

Heart

FORNO ELETTRICO CONVEZIONE/VAPORE

Forno misto universale con boiler
per cotture a convezione, a vapore oppure miste

LAINOX

HME 061 P



6 x 1/1 GN

01.09.2008

COSTRUZIONE

- Camera di cottura in acciaio inox 18/10 AISI 304 spessore 1 mm, stampata, di forma trapezoidale, con bordi completamente arrotondati ad ampio raggio per una più facile pulizia (Normative HACCP)
- Camera perfettamente liscia, a tenuta stagna e con saldature senza fughe
- Isolamento termico della camera di cottura, spessore 35 mm
- Compensatore di dilatazione tra camera di cottura e facciata
- Porta di chiusura con doppio vetro temperato, ad intercapedine d'aria, per un minore irraggiamento di calore verso l'operatore
- Vetro interno con apertura a libro per una facile operazione di pulizia
- Maniglia con apertura destra e sinistra
- Cerniere porta regolabili per tenuta ottimale
- Guarnizione su facciata forno con montaggio ad incastro, in gomma silicone resistente al calore ed all'invecchiamento
- Bacinella che raccoglie la condensa sottoporta e la convoglia direttamente allo scarico, anche a porta aperta
- Defflettore apribile a libro per una facile operazione di pulizia del vano ventilatore
- Cruscotto apribile con sistema di aggancio per facilitare le operazioni di manutenzione
- Boiler in acciaio inox AISI 304 ad alto isolamento termico in fibra minerale
- Scarico camera con salto d'aria integrato
- Doppio attacco per ingresso acqua (normale e addolcita)
- Collegamenti raggruppati sul lato destro
- Componentistica di alta qualità reperibile sul mercato internazionale
- Connettore esterno sonda al cuore (quando presente)

RISCALDAMENTO ELETTRICO

- Riscaldamento camera di cottura tramite resistenze elettriche corazzate in INCOLOY 800
- Riscaldamento boiler tramite resistenze elettriche corazzate in INCOLOY 800
- Economizzatore automatico di energia Energy Saving

DOTAZIONI FUNZIONALI

- Pannello con comandi manuali a controllo elettronico e pulsanti di servizio
- Autodiagnosi di verifica funzionale prima di iniziare l'utilizzo dell'attrezzatura, con segnalazione numerica e acustica
- Possibilità di lavorare con 9 cicli in sequenza automatica per le cotture differenziate
- Selezione modalità di cottura convezione, vapore, misto con visualizzazione automatica dei preset di temperatura e tempo
- Possibilità di memorizzare 91 programmi di cottura con cicli in sequenza
- Funzioni "Mantenimento a tempo e con sonda al cuore" per l'ottimizzazione del risultato di cottura
- Controllo temperatura al cuore per mezzo di sonda collegata a connettore esterno alla camera di cottura con possibilità di collegamento rapido sonda ad ago per cottura sottovuoto e piccole pezzature (optional)
- Raffreddamento rapido della camera di cottura con stacco automatico a 50°C, raffreddamento automatico nel programma di cottura tra un ciclo ad alta temperatura e un ciclo a bassa temperatura
- Umidificatore manuale attivabile con pulsante
- Controllo automatico della percentuale di umidità in camera di cottura, sistema AUTOCLIMA
- Sfiato camera di cottura Fast-Dry per l'evacuazione rapida dei vapori in eccesso automatizzato
- Illuminazione temporizzata camera di cottura con disattivazione automatica a porta aperta, fissaggio luci alogene antiriflesso su porta facilmente accessibili
- Preriscaldamento automatico acqua boiler
- Condensazione vapori regolata automaticamente
- Scarico e lavaggio automatico giornaliero del boiler con controllo della temperatura di scarico a 60°C
- Autoreverse: distribuzione dell'aria in camera con inversione automatica del senso di rotazione della ventola
- Controllo automatico della saturazione del vapore in camera
- Segnalazione visiva necessità disincrostazione boiler
- Accesso facilitato per mezzo di pulsanti del pannello di controllo, al programma SERVICE per:
 - Collaudo funzioni scheda elettronica



- Visualizzazione sonde di temperatura
- Conteggio ore funzionamento apparecchiatura per manutenzione programmata
- Conteggio ore funzionamento boiler
- Programma per la disincrostazione del boiler
- Programma di lavaggio manuale
- OPTIONAL: WCS - Programma automatico di pulizia camera di cottura SOFT per lo sporco normale e HARD per lo sporco più resistente, per mezzo di braccio di lavaggio ed immissione di detergente

DOTAZIONI DI SICUREZZA

- Termostato di sicurezza camera di cottura
- Termostato di sicurezza boiler
- Dispositivo Sicurezza contro la sovrappressione e la depressione in camera di cottura
- Dispositivo di sicurezza contro la sovrappressione nel boiler
- Termico di sicurezza motore
- Microporta magnetico
- Controllo livello automatico dell'acqua nel boiler
- Segnalazione mancanza acqua
- Display segnalazione guasti e autodiagnosi
- Sistema di raffreddamento dei componenti con controllo di sovratemperatura visualizzato.

DOTAZIONI STANDARD

- Paratie portateglie
- Nr. 2 griglie 1/1 GN in acciaio inox (mm 530 x 325)

DOTAZIONI A RICHIESTA / ACCESSORI

- Sistema di lavaggio automatico WCS (Washing Combi System) KLO61
- Doccetta di lavaggio LD25
- Carrello per kit di lavaggio CD002
- Porta con apertura di sicurezza a doppio scatto
- Porta contraria PS001
- Versione marina
- Struttura estraibile SG061
- Struttura portapiatti estraibile PRO61
- Copertura termica CP061
- Carrelli portastruttura CRO61
- Filtro grassi FX061
- Sonda di temperatura SC
- Sonda al cuore ad ago per sottovuoto SE002

- Cappa di aspirazione con condensatore vapori incorporato HKA061
- Supporti base SR061 - SP061
- Supporto porta detergente KD061
- Armadi caldi di mantenimento ACO61 - MA061
- Armadio neutro AN061
- Predisposizione al sistema di ottimizzazione energetica SN
- Collegamento a stampante tramite porta seriale RS 232

DATI TECNICI

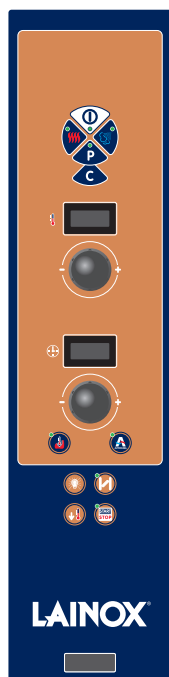
HME 061 P

Dimensioni esterne	mm	930 x 750 x 810 h
Peso - Lordo / Netto	Kg	141 / 124
Potenza elettrica totale	kW	9,5
Potenza termica nominale	kW/kcal	- / -
Potenza riscaldamento camera	kW/kcal	9 / -
Potenza riscaldamento vapore	kW/kcal	7,5 / -
Potenza ventilatore	kW	0,5
Tensione di alimentazione		3N AC 400 V - 50 Hz

CAPACITÀ

6 x 1/1 GN

- Con paratie portateglie: 6 x 1/1 GN, interasse 70 mm
- Con struttura portateglie SG061: 6 x 1/1 GN, interasse 65 mm
- Con struttura portapiatti PRO61: 14 piatti (Ø 310 mm), interasse 58 mm



VERSIONE P

- Comandi manuali a controllo elettronico
- Programmabile 99 programmi con 9 cicli in sequenza automatica, display alfanumerico
- 44 ricette pre-memorizzate*
- Autoclimate con sfiato automatico
- Fast-Dry: Sistema di evacuazione rapida dell'umidità
- Autodiagnosi
- Autoreverse (inversione automatica del senso di rotazione della ventola)
- Comandi per: umidificatore, raffreddamento rapido a porta aperta, illuminazione camera di cottura, controllo manuale dello sfiato

OPTIONAL: sonda al cuore, doccetta, sistema di lavaggio automatico WCS (Washing Combi System)

MODALITÀ DI COTTURA

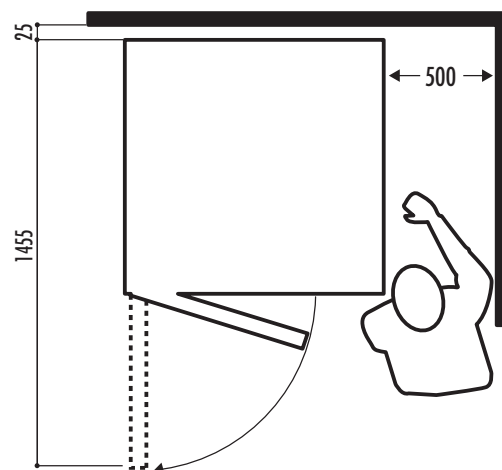
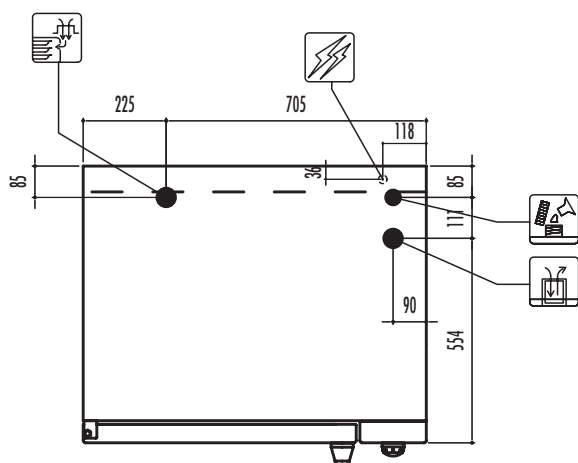
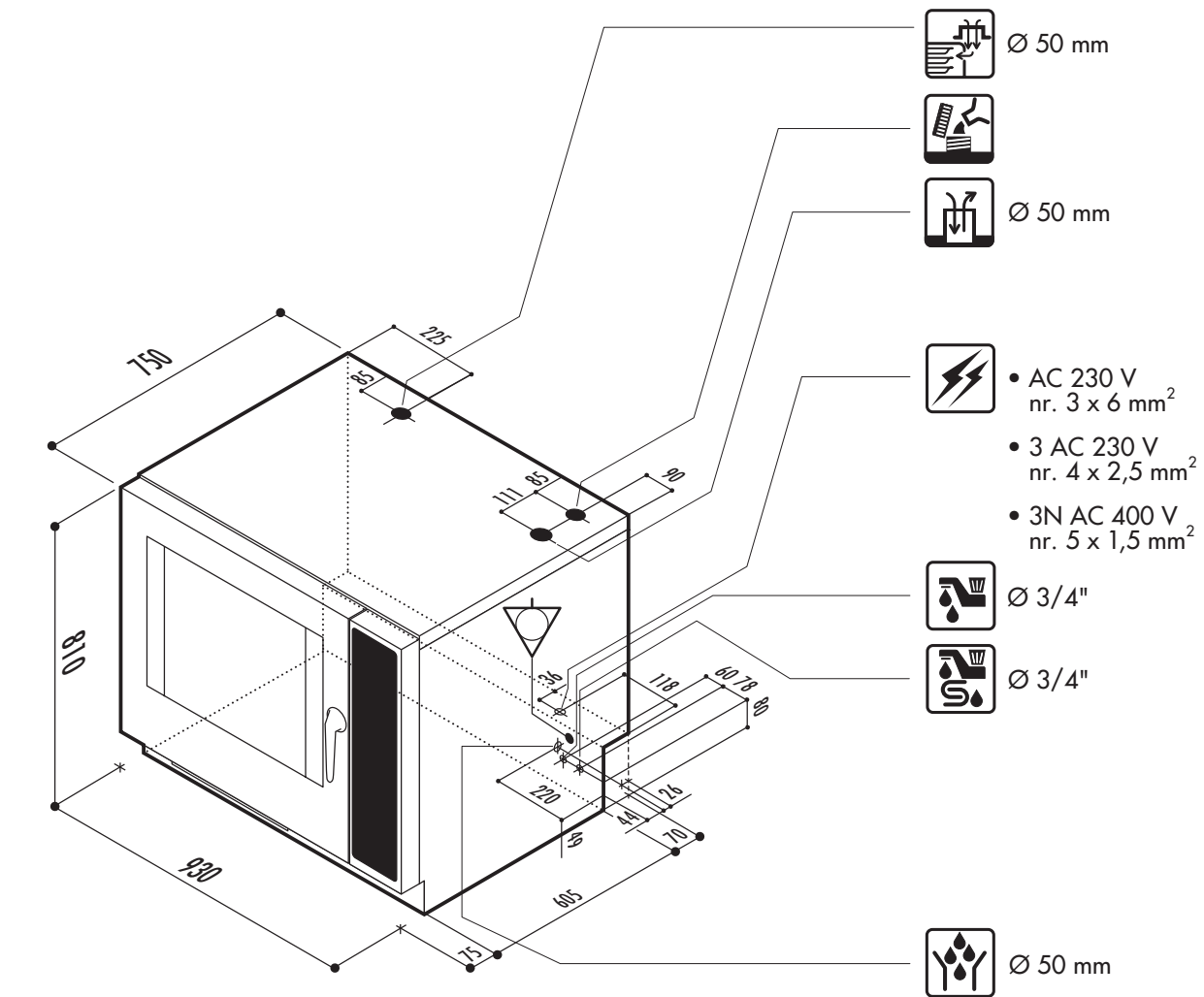
- Convezione con Autoclimate 30°C - 300°C
- Vapore 30°C - 130°C (bassa temperatura, atmosferico, forzato)
- Misto convezione vapore con Autoclimate 30°C - 300°C

MODI DI FUNZIONAMENTO

- Manuale
- Programmabile con cotture in sequenza automatica (fino a 9 cicli)
- Automatico con 44 ricette pre-memorizzate*
- Con sonda al cuore
- A tempo
- Funzione di mantenimento

(*) 31 ricette nelle versioni senza sonda al cuore

HME 061 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

01.09.2008





COSTRUZIONE

- Camera di cottura in acciaio inox 18/10 AISI 304 spessore 1 mm, stampata, di forma trapezoidale, con bordi completamente arrotondati ad ampio raggio per una più facile pulizia (Normative HACCP)
- Camera perfettamente liscia, a tenuta stagna e con saldature senza fughe
- Isolamento termico della camera di cottura, spessore 35 mm
- Compensatore di dilatazione tra camera di cottura e facciata
- Porta di chiusura con doppio vetro temperato, ad intercapedine d'aria, per un minore irraggiamento di calore verso l'operatore
- Vetro interno con apertura a libro per una facile operazione di pulizia
- Maniglia con apertura destra e sinistra
- Cerniere porta regolabili per tenuta ottimale
- Guarnizione su facciata forno con montaggio ad incastro, in gomma silicone resistente al calore ed all'invecchiamento
- Bacinella che raccoglie la condensa sottoporta e la convoglia direttamente allo scarico, anche a porta aperta
- Defflettore apribile a libro per una facile operazione di pulizia del vano ventilatore
- Cruscotto apribile con sistema di aggancio per facilitare le operazioni di manutenzione
- Boiler in acciaio inox AISI 304 ad alto isolamento termico in fibra minerale
- Scarico camera con salto d'aria integrato
- Doppio attacco per ingresso acqua (normale e addolcita)
- Collegamenti raggruppati sul lato destro
- Possibilità di utilizzare teglie 600x400 sostituendo le paratie portateglie (Optional)
- Componentistica di alta qualità reperibile sul mercato internazionale
- Connettore esterno sonda al cuore (quando presente)

RISCALDAMENTO ELETTRICO

- Riscaldamento camera di cottura tramite resistenze elettriche corazzate in INCOLOY 800
- Riscaldamento boiler tramite resistenze elettriche corazzate in INCOLOY 800
- Economizzatore automatico di energia Energy Saving

DOTAZIONI FUNZIONALI

- Pannello con comandi manuali a controllo elettronico e pulsanti di servizio
- Autodiagnosi di verifica funzionale prima di iniziare l'utilizzo dell'attrezzatura, con segnalazione numerica e acustica
- Possibilità di lavorare con 9 cicli in sequenza automatica per le cotture differenziate
- Selezione modalità di cottura convezione, vapore, misto con visualizzazione automatica dei preset di temperatura e tempo
- Possibilità di memorizzare 91 programmi di cottura con cicli in sequenza
- Funzioni "Mantenimento a tempo e con sonda al cuore" per l'ottimizzazione del risultato di cottura
- Controllo temperatura al cuore per mezzo di sonda collegata a connettore esterno alla camera di cottura con possibilità di collegamento rapido sonda ad ago per cottura sottovuoto e piccole pezzature (optional)
- Raffreddamento rapido della camera di cottura con stacco automatico a 50°C, raffreddamento automatico nel programma di cottura tra un ciclo ad alta temperatura e un ciclo a bassa temperatura
- Umidificatore manuale attivabile con pulsante
- Controllo automatico della percentuale di umidità in camera di cottura, sistema AUTOCLIMA
- Sfiato camera di cottura Fast-Dry per l'evacuazione rapida dei vapori in eccesso automatizzato
- Illuminazione temporizzata camera di cottura con disattivazione automatica a porta aperta, fissaggio luci alogene antiriflesso su porta facilmente accessibili
- Preriscaldamento automatico acqua boiler
- Condensazione vapori regolata automaticamente
- Scarico e lavaggio automatico giornaliero del boiler con controllo della temperatura di scarico a 60°C
- Autoreverse: distribuzione dell'aria in camera con inversione automatica del senso di rotazione della ventola
- Controllo automatico della saturazione del vapore in camera
- Segnalazione visiva necessità disincrostazione boiler
- Accesso facilitato per mezzo di pulsanti del pannello di controllo, al programma SERVICE per:



- Collaudo funzioni scheda elettronica
- Visualizzazione sonde di temperatura
- Conteggio ore funzionamento apparecchiatura per manutenzione programmata
- Conteggio ore funzionamento boiler
- Programma per la disincrostazione del boiler
- Programma di lavaggio manuale
- OPTIONAL: WCS - Programma automatico di pulizia camera di cottura SOFT per lo sporco normale e HARD per lo sporco più resistente, per mezzo di braccio di lavaggio ed immissione di detergente

DOTAZIONI DI SICUREZZA

- Termostato di sicurezza camera di cottura
- Termostato di sicurezza boiler
- Dispositivo Sicurezza contro la sovrappressione e la depressione in camera di cottura
- Dispositivo di sicurezza contro la sovrappressione nel boiler
- Termico di sicurezza motore
- Microporta magnetico
- Controllo livello automatico dell'acqua nel boiler
- Segnalazione mancanza acqua
- Display segnalazione guasti e autodiagnosi
- Sistema di raffreddamento dei componenti con controllo di sovratemperatura visualizzato.

DOTAZIONI STANDARD

- Paratie portateglie
- Nr. 2 griglie 1/1 GN in acciaio inox (mm 530 x 325)

DOTAZIONI A RICHIESTA / ACCESSORI

- Sistema di lavaggio automatico WCS (Washing Combi System) KL101
- Doccetta di lavaggio LD25
- Carrello per kit di lavaggio CD002
- Porta con apertura di sicurezza a doppio scatto
- Porta contraria PS001
- Versione marina
- Paratie portateglie 600 x 400 per pasticceria PA604
- Struttura estraibile SG101
- Struttura portapiatti estraibile PR101
- Copertura termica CP101
- Carrelli portastruttura CR101
- Filtro grassi FX101
- Sonda di temperatura SC

- Sonda al cuore ad ago per sottovuoto SE002
- Cappa di aspirazione con condensatore vapori incorporato HKA101
- Supporti base SR101 - SP101
- Supporto porta detergente KD101
- Armadi caldi di mantenimento AC101 - MA101
- Armadio neutro AN101
- Predisposizione al sistema di ottimizzazione energetica SN
- Collegamento a stampante tramite porta seriale RS 232

DATI TECNICI

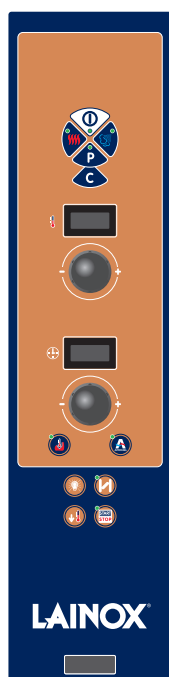
HME 101 P

Dimensioni esterne	mm	990 x 860 x 1090 h
Peso - Lordo / Netto	Kg	205 / 180
Potenza elettrica totale	kW	16
Potenza termica nominale	kW/kcal	- / -
Potenza riscaldamento camera	kW/kcal	15 / -
Potenza riscaldamento vapore	kW/kcal	15 / -
Potenza ventilatore	kW	1
Tensione di alimentazione		3N AC 400 V - 50 Hz

CAPACITÀ

10 x 1/1 GN

- Con paratie portateglie: 10 x 1/1 GN, interasse 70 mm
- Con struttura portateglie SG101: 10 x 1/1 GN, interasse 65 mm
- Con struttura portapiatti PR101: 30 piatti (Ø 310 mm), interasse 68 mm



VERSIONE P

- Comandi manuali a controllo elettronico
- Programmabile 99 programmi con 9 cicli in sequenza automatica, display alfanumerici
- 44 ricette pre-memorizzate*
- Autoclimate con sfiato automatico
- Fast-Dry: Sistema di evacuazione rapida dell'umidità
- Autodiagnosi
- Autoreverse (inversione automatica del senso di rotazione della ventola)
- Comandi per: umidificatore, raffreddamento rapido a porta aperta, illuminazione camera di cottura, controllo manuale dello sfiato

OPTIONAL: sonda al cuore, doccetta, sistema di lavaggio automatico WCS (Washing Combi System)

MODALITÀ DI COTTURA

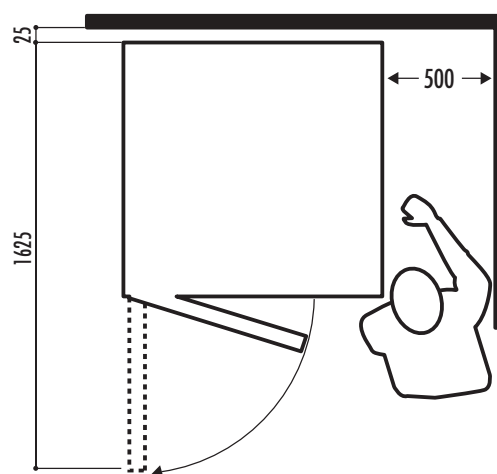
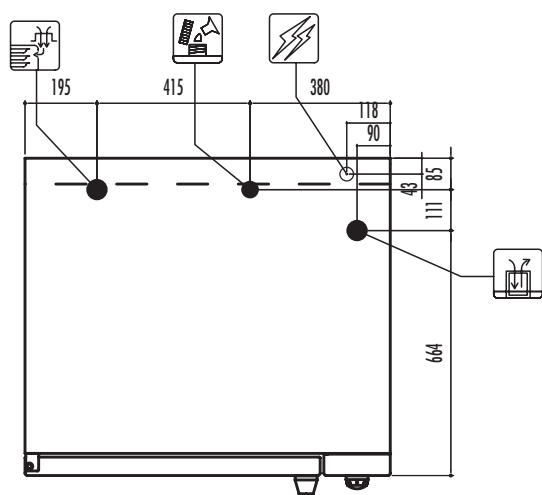
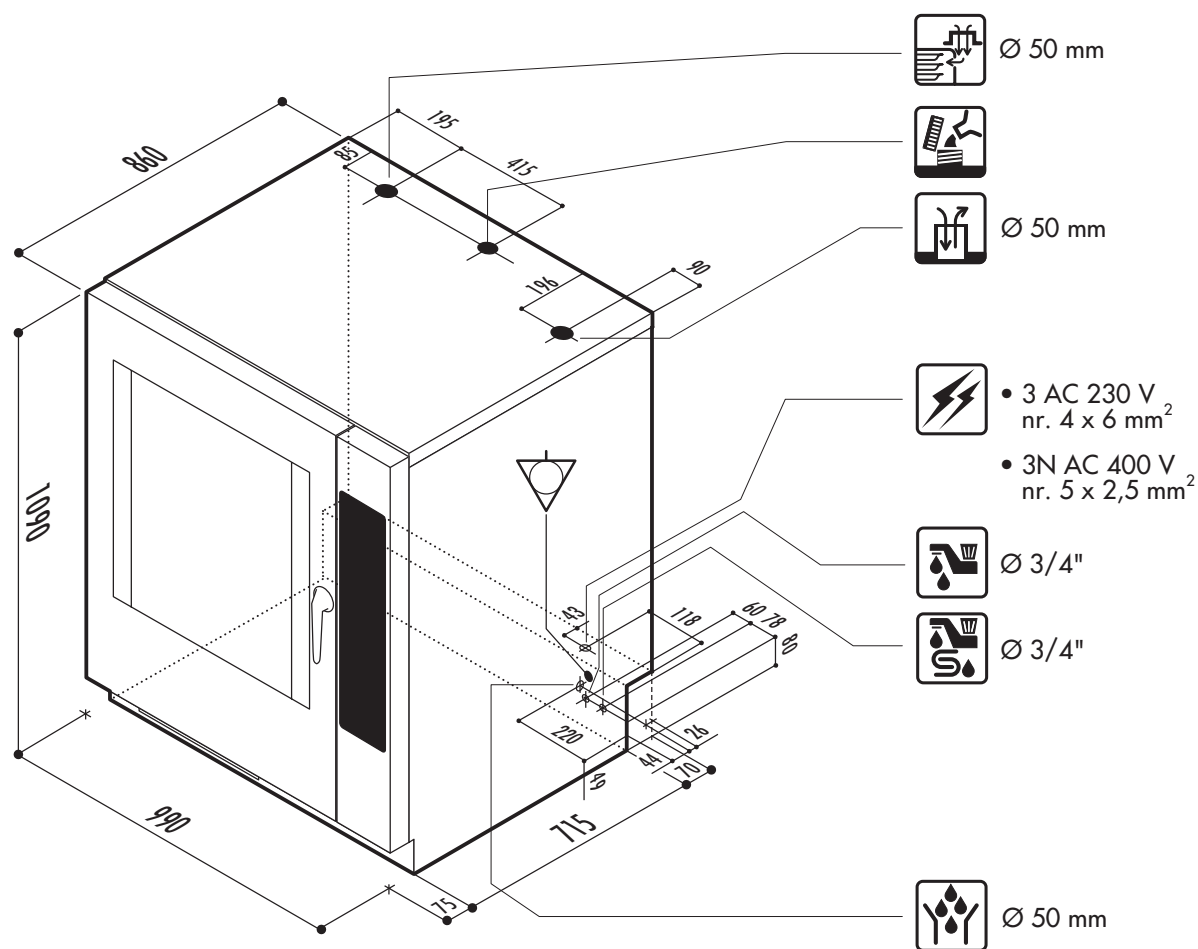
- Convezione con Autoclimate 30°C - 300°C
- Vapore 30°C - 130°C (bassa temperatura, atmosferico, forzato)
- Misto convezione vapore con Autoclimate 30°C - 300°C

MODI DI FUNZIONAMENTO

- Manuale
- Programmabile con cotture in sequenza automatica (fino a 9 cicli)
- Automatico con 44 ricette pre-memorizzate*
- Con sonda al cuore
- A tempo
- Funzione di mantenimento

(*) 31 ricette nelle versioni senza sonda al cuore

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

01.09.2008



Heart

FORNO ELETTRICO CONVEZIONE/VAPORE

Forno misto universale con boiler
per cotture a convezione, a vapore oppure miste

LAINOX

HME 102 P



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

01.09.2008

COSTRUZIONE

- Camera di cottura in acciaio inox 18/10 AISI 304 spessore 1 mm, con bordi completamente arrotondati ad ampio raggio per una più facile pulizia (Normative HACCP)
- Camera perfettamente liscia, a tenuta stagna e con saldature senza fughe
- Isolamento termico della camera di cottura, spessore 35 mm
- Compensatore di dilatazione tra camera di cottura e facciata
- Porta di chiusura con doppio vetro temperato, ad intercapedine d'aria, per un minore irraggiamento di calore verso l'operatore
- Vetro interno con apertura a libro per una facile operazione di pulizia
- Maniglia con apertura destra e sinistra
- Cerniere porta regolabili per tenuta ottimale
- Guarnizione su facciata forno con montaggio ad incastro, in gomma silicone resistente al calore ed all'invecchiamento
- Bacinella che raccoglie la condensa sottoporta e la convoglia direttamente allo scarico, anche a porta aperta
- Deflettore apribile a libro per una facile operazione di pulizia del vano ventilatore
- Cruscotto apribile con sistema di aggancio per facilitare le operazioni di manutenzione
- Boiler in acciaio inox AISI 304 ad alto isolamento termico in fibra minerale
- Scarico camera con salto d'aria integrato
- Doppio attacco per ingresso acqua (normale e addolcita)
- Collegamenti raggruppati sul lato destro
- Componentistica di alta qualità reperibile sul mercato internazionale
- Connettore esterno sonda al cuore (quando presente)

RISCALDAMENTO ELETTRICO

- Riscaldamento camera di cottura tramite resistenze elettriche corazzate in INCOLOY 800
- Riscaldamento boiler tramite resistenze elettriche corazzate in INCOLOY 800
- Economizzatore automatico di energia Energy Saving

DOTAZIONI FUNZIONALI

- Pannello con comandi manuali a controllo elettronico e pulsanti di servizio
- Autodiagnosi di verifica funzionale prima di iniziare l'utilizzo dell'attrezzatura, con segnalazione numerica e acustica
- Possibilità di lavorare con 9 cicli in sequenza automatica per le cotture differenziate
- Selezione modalità di cottura convezione, vapore, misto con visualizzazione automatica dei preset di temperatura e tempo
- Possibilità di memorizzare 91 programmi di cottura con cicli in sequenza
- Funzioni "Mantenimento a tempo e con sonda al cuore" per l'ottimizzazione del risultato di cottura
- Controllo temperatura al cuore per mezzo di sonda collegata a connettore esterno alla camera di cottura con possibilità di collegamento rapido sonda ad ago per cottura sottovuoto e piccole pezzature (optional)
- Raffreddamento rapido della camera di cottura con stacco automatico a 50°C, raffreddamento automatico nel programma di cottura tra un ciclo ad alta temperatura e un ciclo a bassa temperatura
- Umidificatore manuale attivabile con pulsante
- Controllo automatico della percentuale di umidità in camera di cottura, sistema AUTOCLIMA
- Sfiato camera di cottura Fast-Dry per l'evacuazione rapida dei vapori in eccesso automatizzato
- Illuminazione temporizzata camera di cottura con disattivazione automatica a porta aperta, fissaggio luci alogene antiriflesso su porta facilmente accessibili
- Preriscaldamento automatico acqua boiler
- Condensazione vapori regolata automaticamente
- Scarico e lavaggio automatico giornaliero del boiler con controllo della temperatura di scarico a 60°C
- Autoreverse: distribuzione dell'aria in camera con inversione automatica del senso di rotazione della ventola
- Controllo automatico della saturazione del vapore in camera
- Segnalazione visiva necessità disincrostazione boiler
- Accesso facilitato per mezzo di pulsanti del pannello di controllo, al programma SERVICE per:
 - Collaudo funzioni scheda elettronica



- Visualizzazione sonde di temperatura
- Conteggio ore funzionamento apparecchiatura per manutenzione programmata
- Conteggio ore funzionamento boiler
- Programma per la disincrostazione del boiler
- Programma di lavaggio manuale
- OPTIONAL: WCS - Programma automatico di pulizia camera di cottura SOFT per lo sporco normale e HARD per lo sporco più resistente, per mezzo di braccio di lavaggio ed immissione di detergente

DOTAZIONI DI SICUREZZA

- Termostato di sicurezza camera di cottura
- Termostato di sicurezza boiler
- Dispositivo Sicurezza contro la sovrappressione e la depressione in camera di cottura
- Dispositivo di sicurezza contro la sovrappressione nel boiler
- Termico di sicurezza motore
- Microporta magnetico
- Controllo livello automatico dell'acqua nel boiler
- Segnalazione mancanza acqua
- Display segnalazione guasti e autodiagnosi
- Sistema di raffreddamento dei componenti con controllo di sovratemperatura visualizzato.

DOTAZIONI STANDARD

- Paratie portateglie
- Nr. 2 griglie 2/1 GN in acciaio inox (mm 530 x 650)

DOTAZIONI A RICHIESTA / ACCESSORI

- Sistema di lavaggio automatico WCS (Washing Combi System) KL102
- Doccetta di lavaggio LD25
- Carrello per kit di lavaggio CD002
- Porta con apertura di sicurezza a doppio scatto
- Porta contraria PS001
- Versione marina
- Struttura estraibile SG102
- Struttura portapiatti estraibile PR102
- Copertura termica CP102
- Carrelli portastruttura CR102
- Filtro grassi FX102
- Sonda di temperatura SC
- Sonda al cuore ad ago per sottovuoto SE002

- Cappa di aspirazione con condensatore vapori incorporato HKA102
- Supporti base SR102 - SP102
- Supporto porta detergente KD102
- Armadi caldi di mantenimento AC102 - MA102
- Armadio neutro AN102
- Predisposizione al sistema di ottimizzazione energetica SN
- Collegamento a stampante tramite porta seriale RS 232

DATI TECNICI

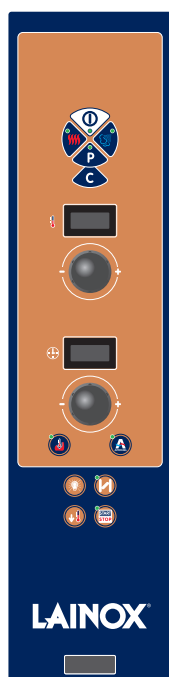
HME 102 P

Dimensioni esterne	mm	1170 x 895 x 1090 h
Peso - Lordo / Netto	Kg	265 / 240
Potenza elettrica totale	kW	31
Potenza termica nominale	kW/kcal	- / -
Potenza riscaldamento camera	kW/kcal	30 / -
Potenza riscaldamento vapore	kW/kcal	30 / -
Potenza ventilatore	kW	1
Tensione di alimentazione		3N AC 400 V - 50 Hz

CAPACITÀ

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

- Con paratie portateglie: 20 x 1/1 GN o 10 x 2/1 GN, interasse 70 mm
- Con struttura portateglie SG102: 20 x 1/1 GN o 10 x 2/1 GN, interasse 65 mm
- Con struttura portapiatti PR102: 49 piatti (Ø 310 mm), interasse 68 mm



VERSIONE P

- Comandi manuali a controllo elettronico
- Programmabile 99 programmi con 9 cicli in sequenza automatica, display alfanumerici
- 44 ricette pre-memorizzate*
- Autoclisma con sfiato automatico
- Fast-Dry: Sistema di evacuazione rapida dell'umidità
- Autodiagnosi
- Autoreverse (inversione automatica del senso di rotazione della ventola)
- Comandi per: umidificatore, raffreddamento rapido a porta aperta, illuminazione camera di cottura, controllo manuale dello sfiato

OPTIONAL: sonda al cuore, doccetta, sistema di lavaggio automatico WCS (Washing Combi System)

MODALITÀ DI COTTURA

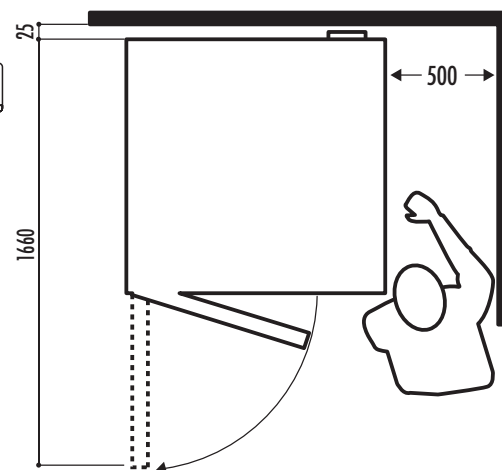
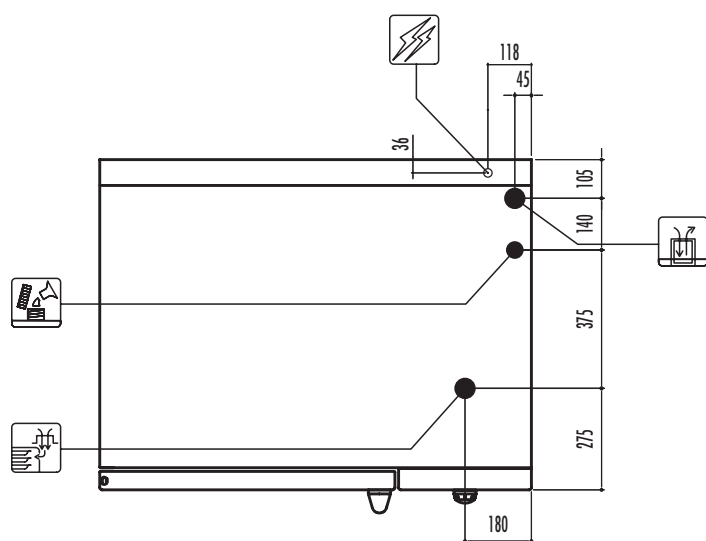
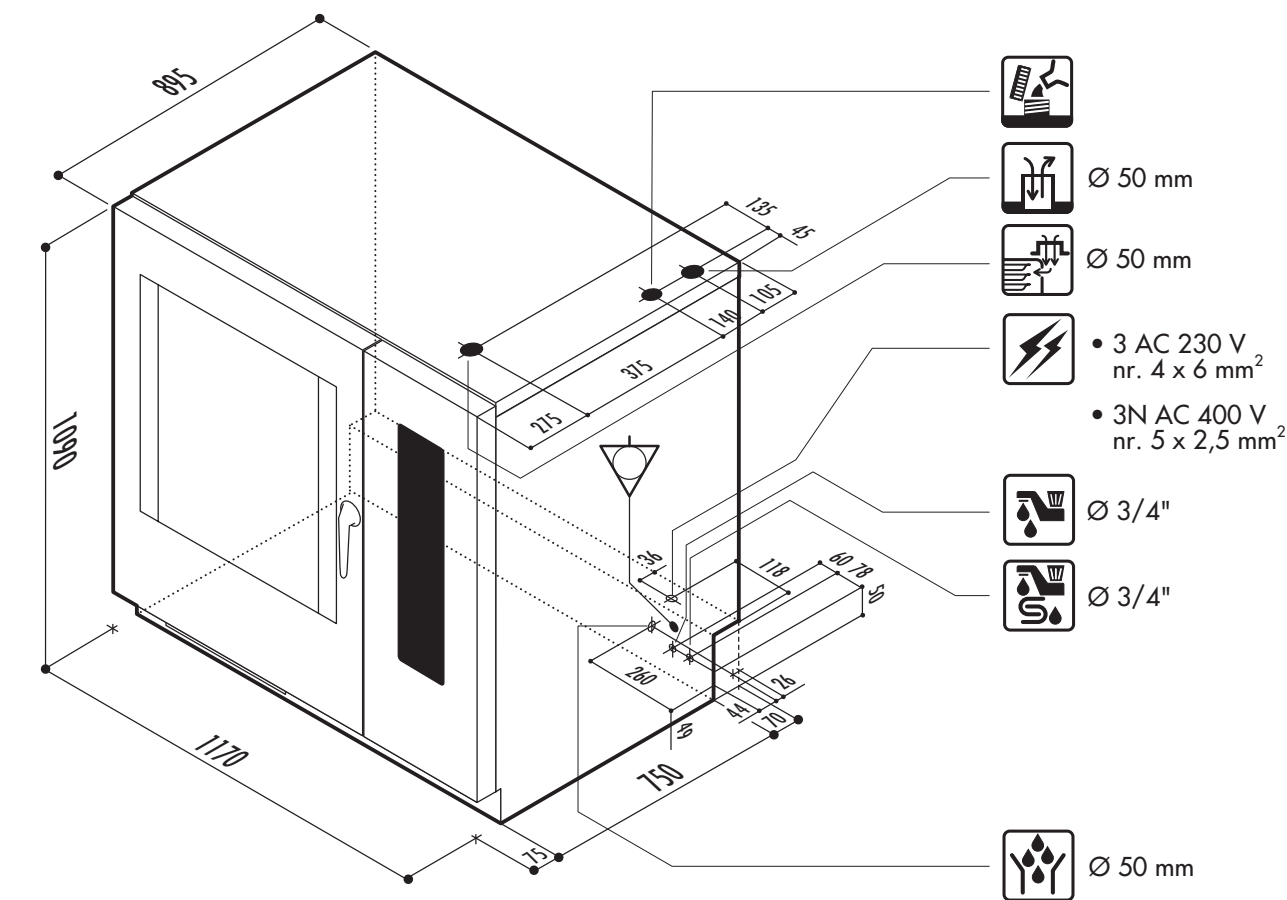
- Convezione con Autoclisma 30°C - 300°C
- Vapore 30°C - 130°C (bassa temperatura, atmosferico, forzato)
- Misto convezione vapore con Autoclisma 30°C - 300°C

MODI DI FUNZIONAMENTO

- Manuale
- Programmabile con cotture in sequenza automatica (fino a 9 cicli)
- Automatico con 44 ricette pre-memorizzate*
- Con sonda al cuore
- A tempo
- Funzione di mantenimento

(*) 31 ricette nelle versioni senza sonda al cuore

HME 102 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

01.09.2008





COSTRUZIONE

- Camera di cottura in acciaio inox 18/10 AISI 304 spessore 1 mm, stampata, di forma trapezoidale, con bordi completamente arrotondati ad ampio raggio per una più facile pulizia (Normative HACCP)
- Camera perfettamente liscia, a tenuta stagna e con saldature senza fughe
- Isolamento termico della camera di cottura, spessore 35 mm
- Compensatore di dilatazione tra camera di cottura e facciata
- Porta di chiusura con doppio vetro temperato, ad intercapedine d'aria, per un minore irraggiamento di calore verso l'operatore
- Vetro interno con apertura a libro per una facile operazione di pulizia
- Porta con sistema di chiusura a tre punti
- Cerniere porta regolabili per tenuta ottimale
- Guarnizione su facciata forno con montaggio ad incastro, in gomma silicone resistente al calore ed all'invecchiamento
- Bacinella che raccoglie la condensa sottoporta e la convoglia direttamente allo scarico
- Deflettore apribile a libro per una facile operazione di pulizia del vano ventilatore
- Cruscotto apribile con sistema di aggancio per facilitare le operazioni di manutenzione
- Boiler in acciaio inox AISI 304 ad alto isolamento termico in fibra minerale
- Scarico camera con salto d'aria integrato
- Doppio attacco per ingresso acqua (normale e addolcita)
- Collegamenti raggruppati sul lato destro
- Componentistica di alta qualità reperibile sul mercato internazionale
- Connettore esterno sonda al cuore (quando presente)

RISCALDAMENTO ELETTRICO

- Riscaldamento camera di cottura tramite resistenze elettriche corazzate in INCOLOY 800
- Riscaldamento boiler tramite resistenze elettriche corazzate in INCOLOY 800
- Economizzatore automatico di energia Energy Saving

DOTAZIONI FUNZIONALI

- Pannello con comandi manuali a controllo elettronico e pulsanti di servizio
- Autodiagnosi di verifica funzionale prima di iniziare l'utilizzo dell'attrezzatura, con segnalazione numerica e acustica
- Possibilità di lavorare con 9 cicli in sequenza automatica per le cotture differenziate
- Selezione modalità di cottura convezione, vapore, misto con visualizzazione automatica dei preset di temperatura e tempo
- Possibilità di memorizzare 91 programmi di cottura con cicli in sequenza
- Funzioni "Mantenimento a tempo e con sonda al cuore" per l'ottimizzazione del risultato di cottura
- Controllo temperatura al cuore per mezzo di sonda collegata a connettore esterno alla camera di cottura con possibilità di collegamento rapido sonda ad ago per cottura sottovuoto e piccole pezzature (optional)
- Raffreddamento rapido della camera di cottura con stacco automatico a 50°C, raffreddamento automatico nel programma di cottura tra un ciclo ad alta temperatura e un ciclo a bassa temperatura
- Umidificatore manuale attivabile con pulsante
- Controllo automatico della percentuale di umidità in camera di cottura, sistema AUTOCLIMA
- Sfiato camera di cottura Fast-Dry per l'evacuazione rapida dei vapori in eccesso automatizzato
- Illuminazione temporizzata camera di cottura con disattivazione automatica a porta aperta, fissaggio luci alogene antiriflesso su porta facilmente accessibili
- Preriscaldamento automatico acqua boiler
- Condensazione vapori regolata automaticamente
- Scarico e lavaggio automatico giornaliero del boiler con controllo della temperatura di scarico a 60°C
- Autoreverse: distribuzione dell'aria in camera con inversione automatica del senso di rotazione della ventola
- Controllo automatico della saturazione del vapore in camera
- Segnalazione visiva necessità disincrostazione boiler
- Accesso facilitato per mezzo di pulsanti del pannello di controllo, al programma SERVICE per:
 - Collaudo funzioni scheda elettronica



- Visualizzazione sonde di temperatura
- Conteggio ore funzionamento apparecchiatura per manutenzione programmata
- Conteggio ore funzionamento boiler
- Programma per la disincrostazione del boiler
- Programma di lavaggio manuale
- OPTIONAL: WCS - Programma automatico di pulizia camera di cottura SOFT per lo sporco normale e HARD per lo sporco più resistente, per mezzo di braccio di lavaggio ed immissione di detergente

DOTAZIONI DI SICUREZZA

- Termostato di sicurezza camera di cottura
- Termostato di sicurezza boiler
- Dispositivo Sicurezza contro la sovrappressione e la depressione in camera di cottura
- Dispositivo di sicurezza contro la sovrappressione nel boiler
- Termico di sicurezza motore
- Microporta magnetico
- Controllo livello automatico dell'acqua nel boiler
- Segnalazione mancanza acqua
- Display segnalazione guasti e autodiagnosi
- Sistema di raffreddamento dei componenti con controllo di sovratemperatura visualizzato.

DOTAZIONI STANDARD

- Struttura carellata HKS201
- Nr. 2 griglie 1/1 GN in acciaio inox (mm 530 x 325)

DOTAZIONI A RICHIESTA / ACCESSORI

- Sistema di lavaggio automatico WCS (Washing Combi System) KL201
- Doccetta di lavaggio LD25
- Carrello per kit di lavaggio CD002
- Versione marina
- Struttura carellata portapiatti HKP201
- Copertura termica CP201
- Filtro grassi FX201
- Sonda di temperatura SC
- Sonda al cuore ad ago per sottovuoto SE002
- Cappa di aspirazione con condensatore vapori incorporato HKA201
- Armadio caldo di mantenimento
- Predisposizione al sistema di ottimizzazione energetica SN
- Collegamento a stampante tramite porta seriale RS 232

DATI TECNICI

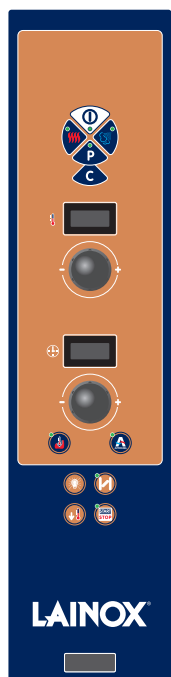
HME 201 P

Dimensioni esterne	mm	1010 x 860 x 1950 h
Peso - Lordo / Netto	Kg	420 / 330
Potenza elettrica totale	kW	31,8
Potenza termica nominale	kW/kcal	- / -
Potenza riscaldamento camera	kW/kcal	30 / -
Potenza riscaldamento vapore	kW/kcal	30 / -
Potenza ventilatore	kW	1,8
Tensione di alimentazione		3N AC 400 V - 50 Hz

CAPACITÀ

20 x 1/1 GN

- 20 x 1/1 GN con struttura carellata HKS201, interasse 67 mm
- Con struttura carellata portapiatti HKP201: 60 piatti (Ø 310 mm), interasse 68 mm



VERSIONE P

- Comandi manuali a controllo elettronico
- Programmabile 99 programmi con 9 cicli in sequenza automatica, display alfanumerico
- 44 ricette pre-memorizzate*
- Autoclima con sfiato automatico
- Fast-Dry: Sistema di evacuazione rapida dell'umidità
- Autodiagnosi
- Autoreverse (inversione automatica del senso di rotazione della ventola)
- Comandi per: umidificatore, raffreddamento rapido a porta aperta, illuminazione camera di cottura, controllo manuale dello sfiato

OPTIONAL: sonda al cuore, doccetta, sistema di lavaggio automatico WCS (Washing Combi System)

MODALITÀ DI COTTURA

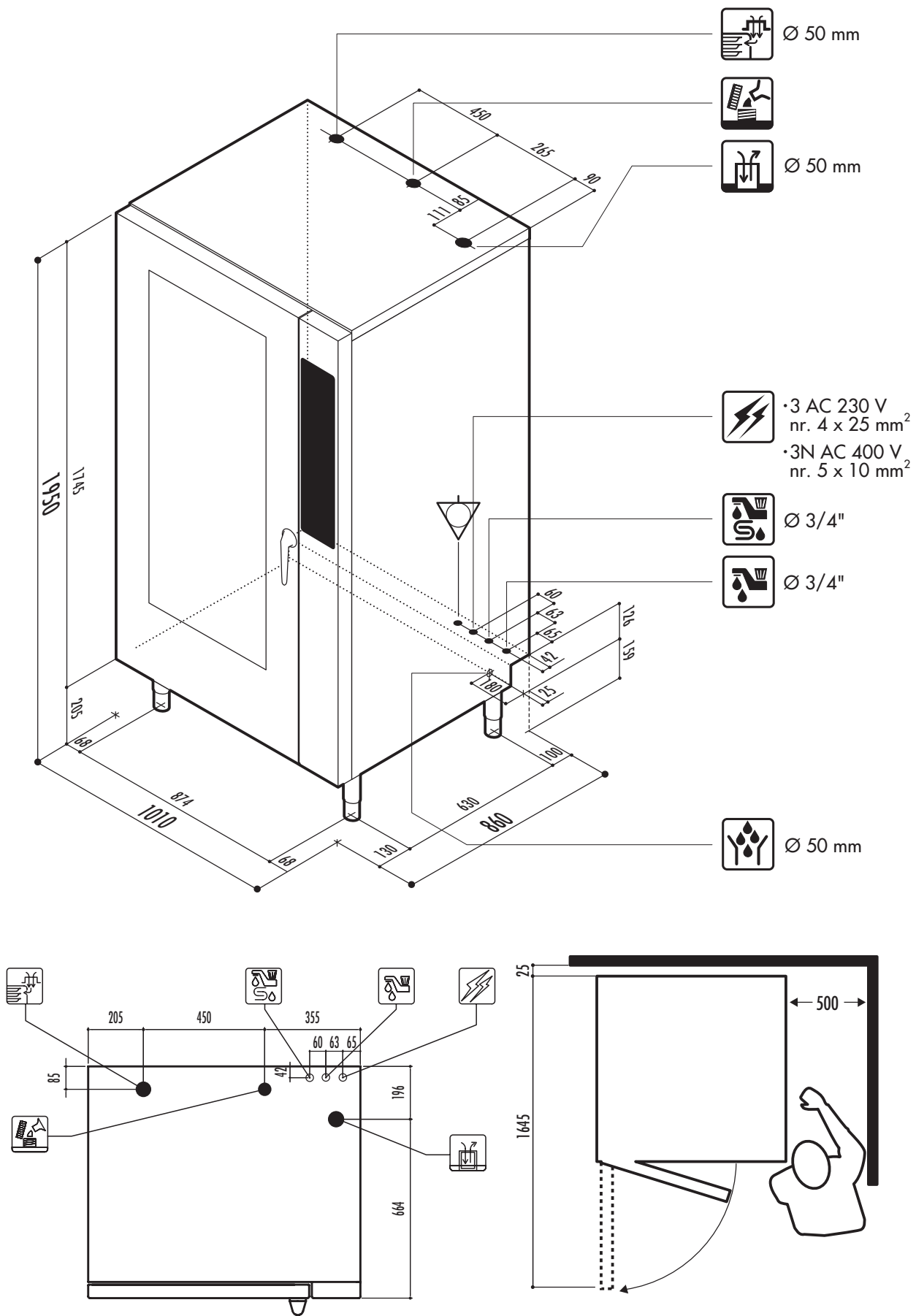
- Convezione con Autoclima 30°C - 300°C
- Vapore 30°C - 130°C (bassa temperatura, atmosferico, forzato)
- Misto convezione vapore con Autoclima 30°C - 300°C

MODI DI FUNZIONAMENTO

- Manuale
- Programmabile con cotture in sequenza automatica (fino a 9 cicli)
- Automatico con 44 ricette pre-memorizzate*
- Con sonda al cuore
- A tempo
- Funzione di mantenimento

(*) 31 ricette nelle versioni senza sonda al cuore

HME 201 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

01.09.2008



Heart

FORNO ELETTRICO CONVEZIONE/VAPORE

Forno misto universale con boiler
per cotture a convezione, a vapore oppure miste

LAINOX

HME 202 P



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

01.09.2008

COSTRUZIONE

- Camera di cottura in acciaio inox 18/10 AISI 304 spessore 1 mm, con bordi completamente arrotondati ad ampio raggio per una più facile pulizia (Normative HACCP)
- Camera perfettamente liscia, a tenuta stagna e con saldature senza fughe
- Isolamento termico della camera di cottura, spessore 35 mm
- Compensatore di dilatazione tra camera di cottura e facciata
- Porta di chiusura con doppio vetro temperato, ad intercapedine d'aria, per un minore irraggiamento di calore verso l'operatore
- Vetro interno con apertura a libro per una facile operazione di pulizia
- Porta con sistema di chiusura a tre punti
- Cerniere porta regolabili per tenuta ottimale
- Guarnizione su facciata forno con montaggio ad incastro, in gomma silicone resistente al calore ed all'invecchiamento
- Bacinella che raccoglie la condensa sottoporta e la convoglia direttamente allo scarico
- Defflettore apribile a libro per una facile operazione di pulizia del vano ventilatore
- Cruscotto apribile con sistema di aggancio per facilitare le operazioni di manutenzione
- Boiler in acciaio inox AISI 304 ad alto isolamento termico in fibra minerale
- Scarico camera con salto d'aria integrato
- Doppio attacco per ingresso acqua (normale e addolcita)
- Collegamenti raggruppati sul lato destro
- Componentistica di alta qualità reperibile sul mercato internazionale
- Connettore esterno sonda al cuore (quando presente)

RISCALDAMENTO ELETTRICO

- Riscaldamento camera di cottura tramite resistenze elettriche corazzate in INCOLOY 800
- Riscaldamento boiler tramite resistenze elettriche corazzate in INCOLOY 800
- Economizzatore automatico di energia Energy Saving

DOTAZIONI FUNZIONALI

- Pannello con comandi manuali a controllo elettronico e pulsanti di servizio
- Autodiagnosi di verifica funzionale prima di iniziare l'utilizzo dell'attrezzatura, con segnalazione numerica e acustica
- Possibilità di lavorare con 9 cicli in sequenza automatica per le cotture differenziate
- Selezione modalità di cottura convezione, vapore, misto con visualizzazione automatica dei preset di temperatura e tempo
- Possibilità di memorizzare 91 programmi di cottura con cicli in sequenza
- Funzioni "Mantenimento a tempo e con sonda al cuore" per l'ottimizzazione del risultato di cottura
- Controllo temperatura al cuore per mezzo di sonda collegata a connettore esterno alla camera di cottura con possibilità di collegamento rapido sonda ad ago per cottura sottovuoto e piccole pezzature (optional)
- Raffreddamento rapido della camera di cottura con stacco automatico a 50°C, raffreddamento automatico nel programma di cottura tra un ciclo ad alta temperatura e un ciclo a bassa temperatura
- Umidificatore manuale attivabile con pulsante
- Controllo automatico della percentuale di umidità in camera di cottura, sistema AUTOCLIMA
- Sfiato camera di cottura Fast-Dry per l'evacuazione rapida dei vapori in eccesso automatizzato
- Illuminazione temporizzata camera di cottura con disattivazione automatica a porta aperta, fissaggio luci alogene antiriflesso su porta facilmente accessibili
- Preriscaldamento automatico acqua boiler
- Condensazione vapori regolata automaticamente
- Scarico e lavaggio automatico giornaliero del boiler con controllo della temperatura di scarico a 60°C
- Autoreverse: distribuzione dell'aria in camera con inversione automatica del senso di rotazione della ventola
- Controllo automatico della saturazione del vapore in camera
- Segnalazione visiva necessità disincrostazione boiler
- Accesso facilitato per mezzo di pulsanti del pannello di controllo, al programma SERVICE per:
 - Collaudo funzioni scheda elettronica
 - Visualizzazione sonde di temperatura



- Conteggio ore funzionamento apparecchiatura per manutenzione programmata
- Conteggio ore funzionamento boiler
- Programma per la disincrostazione del boiler
- Programma di lavaggio manuale
- OPTIONAL: WCS - Programma automatico di pulizia camera di cottura SOFT per lo sporco normale e HARD per lo sporco più resistente, per mezzo di braccio di lavaggio ed immissione di detergente

DOTAZIONI DI SICUREZZA

- Termostato di sicurezza camera di cottura
- Termostato di sicurezza boiler
- Dispositivo Sicurezza contro la sovrappressione e la depressione in camera di cottura
- Dispositivo di sicurezza contro la sovrappressione nel boiler
- Termico di sicurezza motore
- Microporta magnetico
- Controllo livello automatico dell'acqua nel boiler
- Segnalazione mancanza acqua
- Display segnalazione guasti e autodiagnosi
- Sistema di raffreddamento dei componenti con controllo di sovratemperatura visualizzato.

DOTAZIONI STANDARD

- Struttura carellata HKS202
- Nr. 2 griglie 2/1 GN in acciaio inox (mm 530 x 650)

DOTAZIONI A RICHIESTA / ACCESSORI

- Sistema di lavaggio automatico WCS (Washing Combi System) KL202
- Doccetta di lavaggio LD25
- Carrello per kit di lavaggio CD002
- Versione marina
- Struttura carellata portapiatti HKP202
- Copertura termica CP202
- Filtro grassi FX202
- Sonda di temperatura SC
- Sonda al cuore ad ago per sottovuoto SE002
- Armadio caldo di mantenimento
- Predisposizione al sistema di ottimizzazione energetica SN
- Collegamento a stampante tramite porta seriale RS 232

DATI TECNICI

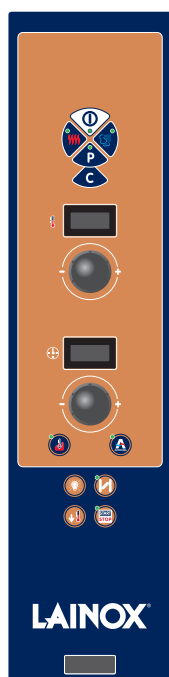
HME 202 P

Dimensioni esterne	mm	1290 x 895 x 1950 h
Peso - Lordo / Netto	Kg	515 / 395
Potenza elettrica totale	kW	61,8
Potenza termica nominale	kW/kcal	- / -
Potenza riscaldamento camera	kW/kcal	60 / -
Potenza riscaldamento vapore	kW/kcal	60 / -
Potenza ventilatore	kW	1,8
Tensione di alimentazione		3N AC 400 V - 50 Hz

CAPACITÀ

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

- 20 x 2/1 GN o 40 x 1/1 GN con struttura carellata HKS202, interasse 67 mm
- Con struttura carellata portapiatti HKP202: 100 piatti (Ø 310 mm) interasse 68 mm



VERSIONE P

- Comandi manuali a controllo elettronico
- Programmabile 99 programmi con 9 cicli in sequenza automatica, display alfanumerici
- 44 ricette pre-memorizzate*
- Autoclimate con sfiato automatico
- Fast-Dry: Sistema di evacuazione rapida dell'umidità
- Autodiagnosi
- Autoreverse (inversione automatica del senso di rotazione della ventola)
- Comandi per: umidificatore, raffreddamento rapido a porta aperta, illuminazione camera di cottura, controllo manuale dello sfiato

OPTIONAL: sonda al cuore, doccetta, sistema di lavaggio automatico WCS (Washing Combi System)

MODALITÀ DI COTTURA

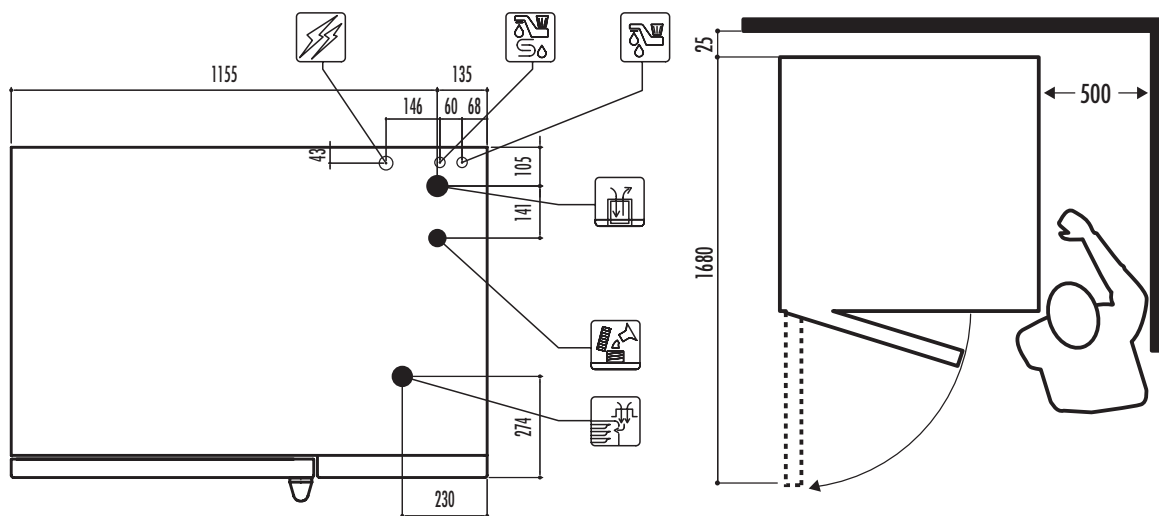
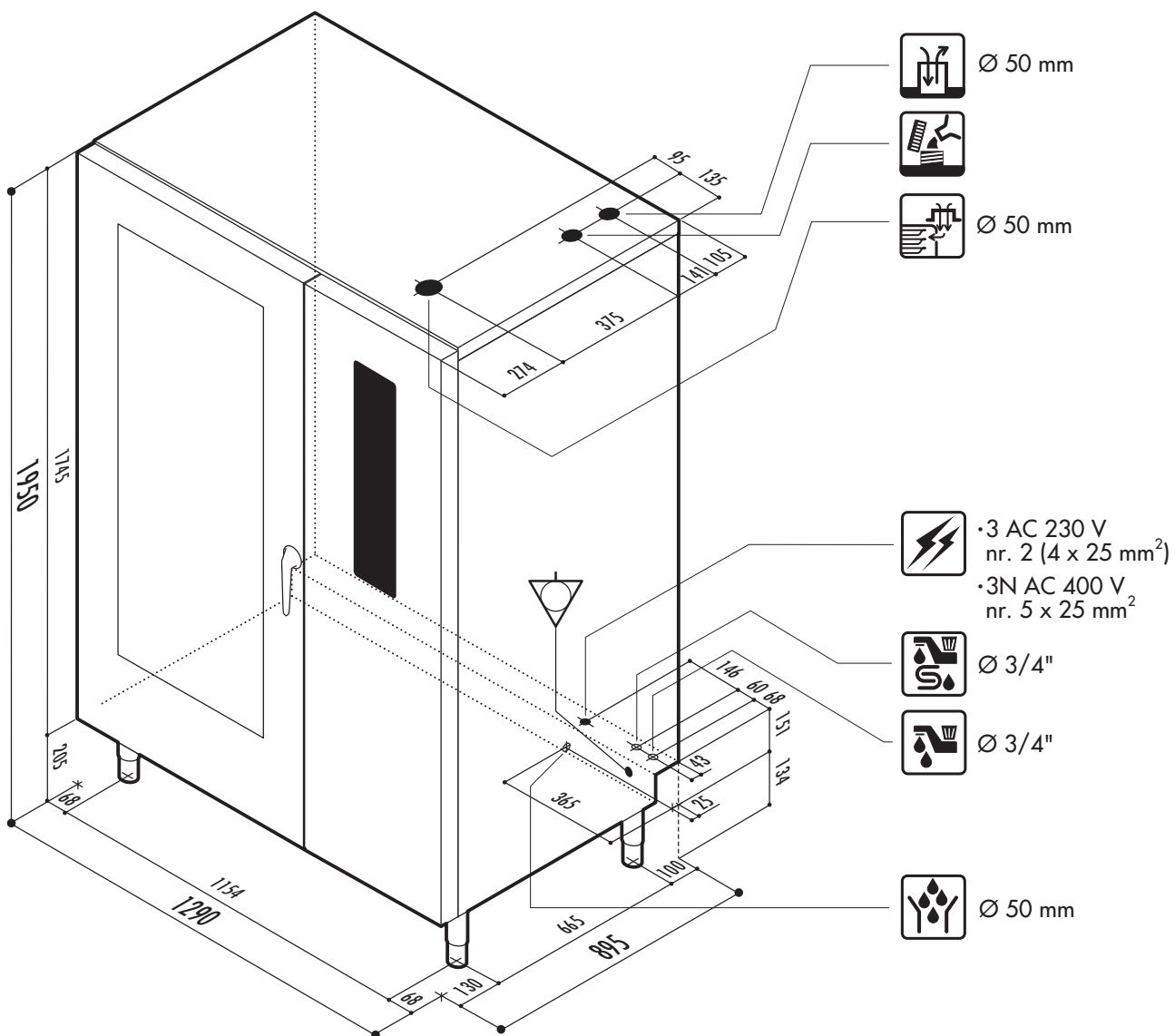
- Convezione con Autoclimate 30°C - 300°C
- Vapore 30°C - 130°C (bassa temperatura, atmosferico, forzato)
- Misto convezione vapore con Autoclimate 30°C - 300°C

MODI DI FUNZIONAMENTO

- Manuale
- Programmabile con cotture in sequenza automatica (fino a 9 cicli)
- Automatico con 44 ricette pre-memorizzate*
- Con sonda al cuore
- A tempo
- Funzione di mantenimento

(*) 31 ricette nelle versioni senza sonda al cuore

HME 202 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

01.09.2008



Heart

FORNO ELETTRICO CONVEZIONE/VAPORE

Forno misto universale con boiler
per cotture a convezione, a vapore oppure miste

LAINOX

HME 072 P



7 x 2/1 GN - 14 x 1/1 GN

01.09.2008

COSTRUZIONE

- Camera di cottura in acciaio inox 18/10 AISI 304 spessore 1 mm, con bordi completamente arrotondati ad ampio raggio per una più facile pulizia (Normative HACCP)
- Camera perfettamente liscia, a tenuta stagna e con saldature senza fughe
- Isolamento termico della camera di cottura, spessore 35 mm
- Compensatore di dilatazione tra camera di cottura e facciata
- Porta di chiusura con doppio vetro temperato, ad intercapedine d'aria, per un minore irraggiamento di calore verso l'operatore
- Vetro interno con apertura a libro per una facile operazione di pulizia
- Maniglia con apertura destra e sinistra
- Cerniere porta regolabili per tenuta ottimale
- Guarnizione su facciata forno con montaggio ad incastro, in gomma silicone resistente al calore ed all'invecchiamento
- Bacinella che raccoglie la condensa sottoporta e la convoglia direttamente allo scarico, anche a porta aperta
- Deflettore apribile a libro per una facile operazione di pulizia del vano ventilatore
- Cruscotto apribile con sistema di aggancio per facilitare le operazioni di manutenzione
- Boiler in acciaio inox AISI 304 ad alto isolamento termico in fibra minerale
- Scarico camera con salto d'aria integrato
- Doppio attacco per ingresso acqua (normale e addolcita)
- Collegamenti raggruppati sul lato destro
- Componentistica di alta qualità reperibile sul mercato internazionale
- Connettore esterno sonda al cuore (quando presente)

RISCALDAMENTO ELETTRICO

- Riscaldamento camera di cottura tramite resistenze elettriche corazzate in INCOLOY 800
- Riscaldamento boiler tramite resistenze elettriche corazzate in INCOLOY 800
- Economizzatore automatico di energia Energy Saving

DOTAZIONI FUNZIONALI

- Pannello con comandi manuali a controllo elettronico e pulsanti di servizio
- Autodiagnosi di verifica funzionale prima di iniziare l'utilizzo dell'attrezzatura, con segnalazione numerica e acustica
- Possibilità di lavorare con 9 cicli in sequenza automatica per le cotture differenziate
- Selezione modalità di cottura convezione, vapore, misto con visualizzazione automatica dei preset di temperatura e tempo
- Possibilità di memorizzare 91 programmi di cottura con cicli in sequenza
- Funzioni "Mantenimento a tempo e con sonda al cuore" per l'ottimizzazione del risultato di cottura
- Controllo temperatura al cuore per mezzo di sonda collegata a connettore esterno alla camera di cottura con possibilità di collegamento rapido sonda ad ago per cottura sottovuoto e piccole pezzature (optional)
- Raffreddamento rapido della camera di cottura con stacco automatico a 50°C, raffreddamento automatico nel programma di cottura tra un ciclo ad alta temperatura e un ciclo a bassa temperatura
- Umidificatore manuale attivabile con pulsante
- Controllo automatico della percentuale di umidità in camera di cottura, sistema AUTOCLIMA
- Sfiato camera di cottura Fast-Dry per l'evacuazione rapida dei vapori in eccesso automatizzato
- Illuminazione temporizzata camera di cottura con disattivazione automatica a porta aperta, fissaggio luci alogene antiriflesso su porta facilmente accessibili
- Preriscaldamento automatico acqua boiler
- Condensazione vapori regolata automaticamente
- Scarico e lavaggio automatico giornaliero del boiler con controllo della temperatura di scarico a 60°C
- Autoreverse: distribuzione dell'aria in camera con inversione automatica del senso di rotazione della ventola
- Controllo automatico della saturazione del vapore in camera
- Segnalazione visiva necessità disincrostazione boiler
- Accesso facilitato per mezzo di pulsanti del pannello di controllo, al programma SERVICE per:
 - Collaudo funzioni scheda elettronica



- Visualizzazione sonde di temperatura
- Conteggio ore funzionamento apparecchiatura per manutenzione programmata
- Conteggio ore funzionamento boiler
- Programma per la disincrostazione del boiler
- Programma di lavaggio manuale
- OPTIONAL: WCS - Programma automatico di pulizia camera di cottura SOFT per lo sporco normale e HARD per lo sporco più resistente, per mezzo di braccio di lavaggio ed immissione di detergente

DOTAZIONI DI SICUREZZA

- Termostato di sicurezza camera di cottura
- Termostato di sicurezza boiler
- Dispositivo Sicurezza contro la sovrappressione e la depressione in camera di cottura
- Dispositivo di sicurezza contro la sovrappressione nel boiler
- Termico di sicurezza motore
- Microporta magnetico
- Controllo livello automatico dell'acqua nel boiler
- Segnalazione mancanza acqua
- Display segnalazione guasti e autodiagnosi
- Sistema di raffreddamento dei componenti con controllo di sovratemperatura visualizzato.

DOTAZIONI STANDARD

- Paratie portateglie
- Nr. 2 griglie 2/1 GN in acciaio inox (mm 530 x 650)

DOTAZIONI A RICHIESTA / ACCESSORI

- Sistema di lavaggio automatico WCS (Washing Combi System) KL072
- Doccetta di lavaggio LD25
- Carrello per kit di lavaggio CD002
- Porta con apertura di sicurezza a doppio scatto
- Porta contraria PS001
- Versione marina
- Struttura estraibile SG072
- Struttura portapiatti estraibile PR072
- Copertura termica CP072
- Carrelli portastruttura CR073
- Filtro grassi FX072
- Sonda di temperatura SC
- Sonda al cuore ad ago per sottovuoto SE002

- Cappa di aspirazione con condensatore vapori incorporato HKA102
- Supporti base SR102 - SP102
- Supporto porta detergente KD102
- Armadi caldi di mantenimento AC102 - MA102
- Armadio neutro AN102
- Predisposizione al sistema di ottimizzazione energetica SN
- Collegamento a stampante tramite porta seriale RS 232

DATI TECNICI

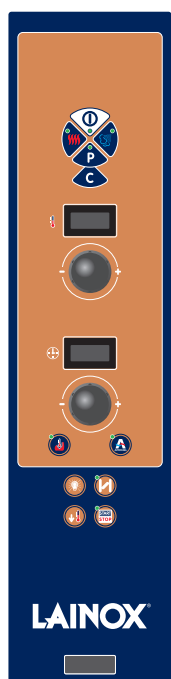
HME 072 P

Dimensioni esterne	mm	1170 x 895 x 880 h
Peso - Lordo / Netto	Kg	205 / 180
Potenza elettrica totale	kW	16
Potenza termica nominale	kW/kcal	- / -
Potenza riscaldamento camera	kW/kcal	15 / -
Potenza riscaldamento vapore	kW/kcal	15 / -
Potenza ventilatore	kW	1
Tensione di alimentazione		3N AC 400 V - 50 Hz

CAPACITÀ

7 x 2/1 GN - 14 x 1/1 GN

- Con paratie portateglie: 7 x 2/1 GN - 14 x 1/1 GN, interasse 70 mm
- Con struttura portateglie SG072: 7 x 2/1 GN - 14 x 1/1 GN, interasse 65 mm
- Con struttura portapiatti PR072: 34 piatti (Ø 310 mm), interasse 68 mm



VERSIONE P

- Comandi manuali a controllo elettronico
- Programmabile 99 programmi con 9 cicli in sequenza automatica, display alfanumerici
- 44 ricette pre-memorizzate*
- Autoclisma con sfiato automatico
- Fast-Dry: Sistema di evacuazione rapida dell'umidità
- Autodiagnosi
- Autoreverse (inversione automatica del senso di rotazione della ventola)
- Comandi per: umidificatore, raffreddamento rapido a porta aperta, illuminazione camera di cottura, controllo manuale dello sfiato

OPTIONAL: sonda al cuore, doccetta, sistema di lavaggio automatico WCS (Washing Combi System)

MODALITÀ DI COTTURA

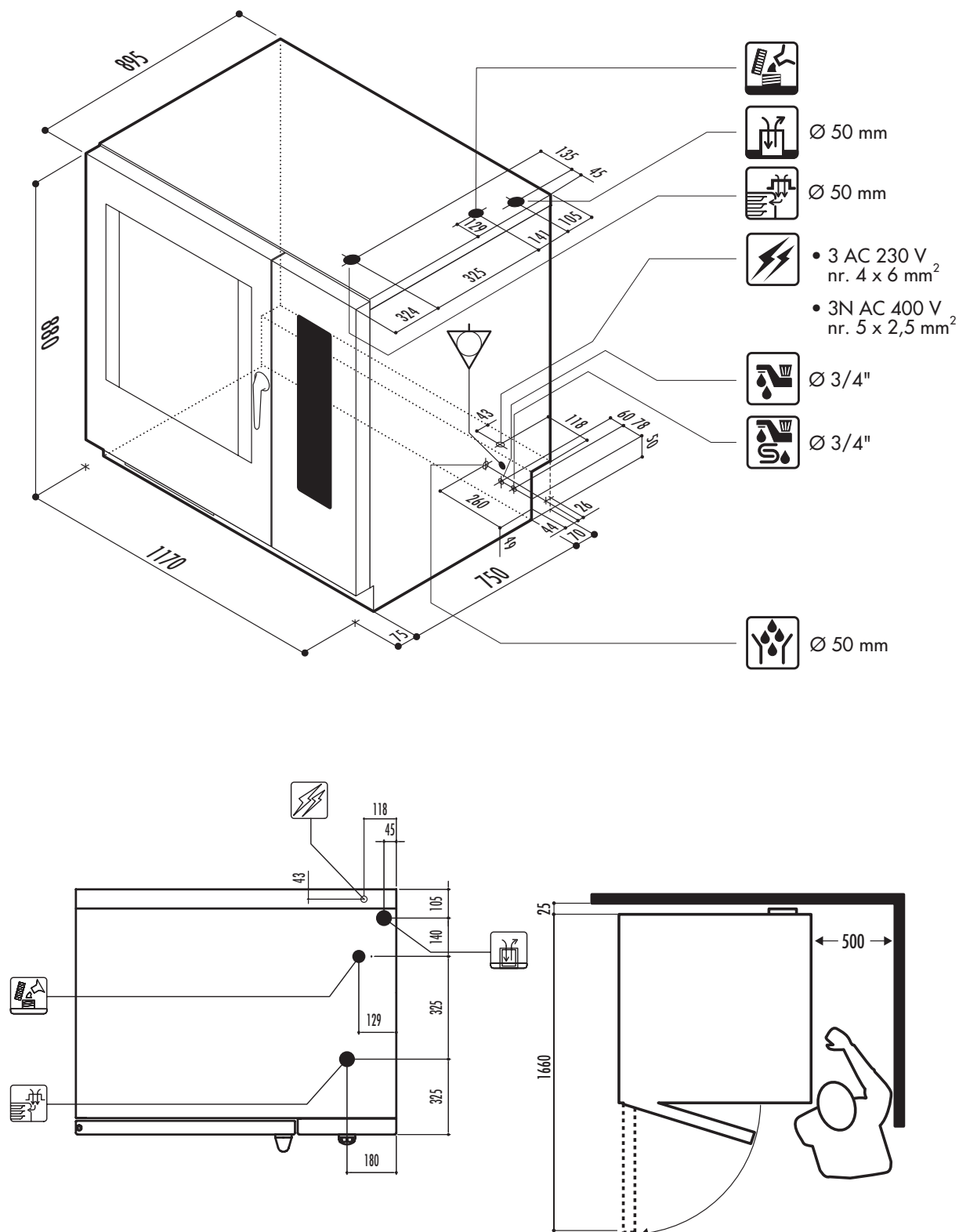
- Convezione con Autoclisma 30°C - 300°C
- Vapore 30°C - 130°C (bassa temperatura, atmosferico, forzato)
- Misto convezione vapore con Autoclisma 30°C - 300°C

MODI DI FUNZIONAMENTO

- Manuale
- Programmabile con cotture in sequenza automatica (fino a 9 cicli)
- Automatico con 44 ricette pre-memorizzate*
- Con sonda al cuore
- A tempo
- Funzione di mantenimento

(*) 31 ricette nelle versioni senza sonda al cuore

HME 072 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

01.09.2008



Heart

FORNO ELETTRICO CONVEZIONE/VAPORE

Forno misto universale con boiler
per cotture a convezione, a vapore oppure miste

LAINOX

HME 142 P



2 x (7 x 2/1 GN - 14 x 1/1 GN)

01.09.2008

COSTRUZIONE

- Camera di cottura in acciaio inox 18/10 AISI 304 spessore 1 mm, con bordi completamente arrotondati ad ampio raggio per una più facile pulizia (Normative HACCP)
- Camera perfettamente liscia, a tenuta stagna e con saldature senza fughe
- Isolamento termico della camera di cottura, spessore 35 mm
- Compensatore di dilatazione tra camera di cottura e facciata
- Porta di chiusura con doppio vetro temperato, ad intercapedine d'aria, per un minore irraggiamento di calore verso l'operatore
- Vetro interno con apertura a libro per una facile operazione di pulizia
- Maniglia con apertura destra e sinistra
- Cerniere porta regolabili per tenuta ottimale
- Guarnizione su facciata forno con montaggio ad incastro, in gomma silicone resistente al calore ed all'invecchiamento
- Bacinella che raccoglie la condensa sottoporta e la convoglia direttamente allo scarico, anche a porta aperta
- Deflettore apribile a libro per una facile operazione di pulizia del vano ventilatore
- Cruscotto apribile con sistema di aggancio per facilitare le operazioni di manutenzione
- Boiler in acciaio inox AISI 304 ad alto isolamento termico in fibra minerale
- Scarico camera con salto d'aria integrato
- Doppio attacco per ingresso acqua (normale e addolcita)
- Collegamenti raggruppati sul lato destro
- Componentistica di alta qualità reperibile sul mercato internazionale
- Connettore esterno sonda al cuore (quando presente)

RISCALDAMENTO ELETTRICO

- Riscaldamento camera di cottura tramite resistenze elettriche corazzate in INCOLOY 800
- Riscaldamento boiler tramite resistenze elettriche corazzate in INCOLOY 800
- Economizzatore automatico di energia Energy Saving

DOTAZIONI FUNZIONALI

- Pannello con comandi manuali a controllo elettronico e pulsanti di servizio
- Autodiagnosi di verifica funzionale prima di iniziare l'utilizzo dell'attrezzatura, con segnalazione numerica e acustica
- Possibilità di lavorare con 9 cicli in sequenza automatica per le cotture differenziate
- Selezione modalità di cottura convezione, vapore, misto con visualizzazione automatica dei preset di temperatura e tempo
- Possibilità di memorizzare 91 programmi di cottura con cicli in sequenza
- Funzioni "Mantenimento a tempo e con sonda al cuore" per l'ottimizzazione del risultato di cottura
- Controllo temperatura al cuore per mezzo di sonda collegata a connettore esterno alla camera di cottura con possibilità di collegamento rapido sonda ad ago per cottura sottovuoto e piccole pezzature (optional)
- Raffreddamento rapido della camera di cottura con stacco automatico a 50°C, raffreddamento automatico nel programma di cottura tra un ciclo ad alta temperatura e un ciclo a bassa temperatura
- Umidificatore manuale attivabile con pulsante
- Controllo automatico della percentuale di umidità in camera di cottura, sistema AUTOCLIMA
- Sfiato camera di cottura Fast-Dry per l'evacuazione rapida dei vapori in eccesso automatizzato
- Illuminazione temporizzata camera di cottura con disattivazione automatica a porta aperta, fissaggio luci alogene antiriflesso su porta facilmente accessibili
- Preriscaldamento automatico acqua boiler
- Condensazione vapori regolata automaticamente
- Scarico e lavaggio automatico giornaliero del boiler con controllo della temperatura di scarico a 60°C
- Autoreverse: distribuzione dell'aria in camera con inversione automatica del senso di rotazione della ventola
- Controllo automatico della saturazione del vapore in camera
- Segnalazione visiva necessità disinquinazione boiler
- Accesso facilitato per mezzo di pulsanti del pannello di controllo, al programma SERVICE per:
 - Collaudo funzioni scheda elettronica



- Visualizzazione sonde di temperatura
- Conteggio ore funzionamento apparecchiatura per manutenzione programmata
- Conteggio ore funzionamento boiler
- Programma per la disinquinazione del boiler
- Programma di lavaggio manuale
- OPTIONAL: WCS - Programma automatico di pulizia camera di cottura SOFT per lo sporco normale e HARD per lo sporco più resistente, per mezzo di braccio di lavaggio ed immissione di detergente

DOTAZIONI DI SICUREZZA

- Termostato di sicurezza camera di cottura
- Termostato di sicurezza boiler
- Dispositivo Sicurezza contro la sovrappressione e la depressione in camera di cottura
- Dispositivo di sicurezza contro la sovrappressione nel boiler
- Termico di sicurezza motore
- Microporta magnetico
- Controllo livello automatico dell'acqua nel boiler
- Segnalazione mancanza acqua
- Display segnalazione guasti e autodiagnosi
- Sistema di raffreddamento dei componenti con controllo di sovratemperatura visualizzato.

DOTAZIONI STANDARD

- Paratie portateglie
- Nr. 4 griglie 2/1 GN in acciaio inox (mm 530 x 650)

DOTAZIONI A RICHIESTA / ACCESSORI

- Sistema di lavaggio automatico WCS (Washing Combi System) KL142
- Doccetta di lavaggio LD25
- Carrello per kit di lavaggio CD002
- Porta con apertura di sicurezza a doppio scatto
- Porta contraria PS001
- Versione marina
- Filtro grassi FX072
- Sonda di temperatura SC
- Sonda al cuore ad ago per sottovuoto SE002
- Cappa di aspirazione con condensatore vapori incorporato HKA102
- Predisposizione al sistema di ottimizzazione energetica SN
- Collegamento a stampante tramite porta seriale RS 232

DATI TECNICI

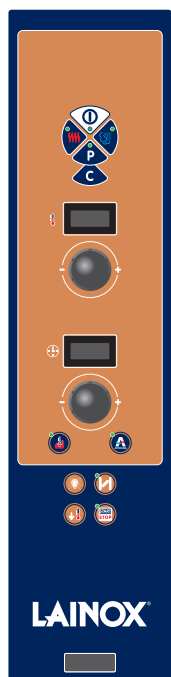
HME 142 P

Dimensioni esterne	mm	1170 x 895 x 1860 h
Peso - Lordo / Netto	Kg	385 / 360
Potenza elettrica totale	kW	(16) x 2
Potenza termica nominale	kW/kcal	- / -
Potenza riscaldamento camera	kW/kcal	(15 / -) x 2
Potenza riscaldamento vapore	kW/kcal	(15 / -) x 2
Potenza ventilatore	kW	(1) x 2
Tensione di alimentazione		(3N AC 400 V - 50 Hz) x 2

CAPACITÀ

2 x (7 x 2/1 GN - 14 x 1/1 GN)

- Con paratie portateglie: 7 x 2/1 GN - 14 x 1/1 GN (x 2), interasse 70 mm



VERSIONE P

- Comandi manuali a controllo elettronico
- Programmabile 99 programmi con 9 cicli in sequenza automatica, display alfanumerici
- 44 ricette pre-memorizzate*
- Autoclimate con sfiato automatico
- Fast-Dry: Sistema di evacuazione rapida dell'umidità
- Autodiagnosi
- Autoreverse (inversione automatica del senso di rotazione della ventola)
- Comandi per: umidificatore, raffreddamento rapido a porta aperta, illuminazione camera di cottura, controllo manuale dello sfiato

OPTIONAL: sonda al cuore, doccetta, sistema di lavaggio automatico WCS (Washing Combi System)

MODALITÀ DI COTTURA

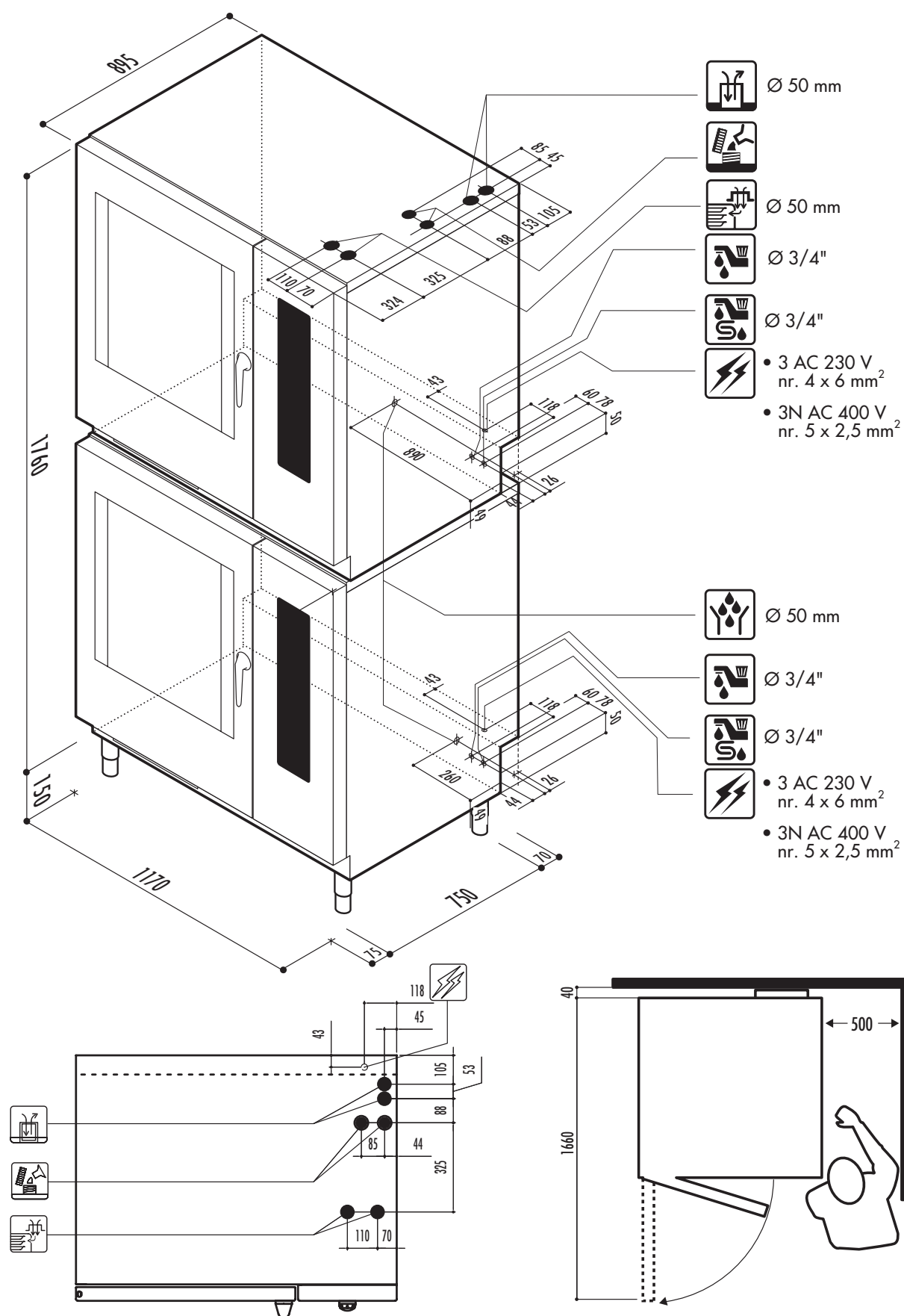
- Convezione con Autoclimate 30°C - 300°C
- Vapore 30°C - 130°C (bassa temperatura, atmosferico, forzato)
- Misto convezione vapore con Autoclimate 30°C - 300°C

MODI DI FUNZIONAMENTO

- Manuale
- Programmabile con cotture in sequenza automatica (fino a 9 cicli)
- Automatico con 44 ricette pre-memorizzate*
- Con sonda al cuore
- A tempo
- Funzione di mantenimento

(*) 31 ricette nelle versioni senza sonda al cuore

HME 142 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

01.09.2008



Heart

FORNO ELETTRICO CONVEZIONE/VAPORE

Forno misto universale con boiler
per cotture a convezione, a vapore oppure miste

LAINOX

HME 061 X



6 x 1/1 GN

01.09.2008

COSTRUZIONE

- Camera di cottura in acciaio inox 18/10 AISI 304 spessore 1 mm, stampata, di forma trapezoidale, con bordi completamente arrotondati ad ampio raggio per una più facile pulizia (Normative HACCP)
- Camera perfettamente liscia, a tenuta stagna e con saldature senza fughe
- Isolamento termico della camera di cottura, spessore 35 mm
- Compensatore di dilatazione tra camera di cottura e facciata
- Porta di chiusura con doppio vetro temperato, ad intercapedine d'aria, per un minore irraggiamento di calore verso l'operatore
- Vetro interno con apertura a libro per una facile operazione di pulizia
- Maniglia con apertura destra e sinistra
- Cerniere porta regolabili per tenuta ottimale
- Guarnizione su facciata forno con montaggio ad incastro, in gomma silicone resistente al calore ed all'invecchiamento
- Bacinella che raccoglie la condensa sottoporta e la convoglia direttamente allo scarico, anche a porta aperta
- Defflettore apribile a libro per una facile operazione di pulizia del vano ventilatore
- Cruscotto apribile con sistema di aggancio per facilitare le operazioni di manutenzione
- Boiler in acciaio inox AISI 304 ad alto isolamento termico in fibra minerale
- Scarico camera con salto d'aria integrato
- Doppio attacco per ingresso acqua (normale e addolcita)
- Collegamenti raggruppati sul lato destro
- Componentistica di alta qualità reperibile sul mercato internazionale
- Doccetta integrata con avvolgitore automatico e rubinetto di chiusura

RISCALDAMENTO ELETTRICO

- Riscaldamento camera di cottura tramite resistenze elettriche corazzate in INCOLOY 800
- Riscaldamento boiler tramite resistenze elettriche corazzate in INCOLOY 800
- Economizzatore automatico di energia Energy Saving

DOTAZIONI FUNZIONALI

- Pannello di controllo elettronico con schermo illuminato a colori a Cristalli Liquidi (LCD - TFT) ad alta definizione e tecnologia "Touch Screen"
- Manopola SCROLLER PLUS con funzione di Scroll e di Push per confermare le scelte
- Comandi e pulsanti di servizio per le funzioni manuali
- Autodiagnosi di verifica funzionale prima di iniziare l'utilizzo dell'attrezzatura, con segnalazione descrittiva e acustica
- Possibilità di lavorare con 15 cicli in sequenza automatica per le cotture differenziate
- Selezione modalità di cottura convezione, vapore, misto con visualizzazione automatica dei preset di temperatura e tempo
- Possibilità di memorizzare 400 programmi di cottura con cicli in sequenza attribuendo al programma stesso un nome proprio
- Sistema di cotture automatiche ICS "Interactive Cooking System" contenente procedimenti di cottura testati dal costruttore immediatamente utilizzabili dall'operatore
- Possibilità di selezionare 6 velocità di ventilazione e di attivare il funzionamento intermittente, le prime 3 velocità attivano la riduzione di potenza di riscaldamento
- Funzioni EXTRA totalmente automatiche per "Mantenimento" a tempo e con sonda al cuore, "Cottura a livelli", "Rigenerazione" su piatto e teglia, "Scongelo" e "Controllo temperatura al cuore con sonda a più punti di rilevazione"
- Controllo parallelo temperatura in camera e al cuore, sistema DELTA T
- Collegamento sonda al cuore tramite connettore esterno alla camera di cottura con possibilità di collegamento rapido sonda ad ago per cottura sottovuoto e piccole pezzature
- Raffreddamento rapido della camera di cottura con stacco automatico a 50°C, raffreddamento automatico nel programma di cottura tra un ciclo ad alta temperatura e un ciclo a bassa temperatura
- Umidificatore manuale attivabile con pulsante
- Controllo automatico della percentuale di umidità in camera di cottura, sistema AUTOCLIMA
- Sistema sfiato camera di cottura FAST DRY per l'evacuazione rapida dei vapori in eccesso, automatizzato e programmabile



- in apertura prima della fine ciclo
- Illuminazione temporizzata camera di cottura con disattivazione automatica a porta aperta, fissaggio luci alogene antiriflesso su porta facilmente accessibili
- Preriscaldamento automatico acqua boiler
- Condensazione vapore regolata automaticamente
- Scarico e lavaggio automatico giornaliero del boiler con controllo della temperatura di scarico a 60°C
- Timer per l'accensione ritardata dell'apparecchiatura oltre le 24 ore
- Segnalazione visiva di preavviso necessità disinquinazione boiler
- Possibilità di selezionare diverse lingue per la visualizzazione dei menù e dei messaggi
- Accesso facilitato ai parametri utente programmabili, per personalizzare l'apparecchiatura
- Autoreverse: distribuzione dell'aria in camera con inversione automatica del senso di rotazione della ventola
- Controllo automatico della saturazione del vapore in camera
- Porta USB di serie per "upload" (carico) del Software e delle ricette e per "download" (scarico) dei dati HACCP e delle ricette.

Programma di SERVICE per:

- Collaudo funzioni scheda elettronica e visualizzazione sonde di temperatura
- Contatori ore di funzionamento apparecchiatura per tutte le funzioni principali per la manutenzione programmata
- Programma per la disinquinazione guidata del boiler
- Programma di lavaggio manuale
- OPTIONAL: WCS - Programma automatico di pulizia camera di cottura SOFT per lo sporco normale e HARD per lo sporco più resistente, per mezzo di braccio di lavaggio ed immissione di detergente

DOTAZIONI DI SICUREZZA

- Termostato di sicurezza camera di cottura
- Termostato di sicurezza boiler
- Dispositivo Sicurezza contro la sovrappressione e la depressione in camera di cottura
- Dispositivo di sicurezza contro la sovrappressione nel boiler
- Termico di sicurezza motore
- Microporta magnetico
- Controllo livello automatico dell'acqua nel boiler
- Segnalazione mancanza acqua
- Display segnalazione guasti e autodiagnosi
- Sistema di raffreddamento dei componenti con controllo di sovratemperatura visualizzato

DOTAZIONI STANDARD

- Paratie portateglie
- Nr. 2 griglie 1/1 GN in acciaio inox (mm 530 x 325)

DOTAZIONI A RICHIESTA / ACCESSORI

- Sistema di lavaggio automatico WCS (Washing Combi System) KLO61
- Carrello per kit di lavaggio CD002
- Porta con apertura di sicurezza a doppio scatto
- Porta contraria PS001
- Versione marina
- Struttura estraibile SG061
- Struttura portapiatti estraibile PRO61
- Copertura termica CP061
- Carrelli portastruttura CRO61
- Filtro grassi FX061
- Sonda al cuore ad ago per sottovuoto SE005
- Cappa di aspirazione con condensatore vapori incorporato HKA061
- Supporti base SR061 - SP061

- Supporto porta detergente KD061
- Armadi caldi di mantenimento ACO61 - MA061
- Armadio neutro ANO61
- Predisposizione al sistema di ottimizzazione energetica SN
- Chiave USB con aggiornamento software

DATI TECNICI

HME 061 X

Dimensioni esterne	mm	930 x 750 x 810 h
Peso - Lordo / Netto	Kg	141 / 124
Potenza elettrica totale	kW	9,5
Potenza termica nominale	kW/kcal	- / -
Potenza riscaldamento camera	kW/kcal	9 / -
Potenza riscaldamento vapore	kW/kcal	7,5 / -
Potenza ventilatore	kW	0,5
Tensione di alimentazione		3N AC 400 V - 50 Hz

CAPACITÀ

6 x 1/1 GN

- Con paratie portateglie: 6 x 1/1 GN, interasse 70 mm
- Con struttura portateglie SG061: 6 x 1/1 GN, interasse 65 mm
- Con struttura portapiatti PRO61: 14 piatti (Ø 310 mm), interasse 58 mm



VERSIONE X

- Elettronico programmabile con schermo a cristalli liquidi (LCD) "Touch Screen"
- Sistema di cotture automatiche ICS
- Autoclimate con sfiato automatico
- Fast-Dry: Sistema di evacuazione rapida dell'umidità
- Ventilatore a 6 velocità con inverter
- Autoreverse (inversione automatica del senso di rotazione della ventola)
- Sonda al cuore multipunto
- Comandi per: umidificatore, raffreddamento rapido a porta aperta, illuminazione camera di cottura, controllo manuale dello sfiato

DI SERIE: doccetta, sonda al cuore multipunto
OPTIONAL: sistema di lavaggio automatico WCS (Washing Combi System)

MODALITÀ DI COTTURA

- Convezione con Autoclimate 30°C - 300°C
- Vapore 30°C - 130°C (bassa temperatura, atmosferico, forzato)
- Misto convezione vapore con Autoclimate 30°C - 300°C

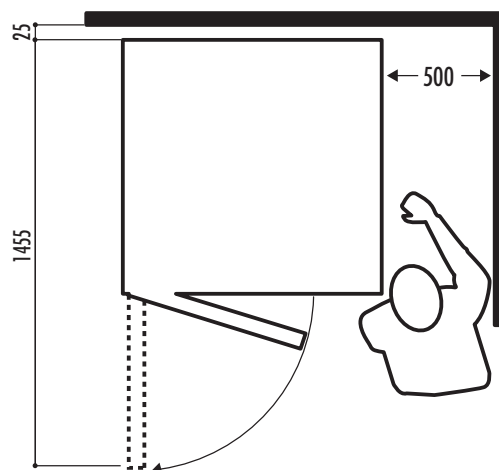
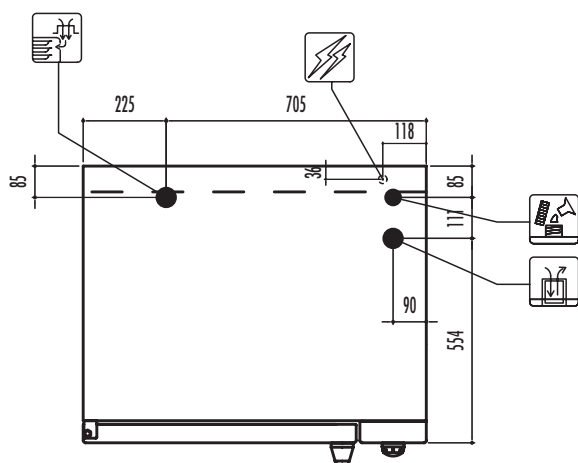
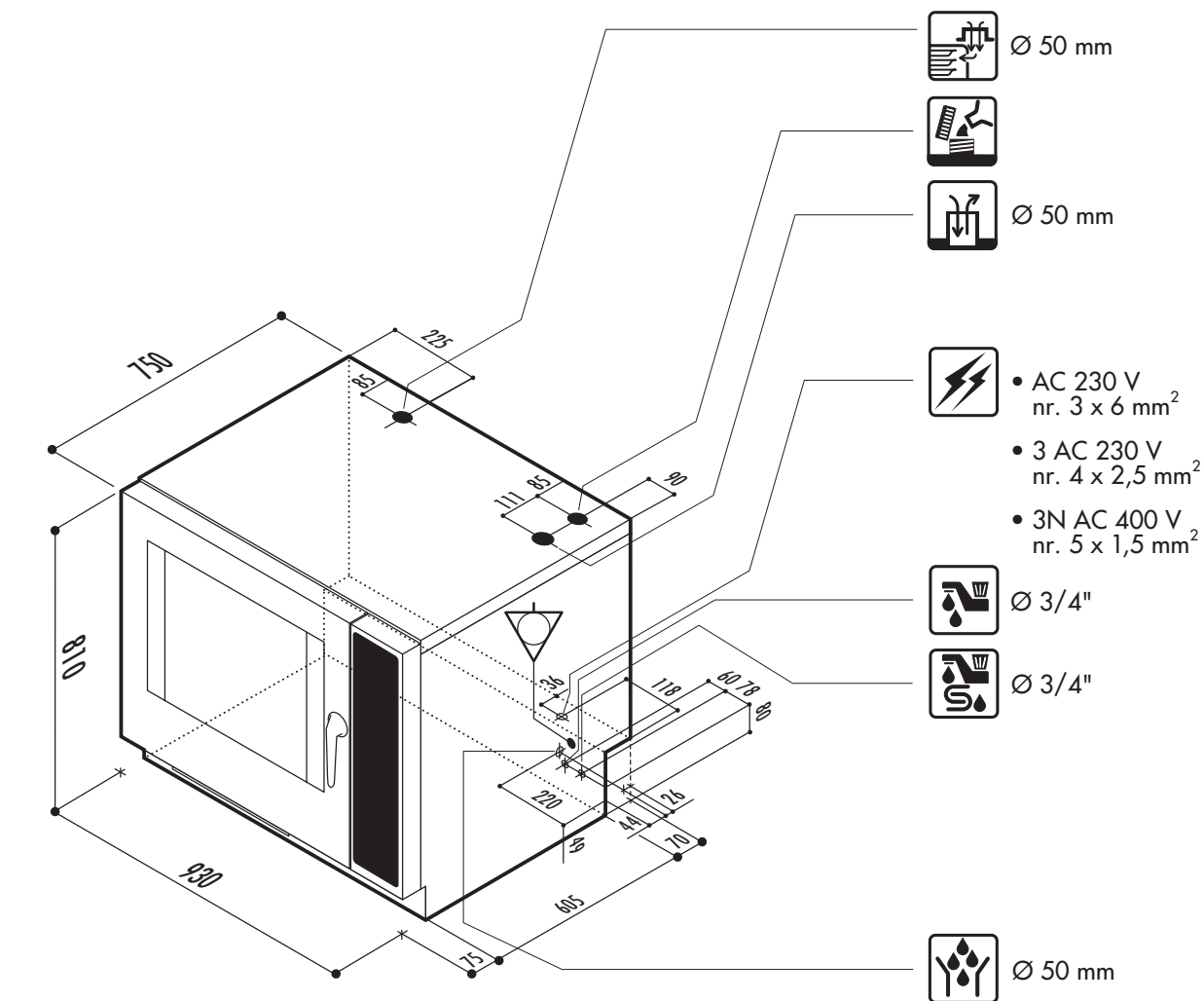
MODI DI FUNZIONAMENTO

- Manuale
- Automatico ICS - Interactive Cooking System
- Automatico EXTRA - Mantenimento, Rimessa in Temperatura, Scongellamento, Cottura multilivello
- Programmabile con cotture in sequenza automatica (fino a 15 cicli)
- Con avviamento ritardato automatico
- Con sonda al cuore
- A tempo

Funzioni PLUS

- Mantenimento • Finitura • Gestione ventilatore
- Gestione sfiato • Cotture Delta T

HME 061 X





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

01.09.2008



Heart

FORNO ELETTRICO CONVEZIONE/VAPORE

Forno misto universale con boiler
per cotture a convezione, a vapore oppure miste

LAINOX

HME 101 X



10 x 1/1 GN

01.09.2008

COSTRUZIONE

- Camera di cottura in acciaio inox 18/10 AISI 304 spessore 1 mm, stampata, di forma trapezoidale, con bordi completamente arrotondati ad ampio raggio per una più facile pulizia (Normative HACCP)
- Camera perfettamente liscia, a tenuta stagna e con saldature senza fughe
- Isolamento termico della camera di cottura, spessore 35 mm
- Compensatore di dilatazione tra camera di cottura e facciata
- Porta di chiusura con doppio vetro temperato, ad intercapedine d'aria, per un minore irraggiamento di calore verso l'operatore
- Vetro interno con apertura a libro per una facile operazione di pulizia
- Maniglia con apertura destra e sinistra
- Cerniere porta regolabili per tenuta ottimale
- Guarnizione su facciata forno con montaggio ad incastro, in gomma silicone resistente al calore ed all'invecchiamento
- Bacinella che raccoglie la condensa sottoporta e la convoglia direttamente allo scarico, anche a porta aperta
- Deflettore apribile a libro per una facile operazione di pulizia del vano ventilatore
- Cruscotto apribile con sistema di aggancio per facilitare le operazioni di manutenzione
- Boiler in acciaio inox AISI 304 ad alto isolamento termico in fibra minerale
- Scarico camera con salto d'aria integrato
- Doppio attacco per ingresso acqua (normale e addolcita)
- Collegamenti raggruppati sul lato destro
- Possibilità di utilizzare teglie 600x400 sostituendo le paratie portateglie (Optional)
- Componentistica di alta qualità reperibile sul mercato internazionale
- Doccetta integrata con avvolgitore automatico e rubinetto di chiusura

RISCALDAMENTO ELETTRICO

- Riscaldamento camera di cottura tramite resistenze elettriche corazzate in INCOLOY 800
- Riscaldamento boiler tramite resistenze elettriche corazzate in INCOLOY 800
- Economizzatore automatico di energia Energy Saving

DOTAZIONI FUNZIONALI

- Pannello di controllo elettronico con schermo illuminato a colori a Cristalli Liquidi (LCD - TFT) ad alta definizione e tecnologia "Touch Screen"
- Manopola SCROLLER PLUS con funzione di Scroll e di Push per confermare le scelte
- Comandi e pulsanti di servizio per le funzioni manuali
- Autodiagnosi di verifica funzionale prima di iniziare l'utilizzo dell'attrezzatura, con segnalazione descrittiva e acustica
- Possibilità di lavorare con 15 cicli in sequenza automatica per le cotture differenziate
- Selezione modalità di cottura convezione, vapore, misto con visualizzazione automatica dei preset di temperatura e tempo
- Possibilità di memorizzare 400 programmi di cottura con cicli in sequenza attribuendo al programma stesso un nome proprio
- Sistema di cotture automatiche ICS "Interactive Cooking System" contenente procedimenti di cottura testati dal costruttore immediatamente utilizzabili dall'operatore
- Possibilità di selezionare 6 velocità di ventilazione e di attivare il funzionamento intermittente, le prime 3 velocità attivano la riduzione di potenza di riscaldamento
- Funzioni EXTRA totalmente automatiche per "Mantenimento" a tempo e con sonda al cuore, "Cottura a livelli", "Rigenerazione" su piatto e teglia, "Scongelo" • Controllo temperatura al cuore con sonda a più punti di rilevazione
- Controllo parallelo temperatura in camera e al cuore, sistema DELTA T
- Collegamento sonda al cuore tramite connettore esterno alla camera di cottura con possibilità di collegamento rapido sonda ad ago per cottura sottovuoto e piccole pezzature
- Raffreddamento rapido della camera di cottura con stacco automatico a 50°C, raffreddamento automatico nel programma di cottura tra un ciclo ad alta temperatura e un ciclo a bassa temperatura
- Umidificatore manuale attivabile con pulsante
- Controllo automatico della percentuale di umidità in camera di cottura, sistema AUTOCLIMA
- Sistema sfiato camera di cottura FAST



DRY per l'evacuazione rapida dei vapori in eccesso, automatizzato e programmabile in apertura prima della fine ciclo

- Illuminazione temporizzata camera di cottura con disattivazione automatica a porta aperta, fissaggio luci alogene antiriflesso su porta facilmente accessibili
- Preriscaldamento automatico acqua boiler
- Condensazione vapori regolata automaticamente
- Scarico e lavaggio automatico giornaliero del boiler con controllo della temperatura di scarico a 60°C
- Timer per l'accensione ritardata dell'apparecchiatura oltre le 24 ore
- Segnalazione visiva di preavviso necessità disinquinazione boiler
- Possibilità di selezionare diverse lingue per la visualizzazione dei menù e dei messaggi
- Accesso facilitato ai parametri utente programmabili, per personalizzare l'apparecchiatura
- Autoreverse: distribuzione dell'aria in camera con inversione automatica del senso di rotazione della ventola
- Controllo automatico della saturazione del vapore in camera
- Porta USB di serie per "upload" (carico) del Software e delle ricette e per "download" (scarico) dei dati HACCP e delle ricette.

Programma di SERVICE per:

- Collaudo funzioni scheda elettronica e visualizzazione sonde di temperatura
- Contatori ore di funzionamento apparecchiatura per tutte le funzioni principali per la manutenzione programmata
- Programma per la disinquinazione guidata del boiler
- Programma di lavaggio manuale
- OPTIONAL: WCS - Programma automatico di pulizia camera di cottura SOFT per lo sporco normale e HARD per lo sporco più resistente, per mezzo di braccio di lavaggio ed immissione di detergente

DOTAZIONI DI SICUREZZA

- Termostato di sicurezza camera di cottura
- Termostato di sicurezza boiler
- Dispositivo Sicurezza contro la sovrappressione e la depressione in camera di cottura
- Dispositivo di sicurezza contro la sovrappressione nel boiler
- Termico di sicurezza motore
- Microporta magnetico
- Controllo livello automatico dell'acqua nel boiler
- Segnalazione mancanza acqua
- Display segnalazione guasti e autodiagnosi
- Sistema di raffreddamento dei componenti con controllo di sovratemperatura visualizzato

DOTAZIONI STANDARD

- Paratie portateglie
- Nr. 2 griglie 1/1 GN in acciaio inox (mm 530 x 325)

DOTAZIONI A RICHIESTA / ACCESSORI

- Sistema di lavaggio automatico WCS (Washing Combi System) KL101
- Carrello per kit di lavaggio CD002
- Porta con apertura di sicurezza a doppio scatto
- Porta contraria PS001
- Versione marina
- Paratie portateglie 600 x 400 per pasticceria PA604
- Struttura estraibile SG101
- Struttura portapiatti estraibile PR101
- Copertura termica CP101
- Carrelli portastruttura CR101
- Filtro grassi FX101
- Sonda al cuore ad ago per sottovuoto SE005
- Cappa di aspirazione con condensatore vapori incorporato HKA101

- Supporti base SR101 - SP101
- Supporto porta detergente KD101
- Armadi caldi di mantenimento AC101 - MA101
- Armadio neutro AN101
- Predisposizione al sistema di ottimizzazione energetica SN
- Chiave USB con aggiornamento software

DATI TECNICI

HME 101 X

Dimensioni esterne	mm	990 x 860 x 1090 h
Peso - Lordo / Netto	Kg	205 / 180
Potenza elettrica totale	kW	16
Potenza termica nominale	kW/kcal	- / -
Potenza riscaldamento camera	kW/kcal	15 / -
Potenza riscaldamento vapore	kW/kcal	15 / -
Potenza ventilatore	kW	1
Tensione di alimentazione		3N AC 400 V - 50 Hz

CAPACITÀ

10 x 1/1 GN

- Con paratie portateglie: 10 x 1/1 GN, interasse 70 mm
- Con struttura portateglie SG101: 10 x 1/1 GN, interasse 65 mm
- Con struttura portapiatti PR101: 30 piatti (Ø 310 mm), interasse 68 mm



VERSIONE X

- Elettronico programmabile con schermo a cristalli liquidi (LCD) "Touch Screen"
- Sistema di cotture automatiche ICS
- Autoclimate con sfiato automatico
- Fast-Dry: Sistema di evacuazione rapida dell'umidità
- Ventilatore a 6 velocità con inverter
- Autoreverse (inversione automatica del senso di rotazione della ventola)
- Sonda al cuore multipunto
- Comandi per: umidificatore, raffreddamento rapido a porta aperta, illuminazione camera di cottura, controllo manuale dello sfiato

DI SERIE: doccetta, sonda al cuore multipunto
OPTIONAL: sistema di lavaggio automatico WCS (Washing Combi System)

MODALITÀ DI COTTURA

- Convezione con Autoclimate 30°C - 300°C
- Vapore 30°C - 130°C (bassa temperatura, atmosferico, forzato)
- Misto convezione vapore con Autoclimate 30°C - 300°C

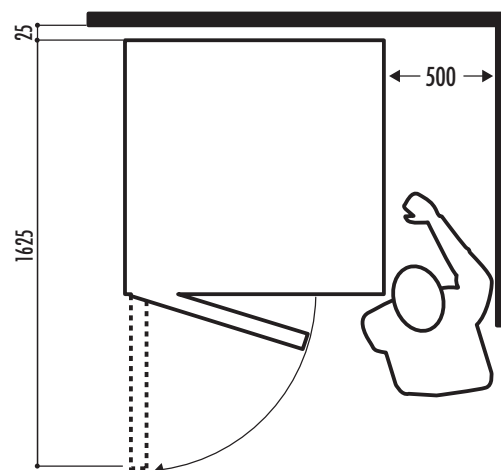
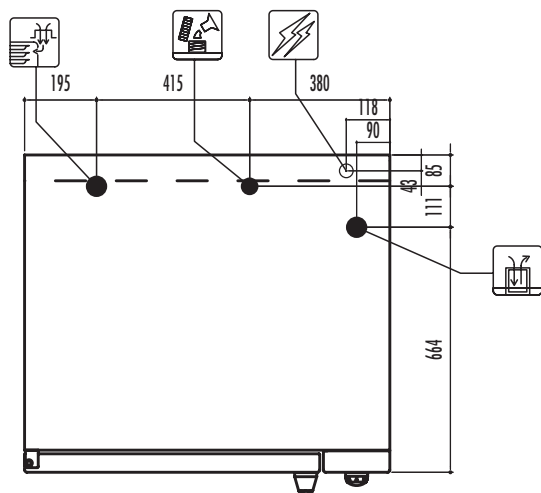
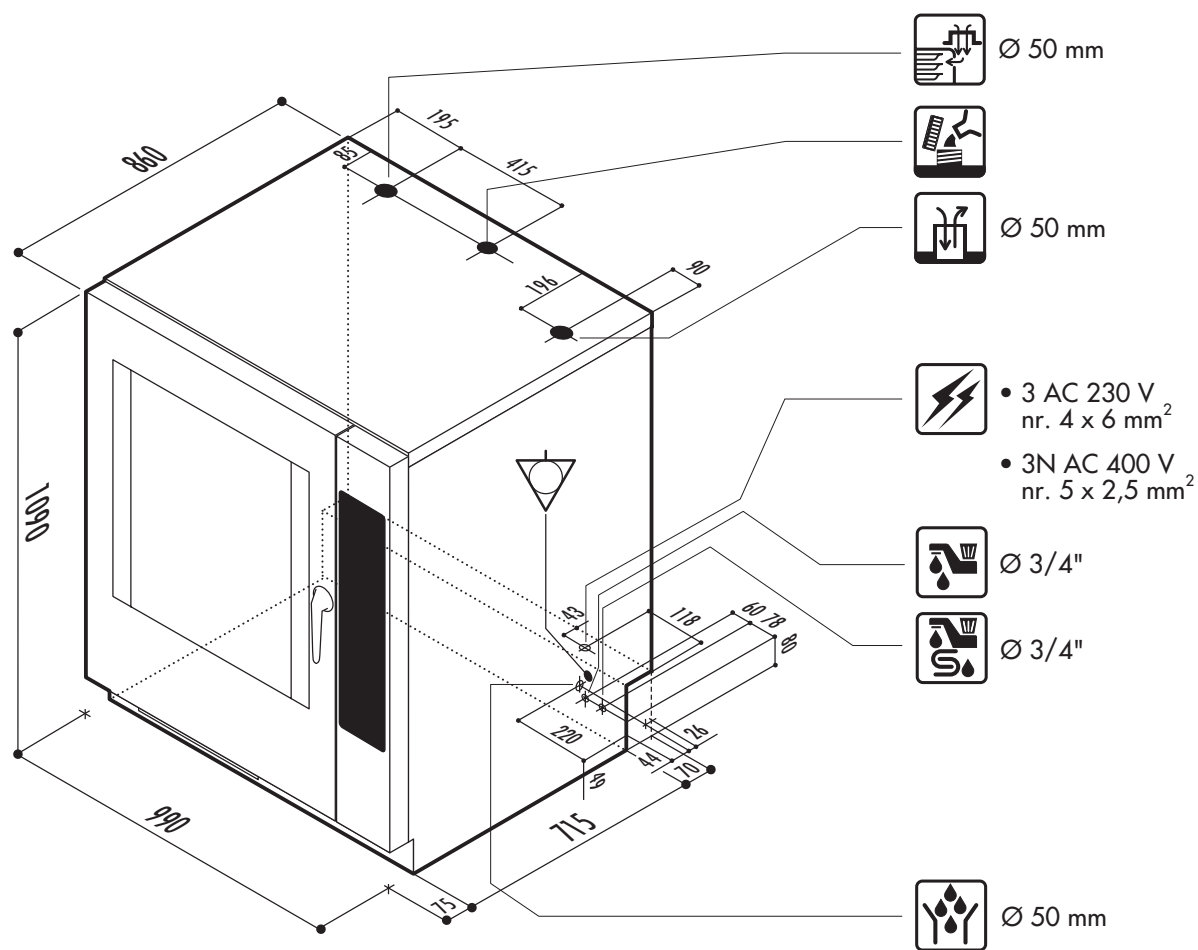
MODI DI FUNZIONAMENTO

- Manuale
- Automatico ICS - Interactive Cooking System
- Automatico EXTRA - Mantenimento, Rimessa in Temperatura, Scongellamento, Cottura multilivello
- Programmabile con cotture in sequenza automatica (fino a 15 cicli)
- Con avviamento ritardato automatico
- Con sonda al cuore
- A tempo

Funzioni PLUS

- Mantenimento • Finitura • Gestione ventilatore
- Gestione sfiato • Cotture Delta T

HME 101 X





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

01.09.2008



Heart

FORNO ELETTRICO CONVEZIONE/VAPORE

Forno misto universale con boiler
per cotture a convezione, a vapore oppure miste

LAINOX

HME 102 X



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

01.09.2008

COSTRUZIONE

- Camera di cottura in acciaio inox 18/10 AISI 304 spessore 1 mm, con bordi completamente arrotondati ad ampio raggio per una più facile pulizia (Normative HACCP)
- Camera perfettamente liscia, a tenuta stagna e con saldature senza fughe
- Isolamento termico della camera di cottura, spessore 35 mm
- Compensatore di dilatazione tra camera di cottura e facciata
- Porta di chiusura con doppio vetro temperato, ad intercapedine d'aria, per un minore irraggiamento di calore verso l'operatore
- Vetro interno con apertura a libro per una facile operazione di pulizia
- Maniglia con apertura destra e sinistra
- Cerniere porta regolabili per tenuta ottimale
- Guarnizione su facciata forno con montaggio ad incastro, in gomma silicone resistente al calore ed all'invecchiamento
- Bacinella che raccoglie la condensa sottoporta e la convoglia direttamente allo scarico, anche a porta aperta
- Deflettore apribile a libro per una facile operazione di pulizia del vano ventilatore
- Cruscotto apribile con sistema di aggancio per facilitare le operazioni di manutenzione
- Boiler in acciaio inox AISI 304 ad alto isolamento termico in fibra minerale
- Scarico camera con salto d'aria integrato
- Doppio attacco per ingresso acqua (normale e addolcita)
- Collegamenti raggruppati sul lato destro
- Componentistica di alta qualità reperibile sul mercato internazionale
- Doccetta integrata con avvolgitore automatico e rubinetto di chiusura

RISCALDAMENTO ELETTRICO

- Riscaldamento camera di cottura tramite resistenze elettriche corazzate in INCOLOY 800
- Riscaldamento boiler tramite resistenze elettriche corazzate in INCOLOY 800
- Economizzatore automatico di energia Energy Saving

DOTAZIONI FUNZIONALI

- Pannello di controllo elettronico con schermo illuminato a colori a Cristalli Liquidi (LCD - TFT) ad alta definizione e tecnologia "Touch Screen"
- Manopola SCROLLER PLUS con funzione di Scroll e di Push per confermare le scelte
- Comandi e pulsanti di servizio per le funzioni manuali
- Autodiagnosi di verifica funzionale prima di iniziare l'utilizzo dell'attrezzatura, con segnalazione descrittiva e acustica
- Possibilità di lavorare con 15 cicli in sequenza automatica per le cotture differenziate
- Selezione modalità di cottura convezione, vapore, misto con visualizzazione automatica dei preset di temperatura e tempo
- Possibilità di memorizzare 400 programmi di cottura con cicli in sequenza attribuendo al programma stesso un nome proprio
- Sistema di cotture automatiche ICS "Interactive Cooking System" contenente procedimenti di cottura testati dal costruttore immediatamente utilizzabili dall'operatore
- Possibilità di selezionare 6 velocità di ventilazione e di attivare il funzionamento intermittente, le prime 3 velocità attivano la riduzione di potenza di riscaldamento
- Funzioni EXTRA totalmente automatiche per "Mantenimento" a tempo e con sonda al cuore, "Cottura a livelli", "Rigenerazione" su piatto e teglia, "Scongelo" • Controllo temperatura al cuore con sonda a più punti di rilevazione
- Controllo parallelo temperatura in camera e al cuore, sistema DELTA T
- Collegamento sonda al cuore tramite connettore esterno alla camera di cottura con possibilità di collegamento rapido sonda ad ago per cottura sottovuoto e piccole pezzature
- Raffreddamento rapido della camera di cottura con stacco automatico a 50°C, raffreddamento automatico nel programma di cottura tra un ciclo ad alta temperatura e un ciclo a bassa temperatura
- Umidificatore manuale attivabile con pulsante
- Controllo automatico della percentuale di umidità in camera di cottura, sistema AUTOCLIMA
- Sistema sfiato camera di cottura FAST DRY per l'evacuazione rapida dei vapori in eccesso, automatizzato e programmabile



- in apertura prima della fine ciclo
- Illuminazione temporizzata camera di cottura con disattivazione automatica a porta aperta, fissaggio luci alogene antiriflesso su porta facilmente accessibili
- Preriscaldamento automatico acqua boiler
- Condensazione vapori regolata automaticamente
- Scarico e lavaggio automatico giornaliero del boiler con controllo della temperatura di scarico a 60°C
- Timer per l'accensione ritardata dell'apparecchiatura oltre le 24 ore
- Segnalazione visiva di preavviso necessità disinquinazione boiler
- Possibilità di selezionare diverse lingue per la visualizzazione dei menù e dei messaggi
- Accesso facilitato ai parametri utente programmabili, per personalizzare l'apparecchiatura
- Autoreverse: distribuzione dell'aria in camera con inversione automatica del senso di rotazione della ventola
- Controllo automatico della saturazione del vapore in camera
- Porta USB di serie per "upload" (carico) del Software e delle ricette e per "download" (scarico) dei dati HACCP e delle ricette.

Programma di SERVICE per:

- Collaudo funzioni scheda elettronica e visualizzazione sonde di temperatura
- Contatori ore di funzionamento apparecchiatura per tutte le funzioni principali per la manutenzione programmata
- Programma per la disinquinazione guidata del boiler
- Programma di lavaggio manuale
- OPTIONAL: WCS - Programma automatico di pulizia camera di cottura SOFT per lo sporco normale e HARD per lo sporco più resistente, per mezzo di braccio di lavaggio ed immissione di detergente

DOTAZIONI DI SICUREZZA

- Termostato di sicurezza camera di cottura
- Termostato di sicurezza boiler
- Dispositivo Sicurezza contro la sovrappressione e la depressione in camera di cottura
- Dispositivo di sicurezza contro la sovrappressione nel boiler
- Termico di sicurezza motore
- Microporta magnetico
- Controllo livello automatico dell'acqua nel boiler
- Segnalazione mancanza acqua
- Display segnalazione guasti e autodiagnosi
- Sistema di raffreddamento dei componenti con controllo di sovratemperatura visualizzato

DOTAZIONI STANDARD

- Paratie portateglie
- Nr. 2 griglie 2/1 GN in acciaio inox (mm 530 x 650)

DOTAZIONI A RICHIESTA / ACCESSORI

- Sistema di lavaggio automatico WCS (Washing Combi System) KL102
- Carrello per kit di lavaggio CD002
- Porta con apertura di sicurezza a doppio scatto
- Porta contraria PS001
- Versione marina
- Struttura estraibile SG102
- Struttura portapiatti estraibile PR102
- Copertura termica CP102
- Carrelli portastruttura CR102
- Filtro grassi FX102
- Sonda al cuore ad ago per sottovuoto SE005
- Cappa di aspirazione con condensatore vapori incorporato HKA102
- Supporti base SR102 - SP102

- Supporto porta detergente KD102
- Armadi caldi di mantenimento AC102 - MA102
- Armadio neutro AN102
- Predisposizione al sistema di ottimizzazione energetica SN
- Chiave USB con aggiornamento software

DATI TECNICI

HME 102 X

Dimensioni esterne	mm	1170 x 895 x 1090 h
Peso - Lordo / Netto	Kg	265 / 240
Potenza elettrica totale	kW	31
Potenza termica nominale	kW/kcal	- / -
Potenza riscaldamento camera	kW/kcal	30 / -
Potenza riscaldamento vapore	kW/kcal	30 / -
Potenza ventilatore	kW	1
Tensione di alimentazione		3N AC 400 V - 50 Hz

CAPACITÀ

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

- Con paratie portateglie: 20 x 1/1 GN o 10 x 2/1 GN, interasse 70 mm
- Con struttura portateglie SG102: 20 x 1/1 GN o 10 x 2/1 GN, interasse 65 mm
- Con struttura portapiatti PR102: 49 piatti (Ø 310 mm), interasse 68 mm



VERSIONE X

- Elettronico programmabile con schermo a cristalli liquidi (LCD) "Touch Screen"
- Sistema di cotture automatiche ICS
- Autoclimate con sfiato automatico
- Fast-Dry: Sistema di evacuazione rapida dell'umidità
- Ventilatore a 6 velocità con inverter
- Autoreverse (inversione automatica del senso di rotazione della ventola)
- Sonda al cuore multipunto
- Comandi per: umidificatore, raffreddamento rapido a porta aperta, illuminazione camera di cottura, controllo manuale dello sfiato

DI SERIE: doccetta, sonda al cuore multipunto
OPTIONAL: sistema di lavaggio automatico WCS (Washing Combi System)

MODALITÀ DI COTTURA

- Convezione con Autoclimate 30°C - 300°C
- Vapore 30°C - 130°C (bassa temperatura, atmosferico, forzato)
- Misto convezione vapore con Autoclimate 30°C - 300°C

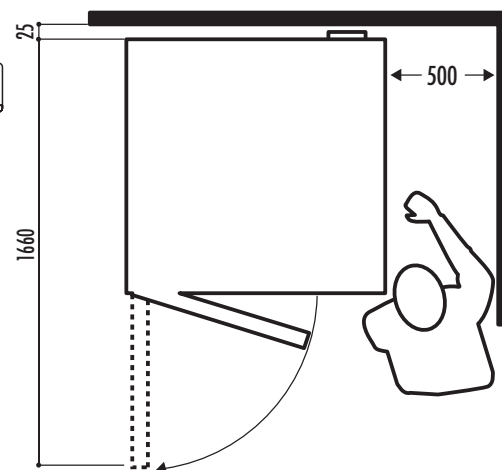
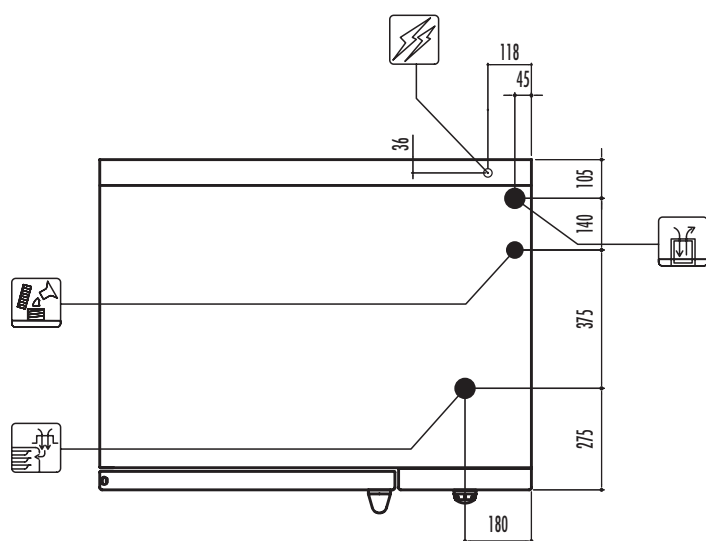
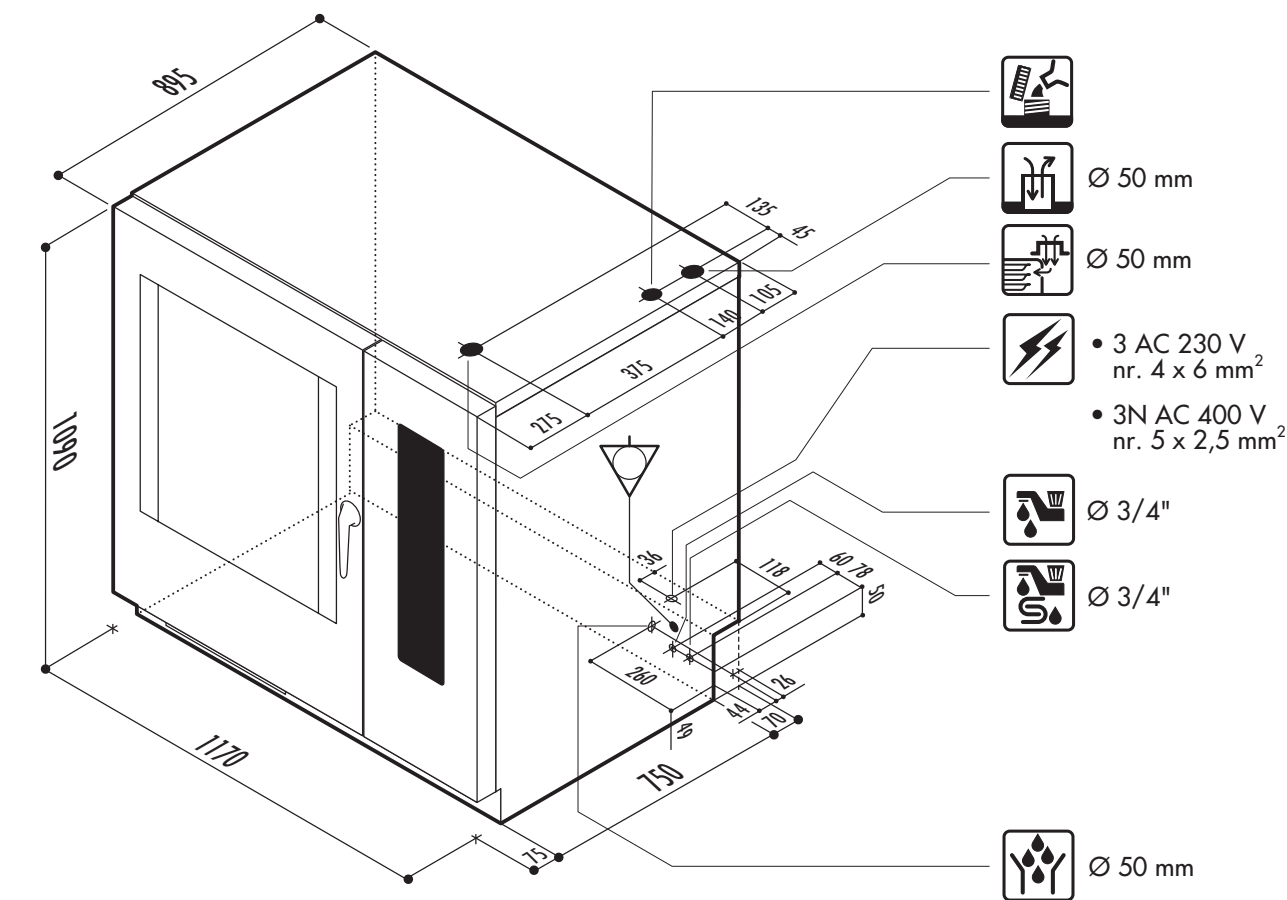
MODI DI FUNZIONAMENTO

- Manuale
- Automatico ICS - Interactive Cooking System
- Automatico EXTRA - Mantenimento, Rimessa in Temperatura, Scongellamento, Cottura multilivello
- Programmabile con cotture in sequenza automatica (fino a 15 cicli)
- Con avviamento ritardato automatico
- Con sonda al cuore
- A tempo

Funzioni PLUS

- Mantenimento • Finitura • Gestione ventilatore
- Gestione sfiato • Cotture Delta T

HME 102 X





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

01.09.2008





COSTRUZIONE

- Camera di cottura in acciaio inox 18/10 AISI 304 spessore 1 mm, stampata, di forma trapezoidale, con bordi completamente arrotondati ad ampio raggio per una più facile pulizia (Normative HACCP)
- Camera perfettamente liscia, a tenuta stagna e con saldature senza fughe
- Isolamento termico della camera di cottura, spessore 35 mm
- Compensatore di dilatazione tra camera di cottura e facciata
- Porta di chiusura con doppio vetro temperato, ad intercapedine d'aria, per un minore irraggiamento di calore verso l'operatore
- Vetro interno con apertura a libro per una facile operazione di pulizia
- Porta con sistema di chiusura a tre punti
- Cerniere porta regolabili per tenuta ottimale
- Guarnizione su facciata forno con montaggio ad incastro, in gomma silicone resistente al calore ed all'invecchiamento
- Bacinella che raccoglie la condensa sottoporta e la convoglia direttamente allo scarico
- Deflettore apribile a libro per una facile operazione di pulizia del vano ventilatore
- Cruscotto apribile con sistema di aggancio per facilitare le operazioni di manutenzione
- Boiler in acciaio inox AISI 304 ad alto isolamento termico in fibra minerale
- Scarico camera con salto d'aria integrato
- Doppio attacco per ingresso acqua (normale e addolcita)
- Collegamenti raggruppati sul lato destro
- Componentistica di alta qualità reperibile sul mercato internazionale
- Doccetta di lavaggio

RISCALDAMENTO ELETTRICO

- Riscaldamento camera di cottura tramite resistenze elettriche corazzate in INCOLOY 800
- Riscaldamento boiler tramite resistenze elettriche corazzate in INCOLOY 800
- Economizzatore automatico di energia Energy Saving

DOTAZIONI FUNZIONALI

- Pannello di controllo elettronico con schermo illuminato a colori a Cristalli Liquidi (LCD - TFT) ad alta definizione e tecnologia "Touch Screen"
- Manopola SCROLLER PLUS con funzione di Scroll e di Push per confermare le scelte
- Comandi e pulsanti di servizio per le funzioni manuali
- Autodiagnosi di verifica funzionale prima di iniziare l'utilizzo dell'attrezzatura, con segnalazione descrittiva e acustica
- Possibilità di lavorare con 15 cicli in sequenza automatica per le cotture differenziate
- Selezione modalità di cottura convezione, vapore, misto con visualizzazione automatica dei preset di temperatura e tempo
- Possibilità di memorizzare 400 programmi di cottura con cicli in sequenza attribuendo al programma stesso un nome proprio
- Sistema di cotture automatiche ICS "Interactive Cooking System" contenente procedimenti di cottura testati dal costruttore immediatamente utilizzabili dall'operatore
- Possibilità di selezionare 6 velocità di ventilazione e di attivare il funzionamento intermittente, le prime 3 velocità attivano la riduzione di potenza di riscaldamento
- Funzioni EXTRA totalmente automatiche per "Mantenimento" a tempo e con sonda al cuore, "Cottura a livelli", "Rigenerazione" su piatto e teglia, "Scongelo" a tempo
- Controllo temperatura al cuore con sonda a più punti di rilevazione
- Controllo parallelo temperatura in camera e al cuore, sistema DELTA T
- Collegamento sonda al cuore tramite connettore esterno alla camera di cottura con possibilità di collegamento rapido sonda ad ago per cottura sottovuoto e piccole pezzature
- Raffreddamento rapido della camera di cottura con stacco automatico a 50°C, raffreddamento automatico nel programma di cottura tra un ciclo ad alta temperatura e un ciclo a bassa temperatura
- Umidificatore manuale attivabile con pulsante
- Controllo automatico della percentuale di umidità in camera di cottura, sistema AUTOCLIMA
- Sistema sfiato camera di cottura FAST DRY per l'evacuazione rapida dei vapori in eccesso, automatizzato e programmabile in apertura prima della fine ciclo
- Illuminazione temporizzata camera di cottura



con disattivazione automatica a porta aperta, fissaggio luci alogene antiriflesso su porta facilmente accessibili

- Preriscaldamento automatico acqua boiler
- Condensazione vapori regolata automaticamente
- Scarico e lavaggio automatico giornaliero del boiler con controllo della temperatura di scarico a 60°C
- Timer per l'accensione ritardata dell'apparecchiatura oltre le 24 ore
- Segnalazione visiva di preavviso necessità disinquinazione boiler
- Possibilità di selezionare diverse lingue per la visualizzazione dei menù e dei messaggi
- Accesso facilitato ai parametri utente programmabili, per personalizzare l'apparecchiatura
- Autoreverse: distribuzione dell'aria in camera con inversione automatica del senso di rotazione della ventola
- Controllo automatico della saturazione del vapore in camera
- Porta USB di serie per "upload" (carico) del Software e delle ricette e per "download" (scarico) dei dati HACCP e delle ricette.

Programma di SERVICE per:

- Collaudo funzioni scheda elettronica e visualizzazione sonde di temperatura
- Contatori ore di funzionamento apparecchiatura per tutte le funzioni principali per la manutenzione programmata
- Programma per la disinquinazione guidata del boiler
- Programma di lavaggio manuale
- OPTIONAL: WCS - Programma automatico di pulizia camera di cottura SOFT per lo sporco normale e HARD per lo sporco più resistente, per mezzo di braccio di lavaggio ed immissione di detergente

DOTAZIONI DI SICUREZZA

- Termostato di sicurezza camera di cottura
- Termostato di sicurezza boiler
- Dispositivo Sicurezza contro la sovrappressione e la depressione in camera di cottura
- Dispositivo di sicurezza contro la sovrappressione nel boiler
- Termico di sicurezza motore
- Microporta magnetico
- Controllo livello automatico dell'acqua nel boiler
- Segnalazione mancanza acqua
- Display segnalazione guasti e autodiagnosi
- Sistema di raffreddamento dei componenti con controllo di sovratemperatura visualizzato

DOTAZIONI STANDARD

- Struttura carellata HKS201
- Nr. 2 griglie 1/1 GN in acciaio inox (mm 530 x 325)

DOTAZIONI A RICHIESTA / ACCESSORI

- Sistema di lavaggio automatico WCS (Washing Combi System) KL201
- Carrello per kit di lavaggio CD002
- Versione marina
- Struttura carellata portapiatti HKP201
- Copertura termica CP201
- Filtro grassi FX201
- Sonda al cuore ad ago per sottovuoto SE005
- Cappa di aspirazione con condensatore vapori incorporato HKA201
- Armadio caldo di mantenimento
- Predisposizione al sistema di ottimizzazione energetica SN
- Chiave USB con aggiornamento software

DATI TECNICI

HME 201 X

Dimensioni esterne	mm	1010 x 860 x 1950 h
Peso - Lordo / Netto	Kg	420 / 330
Potenza elettrica totale	kW	31,8
Potenza termica nominale	kW/kcal	- / -
Potenza riscaldamento camera	kW/kcal	30 / -
Potenza riscaldamento vapore	kW/kcal	30 / -
Potenza ventilatore	kW	1,8
Tensione di alimentazione		3N AC 400 V - 50 Hz

CAPACITÀ

20 x 1/1 GN

- 20 x 1/1 GN con struttura carellata HKS201, interasse 67 mm
- Con struttura carellata portapiatti HKP201: 60 piatti (Ø 310 mm), interasse 68 mm



VERSIONE X

- Elettronico programmabile con schermo a cristalli liquidi (LCD) "Touch Screen"
- Sistema di cotture automatiche ICS
- Autoclimate con sfiato automatico
- Fast-Dry: Sistema di evacuazione rapida dell'umidità
- Ventilatore a 6 velocità con inverter
- Autoreverse (inversione automatica del senso di rotazione della ventola)
- Sonda al cuore multipunto
- Comandi per: umidificatore, raffreddamento rapido a porta aperta, illuminazione camera di cottura, controllo manuale dello sfiato

DI SERIE: doccetta, sonda al cuore multipunto
OPTIONAL: sistema di lavaggio automatico WCS (Washing Combi System)

MODALITÀ DI COTTURA

- Convezione con Autoclimate 30°C - 300°C
- Vapore 30°C - 130°C (bassa temperatura, atmosferico, forzato)
- Misto convezione vapore con Autoclimate 30°C - 300°C

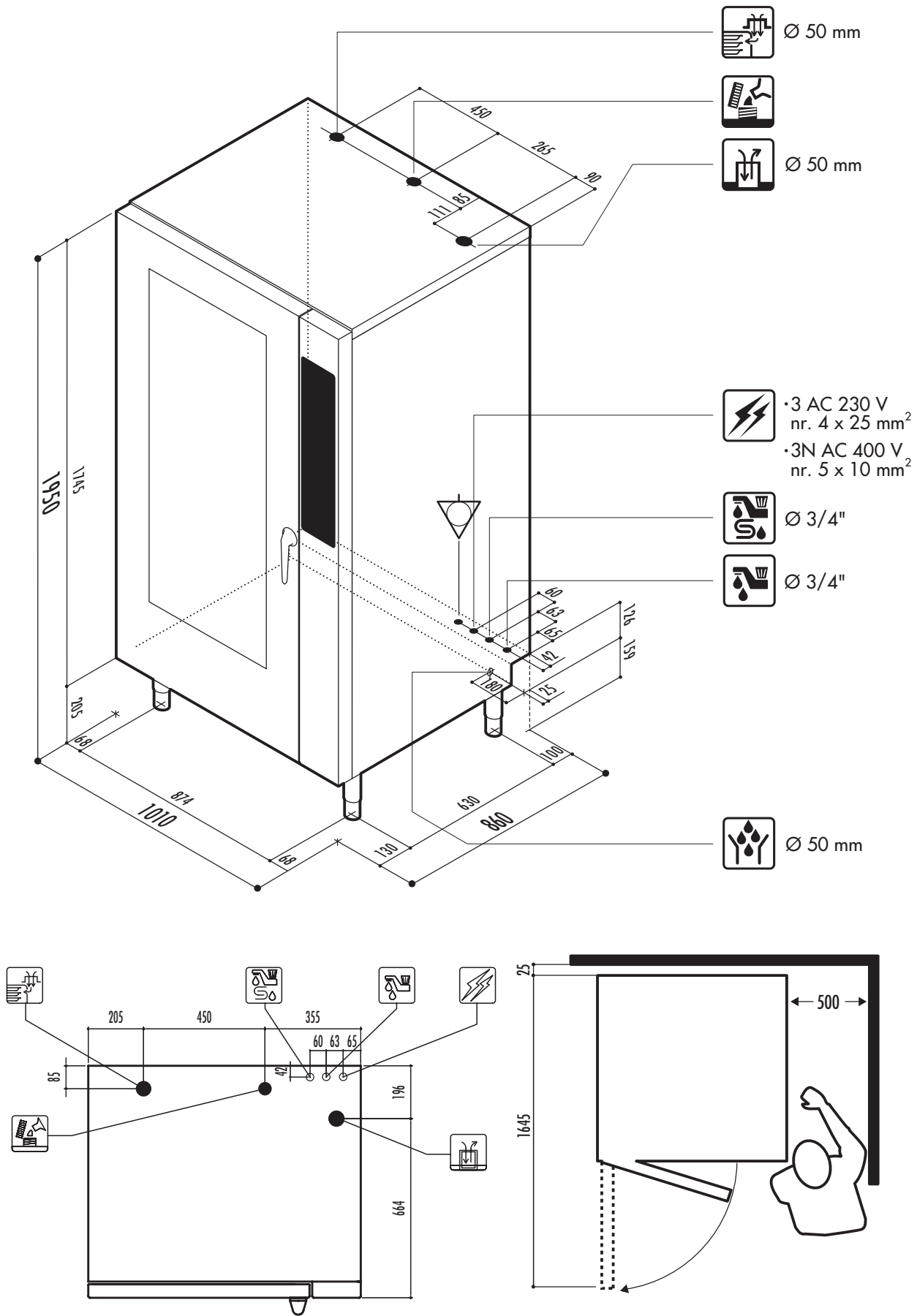
MODI DI FUNZIONAMENTO

- Manuale
- Automatico ICS - Interactive Cooking System
- Automatico EXTRA - Mantenimento, Rimessa in Temperatura, Scongelo, Cottura multilivello
- Programmabile con cotture in sequenza automatica (fino a 15 cicli)
- Con avviamento ritardato automatico
- Con sonda al cuore
- A tempo

Funzioni PLUS

- Mantenimento • Finitura • Gestione ventilatore
- Gestione sfiato • Cotture Delta T

HME 201 X





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

01.09.2008





COSTRUZIONE

- Camera di cottura in acciaio inox 18/10 AISI 304 spessore 1 mm, con bordi completamente arrotondati ad ampio raggio per una più facile pulizia (Normative HACCP)
- Camera perfettamente liscia, a tenuta stagna e con saldature senza fughe
- Isolamento termico della camera di cottura, spessore 35 mm
- Compensatore di dilatazione tra camera di cottura e facciata
- Porta di chiusura con doppio vetro temperato, ad intercapedine d'aria, per un minore irraggiamento di calore verso l'operatore
- Vetro interno con apertura a libro per una facile operazione di pulizia
- Porta con sistema di chiusura a tre punti
- Cerniere porta regolabili per tenuta ottimale
- Guarnizione su facciata forno con montaggio ad incastro, in gomma silicone resistente al calore ed all'invecchiamento
- Bacinella che raccoglie la condensa sottoporta e la convoglia direttamente allo scarico
- Deflettore apribile a libro per una facile operazione di pulizia del vano ventilatore
- Cruscotto apribile con sistema di aggancio per facilitare le operazioni di manutenzione
- Boiler in acciaio inox AISI 304 ad alto isolamento termico in fibra minerale
- Scarico camera con salto d'aria integrato
- Doppio attacco per ingresso acqua (normale e addolcita)
- Collegamenti raggruppati sul lato destro
- Componentistica di alta qualità reperibile sul mercato internazionale
- Doccetta di lavaggio

RISCALDAMENTO ELETTRICO

- Riscaldamento camera di cottura tramite resistenze elettriche corazzate in INCOLOY 800
- Riscaldamento boiler tramite resistenze elettriche corazzate in INCOLOY 800
- Economizzatore automatico di energia Energy Saving

DOTAZIONI FUNZIONALI

- Pannello di controllo elettronico con schermo illuminato a colori a Cristalli Liquidi (LCD - TFT) ad alta definizione e tecnologia "Touch Screen"
- Manopola SCROLLER PLUS con funzione di Scroll e di Push per confermare le scelte
- Comandi e pulsanti di servizio per le funzioni manuali
- Autodiagnosi di verifica funzionale prima di iniziare l'utilizzo dell'attrezzatura, con segnalazione descrittiva e acustica
- Possibilità di lavorare con 15 cicli in sequenza automatica per le cotture differenziate
- Selezione modalità di cottura convezione, vapore, misto con visualizzazione automatica dei preset di temperatura e tempo
- Possibilità di memorizzare 400 programmi di cottura con cicli in sequenza attribuendo al programma stesso un nome proprio
- Sistema di cotture automatiche ICS "Interactive Cooking System" contenente procedimenti di cottura testati dal costruttore immediatamente utilizzabili dall'operatore
- Possibilità di selezionare 6 velocità di ventilazione e di attivare il funzionamento intermittente, le prime 3 velocità attivano la riduzione di potenza di riscaldamento
- Funzioni EXTRA totalmente automatiche per "Mantenimento" a tempo e con sonda al cuore, "Cottura a livelli", "Rigenerazione" su piatto e teglia, "Scongelo" e "Controllo temperatura al cuore con sonda a più punti di rilevazione"
- Controllo parallelo temperatura in camera e al cuore, sistema DELTA T
- Collegamento sonda al cuore tramite connettore esterno alla camera di cottura con possibilità di collegamento rapido sonda ad ago per cottura sottovuoto e piccole pezzature
- Raffreddamento rapido della camera di cottura con stacco automatico a 50°C, raffreddamento automatico nel programma di cottura tra un ciclo ad alta temperatura e un ciclo a bassa temperatura
- Umidificatore manuale attivabile con pulsante
- Controllo automatico della percentuale di umidità in camera di cottura, sistema AUTOCLIMA
- Sistema sfiato camera di cottura FAST DRY per l'evacuazione rapida dei vapori in eccesso, automatizzato e programmabile in apertura prima della fine ciclo
- Illuminazione temporizzata camera di cottura



con disattivazione automatica a porta aperta, fissaggio luci alogene antiriflesso su porta facilmente accessibili

- Preriscaldamento automatico acqua boiler
- Condensazione vapori regolata automaticamente
- Scarico e lavaggio automatico giornaliero del boiler con controllo della temperatura di scarico a 60°C
- Timer per l'accensione ritardata dell'apparecchiatura oltre le 24 ore
- Segnalazione visiva di preavviso necessità disinquinazione boiler
- Possibilità di selezionare diverse lingue per la visualizzazione dei menù e dei messaggi
- Accesso facilitato ai parametri utente programmabili, per personalizzare l'apparecchiatura
- Autoreverse: distribuzione dell'aria in camera con inversione automatica del senso di rotazione della ventola
- Controllo automatico della saturazione del vapore in camera
- Porta USB di serie per "upload" (carico) del Software e delle ricette e per "download" (scarico) dei dati HACCP e delle ricette.

Programma di SERVICE per:

- Collaudo funzioni scheda elettronica e visualizzazione sonde di temperatura
- Contatori ore di funzionamento apparecchiatura per tutte le funzioni principali per la manutenzione programmata
- Programma per la disinquinazione guidata del boiler
- Programma di lavaggio manuale
- OPTIONAL: WCS - Programma automatico di pulizia camera di cottura SOFT per lo sporco normale e HARD per lo sporco più resistente, per mezzo di braccio di lavaggio ed immissione di detergente

DOTAZIONI DI SICUREZZA

- Termostato di sicurezza camera di cottura
- Termostato di sicurezza boiler
- Dispositivo Sicurezza contro la sovrappressione e la depressione in camera di cottura
- Dispositivo di sicurezza contro la sovrappressione nel boiler
- Termico di sicurezza motore
- Microporta magnetico
- Controllo livello automatico dell'acqua nel boiler
- Segnalazione mancanza acqua
- Display segnalazione guasti e autodiagnosi
- Sistema di raffreddamento dei componenti con controllo di sovratemperatura visualizzato

DOTAZIONI STANDARD

- Struttura carellata HKS202
- Nr. 2 griglie 2/1 GN in acciaio inox (mm 530 x 650)

DOTAZIONI A RICHIESTA / ACCESSORI

- Sistema di lavaggio automatico WCS (Washing Combi System) KL202
- Carrello per kit di lavaggio CD002
- Versione marina
- Struttura carellata portapiatti HKP202
- Copertura termica CP202
- Filtro grassi FX202
- Sonda al cuore ad ago per sottovuoto SE005
- Armadio caldo di mantenimento
- Predisposizione al sistema di ottimizzazione energetica SN
- Chiave USB con aggiornamento software

DATI TECNICI

HME 202 X

Dimensioni esterne	mm	1290 x 895 x 1950 h
Peso - Lordo / Netto	Kg	515 / 395
Potenza elettrica totale	kW	61,8
Potenza termica nominale	kW/kcal	- / -
Potenza riscaldamento camera	kW/kcal	60 / -
Potenza riscaldamento vapore	kW/kcal	60 / -
Potenza ventilatore	kW	1,8
Tensione di alimentazione		3N AC 400 V - 50 Hz

CAPACITÀ

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

- 20 x 2/1 GN o 40 x 1/1 GN con struttura carellata HKS202, interasse 67 mm
- Con struttura carellata portapiatti HKP202: 100 piatti (Ø 310 mm) interasse 68 mm



VERSIONE X

- Elettronico programmabile con schermo a cristalli liquidi (LCD) "Touch Screen"
- Sistema di cotture automatiche ICS
- Autoclimate con sfiato automatico
- Fast-Dry: Sistema di evacuazione rapida dell'umidità
- Ventilatore a 6 velocità con inverter
- Autoreverse (inversione automatica del senso di rotazione della ventola)
- Sonda al cuore multipunto
- Comandi per: umidificatore, raffreddamento rapido a porta aperta, illuminazione camera di cottura, controllo manuale dello sfiato

DI SERIE: doccetta, sonda al cuore multipunto
OPTIONAL: sistema di lavaggio automatico WCS (Washing Combi System)

MODALITÀ DI COTTURA

- Convezione con Autoclimate 30°C - 300°C
- Vapore 30°C - 130°C (bassa temperatura, atmosferico, forzato)
- Misto convezione vapore con Autoclimate 30°C - 300°C

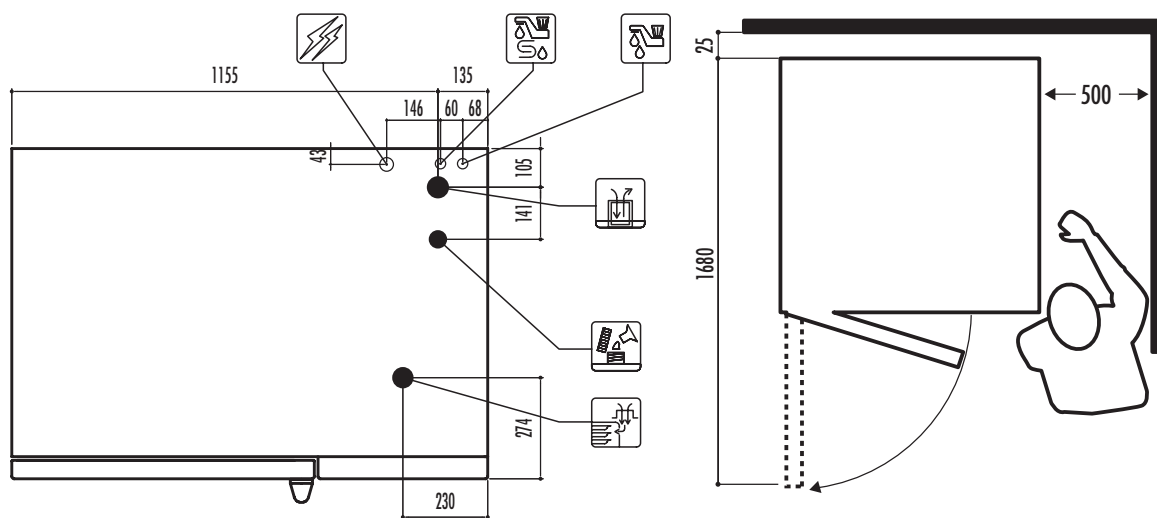
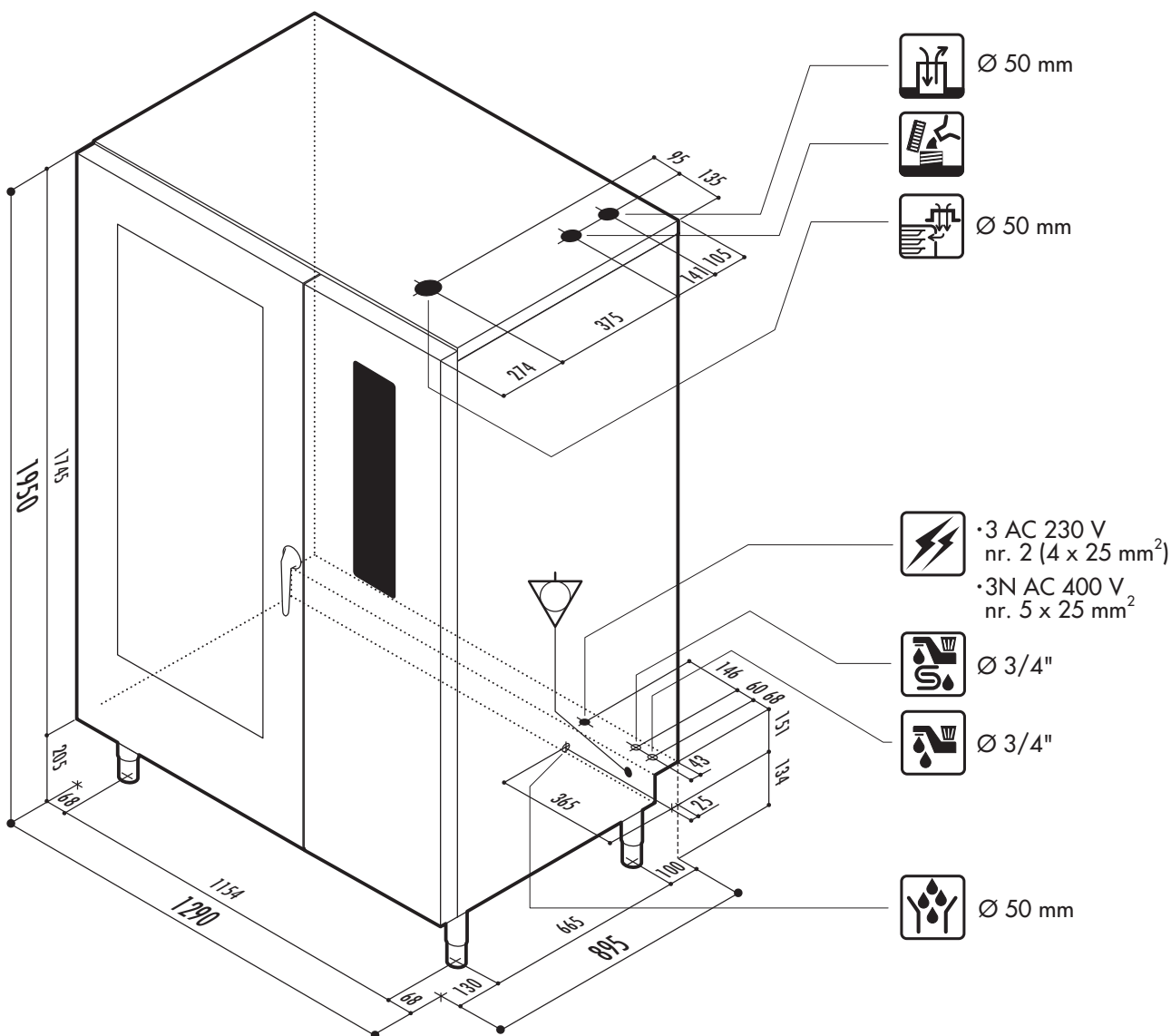
MODI DI FUNZIONAMENTO

- Manuale
- Automatico ICS - Interactive Cooking System
- Automatico EXTRA - Mantenimento, Rimessa in Temperatura, Scongellamento, Cottura multilivello
- Programmabile con cotture in sequenza automatica (fino a 15 cicli)
- Con avviamento ritardato automatico
- Con sonda al cuore
- A tempo

Funzioni PLUS

- Mantenimento • Finitura • Gestione ventilatore
- Gestione sfiato • Cotture Delta T

HME 202 X





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

01.09.2008



Heart

FORNO ELETTRICO CONVEZIONE/VAPORE

Forno misto universale con boiler
per cotture a convezione, a vapore oppure miste

LAINOX

HME 072 X



7 x 2/1 GN - 14 x 1/1 GN

01.09.2008

COSTRUZIONE

- Camera di cottura in acciaio inox 18/10 AISI 304 spessore 1 mm, con bordi completamente arrotondati ad ampio raggio per una più facile pulizia (Normative HACCP)
- Camera perfettamente liscia, a tenuta stagna e con saldature senza fughe
- Isolamento termico della camera di cottura, spessore 35 mm
- Compensatore di dilatazione tra camera di cottura e facciata
- Porta di chiusura con doppio vetro temperato, ad intercapedine d'aria, per un minore irraggiamento di calore verso l'operatore
- Vetro interno con apertura a libro per una facile operazione di pulizia
- Maniglia con apertura destra e sinistra
- Cerniere porta regolabili per tenuta ottimale
- Guarnizione su facciata forno con montaggio ad incastro, in gomma silicone resistente al calore ed all'invecchiamento
- Bacinella che raccoglie la condensa sottoporta e la convoglia direttamente allo scarico, anche a porta aperta
- Deflettore apribile a libro per una facile operazione di pulizia del vano ventilatore
- Cruscotto apribile con sistema di aggancio per facilitare le operazioni di manutenzione
- Boiler in acciaio inox AISI 304 ad alto isolamento termico in fibra minerale
- Scarico camera con salto d'aria integrato
- Doppio attacco per ingresso acqua (normale e addolcita)
- Collegamenti raggruppati sul lato destro
- Componentistica di alta qualità reperibile sul mercato internazionale
- Doccetta integrata con avvolgitore automatico e rubinetto di chiusura

RISCALDAMENTO ELETTRICO

- Riscaldamento camera di cottura tramite resistenze elettriche corazzate in INCOLOY 800
- Riscaldamento boiler tramite resistenze elettriche corazzate in INCOLOY 800
- Economizzatore automatico di energia Energy Saving

DOTAZIONI FUNZIONALI

- Pannello di controllo elettronico con schermo illuminato a colori a Cristalli Liquidi (LCD - TFT) ad alta definizione e tecnologia "Touch Screen"
- Manopola SCROLLER PLUS con funzione di Scroll e di Push per confermare le scelte
- Comandi e pulsanti di servizio per le funzioni manuali
- Autodiagnosi di verifica funzionale prima di iniziare l'utilizzo dell'attrezzatura, con segnalazione descrittiva e acustica
- Possibilità di lavorare con 15 cicli in sequenza automatica per le cotture differenziate
- Selezione modalità di cottura convezione, vapore, misto con visualizzazione automatica dei preset di temperatura e tempo
- Possibilità di memorizzare 400 programmi di cottura con cicli in sequenza attribuendo al programma stesso un nome proprio
- Sistema di cotture automatiche ICS "Interactive Cooking System" contenente procedimenti di cottura testati dal costruttore immediatamente utilizzabili dall'operatore
- Possibilità di selezionare 6 velocità di ventilazione e di attivare il funzionamento intermittente, le prime 3 velocità attivano la riduzione di potenza di riscaldamento
- Funzioni EXTRA totalmente automatiche per "Mantenimento" a tempo e con sonda al cuore, "Cottura a livelli", "Rigenerazione" su piatto e teglia, "Scongelo" e "Controllo temperatura al cuore con sonda a più punti di rilevazione"
- Controllo parallelo temperatura in camera e al cuore, sistema DELTA T
- Collegamento sonda al cuore tramite connettore esterno alla camera di cottura con possibilità di collegamento rapido sonda ad ago per cottura sottovuoto e piccole pezzature
- Raffreddamento rapido della camera di cottura con stacco automatico a 50°C, raffreddamento automatico nel programma di cottura tra un ciclo ad alta temperatura e un ciclo a bassa temperatura
- Umidificatore manuale attivabile con pulsante
- Controllo automatico della percentuale di umidità in camera di cottura, sistema AUTOCLIMA
- Sistema sfiato camera di cottura FAST DRY per l'evacuazione rapida dei vapori in eccesso, automatizzato e programmabile



- in apertura prima della fine ciclo
- Illuminazione temporizzata camera di cottura con disattivazione automatica a porta aperta, fissaggio luci alogene antiriflesso su porta facilmente accessibili
- Preriscaldamento automatico acqua boiler
- Condensazione vapori regolata automaticamente
- Scarico e lavaggio automatico giornaliero del boiler con controllo della temperatura di scarico a 60°C
- Timer per l'accensione ritardata dell'apparecchiatura oltre le 24 ore
- Segnalazione visiva di preavviso necessità disinquinazione boiler
- Possibilità di selezionare diverse lingue per la visualizzazione dei menù e dei messaggi
- Accesso facilitato ai parametri utente programmabili, per personalizzare l'apparecchiatura
- Autoreverse: distribuzione dell'aria in camera con inversione automatica del senso di rotazione della ventola
- Controllo automatico della saturazione del vapore in camera
- Porta USB di serie per "upload" (carico) del Software e delle ricette e per "download" (scarico) dei dati HACCP e delle ricette.

Programma di SERVICE per:

- Collaudo funzioni scheda elettronica e visualizzazione sonde di temperatura
- Contatori ore di funzionamento apparecchiatura per tutte le funzioni principali per la manutenzione programmata
- Programma per la disinquinazione guidata del boiler
- Programma di lavaggio manuale
- OPTIONAL: WCS - Programma automatico di pulizia camera di cottura SOFT per lo sporco normale e HARD per lo sporco più resistente, per mezzo di braccio di lavaggio ed immissione di detergente

DOTAZIONI DI SICUREZZA

- Termostato di sicurezza camera di cottura
- Termostato di sicurezza boiler
- Dispositivo Sicurezza contro la sovrappressione e la depressione in camera di cottura
- Dispositivo di sicurezza contro la sovrappressione nel boiler
- Termico di sicurezza motore
- Microporta magnetico
- Controllo livello automatico dell'acqua nel boiler
- Segnalazione mancanza acqua
- Display segnalazione guasti e autodiagnosi
- Sistema di raffreddamento dei componenti con controllo di sovratemperatura visualizzato

DOTAZIONI STANDARD

- Paratie portateglie
- Nr. 2 griglie 2/1 GN in acciaio inox (mm 530 x 650)

DOTAZIONI A RICHIESTA / ACCESSORI

- Sistema di lavaggio automatico WCS (Washing Combi System) KL072
- Carrello per kit di lavaggio CD002
- Porta con apertura di sicurezza a doppio scatto
- Porta contraria PS001
- Versione marina
- Struttura estraibile SG072
- Struttura portapiatti estraibile PR072
- Copertura termica CP072
- Carrelli portastruttura CR073
- Filtro grassi FX072
- Sonda al cuore ad ago per sottovuoto SE005
- Cappa di aspirazione con condensatore vapori incorporato HKA102
- Supporti base SR102 - SP102

- Supporto porta detergente KD102
- Armadi caldi di mantenimento AC102 - MA102
- Armadio neutro AN102
- Predisposizione al sistema di ottimizzazione energetica SN
- Chiave USB con aggiornamento software

DATI TECNICI

HME 072 X

Dimensioni esterne	mm	1170 x 895 x 880 h
Peso - Lordo / Netto	Kg	205 / 180
Potenza elettrica totale	kW	16
Potenza termica nominale	kW/kcal	- / -
Potenza riscaldamento camera	kW/kcal	15 / -
Potenza riscaldamento vapore	kW/kcal	15 / -
Potenza ventilatore	kW	1
Tensione di alimentazione		3N AC 400 V - 50 Hz

CAPACITÀ

7 x 2/1 GN - 14 x 1/1 GN

- Con paratie portateglie: 7 x 2/1 GN - 14 x 1/1 GN, interasse 70 mm
- Con struttura portateglie SG072: 7 x 2/1 GN - 14 x 1/1 GN, interasse 65 mm
- Con struttura portapiatti PR072: 34 piatti (Ø 310 mm), interasse 68 mm



VERSIONE X

- Elettronico programmabile con schermo a cristalli liquidi (LCD) "Touch Screen"
- Sistema di cotture automatiche ICS
- Autoclimate con sfiato automatico
- Fast-Dry: Sistema di evacuazione rapida dell'umidità
- Ventilatore a 6 velocità con inverter
- Autoreverse (inversione automatica del senso di rotazione della ventola)
- Sonda al cuore multipunto
- Comandi per: umidificatore, raffreddamento rapido a porta aperta, illuminazione camera di cottura, controllo manuale dello sfiato

DI SERIE: doccetta, sonda al cuore multipunto
OPTIONAL: sistema di lavaggio automatico WCS (Washing Combi System)

MODALITÀ DI COTTURA

- Convezione con Autoclimate 30°C - 300°C
- Vapore 30°C - 130°C (bassa temperatura, atmosferico, forzato)
- Misto convezione vapore con Autoclimate 30°C - 300°C

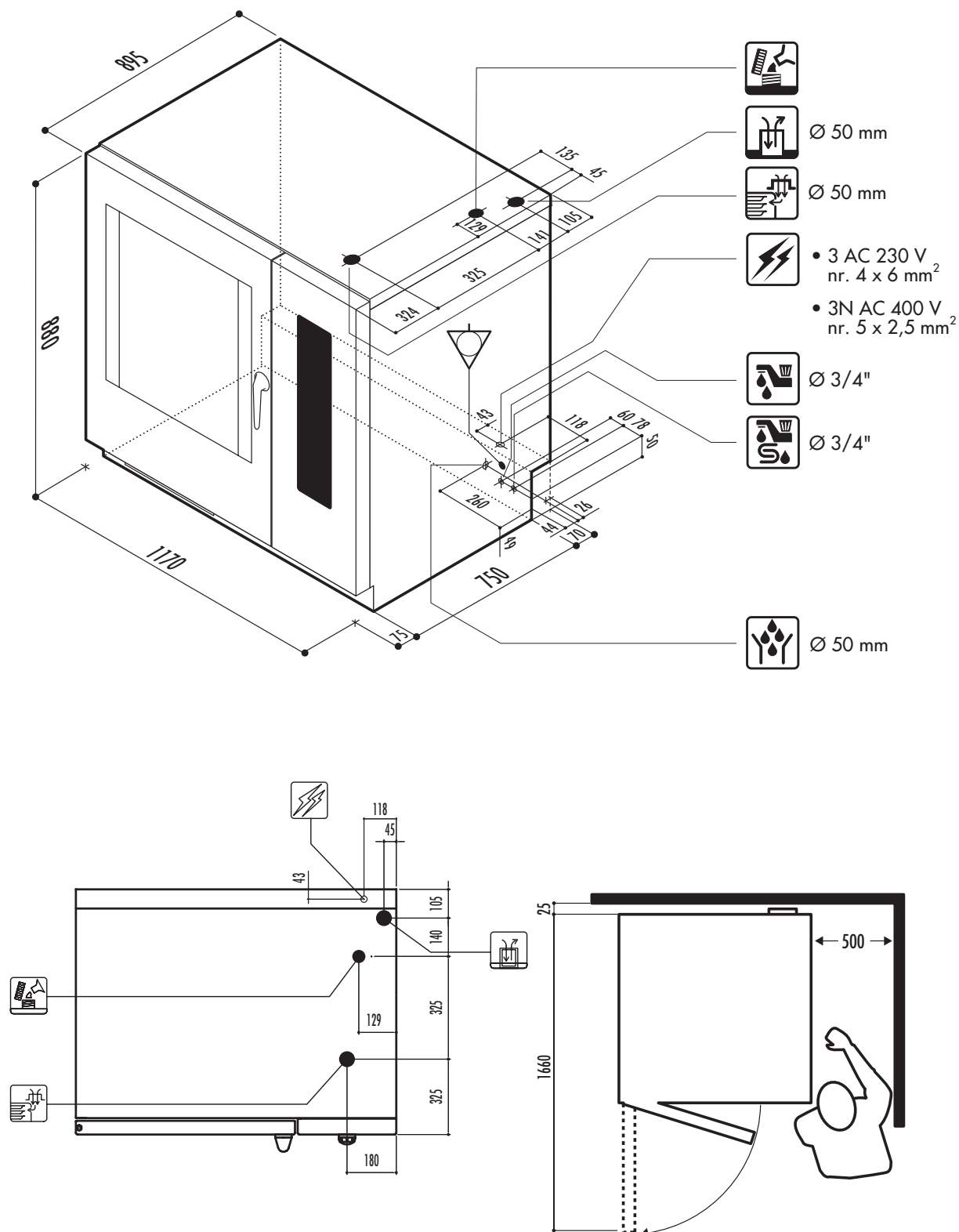
MODI DI FUNZIONAMENTO

- Manuale
- Automatico ICS - Interactive Cooking System
- Automatico EXTRA - Mantenimento, Rimessa in Temperatura, Scongellamento, Cottura multilivello
- Programmabile con cotture in sequenza automatica (fino a 15 cicli)
- Con avviamento ritardato automatico
- Con sonda al cuore
- A tempo

Funzioni PLUS

- Mantenimento • Finitura • Gestione ventilatore
- Gestione sfiato • Cotture Delta T

HME 072 X





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

01.09.2008



Heart

FORNO ELETTRICO CONVEZIONE/VAPORE

Forno misto universale con boiler
per cotture a convezione, a vapore oppure miste

LAINOX

HME 142 X



2 x (7 x 2/1 GN - 14 x 1/1 GN)

01.09.2008

COSTRUZIONE

- Camera di cottura in acciaio inox 18/10 AISI 304 spessore 1 mm, con bordi completamente arrotondati ad ampio raggio per una più facile pulizia (Normative HACCP)
- Camera perfettamente liscia, a tenuta stagna e con saldature senza fughe
- Isolamento termico della camera di cottura, spessore 35 mm
- Compensatore di dilatazione tra camera di cottura e facciata
- Porta di chiusura con doppio vetro temperato, ad intercapedine d'aria, per un minore irraggiamento di calore verso l'operatore
- Vetro interno con apertura a libro per una facile operazione di pulizia
- Maniglia con apertura destra e sinistra
- Cerniere porta regolabili per tenuta ottimale
- Guarnizione su facciata forno con montaggio ad incastro, in gomma silicone resistente al calore ed all'invecchiamento
- Bacinella che raccoglie la condensa sottoporta e la convoglia direttamente allo scarico, anche a porta aperta
- Deflettore apribile a libro per una facile operazione di pulizia del vano ventilatore
- Cruscotto apribile con sistema di aggancio per facilitare le operazioni di manutenzione
- Boiler in acciaio inox AISI 304 ad alto isolamento termico in fibra minerale
- Scarico camera con salto d'aria integrato
- Doppio attacco per ingresso acqua (normale e addolcita)
- Collegamenti raggruppati sul lato destro
- Componentistica di alta qualità reperibile sul mercato internazionale
- Doccetta integrata con avvolgitore automatico e rubinetto di chiusura

RISCALDAMENTO ELETTRICO

- Riscaldamento camera di cottura tramite resistenze elettriche corazzate in INCOLOY 800
- Riscaldamento boiler tramite resistenze elettriche corazzate in INCOLOY 800
- Economizzatore automatico di energia Energy Saving

DOTAZIONI FUNZIONALI

- Pannello di controllo elettronico con schermo illuminato a colori a Cristalli Liquidi (LCD - TFT) ad alta definizione e tecnologia "Touch Screen"
- Manopola SCROLLER PLUS con funzione di Scroll e di Push per confermare le scelte
- Comandi e pulsanti di servizio per le funzioni manuali
- Autodiagnosi di verifica funzionale prima di iniziare l'utilizzo dell'attrezzatura, con segnalazione descrittiva e acustica
- Possibilità di lavorare con 15 cicli in sequenza automatica per le cotture differenziate
- Selezione modalità di cottura convezione, vapore, misto con visualizzazione automatica dei preset di temperatura e tempo
- Possibilità di memorizzare 400 programmi di cottura con cicli in sequenza attribuendo al programma stesso un nome proprio
- Sistema di cotture automatiche ICS "Interactive Cooking System" contenente procedimenti di cottura testati dal costruttore immediatamente utilizzabili dall'operatore
- Possibilità di selezionare 6 velocità di ventilazione e di attivare il funzionamento intermittente, le prime 3 velocità attivano la riduzione di potenza di riscaldamento
- Funzioni EXTRA totalmente automatiche per "Mantenimento" a tempo e con sonda al cuore, "Cottura a livelli", "Rigenerazione" su piatto e teglia, "Scongelo" e "Controllo temperatura al cuore con sonda a più punti di rilevazione"
- Controllo parallelo temperatura in camera e al cuore, sistema DELTA T
- Collegamento sonda al cuore tramite connettore esterno alla camera di cottura con possibilità di collegamento rapido sonda ad ago per cottura sottovuoto e piccole pezzature
- Raffreddamento rapido della camera di cottura con stacco automatico a 50°C, raffreddamento automatico nel programma di cottura tra un ciclo ad alta temperatura e un ciclo a bassa temperatura
- Umidificatore manuale attivabile con pulsante
- Controllo automatico della percentuale di umidità in camera di cottura, sistema AUTOCLIMA
- Sistema sfiato camera di cottura FAST DRY per l'evacuazione rapida dei vapori in eccesso, automatizzato e programmabile



- in apertura prima della fine ciclo
- Illuminazione temporizzata camera di cottura con disattivazione automatica a porta aperta, fissaggio luci alogene antiriflesso su porta facilmente accessibili
- Preriscaldamento automatico acqua boiler
- Condensazione vapori regolata automaticamente
- Scarico e lavaggio automatico giornaliero del boiler con controllo della temperatura di scarico a 60°C
- Timer per l'accensione ritardata dell'apparecchiatura oltre le 24 ore
- Segnalazione visiva di preavviso necessità disinquinazione boiler
- Possibilità di selezionare diverse lingue per la visualizzazione dei menù e dei messaggi
- Accesso facilitato ai parametri utente programmabili, per personalizzare l'apparecchiatura
- Autoreverse: distribuzione dell'aria in camera con inversione automatica del senso di rotazione della ventola
- Controllo automatico della saturazione del vapore in camera
- Porta USB di serie per "upload" (carico) del Software e delle ricette e per "download" (scarico) dei dati HACCP e delle ricette.

Programma di SERVICE per:

- Collaudo funzioni scheda elettronica e visualizzazione sonde di temperatura
- Contatori ore di funzionamento apparecchiatura per tutte le funzioni principali per la manutenzione programmata
- Programma per la disinquinazione guidata del boiler
- Programma di lavaggio manuale
- OPTIONAL: WCS - Programma automatico di pulizia camera di cottura SOFT per lo sporco normale e HARD per lo sporco più resistente, per mezzo di braccio di lavaggio ed immissione di detergente

DOTAZIONI DI SICUREZZA

- Termostato di sicurezza camera di cottura
- Termostato di sicurezza boiler
- Dispositivo Sicurezza contro la sovrappressione e la depressione in camera di cottura
- Dispositivo di sicurezza contro la sovrappressione nel boiler
- Termico di sicurezza motore
- Microporta magnetico
- Controllo livello automatico dell'acqua nel boiler
- Segnalazione mancanza acqua
- Display segnalazione guasti e autodiagnosi
- Sistema di raffreddamento dei componenti con controllo di sovratemperatura visualizzato

DOTAZIONI STANDARD

- Paratie portateglie
- Nr. 4 griglie 2/1 GN in acciaio inox (mm 530 x 650)

DOTAZIONI A RICHIESTA / ACCESSORI

- Sistema di lavaggio automatico WCS (Washing Combi System) KL142
- Carrello per kit di lavaggio CD002
- Porta con apertura di sicurezza a doppio scatto
- Porta contraria PS001
- Versione marina
- Filtro grassi FX072
- Sonda al cuore ad ago per sottovuoto SE005
- Cappa di aspirazione con condensatore vapori incorporato HKA102
- Predisposizione al sistema di ottimizzazione energetica SN
- Chiave USB con aggiornamento software

DATI TECNICI

HME 142 X

Dimensioni esterne	mm	1170 x 895 x 1860 h
Peso - Lordo / Netto	Kg	385 / 360
Potenza elettrica totale	kW	(16) x 2
Potenza termica nominale	kW/kcal	- / -
Potenza riscaldamento camera	kW/kcal	(15 / -) x 2
Potenza riscaldamento vapore	kW/kcal	(15 / -) x 2
Potenza ventilatore	kW	(1) x 2
Tensione di alimentazione		(3N AC 400 V - 50 Hz) x 2

CAPACITÀ

2 x (7 x 2/1 GN - 14 x 1/1 GN)

- Con paratie portateglie: 7 x 2/1 GN - 14 x 1/1 GN (x 2), interasse 70 mm



VERSIONE X

- Elettronico programmabile con schermo a cristalli liquidi (LCD) "Touch Screen"
- Sistema di cotture automatiche ICS
- Autoclima con sfiato automatico
- Fast-Dry: Sistema di evacuazione rapida dell'umidità
- Ventilatore a 6 velocità con inverter
- Autoreverse (inversione automatica del senso di rotazione della ventola)
- Sonda al cuore multipunto
- Comandi per: umidificatore, raffreddamento rapido a porta aperta, illuminazione camera di cottura, controllo manuale dello sfiato

DI SERIE: doccetta, sonda al cuore multipunto
OPTIONAL: sistema di lavaggio automatico WCS (Washing Combi System)

MODALITÀ DI COTTURA

- Convezione con Autoclima 30°C - 300°C
- Vapore 30°C - 130°C (bassa temperatura, atmosferico, forzato)
- Misto convezione vapore con Autoclima 30°C - 300°C

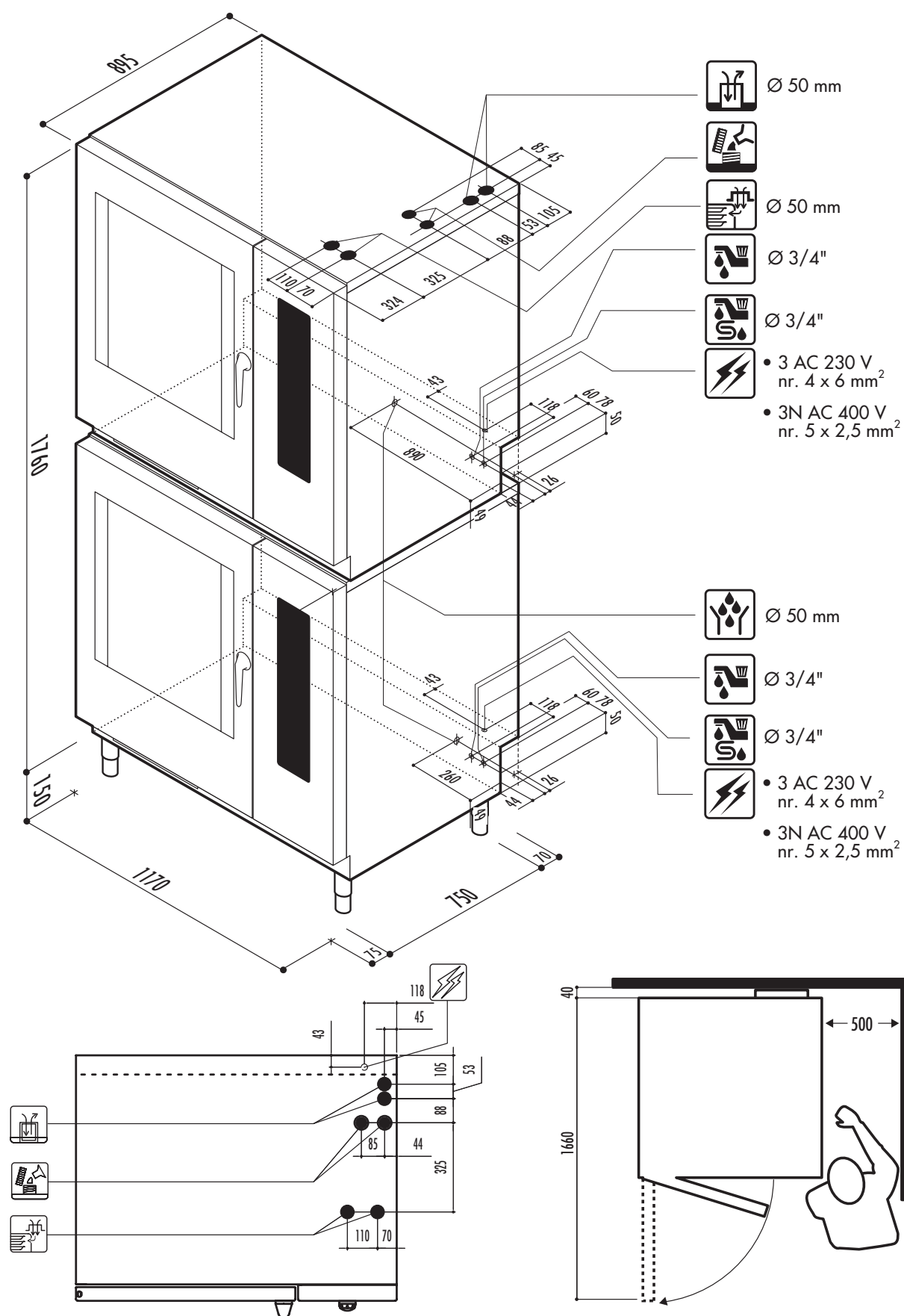
MODI DI FUNZIONAMENTO

- Manuale
- Automatico ICS - Interactive Cooking System
- Automatico EXTRA - Mantenimento, Rimessa in Temperatura, Scongellamento, Cottura multilivello
- Programmabile con cotture in sequenza automatica (fino a 15 cicli)
- Con avviamento ritardato automatico
- Con sonda al cuore
- A tempo

Funzioni PLUS

- Mantenimento • Finitura • Gestione ventilatore
- Gestione sfiato • Cotture Delta T

HME 142 X





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

01.09.2008





COSTRUZIONE

- Camera di cottura in acciaio inox 18/10 AISI 304 spessore 1 mm, stampata, di forma trapezoidale, con bordi completamente arrotondati ad ampio raggio per una più facile pulizia (Normative HACCP)
- Camera perfettamente liscia, a tenuta stagna e con saldature senza fughe
- Isolamento termico della camera di cottura, spessore 35 mm
- Compensatore di dilatazione tra camera di cottura e facciata
- Porta di chiusura con doppio vetro temprato, ad intercapedine d'aria, per un minore irraggiamento di calore verso l'operatore
- Vetro interno con apertura a libro per una facile operazione di pulizia
- Maniglia su apertura destra e sinistra
- Cerniere porta regolabili per tenuta ottimale
- Guarnizione su facciata forno con montaggio ad incastro, in gomma silicone resistente al calore ed all'invecchiamento
- Bacinella che raccoglie la condensa sottoporta e la convoglia direttamente allo scarico, anche a porta aperta
- Deflettore apribile a libro per una facile operazione di pulizia del vano ventilatore
- Cruscotto apribile con sistema di aggancio per facilitare le operazioni di manutenzione
- Boiler in acciaio inox AISI 316 ad alto isolamento termico in fibra minerale
- Scarico camera con salto d'aria integrato
- Doppio attacco per ingresso acqua (normale e addolcita)
- Collegamenti raggruppati sul lato destro
- Componentistica di alta qualità reperibile sul mercato internazionale
- Connettore esterno sonda al cuore (quando presente)

RISCALDAMENTO GAS

- Riscaldamento camera di cottura e boiler a gas di tipo indiretto tramite bruciatori ad aria soffiata
- Accensione bruciatori automatica a scarica con controllo fiamma elettronico e dispositivo di autodiagnosi con ripristino automatico dell'accensione
- Economizzatore automatico di energia Energy Saving
- Scambiatore di calore ad alto rendimento con camera di espansione in acciaio refrattario AISI 310 S
- Valvole gas a doppio stadio

DOTAZIONI FUNZIONALI

- Pannello con comandi manuali a controllo elettronico e pulsanti di servizio
- Autodiagnosi di verifica funzionale prima di iniziare l'utilizzo dell'attrezzatura, con segnalazione numerica e acustica
- Possibilità di lavorare con 9 cicli in sequenza automatica per le cotture differenziate
- Selezione modalità di cottura convezione, vapore, misto con visualizzazione automatica dei preset di temperatura e tempo
- Possibilità di memorizzare 91 programmi di cottura con cicli in sequenza
- Funzioni "Mantenimento a tempo e con sonda al cuore" per l'ottimizzazione del risultato di cottura
- Controllo temperatura al cuore per mezzo di sonda collegata a connettore esterno alla camera di cottura con possibilità di collegamento rapido sonda ad ago per cottura sottovuoto e piccole pezzature (optional)
- Raffreddamento rapido della camera di cottura con stacco automatico a 50°C, raffreddamento automatico nel programma di cottura tra un ciclo ad alta temperatura e un ciclo a bassa temperatura
- Umidificatore manuale attivabile con pulsante
- Controllo automatico della percentuale di umidità in camera di cottura, sistema AUTOCLIMA
- Sfiato camera di cottura Fast-Dry per l'evacuazione rapida dei vapori in eccesso automatizzato
- Illuminazione temporizzata camera di cottura con disattivazione automatica a porta aperta, fissaggio luci alogene antiriflesso su porta facilmente accessibili
- Preriscaldamento automatico acqua boiler
- Condensazione vapori regolata automaticamente
- Scarico e lavaggio automatico giornaliero del boiler con controllo della temperatura di scarico a 60°C
- Autoreverse: distribuzione dell'aria in camera con inversione automatica del senso di rotazione della ventola
- Controllo automatico della saturazione del vapore in camera
- Segnalazione visiva necessità disincrostazione



boiler • Accesso facilitato per mezzo di pulsanti del pannello di controllo, al programma SERVICE per:

- Collaudo funzioni scheda elettronica
- Visualizzazione sonde di temperatura
- Conteggio ore funzionamento apparecchiatura per manutenzione programmata
- Conteggio ore funzionamento boiler
- Programma per la disincrostazione del boiler
- Programma di lavaggio manuale
- OPTIONAL: WCS - Programma automatico di pulizia camera di cottura SOFT per lo sporco normale e HARD per lo sporco più resistente, per mezzo di braccio di lavaggio ed immissione di detergente

DOTAZIONI DI SICUREZZA

- Termostato di sicurezza camera di cottura
- Termostato di sicurezza boiler
- Dispositivo Sicurezza contro la sovrappressione e la depressione in camera di cottura
- Dispositivo di sicurezza contro la sovrappressione nel boiler
- Termico di sicurezza motore
- Dispositivo di rilevamento fiamma che interrompe l'afflusso del gas nel caso di spegnimento accidentale della fiamma bruciatori
- Pressostato di sicurezza segnalazione mancanza gas
- Microporta magnetico
- Controllo livello automatico dell'acqua nel boiler
- Segnalazione mancanza acqua
- Display segnalazione guasti e autodiagnosi
- Sistema di raffreddamento dei componenti con controllo di sovratemperatura visualizzato

DOTAZIONI STANDARD

- Paratie portateglie
- Nr. 2 griglie 1/1 GN in acciaio inox (mm 530 x 325)

DOTAZIONI A RICHIESTA / ACCESSORI

- Sistema di lavaggio automatico WCS (Washing Combi System) KLO61
- Doccetta di lavaggio LD25
- Carrello per kit di lavaggio CD002
- Porta con apertura di sicurezza a doppio scatto
- Porta contraria PS001
- Versione GPL
- Struttura estraibile SG061
- Struttura portapiatti estraibile PRO61
- Copertura termica CP061
- Carrelli portastruttura CRO61
- Filtro grassi FX061
- Sonda di temperatura SC
- Sonda al cuore ad ago per sottovuoto SE002

- Cappa di aspirazione con condensatore vapori incorporato HKA061
- Supporti base SR061 - SP061
- Supporto porta detergente KD061
- Armadi caldi di mantenimento ACO61 - MA061
- Armadio neutro AN061
- Collegamento a stampante tramite porta seriale RS 232

DATI TECNICI

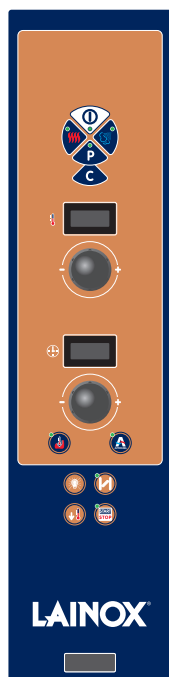
HMG 061 P

Dimensioni esterne	mm	930 x 750 x 810 h
Peso - Lordo / Netto	Kg	165 / 147
Potenza elettrica totale	kW	0,5
Potenza termica nominale	kW/kcal	14 / 12040
Potenza riscaldamento camera	kW/kcal	10 / 8600
Potenza riscaldamento vapore	kW/kcal	10 / 8600
Potenza ventilatore	kW	0,5
Tensione di alimentazione		AC 230 V - 50 Hz

CAPACITÀ

6 x 1/1 GN

- Con paratie portateglie: 6 x 1/1 GN, interasse 70 mm
- Con struttura portateglie SG061: 6 x 1/1 GN, interasse 65 mm
- Con struttura portapiatti PRO61: 14 piatti (Ø 310 mm), interasse 58 mm



VERSIONE P

- Comandi manuali a controllo elettronico
- Programmabile 99 programmi con 9 cicli in sequenza automatica, display alfanumerici
- 44 ricette pre-memorizzate*
- Autoclimate con sfiato automatico
- Fast-Dry: Sistema di evacuazione rapida dell'umidità
- Autodiagnosi
- Autoreverse (inversione automatica del senso di rotazione della ventola)
- Comandi per: umidificatore, raffreddamento rapido a porta aperta, illuminazione camera di cottura, controllo manuale dello sfiato

OPTIONAL: sonda al cuore, doccetta, sistema di lavaggio automatico WCS (Washing Combi System)

MODALITÀ DI COTTURA

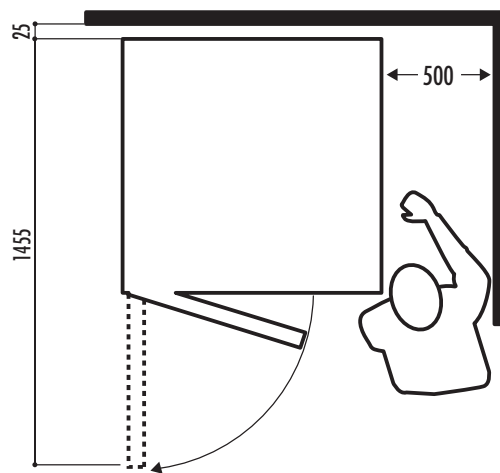
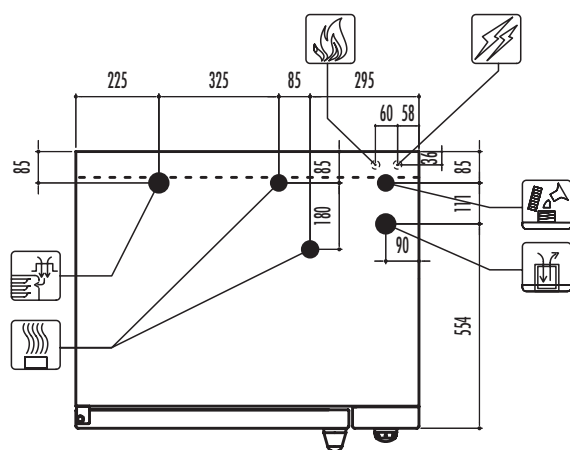
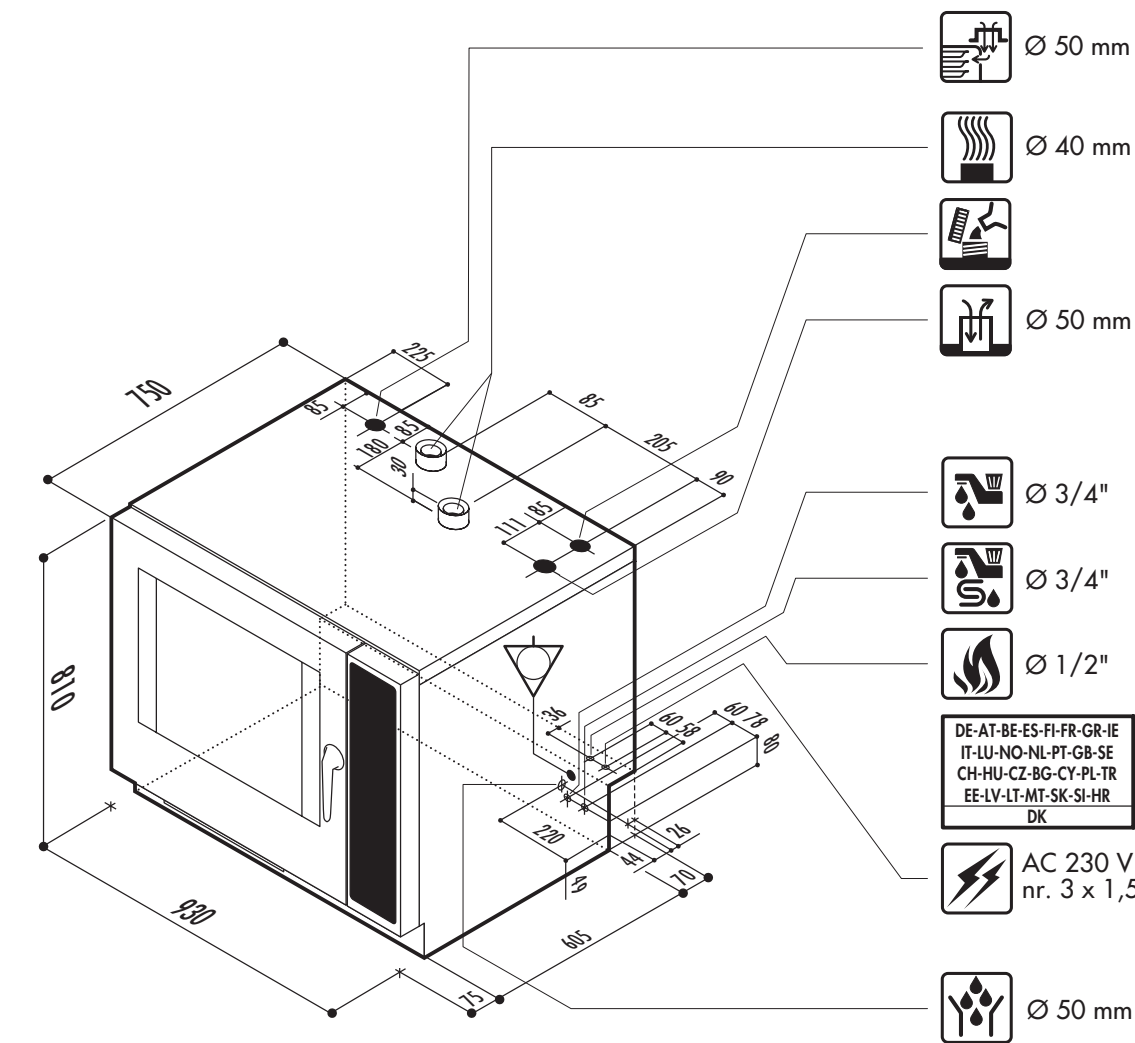
- Convezione con Autoclimate 30°C - 300°C
- Vapore 30°C - 130°C (bassa temperatura, atmosferico, forzato)
- Misto convezione vapore con Autoclimate 30°C - 300°C

MODI DI FUNZIONAMENTO

- Manuale
- Programmabile con cotture in sequenza automatica (fino a 9 cicli)
- Automatico con 44 ricette pre-memorizzate*
- Con sonda al cuore
- A tempo
- Funzione di mantenimento

(*) 31 ricette nelle versioni senza sonda al cuore

HMG 061 P



- Ø 50 mm
- Ø 40 mm
- Ø 50 mm
- Ø 3/4"
- Ø 3/4"
- Ø 1/2"
- AC 230 V nr. 3 x 1,5mm²
- Ø 50 mm

DE-AT-BE-ES-FI-FR-GR-IE	ISO 7.1
IT-LU-NO-NL-PT-GB-SE	
CH-HU-CZ-BG-CY-PL-TR	
EE-LV-LT-MT-SK-SI-HR	
DK	ISO 228.1



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

01.09.2008





COSTRUZIONE

- Camera di cottura in acciaio inox 18/10 AISI 304 spessore 1 mm, stampata, di forma trapezoidale, con bordi completamente arrotondati ad ampio raggio per una più facile pulizia (Normative HACCP)
- Camera perfettamente liscia, a tenuta stagna e con saldature senza fughe
- Isolamento termico della camera di cottura, spessore 35 mm
- Compensatore di dilatazione tra camera di cottura e facciata
- Porta di chiusura con doppio vetro temprato, ad intercapedine d'aria, per un minore irraggiamento di calore verso l'operatore
- Vetro interno con apertura a libro per una facile operazione di pulizia
- Maniglia con apertura destra e sinistra
- Cerniere porta regolabili per tenuta ottimale
- Guarnizione su facciata forno con montaggio ad incastro, in gomma silicone resistente al calore ed all'invecchiamento
- Bacinella che raccoglie la condensa sottoporta e la convoglia direttamente allo scarico, anche a porta aperta
- Deflettore apribile a libro per una facile operazione di pulizia del vano ventilatore
- Cruscotto apribile con sistema di aggancio per facilitare le operazioni di manutenzione
- Boiler in acciaio inox AISI 316 ad alto isolamento termico in fibra minerale
- Scarico camera con salto d'aria integrato
- Doppio attacco per ingresso acqua (normale e addolcita)
- Collegamenti raggruppati sul lato destro
- Possibilità di utilizzare teglie 600x400 sostituendo le paratie portateglie (Optional)
- Componentistica di alta qualità reperibile sul mercato internazionale
- Connettore esterno sonda al cuore (quando presente)

RISCALDAMENTO GAS

- Riscaldamento camera di cottura e boiler a gas di tipo indiretto tramite bruciatori ad aria soffiata
- Accensione bruciatori automatica a scarica con controllo fiamma elettronico e dispositivo di autodiagnosi con ripristino automatico dell'accensione
- Economizzatore automatico di energia Energy Saving
- Scambiatore di calore ad alto rendimento con camera di espansione in acciaio refrattario AISI 310 S
- Valvole gas a doppio stadio

DOTAZIONI FUNZIONALI

- Pannello con comandi manuali a controllo elettronico e pulsanti di servizio
- Autodiagnosi di verifica funzionale prima di iniziare l'utilizzo dell'attrezzatura, con segnalazione numerica e acustica
- Possibilità di lavorare con 9 cicli in sequenza automatica per le cotture differenziate
- Selezione modalità di cottura convezione, vapore, misto con visualizzazione automatica dei preset di temperatura e tempo
- Possibilità di memorizzare 91 programmi di cottura con cicli in sequenza
- Funzioni "Mantenimento a tempo e con sonda al cuore" per l'ottimizzazione del risultato di cottura
- Controllo temperatura al cuore per mezzo di sonda collegata a connettore esterno alla camera di cottura con possibilità di collegamento rapido sonda ad ago per cottura sottovuoto e piccole pezzature (optional)
- Raffreddamento rapido della camera di cottura con stacco automatico a 50°C, raffreddamento automatico nel programma di cottura tra un ciclo ad alta temperatura e un ciclo a bassa temperatura
- Umidificatore manuale attivabile con pulsante
- Controllo automatico della percentuale di umidità in camera di cottura, sistema AUTOCLIMA
- Sfiato camera di cottura Fast-Dry per l'evacuazione rapida dei vapori in eccesso automatizzato
- Illuminazione temporizzata camera di cottura con disattivazione automatica a porta aperta, fissaggio luci alogene antiriflesso su porta facilmente accessibili
- Preriscaldamento automatico acqua boiler
- Condensazione vapori regolata automaticamente
- Scarico e lavaggio automatico giornaliero del boiler con controllo della temperatura di scarico a 60°C
- Autoreverse: distribuzione dell'aria in camera con inversione automatica del senso di rotazione della ventola
- Controllo automatico della



saturatione del vapore in camera • Segnalazione visiva necessità disincrostazione boiler • Accesso facilitato per mezzo di pulsanti del pannello di controllo, al programma SERVICE per:

- Collaudo funzioni scheda elettronica
- Visualizzazione sonde di temperatura
- Conteggio ore funzionamento apparecchiatura per manutenzione programmata
- Conteggio ore funzionamento boiler
- Programma per la disincrostazione del boiler
- Programma di lavaggio manuale
- OPTIONAL: WCS - Programma automatico di pulizia camera di cottura SOFT per lo sporco normale e HARD per lo sporco più resistente, per mezzo di braccio di lavaggio ed immissione di detergente

DOTAZIONI DI SICUREZZA

- Termostato di sicurezza camera di cottura
- Termostato di sicurezza boiler
- Dispositivo Sicurezza contro la sovrappressione e la depressione in camera di cottura
- Dispositivo di sicurezza contro la sovrappressione nel boiler
- Termico di sicurezza motore
- Dispositivo di rilevamento fiamma che interrompe l'afflusso del gas nel caso di spegnimento accidentale della fiamma bruciatori
- Pressostato di sicurezza segnalazione mancanza gas
- Microporta magnetico
- Controllo livello automatico dell'acqua nel boiler
- Segnalazione mancanza acqua
- Display segnalazione guasti e autodiagnosi
- Sistema di raffreddamento dei componenti con controllo di sovratemperatura visualizzato

DOTAZIONI STANDARD

- Paratie portateglie
- Nr. 2 griglie 1/1 GN in acciaio inox (mm 530 x 325)

DOTAZIONI A RICHIESTA / ACCESSORI

- Sistema di lavaggio automatico WCS (Washing Combi System) KL101
- Doccetta di lavaggio LD25
- Carrello per kit di lavaggio CD002
- Porta con apertura di sicurezza a doppio scatto
- Porta contraria PS001
- Versione GPL
- Camino antivento CAM101
- Paratie portateglie 600 x 400 per pasticceria PA604
- Struttura estraibile SG101
- Struttura portapiatti estraibile PR101
- Copertura termica CP101
- Carrelli portastruttura CR101
- Filtro grassi FX101

- Sonda di temperatura SC
- Sonda al cuore ad ago per sottovuoto SE002
- Cappa di aspirazione con condensatore vapori incorporato HKA101
- Supporti base SR101 - SP101
- Supporto porta detergente KD101
- Armadi caldi di mantenimento AC101 - MA101
- Armadio neutro AN101
- Collegamento a stampante tramite porta seriale RS 232

DATI TECNICI

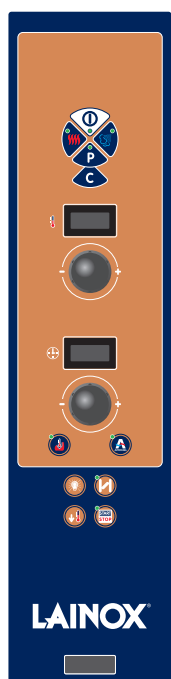
HMG 101 P

Dimensioni esterne	mm	990 x 860 x 1090 h
Peso - Lordo / Netto	Kg	215 / 190
Potenza elettrica totale	kW	1
Potenza termica nominale	kW/kcal	28 / 24080
Potenza riscaldamento camera	kW/kcal	18 / 15480
Potenza riscaldamento vapore	kW/kcal	18 / 15480
Potenza ventilatore	kW	1
Tensione di alimentazione		AC 230 V - 50 Hz

CAPACITÀ

10 x 1/1 GN

- Con paratie portateglie: 10 x 1/1 GN, interasse 70 mm
- Con struttura portateglie SG101: 10 x 1/1 GN, interasse 65 mm
- Con struttura portapiatti PR101: 30 piatti (Ø 310 mm), interasse 68 mm



VERSIONE P

- Comandi manuali a controllo elettronico
- Programmabile 99 programmi con 9 cicli in sequenza automatica, display alfanumerici
- 44 ricette pre-memorizzate*
- Autoclimate con sfiato automatico
- Fast-Dry: Sistema di evacuazione rapida dell'umidità
- Autodiagnosi
- Autoreverse (inversione automatica del senso di rotazione della ventola)
- Comandi per: umidificatore, raffreddamento rapido a porta aperta, illuminazione camera di cottura, controllo manuale dello sfiato

OPTIONAL: sonda al cuore, doccetta, sistema di lavaggio automatico WCS (Washing Combi System)

MODALITÀ DI COTTURA

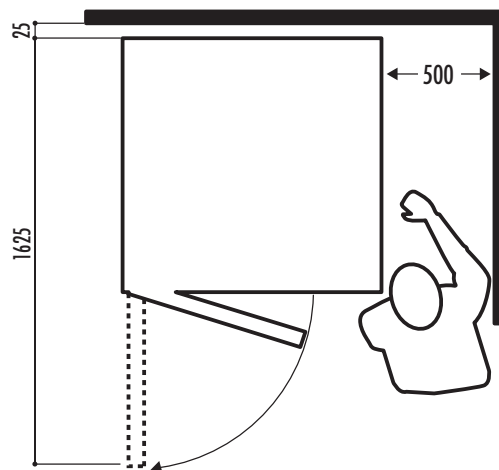
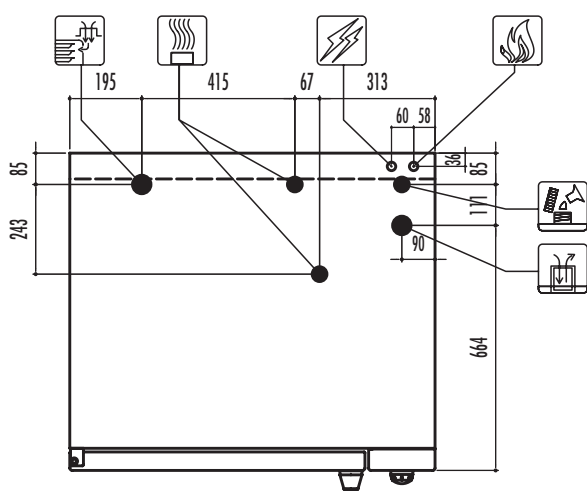
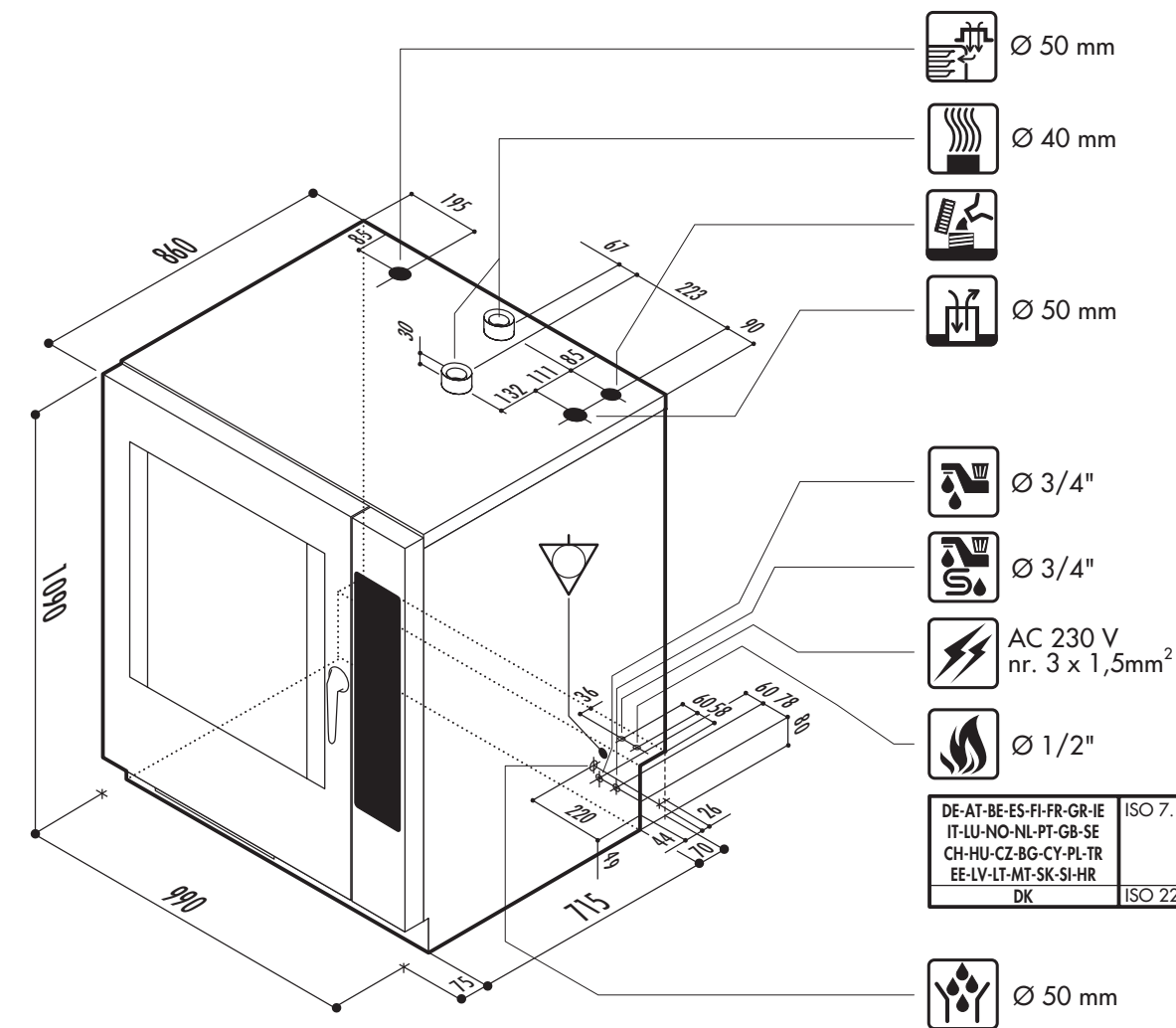
- Convezione con Autoclimate 30°C - 300°C
- Vapore 30°C - 130°C (bassa temperatura, atmosferico, forzato)
- Misto convezione vapore con Autoclimate 30°C - 300°C

MODI DI FUNZIONAMENTO

- Manuale
- Programmabile con cotture in sequenza automatica (fino a 9 cicli)
- Automatico con 44 ricette pre-memorizzate*
- Con sonda al cuore
- A tempo
- Funzione di mantenimento

(*) 31 ricette nelle versioni senza sonda al cuore

HMG 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

01.09.2008





COSTRUZIONE

- Camera di cottura in acciaio inox 18/10 AISI 304 spessore 1 mm, con bordi completamente arrotondati ad ampio raggio per una più facile pulizia (Normative HACCP)
- Camera perfettamente liscia, a tenuta stagna e con saldature senza fughe
- Isolamento termico della camera di cottura, spessore 35 mm
- Compensatore di dilatazione tra camera di cottura e facciata
- Porta di chiusura con doppio vetro temprato, ad intercapedine d'aria, per un minore irraggiamento di calore verso l'operatore
- Vetro interno con apertura a libro per una facile operazione di pulizia
- Maniglia con apertura destra e sinistra
- Cerniere porta regolabili per tenuta ottimale
- Guarnizione su facciata forno con montaggio ad incastro, in gomma silicone resistente al calore ed all'invecchiamento
- Bacinella che raccoglie la condensa sottoporta e la convoglia direttamente allo scarico, anche a porta aperta
- Deflettore apribile a libro per una facile operazione di pulizia del vano ventilatore
- Cruscotto apribile con sistema di aggancio per facilitare le operazioni di manutenzione
- Boiler in acciaio inox AISI 316 ad alto isolamento termico in fibra minerale
- Scarico camera con salto d'aria integrato
- Doppio attacco per ingresso acqua (normale e addolcita)
- Collegamenti raggruppati sul lato destro
- Componentistica di alta qualità reperibile sul mercato internazionale
- Connettore esterno sonda al cuore (quando presente)

RISCALDAMENTO GAS

- Riscaldamento camera di cottura e boiler a gas di tipo indiretto tramite bruciatori ad aria soffiata
- Accensione bruciatori automatica a scarica con controllo fiamma elettronico e dispositivo di autodiagnosi con ripristino automatico dell'accensione
- Economizzatore automatico di energia Energy Saving
- Scambiatore di calore ad alto rendimento con camera di espansione in acciaio refrattario AISI 310 S
- Valvole gas a doppio stadio

DOTAZIONI FUNZIONALI

- Pannello con comandi manuali a controllo elettronico e pulsanti di servizio
- Autodiagnosi di verifica funzionale prima di iniziare l'utilizzo dell'attrezzatura, con segnalazione numerica e acustica
- Possibilità di lavorare con 9 cicli in sequenza automatica per le cotture differenziate
- Selezione modalità di cottura convezione, vapore, misto con visualizzazione automatica dei preset di temperatura e tempo
- Possibilità di memorizzare 91 programmi di cottura con cicli in sequenza
- Funzioni "Mantenimento a tempo e con sonda al cuore" per l'ottimizzazione del risultato di cottura
- Controllo temperatura al cuore per mezzo di sonda collegata a connettore esterno alla camera di cottura con possibilità di collegamento rapido sonda ad ago per cottura sottovuoto e piccole pezzature (optional)
- Raffreddamento rapido della camera di cottura con stacco automatico a 50°C, raffreddamento automatico nel programma di cottura tra un ciclo ad alta temperatura e un ciclo a bassa temperatura
- Umidificatore manuale attivabile con pulsante
- Controllo automatico della percentuale di umidità in camera di cottura, sistema AUTOCLIMA
- Sfiato camera di cottura Fast-Dry per l'evacuazione rapida dei vapori in eccesso automatizzato
- Illuminazione temporizzata camera di cottura con disattivazione automatica a porta aperta, fissaggio luci alogene antiriflesso su porta facilmente accessibili
- Preriscaldamento automatico acqua boiler
- Condensazione vapori regolata automaticamente
- Scarico e lavaggio automatico giornaliero del boiler con controllo della temperatura di scarico a 60°C
- Autoreverse: distribuzione dell'aria in camera con inversione automatica del senso di rotazione della ventola
- Controllo automatico della saturazione del vapore in camera
- Segnalazione visiva necessità disincrostazione



boiler • Accesso facilitato per mezzo di pulsanti del pannello di controllo, al programma SERVICE per:

- Collaudo funzioni scheda elettronica
- Visualizzazione sonde di temperatura
- Conteggio ore funzionamento apparecchiatura per manutenzione programmata
- Conteggio ore funzionamento boiler
- Programma per la disincrostazione del boiler
- Programma di lavaggio manuale
- OPTIONAL: WCS - Programma automatico di pulizia camera di cottura SOFT per lo sporco normale e HARD per lo sporco più resistente, per mezzo di braccio di lavaggio ed immissione di detergente

DOTAZIONI DI SICUREZZA

- Termostato di sicurezza camera di cottura
- Termostato di sicurezza boiler
- Dispositivo Sicurezza contro la sovrappressione e la depressione in camera di cottura
- Dispositivo di sicurezza contro la sovrappressione nel boiler
- Termico di sicurezza motore
- Dispositivo di rilevamento fiamma che interrompe l'afflusso del gas nel caso di spegnimento accidentale della fiamma bruciatori
- Pressostato di sicurezza segnalazione mancanza gas
- Microporta magnetico
- Controllo livello automatico dell'acqua nel boiler
- Segnalazione mancanza acqua
- Display segnalazione guasti e autodiagnosi
- Sistema di raffreddamento dei componenti con controllo di sovratemperatura visualizzato

- Paratie portateglie
- Nr. 2 griglie 2/1 GN in acciaio inox (mm 530 x 650)

- Sistema di lavaggio automatico WCS (Washing Combi System) KL102
- Doccetta di lavaggio LD25
- Carrello per kit di lavaggio CD002
- Porta con apertura di sicurezza a doppio scatto
- Porta contraria PS001
- Versione GPL
- Camino antivento CAM102
- Struttura estraibile SG102
- Struttura portapiatti estraibile PR102
- Copertura termica CP102
- Carrelli portastruttura CR102
- Filtro grassi FX102
- Sonda di temperatura SC

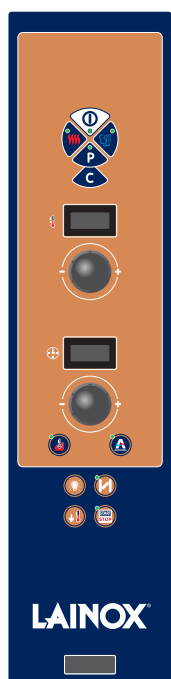
- Sonda al cuore ad ago per sottovuoto SE002
- Cappa di aspirazione con condensatore vapori incorporato HKA102
- Supporti base SR102 - SP102
- Supporto porta detergente KD102
- Armadi caldi di mantenimento AC102 - MA102
- Armadio neutro AN102
- Collegamento a stampante tramite porta seriale RS 232

HMG 102 P

Dimensioni esterne	mm	1170 x 895 x 1090 h
Peso - Lordo / Netto	Kg	258 / 235
Potenza elettrica totale	kW	1
Potenza termica nominale	kW/kcal	40 / 34400
Potenza riscaldamento camera	kW/kcal	27 / 23220
Potenza riscaldamento vapore	kW/kcal	27 / 23220
Potenza ventilatore	kW	1
Tensione di alimentazione		AC 230 V - 50 Hz

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

- Con paratie portateglie: 20 x 1/1 GN o 10 x 2/1 GN, interasse 70 mm
- Con struttura portateglie SG102: 20 x 1/1 GN o 10 x 2/1 GN, interasse 65 mm
- Con struttura portapiatti PR102: 49 piatti (Ø 310 mm), interasse 68 mm



- Comandi manuali a controllo elettronico
- Programmabile 99 programmi con 9 cicli in sequenza automatica, display alfanumerici
- 44 ricette pre-memorizzate*
- Autoclima con sfiato automatico
- Fast-Dry: Sistema di evacuazione rapida dell'umidità
- Autodiagnosi
- Autoreverse (inversione automatica del senso di rotazione della ventola)
- Comandi per: umidificatore, raffreddamento rapido a porta aperta, illuminazione camera di cottura, controllo manuale dello sfiato

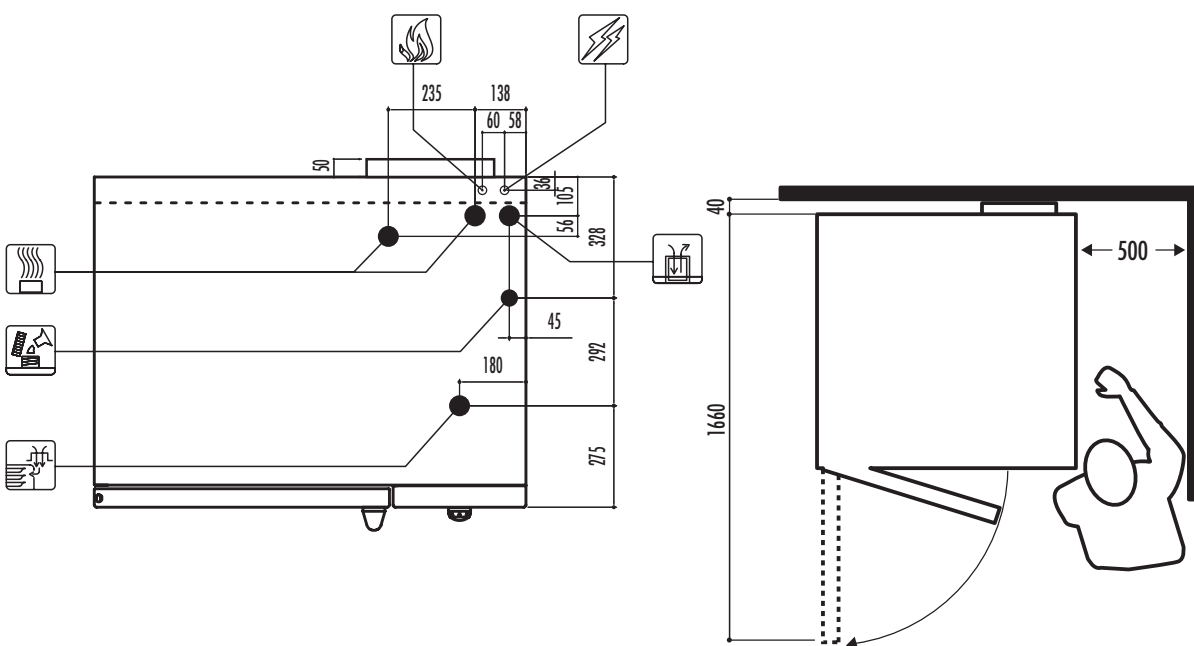
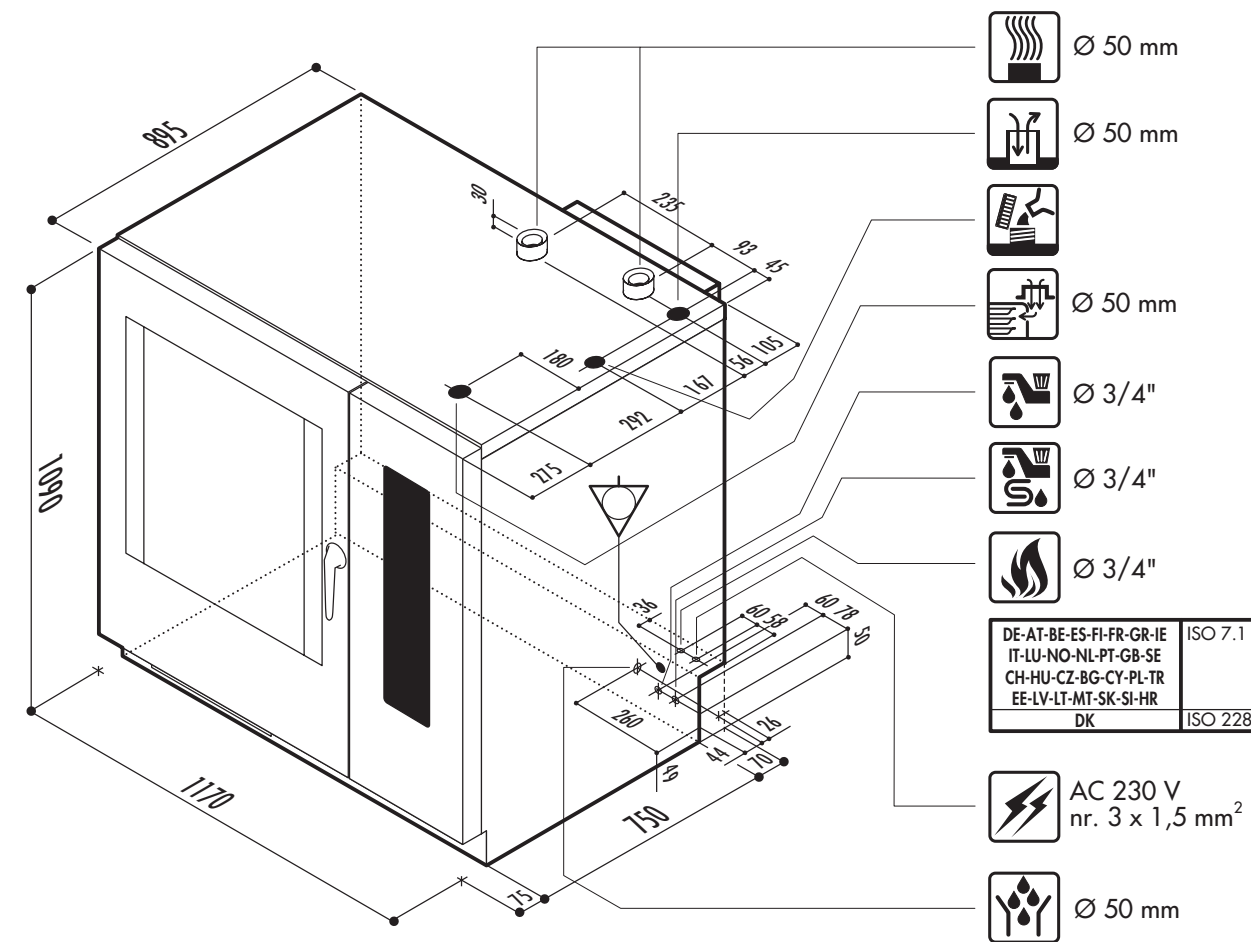
OPTIONAL: sonda al cuore, doccetta, sistema di lavaggio automatico WCS (Washing Combi System)

- Convezione con Autoclima 30°C - 300°C
- Vapore 30°C - 130°C (bassa temperatura, atmosferico, forzato)
- Misto convezione vapore con Autoclima 30°C - 300°C

- Manuale
- Programmabile con cotture in sequenza automatica (fino a 9 cicli)
- Automatico con 44 ricette pre-memorizzate*
- Con sonda al cuore
- A tempo
- Funzione di mantenimento

(*) 31 ricette nelle versioni senza sonda al cuore

HMG 102 P



Secondo la normativa CE gas, per ogni apparecchiatura va predisposto idoneo sistema di evacuazione gas combusti (Tipo B13, B23, A3)

I dati riportati sul presente documento sono da ritenersi non vincolanti. L'azienda si riserva di apportare modifiche tecniche in qualsiasi momento. The specifications shown in this document are to be considered not binding. The company reserves the right to make technical changes at any moment. Die auf dieser Unterlage angegebenen technischen Daten sind als unverbindlich anzusehen. Die Firma behält sich das Recht vor, zu jeder zeit technische Änderungen vorzunehmen. Les données techniques sur ce document ne doivent pas être considérées contraignantes. L'entreprise se réserve la liberté de effectuer modifications techniques en tout moment.



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

01.09.2008





COSTRUZIONE

- Camera di cottura in acciaio inox 18/10 AISI 304 spessore 1 mm, stampata, di forma trapezoidale, con bordi completamente arrotondati ad ampio raggio per una più facile pulizia (Normative HACCP)
- Camera perfettamente liscia, a tenuta stagna e con saldature senza fughe
- Isolamento termico della camera di cottura, spessore 35 mm
- Compensatore di dilatazione tra camera di cottura e facciata
- Porta di chiusura con doppio vetro temprato, ad intercapedine d'aria, per un minore irraggiamento di calore verso l'operatore
- Vetro interno con apertura a libro per una facile operazione di pulizia
- Porta con sistema di chiusura a tre punti
- Cerniere porta regolabili per tenuta ottimale
- Guarnizione su facciata forno con montaggio ad incastro, in gomma silicone resistente al calore ed all'invecchiamento
- Bacinella che raccoglie la condensa sottoporta e la convoglia direttamente allo scarico
- Deflettore apribile a libro per una facile operazione di pulizia del vano ventilatore
- Cruscotto apribile con sistema di aggancio per facilitare le operazioni di manutenzione
- Boiler in acciaio inox AISI 316 ad alto isolamento termico in fibra minerale
- Scarico camera con salto d'aria integrato
- Doppio attacco per ingresso acqua (normale e addolcita)
- Collegamenti raggruppati sul lato destro
- Componentistica di alta qualità reperibile sul mercato internazionale
- Connettore esterno sonda al cuore (quando presente)

RISCALDAMENTO GAS

- Riscaldamento camera di cottura e boiler a gas di tipo indiretto tramite bruciatori ad aria soffiata
- Accensione bruciatori automatica a scarica con controllo fiamma elettronico e dispositivo di autodiagnosi con ripristino automatico dell'accensione
- Economizzatore automatico di energia Energy Saving
- Scambiatore di calore ad alto rendimento con camera di espansione in acciaio refrattario AISI 310 S
- Valvole gas a doppio stadio

DOTAZIONI FUNZIONALI

- Pannello con comandi manuali a controllo elettronico e pulsanti di servizio
- Autodiagnosi di verifica funzionale prima di iniziare l'utilizzo dell'attrezzatura, con segnalazione numerica e acustica
- Possibilità di lavorare con 9 cicli in sequenza automatica per le cotture differenziate
- Selezione modalità di cottura convezione, vapore, misto con visualizzazione automatica dei preset di temperatura e tempo
- Possibilità di memorizzare 91 programmi di cottura con cicli in sequenza
- Funzioni "Mantenimento a tempo e con sonda al cuore" per l'ottimizzazione del risultato di cottura
- Controllo temperatura al cuore per mezzo di sonda collegata a connettore esterno alla camera di cottura con possibilità di collegamento rapido sonda ad ago per cottura sottovuoto e piccole pezzature (optional)
- Raffreddamento rapido della camera di cottura con stacco automatico a 50°C, raffreddamento automatico nel programma di cottura tra un ciclo ad alta temperatura e un ciclo a bassa temperatura
- Umidificatore manuale attivabile con pulsante
- Controllo automatico della percentuale di umidità in camera di cottura, sistema AUTOCLIMA
- Sfiato camera di cottura Fast-Dry per l'evacuazione rapida dei vapori in eccesso automatizzato
- Illuminazione temporizzata camera di cottura con disattivazione automatica a porta aperta, fissaggio luci alogene antiriflesso su porta facilmente accessibili
- Preriscaldamento automatico acqua boiler
- Condensazione vapori regolata automaticamente
- Scarico e lavaggio automatico giornaliero del boiler con controllo della temperatura di scarico a 60°C
- Autoreverse: distribuzione dell'aria in camera con inversione automatica del senso di rotazione della ventola
- Controllo automatico della saturazione del vapore in camera
- Segnalazione visiva necessità disincrostazione



boiler • Accesso facilitato per mezzo di pulsanti del pannello di controllo, al programma SERVICE per:

- Collaudo funzioni scheda elettronica
- Visualizzazione sonde di temperatura
- Conteggio ore funzionamento apparecchiatura per manutenzione programmata
- Conteggio ore funzionamento boiler
- Programma per la disincrostazione del boiler
- Programma di lavaggio manuale
- OPTIONAL: WCS - Programma automatico di pulizia camera di cottura SOFT per lo sporco normale e HARD per lo sporco più resistente, per mezzo di braccio di lavaggio ed immissione di detergente

DOTAZIONI DI SICUREZZA

- Termostato di sicurezza camera di cottura
- Termostato di sicurezza boiler
- Dispositivo Sicurezza contro la sovrappressione e la depressione in camera di cottura
- Dispositivo di sicurezza contro la sovrappressione nel boiler
- Termico di sicurezza motore
- Dispositivo di rilevamento fiamma che interrompe l'afflusso del gas nel caso di spegnimento accidentale della fiamma bruciatori
- Pressostato di sicurezza segnalazione mancanza gas
- Microporta magnetico
- Controllo livello automatico dell'acqua nel boiler
- Segnalazione mancanza acqua
- Display segnalazione guasti e autodiagnosi
- Sistema di raffreddamento dei componenti con controllo di sovratemperatura visualizzato

DOTAZIONI STANDARD

- Struttura carellata HKS201
- Nr. 2 griglie 1/1 GN in acciaio inox (mm 530 x 325)

DOTAZIONI A RICHIESTA / ACCESSORI

- Sistema di lavaggio automatico WCS (Washing Combi System) KL201
- Doccetta di lavaggio LD25
- Carrello per kit di lavaggio CD002
- Versione GPL
- Camino antivento CAM201
- Struttura carrellata portapiatti HKP201
- Copertura termica CP201
- Filtro grassi FX201
- Sonda di temperatura SC
- Sonda al cuore ad ago per sottovuoto SE002
- Cappa di aspirazione con condensatore vapori incorporato HKA201
- Armadio caldo di mantenimento
- Collegamento a stampante tramite porta seriale RS 232

DATI TECNICI

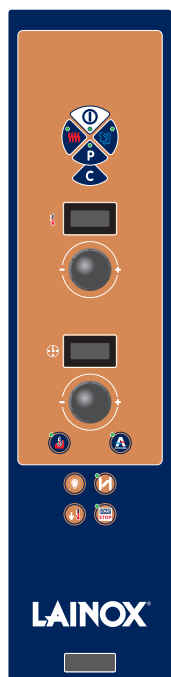
HMG 201 P

Dimensioni esterne	mm	1010 x 860 x 1950 h
Peso - Lordo / Netto	Kg	440 / 345
Potenza elettrica totale	kW	1,8
Potenza termica nominale	kW/kcal	48 / 41280
Potenza riscaldamento camera	kW/kcal	36 / 30960
Potenza riscaldamento vapore	kW/kcal	27 / 23220
Potenza ventilatore	kW	1,8
Tensione di alimentazione		AC 230 V - 50 Hz

CAPACITÀ

20 x 1/1 GN

- 20 x 1/1 GN con struttura carrellata HKS201, interasse 67 mm
- Con struttura carrellata portapiatti HKP201: 60 piatti (Ø 310 mm), interasse 68 mm



VERSIONE P

- Comandi manuali a controllo elettronico
- Programmabile 99 programmi con 9 cicli in sequenza automatica, display alfanumerici
- 44 ricette pre-memorizzate*
- Autoclima con sfiato automatico
- Fast-Dry: Sistema di evacuazione rapida dell'umidità
- Autodiagnosi
- Autoreverse (inversione automatica del senso di rotazione della ventola)
- Comandi per: umidificatore, raffreddamento rapido a porta aperta, illuminazione camera di cottura, controllo manuale dello sfiato

OPTIONAL: sonda al cuore, doccetta, sistema di lavaggio automatico WCS (Washing Combi System)

MODALITÀ DI COTTURA

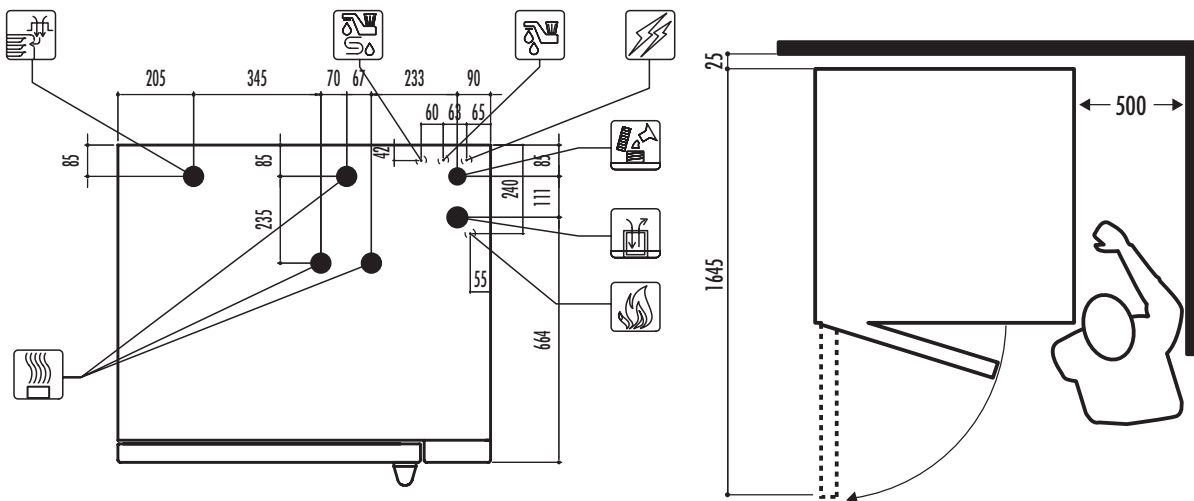
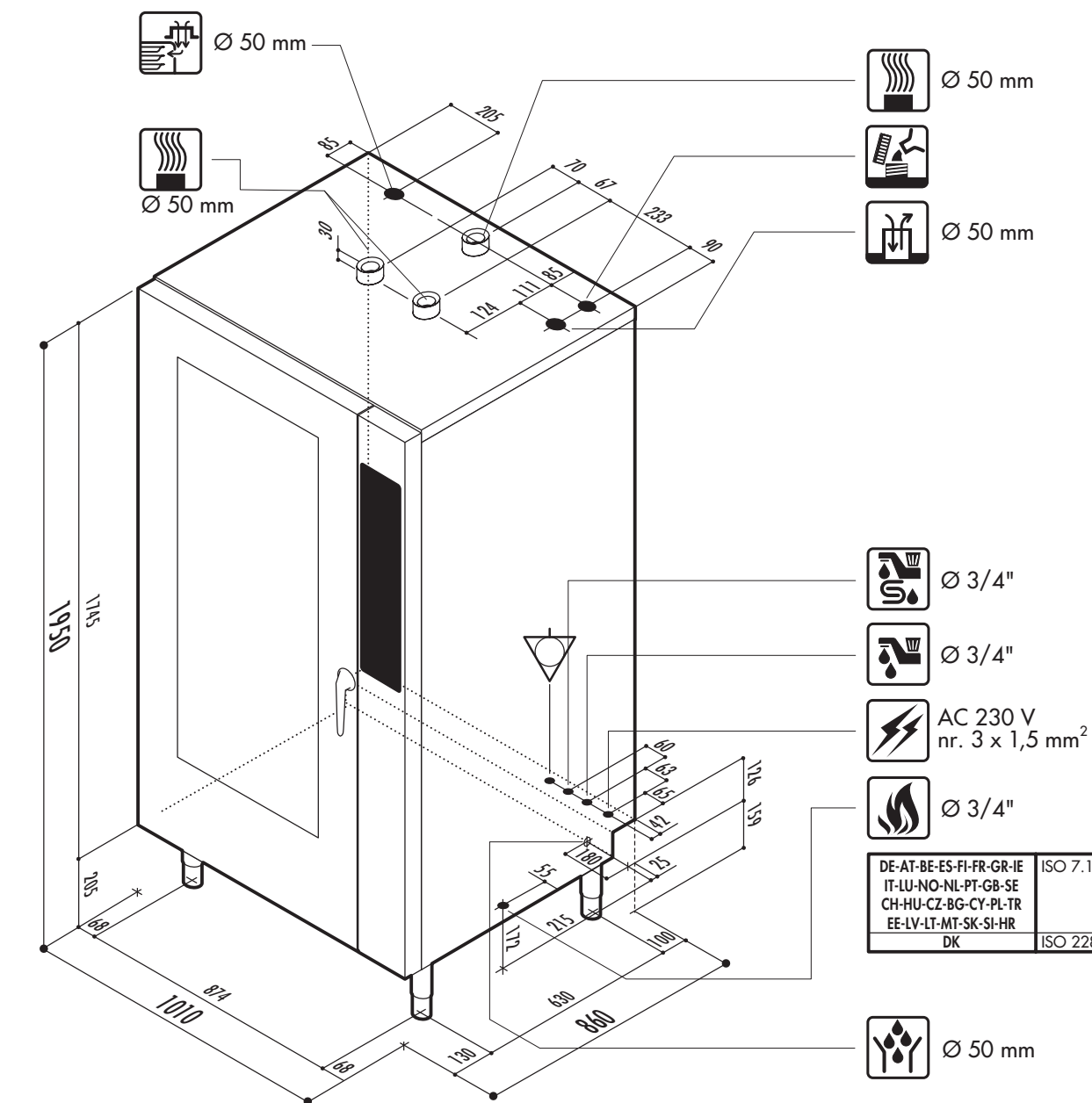
- Convezione con Autoclima 30°C - 300°C
- Vapore 30°C - 130°C (bassa temperatura, atmosferico, forzato)
- Misto convezione vapore con Autoclima 30°C - 300°C

MODI DI FUNZIONAMENTO

- Manuale
- Programmabile con cotture in sequenza automatica (fino a 9 cicli)
- Automatico con 44 ricette pre-memorizzate*
- Con sonda al cuore
- A tempo
- Funzione di mantenimento

(*) 31 ricette nelle versioni senza sonda al cuore

HMG 201 P



Secondo la normativa CE gas, per ogni apparecchiatura va predisposto idoneo sistema di evacuazione gas combusti (Tipo B13, B23, A3)

I dati riportati sul presente documento sono da ritenersi non vincolanti. L'azienda si riserva di apportare modifiche tecniche in qualsiasi momento. The specifications shown in this document are to be considered not binding. The company reserves the right to make technical changes at any moment. Die auf dieser Unterlage angegebenen technischen Daten sind als unverbindlich anzusehen. Die Firma behält sich das Recht vor, zu jeder zeit technische Änderungen vorzunehmen. Les données techniques indiquées sur ce document ne doivent pas être considérées contraignantes. L'entreprise se réserve la liberté d'effectuer modifications techniques en tout moment.



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

01.09.2008





COSTRUZIONE

- Camera di cottura in acciaio inox 18/10 AISI 304 spessore 1 mm, con bordi completamente arrotondati ad ampio raggio per una più facile pulizia (Normative HACCP)
- Camera perfettamente liscia, a tenuta stagna e con saldature senza fughe
- Isolamento termico della camera di cottura, spessore 35 mm
- Compensatore di dilatazione tra camera di cottura e facciata
- Porta di chiusura con doppio vetro temprato, ad intercapedine d'aria, per un minore irraggiamento di calore verso l'operatore
- Vetro interno con apertura a libro per una facile operazione di pulizia
- Porta con sistema di chiusura a tre punti
- Cerniere porta regolabili per tenuta ottimale
- Guarnizione su facciata forno con montaggio ad incastro, in gomma silicone resistente al calore ed all'invecchiamento
- Bacinella che raccoglie la condensa sottoporta e la convoglia direttamente allo scarico
- Deflettore apribile a libro per una facile operazione di pulizia del vano ventilatore
- Cruscotto apribile con sistema di aggancio per facilitare le operazioni di manutenzione
- Boiler in acciaio inox AISI 316 ad alto isolamento termico in fibra minerale
- Scarico camera con salto d'aria integrato
- Doppio attacco per ingresso acqua (normale e addolcita)
- Collegamenti raggruppati sul lato destro
- Componentistica di alta qualità reperibile sul mercato internazionale
- Connettore esterno sonda al cuore (quando presente)

RISCALDAMENTO GAS

- Riscaldamento camera di cottura e boiler a gas di tipo indiretto tramite bruciatori ad aria soffiata
- Accensione bruciatori automatica a scarica con controllo fiamma elettronico e dispositivo di autodiagnosi con ripristino automatico dell'accensione
- Economizzatore automatico di energia Energy Saving
- Scambiatore di calore ad alto rendimento con camera di espansione in acciaio refrattario AISI 310 S
- Valvole gas a doppio stadio

DOTAZIONI FUNZIONALI

- Pannello con comandi manuali a controllo elettronico e pulsanti di servizio
- Autodiagnosi di verifica funzionale prima di iniziare l'utilizzo dell'attrezzatura, con segnalazione numerica e acustica
- Possibilità di lavorare con 9 cicli in sequenza automatica per le cotture differenziate
- Selezione modalità di cottura convezione, vapore, misto con visualizzazione automatica dei preset di temperatura e tempo
- Possibilità di memorizzare 91 programmi di cottura con cicli in sequenza
- Funzioni "Mantenimento a tempo e con sonda al cuore" per l'ottimizzazione del risultato di cottura
- Controllo temperatura al cuore per mezzo di sonda collegata a connettore esterno alla camera di cottura con possibilità di collegamento rapido sonda ad ago per cottura sottovuoto e piccole pezzature (optional)
- Raffreddamento rapido della camera di cottura con stacco automatico a 50°C, raffreddamento automatico nel programma di cottura tra un ciclo ad alta temperatura e un ciclo a bassa temperatura
- Umidificatore manuale attivabile con pulsante
- Controllo automatico della percentuale di umidità in camera di cottura, sistema AUTOCLIMA
- Sfiato camera di cottura Fast-Dry per l'evacuazione rapida dei vapori in eccesso automatizzato
- Illuminazione temporizzata camera di cottura con disattivazione automatica a porta aperta, fissaggio luci alogene antiriflesso su porta facilmente accessibili
- Preiscaldamento automatico acqua boiler
- Condensazione vapori regolata automaticamente
- Scarico e lavaggio automatico giornaliero del boiler con controllo della temperatura di scarico a 60°C
- Autoreverse: distribuzione dell'aria in camera con inversione automatica del senso di rotazione della ventola
- Controllo automatico della saturazione del vapore in camera
- Segnalazione visiva necessità disincrostazione boiler
- Accesso facilitato per mezzo di pulsanti del pannello di controllo, al



programma SERVICE per:

- Collaudo funzioni scheda elettronica
- Visualizzazione sonde di temperatura
- Conteggio ore funzionamento apparecchiatura per manutenzione programmata
- Conteggio ore funzionamento boiler
- Programma per la disincrostazione del boiler
- Programma di lavaggio manuale
- OPTIONAL: WCS - Programma automatico di pulizia camera di cottura SOFT per lo sporco normale e HARD per lo sporco più resistente, per mezzo di braccio di lavaggio ed immissione di detergente

DOTAZIONI DI SICUREZZA

- Termostato di sicurezza camera di cottura
- Termostato di sicurezza boiler
- Dispositivo Sicurezza contro la sovrappressione e la depressione in camera di cottura
- Dispositivo di sicurezza contro la sovrappressione nel boiler
- Termico di sicurezza motore
- Dispositivo di rilevamento fiamma che interrompe l'afflusso del gas nel caso di spegnimento accidentale della fiamma bruciatori
- Pressostato di sicurezza segnalazione mancanza gas
- Microporta magnetico
- Controllo livello automatico dell'acqua nel boiler
- Segnalazione mancanza acqua
- Display segnalazione guasti e autodiagnosi
- Sistema di raffreddamento dei componenti con controllo di sovratemperatura visualizzato

DOTAZIONI STANDARD

- Struttura carellata HKS202
- Nr. 2 griglie 2/1 GN in acciaio inox (mm 530 x 650)

DOTAZIONI A RICHIESTA / ACCESSORI

- Sistema di lavaggio automatico WCS (Washing Combi System) KL202
- Doccetta di lavaggio LD25
- Carrello per kit di lavaggio CD002
- Versione GPL
- Struttura carellata portapiatti HKP202
- Copertura termica CP202
- Filtro grassi FX202
- Sonda di temperatura SC
- Sonda al cuore ad ago per sottovuoto SE002
- Armadio caldo di mantenimento
- Collegamento a stampante tramite porta seriale RS 232

DATI TECNICI

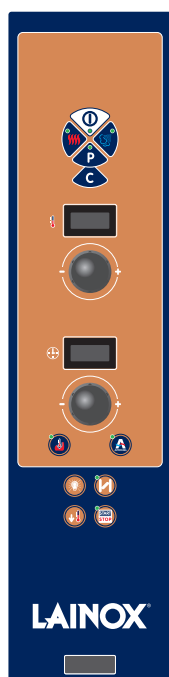
HMG 202 P

Dimensioni esterne	mm	1290 x 895 x 1950 h
Peso - Lordo / Netto	Kg	575 / 465
Potenza elettrica totale	kW	1,8
Potenza termica nominale	kW/kcal	80 / 68800
Potenza riscaldamento camera	kW/kcal	54 / 46440
Potenza riscaldamento vapore	kW/kcal	54 / 46440
Potenza ventilatore	kW	1,8
Tensione di alimentazione		AC 230 V - 50 Hz

CAPACITÀ

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

- 20 x 2/1 GN o 40 x 1/1 GN con struttura carellata HKS202, interasse 67 mm
- Con struttura carellata portapiatti HKP202: 100 piatti (Ø 310 mm) interasse 68 mm



VERSIONE P

- Comandi manuali a controllo elettronico
- Programmabile 99 programmi con 9 cicli in sequenza automatica, display alfanumerici
- 44 ricette pre-memorizzate*
- Autoclimate con sfiato automatico
- Fast-Dry: Sistema di evacuazione rapida dell'umidità
- Autodiagnosi
- Autoreverse (inversione automatica del senso di rotazione della ventola)
- Comandi per: umidificatore, raffreddamento rapido a porta aperta, illuminazione camera di cottura, controllo manuale dello sfiato

OPTIONAL: sonda al cuore, doccetta, sistema di lavaggio automatico WCS (Washing Combi System)

MODALITÀ DI COTTURA

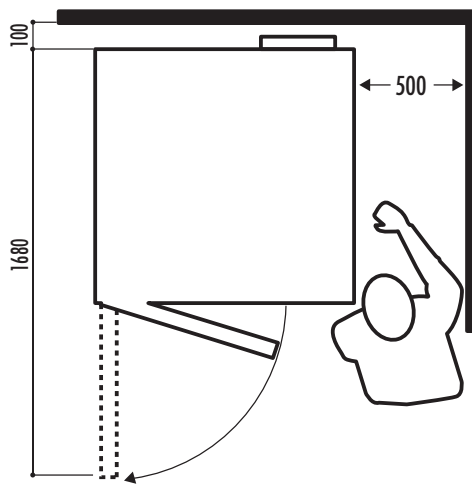
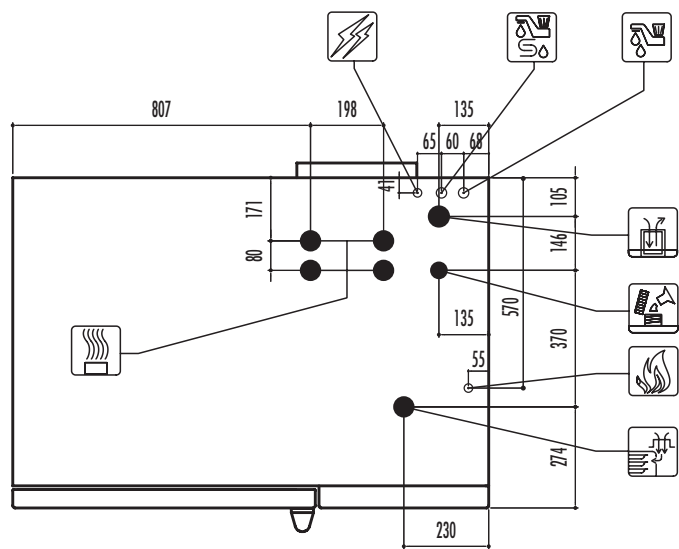
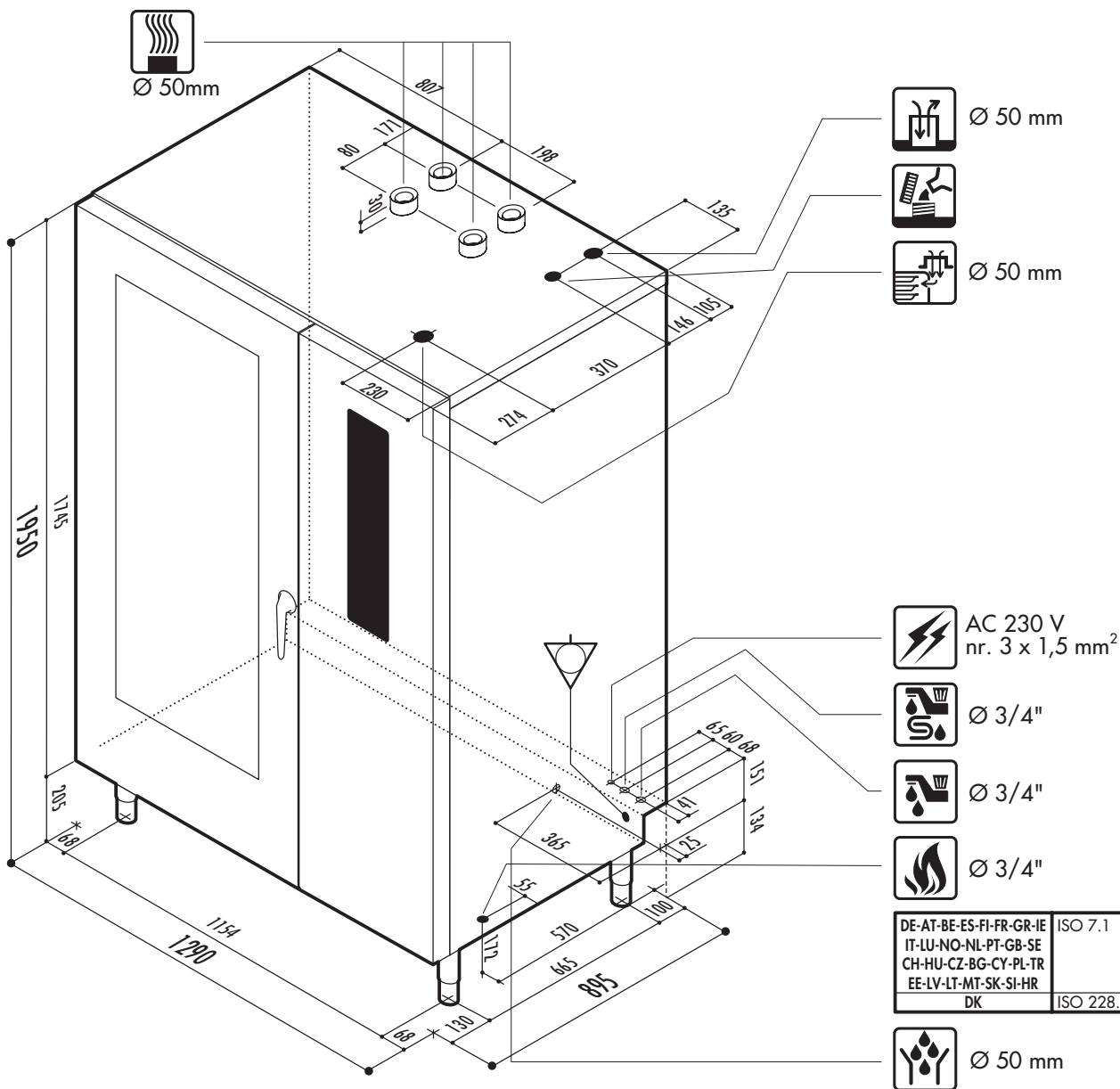
- Convezione con Autoclimate 30°C - 300°C
- Vapore 30°C - 130°C (bassa temperatura, atmosferico, forzato)
- Misto convezione vapore con Autoclimate 30°C - 300°C

MODI DI FUNZIONAMENTO

- Manuale
- Programmabile con cotture in sequenza automatica (fino a 9 cicli)
- Automatico con 44 ricette pre-memorizzate*
- Con sonda al cuore
- A tempo
- Funzione di mantenimento

(*) 31 ricette nelle versioni senza sonda al cuore

HMG 202 P



Secondo la normativa CE gas, per ogni apparecchiatura va predisposto idoneo sistema di evacuazione gas combusti (Tipo B13, B23, A3)

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



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

01.09.2008





COSTRUZIONE

- Camera di cottura in acciaio inox 18/10 AISI 304 spessore 1 mm, con bordi completamente arrotondati ad ampio raggio per una più facile pulizia (Normative HACCP)
- Camera perfettamente liscia, a tenuta stagna e con saldature senza fughe
- Isolamento termico della camera di cottura, spessore 35 mm
- Compensatore di dilatazione tra camera di cottura e facciata
- Porta di chiusura con doppio vetro temprato, ad intercapedine d'aria, per un minore irraggiamento di calore verso l'operatore
- Vetro interno con apertura a libro per una facile operazione di pulizia
- Maniglia con apertura destra e sinistra
- Cerniere porta regolabili per tenuta ottimale
- Guarnizione su facciata forno con montaggio ad incastro, in gomma silicone resistente al calore ed all'invecchiamento
- Bacinella che raccoglie la condensa sottoporta e la convoglia direttamente allo scarico, anche a porta aperta
- Deflettore apribile a libro per una facile operazione di pulizia del vano ventilatore
- Cruscotto apribile con sistema di aggancio per facilitare le operazioni di manutenzione
- Boiler in acciaio inox AISI 316 ad alto isolamento termico in fibra minerale
- Scarico camera con salto d'aria integrato
- Doppio attacco per ingresso acqua (normale e addolcita)
- Collegamenti raggruppati sul lato destro
- Componentistica di alta qualità reperibile sul mercato internazionale
- Connettore esterno sonda al cuore (quando presente)

RISCALDAMENTO GAS

- Riscaldamento camera di cottura e boiler a gas di tipo indiretto tramite bruciatori ad aria soffiata
- Accensione bruciatori automatica a scarica con controllo fiamma elettronico e dispositivo di autodiagnosi con ripristino automatico dell'accensione
- Economizzatore automatico di energia Energy Saving
- Scambiatore di calore ad alto rendimento con camera di espansione in acciaio refrattario AISI 310 S
- Valvole gas a doppio stadio

DOTAZIONI FUNZIONALI

- Pannello con comandi manuali a controllo elettronico e pulsanti di servizio
- Autodiagnosi di verifica funzionale prima di iniziare l'utilizzo dell'attrezzatura, con segnalazione numerica e acustica
- Possibilità di lavorare con 9 cicli in sequenza automatica per le cotture differenziate
- Selezione modalità di cottura convezione, vapore, misto con visualizzazione automatica dei preset di temperatura e tempo
- Possibilità di memorizzare 91 programmi di cottura con cicli in sequenza
- Funzioni "Mantenimento a tempo e con sonda al cuore" per l'ottimizzazione del risultato di cottura
- Controllo temperatura al cuore per mezzo di sonda collegata a connettore esterno alla camera di cottura con possibilità di collegamento rapido sonda ad ago per cottura sottovuoto e piccole pezzature (optional)
- Raffreddamento rapido della camera di cottura con stacco automatico a 50°C, raffreddamento automatico nel programma di cottura tra un ciclo ad alta temperatura e un ciclo a bassa temperatura
- Umidificatore manuale attivabile con pulsante
- Controllo automatico della percentuale di umidità in camera di cottura, sistema AUTOCLIMA
- Sfiato camera di cottura Fast-Dry per l'evacuazione rapida dei vapori in eccesso automatizzato
- Illuminazione temporizzata camera di cottura con disattivazione automatica a porta aperta, fissaggio luci alogene antiriflesso su porta facilmente accessibili
- Preriscaldamento automatico acqua boiler
- Condensazione vapori regolata automaticamente
- Scarico e lavaggio automatico giornaliero del boiler con controllo della temperatura di scarico a 60°C
- Autoreverse: distribuzione dell'aria in camera con inversione automatica del senso di rotazione della ventola
- Controllo automatico della saturazione del vapore in camera
- Segnalazione visiva necessità disincrostazione



boiler • Accesso facilitato per mezzo di pulsanti del pannello di controllo, al programma SERVICE per:

- Collaudo funzioni scheda elettronica
- Visualizzazione sonde di temperatura
- Conteggio ore funzionamento apparecchiatura per manutenzione programmata
- Conteggio ore funzionamento boiler
- Programma per la disincrostazione del boiler
- Programma di lavaggio manuale
- OPTIONAL: WCS - Programma automatico di pulizia camera di cottura SOFT per lo sporco normale e HARD per lo sporco più resistente, per mezzo di braccio di lavaggio ed immissione di detergente

DOTAZIONI DI SICUREZZA

- Termostato di sicurezza camera di cottura
- Termostato di sicurezza boiler
- Dispositivo Sicurezza contro la sovrappressione e la depressione in camera di cottura
- Dispositivo di sicurezza contro la sovrappressione nel boiler
- Termico di sicurezza motore
- Dispositivo di rilevamento fiamma che interrompe l'afflusso del gas nel caso di spegnimento accidentale della fiamma bruciatori
- Pressostato di sicurezza segnalazione mancanza gas
- Microporta magnetico
- Controllo livello automatico dell'acqua nel boiler
- Segnalazione mancanza acqua
- Display segnalazione guasti e autodiagnosi
- Sistema di raffreddamento dei componenti con controllo di sovratemperatura visualizzato

DOTAZIONI STANDARD

- Paratie portateglie
- Nr. 2 griglie 2/1 GN in acciaio inox (mm 530 x 650)

DOTAZIONI A RICHIESTA / ACCESSORI

- Sistema di lavaggio automatico WCS (Washing Combi System) KL072
- Doccetta di lavaggio LD25
- Carrello per kit di lavaggio CD002
- Porta con apertura di sicurezza a doppio scatto
- Porta contraria PS001
- Versione GPL
- Camino antivento CAM102
- Struttura estraibile SG072
- Struttura portapiatti estraibile PR072
- Copertura termica CP072
- Carrelli portastruttura CR073
- Filtro grassi FX072
- Sonda di temperatura SC

- Sonda al cuore ad ago per sottovuoto SE002
- Cappa di aspirazione con condensatore vapori incorporato HKA102
- Supporti base SR102 - SP102
- Supporto porta detergente KD102
- Armadi caldi di mantenimento AC102 - MA102
- Armadio neutro AN102
- Collegamento a stampante tramite porta seriale RS 232

DATI TECNICI

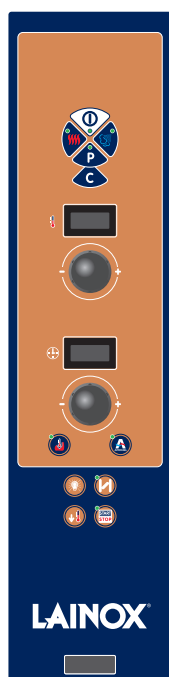
HMG 072 P

Dimensioni esterne	mm	1170 x 895 x 880 h
Peso - Lordo / Netto	Kg	240 / 220
Potenza elettrica totale	kW	1
Potenza termica nominale	kW/kcal	28 / 24080
Potenza riscaldamento camera	kW/kcal	18 / 15480
Potenza riscaldamento vapore	kW/kcal	18 / 15480
Potenza ventilatore	kW	1
Tensione di alimentazione		AC 230 V - 50 Hz

CAPACITÀ

7 x 2/1 GN - 14 x 1/1 GN

- Con paratie portateglie: 7 x 2/1 GN - 14 x 1/1 GN, interasse 70 mm
- Con struttura portateglie SG072: 7 x 2/1 GN - 14 x 1/1 GN, interasse 65 mm
- Con struttura portapiatti PR072: 34 piatti (Ø 310 mm), interasse 68 mm



VERSIONE P

- Comandi manuali a controllo elettronico
- Programmabile 99 programmi con 9 cicli in sequenza automatica, display alfanumerico
- 44 ricette pre-memorizzate*
- Autoclimate con sfiato automatico
- Fast-Dry: Sistema di evacuazione rapida dell'umidità
- Autodiagnosi
- Autoreverse (inversione automatica del senso di rotazione della ventola)
- Comandi per: umidificatore, raffreddamento rapido a porta aperta, illuminazione camera di cottura, controllo manuale dello sfiato

OPTIONAL: sonda al cuore, doccetta, sistema di lavaggio automatico WCS (Washing Combi System)

MODALITÀ DI COTTURA

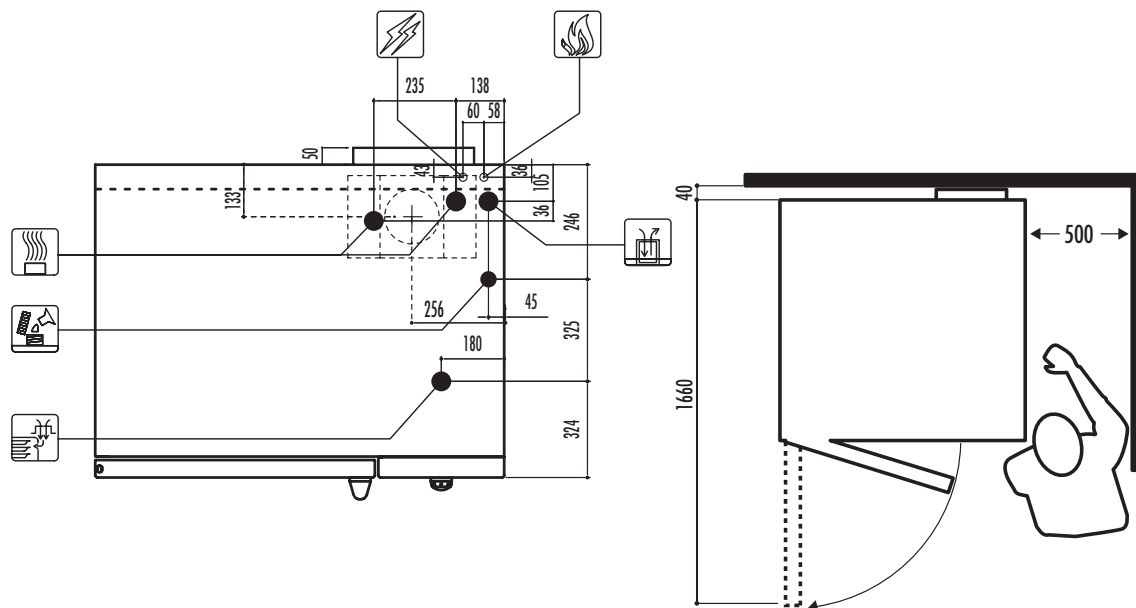
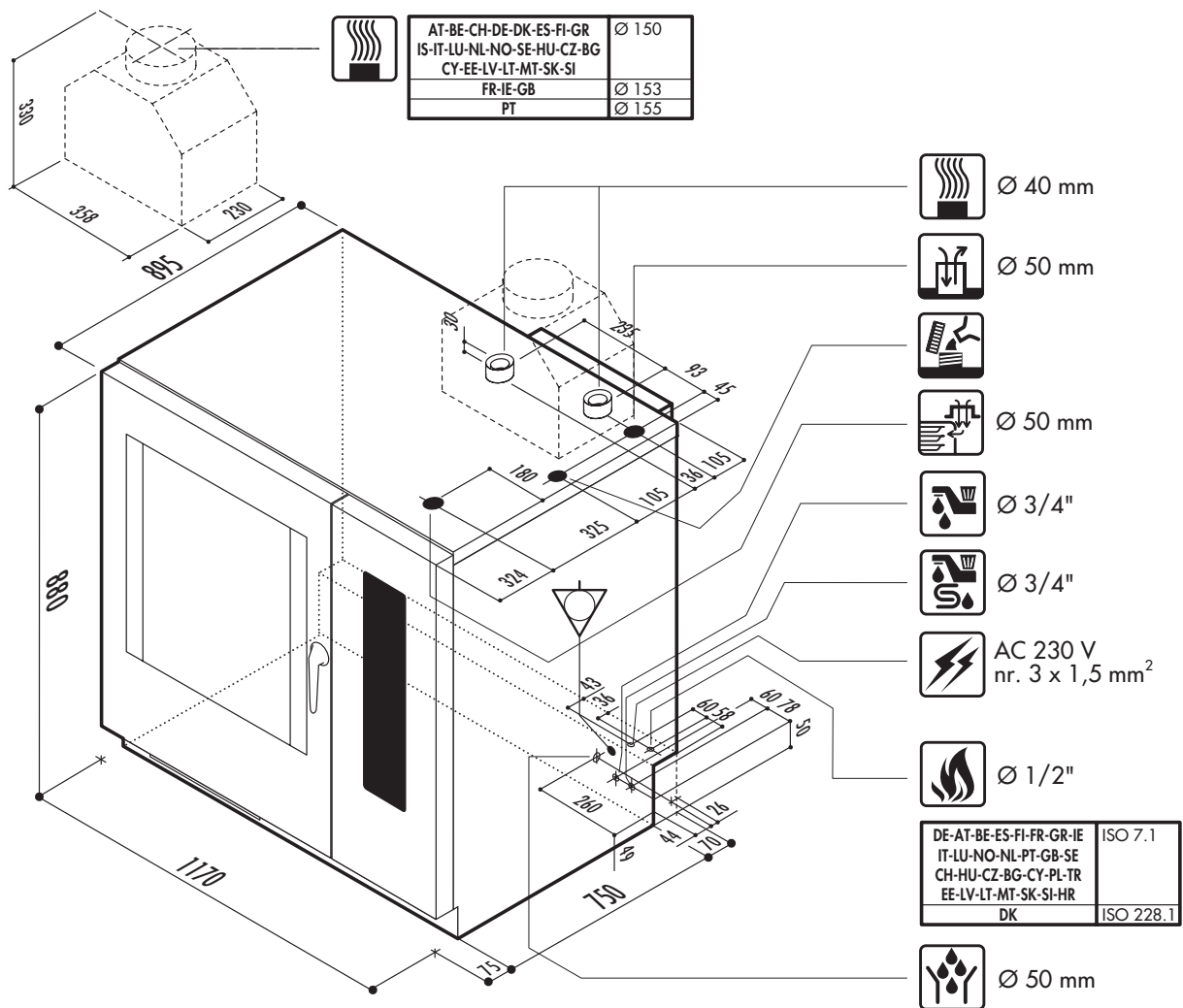
- Convezione con Autoclimate 30°C - 300°C
- Vapore 30°C - 130°C (bassa temperatura, atmosferico, forzato)
- Misto convezione vapore con Autoclimate 30°C - 300°C

MODI DI FUNZIONAMENTO

- Manuale
- Programmabile con cotture in sequenza automatica (fino a 9 cicli)
- Automatico con 44 ricette pre-memorizzate*
- Con sonda al cuore
- A tempo
- Funzione di mantenimento

(*) 31 ricette nelle versioni senza sonda al cuore

HMG 072 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

01.09.2008



HMG 142 P



2 x (7 x 2/1 GN - 14 x 1/1 GN)

01.09.2008

COSTRUZIONE

- Camera di cottura in acciaio inox 18/10 AISI 304 spessore 1 mm, con bordi completamente arrotondati ad ampio raggio per una più facile pulizia (Normative HACCP)
- Camera perfettamente liscia, a tenuta stagna e con saldature senza fughe
- Isolamento termico della camera di cottura, spessore 35 mm
- Compensatore di dilatazione tra camera di cottura e facciata
- Porta di chiusura con doppio vetro temprato, ad intercapedine d'aria, per un minore irraggiamento di calore verso l'operatore
- Vetro interno con apertura a libro per una facile operazione di pulizia
- Maniglia con apertura destra e sinistra
- Cerniere porta regolabili per tenuta ottimale
- Guarnizione su facciata forno con montaggio ad incastro, in gomma silicone resistente al calore ed all'invecchiamento
- Bacinella che raccoglie la condensa sottoporta e la convoglia direttamente allo scarico, anche a porta aperta
- Deflettore apribile a libro per una facile operazione di pulizia del vano ventilatore
- Cruscotto apribile con sistema di aggancio per facilitare le operazioni di manutenzione
- Boiler in acciaio inox AISI 316 ad alto isolamento termico in fibra minerale
- Scarico camera con salto d'aria integrato
- Doppio attacco per ingresso acqua (normale e addolcita)
- Collegamenti raggruppati sul lato destro
- Componentistica di alta qualità reperibile sul mercato internazionale
- Connettore esterno sonda al cuore (quando presente)

RISCALDAMENTO GAS

- Riscaldamento camera di cottura e boiler a gas di tipo indiretto tramite bruciatori ad aria soffiata
- Accensione bruciatori automatica a scarica con controllo fiamma elettronico e dispositivo di autodiagnosi con ripristino automatico dell'accensione
- Economizzatore automatico di energia Energy Saving
- Scambiatore di calore ad alto rendimento con camera di espansione in acciaio refrattario AISI 310 S
- Valvole gas a doppio stadio

DOTAZIONI FUNZIONALI

- Pannello con comandi manuali a controllo elettronico e pulsanti di servizio
- Autodiagnosi di verifica funzionale prima di iniziare l'utilizzo dell'attrezzatura, con segnalazione numerica e acustica
- Possibilità di lavorare con 9 cicli in sequenza automatica per le cotture differenziate
- Selezione modalità di cottura convezione, vapore, misto con visualizzazione automatica dei preset di temperatura e tempo
- Possibilità di memorizzare 91 programmi di cottura con cicli in sequenza
- Funzioni "Mantenimento a tempo e con sonda al cuore" per l'ottimizzazione del risultato di cottura
- Controllo temperatura al cuore per mezzo di sonda collegata a connettore esterno alla camera di cottura con possibilità di collegamento rapido sonda ad ago per cottura sottovuoto e piccole pezzature (optional)
- Raffreddamento rapido della camera di cottura con stacco automatico a 50°C, raffreddamento automatico nel programma di cottura tra un ciclo ad alta temperatura e un ciclo a bassa temperatura
- Umidificatore manuale attivabile con pulsante
- Controllo automatico della percentuale di umidità in camera di cottura, sistema AUTOCLIMA
- Sfiato camera di cottura Fast-Dry per l'evacuazione rapida dei vapori in eccesso automatizzato
- Illuminazione temporizzata camera di cottura con disattivazione automatica a porta aperta, fissaggio luci alogene antiriflesso su porta facilmente accessibili
- Preriscaldamento automatico acqua boiler
- Condensazione vapori regolata automaticamente
- Scarico e lavaggio automatico giornaliero del boiler con controllo della temperatura di scarico a 60°C
- Autoreverse: distribuzione dell'aria in camera con inversione automatica del senso di rotazione della ventola
- Controllo automatico della saturazione del vapore in camera
- Segnalazione visiva necessità disincrostazione



boiler • Accesso facilitato per mezzo di pulsanti del pannello di controllo, al programma SERVICE per:

- Collaudo funzioni scheda elettronica
- Visualizzazione sonde di temperatura
- Conteggio ore funzionamento apparecchiatura per manutenzione programmata
- Conteggio ore funzionamento boiler
- Programma per la disincrostazione del boiler
- Programma di lavaggio manuale
- OPTIONAL: WCS - Programma automatico di pulizia camera di cottura SOFT per lo sporco normale e HARD per lo sporco più resistente, per mezzo di braccio di lavaggio ed immissione di detergente

DOTAZIONI DI SICUREZZA

- Termostato di sicurezza camera di cottura
- Termostato di sicurezza boiler
- Dispositivo Sicurezza contro la sovrappressione e la depressione in camera di cottura
- Dispositivo di sicurezza contro la sovrappressione nel boiler
- Termico di sicurezza motore
- Dispositivo di rilevamento fiamma che interrompe l'afflusso del gas nel caso di spegnimento accidentale della fiamma bruciatori
- Pressostato di sicurezza segnalazione mancanza gas
- Microporta magnetico
- Controllo livello automatico dell'acqua nel boiler
- Segnalazione mancanza acqua
- Display segnalazione guasti e autodiagnosi
- Sistema di raffreddamento dei componenti con controllo di sovratemperatura visualizzato

DOTAZIONI STANDARD

- Paratie portateglie
- Nr. 4 griglie 2/1 GN in acciaio inox (mm 530 x 650)

DOTAZIONI A RICHIESTA / ACCESSORI

- Sistema di lavaggio automatico WCS (Washing Combi System) KL142
- Doccetta di lavaggio LD25
- Carrello per kit di lavaggio CD002
- Porta con apertura di sicurezza a doppio scatto
- Porta contraria PS001
- Versione GPL
- Camino antivento CAM102
- Filtro grassi FX072
- Sonda di temperatura SC
- Sonda al cuore ad ago per sottovuoto SE002
- Cappa di aspirazione con condensatore vapori incorporato HKA102
- Collegamento a stampante tramite porta seriale RS 232

DATI TECNICI

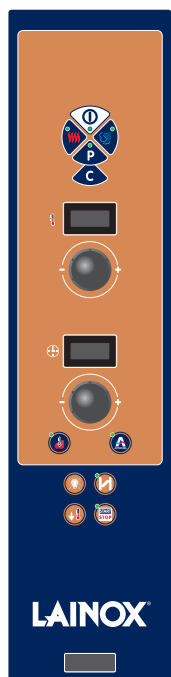
HMG 142 P

Dimensioni esterne	mm	1170 x 895 x 1860 h
Peso - Lordo / Netto	Kg	565 / 450
Potenza elettrica totale	kW	(1) x 2
Potenza termica nominale	kW/kcal	(28 / 24080) x 2
Potenza riscaldamento camera	kW/kcal	(18 / 15480) x 2
Potenza riscaldamento vapore	kW/kcal	(18 / 15480) x 2
Potenza ventilatore	kW	(1) x 2
Tensione di alimentazione		(AC 230 V - 50 Hz) x 2

CAPACITÀ

2 x (7 x 2/1 GN - 14 x 1/1 GN)

- Con paratie portateglie: 7 x 2/1 GN - 14 x 1/1 GN (x 2), interasse 70 mm



VERSIONE P

- Comandi manuali a controllo elettronico
- Programmabile 99 programmi con 9 cicli in sequenza automatica, display alfanumerici
- 44 ricette pre-memorizzate*
- Autoclimate con sfiato automatico
- Fast-Dry: Sistema di evacuazione rapida dell'umidità
- Autodiagnosi
- Autoreverse (inversione automatica del senso di rotazione della ventola)
- Comandi per: umidificatore, raffreddamento rapido a porta aperta, illuminazione camera di cottura, controllo manuale dello sfiato

OPTIONAL: sonda al cuore, doccetta, sistema di lavaggio automatico WCS (Washing Combi System)

MODALITÀ DI COTTURA

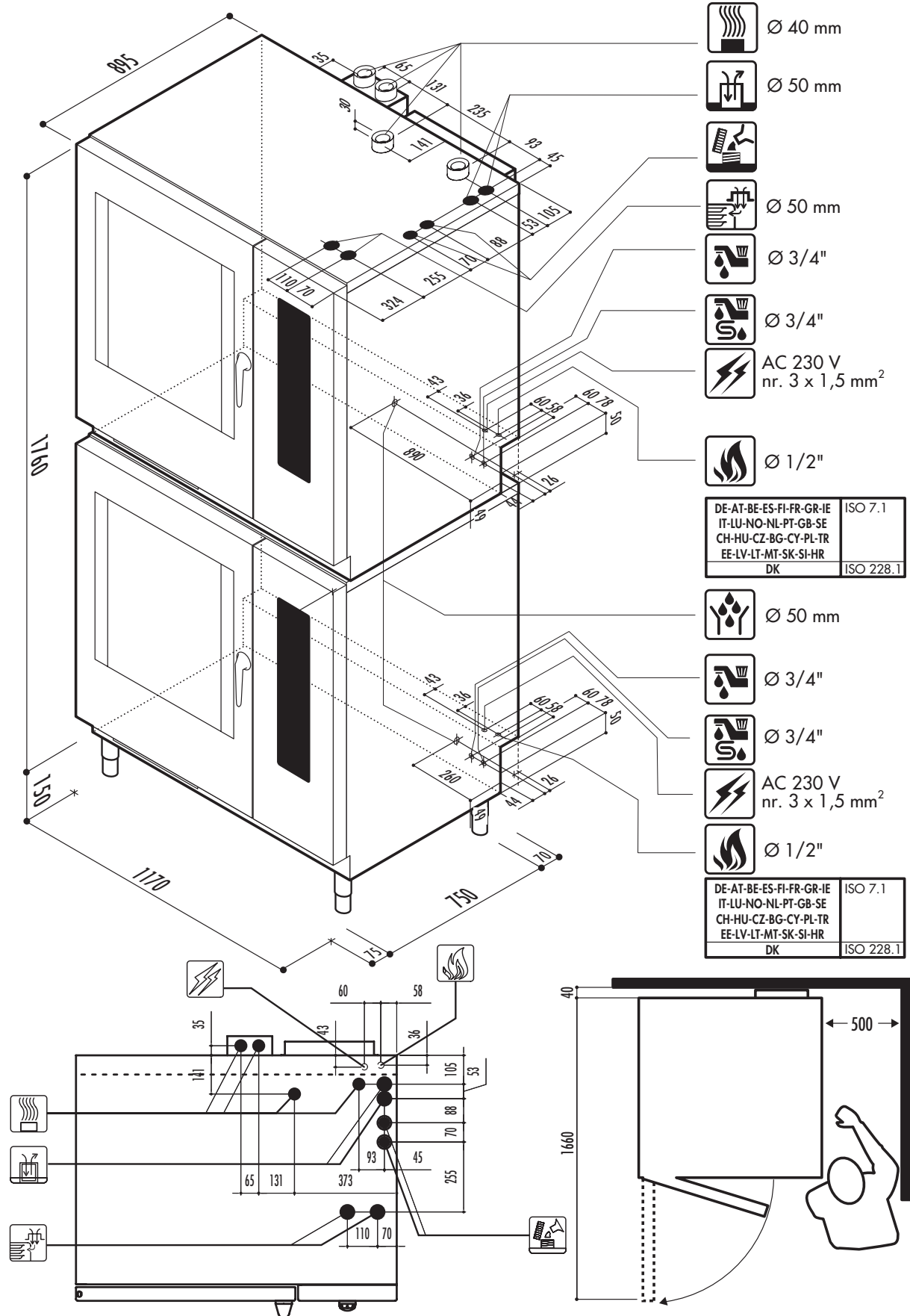
- Convezione con Autoclimate 30°C - 300°C
- Vapore 30°C - 130°C (bassa temperatura, atmosferico, forzato)
- Misto convezione vapore con Autoclimate 30°C - 300°C

MODI DI FUNZIONAMENTO

- Manuale
- Programmabile con cotture in sequenza automatica (fino a 9 cicli)
- Automatico con 44 ricette pre-memorizzate*
- Con sonda al cuore
- A tempo
- Funzione di mantenimento

(*) 31 ricette nelle versioni senza sonda al cuore

HMG 142 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

01.09.2008





COSTRUZIONE

- Camera di cottura in acciaio inox 18/10 AISI 304 spessore 1 mm, stampata, di forma trapezoidale, con bordi completamente arrotondati ad ampio raggio per una più facile pulizia (Normative HACCP) • Camera perfettamente liscia, a tenuta stagna e con saldature senza fughe • Isolamento termico della camera di cottura, spessore 35 mm • Compensatore di dilatazione tra camera di cottura e facciata • Porta di chiusura con doppio vetro temprato, ad intercapedine d'aria, per un minore irraggiamento di calore verso l'operatore • Vetro interno con apertura a libro per una facile operazione di pulizia • Maniglia per apertura destra e sinistra • Cerniere porta regolabili per tenuta ottimale • Guarnizione su facciata forno con montaggio ad incastro, in gomma silicone resistente al calore ed all'invecchiamento • Bacinella che raccoglie la condensa sottoporta e la convoglia direttamente allo scarico, anche a porta aperta • Deflettore apribile a libro per una facile operazione di pulizia del vano ventilatore • Cruscotto apribile con sistema di aggancio per facilitare le operazioni di manutenzione • Boiler in acciaio inox AISI 316 ad alto isolamento termico in fibra minerale • Scarico camera con salto d'aria integrato • Doppio attacco per ingresso acqua (normale e addolcita) • Collegamenti raggruppati sul lato destro • Componentistica di alta qualità reperibile sul mercato internazionale • Doccetta integrata con avvolgitore automatico e rubinetto di chiusura

RISCALDAMENTO GAS

- Riscaldamento camera di cottura e boiler a gas di tipo indiretto tramite bruciatori ad aria soffiata • Accensione bruciatori automatica a scarica con controllo fiamma elettronico e dispositivo di autodiagnosi con ripristino automatico dell'accensione • Economizzatore automatico di energia Energy Saving • Scambiatore di calore ad alto rendimento con camera di espansione in acciaio refrattario AISI 310 S • Valvole gas a doppio stadio

DOTAZIONI FUNZIONALI

- Pannello di controllo elettronico con schermo illuminato a colori a Cristalli Liquidi (LCD - TFT) ad alta definizione e tecnologia "Touch Screen" • Manopola SCROLLER PLUS con funzione di Scroll e di Push per confermare le scelte • Comandi e pulsanti di servizio per le funzioni manuali • Autodiagnosi di verifica funzionale prima di iniziare l'utilizzo dell'attrezzatura, con segnalazione descrittiva e acustica • Possibilità di lavorare con 15 cicli in sequenza automatica per le cotture differenziate • Selezione modalità di cottura convezione, vapore, misto con visualizzazione automatica dei preset di temperatura e tempo • Possibilità di memorizzare 400 programmi di cottura con cicli in sequenza attribuendo al programma stesso un nome proprio • Sistema di cotture automatiche ICS "Interactive Cooking System" contenente procedimenti di cottura testati dal costruttore immediatamente utilizzabili dall'operatore • Possibilità di selezionare 6 velocità di ventilazione e di attivare il funzionamento intermittente, le prime 3 velocità attivano la riduzione di potenza di riscaldamento • Funzioni EXTRA totalmente automatiche per "Mantenimento" a tempo e con sonda al cuore, "Cottura a livelli", "Rigenerazione" su piatto e teglia, "Scongelo" • Controllo temperatura al cuore con sonda a più punti di rilevazione • Controllo parallelo temperatura in camera e al cuore, sistema DELTA T • Collegamento sonda al cuore tramite connettore esterno alla camera di cottura con possibilità di collegamento rapido sonda ad ago per cottura sottovuoto e piccole pezzature • Raffreddamento rapido della camera di cottura con stacco automatico a 50°C, raffreddamento automatico nel programma di cottura tra un ciclo ad alta temperatura e un ciclo a bassa temperatura • Umidificatore manuale



- attivabile con pulsante • Controllo automatico della percentuale di umidità in camera di cottura, sistema AUTOCLIMA • Sistema sfianto camera di cottura FAST DRY per l'evacuazione rapida dei vapori in eccesso, automatizzato e programmabile in apertura prima della fine ciclo • Illuminazione temporizzata camera di cottura con disattivazione automatica a porta aperta, fissaggio luci alogene antiriflesso su porta facilmente accessibili • Preriscaldamento automatico acqua boiler • Condensazione vapori regolata automaticamente • Scarico e lavaggio automatico giornaliero del boiler con controllo della temperatura di scarico a 60°C • Timer per l'accensione ritardata dell'apparecchiatura oltre le 24 ore • Segnalazione visiva di preavviso necessità disincrostazione boiler • Possibilità di selezionare diverse lingue per la visualizzazione dei menù e dei messaggi • Accesso facilitato ai parametri utente programmabili, per personalizzare l'apparecchiatura • Autoreverse: distribuzione dell'aria in camera con inversione automatica del senso di rotazione della ventola • Controllo automatico della saturazione del vapore in camera • Porta USB di serie per "upload" (carico) del Software e delle ricette e per "download" (scarico) dei dati HACCP e delle ricette.

Programma di SERVICE per:

- Collaudo funzioni scheda elettronica e visualizzazione sonde di temperatura
- Contatori ore di funzionamento apparecchiatura per tutte le funzioni principali per la manutenzione programmata

- Programma per la disincrostazione guidata del boiler • Programma di lavaggio manuale • OPTIONAL: WCS - Programma automatico di pulizia camera di cottura SOFT per lo sporco normale e HARD per lo sporco più resistente, per mezzo di braccio di lavaggio ed immissione di detergente

DOTAZIONI DI SICUREZZA

- Termostato di sicurezza camera di cottura • Termostato di sicurezza boiler • Dispositivo Sicurezza contro la sovrappressione e la depressione in camera di cottura • Dispositivo di sicurezza contro la sovrappressione nel boiler • Termico di sicurezza motore • Dispositivo di rilevamento fiamma che interrompe l'afflusso del gas nel caso di spegnimento accidentale della fiamma bruciatori • Pressostato di sicurezza segnalazione mancanza gas • Microporta magnetico • Controllo livello automatico dell'acqua nel boiler • Segnalazione mancanza acqua • Display segnalazione

guasti e autodiagnosi • Sistema di raffreddamento dei componenti con controllo di sovratemperatura visualizzato

DOTAZIONI STANDARD

- Paratie portateglie
- Nr. 2 griglie 1/1 GN in acciaio inox (mm 530 x 325)

DOTAZIONI A RICHIESTA / ACCESSORI

- Sistema di lavaggio automatico WCS (Washing Combi System) KLO61
- Carrello per kit di lavaggio CD002
- Porta con apertura di sicurezza a doppio scatto
- Porta contraria PS001
- Versione GPL
- Struttura estraibile SG061
- Struttura portapiatti estraibile PRO61
- Copertura termica CP061
- Carrelli portastruttura CRO61
- Filtro grassi FX061

- Sonda al cuore ad ago per sottovuoto SE005
- Cappa di aspirazione con condensatore vapori incorporato HKA061
- Supporti base SR061 - SP061
- Supporto porta detergente KD061
- Armadi caldi di mantenimento ACO61 - MA061
- Armadio neutro ANO61
- Chiave USB con aggiornamento software

DATI TECNICI

HMG 061 X

Dimensioni esterne	mm	930 x 750 x 810 h
Peso - Lordo / Netto	Kg	165 / 147
Potenza elettrica totale	kW	0,5
Potenza termica nominale	kW/kcal	14 / 12040
Potenza riscaldamento camera	kW/kcal	10 / 8600
Potenza riscaldamento vapore	kW/kcal	10 / 8600
Potenza ventilatore	kW	0,5
Tensione di alimentazione		AC 230 V - 50 Hz

CAPACITÀ

6 x 1/1 GN

- Con paratie portateglie: 6 x 1/1 GN, interasse 70 mm
- Con struttura portateglie SG061: 6 x 1/1 GN, interasse 65 mm
- Con struttura portapiatti PRO61: 14 piatti (Ø 310 mm), interasse 58 mm



VERSIONE X

- Elettronico programmabile con schermo a cristalli liquidi (LCD) "Touch Screen"
- Sistema di cotture automatiche ICS
- Autoclimate con sfiato automatico
- Fast-Dry: Sistema di evacuazione rapida dell'umidità
- Ventilatore a 6 velocità con inverter
- Autoreverse (inversione automatica del senso di rotazione della ventola)
- Sonda al cuore multipunto
- Comandi per: umidificatore, raffreddamento rapido a porta aperta, illuminazione camera di cottura, controllo manuale dello sfiato

DI SERIE: doccetta, sonda al cuore multipunto
OPTIONAL: sistema di lavaggio automatico WCS (Washing Combi System)

MODALITÀ DI COTTURA

- Convezione con Autoclimate 30°C - 300°C
- Vapore 30°C - 130°C (bassa temperatura, atmosferico, forzato)
- Misto convezione vapore con Autoclimate 30°C - 300°C

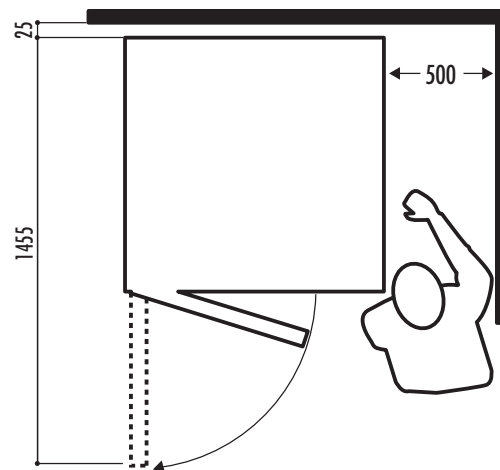
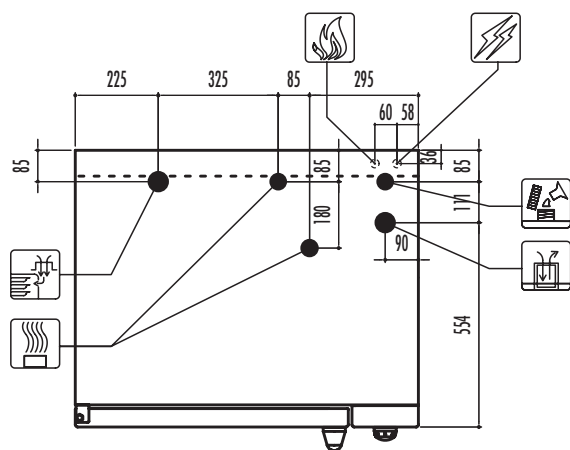
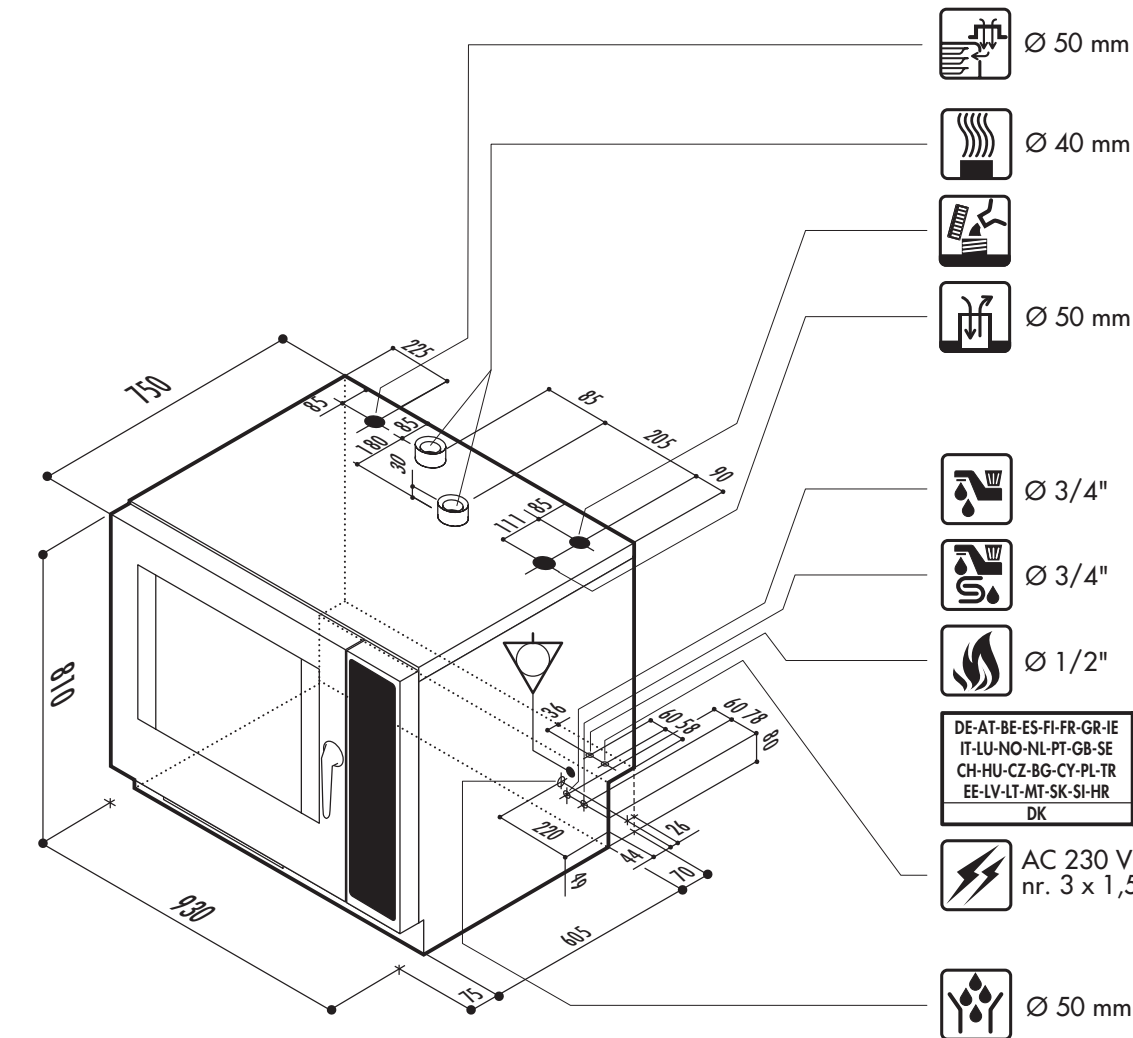
MODI DI FUNZIONAMENTO

- Manuale
- Automatico ICS - Interactive Cooking System
- Automatico EXTRA - Mantenimento, Rimessa in Temperatura, Scongellamento, Cottura multilivello
- Programmabile con cotture in sequenza automatica (fino a 15 cicli)
- Con avviamento ritardato automatico
- Con sonda al cuore
- A tempo

Funzioni PLUS

- Mantenimento • Finitura • Gestione ventilatore
- Gestione sfiato • Cotture Delta T

HMG 061 X



Ø 50 mm



Ø 40 mm



Ø 50 mm



Ø 3/4"



Ø 3/4"



Ø 1/2"

DE-AT-BE-ES-FI-FR-GR-IE	ISO 7.1
IT-LU-NO-NL-PT-GB-SE	
CH-HU-CZ-BG-CY-PL-TR	
EE-LV-LT-MT-SK-SI-HR	
DK	ISO 228.1



AC 230 V
nr. 3 x 1,5mm²



Ø 50 mm



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

01.09.2008





COSTRUZIONE

- Camera di cottura in acciaio inox 18/10 AISI 304 spessore 1 mm, stampata, di forma trapezoidale, con bordi completamente arrotondati ad ampio raggio per una più facile pulizia (Normative HACCP) • Camera perfettamente liscia, a tenuta stagna e con saldature senza fughe • Isolamento termico della camera di cottura, spessore 35 mm • Compensatore di dilatazione tra camera di cottura e facciata • Porta di chiusura con doppio vetro temprato, ad intercapedine d'aria, per un minore irraggiamento di calore verso l'operatore • Vetro interno con apertura a libro per una facile operazione di pulizia • Maniglia con apertura destra e sinistra • Cerniere porta regolabili per tenuta ottimale • Guarnizione su facciata forno con montaggio ad incastro, in gomma silicone resistente al calore ed all'invecchiamento • Bacinella che raccoglie la condensa sottoporta e la convoglia direttamente allo scarico, anche a porta aperta • Deflettore apribile a libro per una facile operazione di pulizia del vano ventilatore • Cruscotto apribile con sistema di aggancio per facilitare le operazioni di manutenzione • Boiler in acciaio inox AISI 316 ad alto isolamento termico in fibra minerale • Scarico camera con salto d'aria integrato • Doppio attacco per ingresso acqua (normale e addolcita) • Collegamenti raggruppati sul lato destro • Possibilità di utilizzare teglie 600x400 sostituendo le paratie portateglie (Optional) • Componentistica di alta qualità reperibile sul mercato internazionale • Doccetta integrata con avvolgitore automatico e rubinetto di chiusura

RISCALDAMENTO GAS

- Riscaldamento camera di cottura e boiler a gas di tipo indiretto tramite bruciatori ad aria soffiata • Accensione bruciatori automatica a scarica con controllo fiamma elettronico e dispositivo di autodiagnosi con ripristino automatico dell'accensione • Economizzatore automatico di energia Energy Saving • Scambiatore di calore ad alto rendimento con camera di espansione in acciaio refrattario AISI 310 S • Valvole gas a doppio stadio

DOTAZIONI FUNZIONALI

- Pannello di controllo elettronico con schermo illuminato a colori a Cristalli Liquidi (LCD - TFT) ad alta definizione e tecnologia "Touch Screen" • Manopola SCROLLER PLUS con funzione di Scroll e di Push per confermare le scelte • Comandi e pulsanti di servizio per le funzioni manuali • Autodiagnosi di verifica funzionale prima di iniziare l'utilizzo dell'attrezzatura, con segnalazione descrittiva e acustica • Possibilità di lavorare con 15 cicli in sequenza automatica per le cotture differenziate • Selezione modalità di cottura convezione, vapore, misto con visualizzazione automatica dei preset di temperatura e tempo • Possibilità di memorizzare 400 programmi di cottura con cicli in sequenza attribuendo al programma stesso un nome proprio • Sistema di cotture automatiche ICS "Interactive Cooking System" contenente procedimenti di cottura testati dal costruttore immediatamente utilizzabili dall'operatore • Possibilità di selezionare 6 velocità di ventilazione e di attivare il funzionamento intermittente, le prime 3 velocità attivano la riduzione di potenza di riscaldamento • Funzioni EXTRA totalmente automatiche per "Mantenimento" a tempo e con sonda al cuore, "Cottura a livelli", "Rigenerazione" su piatto e teglia, "Scongelo" • Controllo temperatura al cuore con sonda a più punti di rilevazione • Controllo parallelo temperatura in camera e al cuore, sistema DELTA T • Collegamento sonda al cuore tramite connettore esterno alla camera di cottura con possibilità di collegamento rapido sonda ad ago per cottura sottovuoto e piccole pezzature • Raffreddamento rapido della camera di cottura con stacco automatico a 50°C, raffreddamento automatico nel programma di cottura tra un



ciclo ad alta temperatura e un ciclo a bassa temperatura • Umidificatore manuale attivabile con pulsante • Controllo automatico della percentuale di umidità in camera di cottura, sistema AUTOCLIMA • Sistema sfioro camera di cottura FAST DRY per l'evacuazione rapida dei vapori in eccesso, automatizzato e programmabile in apertura prima della fine ciclo • Illuminazione temporizzata camera di cottura con disattivazione automatica a porta aperta, fissaggio luci alogene antiriflesso su porta facilmente accessibili • Preriscaldamento automatico acqua boiler • Condensazione vapori regolata automaticamente • Scarico e lavaggio automatico giornaliero del boiler con controllo della temperatura di scarico a 60°C • Timer per l'accensione ritardata dell'apparecchiatura oltre le 24 ore • Segnalazione visiva di preavviso necessità disincrostazione boiler • Possibilità di selezionare diverse lingue per la visualizzazione dei menù e dei messaggi • Accesso facilitato ai parametri utente programmabili, per personalizzare l'apparecchiatura • Autoreverse: distribuzione dell'aria in camera con inversione automatica del senso di rotazione della ventola • Controllo automatico della saturazione del vapore in camera • Porta USB di serie per "upload" (carico) del Software e delle ricette e per "download" (scarico) dei dati HACCP e delle ricette.

Programma di SERVICE per:

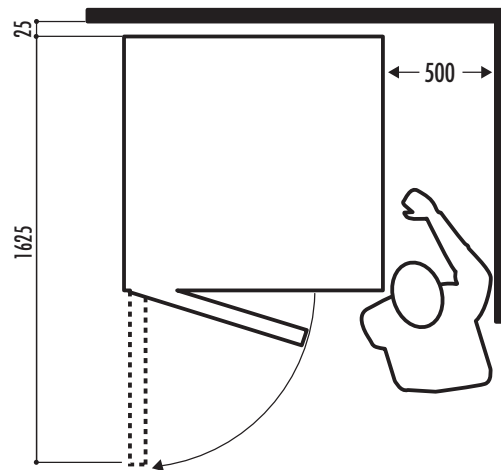
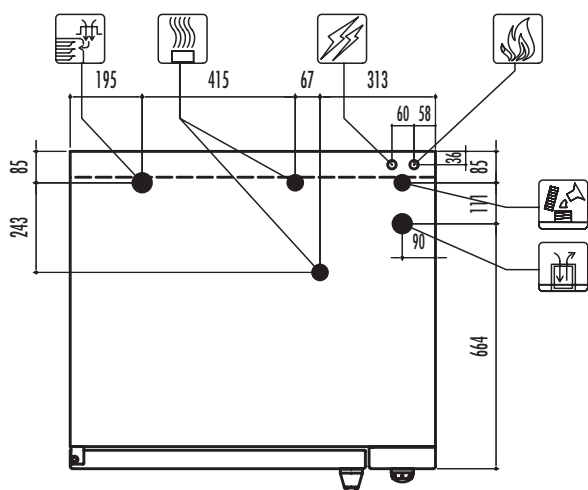
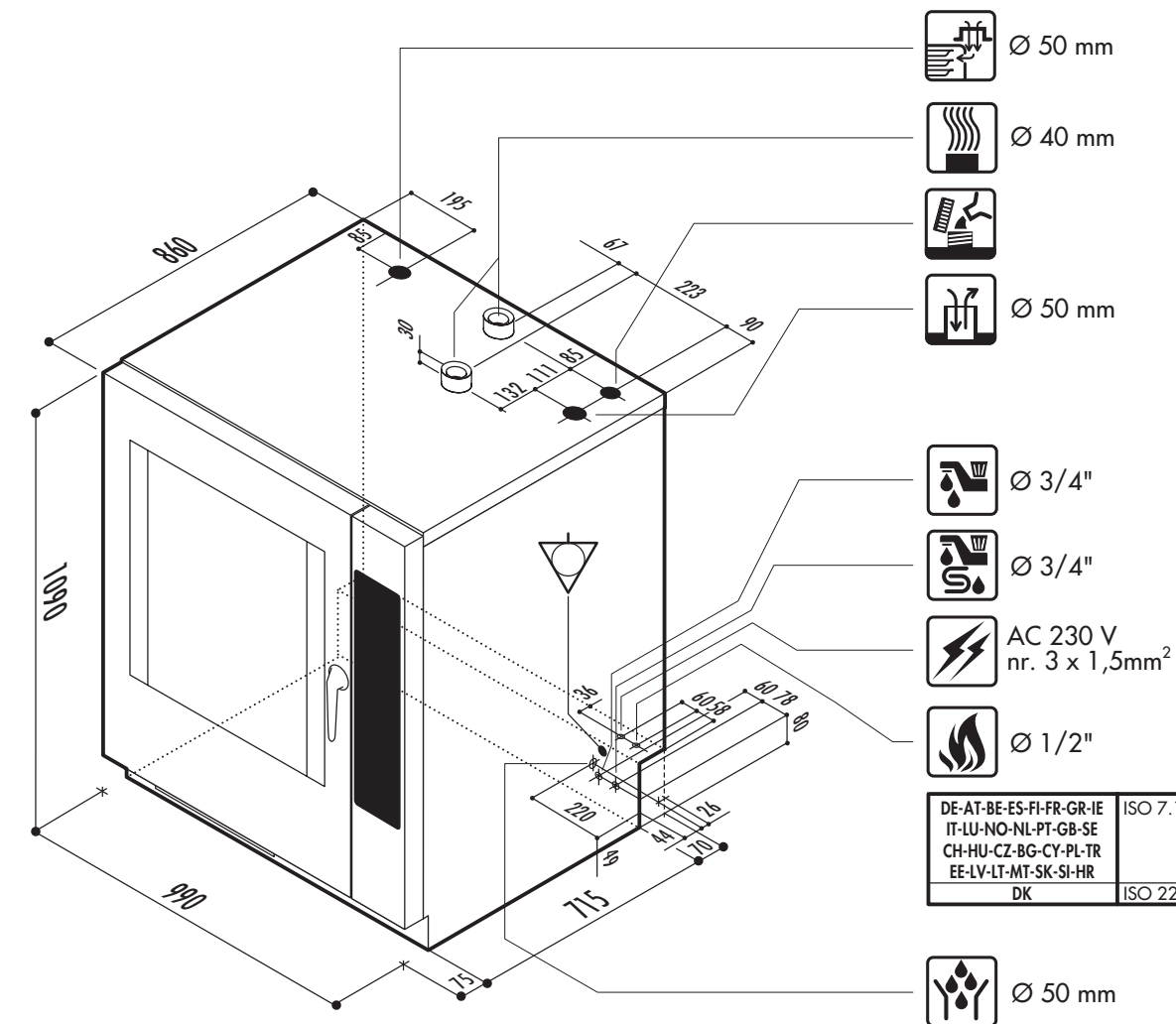
- Collaudo funzioni scheda elettronica e visualizzazione sonde di temperatura
- Contatori ore di funzionamento apparecchiatura per tutte le funzioni principali per la manutenzione programmata

- Programma per la disincrostazione guidata del boiler • Programma di lavaggio manuale • OPTIONAL: WCS - Programma automatico di pulizia camera di cottura SOFT per lo sporco normale e HARD per lo sporco più resistente, per mezzo di braccio di lavaggio ed immissione di detergente

DOTAZIONI DI SICUREZZA

- Termostato di sicurezza camera di cottura • Termostato di sicurezza boiler • Dispositivo Sicurezza contro la sovrappressione e la depressione in camera di cottura • Dispositivo di sicurezza contro la sovrappressione nel boiler • Termico di sicurezza motore • Dispositivo di rilevamento fiamma che interrompe l'afflusso del gas nel caso di spegnimento accidentale della fiamma bruciatori • Pressostato di sicurezza segnalazione mancanza gas • Microporta magnetico • Controllo livello automatico

HMG 101 X



Secondo la normativa CE gas, per ogni apparecchiatura va predisposto idoneo sistema di evacuazione gas combusti (Tipo B13, B23, A3)

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



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

01.09.2008





COSTRUZIONE

- Camera di cottura in acciaio inox 18/10 AISI 304 spessore 1 mm, con bordi completamente arrotondati ad ampio raggio per una più facile pulizia (Normative HACCP)
- Camera perfettamente liscia, a tenuta stagna e con saldature senza fughe
- Isolamento termico della camera di cottura, spessore 35 mm
- Compensatore di dilatazione tra camera di cottura e facciata
- Porta di chiusura con doppio vetro temprato, ad intercapedine d'aria, per un minore irraggiamento di calore verso l'operatore
- Vetro interno con apertura a libro per una facile operazione di pulizia
- Maniglia con apertura destra e sinistra
- Cerniere porta regolabili per tenuta ottimale
- Guarnizione su facciata forno con montaggio ad incastro, in gomma silicone resistente al calore ed all'invecchiamento
- Bacinella che raccoglie la condensa sottoporta e la convoglia direttamente allo scarico, anche a porta aperta
- Deflettore apribile a libro per una facile operazione di pulizia del vano ventilatore
- Cruscotto apribile con sistema di aggancio per facilitare le operazioni di manutenzione
- Boiler in acciaio inox AISI 316 ad alto isolamento termico in fibra minerale
- Scarico camera con salto d'aria integrato
- Doppio attacco per ingresso acqua (normale e addolcita)
- Collegamenti raggruppati sul lato destro
- Componentistica di alta qualità reperibile sul mercato internazionale
- Doccetta integrata con avvolgitore automatico e rubinetto di chiusura

RISCALDAMENTO GAS

- Riscaldamento camera di cottura e boiler a gas di tipo indiretto tramite bruciatori ad aria soffiata
- Accensione bruciatori automatica a scarica con controllo fiamma elettronico e dispositivo di autodiagnosi con ripristino automatico dell'accensione
- Economizzatore automatico di energia Energy Saving
- Scambiatore di calore ad alto rendimento con camera di espansione in acciaio refrattario AISI 310 S
- Valvole gas a doppio stadio

DOTAZIONI FUNZIONALI

- Pannello di controllo elettronico con schermo illuminato a colori a Cristalli Liquidi (LCD - TFT) ad alta definizione e tecnologia "Touch Screen"
- Manopola SCROLLER PLUS con funzione di Scroll e di Push per confermare le scelte
- Comandi e pulsanti di servizio per le funzioni manuali
- Autodiagnosi di verifica funzionale prima di iniziare l'utilizzo dell'attrezzatura, con segnalazione descrittiva e acustica
- Possibilità di lavorare con 15 cicli in sequenza automatica per le cotture differenziate
- Selezione modalità di cottura convezione, vapore, misto con visualizzazione automatica dei preset di temperatura e tempo
- Possibilità di memorizzare 400 programmi di cottura con cicli in sequenza attribuendo al programma stesso un nome proprio
- Sistema di cotture automatiche ICS "Interactive Cooking System" contenente procedimenti di cottura testati dal costruttore immediatamente utilizzabili dall'operatore
- Possibilità di selezionare 6 velocità di ventilazione e di attivare il funzionamento intermittente, le prime 3 velocità attivano la riduzione di potenza di riscaldamento
- Funzioni EXTRA totalmente automatiche per "Mantenimento" a tempo e con sonda al cuore, "Cottura a livelli", "Rigenerazione" su piatto e teglia, "Scongelo" • Controllo temperatura al cuore con sonda a più punti di rilevazione
- Controllo parallelo temperatura in camera e al cuore, sistema DELTA T
- Collegamento sonda al cuore tramite connettore esterno alla camera di cottura con possibilità di collegamento rapido sonda ad ago per cottura sottovuoto e piccole pezzature
- Raffreddamento rapido della camera di cottura con stacco automatico a 50°C, raffreddamento automatico nel programma di cottura tra un ciclo ad alta temperatura e un ciclo a bassa temperatura
- Umidificatore manuale



- attivabile con pulsante
- Controllo automatico della percentuale di umidità in camera di cottura, sistema AUTOCLIMA
- Sistema sfianto camera di cottura FAST DRY per l'evacuazione rapida dei vapori in eccesso, automatizzato e programmabile in apertura prima della fine ciclo
- Illuminazione temporizzata camera di cottura con disattivazione automatica a porta aperta, fissaggio luci alogene antiriflesso su porta facilmente accessibili
- Preriscaldamento automatico acqua boiler
- Condensazione vapori regolata automaticamente
- Scarico e lavaggio automatico giornaliero del boiler con controllo della temperatura di scarico a 60°C
- Timer per l'accensione ritardata dell'apparecchiatura oltre le 24 ore
- Segnalazione visiva di preavviso necessità disincrostazione boiler
- Possibilità di selezionare diverse lingue per la visualizzazione dei menù e dei messaggi
- Accesso facilitato ai parametri utente programmabili, per personalizzare l'apparecchiatura
- Autoreverse: distribuzione dell'aria in camera con inversione automatica del senso di rotazione della ventola
- Controllo automatico della saturazione del vapore in camera
- Porta USB di serie per "upload" (carico) del Software e delle ricette e per "download" (scarico) dei dati HACCP e delle ricette.

Programma di SERVICE per:

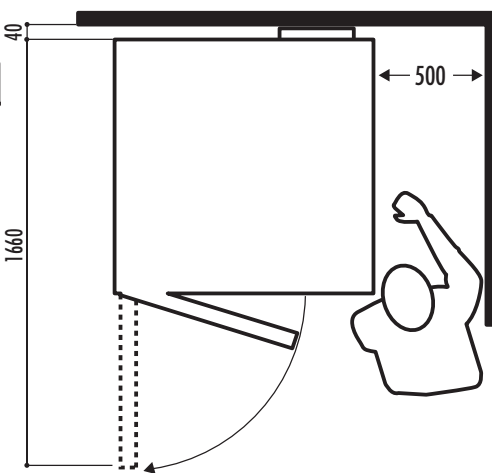
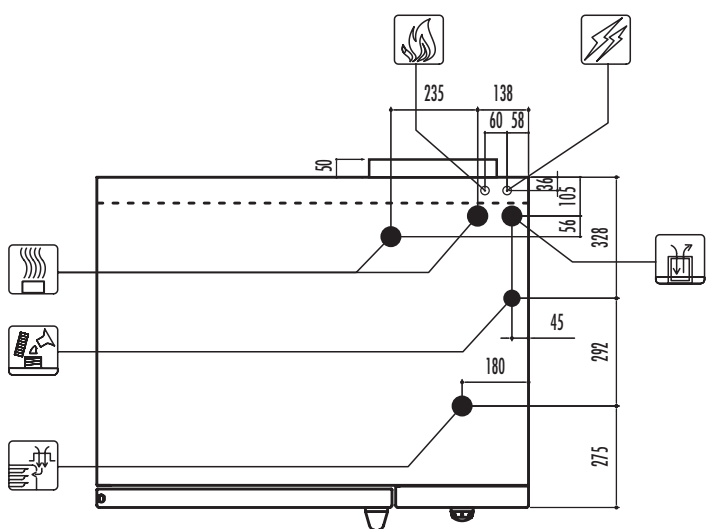
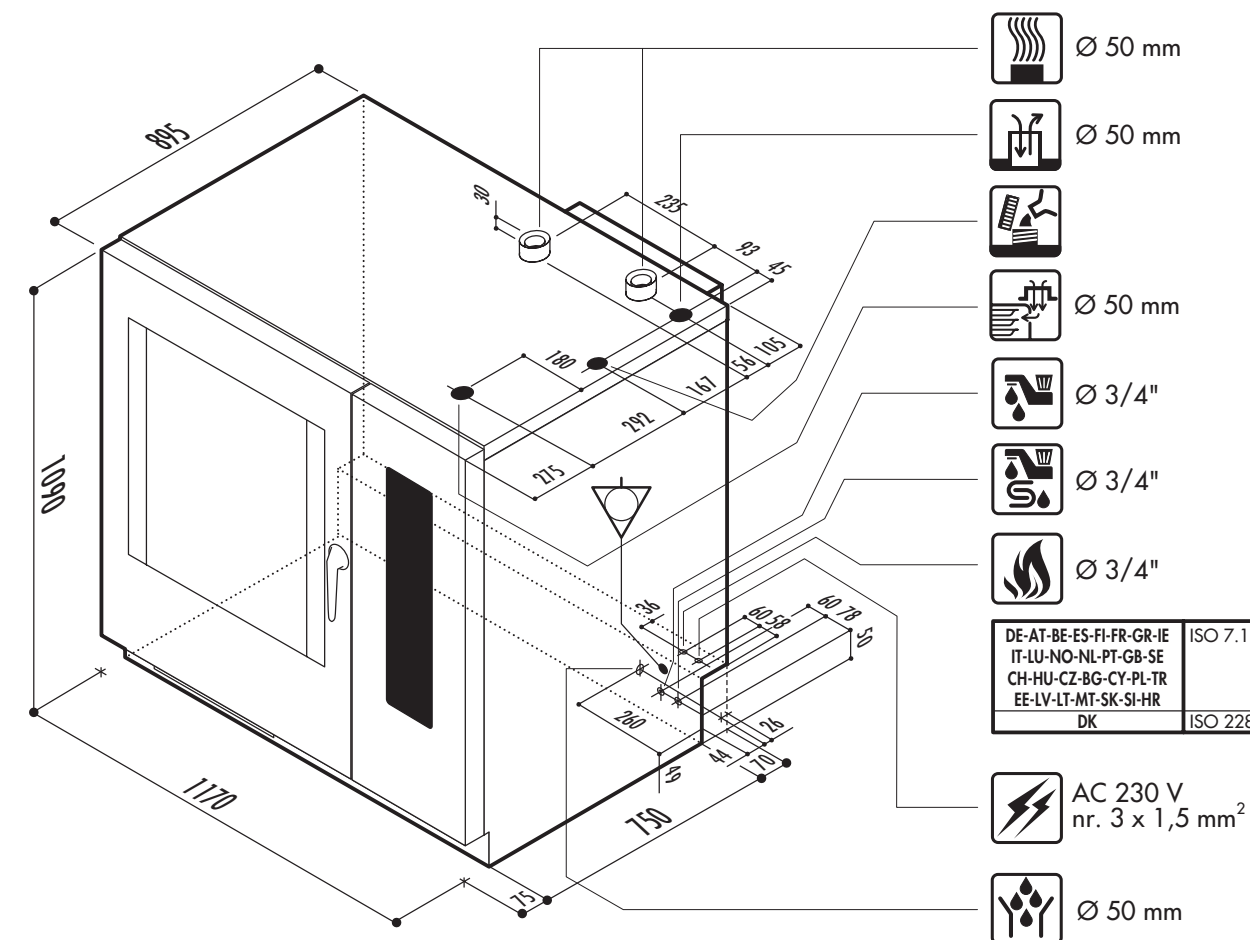
- Collaudo funzioni scheda elettronica e visualizzazione sonde di temperatura
- Contatori ore di funzionamento apparecchiatura per tutte le funzioni principali per la manutenzione programmata

- Programma per la disincrostazione guidata del boiler
- Programma di lavaggio manuale
- OPTIONAL: WCS - Programma automatico di pulizia camera di cottura SOFT per lo sporco normale e HARD per lo sporco più resistente, per mezzo di braccio di lavaggio ed immissione di detergente

DOTAZIONI DI SICUREZZA

- Termostato di sicurezza camera di cottura
- Termostato di sicurezza boiler
- Dispositivo Sicurezza contro la sovrappressione e la depressione in camera di cottura
- Dispositivo di sicurezza contro la sovrappressione nel boiler
- Termico di sicurezza motore
- Dispositivo di rilevamento fiamma che interrompe l'afflusso del gas nel caso di spegnimento accidentale della fiamma bruciatori
- Pressostato di sicurezza segnalazione mancanza gas
- Microporta magnetico
- Controllo livello automatico dell'acqua nel boiler
- Segnalazione mancanza acqua
- Display segnalazione

HMG 102 X





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

01.09.2008





COSTRUZIONE

- Camera di cottura in acciaio inox 18/10 AISI 304 spessore 1 mm, stampata, di forma trapezoidale, con bordi completamente arrotondati ad ampio raggio per una più facile pulizia (Normative HACCP) • Camera perfettamente liscia, a tenuta stagna e con saldature senza fughe • Isolamento termico della camera di cottura, spessore 35 mm • Compensatore di dilatazione tra camera di cottura e facciata • Porta di chiusura con doppio vetro temprato, ad intercapedine d'aria, per un minore irraggiamento di calore verso l'operatore • Vetro interno con apertura a libro per una facile operazione di pulizia • Porta con sistema di chiusura a tre punti • Cerniere porta regolabili per tenuta ottimale • Guarnizione su facciata forno con montaggio ad incastro, in gomma silicone resistente al calore ed all'invecchiamento • Bacinella che raccoglie la condensa sottoporta e la convoglia direttamente allo scarico • Deflettore apribile a libro per una facile operazione di pulizia del vano ventilatore • Cruscotto apribile con sistema di aggancio per facilitare le operazioni di manutenzione • Boiler in acciaio inox AISI 316 ad alto isolamento termico in fibra minerale • Scarico camera con salto d'aria integrato • Doppio attacco per ingresso acqua (normale e addolcita) • Collegamenti raggruppati sul lato destro • Componentistica di alta qualità reperibile sul mercato internazionale • Doccetta di lavaggio

RISCALDAMENTO GAS

- Riscaldamento camera di cottura e boiler a gas di tipo indiretto tramite bruciatori ad aria soffiata • Accensione bruciatori automatica a scarica con controllo fiamma elettronico e dispositivo di autodiagnosi con ripristino automatico dell'accensione • Economizzatore automatico di energia Energy Saving • Scambiatore di calore ad alto rendimento con camera di espansione in acciaio refrattario AISI 310 S • Valvole gas a doppio stadio

DOTAZIONI FUNZIONALI

- Pannello di controllo elettronico con schermo illuminato a colori a Cristalli Liquidi (LCD - TFT) ad alta definizione e tecnologia "Touch Screen" • Manopola SCROLLER PLUS con funzione di Scroll e di Push per confermare le scelte • Comandi e pulsanti di servizio per le funzioni manuali • Autodiagnosi di verifica funzionale prima di iniziare l'utilizzo dell'attrezzatura, con segnalazione descrittiva e acustica • Possibilità di lavorare con 15 cicli in sequenza automatica per le cotture differenziate • Selezione modalità di cottura convezione, vapore, misto con visualizzazione automatica dei preset di temperatura e tempo • Possibilità di memorizzare 400 programmi di cottura con cicli in sequenza attribuendo al programma stesso un nome proprio • Sistema di cotture automatiche ICS "Interactive Cooking System" contenente procedimenti di cottura testati dal costruttore immediatamente utilizzabili dall'operatore • Possibilità di selezionare 6 velocità di ventilazione e di attivare il funzionamento intermittente, le prime 3 velocità attivano la riduzione di potenza di riscaldamento • Funzioni EXTRA totalmente automatiche per "Mantenimento" a tempo e con sonda al cuore, "Cottura a livelli", "Rigenerazione" su piatto e teglia, "Scongelo" • Controllo temperatura al cuore con sonda a più punti di rilevazione • Controllo parallelo temperatura in camera e al cuore, sistema DELTA T • Collegamento sonda al cuore tramite connettore esterno alla camera di cottura con possibilità di collegamento rapido sonda ad ago per cottura sottovuoto e piccole pezzature • Raffreddamento rapido della camera di cottura con stacco automatico a 50°C, raffreddamento automatico nel programma di cottura tra un ciclo ad alta temperatura e un ciclo a bassa temperatura • Umidificatore manuale attivabile con pulsante • Controllo automatico della percentuale di umidità in



camera di cottura, sistema AUTOCLIMA • Sistema sfianto camera di cottura FAST DRY per l'evacuazione rapida dei vapori in eccesso, automatizzato e programmabile in apertura prima della fine ciclo • Illuminazione temporizzata camera di cottura con disattivazione automatica a porta aperta, fissaggio luci alogene antiriflesso su porta facilmente accessibili • Preriscaldamento automatico acqua boiler • Condensazione vapori regolata automaticamente • Scarico e lavaggio automatico giornaliero del boiler con controllo della temperatura di scarico a 60°C • Timer per l'accensione ritardata dell'apparecchiatura oltre le 24 ore • Segnalazione visiva di preavviso necessità disinquinazione boiler • Possibilità di selezionare diverse lingue per la visualizzazione dei menù e dei messaggi • Accesso facilitato ai parametri utente programmabili, per personalizzare l'apparecchiatura • Autoreverse: distribuzione dell'aria in camera con inversione automatica del senso di rotazione della ventola • Controllo automatico della saturazione del vapore in camera • Porta USB di serie per "upload" (carico) del Software e delle ricette e per "download" (scarico) dei dati HACCP e delle ricette.

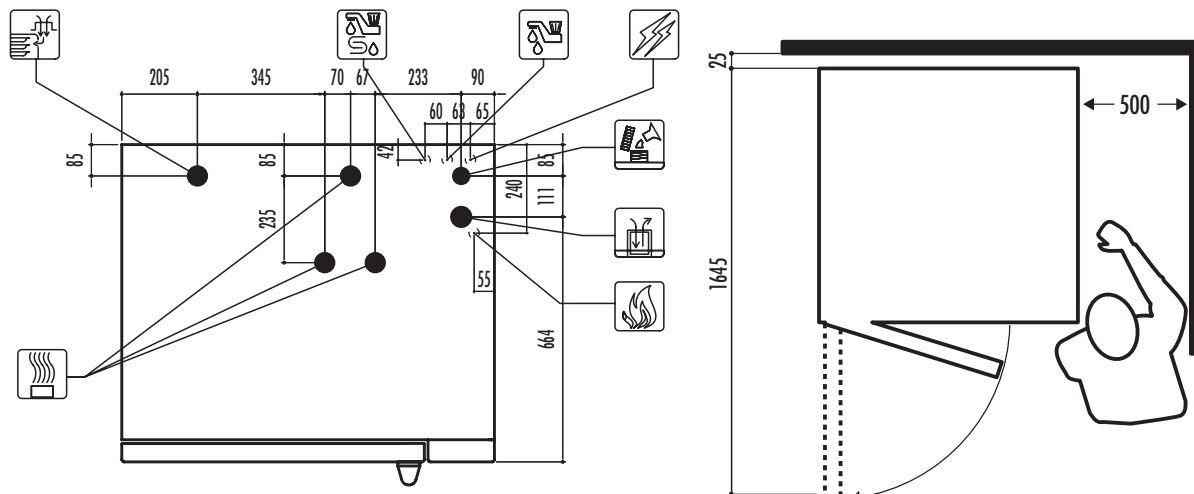
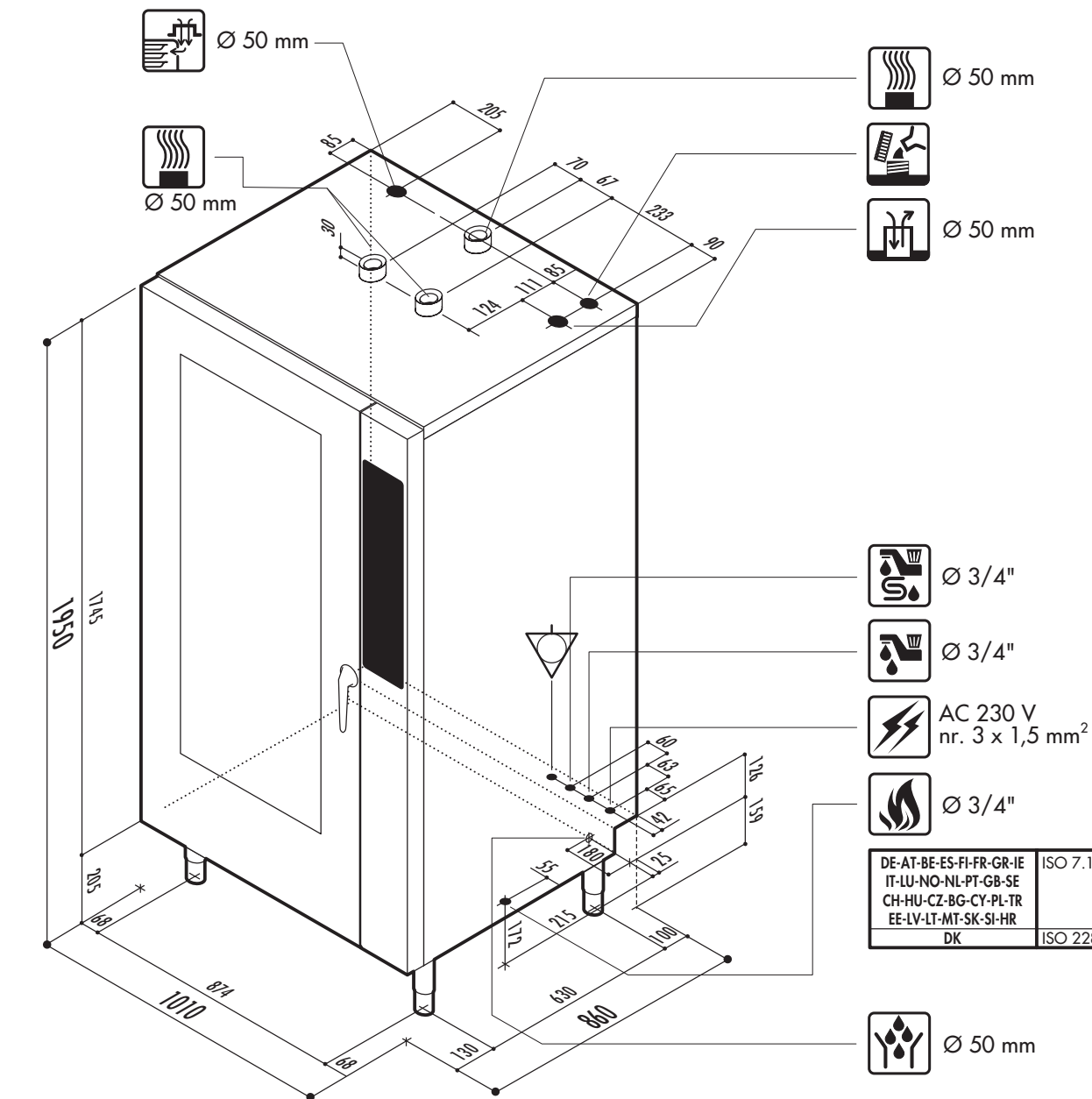
Programma di SERVICE per:

- Collaudo funzioni scheda elettronica e visualizzazione sonde di temperatura
- Contatori ore di funzionamento apparecchiatura per tutte le funzioni principali per la manutenzione programmata
- Programma per la disinquinazione guidata del boiler • Programma di lavaggio manuale • OPTIONAL: WCS - Programma automatico di pulizia camera di cottura SOFT per lo sporco normale e HARD per lo sporco più resistente, per mezzo di braccio di lavaggio ed immissione di detergente

DOTAZIONI DI SICUREZZA

- Termostato di sicurezza camera di cottura • Termostato di sicurezza boiler • Dispositivo Sicurezza contro la sovrappressione e la depressione in camera di cottura • Dispositivo di sicurezza contro la sovrappressione nel boiler • Termico di sicurezza motore • Dispositivo di rilevamento fiamma che interrompe l'afflusso del gas nel caso di spegnimento accidentale della fiamma bruciatori • Pressostato di sicurezza segnalazione mancanza gas • Microporta magnetico • Controllo livello automatico dell'acqua nel boiler • Segnalazione mancanza acqua • Display segnalazione guasti e autodiagnosi • Sistema di raffreddamento dei componenti con controllo di

HMG 201 X





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

01.09.2008





COSTRUZIONE

- Camera di cottura in acciaio inox 18/10 AISI 304 spessore 1 mm, con bordi completamente arrotondati ad ampio raggio per una più facile pulizia (Normative HACCP)
- Camera perfettamente liscia, a tenuta stagna e con saldature senza fughe
- Isolamento termico della camera di cottura, spessore 35 mm
- Compensatore di dilatazione tra camera di cottura e facciata
- Porta di chiusura con doppio vetro temprato, ad intercapedine d'aria, per un minore irraggiamento di calore verso l'operatore
- Vetro interno con apertura a libro per una facile operazione di pulizia
- Porta con sistema di chiusura a tre punti
- Cerniere porta regolabili per tenuta ottimale
- Guarnizione su facciata forno con montaggio ad incastro, in gomma silicone resistente al calore ed all'invecchiamento
- Bacinella che raccoglie la condensa sottoporta e la convoglia direttamente allo scarico
- Deflettore apribile a libro per una facile operazione di pulizia del vano ventilatore
- Cruscotto apribile con sistema di aggancio per facilitare le operazioni di manutenzione
- Boiler in acciaio inox AISI 316 ad alto isolamento termico in fibra minerale
- Scarico camera con salto d'aria integrato
- Doppio attacco per ingresso acqua (normale e addolcita)
- Collegamenti raggruppati sul lato destro
- Componentistica di alta qualità reperibile sul mercato internazionale
- Doccetta di lavaggio

RISCALDAMENTO GAS

- Riscaldamento camera di cottura e boiler a gas di tipo indiretto tramite bruciatori ad aria soffiata
- Accensione bruciatori automatica a scarica con controllo fiamma elettronico e dispositivo di autodiagnosi con ripristino automatico dell'accensione
- Economizzatore automatico di energia Energy Saving
- Scambiatore di calore ad alto rendimento con camera di espansione in acciaio refrattario AISI 310 S
- Valvole gas a doppio stadio

DOTAZIONI FUNZIONALI

- Pannello di controllo elettronico con schermo illuminato a colori a Cristalli Liquidi (LCD - TFT) ad alta definizione e tecnologia "Touch Screen"
- Manopola SCROLLER PLUS con funzione di Scroll e di Push per confermare le scelte
- Comandi e pulsanti di servizio per le funzioni manuali
- Autodiagnosi di verifica funzionale prima di iniziare l'utilizzo dell'attrezzatura, con segnalazione descrittiva e acustica
- Possibilità di lavorare con 15 cicli in sequenza automatica per le cotture differenziate
- Selezione modalità di cottura convezione, vapore, misto con visualizzazione automatica dei preset di temperatura e tempo
- Possibilità di memorizzare 400 programmi di cottura con cicli in sequenza attribuendo al programma stesso un nome proprio
- Sistema di cotture automatiche ICS "Interactive Cooking System" contenente procedimenti di cottura testati dal costruttore immediatamente utilizzabili dall'operatore
- Possibilità di selezionare 6 velocità di ventilazione e di attivare il funzionamento intermittente, le prime 3 velocità attivano la riduzione di potenza di riscaldamento
- Funzioni EXTRA totalmente automatiche per "Mantenimento" a tempo e con sonda al cuore, "Cottura a livelli", "Rigenerazione" su piatto e teglia, "Scongelo" e "Controllo temperatura al cuore con sonda a più punti di rilevazione"
- Controllo parallelo temperatura in camera e al cuore, sistema DELTA T
- Collegamento sonda al cuore tramite connettore esterno alla camera di cottura con possibilità di collegamento rapido sonda ad ago per cottura sottovuoto e piccole pezzature
- Raffreddamento rapido della camera di cottura con stacco automatico a 50°C, raffreddamento automatico nel programma di cottura tra un ciclo ad alta temperatura e un ciclo a bassa temperatura
- Umidificatore manuale attivabile con pulsante
- Controllo automatico della percentuale di umidità in



camera di cottura, sistema AUTOCLIMA

- Sistema sfianto camera di cottura FAST DRY per l'evacuazione rapida dei vapori in eccesso, automatizzato e programmabile in apertura prima della fine ciclo
- Illuminazione temporizzata camera di cottura con disattivazione automatica a porta aperta, fissaggio luci alogene antiriflesso su porta facilmente accessibili
- Preriscaldamento automatico acqua boiler
- Condensazione vapori regolata automaticamente
- Scarico e lavaggio automatico giornaliero del boiler con controllo della temperatura di scarico a 60°C
- Timer per l'accensione ritardata dell'apparecchiatura oltre le 24 ore
- Segnalazione visiva di preavviso necessità disinquinazione boiler
- Possibilità di selezionare diverse lingue per la visualizzazione dei menù e dei messaggi
- Accesso facilitato ai parametri utente programmabili, per personalizzare l'apparecchiatura
- Autoreverse: distribuzione dell'aria in camera con inversione automatica del senso di rotazione della ventola
- Controllo automatico della saturazione del vapore in camera
- Porta USB di serie per "upload" (carico) del Software e delle ricette e per "download" (scarico) dei dati HACCP e delle ricette.

Programma di SERVICE per:

- Collaudo funzioni scheda elettronica e visualizzazione sonde di temperatura
- Contatori ore di funzionamento apparecchiatura per tutte le funzioni principali per la manutenzione programmata
- Programma per la disinquinazione guidata del boiler
- Programma di lavaggio manuale
- OPTIONAL: WCS - Programma automatico di pulizia camera di cottura SOFT per lo sporco normale e HARD per lo sporco più resistente, per mezzo di braccio di lavaggio ed immissione di detergente

DOTAZIONI DI SICUREZZA

- Termostato di sicurezza camera di cottura
- Termostato di sicurezza boiler
- Dispositivo Sicurezza contro la sovrappressione e la depressione in camera di cottura
- Dispositivo di sicurezza contro la sovrappressione nel boiler
- Termico di sicurezza motore
- Dispositivo di rilevamento fiamma che interrompe l'afflusso del gas nel caso di spegnimento accidentale della fiamma bruciatori
- Pressostato di sicurezza segnalazione mancanza gas
- Microporta magnetico
- Controllo livello automatico dell'acqua nel boiler
- Segnalazione mancanza acqua
- Display segnalazione guasti e autodiagnosi
- Sistema di raffreddamento dei componenti con controllo di

sovratemperatura visualizzato

DOTAZIONI STANDARD

- Struttura carellata HKS202
- Nr. 2 griglie 2/1 GN in acciaio inox (mm 530 x 650)

DOTAZIONI A RICHIESTA / ACCESSORI

- Sistema di lavaggio automatico WCS (Washing Combi System) KL202
- Carrello per kit di lavaggio CD002
- Versione GPL
- Struttura carrellata portapiatti HKP202
- Copertura termica CP202
- Filtro grassi FX202
- Sonda al cuore ad ago per sottovuoto SE005
- Armadio caldo di mantenimento
- Chiave USB con aggiornamento software

DATI TECNICI

HMG 202 X

Dimensioni esterne	mm	1290 x 895 x 1950 h
Peso - Lordo / Netto	Kg	575 / 465
Potenza elettrica totale	kW	1,8
Potenza termica nominale	kW/kcal	80 / 68800
Potenza riscaldamento camera	kW/kcal	54 / 46440
Potenza riscaldamento vapore	kW/kcal	54 / 46440
Potenza ventilatore	kW	1,8
Tensione di alimentazione		AC 230 V - 50 Hz

CAPACITÀ

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

- 20 x 2/1 GN o 40 x 1/1 GN con struttura carrellata HKS202, interasse 67 mm
- Con struttura carrellata portapiatti HKP202: 100 piatti (Ø 310 mm) interasse 68 mm



VERSIONE X

- Elettronico programmabile con schermo a cristalli liquidi (LCD) "Touch Screen"
- Sistema di cotture automatiche ICS
- Autoclimate con sfiato automatico
- Fast-Dry: Sistema di evacuazione rapida dell'umidità
- Ventilatore a 6 velocità con inverter
- Autoreverse (inversione automatica del senso di rotazione della ventola)
- Sonda al cuore multipunto
- Comandi per: umidificatore, raffreddamento rapido a porta aperta, illuminazione camera di cottura, controllo manuale dello sfiato

DI SERIE: doccetta, sonda al cuore multipunto
OPTIONAL: sistema di lavaggio automatico WCS (Washing Combi System)

MODALITÀ DI COTTURA

- Convezione con Autoclimate 30°C - 300°C
- Vapore 30°C - 130°C (bassa temperatura, atmosferico, forzato)
- Misto convezione vapore con Autoclimate 30°C - 300°C

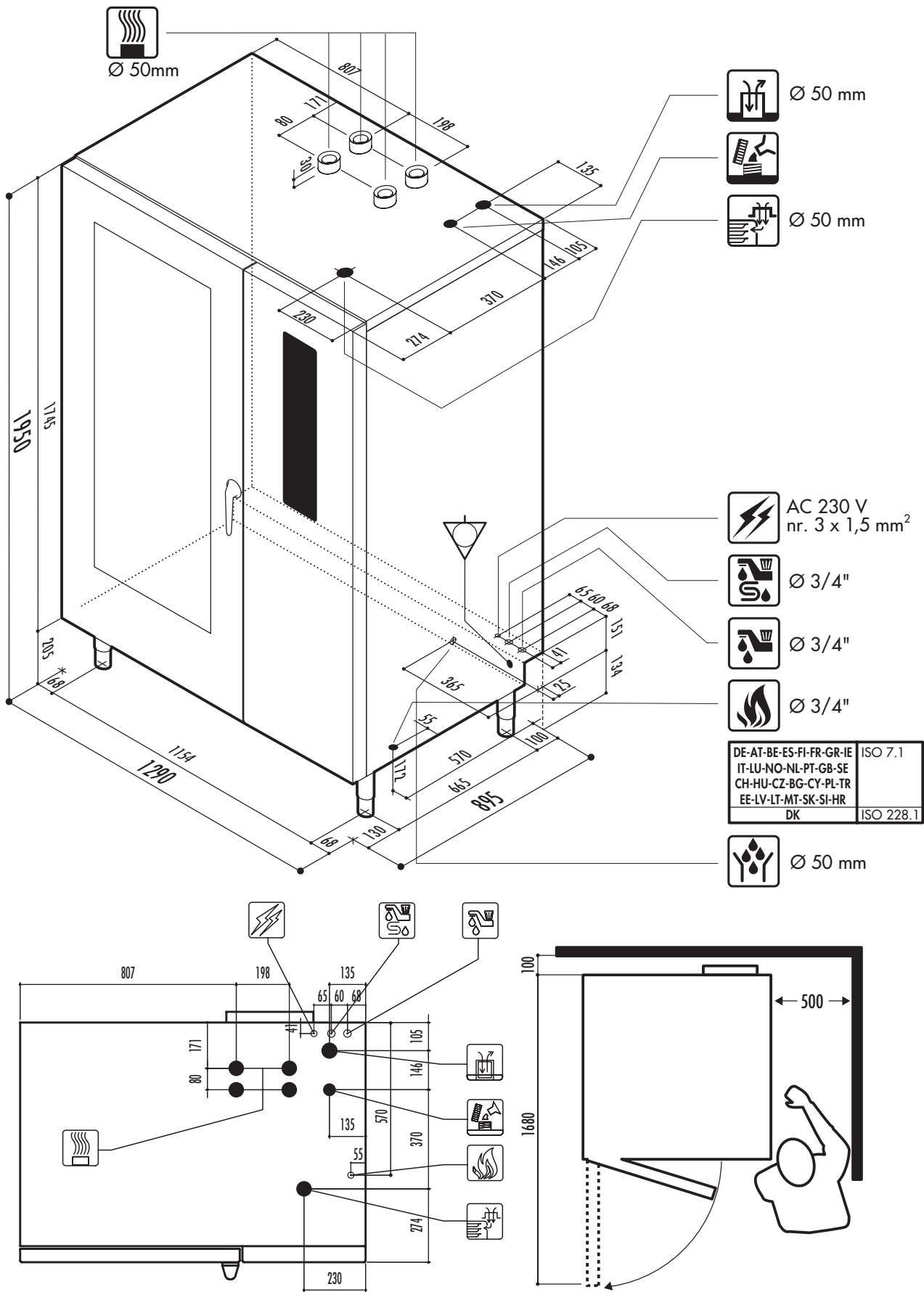
MODI DI FUNZIONAMENTO

- Manuale
- Automatico ICS - Interactive Cooking System
- Automatico EXTRA - Mantenimento, Rimessa in Temperatura, Scongellamento, Cottura multilivello
- Programmabile con cotture in sequenza automatica (fino a 15 cicli)
- Con avviamento ritardato automatico
- Con sonda al cuore
- A tempo

Funzioni PLUS

- Mantenimento • Finitura • Gestione ventilatore
- Gestione sfiato • Cotture Delta T

HMG 202 X



Secondo la normativa CE gas, per ogni apparecchiatura va predisposto idoneo sistema di evacuazione gas combusti (Tipo B13, B23, A3)

I dati riportati sul presente documento sono da ritenersi non vincolanti. L'azienda si riserva di apportare modifiche tecniche in qualsiasi momento. The specifications shown in this document are to be considered not binding. The company reserves the right to make technical changes at any moment. Die auf dieser Unterlage angegebenen technischen Daten sind als unverbindlich anzusehen. Die Firma behält sich das Recht vor, zu jeder zeit technische Änderungen vorzunehmen. Les données techniques indiquées sur ce document ne doivent pas être considérées contraignantes. L'entreprise se réserve la liberté d'effectuer modifications techniques en tout moment.



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

01.09.2008





COSTRUZIONE

- Camera di cottura in acciaio inox 18/10 AISI 304 spessore 1 mm, con bordi completamente arrotondati ad ampio raggio per una più facile pulizia (Normative HACCP)
- Camera perfettamente liscia, a tenuta stagna e con saldature senza fughe
- Isolamento termico della camera di cottura, spessore 35 mm
- Compensatore di dilatazione tra camera di cottura e facciata
- Porta di chiusura con doppio vetro temprato, ad intercapedine d'aria, per un minore irraggiamento di calore verso l'operatore
- Vetro interno con apertura a libro per una facile operazione di pulizia
- Maniglia con apertura destra e sinistra
- Cerniere porta regolabili per tenuta ottimale
- Guarnizione su facciata forno con montaggio ad incastro, in gomma silicone resistente al calore ed all'invecchiamento
- Bacinella che raccoglie la condensa sottoporta e la convoglia direttamente allo scarico, anche a porta aperta
- Deflettore apribile a libro per una facile operazione di pulizia del vano ventilatore
- Cruscotto apribile con sistema di aggancio per facilitare le operazioni di manutenzione
- Boiler in acciaio inox AISI 316 ad alto isolamento termico in fibra minerale
- Scarico camera con salto d'aria integrato
- Doppio attacco per ingresso acqua (normale e addolcita)
- Collegamenti raggruppati sul lato destro
- Componentistica di alta qualità reperibile sul mercato internazionale
- Doccetta integrata con avvolgitore automatico e rubinetto di chiusura

RISCALDAMENTO GAS

- Riscaldamento camera di cottura e boiler a gas di tipo indiretto tramite bruciatori ad aria soffiata
- Accensione bruciatori automatica a scarica con controllo fiamma elettronico e dispositivo di autodiagnosi con ripristino automatico dell'accensione
- Economizzatore automatico di energia Energy Saving
- Scambiatore di calore ad alto rendimento con camera di espansione in acciaio refrattario AISI 310 S
- Valvole gas a doppio stadio

DOTAZIONI FUNZIONALI

- Pannello di controllo elettronico con schermo illuminato a colori a Cristalli Liquidi (LCD - TFT) ad alta definizione e tecnologia "Touch Screen"
- Manopola SCROLLER PLUS con funzione di Scroll e di Push per confermare le scelte
- Comandi e pulsanti di servizio per le funzioni manuali
- Autodiagnosi di verifica funzionale prima di iniziare l'utilizzo dell'attrezzatura, con segnalazione descrittiva e acustica
- Possibilità di lavorare con 15 cicli in sequenza automatica per le cotture differenziate
- Selezione modalità di cottura convezione, vapore, misto con visualizzazione automatica dei preset di temperatura e tempo
- Possibilità di memorizzare 400 programmi di cottura con cicli in sequenza attribuendo al programma stesso un nome proprio
- Sistema di cotture automatiche ICS "Interactive Cooking System" contenente procedimenti di cottura testati dal costruttore immediatamente utilizzabili dall'operatore
- Possibilità di selezionare 6 velocità di ventilazione e di attivare il funzionamento intermittente, le prime 3 velocità attivano la riduzione di potenza di riscaldamento
- Funzioni EXTRA totalmente automatiche per "Mantenimento" a tempo e con sonda al cuore, "Cottura a livelli", "Rigenerazione" su piatto e teglia, "Scongelo" • Controllo temperatura al cuore con sonda a più punti di rilevazione
- Controllo parallelo temperatura in camera e al cuore, sistema DELTA T
- Collegamento sonda al cuore tramite connettore esterno alla camera di cottura con possibilità di collegamento rapido sonda ad ago per cottura sottovuoto e piccole pezzature
- Raffreddamento rapido della camera di cottura con stacco automatico a 50°C, raffreddamento automatico nel programma di cottura tra un ciclo ad alta temperatura e un ciclo a bassa temperatura
- Umidificatore manuale



- attivabile con pulsante
- Controllo automatico della percentuale di umidità in camera di cottura, sistema AUTOCLIMA
- Sistema sfianto camera di cottura FAST DRY per l'evacuazione rapida dei vapori in eccesso, automatizzato e programmabile in apertura prima della fine ciclo
- Illuminazione temporizzata camera di cottura con disattivazione automatica a porta aperta, fissaggio luci alogene antiriflesso su porta facilmente accessibili
- Preriscaldamento automatico acqua boiler
- Condensazione vapori regolata automaticamente
- Scarico e lavaggio automatico giornaliero del boiler con controllo della temperatura di scarico a 60°C
- Timer per l'accensione ritardata dell'apparecchiatura oltre le 24 ore
- Segnalazione visiva di preavviso necessità disincrostazione boiler
- Possibilità di selezionare diverse lingue per la visualizzazione dei menù e dei messaggi
- Accesso facilitato ai parametri utente programmabili, per personalizzare l'apparecchiatura
- Autoreverse: distribuzione dell'aria in camera con inversione automatica del senso di rotazione della ventola
- Controllo automatico della saturazione del vapore in camera
- Porta USB di serie per "upload" (carico) del Software e delle ricette e per "download" (scarico) dei dati HACCP e delle ricette.

Programma di SERVICE per:

- Collaudo funzioni scheda elettronica e visualizzazione sonde di temperatura
- Contatori ore di funzionamento apparecchiatura per tutte le funzioni principali per la manutenzione programmata

- Programma per la disincrostazione guidata del boiler
- Programma di lavaggio manuale
- OPTIONAL: WCS - Programma automatico di pulizia camera di cottura SOFT per lo sporco normale e HARD per lo sporco più resistente, per mezzo di braccio di lavaggio ed immissione di detergente

DOTAZIONI DI SICUREZZA

- Termostato di sicurezza camera di cottura
- Termostato di sicurezza boiler
- Dispositivo Sicurezza contro la sovrappressione e la depressione in camera di cottura
- Dispositivo di sicurezza contro la sovrappressione nel boiler
- Termico di sicurezza motore
- Dispositivo di rilevamento fiamma che interrompe l'afflusso del gas nel caso di spegnimento accidentale della fiamma bruciatori
- Pressostato di sicurezza segnalazione mancanza gas
- Microporta magnetico
- Controllo livello automatico dell'acqua nel boiler
- Segnalazione mancanza acqua
- Display segnalazione

guasti e autodiagnosi • Sistema di raffreddamento dei componenti con controllo di sovratemperatura visualizzato

DOTAZIONI STANDARD

- Paratie portateglie
- Nr. 2 griglie 2/1 GN in acciaio inox (mm 530 x 650)

DOTAZIONI A RICHIESTA / ACCESSORI

- Sistema di lavaggio automatico WCS (Washing Combi System) KL072
- Carrello per kit di lavaggio CD002
- Porta con apertura di sicurezza a doppio scatto
- Porta contraria PS001
- Versione GPL
- Camino antivento CAM102
- Struttura estraibile SG072
- Struttura portapiatti estraibile PR072
- Copertura termica CP072
- Carrelli portastruttura CR073

- Filtro grassi FX072
- Sonda al cuore ad ago per sottovuoto SE005
- Cappa di aspirazione con condensatore vapori incorporato HKA102
- Supporti base SR102 - SP102
- Supporto porta detergente KD102
- Armadi caldi di mantenimento AC102 - MA102
- Armadio neutro AN102
- Chiave USB con aggiornamento software

DATI TECNICI

HMG 072 X

Dimensioni esterne	mm	1170 x 895 x 880 h
Peso - Lordo / Netto	Kg	240 / 220
Potenza elettrica totale	kW	1
Potenza termica nominale	kW/kcal	28 / 24080
Potenza riscaldamento camera	kW/kcal	18 / 15480
Potenza riscaldamento vapore	kW/kcal	18 / 15480
Potenza ventilatore	kW	1
Tensione di alimentazione		AC 230 V - 50 Hz

CAPACITÀ

7 x 2/1 GN - 14 x 1/1 GN

- Con paratie portateglie: 7 x 2/1 GN - 14 x 1/1 GN, interasse 70 mm
- Con struttura portateglie SG072: 7 x 2/1 GN - 14 x 1/1 GN, interasse 65 mm
- Con struttura portapiatti PR072: 34 piatti (Ø 310 mm), interasse 68 mm



VERSIONE X

- Elettronico programmabile con schermo a cristalli liquidi (LCD) "Touch Screen"
- Sistema di cotture automatiche ICS
- Autoclisma con sfiato automatico
- Fast-Dry: Sistema di evacuazione rapida dell'umidità
- Ventilatore a 6 velocità con inverter
- Autoreverse (inversione automatica del senso di rotazione della ventola)
- Sonda al cuore multipunto
- Comandi per: umidificatore, raffreddamento rapido a porta aperta, illuminazione camera di cottura, controllo manuale dello sfiato

DI SERIE: doccetta, sonda al cuore multipunto
OPTIONAL: sistema di lavaggio automatico WCS (Washing Combi System)

MODALITÀ DI COTTURA

- Convezione con Autoclisma 30°C - 300°C
- Vapore 30°C - 130°C (bassa temperatura, atmosferico, forzato)
- Misto convezione vapore con Autoclisma 30°C - 300°C

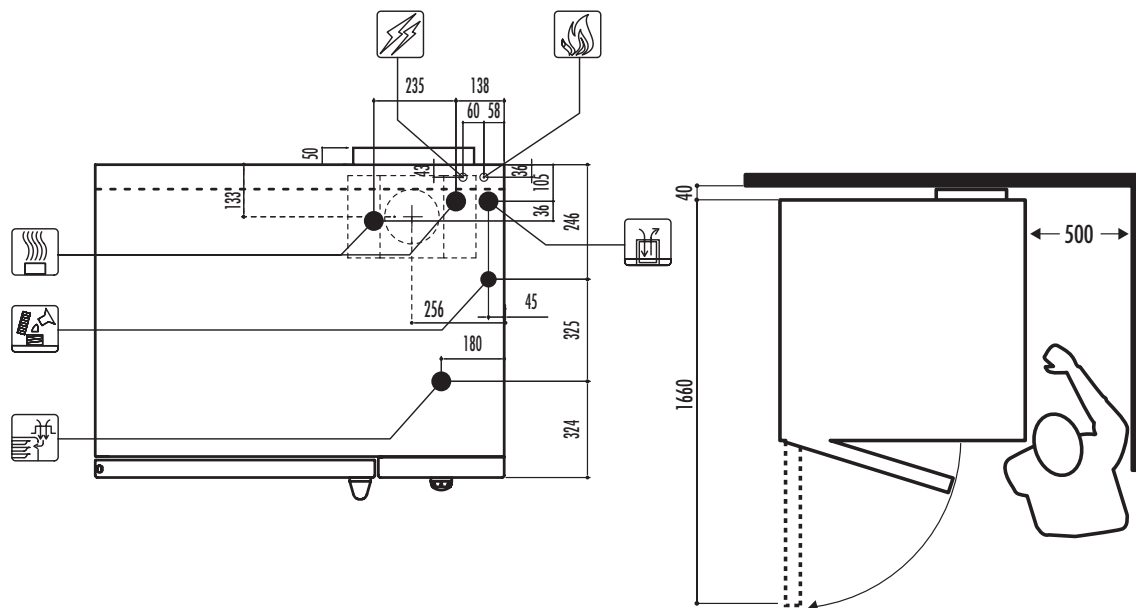
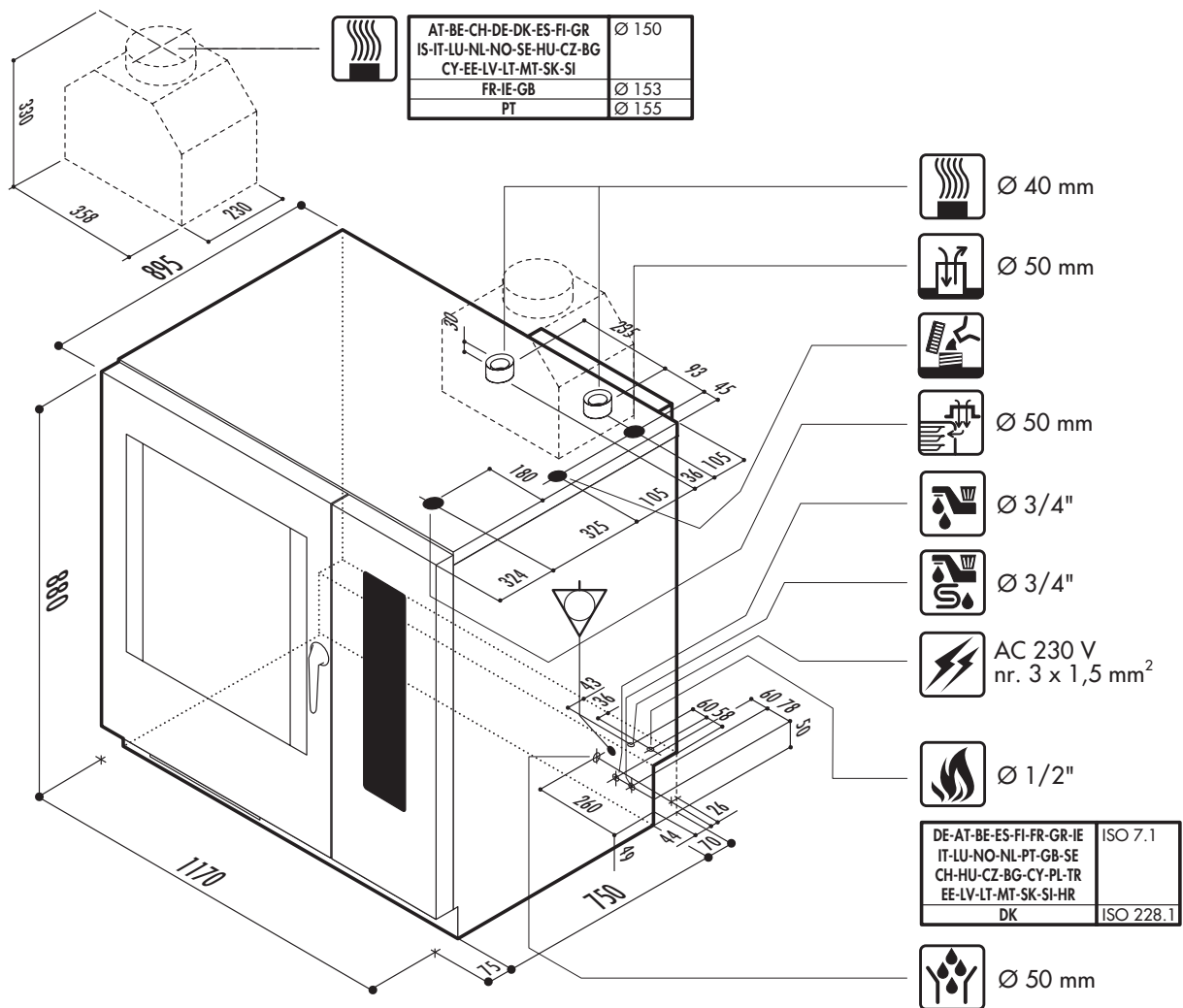
MODI DI FUNZIONAMENTO

- Manuale
- Automatico ICS - Interactive Cooking System
- Automatico EXTRA - Mantenimento, Rimessa in Temperatura, Scongellamento, Cottura multilivello
- Programmabile con cotture in sequenza automatica (fino a 15 cicli)
- Con avviamento ritardato automatico
- Con sonda al cuore
- A tempo

Funzioni PLUS

- Mantenimento • Finitura • Gestione ventilatore
- Gestione sfiato • Cotture Delta T

HMG 072 X





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

01.09.2008



HMG 142 X



2 x (7 x 2/1 GN - 14 x 1/1 GN)

01.09.2008

COSTRUZIONE

- Camera di cottura in acciaio inox 18/10 AISI 304 spessore 1 mm, con bordi completamente arrotondati ad ampio raggio per una più facile pulizia (Normative HACCP)
- Camera perfettamente liscia, a tenuta stagna e con saldature senza fughe
- Isolamento termico della camera di cottura, spessore 35 mm
- Compensatore di dilatazione tra camera di cottura e facciata
- Porta di chiusura con doppio vetro temprato, ad intercapedine d'aria, per un minore irraggiamento di calore verso l'operatore
- Vetro interno con apertura a libro per una facile operazione di pulizia
- Maniglia con apertura destra e sinistra
- Cerniere porta regolabili per tenuta ottimale
- Guarnizione su facciata forno con montaggio ad incastro, in gomma silicone resistente al calore ed all'invecchiamento
- Bacinella che raccoglie la condensa sottoporta e la convoglia direttamente allo scarico, anche a porta aperta
- Deflettore apribile a libro per una facile operazione di pulizia del vano ventilatore
- Cruscotto apribile con sistema di aggancio per facilitare le operazioni di manutenzione
- Boiler in acciaio inox AISI 316 ad alto isolamento termico in fibra minerale
- Scarico camera con salto d'aria integrato
- Doppio attacco per ingresso acqua (normale e addolcita)
- Collegamenti raggruppati sul lato destro
- Componentistica di alta qualità reperibile sul mercato internazionale
- Doccetta integrata con avvolgitore automatico e rubinetto di chiusura

RISCALDAMENTO GAS

- Riscaldamento camera di cottura e boiler a gas di tipo indiretto tramite bruciatori ad aria soffiata
- Accensione bruciatori automatica a scarica con controllo fiamma elettronico e dispositivo di autodiagnosi con ripristino automatico dell'accensione
- Economizzatore automatico di energia Energy Saving
- Scambiatore di calore ad alto rendimento con camera di espansione in acciaio refrattario AISI 310 S
- Valvole gas a doppio stadio

DOTAZIONI FUNZIONALI

- Pannello di controllo elettronico con schermo illuminato a colori a Cristalli Liquidi (LCD - TFT) ad alta definizione e tecnologia "Touch Screen"
- Manopola SCROLLER PLUS con funzione di Scroll e di Push per confermare le scelte
- Comandi e pulsanti di servizio per le funzioni manuali
- Autodiagnosi di verifica funzionale prima di iniziare l'utilizzo dell'attrezzatura, con segnalazione descrittiva e acustica
- Possibilità di lavorare con 15 cicli in sequenza automatica per le cotture differenziate
- Selezione modalità di cottura convezione, vapore, misto con visualizzazione automatica dei preset di temperatura e tempo
- Possibilità di memorizzare 400 programmi di cottura con cicli in sequenza attribuendo al programma stesso un nome proprio
- Sistema di cotture automatiche ICS "Interactive Cooking System" contenente procedimenti di cottura testati dal costruttore immediatamente utilizzabili dall'operatore
- Possibilità di selezionare 6 velocità di ventilazione e di attivare il funzionamento intermittente, le prime 3 velocità attivano la riduzione di potenza di riscaldamento
- Funzioni EXTRA totalmente automatiche per "Mantenimento" a tempo e con sonda al cuore, "Cottura a livelli", "Rigenerazione" su piatto e teglia, "Scongelo" • Controllo temperatura al cuore con sonda a più punti di rilevazione
- Controllo parallelo temperatura in camera e al cuore, sistema DELTA T
- Collegamento sonda al cuore tramite connettore esterno alla camera di cottura con possibilità di collegamento rapido sonda ad ago per cottura sottovuoto e piccole pezzature
- Raffreddamento rapido della camera di cottura con stacco automatico a 50°C, raffreddamento automatico nel programma di cottura tra un ciclo ad alta temperatura e un ciclo a bassa temperatura
- Umidificatore manuale



- attivabile con pulsante
- Controllo automatico della percentuale di umidità in camera di cottura, sistema AUTOCLIMA
- Sistema sfianto camera di cottura FAST DRY per l'evacuazione rapida dei vapori in eccesso, automatizzato e programmabile in apertura prima della fine ciclo
- Illuminazione temporizzata camera di cottura con disattivazione automatica a porta aperta, fissaggio luci alogene antiriflesso su porta facilmente accessibili
- Preriscaldamento automatico acqua boiler
- Condensazione vapori regolata automaticamente
- Scarico e lavaggio automatico giornaliero del boiler con controllo della temperatura di scarico a 60°C
- Timer per l'accensione ritardata dell'apparecchiatura oltre le 24 ore
- Segnalazione visiva di preavviso necessità disincrostazione boiler
- Possibilità di selezionare diverse lingue per la visualizzazione dei menù e dei messaggi
- Accesso facilitato ai parametri utente programmabili, per personalizzare l'apparecchiatura
- Autoreverse: distribuzione dell'aria in camera con inversione automatica del senso di rotazione della ventola
- Controllo automatico della saturazione del vapore in camera
- Porta USB di serie per "upload" (carico) del Software e delle ricette e per "download" (scarico) dei dati HACCP e delle ricette.

Programma di SERVICE per:

- Collaudo funzioni scheda elettronica e visualizzazione sonde di temperatura
- Contatori ore di funzionamento apparecchiatura per tutte le funzioni principali per la manutenzione programmata

- Programma per la disincrostazione guidata del boiler
- Programma di lavaggio manuale
- OPTIONAL: WCS - Programma automatico di pulizia camera di cottura SOFT per lo sporco normale e HARD per lo sporco più resistente, per mezzo di braccio di lavaggio ed immissione di detergente

DOTAZIONI DI SICUREZZA

- Termostato di sicurezza camera di cottura
- Termostato di sicurezza boiler
- Dispositivo Sicurezza contro la sovrappressione e la depressione in camera di cottura
- Dispositivo di sicurezza contro la sovrappressione nel boiler
- Termico di sicurezza motore
- Dispositivo di rilevamento fiamma che interrompe l'afflusso del gas nel caso di spegnimento accidentale della fiamma bruciatori
- Pressostato di sicurezza segnalazione mancanza gas
- Microporta magnetico
- Controllo livello automatico dell'acqua nel boiler
- Segnalazione mancanza acqua
- Display segnalazione

guasti e autodiagnosi • Sistema di raffreddamento dei componenti con controllo di sovratemperatura visualizzato

DOTAZIONI STANDARD

- Paratie portateglie
- Nr. 4 griglie 2/1 GN in acciaio inox (mm 530 x 650)

DOTAZIONI A RICHIESTA / ACCESSORI

- Sistema di lavaggio automatico WCS (Washing Combi System) KL142
- Carrello per kit di lavaggio CD002
- Porta con apertura di sicurezza a doppio scatto
- Porta contraria PS001
- Versione GPL
- Camino antivento CAM102
- Filtro grassi FX072
- Sonda al cuore ad ago per sottovuoto SE005
- Cappa di aspirazione con condensatore vapori incorporato HKA102
- Chiave USB con aggiornamento software

DATI TECNICI

HMG 142 X

Dimensioni esterne	mm	1170 x 895 x 1860 h
Peso - Lordo / Netto	Kg	565 / 450
Potenza elettrica totale	kW	(1) x 2
Potenza termica nominale	kW/kcal	(28 / 24080) x 2
Potenza riscaldamento camera	kW/kcal	(18 / 15480) x 2
Potenza riscaldamento vapore	kW/kcal	(18 / 15480) x 2
Potenza ventilatore	kW	(1) x 2
Tensione di alimentazione		(AC 230 V - 50 Hz) x 2

CAPACITÀ

2 x (7 x 2/1 GN - 14 x 1/1 GN)

- Con paratie portateglie: 7 x 2/1 GN - 14 x 1/1 GN (x 2), interasse 70 mm



VERSIONE X

- Elettronico programmabile con schermo a cristalli liquidi (LCD) "Touch Screen"
- Sistema di cotture automatiche ICS
- Autoclimate con sfiato automatico
- Fast-Dry: Sistema di evacuazione rapida dell'umidità
- Ventilatore a 6 velocità con inverter
- Autoreverse (inversione automatica del senso di rotazione della ventola)
- Sonda al cuore multipunto
- Comandi per: umidificatore, raffreddamento rapido a porta aperta, illuminazione camera di cottura, controllo manuale dello sfiato

DI SERIE: doccetta, sonda al cuore multipunto
OPTIONAL: sistema di lavaggio automatico WCS (Washing Combi System)

MODALITÀ DI COTTURA

- Convezione con Autoclimate 30°C - 300°C
- Vapore 30°C - 130°C (bassa temperatura, atmosferico, forzato)
- Misto convezione vapore con Autoclimate 30°C - 300°C

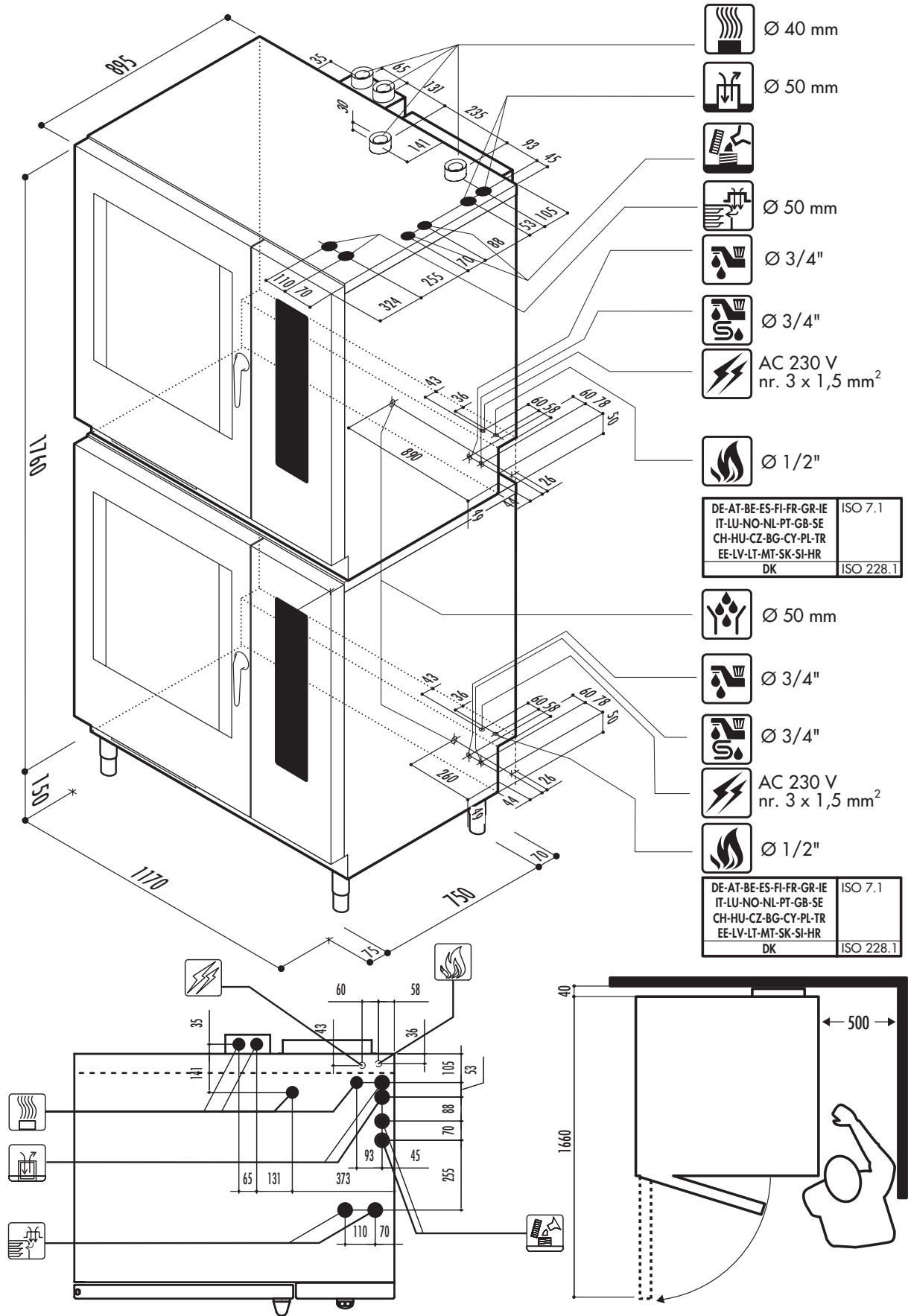
MODI DI FUNZIONAMENTO

- Manuale
- Automatico ICS - Interactive Cooking System
- Automatico EXTRA - Mantenimento, Rimessa in Temperatura, Scongellamento, Cottura multilivello
- Programmabile con cotture in sequenza automatica (fino a 15 cicli)
- Con avviamento ritardato automatico
- Con sonda al cuore
- A tempo

Funzioni PLUS

- Mantenimento • Finitura • Gestione ventilatore
- Gestione sfiato • Cotture Delta T

HMG 142 X



Secondo la normativa CE gas, per ogni apparecchiatura va predisposto idoneo sistema di evacuazione gas combusti (Tipo B13, B23, A3)

I dati riportati sul presente documento sono da ritenersi non vincolanti. L'azienda si riserva di apportare modifiche tecniche in qualsiasi momento. The specifications shown in this document are to be considered not binding. The company reserves the right to make technical changes at any moment. Die auf dieser Unterlage angegebenen technischen Daten sind als unverbindlich anzusehen. Die Firma behält sich das Recht vor, zu jeder zeit technische Änderungen vorzunehmen. Les données techniques indiquées sur ce document ne doivent pas être considérées contraignantes. L'entreprise se réserve la liberté d'effectuer des modifications techniques à tout moment.



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

01.09.2008

