



Heart

Garen mit Herz

Heissluftdämpfer mit Dampfgenerator oder Direktdampf

LAINOX[®]

LAINOX

Der Profikoch beherrscht die Gastronomieszene stets als Hauptdarsteller.

Ein Gericht verrät den Koch. Egal ob klassische oder moderne Gartechniken: ein Koch muss sie bestens nutzen können, um sein kreatives Potenzial zum Ausdruck zu bringen. Kochen gipfelt in Gastronomie, wenn ausgereifte Spitzentechnologie, das Geschick und die Fantasie des Küchenchefs Hand in Hand gehen.

Heart überlässt dem Küchenchef die totale und zuverlässige Kontrolle über alle Garvorgänge, damit sich seine Kreativität bestens entfalten und die Küchenszene beherrschen kann. Er ist wertschöpfend in der Anwendung: eine freundliche Technologie, da sie die Arbeit des Profikochs vereinfacht, die Sicherheit bester Garergebnisse bietet und ihn kostbare Zeit sparen lässt, die er zur weiteren Entwicklung seiner Kochkunst einsetzen kann.



Lainox Heart ist der beste Partner des Kochs in der sich ständig.

Das heutige
Gastronomiegewerbe
ist eine dynamische
und in ständigem
Wandel begriffene
Realität.

Heart ist für die dynamische Realität des Gastronomiegewerbes von Heute konzipiert. Ein zu 100% seines Leistungspotenzials nutzbarer Heissluftdämpfer, der ebenso automatische wie manuelle Garvorgänge und die eigenen Programme des Küchenchefs vereint, wie es kein herkömmliches Gerät vermag. Kreatives manuelles Garen, unkomplizierte automatische Garvorgänge, praktische Programme und Favoriten werden nun endlich alle zusammen in ein- und demselben Heissluftdämpfer geboten.



LAINOX



Heart unterstützt die Leidenschaft und die kreative Kochkunst jedes großen Küchenchefs.

Mit **LAINOX Heart** führt der Koch wieder die Regie in der Küche und kann seine Kreativität und sein Talent voll entfalten. **Heart** ist ein ausgereiftes Gerät, das dem Koch aber alle Freiheiten einräumt, denn das Herz des technologischen Systems ist immer im Rhythmus mit den Entscheidungen und dem **"gastronomischen Feingefühl"** des Küchenchefs, der jederzeit eingreifen kann.





Heart schafft für drei!

Seine über zwanzigjährige Erfahrung im Bereich der Heissluftdämpfer hat **Lainox** in einem einzigartigen Multitalent zusammengefasst, mit der Absicht einen unkomplizierten Zugriff auf sämtliche Funktionen und Leistungspotentiale des Geräts und deren unmittelbare Nutzung zu bieten.

Heart begegnet

dem Anspruch des modernen Gastronomiegewerbes auf praktische und vielseitige Leistungen.

Heart erfüllt

die Anforderungen einer Küche, die mit der Zeit Schritt halten kann, ohne auf hohe Qualitätsstandards zu verzichten.

Lainox Heart ist
Effektiv & Leidenschaftlich
Modern & Klassisch
Technologisch & Kreativ







Effektiv & Leidenschaftlich

Heart baut auf der Leidenschaft für eine Küchenkultur auf, die ihrem Namen Ehre macht, weil er einfach, leistungsstark, zuverlässig und vielseitig ist und für die dynamischen und praktischen Ansprüche des Gastromiegewerbes von Heute konzipiert wurde.





LCD Touch Screen



Scroller+

Heart ist

Extrem praktisch im Gebrauch auch dank der einfachen, unmittelbar verständlichen und intuitiven Schnittstellengrafik mit **LCD Touch Screen** und bequemem **Scroller+** die auf die maximale Vereinfachung der täglichen Arbeit des Kochs und des Küchenpersonals ausgerichtet sind.

Leistungsstark im Betrieb aufgrund der umfangreichen technologischen Lösungen der Spitzenklasse, für deren Entwicklung sich Lainox fortwährend engagiert, um zu jeder Zeit den Marktanforderungen entsprechen zu können.

Inbegriff einer durch und durch italienischen Tradition, bestehend aus Leidenschaft und Kreativität, die in der unvergleichbaren Qualität der Garergebnisse zum Ausdruck kommt.

Modern & Klassisch



Das Resultat modernster Technologien und die Evolution eines seit jeher im Mittelpunkt der Küche stehenden Geräts: **der Backofen**. Die Tradition ergänzt sich um neue Leistungsmöglichkeiten und neue Gelegenheiten, um im Panorama des modernen Gastronomiegewerbes zur Geltung zu kommen.

Heart ist

Höchste Leistungen, um dem Küchenchef ein bis ins kleinste Detail durchdachtes Gerät zu bieten, das seine Kochkunst gebührend zu unterstützen weiß und auf die Rationalisierung und Einschränkung der Verbrauchswerte bedacht ist.

Hochgradige Zuverlässigkeit und Robustheit, absolut im Trend mit der von Lainox verfolgten Unternehmenspolitik, die ausgewählten Materialien und hochwertigen konstruktions- und funktionsspezifischen Lösungen den Vorzug gibt, um jedem Anwenderspruch bestmöglich zu begegnen.

Die Qualität der großen klassischen Backöfen, zu der sich **moderne Einfachheit** und Effizienz summieren, die durch eine ausgereifte Technologie vermittelt werden und einer Küchenlandschaft Gestalt verleihen, in deren Mittelpunkt die Zufriedenheit der Gäste steht.





Bäckerei



Gastronomie



Konditorei

ICSS

01/02/07 15.35

Gerät vorheizen

?

PROGRAMME

MANUELL

Interaktives ICS Garen

EXTRA

FAVORITEN

WCS

Interaktives Cooking System

Fleisch

Trad. Braten ..

Mode	Temp	Zeit
1	190°	10'
2	150°	50'
3	160°	

Trad. Braten

Trad. Braten-

Vorspeisen

Braten Schwarte

Fleisch Haxen

Geflügel-Wild

Fleisch medu

Fleisch me

Fisch

Gemüse

Gerät vorheizen

Garproze



Technologisch & Kreativ

Mit seiner Spitzentechnologie versetzt **Heart** den Koch in die Lage, seine Kreativität besser und leichter zu entfalten und seiner Experimentierfreude bei ständig neuen Zubereitungen nachzugehen. Gleichzeitig steht den Teilnehmern der modernen Gastronomiebranche ein fortschrittliches Instrument zur Verfügung, dessen sämtliche Funktionen auf den Ausbau der Potenzialitäten und Ergebnisse der anspruchsvollen und zeitgemäßen Küche fokussiert sind.

Heart ist

Automatisches Garen dank des vollautomatischen Garsystems **ICS (Interactive Cooking System)**, das den unmittelbaren Zugriff auf die hauptsächlichen Gar- und Betriebsarten gewährt und den Anwender Schritt für Schritt bis zu dessen effektiver Nutzung führt.

Manuelles Garen, vollständig regulierbar in jeder Funktion und mit der Möglichkeit, auf denkbar einfache Weise, persönliche Garprogramme zu erstellen, zu verwalten und zu speichern, so dass Kreativität und Experimentierfreude des Kochs nicht zu kurz kommen.

Über den **USB** Anschluss lassen sich mit Hilfe des entsprechenden Sticks zu jedem Zeitpunkt Rezepte, Programme, HACCP-Daten laden bzw. herunterladen und nach Bedarf die Software aktualisieren.



Interactive Cooking System



INOX

INOX



Interactive Cooking System

Interaktives ICS Garen

- PROGRAMME
- MANUELL
- EXTRA
- FAVORITEN

- Vorspeise
 - Fleisch
 - Geflügel
 - Fisch
 - Gemüse
 - Gebäck
- Fleisch
- Trad. Braten
 - Trad. Braten
 - Braten Schw
 - Haxen
 - Fleisch mediu
 - Fleisch mediu
 - Fleisch/Brate
 - Dampf Kernt



Noch nie war Kochen so einfach

Vollautomatisches Garsystem

Intuitiv, interaktiv, griffbereit zur Hand.

Das ICS System -Interactive Cooking System - von Heart wurde im Hinblick auf die größtmögliche Einfachheit projektiert und realisiert.

Einfaches Kochen, einfaches Servieren, um die beste Qualität auf den Tisch zu bringen.

Sie brauchen nur den Garvorgang zu wählen, den Rest übernimmt ICS: Betriebsart, Temperatur, Feuchtigkeit, Luftgeschwindigkeit stimmen zu jedem Zeitpunkt, egal ob es sich um Gastronomieprodukte, Feingebäck oder Backwaren handelt.

ICS reguliert kontinuierlich und vollautomatisch den Garvorgang, damit das Ergebnis immer perfekt gelingt: zartes und saftiges Fleisch, optimale Bräunungen, perfekter Gargrad im Kern, knuspriges Frittieren, tadelloses Überbacken.

Denn per Fingertipp vollzieht sich, angefangen von der Vorspeise bis hin zum Dessert, eine Revolution in der Praxis des Gastronomiegewerbes.

Manuelles Garen

Noch nie war Kochen so kreativ



Kochen ist eine Kunst. Das weiß **Heart**, der dem Koch alle Instrumente bereitstellt, um seine Kreativität und sein Talent voll entfalten zu können. Durch die Möglichkeit, jeden einzelnen Aspekt des Garvorgangs von Hand zu bestimmen, eröffnen sich neue Horizonte in der Kochkunst, dank der technologischen Evolution.

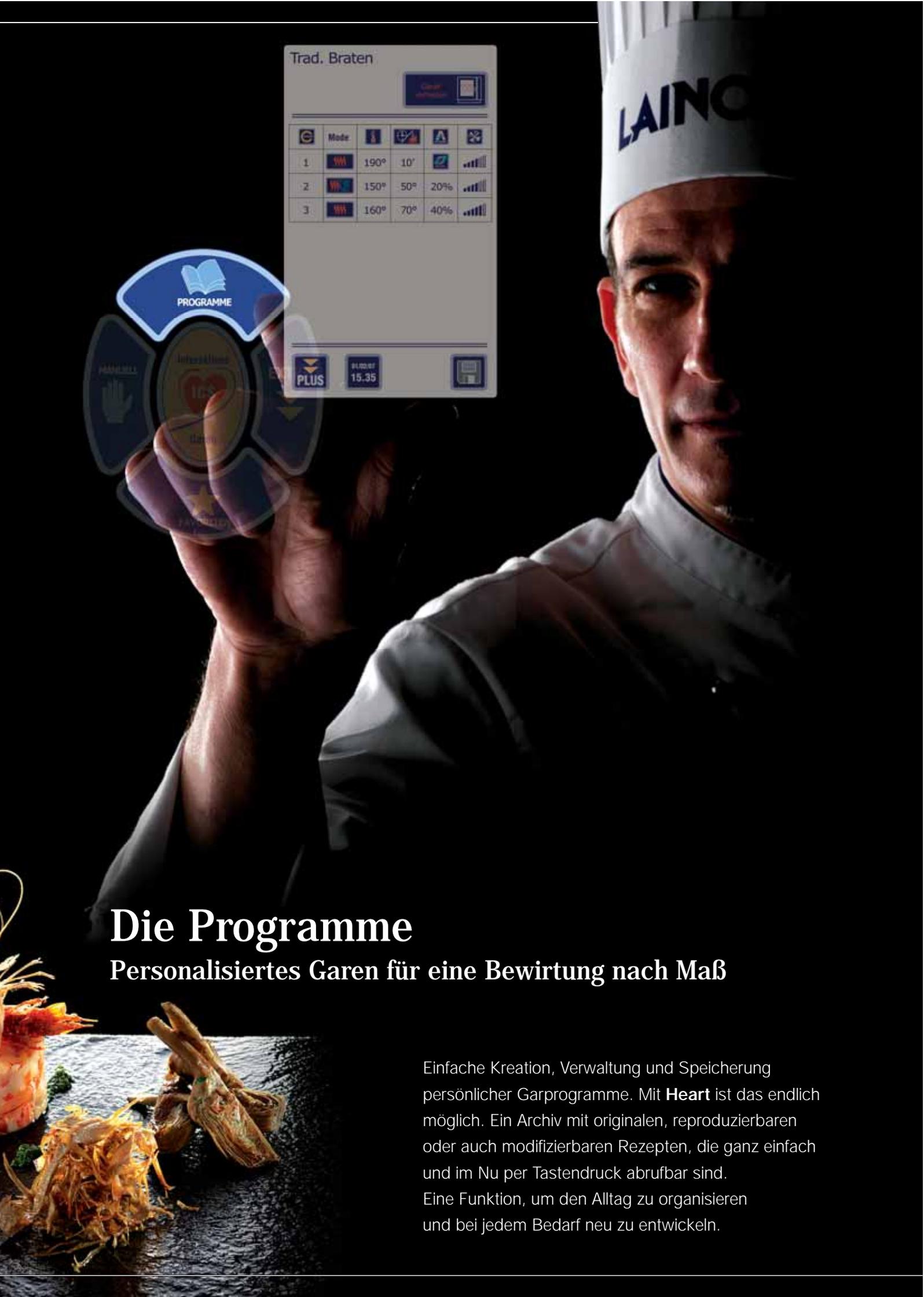
Es lassen sich ausserdem neuartige Geschmackserfahrungen entsprechend den Zeitabläufen und Richtlinien der heutigen Gastronomie experimentieren.

Mit der Funktion **PLUS** kann der Küchenchef die Bräunung bestimmen,

Be- und Entlüftung aufs Genaueste verwalten, schonende Garvorgänge mit dem **Delta-T** Programm nutzen: alles endlich auf einfache und intuitive Weise.



Da die Funktion **Delta T** den Temperaturunterschied zwischen Garraum- und Kerntemperatur konstant hält, eignet sie sich besonders für großformatiges Gargut und Produkte, die schonend gegart werden müssen; denn je geringer der Temperaturunterschied (**Delta T**), desto schonender der Garprozess. Die Funktion **Delta T** verhindert, dass das Produkt zu Beginn des Garprozesses keinen übermäßigen Temperaturen ausgesetzt wird, und garantiert somit ein unübertrefflich gleichmäßiges und zartes Garergebnis mit erheblich weniger Gewichtsverlust. Garen mit **Delta T** in den herkömmlichen Backöfen ist aber umständlich und aufwändig. Beim **Heart** braucht hingegen nur der Garvorgang mit **Delta T** angewählt und der gewünschte Temperaturabstand angegeben zu werden: **alles Andere erledigt Heart vollautomatisch.**



Trad. Braten

Mode	Temp	Time	Power	Signal
1	190°	10'		
2	150°	50'	20%	
3	160°	70'	40%	

PLUS 15.35

Die Programme

Personalisiertes Garen für eine Bewirtung nach Maß

Einfache Kreation, Verwaltung und Speicherung persönlicher Garprogramme. Mit **Heart** ist das endlich möglich. Ein Archiv mit originalen, reproduzierbaren oder auch modifizierbaren Rezepten, die ganz einfach und im Nu per Tastendruck abrufbar sind. Eine Funktion, um den Alltag zu organisieren und bei jedem Bedarf neu zu entwickeln.

Die Favoriten unter den Garprogrammen

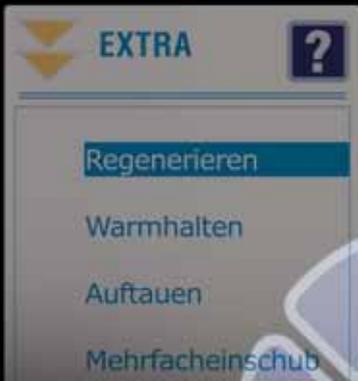
Die Favoriten des Kochs



Die meistgenutzten Garvorgänge, die jeden Tag zum Einsatz kommen und immer wieder gebraucht werden, sind sofort zur Hand. **Heart** unterstützt den Koch bei der Arbeit, weil er seine Favoriten und die meistgefragten Garmethoden in einem per Tastendruck direkt anwählbaren und schnell abrufbaren Speicher sammelt.

Wodurch der Koch kostbare Zeit einspart!





Die Extras

Regenerieren, Warmhalten, Auftauen in Sekundenschnelle

Kein aufwändiges Suchen unter den Funktionen und Programmen des Heissluftdämpfers mehr für die täglichen Arbeitsabläufe des Gastronomiegewerbes.

In den Extras sind Regenerieren, Warmhalten, Auftauen und Mehrfacheinschub-Garen zusammengefasst: alles automatische Funktionen, die per Fingertipp aktivierbar sind.



Hilfe

Die Bedienung: ein Kinderspiel!

Es gibt nichts einfacheres als die Benutzung eines **Heart** Heissluftdämpfers. **Heart** lässt den Anwender nie im Stich, sondern begleitet ihn Schritt für Schritt bis zur passendsten Betriebsart und zur

Entdeckung ständig neuer Möglichkeiten. Sollten Sie zufällig einmal nicht mehr weiter wissen... **drücken Sie einfach die Fragezeilentaste !**





Bräunen



Frittieren



Gratinieren, Frittieren und Bräunen sind nun eine ganz andere Sache!

Eine ganz neue Richtung in punkto Gratinieren, Frittieren und Bräunen eröffnet sich mit der ganz neuen Funktion des **Heart: Fast Dry**. Egal ob sich der Koch nun für das vollautomatische Garsystem ICS entscheidet oder dem traditionellen manuellen Garen den Vorzug gibt: mit **Fast Dry** nehmen die ausgewählten Gastronomieprodukte, das Feingebäck und die Backwaren aromafrische, knusprige und appetitliche Geschmacksrichtungen und Gestalt an, wie sie bisher noch kein herkömmlicher Heissluftdämpfer vollbracht hat. Den Umbruch in der Szene hat der **Heart** mit einem patentgeschützten System ausgelöst, das dem Koch infolge des raschen **Feuchtigkeitsabzugs** erlaubt, es bei neuartigen Garvorgängen und mit bisher unerreichten Ergebnissen einzusetzen.



Gratinieren



Das richtige Garklima für jedes Gericht

Autoclima ist ein Regelsystem, das an Ihrer Stelle dafür sorgt, im Garraum das beste Klima für die gerade zubereiteten Gerichte herzustellen und aufrecht zu erhalten.

Autoclima regelt automatisch den Feuchtigkeitsgrad je nach eingesetzter Garmethode und verbürgt das gute Gelingen jedes Rezeptes.

Autoclima eignet sich außerdem ganz besonders für das Regenerieren von vorgekochten, schockgekühlten und im Kühlschrank aufbewahrten Speisen, die ihren ofenfrischen saftigen Geschmack und Geruch wiedererlangen.



Mit einer einfachen Geste haben Sie schon die Hälfte der Arbeit geschafft



Vorheizen, um nachher Zeit zu sparen?

Mit **Heart** ist das möglich, ein Tastendruck genügt. Den Arbeitstag beginnt **Heart**, indem er sich entsprechend den Einstellungen des Kochs aufheizt. Wurden dagegen ein automatischer oder ein manueller Garvorgang bereits eingestellt, übernimmt **Heart** auch das automatische Vorheizen bis auf die korrekte Temperatur.

Die automatische Vorheizfunktion von **Heart** ist ein weiteres Highlight auf dem Weg zur Gebrauchsfreundlichkeit des Heissluftdämpfers: es hilft Zeit sparen und verhindert Fehler, um dem Anwender einen den Anforderungen der modernen Gastronomie entsprechenden Betrieb zu gewährleisten.



Bis in den Kern des Nahrungsmittels mit Sensibilität und Intelligenz

Die Sicherheit eines stets perfekten Garergebnisses ist eine unabdingbare Voraussetzung für den Koch. Diese Voraussetzung erfüllt **Heart** voll und ganz mit Sensibilität und Intelligenz.

Der Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler und die ausgeklügelten Sensoren, über die Heart verfügt, sind hochpräzise und praktische Instrumente, um den korrekten Ablauf des Garvorgangs jeder Speise zu überwachen.

Groß- oder kleinformatisches Gargut, frische oder tiefgekühlte Produkte: das Garergebnis wird immer das bestmögliche sein!



Der Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler ermittelt immer ganz genau den Kern des Garguts.

Wollen Sie alle Vorteile des Vakuumgarens nutzen, ohne auf die ausgereiften automatischen Leistungen von **Heart** zu verzichten? Da sich der Kernfühleranschluss auf der Bedienblende ausserhalb des Garraums befindet, können Sie den Standardfühler mit nur einem Griff durch den als Option lieferbaren **“Nadelfühler”** (Ø 1 mm) ersetzen und **Heart** zu 100% sowohl für das Vakuumgaren wie auch für sehr kleines oder empfindliches Gargut weiter verwenden.





Neue Leistungen

Optimale Energienutzung, Reduzierung der Garzeiten und gleichzeitige Verbesserung der Ergebnissen, Umweltschutz und Gewähr konstanter Leistungen sowie Zuverlässigkeit auf lange Zeit: mit diesen Zielvorstellungen hat Lainox **Heart** entwickelt.

Diese Zielvorstellungen haben sich in bahnbrechende technische Innovationen und Lösungen umgesetzt, die aus Heart ein Gerät auf dem letzten Stand der Technik unter den Heissluftdämpfern machen.



Heart 95%



Noch mehr Dampf

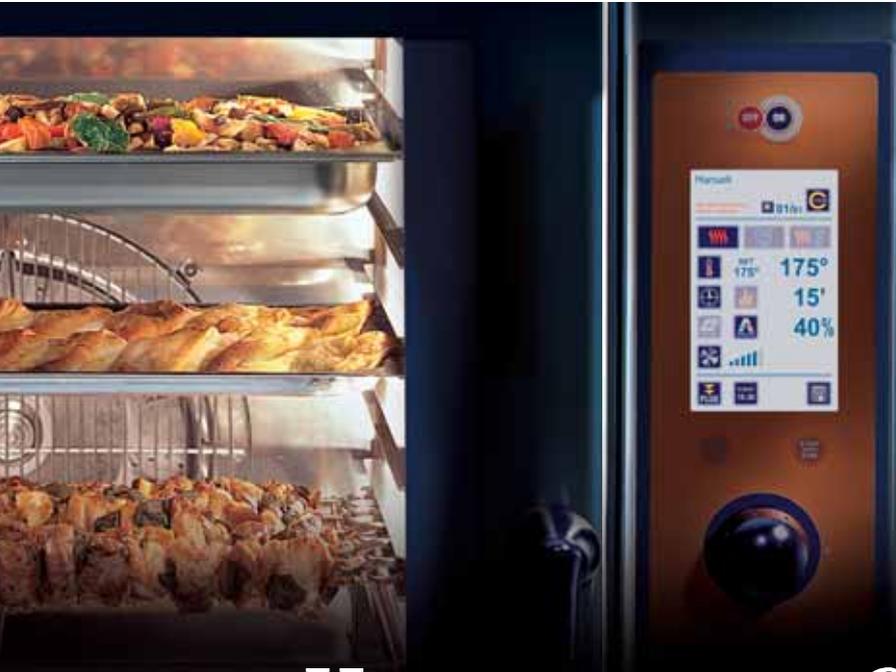
Doppelbrenner und noch mehr Dampf bei den gasbeheizten Versionen mit Dampfgenerator! Mit dem neu entwickelten Brenner erfolgt die Dampferzeugung noch schneller, und der Dampf ist noch stärker gesättigt.

**Mehr Dampf, kürzere Garzeit
und viel bessere Ergebnisse.**

Effizienz 95%

Neues Dampferzeugungssystem mit Brenner und Wärmetauscher neuer Konzeption mit hohem Wirkungsgrad.

**Weniger Gasverbrauch
und niedrigere Betriebskosten,
schnellere Garvorgänge.**



Heart
+40%

Geschwindigkeit
6



Mehr Geschwindigkeit

Bis zu 40% schneller als die herkömmlichen Backöfen beim Erreichen und Wiederherstellen der Betriebstemperatur.

Wichtige Zeiteinsparungen bei jedem Garvorgang dank der kürzeren Garzeiten.



Gezielte Umluft

Der Ventilator mit 6 Geschwindigkeitsstufen sorgt dafür, dass jedes Produkt sachgerecht gegart wird, und garantiert mit der Serienmässigen Autoreverse-Funktion eine stets einwandfrei gleichmäßige Wärmeverteilung.

Tadellose Garergebnisse für jedes Produkt: egal ob Beignets oder überbackene Gerichte.



Der vereinte Auftritt der ganzen Heart Baureihe!

Sowohl in der Ausführung mit Dampfgenerator als auch mit Direktdampf.



Heart mit Dampfgenerator

Energie pur

Leistungsfähig, für große Arbeitspensen gewappnet. **In der Version mit Dampfgenerator lässt Heart** seine Muskeln spielen und stellt dem Koch seine ganze Leistungsstärke zur Verfügung. Mehr und noch **schneller Dampf für Garprozesse**, die den Nährwert der Lebensmittel unverändert bewahren und gleichzeitig die maximale Qualität der Garergebnisse garantieren.



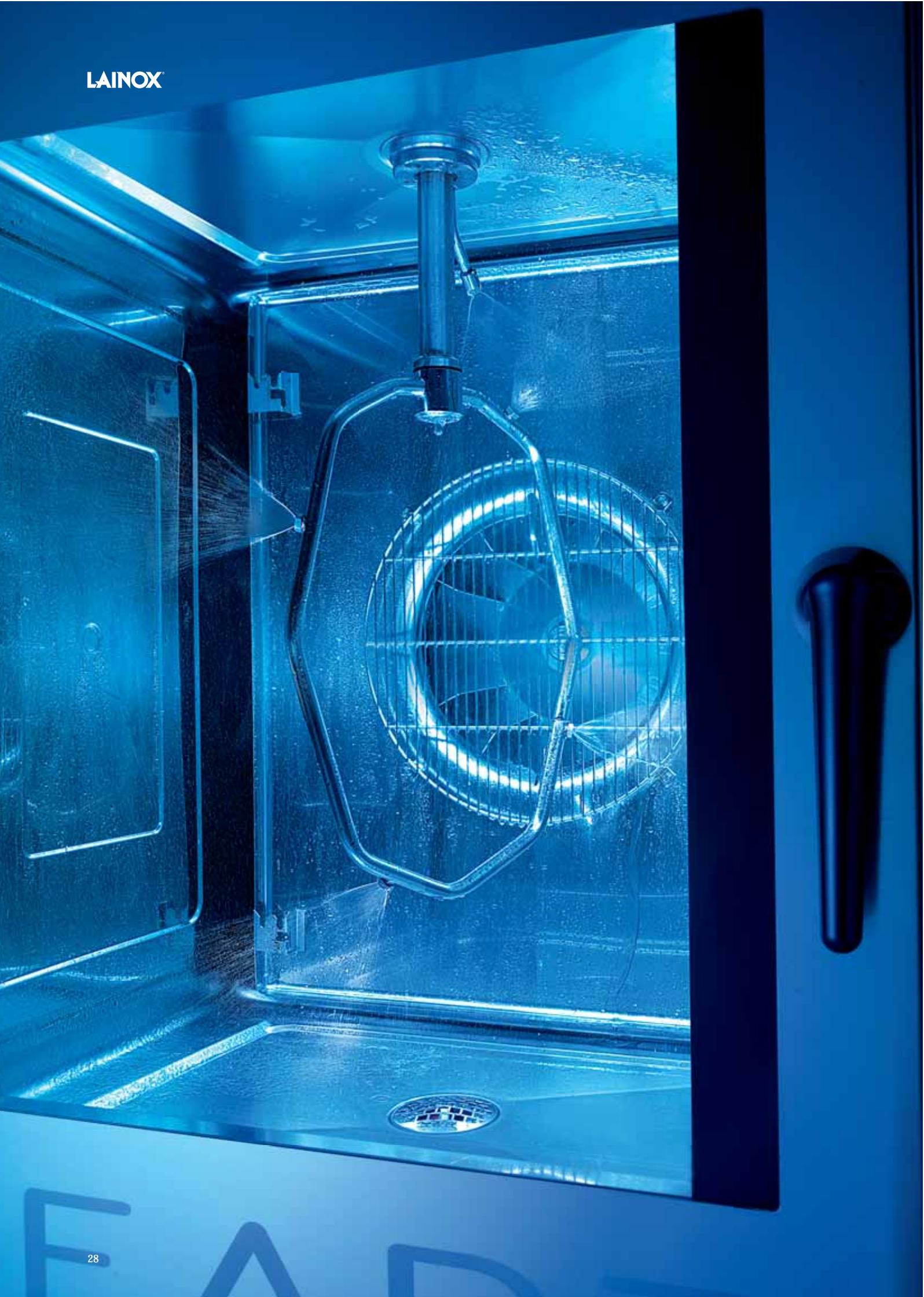
Heart mit Direktdampf

Auch mit interaktiver ICS Steuerung

Den **Heart**, in der Version mit Direktdampf gibt es natürlich **auch in der interaktiven „ICS“ Ausführung. Leicht zu verstehen, leicht anzuwenden: eine einfache Entscheidung.** Ein Grund mehr, um das Garsystem zu bevorzugen, welches den neuen Markttrends und den Bedürfnissen des modernen Gastronomiegewerbes entspricht.



LAINOX



WCS: Unschlagbare Sauberkeit

Mustergültige Hygiene nach jedem Garvorgang



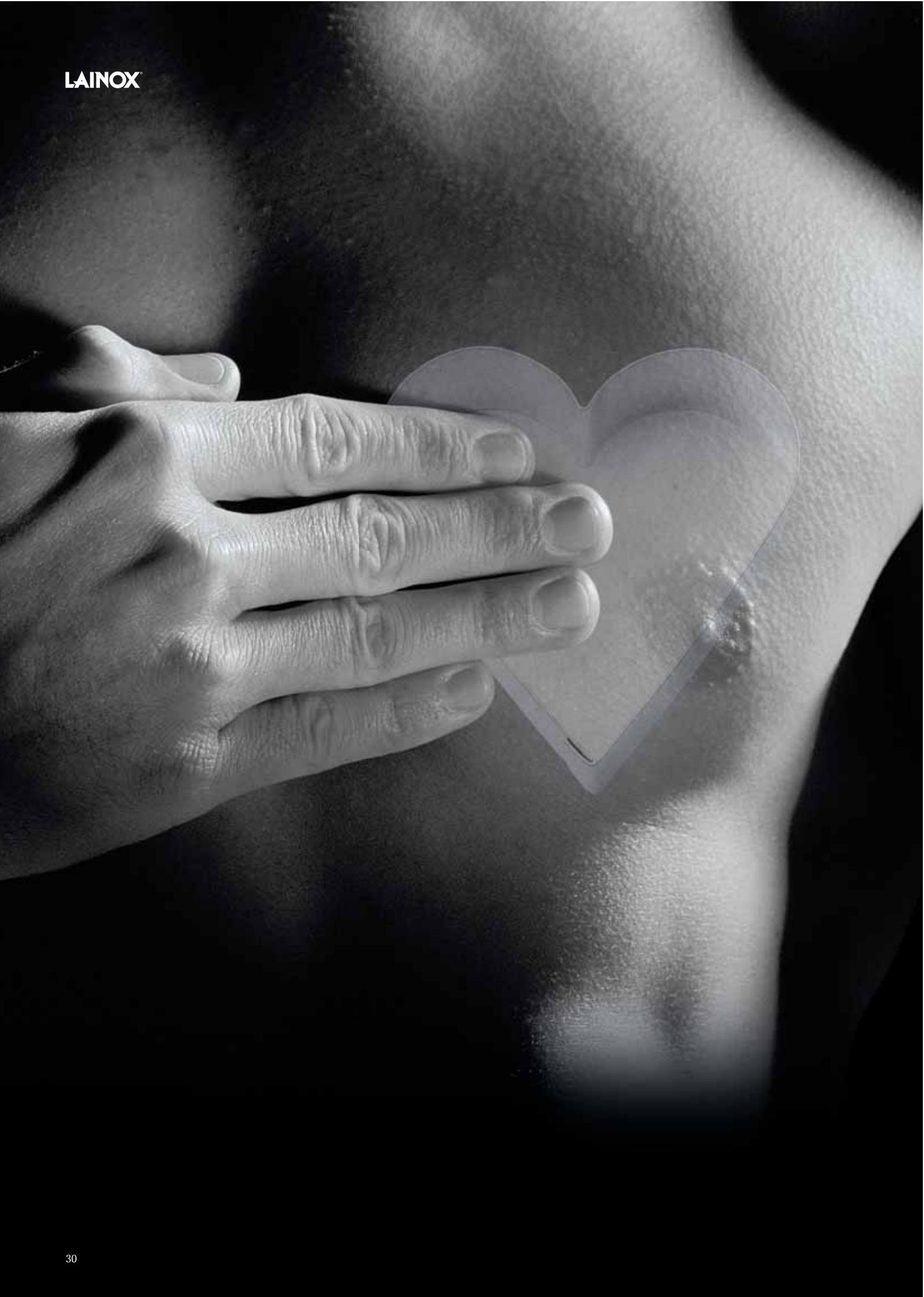
Washing Combi System.

Das beste System zur gründlichen und mühelosen Gerätereinigung, mit dem Sie Zeit, Kosten und Mühe sparen.

Mit dem **WCS** Spülsystem geht das Zeitalter der nur oberflächlich wirksamen automatischen Spülprogramme, die Gar- und Reinigerrückstände hinterlassen, zu Ende.

Heart reinigt sich nach abgeschlossenem Garvorgang schnell und gründlich von selbst dank **des innovativen "Waschars"**, der auch wirklich jede Ecke des Garraums erreicht und dem nachhaltig wirksamen **"Cube Clean"**, ein Alles- in- einem- Produkt, das Reiniger, Klarspüler und Entkalker in einer einzigen praktischen und kostengünstigen Lösung enthält.

Ein Tastendruck genügt, und die Arbeit ist getan!



Robustheit



Ein mit handwerklicher Sorgfalt konstruierter Profi-Heissluftdämpfer. **Heart ist eine Investition, die von Dauer sein soll.**

Aus vielen konstruktions- und funktionsspezifischen Gründen ist Heart ein besonderes Gerät. Die Rahmenkonstruktion ohne Füße, der komplett formgestanzte Garraum mit großzügig abgerundeten Ecken, um die Luftströme zu optimieren und eine tadellose Reinigung zu vereinfachen. Die praktische Handbrause mit Arretierung und Absperrhahn (Ausführung X). Die Tür mit aufklappbarer Doppelglasscheibe und breitem Luftzwischenraum, um die Wärmeabstrahlung auf den Bediener zu reduzieren. Der ergonomische Griff an der Tür, die sich auch freihändig öffnen lässt. Die funktionell angeordneten Zu- und Abläufe. Das neue Dichtungssystem der Standmodelle, das den Betrieb ohne Wärmeverluste auch bei nicht eingeschobenem Wagen (Vorheizung) erlaubt. Der praktische Kernfühleranschluss ausserhalb des Garraumes. Die Beleuchtung in der Tür. Diese und viele andere sichtbare oder im Gerät verborgenen Konstruktionsmerkmalen sind das Ergebnis der Sorgfalt und Aufmerksamkeit, die Lainox den Anforderungen der täglichen Anwender seiner Geräte widmet.

Die Ausführungen X und P: Zwei Seiten derselben Münze



X

Funktionsausstattung

- Elektronisch programmierbar mit "Touch Screen" LCD-Farbdisplay.
- Automatisches Garsystem ICS.
- Autoclima mit automatischem Dampfauslass
- Fast-Dry: Schnell-Entfeuchtungssystem
- Ventilator mit 6 Geschwindigkeitsstufen
- Autoreverse (automatische Richtungsumkehr des Lüfters).
- Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler.
- Tasten für: Beschwädung, Schnellabkühlung bei geöffneter Tür, Garraumbeleuchtung, manueller Dampfauslass.

SERIENMÄSSIG: Handbrause mit Rückholautomatik und Absperrhahn

OPTIONAL: automatisches Reinigungssystem WCS (Washing Combi System).



P

Funktionsausstattung

- Elektronisch geregelte manuelle Steuerung, 91 speicherbare Programme mit 9 Zyklen in automatischer Folge, numerische Displays.
- Autoclima mit automatischem Dampfauslass
- Fast-Dry: Schnell-Entfeuchtungssystem
- Selbstdiagnose
- Autoreverse (Luftverteilung im Garraum mit automatischer Richtungsumkehr des Lüfters).
- Tasten für: Beschwädung, Schnellabkühlung bei geöffneter Tür, Garraumbeleuchtung, manueller Dampfauslass.

OPTIONAL: Kernfühler, Handbrause, automatisches Reinigungssystem WCS (Washing Combi System)

Gararten

- Heissluft mit Autoclima 30°C - 300°C
- Dampf 30°C - 130°C (Niedrigtemperatur, atmosphärisch, forciert)
- Kombination mit Autoclima 30°C - 300°C

Betriebsarten

- Manuelles Garen
- Automatisches Garen ICS - Interactive Cooking System
- Automatisches Garen EXTRA - Warmhalten, Regenerieren, Auftauen, Mehrfacheinschub-Garen
- Programmierbar mit Garzyklen in automatischer Folge (bis zu 15 Zyklen)
- Mit Startzeitvorwahl
- Mit Kerntemperaturfühler
- Mit manuellem Zeitbetrieb

PLUS Funktionen

- Warmhalten • Bräunen • Lüfterregelung
- Entfeuchtungsregelung • Garen mit Delta T

Ausstattung	
LCD-Display Touch Screen	•
Scroller plus	•
Autoclima	•
Fast-Dry	•
Funktionen: ICS - Manuell - Programme - Extra - Favoriten	•
6 Lüftergeschwindigkeiten mit Inverter	•
Manuelles Reinigungsprogramm	•
Mehrpunkt-Kernfühler	•
Nadel-Kerntemperaturfühler	o
Automatisches Reinigungssystem WCS (Washing Combi System)	o
Handbrause	•
USB Anschluss	•

• = serienmäßig o = optional

Gararten

- Heissluft mit Autoclima 30°C - 300°C
- Dampf 30°C - 130°C (Niedrigtemperatur, atmosphärisch, forciert)
- Kombination mit Autoclima 30°C - 300°C

Betriebsarten

- Manuell
- Programmierbar mit Garzyklen in automatischer Folge (bis zu 9 Zyklen)
- Automatisches Regenerieren auf angerichtetem Teller, auf Blechen und personalisiert (eigenes Regenerierprogramm)
- Warmhaltefunktion

Ausstattung	
99 Programme (9 Zyklen in autom. Folge)	•
2 Regenerierprogramme	•
Warmhaltefunktion	•
Manuelles Reinigungsprogramm	•
Manueller Dampfauslass mit Motorantrieb	•
Autoclima	•
Fast-Dry	•
Standard-Kerntemperaturfühler	o
Nadel-Kerntemperaturfühler	o
Automatisches Reinigungssystem WCS (Washing Combi System)	o
Handbrause	o
HACCP Schnittstelle (RS 232)	o

• = serienmäßig o = optional



ART

Eine unübertreffliche Baureihe



101

102

Konstruktionstechnische Merkmale

- Rahmenkonstruktion aus Edelstahl ohne Füße.
- Trapezförmiger, konisch gestanzter Garraum aus AISI 304 Edelstahl, mit komplett und großzügig abgerundeten und deshalb besonders reinigungsfreundlichen Ecken und Kanten.
- Vollkommen glatter Quereinschub-Garraum, abgedichtet und fugenlos verschweißt.
- Wärmeisolierung des Garraums, 35 mm stark.

- Garraumtür mit doppelter Sicherheitsglasscheibe, mit Luftzwischenraum, um die Wärmeabstrahlung auf den Bediener zu minimieren.
- Garraumabfluss mit integriertem Sicherheits-Luftsprung.
- Doppelter Wasseranschluss (normales und enthärtetes Wasser).
- Hochwertige Komponenten aus dem internationalen Handelsangebot.
- Bequem zur Reinigung aufklappbare Innenglasscheibe.

- Griff mit rechts- und linksseitiger Öffnung.
- Einrastdichtung an der Gerätefront aus wärme- und alterungsbeständigem Silikonkummi.
- Kondensatwanne unter der Tür, die das Kondenswasser auch bei vollständig geöffneter Tür direkt in den Abfluss leitet.
- Aufklappbares Luftleitblech zur bequemen Reinigung des Lüfterrads.
- Aufklappbare Bedienblende mit Einhaxsystem für einfache und bequeme Wartungseingriff.

* Ausgenommen Heart 102 und Heart 202

Modelle mit Dampfgenerator

Ausführungen X und P	Garraumkapazität		Außenabmessungen [mm.]	Gewicht [Kg.]	Elektrische Gesamt-leistung El. [kW]	Gasleistung			Lüfter-leistung [kW]	Versorgungsspan-nung
	[GN]	Einschubabstand mm				Nennwärme-leistung [kW/kcal]	Garraumheiz-leistung [kW/kcal]	Dampfheiz-leistung [kW/kcal]		
HME 061	6x1/1	70	930x750x810 h	141	8	- / -	7,5 / -	7,5 / -	0,5	3N AC 400V - 50 Hz
HMG 061	6x1/1	70	930x750x810 h (**1010 h)	147	0,5	14 / 12040	10 / 8600	10 / 8600	0,5	AC 230V - 50 Hz
HME 101	10x1/1	70	990x860x1090 h	180	16	- / -	15 / -	15 / -	1	3N AC 400V - 50 Hz
HMG 101	10x1/1	70	990x860x1090 h (**1290 h)	205	1	28 / 24080	18 / 15480	18 / 15480	1	AC 230V - 50 Hz
HME 102	10x2/1 - 20x1/1	70	1170x895x1090 h	240	31	- / -	30 / -	30 / -	1	3N AC 400V - 50 Hz
HMG 102	10x2/1 - 20x1/1	70	1170x895x1090 h (**1290 h)	270	1	40 / 34400	27 / 23220	27 / 23220	1	AC 230V - 50 Hz
HME 201	20x1/1	67	1010x860x1950 h	330	31,8	- / -	30 / -	30 / -	1,8	3N AC 400V - 50 Hz
HMG 201	20x1/1	67	1010x860x1950 h (**2150 h)	395	1,8	48 / 41280	36 / 30960	27 / 23220	1,8	AC 230V - 50 Hz
HME 202	20x2/1 - 40x1/1	67	1290x895x1950 h	395	61,8	- / -	60 / -	60 / -	1,8	3N AC 400V - 50 Hz
HMG 202	20x2/1 - 40x1/1	67	1290x895x1950 h	465	1,8	80 / 68800	54 / 46440	54 / 46440	1,8	AC 230V - 50 Hz

** Höhe mit Rückstromsicherung



201

202

061

Elektrische Beheizung

- Beheizung des Garraums und des Dampfgenerators durch gepanzerte Heizkörper aus INCOLOY 800.
- Automatisches Energiesparsystem Energy Saving.

Gasbeheizung

- Indirekte Beheizung des Garraums und des Kessels durch Gebläseburner.
- Brenner mit automatischer Piezo-Zündung, elektronischer Flammenkontrolle und Selbstdiagnosevorrichtung mit automatischer Neuzündung.
- Automatisches Energiesparsystem Energy Saving.
- Hochleistungsfähiger Wärmetauscher mit Expansionskammer aus feuerfestem Edelstahl AISI 310.
- Gasventile mit zwei Stufen-Reglung.

Sicherheitsausstattungen

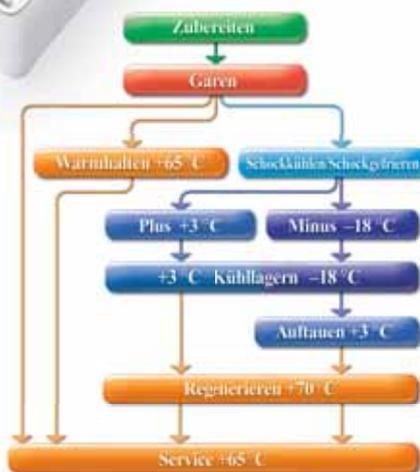
- Sicherheitsthermostat des Garraums.
- Über- und Unterdruckschutz des Garraums.
- Motorschutz.
- Magnetischer Türkontaktschalter.
- Sicherheitsthermostat des Dampfgenerators.
- Überdruckschutz des Dampfgenerators.
- Automatische Wasser-Füllstandkontrolle des Dampfgenerators.
- Automatisches Kühlsystem der Komponenten und der Steuerelektronik.

Modelle mit Direktdampf

Ausführungen X und P	Garraumkapazität		Außenabmessungen [mm.]	Gewicht [Kg.]	Elektrische Gesamt-leistung El. [kW]	Gasleistung			Lüfterlei-stung [kW]	Versorgungsspan-nung
	[GN]	Einschubabstand mm				Nennwärme-leistung [kW/kcal]	Garraumheiz-leistung [kW/kcal]	Dampfheiz-leistung [kW/kcal]		
HVE 061	6x1/1	70	930x750x810 h	111	8	- / -	7,5 / -	7,5 / -	0,5	3N AC 400V - 50 Hz
HVG 061	6x1/1	70	930x750x810 h (**1010 h)	127	0,5	10 / 8600	10 / 8600	10 / 8600	0,5	AC 230V - 50 Hz
HVE 101	10x1/1	70	990x860x1090 h	191	16	- / -	15 / -	15 / -	1	3N AC 400V - 50 Hz
HVG 101	10x1/1	70	990x860x1090 h (**1290 h)	181	1	18 / 15480	18 / 15480	18 / 15480	1	AC 230V - 50 Hz
HVE 102	10x2/1 - 20x1/1	70	1170x895x1090 h	201	31	- / -	30 / -	30 / -	1	3N AC 400V - 50 Hz
HVG 102	10x2/1 - 20x1/1	70	1170x895x1090 h (**1290 h)	218	1	27 / 23220	27 / 23220	27 / 23220	1	AC 230V - 50 Hz
HVE 201	20x1/1	67	1010x860x1950 h	260	31,8	- / -	30 / -	30 / -	1,8	3N AC 400V - 50 Hz
HVG 201	20x1/1	67	1010x860x1950 h (**2150 h)	290	1,8	36 / 30960	36 / 30960	36 / 30960	1,8	AC 230V - 50 Hz
HVE 202	20x2/1 - 40x1/1	67	1290x895x1950 h	345	61,8	- / -	60 / -	60 / -	1,8	3N AC 400V - 50 Hz
HVG 202	20x2/1 - 40x1/1	67	1290x895x1950 h	400	1,8	54 / 46440	54 / 46440	54 / 46440	1,8	AC 230V - 50 Hz

** Höhe mit Rückstromsicherung

LCS Lainox Cooking System



Integriertes System für zeitverschobene Zubereitungen



Lainox Cooking System (LCS) ist ein integriertes Garsystem mit Geräten, die nicht nur "Expresszubereitungen", sondern auch "zeitverschobenes" Servieren mit der Technik "Cook & Chill" gestatten.

Die Lainox Geräte, aus denen sich das **LCS** zusammensetzt, sind **Heissluftdämpfer, Warmhaltegerät, Schockkühler und Regeneriergerät**, um die Speisen zu garen, schockzukühlen und anschließend wieder einwandfrei auf Temperatur zu bringen. Durch den Einsatz von **LCS** lassen sich große Bankette oder Cateringservices in aller Ruhe und ohne Stress organisieren. Denn mit den **LCS** Geräten können Sie die einzelnen Gerichte (sogar einige Tage im voraus) zubereiten und dann zum Veranstaltungsort (auch in Nebensäle oder von der Küche entfernte Räume) transportieren, wo sie, schon für den Service bereit, in wenigen Minuten regeneriert und den Gästen im passenden Moment stilvoll serviert werden.

LCS ist das einzige integrierte Gerätesystem mit Autoclima, das den Feuchtigkeitsgehalt der Speisen nicht nur während des Garens, sondern auch beim Warmhalten, Transport und Regenerieren überwacht, um eine mustergültige Zubereitung und tadelloses Regenerieren ohne Wasserflecke auf dem Teller oder ausgetrocknete Produkte, egal ob für 100, 1000 oder noch mehr Gedecke, zu garantieren.





Heissluftdämpfer



Regeneriergerät



Warmhaltegerät

Schockkühler



LAINO



Zubehör für Bankett- und Cateringsysteme



Lainox hat ein umfangreiches Sortiment an Geräten für den Bankettservice entwickelt und realisiert: **von Auszugssystemen mit Rost- und Tellerhordengestellen, bis zu entsprechenden Transportwagen und spezifischen Thermohauben.**

Die **Tellergestelle** sind für die Aufnahme von bis zu 100 Tellern mit 31 cm Durchmesser und grosszügigem (bis zu 70mm.) Abstand konzipiert, damit sich die Wärme gleichförmig verteilen und das einwandfreie Regenerieren der Gerichte erfolgen kann.

Mit den für jedes Gestell spezifisch entworfenen und deshalb besonders effizienten Lainox Thermohauben

lassen sich die Gerichte für etliche Minuten warmhalten, so dass die für ihre Verteilung notwendige Zeit zur Verfügung steht. Die **Transportwagen** sind für den Einschub und die Verwendung in den Lainox Warmhaltegeräten, Schockkühlern und Regeneriergeräten konzipiert, so dass der Anwender über ein System mit integrierten und vollständig kompatiblen Geräten verfügen kann, die ihn bei der Arbeit unterstützen und ihm das umständliche Handling "von Hand" der einzelnen Bleche ersparen.



Transportwagen und ausziehbare Hordengestelle

Hordengestelle	Transportwagen	Abm. [mm.]	Kapazität	Abstand [mm.]
SG 061	CR 061	550x615x1100 h *(1570)	6x1/1 GN	65
SG 101	CR 101	605x670x950 h *(1705)	10x1/1 GN	65
SG 102	CR 102	605x960x950 h *(1700)	20x1/1 GN 10x2/1 GN	65
	HKS 201	690x610x1845 h	20x1/1 GN	67
	HKS 202	690x840x1845 h	40x1/1 GN 20x2/1 GN	67

* Abmessung mit Hordengestell

Bankettssystem

Tellerhordengestelle	Transportwagen	Abm. [mm.]	Anzahl d.Teller Ø 31 cm	Abstand [mm.]	Warmhaltehauben
PR 061	CR 061	550x615x1100 h *(1570)	14	58	CP 061
PR 101	CR 101	605x670x950 h *(1700)	30	68	CP 101
PR 102	CR 102	605x960x950 h *(1670)	49	68	CP 102
	HKP 201	690x610x1845 h	60	68	CP 201
	HKP 202	690x840x1845 h	100	81	CP 202

* Abmessung mit Tellerhordengestell



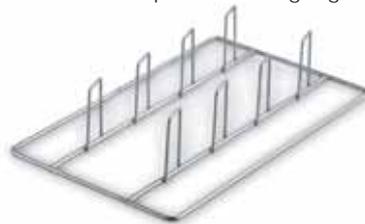
Heart Zubehör

Unverzichtbare Zubehörteile

Spezialroste für Grillhähnchen



Heart bereitet mit den Hähnchen-Grillrosten knusprige, schmackhafte und leicht bekömmliche Brathähnchen zu, die keines weiteren Fettzusatzes bedürfen. Der Edelstahlrost hat 8 Hähnchenstege (ggf. 11 bei Mod.101 in der 60x40 Version) zur senkrechten Aufnahme der Hähnchen, um das gleichförmige Garen bis zum Knochen zu fördern. Fordern Sie den Multigrill Katalog an, um weitere Informationen über den Lainox-Hähnchengrillsatz zu erhalten. Die Komplettlösung umfasst außerdem: neutraler Unterschrank, mobile Fettaufschale mit Absperrhahn, separates Reinigungsmittelfach, Fettfilter.



Untergestelle und -schränke



Die **Heart** Dämpfer 061, 101, 102 lassen sich auf die dafür vorgesehenen Untergestelle und -Schränke installieren. **Untergestelle** auf Füße, auf Füße mit integriertem Hordengestell für GN- Behälter und Roste, **Unterschränke**: Neutralschrank mit Auflageschienen oder Wärmeschrank zum kurzzeitigen Warmhalten von offenen Produkten.

Die Untergestelle und -Schränke lassen sich mit einer Ablage für den Reinigungsmittelbehälter und dem Wasserenthärter ausstatten.

	Außenabmess. [mm.]	Kapazität GN - Hordengestell	Abstand [mm.]	kW	V - Hz
Untergestelle					
SR 061	930x605x850 h	-	-	-	-
SP 061	930x605x850 h	12X1/1 GN	70	-	-
SR 101	990x715x700 h	-	-	-	-
SP 101	990x715x700 h	12X1/1 GN	70	-	-
SR 102	1170x750x700 h	-	-	-	-
SP 102	1170x750x700 h	12X1/1 - 6X2/1 GN	70	-	-
Unterschränke					
AN 061	930x690x850 h	16X1/1 - 8X2/1 GN	62	-	-
AN 101	990x715x700 h	12X1/1 - 6X2/1 GN	62	-	-
AN 102	1170x750x700 h	12X1/1 - 6X2/1 GN	62	-	-
Wärmeschränke					
AC 061	930x690x850 h	16X1/1 - 8X2/1 GN	62	2,5	AC 230V - 50Hz
AC 101	990x715x700 h	12X1/1 - 6X2/1 GN	62	2,5	AC 230V - 50Hz
AC 102	1170x750x700 h	12X1/1 - 6X2/1 GN	62	2,5	AC 230V - 50Hz

Stapelbar



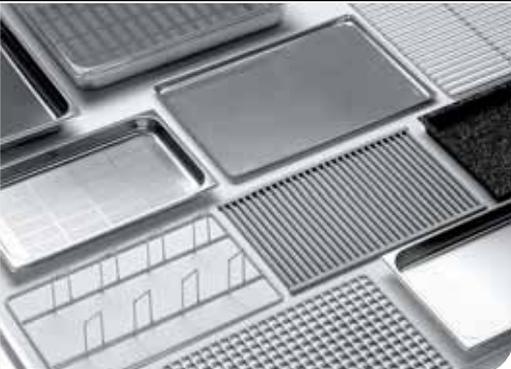
Heart 101+061

Heart 061+061

Leistungsstark, vielseitig und stapelbar

Für einen noch leistungsstärkeren und vielseitigeren Küchenbetrieb hat Lainox den **Heart** sowohl in der elektro- als auch in der gasbeheizten Ausführung in stapelbarer Version vorgesehen. Diese Möglichkeit kann der Koch bei seiner täglichen Arbeit nutzen, wenn es darum geht, auf engem Raum alle Möglichkeiten der modernen Gartechnik zur Verfügung zu haben ohne seine Kreativität einzuschränken.

Multigrill Bleche und Roste



Vielfältiges Sortiment an Rosten oder Blechen für jeden beliebigen Gar- oder Backbedarf. Lainox bietet GN 1/1 und 2/1 Bleche aus Edelstahl, emailliert, aus Aluminium und in zahlreichen Tiefen, gelocht oder ungelocht, Frittierpfannen, Grillroste für Hähnchen, Fleisch und Fisch, für Gemüse, gelocht oder ungelocht, Frittierkörbe für Pommes frites, Bleche für Backwaren, Brot und Baguettes. Lieferbar sind ebenfalls spezifische Reduzierrahmen für Garanwendungen mit GN 1/2 Behältern und Blechen. Fordern Sie den **Lainox Multigrill** Katalog für weitere Informationen bei Ihrem Fachhändler an.



mod. GC113 1/1GN mod. GV110 1/1GN mod. AT02 1/1GN mod. GS112 1/1GN mod. TF106 1/1GN mod. R1104 1/1GN



mod. AP 064 (600x400) mod. T42 (600x400) mod. A1102 1/1GN mod. T22 (600x400) mod. A1102 1/1GN mod. AF102 1/1GN

Dunstabzugshauben



HKA101

Für die **Heart** Modelle 061, 101, 102 und 201 stehen passende Dunstabzugshauben aus Edelstahl zur Verfügung, die mit Motor und luftgekühltem Kondensator für den Wrasenabzug ausgestattet ist. Ein unentbehrliches Instrument für die Sichtinstallation oder für Supermärkte, Fleischereien oder Gastronomiebetriebe.

Dunstabzugshauben	Außenabmes [mm.]	kW	V - Hz
HKA 061	938x976x300 h	0,25	AC 230V - 50Hz
HKA 101	998x1086x300 h	0,25	AC 230V - 50Hz
HKA 102	1178x1121x300 h	0,25	AC 230V - 50Hz
HKA 201	1018x1086x300 h	0,25	AC 230V - 50Hz



Warmhalte- und Regeneriergeräte mit Autoclima®



Rund um die Uhr "servierfertige" Gerichte.

Für noch bessere Küchenleistungen hat Lainox die Möglichkeit vorgesehen, **Heart** 061, 101 und 102 mit einem mit Autoclima System ausgestatteten Warmhaltegerät oder die **Heart** Modelle 201 und 202 mit kompatiblen Warmhalte- oder Regenerierschränken zu kombinieren.

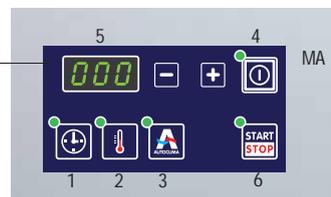
Warmhalteschränke dienen dazu, frisch gegarte Gerichte auf der richtigen Temperaturstufe und mit dem geeigneten Feuchtigkeitsgrad bis zum Servieren bereit zu halten.

Die Funktion **Autoclima** sorgt dafür, dass sich jedes im voraus zubereitete Garprodukt ofenfrisch präsentiert und seine ursprünglichen Vorzüge bewahrt. Warmhalteschrank und **Heart** Heissluftdämpfer sind ein unersetzliches Duo in der Profiküche.



MA 102

Steuerpanel Warmhaltegeräte Mod. 061-101-102.

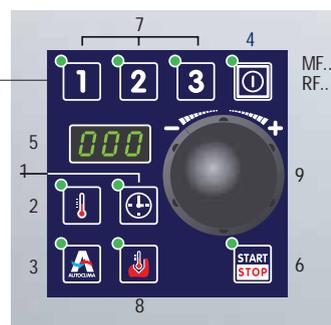


- 1 Elektronische Steuerung Warmhaltezeit.
- 2 Elektronische Temperaturregelung.
- 3 Elektronische Regelung Feuchtigkeit 0/99%, mit Autoclima System.
- 4 Einschalttaste.
- 5 Display zur Anzeige der eingestellten Werte.
- 6 Taste Start / Stopp
- 7 Programmiertasten Warmhalte- oder Regenerierart.
- 8 Taste Kerntemperaturfühler (Option).
- 9 Scroller



MFG 40 E + KS 202 (Option)

Steuerpanel Einfahr-Modelle (Warmhalte-u. Regeneriergeräte).



RFP 40 E

Warmhaltegeräte

Modelle	Außenabmess. [mm.]	Kapazität GN	kW	V - Hz
MA 061	930x750x850 h	16x1/1 - 8x2/1	1,3	AC 230V - 50Hz
MA 101	990x790x700 h	12x1/1 - 6x2/1	2,6	AC 230V - 50Hz
MA 102	1170x825x700 h	12x1/1 - 6x2/1	2,6	AC 230V - 50Hz

Regeneriergeräte

Modelle	Außenabmess. [mm.]	Kapazität GN	kW	V - Hz
RFG 20 E	990x715x1950 h	HKS 201 - 20X1/1 GN HKP 201 - 60 / Ø 310	12,5	3N AC 400V - 50Hz
RFG 40 E	1010x895x1950 h	HKS 202 - 40X1/1 - 20X2/1 GN HKP 202 - 100 / Ø 310	23	3N AC 400V - 50Hz
RFP 20 E	1110x810x1950 h (770x690x1865 h)	HKS 201 - 20X1/1 GN HKP 201 - 60 / Ø 310	12,5	3N AC 400V - 50Hz
RFP 40 E	1110x1080x1950 h (770x960x1865 h)	HKS 202 - 40X1/1 - 20X2/1 GN HKP 202 - 100 / Ø 310	23	3N AC 400V - 50Hz
RFP 22 E*	1110x810x1950 h (770x690x1865 h)	HKS 201 - 20X1/1 GN HKP 201 - 60 / Ø 310	12,5	3N AC 400V - 50Hz
RFP 42 E*	1110x1080x1950 h (770x960x1865 h)	HKS 202 - 40X1/1 - 20X2/1 GN HKP 202 - 100 / Ø 310	23	3N AC 400V - 50Hz

* Durchgangsmodelle

Warmhaltegeräte

Modelle	Außenabmess. [mm.]	Kapazität GN	kW	V - Hz
MFG 20 E	990x715x1950 h	HKS201 - 20X1/1 GN HKP201 - 60 / Ø 310	6,2	3N AC 400V - 50Hz
MFG 40 E	1010x895x1950 h	HKS202 - 40X1/1 - 20X2/1 GN HKP202 - 100 / Ø 310	7,5	3N AC 400V - 50Hz
MFP 20 E	1110x810x1950 h (770x690x1865 h)	HKS201 - 20X1/1 GN HKP201 - 60 / Ø 310	6,2	3N AC 400V - 50Hz
MFP 40 E	1110x1080x1950 h (770x960x1865 h)	HKS202 - 40X1/1 - 20X2/1 GN HKP202 - 100 / Ø 310	7,5	3N AC 400V - 50Hz
MFP 22 E*	1110x810x1950 h (770x690x1865 h)	HKS201 - 20X1/1 GN HKP201 - 60 / Ø 310	6,2	3N AC 400V - 50Hz
MFP 42 E*	1110x1080x1950 h (770x960x1865 h)	HKS202 - 40X1/1 - 20X2/1 GN HKP202 - 100 / Ø 310	7,5	3N AC 400V - 50Hz

* Durchgangsmodelle

www.lainox.it



LAINOX®

Exzellenz in der Küche

