

### HME 101 P



10 x 1/1 GN

05.2008

#### CONSTRUCTION

- Enceinte emboutie en acier CrNi 1.4301, de forme trapézoïdale pour une circulation optimale de l'air et avec angles arrondis pour un nettoyage facilité (HACCP)
- Enceinte soudée, sans joints et étanche
- Enceinte avec isolation périphérique de 35 mm d'épaisseur
- Joint de dilatation entre l'enceinte et la face avant de l'appareil
- Porte à double vitrage séparé en verre trempé, à faible radiation thermique, éclairage intégré et ouverture par poignée bidirectionnelle
- Vitre intérieure pivotante pour un nettoyage facilité
- Charnières de porte réglables
- Joint de porte encastré en silicone vulcanisé résistant aux hautes températures et à l'usure
- Bac de récupération de porte avec écoulement
- Déflexeur pivotant facilitant le nettoyage de la turbine
- Echelles porte-plaques GN amovibles avec 70 mm d'écartement entre glissières
- Panneau de commandes amovible, avec arrêt, facilitant l'inspection
- Chaudière construite en CrNi 1.4301 avec isolation thermique en laine minérale
- Écoulement à séparateur muni d'une fenêtre d'inspection rendant possible un raccordement direct
- Vannes magnétiques séparées pour l'eau adoucie et l'eau normale
- Raccords regroupés sur l'arrière droit de l'appareil

#### CHAUFFAGE ELECTRIQUE

- Enceinte: corps de chauffages électriques blindés en INCOLOY 800 CrNi
- Chaudière: corps de chauffages électriques blindés en INCOLOY 800 CrNi
- Contrôle et correction automatique de la consommation par le système ENERGY SAVING

#### FONCTIONNALITES

- Panneau de commandes électronique avec touches et manettes pour la sélection du temps et de la température
- Auto-diagnostic effectué lors de chaque enclenchement avec affichage numérique du diagnostic et alarme sonore
- Températures préprogrammées des fonctions air chaud, vapeur et combiné air chaud-vapeur
- 91 programmes enregistrables avec chacun 9 phases de cuisson alternées
- 3 programmes de remise en température préenregistrés dont un modifiable
- Turbine bidirectionnelle réglée électroniquement par le système AUTOREVERSE pour optimiser la qualité de cuisson
- Maintien en température au moyen de la sonde ou de l'horloge
- Abattement de température avec porte ouverte et déclenchement automatique à 50°C
- Abattement de la température lors de la cuisson en cas de surchauffe
- Humidification manuelle par touche à pression
- Contrôle de l'humidité de l'enceinte par le système AUTOCLIMA avec événement automatique FAST-DRY
- Evacuation du surplus d'humidité au moyen de l'événement de manière manuelle
- Éclairage halogène intégré dans la porte avec déclenchement à l'ouverture de la porte
- Préchauffage automatique de la chaudière



- Condensation automatique des vapeurs
- Contrôle automatique du degré d'humidité de l'enceinte évitant une surproduction de vapeur
- Programme de nettoyage manuel de l'enceinte "CL"
- Programme de détartrage de la chaudière "DE"
- Vidange automatique et journalière de la chaudière avec contrôle de la température de vidange (max. 60°C)
- Affichage de l'alarme de détartrage de la chaudière
- Demande et affichage du temps restant jusqu'au prochain détartrage de la chaudière
- Affichage du programme d'entretien du four:
  - Test des fonctions de la platine
  - Contrôle des sondes
  - Affichage des heures de fonctionnement pour un entretien programmé

#### EQUIPEMENTS DE SECURITE

- Thermostat de sécurité de l'enceinte
- Thermostat de sécurité de la chaudière
- Sécurité contre la sur- et la sous-pression dans l'enceinte
- Sécurité contre la surpression dans la chaudière
- Disjoncteur de sécurité du moteur
- Contact de porte magnétique
- Régulation automatique du niveau d'eau dans la chaudière
- Affichage du manque d'eau, avec possibilité poursuivre la cuisson en air chaud
- Refroidissement par air pulsé de la partie électrique et surveillance thermique de celle-ci
- Arrêt automatique en cas de perturbations des systèmes vitaux

## ACCESSOIRES DE SERIE

- 1 jeu d'échelles porte-plaques
- 2 grilles inox GN 1/1

## OPTIONS

- Système de lavage automatique WCS (Washing Combi System) KL101
- Douchette de lavage LD25
- Chariot porte kit complet de lavage CD002
- Gâche de porte pour ouverture de sécurité à 2 crans
- Charnière de porte à droite PS001
- Tension et fréquence électriques spéciales et maritime
- Jeu d'échelles porte-plaques 600x400 mm PA604
- Structure porte-plaques SG101
- Structure porte-assiettes PR101 avec housse iso thermique CP101 et chariot de banquet CR101
- Chariot d'extraction pour structure porte-plaques CR101
- Filtre à graisse FX101

- Sonde à cœur SC avec prise externe
- Sonde de cuisson à cœur pour sous vide SE002 avec prise externe
- Hotte d'aspiration avec condensateur de vapeur intégré HKA101
- Support ouvert simple SR061 ou avec échelles porte-plaques SP101
- Tablette de rangement pour filtre de détartrage KD101
- Armoire chaude AC101
- Armoire de maintien en température électronique avec Autoclimate MA101
- Support fermé avec porte battante AN101
- Raccord à un système d'optimisation énergétique SN
- Prise série pour imprimante (type RS 232) pour quittance de cuisson

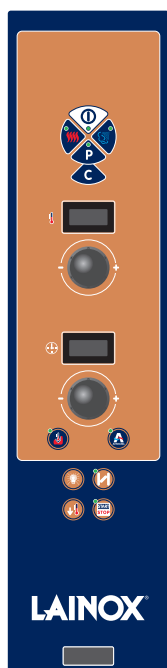
## DONNEES TECHNIQUES

|                                |         |                     |
|--------------------------------|---------|---------------------|
| Dimensions                     | mm      | 990 x 860 x 1090 h  |
| Poids                          | Kg      | 180                 |
| Puissance électrique total     | kW      | 16                  |
| Puissance thermique nominale   | kW/kcal | - / -               |
| Puissance de chauffage chambre | kW/kcal | 15 / -              |
| Puissance de chauffage vapeur  | kW/kcal | 15 / -              |
| Puissance ventilateur          | kW      | 1                   |
| Tension d'alimentation         |         | 3N AC 400 V - 50 Hz |

## CAPACITE

### 10 x 1/1 GN

- Avec échelles porte-plaques (de série): 10 x GN 1/1, écartement de 70 mm entre glissières
- Avec structure porte-plaques SG101 (option): 10 x GN 1/1, écartement de 65 mm entre glissières
- Avec structure porte-assiettes PR101 (option): 30 assiettes de Ø 310 mm, écartement de 68 mm



## VERSION P

Commandes manuelles à contrôle électronique, 99 programmes et 9 cycles en séquence automatique, 44 recettes prémémorisées\*, affi cheurs numériques, Autoclimate avec éven t automatique Fast-Dry, autodiagnostic, autoreverse (distribution de l'air dans la chambre avec inversion automatique du sens de rotation du ventilateur), humidifi cateur et éclairage de la chambre de cuisson.

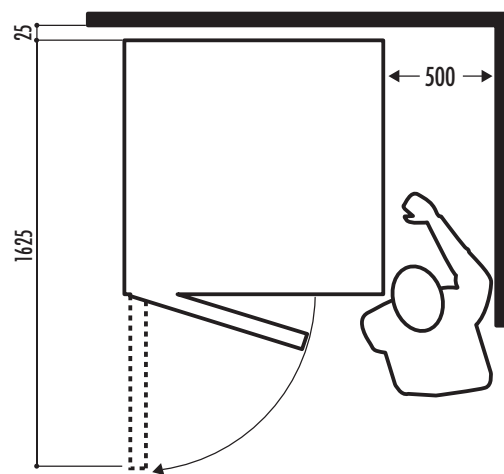
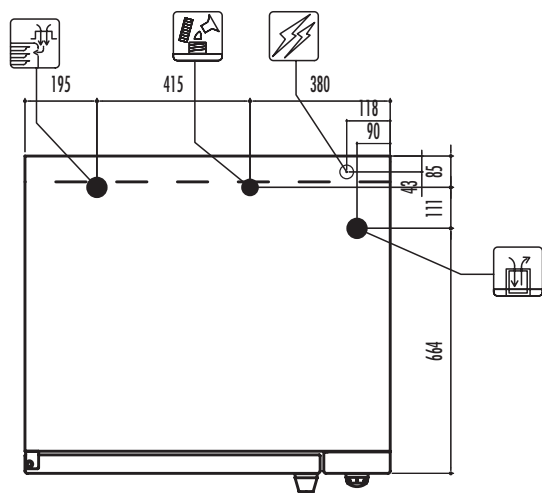
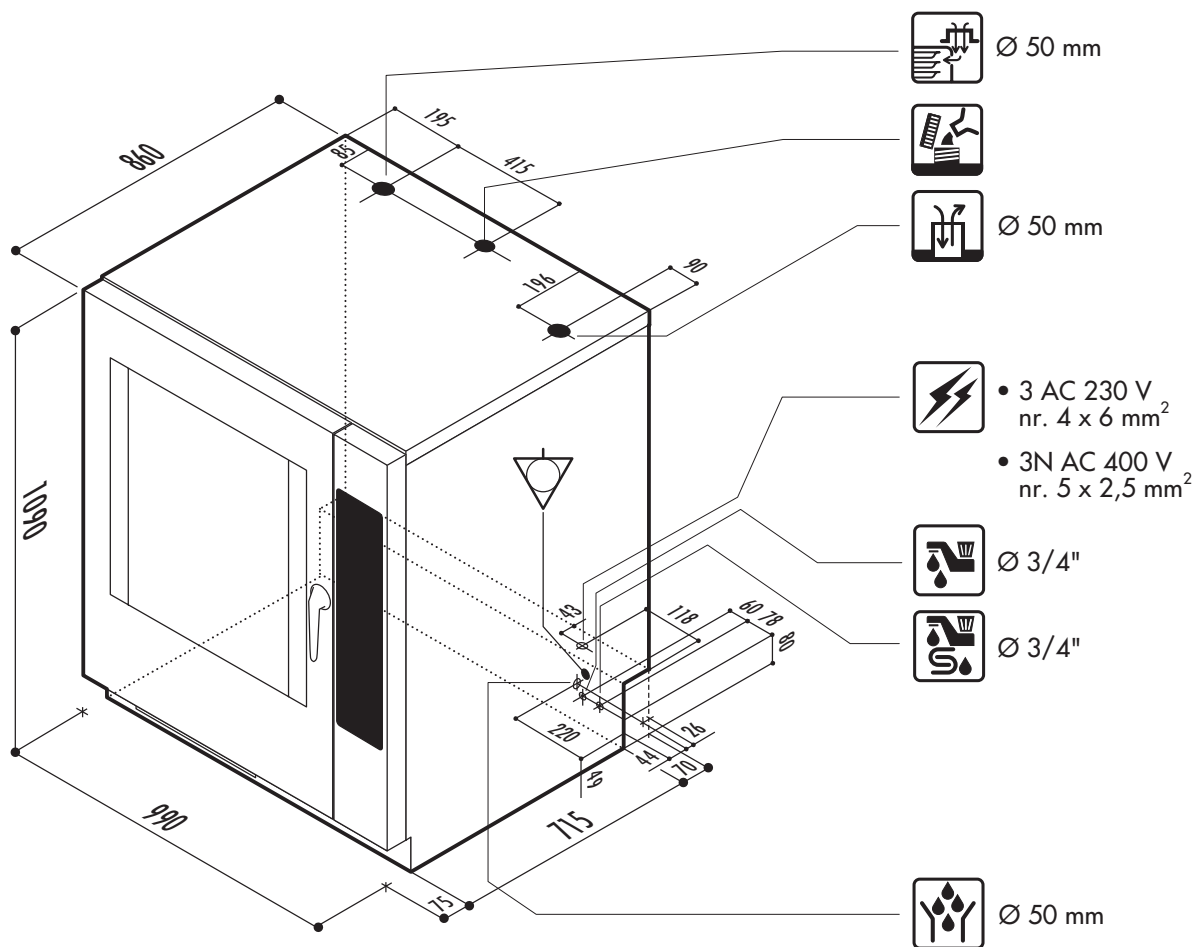
OPTIONS: sonde au coeur, douchette, système de lavage automatique WCS (Washing Combi System), double vitesse

(\*) 31 recettes dans les versions sans sonde au coeur

## MODES DE FONCTIONNEMENT

- Air pulsé avec Autoclimate 30°C - 300°C
- Vapeur 30°C - 130°C (basse température, atmosphérique, forcée)
- Mixte avec Autoclimate 30°C - 300°C
- Remise en température avec Autoclimate 120°C - 140°C
- Cuissons en séquence automatique
- Maintien en température avec Autoclimate

# HME 101 P





**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](mailto:lainox@lainox.it)

01.05.2008

