

LAINOX



New
Chill

Il cuore e
la Ragione

New
Chill

Il cuore e la Ragione





Existe un sentimiento que reside en el cocinar y una racionalidad en escoger los mejores equipos. Cada día el chef, además de tener en cuenta cotidianamente la creatividad, la estética y el buen sabor de cada plato, necesariamente debe prestar especial atención a la conservación de las propiedades organolépticas de los alimentos y a la seguridad de lo que sirve a la mesa. Y justamente es por esta razón que el profesional, trabajando con pasión y razonando con “corazón frío” escoge como compañero en cocina a un **abatidor rápido de temperatura fiable y versátil, destinado a optimizar tiempo y ganancias, de alta tecnología** para una restauración de calidad y de conformidad con las normativas más recientes en materia de seguridad alimentaria.

Es por esta razón que el Chef elige a Lainox.

Più ritmo alla passione di cucinare!

New Chill è uno strumento tecnologicamente avanzato, destinato a cambiare ritmo alla ristorazione professionale. Un supporto indispensabile allo chef moderno per ottimizzare i tempi del lavoro quotidiano e favorirlo al massimo nell'espressione della sua creatività in cucina.

Anello di congiunzione tra cottura e conservazione del prodotto, grazie alla grande potenza di raffreddamento installata e ad una adeguata ventilazione, **New Chill** abbatte velocemente la temperatura del prodotto bloccando la proliferazione batterica, evitando di disperderne l'umidità e mantenendone così inalterate le proprietà organolettiche.

Sottoponendo gli alimenti a raffreddamento o congelamento rapido, si rallenta la riproduzione dei microrganismi e si inattiva le funzionalità di alcuni enzimi, con il risultato di aumentare la stabilità degli alimenti nel tempo. L'abbattimento rapido, inoltre, trattiene l'umidità del prodotto, indispensabile per ottenere con la successiva rimessa in temperatura un prodotto morbido e dal gusto inalterato.

New Chill è il cardine di un nuovo sistema di organizzare la cucina dove **preparazione, cottura, abbattimento, conservazione e rimessa in temperatura** sono fasi successive di un unico sistema di lavoro che svincola i tempi di produzione delle pietanze da quelli del servizio (distribuzione e consumo).





Modalità di abbattimento

*La notevole potenza degli abbattitori **New Chill** e le diverse modalità di funzionamento sono studiate per rispondere adeguatamente ad ogni specifica necessità di lavorazione sia della **ristorazione** che della **panetteria** e **pasticceria**.*



Raffreddamento Rapido Soft

da **+ 90°C a + 3°C**

al cuore del prodotto in massimo 90'.

La temperatura dell'aria in camera rimane costantemente a 0°C.

Ideale per l'abbattimento di piatti cotti e dei prodotti delicati, come ad esempio le creme, le verdure in foglie, le scaloppine, etc. che possono essere conservati a + 3°C ottimamente fino a 5 – 7 giorni.



Raffreddamento Rapido Hard

da **+ 90°C a + 3°C**

al cuore del prodotto in max 90'.

La temperatura dell'aria è variabile, con uso intelligente di vari step di temperatura.

Ideale per l'abbattimento di grandi pezzature, spessori e/o pieno carico.





Surgelazione rapida Soft

da + 90°C a - 18°C

al cuore del prodotto in meno di 240'.

L'abbattimento della temperatura avviene in due fasi: nella prima il prodotto viene abbattuto fino a + 3°C al cuore e poi, nella seconda fase, viene surgelato fino a - 18°C.

L'abbattimento negativo è ideale per la surgelazione di cibi crudi e semilavorati (come carne, pesce, pasta fresca, pan di spagna, ecc.) che possono essere così conservati per alcuni mesi (a - 18°C) mantenendo integre le loro proprietà organolettiche.



Surgelazione rapida Hard

da + 90°C a - 18°C

al cuore del prodotto in max 240'.

La temperatura dell'aria in camera rimane costantemente a - 40°C.

Ideale quando è necessario affrontare situazioni impegnative per quantità di prodotto, spessore dello stesso o necessità di rapidità.

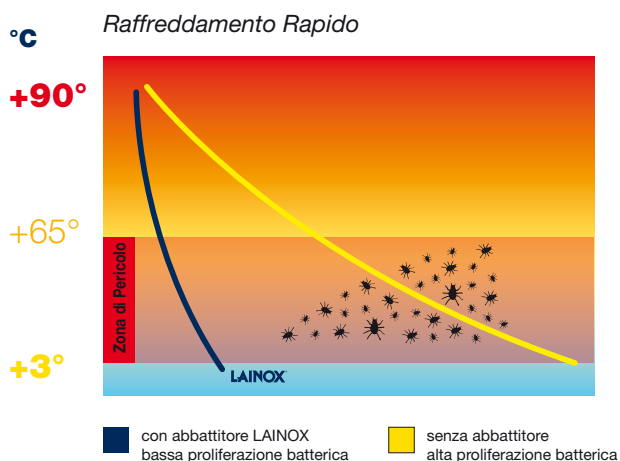


Energico con i batteri, delicato con gli alimenti.

Con **New Chill** la ristorazione compie un ulteriore passo in avanti nel portare in tavola una sicurezza alimentare sempre più garantita. Un'azione energica al cuore del prodotto, per salvaguardarne qualità e sapore nel tempo, che è l'espressione di una tecnologia nata per prendersi cura del lavoro dello chef.

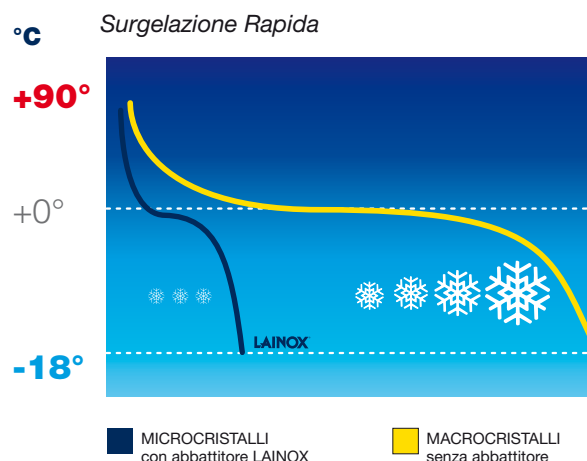
Raffreddamento Rapido

Batteri e microrganismi si riproducono in condizioni di temperatura favorevoli tra i 60°C ed i 10°C. **New Chill**, con il raffreddamento rapido, fa sì che questa fascia di pericolo venga attraversata dai prodotti in tempi ridottissimi garantendo la massima sicurezza al cibo ed annullando il rischio di intossicazioni alimentari. Il processo di abbattimento rapido al cuore dell'alimento **crea un vero e proprio shock termico che inibisce la proliferazione dei batteri responsabili dell'invecchiamento** naturale dei prodotti, per una migliore e più lunga conservazione.

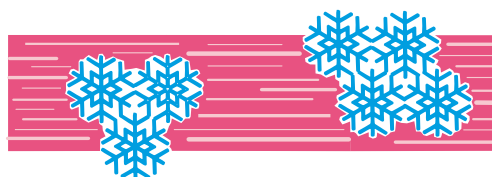


Surgelazione Rapida

Un normale congelatore produce una congelazione lenta che genera la formazione di macrocristalli i quali danneggiano le strutture tissulari degli alimenti e in sede di scongelamento, fanno decadere la consistenza e quindi la qualità del prodotto. **New Chill**, invece, **porta rapidamente qualsiasi alimento alla temperatura di -18°C al cuore** con la sola formazione di **microcristalli** che non danneggiano le caratteristiche strutturali del prodotto. Così si ottiene, dopo lo scongelamento, un prodotto di assoluta qualità, consistenza, sapore e colore con tutte le sue caratteristiche nutrizionali.



MACROCRISTALLI
con danneggiamento
della struttura



MICROCRISTALLI
senza danneggiamento
della struttura





Una scelta fatta con il cuore e la ragione.

*Ideale strumento da utilizzare **nella ristorazione, nella pasticceria, in panetteria e nella gelateria, New Chill garantisce al professionista della cucina numerosi vantaggi che gratificano la sua professionalità e ottimizzano i guadagni.***

Vantaggi Organizzativi



Migliore organizzazione

Migliore organizzazione del lavoro quotidiano in cucina, ottimizzato nei tempi e nei modi grazie alla possibilità di anticipare la preparazione delle pietanze.



Maggiore gratificazione

Maggiore gratificazione della professionalità dello chef che può dedicare più tempo alla cura della presentazione dei piatti.

Vantaggi Economici



Minori scarti e più porzioni

Possibilità di consumo completo dei cibi grazie alla gestione ottimale del quantitativo di prodotto acquistato che permette di evitare scarti o utilizzi parziali.

Tutti vantaggi che si traducono
in **maggiori guadagni!**



Vantaggi Qualitativi



Migliore servizio

Il servizio ai clienti è migliore e più veloce per l'opportunità di organizzare meglio tempi e modalità del lavoro in cucina.



Qualità inalterata

Le iniziali caratteristiche qualitative dell'alimento (colore, profumo, sapore) rimangono sempre inalterate. Grazie al mantenimento del giusto grado di umidità e alla minor perdita di liquidi, il prodotto si mantiene soffice e morbido, come appena sfornato.

HACCP

La sicurezza alimentare dei piatti serviti è garantita dalla tecnologia all'avanguardia di Lainox che ha progettato uno strumento nel pieno rispetto delle più severe norme HACCP.

Menù più ampio

Il menù offerto è più ampio e variegato, grazie anche alla possibilità di acquistare prodotti di stagione e in maggiori quantità, sempre perfettamente conservabili e utilizzabili nelle preparazioni di tutto l'anno.



Più pasti più velocemente

Possibilità di servire più pasti e più velocemente grazie alla possibilità di una preparazione differita nel tempo che svincola i tempi di produzione da quelli di servizio.



Acquisti oculati

Risparmio dovuto all'acquisto oculato di derrate in blocco quando i prodotti sono in stagione o quando il prezzo è vantaggioso, derrate che si possono abbattere e poi mantenere surgelate nel tempo.



Lavoro più snello

Opportunità di organizzare meglio il lavoro in cucina evitando picchi, ore straordinarie del personale o tempi morti e, inoltre, riducendo i consumi grazie alla possibilità di effettuare cotture di prodotti per più giorni.





Oltre 20 anni d'esperienza e di creatività in cucina.

New Chill è il frutto di una esperienza di lunga data e di una passione per la ristorazione di qualità che da oltre 20 anni contraddistingue Lainox e i suoi innovativi strumenti professionali studiati nel dettaglio per favorire i creativi della cucina moderna.

L'uso dell'abbattitore **New Chill** offre molteplici vantaggi nel miglioramento del lavoro e dei risultati delle lavorazioni sia nella ristorazione che nella pasticceria. Alcuni esempi:



I crostacei, con il trattamento immediato alle basse temperature, mantengono la freschezza ed il profumo di mare che li caratterizzano.



I ravioli, se abbattuti, conservano al meglio la genuinità e la morbidezza del ripieno.

La pasta fresca, se surgelata rapidamente, rimane intera e fragrante, non si spezza e non si asciuga.



Il pan di Spagna, surgelato rapidamente a -18°C , migliora la lavorabilità e costituisce una riserva di prodotto omogeneo nella qualità.

Semplice da tenere pulito e in forma brillante.

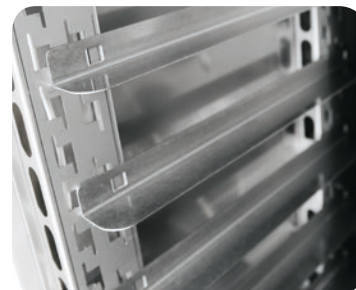
Praticità e facilità di pulizia sono caratteristiche di primaria importanza nella logica costruttiva di Lainox che ha sempre in mente lo chef, i suoi ritmi lavorativi e le sue esigenze. Perché solo uno strumento mantenuto in forma perfetta, garantisce risultati sempre brillanti e all'altezza di chi lo utilizza.

Ogni particolare di **New Chill** è stato studiato nei minimi dettagli per facilitare al massimo le quotidiane operazioni di pulizia, favorendo così una grande igienicità e una sempre perfetta manutenzione dello strumento.

Struttura portateglie



I portagriglie, in filo d'acciaio brillantato, sono removibili e completamente lavabili. Inserimento teglie GN 1/1 - 2/1 gastronomia, e/o 600x400 pasticceria.



Fondo diamantato



Il fondo è diamantato ed è dotato di una piletta raccolta acqua di lavaggio con tappo a baionetta di perfetta tenuta.

Lo scarico è collegabile "in salto d'aria" alla rete fognaria e/o bacinella removibile. L'acqua di sbrinamento viene raccolta in una bacinella separata autoevaporante.

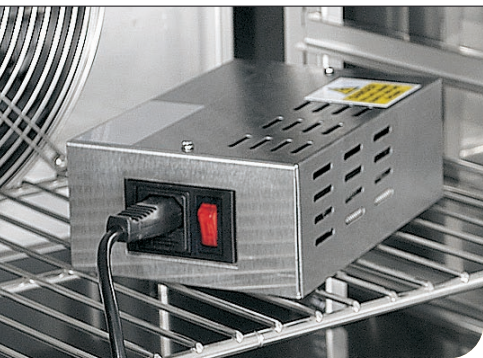


Sonda al cuore riscaldata



Tutti modelli con abbattimento misto dispongono di tasto per il riscaldamento dello spillone sonda al cuore. Ciò è necessario quando si deve estrarre la sonda da un prodotto congelato. Il dispositivo temporizzato di riscaldamento ne consente l'immediata e perfetta estrazione dopo ogni surgelazione. Possibilità di installare fino a 4 sonde spillone per rilevare la temperatura del prodotto in 4 punti diversi della camera.





È il dispositivo di sterilizzazione removibile, comodo e facile da spostare all'interno dell'abbattitore per agire comodamente in tutta la camera e anche sull'eaporatore.

Inoltre, grazie al cavo, può essere alloggiato ovunque, garantendo così un'ottimizzazione dell'uso.

Deflettore apribile



L'evaporatore, facilmente apribile a libro, è completamente rivestito di pannelli in acciaio inox, perfettamente lavabili con acqua e detergenti alcalini.

Il passaggio cavi e tubi tra camera e vano motore è perfettamente protetto e facilmente pulibile.

La griglia proteggi condensatore è removibile senza utensili e i comandi sono protetti da un cruscotto separato.



Dotazione versioni

VERSIONI	E	S	T
Possibilità di installare fino a 4 sonde a spillone	-	-	•
Memorizzazione allarmi (HACCP)	-	-	•
Abbattimento positivo	•	•	•
Abbattimento negativo	•	•	•
Funzioni SOFT: impostazione abbattimento delicato	-	•	•
Impostazione tempo e controllo tempo storico	-	•	•
Controllo temperatura sonda al cuore	•	•	•
Impostazione manuale tempo e controllo temperatura camera	-	•	•
Sbrinamento manuale temporizzato	•	•	•
Riscaldamento spillone sonda al cuore	-	•	•
Sterilizzatore Sterilox *	•	o	o
Sistema attivazione sterilizzazione	-	-	•
Memorizzazione cicli	-	-	•
Processo di pre-raffreddamento camera	-	•	•

• = di serie o = optional * Con predisposizione integrata nella versione T



E
S
T



023/031

050

051

081

Ristorazione Professionale

Modello	N° Teglie mm	Interasse	Dimensioni mm	Abbattimento	Temperatura al cuore °C	Tensione di alimentazione Volt	Potenza totale Watt *	Resa per ciclo ** Kg
ABM 023 S	3 x GN 2/3	180	560x595x520h	misto	+90 +3 · +90 -18	AC 230 50 Hz	960	8 · 5
ABM 031 S	3 x GN 1/1	180	560x700x520h	misto	+90 +3 · +90 -18	AC 230 50 Hz	960	8 · 5
▲RDR 050 E	5 x GN 1/1	165	790x700x800h	positivo	+90 +3	AC 230 50 Hz	800	10
▲RDM 050 E			790x700x800h	misto	+90 +3 · +90 -18	AC 230 50 Hz	1000	10 · 7
RDR 051 S	5 x GN 1/1	165	790x700x850h	positivo	+90 +3	AC 230 50 Hz	1000	12
RDM 051 S			790x700x850h	misto	+90 +3 · +90 -18	AC 230 50 Hz	1200	12 · 8
RCR 051 S			790x700x850h	positivo	+90 +3	AC 230 50 Hz	1200	18
RCM 051 S			790x700x850h	misto	+90 +3 · +90 -18	AC 230 50 Hz	1400	18 · 12
RCR 081 S	8 x GN 1/1	165	790x800x1320h	positivo	+90 +3	AC 230 50 Hz	1550	25
RCM 081 S			790x800x1320h	misto	+90 +3 · +90 -18	AC 230 50 Hz	2100	25 · 16
RCR 081 T			790x800x1320h	positivo	+90 +3	AC 230 50 Hz	1550	25
RCM 081 T			790x800x1320h	misto	+90 +3 · +90 -18	AC 230 50 Hz	2100	25 · 16
RDR 121 S	12 x GN 1/1	165	790x800x1800h	positivo	+90 +3	AC 230 50 Hz	1550	25
RDM 121 S			790x800x1800h	misto	+90 +3 · +90 -18	AC 230 50 Hz	2100	25 · 16
RCR 121 S			790x800x1800h	positivo	+90 +3	3N AC 400 50 Hz	2100	36
RCM 121 S			790x800x1800h	misto	+90 +3 · +90 -18	3N AC 400 50 Hz	3500	36 · 24
RCR 121 T			790x800x1800h	positivo	+90 +3	3N AC 400 50 Hz	2100	36
RCM 121 T			790x800x1800h	misto	+90 +3 · +90 -18	3N AC 400 50 Hz	3500	36 · 24
RDR 161 S			790x800x1950h	positivo	+90 +3	3N AC 400 50 Hz	2200	36
RDM 161 S			790x800x1950h	misto	+90 +3 · +90 -18	3N AC 400 50 Hz	3600	36 · 24
RCR 161 S	16 x GN 1/1	165	790x800x1950h	positivo	+90 +3	3N AC 400 50 Hz	3300	55
RCM 161 S			790x800x1950h	misto	+90 +3 · +90 -18	3N AC 400 50 Hz	5100	55 · 36
RCR 161 T			790x800x1950h	positivo	+90 +3	3N AC 400 50 Hz	3300	55
RCM 161 T			790x800x1950h	misto	+90 +3 · +90 -18	3N AC 400 50 Hz	5100	55 · 36
RDR 122 S	12 x GN 2/1	165	1100x880x1800h	positivo	+90 +3	3N AC 400 50 Hz	3300	50
RDM 122 S			1100x880x1800h	misto	+90 +3 · +90 -18	3N AC 400 50 Hz	5100	50 · 32
RCR 122 S			1100x880x1800h	positivo	+90 +3	3N AC 400 50 Hz	5150	72
RCM 122 S			1100x880x1800h	misto	+90 +3 · +90 -18	3N AC 400 50 Hz	7250	72 · 48
RCR 122 T			1100x880x1800h	positivo	+90 +3	3N AC 400 50 Hz	5150	72
RCM 122 T			1100x880x1800h	misto	+90 +3 · +90 -18	3N AC 400 50 Hz	7250	72 · 48

Sonda di temperatura riscaldabile di serie nei modelli Misti eccetto che per il modello ABM 023S.

* Potenza elettrica massima in Watt: R 0°C/+55°C, M -10°C/+55°C. ** Le rese per ciclo sono indicative e dipendono anche dallo spessore del prodotto.

▲ Mod. 050 S da incasso (senza piano)



121



161



122

Pasticceria e Panetteria

Modello	N° Teglie	Interasse mm	Dimensioni mm	Abbattimento	Temperatura al cuore °C	Tensione di alimentazione Volt	Potenza totale Watt *	Resa ** Kg/h
▲ PDM 050 E	5 x (600x400)	±65	790x700x800h	misto	+90 +3 · +90 -18	AC 230 50 Hz	1000	8
PDM 051 S			790x700x850h	misto	+90 +3 · +90 -18	AC 230 50 Hz	1200	10
PCM 051 S	5 x (600x400)	±65	790x700x850h	misto	+90 +3 · +90 -18	AC 230 50 Hz	1400	15
PCM 081 S			790x800x1320h	misto	+90 +3 · +90 -18	AC 230 50 Hz	2100	24
PCM 081 T	8 x (600x400)	±65	790x800x1320h	misto	+90 +3 · +90 -18	AC 230 50 Hz	2100	24
PDM 121 S			790x800x1800h	misto	+90 +3 · +90 -18	AC 230 50 Hz	2100	24
PCM 121 S	12 x (600x400)	±65	790x800x1800h	misto	+90 +3 · +90 -18	3N AC 400 50 Hz	3500	36
PCM 121 T			790x800x1800h	misto	+90 +3 · +90 -18	3N AC 400 50 Hz	3500	36
PDM 161 S			790x800x1950h	misto	+90 +3 · +90 -18	3N AC 400 50 Hz	3600	36
PCM 161 S	16 x (600x400)	±65	790x800x1950h	misto	+90 +3 · +90 -18	3N AC 400 50 Hz	5100	56
PCM 161 T			790x800x1950h	misto	+90 +3 · +90 -18	3N AC 400 50 Hz	5100	56

Sonda di temperatura riscaldabile di serie.

* Potenza elettrica massima in Watt: -10°C/+55°C. ** Su croissant crudo da 60 gr. non lievitato a -18°C al cuore.

▲ Mod. 050 S da incasso (senza piano)



Esempio di sovrapposibilità
di forno + abbattitore



C20



C02 (pasticceria)



C40 - C42

Ristorazione Professionale

Modello	N° Teglie	Dimensioni mm	Dimensioni cella mm	Abbattimento	Temperatura al cuore °C	Tensione di alimentazione Volt	Potenza totale Watt *	Resa per ciclo ** Kg
RDR C20 T		890x1220x2180h	740x760x1880h	positivo	+90 +3	3N AC 400 50 Hz	5200	70
RDM C20 T	20 x GN 1/1	890x1220x2180h	740x760x1880h	misto	+90 +3 · +90 -18	3N AC 400 50 Hz	7000	70 · 48
RCR C20 T	23 x GN 1/1	890x1220x2180h	740x760x1880h	positivo	+90 +3	3N AC 400 50 Hz	7100	105
RCM C20 T		890x1220x2180h	740x760x1880h	misto	+90 +3 · +90 -18	3N AC 400 50 Hz	8100	105 · 70
ATTO A CONTENERE: 1 CARRELLO KKS 201 (20x1/1GN 167) OPPURE 1 CARRELLO CT 2311 (23x1/1GN 170)								
RDR C40 T	40 x GN 1/1	1500x1350x2230h	770x1050x1920h	positivo	+90 +3	3N AC 400 50 Hz	7800	150
RDM C40 T	20 x GN 2/1	1500x1350x2230h	770x1050x1920h	misto	+90 +3 · +90 -18	3N AC 400 50 Hz	11500	150 · 100
RCR C40 T	23 x GN 2/1	1500x1350x2230h	770x1050x1920h	positivo	+90 +3	3N AC 400 50 Hz	11300	210
RCM C40 T		1500x1350x2230h	770x1050x1920h	misto	+90 +3 · +90 -18	3N AC 400 50 Hz	14500	210 · 135
ATTO A CONTENERE: 1 CARRELLO KKS 202 (40x1/1GN-20x2/1GN 167) OPPURE 1 x CT 2321 (23x2/1GN 170) OPPURE 1 x CT 2311 (23x1/1GN 170)								
RDR C42 T	40 x GN 1/1	1500x1480x2230h	770x1120x1920h	positivo	+90 +3	3N AC 400 50 Hz	7800	150
RDM C42 T	20 x GN 2/1	1500x1480x2230h	770x1120x1920h	misto	+90 +3 · +90 -18	3N AC 400 50 Hz	11500	150 · 100
RCR C42 T	23 x GN 2/1	1500x1480x2230h	770x1120x1920h	positivo	+90 +3	3N AC 400 50 Hz	11300	210
RCM C42 T		1500x1480x2230h	770x1120x1920h	misto	+90 +3 · +90 -18	3N AC 400 50 Hz	14500	210 · 135
PORTE PASSANTI / ATTO A CONTENERE: 1 CARRELLO KKS 202 (40x1/1GN-20x2/1GN 167) OPPURE 1 x CT 2321 (23x2/1GN 170) OPPURE 1 x CT 2311 (23x1/1GN 170)								
RDR C82 T	2 x 20 x GN 2/1	1500x2480x2230h	770x2120x1920h	positivo	+90 +3	3N AC 400 50 Hz	14000	300
RDM C82 T	2 x 40 x GN 1/1	1500x2480x2230h	770x2120x1920h	misto	+90 +3 · +90 -18	3N AC 400 50 Hz	16500	300 · 200
RCR C82 T	2 x 23 x GN 2/1	1500x2480x2230h	770x2120x1920h	positivo	+90 +3	3N AC 400 50 Hz	19200	420
RCM C82 T		1500x2480x2230h	770x2120x1920h	misto	+90 +3 · +90 -18	3N AC 400 50 Hz	24000	420 · 270
PORTE PASSANTI / ATTO A CONTENERE: 2 CARRELLI KKS 202 (40x1/1GN-20x2/1GN 167) OPPURE 2 x CT 2321 (23x2/1GN 170) OPPURE 2 x CT 2311 (23x1/1GN 170)								
RDR C83 T	3 x 20 x GN 2/1	1500x3480x2230h	770x3120x1920h	positivo	+90 +3	3N AC 400 50 Hz	20400	450
RDM C83 T	3 x 40 x GN 1/1	1500x3480x2230h	770x3120x1920h	misto	+90 +3 · +90 -18	3N AC 400 50 Hz	30700	450 · 300
RCR C83 T	3 x 23 x GN 2/1	1500x3480x2230h	770x3120x1920h	positivo	+90 +3	3N AC 400 50 Hz	24600	630
RCM C83 T		1500x3480x2230h	770x3120x1920h	misto	+90 +3 · +90 -18	3N AC 400 50 Hz	37200	630 · 405
PORTE PASSANTI / ATTO A CONTENERE: 3 CARRELLI KKS 202 (40x1/1GN-20x2/1GN 167) OPPURE 3 x CT 2321 (23x2/1GN 170) OPPURE 3 x CT 2311 (23x1/1GN 170)								

Cella assemblabile a pannelli componibili (escluso mod. C20). Completa di unità condensatrice. Sonda riscaldabile di serie nei modelli Misti.

* Potenza elettrica massima in Watt: R 0°C/+55°C, M -10°C/+55°C. ** Le rese per ciclo sono indicative e dipendono anche dallo spessore del prodotto.



C82



C83

Pasticceria e Panetteria

Modello	N° Teglie	Dimensioni mm	Dimensioni cella mm	Abbattimento	Temperatura al cuore °C	Tensione di alimentazione Volt	Potenza totale Watt *	Resa ** Kg/h
PCM C02 T	27 x (600x400)	1200x1050x2430h	670x750x2120h	misto	+90 +3 · +90 -18	3N AC 400 50 Hz	8100	105
ATTO A CONTENERE: 1 CARRELLO CT2764 (27x600x400 160)								
PDM C40 T	54 x (600x400)	1600x1450x2430h	870x1150x2120h	misto	+90 +3 · +90 -18	3N AC 400 50 Hz	11500	150
PCM C40 T	2 x 27 x (600x400)	1600x1450x2430h	870x1150x2120h	misto	+90 +3 · +90 -18	3N AC 400 50 Hz	14500	210
ATTO A CONTENERE: 1 CARRELLO CT5464 (54x600x400 160) OPPURE 2 CARRELLI CT2764 (27x600x400 160)								
PDM C42 T	54 x (600x400)	1600x1580x2430h	870x1220x2120h	misto	+90 +3 · +90 -18	3N AC 400 50 Hz	11500	150
PCM C42 T	2 x 27 x (600x400)	1600x1580x2430h	870x1220x2120h	misto	+90 +3 · +90 -18	3N AC 400 50 Hz	14500	210
PORTE PASSANTI / ATTO A CONTENERE: 1 CARRELLO CT5464 (54x600x400 160) OPPURE 2 CARRELLI CT2764 (27x600x400 160)								
PDM C82 T	4 x 27 x (600x400)	1600x2680x2430h	870x2320x2120h	misto	+90 +3 · +90 -18	3N AC 400 50 Hz	16500	300
PCM C82 T	2 x 54 x (600x400)	1600x2680x2430h	870x2320x2120h	misto	+90 +3 · +90 -18	3N AC 400 50 Hz	24000	420
PORTE PASSANTI / ATTO A CONTENERE: 2 CARRELLI CT5464 (54x600x400 160) OPPURE 4 CARRELLI CT2764 (27x600x400 160)								
PDM C83 T	6 x 27 x (600x400)	1600x3780x2430h	870x3420x2120h	misto	+90 +3 · +90 -18	3N AC 400 50 Hz	30700	450
PCM C83 T	3 x 54 x (600x400)	1600x3780x2430h	870x3420x2120h	misto	+90 +3 · +90 -18	3N AC 400 50 Hz	37200	630
PORTE PASSANTI / ATTO A CONTENERE: 3 CARRELLI CT5464 (54x600x400 160) OPPURE 6 CARRELLI CT2764 (27x600x400 160)								

Cella assemblabile a pannelli componibili. Completa di unità condensatrice. Sonda di temperatura riscaldabile di serie.

* Potenza elettrica massima in Watt: -10°C/+55°C. ** Su croissant crudo da 60 gr. non lievitato a -18°C al cuore.

New Chill



LAINOX®
DEVICE FOR COOKING

LAINOX ALI S.p.A.
www.lainox.it

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

tel +39.0438.91110
fax +39.0438.912300
lainox@lainox.it

