



LAINOX®

Cooking System

HMC 031E • HMC 051E

Four statique à cuisson lente et maintien en température

SYSTÈMES DE CUISSON ET
MAINTIEN EN TEMPÉRATURE



HMC 031E



HMC 051E

CARACTERISTIQUES DE CONSTRUCTION

- Chambre fermée d'une façon étanche à angles arrondis
- Calorifugeage total avec de la laine de roche ou de verre
- Garnitures d'étanchéité en matériel alimentaire, très résistantes à la chaleur, faciles à nettoyer et extrêmement solides
- Chauffage statique de la chambre obtenu à l'aide de résistance à fil de basses consommations qui enveloppe entièrement la chambre
- Portable

CARACTERISTIQUES FONCTIONNELS

- Contrôle électronique du temps, température et sonde à cœur

- Températures d'exercice 30°C – 120°C
- Deux événements réglables d'évacuation de l'humidité: sur la porte et sur la paroi du fond de la chambre
- Sonnerie de fin de cycle
- Conçu pour être empilé
- Porte réversible
- Pieds à ventouse
- Chambre avec thermostat de sécurité

EQUIPEMENTS STANDARD

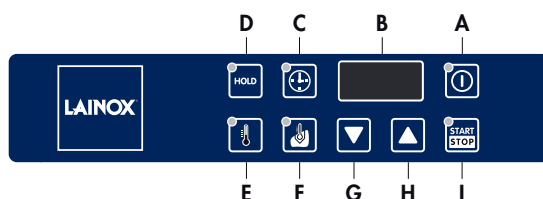
- Sonde à cœur
- Cloisons extractibles GN1/1

OPTIONS ET ACCESSOIRES

- Non

Modèle	Dimensions (LxPxH) externes	Capacité plaques	Puissance kW	Alimentation
HMC 031E	450x630x410h	3 GN1/1	0,70	AC 230V 50Hz
HMC 051E	450x630x560h	5 GN1/1	1,00	AC 230V 50Hz

The Hot



Electronique avec programmeur

Version E

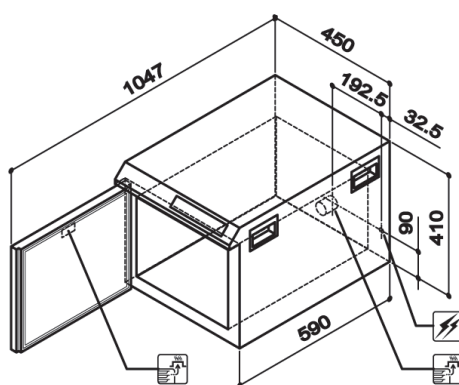
- A** Interrupteur général
 - B** Touche START/STOP
 - C** Touches de programmation du type de maintien ou de remise en température
 - D** Visuel
 - E** Touche choix de la température
 - F** Touche choix de l'humidité
 - G** Touche choix du temps
 - H** Bouton d'augmentation/diminution des valeurs
 - I** Touches de programmation
- Touche permettant d'actionner la sonde au cœur (à la demande)
- Système de d'éclairage (non disponible)
- Touche de programmation

Modèle	Tension théorique [Vac]	Absorption totale [kW]	Ampères [A]	Section min. câble de raccord (type H07 RN-F) [mm ²]
HMC 031E	230	0,7	3,1	3 x 1
HMC 051E	230	1,00	4,4	3 x 1

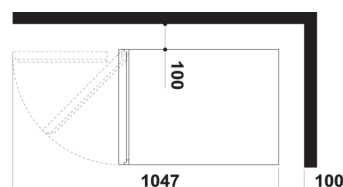
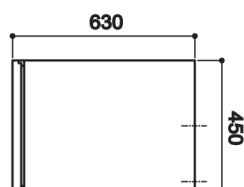
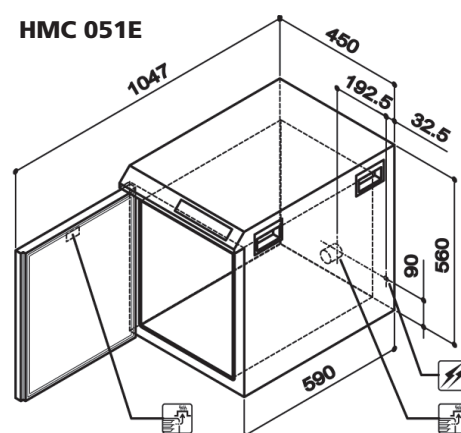
Modèle	Température de service [°C]	Capacité plaques: espacement [mm]	Hauteur maximum des plats [mm]	Capacité maximum du produit [kg]	Poids net [kg]
HMC 031E	30÷120	3 GN1/1 (70)	3 x 65 (h) 1 x 200 (h) 1 x 150 (h) + 1 x 65 (h)	11	22
HMC 051E	30÷120	5 GN1/1 (70)	5 x 65 (h) 2 x 150 (h) 1 x 200 (h) + 1 x 150 (h)	18	28

SCHEMAS TECHNIQUES

HMC 031E



HMC 051E



Entrée du câble d'alimentation électrique



Event réglable permettant d'évacuer l'humidité en excès

