



KONSTRUKTION

- Tiefgezogener Garraum aus CrNi-Stahl 1.4301 mit trapezoidaler Form zur optimierten Luftführung und breitradigen Ecken zur leichten Reinigung (HACCP)
- Fugenlosverschweisster, glatter, dampfdichter Innenraum • 35 mm starke Garraumisolierung • Thermische Ausdehnungsbrücke zwischen Innenraum und Frontseite • Türe mit zwei getrennten, hinterbelüfteten, gehärteten Glascheiben zur reduzierten Wärmeabstrahlung zur Bedienerseite, integrierter Beleuchtung und Dreipunkt-Sicherheitsdrehverschluss (davon zwei einstellbar) • Türraststellung mit progressiver, stufenloser Arretierung • Aufklappbare Innenscheibe zur leichten Reinigung • Einstellbare Türscharnieren zur optimalen Abdichtung • Gesteckte Türdichtung aus Hochtemperatur- und Alterungsbeständigem Silikon • Türtropfwanne unterhalb der Tür, welche das abtropfende Kondenswasser der Tür direkt in die Gerätetropfwanne und von hier direkt ins Ablauf leitet, auch bei offener Tür
- Aufklappbares Luftleitblech zur leichten Reinigung des Ventilatorbereichs • Aufklappbares Bedienpaneel mit Arretierungsvorrichtung zur Vereinfachung der Wartungsarbeiten • Frischdampferzeuger aus CrNi-Stahl 1.4301 mit hoher thermischer Isolation durch Mineralfaserwolle • Ablauf mit integriertem Luftsprung, Festanschlussmöglichkeit und Inspektionsöffnung • Getrennter Magnetventilanschluss für Normal- und Weichwasser • Installationsecke auf der rechten hinteren Geräteseite zur einfachen Aufstellung • Hochqualitätsbauteile im internationalen Handelsmarkt verfügbar • Hordengestellwagen mit 67 mm Schienenabstand und entnehmbarem Griff • Externer Kerntemperaturfühleranschluss (in Verbindung mit KT-Reglung)

ELEKTRISCHE BEHEIZUNG

- Garraumheizung mittels gepanzerten, elektrischen Heizkörpern aus INCOLOY 800 Chromnickelstahl • Dampferzeugerheizung mittels gepanzerten, elektrischen Heizkörpern • Automatische, leistungsbezogene Energieverbrauchsanpassung Energy Saving

FUNKTIONSAUSSTATTUNG

- Elektronisches Steuerpaneel mit Tasten und Einstellrädern zur Eingabe von Temperatur und Zeit • Funktionstest mit Selbstdiagnoseanzeige bei jedem Einschalten mit numerischer und akustischer Fehlermeldung • Betriebsart Heissluft, Dampf und Kombination mit automatischer Temperatur- und Zeitvorgabe • 91 speicherbare Garprozesse in bis zu 9 Schritten in Reihenfolge: davon 2 werksseitig getestete Regenerierprogramme zur sofortigen Verwendung • Ventilator mit elektronisch gesteuerter Autoreverse-Funktion entsprechend der eingestellten Garzeit für optimale Gar- und Backergebnisse • Warmhaltefunktion am Ende des Garprozesses über Kerntemperatur- oder Zeitsteuerung • Mehrzweck-Kerntemperaturfühlersteckdose zum zusätzlichen Anschluss eines Nadelfühlers für Kleinstückgut und zum Durchstechen von vakuumierten Produkten sowie Einsatz als integrierter, digitaler Thermometer (in Verbindung mit KT-Reglung) • Schnellabkühlung bei offener Tür mit Abschaltung bei 50°C und automatische, temperaturbezogene Garraumrückkühlung bei Übertemperatur während dem Betrieb • Manuelles Garraumreinigungsprogramm "CL" mit automatischem Dampfvorgang und elektronisch gesteuerter Abkühlung/Aufheizung • Manuelle Beschwadungsfunktion über Drucktaste • Automatische Garraum-Feuchtigkeitsreglung mittels AUTOCLIMA-System • Manuelle und automatische Garraumentlüftung Fast-Dry zum Abführen der überschüssigen Feuchtigkeit • Zeitgesteuerte, in der Tür integrierte leicht zugängliche, reflexfreie Halogen-Garraumbeleuchtung mit automatischer Ausschaltung bei Türöffnung • Automatische Dampferzeugervorheizung • Automatisch geregelte



Wrasenablösung • Automatische Kontrolle der Dampfsättigung im Garraum zur Vermeidung überschüssiger Dampfproduktion • Automatisches Entkalkungsprogramm des Dampferzeugers "DE" • Tägliche, automatische Entleerung und Spülung des Dampferzeugers mit Kontrolle der Ablauftemperatur bei maximal 60°C • Anzeige zur Angabe fälliges Entkalken des Dampferzeugers • Tastenkombination zur Aktivierung des Serviceprogramms zur:

- Kontrolle der Platinenfunktionen
 - Anzeige der Temperaturfühler
 - Anzeige der Gerätebetriebsstunden zur Programmierung fälliger Wartungen
 - Anzeige der Dampferzeugerbetriebsstunden
- OPTION: WCS - Vollautomatisches Garraum-Reinigungsprogramm mittels Wascharm und Reinigungsmittelspritzung: SOFT für normale Verschmutzung und HARD für starke Verschmutzung

SICHERHAUSSTATTUNG

- Sicherheitstemperaturbegrenzer im Garraum • Sicherheitstemperaturbegrenzer im Dampferzeuger • Sicherheit gegen Überdruck und Unterdruck im Garraum • Sicherheit gegen Überdruck im Dampferzeuger • Motorschutzschalter • Magnetischer Türkontaktschalter • Automatische Wasserstandsreglung im Dampferzeuger • Wassermangelanzeige • Forcierte Luftkühlung der elektrischen Bauteile mit Übertemperaturanzeige • Automatisches Ausschalten des Gerätes bei wichtigen Betriebs- und Sicherheitsstörungen

SERIENAUSSTATTUNG

- Hordengestelltransportwagen HKS201
- 2 Roste GN 1/1 aus rostfreiem Edelstahl

OPTIONEN/ZUBEHÖR

- SC - Elektronische Kerntemperaturreglung 30°C - 100°C
- WCS (aut. Reinigung) KL201
- Handbrause LD25
- Schiffsausführung
- Besondere Spannungen und Frequenzen
- Anschluss an Energieoptimierungsanlage SN
- Fettfilter FX201
- Nadel-Kerntemperaturfühler für Vakuumgaren und Kleinstücke SE002
- Hordengestelltransportwagen KS201 oder Teller - Hordengestellwagen HKP201 mit Warmhaltehaube CP201
- Warmhaltegerät mit Autoclina
- Dunstabzugshaube mit eingebautem Schwadenkondensator HKA201
- Direktanschluss eines Druckers mittels serielle Schnittstelle RS 232

TECHNISCHE DATEN

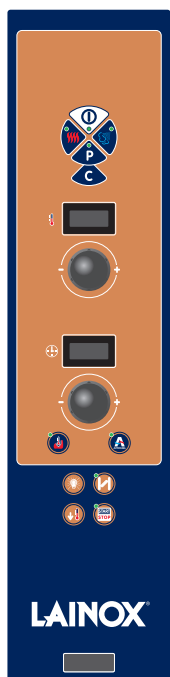
HME 201 P

Außenabmessungen	mm	1010 x 860 x 1950 h
Bruttogewicht / Nettogewicht	Kg	420 / 330
Elektrische Gesamtleistung	kW	31,8
Nennwärmeleistung	kW/kcal	- / -
Garraumheizleistung	kW/kcal	30 / -
Dampfheizleistung	kW/kcal	30 / -
Lüfterleistung	kW	1,8
Versorgungsspannung		3N AC 400 V - 50 Hz

KAPAZITÄT

20 x 1/1 GN

- Mit Hordengestellwagen HKS201 (Serie): Quereinschub für 20x1/1 GN Behälter und Roste oder 40x1/2 GN mittels Reduzierrahmen, 67 mm Schienenabstand
- Mit Tellerhordengestellwagen HKP201 (Option): 60 Teller Durchmesser 310 mm, 68 mm Abstand



AUSFÜHRUNG P

- Elektronische Steuerung mit manueller Bedienung
- Programmierbar, 99 Programme mit 9 Zyklen in automatischer Folge, numerisches Displays
- 44 vorgespeicherte Garprogramme*
- Autoclina mit automatischer Garraumentlüftung
- Fast-Dry: Schnell-Entfeuchtungssystem
- Selbstdiagnose
- Autoreverse (Luftverteilung im Garraum mit automatischer Richtungsumkehr des Lüfters)
- Tasten für: Beschwadung, Schnellabkühlung bei geöffneter Tür, Garraumbeleuchtung, manueller Dampfauslass

OPTION: Kerntemperaturfühler, Handbrause, automatische Reinigung WCS (Washing Combi System)

GARARTEN

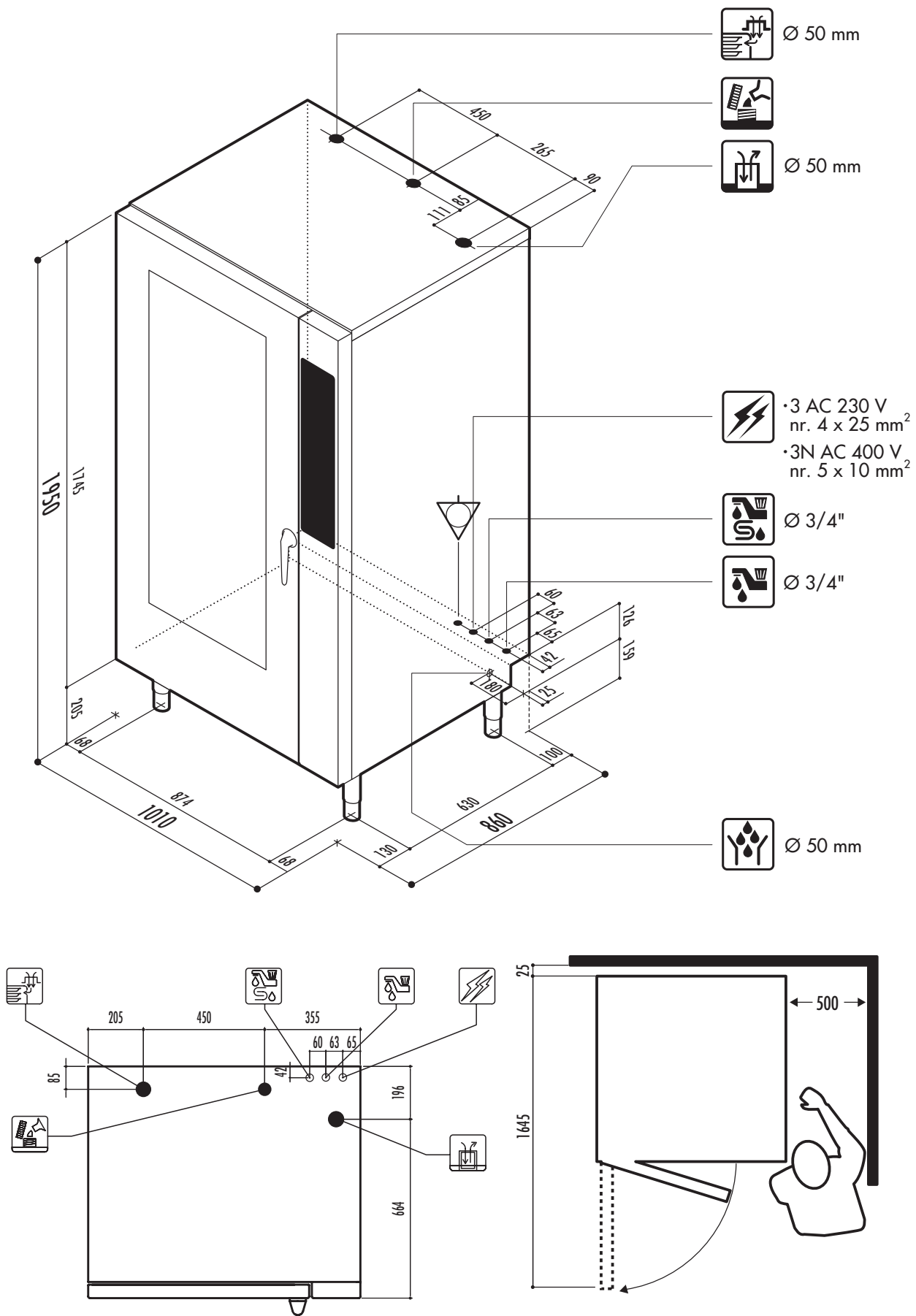
- Heissluft mit Autoclina 30°C - 300°C
- Dampf 30°C - 130°C (Niedrigtemperatur, atmosphärisch, forciert)
- Kombination mit Autoclina 30°C - 300°C

BETRIEBSARTEN

- Manuell
- Programmierbar mit Garzyklen in automatischer Folge (bis zu 9 Zyklen)
- Automatisch mit 44 vor-gespeicherten Garprogrammen*
- Mit Kerntemperaturfühler
- Mit manuellem Zeitbetrieb
- Warmhaltefunktion

(*) 31 Garprogramme in der Ausstattung ohne

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

