



LAINOX®

Cooking System

REGENERIERUNGS UND WARMHALTESYSTEME



HC 156 M/E

Durchgehender Wagen für die
Regenerierung und Warmhalten

KONSTRUKTION

- Dichter Garraum mit abgerundeten Ecken
- Umlaufender Stoßschutz aus Kunststoff
- Wärmeisolierung des Garraums Stärke 35 mm
- Dichtung auf Frontseite und Türen aus hitze- und alterungsbeständigem Silikon
- Vier Türen zur Verminderung des Temperaturverlusts beim Öffnen auf ein Minimum
- Herausnehmbare Blecheinschubwände zur Erleichterung der Reinigungsarbeiten
- Zentraler Garraumabfluss zur Erleichterung der Reinigungs- und Spülarbeiten
- Umluftheizung über gepanzerte elektrische Widerstände
- Türen mit Schnappverschluss
- Vier Rollen Durchmesser 150 mm, davon zwei mit Bremse
- Ergonomische seitliche Griffe für Schub und Führung
- Für Wartungsarbeiten leicht erreichbare Verkabelungen und Komponenten

FUNKTIONSAUSRÜSTUNGEN

- Steuerpaneel zur Kontrolle von Temperatur-Zeit-Feuchtigkeit, elektromechanisch (M) oder elektronisch mit LCD Display und bis zu 20 Programmspeicherplätze (E)
- Vereinfachte Bedienelemente für eine intuitive Benutzung
- Betriebstemperatur 30°C - 160°C
- Manuelle Entlüftung für den Abzug überschüssiger Feuchtigkeit
- Regelmäßige Umkehrung der Betriebsrichtung der Ventilatoren für eine bessere Verteilung der warmen Luft
- Versenkbarer Wasserreservetank mit Wassermangelanzeige
- Klingel am Zyklusende
- Sicherheitsthermostat für den Garraum

STANDARDUSRÜSTUNGEN

- Blecheinschubwände GN2/1 und GN1/1

AUSRÜSTUNGEN AUF ANFRAGE/ ZUBEHÖRTEILE

- Kerntemperaturfühler für Ausführung E
- Automatische Entlüftung für den Abzug überschüssiger Feuchtigkeit Climachef für Ausführung E
- Tellerkörbe
- USB Speichern Log HACCP für Ausführung E

Model	Außenabmessungen (B x T x H) - mm	Fassungsvermögen Bleche	Fassungsvermögen Teller - ø 230-310	Leistung kW	Stromversorgung
HC 156 M/E	950 x 820 x 1660 h	16 x GN2/1 32 x GN1/1	64	9,6	3N AC 400V 50 Hz



Ausführung M Mit elektromechanischer Steuerung

- A** Hauptschalter
- B** Wahlschalter Regenerierung "R" auf Tellern bzw. Warmhaltung "M" auf Platten oder in Behältern
- C** Drehknopf für die Temperatur-einstellung mit Kontrolllampe, die das Erreichen der Temperatur anzeigt
- D** Schalter für die Einstellung der Regenerierzeit mit Kontrolllampe, die den Betrieb anzeigt. Wird die "Warmhaltung" "M" gewählt, ist die Funktion "Zeit" ausgeschlossen
- E** Feuchtigkeitswahlschalter mit Kontrolllampe, die den Betrieb anzeigt. Es wird empfohlen, diesen auf den Bereich "mittlere Feuchtigkeit" einzustellen

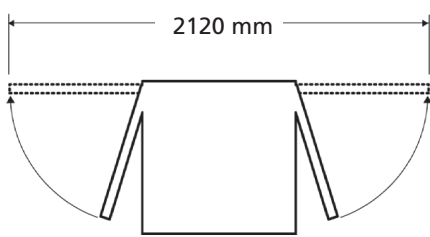
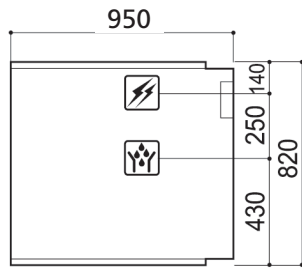
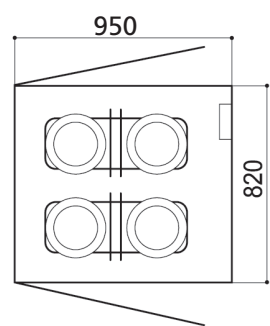
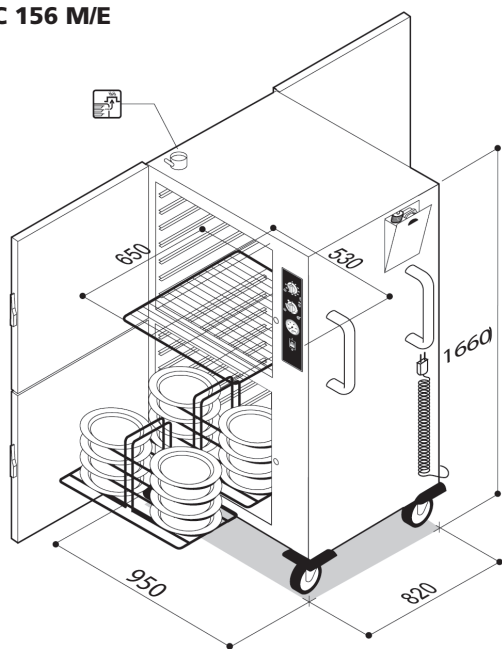
Ausführung E - Elektronische Steuerung mit Programmereinheit

- A** Hauptschalter
- B** Display
- C** Rückkehr zum vorherigen Menü (BACK)
- D** Drehknopf der Einstellung und "ENTER" der Auswahl
- E** "START/STOP" Taste
- F** Taste Beleuchtung Garraum

Model	Nennspannung [Vac]	Gesamtaufnahme [kW]	Ampere [A]	Anschlußleitung Mindestquerschnitt (typen H07 RN-F) [mm²]
HC 156 M/E	3N - 400	9,6	13,9	5 x 1,5

TECHNISCHE INSTALLATIONSZEICHNUNGEN

HC 156 M/E



- Anschluß Elektrokabel
- Regulierbare Garraumentlüftung für den Austritt überschüssiger Feuchtigkeit
- Garraumablauf