



Heart

Cocinar de todo corazón

Hornos mixtos con caldera y vapor directo

LAINOX®

LAINOX

El chef profesional siempre es el protagonista de la escena gastronómica.

Un plato habla del cocinero. Las técnicas de cocción, tanto clásicas como modernas, son un patrimonio que el cocinero ha de poder utilizar al máximo para dar rienda suelta a su creatividad.

Cuando la mano y la mente de un chef disponen de la tecnología más avanzada, cocinar se convierte en puro arte. **Heart** deja que el chef

tenga un control absoluto y seguro de las cocciones para que su pasión creativa se exprese lo mejor posible y se convierta en el único protagonista de la cocina. Con un valor añadido: una tecnología amiga que, ayudando al profesional, le facilita el trabajo, le asegura el resultado deseado en sus platos y le permite ahorrar tiempo para dedicarse a desarrollar su arte.



Heart of Lainox es el mejor ayudante del chef en una cocina en continua evolución.

La restauración contemporánea es una realidad dinámica y en continua evolución.

Heart se ha proyectado para satisfacer la vivacidad de la restauración actual. Heart se puede utilizar al 100% de sus prestaciones e integra la cocción automática, la manual y los programas personales del chef como ningún horno tradicional podrá hacer jamás. La creatividad de la cocción manual, la simplicidad de las cocciones automáticas y la practicidad de los programas preferidos se presentan finalmente juntos, disponibles en un mismo horno.



LAINOX



Heart estimula la pasión y el talento creativo en la cocina de un gran chef.

Con **Lainox Heart**, el chef vuelve a ser el protagonista indiscutible de la cocina con su creatividad y competencia.

Heart es una máquina sofisticada que ofrece la máxima libertad al cocinero ya que éste gobierna siempre el corazón del sistema tecnológico con su **voluntad y sabiduría** culinaria y puede intervenir en el horno en cualquier momento.





¡Heart trabaja por tres!

Lo mejor de la amplia experiencia de **Lainox** en los hornos mixtos se ha aplicado a un único instrumento versátil, proyectado para que todas sus excepcionales prestaciones y potencialidades sean fácilmente accesibles y utilizables de inmediato.

Heart responde

a las exigencias de practicidad y versatilidad de la moderna restauración.

Heart satisface

las necesidades de una cocina que sabe estar al paso del tiempo sin renunciar nunca a la mejor calidad.

Porque Heart de Lainox es
Racional y pasional
Moderno y clásico
Tecnológico y creativo







Racional y pasional

Heart nace de la pasión por la cocina con la C mayúscula. Fácil, potente, fiable y versátil, este horno ha sido proyectado para dar la respuesta justa a las exigencias de dinamismo y practicidad de la restauración contemporánea.





Pantalla táctil de cristal líquido



Heart es

práctico de usar gracias a una interfaz gráficamente simple, directa e intuitiva, con una **pantalla táctil de cristal líquido** y un ágil **Scroller +** ambos estudiados para facilitar al máximo el trabajo cotidiano del chef y de los operadores de la cocina.

Potente en el funcionamiento por la riqueza de sus soluciones tecnológicas de vanguardia, este horno es el resultado de aplicar la filosofía de Lainox, basada en la evolución continua de los productos con el objetivo de satisfacer siempre las exigencias del mercado.

Corazón de una tradición completamente made in Italy

que aúna un entusiasmo y una creatividad cuya mejor expresión es la calidad inigualable de los resultados, dignos de un gran chef.

Scroller +

Moderno y clásico



Fruto de las más modernas tecnologías, **Heart** representa la evolución de un instrumento desde siempre imprescindible en la cocina: **el horno**.

Con **Heart** hemos renovado la tradición incorporando nuevas potencialidades y oportunidades de expresión a los escenarios y los tiempos de la restauración actual.

Heart es

Prestaciones elevadas para ofrecer al chef un instrumento estudiado en los mínimos detalles, capaz de desarrollar perfectamente el talento culinario, en el que se ha prestado mucha atención a la racionalización y la reducción de los consumos.

Gran fiabilidad y robustez, como expresión de la política empresarial de Lainox que da la prioridad a los mejores materiales y características constructivas y funcionales para responder de la mejor manera posible a cualquier exigencia de los usuarios.

Calidad de los grandes hornos clásicos unida a una **simplicidad y eficacia** que solo una tecnología de vanguardia pueden garantizar y que son la expresión de una cocina que siempre pone en primer plano la satisfacción del cliente.





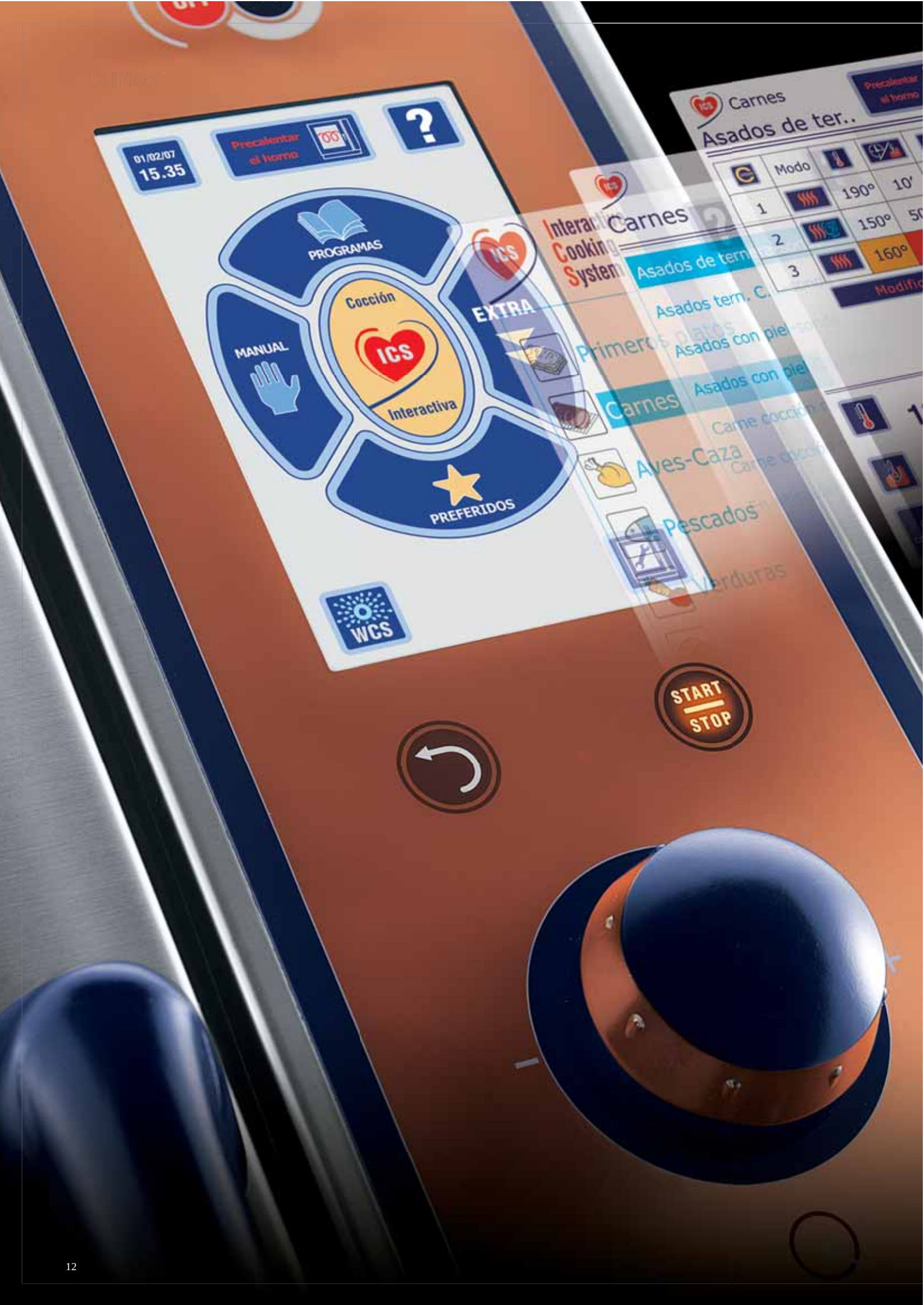
Panificación



Gastronomía



Pastelería



01/02/07
15.35

Precalentar
el horno



PROGRAMAS

Cocción



Interactiva

MANUAL



PREFERIDOS



WCS

EXTRA

Interactive
Cooking
System

Carnes

Asados de ter..

	Modo	Temperatura	Tiempo
1		190°	10'
2		150°	50'
3		160°	

Asados de tern

Asados tern. C.

Asados con piel

Asados con piel

Carne cocción

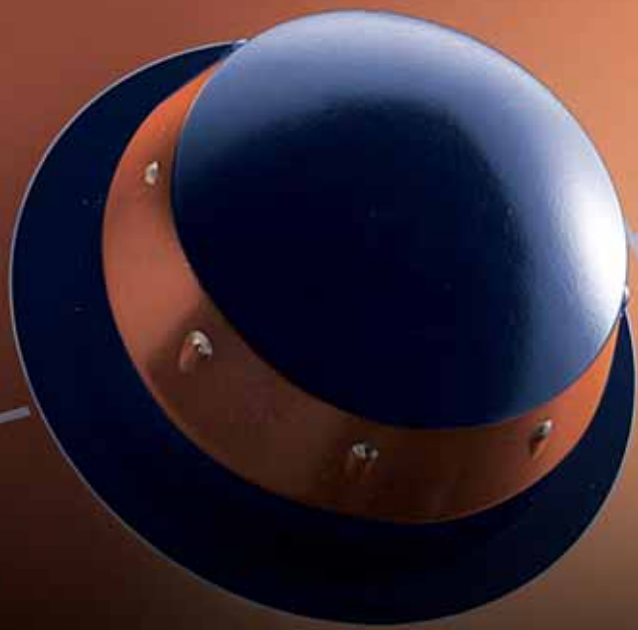
Aves-Caza

Carne cocción

Pescados

Verduras

START
STOP



Tecnológico y creativo

La alta tecnología de **Heart** permite que el chef se exprese al máximo, facilita su creatividad y satisface el deseo de experimentar continuamente nuevas recetas.

Al mismo tiempo, ofrece al operador de la restauración moderna un instrumento de vanguardia, estudiado en todos los detalles para aumentar sus potencialidades y multiplicar los resultados de una cocina de calidad, al paso con el tiempo.

Heart es

Cocción automática, gracias al sistema de cocción interactivo (**Interactive Cooking System - ICS**) que guía al usuario, paso a paso, para acceder de inmediato a las más importantes modalidades de cocción y funcionamiento.

Cocción manual, completamente regulable en todas sus funciones para crear, gestionar y memorizar con facilidad modalidades de cocción personales y, por consiguiente, favorecer la creatividad y el placer de experimentación del chef.

Gracias a la conexión **USB**, con un lápiz de memoria es posible cargar y descargar recetas, programas, datos HACCP y actualizar el software según las exigencias en cualquier momento.



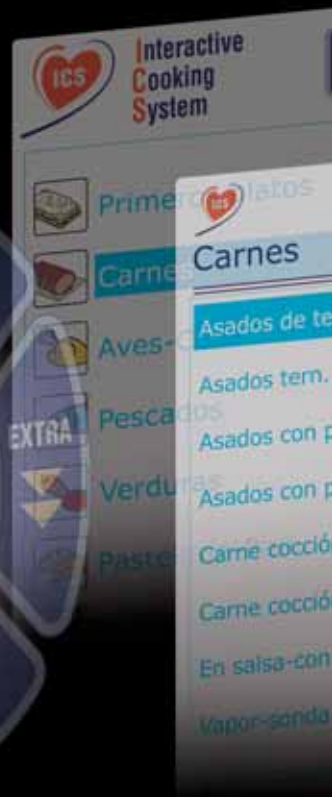
Interactive Cooking System



LAINOX

LAINOX

HEART





Cocinar nunca había sido tan fácil

La cocción automática 

Intuitivo, interactivo y al alcance de la mano.

El sistema de cocción interactivo (**ICS**) de **Heart** se ha proyectado y realizado pensando en la máxima simplicidad. Simplicidad de cocinar y simplicidad de llevar a la mesa la mejor calidad. Seleccione la cocción deseada y el **ICS** piensa en el resto: desde la modalidad de cocción hasta la temperatura pasando por la humedad y la velocidad de ventilación, que siempre serán las correctas, tanto si se trata de productos de gastronomía como de pastelería o panificación. **ICS** regula de manera continua y completamente automática el procedimiento de cocción para obtener siempre un resultado inigualable: carnes tiernas y jugosas, asados óptimos, cocciones en el centro perfectas, frituras crujientes, gratinados impecables. Porque desde los entrantes hasta los postres, basta un sólo dedo para revolucionar los métodos de la restauración.

La cocción manual

Cocinar nunca había sido tan creativo



Cocinar es un arte. Lo sabe bien **Heart** que ofrece al chef todas los instrumentos para expresar al máximo su creatividad y talento. Gracias a la posibilidad de definir manualmente todos los aspectos del procedimiento de cocción, se abren nuevas oportunidades para confrontarse con la evolución de la tecnología en el arte culinario.

Y también para experimentar nuevos gustos al paso con el tiempo y la gastronomía actuales. La función **PLUS** permite que el chef defina cómo acabar los productos, gestionar de manera precisa la ventilación y la salida de vapor, y utilizar la cocción en **Delta T** todo ello, finalmente de manera fácil e intuitiva.



La función **Delta T**, al mantener constante la diferencia de temperatura entre la cámara del horno y el centro del producto, está especialmente indicada para piezas grandes y productos que necesitan ciclos de cocción delicados; en efecto, cuanto menor es dicha diferencia de temperatura (**Delta T**), mayor es la delicadeza del proceso de cocción. Usando la función **Delta T**, el producto, al inicio de la cocción, no se somete a temperaturas demasiado elevadas y, por lo tanto, su cocción es más homogénea, queda más blando y pierde menos peso. El uso de la cocción en **Delta T** en los hornos tradicionales es laborioso y complejo, en cambio, con **Heart** sólo hay que seleccionar la cocción en **Delta T** e indicar la diferencia de temperatura deseada: **Heart hará el resto automáticamente.**



Asado tradicional

	Modo				
1	WH	190°	10'		
2	WH	150°	50°	20%	
3	WH	160°	70°	40%	

PLUS 15.35

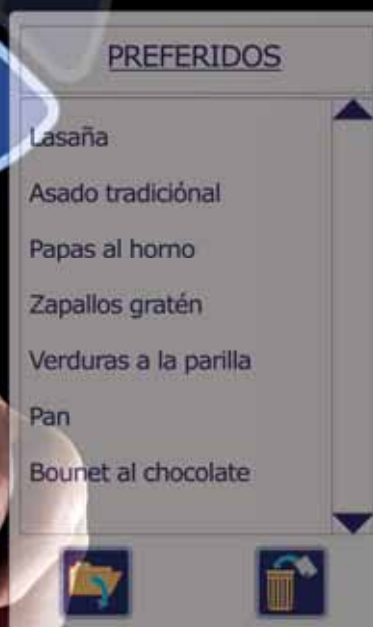
Los programas

Personalizar la cocción para una restauración a medida

Crear, gestionar y memorizar fácilmente los programas de cocción personales. Con **Heart**, por fin es posible. Un archivo de recetas siempre iguales o modificables al cual es posible recurrir de inmediato pulsando una sola tecla. Una función que permite organizar y reinventar lo cotidiano siempre que sea necesario dar respuestas a las nuevas exigencia culinarias.

Las cocciones preferidas

Los menús más aclamados del chef



Las cocciones más frecuentes, las empleadas a diario, las más aclamadas, disponibles ahora en un santiamén. **Heart** facilita el trabajo en la cocina memorizando las modalidades de cocción preferidas o más solicitadas en un archivo, que el chef puede seleccionar y habilitar con un solo gesto, en un abrir y cerrar de ojos. ¡Y el chef gana un tiempo precioso!





Los extras

Regenerar, mantener y descongelar en pocos segundos

Olvídense finalmente de las búsquedas complejas entre las funciones y los programas del horno para realizar las operaciones cotidianas de la restauración profesional.

Entre los extras se encuentra la regeneración, el mantenimiento, la descongelación y la cocción en niveles: funciones todas ellas automáticas que se activan fácilmente con un dedo.



Ayuda

¿Gestionar el horno? ¡Un juego de niños!

No hay nada tan fácil como usar **Heart**. Porque **Heart** nunca deja solo al operador sino que lo acompaña paso a paso hasta la mejor modalidad de

uso presentándole las nuevas potencialidades previstas. Y si el operador se olvida de algo, solo tiene que preguntar. **Porque Heart responde.**

LAINOX



Dorar

Freír



Gratinar, freír y dorar, radicalmente diferentes

La nueva frontera en gratinar, freír y dorar tiene un nombre: **Fast Dry**.

Tanto si el chef decide cocinar de forma totalmente automática con el **ICS** como si utiliza la tradicional cocción manual, con **Fast Dry** los productos de gastronomía, pastelería o panificación adquieren un sabor con unos matices jamás logrados en los hornos tradicionales, fruto de un aroma único, una textura crujiente y un aspecto apetitoso. **Heart** se ha encargado de revolucionar la escena con un sistema patentado que, gracias a la evacuación rápida de la humedad, permite que el chef dé rienda suelta a su imaginación con cocciones nuevas de resultados absolutamente originales.



Gratinar



El clima justo para cada plato

Autoclimate es el sistema de control que, sustituyendo al operador, se encarga de crear y mantener constante el clima más adecuado para el plato que se está cocinando.

Autoclimate adapta automáticamente el porcentaje de humedad al método de cocción utilizado para que cualquier receta salga perfecta.

Autoclimate también está especialmente indicado para regenerar alimentos que se han cocinado, enfriado y conservado en el frigorífico con anterioridad: con esta función, recuperan las condiciones de humedad y fragancia y parecen recién hechos.



Un simple gesto y la mitad del trabajo ya está hecho

¿Calentar primero para ganar tiempo después?

Con **Heart** es posible, basta pulsar una tecla. Al inicio de la jornada Heart se calienta siguiendo las configuraciones establecidas por el cocinero; si, luego, la cocción automática o manual ya está definida, **Heart** se precalienta automáticamente con la modalidad y temperatura correctas.

El precalentamiento automático de **Heart** es otro paso adelante en la simplificación del uso del horno ya que permite ahorrar tiempo y evitar errores; además, responde a las exigencias de la cocina actual.





Con sensibilidad e inteligencia, en el corazón del alimento

Para el chef, es fundamental tener la certeza de que sus cocciones siempre serán perfectas. Y **Heart** lo tiene todo para garantizarla con sensibilidad e inteligencia. La sonda de aguja multipunto y los sofisticados sensores de **Heart** son dispositivos de gran precisión para controlar el correcto desarrollo de la cocción de cualquier alimento.

En piezas grandes o pequeñas, productos frescos o congelados, la cocción siempre será la mejor.



Con la sonda de aguja multipunto siempre centrará el objetivo.

¿Desea aprovechar todas las ventajas de la cocción al vacío sin renunciar a las sofisticadas prestaciones automáticas de **Heart**?

La conexión externa de la sonda permite sustituir con un solo gesto la sonda estándar con la **sonda de aguja** (Ø 1 mm) opcional y seguir utilizando **Heart** al 100%, tanto para la cocción al vacío como para piezas muy pequeñas o delicadas.





Nuevas prestaciones

Aprovechar mejor la energía, reducir los tiempos de cocción, mejorar los resultados, respetar el medio ambiente y garantizar unas prestaciones constantes y fiables de la máquina: estos son los objetivos para los cuales Lainox ha proyectado **Heart**.

Y estos objetivos se han plasmado en innovaciones y soluciones técnicas revolucionarias que han hecho de **Heart** un producto imbatible en el sector de los hornos mixtos.



Heart 95%



Todavía más vapor

Doble quemador y aún más vapor en las versiones de gas con caldera. La producción de vapor todavía es más rápida y el vapor aún más saturado con el nuevo quemador.

Más vapor, menor tiempo de cocción y mejores resultados.



Eficacia 95%

Nuevo sistema de generación de calor con quemador e intercambiador de nueva concepción con elevado rendimiento térmico.

Menores consumos de gas con costes más bajos y rapidez de cocción.



Heart
+40%

Velocidades
6



Mayor velocidad

Hasta un 40% más veloz que los hornos tradicionales para alcanzar y recuperar la temperatura de ejercicio.

Mayor velocidad con ahorro de tiempo en cada cocción.



Ventilación específica

La ventilación de seis velocidades da la cocción correcta a cualquier plato y con el autoreverse se garantiza siempre una distribución del calor perfectamente homogénea.

Resultados perfectos para cada cocción: desde los hojaldres a los gratinados.



¡Toda la gama Heart al completo!

En las versiones con caldera o con vapor directo.



Heart con caldera

Energía en estado puro

Eficaz, capaz de afrontar grandes cargas de trabajo,

Heart en versión con caldera muestra su potencia, que pone a disposición del chef.

Más vapor, producido con **mayor rapidez**, para que la cocción no altere el valor nutritivo de los alimentos y, al mismo tiempo, garantice la máxima calidad de los resultados.



Heart con vapor directo

También en versión interactiva ICS

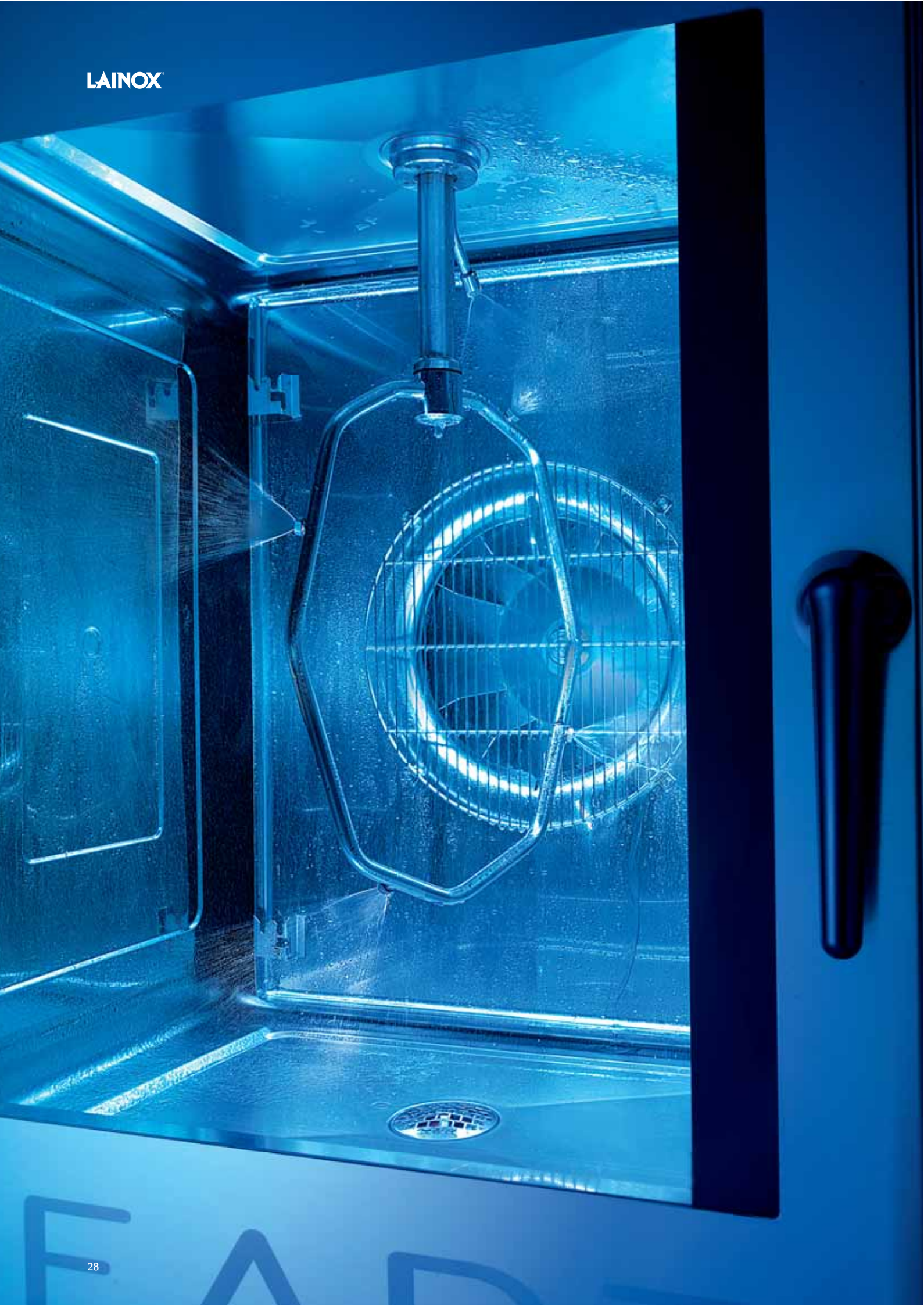
Heart también ha pensado en ello: la versión con vapor directo,

disponible también en versión interactiva ICS.

Fácil de entender, utilizar y elegir. Un ulterior motivo para preferir un sistema de cocción al paso con las nuevas tendencias del mercado y con las exigencias de la restauración moderna.



LAINOX



WCS: Limpieza imbatible

Higiene perfecta tras cada cocción

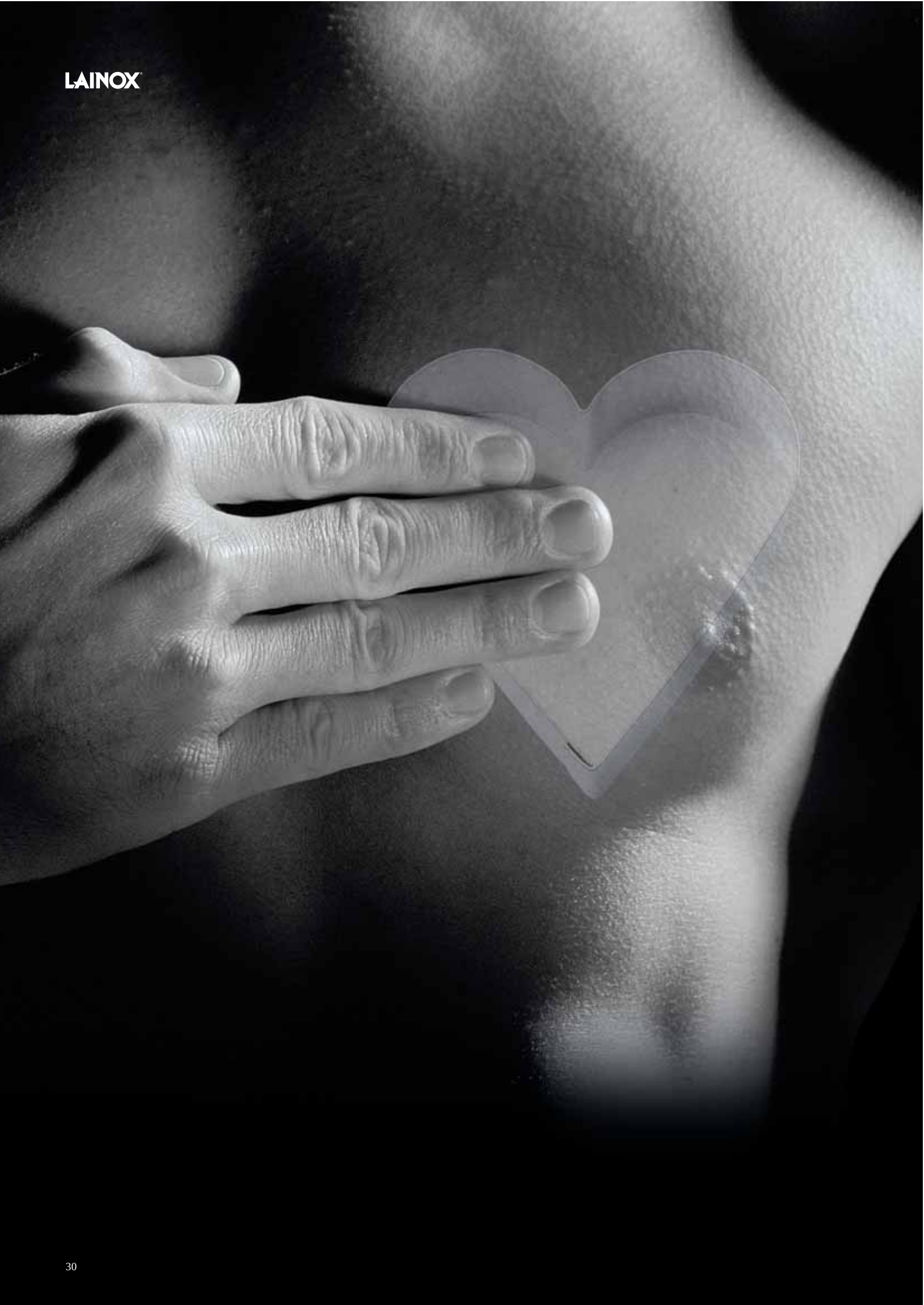


Washing Combi System.

Es decir, el mejor sistema para limpiar a fondo el horno sin cansarse, ahorrando tiempo, costes y energía.

Con el sistema de lavado **WCS**, dirá adiós a los lavados automáticos superficiales que dejan residuos de cocción y de detergente. Porque **Heart**, tras la cocción, se lava por sí solo de manera rápida y eficaz gracias al **exclusivo brazo** que permite limpiar a fondo cualquier rincón de la cámara de cocción. También gracias al "**cube clean**", producto monocomponente que contiene detergente, abrillantador y desincrustante en una única solución práctica y económica.

Pulse una tecla y ya está.



Robustez



Un horno profesional construido con el cuidado de lo artesanal.

Heart es una inversión hecha para durar.

Heart es especial gracias a un sinfín de características constructivas y funcionales: la cámara completamente estampada con bordes redondeados con un amplio radio para optimizar los flujos de aire y lograr una limpieza perfecta; la práctica ducha manual (versión X), la puerta con doble vidrio y apertura tipo libro con una amplia cámara de aire que reduce la irradiación de calor hacia el operador; la maneta ergonómica, utilizable también con las manos ocupadas; las descargas organizadas; el nuevo sistema de estanqueidad en los modelos con carro que permite hacer funcionar el horno sin pérdidas de calor incluso cuando el carro no se ha introducido (precalentamiento); la práctica sonda externa; la iluminación incorporada en la puerta.

Estas y muchas otras innovaciones constructivas, tanto visibles como internas, son resultado del esmero y de la atención de Lainox por las necesidades de quien ha de utilizar el horno todos los días.

Las versiones X y P:

Dos caras de una misma moneda



X

Características técnicas

- Electrónico programable con pantalla táctil de cristal líquido (LCD).
- Sistema de cocción automática ICS.
- Autoclíma con salida de vapor automática.
- Fast-Dry: sistema de evacuación rápida la humedad.
- Ventilador de seis velocidades y autoreverse (inversión automática el sentido de rotación del ventilador).
- Sonda de aguja multipunto.
- Mandos para el humidificador, enfriamiento rápido con puerta abierta, iluminación de la cámara de cocción, salida de vapor manual.

DE SERIE: ducha

OPCIONAL: sistema de lavado automático WCS (Washing Combi System).

Modalidades de cocción

- Convección con Autoclíma 30°C - 300°C.
- Vapor 30°C - 130°C (baja temperatura, atmosférico, forzado)
- Mixto convección/vapor con Autoclíma 30°C - 300°C

Modos de funcionamiento

- Manual
- Automático ICS - Interactive Cooking System
- Automático EXTRA - Mantenimiento, regeneración, descongelación y cocción multinivel
- Programable con cocciones en secuencia automática (hasta 15 ciclos)
- Con arranque retardado automático
- Con sonda de aguja

Funciones PLUS

- Mantenimiento • Acabado • Gestión del ventilador
- Gestión de la salida de vapor • Cocciones Delta

Equipamiento	
Pantalla táctil de cristal líquido	•
Scroller PLUS	•
Autoclíma	•
Fast-Dry	•
Funciones: ICS - Manual - Programas - Extra - Preferidos	•
Seis velocidades del ventilador con inverter	•
Programa de lavado manual	•
Sonda multipunto	•
Sonda de aguja	o
Lavado automático WCS (Washing Combi System)	o
Ducha	•
Interfaz USB	•

• = de serie o = opcional



P

Características técnicas

- Mandos manuales con control electrónico, 91 programas memorizables con 9 ciclos en secuencia automática y display numérico.
- Autoclíma con salida de vapor automática.
- Fast-Dry: Sistema de evacuación rápida de la humedad
- Autodiagnóstico
- Autoreverse (distribución del aire en la cámara con inversión automática del sentido de rotación del ventilador).
- Humidificador.
- Iluminación de la cámara de cocción.
- Enfriamiento rápido con la puerta abierta.

OPCIONAL: sonda de aguja, ducha, sistema de lavado automático WCS (Washing Combi System)

Modalidades de cocción

- Convección con Autoclíma 30°C - 300°C
- Vapor 30°C - 130°C (baja temperatura, atmosférico, forzado)
- Mixto convección/vapor con Autoclíma 30°C - 300°C

Modos de funcionamiento

- Manual
- Programable con cocciones en secuencia automática (hasta 9 ciclos)
- Automático para regeneración del plato o la bandeja y personalizado
- Función de mantenimiento

Equipamiento	
99 programas (9 ciclos en secuencia automática)	•
Dos programas de regeneración	•
Función de mantenimiento	•
Programa de lavado manual	•
Salida de vapor manual motorizada	•
Autoclíma	•
Fast-Dry	•
Sonda estándar	o
Sonda de aguja	o
Lavado automático WCS (Washing Combi System)	o
Ducha	o
Interfaz HACCP (RS 232)	o

• = de serie o = opcional



Una gama insuperable


101
102

Características constructivas

- Construcción de acero inoxidable.
- Cámara de cocción de acero inoxidable AISI 304, moldeada, de forma trapezoidal, con bordes completamente redondeados con radio amplio para facilitar la limpieza.
- Cámara perfectamente lisa, hermética y con soldaduras sin juntas.
- Aislamiento térmico de la cámara de cocción de 35 mm de espesor.

- Puerta de cierre con doble cristal templado, con cámara de aire, para una menor irradiación de calor hacia el operador.
- Descarga de la cámara con salto de aire integrado.
- Doble entrada para agua (normal y descalcificada).
- Componentes de alta calidad, fáciles de encontrar en el mercado internacional.
- Cristal interno con apertura tipo libro para una limpieza más fácil.
- Maneta con apertura a la derecha o a la izquierda.

- Junta de silicona resistente al calor y al envejecimiento, empotrada en la parte frontal del horno.
- Cubeta que recoge la condensación debajo de la puerta y la envía directamente al desagüe, incluso con la puerta abierta.
- Deflector con apertura tipo libro para facilitar la limpieza del compartimento del ventilador.
- Panel de mandos accesible con sistema de enganche para facilitar las operaciones de mantenimiento.

* Excetuados modelos Heart 102 y 202

Modelos con Caldera

Versiones X y P	Capacidad de la cámara		Dimensiones externas [mm.]	Peso [Kg.]	Potencia Elect. [kW]	Potencia Gas			Potencia del Ventilador [kW]	Tensión de Alimentación
	[GN]	Distancia entre guías mm				Nominal [kW/kcal]	Cal. Cámara [kW/kcal]	Cal. Vapor [kW/kcal]		
HME 061	6x1/1	70	930x750x810 h	141	8	- / -	7,5 / -	7,5 / -	0,5	3N AC 400V - 50 Hz
HMG 061	6x1/1	70	930x750x810 h (**1010 h)	147	0,5	14 / 12040	10 / 8600	10 / 8600	0,5	AC 230V - 50 Hz
HME 101	10x1/1	70	990x860x1090 h	180	16	- / -	15 / -	15 / -	1	3N AC 400V - 50 Hz
HMG 101	10x1/1	70	990x860x1090 h (**1290 h)	205	1	28 / 24080	18 / 15480	18 / 15480	1	AC 230V - 50 Hz
HME 102	10x2/1 - 20x1/1	70	1170x895x1090 h	240	31	- / -	30 / -	30 / -	1	3N AC 400V - 50 Hz
HMG 102	10x2/1 - 20x1/1	70	1170x895x1090 h (**1290 h)	270	1	40 / 34400	27 / 23220	27 / 23220	1	AC 230V - 50 Hz
HME 201	20x1/1	67	1010x860x1950 h	330	31,8	- / -	30 / -	30 / -	1,8	3N AC 400V - 50 Hz
HMG 201	20x1/1	67	1010x860x1950 h (**2150 h)	395	1,8	48 / 41280	36 / 30960	27 / 23220	1,8	AC 230V - 50 Hz
HME 202	20x2/1 - 40x1/1	67	1290x895x1950 h	395	61,8	- / -	60 / -	60 / -	1,8	3N AC 400V - 50 Hz
HMG 202	20x2/1 - 40x1/1	67	1290x895x1950 h	465	1,8	80 / 68800	54 / 46440	54 / 46440	1,8	AC 230V - 50 Hz

** Altura con chimenea



Calentamiento eléctrico

- Calentamiento de la cámara de cocción y de la caldera mediante resistencias eléctricas blindadas de INCOLOY 800.
- Economizador automático de energía Energy Saving.

Calentamiento con gas

- Calentamiento de la cámara de cocción y de la caldera de tipo indirecto mediante quemadores de premezcla.
- Encendido automático de los quemadores mediante descarga con control de la llama electrónico y dispositivo de autodiagnóstico con restablecimiento automático del encendido.
- Economizador automático de energía Energy Saving.
- Intercambiador de calor de alto rendimiento con cámara de expansión de acero refractario AISI 310 S.
- Válvulas de gas de dos etapas.

Dispositivos de seguridad

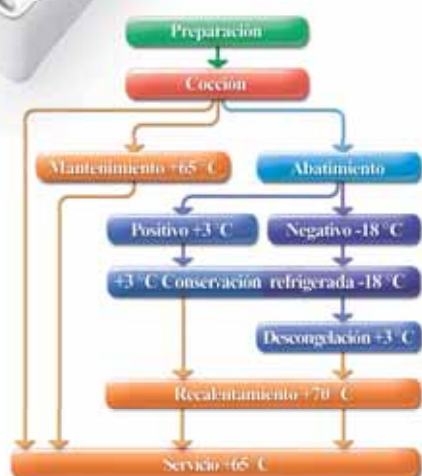
- Termostato de seguridad de la cámara de cocción.
- Dispositivo de seguridad contra la sobrepresión y la depresión en la cámara de cocción.
- Magnetotérmico del motor.
- Microinterruptor de la puerta.
- Termostato de seguridad de la caldera.
- Dispositivo de seguridad para controlar las sobrepresiones de la caldera.
- Control automático del nivel del agua en la caldera.
- Sistema automático de ventilación de los componentes y del compartimiento de los mandos.

Modelos a vapor directo

Versiones X y P	Capacidad de la cámara		Dimensiones externas [mm.]	Peso [Kg.]	Potencia Elect. [kW]	Potencia Gas			Potencia del Ventilador [kW]	Tensión de Alimentación
	[GN]	Distancia entre guías mm				Nominal [kW/kcal]	Cal. Cámara [kW/kcal]	Cal. Vapor [kW/kcal]		
HVE 061	6x1/1	70	930x750x810 h	111	8	- / -	7,5 / -	7,5 / -	0,5	3N AC 400V - 50 Hz
HVG 061	6x1/1	70	930x750x810 h (**1010 h)	127	0,5	10 / 8600	10 / 8600	10 / 8600	0,5	AC 230V - 50 Hz
HVE 101	10x1/1	70	990x860x1090 h	191	16	- / -	15 / -	15 / -	1	3N AC 400V - 50 Hz
HVG 101	10x1/1	70	990x860x1090 h (**1290 h)	181	1	18 / 15480	18 / 15480	18 / 15480	1	AC 230V - 50 Hz
HVE 102	10x2/1 - 20x1/1	70	1170x895x1090 h	201	31	- / -	30 / -	30 / -	1	3N AC 400V - 50 Hz
HVG 102	10x2/1 - 20x1/1	70	1170x895x1090 h (**1290 h)	218	1	27 / 23220	27 / 23220	27 / 23220	1	AC 230V - 50 Hz
HVE 201	20x1/1	67	1010x860x1950 h	260	31,8	- / -	30 / -	30 / -	1,8	3N AC 400V - 50 Hz
HVG 201	20x1/1	67	1010x860x1950 h (**2150 h)	290	1,8	36 / 30960	36 / 30960	36 / 30960	1,8	AC 230V - 50 Hz
HVE 202	20x2/1 - 40x1/1	67	1290x895x1950 h	345	61,8	- / -	60 / -	60 / -	1,8	3N AC 400V - 50 Hz
HVG 202	20x2/1 - 40x1/1	67	1290x895x1950 h	400	1,8	54 / 46440	54 / 46440	54 / 46440	1,8	AC 230V - 50 Hz

** Altura con chimenea

LCS Lainox Cooking System



Sistema integrado para la preparación diferida

Lainox Cooking System (LCS) es el único sistema integrado de aparatos para cocer no sólo de manera exprés sino también para el servicio diferido y con la técnica del Cook & Chill. Los aparatos Lainox que componen el **LCS son el horno, el abatidor** y los **aparatos de mantenimiento y regeneración**; estos aparatos permiten cocinar, enfriar y regenerar los alimentos. Utilizando el **LCS** es posible organizar grandes banquetes o servicios de catering con calma y sin nervios. En efecto, el **LCS** permite preparar con anticipo (hasta de algunos días) los platos deseados y transportarlos hasta el lugar en que se efectuará el servicio (incluso en lugares alejados de la cocina) donde los platos ya listos se llevarán a la temperatura deseada en tan sólo algunos minutos y en el momento justo para ofrecer así un servicio impecable a los clientes.

El LCS es el único sistema de aparatos con Autoclima que permite controlar la humedad de los alimentos no sólo durante la cocción sino también durante el mantenimiento, el transporte y la impecable regeneración, que garantizan una preparación perfecta sin que el plato gotee y sin que el producto se seque, tanto si se trata de 100 como de 1000 o más cubiertos.





Horno

Aparato de
Regeneración

Aparato de
Mantenimiento

Abatidor
de temperatura



Accesorios para el banqueting y el catering



Lainox ha proyectado y realizado una amplia gama de aparatos para el banqueting: **estructuras extraíbles y soportes de parrillas y platos; carros especiales para el transporte y cubiertas térmicas específicas.**

Las estructuras se han estudiado para contener hasta 100 platos de 31 cm de diámetro y, manteniéndolos a la distancia adecuada para que el calor pueda distribuirse de manera homogénea, obtener una óptima regeneración de los platos.

Las cubiertas térmicas, específicas para cada estructura, son muy eficaces y permiten mantener calientes los platos durante varios minutos para poder transportarlos hasta el lugar deseado. **Las estructuras extraíbles** se han proyectado para poderse introducir y utilizar en el interior de los **abatidores y de los aparatos de mantenimiento y regeneración**

Lainox: de esta manera, el usuario dispone de un conjunto de aparatos integrados, perfectamente compatibles, que facilitan el trabajo y evitan tener que mover las bandejas de forma manual.



Carros y estructuras extraíbles

Estructuras portabandejas	Carros	Dimensiones [mm.]	Capacidad	Distancia entre guías [mm.]
SG 061	CR 061	550x615x1100 h *(1570)	6x1/1 GN	65
SG 101	CR 101	605x670x950 h *(1705)	10x1/1 GN	65
SG 102	CR 102	605x960x950 h *(1700)	20x1/1 GN 10x2/1 GN	65
	HKS 201	690x610x1845 h	20x1/1 GN	67
	HKS 202	690x840x1845 h	40x1/1 GN 20x2/1 GN	67

* Medida con estructura portabandejas

Sistema Banquetes

Estructuras portaplatos	Carros	Dimensiones [mm.]	Nº platos Ø 31 cm	Distancia entre guías [mm.]	Mantas Térmicas
PR 061	CR 061	550x615x1100 h *(1570)	14	58	CP 061
PR 101	CR 101	605x670x950 h *(1700)	30	68	CP 101
PR 102	CR 102	605x960x950 h *(1670)	49	68	CP 102
	HKP 201	690x610x1845 h	60	68	CP 201
	HKP 202	690x840x1845 h	100	81	CP 202

* Medida con estructura portaplatos



Accesorios de Heart

Complementos insustituibles

Rejillas Pollogrill



Heart con rejillas **Pollogrill** cocina un **pollo crujiente, gustoso y digerible** sin tener que añadirle ningún tipo de grasa. La rejilla de acero **Pollogrill** presenta ocho alojamientos (once en los mod. 101 en versión 60x40) para cocinar pollos en vertical y, así, favorecer una cocción uniforme hasta el hueso. Solicite el catálogo Multigrill para más información sobre el **Kit Pollogrill Lainox**, una solución completa que también incluye: armario neutro, depósito de grasas extraíble, compartimiento separado para el detergente y filtro catalizador.



Soportes y armarios



Los hornos **Heart** 061, 101 y 102 se pueden instalar sobre soportes o armarios especiales. Los **soportes** se fabrican con patas normales o patas con portabandejas incorporado mientras que los **armarios** pueden ser neutros con soportes para parrillas o con calor, para mantener calientes, por poco tiempo, los productos recién sacados del horno. Los soportes y los armarios se pueden equipar con un estante para el detergente y el descalcificador.

	Dimensiones [mm.]	Cap. Bandejas GN	Distancia entre guías [mm.]	kW	V - Hz
Soportes					
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	-	-
Armarios neutros					
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	-	-
Armarios calientes					
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

Apilabilidad



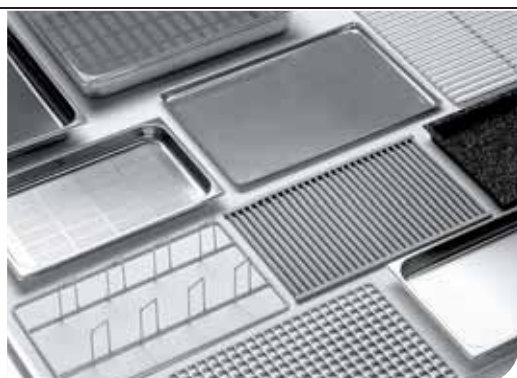
Heart 101+061

Heart 061+061

Potente, versátil y apilable

Para garantizar una mayor potencia y versatilidad en la cocina, todos los aparatos **Heart** de Lainox, tanto eléctricos como de gas, se pueden apilar. Esto facilita el trabajo cotidiano del chef cuando tiene que afrontar ritmos duros y dar rienda suelta a su creatividad culinaria.

Bandejas y parrillas Multigrill



Sea cual sea su exigencia de cocción, siempre encontrará una parrilla o bandeja adecuada. LAINOX propone bandejas GN 1/1 y 2/1 de acero inoxidable, esmaltadas y de aluminio, de diferentes alturas, con orificios o no, así como bandejas para freír, bandejas para pollo, carne, pescado o verduras, cestos para freír patatas y bandejas para cocer pasteles y pan, incluido baguettes. También se encuentran disponibles bastidores específicos de reducción para usar recipientes y bandejas GN 1/2 durante la cocción. Para más información, solicite el catálogo **Multigrill Lainox** a su distribuidor de confianza.



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. A1102 (600x400)



mod. A1102 1/1GN



mod. AF102 1/1GN

Campanas extractoras



HKA101

Los modelos **Heart** 061, 101 y 102 se pueden equipar con una campana de acero inoxidable con motor y condensador de aire para disminuir los vapores de cocción. Un instrumento indispensable si el horno se instala a la vista o dentro de supermercados, carnicerías o tiendas de comidas preparadas.

Campanas de extracción	Dimensiones [mm.]	kW	V - Hz
HKA 061	938x976x300 h	0,25	AC 230V - 50Hz
HKA 101	998x1086x300 h	0,25	AC 230V - 50Hz
HKA 102	1178x1121x300 h	0,25	AC 230V - 50Hz
HKA 201	1018x1086x300 h	0,25	AC 230V - 50Hz



Aparatos de mantenimiento y regeneración con Autoclima®



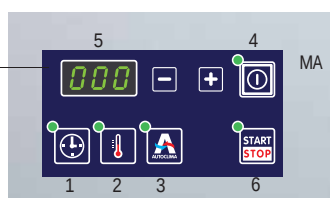
La comida siempre a punto para servirse.

Para obtener resultados todavía mejores en la cocina, Lainox sugiere combinar los modelos **Heart** 061, 101 y 102 con aparatos de mantenimiento con sistema Autoclima o los modelos 201 y 202 con aparatos de mantenimiento o regeneración compatibles. El aparato de mantenimiento permite conservar calientes, con una temperatura y un grado de humedad correctos, los platos recién cocinados, que todavía no se han de servir. Cualquier producto de cocina, preparado anticipadamente, parece recién salido del horno gracias a la función **Autoclima** que mantiene las características originales de los platos. El aparato de mantenimiento y el horno mixto **Heart** son un binomio insustituible en la cocina de un profesional.



MA 102

Placa de los mandos de los aparatos de mantenimiento mods. 061-101-102.

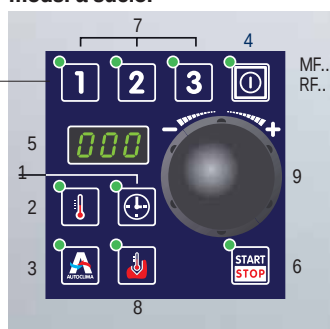


- 1 Control electrónico del tiempo de mantenimiento.
- 2 Control electrónico de la temperatura.
- 3 Control electrónico de la humedad 0/99% con sistema Autoclima.
- 4 Tecla de encendido
- 5 Display de visualización de los valores configurados.
- 6 Tecla de inicio/paro.
- 7 Teclas de programación del tipo de mantenimiento o de la regeneración.
- 8 Tecla sonda de aguja (opcional).
- 9 Scroller



MFG 40 E + KS 202 (optional)

Placa de los mandos de los mantenedores regeneradores mods. a suelo.



RFP 40 E

Mantenedores

Modelos	Dimensiones [mm.]	Capacidad GN	kW	V - Hz
MA 061	930x750x850 h	16x1/1 - 8x2/1	1,3	AC 230V - 50Hz
MA 101	990x790x700 h	12x1/1 - 6x2/1	2,6	AC 230V - 50Hz
MA 102	1170x825x700 h	12x1/1 - 6x2/1	2,6	AC 230V - 50Hz

Regeneradores

Modelos	Dimensiones [mm.]	Capacidad 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 (770x690x1865 h)	HKS 201 - 20X1/1 GN HKP 201 - 60 / Ø 310	12,5	3N AC 400V - 50Hz
RFP 40 E	1110x1080x1950 h (770x960x1865 h)	HKS 202 - 40X1/1 - 20X2/1 GN HKP 202 - 100 / Ø 310	23	3N AC 400V - 50Hz
RFP 22 E*	1110x810x1950 h (770x690x1865 h)	HKS 201 - 20X1/1 GN HKP 201 - 60 / Ø 310	12,5	3N AC 400V - 50Hz
RFP 42 E*	1110x1080x1950 h (770x960x1865 h)	HKS 202 - 40X1/1 - 20X2/1 GN HKP 202 - 100 / Ø 310	23	3N AC 400V - 50Hz

* Modelos pasantes a suelo

Mantenedores

Modelos	Dimensiones [mm.]	Capacidad 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 (770x690x1865 h)	HKS201 - 20X1/1 GN HKP201 - 60 / Ø 310	6,2	3N AC 400V - 50Hz
MFP 40 E	1110x1080x1950 h (770x960x1865 h)	HKS202 - 40X1/1 - 20X2/1 GN HKP202 - 100 / Ø 310	7,5	3N AC 400V - 50Hz
MFP 22 E*	1110x810x1950 h (770x690x1865 h)	HKS201 - 20X1/1 GN HKP201 - 60 / Ø 310	6,2	3N AC 400V - 50Hz
MFP 42 E*	1110x1080x1950 h (770x960x1865 h)	HKS202 - 40X1/1 - 20X2/1 GN HKP202 - 100 / Ø 310	7,5	3N AC 400V - 50Hz

* Modelos pasantes a suelo

www.lainox.it

Studioverde - europaprint.it - 51460



LAINOX®

La excelencia en la cocina

La empresa Lainox ALI S.p.A. se reserva el derecho de efectuar, sin previo, todas las modificaciones que sean necesarias.

IT LA90015590

HEART 0707-ES

