



LAINOX®

Cooking System

SISTEMAS DE REGENERACION Y MANTENIMIENTO



HC 161 M/E

Carro de regeneración y mantenimiento ventilado

CONSTRUCCIÓN

- Cámara hermética con todas las esquinas redondeadas
- Parachoques perimetrales de plástico
- Aislamiento térmico de la cámara, espesor 35mm
- Junta en el frente de caucho de silicona resistente al calor y al envejecimiento
- Dos puertas para reducir al máximo el descenso de temperatura al abrirlo
- Paneles porta parrillas extraíbles para facilitar la limpieza
- Desagüe central de la cámara para facilitar el lavado y la limpieza
- Calentamiento ventilado con resistencias eléctricas blindadas
- Puertas con cierre automático
- Cuatro ruedas de diámetro 150 mm, dos con freno
- Asas laterales ergonómicas para empuje y conducción
- Cableados y componentes situados de manera de facilitar cualquier trabajo de mantenimiento

EQUIPAMIENTO FUNCIONAL

- Panel de control temperatura, tiempo y humedad electromecánico (M) o electrónico con LCD y 20 programas memorizables (E)
- Mandos simplificados de uso intuitivo
- Temperatura de funcionamiento 30°C -160°C
- Respiradero manual de salida de la humedad excesiva
- Inversión periódica del sentido de funcionamiento de los ventiladores para una distribución mejor del aire caliente
- Depósito escamoteable de reserva de agua con aviso de falta de agua
- Señal acústica de fin de ciclo
- Termostato de seguridad cámara

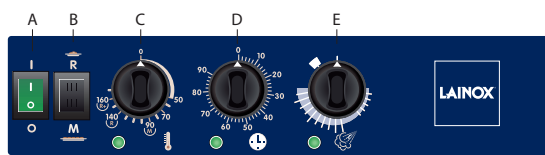
EQUIPAMIENTO ESTÁNDAR

- Paneles porta parrillas GN1/1 o 600x400

EQUIPAMIENTO A PEDIDO / ACCESORIOS

- Sonda al corazón para versión E
- Respiradero automático de salida de la humedad excesiva Climachef para versión E
- Cestas para platos
- Conexión USB recuperación datos HACCP para versión E

Modelo	Dimensiones (LxPxH) externas - mm	Capacidad parrillas	Capacidad platos Platos ø230-310	Potencia kW	Alimentación
HC 161 M/E	850 x 730 x 1760 h	16 x GN1/1 o 600x400	32	6,4	3N AC 400V 50 Hz



M



E

Versión M

A control electromecánico

- A** Interruptor general
- B** Interruptor selección funcionamiento regeneración "R" sobre plato o mantenimiento "M" sobre plato o cubeta
- C** Pomo regulación de temperatura con señal luminosa que indica la llegada de la temperatura
- D** Pomo regulación tiempo de regeneración con indicador luminoso que señala el funcionamiento. Si se elige "mantenimiento" "M" se excluye la función "tiempo"
- E** Pomo regulación humedad con indicador luminoso que señala el funcionamiento. Se aconseja regular en la zona "humedad media"

Versión E - Control electrónico con programador

- A** Interruptor general
- B** Display
- C** Regreso al menú anterior (BACK)
- D** Pomo de programación y "ENTER" de selección
- E** Pulsador "START/STOP"
- F** Pulsador de iluminación de la cámara de cocción

Modelo	Voltaje nominal [Vac]	Absorción total [kW]	Amperios [A]	Cable conexión sección mín. (tipo H07 RN-F) [mm²]
HC 161 M/E	3N - 400	6,5	9,4	5 x 1,5

ESQUEMAS TÉCNICOS DE INSTALACIÓN

HC 161 M/E

- Entrada cable alimentación eléctrica
- Respiradero regulable para la expulsión de la humedad en exceso
- Descarga cámara

