

Linea Mixer



Konvektomat pro každého šéfkuchaře

Kombinované a konvekční konvektomaty

LAINOX®



Misti

Linea Mixer

Rozvoj tradice

Tradiční klasická trouba se vrací ve formě moderního, všestranně použitelného a spolehlivého konvektomatu. Je navržen tak, aby splňoval všechny potřeby moderní kuchyně. Řada **Mixer** je skvělou kombinací výjimečné praktičnosti, flexibility a odolnosti. Vždy je zárukou vysoké kvality.



Mix Vapor
Compact



Mix Vapor



Convex



Řada **Mixer** se vyznačuje precizním a elegantním vzhledem, jde o profesionální zařízení, garantující vysoký výkon a vynikající kvalitu v poměru k ceně. Řada **Mixer** se vyznačuje precizním a elegantním vzhledem, jde o profesionální zařízení, garantující vysoký výkon a vynikající kvalitu v poměru k ceně.

Pro splnění specifických požadavků je řada Mixer rozdělena do čtyř různých skupin: **Misti, Mix Vapor Compact, Mix Vapor a Convex**, které přesně vyhovují způsobům servírování a zvykům tradiční i moderní kuchyně.



Linea **Mixer**



Misti

Misti - kombinované konvektomaty s bojlerem

Pro každého, kdo požaduje maximální výkon s maximálními úsporami

Konvektomaty **Misti** jsou mimořádně flexibilní a snadno použitelné, s možností dokonalého přizpůsobení se osobním požadavkům kuchaře. Technologie a účelnost řady **Misti** společně zaručují dokonalou přípravu pokrmů. Funkce Autoclimate s automatickým ventilátorem, obrovské množství páry, vyvíjené v bojleru, **standardní sonda a jehlová sonda** (volitelné příslušenství) a celá řada dalších vlastností jsou výsledkem mnohaletých zkušeností firmy Lainox s profesionálními konvektomaty. Zařízení umožňuje dosáhnout skvělých výsledků při přípravě dušeného masa, grilovaného masa, opékaného nebo vařeného při nízké teplotě. **Použitím konvektomatů Misti** bude jejich příprava dovedena k dokonalosti.



Více páry rychleji

Konvektomaty řady **Misti** jsou vybaveny vysoce účinným bojlerem, který je okamžitým zdrojem nasycené a homogenní páry. Kromě toho, u plynové verze zajišťuje hořák generátoru páry vysoký výkon, rychlost a efektivitu. Všechny modely **Misti** jsou vybaveny automatickým systémem odvádění páry, který zajišťuje perfektní provoz.

Sonda jádra

Sonda jádra (volitelné příslušenství) umožňuje přesnou kontrolu přípravy pokrmů a v případě nutnosti jejich uchovávání. Pro vakuovou přípravu pokrmů a pro přípravu malých porcí je navíc k sondě Ø 3 mm dostupná (jako volitelné příslušenství) také jehlová sonda (Ø 1 mm).

Ø 1 mm

Ø 3 mm







Linea **Mixer**



Autoclima

Jedná se o systém kontroly vlhkosti, pomocí kterého lze vytvořit a udržet ideální konstantní prostředí pro přípravu pokrmu, takže se o ni dále nemusíte starat. Autoclima automaticky řídí procentuální vlhkost, nastavenou v receptu. Díky systému vyvíjení páry v bojleru a funkci Autoclima je možné pokrmy ohřívat nebo rozmrazovat bez okapávání na talíř nebo vysoušení pokrmu.



Misti

Recepty lze uložit ve formě automatické sekvence s 9 cykly vaření.

Možnost vytváření souboru vlastních receptů je nyní realitou. Vlastní recepty lze přidávat k již připraveným a předem uloženým firmou Lainox, pomocí čísla je možné je kdykoliv vyvolat a za pomoci spolupracovníků upravit k dokonalosti. Lainox předem uložil 3 teplotní resetovací programy (na talíř, tácek a individualizovaný), aby Vám dále práci usnadnil.



MM 071

P

Technické specifikace

- Elektronické a manuální ovládání.
- Možnost využití 99 programů.
- 9 cyklů v automatické sekvenci, numerický displej.
- 44 předem nastavených receptů*.
- Autoclima s automatickým ventilátorem.
- Vlastní diagnostika.
- Autoreverse (automatická změna směru rotace ventilátoru pro distribuci vzduchu ve varném prostoru).
- Osvětlení zvlhčovače a varného prostoru.
- Manuální mycí program.

Provozní režimy

- Pečení s Autoclima 30°C - 300°C.
- Vaření v páře 30°C - 130°C (nízká teplota, teplota ovzduší, zvýšená teplota).
- Kombinovaná tepelná úprava s Autoclima 30°C - 300°C.
- Automatický provoz podle 44 před-nastavených receptů*.
- Programy s automatickou sekvencí (až 9 cyklů).
- Udržování pokrmů při servírovací teplotě s funkcí Autoclima.

VOLITELNÉ PŘÍSLUŠENSTVÍ: sonda jádra, přenosná sprcha.

(*) 31 receptů pro verzi bez použití sondy jádra




MM 101

MM 102

Konstrukční charakteristiky

- Konstrukce z nerezové oceli.
- Varný prostor provedený z nerezové oceli AISI 304, tvarovaný, se zaoblenými vnitřními rohy pro snadné čištění.
- Dokonale hladký, kapalinotěsný varný prostor.
- Tepelná izolace varného prostoru, o tloušťce 35 mm.
- Dviřka, opatřená dvojitým tvrzeným izolačním sklem se vzduchovou vrstvou, které zabraňuje vyzařování tepla směrem k operátorovi.
- Usměrnovací deska, která může být sklopena, pro usnadnění čištění oddílů ventilátoru.
- Kontrolní panel s uzavíracím systémem, usnadňujícím údržbu.
- Dvojitá přípojka vody (normální a změkčené).
- Velmi kvalitní součástky, dostupné na mezinárodním trhu.
- Vnitřní sklo, které po sklopení umožňuje snadné čištění.

- Ergonomická klika s tlačítkem uzavíracího systému.
- Těsnění dviřek konvektometu se zajišťovací sestavou, z tepelně odolného, trvanlivého silikonového kaučuku.
- Odkapová vanička jímá kondenzát pod dviřky, vede jej přímo do odpadu i při otevření dviřek.

Elektrický ohřev

- Varný prostor a bojler ohřívány elektrickými topnými tělesy, pokovenými INCOLOY 800.
- Automatické zařízení pro úsporu elektrické energie.

Plynový ohřev

- Nepřímý ohřev varného prostoru a bojleru vzduchovými hořáky.
- Automatický zapalovací systém hořáků pomocí elektrické jiskry s elektronickým řízením plamene a zařízením pro vlastní diagnostiku a automatickým resetem elektrické jiskry.
- Automatické zařízení pro úsporu energie.
- Vysoce účinný výměník tepla s expanzní komorou vyrobenou ze žáruvzdorné oceli AISI 310 S.
- Dvoustupňové plynové ventily

Bezpečnostní zařízení

- Bezpečnostní termostat varného prostoru.
- Bezpečnostní zařízení, chránící před přetlakem a poklesem tlaku ve varném prostoru.
- Tepelná ochrana motoru.
- Mikrosprotač dviřek.
- Automatické chlazení kontrolního prostoru.

Typy

Provedení Misti	Kapacita varného prostoru		Vnější rozměry [mm]	Celkový el. výkon [kW]	Výkon plynu			Výkon ventilace [kW]	Zásobovací napětí
	[GN]	Vzdálenost mezi vsuny (mm)			Jmenovitý tepelný výkon [kW/kcal]	Topný výkon varného prostoru [kW/kcal]	Topný výkon páry [kW/kcal]		
MME 071	7x1/1	70	950x805x790 h	8	- / -	7,5	7,5	0,5	3N AC 400V - 50 Hz
MMG 071	7x1/1	70	950x805x790 h	0,5	14 / 12040	10 / 8600	10 / 8600	0,25	AC 230V - 50 Hz
MME 101	10x1/1	70	950x850x1010 h	16	- / -	15	15	1	3N AC 400V - 50 Hz
MMG 101	10x1/1	70	950x850x1010 h	1	28 / 24080	18 / 15480	18 / 15480	0,55	AC 230V - 50 Hz
MME 102	10x2/1	70	1030x980x1010 h	31	- / -	30	30	1	3N AC 400V - 50 Hz
MMG 102	10x2/1	70	1030x980x1010 h	1	40 / 34400	27 / 23220	27 / 23220	0,55	AC 230V - 50 Hz



Linea **Mixer**



Mix Vapor Compact

Mix Vapor Compact

Kombinované konvektomaty **s přímou párou**

Pro každého, kdo požaduje
nejvyšší výkon, i když je
omezen prostorem

Kompaktní velikostí i tvarem, vhodný do každé kuchyně, i v případě malého prostoru. Vyznačuje se vysokou kapacitou pro přípravu pokrmů a možností přizpůsobení se osobním požadavkům a kreativnímu talentu.

Spolehlivý nástroj společně s fantastickou univerzálností nabízí možnost použití tří různých typů přípravy pokrmů - tepelnou úpravu horkým vzduchem, kombinovanou tepelnou úpravu nebo vaření v páře - které umožní dosáhnout optimálních podmínek přípravy jakéhokoliv pokrmu.

Pro vyšší výkon a univerzálnost v kuchyni je **Compact** připraven pomoci kuchaři při plnění každodenních úkolů, řešení rychle se měnících příprav a ve vyjádření neomezeného kulinářského elánu.

Recepty lze ukládat v 9 cyklech automatické sekvence.

Mix vapor Compact umožňuje vytvářet vlastní programy s několika kroky a ukládat je do paměti.

Každý program může obsahovat až 9 fází v automatické sekvenci.

Můžete si vytvořit archiv osobních receptů, který lze přidat k

mezinárodním receptům, nastaveným a uloženým v paměti společností Lainox.

Zahrnují také regenerační režimy - talíř, tácek a individualizovaný.







Linea **Mixer**

Mix Vapor Compact



MVE 042



MV 051



Sonda jádra (volitelné příslušenství)

Jedná se o velmi přesné a praktické zařízení, umožňující kontrolu teploty uvnitř potravin při jejich přípravě a automatické ukončení přípravy, jakmile teplota dosáhne nastavené hodnoty. Sonda jádra zaručuje optimální kontrolu tepelné úpravy a následného uchování. Kromě standardní sondy Ø 3mm je pro

Ø 1 mm vakuovou přípravu pokrmů a pro přípravu malých porcí dostupná (jako volitelné příslušenství) jehlová sonda (Ø 1mm).



P

Technické specifikace

- Možnost využití 99 programů.
- 9 cyklů v automatické sekvenci.
- 7 receptů a 2 předem nastavené ohřevné programy.
- Numerický displej.
- Vlastní diagnostika.
- Autoreverse (automatická změna směru rotace ventilátoru pro distribuci vzduchu ve varném prostoru).
- Zvlhčovač.
- Osvětlení varného prostoru a dvířka s dvojitým zasklením.
- Manuální mycí program.

Provozní režimy

- Pečení 30 - 300°C.
- Vaření v páře 30°C - 130°C (nízká teplota, teplota ovzduší, zvýšená teplota).
- Kombinovaná tepelná úprava 30 - 300°C.
- Automatický provoz se 7 recepty a 2 přednastavenými ohřevnými programy.
- Programy s automatickou sekvencí (až 9 cyklů).
- Režim udržování teploty.

VOLITELNÉ PŘÍSLUŠENSTVÍ: sonda jádra, přenosná sprcha.



MVE 055

Stohovatelný systém

Pro zajištění vysokého výkonu a flexibility v kuchyni je elektrický konvektomat **Compact** dostupný ve stohovatelné verzi **MVE 055**.

Díky této vlastnosti má šéfkuchař k dispozici maximálně univerzální zařízení (má možnost připravovat více pokrmů současně, za použití různých režimů přípravy) s kapacitou 10 roštů.

Konstrukční charakteristiky

- Konstrukce z nerezové oceli.
- Varný prostor provedený z nerezové oceli AISI 304, tvarovaný, se zaoblenými vnitřními rohy pro snadné čištění.
- Dokonale hladký, kapalíněsný varný prostor.
- Tepelná izolace varného prostoru, o tloušťce 35 mm.
- Dviřka, opatřená dvojitým tvrzeným izolačním sklem se vzduchovou vrstvou, která zabraňuje vyzařování tepla směrem k operátorovi.
- Usměrnovací deska, která může být sklopena, pro usnadnění čištění oddílu ventilátoru.
- Kontrolní panel s uzavíracím systémem, usnadňujícím údržbu.
- Dvojitá přípojka vody (normální a změkčené).
- Velmi kvalitní součástky, dostupné na mezinárodním trhu.
- Vnitřní sklo, které po sklopení umožňuje snadné čištění.

- Ergonomická klika s tlačítkem uzavíracího systému.
- Těsnění dvířek konvektomatu se zajišťovací sestavou, z tepelně odolného, trvanlivého silikonového kaučuku.
- Odkapová vanička jímá kondenzát pod dvířky, vede jej přímo do odpadu i při otevření dvířek.

Elektrický ohřev

- Varný prostor ohříván elektrickými topnými tělesy, pokovenými INCOLOY 800.
- Automatické zařízení pro úsporu elektrické energie.

Plynový ohřev

- Nepřímý ohřev varného prostoru vzduchovými hořáky.
- Automatický zapalovací systém hořáků pomocí elektrické jiskry s elektronickým řízením plamene a zařízením pro vlastní diagnostiku a automatickým resetem elektrické jiskry.
- Automatické zařízení pro úsporu energie.
- Vysoce účinný výměník tepla s expanzní komorou ze žáruvzdorné oceli AISI 310 S.
- Dvoustupňové plynové ventily.

Bezpečnostní zařízení

- Bezpečnostní termostat varného prostoru.
- Bezpečnostní zařízení, chránící před přetlakem a poklesem tlaku ve varném prostoru.
- Tepelná ochrana motoru.
- Mikrosprotač dvířek.
- Automatické chlazení kontrolního prostoru.

Typy

Provedení Compact	Kapacita varného prostoru		Vnější rozměry [mm]	Celkový el. výkon [kW]	Výkon plynu			Výkon ventilace [kW]	Zásobovací napětí
	[GN]	Vzdálenost mezi vsuny v (mm)			Jmenovitý tepelný výkon [kW/kcal]	Topný výkon varného prostoru [kW/kcal]	Topný výkon páry [kW/kcal]		
MVE 042 	4x2/3	70	640x590x550 h	3,4	- / -	3,15	3,15	0,25	3N AC 400V - 50 Hz
MVE 051 	5x1/1	70	850x620x630 h	6,25	- / -	6	6	0,25	3N AC 400V - 50 Hz
MVG 051 	5x1/1	70	850x620x630 h	0,25	8,5 / 7310	8,5 / 7310	8,5 / 7310	0,25	AC 230V - 50 Hz
MVE 055 	5+5x1/1	70	850x650x1700 h	6,25x2	- / -	6 x 2	6 x 2	0,25 x 2	3N AC 400V - 50 Hz



Linea **Mixer**



Mix vapor

Mix Vapor

kombinované konvektomaty s **přímou párou**

Pro každého, kdo hledá
výjimečnou univerzálnost,
spojenou s účelností a rychlostí

Řada konvektomatů **Mix Vapor** byla navržena pro zkvalitnění přípravy pokrmů a zároveň snížení spotřeby elektrické energie, uživateli nabízí fantastické možnosti.

Konvektomaty **Mix Vapor** umožňují rychlou přípravu různých typů pokrmů, se zárukou špičkové kvality: tepelnou úpravu horkým vzduchem, vaření v páře, kombinovanou tepelnou úpravu, pomalé vaření. Automatická kontrola vlhkosti varného prostoru a teplotní sonda (volitelné příslušenství) eliminují potřebu častých opakovaných kontrol a přidávání vody, tuku a šťávy, aby nedošlo k vysušení připravovaného pokrmu.

Flexibilní využití konvektomatu **Mix Vapor** má jednu obrovskou výhodu: získáte více prostoru v kuchyni.

Pouze jedno zařízení místo spousty pánví, kastrolů, hořáků a dalšího vybavení.



Recepty lze uložit ve formě automatické sekvence s 9 cykly vaření.

Možnost **vytváření souboru vlastních receptů** je nyní realitou.

Vlastní recepty lze přidávat k již připraveným a předem uloženým firmou Lainox, pomocí čísla je možné je kdykoliv

vyvolat a za pomoci spolupracovníků upravit k dokonalosti.

Lainox předem uložil 3 teplotní resetovací programy (na talíř, tácek a individualizovaný), aby Vám dále práci usnadnil.







LineaMixer



Autoclima

Jedná se o systém kontroly vlhkosti, pomocí kterého lze vytvořit a udržet ideální konstantní prostředí pro přípravu pokrmu, takže se o ni dále nemusíte starat.

Autoclima automaticky řídí procentuální hodnotu vlhkosti, nastavenou v receptu.



MV 071

Mix Vapor



Sonda jádra (volitelné příslušenství)

Jedná se o velmi přesné a praktické zařízení, umožňující kontrolu teploty uvnitř potravin při jejich přípravě a automatické ukončení přípravy, jakmile teplota dosáhne nastavené hodnoty. Sonda jádra zaručuje optimální kontrolu tepelné úpravy a následného uchování.

Pro vakuovou přípravu pokrmů a pro přípravu malých porcí je navíc k sondě Ø 3mm dostupná (jako volitelné příslušenství) také jehlová sonda (Ø 1mm).



P

Technické specifikace

- Elektronické a manuální ovládání.
- Možnost využití 99 programů.
- 9 cyklů v automatické sekvenci, numerický displej.
- 44 předem nastavených receptů*.
- Autoclima s automatickým ventilátorem.
- Vlastní diagnostika.
- Autoreverse (automatická změna směru rotace ventilátoru pro distribuci vzduchu ve varném prostoru).
- Osvětlení zvlhčovače a varného prostoru.
- Manuální mycí program.

Provozní režimy

- Pečení s Autoclima 30°C - 300°C.
- Vaření v páře 30°C - 130°C (nízká teplota, teplota ovzduší, zvýšená teplota).
- Kombinovaná tepelná úprava s Autoclima 30°C - 300°C.
- Automatický provoz podle 44 nastavených receptů*.
- Programy s automatickou sekvencí (až 9 cyklů).
- Udržování pokrmů při seřizovací teplotě s funkcí Autoclima

VOLITELNÉ PŘÍSLUŠENSTVÍ: sonda jádra, přenosná sprcha.

(*) 31 receptů pro verzi bez použití sondy jádra.


MV 101

MV 102

Konstrukční charakteristiky

- Konstrukce z nerezové oceli.
- Varný prostor provedený z nerezové oceli AISI 304, tvarovaný, se zaoblenými vnitřními rohy pro snadné čištění.
- Dokonale hladký, kapalinotěsný varný prostor.
- Tepelná izolace varného prostoru, o tloušťce 35 mm.
- Dvířka, opatřená dvojitým tvrzeným izolačním sklem se vzduchovou vrstvou, která zabraňuje vyzařování tepla směrem k operátorovi.
- Usměrňovací deska, která může být sklopena, pro usnadnění čištění oddílů ventilátoru.
- Kontrolní panel s uzavíracím systémem, usnadňujícím údržbu.
- Dvojitá přípojka vody (normální a změkčené).
- Velmi kvalitní součástky, dostupné na mezinárodním trhu.
- Vnitřní sklo, které po sklopení umožňuje snadné čištění.

- Ergonomická klika s tlačítkem uzavíracího systému.
- Těsnění dvířek konvektomatu se zajišťovací sestavou, z tepelně odolného, trvanlivého silikonového kaučuku.
- Odkapová vanička jímá kondenzát pod dvířky, vede jej přímo do odpadu i při otevření dvířek.

Elektrický ohřev

- Varný prostor ohříván elektrickými topnými tělesy, pokovenými INCOLOY 800.
- Automatické zařízení pro úsporu elektrické energie.

Plynový ohřev

- Nepřímý ohřev varného prostoru vzduchovými hořáky.
- Automatický zapalovací systém hořáků pomocí elektrické jiskry s elektronickým řízením plamene a zařízením pro vlastní diagnostiku a automatickým resetem elektrické jiskry.
- Automatické zařízení pro úsporu energie.
- Vysoce účinný výměník tepla s expanzní komorou ze žáruvzdorné oceli AISI 310 S.
- Dvoustupňové plynové ventily.

Bezpečnostní zařízení

- Bezpečnostní termostát varného prostoru.
- Bezpečnostní zařízení, chránící před přetlakem a poklesem tlaku ve varném prostoru.
- Tepelná ochrana motoru.
- Mikrosprotač dvířek.
- Automatické chlazení kontrolního prostoru.

Typy

Provedení Mix Vapor	Kapacita varného prostoru		Vnější rozměry [mm]	Celkový el. výkon [kW]	Výkon plynu			Výkon ventilace [kW]	Zásobovací napětí
	[GN]	Vzdálenost mezi vsuny v (mm)			Jmenovitý tepelný výkon [kW/kcal]	Topný výkon varného prostoru [kW/kcal]	Topný výkon páry [kW/kcal]		
MVE 071	7x1/1	70	950x805x790 h	8	- / -	7,5	7,5	0,5	3N AC 400V - 50 Hz
MVG 071	7x1/1	70	950x805x790 h	0,5	10 / 8600	10 / 8600	10 / 8600	0,25	AC 230V - 50 Hz
MVE 101	10x1/1	70	950x850x1010 h	16	- / -	15	15	1	3N AC 400V - 50 Hz
MVG 101	10x1/1	70	950x850x1010 h	1	18 / 15480	18 / 15480	18 / 15480	0,55	AC 230V - 50 Hz
MVE 102	10x2/1	70	1030x980x1010 h	31	- / -	30	30	1	3N AC 400V - 50 Hz
MVG 102	10x2/1	70	1030x980x1010 h	1	27 / 23220	27 / 23220	27 / 23220	0,55	AC 230V - 50 Hz



Linea **Mixer**



Convex

Convex - konvekční konvektomaty

Pro ty, kteří preferují tradiční konvektomaty, s maximálním využitím výhod moderní technologie

Výjimečná spolehlivost a maximální výkonnost činí z konvektomatu Convex skvělou klasiku.

Režim tepelné úpravy horkým vzduchem zajišťuje ve srovnání s tradiční stabilní troubou vyšší kvalitu a rychlost.

Ve skutečnosti příprava pokrmů nevyžaduje tolik času, použitá teplota je nižší a dokonale rozptýlený horký vzduch zaručuje rovnoměrnost tepelné úpravy. Díky zvlhčovači a ventilátoru lze připravovat pokrmy, které vyžadují změnu vlhkosti ve varném prostoru, univerzálnost konvektomatu **Convex** se významně zvyšuje, neboť umožňuje přípravu kvalitního chleba a cukrářských výrobků. S využitím příslušenství **MultiGrill** můžete grilovat maso a zeleninu, smažit (pro začátek před smažené výrobky), opékat špízy a gratinovat.



Zvlhčovač

Zajišťuje větší univerzálnost použití, s možností pečení chleba a cukrářských výrobků, čímž rozšiřuje paletu možných typů tepelné úpravy pomocí **konvektomatů Convex**.

Díky zvlhčovači lze péct například jablečný závin, sladké plněné koláče, chléb, atd.







Linea **Mixer**



MCE 042



MC 051



MC 071



MC 101

Convex



M

Modely 042-051

Technické specifikace

- Elektro-mechanický, s voličem chlazení časovým, kontinuálním nebo aktivovaným otevřením dveří.
- Autoreverse (automatická změna směru rotace ventilátoru pro distribuci vzduchu ve varném prostoru).
- Zvlhčovač.
- Manuální ventilátor varného prostoru.
- Osvětlení a dvířka s dvojitým sklem.

Provozní režimy

- Tepelná úprava horkým vzduchem 50 - 300°C.
- Kontinuální.
- Časovaný.

VOLITELNÉ PŘÍSLUŠENSTVÍ:
přenosná sprcha.



M

Modely 042-051

Technické specifikace

- Elektro-mechanický, s voličem chlazení časovým, kontinuálním nebo aktivovaným otevřením dveří.
- Autoreverse (automatická změna směru rotace ventilátoru pro distribuci vzduchu ve varném prostoru).
- Zvlhčovač.
- Manuální ventilátor varného prostoru.
- Osvětlení a dvířka s dvojitým sklem.

Provozní režimy

- Tepelná úprava horkým vzduchem 50 - 300°C.
- Kontinuální.
- Časovaný.

VOLITELNÉ PŘÍSLUŠENSTVÍ:
přenosná sprcha.


MC 102

MC 201

MC 202

Konstrukční charakteristiky

- Konstrukce z nerezové oceli.
- Varný prostor provedený z nerezové oceli AISI 304, tvarovaný, se zaoblenými vnitřními rohy pro snadné čištění.
- Tepelná izolace varného prostoru, o tloušťce 35 mm.
- Dvířka, opatřená dvojitým tvrzeným izolačním sklem se vzduchovou vrstvou, která zabraňuje vyzařování tepla směrem k operátorovi.
- Vnitřní sklo, které po sklopení umožňuje snadné čištění (mod. 071/100/200).

- Ergonomická klika s tlačítkem uzavíracího systému.
- Těsnění dvířek konvektomatu se zajišťovací sestavou, z tepelně odolného, trvanlivého silikonového kaučuku.
- Usměrnovací deska, která může být sklopena, pro usnadnění čištění oddílu ventilátoru.
- Kontrolní panel s uzavíracím systémem, usnadňujícím údržbu.
- Velmi kvalitní součástky, dostupné na mezinárodním trhu.
- Sprchová hlavice s hadicí (volitelné příslušenství).

Elektrický ohřev

- Varný prostor ohříván elektrickými topnými tělesy, pokovenými INCOLOY 800

Plynový ohřev

- Nepřímý ohřev varného prostoru vzduchovými hořáky.
- Automatický zapalovací systém hořáků pomocí elektrické jiskry s elektronickým řízením plamene a zařízením pro vlastní diagnostiku s manuálním resetem elektrické jiskry.
- Vysoce účinný výměník tepla s expanzní komorou vyrobenou ze žáruvzdorné oceli AISI 310 S.
- Dvoustupňové plynové ventily.

Typy

Provedení Convex	Kapacita varného prostoru		Vnější rozměry [mm]	Celkový el. výkon [kW]	Výkon plynu			Výkon ventilace [kW]	Zásobovací napětí
	[GN]	Vzdálenost mezi vsuny v (mm)			Jmenovitý tepelný výkon [kW/kcal]	Topný výkon varného prostoru [kW/kcal]	Topný výkon páry [kW/kcal]		
MCE 042	4x2/3	70	640x590x550 h	3,4	- / -	3,15	-	0,25	3N AC 400V - 50 Hz
MCE 051	5x1/1	70	850x620x630 h	6,25	- / -	6	-	0,25	3N AC 400V - 50 Hz
MCG 051	5x1/1	70	850x620x630 h	0,25	8,5 / 7310	8,5 / 7310	-	0,25	AC 230V - 50 Hz
MCE 071	7x1/1	70	950x805x790 h	8	- / -	7,5	-	0,5	3N AC 400V - 50 Hz
MCG 071	7x1/1	70	950x805x790 h	0,5	10 / 8600	10 / 8600	-	0,5	AC 230V - 50 Hz
MCE 101	10x1/1	70	950x850x1010 h	16	- / -	15	-	1	3N AC 400V - 50 Hz
MCG 101	10x1/1	70	950x850x1010 h	1	18 / 15480	18 / 15480	-	0,55	AC 230V - 50 Hz
MCE 102	10x2/1	70	1030x980x1010 h	22	- / -	21	-	1	3N AC 400V - 50 Hz
MCG 102	10x2/1	70	1030x980x1010 h	1	27 / 23220	27 / 23270	-	0,55	AC 230V - 50 Hz
MCE 201	20x1/1	67	1010x860x1950 h	31,8	- / -	30	-	1,8	3N AC 400V - 50 Hz
MCG 201	20x1/1	67	1010x860x1950 h	1,8	36 / 30960	36 / 30560	-	1,1	AC 230V - 50 Hz
MCE 202	20x2/1 - 40x1/1	67	1290x895x1950 h	61,8	- / -	60	-	1,8	3N AC 400V - 50 Hz
MCG 202	20x2/1 - 40x1/1	67	1290x895x1950 h	1,8	54 / 46440	54 / 46440	-	1,1	AC 230V - 50 Hz



Linea**Mixer**

Inovační řešení

Exkluzivní, patentovaná technologie.

Systém tvorby a přenosu tepla řady **Mixer** (plynové verze) je ohromující, vysoce výkonný, tichý, s nízkou spotřebou, výjimečně spolehlivý a snadno použitelný.

- **Vysoce účinný** výměník tepla, patentovaný společností Lainox.
- **Dostatečný prostor** mezi rošty: 67-70 mm.
- **Varný prostor** se zaoblenými vnitřními rohy.
- **Přenosná sprcha** s hadicí.
- **Přední dvířka** s dvojitým zasklením.
- **Široký** výběr příslušenství pro vaření.
- **Sklápěcí** kontrolní panel.



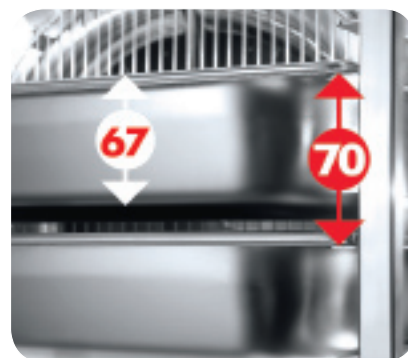
Ergonomická klika pro rychlé a účinné zavírání.

Otevření a uzavření konvektomatu je kontinuální postup. Klika konvektomatů Mixer je speciálně vyvinuta tak, aby umožňovala extrémně rychlé, snadné a zcela bezpečné otevření a uzavření konvektomatu.



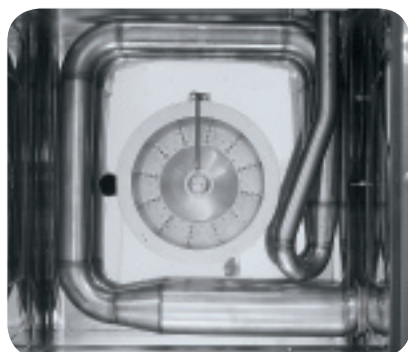
Přední dvířka s dvojitým zasklením.

Dvojité zasklení zvyšuje komfort uživatele, protože jej z velké míry chrání před teplem. Vnitřní skleněnou tabuli lze sklopit, čímž je usnadněno případné čištění.



Dostatečný prostor mezi rošty.

Vzdálenost mezi rošty je 70 mm u modelů 042-051-101-102 a 67 mm u modelů 201-202 pro optimální rovnoměrnost tepelné úpravy



Rozpálené srdce plynových konvektomatů Mixer.

Nový ohřevný systém plynových konvektomatů využívá inovační hořák a vysoce výnosný tepelný výměník (patent Lainox), který zajišťuje nízkou spotřebu energie a rychlé dosažení nastavené teploty.



Čištění sprchovou hlavici.

Efektivní a praktický systém čištění, šetřící čas i energii.



Varný prostor se zaoblenými vnitřními rohy.

Umožňuje snadné a rychlé čištění. Těsnění dvířek konvektomatu se zajišťující sestavou, z tepelně odolného, trvanlivého silikonového kaučuku.





Linea Mixer

Volitelné příslušenství řady Mixer

Misti

SC Teplotní sonda	CAM Prerušovač tahu	ASR Podstavec	AAC Teplá skříň	AAN Neutrální skříň	SG+TL Vnitřní rám na GN	CR Vozík na vnitřní rám na GN
		 ASP Podstavec se vsuny na GN 				

MME 071 	Modely	SC	-	ASR 07	AAC 07	AAN 07	SG A07+TL A07	CR 061
	Vnější rozměry (mm)	-	-	914x665x910h	950x850x910h	950x850x910h	575X330X540h	550x615x1100h
	Kapacita GN	-	-	-	16x1/1 - 8x2/1	16x1/1 - 8x2/1	-	-
	Vzdálenost mezi vsuny v (mm)	-	-	-	62	62	65	-
	Počet talířů ø 310	-	-	-	-	-	-	-
	kW	-	-	-	2,5	-	-	-
	V - Hz	-	-	-	230 - 50	-	-	-
MMG 071 	Modely	SC	-	ASP 07	AAC 07	AAN 07	SG A07+TL A07	CR 061
	Vnější rozměry (mm)	-	-	914x665x910h	950x850x910h	950x850x910h	575X330X540h	550x615x1100h
	Kapacita GN	-	-	12x1/1 - 6x2/1	16x1/1 - 8x2/1	16x1/1 - 8x2/1	-	-
	Vzdálenost mezi vsuny v (mm)	-	-	70	62	62	65	-
	Počet talířů ø 310	-	-	-	-	-	-	-
	kW	-	-	-	2,5	-	-	-
	V - Hz	-	-	-	230 - 50	-	-	-
MME 101 	Modely	SC	-	ASR 10	AAC 10	AAN 10	SG 101+TL A10	CR 101
	Vnější rozměry (mm)	-	-	914x710x760h	950x850x760h	950x850x760h	575X365X755h	605x670x950h
	Kapacita GN	-	-	-	12x1/1 - 6x2/1	12x1/1 - 6x2/1	-	-
	Vzdálenost mezi vsuny v (mm)	-	-	-	62	62	65	-
	Počet talířů ø 310	-	-	-	-	-	-	-
	kW	-	-	-	2,5	-	-	-
	V - Hz	-	-	-	230 - 50	-	-	-
MMG 101 	Modely	SC	CAM 101	ASP 10	AAC 10	AAN 10	SG 101+TL A10	CR 101
	Vnější rozměry (mm)	-	340x180x200h	914x710x760h	950x850x760h	950x850x760h	575X365X755h	605x670x950h
	Kapacita GN	-	-	12x1/1 - 6x2/1	12x1/1 - 6x2/1	12x1/1 - 6x2/1	-	-
	Vzdálenost mezi vsuny v (mm)	-	-	70	62	62	65	-
	Počet talířů ø 310	-	-	-	-	-	-	-
	kW	-	-	-	2,5	-	-	-
	V - Hz	-	-	-	230 - 50	-	-	-
MME 102 	Modely	SC	-	ASR 20	AAC 20	AAN 20	SG A20+TL A20	CR A20
	Vnější rozměry (mm)	-	-	994x840x760h	1030x850x760h	1030x850x760h	705X560X750h	745x875x950h
	Kapacita GN	-	-	-	12x1/1 - 6x2/1	12x1/1 - 6x2/1	10x2/1 - 20x1/1	-
	Vzdálenost mezi vsuny v (mm)	-	-	-	62	62	65	-
	Počet talířů ø 310	-	-	-	-	-	-	-
	kW	-	-	-	2,5	-	-	-
	V - Hz	-	-	-	230 - 50	-	-	-
MMG 102 	Modely	SC	CAM 102	ASP 20	AAC 20	AAN 20	SG A20+TL A20	CR A20
	Vnější rozměry (mm)	-	340x180x200h	994x840x760h	1030x850x760h	1030x850x760h	705X560X750h	745x875x950h
	Kapacita GN	-	-	12x1/1 - 6x2/1	12x1/1 - 6x2/1	12x1/1 - 6x2/1	10x2/1 - 20x1/1	-
	Vzdálenost mezi vsuny v (mm)	-	-	70	62	62	65	-
	Počet talířů ø 310	-	-	-	-	-	-	-
	kW	-	-	-	2,5	-	-	-
	V - Hz	-	-	-	230 - 50	-	-	-

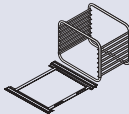
Odtahové klapky



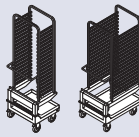
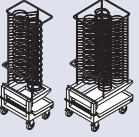
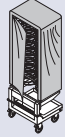
Modely Mixer 071, 101, 102 mohou být vybaveny speciálními odtahovými klapkami z nerezové oceli, motorem a vzduchovým kondenzátorem pro odstranění páry. V případě instalace konvektomatu samostatně nebo v supermarketu, řeznictví nebo lahůdkářství je použití tohoto příslušenství nezbytné.

Digestoř	Vnější rozměry [mm]	kW	V - Hz
BKA 064 + NR 064 (Mod. 071)	958x1031x300 h	0,25	AC 230V - 50Hz
BKA 084 (Mod. 101)	958x1076x300 h	0,25	AC 230V - 50Hz
BKA 102 (Mod. 102)	1038x1206x300 h	0,25	AC 230V - 50Hz

Convex

		CAV Prerušovač tahu	ASR Podstavec	ASP Podstavec se vsuny na GN	AAC Teplá skříň	AAN Neutrální skříň	SG+TL Vnitřní rám na GN	CR Vozík na vnitřní rám na GN
								
MCE 042 	Modely	-	SM 042	-	-	-	-	-
	Vnější rozměry (mm)	-	640x580	-	-	-	-	-
	Kapacita GN	-	-	-	-	-	-	-
	Vzdálenost mezi vsuny v (mm)	-	-	-	-	-	-	-
	Počet talířů ø 310	-	-	-	-	-	-	-
	kW	-	-	-	-	-	-	-
	V - Hz	-	-	-	-	-	-	-
MCE 051 	Modely	-	ASR 05	ASP 05	AAC 05	AAN 05	-	-
	Vnější rozměry (mm)	-	814x480x910h	814x480x910h	850x555x910h	850x555x910h	-	-
	Kapacita GN	-	-	6x1/1	8x1/1	8x1/1	-	-
	Vzdálenost mezi vsuny v (mm)	-	-	70	62	62	-	-
	Počet talířů ø 310	-	-	-	-	-	-	-
	kW	-	-	-	2,5	-	-	-
	V - Hz	-	-	-	230 - 50	-	-	-
MCG 051 	Modely	-	ASR 05	ASP 05	AAC 05	AAN 05	-	-
	Vnější rozměry (mm)	-	814x480x910h	814x480x910h	850x555x910h	850x555x910h	-	-
	Kapacita GN	-	-	6x1/1	8x1/1	8x1/1	-	-
	Vzdálenost mezi vsuny v (mm)	-	-	70	62	62	-	-
	Počet talířů ø 310	-	-	-	-	-	-	-
	kW	-	-	-	2,5	-	-	-
	V - Hz	-	-	-	230 - 50	-	-	-
MCE 071 	Modely	-	ASR 07	ASP 07	AAC 07	AAN 07	SG A07+TL A07	CR 061
	Vnější rozměry (mm)	-	914x665x910h	914x665x910h	950x850x910h	950x850x910h	575X330X540h	550x615x1100h
	Kapacita GN	-	-	12x1/1 - 6x2/1	16x1/1 - 8x2/1	16x1/1 - 8x2/1	-	-
	Vzdálenost mezi vsuny v (mm)	-	-	70	62	62	65	-
	Počet talířů ø 310	-	-	-	-	-	-	-
	kW	-	-	-	2,5	-	-	-
	V - Hz	-	-	-	230 - 50	-	-	-
MCG 071 	Modely	-	ASR 07	ASP 07	AAC 07	AAN 07	SG A07+TL A07	CR 061
	Vnější rozměry (mm)	-	914x665x910h	914x665x910h	950x850x910h	950x850x910h	575X330X540h	550x615x1100h
	Kapacita GN	-	-	12x1/1 - 6x2/1	16x1/1 - 8x2/1	16x1/1 - 8x2/1	-	-
	Vzdálenost mezi vsuny v (mm)	-	-	70	62	62	65	-
	Počet talířů ø 310	-	-	-	-	-	-	-
	kW	-	-	-	2,5	-	-	-
	V - Hz	-	-	-	230 - 50	-	-	-
MCE 101 	Modely	-	ASR 10	ASP 10	AAC 10	AAN 10	SG 101+TL A10	CR 101
	Vnější rozměry (mm)	-	914x710x760h	914x710x760h	950x850x760h	950x850x760h	575X365X755h	605x670x950h
	Kapacita GN	-	-	12x1/1 - 6x2/1	12x1/1 - 6x2/1	12x1/1 - 6x2/1	-	-
	Vzdálenost mezi vsuny v (mm)	-	-	70	62	62	65	-
	Počet talířů ø 310	-	-	-	-	-	-	-
	kW	-	-	-	2,5	-	-	-
	V - Hz	-	-	-	230 - 50	-	-	-
MCG 101 	Modely	CAV 101	ASR 10	ASP 10	AAC 10	AAN 10	SG 101+TL A10	CR 101
	Vnější rozměry (mm)	180x180x200h	914x710x760h	914x710x760h	950x850x760h	950x850x760h	575X365X755h	605x670x950h
	Kapacita GN	-	-	12x1/1 - 6x2/1	12x1/1 - 6x2/1	12x1/1 - 6x2/1	-	-
	Vzdálenost mezi vsuny v (mm)	-	-	70	62	62	65	-
	Počet talířů ø 310	-	-	-	-	-	-	-
	kW	-	-	-	-	-	-	-
	V - Hz	-	-	-	-	-	-	-
MCE 102 	Modely	-	ASR 20	ASP 20	AAC 20	AAN 20	SG A20+TL A20	CR A20
	Vnější rozměry (mm)	-	994x840x760h	994x840x760h	1030x850x760h	1030x850x760h	705X560X750h	745x875x950h
	Kapacita GN	-	-	12x1/1 - 6x2/1	12x1/1 - 6x2/1	12x1/1 - 6x2/1	10x2/1 - 20x1/1	-
	Vzdálenost mezi vsuny v (mm)	-	-	70	62	62	65	-
	Počet talířů ø 310	-	-	-	-	-	-	-
	kW	-	-	-	2,5	-	-	-
	V - Hz	-	-	-	230 - 50	-	-	-
MCG 102 	Modely	CAV 102	ASR 20	ASP 20	AAC 20	AAN 20	SG A20+TL A20	CR A20
	Vnější rozměry (mm)	180x180x200h	994x840x760h	994x840x760h	1030x850x760h	1030x850x760h	705X560X750h	745x875x950h
	Kapacita GN	-	-	12x1/1 - 6x2/1	12x1/1 - 6x2/1	12x1/1 - 6x2/1	10x2/1 - 20x1/1	-
	Vzdálenost mezi vsuny v (mm)	-	-	70	62	62	65	-
	Počet talířů ø 310	-	-	-	-	-	-	-
	kW	-	-	-	2,5	-	-	-
	V - Hz	-	-	-	230 - 50	-	-	-

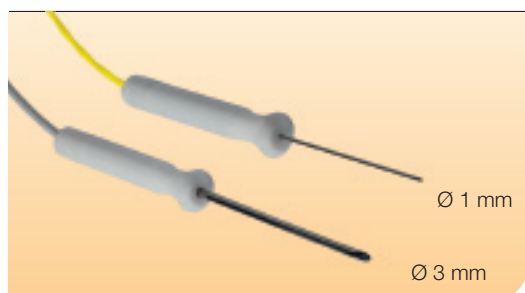
Convex

		CAV Prerušovač tahu	HKS Vnitřní vozík	HKP Vozík pro tabletní systém	CP Termoobal	ASR Podstavec	ASP Podstavec se vsuny na GN	AAC Teplá skřín
								
MCE 201 	Modely	-	HKS 201	HKP 201	CP 201	-	-	-
	Vnější rozměry (mm)	-	690x610x1845h	690x610x1845h	-	-	-	-
	Kapacita GN	-	20x1/1	-	-	-	-	-
	Vzdálenost mezi vsuny v (mm)	-	67	-	-	-	-	-
	Počet talířů ø 310	-	-	60 - Ø 310mm	-	-	-	-
	kW	-	-	-	-	-	-	-
	V - Hz	-	-	-	-	-	-	-

MCG 201 	Modely	CAV 201	HKS 201	HKP 201	CP 201	-	-	-
	Vnější rozměry (mm)	180x180x200h	690x610x1845h	690x610x1845h	-	-	-	-
	Kapacita GN	-	20x1/1	-	-	-	-	-
	Vzdálenost mezi vsuny v (mm)	-	67	-	-	-	-	-
	Počet talířů ø 310	-	-	60 - Ø 310mm	-	-	-	-
	kW	-	-	-	-	-	-	-
	V - Hz	-	-	-	-	-	-	-
MCE 202 	Modely	-	HKS 202	HKP 202	CP 202	-	-	-
	Vnější rozměry (mm)	-	690x840x1845h	690x840x1845h	-	-	-	-
	Kapacita GN	-	20x2/1 - 40x1/1	-	-	-	-	-
	Vzdálenost mezi vsuny v (mm)	-	67	-	-	-	-	-
	Počet talířů ø 310	-	-	100 - Ø 310mm	-	-	-	-
	kW	-	-	-	-	-	-	-
	V - Hz	-	-	-	-	-	-	-
MCG 202 	Modely	-	HKS 202	HKP 202	CP 202	-	-	-
	Vnější rozměry (mm)	-	690x840x1845h	690x840x1845h	-	-	-	-
	Kapacita GN	-	20x2/1 - 40x1/1	-	-	-	-	-
	Vzdálenost mezi vsuny v (mm)	-	67	-	-	-	-	-
	Počet talířů ø 310	-	-	100 - Ø 310mm	-	-	-	-
	kW	-	-	-	-	-	-	-
	V - Hz	-	-	-	-	-	-	-

SC / SE sonda jádra

(pouze u verze P)



SC: sonda jádra Ø3 mm.

SE: jehlová sonda jádra pro vakuum a malé porce Ø1 mm.

LD25 Sada přenosné sprchové hlavice

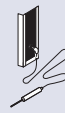
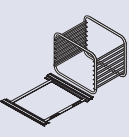


Sada přenosné sprchové hlavice s hadicí z nerezové oceli, příslušnými fitinkami a přípojkami.

Mix Vapor Compact

		SC Teplotní sonda 	SM Deska 	ASR Podstavec 	ASP Podstavec se vsuny na GN 	MA Přístroj na uchování tepla 	AAC Teplá skříň 	AAN Neutrální skříň 
MVE 042 	Modely	SC	SM 042	-	-	-	-	-
	Vnější rozměry (mm)	-	640x580	-	-	-	-	-
	Kapacita GN	-	-	-	-	-	-	-
	Vzdálenost mezi vsuny v (mm)	-	-	-	-	-	-	-
	Počet talířů ø 310	-	-	-	-	-	-	-
	kW	-	-	-	-	-	-	-
	V - Hz	-	-	-	-	-	-	-
MVE 051 	Modely	SC	-	ASR 05	-	MA 051	AAC 05	AAN 05
	Vnější rozměry (mm)	-	-	814x480x910h	-	850x620x910h	850x555x910h	850x555x910h
	Kapacita GN	-	-	-	-	8x1/1	8x1/1	8x1/1
	Vzdálenost mezi vsuny v (mm)	-	-	-	-	70	62	62
	Počet talířů ø 310	-	-	-	-	-	-	-
	kW	-	-	-	-	1,3	2,5	-
	V - Hz	-	-	-	-	250 - 30	250 - 30	-
MVG 051 	Modely	SC	-	-	ASR 05	MA 051	AAC 05	AAN 05
	Vnější rozměry (mm)	-	-	-	814x480x910h	850x620x910h	850x555x910h	850x555x910h
	Kapacita GN	-	-	-	6x1/1	8x1/1	8x1/1	8x1/1
	Vzdálenost mezi vsuny v (mm)	-	-	-	70	70	62	62
	Počet talířů ø 310	-	-	-	-	-	-	-
	kW	-	-	-	-	1,3	2,5	-
	V - Hz	-	-	-	-	250 - 30	250 - 30	-
MVE 055 	Modely	SC	-	-	-	-	-	-
	Vnější rozměry (mm)	-	-	-	-	-	-	-
	Kapacita GN	-	-	-	-	-	-	-
	Vzdálenost mezi vsuny v (mm)	-	-	-	-	-	-	-
	Počet talířů ø 310	-	-	-	-	-	-	-
	kW	-	-	-	-	-	-	-
	V - Hz	-	-	-	-	-	-	-

MixVapor

		SC Teplotní sonda 	CAV Prerušovač tahu 	ASR Podstavec  ASP Podstavec se vsuny na GN 	AAC Teplá skříň 	AAN Neutrální skříň 	SG+TL Vnitřní rám na GN 	CR Vozík na vnitřní rám na GN 
MVE 071 	Modely	SC	-	ASR 07	AAC 07	AAN 07	SS A07	CR 061
	Vnější rozměry (mm)	-	-	914x665x910h	950x850x910h	950x850x910h	-	550x615x1100h
	Kapacita GN	-	-	-	16x1/1 - 8x2/1	16x1/1 - 8x2/1	-	-
	Vzdálenost mezi vsuny v (mm)	-	-	-	62	62	65	-
	Počet talířů ø 310	-	-	-	-	-	-	-
	kW	-	-	-	2,5	-	-	-
	V - Hz	-	-	-	230 - 50	-	-	-
MVG 071 	Modely	SC	-	ASP 07	AAC 07	AAN 07	SS A07	CR 061
	Vnější rozměry (mm)	-	-	914x665x910h	950x850x910h	950x850x910h	-	550x615x1100h
	Kapacita GN	-	-	12x1/1 - 6x2/1	16x1/1 - 8x2/1	16x1/1 - 8x2/1	-	-
	Vzdálenost mezi vsuny v (mm)	-	-	70	62	62	65	-
	Počet talířů ø 310	-	-	-	-	-	-	-
	kW	-	-	-	2,5	-	-	-
	V - Hz	-	-	-	230 - 50	-	-	-
MVE 101 	Modely	SC	-	ASR 10	AAC 10	AAN 10	SS A10	CR 101
	Vnější rozměry (mm)	-	-	914x710x760h	950x850x760h	950x850x760h	-	604x670x950h
	Kapacita GN	-	-	-	12x1/1 - 6x2/1	12x1/1 - 6x2/1	-	-
	Vzdálenost mezi vsuny v (mm)	-	-	-	62	62	65	-
	Počet talířů ø 310	-	-	-	-	-	-	-
	kW	-	-	-	2,5	-	-	-
	V - Hz	-	-	-	230 - 50	-	-	-
MVG 101 	Modely	SC	CAV 101	ASP 10	AAC 10	AAN 10	SS A10	CR 101
	Vnější rozměry (mm)	-	180x180x200h	914x710x760h	950x850x760h	950x850x760h	-	604x670x950h
	Kapacita GN	-	-	12x1/1 - 6x2/1	12x1/1 - 6x2/1	12x1/1 - 6x2/1	-	-
	Vzdálenost mezi vsuny v (mm)	-	-	70	62	62	65	-
	Počet talířů ø 310	-	-	-	-	-	-	-
	kW	-	-	-	2,5	-	-	-
	V - Hz	-	-	-	230 - 50	-	-	-
MVE 102 	Modely	SC	-	ASR 20	AAC 20	AAN 20	SS A20 / SS A21	CR A20
	Vnější rozměry (mm)	-	-	994x840x760h	1030x850x760h	1030x850x760h	-	745x875x950h
	Kapacita GN	-	-	-	12x1/1 - 6x2/1	12x1/1 - 6x2/1	10x2/1 - 20x1/1	-
	Vzdálenost mezi vsuny v (mm)	-	-	-	62	62	65	-
	Počet talířů ø 310	-	-	-	-	-	-	-
	kW	-	-	-	2,5	-	-	-
	V - Hz	-	-	-	230 - 50	-	-	-
MVG 102 	Modely	SC	CAV 102	ASP 20	AAC 20	AAN 20	SS A20 / SS A21	CR A20
	Vnější rozměry (mm)	-	180x180x200h	994x840x760h	1030x850x760h	1030x850x760h	-	745x875x950h
	Kapacita GN	-	-	12x1/1 - 6x2/1	12x1/1 - 6x2/1	12x1/1 - 6x2/1	10x2/1 - 20x1/1	-
	Vzdálenost mezi vsuny v (mm)	-	-	70	62	62	65	-
	Počet talířů ø 310	-	-	-	-	-	-	-
	kW	-	-	-	2,5	-	-	-
	V - Hz	-	-	-	230 - 50	-	-	-

www.lainox.it

Studioverde - 02/09 - 1500 - europa@it - 57777



LAINOX®

Dokonalý v kuchyni

Specifikace uvedená v tomto dokumentu není závazná. Lainox ALI S.p.A. si vyhrazuje právo kdykoli provést změny.

LA90015660

