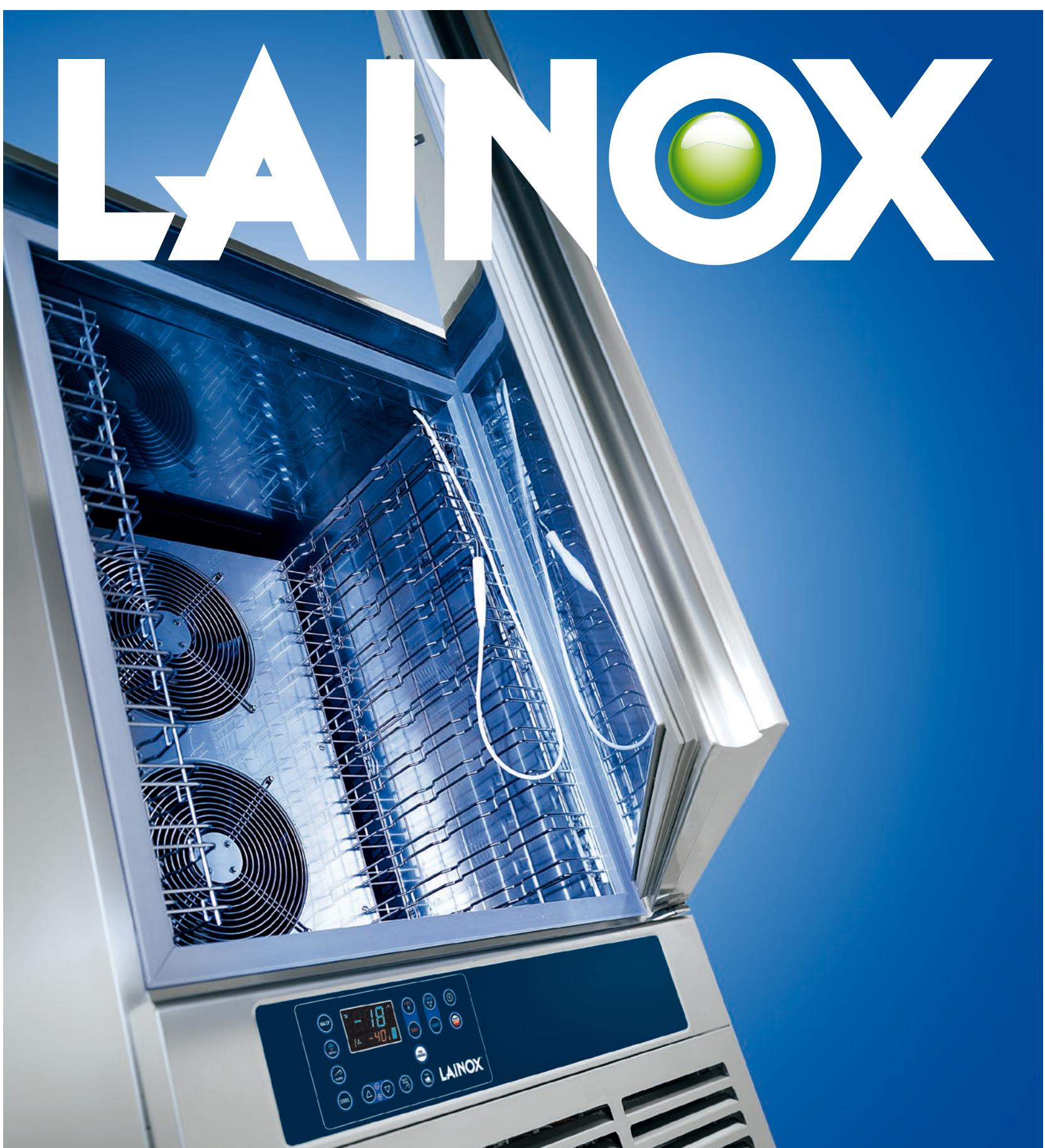


LAINOX



New
Chill

Herz und
Verstand

New
Chill Herz und Verstand





Während beim Kochen das Gefühl im Vordergrund steht, siegt bei der Wahl der besten Küchenausstattung die Vernunft. Der Chef muss sich nicht nur täglich aufs Neue an seiner Kreativität oder an der Ästhetik und Qualität seiner Kreationen messen, sondern dabei auch immer darauf achten, dass die sog. organoleptischen Eigenschaften wie beispielsweise die Konsistenz, Farbe, der Geschmack oder das Aroma seiner Mahlzeiten unverändert bleiben und insbesondere die Lebensmittelsicherheit gewährleistet ist.

Aus diesem Grunde wählt der Profikoch, der mit Leidenschaft arbeitet und „kühl“ überlegt, als Partner in der Küche **einen zuverlässigen, vielseitigen und hochtechnologischen Schockkühler und -froster, der bestimmt ist Zeiten und Verdienst zu optimieren**, erstklassige Ergebnisse gewährleistet und die Anforderungen der neuesten Vorschriften für Lebensmittelsicherheit voll erfüllt.
Deshalb entscheidet sich der Chef für Lainox.

Mehr Rhythmus für die Liebe zum Kochen!

New Chill ist ein technologisch fortschrittliches Instrument, das den Rhythmus der professionellen Gastronomie verändern wird. Eine unerlässliche Stütze für den modernen Chef, die zur Optimierung der täglichen Arbeitszeiten beiträgt, damit er seiner Kreativität in der Küche freien Lauf lassen kann.

Als Verbindungsglied zwischen der Garphase und Lagerung der Produkte senkt **New Chill** dank seiner hohen Kühlleistung und einer darauf abgestimmten Ventilation in kürzester Zeit die Temperatur im Produktkern, wodurch einerseits ein Bakterienwachstum unterdrückt, andererseits sein Austrocknen verhindert wird und der sensorische Eindruck unverändert erhalten bleibt.

Durch Schockkühlen bzw. -frosten der Speisen wird die Vermehrung von Mikroorganismen verlangsamt und die Wirkungsweise bestimmter Enzyme gehemmt, wodurch sich die Haltbarkeit von Lebensmitteln verlängert. Beim Schockkühlen und -frosten bleibt die Feuchtigkeit im Inneren des Produkts erhalten. Nur so kann gewährleistet werden, dass es beim anschließenden Erwärmen und Regenerieren auch weiterhin zart bleibt und seinen frischen Geschmack beibehält.

New Chill ist der Dreh- und Angelpunkt einer neuen Küchenorganisation, wo **Zubereiten, Garen, Challen und Schockfrosten, Lagern und Regenerieren** aufeinanderfolgende Phasen eines einzigen Arbeitssystems sind, das die Zubereitungszeiten der Mahlzeiten vom Servieren und Verzehr entkoppelt.





Kühlfunktionen

Die leistungsstarken **New Chill**-Schockfroster und -kühler und ihre unterschiedlichen Kühlfunktionen sind speziell für die unterschiedlichsten Einsatzbedingungen im **Gastronomiebetrieb**, aber auch in **Bäckereien** oder **Konditoreien** ausgelegt.



Soft-Schockkühlen
von + 90°C auf + 3°C
im Produktkern in maximal 90 Minuten.

Die Lufttemperatur im Kühlraum bleibt konstant bei 0°C.
ideal zum Schockkühlen gekochter Mahlzeiten und empfindlicher Produkte wie beispielsweise Cremes, Blattgemüse, Schnitzel usw., die bei + 3°C für 5 – 7 Tage optimal gelagert werden können.

Hard-Schockkühlen
von + 90°C auf + 3°C
im Produktkern in maximal 90 Minuten.

Die Lufttemperatur variiert in Funktion der intelligenten Nutzung diverser Temperaturstufen.
Ideal zum Challen großer oder dicker Stücke/Portionen bzw. bei voller Auslastung.





Soft-Schockfrosten

von + 90°C auf -18°C
im Produktkern in weniger als 240 Minuten.

Die Temperatur wird in zwei Phasen gesenkt: Zunächst wird das Produkt auf + 3°C im Produktkern gekühlt und anschließend bei - 18°C eingefroren.

Die Schockfrostfunktion eignet sich ideal zum Ein- und Gefrieren roher und halbfertiger Lebensmittel wie Fleisch, Fisch, frische Teigwaren, Biskuitteig usw., die auf diese Weise (bei - 18°C) auch mehrere Monate gelagert werden können, wobei ihre sensorischen Qualitäten uneingeschränkt erhalten bleiben.



Hard-Schockfrosten

von + 90°C auf - 18°C
im Produktkern in maximal 240 Minuten.

Die Lufttemperatur im Gefrierraum beträgt konstant - 40°C.

Dies ist die ideale Temperatur für große Mengen oder Stückgrößen, aber auch, wenn die Kerntemperatur möglichst rasch gesenkt werden soll.

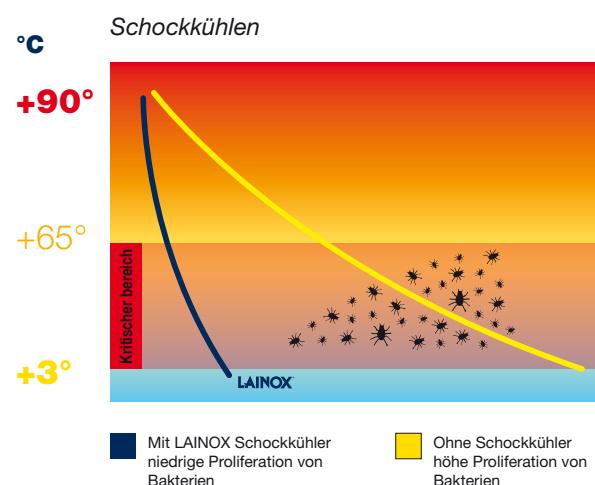


Energisch mit Bakterien, schonend mit Lebensmitteln.

Mit dem **New Chill** bewegt sich die Gastronomie einen weiteren Schritt in Richtung Lebensmittelsicherheit bei Tisch. Die energische Kühlung des Produktkerns stabilisiert seine Qualität und seinen Geschmack auf Zeit und ist Ausdruck eines Technologiekonzepts, das die Arbeit des Chefs in den Vordergrund rückt.

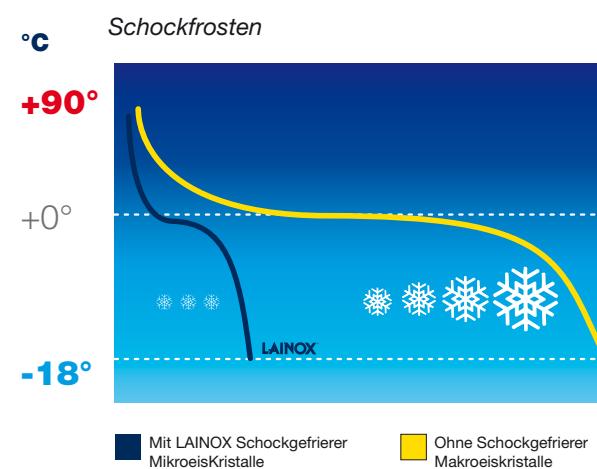
Schockkühlen

Bakterien und Mikroorganismen vermehren sich vorwiegend bei Temperaturen zwischen 60 °C und 10 °C. Der rasche Temperaturabfall im **New Chill** sorgt dafür, dass das Produkt diesen „Risikobereich“ in einer minimalen Zeitspanne durchquert, wodurch maximale Sicherheit der Speisen gewährleistet wird und die Gefahr von Lebensmittelvergiftungen ausgeschlossen werden kann. Die rasche Abkühlung des Produktkerns **bewirkt einen wahren Temperaturschock, der die für die natürlichen Alterungsprozesse von Lebensmitteln verantwortliche Bakterienvermehrung inhibiert** und eine verbesserte und längere Konservierung ermöglicht.



Schockfrosten

In einem normalen Gefriergerät frieren die Lebensmittel nur langsam ein, wobei große Eiskristalle wachsen, die das Gewebe des Gefrierguts zerstören und seine Qualität beeinträchtigen. Im **New Chill** hingegen **wird die Kerntemperatur jedes Produkts in kürzester Zeit auf -18°C gesenkt**, wobei sich lediglich **sehr kleine Eiskristalle** bilden, die die empfindlichen Zellstrukturen der Produkte nicht beschädigen. Nach dem Auftauen besitzt ein schockgefrorenes Produkt neben seinem ursprünglichen Nährwert auch all seine qualitativen, geschmacklichen und farblichen Eigenschaften.



MAKROEISKRISTALLE
Beschädigung
der Produktstruktur



MIKROEISKRISTALLE:
keine Beschädigung
der Produktstruktur





Qualitätsvorteile

Eine Wahl des Herzens und des Verstandes.

Als ideales Instrument für **Gastronomiebetriebe, Restaurants, Bäckereien, Konditoreien und Eisdielen** bietet **New Chill** dem Küchenprofi zahlreiche Vorteile, die ihn bei seiner Arbeit unterstützen und die Wirtschaftlichkeit optimieren.



Verbesserter Service

Aufgrund der verbesserten Arbeits- und Zeitorganisation in der Küche können die Gäste besser und schneller bedient werden.

Organisatorische Vorteile



Bessere Organisation

Bessere Organisation des täglichen Arbeitsaufwands in der Küche mit Zeit- und Ablaufoptimierung dank der Möglichkeit, die Speisenkomponenten im Voraus zuzubereiten.



Mehr Anerkennung

Die Professionalität des Chefs kommt besser zum Ausdruck, da er mehr Zeit zum Anrichten der Teller hat.

Wirtschaftliche Vorteile



Weniger Ausschuss

Durch die optimale Haltbarkeit entsteht praktisch kein Ausschuss durch nur teilweise Nutzung, so dass alle Vorräte gänzlich aufgebraucht werden können.

Diese Vorteile setzen sich alle in Gewinnsteigerung um!



Unverändert hohe Qualität

Die ursprünglichen Qualitätsmerkmale der Lebensmittel wie ihre Farbe, ihr Duft oder Geschmack werden in keiner Weise eingeschränkt. Da der richtige Feuchtigkeitsgehalt erhalten bleibt und der Flüssigkeitsverlust reduziert ist, bleibt das Produkt locker und zart wie frisch gekocht.



Reichhaltigeres Menüangebot

Durch die Möglichkeit, Saisonprodukte und größere Vorräte einzukaufen, die perfekt konserviert und das ganze Jahr durch verwendet werden können, lässt sich das Menüangebot umfangreicher und vielseitiger gestalten.



Mehr Mahlzeiten in kürzerer Zeit

Da die Zubereitung nicht direkt an die Essensausgabe gekoppelt ist, d.h. die vorbereiteten Speisen jederzeit zur Verfügung stehen, können mehr Mahlzeiten in kürzerer Zeit serviert werden.



Günstigere Einkäufe

Eine weitere Einsparmöglichkeit bietet sich durch die Planung der Einkäufe von Vorräten, d.h. die diversen Produkte können in der Erntesaison zu günstigen Preisen erworben, schockgefrosten und im gefrorenen Zustand gelagert werden.

Verbesserte Arbeitsbedingungen

Durch eine bessere Arbeitsorganisation in der Küche entfallen Stoßzeiten, Überstunden des Personals oder „Totzeiten“. Hinzu kommt eine Reduzierung der Energiekosten, da für mehrere Tage auf einmal gekocht werden kann.





Über zwanzig Jahre Erfahrung und Kreativität in der Küche.

New Chill ist das Ergebnis einer großen Leidenschaft für gute Küche und der über zwanzigjährigen Erfahrung von Lainox, die in den innovativen, bis ins Detail durchstudierten Profigeräten für die Kreativen der modernen Küche zum Ausdruck kommt.

Der Schockkühler und -froster **New Chill** stellt eine wertvolle Hilfe für den Chef und den Konditor dar, nicht nur in Bezug auf eine bessere Arbeitsorganisation, sondern auch auf die kulinarischen Ergebnisse wie die folgenden Beispiele zeigen:



Schalentiere behalten durch unmittelbare Behandlung mit niedrigen Temperaturen ihre Frische und ihren charakteristischen Meeresduft bei.



Die Füllung schockgekühlter **Ravioli** bleibt besonders zart und frisch.

Schockgefrorene, **frische Teigwaren** schmecken wie gerade ausgerollt, zerbrechen nicht und trocknen nicht aus.



Bei -18 °C schockgefrosteter **Biskuitteig** lässt sich anschließend besser weiterverarbeiten. Zudem besteht die Möglichkeit, einen qualitativ homogenen Vorrat anzulegen.



LAINOX®

Einfach zu reinigen und in glänzender Form zu halten.

Bei Lainox stehen die Bedürfnisse und Arbeitsrhythmen des Chefs an erster Stelle. Dazu gehört natürlich auch, dass die Geräte einfach und mühelos zu reinigen sind. Den nur ein in perfekter Form gehaltenes Instrument garantiert immer die brillanten Ergebnisse, die dem Können seines Anwenders gerecht werden.

New Chill wurde bis ins letzte Detail durchstudiert, um die tägliche Reinigung, die in hohem Maße zur hygienischen Sicherheit beiträgt, maximal zu vereinfachen und eine stets einwandfreie Wartung und Pflege des Geräts zu gewährleisten.

Einschubgestell



Aus geglänzten Rundprofilen, ganz ausziehbar und waschbar.
Einschübe GN 1/1 – 2/1 Gastronomie und/oder 600x400 Konditorei.



Der diamantgeschliffene Boden ist mit einem Abfluss mit dicht schließendem Bajonettverschluss für Reinigungswasser ausgestattet.

Der Abfluss kann über einen Luftsprung an das Abflussnetz oder eine abnehmbare Auffangwanne angeschlossen werden.
Das Tauwasser wird in einer separaten Wanne aufgefangen und verdampft selbsttätig.



Diamantbehandelter Boden



Alle Kombinierten Modelle sind mit einer Drucktaste zum Erwärmen der Kerntemperaturfühlnadel.
Beim Herausziehen aus einem tiefgefrorenen Produkt ausgestattet.
Die zeitgesteuerte Aufheizvorrichtung gestattet ein sofortiges und perfektes Herausziehen des Fühlers nach jedem Tiefgefrieren.
Installationsmöglichkeit für bis zu vier Nadelsonden zum Messen der Produkttemperatur an vier verschiedenen Stellen in der Zelle.

Aufheizbarer Kerntemperaturfühler





Sterilox ist eine mobile, praktische Sterilisiervorrichtung, die problemlos im Geräteinneren oder auf andere Geräte versetzt werden kann. Sie können Sterilox in der gesamten Zelle und auf dem Aluverdampfer verwenden.

Sterilox erzeugt Ozon (O₃) und kann auch zum Sterilisieren anderer Geräte eingesetzt werden, denn es kann dank dem Kabel überall platziert werden.

Aufklappbare Rückwand



Der aufklappbare Verdampfer ist gänzlich mit Edelstahlblechpaneelen verkleidet, die mit Wasser und alkalischen Reinigungsmitteln gewaschen werden können.

Die Kabel zwischen Kühlraum und Motorraum sind absolut geschützt verlegt und mühe los zu reinigen.

Das Kondensatorsschutzgitter lässt sich ohne Werkzeug abnehmen, die Bedienelemente sind durch eine separate Blende geschützt.



Ausstattung der Ausführungen

AUSFÜHRUNGEN	E	S	T
Installationsmöglichkeit für bis zu 4 Nadelsonden	-	-	•
Alarmspeicherung (HACCP)	-	-	•
Schockkühlung im positiven Temperaturbereich	•	•	•
Schockgefrieren im negativen Temperaturbereich	•	•	•
Funktion SOFT: Einstellung Soft-Schockkühlung	-	•	•
Einstellung der Zeit und Überwachung der Zeiten	-	•	•
Kontrolle der Kerntemperatur	•	•	•
Manuelle Zeiteinstellung und Zellentemperaturkontrolle	-	•	•
Zeitgesteuerte manuelle Abtauung	•	•	•
Aufheizung Nadel-Kerntemperaturfühler	-	•	•
Sterilisierung STERILOX	•	○	○
Sterilisator-Aktivierungssystem	-	-	•
Zyklenspeicherung	-	-	•
Vorkühlung des Kühlraums	-	•	•

• = serienmäßig ○ = optional

* Mit integrierter Voreinstellung bei Ausstattung T



E

S

T



NewChill



Gastronomie

Modell	Anz. Einschübe	Abstand mm	Abmessungen mm	Schockkühlung/-gefrieren	Kerntemperatur °C	Versorgungsspannung Volt	Gesamt leistung Watt *	Leistung pro Zyklus ** Kg
ABM 023 S	3 x GN 2/3	±80	560x595x520h	kombiniert	+90 +3 · +90 -18	AC 230 50 Hz	960	8 · 5
ABM 031 S	3 x GN 1/1	±80	560x700x520h	kombiniert	+90 +3 · +90 -18	AC 230 50 Hz	960	8 · 5
▲RDR 050 E	5 x GN 1/1	±65	790x700x800h	positiv	+90 +3	AC 230 50 Hz	800	10
▲RDM 050 E	5 x GN 1/1	±65	790x700x800h	kombiniert	+90 +3 · +90 -18	AC 230 50 Hz	1000	10 · 7
RDR 051 S			790x700x850h	positiv	+90 +3	AC 230 50 Hz	1000	12
RDM 051 S	5 x GN 1/1	±65	790x700x850h	kombiniert	+90 +3 · +90 -18	AC 230 50 Hz	1200	12 · 8
RCR 051 S			790x700x850h	positiv	+90 +3	AC 230 50 Hz	1200	18
RCM 051 S			790x700x850h	kombiniert	+90 +3 · +90 -18	AC 230 50 Hz	1400	18 · 12
RCR 081 S			790x800x1320h	positiv	+90 +3	AC 230 50 Hz	1550	25
RCM 081 S	8 x GN 1/1	±65	790x800x1320h	kombiniert	+90 +3 · +90 -18	AC 230 50 Hz	2100	25 · 16
RCR 081 T			790x800x1320h	positiv	+90 +3	AC 230 50 Hz	1550	25
RCM 081 T			790x800x1320h	kombiniert	+90 +3 · +90 -18	AC 230 50 Hz	2100	25 · 16
RDR 121 S			790x800x1800h	positiv	+90 +3	AC 230 50 Hz	1550	25
RDM 121 S			790x800x1800h	kombiniert	+90 +3 · +90 -18	AC 230 50 Hz	2100	25 · 16
RCR 121 S	12 x GN 1/1	±65	790x800x1800h	positiv	+90 +3	3N AC 400 50 Hz	2100	36
RCM 121 S			790x800x1800h	kombiniert	+90 +3 · +90 -18	3N AC 400 50 Hz	3500	36 · 24
RCR 121 T			790x800x1800h	positiv	+90 +3	3N AC 400 50 Hz	2100	36
RCM 121 T			790x800x1800h	kombiniert	+90 +3 · +90 -18	3N AC 400 50 Hz	3500	36 · 24
RDR 161 S			790x800x1950h	positiv	+90 +3	3N AC 400 50 Hz	2200	36
RDM 161 S			790x800x1950h	kombiniert	+90 +3 · +90 -18	3N AC 400 50 Hz	3600	36 · 24
RCR 161 S	16 x GN 1/1	±65	790x800x1950h	positiv	+90 +3	3N AC 400 50 Hz	3300	55
RCM 161 S			790x800x1950h	kombiniert	+90 +3 · +90 -18	3N AC 400 50 Hz	5100	55 · 36
RCR 161 T			790x800x1950h	positiv	+90 +3	3N AC 400 50 Hz	3300	55
RCM 161 T			790x800x1950h	kombiniert	+90 +3 · +90 -18	3N AC 400 50 Hz	5100	55 · 36
RDR 122 S			1100x880x1800h	positiv	+90 +3	3N AC 400 50 Hz	3300	50
RDM 122 S			1100x880x1800h	kombiniert	+90 +3 · +90 -18	3N AC 400 50 Hz	5100	50 · 32
RCR 122 S	12 x GN 2/1	±65	1100x880x1800h	positiv	+90 +3	3N AC 400 50 Hz	5150	72
RCM 122 S	24 x GN 1/1	±65	1100x880x1800h	kombiniert	+90 +3 · +90 -18	3N AC 400 50 Hz	7250	72 · 48
RCR 122 T			1100x880x1800h	positiv	+90 +3	3N AC 400 50 Hz	5150	72
RCM 122 T			1100x880x1800h	kombiniert	+90 +3 · +90 -18	3N AC 400 50 Hz	7250	72 · 48

Aufheizbarer Kerntemperaturfühler serienmäßig bei den kombinierten Modellen, nicht jedoch bei dem Modell ABM 023 S

* Max. elektrische Leistung in Watt: R 0 °C/+55 °C, M -10 °C/+55 °C. ** Die Leistungen pro Zyklus sind Richtwerte und hängen auch von der Stärke des Produktes ab.

▲ Mod. 050 S zum einbau (ohne Arbeitsplatte)



Konditorei und Bäckerei

Modell	Anz. Einschübe	Abstand mm	Abmessungen mm	Schockkühlung/-gefrieren	Kerntemperatur °C	Versorgungsspannung Volt	Gesamt leistung Watt *	Leistung ** Kg/Std
PDM 050 E	5 x (600x400)	±65	790x700x800h	kombiniert	+90 +3 · +90 -18	AC 230 50 Hz	1000	8
PDM 051 S	5 x (600x400)	±65	790x700x850h	kombiniert	+90 +3 · +90 -18	AC 230 50 Hz	1200	10
PCM 051 S			790x700x850h	kombiniert	+90 +3 · +90 -18	AC 230 50 Hz	1400	15
PCM 081 S	8 x (600x400)	±65	790x800x1320h	kombiniert	+90 +3 · +90 -18	AC 230 50 Hz	2100	24
PCM 081 T			790x800x1320h	kombiniert	+90 +3 · +90 -18	AC 230 50 Hz	2100	24
PDM 121 S			790x800x1800h	kombiniert	+90 +3 · +90 -18	AC 230 50 Hz	2100	24
PCM 121 S	12 x (600x400)	±65	790x800x1800h	kombiniert	+90 +3 · +90 -18	3N AC 400 50 Hz	3500	36
PCM 121 T			790x800x1800h	kombiniert	+90 +3 · +90 -18	3N AC 400 50 Hz	3500	36
PDM 161 S			790x800x1950h	kombiniert	+90 +3 · +90 -18	3N AC 400 50 Hz	3600	36
PCM 161 S	16 x (600x400)	±65	790x800x1950h	kombiniert	+90 +3 · +90 -18	3N AC 400 50 Hz	5100	56
PCM 161 T			790x800x1950h	kombiniert	+90 +3 · +90 -18	3N AC 400 50 Hz	5100	56

Aufheizbarer Kermfühler serienmäßig.

* Max. elektrische Leistung in Watt: R 0 °C/+55 °C, M -10 °C/+55 °C. ** Rohes, noch nicht aufgegangenes Croissant 60 g. bei -18 °C Kerntemperatur.

▲ Mod. 050 S zum einbau (ohne Arbeitsplatte)



Beispiel: Ofen + Schockkühler/-froster
übereinander installiert



NewChill



Gastronomie

Modell	Wagen mit (x) Einstürzen	Abmessungen mm	Zellenabmessungen mm	Schockkühlung/ gefrieren	Kerntemperatur °C	Versorgungsspannung Volt	Gesamtleistung pro Zyklus ** Watt *	Leistung pro Zyklus ** Kg
RDR C20 T		890x1220x2180h	740x760x1880h	positiv	+90 +3	3N AC 400 50 Hz	5200	70
RDM C20 T	20 x GN 1/1	890x1220x2180h	740x760x1880h	kombiniert	+90 +3 · +90 -18	3N AC 400 50 Hz	7000	70 · 48
RCR C20 T	23 x GN 1/1	890x1220x2180h	740x760x1880h	positiv	+90 +3	3N AC 400 50 Hz	7100	105
RCM C20 T		890x1220x2180h	740x760x1880h	kombiniert	+90 +3 · +90 -18	3N AC 400 50 Hz	8100	105 · 70
FASSUNGSVERMÖGEN: 1 WAGEN KKS 201(20X1/1GN 167) ODER 1 WAGEN CT 2311 (23X1/1GN 170)								
RDR C40 T	40 x GN 1/1	1500x1350x2230h	770x1050x1920h	positiv	+90 +3	3N AC 400 50 Hz	7800	150
RDM C40 T	20 x GN 2/1	1500x1350x2230h	770x1050x1920h	kombiniert	+90 +3 · +90 -18	3N AC 400 50 Hz	11500	150 · 100
RCR C40 T	23 x GN 2/1	1500x1350x2230h	770x1050x1920h	positiv	+90 +3	3N AC 400 50 Hz	11300	210
RCM C40 T		1500x1350x2230h	770x1050x1920h	kombiniert	+90 +3 · +90 -18	3N AC 400 50 Hz	14500	210 · 135
FASSUNGSVERMÖGEN: 1 WAGEN KKS 202 (40X1/1GN-20X2/1GN 167) ODER 1 X CT 2321 (23X2/1GN 170) ODER 1 X CT 2311 (23X1/1GN 170)								
RDR C42 T	40 x GN 1/1	1500x1480x2230h	770x1120x1920h	positiv	+90 +3	3N AC 400 50 Hz	7800	150
RDM C42 T	20 x GN 2/1	1500x1480x2230h	770x1120x1920h	kombiniert	+90 +3 · +90 -18	3N AC 400 50 Hz	11500	150 · 100
RCR C42 T	23 x GN 2/1	1500x1480x2230h	770x1120x1920h	positiv	+90 +3	3N AC 400 50 Hz	11300	210
RCM C42 T		1500x1480x2230h	770x1120x1920h	kombiniert	+90 +3 · +90 -18	3N AC 400 50 Hz	14500	210 · 135
DURCHSCHUBTÜREN / FASSUNGSVERMÖGEN: 1 WAGEN KKS 202 (40X1/1GN-20X2/1GN 167) ODER 1 X CT 2321 (23X2/1GN 170) ODER 1 X CT 2311 (23X1/1GN 170)								
RDR C82 T	2 x 20 x GN 2/1	1500x2480x2230h	770x2120x1920h	positiv	+90 +3	3N AC 400 50 Hz	14000	300
RDM C82 T	2 x 40 x GN 1/1	1500x2480x2230h	770x2120x1920h	kombiniert	+90 +3 · +90 -18	3N AC 400 50 Hz	16500	300 · 200
RCR C82 T	2 x 23 x GN 2/1	1500x2480x2230h	770x2120x1920h	positiv	+90 +3	3N AC 400 50 Hz	19200	420
RCM C82 T		1500x2480x2230h	770x2120x1920h	kombiniert	+90 +3 · +90 -18	3N AC 400 50 Hz	24000	420 · 270
DURCHSCHUBTÜREN / FASSUNGSVERMÖGEN: 2 WAGEN KKS 202 (40X1/1GN-20X2/1GN 167) ODER 2 X CT 2321 (23X2/1GN 170) ODER 2 X CT 2311 (23X1/1GN 170)								
RDR C83 T	3 x 20 x GN 2/1	1500x3480x2230h	770x3120x1920h	positiv	+90 +3	3N AC 400 50 Hz	20400	450
RDM C83 T	3 x 40 x GN 1/1	1500x3480x2230h	770x3120x1920h	kombiniert	+90 +3 · +90 -18	3N AC 400 50 Hz	30700	450 · 300
RCR C83 T	3 x 23 x GN 2/1	1500x3480x2230h	770x3120x1920h	positiv	+90 +3	3N AC 400 50 Hz	24600	630
RCM C83 T		1500x3480x2230h	770x3120x1920h	kombiniert	+90 +3 · +90 -18	3N AC 400 50 Hz	37200	630 · 405
DURCHSCHUBTÜREN / FASSUNGSVERMÖGEN: 3 WAGEN KKS 202 (40X1/1GN-20X2/1GN 167) ODER 3 X CT 2321 (23X2/1GN 170) ODER 3 X CT 2311 (23X1/1GN 170)								

Zelle aus Modulpaneelen (Außer mod. C20) / Komplett mit Aggregat / Aufheizbarer Kerntüpfel serienmäßig bei allen kombinierten Modellen.

* Max. elektrische Leistung in Watt: R 0 °C/+55 °C, M -10 °C/+55 °C. ** Die Leistungen pro Zyklus sind Richtwerte und hängen auch von der Stärke des Produktes ab.



Konditorei und Bäckerei

Modell	Wagen mit (x) Einschüben	Abmessungen mm	Zellenabmessungen mm	Schockkühlung/ gefrieren	Kerntemperatur °C	Versorgungsspannung Volt	Gesamtleistung Watt *	Leistung ** Kg/Std
PCM C02 T	27 x (600x400)	1200x1050x2430h	670x750x2120h	kombiniert	+90 +3 · +90 -18	3N AC 400 50 Hz	8100	105
FASSUNGSVERMÖGEN: 1 WAGEN CT2764 (27X600X400 ±60)								
PDM C40 T	54 x (600x400)	1600x1450x2430h	870x1150x2120h	kombiniert	+90 +3 · +90 -18	3N AC 400 50 Hz	11500	150
PCM C40 T	2 x 27 x (600x400)	1600x1450x2430h	870x1150x2120h	kombiniert	+90 +3 · +90 -18	3N AC 400 50 Hz	14500	210
FASSUNGSVERMÖGEN: 1 WAGEN CT5464 (54X600X400 ±60) ODER 2 WAGEN CT2764 (27X600X400 ±60)								
PDM C42 T	54 x (600x400)	1600x1580x2430h	870x1220x2120h	kombiniert	+90 +3 · +90 -18	3N AC 400 50 Hz	11500	150
PCM C42 T	2 x 27 x (600x400)	1600x1580x2430h	870x1220x2120h	kombiniert	+90 +3 · +90 -18	3N AC 400 50 Hz	14500	210
DURCHSCHUBTÜREN / FASSUNGSVERMÖGEN: 1 WAGEN CT5464 (54X600X400 ±60) ODER 2 WAGEN CT2764 (27X600X400 ±60)								
PDM C82 T	4 x 27 x (600x400)	1600x2680x2430h	870x2320x2120h	kombiniert	+90 +3 · +90 -18	3N AC 400 50 Hz	16500	300
PCM C82 T	2 x 54 x (600x400)	1600x2680x2430h	870x2320x2120h	kombiniert	+90 +3 · +90 -18	3N AC 400 50 Hz	24000	420
DURCHSCHUBTÜREN / FASSUNGSVERMÖGEN: 2 WAGEN CT5464 (54X600X400 ±60) ODER 4 WAGEN CT2764 (27X600X400 ±60)								
PDM C83 T	6 x 27 x (600x400)	1600x3780x2430h	870x3420x2120h	kombiniert	+90 +3 · +90 -18	3N AC 400 50 Hz	30700	450
PCM C83 T	3 x 54 x (600x400)	1600x3780x2430h	870x3420x2120h	kombiniert	+90 +3 · +90 -18	3N AC 400 50 Hz	37200	630
DURCHSCHUBTÜREN / FASSUNGSVERMÖGEN: 3 WAGEN CT5464 (54X600X400 ±60) ODER 6 WAGEN CT2764 (27X600X400 ±60)								

Zelle aus Modulpaneelen / Komplett mit Aggregat / Aufheizbarer Kermfühler serienmäßig bei allen kombinierten Modellen.

* Max. elektrische Leistung in Watt: R 0 °C/+55 °C, M -10 °C/+55 °C. ** Rohes, noch nicht aufgegangenes Croissant 60 g. bei -18°C Kerntemperatur.

New Chill



LAINOX®
DEVICE FOR COOKING

LAINOX ALI S.p.A.

www.lainox.it

Via Schiparelli, 15
Z.I. S.Giacomo di Veglia
31029 Vittorio Veneto TV Italy

tel +39.0438.9110
fax +39.0438.912300
lainox@lainox.it

