

SMART



Inteligentní evoluce

LAINOX[®]
Cooking System



Misti



Řada SMART

Tradice jde dál

Nová řada **SMART** těží z hlubokých zkušeností profesionálních konvektomatů a přináší několik inovativních řešení, které mají společný cíl, a to poctivě sloužit v profesionální kuchyni. Dlouholetý vývoj značky Lainox se u řady Smart odráží ve stoprocentních výsledcích vaření, příznivé spotřebě energií a vysokou spolehlivostí po celou dobu životnosti konvektomatu.



Compact



Convex



V konvektomatech řady **SMART** je každý výkon využitelný, každá funkce snadno ovladatelná a každý díl spolehlivý. Ani výsledný vzhled není jednoúčelný, ale vznikl spojením designu a funkčnosti. Zřetel byl brán na každý detail tak, aby vznikl praktický a spolehlivý konvektomat, ve

kterém se odrazí všechny poznatky získané v posledních letech. Pro uspokojení specifických potřeb jednotlivých typů profesionálních kuchyní, provozů a cateringů jsou konvektomaty **SMART** rozděleny na řady Misti, Compact a Convex.



Řada **SMART**



Misti

Misti - Nástřikové konvektomaty Boilerové konvektomaty

Pro každého kdo vyžaduje
nejvyšší výkon při
optimálních nákladech

Konvektomaty řady **Misti** jsou výjimečně flexibilní a schopné přizpůsobit se požadavkům každého šéfkuchaře. Stoprocentní výsledky vaření jsou zajištěny několika zásadními vlastnostmi, mezi které patří například funkce Autoclima s automatickou ventilací, výkonný vývin páry nebo dva druhy teplotních sond a široká nabídka příslušenství. Dušené maso, grilované maso, pečené nebo vařené v nízkých teplotách, v konvektomatech **Misti** bude všechno dovedeno k dokonalosti.



Recepty

Jednoduché stlačení tlačítka a dostanete se do nabídky automatických receptů, vlastních programů nebo servisních programů jako je například mytí. Zvolit si můžete jeden z vlastních postupů nebo jeden z devadesáti receptů vytvořených kuchařským týmem značky Lainox. Tyto programy můžete podle svého uvážení nebo použitých surovin dále upravovat a uložit je jako vlastní variantu, případně si nastavit proces sestávající z několika kroků přesně podle sebe.

LED průvodce

Ovládací panel je vytvořen tak, aby bylo ovládání více snadné a intuitivní.

Díky LED diodám vždy víte, jaký krok probíhá, co právě konvektomat dělá a vytváření nebo upravování programů je velice snadné.







Řada **SMART**



Autoclima

Jedná se o systém kontrolující vlhkost, základem jsou čidla sledující přesnou hodnotu vlhkosti ve varné komoře, tu systém porovnává s nastavenou hodnotou a díky ventilaci udržuje tyto hodnoty stále vyrovnané.

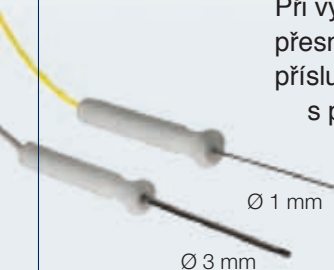


Dvourychlostní ventilátor

Základní příslušenství pro přípravu cukrářských výrobků a některých delikates.

Teplotní sonda

Při využití teplotní sondy dochází k ještě přesnější kontrole procesu vaření a nabídka příslušenství obsahuje sondy dvě. Jednu s průměrem 3 milimetry a jehlovou sondou s průměrem 1 mm, která je vhodná zejména pro vakuové vaření nebo přípravu menších kusů surovin.



SV 071
SM 071

Misti



S

Technická specifikace

- Elektronické ovládání
- 99 programů a 4 automatické cykly
- 4 LED diody signalizující probíhající část programu
- Paměť s více než 90 vyzkoušenými recepty
- Možnost přímého vstupu do programů a receptů
- Autoclima s automatickou kontrolou vlhkosti
- Funkce Fast-Dry pro rychlé snížení vlhkosti
- Vstup pro USB
- Vlastní diagnostika
- Funkce autoreverse (automatické otočení chodu ventilátoru)
- Ovládací prvky pro: vlhkost, rychlé ochlazení při otevření dveří,
- Osvětlení komory
- Poloautomatický mycí systém
- Dveře s dvojitým sklem

Pracovní režimy

- Teplota v rozsahu 30-300°C
- Pára v rozsahu 30-130°C (nízkoteplotní, atmosférický tlak, nucený oběh)
- Kombinace pár a teploty v rozsahu 30-300°C
- Automatický v rámci nastavených receptů
- Programovatelné s automatickou sekvencí
- Udržování

Doplňkové příslušenství: teplotní sonda, ruční sprcha, dvourychlostní ventilátor, Automatický mycí systém LM s třemi stupni intenzity.

(*) Verze S s vpichovou sondou.

Konstrukční charakteristika

- Konstrukce z nerezové ocele
- Varná komora z nerezové ocele AISI 304, kulaté rohy s větším radiusem pro snadné čištění
- Perfektně těsnící komora
- Teplotní izolace komory s tloušťkou 35 mm
- Dveře s dvojitým sklem a zlepšeným odvodem tepla zpět do komory
- Možnost odkrytí ventilátor a odmontování panelu kvůli snadnému čištění a servisním zásahům
- Dvojitá přípojka pro vodu (normální a měkčená)
- Použití vysoce kvalitních komponentů
- Možnost otevření vnitřního skla dveří, opět kvůli čištění
- Možnost pravého nebo levého otevírání
- Těsnění dveří si ponechává vlastnosti i po letech provozu



SV 101
SM 101



SV A20
SM A20

Elektrické konvektomaty

- Varná komora a boiler (SME/SMG) jsou vyhřívány elektrickými elementy s povrchem Incoloy 800
- Vybaveno zařízením pro snížení spotřeby energie

Plynové konvektomaty

- Varná komora a boiler jsou vyhřívány nepřímo plynovými hořáky
- Elektronická kontrola plamenu, autodiagnostika a automatické znovuzažehnutí
- Vybaveno zařízením pro snížení spotřeby energie
- Vysoce výkonný výměník tepla z nerezové oceli AISI 310S
- Dvoustupňové ventily pro přívod plynu

Bezpečnostní vybavení

- Varná komora s bezpečnostním termostatem
- Boiler s bezpečnostním termostatem (SME/SMG)
- Zabezpečení v případě přetlaku varné komory
- Tepelná ochrana motoru
- Mikropínač dveří
- Automatické chlazení ovládacích prvků

Dostupné modely

Nástříkové konvektomaty	Objem komory		Vnější rozměry [mm]	Výkon el. [kW]	Plynové konvektomaty			Výkon ventilátoru [kW]	Napětí
	[GN]	Rozteč vsunů v mm			Ekvivalent [kW/kcal]	Výkon horký vzduch [kW/kcal]	Výkon pára [kW/kcal]		
SVE 071	7x1/1	70	920x745x770 h	9,5	- / -	9	9	0,5	3N AC 400V - 50 Hz
SVG 071	7x1/1	70	920x745x770 h	0,5	10 / 8600	10 / 8600	10 / 8600	0,25	AC 230V - 50 Hz
SVE 101	10x1/1	70	920x790x960 h	16	- / -	15	15	1	3N AC 400V - 50 Hz
SVG 101	10x1/1	70	920x790x960 h	1	18 / 15480	18 / 15480	18 / 15480	1	AC 230V - 50 Hz
SVE A20	10x2/1	70	1040x995x960 h	31	- / -	30	30	1	3N AC 400V - 50 Hz
SVG A20	10x2/1	70	1040x995x960 h	1	27 / 23220	27 / 23220	27 / 23220	1	AC 230V - 50 Hz

Boilerové konvektomaty	Objem komory		Vnější rozměry [mm]	Výkon el. [kW]	Plynové konvektomaty			Výkon ventilátoru [kW]	Napětí
	[GN]	Rozteč vsunů v mm			Ekvivalent [kW/kcal]	Výkon horký vzduch [kW/kcal]	Steam Heating [kW/kcal]		
SME 071	7x1/1	70	920x745x770 h	9,5	- / -	9	9	0,5	3N AC 400V - 50 Hz
SMG 071	7x1/1	70	920x745x770 h	0,5	14 / 12040	10 / 8600	10 / 8600	0,5	AC 230V - 50 Hz
SME 101	10x1/1	70	920x790x960 h	16	- / -	15	15	1	3N AC 400V - 50 Hz
SMG 101	10x1/1	70	920x790x960 h	1	28 / 24080	18 / 15480	18 / 15480	1	AC 230V - 50 Hz
SME A20	10x2/1	70	1040x995x960 h	31	- / -	30	30	1	3N AC 400V - 50 Hz
SMG A20	10x2/1	70	1040x995x960 h	1	40 / 34400	27 / 23220	27 / 23220	1	AC 230V - 50 Hz



Řada **SMART**



Compact

Compact Nástřikové konvektomaty

Pro každého, kdo chce maximální výkon i v malém prostoru

Díky kompaktním rozměrům i tvaru mohou být konvektomaty umístěny i do kuchyní, kde je omezen prostor pro technologii. Díky dostupným funkcím a nabízenému příslušenství je ale možné přizpůsobit konvektomat potřebám každého šéfkuchaře.

Robustní stroj s velkou přizpůsobivostí, který nabízí šanci využívat tři typy způsobů vaření – horký vzduch, páru nebo obojí dohromady. Zástupci řady **Compact** mají zastoupení v provozech s minimálním dostupným prostorem. Kompaktní rozměry byly dosaženy přesunutím větší části techniky do zadní části a díky tomu se podařilo Lainoxu sestavit profesionální zařízení s opravdu malými nároky na prostor.

Recepty mohou být uloženy se čtyřmi varnými cykly jdoucími automaticky za sebou.

Compact vám nabízí možnost sestavit si vlastní varný program sestávající z několika kroků a následně jej uložit do paměti.

Každý recept se může skládat ze 4 automaticky navazujících cyklů, všechny recepty je možné uložit a rozšířit tak nabídku receptů, kterým je vybaven každý konvektomat v sériovém provedení. Paměť obsahuje také recepty pro udržování.







Řada **SMART**

Compact



SVE 042



SV 051



Systém autoclima s automatickou ventilací

Konvektomaty SMART jsou vybaveny automatickou ventilací a systémem Autoclimate pro kontrolu vlhkosti. Díky tomuto vybavení je možné udržet po celou dobu vaření v komoře takové klima, jaké je pro konkrétní pokrm nejvhodnější.



S

Technické specifikace

- Elektronicky manuální ovládání
- Programovatelné s 99 programy s automatickými cykly se čtyřmi kroky
- Signalizace jednotlivých kroků LED diodami
- Alfanumerický displej
- V paměti najdete přes 90 receptů
- Možnost přímo vstoupit do programů a receptů
- Systém Autoclimate s automatickou ventilací
- Systém Fast-Dry pro rychlé snížení vlhkosti.
- Vstup pro USB
- Autodiagnostika
- Funkce Autoreverse (automatická změna směru otáčení ventilátoru)
- Ovladače pro vlhkost, rychlé ochlazení s otevřenými dveřmi, osvětlení komory, Fast-Dry
- Standardně poloautomatický mycí program
- Dveře s dvojitým sklem

Pracovní režimy

- Teplota v rozsahu 30-300°C
- Pára v rozsahu 30-130°C (nízkoteplotní, atmosférický tlak, nucený oběh)
- Kombinace pár a teploty v rozsahu 30-300°C
- Automatický v rámci nastavených receptů
- Programovatelné s automatickou sekvencí
- Udržování

Doplňkové příslušenství: teplotní sonda, ruční sprcha, dvourychlostní ventilátor, automatický mycí systém LM s třemi stupni intenzity.

(*) Verze S s vpichovou sondou



SVE 055

Patrový systém

Pro dosažení větší flexibility v kuchyni, elektrická verze řady **Compact** se vyrábí také v typu **SVE 055**, který je možné upevnit nad sebe. Toto řešení dává kuchařskému personálu maximální možnosti pokud jde o přípravu několika jídel v různých režimech v jeden čas.

Konstrukční charakteristika

- Konstrukce z nerezové ocele
- Varná komora z nerezové ocele AISI 304, kulaté rohy s větším radiusem pro snadné čištění
- Perfektně těsnící komora
- Teplotní izolace komory s tloušťkou 35 mm
- Dveře s dvojitým sklem a zlepšeným odvodem tepla zpět do komory
- Možnost odkrytí ventilátor a odmontování panelu kvůli snadnému čištění a servisním zásahům
- Dvojitá přípojka pro vodu (normální a měkčená)
- Použití vysoce kvalitních komponentů
- Možnost otevření vnitřního skla dveří, opět kvůli čištění
- Možnost pravého nebo levého otevírání
- Těsnění dveří si ponechává vlastnosti i po letech provozu

Elektrické konvektomaty

- Varná komora vyhřívána elektrickými elementy s povrchem Incoloy 800
- Vybaveno zařízením pro snížení spotřeby energie

Plynové konvektomaty

- Varná komora je vyhřívána nepřímo plynovými hořáky
- Elektronická kontrola plamenu, autodiagnostika a automatické znovuzahřnutí
- Vybaveno zařízením pro snížení spotřeby energie
- Vysoce výkonný výměník tepla z nerezové oceli AISI 310S
- Dvoustupňové ventily pro přívod plynu

Bezpečnostní vybavení

- Varná komora s bezpečnostním termostatem
- Zabezpečení v případě přetlaku varné komory
- Tepelná ochrana motoru
- Mikrospínač dveří
- Automatické chlazení ovládacích prvků

Dostupné modely

Verze Compact	Objem komory		Vnější rozměry [mm]	Výkon el. [kW]	Plynové konvektomaty			Výkon ventilátoru [kW]	Napětí
	[GN]	Rozteč vsunů v mm			Ekvivalent [kW/kcal]	Výkon horký vzduch [kW/kcal]	Výkon pára [kW/kcal]		
SVE 042	4x2/3 *	70	640x600x550 h	3,4	- / -	3,15	3,15	0,25	3N AC 400V - 50 Hz
SVE 051	5x1/1	70	850x630x630 h	6,25	- / -	6	6	0,25	3N AC 400V - 50 Hz
SVG 051	5x1/1	70	850x630x630 h	0,25	8,5 / 7310	8,5 / 7310	8,5 / 7310	0,25	AC 230V - 50 Hz
SVE 055	5+5x1/1	70	850x630x1700 h	6,25x2	- / -	6 x 2	6 x 2	0,25 x 2	3N AC 400V - 50 Hz

* na přání je možné dodat 5 x 2/3 GN s roztečemi vsunů 60 mm



Řada **SMART**



Convex

Convex - Konvektomaty **Convex**

Pro každého, kdo
upřednostňuje tradiční stroj,
ale rád využívá výhody
moderních technologií

Hlavní charakteristikou klasické řady Convex je vysoká výjimečnost a spolehlivost. Pracovní mód s nuceným oběhem horkého vzduchu zajišťuje vyšší rychlost a kvalitu pokrmu proti tradičním troubám. Ve výsledku zabere proces méně času, k jeho dosažení stačí vzduch o menší teplotě, který je perfektně rozveden po varné komoře.

Také díky vlhčení a ventilaci mohou být připravovány i pokrmy vyžadující tento způsob přípravy a stroje řady **Convex** umožňují také pečení chleba nebo cukrářských výrobků.



Vlhčení s automatickou regulací

Tato vlastnost dále rozšiřuje rozmanitost použití a umožňuje přizpůsobit podmínky vaření danému typu produktu.

Automatický regulátor dovoluje přesně nastavit, kdy by měla být vlhkost přidána, od několika

sekundového intervalu po nepřetržitý vývin páry po celou dobu vaření, záleží jen na vás. Schopnosti strojů Convex umožňují přípravu široké palety pokrmů bez potřeby výrazných zásahů do ovládání a vždy s jistým výsledkem.







Řada **SMART**



SCE 042



SC 051



SC 071



SC 101

Convex



M

Modely 042-051

Technické údaje

- Elektromechanické ovládání s ovládáním času
- Zpětný chod ventilátoru
- Vlhkost s automatickou regulací
- Manuální ovládání odvětrání varné komory
- Osvětlení
- Dveře s dvojitým sklem

Pracovní režimy

- Konvenční 50 – 300°C
- Kombinovaný
- S nastaveným časem

PŘÍSLUŠENSTVÍ: ruční sprcha.



M

Technické údaje

- Elektromechanické ovládání s ovládáním času
- Zpětný chod ventilátoru
- Vlhkost s automatickou regulací
- Manuální ovládání odvětrání varné komory
- Osvětlení
- Dveře s dvojitým sklem

Pracovní režimy

- Konvenční 50 – 300°C
- Kombinovaný
- S nastaveným časem

PŘÍSLUŠENSTVÍ: ruční sprcha, dvourychlostní ventilátor.


SC A20
SC 201
SC 202
Konstrukční charakteristika

- Konstrukce z nerezové ocele
- Varná komora z nerezové ocele AISI 304, kulaté rohy s větším radiusem pro snadné čištění
- Perfektně těsnící komora
- Teplotní izolace komory s tloušťkou 35 mm
- Dveře s dvojitým sklem a zlepšeným odvodem tepla zpět do komory
- Možnost odkryt ventilátor a odmontovat panel kvůli snadnému čištění a servisním zásahům
- Použití vysoce kvalitních komponentů
- Možnost otevření vnitřního skla dveří, opět kvůli čištění

- Možnost pravého nebo levého otevírání
- Těsnění dveří si ponechává vlastnosti i po letech provozu

Elektrické konvektomaty

- Varná komora vyhřívána elektrickými elementy s povrchem Incoloy 800

Plynové konvektomaty

- Varná komora je vyhřívána nepřímo plynovými hořáky

- Elektronická kontrola plamenu, autodiagnostika a automatické znovuzažehnutí
- Vybaveno zařízením pro snížení spotřeby energie
- Vysoce výkonný výměník tepla z nerezové oceli AISI 310S
- Dvoustupňové ventily pro přívod plynu

Bezpečnostní vybavení

- Varná komora s bezpečnostním termostatem
- Zabezpečení v případě přetlaku varné komory
- Tepelná ochrana motoru
- Mikropsínač dveří
- Automatické chlazení ovládacích prvků

Dostupné modely

Verze Convex	Objem komory		Vnější rozměry	Výkon el.	Plynové konvektomaty			Výkon ventilátoru	Napětí	
	[GN]	Rozteč vsunů v mm			[mm]	[kW]	Ekvivalent [kW/kcal]			Výkon horký vzduch [kW/kcal]
SCE 042		4x2/3 *	70	640x600x550 h	3,4	- / -	3,15	-	0,25	3N AC 400V - 50 Hz
SCE 051		5x1/1	70	850x630x630 h	6,25	- / -	6	-	0,25	3N AC 400V - 50 Hz
SCG 051		5x1/1	70	850x630x630 h	0,25	8,5 / 7310	8,5 / 7310	-	0,25	AC 230V - 50 Hz
SCE 071		7x1/1	70	920x745x770 h	9,5	- / -	9	-	0,5	3N AC 400V - 50 Hz
SCG 071		7x1/1	70	920x745x770 h	0,5	10 / 8600	10 / 8600	-	0,5	AC 230V - 50 Hz
SCE 101		10x1/1	70	920x790x960 h	16	- / -	15	-	1	3N AC 400V - 50 Hz
SCG 101		10x1/1	70	920x790x960 h	1	18 / 15480	18 / 15480	-	1	AC 230V - 50 Hz
SCE A20		10x2/1	70	1040x995x960 h	22	- / -	21	-	1	3N AC 400V - 50 Hz
SCG A20		10x2/1	70	1040x995x960 h	1	27 / 23220	27 / 23270	-	1	AC 230V - 50 Hz
SCE 201		20x1/1	67	1010x860x1950 h	31,8	- / -	30	-	1,8	3N AC 400V - 50 Hz
SCG 201		20x1/1	67	1010x860x1950 h	1,8	36 / 30960	36 / 30560	-	1,8	AC 230V - 50 Hz
SCE 202		20x2/1-40x1/1	67	1290x895x1950 h	61,8	- / -	60	-	1,8	3N AC 400V - 50 Hz
SCG 202		20x2/1 40x1/1	67	1290x895x1950 h	1,8	54 / 46440	54 / 46440	-	1,8	AC 230V - 50 Hz

* na přání je možné dodat 5 x 2/3 GN s roztečemi vsunů 60 mm



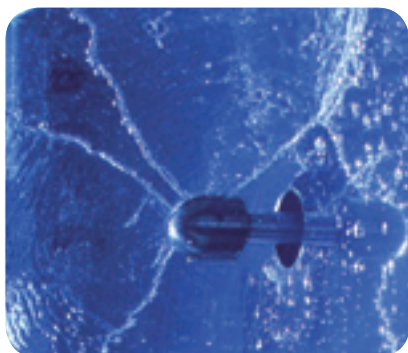
Řada **SMART**

Inovativní řešení

Exkluzivní patentovaná technologie

Konvektomaty řady Smart přinášejí několik inovativních, praktických a inteligentních řešení. Jedním z nich je varná komora se zaoblenými rohy a jemnými hranami pro snadné mytí a čištění. K němu přispívá nově vyvinutý mycí systém nebo otevíratelné dvojité dveře s možností dokonale vyčistit i jejich vnitřní část. Vzdálenost vsunů je zvolena s ohledem na cirkulaci horkého vzduchu a velkou zásluhu na přesnosti vaření má systém regulace vlhkosti Autoclimate.

K modernímu pojetí patří i vstup na USB a tím možnost stahovat data HACCP nebo naopak nahrávat do menu další programy nebo novější verze celého softwaru.



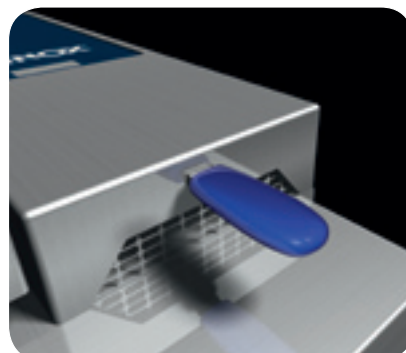
Automatický mycí systém LM

Se třemi programy Soft, Medium, Hard, které jsou vhodné pro odstranění jakékoli špíny a nečistot bez potřeby manuální práce a tím pádem bez nebezpečí kontaminace varné komory.



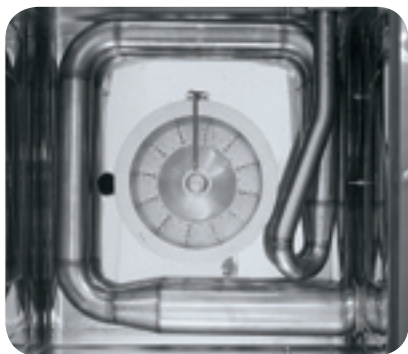
Ergonomická klika

Otvírání a zavírání je velice plynulé a je výsledkem úsilí, které bylo věnováno jak tvaru kliky, tak konstrukci zámku i dveří. Otevřít nebo zavřít konvektomat **SMART** je tedy snadné, rychlé a bezpečné.



Vstup pro USB

Přes USB vstup je možné stahovat data HACCP, nahrávat novější nebo dokonalejší verze ovládacího programu, vkládat či stahovat vlastní recepty, vše je snadné a rychlé.



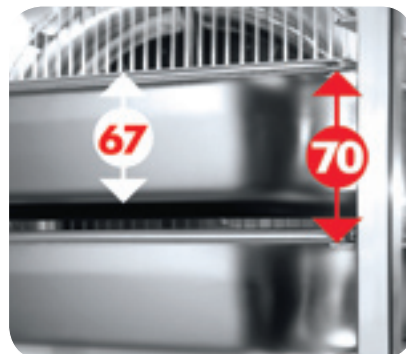
Srdce konvektomatů SMART

Pro plynové verze byl vyvinut nový tepelný výměník s novým hořákem, jedná se o patent značky Lainox, který zaručuje snížení spotřeby, bezhlučný provoz a vyšší rychlost při dosažení provozní teploty.



Dveře s dvojitým sklem

Modernizované dveře s dvojitým sklem výrazně zlepšují klima v okolí konvektomatu a důvodem je vnější sklo s povrchovou úpravou pro odvod tepla zpět do varné komory. U vnitřního skla byl naopak zjednodušen systém otevírání pro snadné čištění vnitřního prostoru dveří.



Rozteče mezi vsuny

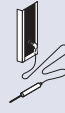
Rozteče vsunů jsou 70 milimetrů u modelů 042, 051, 101 a A20 a 67 milimetrů pro modely 201 – 202 z důvodu zajištění stejné kvality všech zpracovávaných surovin.

Příslušenství pro řadu SMART

Misti

		SC Teplotní sonda 	CAV Přerušovač tahu pro nástříkové modely 	CAM Přerušovač tahu pro boilerové modely 	ESR Podestavba 	ESP Podestavba se vsuny 	EAC Vyhřívání skříň 	EAN Neutrální skříň 
SVE SME 071 	Model	SC	-	-	ESR 071	ESP 071	EAC 071	EAN 071
	Rozměry mm	-	-	-	884x600x935h	884x600x935h	920x745x935h	920x745x935h
	Kapacita GN	-	-	-	-	12x1/1 - 6x2/1	16x1/1 - 8x2/1	16x1/1 - 8x2/1
	Rozteč vsunů mm	-	-	-	-	70	62	62
	Výkon kW	-	-	-	-	-	2,6	-
	Napětí V - Hz	-	-	-	-	-	230 - 50	-
SVG SMG 071 	Model	SC	-	-	ESR 071	ESP 071	EAC 071	EAN 071
	Rozměry mm	-	-	-	884x600x935h	884x600x935h	920x745x935h	920x745x935h
	Kapacita GN	-	-	-	-	12x1/1 - 6x2/1	16x1/1 - 8x2/1	16x1/1 - 8x2/1
	Rozteč vsunů mm	-	-	-	-	70	62	62
	Výkon kW	-	-	-	-	-	2,6	-
	Napětí V - Hz	-	-	-	-	-	230 - 50	-
SVE SME 101 	Model	SC	-	-	ESR 101	ESP 101	EAC 101	EAN 101
	Rozměry mm	-	-	-	884x644x775h	884x644x775h	920x790x775h	920x790x775h
	Kapacita GN	-	-	-	-	12x1/1 - 6x2/1	12x1/1 - 6x2/1	12x1/1 - 6x2/1
	Rozteč vsunů mm	-	-	-	-	70	62	62
	Výkon kW	-	-	-	-	-	2,6	-
	Napětí V - Hz	-	-	-	-	-	230 - 50	-
SVG SMG 101 	Model	SC	CAV 101 180x180x200h	CAM 101 340x180x200h	ESR 101	ESP 101	EAC 101	EAN 101
	Rozměry mm	-	-	-	884x644x775h	884x644x775h	920x790x775h	920x790x775h
	Kapacita GN	-	-	-	-	12x1/1 - 6x2/1	12x1/1 - 6x2/1	12x1/1 - 6x2/1
	Rozteč vsunů mm	-	-	-	-	70	62	62
	Výkon kW	-	-	-	-	-	2,6	-
	Napětí V - Hz	-	-	-	-	-	230 - 50	-
SVE SME A20 	Model	SC	-	-	ESR A20	ESP A20	EAC A20	EAN A20
	Rozměry mm	-	-	-	1004x850x775h	1004x850x775h	1040x850x775h	1040x850x775h
	Kapacita GN	-	-	-	-	12x1/1 - 6x2/1	12x1/1 - 6x2/1	12x1/1 - 6x2/1
	Rozteč vsunů mm	-	-	-	-	70	62	62
	Výkon kW	-	-	-	-	-	2,6	-
	Napětí V - Hz	-	-	-	-	-	230 - 50	-
SVG SMG A20 	Model	SC	CAV 102 180x180x200h	CAM 102 340x180x200h	ESR A20	ESP A20	EAC A20	EAN A20
	Rozměry mm	-	-	-	1004x850x775h	1004x850x775h	1040x850x775h	1040x850x775h
	Kapacita GN	-	-	-	-	12x1/1 - 6x2/1	12x1/1 - 6x2/1	12x1/1 - 6x2/1
	Rozteč vsunů mm	-	-	-	-	70	62	62
	Výkon kW	-	-	-	-	-	2,6	-
	Napětí V - Hz	-	-	-	-	-	230 - 50	-

Compact

		SC Teplotní sonda 	SM Police 	ESR Podestavba 	ESP Podestavba se vsuny 	MA Teplotní sonda 	EAC Vyhřívání skříň 	EAN Neutrální skříň 
SVE 042 	Model	SC	SM 042	-	-	-	-	-
	Rozměry mm	-	640x580	-	-	-	-	-
	Kapacita GN	-	-	-	-	-	-	-
	Rozteč vsunů mm	-	-	-	-	-	-	-
	Výkon kW	-	-	-	-	-	-	-
	Napětí V - Hz	-	-	-	-	-	-	-
SVE 051 	Model	SC	-	ESR 051	ESP 051	MA 051	EAC 051	EAN 051
	Rozměry mm	-	-	814x480x910h	814x480x910h	850x630x910h	850x555x910h	850x555x910h
	Kapacita GN	-	-	-	6x1/1	8x1/1	8x1/1	8x1/1
	Rozteč vsunů mm	-	-	-	70	70	62	62
	Výkon kW	-	-	-	-	1,3	2,6	-
	Napětí V - Hz	-	-	-	-	230 - 50	230 - 50	-
SVG 051 	Model	SC	-	ESR 051	ESP 051	MA 051	EAC 051	EAN 051
	Rozměry mm	-	-	814x480x910h	814x480x910h	850x630x910h	850x555x910h	850x555x910h
	Kapacita GN	-	-	-	6x1/1	8x1/1	8x1/1	8x1/1
	Rozteč vsunů mm	-	-	-	70	70	62	62
	Výkon kW	-	-	-	-	1,3	2,6	-
	Napětí V - Hz	-	-	-	-	230 - 50	230 - 50	-
SVE 055 	Model	SC	-	-	-	-	-	-
	Rozměry mm	-	-	-	-	-	-	-
	Kapacita GN	-	-	-	-	-	-	-
	Rozteč vsunů mm	-	-	-	-	-	-	-
	Výkon kW	-	-	-	-	-	-	-
	Napětí V - Hz	-	-	-	-	-	-	-

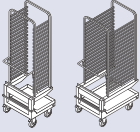
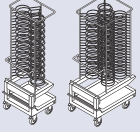
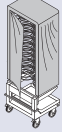


Řada **SMART**

Convex

		CAV Přerušovač tahu	ESR Podestavba	ESP Podestavba se vsuny	EAC Vyhříváná skříň	EAN Neutrální skříň
SCE 042 	Model	-	SM 042	-	-	-
	Rozměry mm	-	640x580	-	-	-
	Kapacita GN	-	-	-	-	-
	Rozteč vsunů mm	-	-	-	-	-
	Kapacita talířů	-	-	-	-	-
	Výkon kW	-	-	-	-	-
	Napětí V - Hz	-	-	-	-	-
SCE 051 	Model	-	ESR 051	ESP 051	EAC 051	EAN 051
	Rozměry mm	-	814x480x910h	814x480x910h	850x555x910h	850x555x910h
	Kapacita GN	-	-	6x1/1	8x1/1	8x1/1
	Rozteč vsunů mm	-	-	70	62	62
	Kapacita talířů	-	-	-	-	-
	Výkon kW	-	-	-	2,6	-
	Napětí V - Hz	-	-	-	230 - 50	-
SCG 051 	Model	-	ESR 051	ESP 051	EAC 051	EAN 051
	Rozměry mm	-	814x480x910h	814x480x910h	850x555x910h	850x555x910h
	Kapacita GN	-	-	6x1/1	8x1/1	8x1/1
	Rozteč vsunů mm	-	-	70	62	62
	Kapacita talířů	-	-	-	-	-
	Výkon kW	-	-	-	2,6	-
	Napětí V - Hz	-	-	-	230 - 50	-
SCE 071 	Model	-	ESR 071	ESP 071	EAC 071	EAN 071
	Rozměry mm	-	884x600x935h	884x600x935h	920x745x935h	920x745x935h
	Kapacita GN	-	-	12x1/1 - 6x2/1	16x1/1 - 8x2/1	16x1/1 - 8x2/1
	Rozteč vsunů mm	-	-	70	62	62
	Kapacita talířů	-	-	-	-	-
	Výkon kW	-	-	-	2,6	-
	Napětí V - Hz	-	-	-	230 - 50	-
SCG 071 	Model	-	ESR 071	ESP 071	EAC 071	AAN 071
	Rozměry mm	-	884x600x935h	884x600x935h	920x745x935h	920x745x935h
	Kapacita GN	-	-	12x1/1 - 6x2/1	16x1/1 - 8x2/1	16x1/1 - 8x2/1
	Rozteč vsunů mm	-	-	70	62	62
	Kapacita talířů	-	-	-	-	-
	Výkon kW	-	-	-	2,6	-
	Napětí V - Hz	-	-	-	230 - 50	-
SCE 101 	Model	-	ESR 101	ESP 101	EAC 101	AAN 101
	Rozměry mm	-	884x644x775h	884x644x775h	920x790x775h	950x850x760h
	Kapacita GN	-	-	12x1/1 - 6x2/1	12x1/1 - 6x2/1	12x1/1 - 6x2/1
	Rozteč vsunů mm	-	-	70	62	62
	Kapacita talířů	-	-	-	-	-
	Výkon kW	-	-	-	2,6	-
	Napětí V - Hz	-	-	-	230 - 50	-
SCG 101 	Model	CAV 101	ESR 101	ESP 101	EAC 101	AAN 101
	Rozměry mm	180x180x200h	884x644x775h	884x644x775h	920x790x775h	920x790x775h
	Kapacita GN	-	-	12x1/1 - 6x2/1	12x1/1 - 6x2/1	12x1/1 - 6x2/1
	Rozteč vsunů mm	-	-	70	62	62
	Kapacita talířů	-	-	-	-	-
	Výkon kW	-	-	-	2,6	-
	Napětí V - Hz	-	-	-	230 - 50	-
SCE A20 	Model	-	ESR A20	ESP A20	EAC A20	AAN A20
	Rozměry mm	-	1004x850x775h	1004x850x775h	1040x850x775h	1040x850x775h
	Kapacita GN	-	-	12x1/1 - 6x2/1	12x1/1 - 6x2/1	12x1/1 - 6x2/1
	Rozteč vsunů mm	-	-	70	62	62
	Kapacita talířů	-	-	-	-	-
	Výkon kW	-	-	-	2,6	-
	Napětí V - Hz	-	-	-	230 - 50	-
SCG A20 	Model	CAV 102	ESR A20	ESP A20	EAC A20	AAN A20
	Rozměry mm	180x180x200h	1004x850x775h	1004x850x775h	1040x850x775h	1040x850x775h
	Kapacita GN	-	-	12x1/1 - 6x2/1	12x1/1 - 6x2/1	12x1/1 - 6x2/1
	Rozteč vsunů mm	-	-	70	62	62
	Kapacita talířů	-	-	-	-	-
	Výkon kW	-	-	-	2,6	-
	Napětí V - Hz	-	-	-	230 - 50	-

Convex

		CAV Přerušovač tahu	HKS Vozík na tácy	HKP Vozík na talíře	CP Termoizolační zástěna
					
SCE 201 	Model	-	HKS 201	HKP 201	CP 201
	Rozměry mm	-	690x610x1845h	690x610x1845h	-
	Kapacita GN	-	20x1/1	-	-
	Rozteč vsunů mm	-	67	-	-
	Kapacita talířů	-	-	60 - Ø 310mm	-
	Výkon kW	-	-	-	-
	Napětí V - Hz	-	-	-	-
SCG 201 	Model	CAV 201	HKS 201	HKP 201	CP 201
	Rozměry mm	180x180x200h	690x610x1845h	690x610x1845h	-
	Kapacita GN	-	20x1/1	-	-
	Rozteč vsunů mm	-	67	-	-
	Kapacita talířů	-	-	60 - Ø 310mm	-
	Výkon kW	-	-	-	-
	Napětí V - Hz	-	-	-	-
SCE 202 	Model	-	HKS 202	HKP 202	CP 202
	Rozměry mm	-	690x840x1845h	690x840x1845h	-
	Kapacita GN	-	20x2/1 - 40x1/1	-	-
	Rozteč vsunů mm	-	67	-	-
	Kapacita talířů	-	-	100 - Ø 310mm	-
	Výkon kW	-	-	-	-
	Napětí V - Hz	-	-	-	-
SCG 202 	Model	-	HKS 202	HKP 202	CP 202
	Rozměry mm	-	690x840x1845h	690x840x1845h	-
	Kapacita GN	-	20x2/1 - 40x1/1	-	-
	Rozteč vsunů mm	-	67	-	-
	Kapacita talířů	-	-	100 - Ø 310mm	-
	Výkon kW	-	-	-	-
	Napětí V - Hz	-	-	-	-

Odtah



Modely **SMART 071, 101 a A20** mohou být vybaveny nerezovým odtahem včetně motoru pro odvod páry. Jde o nezbytný díl v případě, kdy je konvektomat instalován například v supermarketu nebo čerpací stanici.

Odtah	Rozměry [mm]	kW	V - Hz
EKA 071 + ENR 071 (Mod. 071)	928x966x300 h	0,25	AC 230V - 50Hz
EKA 101 (Mod. 101)	928x1011x300 h	0,25	AC 230V - 50Hz
EKA A20 (Mod. 102)	1048x1216x300 h	0,25	AC 230V - 50Hz

Automatický mycí systém LM



Automatický mycí systém Lm je možností na práni v řadách místi a Compact.

Systém je zabudován do zadní části varné komory a nepotřebuje montování dalších součástí. Pouze stačí připojit nádobu s mycím prostředkem a spustit proces na ovládacím panelu. K dispozici jsou programy **SOFT**, **MEDIUM** a **HARD**, které jsou vhodné pro odstranění špíny a nečistot bez potřeby manuální práce a tím pádem bez nebezpečí kontaminace varné komory.



LAINOX®
Cooking System