NEW!
Range 2007

Hot

Systemes de remise en temperature et maintien du chaud et du froid
pour la restauration professionelle

LAINOX®

L'excellence en cuisine

FR

LCS

Le système font la différence

Lainox Cooking System est une système qui permettent d'être toujours attentifs à vos exigences et d'innover en conséquence équipements et instruments. Lainox, depuis toujours est une entreprise partenaire des chefs, cuisiniers, assistants, elle travaille depuis toujours à vos côtés, en mettant au point et en vous proposant des équipements spécialisés, construits avec une passion artisanale et un soin industriel.

LCS: la différence à la cuisine

Lainox Cooking System est le système modèle d'équipements étudiés sur mesure pour chaque client et capable de résoudre toutes les exigences personnelles de la cuisine, la cuisson, la conservation et le service des aliments. Rien de standard chez Lainox !

A Four mixte HMG 101 avec hotte HKA 101 sur armoire de maintien MA 101

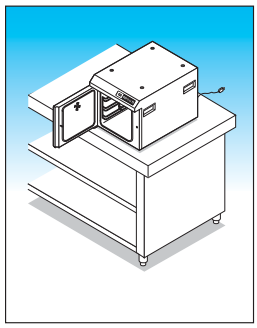
B Cellule de refroidissement RCM 121 T

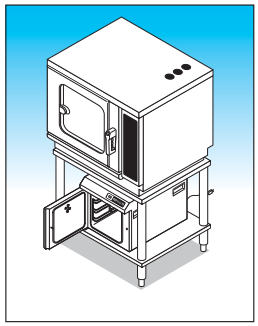
C Banque des aliments: armoire de conservation réfrigérée

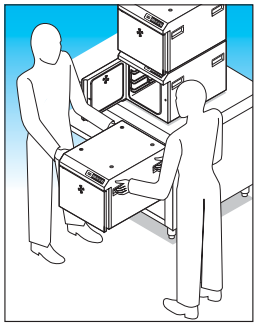
D Four de remise en température HB 101 E

E Chariot de remise en température et maintien au chaud HC 153 E

HM / HMC







DE NOMBREUX MODÈLES POUR MAINTENIR L'ALIMENT CHAUD

Lainox propose une gamme articulée de modèles qui permettent de maintenir l'aliment chaud, toujours prêt à être servi, comme s'il venait d'être cuit, grâce au contrôle électronique de la température et à un système d'évents bien étudiés.

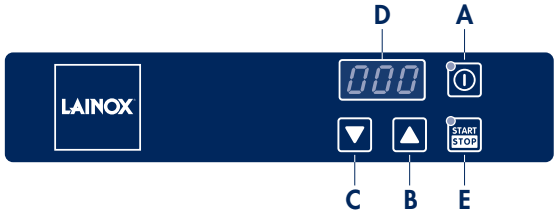
DE NOMBREUX AVANTAGES TOUJOURS À PORTÉE DE LA MAIN

- Portable
- Températures d'exercice 30°-120°C
- Chauffage statique étanche
- Acier inox
- Chambre à angles arrondis
- Glissières permettant de supporter des cuvettes GN 1/1 extractibles
- Conçu pour être empilé
- Contrôle électronique de la température
- 2 évents réglables d'évacuation de l'humidité: sur la porte et sur la paroi du fond de la chambre

Modello	Dimensions	Dimensions	Capacitè plaques	Puissance	Alimentation
HM 031 E	450 x 630 x 410 h	360 x 550 x 270 h	3 x GN 1/1 (↕70)	kW 0,70	AC 230 V - 50 Hz
HMC 031 E	450 x 630 x 410 h	360 x 550 x 270 h	3 x GN 1/1 (↕70)	kW 0,70	AC 230 V - 50 Hz
HM 051 E	450 x 630 x 560 h	360 x 550 x 420 h	5 x GN 1/1 (↕70)	kW 1	AC 230 V - 50 Hz

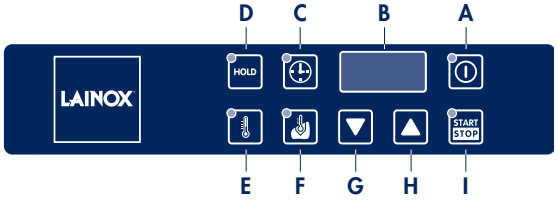
DESCRIPTION COMMANDES - HM

A Interrupteur général
B - C Touches choix de la température
D Visuel
E Touche Start-Stop



DESCRIPTION COMMANDES - HMC

A Interrupteur général
B Visuel
C Touche choix du temps
D Touche maintien
E Touche choix de la température
F Sonde a coeur
G Touche diminution température
H Touche augmentation température
I Touche START/STOP



HB

HB 061

HB 101

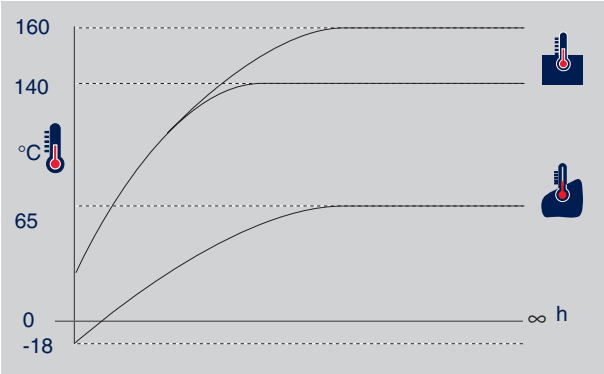
HB 072

HB 102

REMISE EN TEMPERATURE				GAMME MODELES
	+3 °→+65 °C -18 °→+65 °C	8/12' 15/20'	TEMPS	35/40' 60/75'	HB Appropie a la remise en temperature sur barquettes

Régénérer
De manière naturelle, sur n'importe quelle assiette, plat, conteniteur, cuvette.

Maintenir
longtemps "en état de cuisson à peine effectuée" sans contrôles permanents à effectuès.



Prechauffer l'appareil avant d'introduire le produit a remettre en temperature ou pour le maintenir.

HB

HB 141

HB 142

Chaleur humide, chaleur sèche ou séchante: les systèmes Renova permet, à travers d'un procede naturel, sans ajoutér matière grasse ni pertes de culeur, saveur ou fumet, de reporter à la température désirée, avec un climat approprié, touts plat conservée dans une assiette, dans des bacs ou des barquettes.

Une recherche permanente visant au développement des produits de qualité toujours plus élevée, a permis de mettre au point des appareils qui offrent tous les avanteges des technologies d'avant-garde.

Une hygiène maximal, un sécurité totale, une consommation d'énergie réduite, et qui sont en même temps d'une utilisation extrêmement simple.

Caracteristiques

Chariot a brancher au dessous du support.

Caracteristiques techniques
Structure: intérieur et extérieur totalement en acier inox.
Les angles intérieurs de la chambre sont arrondis et les parois sont lisses et continues pour en faciliter le nettoyage.
Isolation: très efficace, elle est obtenue à l'aide de laine de roche afin de garantir une isolation et un mantien de chaleur optimal.

Contre-porte avec fond en verre

Porte: a double épaisseur, parfaitement isolée et dotée d'une fermeture automatique.

Thermoconvection
L'air passe à travers des résistances blindées avant d'être canalisé puis réglé pour permettre une remise en température rapide et homogène de tout type des plats. La convection est assurée par un uo plusieurs ventilateurs à moteur avec une puissance proportionnée au volume du four.

Accessoir a la demande
Cloisons porte-plats GN ou 600x400, ou structure avec grilles extractibles, support de base, chariots, porte vitrée avec éclairage, porte ouvrant en sens contraire, kit des roulettes dont deux avec frein.

Oura

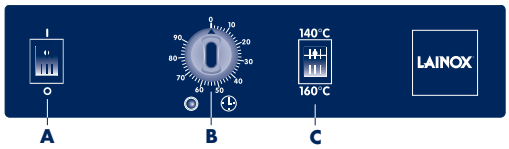
Reservoir d'eau seulement (optional)

Sonde a coeur seulement pour version E (optional)

Accessoires

Modèles	Dimensions	Capacité plaques	Capacité assiettes	Puissance	Alimentation
HB 061	800x700x770h	6-600x400 o GN1/1	12	Kw 6,2	3N AC 400
HB 101	800x700x1070h	10-600x400 o GN1/1	20	Kw 12,5	3N AC 400
HB 072	860x850x850h	7-GN2/1	28	Kw 12,5	3N AC 400
HB 102	860x850x1070h	10-GN2/1	40	Kw 16	3N AC 400
HB 141	800x700x1610h	14-600x400 o GN1/1	28	Kw 16	3N AC 400
HB 142	860x850x1610h	14-GN2/1	56	Kw 23	3N AC 400

Version S- modèle de base à contrôle electromécanique



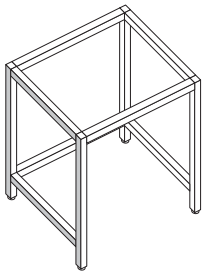
A: interrupteur général
B: Bouton de réglage du temps de remise en température avec voyant lumineux en signalant le fonctionnement.Pourvu d'un thermostat déjà réglé sur 140 °C et d'une sonnerie de fin de cycle
C: Interrupteur permettant de choisir de régénérer l'aliment à 140 ou 160°C. Un réglage sur 140°C est conseillé pour une régénération normale et sur 160°C pour la régénération des aliments frits

Version M- a contrôle électromécanique

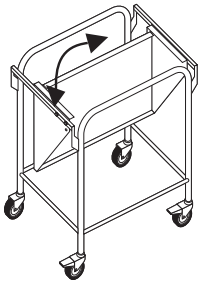
A: interrupteur général
B: interrupteur permettant de choisir un fonctionnement de remise en température ou de maintien en température.
C: bouton de réglage du temps de remise en température avec voyant lumineux en signalant le fonctionnement.
D: bouton de réglage de l'humidité avec voyant lumineux en signalant le fonctionnement.
E: Interrupteur permettant de choisir de régénérer l'aliment à 140 ou 160°C. Un réglage sur 140°C est conseillé pour une régénération normale et sur 160°C pour la régénération des aliments frits
Pourvu de sonnerie de fin de cycle.

Version E- electronique avec programmateur

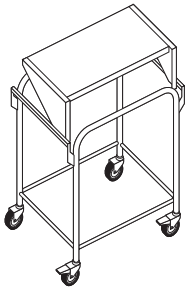
A: interrupteur général
B: touche Start/Stop
C: touches de programmation du type de maintein ou remise en température.
D: Visuel
E: touche choix de la température (30-180°C)
F: touche choix de l'humidité (Autoclima optional)
G: touche choix de temps
H: bouton d'augmentation/diminution des valeurs
I: touche de programmation du temps de régénération
L: sonde a coeur
P: touche pour la programmation
Pourvu de sonnerie de fin de cycle.



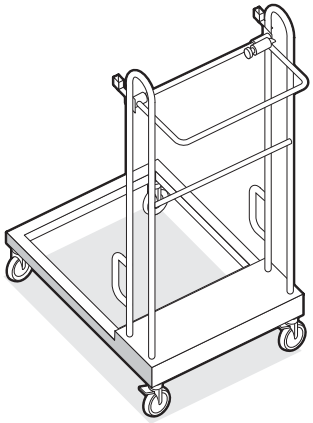
SM011 790x585x840h
SM021 840x795x840h



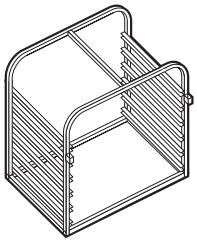
CR011 740x520x1060h
CR021 790x650x1060h



PR011 740x520x1060h
PR021 790x650x1060h



CS141 625x610x1290h
CS142 675x820x1290h



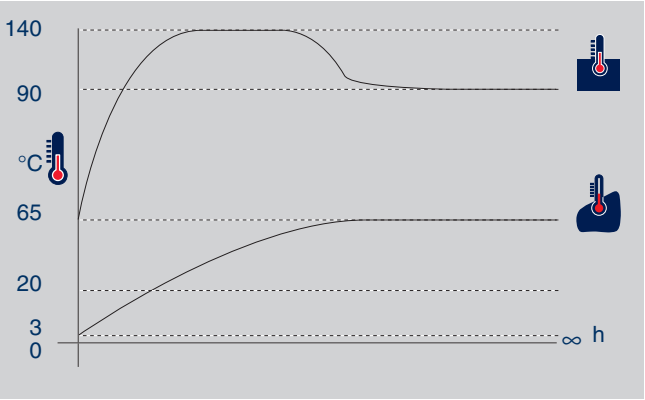
RT

Modèles RT	Dimensions intérieurs	Niveaux	Espace intermédiaire entre les étagères mm
061	600x400	6	65
051	600x400	5	85
101	600x400	10	65
081	600x400	8	85
072	650x530	7	65
062	650x530	6	85
102	650x530	10	65
082	650x530	8	85
141	600x400	14	65
111	600x400	11	85
142	650x530	14	65
112	650x530	11	85

HM/HC 162-161

HM-HC 162

HM-HC 161



Régénérer et maintenir a température

Un avantage exclusif des modéls HC : à la fin du cycle de régénération une sonnerie signale que le produit est prêt et qu'il est possible de passer au cycle de maintien à température.

Servir a distance

Les nouveaux chariots HM et HC, équipés d'un réservoir d'eau rechargeable, consentent un déplacement aisé ainsi qu'un service efficace.

HM/HC 153-156 et HM 262

HM 262

HM-HC 153

Les systèmes Lainox permet, à travers d'un procede naturel, sans ajoutér matière grasse ni pertes de culeur, saveur ou fumet, de reporter à la température désirée, avec un climat approprié, touts plat conservée dans une assiette, dans des bacs ou des barquettes.
Une recherche permanente visant au développement des produits de qualité toujours plus élevée, a permis de mettre au point des appareils qui offrent tous les avantages des technologies d'avant-garde. Une hygiène maximal, un sécurité totale, une consommation d'énergie réduite, et qui sont en même temps d'une utilisation extrêmement simple.

Version M mod. HM- a contrôle électromécanique

A: Interrupteur général.
B: Bouton de réglage de la température avec voyant lumineux pour indiquer que la température désirée a été rejointe. Il est conseillé de programmer une température de 90°C (M).
C: Bouton de réglage de l'humidité avec voyant lumineux pour en signaler le fonctionnement. Il est conseillé de le régler sur la zone "**humidité moyenne**".
D: Thermomètre visualisant la température à l'intérieur de l'enceinte.

Prechauffer l'appareil avant d'introduire le produit a remettre en temperature ou pour le maintenir.

Accessoires

Modèles	Dimensions	Capacité plaques	Capacité assiettes	Puissance		Alimentation
HM 153	900x800x1600	16 - GN 2/1 ou (32 - GN 1/1)	64	Kw 3,2	-	AC 230V
HM 156 - Passant	900x820x1600	16 - GN 2/1 ou (32 - GN 1/1)	64	Kw 3,2	-	AC 230V
HM 161	850x680x1700	16 - 600 x 400 ou (GN 1/1)*	32	Kw 3,2	-	AC 230V
HM 162	900x890x1800	16 - GN 2/1	88	Kw 3,2	-	AC 230V
HM 262	1750x890x1800	32 - GN 2/1	192	Kw 6,4	-	3N AC 400V
HC 153	900x800x1600	16 - GN 2/1 ou (32 - GN 1/1)	64	Kw 3,2	Kw 9,6	3N AC 400V
HC 156 - Passant	900x820x1600	16 - GN 2/1 ou (32 - GN 1/1)	64	Kw 3,2	Kw 9,6	3N AC 400V
HC 161	850x680x1700	16 - 600 x 400 ou (GN 1/1)*	32	Kw 3,2	Kw 6,4	3N AC 400V
HC 162	900x890x1800	16 - GN 2/1	88	Kw 3,2	Kw 9,6	3N AC 400V

* à la demande

Caracteristiques techniques

Structure: intérieur et extérieur totalement en acier inox. Les angles intérieurs de la chambre sont arrondis et les parois sont lisses et continues pour en faciliter le nottayage.
Isolation: très efficace, elle est obtenue à l'aide de laine de roche afin de garantir une isolation et un mantien de chaleur optimal.
Porte: a double épaisseur, parfaitement isolée d'une fermeture automatique.

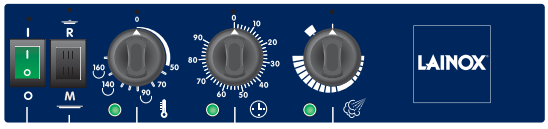
Thermoconvection

L'air passe à travers des résistances blindées avant d'être canalisé puis réglé pour permettre une remise en température rapide et homogène de tout type des plats. La convection est assurée par un ou plusieurs ventilateurs à moteur avec une puissance proportionnée au volume du four.

Reservoir d'eau

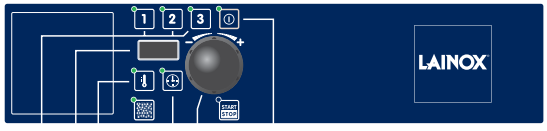
Oura

Version M mod. HC- a contrôle électromécanique



A: Interrupteur général.
B: Interrupteur permettant de choisir un fonctionnement "**R**" de remise en température sur assiette ou "**M**" de maintien en température sur assiette ou cuvette.
C: Bouton de réglage ed la température avec voyant lumineux indiquant que la température désirée a été rejointe.
D: Bouton de réglage du temps de remise en température avec voyant lumineux pour en signaler le fonctionnement. Le choix de la fonction "remise en température" "**M**" entraîne l'exclusion de la fonction "temps".
E: Bouton de réglage de l'humidité avec voyant lumineux pour en signaler le fonctionnement. Il est conseillé de le régler sur la zone "**humidité moyenne**".
Pourvu de sonnerie de fin de cycle.

Version E mod. HM-HC - electronique



A: Interrupteur général.
B: Touche START/STOP.
C: Touches de programmation du type de maintien ou remise en température.
D: Visuel.
E: Touche choix de la température (30-180°C).
F: Touche choix de l'humidité (Autoclima optional).
G: Touche choix du temps.
H: Bouton d'augmentation/diminution des valeurs.
Pourvu de sonnerie de fin de cycle.

HR 122-123

HR 122

HR 123

Modèles	Dimensions	Capacité plaques	Capacité assiettes	Puissance	Alimentation
HR 122	820 x 850 x 1975h	13 - GN 2/1 o (26 - GN 1/1)	48	Kw 0,9	AC 230V
HR 123	820 x 850 x 1975h	10 - GN 2/1 o (20 - GN 1/1)	36	Kw 0,9	AC 230V

Caracteristiques techniques

Structure: intérieur et extérieur totalement en acier inox. Les angles intérieurs de la chambre sont arrondis et les parois sont lisses et continues pour en faciliter le nottayage.

Isolation: très efficace réalisée à l'aide de mousses spéciales isolantes de grosse épaisseur , exemptes de CFC.

Composants: parfaitement fiables et situés de façon à faciliter leur entretien. Gaz réfrigérant de type écologique (R404A).

Conservation

Conserver perfaitment pour présenter un plus grand nombre de plats grâce à la disponibilité de l'armoire de maintien refrigerée.
Température de maintien: de +5°C a -12°C.

APPROVATO
FEDERAZIONE ITALIANA CUOCHI

CE

CERTIFIED QUALITY SYSTEM UNI EN ISO 9001/2000 SINCERT DNV

LAINOX®

L'excellence en cuisine

LAINOX ALI SpA - Via Schiaparelli 15, Z.I. San Giacomo di Veglia - 31029 Vittorio Veneto (TV) - ITALY
Tel. +39 0438 **9110** - Fax +39 0438 912300 - **www.lainox.it** - **E-mail: lainox@lainox.it**

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

europrint.it - 300 - 51528 - www.donadini.com

90015824 - 09/2007