



LAINOX®

Cooking System

SISTEMI DI RIMESSA IN TEMPERATURA E MANTENIMENTO



HC 153 M/E

Carrello di rimessa in temperatura e mantenimento ventilato

COSTRUZIONE

- Camera a tenuta stagna con tutti gli angoli arrotondati
- Paracolpi perimetrali in plastica
- Isolamento termico della camera spessore 35mm
- Guarnizione su facciata e porte in gomma silicone resistente al calore ed all'invecchiamento
- Due porte per ridurre al massimo l'abbassamento di temperatura all'apertura
- Paratie portateglie estraibili per facilitare le operazioni di pulizia
- Scarico centrale camera per facilitare le operazioni di lavaggio e pulizia
- Riscaldamento ventilato tramite resistenze elettriche corazzate
- Porte con chiusura a scatto
- Quattro ruote diametro 150mm di cui due con freno
- Maniglie laterali ergonomiche di spinta e guida
- Cablaggi e componenti posizionati per agevolare qualsiasi intervento di manutenzione

DOTAZIONI FUNZIONALI

- Pannello di controllo temperatura-umidità elettromeccanico (M) o elettronico con schermo LCD e fino a 20 programmi memorizzabili (E)
- Comandi semplificati di utilizzo intuitivo
- Temperatura di esercizio 30°C - 160°C
- Sfiato evacuazione umidità in eccesso manuale
- Inversione periodica del senso di marcia dei ventilatori per una migliore distribuzione dell'aria calda
- Serbatoio riserva d'acqua a scomparsa con avviso mancanza acqua
- Suoneria di fine ciclo
- Termostato di sicurezza camera

DOTAZIONI STANDARD

- Paratie portateglie GN 2/1 e GN1/1

DOTAZIONI A RICHIESTA / ACCESSORI

- Sonda al cuore per versione E
- Sfiato evacuazione umidità in eccesso automatico Climachef per versione E
- Cestelli portapiatti
- Porta USB per salvataggio dati HACCP per versione E

Modello	Dimensioni esterne (L x P x H) - mm	Capacità teglie	Capacità piatti Piatti ø 230-310	Potenza kW	Alimentazione
HC 153 M/E	950 x 800 x 1660 h	16 x GN2/1 32 x GN1/1	64	9,60	3N AC 400V 50 Hz



Versione M

Controllo elettromeccanico

- A** Interruttore generale
- B** Interruttore scelta funzionamento rimessa in temperatura "R" su piatto o mantenimento "M" su piatto o bacinella
- C** Manopola regolazione temperatura, con spia luminosa che segnala l'arrivo in temperatura
- D** Manopola regolazione tempo di rigenerazione, con spia luminosa che ne segnala il funzionamento. Se si sceglie mantenimento "M" la funzione "tempo" viene esclusa
- E** Manopola regolazione umidità, con spia luminosa che ne segnala il funzionamento. Si consiglia di regolare zona "umidità media".

Versione E - Controllo elettronico con programmatore

- A** Interruttore generale
- B** Display
- C** Ritorno al menù precedente (BACK)
- D** Manopola di impostazione e "ENTER" di selezione
- E** Pulsante START/STOP
- F** Pulsante di illuminazione camera.

Modello	Tensione nominale [Vac]	Potenza totale assorbita [kW]	Assorbimento [A]	Sezione minima cavo d'allacciamento (tipo H07 RN-F) [mm ²]
HC 153 M/E	3N - 400	9,6	13,9	5 x 1,5

SCHEMI TECNICI DI INSTALLAZIONE

HC 153 M/E

- Ingresso cavo di alimentazione elettrica
- Sfiato regolabile per fuoriuscita umidità in eccesso
- Scarico camera

