



KONSTRUKTION

- Tiefgezogener Garraum aus CrNi-Stahl 1.4301 mit trapezoidaler Form zur optimierten Luftführung und breitragenden 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 handfreier Griff mit rechts-links Öffnung • 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 • Herausnehmbare Auflageschienen mit 70 mm Schienenabstand • Aufklappbares Bedienpaneel mit Arretierungsvorrichtung zur Vereinfachung der Wartungsarbeiten • Frischdampferzeuger aus CrNi-Stahl AISI 316 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 • Integrierte Schlauchbrause mit Aufrollautomatik und serienmässigem Absperrhahn • Externer Kerntemperaturfühleranschluss

GASBEHEIZUNG

- Indirekte Gas-Garraum- und Dampferzeugerheizung mittels Gebläsebrenner • Vollautomatische, elektronische Zündung und Überwachung der Gasflamme • Selbstdiagnosesystem mit automatischer Wiederbetätigung bei Fehlzündung • Automatische, leistungsbezogene Energieverbrauchsanpassung Energy Saving
- Zweistufige Gasregler • Hochleistungswärmetauscher mit Brennkammer aus feuerfestem CrNi-Stahl AISI 310 S

FUNKTIONSAUSSTATTUNG

- Elektronisches Steuerpaneel mit Hochauflösungs-Farbdisplay (LCD - TFT) und "Touch Screen" Technologie • SCROLLER PLUS mit Scroll- und Push-Funktion zur Einstellung der Werte • Tasten zur einfachen Betätigung der manuellen Zusatzfunktionen • Funktionstest mit Selbstdiagnoseanzeige bei jedem Einschalten mit textueller und akustischer Fehlermeldung • Betriebsart Heissluft, Dampf und Kombination mit automatischer Temperatur- und Zeitvorgabe • Garprozesse in bis zu 15 Schritten in Reihenfolge • 400 speicherbare Garprogramme in mehreren Schritten, jeder mit eigenem Produktamen zur leichten Identifizierung
- Automatisches Garsystem ICS "Interactive Cooking System" mit getesteten Garprozessen vom Hersteller, sofort vom Anwender einsetzbar • Ventilator mit elektronisch gesteuerter Autoreverse-Funktion für optimale Gar- und Backergebnisse
- automatische Motorbremse bei Türöffnung • 6 Ventilatorgeschwindigkeiten mit Taktfunktion, wovon die ersten 3 in Verbindung mit reduzierter Heizleistung • Vollautomatische EXTRA-Funktionen "Warmhalten" (Zeit- und KT-gesteuert), "Regenerieren" (auf Teller und in Behältern), "Auftauen" und "Mehrfacheinschub" • Mehrpunkt-fühler zur sicheren Kerntemperaturüberwachung • DELTA T-Funktion zur gleichzeitigen Kontrolle von Garraum- und Kerntemperatur • Mehrzweck-Kerntemperaturfühlersteckdose zum zusätzlichen Anschluss eines Nadelfühlers für Kleinstückgut und zum Durchstechen von vakuierten Produkten sowie Einsatz als integrierter,



digitaler Thermometer • Schnellabkühlung bei offener Tür mit Abschaltung bei 50°C und automatische, temperaturbezogene Garraumrückkühlung bei Übertemperatur während dem Betrieb • Manuelle Beschwadungs- funktion über Drucktaste

- Automatische Garraum-Feuchtigkeitsreglung mittels AUTOCLIMA-System • Garraumentlüftungs-System FAST DRY zur schnellen Abführung überschüssiger Feuchtigkeit, automatisch und mit programmierter Öffnung vor Garprozess-Ende
- 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 • Tägliche, automatische Entleerung und Spülung des Dampferzeugers mit Kontrolle der Ablauftemperatur bei maximal 60°C
- Automatische Entkalkungsprogramm des Dampferzeugers • Halbautomatisches Reinigungsprogramm • Startzeitvorwahl mit beliebiger Datum und Uhrzeiteingabe
- Auswahl mehrerer Fremdsprachen zur Visualisierung von Menüs und Informationen • Leichter Zugang zu den kochspezifischen Parametern zur einfachen Personalisierung des Gerätes • USB-Schnittstelle für "upload" (aufladen) von Software und Rezepten und "download" (runterladen) von HACCP-Daten und Rezepten.

SERVICE - DIAGNOSE - PROGRAMM: • Selbstdiagnose in mehrsprachiger Anzeige auf LCD-Display der Platinenfunktionen und Visualisierung der Temperaturfühler • Betriebsstunden-Zähler aller programmierten Wartungsfunktionen.

OPTION: WCS - Vollautomatisches Garraum-Reinigungsprogramm mittels Wascharm und Reinigungsmittelspritzung: SOFT für normale Verschmutzung und HARD für starke Verschmutzung

SICHERHEITSAUSSTATTUNG

- Sicherheitstemperaturbegrenzer im Garraum • Sicherheitstemperaturbegrenzer im Dampferzeuger • Sicherheit gegen Überdruck und Unterdruck im Garraum
- Sicherheit gegen Überdruck im Dampferzeuger • Motorschutzschalter • Elektronische Flammenüberwachung mit automatischer, sekundenschneller Gaszufuhrunterbrechung bei Flammenerlöschung • Mindestdruckwächter zur Gasmangelanzeige • Magnetischer Türkontaktschalter • Automatische Wasserstandsreglung im Dampferzeuger • Wassermangelanzeige • Forcierte

Luftkühlung der elektrischen Bauteile mit Übertemperaturanzeige • Automatisches Ausschalten des Gerätes bei wichtigen Betriebs- und Sicherheitsstörungen

SERIENAUSSTATTUNG

- Einhängeschienen
- 2 Roste GN 1/1 aus rostfreiem Edelstahl

OPTIONEN/ZUBEHÖR

- Automatisches Reinigungssystem WCS mod. KLO61
- Tür mit zweistufiger Sicherheitsöffnung
- Rechtsseitig angeschlagene Tür PS
- Flüssiggaseinstellung
- Herausnehmbares GN-Hordengestell SGO61
- Besondere Spannungen und Frequenzen
- Fettfilter FXO61
- Nadel-Kerntemperaturfühler für Vakuumgaren und Kleinstücke SE005
- Offenes Untergestell mit (SPO61) oder ohne (SRO61) Auflageschienen oder geschlossenes mit Flügeltüren (ANO61)

- Ablage für Reinigungsmittel/Wasseraufbereitung KDO61
- Wagen für Reinigungsmittel und Wascharm CD002
- Tellerhordengestell PRO61 mit Warmhaltehaube CP061 und Bankettwagen CR061
- Wärmeschrank ACO61
- Warmhaltegerät mit Autoclima MA061
- Dunstabzugshaube mit eingebautem Schwadenkondensator HKA061
- Hähnchengrillbausatz GRO61
- USB-Pendrive mit Software-Update

TECHNISCHE DATEN

HMG 061 X

Außenabmessungen	mm	930 x 750 x 810 h
Bruttogewicht / Nettogewicht	Kg	165 / 147
Elektrische Gesamtleistung	kW	0,5
Nennwärmeleistung	kW/kcal	14 / 12040
Garraumheizleistung	kW/kcal	10 / 8600
Dampfheizleistung	kW/kcal	10 / 8600
Lüfterleistung	kW	0,5
Versorgungsspannung		AC 230 V - 50 Hz

KAPAZITÄT

6 x 1/1 GN

- Mit Einhängeschienen (Serie): Quereinschub für 6x1/1 GN Behälter und Roste oder 12x1/2 GN mittels Reduzierrahmen, 70 mm Schienenabstand
- Mit Hordengestell SGO61 (Option): Quereinschub für 6x1/1 GN Behälter und Roste oder 12x1/2 GN mittels Reduzierrahmen, 65 mm Schienenabstand
- Mit Tellergestell PRO61 (Option): 14 Teller Durchmesser 310 mm, 58 mm Abstand



AUSFÜHRUNG X

- Elektronisch programmierbar mit "Touch Screen" LCD-Farbdisplay
- Automatisches Garsystem ICS
- Autoclima mit automatischem Dampfauslass
- Fast-Dry: Schnell-Entfeuchtungssystem
- Ventilator mit 6 Geschwindigkeitsstufen mit Inverter
- Autoreverse (Luftverteilung im Garraum mit automatischer Richtungsumkehr des Lüfters)
- Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler
- Tasten für: Beschwängung, Schnellabkühlung bei geöffneter Tür, Garraumbeleuchtung, manueller Dampfauslass

SERIENMÄSSIG: Handbrause mit Rückholautomatik und Absperrhahn, Mehrpunkt-Kernfühler
OPTIONAL: automatisches Reinigungssystem WCS (Washing Combi System)

GARARTEN

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

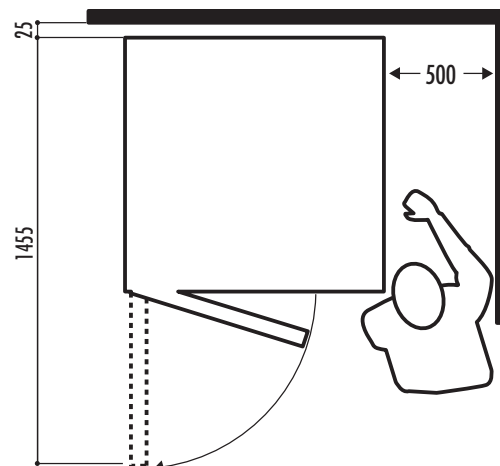
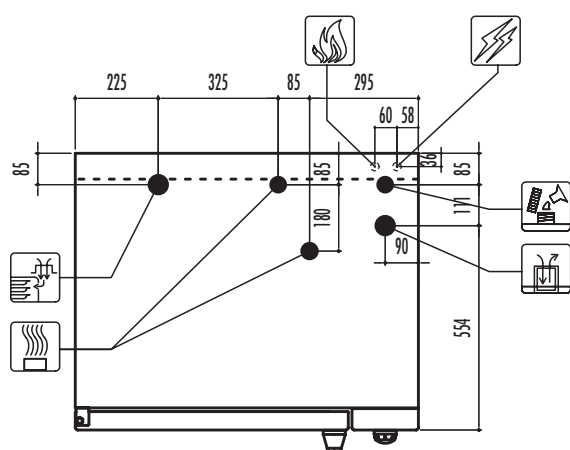
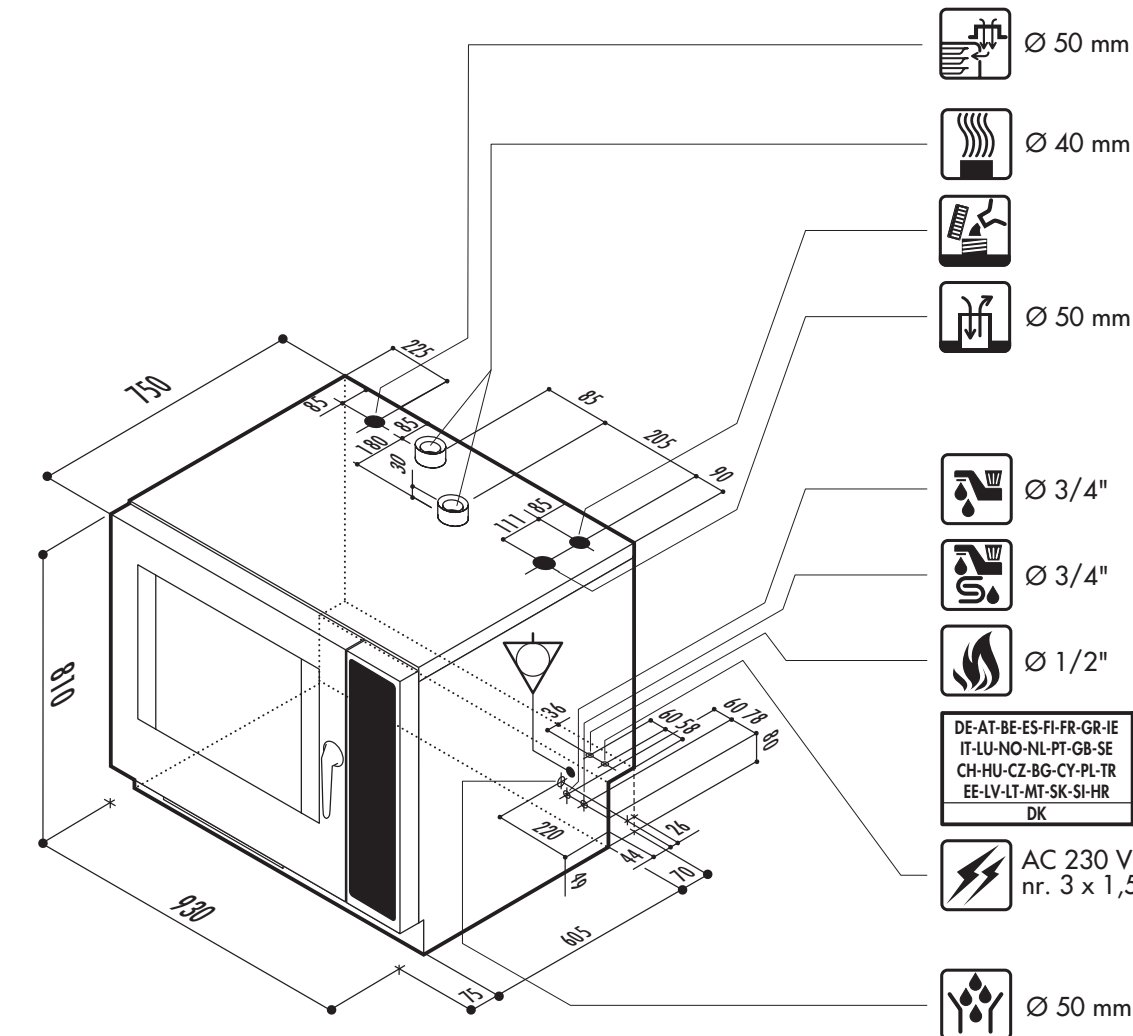
BETRIEBSARTEN

- Manuelles Garen
- Automatisches Garen ICS - Interactive Cooking System
- Automatisches Garen EXTRA - Warmhalten, Regenerieren, Auftauen, Mehrfacheinschub-Garen
- Programmierbar mit Garzyklen in automatischer Folge (bis zu 15 Zyklen)
- Mit Startzeitvorwahl
- Mit Kerntemperaturfühler
- Mit manuellem Zeitbetrieb

PLUS Funktionen

- Warmhalten • Bräunen • Lüfterregelung
- Entfeuchtungsregelung • Garen mit Delta T

HMG 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

