuelle Zeiteinstellung und Innenraumtemperaturkontrolle
- Manuelle Abtauung
- Beheizung des Kernfühlers (auf Anfrage)
- Programmspeicherung

TECHNISCHE DATEN

Außenabmessungen (BxTxH) mm :	780x700x1450
Gesamttiefe mit offener Türe mm :	1425
Nutzmasse der Zelle (BxTxH) mm :	660x400x613 mm
Kapazität Backbleche (600x400) n° :	9, Schienenabstand 60 mm
Leistung pro Zyklus (+70 / +3 °C) kg :	21,6
Leistung pro Zyklus (+70 / -18 °C) kg :	14,4
Gesamtanschlusswert W :	2080
Kälteleistung (-30/+45 °C) W :	1190
Kühlmittel :	R 404A
El.Spannung :	AC 230 50Hz
Geräuschpegel dBA :	< 70
Nettogewicht kg :	110

APM 609 S

9 x (60 x 40)



Die auf dieser Unterlage angegebenen technischen Daten sind als unverbindlich anzusehen. Die Firma behält sich das Recht vor zu jeder Zeit technische Änderungen vorzunehmen.

01.10.2004

LAINOX

LAINOX-ALI SpA

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



SCHOCKGEFRIERER FÜR DIE KONDITOREI

APM 609 T

Schockkühler mit kombinierter Abkühlung (von +70 bis +3 °C und +70 bis –18 °C im Kern) und verstärkter Leistung

KONSTRUKTION

- Gehäuse aus Cr.Ni. Stahl 1.4301, aussen SB und innen 2B geschliffen, auf 1" 3/4 Edelstahlfüßen mit Kunststoffdeckel und Höheneinstellung von 150 bis 230 mm
- Isolierung aus CFC und HCFC-freiem Poliurethanschaum, Densität 40 kg/m³. Isolierdicke: 60 mm
- Innenraum mit abgerundeten Ecken und beckenförmiger Boden zur leichten Reinigung. Ablauf mit Prägung zur optimalen Abführung von Kondensat und Reinigungswasser
- Verdampfer mit spezieller Korrosionsschutzbehandlung (Kataphoreselackierung), manuelle Abtauung bei offener Türe
- Aufklappbares Verdampferschutzleitblech und herausnehmbare Einhängeschienen erlauben eine einfache Reinigung von Innenraum und Verdampfer
- Herausnehmbare Kondensatwanne im unteren Bereich des Gerätes
- Selbstschliessende, linksangeschlagene Türe aus Cr.Ni. Stahl 1.4301 mit magnetischer Dichtung und Anschlagswachsmöglichkeit vor Ort
- Zeitgesteuerter Ventilatorstopp (45") bei offener Türe mit aktivem Kompressor: Erlaubt kontinuierliche Beschickung ohne Startverzögerungen
- Glattes Bedienpaneel mit wasserdichter Folientastatur
- Elektronische Steuerung des automatischen Abkühl- und Lagerzyklus mit akustischem Avis bei Zyklusende
- Möglichkeit der Auswahl von „Hard“-Zyklus für Grosstücke und „Soft“-Zyklus für delikate Speisen
- Automatischer Schockkühlzyklus mit elektronischer Kerntemperaturregung und beheizter Kernfühler mit einem Messpunkt
- Eingebaute, luftgekühlte Kondensatoreinheit für Umgebungstemperatur bis +32 °C
- Entnehmbares vorderes Gitterpaneel, erlaubt eine einfache Kondensatorreinigung seitens des Nutzers



SERIENAUSSTATTUNG

- Beheizter Kerntemperaturfühler mit einem Messpunkt
- Einhängeschienen

SONDERAUSSTATTUNG/ZUBEHÖR

- Beheizter Kerntemperaturfühler mit 4 Messpunkten (statt des Serienmäßigen)
- Mehrfach-Kernfühlersystem (zur Aufnahme von max. bis zu 4 Kernführern)
- Software zur Aufzeichnung der Programmdaten, kompatibel mit Heißluftdämpfern und Regeneriergeräten (nicht in Verbindung mit Drucker)
- Drucker zur Aufzeichnung von Zeit und Temperaturen (nicht in Verbindung mit Software)
- Rädersatz
- Wassergekühlte Kondensatoreinheit
- Separate Kondensatoreinheit
- Sterilisiergerät STERILOX
- Roste aus Edelstahl und Backbleche



AUSSTATTUNG DER STEUERUNG

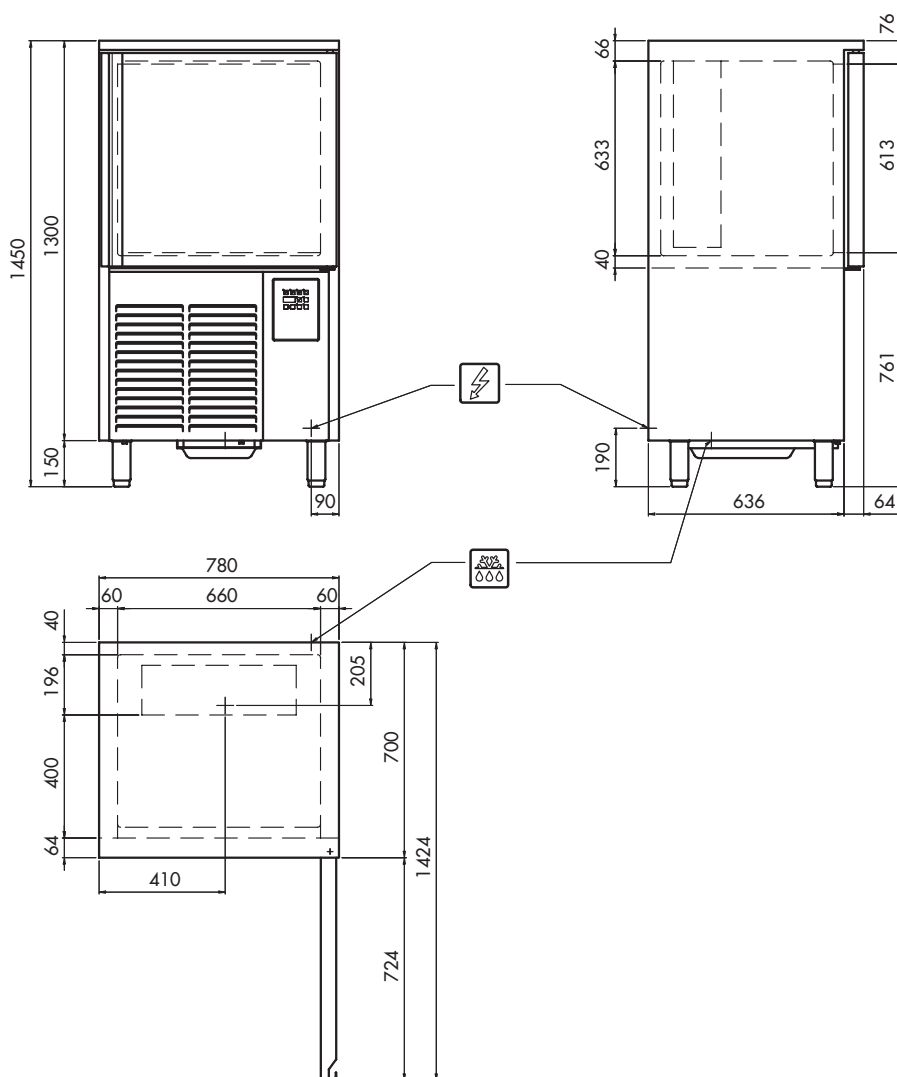
- Soft-Schockkühlung bis +3 °C im Kern (delikate Produkte)
- Soft-Schockgefrierung bis –18 °C im Kern (normale Garprodukte)
- Hard-Schockkühlung bis +3 °C im Kern (Großprodukte und/oder Vollbeschickungen)
- Hard-Schockgefrierung bis –18 °C im Kern (frische oder rohe Produkte)
- Zeiteinstellung und Kontrolle der abgelaufenen Zeit
- Kerntemperaturregung
- Manuelle Zeiteinstellung und Innenraumtemperaturkontrolle
- Automatische Abtauung
- Manuelle Abtauung
- Beheizung des Kernfühlers
- Programmspeicherung
- Taste zur Aktivierung des Sterilisiergerätes

TECHNISCHE DATEN

Außenabmessungen (BxTxH) mm :	780x700x1450
Gesamttiefe mit offener Türe mm :	1425
Nutzmasse der Zelle (BxTxH) mm :	660x400x613 mm
Kapazität Backbleche (600x400) n° :	9, Schienenabstand 60 mm
Leistung pro Zyklus (+70 / +3 °C) kg :	21,6
Leistung pro Zyklus (+70 / -18 °C) kg :	14,4
Gesamtanschlusswert W :	2080
Kälteleistung (-30/+45 °C) W :	1190
Kühlmittel:	R 404A
El.Spannung :	AC 230 50Hz
Geräuschpegel dBA :	< 70
Nettogewicht kg :	110

APM 609 T

9 x (60 x 40)



Die auf dieser Unterlage angegebenen technischen Daten sind als unverbindlich anzusehen. Die Firma behält sich das Recht vor zu jeder Zeit technische Änderungen vorzunehmen.

01.10.2004

LAINOX

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



SCHOCKGEFRIERER FÜR DIE KONDITOREI

APM 612 S

Schockkühler mit kombinierter Abkühlung (von +70 bis +3 °C und +70 bis -18 °C im Kern) und verstärkter Leistung

KONSTRUKTION

- Gehäuse aus Cr.Ni. Stahl 1.4301, aussen SB und innen 2B geschliffen, auf 1" ³/₄ Edelstahlfüßen mit Kunststoffdeckel und Höheneinstellung von 150 bis 215 mm
- Isolierung aus CFC und HCFC-freiem Poliurethanschaum, Densität 40 kg/m³. Isolierdicke: 65 mm
- Innenraum mit abgerundeten Ecken und beckenförmiger Boden zur leichten Reinigung. Ablauf mit Prägung zur optimalen Abführung von Kondensat und Reinigungswasser
- Verdampfer mit spezieller Korrosionsschutzbehandlung (Kataphoreselackierung), manuelle Abtauung bei offener Türe
- Aufklappbares Verdampferschutzleitblech und herausnehmbare Einhängeschienen erlauben eine einfache Reinigung von Innenraum und Verdampfer
- Herausnehmbare Kondensatwanne im unteren Bereich des Gerätes
- Selbstschliessende, linksangeschlagene Türe aus Cr.Ni. Stahl 1.4301 mit magnetischer Dichtung und Anschlagwechselmöglichkeit vor Ort
- Zeitgesteuerter Ventilatorstopp (45") bei offener Türe mit aktivem Kompressor: Erlaubt kontinuierliche Beschickung ohne Startverzögerungen
- Glattes Bedienpaneel mit wasserdichter Folientastatur
- Elektronische Steuerung des automatischen Abkühl- und Lagerzyklus mit akustischem Avis bei Zyklusende
- Möglichkeit der Auswahl von „Hard“-Zyklus für Grosstücke und „Soft“-Zyklus für delikate Speisen
- Automatischer Schockkühlzyklus mit elektronischer Kerntemperrangulung und Kernfühler mit einem Messpunkt
- Eingebaute, luftgekühlte Kondensatoreinheit für Umgebungstemperatur bis +32 °C
- Entnehmbares vorderes Gitterpaneel, erlaubt eine einfache Kondensatorreinigung seitens des Nutzers



SERIENAUSSTATTUNG

- Kerntemperaturfühler mit einem Messpunkt
- Einhängeschienen

SONDERAUSSTATTUNG/ZUBEHÖR

- Beheizter Kerntemperaturfühler mit einem Messpunkt (statt des Serienmäßigen)
- Software zur Aufzeichnung der Programmdaten, kompatibel mit Heißluftdämpfern und Regeneriergeräten (nicht in Verbindung mit Drucker)
- Drucker zur Aufzeichnung von Zeit und Temperaturen (nicht in Verbindung mit Software)
- Rädersatz
- Wassergekühlte Kondensatoreinheit
- Separate Kondensatoreinheit
- Sterilisiergerät STERILOX
- Roste aus Edelstahl und Backbleche



AUSSTATTUNG DER STEUERUNG

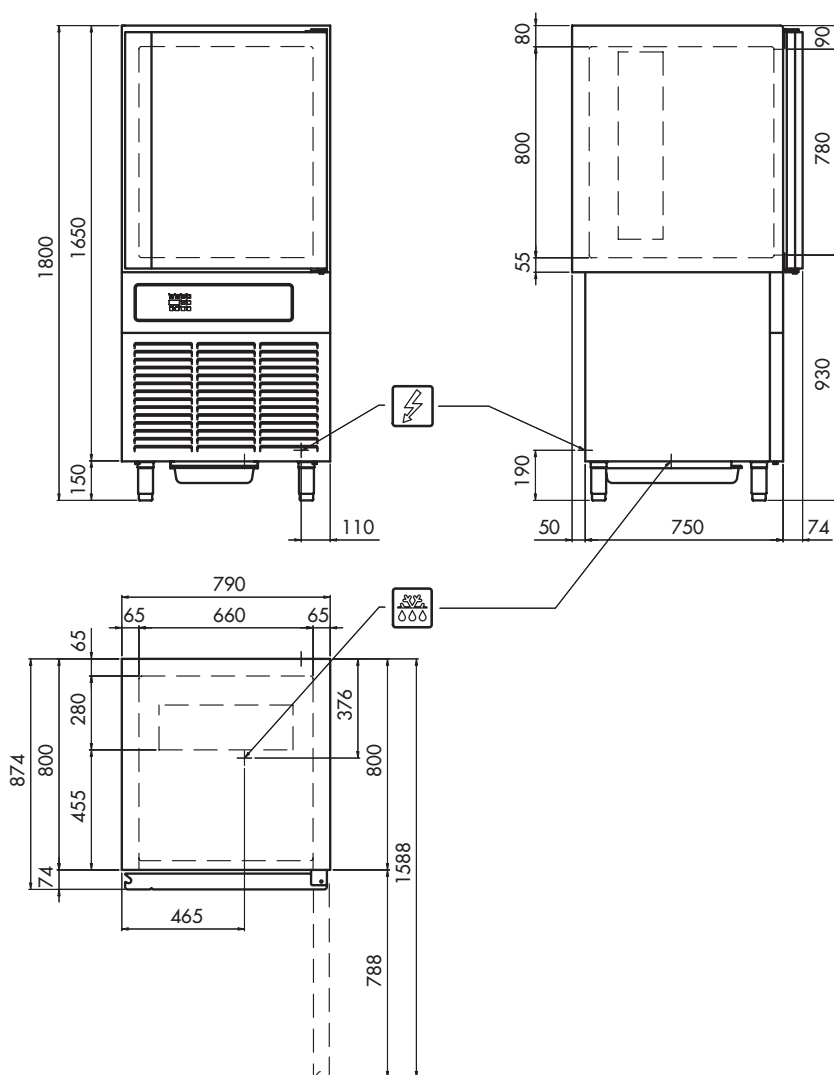
- Soft-Schockkühlung bis +3 °C im Kern (delikate Produkte)
- Soft-Schockgefrierung bis -18 °C im Kern (normale Garprodukte)
- Hard-Schockkühlung bis +3 °C im Kern (Großprodukte und/oder Vollbeschickungen)
- Zeiteinstellung und Kontrolle der abgelaufenen Zeit
- Kerntemperaturregulung
- Manuelle Zeiteinstellung und Innenraumtemperaturkontrolle
- Manuelle Abtauung
- Beheizung des Kernfühlers (auf Anfrage)
- Programmspeicherung

TECHNISCHE DATEN

Außenabmessungen (BxTxH) mm :	790x875x1800
Gesamttiefe mit offener Türe mm :	1590
Nutzmasse der Zelle (BxTxH) mm :	660x455x780 mm
Kapazität Backbleche (600x400) n° :	12, Schienenabstand 60 mm
Leistung pro Zyklus (+70 / +3 °C) kg :	36
Leistung pro Zyklus (+70 / -18 °C) kg :	25,2
Gesamtanschlusswert W :	3590
Kälteleistung (-30/+45 °C) W :	2220
Kühlmittel :	R 404A
El.Spannung :	3N AC 400 50Hz
Geräuschpegel dBA :	< 70
Nettogewicht kg :	215

APM 612 S

12 x (60 x 40)



Die auf dieser Unterlage angegebenen technischen Daten sind als unverbindlich anzusehen. Die Firma behält sich das Recht vor zu jeder Zeit technische Änderungen vorzunehmen.

01.10.2004

LAINOX

LAINOX-ALI SpA

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



SCHOCKGEFRIERER FÜR DIE KONDITOREI

APM 612 T

Schockkühler mit kombinierter Abkühlung (von +70 bis +3 °C und +70 bis -18 °C im Kern) und verstärkter Leistung

KONSTRUKTION

- Gehäuse aus Cr.Ni. Stahl 1.4301, aussen SB und innen 2B geschliffen, auf 1" 3/4 Edelstahlfüßen mit Kunststoffdeckel und Höheneinstellung von 150 bis 215 mm
- Isolierung aus CFC und HCFC-freiem Poliurethanschaum, Densität 40 kg/m³. Isolierdicke: 65 mm
- Innenraum mit abgerundeten Ecken und beckenförmiger Boden zur leichten Reinigung. Ablauf mit Prägung zur optimalen Abführung von Kondensat und Reinigungswasser
- Verdampfer mit spezieller Korrosionsschutzbehandlung (Kataphoreselackierung), manuelle Abtauung bei offener Tür
- Aufklappbares Verdampferschutzblech und herausnehmbare Einhängeschienen erlauben eine einfache Reinigung von Innenraum und Verdampfer
- Herausnehmbare Kondensatwanne im unteren Bereich des Gerätes
- Selbstschliessende, linksangeschlagene Tür aus Cr.Ni. Stahl 1.4301 mit magnetischer Dichtung und Anschlagwechselmöglichkeit vor Ort
- Zeitgesteuerter Ventilatorstopp (45") bei offener Tür mit aktivem Kompressor: Erlaubt kontinuierliche Beschickung ohne Startverzögerungen
- Glattes Bedienpaneel mit wasserdichter Folientastatur
- Elektronische Steuerung des automatischen Abkühl- und Lagerzyklus mit akustischem Avis bei Zyklusende
- Möglichkeit der Auswahl von „Hard“- Zyklus für Grosstücke und „Soft“- Zyklus für delikate Speisen
- Automatischer Schockkühlzyklus mit elektronischer Kerntemperaturreglung und beheizter Kernfühler mit einem Messpunkt
- Eingebaute, luftgekühlte Kondensatoreinheit für Umgebungstemperatur bis +32 °C
- Entnehmbares vorderes Gitterpaneel, erlaubt eine einfache Kondensatorreinigung seitens des Nutzers



SERIENAUSSTATTUNG

- Beheizter Kerntemperaturfühler mit einem Messpunkt
- Einhängeschienen

SONDERAUSSTATTUNG/ZUBEHÖR

- Beheizter Kerntemperaturfühler mit 4 Messpunkten (statt des Serienmäßigen)
- Mehrfach-Kernfühlersystem (zur Aufnahme von max. bis zu 4 Kernführern)
- Software zur Aufzeichnung der Programmdaten, kompatibel mit Heißluftdämpfern und Regeneriergeräten (nicht in Verbindung mit Drucker)
- Drucker zur Aufzeichnung von Zeit und Temperaturen (nicht in Verbindung mit Software)
- Rädersatz
- Wassergekühlte Kondensatoreinheit
- Separate Kondensatoreinheit
- Sterilisiergerät STERILOX
- Roste aus Edelstahl und Backbleche



AUSSTATTUNG DER STEUERUNG

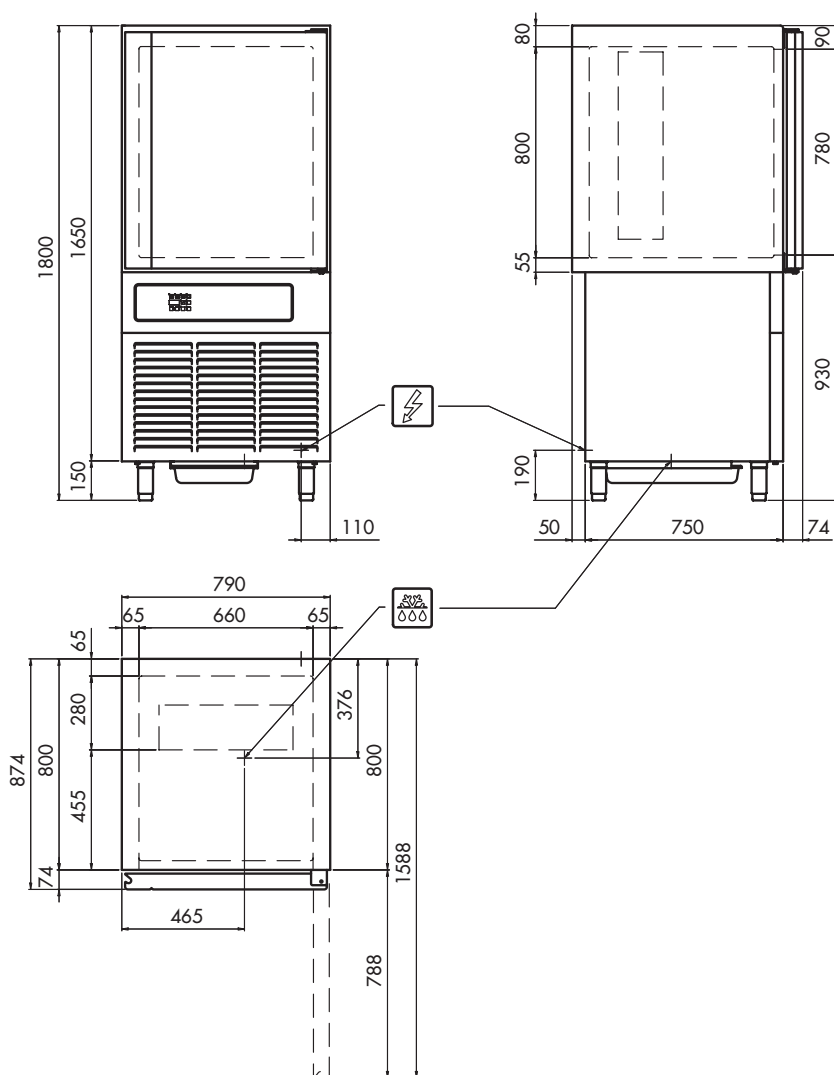
- Soft-Schockkühlung bis +3 °C im Kern (delikate Produkte)
- Soft-Schockgefrierung bis -18 °C im Kern (normale Garprodukte)
- Hard-Schockkühlung bis +3 °C im Kern (Großprodukte und/oder Vollbeschickungen)
- Hard-Schockgefrierung bis -18 °C im Kern (frische oder rohe Produkte)
- Zeiteinstellung und Kontrolle der abgelaufenen Zeit
- Kerntemperaturreglung
- Manuelle Zeiteinstellung und Innenraumtemperaturkontrolle
- Automatische Abtauung
- Manuelle Abtauung
- Beheizung des Kernfühlers
- Programmspeicherung
- Taste zur Aktivierung des Sterilisiergerätes

TECHNISCHE DATEN

Außenabmessungen (BxTxH) mm :	790x875x1800
Gesamttiefe mit offener Türe mm :	1590
Nutzmasse der Zelle (BxTxH) mm :	660x455x780 mm
Kapazität Backbleche (600x400) n° :	12, Schienenabstand 60 mm36
Leistung pro Zyklus (+70 / +3 °C) kg :	25,2
Leistung pro Zyklus (+70 / -18 °C) kg :	3590
Gesamtanschlusswert W :	2220
Kälteleistung (-30/+45 °C) W :	R 404A
Kühlmittel :	3N AC 400 50Hz
El.Spannung :	< 70
Geräuschpegel dBA :	215
Nettogewicht kg :	

APM 612 T

12 x (60 x 40)



Die auf dieser Unterlage angegebenen technischen Daten sind als unverbindlich anzusehen. Die Firma behält sich das Recht vor zu jeder Zeit technische Änderungen vorzunehmen.

01.10.2004

LAINOX

LAINOX-ALI SpA

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



SCHOCKGEFRIERER FÜR DIE KONDITOREI

APM 617 S

Schockkühler mit kombinierter Abkühlung (von +70 bis +3 °C und +70 bis -18 °C im Kern) und verstärkter Leistung

KONSTRUKTION

- Gehäuse aus Cr.Ni. Stahl 1.4301, aussen SB und innen 2B geschliffen, auf 1" ^{3/4} Edelstahlfüßen mit Kunststoffdeckel und Höheneinstellung von 150 bis 215 mm
- Isolierung aus CFC und HCFC-freiem Poliurethanschaum, Densität 40 kg/m³. Isolierdicke: 65 mm
- Innenraum mit abgerundeten Ecken und beckenförmiger Boden zur leichten Reinigung. Ablauf mit Prägung zur optimalen Abführung von Kondensat und Reinigungswasser
- Verdampfer mit spezieller Korrosionsschutzbehandlung (Kataphoreselackierung), manuelle Abtauung bei offener Türe
- Aufklappbares Verdampferschutzblech und herausnehmbare Einhängeschienen erlauben eine einfache Reinigung von Innenraum und Verdampfer
- Herausnehmbare Kondensatwanne im unteren Bereich des Gerätes
- Selbstschliessende, linksangeschlagene Türe aus Cr.Ni. Stahl 1.4301 mit magnetischer Dichtung und Anschlagwechselmöglichkeit vor Ort
- Zeitgesteuerter Ventilatorstopp (45") bei offener Türe mit aktivem Kompressor: Erlaubt kontinuierliche Beschickung ohne Startverzögerungen
- Glatte Bedienpaneel mit wasserdichter Folientastatur
- Elektronische Steuerung des automatischen Abkühl- und Lagerzyklus mit akustischem Avis bei Zyklusende
- Möglichkeit der Auswahl von „Hard“- Zyklus für Grosstücke und „Soft“- Zyklus für delikate Speisen
- Automatischer Schockkühlzyklus mit elektronischer Kerntemperraturreglung und Kernfühler mit einem Messpunkt
- Eingebaute, luftgekühlte Kondensatoreinheit für Umgebungstemperatur bis +32 °C
- Entnehmbares vorderes Gitterpaneel, erlaubt eine einfache Kondensatorreinigung seitens des Nutzers



SERIENAUSSTATTUNG

- Kerntemperaturfühler mit einem Messpunkt
- Einhängeschienen

SONDERAUSSTATTUNG/ZUBEHÖR

- Beheizter Kerntemperaturfühler mit einem Messpunkt (statt des Serienmäßigen)
- Software zur Aufzeichnung der Programmdaten, kompatibel mit Heißluftdämpfern und Regeneriergeräten (nicht in Verbindung mit Drucker)
- Drucker zur Aufzeichnung von Zeit und Temperaturen (nicht in Verbindung mit Software)
- Rädersatz
- Wassergekühlte Kondensatoreinheit
- Separate Kondensatoreinheit
- Sterilisiergerät STERILOX
- Roste aus Edelstahl und Backbleche



AUSSTATTUNG DER STEUERUNG

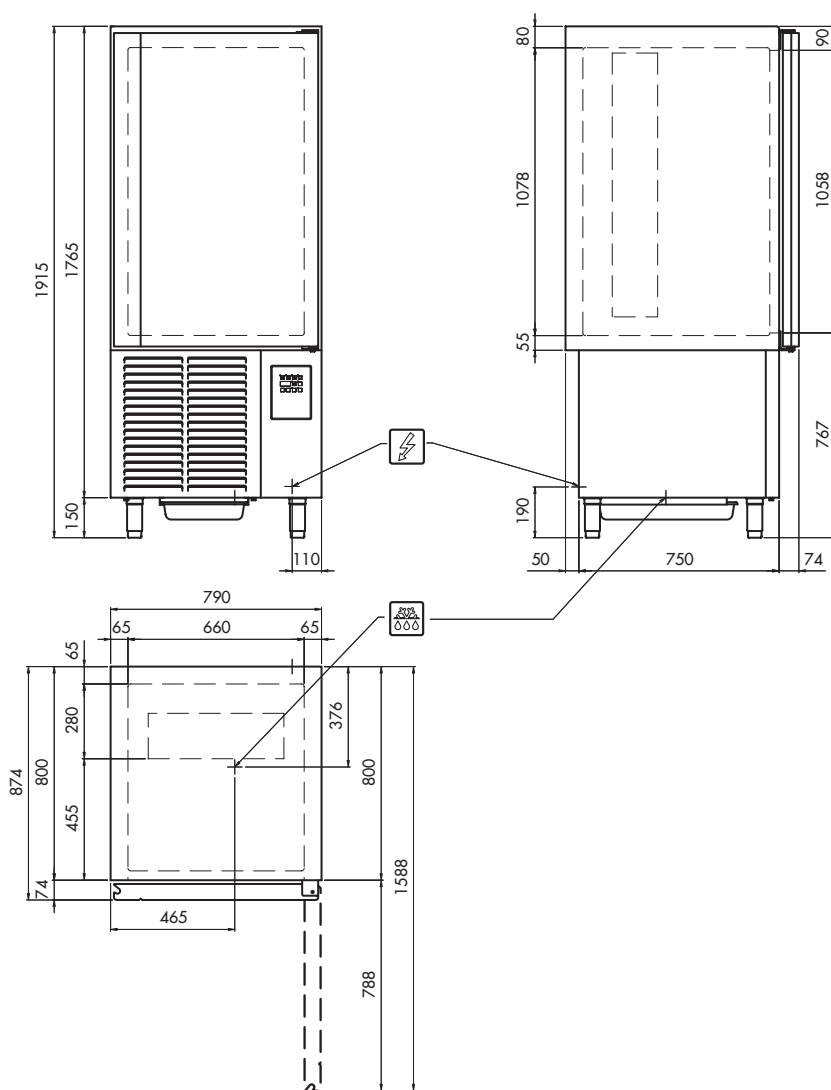
- Soft-Schockkühlung bis +3 °C im Kern (delikate Produkte)
- Soft-Schockgefrierung bis -18 °C im Kern (normale Garprodukte)
- Hard-Schockkühlung bis +3 °C im Kern (Großprodukte und/oder Vollbeschickungen)
- Zeiteinstellung und Kontrolle der abgelaufenen Zeit
- Kerntemperaturreglung
- Manuelle Zeiteinstellung und Innenraumtemperaturkontrolle
- Manuelle Abtauung
- Beheizung des Kernfühlers (auf Anfrage)
- Programmspeicherung

TECHNISCHE DATEN

Außenabmessungen (BxTxH) mm :	790x875x1915
Gesamttiefe mit offener Türe mm :	1590
Nutzmasse der Zelle (BxTxH) mm :	660x455x1058 mm
Kapazität Backbleche (600x400) n° :	17, Schienenabstand 60 mm
Leistung pro Zyklus (+70 / +3 °C) kg :	50,4
Leistung pro Zyklus (+70 / -18 °C) kg :	32,4
Gesamtanschlusswert W :	4710
Kälteleistung (-30/+45 °C) W :	3450
Kühlmittel :	R 404A
El.Spannung :	3N AC 400 50Hz
Geräuschpegel dBA :	< 70
Nettogewicht kg :	230

APM 617 S

17 x (60 x 40)



Die auf dieser Unterlage angegebenen technischen Daten sind als unverbindlich anzusehen. Die Firma behält sich das Recht vor zu jeder Zeit technische Änderungen vorzunehmen.

01.10.2004

LAINOX

LAINOX-ALI SpA

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



SCHOCKGEFRIERER FÜR DIE KONDITOREI

DPM 617 S

Schockkühler mit kombinierter Abkühlung (von +70 bis +3 °C und +70 bis –18 °C im Kern) und normaler Leistung

KONSTRUKTION

- Gehäuse aus Cr.Ni. Stahl 1.4301, aussen SB und innen 2B geschliffen, auf 1" ³/₄ Edelstahlfüßen mit Kunststoffdeckel und Höheneinstellung von 150 bis 215 mm.
- Isolierung aus CFC und HCFC-freiem Poliurethanschaum, Densität 40 kg/m³. Isolierdicke: 65 mm
- Innenraum mit abgerundeten Ecken und beckenförmiger Boden zur leichten Reinigung. Ablauf mit Prägung zur optimalen Abführung von Kondensat und Reinigungswasser
- Verdampfer mit spezieller Korrosionsschutzbehandlung (Kataphoreselackierung), manuelle Abtauung bei offener Türe
- Aufklappbares Verdampferschutzleitblech und herausnehmbare Einhängeschienen erlauben eine einfache Reinigung von Innenraum und Verdampfer
- Herausnehmbare Kondensatwanne im unteren Bereich des Gerätes
- Selbstschliessende, linksangeschlagene Türe aus Cr.Ni. Stahl 1.4301 mit magnetischer Dichtung und Anschlagwechselmöglichkeit vor Ort
- Zeitgesteuerter Ventilatorstopp (45") bei offener Türe mit aktivem Kompressor: Erlaubt kontinuierliche Beschickung ohne Startverzögerungen
- Glattes Bedienpaneel mit wasserdichter Folientastatur
- Elektronische Steuerung des automatischen Abkühl- und Lagerzyklus mit akustischem Avis bei Zyklusende
- Möglichkeit der Auswahl von „Hard“- Zyklus für Grosstücke und „Soft“- Zyklus für delikate Speisen
- Automatischer Schockkühlzyklus mit elektronischer Kerntemperaturreglung und Kernfühler mit einem Messpunkt
- Eingebaute, luftgekühlte Kondensatoreinheit für Umgebungstemperatur bis +32 °C
- Entnehmbares vorderes Gitterpaneel, erlaubt eine einfache Kondensatorreinigung seitens des Nutzers



SERIENAUSSTATTUNG

- Kerntemperaturfühler mit einem Messpunkt
- Einhängeschienen

SONDERAUSSTATTUNG/ZUBEHÖR

- Beheizter Kerntemperaturfühler mit einem Messpunkt (statt des Serienmäßigen)
- Software zur Aufzeichnung der Programmdaten, kompatibel mit Heißluftdämpfern und Regeneriergeräten (nicht in Verbindung mit Drucker)
- Drucker zur Aufzeichnung von Zeit und Temperaturen (nicht in Verbindung mit Software)
- Rädersatz
- Wassergekühlte Kondensatoreinheit
- Separate Kondensatoreinheit
- Sterilisiergerät STERILOX
- Roste aus Edelstahl und Backbleche



AUSSTATTUNG DER STEUERUNG

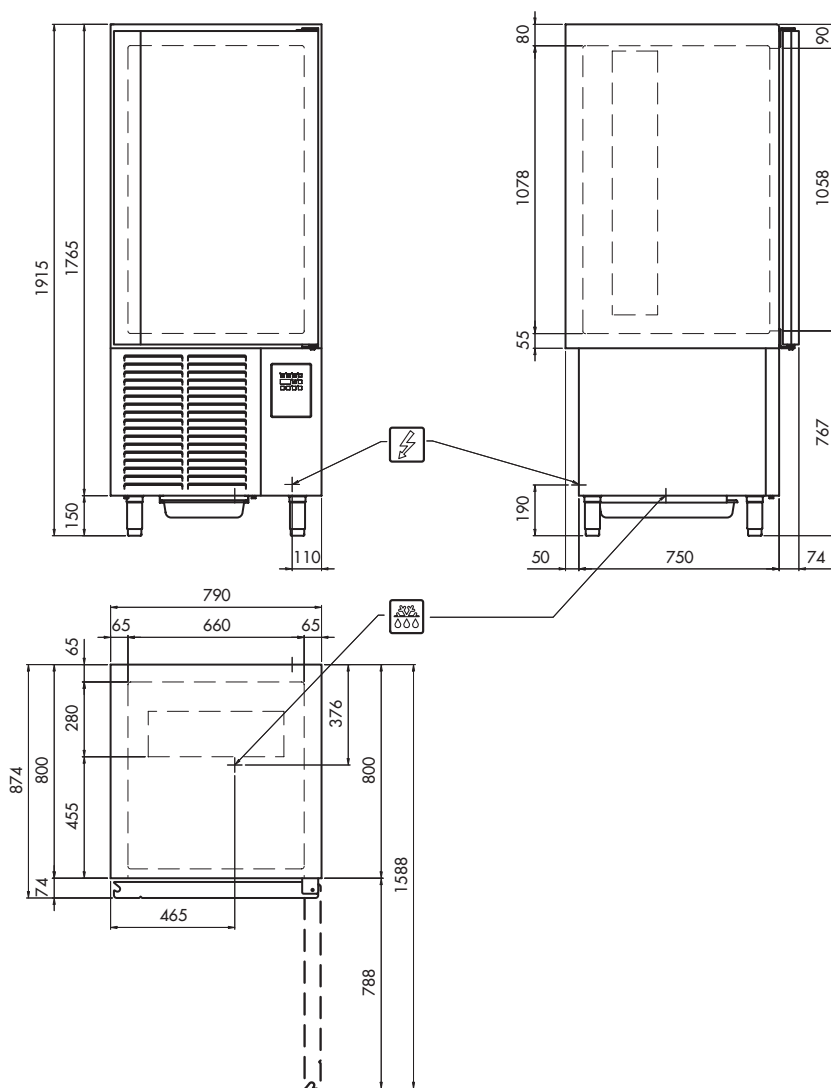
- Soft-Schockkühlung bis +3 °C im Kern (delikate Produkte)
- Soft-Schockgefrierung bis –18 °C im Kern (normale Garprodukte)
- Hard-Schockkühlung bis +3 °C im Kern (Großprodukte und/oder Vollbeschickungen)
- Zeiteinstellung und Kontrolle der abgelaufenen Zeit
- Kerntemperaturreglung
- Manuelle Zeiteinstellung und Innenraumtemperaturkontrolle
- Manuelle Abtauung
- Beheizung des Kernfühlers (auf Anfrage)
- Programmspeicherung

TECHNISCHE DATEN

Außenabmessungen (BxTxH) mm :	790x875x1915
Gesamttiefe mit offener Türe mm :	1590
Nutzmasse der Zelle (BxTxH) mm :	660x455x1058 mm
Kapazität Backbleche (600x400) n° :	17, Schienenabstand 60 mm
Leistung pro Zyklus (+70 / +3 °C) kg :	25,2
Leistung pro Zyklus (+70 / -18 °C) kg :	16,2
Gesamtanschlusswert W :	3710
Kälteleistung (-30/+45 °C) W :	2220
Kühlmittel :	R 404A
El.Spannung :	3N AC 400 50Hz
Geräuschpegel dBA :	< 70
Nettogewicht kg :	230

DPM 617 S

17 x (60 x 40)



Die auf dieser Unterlage angegebenen technischen Daten sind als unverbindlich anzusehen. Die Firma behält sich das Recht vor zu jeder Zeit technische Änderungen vorzunehmen.

01.10.2004

LAINOX

LAINOX-ALI SpA

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



SCHOCKGEFRIERER FÜR DIE KONDITOREI

APM 617 T

Schockkühler mit kombinierter Abkühlung (von +70 bis + 3 °C und +70 bis –18 °C im Kern) und verstärkter Leistung

KONSTRUKTION

- Gehäuse aus Cr.Ni. Stahl 1.4301, aussen SB und innen 2B geschliffen, auf 1" 3/4 Edelstahlfüßen mit Kunststoffdeckel und Höheneinstellung von 150 bis 215 mm
- Isolierung aus CFC und HCFC-freiem Poliurethanschaum, Densität 40 kg/m³. Isolierdicke: 65 mm
- Innenraum mit abgerundeten Ecken und beckenförmiger Boden zur leichten Reinigung. Ablauf mit Prägung zur optimalen Abführung von Kondensat und Reinigungswasser
- Verdampfer mit spezieller Korrosionsschutzbehandlung (Kataphoreselackierung), manuelle Abtauung bei offener Tür
- Aufklappbares Verdampferschutzleitblech und herausnehmbare Einhängeschienen erlauben eine einfache Reinigung von Innenraum und Verdampfer
- Herausnehmbare Kondensatwanne im unteren Bereich des Gerätes
- Selbstschliessende, linksangeschlagene Tür aus Cr.Ni. Stahl 1.4301 mit magnetischer Dichtung und Anschlagwechselmöglichkeit vor Ort
- Zeitgesteuerter Ventilatorstopp (45") bei offener Tür mit aktivem Kompressor: Erlaubt kontinuierliche Beschickung ohne Startverzögerungen
- Glattes Bedienpaneel mit wasserdichter Folientastatur
- Elektronische Steuerung des automatischen Abkühl- und Lagerzyklus mit akustischem Avis bei Zyklusende
- Möglichkeit der Auswahl von „Hard“- Zyklus für Grosstücke und „Soft“- Zyklus für delikate Speisen
- Automatischer Schockkühlzyklus mit elektronischer Kerntemperaturregung und beheizter Kernfühler mit einem Messpunkt
- Eingebaute, luftgekühlte Kondensatoreinheit für Umgebungstemperatur bis +32 °C
- Entnehmbares vorderes Gitterpaneel, erlaubt eine einfache Kondensatorreinigung seitens des Nutzers



SERIENAUSSTATTUNG

- Beheizter Kerntemperaturfühler mit einem Messpunkt
- Einhängeschienen

SONDERAUSSTATTUNG/ZUBEHÖR

- Beheizter Kerntemperaturfühler mit 4 Messpunkten (statt des Serienmäßigen)
- Mehrfach-Kernfühlersystem (zur Aufnahme von max. bis zu 4 Kernfühlern)
- Software zur Aufzeichnung der Programmdaten, kompatibel mit Heißluftdämpfern und Regeneriergeräten (nicht in Verbindung mit Drucker)
- Drucker zur Aufzeichnung von Zeit und Temperaturen (nicht in Verbindung mit Software)
- Rädersatz
- Wassergekühlte Kondensatoreinheit
- Separate Kondensatoreinheit
- Sterilisiergerät STERILOX
- Roste aus Edelstahl und Backbleche



AUSSTATTUNG DER STEUERUNG

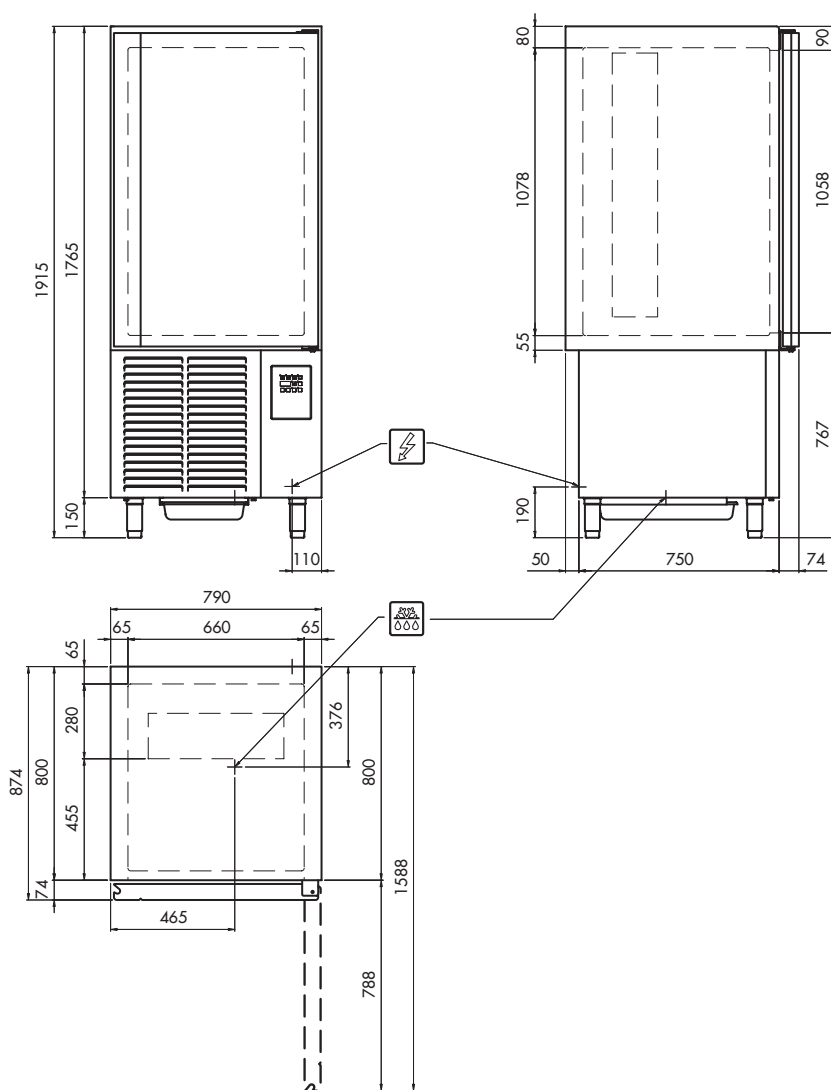
- Soft-Schockkühlung bis +3 °C im Kern (delikate Produkte)
- Soft-Schockgefrierung bis –18 °C im Kern (normale Garprodukte)
- Hard-Schockkühlung bis +3 °C im Kern (Großprodukte und/oder Vollbeschickungen)
- Hard-Schockgefrierung bis –18 °C im Kern (frische oder rohe Produkte)
- Zeiteinstellung und Kontrolle der abgelaufenen Zeit
- Kerntemperaturregung
- Manuelle Zeiteinstellung und Innenraumtemperaturkontrolle
- Automatische Abtauung
- Manuelle Abtauung
- Beheizung des Kernfühlers
- Programmspeicherung
- Taste zur Aktivierung des Sterilisiergerätes

TECHNISCHE DATEN

Außenabmessungen (BxTxH) mm :	790x875x1915
Gesamttiefe mit offener Türe mm :	1590
Nutzmasse der Zelle (BxTxH) mm :	660x455x1058 mm
Kapazität Backbleche (600x400) n° :	17, Schienenabstand 60 mm
Leistung pro Zyklus (+70 / +3 °C) kg :	50,4
Leistung pro Zyklus (+70 / -18 °C) kg :	32,4
Gesamtanschlusswert W :	4710
Kälteleistung (-30/+45 °C) W :	3450
Kühlmittel :	R 404A
El.Spannung :	3N AC 400 50Hz
Geräuschpegel dBA :	< 70
Nettogewicht kg :	230

APM 617 T

17 x (60 x 40)



Die auf dieser Unterlage angegebenen technischen Daten sind als unverbindlich anzusehen. Die Firma behält sich das Recht vor zu jeder Zeit technische Änderungen vorzunehmen.

01.10.2004

LAINOX

LAINOX-ALI SpA

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



SCHOCKGEFRIERER FÜR DIE KONDITOREI

DPM 617 T

Schockkühler mit kombinierter Abkühlung (von +70 bis +3 °C und +70 bis -18 °C im Kern) und normaler Leistung

KONSTRUKTION

- Gehäuse aus Cr.Ni. Stahl 1.4301, aussen SB und innen 2B geschliffen, auf 1" 3/4 Edelstahlfüßen mit Kunststoffdeckel und Höheneinstellung von 150 bis 215 mm
- Isolierung aus CFC und HCFC-freiem Poliurethanschaum, Densität 40 kg/m³. Isolierdicke: 65 mm
- Innenraum mit abgerundeten Ecken und beckenförmiger Boden zur leichten Reinigung. Ablauf mit Prägung zur optimalen Abführung von Kondensat und Reinigungswasser
- Verdampfer mit spezieller Korrosionsschutzbehandlung (Kataphoreselackierung), manuelle Abtauung bei offener Türe
- Aufklappbares Verdampferschutzleitblech und herausnehmbare Einhängeschienen erlauben eine einfache Reinigung von Innenraum und Verdampfer
- Herausnehmbare Kondensatwanne im unteren Bereich des Gerätes
- Selbstschliessende, linksangeschlagene Türe aus Cr.Ni. Stahl 1.4301 mit magnetischer Dichtung und Anschlagwechselmöglichkeit vor Ort
- Zeitgesteuerter Ventilatorstopp (45") bei offener Türe mit aktivem Kompressor: Erlaubt kontinuierliche Beschickung ohne Startverzögerungen
- Glattes Bedienpaneel mit wasserdichter Folientastatur
- Elektronische Steuerung des automatischen Abkühl- und Lagerzyklus mit akustischem Avis bei Zyklusende
- Möglichkeit der Auswahl von „Hard“-Zyklus für Grosstücke und „Soft“-Zyklus für delikate Speisen
- Automatischer Schockkühlzyklus mit elektronischer Kerntemperraturreglung und beheizter Kernfühler mit einem Messpunkt
- Eingebaute, luftgekühlte Kondensatoreinheit für Umgebungstemperatur bis +32 °C
- Entnehmbares vorderes Gitterpaneel, erlaubt eine einfache Kondensatorreinigung seitens des Nutzers.



SERIENAUSSTATTUNG

- Beheizter Kerntemperaturfühler mit einem Messpunkt
- Einhängeschienen

SONDERAUSSTATTUNG/ZUBEHÖR

- Beheizter Kerntemperaturfühler mit 4 Messpunkten (statt des Serienmäßigen)
- Mehrfach-Kernfühlersystem (zur Aufnahme von max. bis zu 4 Kernführern)
- Software zur Aufzeichnung der Programmdaten, kompatibel mit Heißluftdämpfern und Regeneriergeräten (nicht in Verbindung mit Drucker)
- Drucker zur Aufzeichnung von Zeit und Temperaturen (nicht in Verbindung mit Software)
- Rädersatz
- Wassergekühlte Kondensatoreinheit
- Separate Kondensatoreinheit
- Sterilisiergerät STERILOX
- Roste aus Edelstahl und Backblech



AUSSTATTUNG DER STEUERUNG

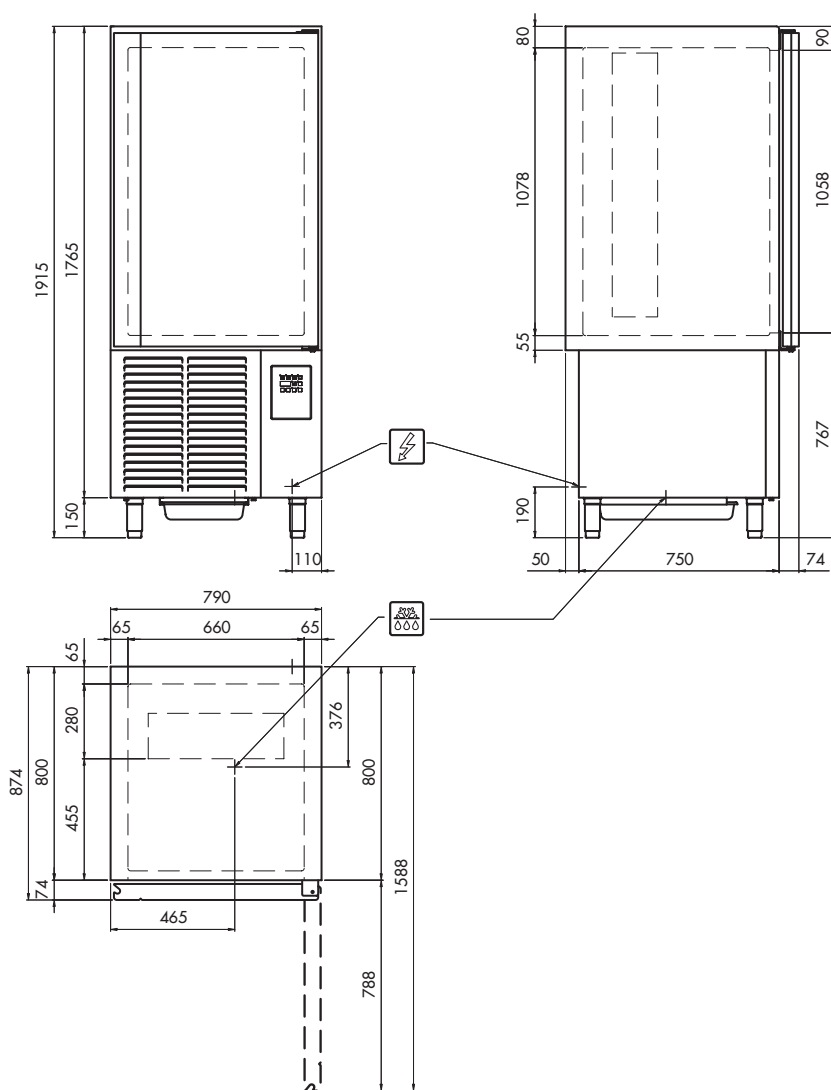
- Soft-Schockkühlung bis +3 °C im Kern (delikate Produkte)
- Soft-Schockgefrierung bis -18 °C im Kern (normale Garprodukte)
- Hard-Schockkühlung bis +3 °C im Kern (Großprodukte und/oder Vollbeschickungen)
- Hard-Schockgefrierung bis -18 °C im Kern (frische oder rohe Produkte)
- Zeiteinstellung und Kontrolle der abgelaufenen Zeit
- Kerntemperaturreglung
- Manuelle Zeiteinstellung und Innenraumtemperaturkontrolle
- Automatische Abtauung
- Manuelle Abtauung
- Beheizung des Kernfühlers
- Programmspeicherung
- Taste zur Aktivierung des Sterilisiergerätes

TECHNISCHE DATEN

Außenabmessungen (BxTxH) mm :	790x875x1915
Gesamttiefe mit offener Türe mm :	1590
Nutzmasse der Zelle (BxTxH) mm :	660x458x1058 mm
Kapazität Backbleche (600x400) n° :	17, Schienenabstand 60 mm
Leistung pro Zyklus (+70 / +3 °C) kg :	25,2
Leistung pro Zyklus (+70 / -18 °C) kg :	16,2
Gesamtanschlusswert W :	3710
Kälteleistung (-30/+45 °C) W :	2220
Kühlmittel :	R 404A
El.Spannung :	3N AC 400 50Hz
Geräuschpegel dBA :	< 70
Nettogewicht kg :	207

DPM 617 T

17 x (60 x 40)



Die auf dieser Unterlage angegebenen technischen Daten sind als unverbindlich anzusehen. Die Firma behält sich das Recht vor zu jeder Zeit technische Änderungen vorzunehmen.

01.10.2004

LAINOX

LAINOX-ALI SpA

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



EINFAHRSSCHOCKGEFRIERER

ABM CO2 T

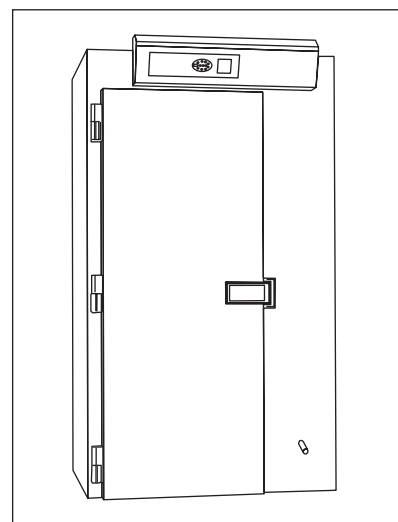
Einfahrsschockgefrierer mit kombinierter Abkühlung (von +70 bis + 3 °C und +70 bis -18 °C im Kern) und verstärkter Leistung

KONSTRUKTION

- Zelle aus Cr.Ni. Stahl 1.4301 Paneelen, aussen SB und innen 2B geschliffen. M/F Koppelung der Paneele mit Schnellverschlüssen
- Isolierung aus CFC und HCFC-freiem Poliurethanschaum, Densität 40 kg/m³. Isolierdicke: 60 mm
- Innenraum mit abgerundeten Ecken und beckenförmiger Boden zur leichten Reinigung, Zufahrtrampe, Metallschutzleisten großer Dicke zum Schutz gegen Wagenbeschädigungen
- Verdampfer auf der rechten Seite mit spezieller Korrosionsschutzbehandlung (Kataphoreselackierung), automatische Verdampfer-Heißgasabtauung
- Aufklappbares Verdampferschutzleitblech, Auffangrinne im unteren Bereich des Verdampfers zur Kondensatabführung nach Außen
- Selbstschliessende, rechtsangeschlagene Türe aus Cr.Ni. Stahl 1.4301 mit magnetischer Dichtung und Untertürdichtung zur optimalen Abschlusung, Türgriff mit Innensicherung
- Zeitgesteuerter Ventilatorstop (45") bei offener Türe mit aktivem Kompressor: erlaubt kontinuierliche Beschickung ohne Startverzögerungen.
- Bedienpaneel mit Scharnierbefestigung, Dichtung und wasserdichter Folientastatur
- Elektronische Steuerung des automatischen Abkühl- und Lagerzyklus mit akustischem Avis bei Zyklusende
- Möglichkeit der Auswahl von „Hard“- Zyklus für Grosstücke und „Soft“- Zyklus für delikate Speisen
- Automatischer Schockkühlzyklus mit elektronischer Kerntemperraturreglung und beheizter Kernfühler mit einem Messpunkt
- Separate, luftgekühlte Kondensatoreinheit für Umgebungstemperatur bis +43 °C

SERIENAUSSTATTUNG

- Beheizter Kerntemperaturfühler mit einem Messpunkt
- Steckdose zum Anschluss des Sterilisiergerätes



SONDERAUSSTATTUNG/ZUBEHÖR

- Beheizter Kernfühler mit 4 Messpunkten (statt des Serienmäßigen)
- Mehrfach-Kernfühlersystem (zur Aufnahme von max. bis zu 4 Kernführern)
- Drucker zur Aufzeichnung von Zeit und Temperaturen (nicht in Verbindung mit Software)
- Software zur Aufzeichnung der Programmdaten, kompatibel mit Heißluftdämpfern und Regeneriergeräten (nicht in Verbindung mit Drucker)
- Wassergekühlte Kondensatoreinheit
- Abdeckung für Kondensatoreinheit aus Cr.Ni. Stahl, 2B geschliffen
- Sterilisiergerät STERILOX
- Hordengestellwagen 20 GN 1/1
- Transportwagen 20 GN 1/1
- Roste und Bleche aus Edelstahl



AUSSTATTUNG DER STEUERUNG

- Soft-Schockkühlung bis +3 °C im Kern (delikate Produkte)
- Soft-Schockgefrierung bis -18 °C im Kern (normale Garprodukte)
- Hard-Schockkühlung bis +3 °C im Kern (Großprodukte und/oder Vollbeschickungen)
- Hard-Schockgefrierung bis -18 °C im Kern (frische oder rohe Produkte)
- Manuelle Zeiteinstellung und Kontrolle der abgelaufenen Zeit
- Kerntemperaturreglung und Innenraumtemperaturkontrolle
- Automatische Abtauung
- Manuelle Abtauung
- Beheizung des Kernfühlers
- Programmspeicherung
- Taste zur Aktivierung des Sterilisiergerätes

- Zelle mit Vorbereitung für Zentralkühlung und/oder ohne Kondensatoreinheit
- Zerlegte Lieferung zur Montage vor Ort

Außenabmessungen (BxTxH) mm :	1200x1025x2160
Gesamttiefe mit offener Türe mm :	1760
Nutzmasse der Zelle (BxTxH) mm :	660x810x1859
Leistung pro Zyklus (+70 / +3 °C) kg :	90
Leistung pro Zyklus (+70 / -18 °C) kg :	61,2
Gesamtanschlusswert W :	5540
Resa frigorifera (-30/+45 °C) W :	4150
Kühlmittel :	R 404A
El.Spannung :	3N AC 400 50Hz
Nettogewicht kg :	290

Außenabmessungen (BxTxH) mm :	940x690x640
Geräuschpegel dBA :	80
Luftleistung m3/h :	3280
Nettogewicht kg :	105

Die auf dieser Unterlage angegebenen technischen Änderungen vorzunehmen. Die Firma behält sich das Recht vor zu jeder Zeit technische Änderungen vorzunehmen. Die Firma behält sich das Recht vor zu jeder Zeit technische Änderungen vorzunehmen.

EINFAHRSSCHOCKKÜHLER

ABR CO2 T

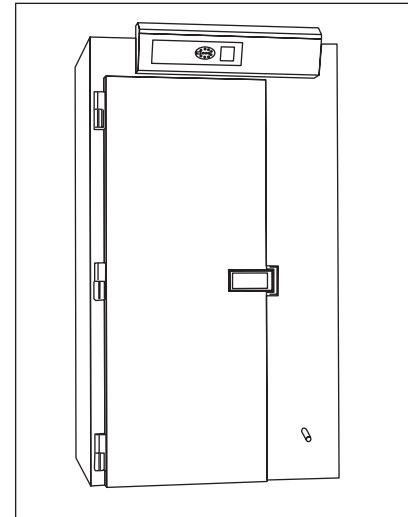
Einfahrtschockkühler mit positiver Abkühlung (von +70 bis + 3 °C im Kern) und verstärkter Leistung

KONSTRUKTION

- Zelle aus Cr.Ni. Stahl 1.4301 Paneelen, aussen SB und innen 2B geschliffen. M/F Koppelung der Paneele mit Schnellverschlüssen
- Isolierung aus CFC und HCFC-freiem Poliurethanschaum, Densität 40 kg/m³. Isolierdicke: 60 mm
- Innenraum mit abgerundeten Ecken und beckenförmiger Boden zur leichten Reinigung, Zufahrtrampe, Metallschutzleisten großer Dicke zum Schutz gegen Wagenbeschädigungen
- Verdampfer auf der rechten Seite mit spezieller Korrosionsschutzbehandlung (Kataphoreselackierung), automatische Verdampfer-Heissgasabtauung
- Aufklappbares Verdampferschutzleitblech, Auffangrinne im unteren Bereich des Verdampfers zur Kondensatabführung nach Außen
- Selbstschliessende, rechtsangeschlagene Türe aus Cr.Ni. Stahl 1.4301 mit magnetischer Dichtung und Untertürdichtung zur optimalen Abschlusung, Türgriff mit Innensicherung
- Zeitgesteuerter Ventilatorstop (45") bei offener Türe mit aktivem Kompressor: erlaubt kontinuierliche Beschickung ohne Startverzögerungen
- Bedienpaneel mit Scharnierbefestigung, Dichtung und wasserdichter Folientastatur
- Elektronische Steuerung des automatischen Abkühl- und Lagerzyklus mit akustischem Avis bei Zyklusende
- Möglichkeit der Auswahl von „Hard“- Zyklus für Grosstücke und „Soft“- Zyklus für delikate Speisen
- Automatischer Schockkühlzyklus mit elektronischer Kerntemperrangulung und Kernfühler mit einem Messpunkt
- Separate, luftgekühlte Kondensatoreinheit für Umgebungstemperatur bis +43 °C

SERIENAUSSTATTUNG

- Kerntemperaturfühler mit einem Messpunkt
- Steckdose zum Anschluss des Sterilisiergerätes



SONDERAUSSTATTUNG/ZUBEHOER

- Kernfühler mit 4 Messpunkten (statt des Serienmäßigen)
- Mehrfach-Kernfühlersystem (zur Aufnahme von max. bis zu 4 Kernfühlern)
- Drucker zur Aufzeichnung von Zeit und Temperaturen (nicht in Verbindung mit Software)
- Software zur Aufzeichnung der Programmdaten, kompatibel mit Heißluftdämpfern und Regeneriergeräten (nicht in Verbindung mit Drucker)
- Wassergekühlte Kondensatoreinheit
- Abdeckung für Kondensatoreinheit aus Cr.Ni. Stahl, 2B geschliffen
- Sterilisiergerät STERILOX
- Hordengestellwagen 20 GN 1/1
- Transportwagen 20 GN 1/1
- Roste und Bleche aus Edelstahl



AUSSTATTUNG DER STEUERUNG

- Soft-Schockkühlung bis +3 °C im Kern (delikate Produkte)
- Hard-Schockkühlung bis +3 °C im Kern (Großprodukte und/oder Vollbeschickungen)
- Manuelle Zeiteinstellung und Kontrolle der abgelaufenen Zeit
- Kerntemperaturregulung und Innenraumtemperaturkontrolle
- Automatische Abtauung
- Manuelle Abtauung
- Programmspeicherung
- Taste zur Aktivierung des Sterilisiergerätes

OPTIONEN

- Zelle mit Vorbereitung für Zentralkühlung und/oder ohne Kondensatoreinheit
- Zerlegte Lieferung zur Montage vor Ort

TECHNISCHE DATEN ZELLE

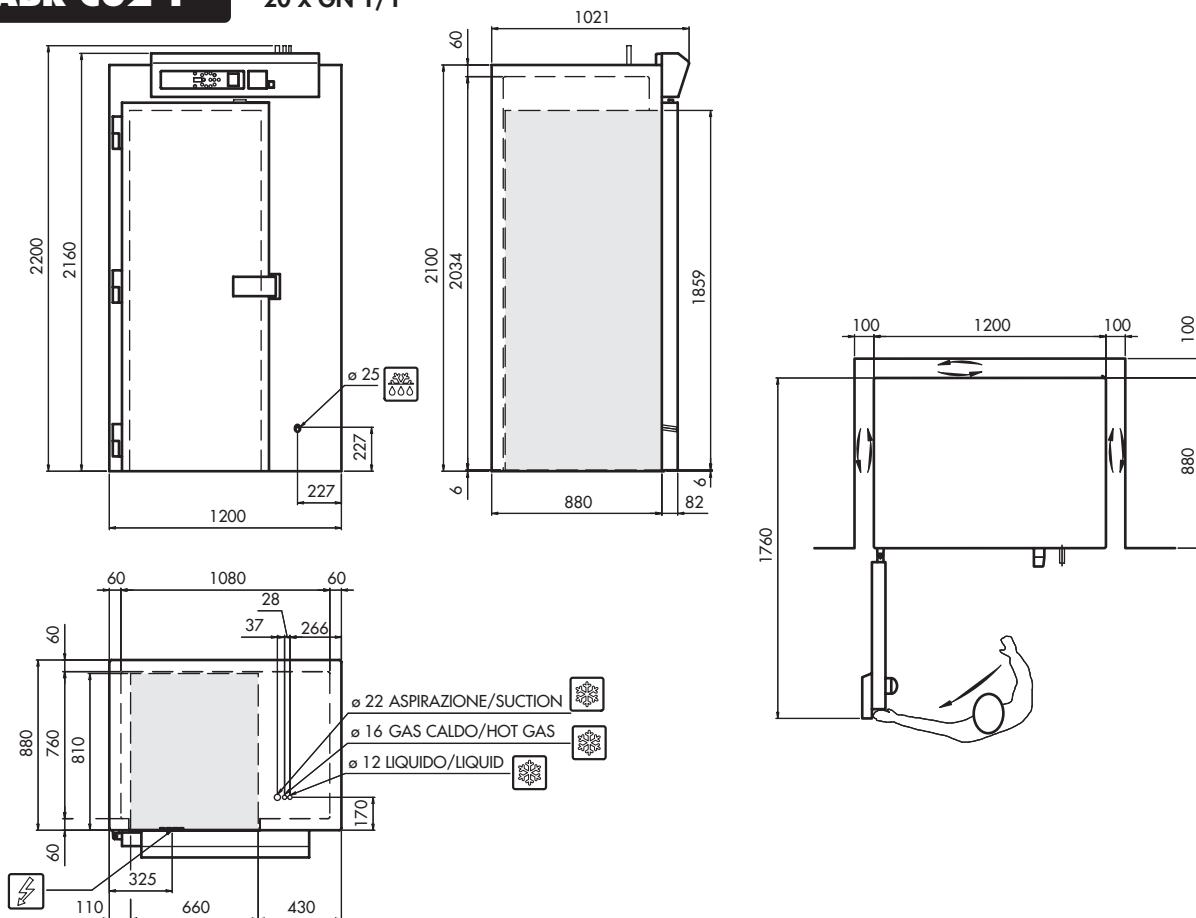
Außenabmessungen (BxTxH) mm :	1200x1025x2160
Gesamttiefe mit offener Türe mm :	1760
Nutzmasse der Zelle (BxTxH) mm :	660x810x1859
Leistung pro Zyklus (+70 / +3 °C) kg :	90
Gesamtanschlusswert W :	7990
Kälteleistung (-10 / +45 °C) W :	10080
Kühlmittel :	R 404A
El.Spannung :	3N AC 400 50Hz
Nettogewicht kg :	290

TECHNISCHE DATEN KONDENSATOREINHEIT

Außenabmessungen (BxTxH) mm :	1200x800x680
Geräuschpegel dBA :	85
Luftleistung m ³ /h :	9000
Nettogewicht kg :	140

ABR CO2 T

20 x GN 1/1



Die auf dieser Unterlage angegebenen technischen Daten sind als unverbindlich anzusehen. Die Firma behält sich das Recht vor zu jeder Zeit technische Änderungen vorzunehmen.

01.10.2004

LAINOX

LAINOX-ALI SpA

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



EINFAHRSSCHOCKGEFRIERER

ABM C20 T

Einfahrtschockgefrierer mit kombinierter Abkühlung (von +70 bis + 3 °C und +70 bis

KONSTRUKTION

- Zelle aus Cr.Ni. Stahl 1.4301 Paneelen, aussen SB und innen 2B geschliffen. M/F Koppelung der Paneele mit Schnellverschlüssen
- Isolierung aus CFC und HCFC-freiem Poliurethanschaum, Densität 40 kg/m³. Isolierdicke Seiten und Decke 65 mm, Boden 50 mm
- Innenraum mit abgerundeten Ecken und beckenförmiger Boden zur leichten Reinigung, Zufahrtrampe, Metallschutzleisten großer Dicke zum Schutz gegen Wagenbeschädigungen
- Verdampfer auf der hinteren Seite mit spezieller Korrosionsschutzbehandlung (Kataphoreselackierung), automatische Verdampfer-Heißgasabtauung
- Aufklappbares Verdampferschutzleitblech, Auffangrinne im unteren Bereich des Verdampfers zur Kondensatabführung nach Außen
- Selbstschliessende, rechtsangeschlagene Türe aus Cr.Ni. Stahl 1.4301 mit magnetischer Dichtung und Untertürdichtung zur optimalen Abschlusung, Türgriff mit Innensicherung
- Zeitgesteuerter Ventilatorstop (45") bei offener Türe mit aktivem Kompressor: erlaubt kontinuierliche Beschickung ohne Startverzögerungen
- Bedienpaneel mit Scharnierbefestigung, Dichtung und wasserdichter Folientastatur
- Elektronische Steuerung des automatischen Abkühl- und Lagerzyklus mit akustischem Avis bei Zyklusende
- Möglichkeit der Auswahl von „Hard“- Zyklus für Grosstücke und „Soft“- Zyklus für delikate Speisen
- Automatischer Schockkühlzyklus mit elektronischer Kerntemperraturreglung und beheizter Kernfühler mit einem Messpunkt
- Separate, luftgekühlte Kondensatoreinheit für Umgebungstemperatur bis +43 °C

SERIENAUSSTATTUNG

- Beheizter Kerntemperaturfühler mit einem Messpunkt
- Steckdose zum Anschluss des Sterilisiergerätes



SONDERAUSSTATTUNG/ZUBEHÖR

- Beheizter Kernfühler mit 4 Messpunkten (statt des Serienmäßigen)
- Mehrfach-Kernfühlersystem (zur Aufnahme von max. bis zu 4 Kernführern)
- Drucker zur Aufzeichnung von Zeit und Temperaturen (nicht in Verbindung mit Software)
- Software zur Aufzeichnung der Programmdaten, kompatibel mit Heißluftdämpfern und Regeneriergeräten (nicht in Verbindung mit Drucker)
- Wassergekühlte Kondensatoreinheit
- Abdeckung für Kondensatoreinheit aus Cr.Ni. Stahl, 2B geschliffen
- Sterilisiergerät STERILOX
- Hordengestellwagen 20 GN 1/1
- Transportwagen 20 GN 1/1
- Roste und Bleche aus Edelstahl



AUSSTATTUNG DER STEUERUNG

- Soft-Schockkühlung bis +3 °C im Kern (delikate Produkte)
- Soft-Schockgefrierung bis -18 °C im Kern (normale Garprodukte)
- Hard-Schockkühlung bis +3 °C im Kern (Großprodukte und/oder Vollbeschickungen)
- Hard-Schockgefrierung bis -18 °C im Kern (frische oder rohe Produkte)
- Manuelle Zeiteinstellung und Kontrolle der abgelaufenen Zeit
- Kerntemperaturreglung und Innenraumtemperaturkontrolle
- Automatische Abtauung
- Manuelle Abtauung
- Beheizung des Kernfühlers
- Programmspeicherung
- Taste zur Aktivierung des Sterilisiergerätes

OPZIONI

- Zelle mit Vorbereitung für Zentralkühlung und/oder ohne Kondensoreinheit
- Zerlegte Lieferung zur Montage vor Ort

TECHNISCHE DATEN ZELLE

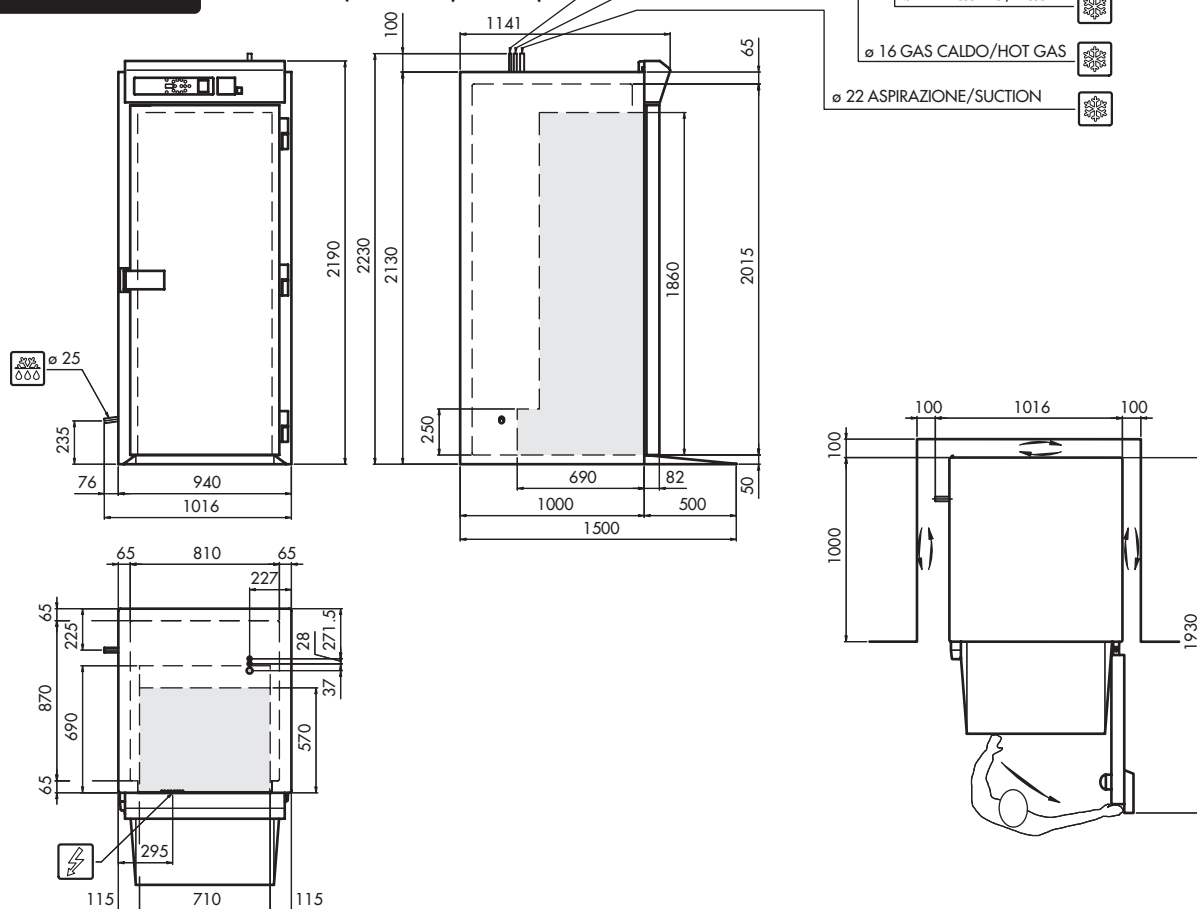
Außenabmessungen (BxTxH) mm :	940x1045x2190
Gesamttiefe mit offener Türe mm :	1930
Nutzmasse der Zelle (BxTxH) mm :	710x570x1860
Leistung pro Zyklus (+70 / +3 °C) kg :	90
Leistung pro Zyklus (+70 / -18 °C) kg :	61,2
Gesamtanschlusswert W :	5540
Kälteleistung (-30/+45 °C) W :	4150
Kühlmittel :	R 404A
El.Spannung :	3N AC 400 50Hz
Nettogewicht kg :	270

TECHNISCHE DATEN KONDENSATOREINHEIT

Außenabmessungen (BxTxH) mm :	940x690x640
Geräuschpegel dBA :	80
Luftleistung m3/h :	3280
Nettogewicht kg :	105

ABM C20 T

20 x GN 1/1 - 20 x (60 x 40)



Dati e disegni sono puramente indicativi e non costituiscono garanzia di conformità. Le dimensioni e i pesi sono puramente indicativi e possono variare senza preavviso. Le immagini e i disegni sono puramente illustrativi e non costituiscono garanzia di conformità. Le dimensioni e i pesi sono puramente indicativi e possono variare senza preavviso. Le immagini e i disegni sono puramente illustrativi e non costituiscono garanzia di conformità. Le dimensioni e i pesi sono puramente indicativi e possono variare senza preavviso.

01.10.2004

LAINOX

LAINOX-ALI SpA

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



EINFAHRSCHOCKKÜHLER

ABR C20 T

Einfahrtschockkühler mit positiver Abkühlung (von +70 bis + 3 °C im Kern) und verstärkter Leistung

KONSTRUKTION

- Zelle aus Cr.Ni. Stahl 1.4301 Paneelen, aussen SB und innen 2B geschliffen. M/F Koppelung der Paneele mit Schnellverschlüssen
- Isolierung aus CFC und HCFC-freiem Poliurethanschaum, Densität 40 kg/m³. Isolierdicke: 60 mm
- Innenraum mit abgerundeten Ecken und beckenförmiger Boden zur leichten Reinigung, Zufahrrampe, Metallschutzleisten großer Dicke zum Schutz gegen Wagenbeschädigungen
- Verdampfer auf der hinteren Seite mit spezieller Korrosionsschutzbehandlung (Kataphoreselackierung), automatische Verdampfer-Heissgasabtauung
- Aufklappbares Verdampferschutzleitblech, Auffangrinne im unteren Bereich des Verdampfers zur Kondensatabführung nach Außen
- Selbstschliessende, rechtsangeschlagene Türe aus Cr.Ni. Stahl 1.4301 mit magnetischer Dichtung und Untertürdichtung zur optimalen Abschlusung, Türgriff mit Innensicherung
- Zeitgesteuerter Ventilatorstop (45") bei offener Türe mit aktivem Kompressor: erlaubt kontinuierliche Beschickung ohne Startverzögerungen
- Bedienpaneel mit Scharnierbefestigung, Dichtung und wasserdichter Folientastatur
- Elektronische Steuerung des automatischen Abkühl- und Lagerzyklus mit akustischem Avis bei Zyklusende
- Möglichkeit der Auswahl von „Hard“- Zyklus für Grosstücke und „Soft“- Zyklus für delikate Speisen
- Automatischer Schockkühlzyklus mit elektronischer Kerntemperrangulung und Kernfühler mit einem Messpunkt
- Separate, luftgekühlte Kondensatoreinheit für Umgebungstemperatur bis +43 °C

SERIENAUSSTATTUNG

- Kerntemperaturfühler mit einem Messpunkt
- Steckdose zum Anschluss des Sterilisiergerätes



SONDERAUSSTATTUNG/ZUBEHÖR

- Kernfühler mit 4 Messpunkten (statt des Serienmäßigen)
- Mehrfach-Kernfühlersystem (zur Aufnahme von max. bis zu 4 Kernfühlern)
- Drucker zur Aufzeichnung von Zeit und Temperaturen (nicht in Verbindung mit Software)
- Software zur Aufzeichnung der Programmdaten, kompatibel mit Heißluftdämpfern und Regeneriergeräten (nicht in Verbindung mit Drucker)
- Wassergekühlte Kondensatoreinheit
- Abdeckung für Kondensatoreinheit aus Cr.Ni. Stahl, 2B geschliffen
- Sterilisiergerät STERILOX
- Hordengestellwagen 20 GN1/1
- Transportwagen 20 GN 1/1
- Roste und Bleche aus Edelstahl



AUSSTATTUNG DER STEUERUNG

- Soft-Schockkühlung bis +3 °C im Kern (delikate Produkte)
- Hard-Schockkühlung bis +3 °C im Kern (Großprodukte und/oder Vollbeschickungen)
- Manuelle Zeiteinstellung und Kontrolle der abgelaufenen Zeit
- Kerntemperaturregulung und Innenraumtemperaturkontrolle
- Automatische Abtauung
- Manuelle Abtauung
- Programmspeicherung
- Taste zur Aktivierung des Sterilisiergerätes

OPTIONEN

- Zelle mit Vorbereitung für Zentralkühlung und/oder ohne Kondensatoreinheit
- Zerlegte Lieferung zur Montage vor Ort

TECHNISCHE DATEN ZELLE

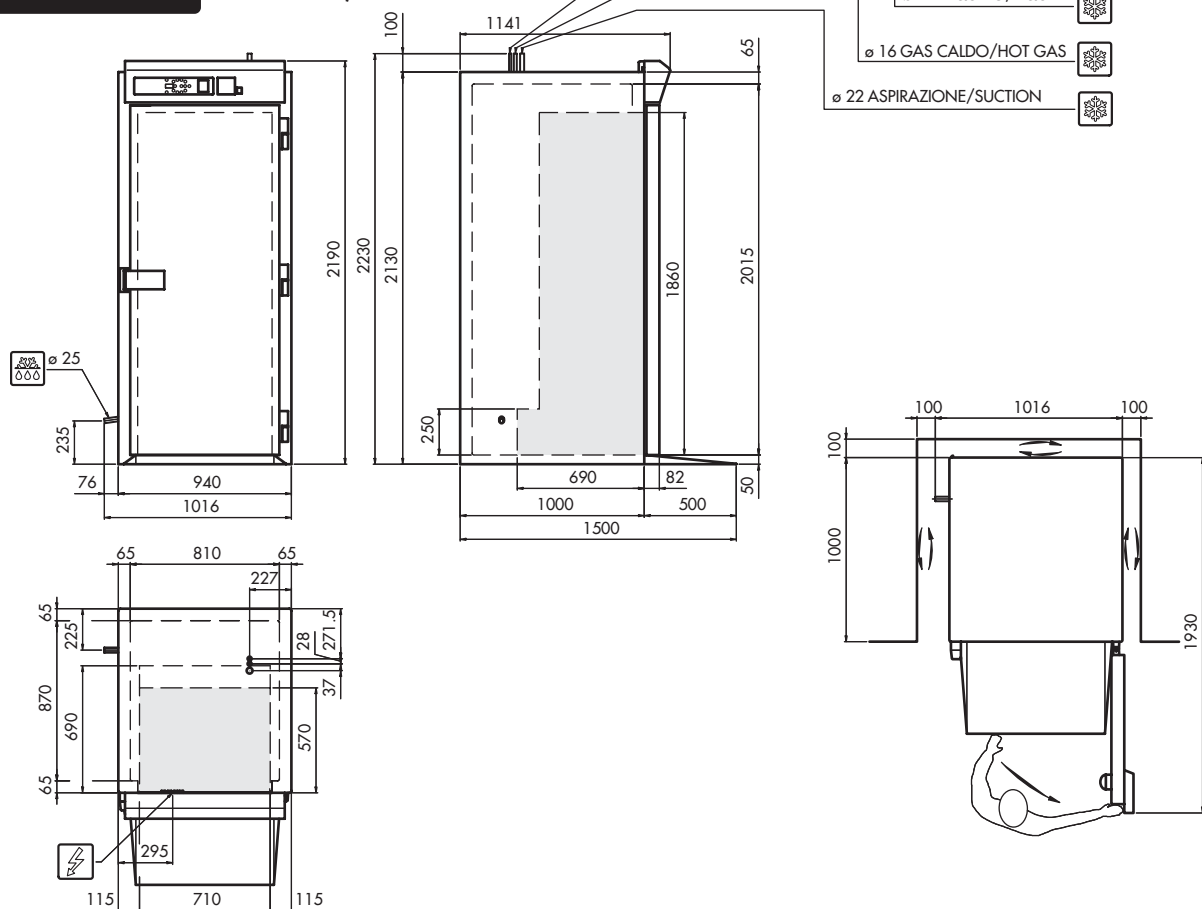
Außenabmessungen (BxTxH) mm :	940x1045x2190
Gesamttiefe mit offener Türe mm :	1930
Nutzmasse der Zelle (BxTxH) mm :	710x570x1860
Leistung pro Zyklus (+70 / +3 °C) kg :	90
Gesamtanschlusswert W :	7990
Kälteleistung (-10/+45 °C) W :	10080
Kühlmittel :	R 404A
El.Spannung :	3N AC 400 50Hz
Nettogewicht kg :	270

TECHNISCHE DATEN KONDENSATOREINHEIT

Außenabmessungen (BxTxH) mm :	1200x800x680
Geräuschpegel dBA :	85
Luftleistung m3/h :	9000
Nettogewicht kg :	140

ABR C20 T

20 x GN 1/1



Die auf dieser Unterlage angegebenen technischen Daten sind als unverbindlich anzusehen. Die Firma behält sich das Recht vor zu jeder Zeit technische Änderungen vorzunehmen.

01.10.2004

LAINOX

LAINOX-ALI SpA

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



EINFAHRSSCHOCKGEFRIERER

ABM C40 T

Einfahrtschockgefrierer mit kombinierter Abkühlung (von +70 bis +3 °C und +70 bis -18 °C im Kern) und verstärkter Leistung

KONSTRUKTION

- Zelle aus Cr.Ni. Stahl 1.4301 Paneelen, aussen SB und innen 2B geschliffen. M/F Koppelung der Paneele mit Schnellverschlüssen
- Isolierung aus CFC und HCFC-freiem Poliurethanschaum, Densität 40 kg/m³. Isolierdicke: Seiten-und Decke 80mm, Boden 50 mm
- Innenraum mit abgerundeten Ecken und beckenförmiger Boden zur leichten Reinigung, Zufahrtrampe Metallschutzleisten großer Dicke zum Schutz gegen Wagenbeschädigungen
- Verdampfer auf der linken Seite mit spezieller Korrosionsschutzbehandlung (Kataphoreselackierung), automatische Verdampfer-Heißgasabtauung
- Verdampferschutzleitblech, Auffangrinne im unteren Bereich des Verdampfers zur Kondensatabführung nach Außen
- Selbstschliessende, rechtsangeschlagene Türe aus Cr.Ni. Stahl 1.4301 mit magnetischer Dichtung und Untertürdichtung zur optimalen Abschlusung, Türgriff mit Innensicherung
- Zeitgesteuerter Ventilatorstop (45") bei offener Türe mit aktivem Kompressor: erlaubt kontinuierliche Beschickung ohne Startverzögerungen
- Bedienpaneel mit Scharnierbefestigung, Dichtung und wasserdichter Folientastatur
- Elektronische Steuerung des automatischen Abkühl- und Lagerzyklus mit akustischem Avis bei Zyklusende
- Möglichkeit der Auswahl von „Hard“- Zyklus für Grosstücke und „Soft“- Zyklus für delikate Speisen
- Automatischer Schockkühlzyklus mit elektronischer Kerntemperaturreglung und beheizter Kernfühler mit einem Messpunkt
- Separate, luftgekühlte Kondensatoreinheit für Umgebungstemperatur bis +43 °C



SONDERAUSSTATTUNG/ZUBEHÖR

- Beheizter Kernfühler mit 4 Messpunkten (statt des Serienmäßigen)
- Mehrfach-Kernfühlersystem (zur Aufnahme von max. bis zu 4 Kernführern)
- Drucker zur Aufzeichnung von Zeit und Temperaturen (nicht in Verbindung mit Software)
- Software zur Aufzeichnung der Programmdaten, kompatibel mit Heißluftdämpfern und Regeneriergeräten (nicht in Verbindung mit Drucker)
- Wassergekühlte Kondensatoreinheit
- Abdeckung für Kondensatoreinheit aus Cr.Ni. Stahl, 2B geschliffen
- Sterilisiergerät STERILOX
- Hordengestellwagen 40 GN 1/1
- Transportwagen 20 GN 1/1
- Transportwagen 20 GN 2/1
- Roste und Bleche aus Edelstahl

SERIENAUSSTATTUNG

- Beheizter Kerntemperaturfühler mit einem Messpunkt
- Steckdose zum Anschluss des Sterilisiergerätes



AUSSTATTUNG DER STEUERUNG

- Soft-Schockkühlung bis +3 °C im Kern (delikate Produkte)
- Soft-Schockgefrierung bis -18 °C im Kern (normale Garprodukte)
- Hard-Schockkühlung bis +3 °C im Kern (Großprodukte und/oder Vollbeschickungen)
- Hard-Schockgefrierung bis -18 °C im Kern (frische oder rohe Produkte)
- Manuelle Zeiteinstellung und Kontrolle der abgelaufenen Zeit
- Kerntemperaturreglung und Innenraumtemperaturkontrolle
- Automatische Abtauung
- Manuelle Abtauung
- Beheizung des Kernfühlers
- Programmspeicherung
- Taste zur Aktivierung des Sterilisiergerätes

OPTIONEN

- Zelle mit Vorbereitung für Zentralkühlung und/oder ohne Kondensatoreinheit
- Zerlegte Lieferung zur Montage vor Ort

TECHNISCHE DATEN ZELLE

Außenabmessungen (BxTxH) mm :	1400x1200x2210
Gesamttiefe mit offener Türe mm :	2125
Nutzmasse der Zelle (BxTxH) mm :	830x972x1860
Leistung pro Zyklus (+70 / +3 °C) kg :	180
Leistung pro Zyklus (+70 / -18 °C) kg :	115,2
Gesamtanschlusswert W :	14290
Kälteleistung (-30/+45 °C) W :	10060
Kühlmittel :	R 404A
El.Spannung :	3N AC 400 50Hz
Nettogewicht kg :	350

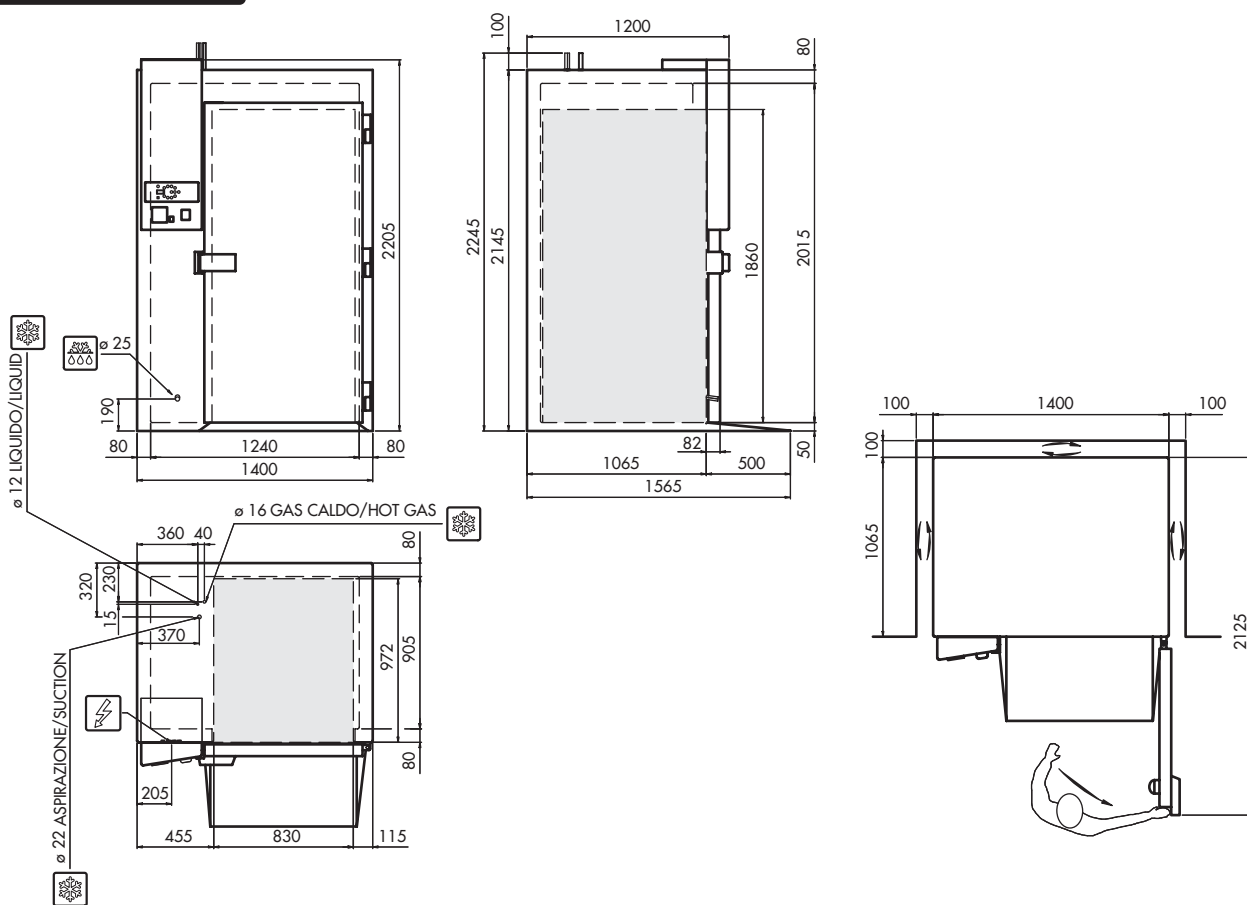
TECHNISCHE DATEN KONDENSATOREINHEIT

Außenabmessungen (BxTxH) mm :	1410x910x860
Geräuschpegel dBA :	86
Luftleistung m3/h :	6450
Nettogewicht kg :	240

ABM C40 T

20 x GN 2/1 - 20 x (60 x 80)

40 x GN 1/1 - 40 x (60 x 40)



Die auf dieser Unterlage angegebenen technischen Daten sind als unverbindlich anzusehen. Die Firma behält sich das Recht vor zu jeder Zeit technische Änderungen vorzunehmen.

01.10.2004

LAINOX

LAINOX-ALI SpA

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



EINFAHRSSCHOCKKÖHLER

ABR C40 T

Einfahrtschockkühler mit positiver Abkühlung (von +70 bis + 3 °C im Kern) und verstärkter Leistung

KONSTRUKTION

- Zelle aus Cr.Ni. Stahl 1.4301 Paneelen, aussen SB und innen 2B geschliffen. M/F Koppelung der Paneele mit Schnellverschlüssen
- Isolierung aus CFC und HCFC-freiem Poliurethanschaum, Densität 40 kg/m³. Isolierdicke: Seiten-und Decke 80mm, Boden 50 mm
- Innenraum mit abgerundeten Ecken und beckenförmiger Boden zur leichten Reinigung, Zufahrtrampe, Metallschutzleisten großer Dicke zum Schutz gegen Wagenbeschädigungen
- Verdampfer auf der linken Seite mit spezieller Korrosionsschutzbehandlung (Kataphoreselackierung), automatische Verdampfer-Heissgasabtauung
- Verdampferschutzleitblech, Auffangrinne im unteren Bereich des Verdampfers zur Kondensatabführung nach Außen
- Selbstschliessende, rechtsangeschlagene Türe aus Cr.Ni. Stahl 1.4301 mit magnetischer Dichtung und Untertürdichtung zur optimalen Abschlössung, Türgriff mit Innensicherung
- Zeitgesteuerter Ventilatorstop (45'') bei offener Türe mit aktivem Kompressor: erlaubt kontinuierliche Beschickung ohne Startverzögerungen
- Bedienpaneel mit Scharnierbefestigung, Dichtung und wasserdichter Folientastatur
- Elektronische Steuerung des automatischen Abkühl- und Lagerzyklus mit akustischem Avis bei Zyklusende
- Möglichkeit der Auswahl von „Hard“- Zyklus für Grosstücke und „Soft“- Zyklus für delikate Speisen
- Automatischer Schockkühlzyklus mit elektronischer Kerntemperrangulung und Kernfühler mit einem Messpunkt
- Separate, luftgekühlte Kondensatoreinheit für Umgebungstemperatur bis +43 °C

SERIENAUSSTATTUNG

- Kerntemperaturfühler mit einem Messpunkt
- Steckdose zum Anschluss des Sterilisiergerätes



SONDERAUSSTATTUNG/ZUBEHÖR

- Kernfühler mit 4 Messpunkten (statt des Serienmäßigen)
- Mehrfach-Kernfühlersystem (zur Aufnahme von max. bis zu 4 Kernfühlern)
- Drucker zur Aufzeichnung von Zeit und Temperaturen (nicht in Verbindung mit Software)
- Software zur Aufzeichnung der Programmdaten, kompatibel mit Heißblutdämpfern und Regeneriergeräten (nicht in Verbindung mit Drucker)
- Wassergekühlte Kondensatoreinheit
- Abdeckung für Kondensatoreinheit aus Cr.Ni. Stahl, 2B geschliffen
- Sterilisiergerät STERILOX
- Hordengestellwagen 40 GN 1/1
- Transportwagen 20 GN 1/1
- Transportwagen 20 GN 2/1
- Roste und Bleche aus Edelstahl



AUSSTATTUNG DER STEUERUNG

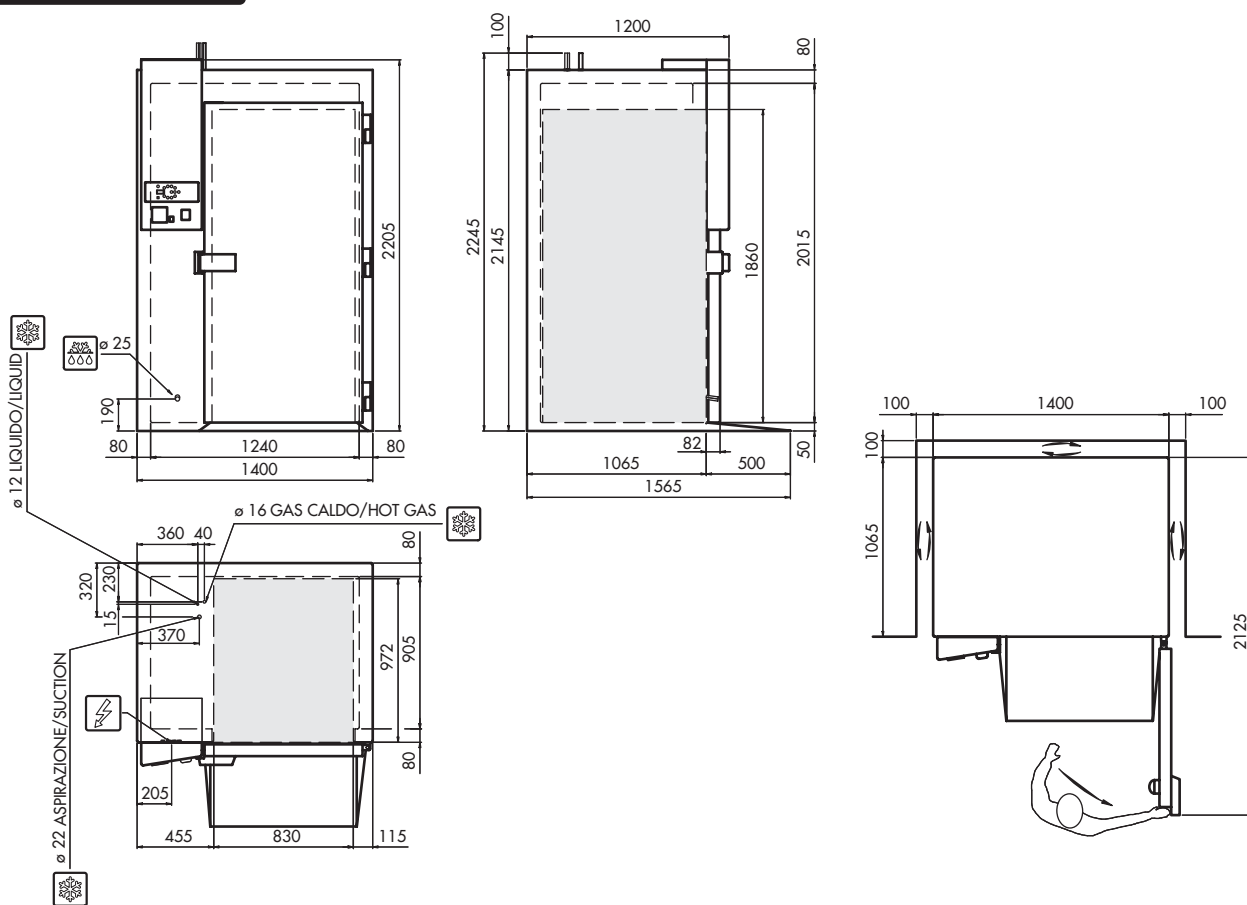
- Soft-Schockkühlung bis +3 °C im Kern (delikate Produkte)
- Hard-Schockkühlung bis +3 °C im Kern (Großprodukte und/oder Vollbeschickungen)
- Manuelle Zeiteinstellung und Kontrolle der abgelaufenen Zeit
- Kerntemperaturregulung und Innenraumtemperaturkontrolle
- Automatische Abtauung
- Manuelle Abtauung
- Programmspeicherung
- Taste zur Aktivierung des Sterilisiergerätes

- Zelle mit Vorbereitung für Zentralkühlung und/oder ohne Kondensatoreinheit
- Zerlegte Lieferung zur Montage vor Ort

Außenabmessungen (BxTxH) mm :	1400x1200x2210
Gesamttiefe mit offener Türe mm :	2125
Nutzmasse der Zelle (BxTxH) mm :	830x972x1860
Leistung pro Zyklus (+70 / +3 °C) kg :	180
Gesamtanschlusswert W :	14500
Kälteleistung (-10/+45 °C) W :	19470
Kühlmittel :	R 404A
El.Spannung :	3N AC 400 50Hz
Nettogewicht kg :	350

Außenabmessungen (BxTxH) mm :	1510x880x990
Geräuschpegel dBA :	86,5
Luftleistung m3/h :	14000
Nettogewicht kg :	245

20 x GN 2/1 - 20 x (60 x 80) 40 x GN 1/1 - 40 x (60 x 40)



Die auf dieser Unterlage angegebenen technischen Änderungen vorzunehmen.

EINFAHRSSCHOCKGEFRIERER

DBM C40 T

Einfahrtschockgefrierer mit kombinierter Abkühlung (von +70 bis +3 °C und +70 bis -18 °C im Kern) und normaler Leistung

KONSTRUKTION

- Zelle aus Cr.Ni. Stahl 1.4301 Paneelen, aussen SB und innen 2B geschliffen. M/F Koppelung der Paneele mit Schnellverschlüssen
- Isolierung aus CFC und HCFC-freiem Poliurethanschaum, Densität 40 kg/m³. Isolierdicke: Seiten-und Decke 80mm, Boden 50 mm
- Innenraum mit abgerundeten Ecken und beckenförmiger Boden zur leichten Reinigung, Zufahrtrampe Metallschutzleisten großer Dicke zum Schutz gegen Wagenbeschädigungen
- Verdampfer auf der linken Seite mit spezieller Korrosionsschutzbehandlung (Kataphoreselackierung), automatische Verdampfer-Heißgasabtauung
- Verdampferschutzleitblech, Auffangrinne im unteren Bereich des Verdampfers zur Kondensatabführung nach Außen
- Selbstschliessende, rechtsangeschlagene Türe aus Cr.Ni. Stahl 1.4301 mit magnetischer Dichtung und Untertürdichtung zur optimalen Abschließung, Türgriff mit Innensicherung
- Zeitgesteuerter Ventilatorstop (45") bei offener Türe mit aktivem Kompressor: erlaubt kontinuierliche Beschickung ohne Startverzögerungen
- Bedienpaneel mit Scharnierbefestigung, Dichtung und wasserdichter Folientastatur
- Elektronische Steuerung des automatischen Abkühl- und Lagerzyklus mit akustischem Avis bei Zyklusende
- Möglichkeit der Auswahl von „Hard“- Zyklus für Grosstücke und „Soft“- Zyklus für delikate Speisen
- Automatischer Schockkühlzyklus mit elektronischer Kerntemperaturreglung und beheizter Kernfühler mit einem Messpunkt
- Separate, luftgekühlte Kondensatoreinheit für Umgebungstemperatur bis +43 °C



SONDERAUSSTATTUNG/ZUBEHÖR

- Beheizter Kernfühler mit 4 Messpunkten (statt des Serienmäßigen)
- Mehrfach-Kernfühlersystem (zur Aufnahme von max. bis zu 4 Kernführern)
- Drucker zur Aufzeichnung von Zeit und Temperaturen (nicht in Verbindung mit Software)
- Software zur Aufzeichnung der Programmdaten, kompatibel mit Heißluftdämpfern und Regeneriergeräten (nicht in Verbindung mit Drucker)
- Wassergekühlte Kondensatoreinheit
- Abdeckung für Kondensatoreinheit aus Cr.Ni. Stahl, 2B geschliffen
- Sterilisiergerät STERILOX
- Hordengestellwagen 40 GN 1/1
- Transportwagen 20 GN 1/1
- Transportwagen 20 GN 2/1
- Roste und Bleche aus Edelstahl

SERIENAUSSTATTUNG

- Beheizter Kerntemperaturfühler mit einem Messpunkt
- Steckdose zum Anschluss des Sterilisiergerätes



AUSSTATTUNG DER STEUERUNG

- Soft-Schockkühlung bis +3 °C im Kern (delikate Produkte)
- Soft-Schockgefrierung bis -18 °C im Kern (normale Garprodukte)
- Hard-Schockkühlung bis +3 °C im Kern (Großprodukte und/oder Vollbeschickungen)
- Hard-Schockgefrierung bis -18 °C im Kern (frische oder rohe Produkte)
- Manuelle Zeiteinstellung und Kontrolle der abgelaufenen Zeit
- Kerntemperaturreglung und Innenraumtemperaturkontrolle
- Automatische Abtauung
- Manuelle Abtauung
- Beheizung des Kernfühlers
- Programmspeicherung
- Taste zur Aktivierung des Sterilisiergerätes

OPTIONEN

- Zelle mit Vorbereitung für Zentralkühlung und/oder ohne Kondensatoreinheit
- Zerlegte Lieferung zur Montage vor Ort

TECHNISCHE DATEN ZELLE

Außenabmessungen (BxTxH) mm :	1400x1200x2210
Gesamttiefe mit offener Türe mm :	2125
Nutzmasse der Zelle (BxTxH) mm :	830x972x1860
Leistung pro Zyklus (+70 / +3 °C) kg :	90
Leistung pro Zyklus (+70 / -18 °C) kg :	61,2
Gesamtanschlusswert W :	5540
Kälteleistung (-30/+45 °C) W :	4150
Kühlmittel :	R 404A
El.Spannung :	3N AC 400 50Hz
Nettogewicht kg :	350

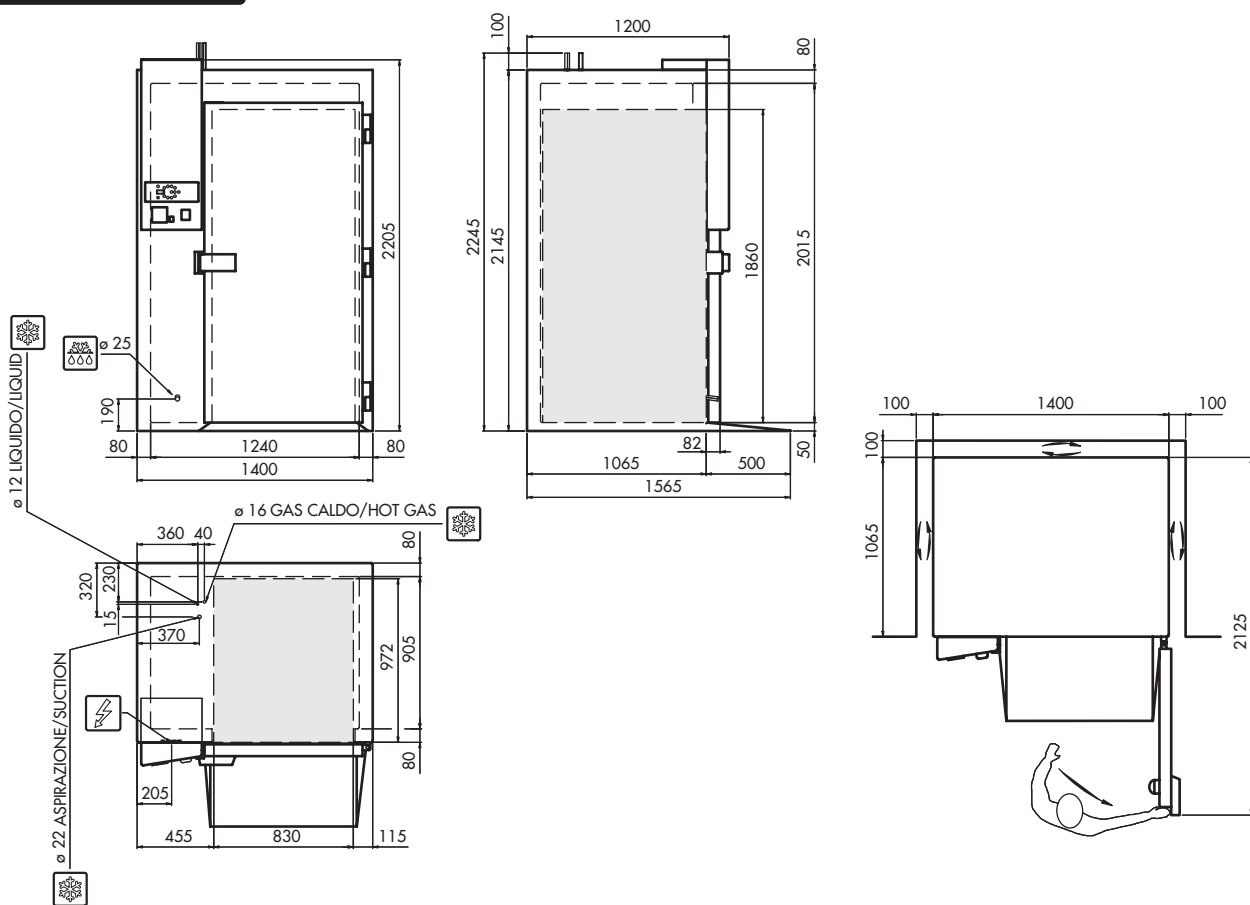
TECHNISCHE DATEN KONDENSATOREINHEIT

Außenabmessungen (BxTxH) mm :	940x690x640
Geräuschpegel dBA :	80
Luftleistung m3/h :	3280
Nettogewicht kg :	105

DBM C40 T

20 x GN 2/1 - 20 x (60 x 80)

40 x GN 1/1 - 40 x (60 x 40)



Die auf dieser Unterlage angegebenen technischen Daten sind als unverbindlich anzusehen. Die Firma behält sich das Recht vor zu jeder Zeit technische Änderungen vorzunehmen.

01.10.2004

LAINOX

LAINOX-ALI SpA

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



EINFAHRSCHOCKKÜHLER

DBR C40 T

Einfahrtschockkühler mit positiver Abkühlung (von +70 bis + 3 °C im Kern) und normaler Leistung

KONSTRUKTION

- Zelle aus Cr.Ni. Stahl 1.4301 Paneelen, aussen SB und innen 2B geschliffen. M/F Koppelung der Paneele mit Schnellverschlüssen
- Isolierung aus CFC und HCFC-freiem Poliurethanschaum, Densität 40 kg/m³. Isolierdicke: Seiten-und Decke 80mm, Boden 50 mm
- Innenraum mit abgerundeten Ecken und beckenförmiger Boden zur leichten Reinigung, Zufahrrampe, Metallschutzleisten großer Dicke zum Schutz gegen Wagenbeschädigungen
- Verdampfer auf der linken Seite mit spezieller Korrosionsschutzbehandlung (Kataphoreselackierung), automatische Verdampfer-Heissgasabtauung
- Verdampferschutzleitblech, Auffangrinne im unteren Bereich des Verdampfers zur Kondensatabführung nach Außen
- Selbstschliessende, rechtsangeschlagene Türe aus Cr.Ni. Stahl 1.4301 mit magnetischer Dichtung und Untertürdichtung zur optimalen Abschlusung, Türgriff mit Innensicherung
- Zeitgesteuerter Ventilatorstop (45'') bei offener Türe mit aktivem Kompressor: erlaubt kontinuierliche Beschickung ohne Startverzögerungen
- Bedienpaneel mit Scharnierbefestigung, Dichtung und wasserdichter Folientastatur
- Elektronische Steuerung des automatischen Abkühl- und Lagerzyklus mit akustischem Avis bei Zyklusende
- Möglichkeit der Auswahl von „Hard“- Zyklus für Grosstücke und „Soft“- Zyklus für delikate Speisen
- Automatischer Schockkühlzyklus mit elektronischer Kerntemperraturreglung und Kernfühler mit einem Messpunkt
- Separate, luftgekühlte Kondensatoreinheit für Umgebungstemperatur bis +43 °C

SERIENAUSSTATTUNG

- Kerntemperaturfühler mit einem Messpunkt
- Steckdose zum Anschluss des Sterilisiergerätes



SONDERAUSSTATTUNG/ZUBEHÖR

- Kernfühler mit 4 Messpunkten (statt des Serienmäßigen)
- Mehrfach-Kernfühlersystem (zur Aufnahme von max. bis zu 4 Kernfühlern)
- Drucker zur Aufzeichnung von Zeit und Temperaturen (nicht in Verbindung mit Software)
- Software zur Aufzeichnung der Programmdaten, kompatibel mit Heißblutdämpfern und Regeneriergeräten (nicht in Verbindung mit Drucker)
- Wassergekühlte Kondensatoreinheit
- Abdeckung für Kondensatoreinheit aus Cr.Ni. Stahl, 2B geschliffen
- Sterilisiergerät STERILOX
- Hordengestellwagen 40 GN 1/1
- Transportwagen 20 GN 1/1
- Transportwagen 20 GN 2/1
- Roste und Bleche aus Edelstahl



AUSSTATTUNG DER STEUERUNG

- Soft-Schockkühlung bis +3 °C im Kern (delikate Produkte)
- Hard-Schockkühlung bis +3 °C im Kern (Großprodukte und/oder Vollbeschickungen)
- Manuelle Zeiteinstellung und Kontrolle der abgelaufenen Zeit
- Kerntemperaturreglung und Innenraumtemperaturkontrolle
- Automatische Abtauung
- Manuelle Abtauung
- Programmspeicherung
- Taste zur Aktivierung des Sterilisiergerätes

OPTIONEN

- Zelle mit Vorbereitung für Zentralkühlung und/oder ohne Kondensatoreinheit
- Zerlegte Lieferung zur Montage vor Ort

TECHNISCHE DATEN ZELLE

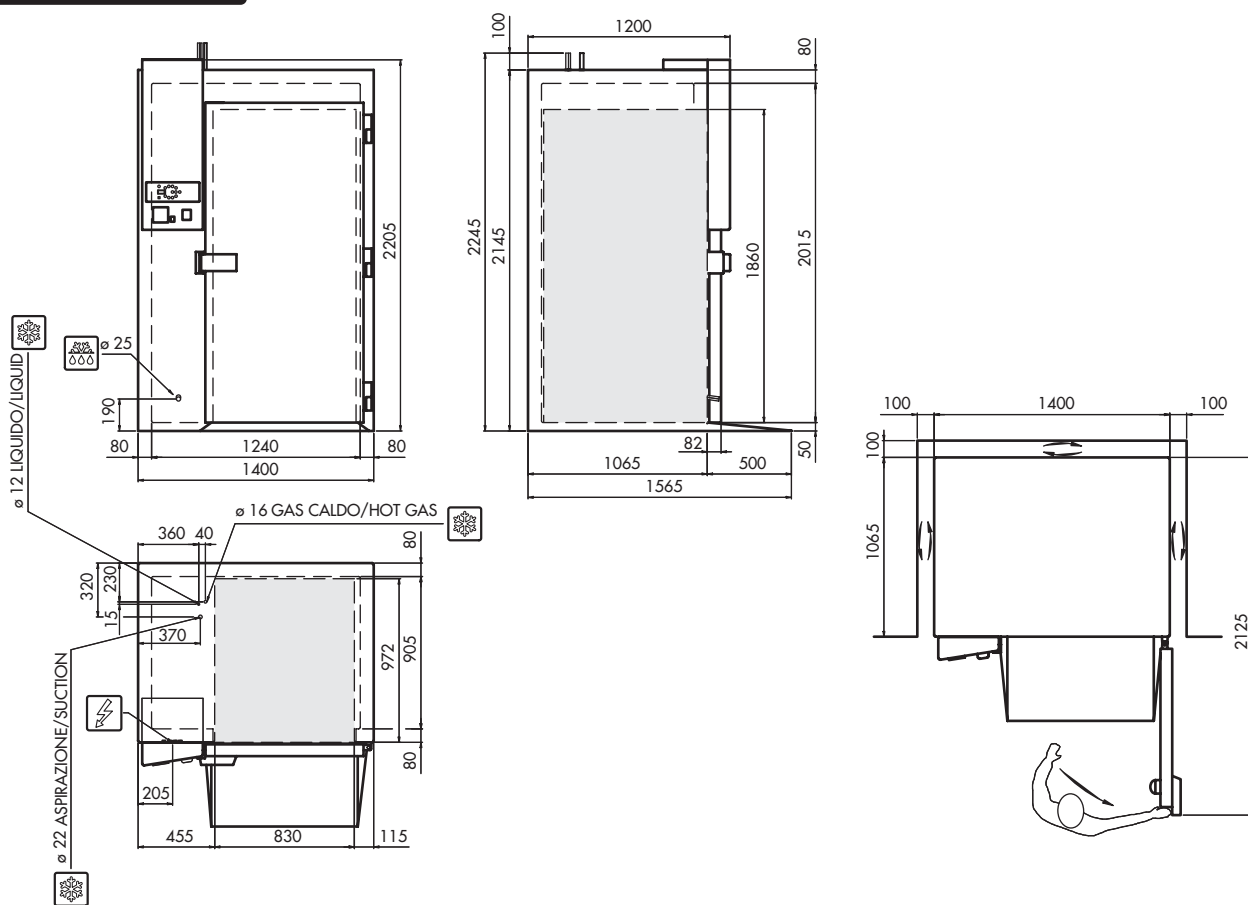
Außenabmessungen (BxTxH) mm :	1400x1200x2210
Gesamttiefe mit offener Türe mm :	2125
Nutzmasse der Zelle (BxTxH) mm :	830x972x1860
Leistung pro Zyklus (+70 / +3 °C) kg :	90
Gesamtanschlusswert W :	7990
Kälteleistung (-10/+45 °C) W :	10080
Kühlmittel :	R 404A
El.Spannung :	3N AC 400 50Hz
Nettogewicht kg :	350

TECHNISCHE DATEN KONDENSATOREINHEIT

Außenabmessungen (BxTxH) mm :	1200x800x680
Geräuschpegel dBA :	85
Luftleistung m ³ /h :	9000
Nettogewicht kg :	140

DBR C40 T

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



Die auf dieser Unterlage angegebenen technischen Daten sind als unverbindlich anzusehen. Die Firma behält sich das Recht vor zu jeder Zeit technische Änderungen vorzunehmen.

DURCHFAHRSCHOCKGEFRIERER

ABM C42 T

Durchfahrtschockgefrierer mit kombinierter Abkühlung (von +70 bis + 3 °C und +70 bis -18 °C im Kern) und verstärkter Leistung

KONSTRUKTION

- Zelle aus Cr.Ni. Stahl 1.4301 Paneelen, aussen SB und innen 2B geschliffen. M/F Koppelung der Paneele mit Schnellverschlüssen
- Isolierung aus CFC und HCFC-freiem Poliurethanschaum, Densität 40 kg/m³. Isolierdicke: Seiten-und Decke 80mm, Boden 50 mm
- Innenraum mit abgerundeten Ecken und beckenförmiger Boden zur leichten Reinigung, 2 Zufahrampen, Metallschutzleisten großer Dicke zum Schutz gegen Wagenbeschädigungen
- Verdampfer auf der linken Seite mit spezieller Korrosionsschutzbehandlung (Kataphoreselackierung), automatische Verdampfer-Heißgasabtauung
- Verdampferschutzleitblech, Auffangrinne im unteren Bereich des Verdampfers zur Kondensatabführung nach Außen
- Selbstschliessende Durchfahrtüren aus Cr.Ni. Stahl 1.4301 mit magnetischer Dichtung und Untertürdichtung zur optimalen Abschlüssung, Türgriff mit Innensicherung
- Zeitgesteuerter Ventilatorstop (45") bei offener Türe mit aktivem Kompressor: erlaubt kontinuierliche Beschickung ohne Startverzögerungen
- Bedienpaneel mit Scharnierbefestigung, Dichtung und wasserdichter Folientastatur
- Elektronische Steuerung des automatischen Abkühl- und Lagerzyklus mit akustischem Avis bei Zyklusende
- Möglichkeit der Auswahl von „Hard“- Zyklus für Grosstücke und „Soft“- Zyklus für delikate Speisen
- Automatischer Schockkühlzyklus mit elektronischer Kerntemperraturreglung und beheizter Kernfühler mit einem Messpunkt
- Separate, luftgekühlte Kondensatoreinheit für Umgebungstemperatur bis +43 °C.

SERIENAUSSTATTUNG

- Beheizter Kerntemperaturfühler mit einem Messpunkt
- Steckdose zum Anschluss des Sterilisiergerätes



SONDERAUSSTATTUNG/ZUBEHÖR

- Beheizter Kernfühler mit 4 Messpunkten (statt des Serienmäßigen)
- Mehrfach-Kernfühlersystem (zur Aufnahme von max. bis zu 4 Kernführern)
- Drucker zur Aufzeichnung von Zeit und Temperaturen (nicht in Verbindung mit Software)
- Software zur Aufzeichnung der Programmdaten, kompatibel mit Heißluftdämpfern und Regeneriergeräten (nicht in Verbindung mit Drucker)
- Wassergekühlte Kondensatoreinheit
- Abdeckung für Kondensatoreinheit aus Cr.Ni. Stahl, 2B geschliffen
- Sterilisiergerät STERILOX
- Hordengestellwagen 40 GN 1/1
- Transportwagen 20 GN 1/1
- Transportwagen 20 GN 2/1
- Roste und Bleche aus Edelstahl



AUSSTATTUNG DER STEUERUNG

- Soft-Schockkühlung bis +3 °C im Kern (delikate Produkte)
- Soft-Schockgefrierung bis -18 °C im Kern (normale Garprodukte)
- Hard-Schockkühlung bis +3 °C im Kern (Großprodukte und/oder Vollbeschickungen)
- Hard-Schockgefrierung bis -18 °C im Kern (frische oder rohe Produkte)
- Manuelle Zeiteinstellung und Kontrolle der abgelaufenen Zeit
- Kerntemperaturreglung und Innenraumtemperaturkontrolle
- Automatische Abtauung
- Manuelle Abtauung
- Beheizung des Kernfühlers
- Programmspeicherung
- Taste zur Aktivierung des Sterilisiergerätes

- Zelle mit Vorbereitung für Zentralkühlung und/oder ohne Kondensatoreinheit
- Zerlegte Lieferung zur Montage vor Ort

Außenabmessungen (BxTxH) mm :	1400x1340x2210
Gesamttiefe mit offener Türe mm :	3185
Nutzmasse der Zelle (BxTxH) mm :	830x1065x1860
Leistung pro Zyklus (+70 / +3 °C) kg :	180
Leistung pro Zyklus (+70 / -18 °C) kg :	115,2
Gesamtanschlusswert W :	14290
Kälteleistung (-30/+45 °C) W :	10060
Kühlmittel :	R 404A
El.Spannung :	3N AC 400 50Hz
Nettogewicht kg :	360

Außenabmessungen (BxTxH) mm :	1410x910x860
Geräuschpegel dBA :	86
Luftleistung m3/h :	6450
Nettogewicht kg :	240

Technical drawing of the SFR 1000 refrigerator, showing front, top, and side views with dimensions and connection points.

Front View Dimensions:

- Overall width: 1400
- Overall height: 2205
- Door width: 1240
- Door height: 1860
- Top panel width: 1338
- Top panel height: 80
- Bottom panel width: 2065
- Bottom panel height: 50
- Side panel width: 500
- Side panel height: 1065

Top View Dimensions:

- Overall width: 1400
- Overall depth: 905
- Door depth: 830
- Door height: 1860
- Top panel width: 1338
- Top panel height: 80
- Bottom panel width: 2065
- Bottom panel height: 50
- Side panel width: 500
- Side panel height: 1065

Side View Dimensions:

- Overall width: 1400
- Overall height: 3185
- Door width: 1240
- Door height: 1860
- Top panel width: 1338
- Top panel height: 80
- Bottom panel width: 2065
- Bottom panel height: 50
- Side panel width: 500
- Side panel height: 1065

Connection Points:

- ø 22 ASPIRAZIONE / SUCTION (Refrigerant suction)
- ø 12 LIQUIDO / LIQUID (Refrigerant liquid)
- ø 16 GAS CALDO / HOT GAS (Hot gas)
- ø 25 (Water inlet/outlet)

Die auf dieser Unterlage angegebenen technischen Änderungen vorzunehmen.

DURCHFAHRSCHOCKKÜHLER

ABR C42 T

Durchfahrtschockkühler mit positiver Abkühlung (von +70 bis + 3 °C im Kern) und verstärkter Leistung

KONSTRUKTION

- Zelle aus Cr.Ni. Stahl 1.4301 Paneelen, aussen SB und innen 2B geschliffen. M/F Koppelung der Paneele mit Schnellverschlüssen
- Isolierung aus CFC und HCFC-freiem Poliurethanschaum, Densität 40 kg/m³. Isolierdicke: Seiten-und Decke 80mm, Boden 50 mm
- Innenraum mit abgerundeten Ecken und beckenförmiger Boden zur leichten Reinigung, 2 Zufahrampen, Metallschutzleisten großer Dicke zum Schutz gegen Wagenbeschädigungen
- Verdampfer auf der linken Seite mit spezieller Korrosionsschutzbehandlung (Kataphoreselackierung), automatische Verdampfer-Heissgasabtauung
- Verdampferschutzleitblech, Auffangrinne im unteren Bereich des Verdampfers zur Kondensatabführung nach Außen
- Selbstschliessende Durchfahrtüren aus Cr.Ni. Stahl 1.4301 mit magnetischer Dichtung und Untertürdichtung zur optimalen Abschlüssung, Türgriff mit Innensicherung
- Zeitgesteuerter Ventilatorstop (45'') bei offener Türe mit aktivem Kompressor: erlaubt kontinuierliche Beschickung ohne Startverzögerungen
- Bedienpaneel mit Scharnierbefestigung, Dichtung und wasserdichter Folientastatur
- Elektronische Steuerung des automatischen Abkühl- und Lagerzyklus mit akustischem Avis bei Zyklusende
- Möglichkeit der Auswahl von „Hard“- Zyklus für Grosstücke und „Soft“- Zyklus für delikate Speisen
- Automatischer Schockkühlzyklus mit elektronischer Kerntemperraturreglung und Kernfühler mit einem Messpunkt
- Separate, luftgekühlte Kondensatoreinheit für Umgebungstemperatur bis +43 °C

SERIENAUSSTATTUNG

- Kerntemperaturfühler mit einem Messpunkt
- Steckdose zum Anschluss des Sterilisiergerätes



SONDERAUSSTATTUNG/ZUBEHÖR

- Kernfühler mit 4 Messpunkten (statt des Serienmäßigen)
- Mehrfach-Kernfühlersystem (zur Aufnahme von max. bis zu 4 Kernführern)
- Drucker zur Aufzeichnung von Zeit und Temperaturen (nicht in Verbindung mit Software)
- Software zur Aufzeichnung der Programmdaten, kompatibel mit Heißluftdämpfern und Regeneriergeräten (nicht in Verbindung mit Drucker)
- Wassergekühlte Kondensatoreinheit
- Abdeckung für Kondensatoreinheit aus Cr.Ni. Stahl, 2B geschliffen
- Sterilisiergerät STERILOX
- Hordengestellwagen 40 GN 1/1
- Transportwagen 20 GN 1/1
- Transportwagen 20 GN 2/1
- Roste und Bleche aus Edelstahl



AUSSTATTUNG DER STEUERUNG

- Soft-Schockkühlung bis +3 °C im Kern (delikate Produkte)
- Hard-Schockkühlung bis +3 °C im Kern (Großprodukte und/oder Vollbeschickungen)
- Manuelle Zeiteinstellung und Kontrolle der abgelaufenen Zeit
- Kerntemperaturreglung und Innenraumtemperaturkontrolle
- Automatische Abtauung
- Manuelle Abtauung
- Programmspeicherung
- Taste zur Aktivierung des Sterilisiergerätes

OPTIONEN

- Zelle mit Vorbereitung für Zentralkühlung und/oder ohne Kondensatoreinheit
- Zerlegte Lieferung zur Montage vor Ort

TECHNISCHE DATEN ZELLE

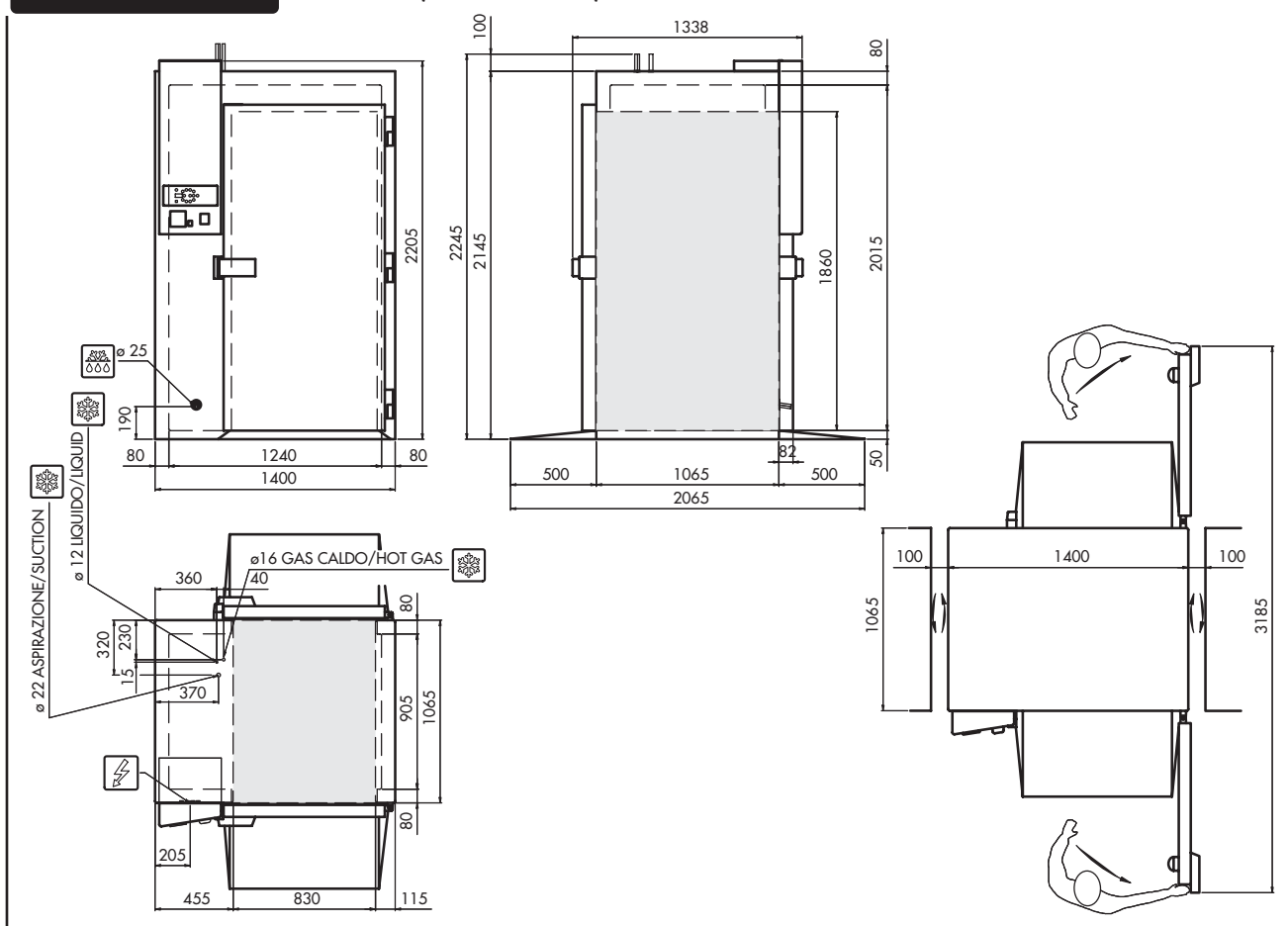
Außenabmessungen (BxTxH) mm :	1400x1340x2210
Gesamttiefe mit offener Türe mm :	3185
Nutzmasse der Zelle (BxTxH) mm :	830x1065x1860
Leistung pro Zyklus (+70 / +3 °C) kg :	180
Gesamtanschlusswert W :	14500
Kälteleistung (-10/+45 °C) W :	19470
Kühlmittel :	R 404A
El.Spannung :	3N AC 400 50Hz
Nettogewicht kg :	360

TECHNISCHE DATEN KONDENSATOREINHEIT

Außenabmessungen (BxTxH) mm :	1510x880x990
Geräuschpegel dBA :	86,5
Luftleistung m ³ /h :	14000
Nettogewicht kg :	245

ABR C42 T

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



Die auf dieser Unterlage angegebenen technischen Daten sind als unverbindlich anzusehen. Die Firma behält sich das Recht vor zu jeder Zeit technische Änderungen vorzunehmen.

01.10.2004

LAINOX

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



DURCHFAHRSCHOCKGEFRIERER

DBM C42 T

Durchfahrtschockgefrierer mit kombinierter Abkühlung (von +70 bis + 3 °C und +70 bis -18 °C im Kern) und normaler Leistung

KONSTRUKTION

- Zelle aus Cr.Ni. Stahl 1.4301 Paneelen, aussen SB und innen 2B geschliffen. M/F Koppelung der Paneele mit Schnellverschlüssen
- Isolierung aus CFC und HCFC-freiem Poliurethanschaum, Densität 40 kg/m³. Isolierdicke: Seiten-und Decke 80mm, Boden 50 mm
- Innenraum mit abgerundeten Ecken und beckenförmiger Boden zur leichten Reinigung, 2 Zufahrampen, Metallschutzleisten großer Dicke zum Schutz gegen Wagenbeschädigungen
- Verdampfer auf der linken Seite mit spezieller Korrosionsschutzbehandlung (Kataphoreselackierung), automatische Verdampfer-Heißgasabtauung
- Verdampferschutzleitblech, Auffangrinne im unteren Bereich des Verdampfers zur Kondensatabführung nach Außen
- Selbstschliessende Durchfahrtüren aus Cr.Ni. Stahl 1.4301 mit magnetischer Dichtung und Untertürdichtung zur optimalen Abschliessung, Türgriff mit Innensicherung
- Zeitgesteuerter Ventilatorstop (45") bei offener Türe mit aktivem Kompressor: erlaubt kontinuierliche Beschickung ohne Startverzögerungen
- Bedienpaneel mit Scharnierbefestigung, Dichtung und wasserdichter Folientastatur
- Elektronische Steuerung des automatischen Abkühl- und Lagerzyklus mit akustischem Avis bei Zyklusende
- Möglichkeit der Auswahl von „Hard“- Zyklus für Grosstücke und „Soft“- Zyklus für delikate Speisen
- Automatischer Schockkühlzyklus mit elektronischer Kerntemperraturreglung und beheizter Kernfühler mit einem Messpunkt
- Separate, luftgekühlte Kondensatoreinheit für Umgebungstemperatur bis +43 °C

SERIENAUSSTATTUNG

- Beheizter Kerntemperaturfühler mit einem Messpunkt
- Steckdose zum Anschluss des Sterilisiergerätes



SONDERAUSSTATTUNG/ZUBEHÖR

- Beheizter Kernfühler mit 4 Messpunkten (statt des Serienmäßigen)
- Mehrfach-Kernfühlersystem (zur Aufnahme von max. bis zu 4 Kernführern)
- Drucker zur Aufzeichnung von Zeit und Temperaturen (nicht in Verbindung mit Software)
- Software zur Aufzeichnung der Programmdaten, kompatibel mit Heißluftdämpfern und Regeneriergeräten (nicht in Verbindung mit Drucker)
- Wassergekühlte Kondensatoreinheit
- Abdeckung für Kondensatoreinheit aus Cr.Ni. Stahl, 2B geschliffen
- Sterilisiergerät STERILOX
- Hordengestellwagen 40 GN 1/1
- Transportwagen 20 GN 1/1
- Transportwagen 20 GN 2/1
- Roste und Bleche aus Edelstahl



AUSSTATTUNG DER STEUERUNG

- Soft-Schockkühlung bis +3 °C im Kern (delikate Produkte)
- Soft-Schockgefrierung bis -18 °C im Kern (normale Garprodukte)
- Hard-Schockkühlung bis +3 °C im Kern (Großprodukte und/oder Vollbeschickungen)
- Hard-Schockgefrierung bis -18 °C im Kern (frische oder rohe Produkte)
- Manuelle Zeiteinstellung und Kontrolle der abgelaufenen Zeit
- Kerntemperaturreglung und Innenraumtemperaturkontrolle
- Automatische Abtauung
- Manuelle Abtauung
- Beheizung des Kernfühlers
- Programmspeicherung
- Taste zur Aktivierung des Sterilisiergerätes

- Zelle mit Vorbereitung für Zentralkühlung und/oder ohne Kondensatoreinheit
- Zerlegte Lieferung zur Montage vor Ort

Außenabmessungen (BxTxH) mm :	1400x1340x2210
Gesamttiefe mit offener Türe mm :	3185
Nutzmasse der Zelle (BxTxH) mm :	830x1065x1860
Leistung pro Zyklus (+70 / +3 °C) kg :	90
Leistung pro Zyklus (+70 / -18 °C) kg :	61,2
Gesamtanschlusswert W :	5540
Kälteleistung (-30/+45 °C) W :	4150
Kühlmittel :	R 404A
El.Spannung :	3N AC 400 50Hz
Nettogewicht kg :	360

Außenabmessungen (BxTxH) mm :	940x690x640
Geräuschpegel dBA :	80
Luftleistung m3/h :	3280
Nettogewicht kg :	105

Technical drawings of the SFR 1300 refrigerator-freezer, showing dimensions and connection points.

Front View Dimensions:

- Top: 1338
- Right: 80
- Bottom Right: 2015
- Bottom: 2065 (500 + 1065 + 500)
- Bottom Left: 500
- Left: 2245 (2145 + 100)

Top View Dimensions:

- Right: 1860
- Bottom Right: 50
- Bottom: 82
- Left: 190
- Bottom Left: 80
- Left: 1240
- Left: 1400
- Left: 2205

Side View Dimensions:

- Top: 100
- Right: 100
- Bottom Right: 3185
- Bottom: 1065
- Left: 1400

Connection Points:

- Top Left: ø 25 (LIQUID/LIQUIDO)
- Top Left: ø 12 (ASPIRAZIONE/SUCTION)
- Top Right: ø 16 GAS CALDO/HOT GAS
- Bottom Left: 205 (ELECTRICITY symbol)

Die auf dieser Unterlage angegebenen technischen Änderungen vorzunehmen. Die Firma behält sich das Recht vor zu jeder Zeit technische Änderungen vorzunehmen. Die Firma behält sich das Recht vor zu jeder Zeit technische Änderungen vorzunehmen.

DURCHFAHRSCHOCKKÜHLER

DBR C42 T

Durchfahrtschockkühler mit positiver Abkühlung (von +70 bis + 3 °C im Kern) und normaler Leistung

KONSTRUKTION

- Zelle aus Cr.Ni. Stahl 1.4301 Paneelen, aussen SB und innen 2B geschliffen. M/F Koppelung der Paneele mit Schnellverschlüssen
- Isolierung aus CFC und HCFC-freiem Poliurethanschaum, Densität 40 kg/m³. Isolierdicke: Seiten-und Decke 80mm, Boden 50 mm
- Innenraum mit abgerundeten Ecken und beckenförmiger Boden zur leichten Reinigung, 2 Zufahrtrampen, Metallschutzleisten großer Dicke zum Schutz gegen Wagenbeschädigungen
- Verdampfer auf der linken Seite mit spezieller Korrosionsschutzbehandlung (Kataphoreselackierung), automatische Verdampfer-Heissgasabtauung
- Verdampferschutzleitblech, Auffangrinne im unteren Bereich des Verdampfers zur Kondensatabführung nach Außen
- Selbstschliessende Durchfahrtüren aus Cr.Ni. Stahl 1.4301 mit magnetischer Dichtung und Untertürdichtung zur optimalen Abschlüssung, Türgriff mit Innensicherung
- Zeitgesteuerter Ventilatorstop (45") bei offener Türe mit aktivem Kompressor: erlaubt kontinuierliche Beschickung ohne Startverzögerungen
- Bedienpaneel mit Scharnierbefestigung, Dichtung und wasserdichter Folientastatur
- Elektronische Steuerung des automatischen Abkühl- und Lagerzyklus mit akustischem Avis bei Zyklusende
- Möglichkeit der Auswahl von „Hard“- Zyklus für Grosstücke und „Soft“- Zyklus für delikate Speisen
- Automatischer Schockkühlzyklus mit elektronischer Kerntemperraturreglung und Kernfühler mit einem Messpunkt
- Separate, luftgekühlte Kondensatoreinheit für Umgebungstemperatur bis +43 °C

SERIENAUSSTATTUNG

- Kerntemperaturfühler mit einem Messpunkt
- Steckdose zum Anschluss des Sterilisiergerätes



SONDERAUSSTATTUNG/ZUBEHÖR

- Kernfühler mit 4 Messpunkten (statt des Serienmäßigen)
- Mehrfach-Kernfühlersystem (zur Aufnahme von max. bis zu 4 Kernfühlern)
- Drucker zur Aufzeichnung von Zeit und Temperaturen (nicht in Verbindung mit Software)
- Software zur Aufzeichnung der Programmdaten, kompatibel mit Heißluftdämpfern und Regeneriergeräten (nicht in Verbindung mit Drucker)
- Wassergekühlte Kondensatoreinheit
- Abdeckung für Kondensatoreinheit aus Cr.Ni. Stahl, 2B geschliffen
- Sterilisiergerät STERILOX
- Hordengestellwagen 40 GN 1/1
- Transportwagen 20 GN 1/1
- Transportwagen 20 GN 2/1
- Roste und Bleche aus Edelstahl



AUSSTATTUNG DER STEUERUNG

- Soft-Schockkühlung bis +3 °C im Kern (delikate Produkte)
- Hard-Schockkühlung bis +3 °C im Kern (Großprodukte und/oder Vollbeschickungen)
- Manuelle Zeiteinstellung und Kontrolle der abgelaufenen Zeit
- Kerntemperaturreglung und Innenraumtemperaturkontrolle
- Automatische Abtauung
- Manuelle Abtauung
- Programmspeicherung
- Taste zur Aktivierung des Sterilisiergerätes

OPTIONEN

- Zelle mit Vorbereitung für Zentralkühlung und/oder ohne Kondensatoreinheit
- Zerlegte Lieferung zur Montage vor Ort

TECHNISCHE DATEN ZELLE

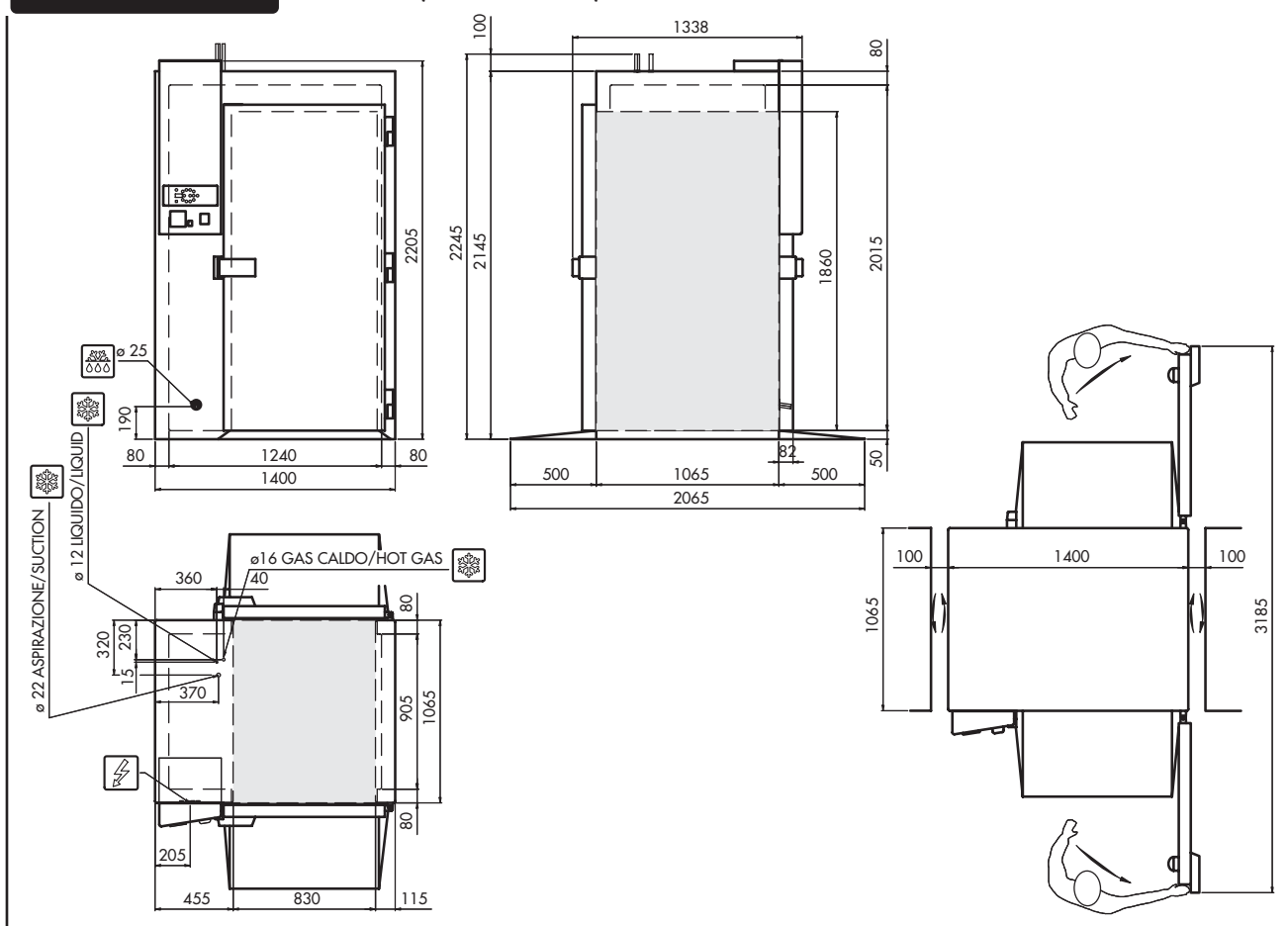
Außenabmessungen (BxTxH) mm :	1400x1340x2210
Gesamttiefe mit offener Türe mm :	3185
Nutzmasse der Zelle (BxTxH) mm :	830x1065x1860
Leistung pro Zyklus (+70 / +3 °C) kg :	90
Gesamtanschlusswert W :	7990
Kälteleistung (-10/+45 °C) W :	10080
Kühlmittel :	R 404A
El.Spannung :	3N AC 400 50Hz
Nettogewicht kg :	360

TECHNISCHE DATEN KONDENSATOREINHEIT

Außenabmessungen (BxTxH) mm :	1200x800x680
Geräuschpegel dBA :	85
Luftleistung m ³ /h :	9000
Nettogewicht kg :	140

DBR C42 T

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



Die auf dieser Unterlage angegebenen technischen Daten sind als unverbindlich anzusehen. Die Firma behält sich das Recht vor zu jeder Zeit technische Änderungen vorzunehmen.

01.10.2004

LAINOX

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



DURCHFAHRSSCHOCKGEFRIERER

ABM C82 T

Durchfahrsschockgefrierer mit kombinierter Abkühlung (von +70 bis + 3 °C und +70 bis -18 °C im Kern) und verstärkter Leistung

KONSTRUKTION

- Zelle aus Cr.Ni. Stahl 1.4301 Paneelen, aussen SB und innen 2B geschliffen. M/F Koppelung der Paneele mit Schnellverschlüssen
- Isolierung aus CFC und HCFC-freiem Poliurethanschaum, Densität 40 kg/m³. Isolierdicke: Seiten-und Decke 80mm, Boden 50 mm
- Innenraum mit abgerundeten Ecken und beckenförmiger Boden zur leichten Reinigung, 2 Zufahrampen, Metallschutzleisten großer Dicke zum Schutz gegen Wagenbeschädigungen
- Doppel-Verdampfer auf der linken Seite mit spezieller Korrosionsschutzbehandlung (Kataphoreselackierung), automatische Verdampfer-Heißgasabtauung
- Verdampferschutzleitblech, Auffangrinne im unteren Bereich des Verdampfers zur Kondensatabführung nach Außen
- Selbstschliessende Durchfahrtüren aus Cr.Ni. Stahl 1.4301 mit magnetischer Dichtung und Untertürdichtung zur optimalen Abschlüssung, Türgriff mit Innensicherung
- Zeitgesteuerter Ventilatorstop (45") bei offener Türe mit aktivem Kompressor: erlaubt kontinuierliche Beschickung ohne Startverzögerungen
- Bedienpaneel mit Scharnierbefestigung, Dichtung und wasserdichter Folientastatur
- Elektronische Steuerung des automatischen Abkühl- und Lagerzyklus mit akustischem Avis bei Zyklusende
- Möglichkeit der Auswahl von „Hard“- Zyklus für Grosstücke und „Soft“- Zyklus für delikate Speisen
- Automatischer Schockkühlzyklus mit elektronischer Kerntemperraturreglung und beheizter Kernfühler mit einem Messpunkt
- Separate, luftgekühlte Kondensatoreinheit für Umgebungstemperatur bis +43 °C



SONDERAUSSTATTUNG/ZUBEHÖR

- Beheizter Kernfühler mit 4 Messpunkten (statt des Serienmäßigen)
- Mehrfach-Kernfühlersystem (zur Aufnahme von max. bis zu 4 Kernführern)
- Drucker zur Aufzeichnung von Zeit und Temperaturen (nicht in Verbindung mit Software)
- Software zur Aufzeichnung der Programmdaten, kompatibel mit Heißluftdämpfern und Regeneriergeräten (nicht in Verbindung mit Drucker)
- Wassergekühlte Kondensatoreinheit
- Abdeckung für Kondensatoreinheit aus Cr.Ni. Stahl, 2B geschliffen
- Sterilisiergerät STERIOX
- Hordengestellwagen 40 GN 1/1
- Transportwagen 20 GN 1/1
- Transportwagen 20 GN 2/1
- Roste und Bleche aus Edelstahl

SERIENAUSSTATTUNG

- Beheizter Kerntemperaturfühler mit einem Messpunkt
- Steckdose zum Anschluss des Sterilisiergerätes



AUSSTATTUNG DER STEUERUNG

- Soft-Schockkühlung bis +3 °C im Kern (delikate Produkte)
- Soft-Schockgefrierung bis -18 °C im Kern (normale Garprodukte)
- Hard-Schockkühlung bis +3 °C im Kern (Großprodukte und/oder Vollbeschickungen)
- Hard-Schockgefrierung bis -18 °C im Kern (frische oder rohe Produkte)
- Manuelle Zeiteinstellung und Kontrolle der abgelaufenen Zeit
- Kerntemperaturreglung und Innenraumtemperaturkontrolle
- Automatische Abtauung
- Manuelle Abtauung
- Beheizung des Kernfühlers
- Programmspeicherung
- Taste zur Aktivierung des Sterilisiergerätes

OPTIONEN

- Zelle mit Vorbereitung für Zentralkühlung und/oder ohne Kondensatoreinheit
- Zerlegte Lieferung zur Montage vor Ort

TECHNISCHE DATEN ZELLE

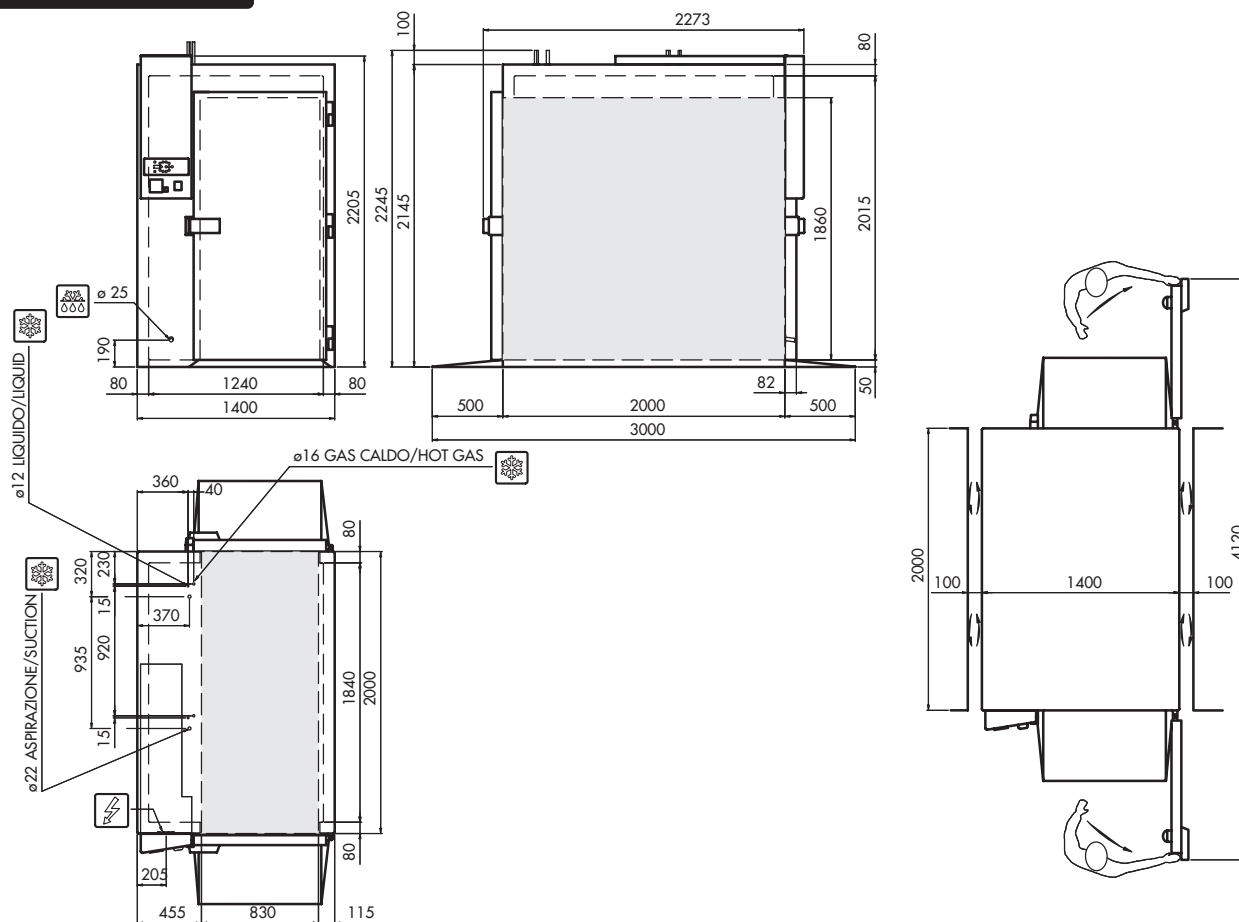
Außenabmessungen (BxTxH) mm :	1400x2275x2210
Gesamttiefe mit offener Türe mm :	4120
Nutzmasse der Zelle (BxTxH) mm :	830x2000x1860
Leistung pro Zyklus (+70 / +3 °C) kg :	360
Leistung pro Zyklus (+70 / -18 °C) kg :	230
Gesamtanschlusswert W :	28500
Kälteleistung (-30/+45 °C) W :	17530
Kühlmittel :	R 404A
El.Spannung :	3N AC 400 50Hz
Nettogewicht kg :	405

TECHNISCHE DATEN KONDENSATOREINHEIT

Außenabmessungen (BxTxH) mm :	1650x1030x880
Geräuschpegel dBA :	85
Luftleistung m3/h :	18912
Nettogewicht kg :	320

ABM C82 T

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



Die auf dieser Unterlage angegebenen technischen Daten sind als unverbindlich anzusehen. Die Firma behält sich das Recht vor zu jeder Zeit technische Änderungen vorzunehmen.

DURCHFAHRSCHOCKKÜHLER

ABR C82 T

Durchfahrtschockkühler mit positiver Abkühlung (von +70 bis + 3 °C im Kern) und verstärkter Leistung

KONSTRUKTION

- Zelle aus Cr.Ni. Stahl 1.4301 Paneelen, aussen SB und innen 2B geschliffen. M/F Koppelung der Paneele mit Schnellverschlüssen
- Isolierung aus CFC und HCFC-freiem Poliurethanschaum, Densität 40 kg/m³. Isolierdicke: Seiten-und Decke 80mm, Boden 50 mm
- Innenraum mit abgerundeten Ecken und beckenförmiger Boden zur leichten Reinigung, 2 Zufahrampen, Metallschutzleisten großer Dicke zum Schutz gegen Wagenbeschädigungen
- Doppel-Verdampfer auf der linken Seite mit spezieller Korrosionsschutzbehandlung (Kataphoreselackierung), automatische Verdampfer-Heissgasabtauung
- Verdampferschutzleitblech, Auffangrinne im unteren Bereich des Verdampfers zur Kondensatabführung nach Außen
- Selbstschließende Durchfahrtüren aus Cr.Ni. Stahl 1.4301 mit magnetischer Dichtung und Untertürdichtung zur optimalen Abschlüssung, Türgriff mit Innensicherung
- Zeitgesteuerter Ventilatorstop (45'') bei offener Türe mit aktivem Kompressor: erlaubt kontinuierliche Beschickung ohne Startverzögerungen.
- Bedienpaneel mit Scharnierbefestigung, Dichtung und wasserdichter Folientastatur
- Elektronische Steuerung des automatischen Abkühl- und Lagerzyklus mit akustischem Avis bei Zyklusende
- Möglichkeit der Auswahl von „Hard“- Zyklus für Grosstücke und „Soft“- Zyklus für delikate Speisen
- Automatischer Schockkühlzyklus mit elektronischer Kerntemperranglung und Kernfühler mit einem Messpunkt
- Separate, luftgekühlte Kondensatoreinheit für Umgebungstemperatur bis +43 °C

SERIENAUSSTATTUNG

- Kerntemperaturfühler mit einem Messpunkt
- Steckdose zum Anschluss des Sterilisiergerätes



SONDERAUSSTATTUNG/ZUBEHÖR

- Kernfühler mit 4 Messpunkten (statt des Serienmäßigen)
- Mehrfach-Kernfühlersystem (zur Aufnahme von max. bis zu 4 Kernfühlern)
- Drucker zur Aufzeichnung von Zeit und Temperaturen (nicht in Verbindung mit Software)
- Software zur Aufzeichnung der Programmdaten, kompatibel mit Heißluftdämpfern und Regeneriergeräten (nicht in Verbindung mit Drucker)
- Wassergekühlte Kondensatoreinheit.
- Abdeckung für Kondensatoreinheit aus Cr.Ni. Stahl, 2B geschliffen
- Sterilisiergerät STERILOX
- Hordengestellwagen 40 GN 1/1
- Transportwagen 20 GN 1/1
- Transportwagen 20 GN 2/1
- Roste und Bleche aus Edelstahl



AUSSTATTUNG DER STEUERUNG

- Soft-Schockkühlung bis +3 °C im Kern (delikate Produkte)
- Hard-Schockkühlung bis +3 °C im Kern (Großprodukte und/oder Vollbeschickungen)
- Manuelle Zeiteinstellung und Kontrolle der abgelaufenen Zeit
- Kerntemperaturreglung und Innenraumtemperaturkontrolle
- Automatische Abtauung
- Manuelle Abtauung
- Programmspeicherung
- Taste zur Aktivierung des Sterilisiergerätes

OPTIONEN

- Zelle mit Vorbereitung für Zentralkühlung und/oder ohne Kondensatoreinheit
- Zerlegte Lieferung zur Montage vor Ort

TECHNISCHE DATEN ZELLE

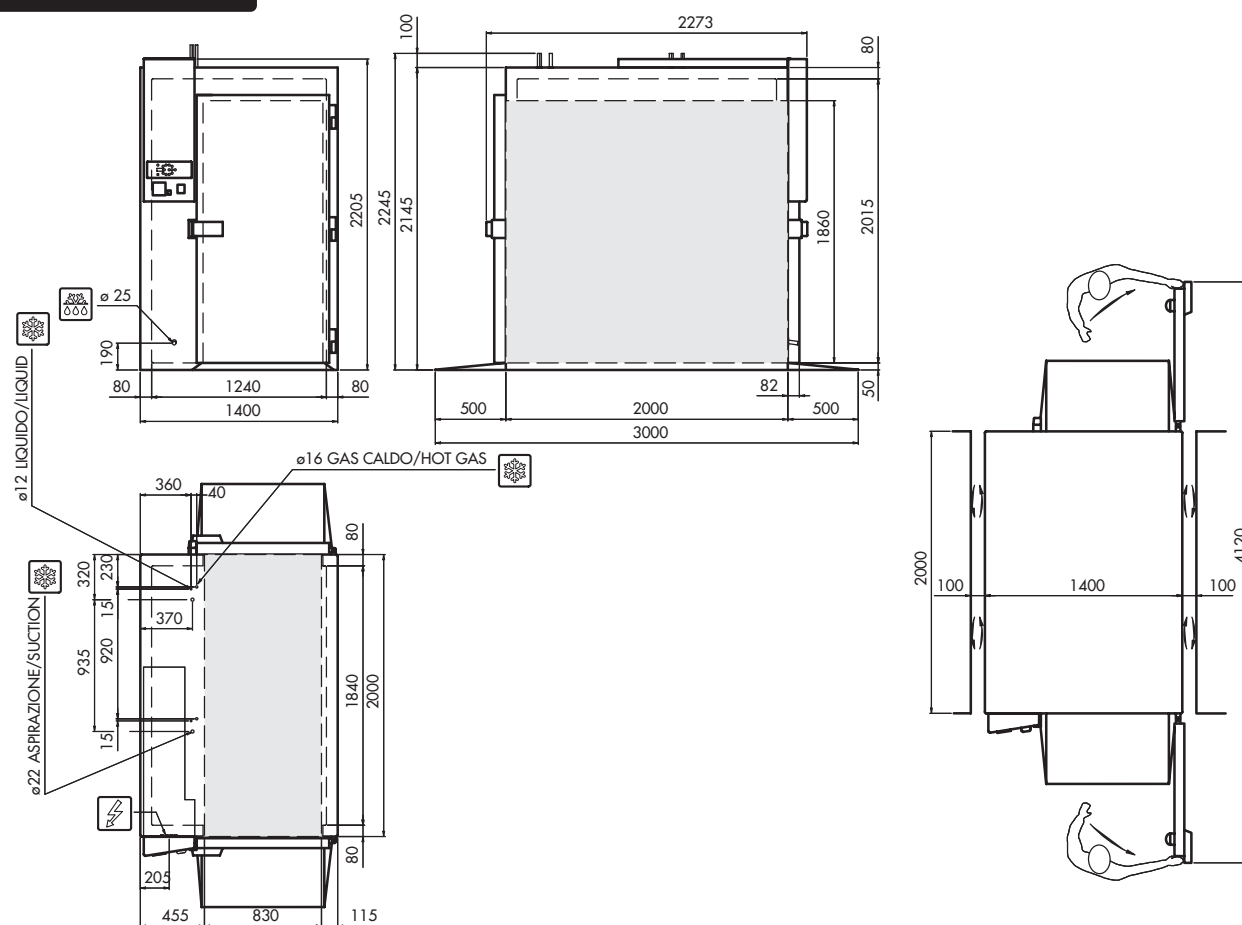
Außenabmessungen (BxTxH) mm :	1400x2275x2210
Gesamttiefe mit offener Türe mm :	4120
Nutzmasse der Zelle (BxTxH) mm :	830x2000x1860
Leistung pro Zyklus (+70 / +3 °C) kg :	360
Gesamtanschlusswert W :	29000
Kälteleistung (-10/+45 °C) W :	32935
Kühlmittel :	R 404A
El.Spannung :	3N AC 400 50Hz
Nettogewicht kg :	405

TECHNISCHE DATEN KONDENSATOREINHEIT

Außenabmessungen (BxTxH) mm :	2600x1600x1250
Geräuschpegel dBA :	91
Luftleistung m3/h :	15740
Nettogewicht kg :	400

ABR C82 T

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



Die auf dieser Unterlage angegebenen technischen Daten sind als unverbindlich anzusehen. Die Firma behält sich das Recht vor zu jeder Zeit technische Änderungen vorzunehmen.

DURCHFAHRSCHOCKGEFRIERER

DBM C82 T

Durchfahrtschockgefrierer mit kombinierter Abkühlung (von +70 bis + 3 °C und +70 bis -18 °C im Kern) und normaler Leistung

KONSTRUKTION

- Zelle aus Cr.Ni. Stahl 1.4301 Paneelen, aussen SB und innen 2B geschliffen. M/F Koppelung der Paneele mit Schnellverschlüssen
- Isolierung aus CFC und HCFC-freiem Poliurethanschaum, Densität 40 kg/m³. Isolierdicke: Seiten-und Decke 80mm, Boden 50 mm
- Innenraum mit abgerundeten Ecken und beckenförmiger Boden zur leichten Reinigung, 2 Zufahrampen, Metallschutzleisten großer Dicke zum Schutz gegen Wagenbeschädigungen
- Doppel-Verdampfer auf der linken Seite mit spezieller Korrosionsschutzbehandlung (Kataphoreselackierung), automatische Verdampfer-Heißgasabtauung
- Verdampferschutzleitblech, Auffangrinne im unteren Bereich des Verdampfers zur Kondensatabführung nach Außen
- Selbstschliessende Durchfahrtüren aus Cr.Ni. Stahl 1.4301 mit magnetischer Dichtung und Untertürdichtung zur optimalen Abschlusung, Türgriff mit Innensicherung
- Zeitgesteuerter Ventilatorstop (45") bei offener Türe mit aktivem Kompressor: erlaubt kontinuierliche Beschickung ohne Startverzögerungen
- Bedienpaneel mit Scharnierbefestigung, Dichtung und wasserdichter Folientastatur
- Elektronische Steuerung des automatischen Abkühl- und Lagerzyklus mit akustischem Avis bei Zyklusende
- Möglichkeit der Auswahl von „Hard“- Zyklus für Grosstücke und „Soft“- Zyklus für delikate Speisen
- Automatischer Schockkühlzyklus mit elektronischer Kerntemperraturreglung und beheizter Kernfühler mit einem Messpunkt
- Separate, luftgekühlte Kondensatoreinheit für Umgebungstemperatur bis +43 °C

SERIENAUSSTATTUNG

- Beheizter Kerntemperaturfühler mit einem Messpunkt
- Steckdose zum Anschluss des Sterilisiergerätes



SONDERAUSSTATTUNG/ZUBEHÖR

- Beheizter Kernfühler mit 4 Messpunkten (statt des Serienmäßigen)
- Mehrfach-Kernfühlersystem (zur Aufnahme von max. bis zu 4 Kernführern)
- Drucker zur Aufzeichnung von Zeit und Temperaturen (nicht in Verbindung mit Software)
- Software zur Aufzeichnung der Programmdaten, kompatibel mit Heißluftdämpfern und Regeneriergeräten (nicht in Verbindung mit Drucker)
- Wassergekühlte Kondensatoreinheit
- Abdeckung für Kondensatoreinheit aus Cr.Ni. Stahl, 2B geschliffen
- Sterilisiergerät STERIOX
- Hordengestellwagen 40 GN 1/1
- Transportwagen 20 GN 1/1
- Transportwagen 20 GN 2/1
- Roste und Bleche aus Edelstahl



AUSSTATTUNG DER STEUERUNG

- Soft-Schockkühlung bis +3 °C im Kern (delikate Produkte)
- Soft-Schockgefrierung bis -18 °C im Kern (normale Garprodukte)
- Hard-Schockkühlung bis +3 °C im Kern (Großprodukte und/oder Vollbeschickungen)
- Hard-Schockgefrierung bis -18 °C im Kern (frische oder rohe Produkte)
- Manuelle Zeiteinstellung und Kontrolle der abgelaufenen Zeit
- Kerntemperaturreglung und Innenraumtemperaturkontrolle
- Automatische Abtauung
- Manuelle Abtauung
- Beheizung des Kernfühlers
- Programmspeicherung
- Taste zur Aktivierung des Sterilisiergerätes

OPTIONEN

- Zelle mit Vorbereitung für Zentralkühlung und/oder ohne Kondensatoreinheit
- Zerlegte Lieferung zur Montage vor Ort

TECHNISCHE DATEN ZELLE

Außenabmessungen (BxTxH) mm :	1400x2275x2210
Gesamttiefe mit offener Türe mm :	4120
Nutzmasse der Zelle (BxTxH) mm :	830x2000x1860
Leistung pro Zyklus (+70 / +3 °C) kg :	180
Leistung pro Zyklus (+70 / -18 °C) kg :	115,2
Gesamtanschlusswert W :	14290
Kälteleistung (-30/+45 °C) W :	10060
Kühlmittel :	R 404A
El.Spannung :	3N AC 400 50Hz
Nettogewicht kg :	405

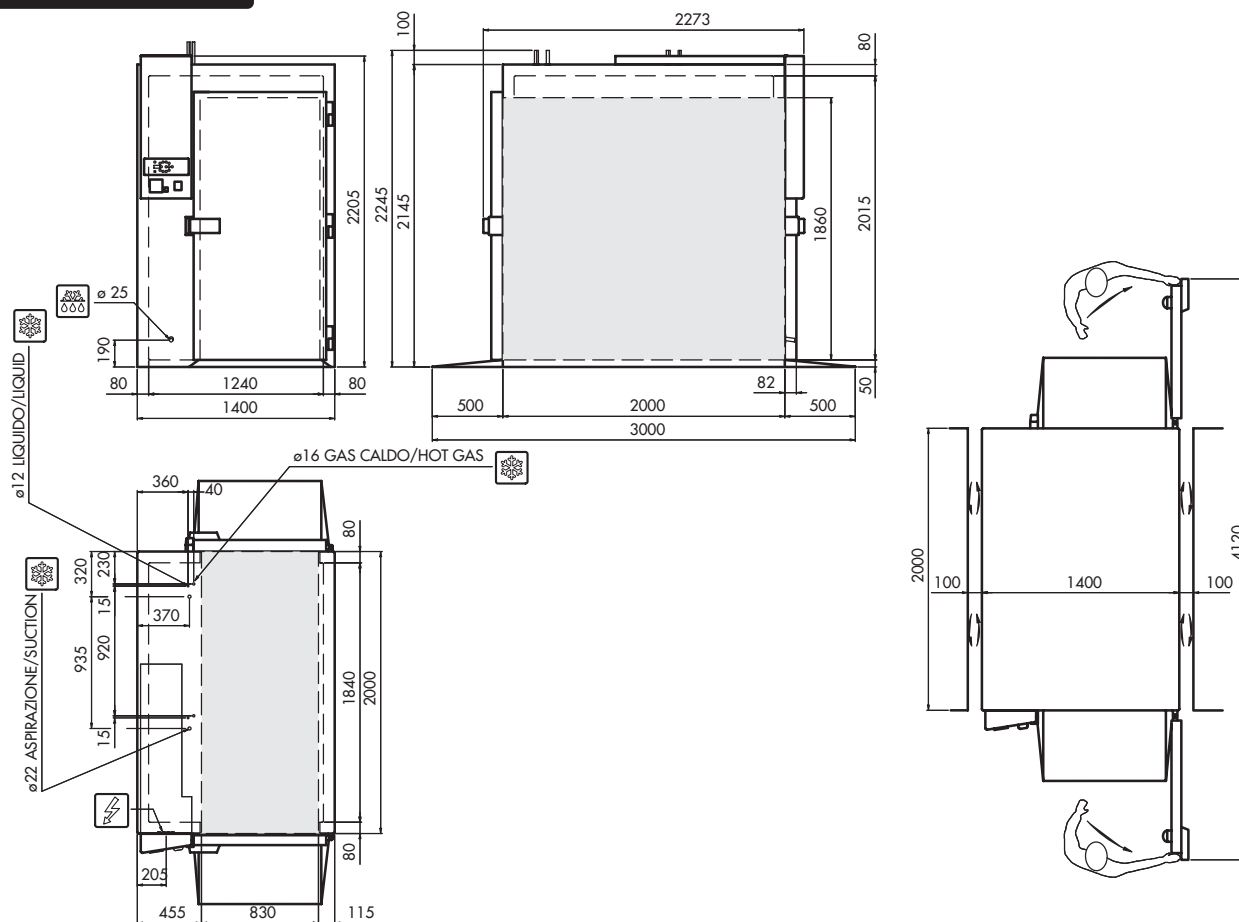
TECHNISCHE DATEN KONDENSATOREINHEIT

Außenabmessungen (BxTxH) mm :	1410x910x860
Geräuschpegel dBA :	86
Luftleistung m3/h :	6450
Nettogewicht kg :	240

DBM C82 T

20 x GN 2/1 - 20 x (60 x 80)

40 x GN 1/1 - 40 x (60 x 40)



Die auf dieser Unterlage angegebenen technischen Daten sind als unverbindlich anzusehen. Die Firma behält sich das Recht vor zu jeder Zeit technische Änderungen vorzunehmen.

DURCHFAHRSCHOCKKÜHLER

DBR C82 T

Durchfahrtschockkühler mit positiver Abkühlung (von +70 bis + 3 °C im Kern) und normaler Leistung

KONSTRUKTION

- Zelle aus Cr.Ni. Stahl 1.4301 Paneelen, aussen SB und innen 2B geschliffen. M/F Koppelung der Paneele mit Schnellverschlüssen
- Isolierung aus CFC und HCFC-freiem Poliurethanschaum, Densität 40 kg/m³. Isolierdicke: Seiten- und Decke 80mm, Boden 50 mm
- Innenraum mit abgerundeten Ecken und beckenförmiger Boden zur leichten Reinigung, 2 Zufahrampen, Metallschutzleisten großer Dicke zum Schutz gegen Wagenbeschädigungen
- Doppel-Verdampfer auf der linken Seite mit spezieller Korrosionsschutzbehandlung (Kataphoreselackierung), automatische Verdampfer-Heissgasabtauung
- Verdampferschutzleitblech, Auffangrinne im unteren Bereich des Verdampfers zur Kondensatabführung nach Außen
- Selbstschliessende Durchfahrtüren aus Cr.Ni. Stahl 1.4301 mit magnetischer Dichtung und Untertürdichtung zur optimalen Abschliessung, Türgriff mit Innensicherung
- Zeitgesteuerter Ventilatorstop (45") bei offener Türe mit aktivem Kompressor: erlaubt kontinuierliche Beschickung ohne Startverzögerungen
- Bedienpaneel mit Scharnierbefestigung, Dichtung und wasserdichter Folientastatur
- Elektronische Steuerung des automatischen Abkühl- und Lagerzyklus mit akustischem Avis bei Zyklusende
- Möglichkeit der Auswahl von „Hard“- Zyklus für Grosstücke und „Soft“- Zyklus für delikate Speisen
- Automatischer Schockkühlzyklus mit elektronischer Kerntemperraturreglung und Kernfühler mit einem Messpunkt
- Separate, luftgekühlte Kondensatoreinheit für Umgebungstemperatur bis +43 °C

SERIENAUSSTATTUNG

- Kerntemperaturfühler mit einem Messpunkt
- Steckdose zum Anschluss des Sterilisiergerätes



SONDERAUSSTATTUNG/ZUBEHÖR

- Kernfühler mit 4 Messpunkten (statt des Serienmäßigen)
- Mehrfach-Kernfühlersystem (zur Aufnahme von max. bis zu 4 Kernführern)
- Drucker zur Aufzeichnung von Zeit und Temperaturen (nicht in Verbindung mit Software)
- Software zur Aufzeichnung der Programmdateien, kompatibel mit Heißluftdämpfern und Regeneriergeräten (nicht in Verbindung mit Drucker)
- Wassergekühlte Kondensatoreinheit
- Abdeckung für Kondensatoreinheit aus Cr.Ni. Stahl, 2B geschliffen
- Sterilisiergerät STERILOX
- Hordengestellwagen 40 GN 1/1
- Transportwagen 20 GN 1/1
- Transportwagen 20 GN 2/1
- Roste und Bleche aus Edelstahl



AUSSTATTUNG DER STEUERUNG

- Soft-Schockkühlung bis +3 °C im Kern (delikate Produkte)
- Hard-Schockkühlung bis +3 °C im Kern (Großprodukte und/oder Vollbeschickungen)
- Manuelle Zeiteinstellung und Kontrolle der abgelaufenen Zeit
- Kerntemperaturreglung und Innenraumtemperaturkontrolle
- Automatische Abtauung
- Manuelle Abtauung
- Programmspeicherung
- Taste zur Aktivierung des Sterilisiergerätes

OPTIONEN

- Zelle mit Vorbereitung für Zentralkühlung und/oder ohne Kondensatoreinheit
- Zerlegte Lieferung zur Montage vor Ort

TECHNISCHE DATEN ZELLE

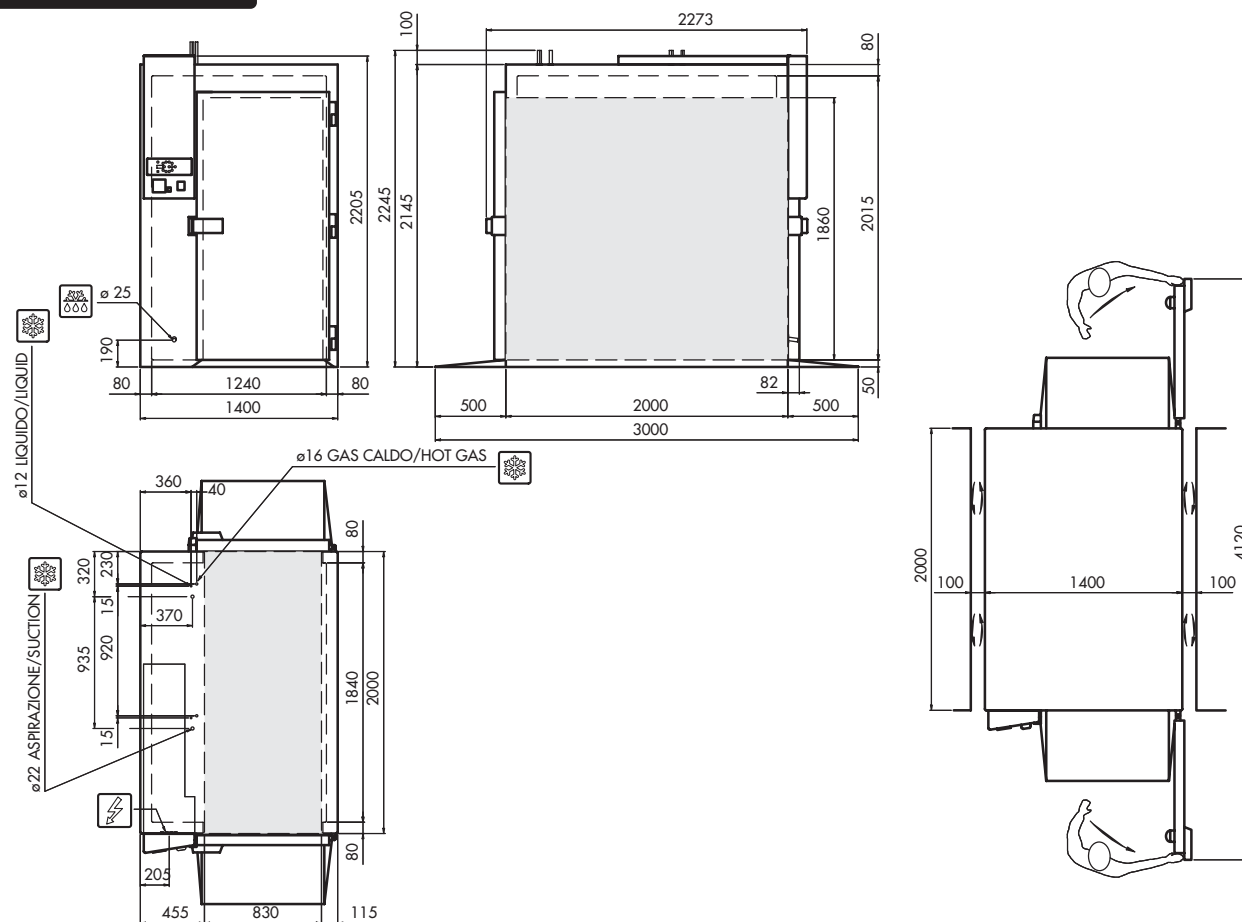
Außenabmessungen (BxTxH) mm :	1400x2275x2210
Gesamttiefe mit offener Türe mm :	4120
Nutzmasse der Zelle (BxTxH) mm :	830x2000x1860
Leistung pro Zyklus (+70 / +3 °C) kg :	180
Gesamtanschlusswert W :	14500
Kälteleistung (-10/+45 °C) W :	19470
Kühlmittel :	R 404A
El.Spannung :	3N AC 400 50Hz
Nettogewicht kg :	405

TECHNISCHE DATEN KONDENSATOREINHEIT

Außenabmessungen (BxTxH) mm :	1510x880x990
Geräuschpegel dBA :	86,5
Luftleistung m3/h :	14000
Nettogewicht kg :	245

DBR C82 T

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



Die auf dieser Unterlage angegebenen technischen Daten sind als unverbindlich anzusehen. Die Firma behält sich das Recht vor zu jeder Zeit technische Änderungen vorzunehmen.