



New
Chill

Le Coeur et la Raison

Cellules de refroidissement

LAINOX®

New Chill

Le coeur et la Raison



Cuisiner vient du cœur alors que choisir les meilleurs appareils est quelque chose de plus rationnel. Chaque jour, le chef cuisinier doit non seulement se laisser aller à la créativité, à l'esthétique et au bon goût de chaque plat mais aussi nécessairement réserver une attention toute particulière à la protection des propriétés organoleptiques des aliments et à la sécurité de ce qu'il met sur la table. C'est la raison pour laquelle le professionnel, en travaillant avec passion et en raisonnant à "tête froide", choisit comme partenaire en cuisine une **cellule de refroidissement rapide fiable, polyvalente, indiqué pour optimiser temps et profits et hautement technologique** pour une restauration de qualité et en harmonie avec les normes les plus récentes en matière de sécurité alimentaire. **Voilà pourquoi le chef choisit Lainox.**

Une cuisine rythmée par la passion!

New Chill est un appareil de pointe du point de vue technologique, destiné à changer le rythme à la restauration professionnelle. Un support indispensable pour le chef cuisinier du monde moderne qui optimise les temps du travail quotidien et l'aide au maximum dans l'expression de sa créativité en cuisine.

Maillon de jonction entre cuisson et conservation du produit grâce à l'extrême puissance de refroidissement installée et à une ventilation parfaite, **New Chill** diminue rapidement la température du produit en bloquant la prolifération bactérienne, en évitant d'en disperser l'humidité et en maintenant ainsi ses propriétés organoleptiques inchangées.

Le fait de soumettre les aliments à un refroidissement ou à une congélation rapide permet de ralentir la reproduction des micro-organismes et de bloquer l'activité de certains enzymes, en augmentant la stabilité à long terme des aliments. En outre, le refroidissement rapide retient l'humidité du produit, indispensable pour obtenir un aliment tendre et à la saveur inaltérée au moment de la remise en température.

New Chill est le pivot d'un nouveau système d'organisation de la cuisine où la **préparation, la cuisson, le refroidissement, la conservation et la remise en température** sont les différentes phases d'un unique système de travail qui divise les temps de production des plats de ceux du service (distribution et consommation).



Modes de refroidissement.

La grande puissance des cellules de refroidissement **New Chill** et les différents modes de fonctionnement sont étudiés pour répondre opportunément à chaque besoin spécifique de travail, **tant de la restauration que de la boulangerie et pâtisserie.**



Refroidissement rapide soft de + 90°C à + 3°C

au cœur du produit en 90' maximum.

La température de l'air en cellule reste constamment à 0°C.

Idéale pour le refroidissement des plats cuits et des aliments délicats comme par exemple les crèmes, les légumes en feuilles, les escalopes, etc. qui peuvent être conservés à + 3°C sans aucun problème pendant 5 – 7 jours.



Refroidissement rapide hard de + 90°C à + 3°C

au cœur du produit en 90' maximum.

La température de l'air est variable, avec emploi intelligent de divers niveaux de température.

Idéale pour le refroidissement de gros morceaux, fortes épaisseurs et/ou pleine charge.



Surgélation rapide soft de + 90°C à -18°C

au cœur du produit en moins de 240'.

Le refroidissement de la température s'effectue en deux phases: dans la première, le produit est refroidi jusqu'à + 3°C au cœur puis, dans la seconde phase, il est surgelé jusqu'à - 18°C.

La surgélation rapide soft est idéal pour la surgélation d'aliments crus et semi-finis (comme la viande, le poisson, les pâtes fraîches, la génois etc.) qui peuvent ainsi être conservés pendant plusieurs mois (à - 18°C) en maintenant intactes leurs propriétés organoleptiques.



Surgélation rapide hard de + 90°C à -18°C

au cœur du produit en 240' maximum.

La température de l'air en cellule reste constamment à - 40°C.

Idéale lorsqu'il est nécessaire d'affronter des situations difficiles vu les grandes quantités de produit, son épaisseur ou le besoin de rapidité.

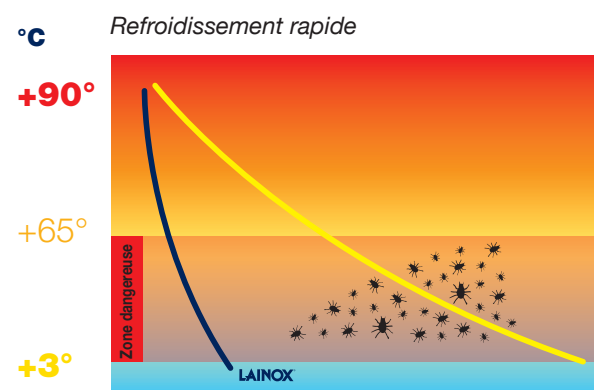


Énergique contre les bactéries, délicat avec les aliments.

Avec **New Chill** la restauration accomplit un nouveau pas en avant en mettant sur la table une sécurité alimentaire garantie à 100%. Une action énergique au cœur du produit pour en sauvegarder la qualité et la saveur dans le temps, expression d'une technologie née pour prendre soin du travail du chef cuisinier.

Refroidissement rapide

Bactéries et micro-organismes se reproduisent dans des conditions de température favorables entre 60 °C et 10°C. Grâce à **New Chill**, avec le refroidissement rapide, la zone de température dangereuse est traversée très rapidement par les produits en garantissant une sécurité absolue aux aliments et en annulant le risque d'intoxications alimentaires. Le procédé de refroidissement rapide au cœur de l'aliment **crée un authentique choc thermique qui inhibe la prolifération des bactéries responsables du vieillissement** naturel des produits, pour une meilleure conservation.

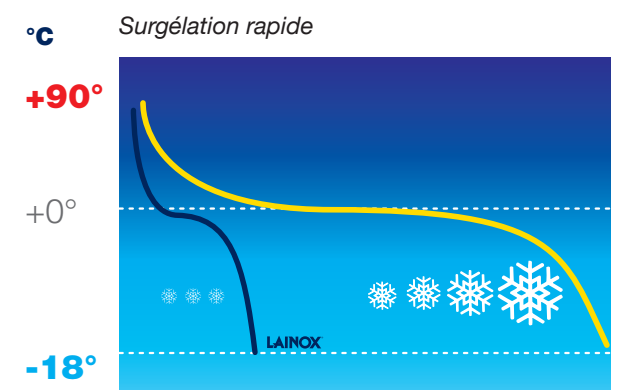


■ Avec cellule de refroidissement rapide LAINOX baisse prolifération bactérienne
■ Sans cellule de refroidissement rapide Lainox élevé prolifération bactérienne

Surgélation rapide

Un congélateur normal effectue une congélation lente qui engendre la formation de macro cristaux qui endommagent les structures des aliments et au moment de la décongélation, ils altèrent la consistance et donc la qualité du produit.

Au contraire, New Chill, refroidit rapidement n'importe quel aliment à une température de -18°C au cœur, avec la formation de **micro cristaux** qui n'endommagent pas les caractéristiques structurelles du produit. On obtient ainsi, après la décongélation, un produit d'une qualité, consistance, saveur et couleur parfaites, avec toutes ses caractéristiques nutritionnelles intactes.



■ Microcristaux avec la cellule de refroidissement LAINOX
■ Macrocristaux sans la cellule de refroidissement

MACROCRISTAUX avec endommagement de la structure cellulaire



MICROCRISTAUX sans endommagement de la structure cellulaire



Un choix fait avec le cœur et la raison.

Appareil idéal à utiliser dans **la restauration, dans la pâtisserie, boulangerie et production de glaces, New Chill** garantit au professionnel de la cuisine de nombreux avantages qui gratifient son professionnalisme et optimisent les gains.

Avantages D'organisation



Meilleure organisation

Meilleure organisation du travail quotidien en cuisine, optimisé dans les temps et les modes grâce à la possibilité d'anticiper la préparation des plats.



Plus grande gratification

Plus grande gratification du professionnalisme du chef qui peut dédier plus de temps à la présentation soignée des plats.



Des avantages qui se traduisent en gains supérieurs !

Avantages Qualitatifs



Meilleur service

Le service aux clients est meilleur et plus rapide étant donné qu'il est possible de mieux organiser les temps et les modes de travail en cuisine.



Qualité inaltérée

Les caractéristiques qualitatives initiales de l'aliment (couleur, parfum, saveur) restent telles quelles. Grâce au maintien du degré d'humidité correct et à la moindre perte de liquides, le produit reste moelleux et tendre, comme à peine sorti du four.



HACCP

La sécurité et l'hygiène des plats servis est garantie par la technologie à l'avant-garde de Lainox qui a conçu un appareil dans le respect total des normes HACCP les plus sévères.



Menu plus ample

Le menu offert est plus ample et varié, également grâce à la possibilité d'acheter des produits saisonniers et en plus grandes quantités, toujours parfaitement conservés et utilisables dans les préparations de toute l'année.

Avantages Économiques



Moins de déchets et plus des portions

Possibilité de consommation totale des aliments grâce à la gestion optimale de la quantité de produit achetée qui permet d'éviter les déchets ou les utilisations partielles.



Achats précis

Économie due à l'achat précis de denrées en bloc lorsque les produits sont de saison ou lorsque le prix est avantageux, denrées que l'on peut refroidir puis conserver surgelées dans le temps.



Travail simplifié

Opportunité de mieux organiser le travail en cuisine en évitant les surcharges de travail, les heures supplémentaires du personnel ou les temps morts; en outre, en réduisant les consommations grâce à la possibilité d'effectuer des cuissons de produits pour plusieurs jours.





Plus de 20 années d'expérience et de créativité en cuisine.

New Chill est le fruit d'une expérience de longue date et d'une passion pour la restauration de qualité qui, depuis plus de 20 ans, caractérise Lainox et ses appareils professionnels innovants, étudiés dans les détails pour favoriser les esprits créatifs de la cuisine moderne.

L'emploi de la cellule de refroidissement **New Chill** offre de multiples avantages dans l'amélioration du travail et des résultats des réalisations, tant dans la restauration que dans la pâtisserie. Quelques exemples :



Les crustacés, avec le traitement immédiat à basse température, conservent leur fraîcheur et sentent bon la mer.



Les raviolis, lorsque refroidis, conservent au mieux leur caractère naturel et le moelleux de leur farce.
Les pâtes fraîches, si surgelées rapidement, restent entières et fraîches, ne se brisent pas et ne sèchent pas.



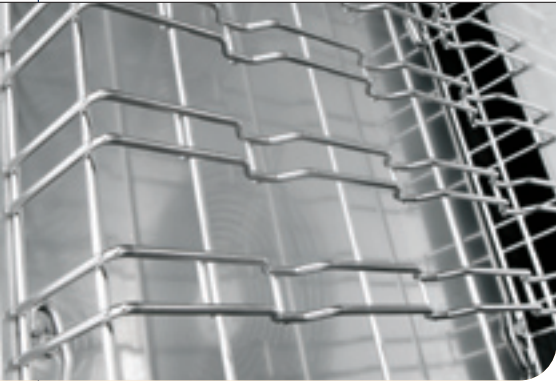
La génoise, surgelée rapidement à -18°C , améliore la facilité d'utilisation et représente une réserve de produit homogène dans la qualité.



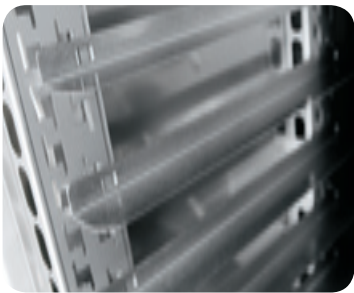
Facile de la conserver propre et brillante.

Le caractère pratique et la facilité de nettoyage sont des caractéristiques d'importance primaire dans la logique de construction de Lainox qui a toujours en tête les besoins du chef cuisinier, ses rythmes de travail et ses exigences. Car seul un appareil en parfait état est en mesure de garantir des résultats toujours parfaits et à la hauteur de son utilisateur.

Chaque détail de **New Chill** a été étudié pour faciliter le plus possible les opérations quotidiennes de nettoyage, en favorisant ainsi un haut niveau d'hygiène et un entretien toujours parfait de l'appareil.



Les supports de grilles, en fil d'acier brillant, sont amovibles et entièrement lavables. Introduction des plaques GN 1/1 – 2/1, et/ou 600x400 pâtisserie.



Fond diamanté



Le fond est diamanté et est équipé d'une bonde de récupération de l'eau de lavage avec bouchon à baïonnette parfaitement étanche. L'écoulement à séparateur peut être relié au réseau d'égouts et/ou au bac amovible. L'eau de dégivrage est récupérée dans un bac séparé auto-évacuant.



Sonde au coeur chauffée



Tous les modèles surgélateurs sont équipés d'une touche de chauffage de l'aiguille sonde au coeur. Ce dispositif est nécessaire quand on doit extraire la sonde d'un produit congelé. Le dispositif temporisé de chauffage permet l'extraction immédiate et parfaite après chaque surgélation. Possibilité d'installer jusqu'à 4 sondes aiguille pour relever la température du produit en 4 points différents de la chambre.



Sterilox



Il s'agit du dispositif de stérilisation amovible, commode et facile à déplacer permet d'agir à l'intérieur de toute la cellule de refroidissement rapide et également sur l'évaporateur. Sterilox, grâce au câble, se loge partout et garantit une utilisation optimale.

Déflexeur ouvrant



L'évaporateur, s'ouvrant totalement, est entièrement revêtu de panneaux en tôle d'acier inox, pouvant être lavés avec de l'eau et des produits détergents alcalins.

Le passage des câbles et tuyaux entre cellule et logement moteur est parfaitement protégé et facile à nettoyer.

La grille de protection du condenseur peut être démontée sans utiliser d'outils et les commandes sont protégées par un tableau de bord séparé.



Accessoires des version

VERSIONS	S	T
Possibilité d'installer 4 sondes à aiguilles	-	•
Mémorisation alarmes (Haccp)	-	•
Refroidissement rapide	•	•
Surgélation rapide	•	•
Fonction HARD: programmation refroidissement rapide	•	•
Programmation temps et contrôle temps historique	•	•
Contrôle de température sonde au coeur	•	•
Programmation manuelle temps et contrôle de température dans la cellule	•	•
Dégivrage manuel temporisé	•	•
Chauffage aiguille sonde au coeur	•	•
Stérilisateur Sterilox	o	o
Touche activation Sterilox	-	•
Mémorisation des cycles	-	•

• = de série o = en option



S



T



023/031



050/051



081

Restauration Professionnelle

Modèle	N° Plaques	Entraxe mm	Dimensions mm	Refroidissement	Température au coeur °C	Tension d'alimentation Volt	Puissance totale Watt *	Rendement par cycle** Kg
ABM 023 S	3 x GN 2/3	±80	560x595x520h	surgél.	+90 +3 · +90 -18	AC 230 50 Hz	960	8 · 5
ABM 031 S	3 x GN 1/1	±80	560x700x520h	surgél.	+90 +3 · +90 -18	AC 230 50 Hz	960	8 · 5
▲RDR 050 S	5 x GN 1/1	±65	790x700x800h	cel. refr.	+90 +3	AC 230 50 Hz	1000	12
▲RDM 050 S			790x700x800h	surgél.	+90 +3 · +90 -18	AC 230 50 Hz	1200	12 · 8
▲RCR 050 S			790x700x800h	cel. refr.	+90 +3	AC 230 50 Hz	1200	18
▲RCM 050 S			790x700x800h	surgél.	+90 +3 · +90 -18	AC 230 50 Hz	1400	18 · 12
RDR 051 S	5 x GN 1/1	±65	790x700x850h	cel. refr.	+90 +3	AC 230 50 Hz	1000	12
RDM 051 S			790x700x850h	surgél.	+90 +3 · +90 -18	AC 230 50 Hz	1200	12 · 8
RCR 051 S			790x700x850h	cel. refr.	+90 +3	AC 230 50 Hz	1200	18
RCM 051 S			790x700x850h	surgél.	+90 +3 · +90 -18	AC 230 50 Hz	1400	18 · 12
RCR 081 S	8 x GN 1/1	±65	790x800x1320h	cel. refr.	+90 +3	AC 230 50 Hz	1550	25
RCM 081 S			790x800x1320h	surgél.	+90 +3 · +90 -18	AC 230 50 Hz	2100	25 · 16
RCR 081 T			790x800x1320h	cel. refr.	+90 +3	AC 230 50 Hz	1550	25
RCM 081 T			790x800x1320h	surgél.	+90 +3 · +90 -18	AC 230 50 Hz	2100	25 · 16
RDR 121 S	12 x GN 1/1	±65	790x800x1800h	cel. refr.	+90 +3	AC 230 50 Hz	1550	25
RDM 121 S			790x800x1800h	surgél.	+90 +3 · +90 -18	AC 230 50 Hz	2100	25 · 16
RCR 121 S			790x800x1800h	cel. refr.	+90 +3	3N AC 400 50 Hz	2100	36
RCM 121 S			790x800x1800h	surgél.	+90 +3 · +90 -18	3N AC 400 50 Hz	3500	36 · 24
RCR 121 T			790x800x1800h	cel. refr.	+90 +3	3N AC 400 50 Hz	2100	36
RCM 121 T			790x800x1800h	surgél.	+90 +3 · +90 -18	3N AC 400 50 Hz	3500	36 · 24
RDR 161 S	16 x GN 1/1	±65	790x800x1950h	cel. refr.	+90 +3	3N AC 400 50 Hz	2200	36
RDM 161 S			790x800x1950h	surgél.	+90 +3 · +90 -18	3N AC 400 50 Hz	3600	36 · 24
RCR 161 S			790x800x1950h	cel. refr.	+90 +3	3N AC 400 50 Hz	3300	55
RCM 161 S			790x800x1950h	surgél.	+90 +3 · +90 -18	3N AC 400 50 Hz	5100	55 · 36
RCR 161 T			790x800x1950h	cel. refr.	+90 +3	3N AC 400 50 Hz	3300	55
RCM 161 T			790x800x1950h	surgél.	+90 +3 · +90 -18	3N AC 400 50 Hz	5100	55 · 36
RDR 122 S	12 x GN 2/1 24 x GN 1/1	±65	1100x880x1800h	cel. refr.	+90 +3	3N AC 400 50 Hz	3300	50
RDM 122 S		±65	1100x880x1800h	surgél.	+90 +3 · +90 -18	3N AC 400 50 Hz	5100	50 · 32
RCR 122 S		±65	1100x880x1800h	cel. refr.	+90 +3	3N AC 400 50 Hz	5150	72
RCM 122 S		±65	1100x880x1800h	surgél.	+90 +3 · +90 -18	3N AC 400 50 Hz	7230	72 · 48
RCR 122 T		±65	1100x880x1800h	cel. refr.	+90 +3	3N AC 400 50 Hz	5150	72
RCM 122 T		±65	1100x880x1800h	surgél.	+90 +3 · +90 -18	3N AC 400 50 Hz	7250	72 · 48

Sonde de température chauffante de serie sur les modèles Surgélateurs sauf pour le modèle ABM 023 S
* Puissance électrique maximum en Watt: R 0°C/+55°C, M -10°C/+55°C. ** Les rendements par cycle sont indicatifs et dépendent de l'épaisseur du produit.
▲ Mod. 050 S encastrable (sans plan)



121



161



122

Pâtisserie - Boulangerie

Models	N° of trays	Spacing mm	Dimensions mm	Type	Core temperature °C	Supply voltage Volt	Total power Watt *	Output ** Kg/h
▲PDM 050 S	5 x (600x400)	±65	790x700x800h	surgél.	+90 +3 · +90 -18	AC 230 50 Hz	1200	10
▲PCM 050 S			790x700x800h	surgél.	+90 +3 · +90 -18	AC 230 50 Hz	1400	15
PDM 051 S	5 x (600x400)	±65	790x700x850h	surgél.	+90 +3 · +90 -18	AC 230 50 Hz	1200	10
PCM 051 S			790x700x850h	surgél.	+90 +3 · +90 -18	AC 230 50 Hz	1400	15
PCM 081 S	8 x (600x400)	±65	790x800x1320h	surgél.	+90 +3 · +90 -18	AC 230 50 Hz	2100	24
PCM 081 T			790x800x1320h	surgél.	+90 +3 · +90 -18	AC 230 50 Hz	2100	24
PDM 121 S	12 x (600x400)	±65	790x800x1800h	surgél.	+90 +3 · +90 -18	AC 230 50 Hz	2100	24
PCM 121 S			790x800x1800h	surgél.	+90 +3 · +90 -18	AC 230 50 Hz	3500	36
PCM 121 T	16 x (600x400)	±65	790x800x1800h	surgél.	+90 +3 · +90 -18	AC 230 50 Hz	3500	36
PDM 161 S			790x800x1950h	surgél.	+90 +3 · +90 -18	3N AC 400 50 Hz	3600	36
PCM 161 S			790x800x1950h	surgél.	+90 +3 · +90 -18	3N AC 400 50 Hz	5100	56
PCM 161 T			790x800x1950h	surgél.	+90 +3 · +90 -18	3N AC 400 50 Hz	5100	56

Sonde de température chauffante de serie
* Puissance électrique maximum en Watt: R 0°C/+55°C, M -10°C/+55°C. ** Avec croissant cru de 60 gr. par levé à - 18°C au coeur.
▲ Mod. 050 S encastrable (sans plan)



Exemple de superposition
four + cellule de refroidissement



C20



C02 (Pâtisserie)



C40 - C42



C82



C83

Restauration Professionnelle

Modèle	N° Plaques	Dimensions mm	Dimensions cellule mm	Refroidisse- ment	Température au coeur °C	Tension d'alimentation Volt	Puissance totale Watt *	Rendement par cycle** Kg
RDR C20 T		890x1220x2180h	740x760x1880h	positif	+90 +3	3N AC 400 50 Hz	5200	70
RDM C20 T	20 x GN 1/1	890x1220x2180h	740x760x1880h	surgél.	+90 +3 · +90 -18	3N AC 400 50 Hz	7000	70 · 48
RCR C20 T	23 x GN 1/1	890x1220x2180h	740x760x1880h	positif	+90 +3	3N AC 400 50 Hz	7100	105
RCM C20 T		890x1220x2180h	740x760x1880h	surgél.	+90 +3 · +90 -18	3N AC 400 50 Hz	8100	105 · 70
CONTENANCE: 1 CHARIOT KS 201(20X1/1GN ±67) OU 1 CHARIOT CT 2311 (23X1/1GN ±70)								
RDR C40 T	40 x GN 1/1	1500x1350x2230h	770x1050x1920h	positif	+90 +3	3N AC 400 50 Hz	7800	150
RDM C40 T	20 x GN 2/1	1500x1350x2230h	770x1050x1920h	surgél.	+90 +3 · +90 -18	3N AC 400 50 Hz	11500	150 · 100
RCR C40 T	23 x GN 2/1	1500x1350x2230h	770x1050x1920h	positif	+90 +3	3N AC 400 50 Hz	11300	210
RCM C40 T		1500x1350x2230h	770x1050x1920h	surgél.	+90 +3 · +90 -18	3N AC 400 50 Hz	14400	210 · 135
CONTENANCE: 1CHARIOT KS 202 (40X1/1GN-20X2/1GN ±67) OU 1 X CT 2321 (23X2/1GN ±70) OU 1 X CT 2311 (23X1/1GN ±70)								
RDR C42 T	40 x GN 1/1	1500x1480x2230h	770x1120x1920h	positif	+90 +3	3N AC 400 50 Hz	7800	150
RDM C42 T	20 x GN 2/1	1500x1480x2230h	770x1120x1920h	surgél.	+90 +3 · +90 -18	3N AC 400 50 Hz	11500	150 · 100
RCR C42 T	23 x GN 2/1	1500x1480x2230h	770x1120x1920h	positif	+90 +3	3N AC 400 50 Hz	11300	210
RCM C42 T		1500x1480x2230h	770x1120x1920h	surgél.	+90 +3 · +90 -18	3N AC 400 50 Hz	14500	210 · 135
PORTES PASSANTES / CONTENANCE: 1 CHARIOT KS 202 (40X1/1GN-20X2/1GN ±67) OU 1 X CT 2321 (23X2/1GN ±70) OU 1 X CT 2311 (23X1/1GN ±70)								
RDR C82 T	2 x 20 x GN 2/1	1500x2480x2230h	770x2120x1920h	positif	+90 +3	3N AC 400 50 Hz	14000	300
RDM C82 T	2 x 40 x GN 1/1	1500x2480x2230h	770x2120x1920h	surgél.	+90 +3 · +90 -18	3N AC 400 50 Hz	16500	300 · 200
RCR C82 T	2 x 23 x GN 2/1	1500x2480x2230h	770x2120x1920h	positif	+90 +3	3N AC 400 50 Hz	19200	420
RCM C82 T		1500x2480x2230h	770x2120x1920h	surgél.	+90 +3 · +90 -18	3N AC 400 50 Hz	24000	420 · 270
PORTES PASSANTES / CONTENANCE: 2 CHARIOTS KS 202 (40X1/1GN-20X2/1GN ±67) OU 2 X CT 2321 (23X2/1GN ±70) OU 2 X CT 2311 (23X1/1GN ±70)								
RDR C83 T	3 x 20 x GN 2/1	1500x3480x2230h	770x3120x1920h	positif	+90 +3	3N AC 400 50 Hz	20400	450
RDM C83 T	3 x 40 x GN 1/1	1500x3480x2230h	770x3120x1920h	surgél.	+90 +3 · +90 -18	3N AC 400 50 Hz	30700	450 · 300
RCR C83 T	3 x 23 x GN 2/1	1500x3480x2230h	770x3120x1920h	positif	+90 +3	3N AC 400 50 Hz	24600	630
RCM C83 T		1500x3480x2230h	770x3120x1920h	surgél.	+90 +3 · +90 -18	3N AC 400 50 Hz	37200	630 · 405
PORTES PASSANTES / CONTENANCE: 3 CHARIOTS KS 202 (40X1/1GN-20X2/1GN ±67) OU 3 X CT 2321 (23X2/1GN ±70) OU 3 X CT 2311 (23X1/1GN ±70)								

Cellules assemblables à panneaux modulaires (eclu mod. C20). Avec unité de condensation. Sonde chauffante de série sur les modèles Surgélateurs.
* Puissance électrique maximum en Watt: R 0°C/+55°C, M -10°C/+55°C. ** Les rendements par cycle sont indicatifs et dépendent de l'épaisseur du produit.

Pâtisserie - Boulangerie

Modèle	N° Plaques	Dimensions mm	Dimensions cellule mm	Refroidissement	Température au coeur °C	Tension d'alimentation Volt	Puissance totale Watt *	Rendement** Kg/h
PCM C02 T	27 x (600x400)	1200x1050x2430h	670x750x2120h	surgél.	+90 +3 · +90 -18	3N AC 400 50 Hz	8100	105
CONTENANCE: 1 CHARIOT CT2764 (27X600X400 ±60)								
PDM C40 T	54 x (600x400)	1600x1450x2430h	870x1150x2120h	surgél.	+90 +3 · +90 -18	3N AC 400 50 Hz	11500	150
PCM C40 T	2 x 27 x (600x400)	1600x1450x2430h	870x1150x2120h	surgél.	+90 +3 · +90 -18	3N AC 400 50 Hz	14400	210
PORTES PASSANTES / CONTENANCE: 1 CHARIOT CT5464 (54X600X400 ±60) OU 2 CHARIOTS CT2764 (27X600X400 ±60)								
PDM C42 T	54 x (600x400)	1600x1580x2430h	870x1220x2120h	surgél.	+90 +3 · +90 -18	3N AC 400 50 Hz	11500	150
PCM C42 T	2 x 27 x (600x400)	1600x1580x2430h	870x1220x2120h	surgél.	+90 +3 · +90 -18	3N AC 400 50 Hz	14400	210
PORTES PASSANTES / CONTENANCE: 1 CHARIOT CT5464 (54X600X400 ±60) OU 2 CHARIOTS CT2764 (27X600X400 ±60)								
PDM C82 T	4 x 27 x (600x400)	1600x2680x2430h	870x2320x2120h	surgél.	+90 +3 · +90 -18	3N AC 400 50 Hz	16500	300
PCM C82 T	2 x 54 x (600x400)	1600x2680x2430h	870x2320x2120h	surgél.	+90 +3 · +90 -18	3N AC 400 50 Hz	24000	420
PORTES PASSANTES / CONTENANCE: 2 CHARIOTS CT5464 (54X600X400 ±60) OU 4 CHARIOTS CT2764 (27X600X400 ±60)								
PDM C83 T	6 x 27 x (600x400)	1600x3780x2430h	870x3420x2120h	surgél.	+90 +3 · +90 -18	3N AC 400 50 Hz	30700	450
PCM C83 T	3 x 54 x (600x400)	1600x3780x2430h	870x3420x2120h	surgél.	+90 +3 · +90 -18	3N AC 400 50 Hz	37200	630
PORTES PASSANTES / CONTENANCE: 3 CHARIOTS CT5464 (54X600X400 ±60) OU 6 CHARIOTS CT2764 (27X600X400 ±60)								

Cellules assemblables à panneaux modulaires. Avec unité de condensation. Sonde chauffante de série
* Puissance électrique maximum en Watt: R 0°C/+55°C, M -10°C/+55°C. ** Avec croissant cru de 60 gr. par levé à - 18°C au coeur.

www.lainox.it

Studioverde - 0000 - www.europrint.it - 53087



LAINOX®

L'excellence en cuisine

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.

LA90016835

