

LAINOX

7 x GN 1/1 KVE 081 S Green

Standardausführung

Elektronisch programmierbar mit AUTOCLIMA, eine Lüftergeschwindigkeiten / Heizstufen.
Aus Chromnickelstahl, mit direkter Dampfproduktion im Garraum, dieser ist trapezförmig, Kanten und Ecken abgerundet, daher reinigungsfreundlich, fugenlos verschweisst, Isolierung 35 mm, Türe mit doppeltem Sicherheitsglas.



Zubehör: Handbrause mit Schlauch 2.5 m lang
Einhängegestell mit 7 Winkelpaaren GN 1/1
Panoramasichttüre mit Doppelverglasung, Innenbeleuchtung
Fettfilter, Kerntemperaturfühler
2 CNS -Roste, Stäbe längs

Betriebsarbeiten Heissluft, Heissluft mit Beschwadung,
Dampf, Kombidämpfen, Regenerieren,
Schnellabkühlung.
Reinigungsart mit Dampf

Typ	KVE 081 S Green
Kapazität	7 x GN 1/1
Abmessung BxTxH	930 x 750 x 810 mm
El. Spannung	3 N AC 400 V
Anschlusswert Total	10.5 kW / 16 A
Heizleistung	10 kW
Dampfleistung	10 kW
Lüfterleistung	0.5 kW
Einschubabstand	70 mm
Art. Nr.	40.0734

40.0736 Reinigungssatz A.W.S KLM081 zu KVE 081 S

40.0781 Steamer-Untergestell aus CNS
zu Heart Green KVE 081S/101S



40.06

21.11.2012/sebe

LAINOX

10 x GN 1/1 KVE 101 S Green

Standardausführung

Elektronisch programmierbar mit AUTOCLIMA, eine Lüftergeschwindigkeiten / Heizstufen.
Aus Chromnickelstahl, mit direkter Dampfproduktion im Garraum, dieser ist trapezförmig, Kanten und Ecken abgerundet, daher reinigungsfreundlich, fugenlos verschweisst, Isolierung 35 mm, Türe mit doppeltem Sicherheitsglas.



Zubehör: Handbrause mit Brauseschlauch 2.5 m lang
Einhängegestell mit 10 Winkelpaaren für GN 1/1
Panoramasischtüre mit Doppelverglasung, Innenbeleuchtung
Fettfilter, Kerntemperaturfühler
2 CNS - Roste, Stäbe längs

Betriebsarbeiten Heissluft, Heissluft mit Beschwadung,
Dampf, Kombidämpfen, Regenerieren,
Schnellabkühlung.

Typ	KVE 101 S Green
Kapazität	10 x GN 1/1
Abmessung BxTxH	930 x 795 x 1030 mm
El. Spannung	3 N AC 400 V
Anschlusswert Total	16 kW
Heizleistung	15 kW
Dampfleistung	15 kW
Lüfterleistung	1 kW
Einschubabstand	70 mm
Art. Nr.	40.0735

40.0738 Reinigungssatz A.W.S. KLM101 zu KVE 101S

40.0781 Steamer-Untergestell aus CNS
zu Heart Green KVE 081S/101S



40.06 A

21.11.2012/sebe

LAINOX

Ready Lainox 7 x GN 1/1 REV 071 S

Standardausführung

Elektronisch programmierbar mit AUTOCLIMA, eine Lüftergeschwindigkeiten / Heizstufen.
Aus Chromnickelstahl, mit direkter Dampfproduktion im Garraum, dieser ist trapezförmig, Kanten und Ecken abgerundet, daher reinigungsfreundlich, fugenlos verschweisst, Türe mit doppeltem Sicherheitsglas.



Zubehör: Handbrause mit Schlauch 2.5 m lang
Einhängegestell mit 7 Winkelpaaren GN 1/1
Panoramasischtüre mit Doppelverglasung, Innenbeleuchtung
Kerntemperaturfühler

Betriebsarbeiten Heissluft, Heissluft mit Beschwadung,
Dampf, Kombidämpfen, Regenerieren,
Schnellabkühlung.

Typ	KVE REV 071 S
Kapazität	7 x GN 1/1
Abmessung BxTxH	830 x 640 x 760 mm
El. Spannung	3 N AC 400 V
Anschlusswert Total	12.5 kW
Einschubabstand	70 mm
Art. Nr.	40.0767

40.0768 Reinigungssatz A.W.S. RLM071 zu REV 071 S

40.0769 Untergestell RSP071 zu REV 071 S Ready LAINOX



40.06 B

21.11.2012/sebe



Tischmodell

SelfCooking Center 61

Standardausführung

- SelfCooking Control-Modus mit 9 Betriebsarten
- Combi-Dämpfer-Modus mit 3 Betriebsarten
- Care-Control-automatisches Reinigungs-Pflegesystem
- Kerntemperaturfühler mit 6 Punktemessung
- Handbrause mit Rückholautomatik
- UBS-Schnittstelle

Typ	SelfCooking Center 61
Kapazität	6 x GN 1/1 – 12 x GN 1/2
Leistung	10 kW
Gewicht	110 kg
Anschluss	3x400 V
Art.Nr.	40.0206



Tischmodell

SelfCooking Center 101

Typ	SelfCooking Center 101
Kapazität	10 x GN 1/1 – 20 x GN 1/2
Leistung	19 kW
Gewicht	136 kg
Anschluss	3x400V
Art.Nr.	40.0205



40.0232 Unterschrank fahrbar zu SelfCooking 61 / 101

20.0265 Rational Reiniger Tabs (100 Stk.)

20.0266 Rational Care Tabs (100 Stk.)

40.05 A



Tischmodell

SelfCooking Center 62

Typ	SelfCooking Center 62
Kapazität	6 x GN 2/1 – 12 x GN 1/1
Leistung	21 kW
Gewicht	143 kg
Anschluss	3x400 V
Art.Nr.	40.0207



SelfCooking Center 102

Typ	SelfCooking Center 102
Kapazität	10 x GN 2/1 – 20 x GN 1/1
Leistung	37 kW
Gewicht	182 kg
Anschluss	3x400V
Art.Nr.	40.0200



Standmodell

SelfCooking Center 201

Typ	SelfCooking Center 201
Kapazität	20 x GN 1/1 – 40 x GN 1/2
Leistung	37 kW
Gewicht	258 kg
Anschluss	3x400V
Art.Nr.	40.0208



SelfCooking Center 202

Typ	SelfCooking Center 202
Kapazität	20 x GN 2/1 – 40 x GN 1/1
Leistung	62 kW
Gewicht	332 kg
Anschluss	3x400V
Art.Nr.	40.0209

Zubehör auf Anfrage

40.05 B

19.06.2012/sebe

- 40.0624** **Grill- und Pizzaplatte 1/1 GN**
TriLax beschichtet
(325 x 530mm)



- 40.0625** **CombiGrill Rost 1/1 GN**
TriLax beschichtet
(325 x 530mm)



- 40.0626** **Brat- und Backblech 1/1 GN**
TriLax beschichtet
(325 x 530mm)



- 40.0627** **Backblech gelocht 1/1 GN**
TriLax beschichtet
(325 x 530mm)



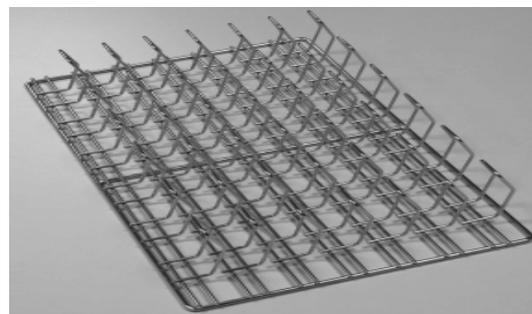
- 40.0628** **Hähnchen- Superspike**
1/1 GN, H8
Aufnahme von 8 Hähnchen
(325 x 530mm)



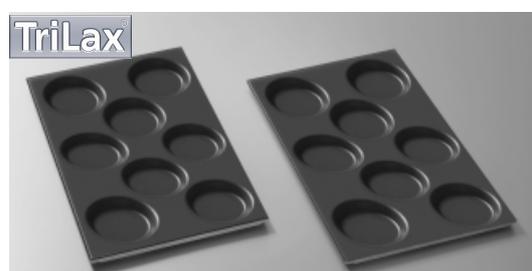
40.05 C

sebe 40.05 C 11/10

40.0629 Spare Ribs Rost 1/1 GN
(325 x 530mm)



40.0630 Multibaker 1/1 GN
TriLax beschichtet
(325 x 530mm)



40.0631 CombiFry 1/1 GN
(325 x 530mm/ Tiefe 50mm)



40.0633 Potato Baker 1/1 GN
(325 x 530mm)



40.05 D

sebe 40.05 D 11/10