



Heart

Cuisiner avec le cœur

LAINOX[®]
Cooking System

LAINOX

Le chef professionnel est toujours le protagoniste de la scène gastronomique.

Un plat raconte toujours de son cuisinier. Les techniques de cuisson - classiques ou modernes - sont un patrimoine que tout cuisinier doit savoir utiliser au maximum pour exprimer sa veine créatrice. Cuisiner se transforme en gastronomie lorsque la technologie la plus avancée se jumelle à la main et à l'intelligence du chef.

Heart garantit au chef le contrôle total et sûr de ses cuissons, pour que sa passion puisse s'exprimer au mieux et être la protagoniste de la cuisine. Avec une valeur ajoutée: une technologie amie qui intervient pour aider le professionnel en facilitant son travail, en assurant la qualité des résultats et en lui offrant la possibilité d'économiser du temps précieux pour développer son ar.



Heart de Lainox est le meilleur partenaire du chef dans une cuisine qui change.

La restauration contemporaine est une réalité dynamique et constamment en évolution.

Heart est conçu pour la réalité dynamique de la restauration actuelle. Un four pouvant être utilisé à 100% de ses performances qui intègre la cuisson automatique, la cuisson manuelle et les programmes personnalisés du chef comme aucun four traditionnel ne peut le faire. La veine créatrice de la cuisson manuelle, la simplicité des cuissons automatiques, le côté pratique des programmes et des préférences sont finalement disponibles tous ensemble sur le même four.





Rationalité et Passion

Heart naît de la passion pour la cuisine avec un C majuscule: facile, puissant, fiable et souple, créé pour satisfaire aux exigences de dynamisme et de praticité dans la restauration et dans la pâtisserie contemporaine.





LCD touch screen

Heart est synonyme de

Grande facilité d'utilisation, grâce également à une interface graphique simple, directe et intuitive, affichée sur un **écran à cristaux liquides (LCD) touch screen**, et munie d'un **Scroller +** étudiés pour faciliter au maximum le travail quotidien du chef et de l'opérateur de cuisine.

Puissance de fonctionnement, résultat de la richesse des solutions technologiques à l'avant-garde, qui vont de pair avec l'idée de Lainox d'une évolution continue pour répondre à chaque instant aux demandes du marché.

Cœur d'une tradition toute "Made in Italy" faite de grande passion et de création qui s'exprime dans la qualité inégalable des résultats dignes d'un grand chef.



Scroller +

01/02/07 15.35

Préchauffez le four

?

PROGRAMMES

Cuisson ICS Interactive

MANUEL

EXTRA

PRÉFÉRÉS

WCS

Interac
Cooking
System

Viandes

Viandes Rôtis traditi..

	Mode	Temp	Temps
1	WH	190°	10'
2	WH	150°	50'
3	WH	160°	

Rôtis tradition

Rôtis traditior

Rôtis farcés a

Viande Rôtis farcés

Volaille-globes

Poisson

Legumes

START
STOP



Technologie et Création

Intuitif, interactif, à portée de la main.

La haute technologie de **Heart** permet au chef d'exprimer au mieux et simplement sa veine créatrice et satisfaire son désir d'expérimenter toujours de nouvelles préparations.

En même temps, elle offre à l'opérateur de la restauration moderne un outil à l'avant-garde, dont chacune de ses fonctions a été étudiée pour augmenter les possibilités et multiplier les résultats d'une cuisine de qualité et allant de pair avec son époque.

Heart est synonyme de

Cuisson automatique, grâce à l'**ICS (Interactive Cooking System)** qui permet d'avoir accès immédiatement aux principaux modes de cuisson et de fonctionnement tout en guidant pas à pas l'opérateur à son utilisation complète.

Cuisson manuelle, dont chaque fonction est entièrement réglable, avec la possibilité de créer, gérer et mémoriser facilement des modes de cuisson personnels et aider ainsi la veine créatrice et le plaisir d'expérimentation du chef.

De plus, la connexion **USB** permet de télécharger (dans les deux sens), recettes, programmes, données HACCP, mettre de niveau le logiciel

en fonction de ses propres exigences et à tout instant, en utilisant une clé USB.

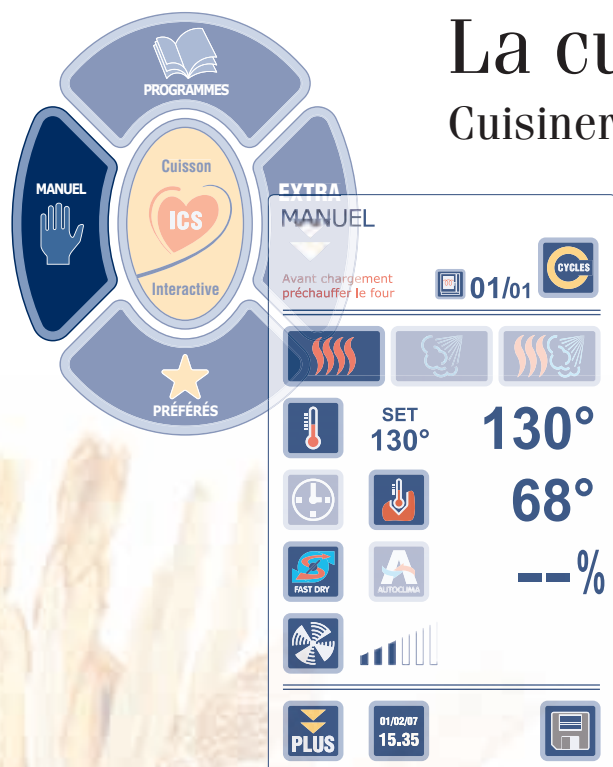
Cuisiner n'a jamais été aussi simple



Interactive Cooking System

La cuisson manuelle

Cuisiner n'a jamais été aussi créateur



Cuisiner est un art. Et **Heart** le sait bien puisqu'il fournit au chef tous les outils pour exprimer au mieux sa créativité et tout son talent. Grâce à la possibilité de définir manuellement chaque aspect du processus de cuisson, de nouveaux horizons s'ouvrent pour pouvoir se mesurer avec les évolutions de la technologie dans l'art culinaire. Et pouvoir également expérimenter de nouveaux parcours du goût, allant de pair avec notre époque et les modalités de la gastronomie contemporaine.

La fonction **PLUS** permet au chef de définir la finition des produits, de gérer de façon précise la ventilation et l'aération, d'utiliser la cuisson **Delta T** et le tout, enfin, de manière simple et intuitive. 

La fonction **Delta T** maintient constante la différence de température entre la chambre du four et le cœur du produit: elle est particulièrement indiquée pour les gros morceaux

et pour les produits qui ont besoin de cycles de cuisson délicats; en effet, la délicatesse du processus de cuisson sera d'autant plus grande que la différence de température (**Delta T**) sera petite. Grâce à l'utilisation de la fonction **Delta T**, le produit n'est pas attaqué avec des températures trop élevées en début de cuisson: on obtiendra ainsi une excellente homogénéité, un plus grand moelleux et une diminution importante de la perte de poids.

L'utilisation de la cuisson **Delta T** dans les fours traditionnels est compliquée et complexe; au contraire, avec Heart, il suffit de sélectionner la cuisson **Delta T** et indiquer la différence de température désirée: **Heart s'occupera de tout le reste automatiquement.**

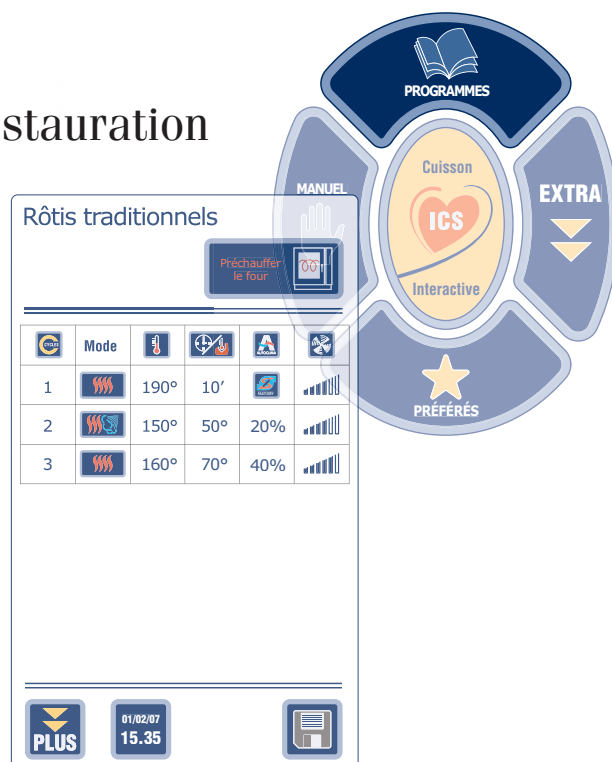
Les programmes

Personnaliser la cuisson pour une restauration sur mesure

Créer, gérer et administrer facilement des modes cuisson personnels. Grâce à **Heart**, c'est désormais possible.

Un fichier des recettes à refaire exactement ou à modifier, où l'on pourra puiser rapidement en appuyant tout simplement sur une touche.

Une fonction qui permet d'organiser et de réinventer le quotidien chaque fois qu'on le désire, pour répondre à tout besoin de restauration.

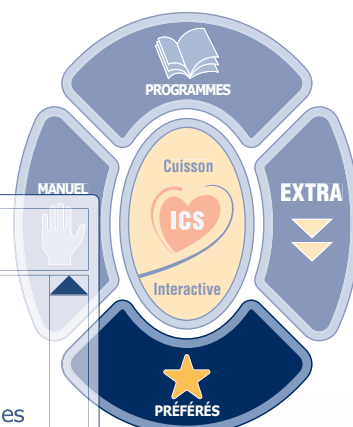


Les cuissons préférées

Les menus les plus demandés du chef

Les cuissons les plus fréquentes, celles qu'on utilise tous les jours, celles qui sont les plus demandées, aussitôt à portée de la main.

Heart facilite le travail du chef dans la cuisine en rassemblant tous les modes de cuisson préférés du chef et les plus demandés dans un fichier qui pourra être sélectionné instantanément et activé d'un seul geste. Et le chef gagne du temps précieux!



Les Extra

Régénération, Maintien en température, Décongélation, Cuisson par niveaux et Cuisson sous vide

Finis les recherches complexes parmi les fonctions et les programmes du four pour faire les opérations quotidiennes de la restauration professionnelle.

Les Extra stockent la remise en température, la décongélation, la cuisson par niveaux et la cuisson sous vide: des fonctions automatiques pouvant être activées tout simplement du bout du doigt.



Aide

Gérer le four?

Un jeu d'enfants!

Rien de plus simple que d'utiliser un four **Heart**.

En effet, **Heart** ne laisse jamais seul l'opérateur: il le suit, pas à pas, jusqu'à ce qu'il ait trouvé le meilleur mode d'utilisation et à la découverte de possibilités toujours nouvelles.

Et si par hasard on a oublié quelque chose, il suffit de l'interroger.

Parce qu'il répond aux questions!





Un simple geste, et la moitié du travail est déjà faite

Réchauffer avant pour gagner du temps après?

Grâce à **Heart**, c'est possible: il suffit d'appuyer sur une touche. Au début de la journée, **Heart** est réchauffé conformément aux indications définies par le chef; si, en revanche, la cuisson - automatique ou manuelle - a déjà été définie, **Heart** se préchauffe automatiquement selon le mode voulu et jusqu'à la température programmée.

Le préchauffage automatique de **Heart** représente un autre pas en avant dans le domaine de la simplicité d'utilisation du four, qui fait économiser du temps et éviter des erreurs, pour offrir à l'utilisateur un fonctionnement allant de pair avec les exigences de la cuisine actuelle.



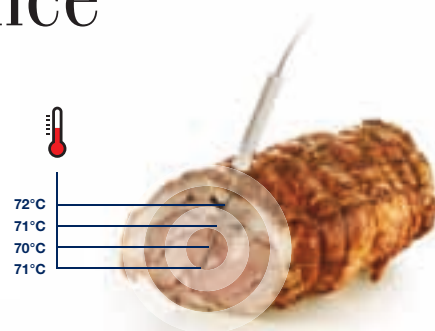


Au cœur de l'aliment avec sensibilité et intelligence

Avoir la certitude d'une cuisson toujours parfaite est d'une importance primordiale pour le chef. Et **Heart** a les papiers en règle pour la garantir avec sensibilité et intelligence.

La sonde au cœur multipoint et les capteurs sophistiqués de **Heart** sont des dispositifs de grande précision en mesure de contrôler le déroulement correct de la cuisson de chaque aliment.

Gros ou petits morceaux, produit frais ou surgelé, la cuisson sera toujours la meilleure possible!



Avec la sonde au cœur multipoints, l'objectif est toujours centré.

Exploiter tous les avantages de la cuisson sous vide sans renoncer aux performances automatiques sophistiquées de **Heart**?

La prise externe permet de remplacer la sonde standard avec la sonde "à aiguille" (Ø 1 mm), en option, et **Heart** peut ainsi continuer à être utilisé à 100% tant pour les cuissons sous vide que pour des morceaux très petits ou délicats.





Rissoler

Frire



Gratiner, frire et rissoler: toute une autre affaire!

La nouvelle frontière pour gratiner, frire et rissoler porte un nom: **Fast Dry**.

Que le chef décide de cuire avec le mode totalement automatique **ICS**, ou d'adopter la cuisson manuelle traditionnelle, grâce à **Fast Dry**, les produits de gastronomie, pâtisserie et boulangerie prennent forme sous le signe de la fragrance, du croustillant, de l'appétissant pour offrir au produit des nuances de goût qui n'ont jamais été expérimentées avec un four traditionnel. Cette révolution a été introduite par **Heart**: un système breveté qui, grâce à l'évacuation rapide de l'humidité, permet aujourd'hui au chef d'inventer de nouvelles cuissons, avec des résultats jamais obtenus auparavant.



Gratiner



Le climat approprié pour chaque plat

Autoclima est le système de contrôle qui se charge de créer et maintenir constant, dans la chambre de cuisson, le climat le plus approprié pour les aliments qui sont en train d'être cuisinés.

Autoclima contrôle automatiquement le pourcentage d'humidité en fonction de la méthode de cuisson adoptée, ce qui permet de réaliser parfaitement toute recette.

Autoclima est particulièrement indiqué pour la mise en température des aliments cuits auparavant, refroidis et conservés dans le réfrigérateur: ils repasseront aux conditions d'humidité et de fragrance, comme s'ils venaient de sortir du four.



WCS: Nettoyage imbattable

Hygiène parfaite après

Washing Combi System.

En d'autres termes le meilleur système pour nettoyer à fond le four, sans se fatiguer et en économisant du temps, de l'argent, de l'énergie. Le système de lavage **WCS** clôt l'ère des lavages automatiques approximatifs qui laissent des résidus de cuisson et de détergent.

Parce qu'après les cuissons, **Heart** se lave tout seul, rapidement et efficacement, grâce au "**Bras**" innovateur qui permet de nettoyer vraiment tous les moindres recoins de la chambre de cuisson.

Et grâce à l'efficace "**CombiClean**", produit tricomposant qui contient le détergent, le liquide de rinçage et le détartrant dans une seule solution, pratique et économique.

Il suffit d'appuyer sur une touche et le tour est joué!

CALOUT: Sans calcaire

CalOUT est le système Lainox qui maintient votre four à l'abri du calcaire et qui prévient son accumulation. Avec **CalOUT**, les fours Lainox peuvent être raccordés directement à l'eau du réseau en évitant ainsi le coût d'un adoucisseur et les frais pour son entretien périodique.

CalOUT effectue automatiquement le nettoyage périodique contre le calcaire en utilisant un produit atoxique qui est automatiquement prélevé dans le récipient en quantité nécessaire sans que l'utilisateur ne soit contraint d'intervenir.

Avec CalOUT:

- aucun coût pour l'adoucisseur
- aucun coût périodique pour les filtres et leur entretien
- élimination des pannes dues au calcaire

De plus, CalOUT garantit:

- une vapeur toujours abondante et pure
- une efficacité maximum énergétique et donc des consommations mineures
- des prestations élevées et constantes au fil du temps
- une durée de vie utile majeure de votre four

Nouvelles performances

Utiliser au mieux l'énergie, réduire les temps de cuisson tout en améliorant les résultats, respecter l'environnement et garantir la constance des performances et la fiabilité de la machine dans le temps: voici les objectifs que Lainox s'est fixés lors de la conception de **Heart**.

Et ces objectifs se sont traduits par des innovations et des solutions techniques révolutionnaires qui font de **Heart** un produit à l'état de l'art dans le secteur des fours mixtes.

Davantage encore de vapeur

Double brûleur et encore plus de vapeur dans les versions à gaz avec chaudière! La génération de vapeur est encore plus rapide et la vapeur encore plus saturée avec le nouveau brûleur dédié.

Plus de vapeur, en moins de temps, pour une cuisson parfaite et de meilleurs résultats.



Heart
95%

Efficacité 95%

Nouveau système de génération de chaleur avec brûleur et échangeur de nouvelle conception à rendement thermique élevé.

Moindre consommation de gaz et coûts moins élevés, et une cuisson plus rapide.

Plus grande rapidité

Jusqu'à 40% plus rapide que les fours traditionnels pour atteindre et récupérer la température d'exercice.

Plus grande rapidité et donc économie de temps à chaque cuisson.

Heart
+40%



Vitesse
6



Ventilation ciblée

La ventilation à 6 vitesses offre une cuisson correcte de chaque produit et grâce à l'autoreverse, elle garantit toujours une répartition de la chaleur parfaitement homogène.

Résultats parfaits pour chaque cuisson: des choux à la crème aux gratins.

Les versions X et S:

Les deux faces d'une même médaille



X

Caractéristiques techniques

- Électronique programmable avec afficheur à cristaux liquides (LCD) avec le rétroéclairage par LED "Touch Screen".
- Système de cuissons automatiques ICS et EXTRA (plus de 370 recettes en menu déjà personnalisées).
- AUTOCLIMA avec événement automatique
- Fast-Dry: Système d'évacuation rapide de l'humidité
- Ventilateur à 6 vitesses avec inverseur
- Autoreverse (inversion automatique du sens de rotation de la ventilation).
- Sonde au cœur multipoint.
- Commandes pour: humidificateur, refroidissement rapide avec porte ouverte, éclairage chambre de cuisson, contrôle manuel de l'événement (Système Fast-Dry).
- Connexion USB pour télécharger les données HACCP, pour mettre à jour le logiciel ou bien pour charger / décharger les recettes personnelles.

DE SÉRIE: douchette de lavage, Sonde au cœur multipoints

ACCESSOIRES EN OPTION:
système de lavage automatique WCS (Washing Combi System).

Modes de cuisson

- Air pulsé avec AUTOCLIMA 30°C - 300°C
- Vapeur 30°C - 130°C (basse température, atmosphérique, forcée)
- Mixte air pulsé vapeur avec AUTOCLIMA 30°C - 300°C

Modes de fonctionnement

- Manuel
- Automatique ICS - Interactive Cooking System
- Automatique EXTRA - Maintien, Mise à température, Décongélation, Cuisson multiniveaux et Cuisson sous vide
- Programmable avec possibilité de mémoriser 400 programmes de cuisson en séquence automatique (jusqu'à 15 cycles)
- Avec démarrage retardé automatique
- Avec sonde au cœur
- Durée programmable

Fonctions PLUS

- Maintien • Finition • Gestion du ventilateur
- Gestion événement • Cuissons Delta T • Deuxième Timer cuisson

Accessoires	
Afficheur LCD Touch Screen	•
Scroller plus	•
AUTOCLIMA avec événement automatique	•
Fast-Dry	•
Fonctions: ICS - Manuel - Programmes - Extra - Préférés	•
6 allures du ventilateur avec inverseur	•
Programme de lavage manuel	•
Sonde multipoint	•
Sonde à aiguille	o
Lavage automatique WCS (Washing Combi System)	o
Douchette	•
Interface USB	•

• = de série o = en option



S

Caractéristiques techniques

- Commandes manuelles à contrôle électronique
- Programmable 99 programmes, avec 4 cycles en séquence automatique, afficheurs numériques.
- Touche d'accès direct aux programmes et aux recettes
- Plus de 90 recettes en menu déjà personnalisées (*)
- AUTOCLIMA avec événement automatique
- Fast-Dry : Système d'évacuation rapide de l'humidité
- Autodiagnostic
- Autoreverse (inversion automatique du sens de rotation de la ventilation).
- Commandes pour: humidificateur, refroidissement rapide avec porte ouverte, éclairage chambre de cuisson, contrôle manuel de l'événement (Système Fast-Dry).
- Connexion USB pour télécharger les données HACCP, pour mettre à jour le logiciel ou bien pour charger / décharger les recettes personnelles.

ACCESSOIRES EN OPTION:
sonde au cœur, douchette de lavage, Double vitesse, système de lavage automatique WCS (Washing Combi System)

(*) Version S avec sonde

Modes de cuisson

- Air pulsé avec AUTOCLIMA 30°C - 300°C
- Vapeur 30°C - 130°C (basse température, atmosphérique, forcée)
- Mixte air pulsé vapeur avec AUTOCLIMA 30°C - 300°C

Modes de fonctionnement

- Manuel
- Programmable avec cuissons en séquence automatique
- Automatique avec recettes pré-mémorisées
- Avec sonde au cœur
- Durée programmable
- Fonction de maintien et remise en température

Accessoires	
99 programmes (4 cycles en séq. aut.)	•
Plus de 90 recettes en menu déjà personnalisées (*)	•
Fonction de maintien et remise en température	•
Programme de lavage manuel	•
Event manuel à moteur	•
AUTOCLIMA avec événement automatique	•
Fast-Dry	•
Sonde standard	o
Sonde à aiguille	o
Lavage automatique WCS (Washing Combi System)	o
Douchette	o
Double vitesse	o
Interface USB	•

• = de série o = en option



Une gamme unique



101

102

Caractéristiques de construction

- Construction en acier inox.
- Chambre de cuisson en acier inox AISI 304, emboutie, de forme trapézoïdale*, à bords complètement arrondis avec un ample rayon pour faciliter le nettoyage.
- Chambre parfaitement lisse, étanche et à soudures sans joints.
- Isolation thermique de la chambre de cuisson, épaisseur 35 mm.

- Porte à double vitre en verre trempé, à chambre à air, pour réduire le rayonnement de la chaleur vers l'opérateur.
- Ecoulement de la chambre avec saut d'air intégré.
- Double prise pour l'entrée d'eau (normale et adoucie).
- Composants de prime qualité vendus sur le marché international.
- Vitre interne pouvant s'ouvrir pour faciliter son nettoyage.

- Poignée pour ouverture à droite ou à gauche.
- Joint sur la façade du four, montage encastré, en caoutchouc au silicone résistant à la chaleur et au vieillissement.
- Bac pour recueillir l'eau de condensation sous la porte et la convoyer directement à l'évacuation, même lorsque la porte est ouverte.
- Défecteur pouvant s'ouvrir pour faciliter le nettoyage du logement du ventilateur.
- Panneau de commande pouvant s'ouvrir, muni d'un système d'accrochage pour faciliter les opérations d'entretien.

* Sauf Heart 102 et Heart 202

Modèles avec Chaudière

Versions X et P	Capacité chambre		Dimensions [mm.]	Poids [Kg.]	Puissance électrique tot. [kW]	Puissance Chauffage Gaz			Puissance Ventilateur [kW]	Tension d'alimentation	
	[GN]	Entraxe entre les étagères mm				Nominale [kW/kcal]	Enceinte [kW/kcal]	Vapeur [kW/kcal]			
HME 061		6x1/1	70	930x750x810 h	141/124	9,5	- / -	9 / -	7,5 / -	0,5	3N AC 400V - 50 Hz
HMG 061		6x1/1	70	930x750x810 h	165/147	0,5	14 / 12040	10 / 8600	10 / 8600	0,5	AC 230V - 50 Hz
HME 101		10x1/1	70	990x860x1090 h	205/180	16	- / -	15 / -	15 / -	1	3N AC 400V - 50 Hz
HMG 101		10x1/1	70	990x860x1090 h (**1420 h)	215/190	1	28 / 24080	18 / 15480	18 / 15480	1	AC 230V - 50 Hz
HME 102		10x2/1 - 20x1/1	70	1170x895x1090 h	265/240	31	- / -	30 / -	30 / -	1	3N AC 400V - 50 Hz
HMG 102		10x2/1 - 20x1/1	70	1170x895x1090 h (**1420 h)	258/235	1	40 / 34400	27 / 23220	27 / 23220	1	AC 230V - 50 Hz
HME 072		7x2/1 - 14x1/1	70	1170x895x880 h	205/180	16	- / -	15 / -	15 / -	1	3N AC 400V - 50 Hz
HMG 072		7x2/1 - 14x1/1	70	1170x895x880 h (**1210 h)	240/220	1	28 / 24080	18 / 15480	18 / 15480	1	AC 230V - 50 Hz
HME 142		2x (7x2/1 - 14x1/1)	70	1170x895x1860 h	385/360	16 x 2	- / -	(15 / -) x2	(15 / -) x2	(1) x2	3N AC 400V - 50 Hz
HMG 142		2x (7x2/1 - 14x1/1)	70	1170x895x1860 h	565/450	1 x 2	(28 / 24080) x2	(18 / 15480) x2	(18 / 15480) x2	(1) x2	AC 230V - 50 Hz
HME 201		20x1/1	67	1010x860x1950 h	420/330	31,8	- / -	30 / -	30 / -	1,8	3N AC 400V - 50 Hz
HMG 201		20x1/1	67	1010x860x1950 h (**2280 h)	440/345	1,8	48 / 41280	36 / 30960	27 / 23220	1,8	AC 230V - 50 Hz
HME 202		20x2/1 - 40x1/1	67	1290x895x1950 h	515/395	61,8	- / -	60 / -	60 / -	1,8	3N AC 400V - 50 Hz
HMG 202		20x2/1 - 40x1/1	67	1290x895x1950 h	575/465	1,8	80 / 68800	54 / 46440	54 / 46440	1,8	AC 230V - 50 Hz

** Hauter avec cheminée anti-vent



Chauffage électrique

- Chauffage de la chambre de cuisson et de la chaudière à l'aide de résistances électriques blindées en INCOLOY 800.
- Économiseur automatique d'énergie Energy Saving.

Chauffage au gaz

- Chauffage de la chambre de cuisson et de la chaudière de type indirect à l'aide de brûleurs à air soufflé.
- Allumage automatique des brûleurs à décharge avec contrôle électronique de la veilleuse et dispositif d'autodiagnostic avec réinitialisation automatique lors de l'allumage.
- Économiseur automatique d'énergie Energy Saving.
- Échangeur de chaleur haut rendement avec chambre d'expansion en acier réfractaire AISI 310 S.
- Soupapes gaz à double étage.

Équipements de sécurité

- Thermostat de sécurité de la chambre de cuisson.
- Sécurité contre la surpression et la dépression dans la chambre de cuisson.
- Relais thermique de sécurité du moteur.
- Contact de porte magnétique.
- Thermostat de sécurité de la chaudière.
- Dispositif de sécurité contre la surpression de la chaudière.
- Contrôle automatique du niveau de l'eau dans la chaudière.
- Système automatique de refroidissement des composants et du logement des commandes.

Modèles à injection directe

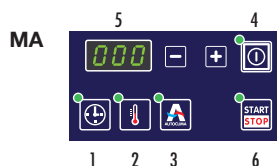
Versions X et P		Capacité chambre		Dimensions [mm.]	Poids [Kg.]	Puissance électrique tot. [kW]	Puissance Chauffage Gaz			Puissance Ventilateur [kW]	Tension d'alimentation
		[GN]	Entraxe entre les étagères mm				Nominale [kW/kcal]	Enceinte [kW/kcal]	Vapeur [kW/kcal]		
HVE 061		6x1/1	70	930x750x810 h	128/111	9,5	- / -	9 / -	7,5 / -	0,5	3N AC 400V - 50 Hz
HVG 061		6x1/1	70	930x750x810 h	131/114	0,5	10 / 8600	10 / 8600	10 / 8600	0,5	AC 230V - 50 Hz
HVE 101		10x1/1	70	990x860x1090 h	174/149	16	- / -	15 / -	15 / -	1	3N AC 400V - 50 Hz
HVG 101		10x1/1	70	990x860x1090 h (**1290 h)	197/172	1	18 / 15480	18 / 15480	18 / 15480	1	AC 230V - 50 Hz
HVE 102		10x2/1 - 20x1/1	70	1170x895x1090 h	226/201	31	- / -	30 / -	30 / -	1	3N AC 400V - 50 Hz
HVG 102		10x2/1 - 20x1/1	70	1170x895x1090 h (**1290 h)	242/218	1	27 / 23220	27 / 23220	27 / 23220	1	AC 230V - 50 Hz
HVE 072		7x2/1 - 14x1/1	70	1170x895x880 h	210/185	16	- / -	15 / -	15 / -	1	3N AC 400V - 50 Hz
HVG 072		7x2/1 - 14x1/1	70	1170x895x880 h (**1080 h)	220/195	1	18 / 15480	18 / 15480	18 / 15480	1	AC 230V - 50 Hz
HVE 142		2x (7x2/1 - 14x1/1)	70	1170x895x1860 h	395/370	(16) x2	- / -	(15 / -) x2	(15 / -) x2	(1) x2	3N AC 400V - 50 Hz
HVG 142		2x (7x2/1 - 14x1/1)	70	1170x895x1860 h	415/390	(1) x2	(18 / 15480) x2	(18 / 15480) x2	(18 / 15480) x2	(1) x2	AC 230V - 50 Hz
HVE 201		20x1/1	67	1010x860x1950 h	370/260	31,8	- / -	30 / -	30 / -	1,8	3N AC 400V - 50 Hz
HVG 201		20x1/1	67	1010x860x1950 h (**2280 h)	400/290	1,8	36 / 30960	36 / 30960	36 / 30960	1,8	AC 230V - 50 Hz
HVE 202		20x2/1 - 40x1/1	67	1290x895x1950 h	460/345	61,8	- / -	60 / -	60 / -	1,8	3N AC 400V - 50 Hz
HVG 202		20x2/1 - 40x1/1	67	1290x895x1950 h	510/400	1,8	54 / 46440	54 / 46440	54 / 46440	1,8	AC 230V - 50 Hz

** Hauter avec cheminée anti-vent



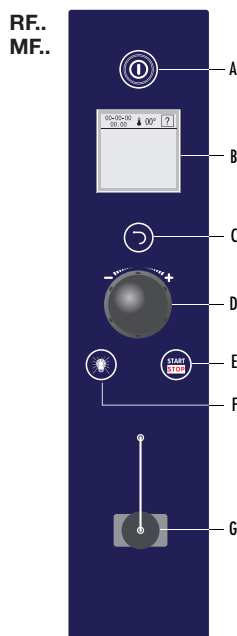
Armoires de maintien et de remise en température avec Autoclima®

Fiche des commandes Armoires de maintien mod. 061-101-102.



- 1 - Contrôle électronique du temps de maintien
- 2 - Contrôle électronique de la température
- 3 - Contrôle électronique de l'humidité 0-99%, avec système Autoclima
- 4 - Touche d'allumage
- 5 - Écran d'affichage des valeurs programmées

Fiche des commandes armoires de Maintien Régénérateurs à poser au sol.



- A - Interrupteur général ON/OFF
- B - Display
- C - Touche BACK - Retour au menu précédent
- D - Bouton de configuration et "ENTER" de sélection
- E - Touche START/STOP
- F - Touche éclairage chambre de cuisson
- G - Raccordement pour sonde au cœur (en option)

Les aliments sont toujours "prêts" pour être servis.

Pour obtenir de meilleurs résultats dans la cuisine, Lainox propose la possibilité de jumeler **Heart** 061, 101 et 102 à un armoire de maintien équipé du système Autoclima, ou de jumeler aux modèles **Heart** 201 et 202 des armoires de maintien ou régénérateurs qui leur sont compatibles. L'armoire de maintien est un appareil qui permet de conserver chauds, à la juste température et avec le juste degré d'humidité, les mets à peine cuits, en attendant de les servir. Tout produit de cuisine, préparé à l'avance, semblera à peine sorti du four grâce à la fonction **Autoclima** qui protège et conserve les caractéristiques d'origine des plats. L'armoire de maintien et le four mixte **Heart** forment un couple irremplaçable dans les cuisines des professionnels.



MA 102



MFG 40 E
+ HKS 202
(en option)



RFP 40 E

Armoires de maintien

Modèles	Dimensions [mm.]	Capacité GN	kW	V - Hz
MA 061	930x750x850 h	16x1/1 - 8x2/1	2,5	AC 230V - 50Hz
MA 101	990x790x700 h	12x1/1 - 6x2/1	2,5	AC 230V - 50Hz
MA 102	1170x825x700 h	16x1/1 - 8x2/1	2,5	AC 230V - 50Hz

Régénérateurs

Modèles	Dimensions [mm.]	Capacité GN	kW	V - Hz
RFG 20 E	990x715x1950 h	HKS 201 - 20X1/1 GN HKP 201 - 60 / Ø 310	12,5	3N AC 400V - 50Hz
RFG 40 E	1010x895x1950 h	HKS 202 - 40X1/1 - 20X2/1 GN HKP 202 - 100 / Ø 310	23	3N AC 400V - 50Hz
RFP 20 E	1110x810x1950 h (740x675x1860 h)	HKS 201 - 20X1/1 GN HKP 201 - 60 / Ø 310	12,5	3N AC 400V - 50Hz
RFP 40 E	1110x1080x1950 h (740x945x1860 h)	HKS 202 - 40X1/1 - 20X2/1 GN HKP 202 - 100 / Ø 310	23	3N AC 400V - 50Hz
RFP 22 E*	1110x810x1950 h (740x685x1860 h)	HKS 201 - 20X1/1 GN HKP 201 - 60 / Ø 310	12,5	3N AC 400V - 50Hz
RFP 42 E*	1110x1080x1950 h (740x955x1860 h)	HKS 202 - 40X1/1 - 20X2/1 GN HKP 202 - 100 / Ø 310	23	3N AC 400V - 50Hz

* A poser au sol - Passant

Fours de remise en température

Modèles	Dimensions [mm.]	Capacité GN	kW	V - Hz
MFG 20 E	990x715x1950 h	HKS201 - 20X1/1 GN HKP201 - 60 / Ø 310	6,2	3N AC 400V - 50Hz
MFG 40 E	1010x895x1950 h	HKS202 - 40X1/1 - 20X2/1 GN HKP202 - 100 / Ø 310	7,5	3N AC 400V - 50Hz
MFP 20 E	1110x810x1950 h (740x675x1860 h)	HKS201 - 20X1/1 GN HKP201 - 60 / Ø 310	6,2	3N AC 400V - 50Hz
MFP 40 E	1110x1080x1950 h (740x945x1860 h)	HKS202 - 40X1/1 - 20X2/1 GN HKP202 - 100 / Ø 310	7,5	3N AC 400V - 50Hz
MFP 22 E*	1110x810x1950 h (740x685x1860 h)	HKS201 - 20X1/1 GN HKP201 - 60 / Ø 310	6,2	3N AC 400V - 50Hz
MFP 42 E*	1110x1080x1950 h (740x955x1860 h)	HKS202 - 40X1/1 - 20X2/1 GN HKP202 - 100 / Ø 310	7,5	3N AC 400V - 50Hz

* A poser au sol - Passant



Accessoires pour le banqueting et le catering



Lainox a conçu et réalisé une ample gamme d'équipements pour le Banqueting: **des structures amovibles, supports de grilles et de plats, aux chariots particuliers pour le transport et à des couvertures thermiques appropriées.**

Les structures pour les plats sont étudiées pour contenir jusqu'à 100 plats de 31 cm de diamètre, maintenus à une distance correcte afin que la chaleur puisse se répartir uniformément et fournir une régénération parfaite des mets.

Les couvertures thermiques Lainox, spécifiques pour chaque structure, sont particulièrement efficaces et permettent de garder chauds les aliments pendant plusieurs minutes, ce qui assure le temps nécessaire pour leur manutention.

Les structures amovibles ont été conçues pour pouvoir être montées et utilisées également à l'intérieur des armoire de maintien, **des cellules de refroidissement rapide et des fours de remise en**

température Lainox: l'utilisateur peut ainsi disposer d'un ensemble d'instruments intégrés et parfaitement compatibles qui facilitent son travail tout en évitant de devoir manutentionner "à la main" chaque plaque.



Modèles	Chariots	Structures extractibles	Capacité	Entraxe [mm.]	Structures Porteassiettes	N° Assiettes Ø 31 cm	Entraxe [mm.]	Couverture thermique	Capacité	Chariots	N° Assiettes Ø 31 cm	Couverture thermique
061	CR 061 - CR 062*	SG 061	6x1/1 GN	65	PR 061	14	58	-	-	-	-	CP 061
101	CR 101	SG 101	10x1/1 GN	65	PR 101	30	68	-	-	-	-	CP 101
102	CR 102	SG 102	20x1/1 GN 10x2/1 GN	65	PR 102	49	68	-	-	-	-	CP 102
072	CR 102 - CR 073*	SG 072	7x2/1 GN 14x1/1 GN	65	PR 072	34	68	-	-	-	-	CP 072
142	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
201	-	-	-	-	-	-	-	HKS 201	20x1/1 GN	HKP 201	60	CP 201
202	-	-	-	-	-	-	-	HKS 202	40x1/1 GN 20x2/1 GN	HKP 202	100	CP 202

* hauteur avec structure amovible



Accessoires Heart

Compléments irremplaçables

Grilles Pollogrill



Grâce aux grilles **Pollogrill**, **Heart** cuit un **poulet croustillant, savoureux et digeste** sans devoir y ajouter des graisses. La grille en acier **Pollogrill** offre 8 gabarits de poulet (et même 11 pour le mod. 101, version 60x40); les poulets sont introduits et cuits verticalement de manière à favoriser une cuisson uniforme et jusqu'à l'os. Demandez le catalogue Multigrill pour tout autre renseignement utile sur le **Kit Pollogrill Lainox**, une solution complète qui prévoit également: une armoire neutre, une lèchefrite amovible, une niche séparée pour le détergent, un filtre catalyseur.



Supports et armoires



Les fours **Heart** 061, 101, 102 peuvent être installés sur les supports et les armoires qui leur sont dédiés. Les **supports** peuvent être munis de pieds, de pieds avec porte-plaque incorporés; les **armoires**: neutres avec porte-grilles, ou chaudes, pour maintenir chauds pendant un temps limité, les produits à peine sortis du four. Les supports et les armoires peuvent être équipés d'une étagère pour le détergent et l'adoucisseur.

	Dimensions [mm.]	Capacité plaques GN	Entraxe [mm.]	kW	V - Hz
Supports					
SR 061	930x605x850 h	-	-	-	-
SP 061	930x605x850 h	12X1/1 GN	70	-	-
SR 101	990x715x700 h	-	-	-	-
SP 101	990x715x700 h	12X1/1 GN	70	-	-
SR 102	1170x750x700 h	-	-	-	-
SP 102	1170x750x700 h	12X1/1 - 6X2/1 GN	70	-	-
Armoires neutres					
AN 061	930x690x850 h	16X1/1 - 8X2/1 GN	62	-	-
AN 101	990x715x700 h	12X1/1 - 6X2/1 GN	62	-	-
AN 102	1170x750x700 h	12X1/1 - 6X2/1 GN	62	-	-
Armoires chaudes					
AC 061	930x690x850 h	16X1/1 - 8X2/1 GN	62	2,5	AC 230V - 50Hz
AC 101	990x715x700 h	12X1/1 - 6X2/1 GN	62	2,5	AC 230V - 50Hz
AC 102	1170x750x700 h	12X1/1 - 6X2/1 GN	62	2,5	AC 230V - 50Hz



Heart 101+061

Heart 061+061

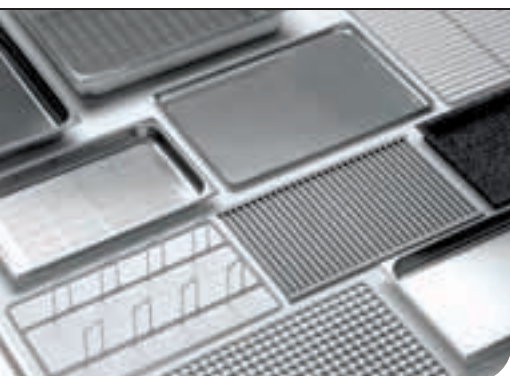
Superposabilité

Puissant, souple et superposable

Pour garantir davantage encore de puissance et de souplesse dans la cuisine, Lainox a rendu **Heart** superposable, que ce soit le modèle électrique ou celui au gaz.

Une caractéristique qui aide le chef au cours de son travail quotidien, lorsqu'il doit affronter les rythmes soutenus et exprimer sans aucune limite toute sa verve culinaire.

Plaques à four et grilles Multigrill



Quelle que soit votre exigence de cuisson, il existe toujours une grille ou une plaque qui pourra y répondre. Lainox propose les plaques GN 1/1 et 2/1, en acier inox, émaillées, en alu, et dans de nombreuses hauteurs, de type troué ou non, des plaques pour frire, des grilles pour poulets, pour viandes et poisson, pour légumes, des paniers à mailles pour pommes frites, des plaques pour la cuisson de la pâtisserie, du pain et des baguettes. De plus, des châssis particuliers de réduction pour pouvoir cuire dans des cuvettes et des plaques GN 1/2 sont disponibles.

Pour tout autre renseignement, demandez le catalogue **Multigrill Lainox** à votre revendeur de confiance.



mod. GC113 1/1GN

mod. GV110 1/1GN

mod. AT02 1/1GN

mod. GS112 1/1GN

mod. TF106 1/1GN

mod. R1104 1/1GN



mod. AP 064 (600x400)

mod. T42 (600x400)

mod. A1102 1/1GN

mod. T22 (600x400)

mod. A1102 1/1GN

mod. AF102 1/1GN

Hottes aspirantes



HKA101

Les modèles **Heart** 061, 101, 102 peuvent être équipés d'une hotte aspirante spécifique en acier inox, munie de moteur et condenseur à air pour éliminer les vapeurs. Un outil indispensable si le four est installé en vue ou à l'intérieur de supermarchés, boucheries et gastronomies.

Modèles	Hottes aspirantes	Dimensioni [mm.]	kW	V - Hz
061	HKA 061 NR 061 (chassis de superposition)	938x976x300 h 930x605x130 h	0,25	AC 230V - 50Hz
101	HKA 101	998x1086x300 h	0,25	AC 230V - 50Hz
102	HKA 102	1178x1121x300 h	0,25	AC 230V - 50Hz
072	HKA 102 NR 072 (chassis de superposition)	1178x1121x300 h 1170x750x200 h	0,25	AC 230V - 50Hz
201	HKA 201	1018x1086x300 h	0,25	AC 230V - 50Hz

www.lainox.it

Studioverde - 02/09 - 1500 - europa.it - 57900



LAINOX®
Cooking System



LAINOX ALI S.p.A. Via Schiaparelli 15 - Z.I. S.Giacomo di Veglia - 31029 Vittorio V. (TV) - Italy - Tel. (+39) 0438 9110 - Fax (+39) 0438 912300 e-mail: lainox@lainox.it



LA90015580 Le données sur ce document ne doivent pas être considérées contraignantes. Lainox ALI S.p.A. se réserve le droit d'apporter des modifications à tout moment.