

ABBATTITORE RAPIDO DI TEMPERATURA

Per **RISTORAZIONE**

LAINOX®
Cooking System

Mod. 023

3 x gn2/3

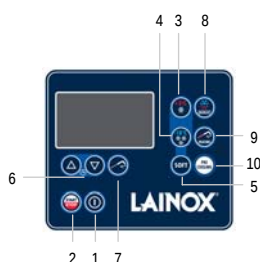


CARATTERISTICHE GENERALI

- Fianchi esterni e top in acciaio inox AISI 304 18/10 sp. 0,6 mm (satinati Scotch- Brite)
- Porta in acciaio inox AISI 304 18/10 sp. 0,8 mm (satinata Scotch-Brite)
- Rivestimento interno completamente raggato in acciaio inox AISI 304 18/10
- Fondo interno a contenimento
- Isolamento in poliuretano espanso ad alta densità (circa 42 kg/m3), privo di HCFC
- Batteria evaporante in rame-alluminio, verniciata a cataforesi con resina epossidica atossica
- Batteria condensante in rame con alette in alluminio ad alta resa termica
- Resistenza anticondensa, posta sul cassone sotto la battuta guarnizione magnetica
- Maniglia ergonomica a tutta altezza e guarnizioni magnetiche sui 4 lati della porta

ALLESTIMENTO INTERNO

- Guide in acciaio inox 18/10 collocate ad incastro sui fianchi della cella, facilmente removibili per lavaggi
- Sonda al cuore



VERSIONE "S"

- 1 interruttore generale ON/OFF
- 2 avvio/arresto di un ciclo di abbattimento
- 3 selezione abbattimento +3°C HARD
- 4 selezione surgelazione -18°C HARD
- 5 selezione ciclo SOFT di abbattimento (+3°C) o di surgelazione (-18°C)
- 6 impostazione tempo ciclo di abbattimento/surgelazione
- 7 Tasto ciclo di abbattimento/surgelazione con sonda al cuore
- 8 visualizzazione della temperatura della sonda evaporatore durante il funzionamento. Avvio sbrinamento (con apparecchiatura in STOP) con la pressione prolungata
- 9 riscaldamento per estrazione Sonda Spillone (per programmi di congelamento)
- 10 tasto avvio processo di pre-raffreddamento camera

GRUPPO REFRIGERANTE

- Elettroventilatori a flusso indiretto sul prodotto
- Compressore ermetico
- Fluido refrigerante R404A
- Evaporatori con grande superficie di scambio, per un'alta efficienza del sistema di raffreddamento
- Dispositivo manuale di sbrinamento e sistema di evaporazione dell'acqua di condensa senza apporto di energia elettrica

COMANDI, CONTROLLI E SICUREZZE

- Scheda elettronica di controllo e comando dotata di display custom ad alta visibilità, che evidenzia lo stato dell'apparecchiatura in ogni momento
- Protettore termico a salvaguardia del compressore

DOTAZIONI A RICHIESTA / ACCESSORI

- Versione predisposta con gruppo remoto
- Versione unità motocondensante con condensazione ad acqua
- Kit ruote girevoli
- Kit stampante
- Sonda riscaldata per una facile estrazione

BLAST-CHILLERS / SHOCK FREEZERS

for **CATERING**

LAINOX[®]
Cooking System

Mod. 023

3 x gn2/3

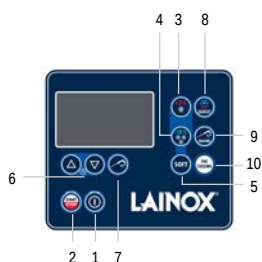


CONSTRUCTION:

- External sides and top in AISI 304 18/10 stainless steel th. 0.6mm (Scotch-Brite satin finish)
- Door in AISI 304 18/10 stainless steel th. 0.8mm (Scotch-Brite satin finish)
- Internal covering completely radiated in AISI 304 18/10 stainless steel
- Internal base shaped for containment
- High-density expanded polyurethane insulation (about 42 kg/m³), without HCFC
- Ergonomic handle on the complete door length and magnetic gaskets on the 4 sides of the door

INTERNAL SET-UP:

- Shelf or tray holder integrated in the side panels of the cell
- Core probe



“S” CONTROL BOARD

- 1 main switch ON/OFF
- 2 start/stop of a blast-chilling or shock-freezing cycle
- 3 selection of blast-chilling +3°C HARD cycle (for strong products)
- 4 selection of shock-freezing -18°C HARD cycle (for all products at room temperature or refrigerated)
- 5 selection of SOFT mode, for blast-chilling (delicate products) or shock-freezing (hot/warm products)
- 6 cycle duration setting
- 7 blast-chilling/shock-freezing cycle controlled by CORE PROBE
- 8 visualization of air temperature during running cycles. Keep pressed (with machine in STOP) to start a defrosting cycle
- 9 heating of the core probe tip for extraction from frozen products
- 10 start of a pre-chilling cycle

COOLING SYSTEM:

- Evaporator with large exchange surfaces, and multiple injection points for high cooling efficiency
- Copper-aluminum evaporator, protected with non - toxic epoxy resins through cataphoresis
- Copper condensing coil with high heat yield aluminium fins
- Anti-condensate resistance positioned on the box under the magnetic gasket
- Fans with indirect flow onto the product
- Hermetic compressor
- R404A refrigerant gas
- Manual defrosting device and condensation evaporation system without use of electrical energy

COMMANDS, CONTROLS AND SAFETY DEVICES

- Control and command circuit board equipped with high-visibility custom display which highlights the status of the appliance at all times
- Circuit breaker for compressor protection

OPTIONS / ACCESSORIES

- Heated core probe

BLAST-CHILLERS / SHOCK FREEZERS

for CATERING

ABBATTITORE RAPIDO DI TEMPERATURA

Per RISTORAZIONE

LAINOX[®]
Cooking System

Mod. 023

3 x gn2/3

Model:		ABM023
Dimensions (W x D x H) - Dimensioni (L x P x A)	mm	560 x 560 x 520
Door opening width - Larghezza luce porta	mm	330
Door opening height - Altezza luce porta	mm	275
Internal depth - Profondità interna	mm	475
Insulation thickness - Spessore pannelli	mm	35
Climatic class - Classe climatica		ST
Chilling capacity +90°C → +3°C Capacità abbattimento +90°C → +3°C	Kg/cycle	8
Freezing capacity +90°C → -18°C Capacità congelamento +90°C → -18°C	Kg/cycle	5
Hour yield in freezing - Resa oraria in surgelazione	kg/h	5
Refrigerant - Refrigerante	gas	R404A
Refrigerant quantity - Quantità refrigerante	g	550
Refrigeration capacity - Capacità refrigerante	(*) W	487
Electric power supply - Alimentazione elettrica	V/~ / Hz	230/1/50
Electric cable - Cavo Alimentazione	n° x mm ²	(2+1)x1,5
Input electric power - Potenza elettrica	(°) W	587
Max. absorbed current - Max. corrente assorbita	(°) A	3,4
Compressor - Compressore	HP	1/2
Capacity trays GN setup - Allestimento GN teglie	n°	3 GN2/3
Picth - Passo	mm	80
Picth - Passo	mm	-
Packing dimensions (WxdxH) - Dimensioni imballo	mm	610 x 650 x 680
Volume - Volume	m ³	0,27
Weigh gross/net - Peso lordo/netto	kg	60 (47)
Noise level - Livello rumorosità	dB(A)	< 70

for Mod. ___ R ___ (*) temp. evap. -10°C temp. cond. +45°C / (°) temp. evap. 0°C temp. cond. +55°C

for Mod. ___ M ___ (*) temp. evap. -25°C temp. cond. +45°C / (°) temp. evap. -10°C temp. cond. +55°C

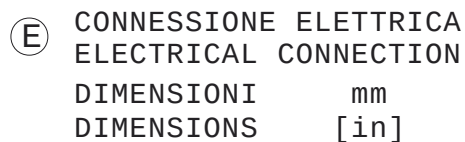
(•) t in = 20 °C / t out = 40 °C

for **CATERING**

Per **RISTORAZIONE**

LAINOX®
Cooking System

3 x gn2/3



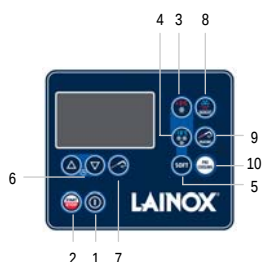
ABBATTITORE RAPIDO DI TEMPERATURA

Per RISTORAZIONE

LAINOX®
Cooking System

Mod. 031

3 x gn1/1



VERSIONE "S"

- 1 interruttore generale ON/OFF
- 2 avvio/arresto di un ciclo di abbattimento
- 3 selezione abbattimento +3°C HARD
- 4 selezione surgelazione -18°C HARD
- 5 selezione ciclo SOFT di abbattimento (+3°C) o di surgelazione (-18°C)
- 6 impostazione tempo ciclo di abbattimento/surgelazione
- 7 Tasto ciclo di abbattimento/surgelazione con sonda al cuore
- 8 visualizzazione della temperatura della sonda evaporatore durante il funzionamento. Avvio sbrinamento (con apparecchiatura in STOP) con la pressione prolungata
- 9 riscaldamento per estrazione Sonda Spillone (per programmi di congelamento)
- 10 tasto avvio processo di pre-raffreddamento camera

CARATTERISTICHE GENERALI

- Fianchi esterni e top in acciaio inox AISI 304 18/10 sp. 0,6 mm (satinati Scotch- Brite)
- Porta in acciaio inox AISI 304 18/10 sp. 0,8 mm (satinata Scotch-Brite)
- Rivestimento interno completamente raggato in acciaio inox AISI 304 18/10
- Fondo interno a contenimento
- Isolamento in poliuretano espanso ad alta densità (circa 42 kg/m3), privo di HCFC
- Batteria evaporante in rame-alluminio, verniciata a cataforesi con resina epossidica atossica
- Batteria condensante in rame con alette in alluminio ad alta resa termica
- Resistenza anticondensa, posta sul cassone sotto la battuta guarnizione magnetica
- Maniglia ergonomica a tutta altezza e guarnizioni magnetiche sui 4 lati della porta

ALLESTIMENTO INTERNO

- Guide in acciaio inox 18/10 collocate ad incastro sui fianchi della cella, facilmente removibili per lavaggi
- Sonda al cuore

GRUPPO REFRIGERANTE

- Elettroventilatori a flusso indiretto sul prodotto
- Compressore ermetico
- Fluido refrigerante R404A
- Evaporatori con grande superficie di scambio, per un'alta efficienza del sistema di raffreddamento
- Dispositivo manuale di sbrinamento e sistema di evaporazione dell'acqua di condensa senza apporto di energia elettrica

COMANDI, CONTROLLI E SICUREZZE

- Scheda elettronica di controllo e comando dotata di display custom ad alta visibilità, che evidenzia lo stato dell'apparecchiatura in ogni momento
- Protettore termico a salvaguardia del compressore

DOTAZIONI A RICHIESTA / ACCESSORI

- Versione predisposta con gruppo remoto
- Versione unità motocondensante con condensazione ad acqua
- Kit ruote girevoli
- Kit stampante
- Sonda riscaldata per una facile estrazione

BLAST-CHILLERS / SHOCK FREEZERS

for **CATERING**

LAINOX[®]
Cooking System

Mod. 031

3 x gn1/1

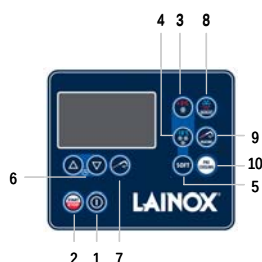


CONSTRUCTION:

- External sides and top in AISI 304 18/10 stainless steel th. 0.6mm (Scotch-Brite satin finish)
- Door in AISI 304 18/10 stainless steel th. 0.8mm (Scotch-Brite satin finish)
- Internal covering completely radiated in AISI 304 18/10 stainless steel
- Internal base shaped for containment
- High-density expanded polyurethane insulation (about 42 kg/m3), , without HCFC
- Ergonomic handle on the complete door length and magnetic gaskets on the 4 sides of the door

INTERNAL SET-UP:

- Shelf or tray holder integrated in the side panels of the cell
- Core probe



“S” CONTROL BOARD

- 1 main switch ON/OFF
- 2 start/stop of a blast-chilling or shock-freezing cycle
- 3 selection of blast-chilling +3°C HARD cycle (for strong products)
- 4 selection of shock-freezing -18°C HARD cycle (for all products at room temperature or refrigerated)
- 5 selection of SOFT mode, for blast-chilling (delicate products) or shock-freezing (hot/warm products)
- 6 cycle duration setting
- 7 blast-chilling/shock-freezing cycle controlled by CORE PROBE
- 8 visualization of air temperature during running cycles. Keep pressed (with machine in STOP) to start a defrosting cycle
- 9 heating of the core probe tip for extraction from frozen products
- 10 start of a pre-chilling cycle

COOLING SYSTEM:

- Evaporator with large exchange surfaces, and multiple injection points for high cooling efficiency
- Copper-aluminum evaporator, protected with non - toxic epoxy resins through cataphoresis
- Copper condensing coil with high heat yield aluminium fins
- Anti-condensate resistance positioned on the box under the magnetic gasket
- Fans with indirect flow onto the product
- Hermetic compressor
- R404A refrigerant gas
- Manual defrosting device and condensation evaporation system without use of electrical energy

COMMANDS, CONTROLS AND SAFETY DEVICES

- Control and command circuit board equipped with high-visibility custom display which highlights the status of the appliance at all times
- Circuit breaker for compressor protection

OPTIONS / ACCESSORIES

- Heated core probe

BLAST-CHILLERS / SHOCK FREEZERS

for CATERING

ABBATTITORE RAPIDO DI TEMPERATURA

Per RISTORAZIONE

LAINOX[®]
Cooking System

Mod. 031

3 x gn1/1

Modello:		ABM031
Dimensions (W x D x H) - Dimensioni (L x P x A)	mm	560x700x520
Door opening width - Larghezza luce porta	mm	330
Door opening height - Altezza luce porta	mm	275
Internal depth - Profondità interna	mm	600
Insulation thickness - Spessore pannelli	mm	35
Climatic class - Classe climatica		ST
Chilling capacity +90°C → +3°C Capacità abbattimento +90°C → +3°C	Kg/cycle	8
Freezing capacity +90°C → -18°C Capacità congelamento +90°C → -18°C	Kg/cycle	5
Hour yield in freezing - Resa oraria in surgelazione	kg/h	5
Refrigerant - Refrigerante	gas	R404A
Refrigerant quantity - Quantità refrigerante	g	550
Refrigeration capacity - Capacità refrigerante	(*) W	487
Electric power supply - Alimentazione elettrica	V/~ / Hz	230/1/50
Electric cable - Cavo Alimentazione	n° x mm ²	(2+1)x1,5
Input electric power - Potenza elettrica	(°) W	587
Max. absorbed current - Max. corrente assorbita	(°) A	3,4
Compressor - Compressore	HP	1/2
Capacity trays GN setup - Allestimento GN teglie	n°	3 GN1/1
Picth - Passo	mm	40
Picth - Passo	mm	-
Packing dimensions (WxdxH) - Dimensioni imballo	mm	610 x 820 x 680
Volume - Volume	m ³	0,34
Weigh gross/net - Peso lordo/netto	kg	64 (52)
Noise level - Livello rumorosità	dB(A)	< 70

for Mod. ___ R ___ (*) temp. evap. -10°C temp. cond. +45°C / (°) temp. evap. 0°C temp. cond. +55°C

for Mod. ___ M ___ (*) temp. evap. -25°C temp. cond. +45°C / (°) temp. evap. -10°C temp. cond. +55°C

(•) t in = 20 °C / t out = 40 °C

BLAST-CHILLERS / SHOCK FREEZERS

for CATERING

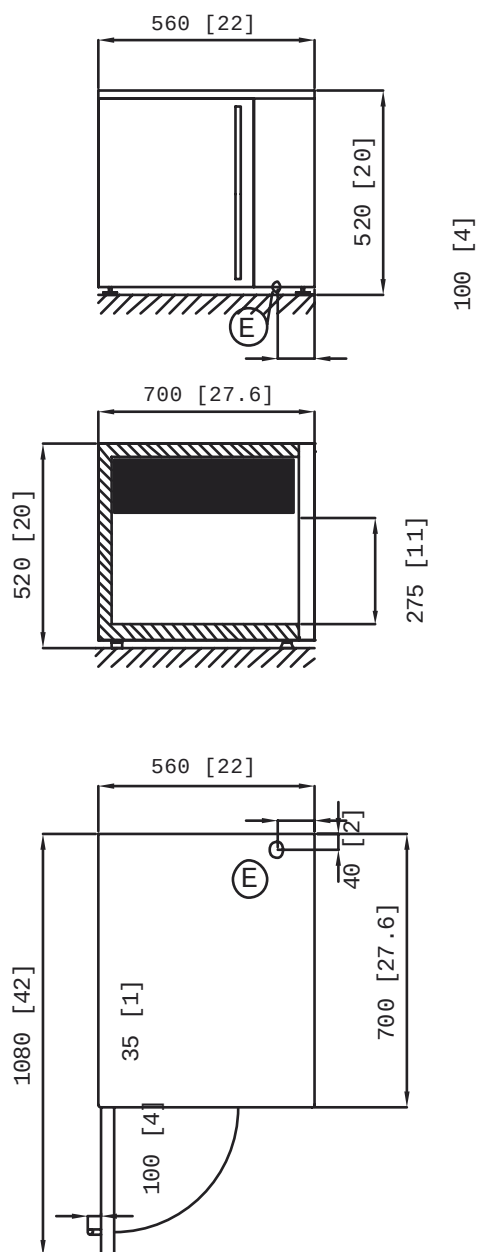
ABBATTITORE RAPIDO DI TEMPERATURA

Per RISTORAZIONE

LAINOX[®]
Cooking System

Mod. 031

3 x gn1/1



Ⓔ CONNESSIONE ELETTRICA
ELECTRICAL CONNECTION
DIMENSIONI mm
DIMENSIONS [in]

ABBATTITORE RAPIDO DI TEMPERATURA

Per RISTORAZIONE e PASTICCERIA/PANETTERIA

LAINOX®
Cooking System

Mod. 050

5 x gn1/1 o 5 x 600x400

a seconda dell'allestimento interno



CARATTERISTICHE GENERALI:

- Fianchi esterni e top in acciaio inox AISI 304 18/10 sp. 0,6 mm (satinati Scotch-Brite)
- Porta in acciaio inox AISI 304 18/10 sp. 0,8 mm (satinata Scotch-Brite)
- Rivestimento interno completamente raggato in acciaio inox AISI 304 18/10
- Fondo interno stampato a contenimento con piletta centrale per scarico acqua di lavaggio
- Isolamento in poliuretano espanso ad alta densità (circa 42 kg/m3) di spessore 60 mm, privo di HCFC
- Batteria evaporante in rame-alluminio, verniciata a cataforesi con resina epossidica atossica
- Deflettore apribile a bandiera su cerniere, per la pulizia dell'evaporatore
- Batteria condensante in rame con alette in alluminio ad alta resa termica

ALLESTIMENTO INTERNO:

- Porta griglie o teglie in acciaio inox 18/10 collocati ad incastro sui fianchi della cella, facilmente removibili per lavaggi
- Sonda al cuore, riscaldata nelle versioni "M"

VERSIONE GASTRONOMIA:

Porta griglie in filo inox brillantato adatto a supportare griglie GN1/1 e teglie EN (600x400 mm) – passo 65 mm

VERSIONE PASTICCERIA E PANETTERIA:

Coppia guide removibili a L in acciaio inox, adatte a supportare teglie EN (600x400 mm) – passo 65 mm

VERSIONE "E"

- 1 - Led abbattimento a tempo
- 2 - Led abbattimento a temperatura
- 3 - Led conservazione
- 4 - Impostazione cicli di funzionamento
- 5 - Selezione modalità di abbattimento tempo/temperatura, decremento valori
- 6 - Selezione sbrinamento, incremento valori



GRUPPO REFRIGERANTE:

- Elettroventilatori a flusso indiretto sul prodotto
- Compressore ermetico
- Fluido refrigerante R404A
- Evaporatori con grande superficie di scambio, per un'alta efficienza del sistema di raffreddamento
- Dispositivo manuale di sbrinamento e sistema di evaporazione dell'acqua di condensa senza apporto di energia elettrica
- Scambiatore di calore liquido/gas ad alta capacità

COMANDI DI CONTROLLO E SICUREZZE:

- Termostato e comandi a controllo elettronico
- Protettore termico a salvaguardia del compressore
- Microinterruttore arresto ventilazione interna all'apertura porta

DOTAZIONI A RICHIESTA / ACCESSORI:

- Versione predisposta con gruppo remoto
- Versione unità motocondensante con condensazione ad acqua
- Kit ruote girevoli con freno
- Kit di sterilizzazione con sterilizzatore removibile modello Sterilox
- Kit stampante

BLAST-CHILLERS / SHOCK FREEZERS

for **CATERING** and **PASTRY BAKERY**

LAINOX®
Cooking System

Mod. 050

5 x gn1/1 or 5 x 600x400
according to internal setup



CONSTRUCTION:

- External sides and top in AISI 304 18/10 stainless steel th. 0.6mm (Scotch-Brite satin finish)
- Door in AISI 304 18/10 stainless steel th. 0.8mm (Scotch-Brite satin finish)
- Internal covering completely radiated in AISI 304 18/10 stainless steel
- Internal base shaped for containment with central drain for discharge of washing water
- High-density expanded polyurethane insulation (about 42 kg/m³), thickness 60mm, without HCFC
- Ergonomic handle for the complete door length and magnetic gaskets on the 4 sides of the door
- Self-closing doors with block when opened to 100°
- Stainless steel feet Ø 2" height-adjustable H 150÷180 mm with anti-scratch cap
- Internal fan panel can be opened on side hinges, in order to clean the evaporator

INTERNAL SET-UP:

- Shelf or tray racks in 18/10 stainless steel encased on the sides of the cell, easily removable for washing
- Core probe, heated on M versions

GASTRONOMY VERSION:

- Shelf racks in polished stainless steel suitable to support GN1/1 shelves and EN trays (600x400 mm) - Pitch 65mm

PASTRY AND BAKERY VERSION:

- Shelf racks in polished stainless steel, with removable "L" shaped slides, suitable to support EN trays (600x400 mm) - Pitch 65mm

COOLING SYSTEM:

- Evaporators with large exchange surfaces, and multiple injection points for high cooling efficiency
- High capacity liquid/gas heat exchanger
- Copper-aluminum evaporator, protected with non - toxic epoxy resins through cataphoresis
- Copper condensing coil with high heat yield aluminium fins
- Anti-condensate resistance positioned on the box under the magnetic gasket
- Fans with indirect flow onto the product
- Hermetic compressor
- R404A refrigerant gas
- Manual defrosting device and condensation evaporation system without use of electrical energy

COMMANDS, CONTROLS AND SAFETY DEVICES

- Control and command circuit board equipped with high-visibility custom display which highlights the status of the appliance at all times
- Circuit breaker for compressor protection
- Internal fan stop micro switch when door is opened

OPTIONS / ACCESSORIES

- Version with remote unit
- Water condensed cooling system
- Revolving castors with brake kit
- Sterilizing kit with removable steriliser Sterilox model
- Printing kit

"E" VERSION

- 1 – Timed blast chilling LED
- 2 - Temperature blast chilling LED
- 3 – Preservation LED
- 4 – Set functioning cycles
- 5 - Select timed/temperature chilling mode, value decrease
- 6 – Select defrosting, value increase



BLAST-CHILLERS / SHOCK-FREEZERS

ABBATTITORE RAPIDO DI TEMPERATURA

LAINOX®
Cooking System

Mod. 050

5 x gn1/1 o 5 x 600x400

Model for gastronomy - mod. gastronomia		RDR050E	RDM050E
Model for pastry/bakery - mod. pasticceria			PDM050E
Dimensions (W x D x H) - Dimensioni (L x P x A)	mm	790 x 700 x 800	
Door opening width - Larghezza luce porta	mm	670	
Door opening height - Altezza luce porta	mm	380	
Internal depth - Profondità interna	mm	415	
Insulation thickness - Spessore pannelli	mm	60	
Climatic class - Classe climatica		T - ST if built-in	
Chilling capacity +90°C → +3°C Capacità abbattimento +90°C → +3°C	Kg/cycle	12	12
Freezing capacity +90°C → -18°C Capacità congelamento +90°C → -18°C	Kg/cycle	-	8
Hour yield in freezing - Resa oraria in surgelazione	kg/h	-	10
Refrigerant - Refrigerante	gas	R404A	
Refrigerant quantity - Quantità refrigerante	g	550	
Refrigeration capacity - Capacità refrigerante	(*) W	940	690
Electric power supply - Alimentazione elettrica	V/~ / Hz	230/1/50	
Electric cable - Cavo Alimentazione	n° x mm²	(2+1)x1,5	
Input electric power - Potenza elettrica	(°) W	1000	1200
Max. absorbed current - Max. corrente assorbita	(°) A	4,4	6,2
Electric power supply cabinet w/o remote unit Alimentazione elettrica senza compressore	V/~ / Hz	230/1/50	
Electric cable to cabinet w/o remote unit Cavo Alimentazione cella senza compressore	n° x mm²	(2+1)x1,5	
Input el. Power cabinet only w/o remote unit Potenza el. Predisposto	(°) W	160	180
Max abs. Current cabinet only w/o remote unit Corr. max Predisposto	(°) A	1	1,1
Compressor - Compressore	HP	3/4	3/4
Capacity trays GN setup - Allestimento GN teglie	n°	5 GN1/1 - 5 EN	
Picth - Passo	mm	65	
Capacity trays EN setup - Allestimento EN griglie	n°	5 EN	
Picth - Passo	mm	65	
Picth - Passo	mm	32,5-50	
Packing dimensions (WxdxH) - Dimensioni imballo	mm	850 x 760 x 1030	
Volume - Volume	m³	0,67	
Weigh net/gross - Peso netto/lordo	kg	77/89	79/91
Noise level - Livello rumorosità	dB(A)	< 70	
Remote unit / code - Unità remota / codice		990505	990507
Connections - max distance - Allacciamenti - distanza max	m	15	
Electrical cables from cabinet to remote unit Cavi elettrici da cella ad unità remota	n° x mm²	7x1,5 + 2x1 (comm)	
Liquid tubes - Tubi liquido	Ø mm	6	
Gas tubes - Tubi gas	Ø mm	8	
Drain connection water cooled R.Unit Connessione idrica UMC ad acqua	Ø "	out coil ¾ → ½ conn. H2O	
Max water consumption - Consumo max acqua	(•) l/min	1,4	
Drain tubes - Tubi scarico	Ø "	1	
LP-HP set (differential) - Set LP-HP (differenziale)	bar	0.2 (0.7) - 27 (4)	

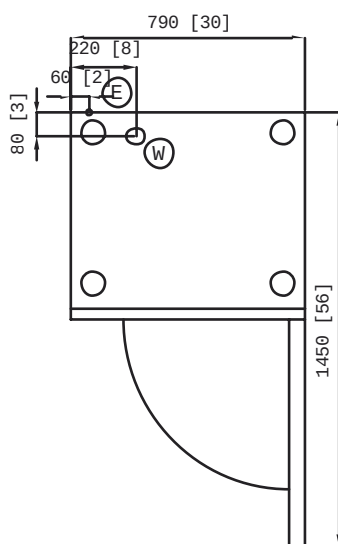
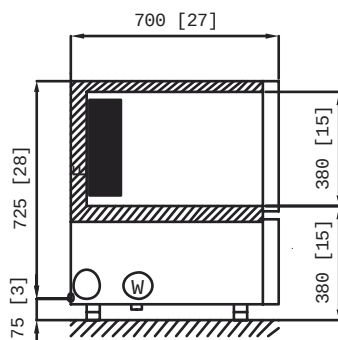
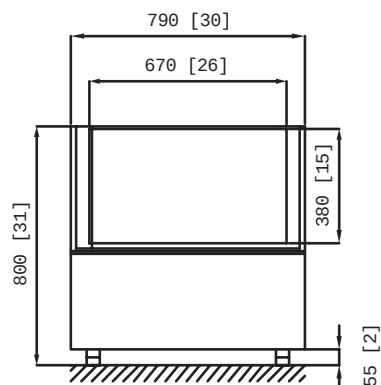
for Mod. ___ R ___ (*) temp. evap. -10°C temp. cond. +45°C / (°) temp. evap. 0°C temp. cond. +55°C
for Mod. ___ M ___ (*) temp. evap. -25°C temp. cond. +45°C / (°) temp. evap. -10°C temp. cond. +55°C
(•) t in = 20 °C / t out = 40 °C

BLAST-CHILLERS / SHOCK-FREEZERS
ABBATTITORE RAPIDO DI TEMPERATURA

LAINOX®
Cooking System

Mod. 050

5 x gn1/1 o 5 x 600x400



Ⓔ CONNESSIONE ELETTRICA
ELECTICAL CONNECTION

Ⓜ CONNESSIONE IDRICA
DRAIN CONNECTION

DIMENSIONI mm
DIMENSIONS [in]

ABBATTITORE RAPIDO DI TEMPERATURA

Per RISTORAZIONE e PASTICCERIA/PANETTERIA

LAINOX®
Cooking System

Mod. 051

5 x gn1/1 o 5 x 600x400

a seconda dell'allestimento interno



CARATTERISTICHE GENERALI:

- Fianchi esterni e top in acciaio inox AISI 304 18/10 sp. 0,6 mm (satinati Scotch-Brite)
- Porta in acciaio inox AISI 304 18/10 sp. 0,8 mm (satinata Scotch-Brite)
- Rivestimento interno completamente raggato in acciaio inox AISI 304 18/10
- Fondo interno stampato a contenimento con piletta centrale per scarico acqua di lavaggio
- Isolamento in poliuretano espanso ad alta densità (circa 42 kg/m3) di spessore 60 mm, privo di HCFC
- Batteria evaporante in rame-alluminio, verniciata a cataforesi con resina epossidica atossica
- Deflettore apribile a bandiera su cerniere, per la pulizia dell'evaporatore
- Batteria condensante in rame con alette in alluminio ad alta resa termica

ALLESTIMENTO INTERNO:

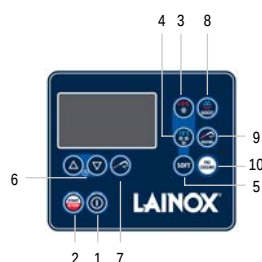
- Porta griglie o teglie in acciaio inox 18/10 collocati ad incastro sui fianchi della cella, facilmente removibili per lavaggi
- Sonda al cuore, riscaldata nelle versioni "M"

VERSIONE GASTRONOMIA:

Porta griglie in filo inox brillantato adatto a supportare griglie GN1/1 e teglie EN (600x400 mm) – passo 65 mm

VERSIONE PASTICCERIA E PANETTERIA:

Coppia guide removibili a L in acciaio inox, adatte a supportare teglie EN (600x400 mm) – passo 65 mm



VERSIONE "S"

- 1 interruttore generale ON/OFF
- 2 avvio/arresto di un ciclo di abbattimento
- 3 selezione abbattimento +3°C HARD
- 4 selezione surgelazione -18°C HARD
- 5 selezione ciclo SOFT di abbattimento (+3°C) o di surgelazione (-18°C)
- 6 impostazione tempo ciclo di abbattimento/surgelazione
- 7 Tasto ciclo di abbattimento/surgelazione con sonda al cuore
- 8 visualizzazione della temperatura della sonda evaporatore durante il funzionamento. Avvio sbrinamento (con apparecchiatura in STOP) con la pressione prolungata
- 9 riscaldamento per estrazione Sonda Spillone (per programmi di congelamento)
- 10 tasto avvio processo di pre-raffreddamento camera

GRUPPO REFRIGERANTE:

- Elettroventilatori a flusso indiretto sul prodotto
- Compressore ermetico
- Fluido refrigerante R404A
- Evaporatori con grande superficie di scambio, per un'alta efficienza del sistema di raffreddamento
- Dispositivo manuale di sbrinamento e sistema di evaporazione dell'acqua di condensa senza apporto di energia elettrica
- Scambiatore di calore liquido/gas ad alta capacità

COMANDI DI CONTROLLO E SICUREZZE:

- Scheda elettronica di controllo e comando dotata di display custom ad alta visibilità, che evidenzia lo stato dell'apparecchiatura in ogni momento
- Protettore termico a salvaguardia del compressore
- Microinterruttore arresto ventilazione interna all'apertura porta

DOTAZIONI A RICHIESTA / ACCESSORI:

- Versione predisposta con gruppo remoto
- Versione unità motocondensante con condensazione ad acqua
- Kit ruote girevoli con freno
- Kit di sterilizzazione con sterilizzatore removibile modello Sterilox
- Kit stampante

BLAST-CHILLERS / SHOCK FREEZERS

for **CATERING** and **PASTRY BAKERY**

LAINOX®
Cooking System

Mod. 051

5 x gn1/1 or 5 x 600x400
according to internal setup



CONSTRUCTION:

- External sides and top in AISI 304 18/10 stainless steel th. 0.6mm (Scotch-Brite satin finish)
- Door in AISI 304 18/10 stainless steel th. 0.8mm (Scotch-Brite satin finish)
- Internal covering completely radiated in AISI 304 18/10 stainless steel
- Internal base shaped for containment with central drain for discharge of washing water
- High-density expanded polyurethane insulation (about 42 kg/m³), thickness 60mm, without HCFC
- Ergonomic handle for the complete door length and magnetic gaskets on the 4 sides of the door
- Self-closing doors with block when opened to 100°
- Stainless steel feet Ø 2" height-adjustable H 150÷180 mm with anti-scratch cap
- Internal fan panel can be opened on side hinges, in order to clean the evaporator

INTERNAL SET-UP:

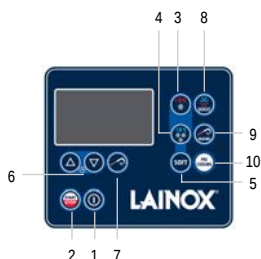
- Shelf or tray racks in 18/10 stainless steel encased on the sides of the cell, easily removable for washing
- Core probe, heated on M versions

GASTRONOMY VERSION:

- Shelf racks in polished stainless steel suitable to support GN1/1 shelves and EN trays (600x400 mm) - Pitch 65mm

PASTRY AND BAKERY VERSION:

- Shelf racks in polished stainless steel, with removable "L" shaped slides, suitable to support EN trays (600x400 mm) - Pitch 65mm



"S" CONTROL BOARD

- 1 main switch ON/OFF
- 2 start/stop of a blast-chilling or shock-freezing cycle
- 3 selection of blast-chilling +3°C HARD cycle (for strong products)
- 4 selection of shock-freezing -18°C HARD cycle (for all products at room temperature or refrigerated)
- 5 selection of SOFT mode, for blast-chilling (delicate products) or shock-freezing (hot/warm products)
- 6 cycle duration setting
- 7 blast-chilling/shock-freezing cycle controlled by CORE PROBE
- 8 visualization of air temperature during running cycles. Keep pressed (with machine in STOP) to start a defrosting cycle
- 9 heating of the core probe tip for extraction from frozen products
- 10 start of a pre-chilling cycle

COOLING SYSTEM:

- Evaporators with large exchange surfaces, and multiple injection points for high cooling efficiency
- High capacity liquid/gas heat exchanger
- Copper-aluminum evaporator, protected with non - toxic epoxy resins through cataphoresis
- Copper condensing coil with high heat yield aluminium fins
- Anti-condensate resistance positioned on the box under the magnetic gasket
- Fans with indirect flow onto the product
- Hermetic compressor
- R404A refrigerant gas
- Manual defrosting device and condensation evaporation system without use of electrical energy

COMMANDS, CONTROLS AND SAFETY DEVICES

- Control and command circuit board equipped with high-visibility custom display which highlights the status of the appliance at all times
- Circuit breaker for compressor protection
- Internal fan stop micro switch when door is opened

OPTIONS / ACCESSORIES

- Version with remote unit
- Water condensed cooling system
- Revolving castors with brake kit
- Sterilizing kit with removable steriliser Sterilox model
- Printing kit

BLAST-CHILLERS / SHOCK-FREEZERS

ABBATTITORE RAPIDO DI TEMPERATURA

LAINOX®
Cooking System

Mod. 051

5 x gn1/1 o 5 x 600x400

Model for gastronomy - mod. gastronomia		RDR051	RDM051	RCR051	RCM051
Model for pastry/bakery - mod. pasticceria			PDM051		PCM051
Dimensions (W x D x H) - Dimensioni (L x P x A)	mm	790 x 700 x 850			
Door opening width - Larghezza luce porta	mm	670			
Door opening height - Altezza luce porta	mm	380			
Internal depth - Profondità interna	mm	415			
Insulation thickness - Spessore pannelli	mm	60			
Climatic class - Classe climatica		T			
Chilling capacity +90°C → +3°C Capacità abbattimento +90°C → +3°C	Kg/cycle	12	12	18	18
Freezing capacity +90°C → -18°C Capacità congelamento +90°C → -18°C	Kg/cycle	-	8	-	12
Hour yield in freezing - Resa oraria in surgelazione	kg/h	-	10	-	15
Refrigerant - Refrigerante	gas	R404A			
Refrigerant quantity - Quantità refrigerante	g	800	850	850	1000
Refrigeration capacity - Capacità refrigerante	(*) W	940	690	1070	810
Electric power supply - Alimentazione elettrica	V/~ /Hz	230/1/50			
Electric cable - Cavo Alimentazione	n° x mm²	(2+1)x1,5			
Input electric power - Potenza elettrica	(°) W	1000	1200	1130	1400
Max. absorbed current - Max. corrente assorbita	(°) A	4,4	6,2	5,4	6,7
Electric power supply cabinet w/o remote unit Alimentazione elettrica senza compressore	V/~ /Hz	230/1/50			
Electric cable to cabinet w/o remote unit Cavo Alimentazione cella senza compressore	n° x mm²	(2+1)x1,5			
Input el. Power cabinet only w/o remote unit Potenza el. Predisposto	(°) W	160	180	160	180
Max abs. Current cabinet only w/o remote unit Corr. max Predisposto	(°) A	1	1,1	1	1,1
Compressor - Compressore	HP	3/4		1	
Capacity trays GN setup - Allestimento GN teglie	n°	5 GN1/1 - 5 EN			
Picth - Passo	mm	65			
Capacity trays EN setup - Allestimento EN griglie	n°	-	5	-	5
Picth - Passo	mm	-	65	-	65
Picth - Passo	mm	-	-	-	32,5-50
Packing dimensions (WxdxH) - Dimensioni imballo	mm	850 x 760 x 1030			
Volume - Volume	m3	0,67			
Weigh net/gross - Peso netto/lordo	kg	78/90	81/93	85/97	88/100
Noise level - Livello rumorosità	dB(A)	< 70			
Remote unit / code - Unità remota / codice		990505	990507	990509	990513
Connections - max distance - Allacciamenti - distanza max	m	15			
Electrical cables from cabinet to remote unit Cavi elettrici da cella ad unità remota	n° x mm²	7x1,5 + 2x1 (comm)			
Liquid tubes - Tubi liquido	Ø mm	6			
Gas tubes - Tubi gas	Ø mm	8			
Drain connection water cooled R.Unit Connessione idrica UMC ad acqua	Ø “	out coil ¾ → ½ conn. H2O			
Max water consumption - Consumo max acqua	(•) l/min	1,4		1,6	
Drain tubes - Tubi scarico	Ø “	1			
LP-HP set (differential) - Set LP-HP (differenziale)	bar	0.2 (0.7) - 27 (4)			

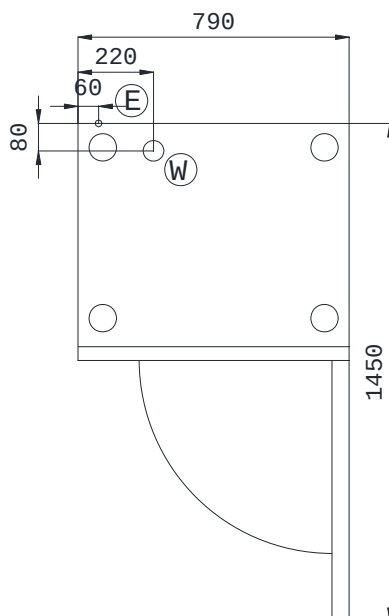
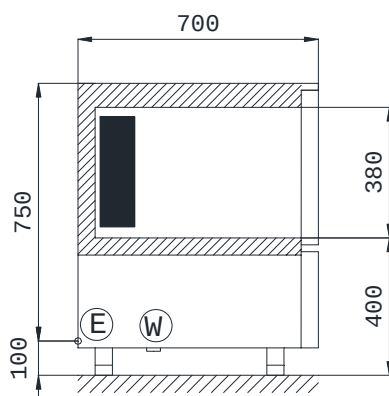
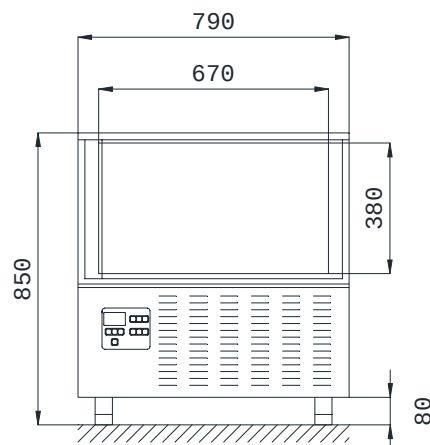
for Mod. ____ R ____ (*) temp. evap. -10°C temp. cond. +45°C / (°) temp. evap. 0°C temp. cond. +55°C
for Mod. ____ M ____ (*) temp. evap. -25°C temp. cond. +45°C / (°) temp. evap. -10°C temp. cond. +55°C
(•) t in = 20 °C / t out = 40 °C

BLAST-CHILLERS / SHOCK-FREEZERS
ABBATTITORE RAPIDO DI TEMPERATURA

LAINOX®
Cooking System

Mod. 051

5 x gn1/1 o 5 x 600x400



- Ⓔ CONNESSIONE ELETTRICA
ELECTRICAL CONNECTION
- Ⓜ CONNESSIONE IDRICA
DRAIN CONNECTION

ABBATTITORE RAPIDO DI TEMPERATURA

Per RISTORAZIONE e PASTICCERIA/PANETTERIA

LAINOX®
Cooking System

Mod. 081

8 x gn1/1 o 8 x 600x400

a seconda dell'allestimento interno



CARATTERISTICHE GENERALI:

- Fianchi esterni e top in acciaio inox AISI 304 18/10 sp. 0,6 mm (satinati Scotch-Brite)
- Porta in acciaio inox AISI 304 18/10 sp. 0,8 mm (satinata Scotch-Brite)
- Rivestimento interno completamente laccato in acciaio inox AISI 304 18/10
- Fondo interno stampato a contenimento con piletta centrale per scarico acqua di lavaggio
- Isolamento in poliuretano espanso ad alta densità (circa 42 kg/m3) di spessore 60 mm, privo di HCFC
- Batteria evaporante in rame-alluminio, verniciata a cataforesi con resina epossidica atossica
- Deflettore apribile a bandiera su cerniere, per la pulizia dell'evaporatore
- Batteria condensante in rame con alette in alluminio ad alta resa termica

ALLESTIMENTO INTERNO:

- Porta griglie o teglie in acciaio inox 18/10 collocati ad incastro sui fianchi della cella, facilmente removibili per lavaggi
- Sonda al cuore, riscaldata nelle versioni "M"

VERSIONE GASTRONOMIA:

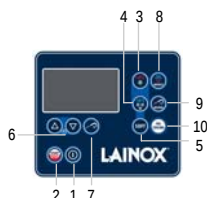
Porta griglie in filo inox brillantato adatto a supportare griglie GN1/1 e teglie EN (600x400 mm) – passo 65 mm

VERSIONE PASTICCERIA E PANETTERIA:

Coppia guide removibili a L in acciaio inox, adatte a supportare teglie EN (600x400 mm) – passo 65 mm

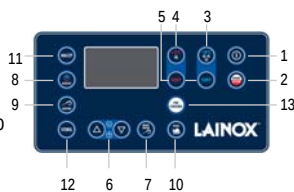
VERSIONE "S"

- 1 interruttore generale ON/OFF
- 2 avvio/arresto di un ciclo di abbattimento
- 3 selezione abbattimento +3°C HARD
- 4 selezione surgelazione -18°C HARD
- 5 selezione ciclo SOFT di abbattimento (+3°C) o di surgelazione (-18°C)
- 6 impostazione tempo ciclo di abbattimento/surgelazione
- 7 Tasto ciclo di abbattimento/surgelazione con sonda al cuore
- 8 visualizzazione della temperatura della sonda evaporatore durante il funzionamento. Avvio sbrinamento (con apparecchiatura in STOP) con la pressione prolungata
- 9 riscaldamento per estrazione Sonda Spillone (per programmi di congelamento)



VERSIONE "T"

- 1 interruttore generale ON/OFF
- 2 avvio/arresto di un ciclo di abbattimento
- 3 selezione abbattimento +3°C HARD
- 4 selezione surgelazione -18°C HARD
- 5 selezione ciclo SOFT di abbattimento (+3°C) o di surgelazione (-18°C)
- 6 impostazione tempo ciclo di abbattimento/surgelazione
- 7 Tasto ciclo di abbattimento/surgelazione con sonda al cuore
- 8 visualizzazione della temperatura della sonda evaporatore durante il funzionamento. Avvio sbrinamento (con apparecchiatura in STOP) con la pressione prolungata
- 9 riscaldamento per estrazione Sonda Spillone (per programmi di congelamento)
- 10 richiamo o memorizzazione programmi, conferma dati emessi
- 11 richiamo degli allarmi HACCP visualizzandoli sul display, riportando: data, durata, tipo e temperatura massima raggiunta
- 12 avvio processo di sterilizzazione
- 13 tasto avvio processo di pre-raffreddamento camera



GRUPPO REFRIGERANTE:

- Elettroventilatori a flusso indiretto sul prodotto
- Compressore ermetico
- Fluido refrigerante R404A
- Evaporatori con grande superficie di scambio, per un'alta efficienza del sistema di raffreddamento
- Dispositivo manuale di sbrinamento e sistema di evaporazione dell'acqua di condensa senza apporto di energia elettrica
- Scambiatore di calore liquido/gas ad alta capacità

COMANDI DI CONTROLLO E SICUREZZE:

- Scheda elettronica di controllo e comando dotata di display custom ad alta visibilità, che evidenzia lo stato dell'apparecchiatura in ogni momento
- Protettore termico a salvaguardia del compressore
- Microinterruttore arresto ventilazione interna all'apertura porta

DOTAZIONI A RICHIESTA / ACCESSORI:

- Versione predisposta con gruppo remoto
- Versione unità motocondensante con condensazione ad acqua
- Kit ruote girevoli con freno
- Kit di sterilizzazione con sterilizzatore removibile modello Sterilox
- Kit stampante

BLAST-CHILLERS / SHOCK FREEZERS

for **CATERING** and **PASTRY BAKERY**

LAINOX®
Cooking System

Mod. 081

8 x gn1/1 or 8 x 600x400
according to internal setup



CONSTRUCTION:

- External sides and top in AISI 304 18/10 stainless steel th. 0.6mm (Scotch-Brite satin finish)
- Door in AISI 304 18/10 stainless steel th. 0.8mm (Scotch-Brite satin finish)
- Internal covering completely radiated in AISI 304 18/10 stainless steel
- Internal base shaped for containment with central drain for discharge of washing water
- High-density expanded polyurethane insulation (about 42 kg/m³), thickness 60mm, without HCFC
- Ergonomic handle for the complete door length and magnetic gaskets on the 4 sides of the door
- Self-closing doors with block when opened to 100°
- Stainless steel feet Ø 2" height-adjustable H 150÷180 mm with anti-scratch cap
- Internal fan panel can be opened on side hinges, in order to clean the evaporator

INTERNAL SET-UP:

- Shelf or tray racks in 18/10 stainless steel encased on the sides of the cell, easily removable for washing
- Core probe, heated on M versions

GASTRONOMY VERSION:

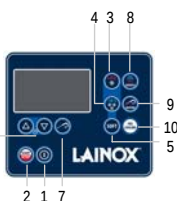
- Shelf racks in polished stainless steel suitable to support GN1/1 shelves and EN trays (600x400 mm) - Pitch 65mm

PASTRY AND BAKERY VERSION:

- Shelf racks in polished stainless steel, with removable "L" shaped slides, suitable to support EN trays (600x400 mm) - Pitch 65mm

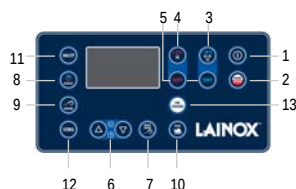
"S" CONTROL BOARD

- 1 main switch ON/OFF
- 2 start/stop of a blast-chilling or shock-freezing cycle
- 3 selection of blast-chilling +3°C HARD cycle (for strong products)
- 4 selection of shock-freezing -18°C HARD cycle (for all products at room temperature or refrigerated)
- 5 selection of SOFT mode, for blast-chilling (delicate products) or shock-freezing (hot/warm products)
- 6 cycle duration setting
- 7 blast-chilling/shock-freezing cycle controlled by CORE PROBE
- 8 visualization of air temperature during running cycles. Keep pressed (with machine in STOP) to start a defrosting cycle
- 9 heating of the core probe tip for extraction from frozen products
- 10 start of a pre-chilling cycle



"T" CONTROL BOARD

- 1 main switch ON/OFF
- 2 start/stop of a blast-chilling or shock-freezing cycle
- 3 selection of blast-chilling +3°C HARD cycle (for strong products)
- 4 selection of shock-freezing -18°C HARD Cycle (for all products at room temperature or refrigerated)
- 5 selection of SOFT mode, for blast-chilling (delicate products) or shock-freezing (hot/warm products)
- 6 cycle duration setting
- 7 blast-chilling/shock-freezing cycle controlled by CORE PROBE
- 8 visualization of air temperature during running cycles. Keep pressed (with machine in STOP) to start a defrosting cycle
- 9 heating of the core probe for extraction from frozen products
- 10 save or recall a memorized program, confirm data
- 11 recall HACCP alarms showing on the display date, duration, type and maximum temperature reached
- 12 start of a STERILIZATION cycle
- 13 start of a pre-chilling cycle



COOLING SYSTEM:

- Evaporators with large exchange surfaces, and multiple injection points for high cooling efficiency
- High capacity liquid/gas heat exchanger
- Copper-aluminum evaporator, protected with non - toxic epoxy resins through cataphoresis
- Copper condensing coil with high heat yield aluminium fins
- Anti-condensate resistance positioned on the box under the magnetic gasket
- Fans with indirect flow onto the product
- Hermetic compressor
- R404A refrigerant gas
- Manual defrosting device and condensation evaporation system without use of electrical energy

COMMANDS, CONTROLS AND SAFETY DEVICES

- Control and command circuit board equipped with high-visibility custom display which highlights the status of the appliance at all times
- Circuit breaker for compressor protection
- Internal fan stop micro switch when door is opened

OPTIONS / ACCESSORIES

- Version with remote unit
- Water condensed cooling system
- Revolving castors with brake kit
- Sterilizing kit with removable steriliser Sterilox model
- Printing kit

BLAST-CHILLERS / SHOCK-FREEZERS

ABBATTITORE RAPIDO DI TEMPERATURA

LAINOX®
Cooking System

Mod. 081

8 x gn1/1 o 8 x 600x400

Model for gastronomy - mod. gastronomia		RCR081	RCM081
Model for pastry/bakery - mod. pasticceria			PCM081
Dimensions (W x D x H) - Dimensioni (L x P x A)	mm	790 x 800 x 1320	
Door opening width - Larghezza luce porta	mm	670	
Door opening height - Altezza luce porta	mm	630	
Internal depth - Profondità interna	mm	460	
Insulation thickness - Spessore pannelli	mm	60	
Climatic class - Classe climatica		T	
Chilling capacity +90°C → +3°C Capacità abbattimento +90°C → +3°C	Kg/cycle	25	25
Freezing capacity +90°C → -18°C Capacità congelamento +90°C → -18°C	Kg/cycle	-	16
Hour yield in freezing - Resa oraria in surgelazione	kg/h	-	24
Refrigerant - Refrigerante	gas	R404A	
Refrigerant quantity - Quantità refrigerante	g	1200	
Refrigeration capacity - Capacità refrigerante	(*) W	1720	1300
Electric power supply - Alimentazione elettrica	V/~Hz	230/1/50	
Electric cable - Cavo Alimentazione	n° x mm²	(2+1)x1,5	
Input electric power - Potenza elettrica	(°) W	1500	2000
Max. absorbed current - Max. corrente assorbita	(°) A	6,5	9,2
Electric power supply cabinet w/o remote unit Alimentazione elettrica senza compressore	V/~Hz	230/1/50	
Electric cable to cabinet w/o remote unit Cavo Alimentazione cella senza compressore	n° x mm²	(2+1)x1,5	
Input el. Power cabinet only w/o remote unit Potenza el. Predisposto	(°) W	150	170
Max abs. Current cabinet only w/o remote unit Corr. max Predisposto	(°) A	0,9	1,1
Compressor - Compressore	HP	1 1/2	1 1/2
Capacity trays GN setup - Allestimento GN teglie	n°	8 GN1/1 - 8 EN	
Picth - Passo	mm	65	
Capacity trays EN setup - Allestimento EN griglie	n°	-	8 EN
Picth - Passo	mm	-	65
Picth - Passo	mm	-	32,5-50
Packing dimensions (WxdxH) - Dimensioni imballo	mm	850 x 860 x 1470	
Volume - Volume	m³	1,07	
Weigh net/gross - Peso netto/lordo	kg	118/132	126/140
Noise level - Livello rumorosità	dB(A)	< 70	< 70
Remote unit / code - Unità remota / codice		990515	990517
Connections - max distance - Allacciamenti - distanza max	m	15	
Electrical cables from cabinet to remote unit Cavi elettrici da cella ad unità remota	n° x mm²	7x1,5 + 2x1 (comm)	
Liquid tubes - Tubi liquido	Ø mm	6	
Gas tubes - Tubi gas	Ø mm	8	
Drain connection water cooled R.Unit Connessione idrica UMC ad acqua	Ø "	out coil ¾ → ½ conn. H2O	
Max water consumption - Consumo max acqua	(•) l/min	2,3	2,4
Drain tubes - Tubi scarico	Ø "	1	
LP-HP set (differential) - Set LP-HP (differenziale)	bar	0.2 (0.7) - 27 (4)	

for Mod. ___ R ___ (*) temp. evap. -10°C temp. cond. +45°C / (°) temp. evap. 0°C temp. cond. +55°C

for Mod. ___ M ___ (*) temp. evap. -25°C temp. cond. +45°C / (°) temp. evap. -10°C temp. cond. +55°C

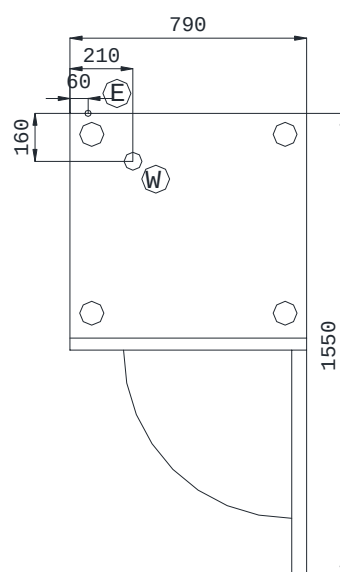
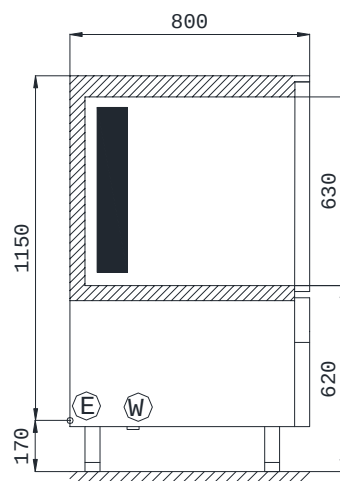
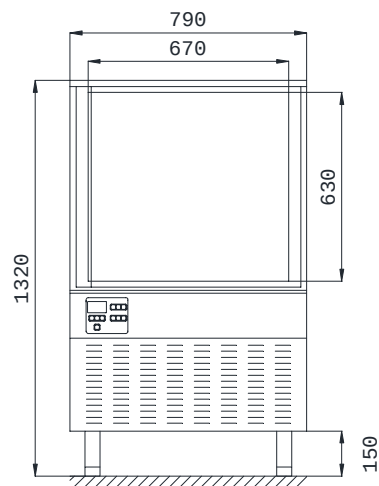
(•) t in = 20 °C / t out = 40 °C

BLAST-CHILLERS / SHOCK-FREEZERS
ABBATTITORE RAPIDO DI TEMPERATURA

LAINOX®
Cooking System

Mod. 081

8 x gn1/1 o 8 x 600x400



- Ⓔ CONNESIONE ELETTRICA
ELECTRICAL CONNECTION
- Ⓦ CONNESIONE IDRICA
DRAIN CONNECTION

ABBATTITORE RAPIDO DI TEMPERATURA

Per RISTORAZIONE e PASTICCERIA/PANETTERIA

LAINOX®
Cooking System

Mod. 121

12 x gn1/1 o 12 x 600x400

a seconda dell'allestimento interno



CARATTERISTICHE GENERALI:

- Fianchi esterni e top in acciaio inox AISI 304 18/10 sp. 0,6 mm (satinati Scotch-Brite)
- Porta in acciaio inox AISI 304 18/10 sp. 0,8 mm (satinata Scotch-Brite)
- Rivestimento interno completamente raggato in acciaio inox AISI 304 18/10
- Fondo interno stampato a contenimento con piletta centrale per scarico acqua di lavaggio
- Isolamento in poliuretano espanso ad alta densità (circa 42 kg/m3) di spessore 60 mm, privo di HCFC
- Batteria evaporante in rame-alluminio, verniciata a cataforesi con resina epossidica atossica
- Deflettore apribile a bandiera su cerniere, per la pulizia dell'evaporatore
- Batteria condensante in rame con alette in alluminio ad alta resa termica

ALLESTIMENTO INTERNO:

- Porta griglie o teglie in acciaio inox 18/10 collocati ad incastro sui fianchi della cella, facilmente removibili per lavaggi
- Sonda al cuore, riscaldata nelle versioni "M"

VERSIONE GASTRONOMIA:

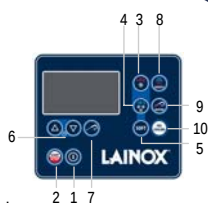
Porta griglie in filo inox brillantato adatto a supportare griglie GN1/1 e teglie EN (600x400 mm) – passo 65 mm

VERSIONE PASTICCERIA E PANETTERIA:

Coppia guide removibili a L in acciaio inox, adatte a supportare teglie EN (600x400 mm) – passo 65 mm

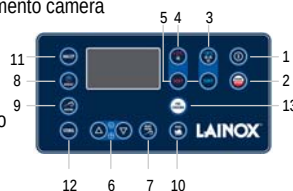
VERSIONE "S"

- 1 interruttore generale ON/OFF
- 2 avvio/arresto di un ciclo di abbattimento
- 3 selezione abbattimento +3°C HARD
- 4 selezione surgelazione -18°C HARD
- 5 selezione ciclo SOFT di abbattimento (+3°C) o di surgelazione (-18°C)
- 6 impostazione tempo ciclo di abbattimento/surgelazione
- 7 Tasto ciclo di abbattimento/surgelazione con sonda al cuore
- 8 visualizzazione della temperatura della sonda evaporatore durante il funzionamento. Avvio sbrinamento (con apparecchiatura in STOP) con la pressione prolungata
- 9 riscaldamento per estrazione Sonda Spillone (per programmi di congelamento)
- 10 tasto avvio processo di pre-raffreddamento camera



VERSIONE "T"

- 1 interruttore generale ON/OFF
- 2 avvio/arresto di un ciclo di abbattimento
- 3 selezione abbattimento +3°C HARD
- 4 selezione surgelazione -18°C HARD
- 5 selezione ciclo SOFT di abbattimento (+3°C) o di surgelazione (-18°C)
- 6 impostazione tempo ciclo di abbattimento/surgelazione
- 7 Tasto ciclo di abbattimento/surgelazione con sonda al cuore
- 8 visualizzazione della temperatura della sonda evaporatore durante il funzionamento. Avvio sbrinamento (con apparecchiatura in STOP) con la pressione prolungata
- 9 riscaldamento per estrazione Sonda Spillone (per programmi di congelamento)
- 10 richiamo o memorizzazione programmi, conferma dati emessi
- 11 richiamo degli allarmi HACCP visualizzandoli sul display, riportando: data, durata, tipo e temperatura massima raggiunta
- 12 avvio processo di sterilizzazione
- 13 tasto avvio processo di pre-raffreddamento camera



GRUPPO REFRIGERANTE:

- Elettroventilatori a flusso indiretto sul prodotto
- Compressore ermetico
- Fluido refrigerante R404A
- Evaporatori con grande superficie di scambio, per un'alta efficienza del sistema di raffreddamento
- Dispositivo manuale di sbrinamento e sistema di evaporazione dell'acqua di condensa senza apporto di energia elettrica
- Scambiatore di calore liquido/gas ad alta capacità

COMANDI DI CONTROLLO E SICUREZZE:

- Scheda elettronica di controllo e comando dotata di display custom ad alta visibilità, che evidenzia lo stato dell'apparecchiatura in ogni momento
- Protettore termico a salvaguardia del compressore
- Microinterruttore arresto ventilazione interna all'apertura porta

DOTAZIONI A RICHIESTA / ACCESSORI:

- Versione predisposta con gruppo remoto
- Versione unità motocondensante con condensazione ad acqua
- Kit ruote girevoli con freno
- Kit di sterilizzazione con sterilizzatore removibile modello Sterilox
- Kit stampante

BLAST-CHILLERS / SHOCK FREEZERS

for **CATERING** and **PASTRY BAKERY**

LAINOX®
Cooking System

Mod. 121

12 x gn1/1 or 12 x 600x400
according to internal setup



CONSTRUCTION:

- External sides and top in AISI 304 18/10 stainless steel th. 0.6mm (Scotch-Brite satin finish)
- Door in AISI 304 18/10 stainless steel th. 0.8mm (Scotch-Brite satin finish)
- Internal covering completely radiated in AISI 304 18/10 stainless steel
- Internal base shaped for containment with central drain for discharge of washing water
- High-density expanded polyurethane insulation (about 42 kg/m3), thickness 60mm, without HCFC
- Ergonomic handle for the complete door length and magnetic gaskets on the 4 sides of the door
- Self-closing doors with block when opened to 100°
- Stainless steel feet Ø 2" height-adjustable H 150÷180 mm with anti-scratch cap
- Internal fan panel can be opened on side hinges, in order to clean the evaporator

INTERNAL SET-UP:

- Shelf or tray racks in 18/10 stainless steel encased on the sides of the cell, easily removable for washing
- Core probe, heated on M versions

GASTRONOMY VERSION:

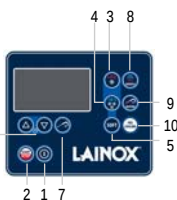
- Shelf racks in polished stainless steel suitable to support GN1/1 shelves and EN trays (600x400 mm) - Pitch 65mm

PASTRY AND BAKERY VERSION:

- Shelf racks in polished stainless steel, with removable "L" shaped slides, suitable to support EN trays (600x400 mm) - Pitch 65mm

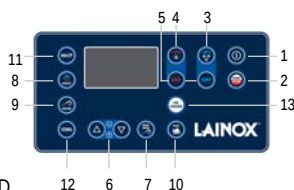
"S" CONTROL BOARD

- 1 main switch ON/OFF
- 2 start/stop of a blast-chilling or shock-freezing cycle
- 3 selection of blast-chilling +3°C HARD cycle (for strong products)
- 4 selection of shock-freezing -18°C HARD cycle (for all products at room temperature or refrigerated)
- 5 selection of SOFT mode, for blast-chilling (delicate products) or shock-freezing (hot/warm products)
- 6 cycle duration setting
- 7 blast-chilling/shock-freezing cycle controlled by CORE PROBE
- 8 visualization of air temperature during running cycles. Keep pressed (with machine in STOP) to start a defrosting cycle
- 9 heating of the core probe tip for extraction from frozen products
- 10 start of a pre-chilling cycle



"T" CONTROL BOARD

- 1 main switch ON/OFF
- 2 start/stop of a blast-chilling or shock-freezing cycle
- 3 selection of blast-chilling +3°C HARD cycle (for strong products)
- 4 selection of shock-freezing -18°C HARD cycle (for all products at room temperature or refrigerated)
- 5 selection of SOFT mode, for blast-chilling (delicate products) or shock-freezing (hot/warm products)
- 6 cycle duration setting
- 7 blast-chilling/shock-freezing cycle controlled by CORE PROBE
- 8 visualization of air temperature during running cycles. Keep pressed (with machine in STOP) to start a defrosting cycle
- 9 heating of the core probe for extraction from frozen products
- 10 save or recall a memorized program, confirm data
- 11 recall HACCP alarms showing on the display date, duration, type and maximum temperature reached
- 12 start of a STERILIZATION cycle
- 13 start of a pre-chilling cycle



COOLING SYSTEM:

- Evaporators with large exchange surfaces, and multiple injection points for high cooling efficiency
- High capacity liquid/gas heat exchanger
- Copper-aluminum evaporator, protected with non-toxic epoxy resins through cataphoresis
- Copper condensing coil with high heat yield aluminium fins
- Anti-condensate resistance positioned on the box under the magnetic gasket
- Fans with indirect flow onto the product
- Hermetic compressor
- R404A refrigerant gas
- Manual defrosting device and condensation evaporation system without use of electrical energy

COMMANDS, CONTROLS AND SAFETY DEVICES

- Control and command circuit board equipped with high-visibility custom display which highlights the status of the appliance at all times
- Circuit breaker for compressor protection
- Internal fan stop micro switch when door is opened

OPTIONS / ACCESSORIES

- Version with remote unit
- Water condensed cooling system
- Revolving castors with brake kit
- Sterilizing kit with removable steriliser Sterilox model
- Printing kit

BLAST-CHILLERS / SHOCK-FREEZERS

ABBATTITORE RAPIDO DI TEMPERATURA

LAINOX
Cooking System

Mod. 121

12 x gn1/1 o 12 x 600x400

Model for gastronomy - mod. gastronomia		RDR121	RDM121	RCR121	RCM121
Model for pastry/bakery - mod. pasticceria			PDM121		PCM121
Dimensions (W x D x H) - Dimensioni (L x P x A)	mm	790 x 800 x 1800			
Door opening width - Larghezza luce porta	mm	670			
Door opening height - Altezza luce porta	mm	830			
Internal depth - Profondità interna	mm	460			
Insulation thickness - Spessore pannelli	mm	60			
Climatic class - Classe climatica		T			
Chilling capacity +90°C → +3°C Capacità abbattimento +90°C → +3°C	Kg/cycle	25	25	36	36
Freezing capacity +90°C → -18°C Capacità congelamento +90°C → -18°C	Kg/cycle	-	16	-	24
Hour yield in freezing - Resa oraria in surgelazione	kg/h	-	24	-	36
Refrigerant - Refrigerante	gas	R404A			
Refrigerant quantity - Quantità refrigerante	g	1200			1600
Refrigeration capacity - Capacità refrigerante	(*) W	1720	1300	2770	2850
Electric power supply - Alimentazione elettrica	V/~ /Hz	230/1/50		400/3/50	
Electric cable - Cavo Alimentazione	n° x mm²	(2+1)x1,5		(3+1+1)x2,5	
Input electric power - Potenza elettrica	(°) W	1550	2000	2100	3500
Max. absorbed current - Max. corrente assorbita	(°) A	7,1	9,7	3,1	4,2
Electric power supply cabinet w/o remote unit Alimentazione elettrica senza compressore	V/~ /Hz	230/1/50			
Electric cable to cabinet w/o remote unit Cavo Alimentazione cella senza compressore	n° x mm²	(2+1)x1,5			
Input el. Power cabinet only w/o remote unit Potenza el. Predisposto	(°) W	250	270	250	270
Max abs. Current cabinet only w/o remote unit Corr. max Predisposto	(°) A	1,6	1,7	1,6	1,7
Compressor - Compressore	HP	1 1/5		2 1/2	
Capacity trays GN setup - Allestimento GN teglie	n°	12 GN1/1 - 12 EN			
Picth - Passo	mm	65			
Capacity trays EN setup - Allestimento EN griglie	n°	-	12 EN	-	12 EN
Picth - Passo	mm	-	65	-	65
Picth - Passo	mm	-	-	-	32,5-50
Packing dimensions (WxdxH) - Dimensioni imballo	mm	850 x 860 x 1950			
Volume - Volume	m3	1,43			
Weigh net/gross - Peso netto/lordo	kg	145/160	149/164	157/172	161/176
Noise level - Livello rumorosità	dB(A)	< 70			
Remote unit / code - Unità remota / codice		990515	990517	990519	990525
Connections - max distance - Allacciamenti - distanza max	m	15			
Electrical cables from cabinet to remote unit Cavi elettrici da cella ad unità remota	n° x mm²	7x1,5 + 2x1 (comm)		8x2,5 + 2x1 (comm)	
Liquid tubes - Tubi liquido	Ø mm	6		6	8
Gas tubes - Tubi gas	Ø mm	8		12	14
Drain connection water cooled R.Unit Connessione idrica UMC ad acqua	Ø “	out coil ¾ → ½ conn. H2O			
Max water consumption - Consumo max acqua	(•) l/min	2,3	2,4	3,5	4,6
Drain tubes - Tubi scarico	Ø “	1			
LP-HP set (differential) - Set LP-HP (differenziale)	bar	0.2 (0.7) - 27 (4)			

for Mod. ___ R ___ (°) temp. evap. -10°C temp. cond. +45°C / (°) temp. evap. 0°C temp. cond. +55°C

for Mod. ___ M ___ (°) temp. evap. -25°C temp. cond. +45°C / (°) temp. evap. -10°C temp. cond. +55°C

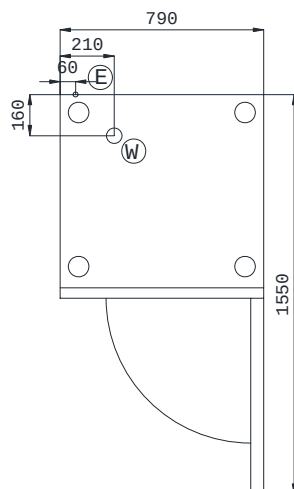
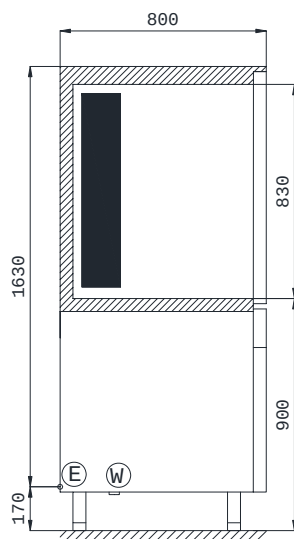
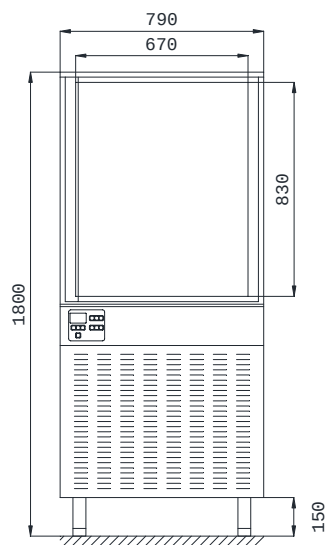
(•) t in = 20 °C / t out = 40 °C

BLAST-CHILLERS / SHOCK-FREEZERS
ABBATTITORE RAPIDO DI TEMPERATURA

LAINOX®
Cooking System

Mod. 121

12 x gn1/1 o 12 x 600x400



Ⓔ CONNESSIONE ELETTRICA
ELECTRICAL CONNECTION
⒲ CONNESSIONE IDRICA
DRAIN CONNECTION

ABBATTITORE RAPIDO DI TEMPERATURA

Per RISTORAZIONE

LAINOX®
Cooking System

Mod. 122

12 x gn2/1 o 24 x gn2/1



CARATTERISTICHE GENERALI:

- Fianchi esterni e top in acciaio inox AISI 304 18/10 sp. 0,6 mm (satinati Scotch-Brite)
- Porta in acciaio inox AISI 304 18/10 sp. 0,8 mm (satinata Scotch-Brite)
- Rivestimento interno completamente laccato in acciaio inox AISI 304 18/10
- Fondo interno stampato a contenimento con piletta centrale per scarico acqua di lavaggio
- Isolamento in poliuretano espanso ad alta densità (circa 42 kg/m3) di spessore 60 mm, privo di HCFC
- Batteria evaporante in rame-alluminio, verniciata a cataforesi con resina epossidica atossica
- Deflettore apribile a bandiera su cerniere, per la pulizia dell'evaporatore
- Batteria condensante in rame con alette in alluminio ad alta resa termica

ALLESTIMENTO INTERNO:

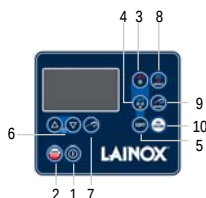
- Porta griglie o teglie in acciaio inox 18/10 collocati ad incastro sui fianchi della cella, facilmente removibili per lavaggi
- Sonda al cuore, riscaldata nelle versioni "M"

VERSIONE GASTRONOMIA:

Porta griglie in filo inox brillantato adatto a supportare griglie GN1/1 e teglie EN (600x400 mm) – passo 65 mm

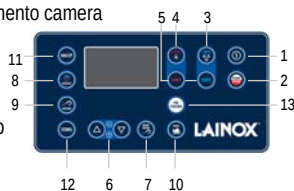
VERSIONE "S"

- 1 interruttore generale ON/OFF
- 2 avvio/arresto di un ciclo di abbattimento
- 3 selezione abbattimento +3°C HARD
- 4 selezione surgelazione -18°C HARD
- 5 selezione ciclo SOFT di abbattimento (+3°C) o di surgelazione (-18°C)
- 6 impostazione tempo ciclo di abbattimento/surgelazione
- 7 Tasto ciclo di abbattimento/surgelazione con sonda al cuore
- 8 visualizzazione della temperatura della sonda evaporatore durante il funzionamento. Avvio sbrinamento (con apparecchiatura in STOP) con la pressione prolungata
- 9 riscaldamento per estrazione Sonda Spillone (per programmi di congelamento)
- 10 tasto avvio processo di pre-raffreddamento camera



VERSIONE "T"

- 1 interruttore generale ON/OFF
- 2 avvio/arresto di un ciclo di abbattimento
- 3 selezione abbattimento +3°C HARD
- 4 selezione surgelazione -18°C HARD
- 5 selezione ciclo SOFT di abbattimento (+3°C) o di surgelazione (-18°C)
- 6 impostazione tempo ciclo di abbattimento/surgelazione
- 7 Tasto ciclo di abbattimento/surgelazione con sonda al cuore
- 8 visualizzazione della temperatura della sonda evaporatore durante il funzionamento. Avvio sbrinamento (con apparecchiatura in STOP) con la pressione prolungata
- 9 riscaldamento per estrazione Sonda Spillone (per programmi di congelamento)
- 10 richiamo o memorizzazione programmi, conferma dati emessi
- 11 richiamo degli allarmi HACCP visualizzandoli sul display, riportando: data, durata, tipo e temperatura massima raggiunta
- 12 avvio processo di sterilizzazione
- 13 tasto avvio processo di pre-raffreddamento camera



GRUPPO REFRIGERANTE:

- Elettroventilatori a flusso indiretto sul prodotto
- Compressore ermetico
- Fluido refrigerante R404A
- Evaporatori con grande superficie di scambio, per un'alta efficienza del sistema di raffreddamento
- Dispositivo manuale di sbrinamento e sistema di evaporazione dell'acqua di condensa senza apporto di energia elettrica
- Scambiatore di calore liquido/gas ad alta capacità

COMANDI DI CONTROLLO E SICUREZZE:

- Scheda elettronica di controllo e comando dotata di display custom ad alta visibilità, che evidenzia lo stato dell'apparecchiatura in ogni momento
- Protettore termico a salvaguardia del compressore
- Microinterruttore arresto ventilazione interna all'apertura porta

DOTAZIONI A RICHIESTA / ACCESSORI:

- Versione predisposta con gruppo remoto
- Versione unità motocondensante con condensazione ad acqua
- Kit ruote girevoli con freno
- Kit di sterilizzazione con sterilizzatore removibile modello Sterilox
- Kit stampante

BLAST-CHILLERS / SHOCK FREEZERS

for CATERING

LAINOX®
Cooking System

Mod. 122

12 x gn2/1 or 24 x gn2/1



CONSTRUCTION:

- External sides and top in AISI 304 18/10 stainless steel th. 0.6mm (Scotch-Brite satin finish)
- Door in AISI 304 18/10 stainless steel th. 0.8mm (Scotch-Brite satin finish)
- Internal covering completely radiated in AISI 304 18/10 stainless steel
- Internal base shaped for containment with central drain for discharge of washing water
- High-density expanded polyurethane insulation (about 42 kg/m³), thickness 60mm, without HCFC
- Ergonomic handle for the complete door length and magnetic gaskets on the 4 sides of the door
- Self-closing doors with block when opened to 100°
- Stainless steel feet Ø 2" height-adjustable H 150÷180 mm with anti-scratch cap
- Internal fan panel can be opened on side hinges, in order to clean the evaporator

INTERNAL SET-UP:

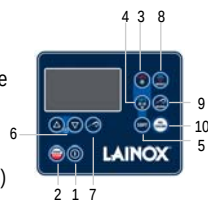
- Shelf or tray racks in 18/10 stainless steel encased on the sides of the cell, easily removable for washing
- Core probe, heated on M versions

GASTRONOMY VERSION:

- Shelf racks in polished stainless steel suitable to support GN1/1 shelves and EN trays (600x400 mm) - Pitch 65mm

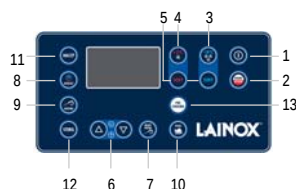
"S" CONTROL BOARD

- 1 main switch ON/OFF
- 2 start/stop of a blast-chilling or shock-freezing cycle
- 3 selection of blast-chilling +3°C HARD cycle (for strong products)
- 4 selection of shock-freezing -18°C HARD cycle (for all products at room temperature or refrigerated)
- 5 selection of SOFT mode, for blast-chilling (delicate products) or shock-freezing (hot/warm products)
- 6 cycle duration setting
- 7 blast-chilling/shock-freezing cycle controlled by CORE PROBE
- 8 visualization of air temperature during running cycles. Keep pressed (with machine in STOP) to start a defrosting cycle
- 9 heating of the core probe tip for extraction from frozen products
- 10 start of a pre-chilling cycle



"T" CONTROL BOARD

- 1 main switch ON/OFF
- 2 start/stop of a blast-chilling or shock-freezing cycle
- 3 selection of blast-chilling +3°C HARD cycle (for strong products)
- 4 selection of shock-freezing -18°C HARD cycle (for all products at room temperature or refrigerated)
- 5 selection of SOFT mode, for blast-chilling (delicate products) or shock-freezing (hot/warm products)
- 6 cycle duration setting
- 7 blast-chilling/shock-freezing cycle controlled by CORE PROBE
- 8 visualization of air temperature during running cycles. Keep pressed (with machine in STOP) to start a defrosting cycle
- 9 heating of the core probe for extraction from frozen products
- 10 save or recall a memorized program, confirm data
- 11 recall HACCP alarms showing on the display date, duration, type and maximum temperature reached
- 12 start of a STERILIZATION cycle
- 13 start of a pre-chilling cycle



COOLING SYSTEM:

- Evaporators with large exchange surfaces, and multiple injection points for high cooling efficiency
- High capacity liquid/gas heat exchanger
- Copper-aluminum evaporator, protected with non - toxic epoxy resins through cataphoresis
- Copper condensing coil with high heat yield aluminium fins
- Anti-condensate resistance positioned on the box under the magnetic gasket
- Fans with indirect flow onto the product
- Hermetic compressor
- R404A refrigerant gas
- Manual defrosting device and condensation evaporation system without use of electrical energy

COMMANDS, CONTROLS AND SAFETY DEVICES

- Control and command circuit board equipped with high-visibility custom display which highlights the status of the appliance at all times
- Circuit breaker for compressor protection
- Internal fan stop micro switch when door is opened

OPTIONS / ACCESSORIES

- Version with remote unit
- Water condensed cooling system
- Revolving castors with brake kit
- Sterilizing kit with removable steriliser Sterilox model
- Printing kit

BLAST-CHILLERS / SHOCK-FREEZERS

ABBATTITORE RAPIDO DI TEMPERATURA

LAINOX®
Cooking System

Mod. 122

12 x gn2/1 o 24 x gn1/1

Model for gastronomy - mod. gastronomia		RDR122	RDM122	RCR122	RCM122
Dimensions (W x D x H) - Dimensioni (L x P x A)	mm	1100 x 880 x 1800			
Door opening width - Larghezza luce porta	mm	670			
Door opening height - Altezza luce porta	mm	830			
Internal depth - Profondità interna	mm	750			
Insulation thickness - Spessore pannelli	mm	60			
Climatic class - Classe climatica		T			
Chilling capacity +90°C → +3°C Capacità abbattimento +90°C → +3°C	Kg/cycle	50	50	72	72
Freezing capacity +90°C → -18°C Capacità congelamento +90°C → -18°C	Kg/cycle	-	32	-	48
Refrigerant - Refrigerante	gas	R404			
Refrigerant quantity - Quantità refrigerante	g	1900	2100	4000	4000
Refrigeration capacity - Capacità refrigerante	(*) W	4730	3930	6420	5970
Electric power supply - Alimentazione elettrica	V/~Hz	400/3/50			
Electric cable - Cavo Alimentazione	n° x mm²	(3+1+1)x2,5			
Input electric power - Potenza elettrica	(°) W	3000	3176	3950	6120
Max. absorbed current - Max. corrente assorbita	(°) A	4,3	5,4	4,9	6,9
Electric power supply cabinet w/o remote unit Alimentazione elettrica senza compressore	V/~Hz	230/1/50			
Electric cable to cabinet w/o remote unit Cavo Alimentazione cella senza compressore	n° x mm²	(2+1)x1,5			
Input el. Power cabinet only w/o remote unit Potenza el. Predisposto	(°) W	360	380	360	380
Max abs. Current cabinet only w/o remote unit Corr. max Predisposto	(°) A	2,2	2,4	2,2	2,4
Compressor - Compressore	HP	3 1/2	3 1/2	4	4
Capacity trays GN setup - Allestimento GN teglie	n°	12 GN 2/1 - 12 EN			
Picth - Passo	mm	65			
Packing dimensions (WxdxH) - Dimensioni imballo	mm	1150 x 930 x 1950			
Volume - Volume	m3	2,09			
Weigh net/gross - Peso netto/lordo	kg	205/225	210/230	215/235	220/240
Noise level - Livello rumorosità	dB(A)	<70			
Remote unit / code - Unità remota / codice		990527	990529	990531	990533
Connections - max distance - Allacciamenti - distanza max	m	15			
Electrical cables from cabinet to remote unit Cavi elettrici da cella ad unità remota	n° x mm²	8x2,5 + 2x1 (comm)		12x2,5 + 4x1 (comm)	
Liquid tubes - Tubi liquido	Ø mm	8		12	
Gas tubes - Tubi gas	Ø mm	16		18	
Drain connection water cooled R.Unit Connessione idrica UMC ad acqua	Ø “	out coil ¾ → ½ conn. H2O			
Max water consumption - Consumo max acqua	(•) l/min	5,5	5,1	7,4	8,7
Drain tubes - Tubi scarico	Ø “	1			
LP-HP set (differential) - Set LP-HP (differenziale)	bar	0.2 (0.7) - 27 (4)			

for Mod. ____ R ____ (°) temp. evap. -10°C temp. cond. +45°C / (°) temp. evap. 0°C temp. cond. +55°C

for Mod. ____ M ____ (°) temp. evap. -25°C temp. cond. +45°C / (°) temp. evap. -10°C temp. cond. +55°C

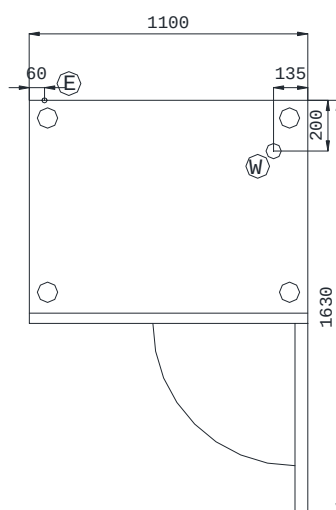
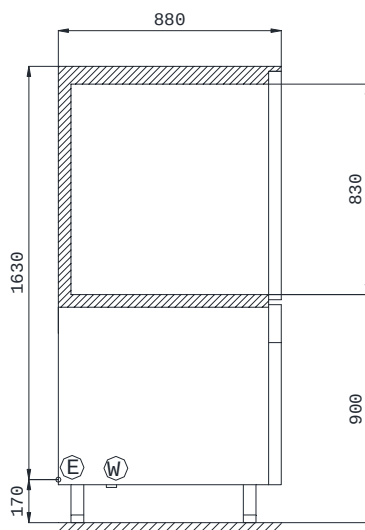
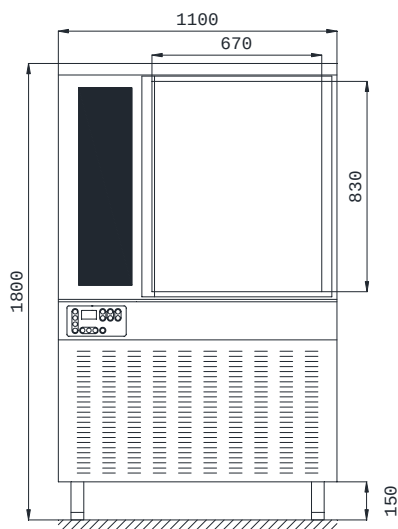
(•) t in = 20 °C / t out = 40 °C

BLAST-CHILLERS / SHOCK-FREEZERS
ABBATTITORE RAPIDO DI TEMPERATURA

LAINOX®
Cooking System

Mod. 122

12 x gn2/1 o 24 x gn1/1



- Ⓔ CONNESSIONE ELETTRICA
ELECTRICAL CONNECTION
- ⒲ CONNESSIONE IDRICA
DRAIN CONNECTION

ABBATTITORE RAPIDO DI TEMPERATURA

Per RISTORAZIONE e PASTICCERIA/PANETTERIA

LAINOX®
Cooking System

Mod. 161

16 x gn1/1 o 16 x 600x400

a seconda dell'allestimento interno



CARATTERISTICHE GENERALI:

- Fianchi esterni e top in acciaio inox AISI 304 18/10 sp. 0,6 mm (satinati Scotch-Brite)
- Porta in acciaio inox AISI 304 18/10 sp. 0,8 mm (satinata Scotch-Brite)
- Rivestimento interno completamente laccato in acciaio inox AISI 304 18/10
- Fondo interno stampato a contenimento con piletta centrale per scarico acqua di lavaggio
- Isolamento in poliuretano espanso ad alta densità (circa 42 kg/m3) di spessore 60 mm, privo di HCFC
- Batteria evaporante in rame-alluminio, verniciata a cataforesi con resina epossidica atossica
- Deflettore apribile a bandiera su cerniere, per la pulizia dell'evaporatore
- Batteria condensante in rame con alette in alluminio ad alta resa termica

ALLESTIMENTO INTERNO:

- Porta griglie o teglie in acciaio inox 18/10 collocati ad incastro sui fianchi della cella, facilmente removibili per lavaggi
- Sonda al cuore, riscaldata nelle versioni "M"

VERSIONE GASTRONOMIA:

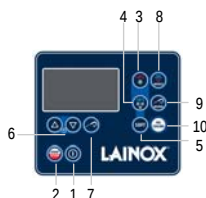
Porta griglie in filo inox brillantato adatto a supportare griglie GN1/1 e teglie EN (600x400 mm) – passo 65 mm

VERSIONE PASTICCERIA E PANETTERIA:

Coppia guide removibili a in acciaio inox, adatte a supportare teglie EN (600x400 mm) – passo 65 mm

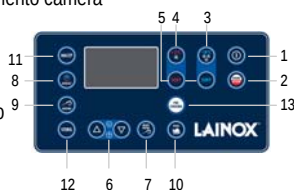
VERSIONE "S"

- 1 interruttore generale ON/OFF
- 2 avvio/arresto di un ciclo di abbattimento
- 3 selezione abbattimento +3°C HARD
- 4 selezione surgelazione -18°C HARD
- 5 selezione ciclo SOFT di abbattimento (+3°C) o di surgelazione (-18°C)
- 6 impostazione tempo ciclo di abbattimento/surgelazione
- 7 Tasto ciclo di abbattimento/surgelazione con sonda al cuore
- 8 visualizzazione della temperatura della sonda evaporatore durante il funzionamento. Avvio sbrinamento (con apparecchiatura in STOP) con la pressione prolungata
- 9 riscaldamento per estrazione Sonda Spillone (per programmi di congelamento)
- 10 tasto avvio processo di pre-raffreddamento camera



VERSIONE "T"

- 1 interruttore generale ON/OFF
- 2 avvio/arresto di un ciclo di abbattimento
- 3 selezione abbattimento +3°C HARD
- 4 selezione surgelazione -18°C HARD
- 5 selezione ciclo SOFT di abbattimento (+3°C) o di surgelazione (-18°C)
- 6 impostazione tempo ciclo di abbattimento/surgelazione
- 7 Tasto ciclo di abbattimento/surgelazione con sonda al cuore
- 8 visualizzazione della temperatura della sonda evaporatore durante il funzionamento. Avvio sbrinamento (con apparecchiatura in STOP) con la pressione prolungata
- 9 riscaldamento per estrazione Sonda Spillone (per programmi di congelamento)
- 10 richiamo o memorizzazione programmi, conferma dati emessi
- 11 richiamo degli allarmi HACCP visualizzandoli sul display, riportando: data, durata, tipo e temperatura massima raggiunta
- 12 avvio processo di sterilizzazione
- 13 tasto avvio processo di pre-raffreddamento camera



GRUPPO REFRIGERANTE:

- Elettroventilatori a flusso indiretto sul prodotto
- Compressore ermetico
- Fluido refrigerante R404A
- Evaporatori con grande superficie di scambio, per un'alta efficienza del sistema di raffreddamento
- Dispositivo manuale di sbrinamento e sistema di evaporazione dell'acqua di condensa senza apporto di energia elettrica
- Scambiatore di calore liquido/gas ad alta capacità

COMANDI DI CONTROLLO E SICUREZZE:

- Scheda elettronica di controllo e comando dotata di display custom ad alta visibilità, che evidenzia lo stato dell'apparecchiatura in ogni momento
- Protettore termico a salvaguardia del compressore
- Microinterruttore arresto ventilazione interna all'apertura porta

DOTAZIONI A RICHIESTA / ACCESSORI:

- Versione predisposta con gruppo remoto
- Versione unità motocondensante con condensazione ad acqua
- Kit ruote girevoli con freno
- Kit di sterilizzazione con sterilizzatore removibile modello Sterilox
- Kit stampante

BLAST-CHILLERS / SHOCK FREEZERS

for **CATERING** and **PASTRY BAKERY**

LAINOX®
Cooking System

Mod. 161

16 x gn1/1 or 16 x 600x400
according to internal setup



CONSTRUCTION:

- External sides and top in AISI 304 18/10 stainless steel th. 0.6mm (Scotch-Brite satin finish)
- Door in AISI 304 18/10 stainless steel th. 0.8mm (Scotch-Brite satin finish)
- Internal covering completely radiated in AISI 304 18/10 stainless steel
- Internal base shaped for containment with central drain for discharge of washing water
- High-density expanded polyurethane insulation (about 42 kg/m³), thickness 60mm, without HCFC
- Ergonomic handle for the complete door length and magnetic gaskets on the 4 sides of the door
- Self-closing doors with block when opened to 100°
- Stainless steel feet Ø 2" height-adjustable H 150÷180 mm with anti-scratch cap
- Internal fan panel can be opened on side hinges, in order to clean the evaporator

INTERNAL SET-UP:

- Shelf or tray racks in 18/10 stainless steel encased on the sides of the cell, easily removable for washing
- Core probe, heated on M versions

GASTRONOMY VERSION:

- Shelf racks in polished stainless steel suitable to support GN1/1 shelves and EN trays (600x400 mm) - Pitch 65mm

PASTRY AND BAKERY VERSION:

- Shelf racks in polished stainless steel, with removable "L" shaped slides, suitable to support EN trays (600x400 mm) - Pitch 65mm

COOLING SYSTEM:

- Evaporators with large exchange surfaces, and multiple injection points for high cooling efficiency
- High capacity liquid/gas heat exchanger
- Copper-aluminum evaporator, protected with non - toxic epoxy resins through cataphoresis
- Copper condensing coil with high heat yield aluminium fins
- Anti-condensate resistance positioned on the box under the magnetic gasket
- Fans with indirect flow onto the product
- Hermetic compressor
- R404A refrigerant gas
- Manual defrosting device and condensation evaporation system without use of electrical energy

COMMANDS, CONTROLS AND SAFETY DEVICES

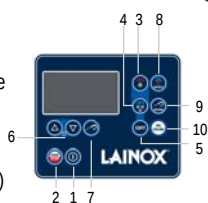
- Control and command circuit board equipped with high-visibility custom display which highlights the status of the appliance at all times
- Circuit breaker for compressor protection
- Internal fan stop micro switch when door is opened

OPTIONS / ACCESSORIES

- Version with remote unit
- Water condensed cooling system
- Revolving castors with brake kit
- Sterilizing kit with removable steriliser Sterilox model
- Printing kit

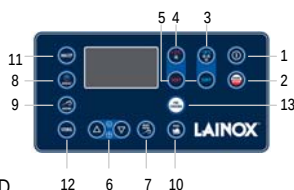
"S" CONTROL BOARD

- 1 main switch ON/OFF
- 2 start/stop of a blast-chilling or shock-freezing cycle
- 3 selection of blast-chilling +3°C HARD cycle (for strong products)
- 4 selection of shock-freezing -18°C HARD cycle (for all products at room temperature or refrigerated)
- 5 selection of SOFT mode, for blast-chilling (delicate products) or shock-freezing (hot/warm products)
- 6 cycle duration setting
- 7 blast-chilling/shock-freezing cycle controlled by CORE PROBE
- 8 visualization of air temperature during running cycles. Keep pressed (with machine in STOP) to start a defrosting cycle
- 9 heating of the core probe tip for extraction from frozen products
- 10 start of a pre-chilling cycle



"T" CONTROL BOARD

- 1 main switch ON/OFF
- 2 start/stop of a blast-chilling or shock-freezing cycle
- 3 selection of blast-chilling +3°C HARD cycle (for strong products)
- 4 selection of shock-freezing -18°C HARD cycle (for all products at room temperature or refrigerated)
- 5 selection of SOFT mode, for blast-chilling (delicate products) or shock-freezing (hot/warm products)
- 6 cycle duration setting
- 7 blast-chilling/shock-freezing cycle controlled by CORE PROBE
- 8 visualization of air temperature during running cycles. Keep pressed (with machine in STOP) to start a defrosting cycle
- 9 heating of the core probe for extraction from frozen products
- 10 save or recall a memorized program, confirm data
- 11 recall HACCP alarms showing on the display date, duration, type and maximum temperature reached
- 12 start of a STERILIZATION cycle
- 13 start of a pre-chilling cycle



BLAST-CHILLERS / SHOCK-FREEZERS

ABBATTITORE RAPIDO DI TEMPERATURA

LAINOX®
Cooking System

Mod. 161

16 x gn1/1 o 16 x 600x400

Model for gastronomy - mod. gastronomia		RDR161	RDM161	RCR161	RCM161
Model for pastry/bakery - mod. pasticceria			PDM161		PCM161
Dimensions (W x D x H) - Dimensioni (L x P x A)	mm	790 x 800 x 1950			
Door opening width - Larghezza luce porta	mm	670			
Door opening height - Altezza luce porta	mm	1100			
Internal depth - Profondità interna	mm	460			
Insulation thickness - Spessore pannelli	mm	60			
Climatic class - Classe climatica		T			
Chilling capacity +90°C → +3°C Capacità abbattimento +90°C → +3°C	Kg/cycle	36	36	55	55
Freezing capacity +90°C → -18°C Capacità congelamento +90°C → -18°C	Kg/cycle	-	24	-	36
Hour yield in freezing - Resa oraria in surgelazione	kg/h	-	36	-	56
Refrigerant - Refrigerante	gas	R404A			
Refrigerant quantity - Quantità refrigerante	g	1200	1600	1900	2100
Refrigeration capacity - Capacità refrigerante	(*) W	2770	2850	4730	3930
Electric power supply - Alimentazione elettrica	V/~ /Hz	400/3/50			
Electric cable - Cavo Alimentazione	n° x mm²	(3+1+1)x2,5			
Input electric power - Potenza elettrica	(°) W	2170	3500	3300	5250
Max. absorbed current - Max. corrente assorbita	(°) A	3,5	4,5	4,4	5,7
Electric power supply cabinet w/o remote unit Alimentazione elettrica senza compressore	V/~ /Hz	230/1/50			
Electric cable to cabinet w/o remote unit Cavo Alimentazione cella senza compressore	n° x mm²	(2+1)x1,5			
Input el. Power cabinet only w/o remote unit Potenza el. Predisposto	(°) W	360	380	360	380
Max abs. Current cabinet only w/o remote unit Corr. max Predisposto	(°) A	2,2	2,3	2,2	2,3
Compressor - Compressore	HP	2 1/2	2 1/2	3 1/5	3 1/2
Capacity trays GN setup - Allestimento GN teglie	n°	16GN1/1 - 16 EN			
Picth - Passo	mm	65			
Capacity trays EN setup - Allestimento EN griglie	n°	-	16	-	16
Picth - Passo	mm	-	65	-	65
Picth - Passo	mm	-	32,5-50	-	32,5-50
Packing dimensions (WxdxH) - Dimensioni imballo	mm	850 x 860 x 2100			
Volume - Volume	m³	1,54			
Weigh net/gross - Peso netto/lordo	kg	175/192	179/196	187/204	191/208
Noise level - Livello rumorosità	dB(A)	< 70			
Remote unit / code - Unità remota / codice		990519	990525	990527	990529
Connections - max distance - Allacciamenti - distanza max	m	15			
Electrical cables from cabinet to remote unit Cavi elettrici da cella ad unità remota	n° x mm²	8x2,5 + 2x1 (comm)			
Liquid tubes - Tubi liquido	Ø mm	8			
Gas tubes - Tubi gas	Ø mm	12			
Drain connection water cooled R.Unit Connessione idrica UMC ad acqua	Ø "	out coil ¾ → ½ conn. H2O			
Max water consumption - Consumo max acqua	(•) l/min	3,5	4,6	5,8	6,6
Drain tubes - Tubi scarico	Ø "	1			
LP-HP set (differential) - Set LP-HP (differenziale)	bar	0.2 (0.7) - 27 (4)			

for Mod. ____ R ____ (*) temp. evap. -10°C temp. cond. +45°C / (°) temp. evap. 0°C temp. cond. +55°C

for Mod. ____ M ____ (*) temp. evap. -25°C temp. cond. +45°C / (°) temp. evap. -10°C temp. cond. +55°C

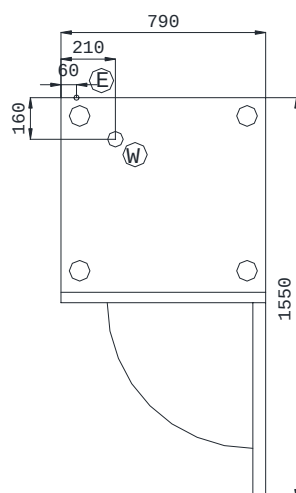
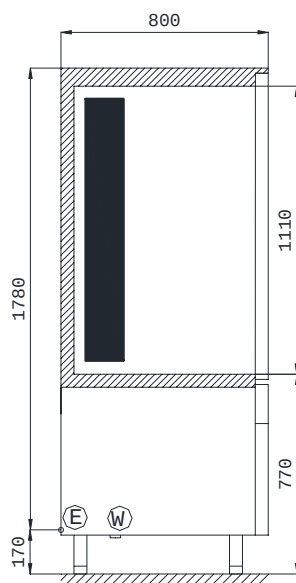
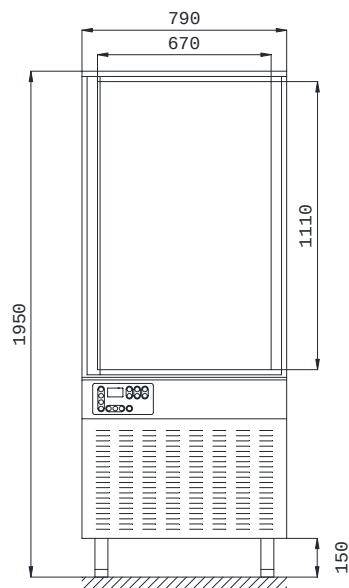
(•) t in = 20 °C / t out = 40 °C

BLAST-CHILLERS / SHOCK-FREEZERS
ABBATTITORE RAPIDO DI TEMPERATURA

LAINOX®
Cooking System

Mod. 161

16 x gn1/1 o 16 x 600x400



Ⓔ CONNESIONE ELETTRICA
ELECTRICAL CONNECTION
Ⓜ CONNESIONE IDRICA
DRAIN CONNECTION

ABBATTITORE RAPIDO DI TEMPERATURA

Per **PASTICCERIA/PANETTERIA**

LAINOX®
Cooking System

Mod. C02P

1 carrello 20 x 600x400



CARATTERISTICHE GENERALI:

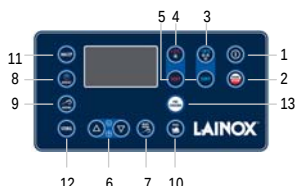
- Esterno in acciaio inox AISI 304 18/10 mm (satinato Scotch-Brite)
- Rivestimento interno completamente raggato in acciaio inox AISI 304 18/10
- Fondo e cielo interno a contenimento
- Isolamento in poliuretano espanso ad alta densità (circa 42 kg/m³) di spessore 80 mm
- Batteria evaporante in rame con alette in alluminio protetta con verniciatura epossidica atossica
- Resistenza anticondensa, posta sulla porta sotto la guarnizione
- Porta con guarnizione a striscio dotata di cerniere con rampa di chiusura
- Maniglia ergonomica orizzontale con sicura interna
- Serratura porta con chiave
- Sonda riscaldata per una facile estrazione

ALLESTIMENTO INTERNO:

- Paracolpi interno per evitare danneggiamenti da parte del carrello
- Paracolpi esterno in acciaio inox per evitare danneggiamenti del cruscotto

GRUPPO REFRIGERANTE:

- Gruppo motocondensante remoto, con possibilità di avere in dotazione la copertura di protezione
- Evaporatore ad alta ventilazione per garantire la massima efficienza del sistema di raffreddamento
- Fluido refrigerante R404A



VERSIONE "T"

- 1 interruttore generale ON/OFF
- 2 avvio/arresto di un ciclo di abbattimento
- 3 selezione abbattimento +3°C HARD
- 4 selezione surgelazione -18°C HARD
- 5 selezione ciclo SOFT di abbattimento (+3°C) o di surgelazione (-18°C)
- 6 impostazione tempo ciclo di abbattimento/surgelazione
- 7 Tasto ciclo di abbattimento/surgelazione con sonda al cuore
- 8 visualizzazione della temperatura della sonda evaporatore durante il funzionamento. Avvio sbrinamento (con apparecchiatura in STOP) con la pressione prolungata
- 9 riscaldamento per estrazione Sonda Spillone (per programmi di congelamento)
- 10 richiamo o memorizzazione programmi, conferma dati emessi
- 11 richiamo degli allarmi HACCP visualizzandoli sul display, riportando: data, durata, tipo e temperatura massima raggiunta
- 12 avvio processo di sterilizzazione
- 13 tasto avvio processo di pre-raffreddamento camera

COMANDI DI CONTROLLO E SICUREZZE:

- Scheda elettronica di controllo e comando dotata di display custom ad alta visibilità, che evidenzia lo stato dell'apparecchiatura in ogni momento
- La versione T è in grado di memorizzare fino a 99 programmi, di conservare in memoria eventuali allarmi HACCP e di controllare fino a 4 sonde a spillone o 1 sonda a 4 sensori (optional)
- Protettore termico a salvaguardia del compressore
- Microinterruttore arresto ventilazione interna all'apertura porta

DOTAZIONI A RICHIESTA / ACCESSORI:

- Versione unità motocondensante con condensazione ad acqua
- Copertura unità motocondensante
- Versione senza pavimento (porta a striscio)
- Kit di sterilizzazione con sterilizzatore removibile modello Sterilox
- Kit stampante

BLAST-CHILLERS / SHOCK FREEZERS

for **PASTRY BAKERY**

LAINOX®
Cooking System

Mod. C02P

1 trolley 20 x 600x400



CONSTRUCTION:

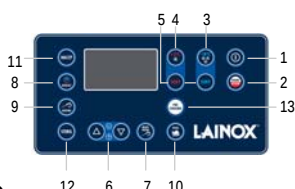
- External part in stainless steel AISI 304 18/10 mm Scotch-Brite satin finish
- Internal in AISI 304 18/10 stainless steel, with rounded corners
- Inside bottom and floor die-formed leakproof
- High-density expanded polyurethane insulation (about 42 kg/m³), thickness 80mm, without HCFC
- Anti-condensation heating element fitted on the door under the gasket
- Horizontal ergonomic handle with inside security lock
- Door with rubber sweeper gasket with closing hinges
- Door with lock

INTERNAL SET-UP:

- Internal bumpers in stainless steel to prevent damage by trolleys
- External protection in stainless steel to prevent damage to control panel
- Core probe, heated on M versions

COOLING SYSTEM:

- Remote condensing unit and possibility to have stainless steel protective cover
- High rate fans for maximum cooling efficiency
- Evaporators with large exchange surfaces
- Multiple injection points for gas for higher cooling efficiency
- R404A refrigerant gas
- Copper-aluminum evaporator, protected with non toxic epoxy resins through cataphoresis treatment
- Indirect ventilation on food
- High capacity liquid/gas heat exchanger



"T" CONTROL BOARD

- 1 main switch ON/OFF
- 2 start/stop of a blast-chilling or shock-freezing cycle
- 3 selection of blast-chilling +3°C HARD cycle (for strong products)
- 4 selection of shock-freezing -18°C HARD Cycle (for all products at room temperature or refrigerated)
- 5 selection of SOFT mode, for blast-chilling (delicate products) or shock-freezing (hot/warm products)
- 6 cycle duration setting
- 7 blast-chilling/shock-freezing cycle controlled by CORE PROBE
- 8 visualization of air temperature during running cycles. Keep pressed (with machine in STOP) to start a defrosting cycle
- 9 heating of the core probe for extraction from frozen products
- 10 save or recall a memorized program, confirm data
- 11 recall HACCP alarms showing on the display date, duration, type and maximum temperature reached
- 12 start of a STERILIZATION cycle
- 13 start of a pre-chilling cycle

COMMANDS, CONTROLS AND SAFETY DEVICES

- Control and command circuit board equipped with high-visibility custom display which highlights the status of the appliance at all times
- The T version can memorise up to 99 programs, can store any HACCP alarms in the memory and control up to 4 needle or 4 sensors core probes (optional)
- Compressor protected by overload cut-out with automatic reset
- Microswitch cuts out the evaporator fan and compressor when the door is opened

OPTIONS / ACCESSORIES

- Condensing unit with water cooled condenser
- Cover for condensing unit
- Version without floor (with rubber sweeper gasket)
- Sterilizing kit with removable steriliser "Sterilox"
- Printer kit

BLAST-CHILLERS / SHOCK-FREEZERS

ABBATTITORE RAPIDO DI TEMPERATURA

LAINOX®
Cooking System

Mod. C02P

1 trolley (carrello) 20 x 600x400

Model for pastry/bakery - mod. pasticceria		PCMC02
Dimensions (W x D x H) - Dimensioni (L x P x A)	mm	1200 x 1050 x 2430
Depth with 90° door - Profondità con porta a 90°	mm	1780
Door opening width - Larghezza luce porta	mm	700 (670)
Door opening height - Altezza luce porta	mm	2120
Internal depth - Profondità interna	mm	750
Insulation thickness - Spessore pannelli	mm	80
Climatic class - Classe climatica		T
Hour yield in freezing - Resa oraria in surgelazione (**)	kg/h	105
Electric power supply - Alimentazione elettrica	V/~Hz	230/1/50
Electric cable - Cavo Alimentazione	n° x mm²	(2+1)x1,5 from R.U. - da U.R.
Input electric power - Potenza elettrica	(°) W	550
Max. absorbed current - Max. corrente assorbita	(°) A	3,7
Capacity - Allestimento	n°	1 trolley EN (600x400) 1 carrello EN (600x400)
Packing dimensions (WxDxH) - Dimensioni imballo	mm	2500 x 1200 x 1480
Volume	m³	4,44
Net/gross weight - Peso netto/lordo	Kg.	380 (440)
Remote unit / code - Unità remota / codice		990546
Rated output - Potenza	HP	5
Refrigerant - Refrigerante	gas	R404A
Refrigerant quantity - Quantità refrigerante	g	-
Refrigeration capacity - Capacità refrigerazione	(*) W	6750
Electric power supply - Alimentazione elettrica	V/~Hz	400/3/50
Electric cable - Cavo Alimentazione	n° x mm²	(3+1+1)x2,5
Input electric power - Potenza elettrica	(°) W	4960
Max. absorbed current - Max. corrente assorbita	(°) A	12,2
Dimensions (W x D x H) - Dimensioni (L x P x A)	mm	1060 x 760 x 575
Net weight - Peso netto	Kg.	127
Connections max distance 20m - Allacciamenti distanza max 20m		
Electrical cables from remote unit to cabinet Cavi elettrici da unità remota a cella	n° x mm²	3x1,5 + 5x1 (comm)
Liquid tubes - Tubi liquido	Ø mm	14
Gas tubes - Tubi gas	Ø mm	28
Drain connection water cooled R.Unit Connessione idrica UMC ad acqua	Ø "	out coil ¾ → ½ conn. H2O
Max water consumption - Consumo max acqua	(•) l/min	11,3
Drain tubes - Tubi scarico	Ø "	1
LP-HP set (differential) - Set LP-HP (differenziale)	bar	0 (0.5) - 26 (3)

for Mod. ___ R ___ (*) temp. evap. -10°C temp. cond. +45°C / (°) temp. evap. 0°C temp. cond. +55°C
for Mod. ___ M ___ (*) temp. evap. -25°C temp. cond. +45°C / (°) temp. evap. -10°C temp. cond. +55°C

(•) t in = 20 °C / t out = 40 °C

(**) Measured on raw croissants 60gr. from room temp to -18°C core

(**) Mis. su croissant crudi non lievitati da temp. Ambiente a -18°C al cuore

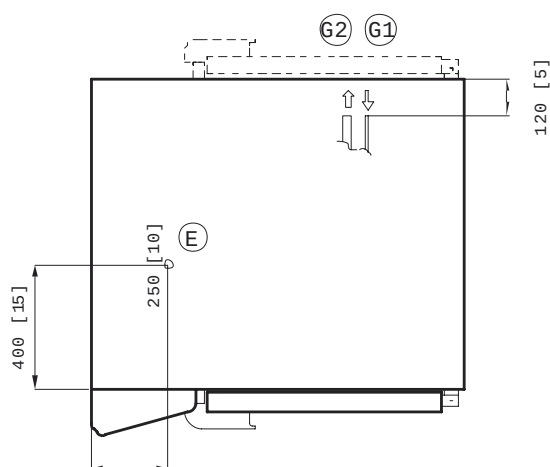
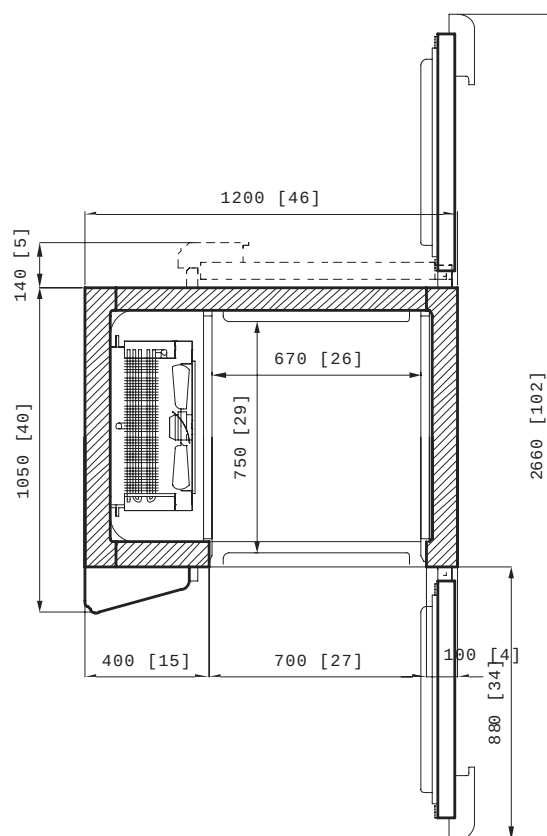
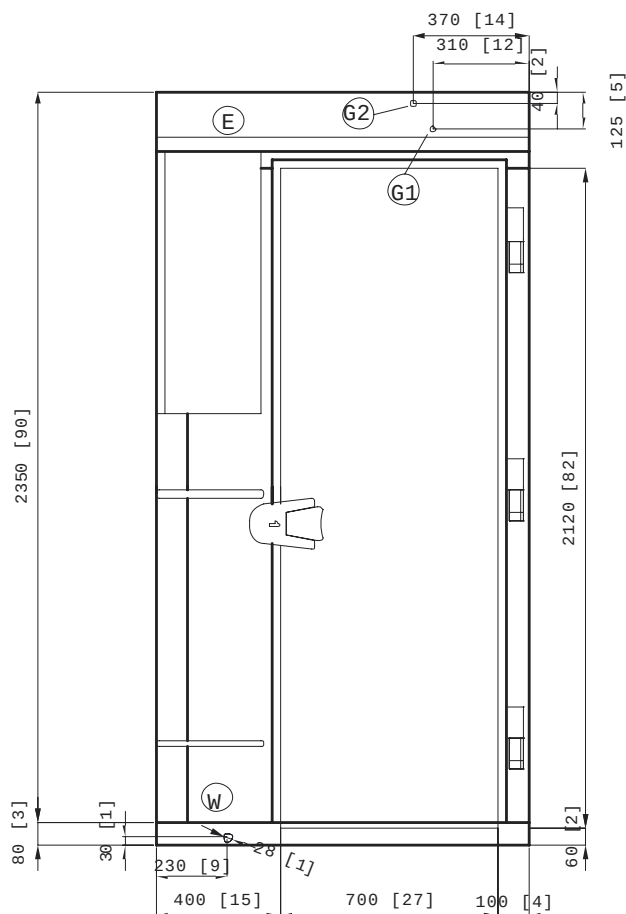
BLAST-CHILLERS / SHOCK-FREEZERS

ABBATTITORE RAPIDO DI TEMPERATURA

LAINOX®
Cooking System

Mod. C02P

1 trolley (carrello) 20 x 600x400



- ⑥1 INGRESSO REFRIGERANTE
REFRIGERANT INLET
 - ⑥2 USCITA REFRIGERANTE
REFRIGERANT OUTLET
 - ⑥ CONNESSIONE ELETTRICA
ELECTRICAL CONNECTION
 - ⑥ CONNESSIONE IDRICA
DRAIN CONNECTION
- DIMENSIONI mm
DIMENSIONS [in]

ABBATTITORE RAPIDO DI TEMPERATURA

Per RISTORAZIONE

LAINOX®
Cooking System

Mod. C20

1 carrello 20 x gn1 / 1



CARATTERISTICHE GENERALI:

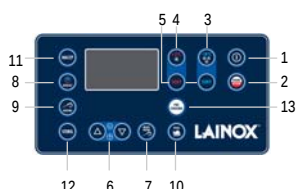
- Esterno in acciaio inox AISI 304 18/10 mm (satinato Scotch-Brite)
- Rivestimento interno completamente raggato in acciaio inox AISI 304 18/10
- Fondo e cielo interno a contenimento
- Isolamento in poliuretano espanso ad alta densità (circa 42 kg/m³) di spessore 80 mm
- Batteria evaporante in rame con alette in alluminio protetta con verniciatura epossidica atossica
- Resistenza anticondensa, posta sulla porta sotto la guarnizione
- Porta con guarnizione a striscio dotata di cerniere con rampa di chiusura
- Maniglia ergonomica orizzontale con sicura interna
- Serratura porta con chiave
- Sonda riscaldata per una facile estrazione

ALLESTIMENTO INTERNO:

- Paracolpi interno per evitare danneggiamenti da parte del carrello
- Paracolpi esterno in acciaio inox per evitare danneggiamenti del cruscotto

GRUPPO REFRIGERANTE:

- Gruppo motocondensante remoto, con possibilità di avere in dotazione la copertura di protezione
- Evaporatore ad alta ventilazione per garantire la massima efficienza del sistema di raffreddamento
- Fluido refrigerante R404A



VERSIONE "T"

- 1 interruttore generale ON/OFF
- 2 avvio/arresto di un ciclo di abbattimento
- 3 selezione abbattimento +3°C HARD
- 4 selezione surgelazione -18°C HARD
- 5 selezione ciclo SOFT di abbattimento (+3°C) o di surgelazione (-18°C)
- 6 impostazione tempo ciclo di abbattimento/surgelazione
- 7 Tasto ciclo di abbattimento/surgelazione con sonda al cuore
- 8 visualizzazione della temperatura della sonda evaporatore durante il funzionamento. Avvio sbrinamento (con apparecchiatura in STOP) con la pressione prolungata
- 9 riscaldamento per estrazione Sonda Spillone (per programmi di congelamento)
- 10 richiamo o memorizzazione programmi, conferma dati emessi
- 11 richiamo degli allarmi HACCP visualizzandoli sul display, riportando: data, durata, tipo e temperatura massima raggiunta
- 12 avvio processo di sterilizzazione
- 13 tasto avvio processo di pre-raffreddamento camera

COMANDI DI CONTROLLO E SICUREZZE:

- Scheda elettronica di controllo e comando dotata di display custom ad alta visibilità, che evidenzia lo stato dell'apparecchiatura in ogni momento
- La versione T è in grado di memorizzare fino a 99 programmi, di conservare in memoria eventuali allarmi HACCP e di controllare fino a 4 sonde a spillone o 1 sonda a 4 sensori (optional)
- Protettore termico a salvaguardia del compressore
- Microinterruttore arresto ventilazione interna all'apertura porta

DOTAZIONI A RICHIESTA / ACCESSORI:

- Versione unità motocondensante con condensazione ad acqua
- Copertura unità motocondensante
- Versione senza pavimento (porta a striscio)
- Kit di sterilizzazione con sterilizzatore removibile modello Sterilox
- Kit stampante

BLAST-CHILLERS / SHOCK FREEZERS

for **CATERING**

LAINOX[®]
Cooking System

Mod. C20

1 trolley 20 x gn1 / 1



CONSTRUCTION:

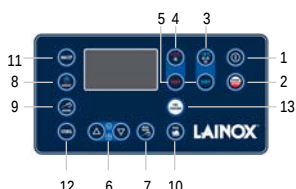
- External part in stainless steel AISI 304 18/10 mm Scotch-Brite satin finish
- Internal in AISI 304 18/10 stainless steel, with rounded corners
- Inside bottom and floor die-formed leakproof
- High-density expanded polyurethane insulation (about 42 kg/m³), thickness 80mm, without HCFC
- Anti-condensation heating element fitted on the door under the gasket
- Horizontal ergonomic handle with inside security lock
- Door with rubber sweeper gasket with closing hinges
- Door with lock

INTERNAL SET-UP:

- Internal bumpers in stainless steel to prevent damage by trolleys
- External protection in stainless steel to prevent damage to control panel
- Core probe, heated on M versions

COOLING SYSTEM:

- Remote condensing unit and possibility to have stainless steel protective cover
- High rate fans for maximum cooling efficiency
- Evaporators with large exchange surfaces
- Multiple injection points for gas for higher cooling efficiency
- R404A refrigerant gas
- Copper-aluminum evaporator, protected with non toxic epoxy resins through cataphoresis treatment
- Indirect ventilation on food
- High capacity liquid/gas heat exchanger



“T” CONTROL BOARD

- 1 main switch ON/OFF
- 2 start/stop of a blast-chilling or shock-freezing cycle
- 3 selection of blast-chilling +3°C HARD cycle (for strong products)
- 4 selection of shock-freezing -18°C HARD Cycle (for all products at room temperature or refrigerated)
- 5 selection of SOFT mode, for blast-chilling (delicate products) or shock-freezing (hot/warm products)
- 6 cycle duration setting
- 7 blast-chilling/shock-freezing cycle controlled by CORE PROBE
- 8 visualization of air temperature during running cycles. Keep pressed (with machine in STOP) to start a defrosting cycle
- 9 heating of the core probe for extraction from frozen products
- 10 save or recall a memorized program, confirm data
- 11 recall HACCP alarms showing on the display date, duration, type and maximum temperature reached
- 12 start of a STERILIZATION cycle
- 13 start of a pre-chilling cycle

COMMANDS, CONTROLS AND SAFETY DEVICES

- Control and command circuit board equipped with high-visibility custom display which highlights the status of the appliance at all times
- The T version can memorise up to 99 programs, can store any HACCP alarms in the memory and control up to 4 needle or 4 sensors core probes (optional)
- Compressor protected by overload cut-out with automatic reset
- Microswitch cuts out the evaporator fan and compressor when the door is opened

OPTIONS / ACCESSORIES

- Condensing unit with water cooled condenser
- Cover for condensing unit
- Version without floor (with rubber sweeper gasket)
- Sterilizing kit with removable steriliser “Sterilox”
- Printer kit

BLAST-CHILLERS / SHOCK-FREEZERS

ABBATTITORE RAPIDO DI TEMPERATURA

LAINOX
Cooking System

Mod. C20

1 trolley - (carrello) 20 x gn1/1

Model for gastronomy - mod. gastronomia		RDRC20	RDMC20	RCRC20	RCMC20
Dimensions (W x D x H) - Dimensioni (L x P x A)	mm	890 x 1220 x 2180			
Depth with 90° door - Profondità con porta a 90°	mm	1980			
Door opening width - Larghezza luce porta	mm	740 (710)			
Door opening height - Altezza luce porta	mm	1880			
Internal depth - Profondità interna	mm	770			
Insulation thickness - Spessore pannelli	mm	80			
Climatic class - Classe climatica		T			
Chilling capacity +90°C → +3°C Capacità abbattimento +90°C → +3°C	Kg/cycle	70	70	105	105
Freezing capacity +90°C → -18°C Capacità congelamento +90°C → -18°C	Kg/cycle	-	48	-	70
Electric power supply - Alimentazione elettrica	V/~ /Hz	230/1/50			
Electric cable - Cavo Alimentazione	n° x mm²	(2+1)x1,5 from R.U. - da U.R.			
Input electric power - Potenza elettrica	(°) W	500		550	
Max. absorbed current - Max. corrente assorbita	(°) A	3,3		3,7	
Capacity - Allestimento	n°	1 trolley GN1/1 - 1 carrello GN1/1			
Packing dimensions (WxDxH) - Dimensioni imballo	mm	1000 x 1350 x 2350			
Volume	m3	3,17			
Net/gross weight - Peso netto/lordo	Kg.	355 (395)		370 (410)	
Remote unit / code - Unità remota / codice		990543	990545	990544	990546
Rated output - Potenza	HP	3	4	4	5
Refrigerant - Refrigerante	gas	R404A			
Refrigerant quantity - Quantità refrigerante	g	-	-	-	-
Refrigeration capacity - Capacità refrigerazione	(*) W	6420	5970	9854	6750
Electric power supply - Alimentazione elettrica	V/~ /Hz	400/3/50			
Electric cable - Cavo Alimentazione	n° x mm²	(3+1+1)x2,5			
Input electric power - Potenza elettrica	(°) W	3300	4220	4570	4960
Max. absorbed current - Max. corrente assorbita	(°) A	9,6	10,9	10,1	12,2
Dimensions (W x D x H) - Dimensioni (L x P x A)	mm	987 x 700 x 506	1060 x 760 x 575	1060 x 760 x 575	1060 x 760 x 575
Net weight - Peso netto	Kg.	92	127	122	127
Connections max distance 20m - Allacciamenti distanza max 20m					
Electrical cables from remote unit to cabinet Cavi elettrici da unità remota a cella	n° x mm²	3x1,5 + 5x1 (comm)			
Liquid tubes - Tubi liquido	Ø mm	12	12	12	14
Gas tubes - Tubi gas	Ø mm	22	28	28	28
Drain connection water cooled R.Unit Connessione idrica UMC ad acqua	Ø “	out coil ¾ → ½ conn. H2O			
Max water consumption - Consumo max acqua	(•) l/min	9,4	9,9	13,9	11,3
Drain tubes - Tubi scarico	Ø “	1			
LP-HP set (differential) - Set LP-HP (differenziale)	bar	0 (0.5) - 26 (3)			

for Mod. ____ R ____ (*) temp. evap. -10°C temp. cond. +45°C / (°) temp. evap. 0°C temp. cond. +55°C

for Mod. ____ M ____ (*) temp. evap. -25°C temp. cond. +45°C / (°) temp. evap. -10°C temp. cond. +55°C

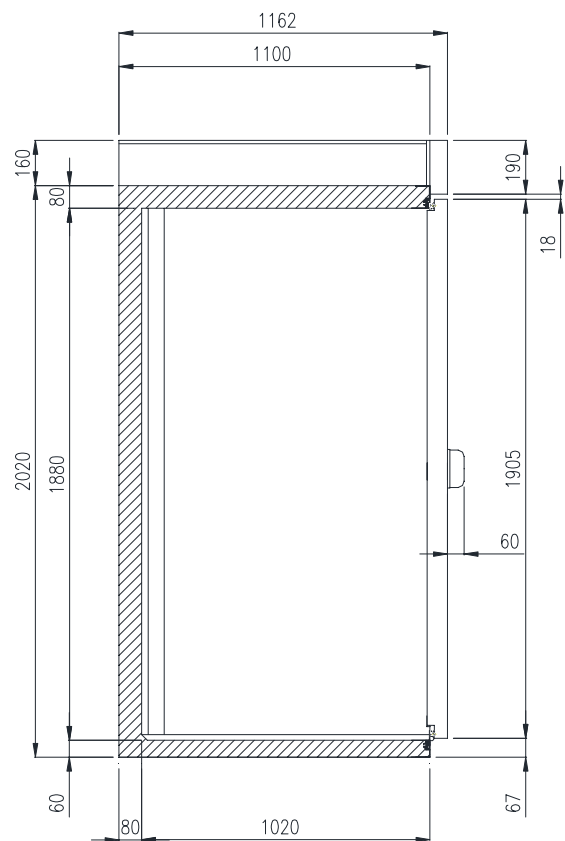
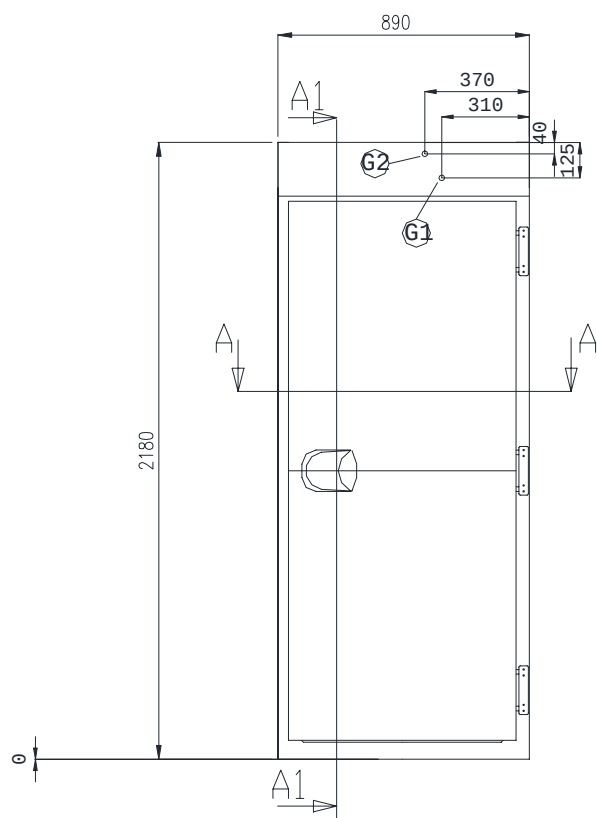
(•) t in = 20 °C / t out = 40 °C

(••) Measured on raw croissants 60gr. from room temp to -18°C core

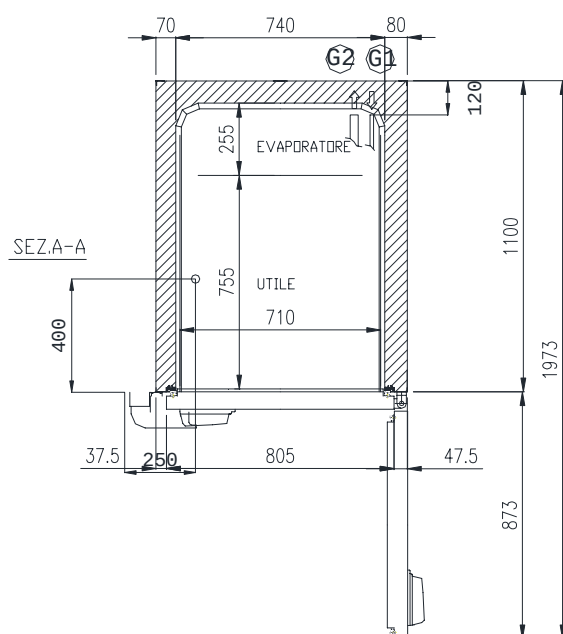
(••) Mis. su croissant crudi non lievitati da temp. Ambiente a -18°C al cuore

Mod. C20

1 trolley - (carrello) 20 x gn1/1



SEZ.A1-A1



- Ⓔ REFRIGERANT INTEL Ø 12
- Ⓔ REFRIGERANT OUTLET Ø 28
- Ⓔ CONNESSIONE ELETTRICA
ELECTICAL CONNECTION
- Ⓔ CONNESSIONE IDRICA
DRAIN CONNECTION

ABBATTITORE RAPIDO DI TEMPERATURA

Per RISTORAZIONE

LAINOX®
Cooking System

Mod. C40

1 carrello 40 x GN1/1 o 20 x GN2/1



CARATTERISTICHE GENERALI:

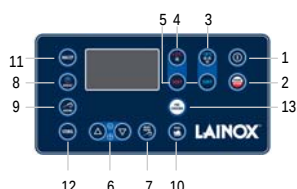
- Esterno in acciaio inox AISI 304 18/10 mm (satinato Scotch-Brite)
- Rivestimento interno completamente raggato in acciaio inox AISI 304 18/10
- Fondo e cielo interno a contenimento
- Isolamento in poliuretano espanso ad alta densità (circa 42 kg/m³) di spessore 80 mm
- Batteria evaporante in rame con alette in alluminio protetta con verniciatura epossidica atossica
- Resistenza anticondensa, posta sulla porta sotto la guarnizione
- Porta con guarnizione a striscio dotata di cerniere con rampa di chiusura
- Maniglia ergonomica orizzontale con sicura interna
- Serratura porta con chiave
- Sonda riscaldata per una facile estrazione

ALLESTIMENTO INTERNO:

- Paracolpi interno per evitare danneggiamenti da parte del carrello
- Paracolpi esterno in acciaio inox per evitare danneggiamenti del cruscotto

GRUPPO REFRIGERANTE:

- Gruppo motocondensante remoto, con possibilità di avere in dotazione la copertura di protezione
- Evaporatore ad alta ventilazione per garantire la massima efficienza del sistema di raffreddamento
- Fluido refrigerante R404A



VERSIONE "T"

- 1 interruttore generale ON/OFF
- 2 avvio/arresto di un ciclo di abbattimento
- 3 selezione abbattimento +3°C HARD
- 4 selezione surgelazione -18°C HARD
- 5 selezione ciclo SOFT di abbattimento (+3°C) o di surgelazione (-18°C)
- 6 impostazione tempo ciclo di abbattimento/surgelazione
- 7 Tasto ciclo di abbattimento/surgelazione con sonda al cuore
- 8 visualizzazione della temperatura della sonda evaporatore durante il funzionamento. Avvio sbrinamento (con apparecchiatura in STOP) con la pressione prolungata
- 9 riscaldamento per estrazione Sonda Spillone (per programmi di congelamento)
- 10 richiamo o memorizzazione programmi, conferma dati emessi
- 11 richiamo degli allarmi HACCP visualizzandoli sul display, riportando: data, durata, tipo e temperatura massima raggiunta
- 12 avvio processo di sterilizzazione
- 13 tasto avvio processo di pre-raffreddamento camera

COMANDI DI CONTROLLO E SICUREZZE:

- Scheda elettronica di controllo e comando dotata di display custom ad alta visibilità, che evidenzia lo stato dell'apparecchiatura in ogni momento
- La versione T è in grado di memorizzare fino a 99 programmi, di conservare in memoria eventuali allarmi HACCP e di controllare fino a 4 sonde a spillone o 1 sonda a 4 sensori (optional)
- Protettore termico a salvaguardia del compressore
- Microinterruttore arresto ventilazione interna all'apertura porta

DOTAZIONI A RICHIESTA / ACCESSORI:

- Versione unità motocondensante con condensazione ad acqua
- Copertura unità motocondensante
- Versione senza pavimento (porta a striscio)
- Kit di sterilizzazione con sterilizzatore removibile modello Sterilox
- Kit stampante

BLAST-CHILLERS / SHOCK FREEZERS

for **CATERING**

LAINOX[®]
Cooking System

Mod. C40

1 trolley 40 x GN1/1 or 20 x GN2/1



CONSTRUCTION:

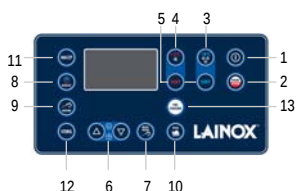
- External part in stainless steel AISI 304 18/10 mm Scotch-Brite satin finish
- Internal in AISI 304 18/10 stainless steel, with rounded corners
- Inside bottom and floor die-formed leakproof
- High-density expanded polyurethane insulation (about 42 kg/m³), thickness 80mm, without HCFC
- Anti-condensation heating element fitted on the door under the gasket
- Horizontal ergonomic handle with inside security lock
- Door with rubber sweeper gasket with closing hinges
- Door with lock

INTERNAL SET-UP:

- Internal bumpers in stainless steel to prevent damage by trolleys
- External protection in stainless steel to prevent damage to control panel
- Core probe, heated on M versions

COOLING SYSTEM:

- Remote condensing unit and possibility to have stainless steel protective cover
- High rate fans for maximum cooling efficiency
- Evaporators with large exchange surfaces
- Multiple injection points for gas for higher cooling efficiency
- R404A refrigerant gas
- Copper-aluminum evaporator, protected with non toxic epoxy resins through cataphoresis treatment
- Indirect ventilation on food
- High capacity liquid/gas heat exchanger



"T" CONTROL BOARD

- 1 main switch ON/OFF
- 2 start/stop of a blast-chilling or shock-freezing cycle
- 3 selection of blast-chilling +3°C HARD cycle (for strong products)
- 4 selection of shock-freezing -18°C HARD Cycle (for all products at room temperature or refrigerated)
- 5 selection of SOFT mode, for blast-chilling (delicate products) or shock-freezing (hot/warm products)
- 6 cycle duration setting
- 7 blast-chilling/shock-freezing cycle controlled by CORE PROBE
- 8 visualization of air temperature during running cycles. Keep pressed (with machine in STOP) to start a defrosting cycle
- 9 heating of the core probe for extraction from frozen products
- 10 save or recall a memorized program, confirm data
- 11 recall HACCP alarms showing on the display date, duration, type and maximum temperature reached
- 12 start of a STERILIZATION cycle
- 13 start of a pre-chilling cycle

COMMANDS, CONTROLS AND SAFETY DEVICES

- Control and command circuit board equipped with high-visibility custom display which highlights the status of the appliance at all times
- The T version can memorise up to 99 programs, can store any HACCP alarms in the memory and control up to 4 needle or 4 sensors core probes (optional)
- Compressor protected by overload cut-out with automatic reset
- Microswitch cuts out the evaporator fan and compressor when the door is opened

OPTIONS / ACCESSORIES

- Condensing unit with water cooled condenser
- Cover for condensing unit
- Version without floor (with rubber sweeper gasket)
- Sterilizing kit with removable steriliser "Sterilox"
- Printer kit

BLAST-CHILLERS / SHOCK-FREEZERS

ABBATTITORE RAPIDO DI TEMPERATURA

LAINOX®
Cooking System

Mod. C40

1 trolley (carrello) 40 x GN1/1 o 20 x GN2/1

Model for gastronomy - mod. gastronomia		RDRC40	RDMC40	RCRC40	RCMC40
Dimensions (W x D x H) - Dimensioni (L x P x A)	mm	1500 x 1350 x 2230			
Depth with 90° door - Profondità con porta a 90°	mm	2180			
Door opening width - Larghezza luce porta	mm	800 (770)			
Door opening height - Altezza luce porta	mm	1920			
Internal depth - Profondità interna	mm	1050			
Insulation thickness - Spessore pannelli	mm	80			
Climatic class - Classe climatica		T			
Chilling capacity +90°C → +3°C Capacità abbattimento +90°C → +3°C	Kg/cycle	150	150	210	210
Freezing capacity +90°C → -18°C Capacità congelamento +90°C → -18°C	Kg/cycle	-	100	-	135
Electric power supply - Alimentazione elettrica	V/~Hz	400/3/50			
Electric cable - Cavo Alimentazione	n° x mm²	(3+1+1)x2,5 from R.U. - da U.R.			
Input electric power - Potenza elettrica	(°) W	800			
Max. absorbed current - Max. corrente assorbita	(°) A	2,4			
Capacity - Allestimento	n°	1 trolley GN2/1 1 carrello GN2/1			
Packing dimensions (WxDxH) - Dimensioni imballo	mm	2300 x 1500 x 1830			
Net/gross weight - Peso netto/lordo	Kg.	405 (495)		430 (520)	
Remote unit / code - Unità remota / codice		990547	990549	990548	990550
Rated output - Potenza	HP	5	8	7,5	10
Refrigerant - Refrigerante	gas	R404A			
Refrigerant quantity - Quantità refrigerante	g	-	-	-	-
Refrigeration capacity - Capacità refrigerazione	(*) W	11030	11797	15730	14488
Electric power supply - Alimentazione elettrica	V/~Hz	400/3/50			
Electric cable - Cavo Alimentazione	n° x mm²	5 x 2,5	5 x 4,0	5 x 4,0	5 x 4,0
Input electric power - Potenza elettrica	(°) W	4820	6710	7630	8700
Max. absorbed current - Max. corrente assorbita	(°) A	12,2	20,3	20,0	24,5
Dimensions (W x D x H) - Dimensioni (L x P x A)	mm	1420x760x689	1420x810x689	1420x760x689	1420x810x689
Net weight - Peso netto	Kg.	144	186	144	194
Connections max distance 20m - Allacciamenti distanza max 20m					
Electrical cables from remote unit to cabinet Cavi elettrici da unità remota a cella	n° x mm²	5x2,5 + 5x1 (comm)			
Liquid tubes - Tubi liquido	Ø mm	14	16	16	18
Gas tubes - Tubi gas	Ø mm	28	35	35	42
Drain connection water cooled R.Unit Connessione idrica UMC ad acqua	Ø "	out coil ¾ → ½ conn. H2O			
Max water consumption - Consumo max acqua	(•) l/min	15,4	15,8	22,6	19,9
Drain tubes - Tubi scarico	Ø "	1			
LP-HP set (differential) - Set LP-HP (differenziale)	bar	0 (0.5) - 26 (3)			

for Mod. __R__ (°) temp. evap. -10°C temp. cond. +45°C / (°) temp. evap. 0°C temp. cond. +55°C

for Mod. __M__ (°) temp. evap. -25°C temp. cond. +45°C / (°) temp. evap. -10°C temp. cond. +55°C

(•) t in = 20 °C / t out = 40 °C

(••) Measured on raw croissants 60gr. from room temp to -18°C core

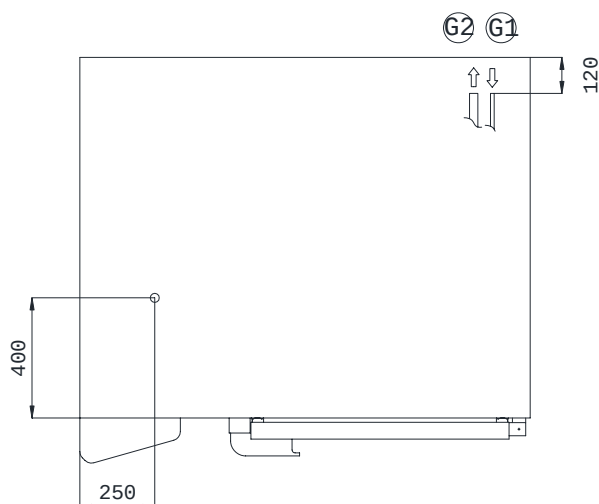
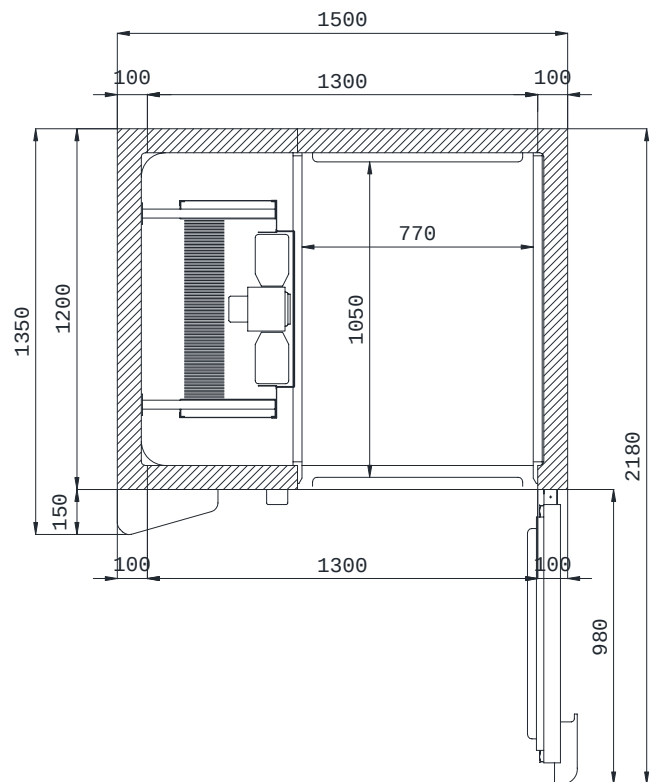
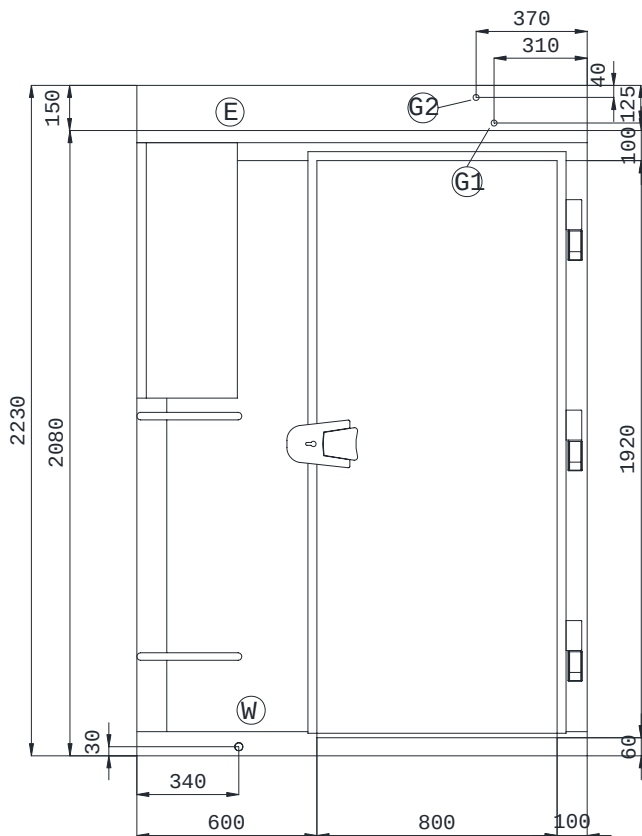
(••) Mis. su croissant crudi non lievitati da temp. Ambiente a -18°C al cuore

BLAST-CHILLERS / SHOCK-FREEZERS
ABBATTITORE RAPIDO DI TEMPERATURA

LAINOX®
 Cooking System

Mod. C40

1 trolley (carrello) 40 x GN1/1 o 20 x GN2/1



- Ⓔ1 REFRIGERANT INTEL Ø 12
- Ⓔ2 REFRIGERANT OUTLET Ø 28
- Ⓔ CONNESSIONE ELETTRICA
ELECTICAL CONNECTION
- Ⓔ CONNESSIONE IDRICA
DRAIN CONNECTION

ABBATTITORE RAPIDO DI TEMPERATURA

Per **PASTICCERIA/PANETTERIA**

LAINOX®
Cooking System

Mod. C40P

1 carrello 40 x 600x400 o 20 x 600x800



CARATTERISTICHE GENERALI:

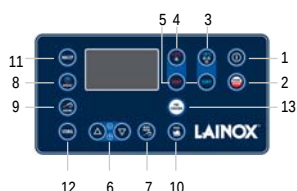
- Esterno in acciaio inox AISI 304 18/10 mm (satinato Scotch-Brite)
- Rivestimento interno completamente raggato in acciaio inox AISI 304 18/10
- Fondo e cielo interno a contenimento
- Isolamento in poliuretano espanso ad alta densità (circa 42 kg/m³) di spessore 80 mm
- Batteria evaporante in rame con alette in alluminio protetta con verniciatura epossidica atossica
- Resistenza anticondensa, posta sulla porta sotto la guarnizione
- Porta con guarnizione a striscio dotata di cerniere con rampa di chiusura
- Maniglia ergonomica orizzontale con sicura interna
- Serratura porta con chiave
- Sonda riscaldata per una facile estrazione

ALLESTIMENTO INTERNO:

- Paracolpi interno per evitare danneggiamenti da parte del carrello
- Paracolpi esterno in acciaio inox per evitare danneggiamenti del cruscotto

GRUPPO REFRIGERANTE:

- Gruppo motocondensante remoto, con possibilità di avere in dotazione la copertura di protezione
- Evaporatore ad alta ventilazione per garantire la massima efficienza del sistema di raffreddamento
- Fluido refrigerante R404A



VERSIONE "T"

- 1 interruttore generale ON/OFF
- 2 avvio/arresto di un ciclo di abbattimento
- 3 selezione abbattimento +3°C HARD
- 4 selezione surgelazione -18°C HARD
- 5 selezione ciclo SOFT di abbattimento (+3°C) o di surgelazione (-18°C)
- 6 impostazione tempo ciclo di abbattimento/surgelazione
- 7 Tasto ciclo di abbattimento/surgelazione con sonda al cuore
- 8 visualizzazione della temperatura della sonda evaporatore durante il funzionamento. Avvio sbrinamento (con apparecchiatura in STOP) con la pressione prolungata
- 9 riscaldamento per estrazione Sonda Spillone (per programmi di congelamento)
- 10 richiamo o memorizzazione programmi, conferma dati emessi
- 11 richiamo degli allarmi HACCP visualizzandoli sul display, riportando: data, durata, tipo e temperatura massima raggiunta
- 12 avvio processo di sterilizzazione
- 13 tasto avvio processo di pre-raffreddamento camera

COMANDI DI CONTROLLO E SICUREZZE:

- Scheda elettronica di controllo e comando dotata di display custom ad alta visibilità, che evidenzia lo stato dell'apparecchiatura in ogni momento
- La versione T è in grado di memorizzare fino a 99 programmi, di conservare in memoria eventuali allarmi HACCP e di controllare fino a 4 sonde a spillone o 1 sonda a 4 sensori (optional)
- Protettore termico a salvaguardia del compressore
- Microinterruttore arresto ventilazione interna all'apertura porta

DOTAZIONI A RICHIESTA / ACCESSORI:

- Versione unità motocondensante con condensazione ad acqua
- Copertura unità motocondensante
- Versione senza pavimento (porta a striscio)
- Kit di sterilizzazione con sterilizzatore removibile modello Sterilox
- Kit stampante

BLAST-CHILLERS / SHOCK FREEZERS

for **PASTRY BAKERY**

LAINOX®
Cooking System

Mod. C40P

1 trolley 40 x 600x400 o 20 x 600x800



CONSTRUCTION:

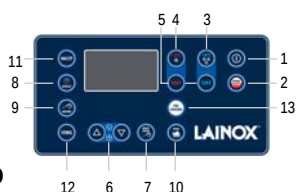
- External part in stainless steel AISI 304 18/10 mm Scotch-Brite satin finish
- Internal in AISI 304 18/10 stainless steel, with rounded corners
- Inside bottom and floor die-formed leakproof
- High-density expanded polyurethane insulation (about 42 kg/m3), thickness 80mm, without HCFC
- Anti-condensation heating element fitted on the door under the gasket
- Horizontal ergonomic handle with inside security lock
- Door with rubber sweeper gasket with closing hinges
- Door with lock

INTERNAL SET-UP:

- Internal bumpers in stainless steel to prevent damage by trolleys
- External protection in stainless steel to prevent damage to control panel
- Core probe, heated on M versions

COOLING SYSTEM:

- Remote condensing unit and possibility to have stainless steel protective cover
- High rate fans for maximum cooling efficiency
- Evaporators with large exchange surfaces
- Multiple injection points for gas for higher cooling efficiency
- R404A refrigerant gas
- Copper-aluminum evaporator, protected with non toxic epoxy resins through cataphoresis treatment
- Indirect ventilation on food
- High capacity liquid/gas heat exchanger



"T" CONTROL BOARD

- 1 main switch ON/OFF
- 2 start/stop of a blast-chilling or shock-freezing cycle
- 3 selection of blast-chilling +3°C HARD cycle (for strong products)
- 4 selection of shock-freezing -18°C HARD Cycle (for all products at room temperature or refrigerated)
- 5 selection of SOFT mode, for blast-chilling (delicate products) or shock-freezing (hot/warm products)
- 6 cycle duration setting
- 7 blast-chilling/shock-freezing cycle controlled by CORE PROBE
- 8 visualization of air temperature during running cycles. Keep pressed (with machine in STOP) to start a defrosting cycle
- 9 heating of the core probe for extraction from frozen products
- 10 save or recall a memorized program, confirm data
- 11 recall HACCP alarms showing on the display date, duration, type and maximum temperature reached
- 12 start of a STERILIZATION cycle
- 13 start of a pre-chilling cycle

COMMANDS, CONTROLS AND SAFETY DEVICES

- Control and command circuit board equipped with high-visibility custom display which highlights the status of the appliance at all times
- The T version can memorise up to 99 programs, can store any HACCP alarms in the memory and control up to 4 needle or 4 sensors core probes (optional)
- Compressor protected by overload cut-out with automatic reset
- Microswitch cuts out the evaporator fan and compressor when the door is opened

OPTIONS / ACCESSORIES

- Condensing unit with water cooled condenser
- Cover for condensing unit
- Version without floor (with rubber sweeper gasket)
- Sterilizing kit with removable steriliser "Sterilox"
- Printer kit

Mod. C40P

1 trolley (carrello) 40 x 600x400 o 20 x 600x800

Model for pastry/bakery - mod. pasticceria		PDMC40	PCMC40
Dimensions (W x D x H) - Dimensioni (L x P x A)	mm	1600 x 1450 x 2430	
Depth with 90° door - Profondità con porta a 90°	mm	2280	
Door opening width - Larghezza luce porta	mm	900 (870)	
Door opening height - Altezza luce porta	mm	2120	
Internal depth - Profondità interna	mm	1219	
Insulation thickness - Spessore pannelli	mm	80	
Climatic class - Classe climatica		T	
Hour yield in freezing - Resa oraria in surgelazione	kg/h	150	210
Electric power supply - Alimentazione elettrica	V~/Hz	400/3/50	
Electric cable - Cavo Alimentazione	n° x mm²	(3+1+1)x2,5 from R.U. - da U.R.	
Input electric power - Potenza elettrica	(°) W	800	
Max. absorbed current - Max. corrente assorbita	(°) A	2,4	
Capacity - Allestimento	n°	1 trolley EN (600x800) 1 carrello EN (600x800)	
Packing dimensions (WxDxH) - Dimensioni imballo	mm	2500 x 1600 x 1930	
Volume	m³	7,72	
Net/gross weight - Peso netto/lordo	Kg.	425 (515)	450 (540)
Remote unit / code - Unità remota / codice		990549	990550
Rated output - Potenza	HP	8	10
Refrigerant - Refrigerante	gas	R404A	
Refrigerant quantity - Quantità refrigerante	g	-	-
Refrigeration capacity - Capacità refrigerazione	(*) W	11797	14488
Electric power supply - Alimentazione elettrica	V~/Hz	400/3/50	
Electric cable - Cavo Alimentazione	n° x mm²	5 x 4,0	
Input electric power - Potenza elettrica	(°) W	6710	8700
Max. absorbed current - Max. corrente assorbita	(°) A	20,3	24,5
Dimensions (W x D x H) - Dimensioni (L x P x A)	mm	1420x810x689	1420x810x689
Net weight - Peso netto	Kg.	186	194
Connections max distance 20m - Allacciamenti distanza max 20m			
Electrical cables from remote unit to cabinet Cavi elettrici da unità remota a cella	n° x mm²	5x2,5 + 5x1 (comm)	
Liquid tubes - Tubi liquido	Ø mm	16	18
Gas tubes - Tubi gas	Ø mm	35	42
Drain connection water cooled R.Unit Connessione idrica UMC ad acqua	Ø "	out coil ¾ → ½ conn. H2O	
Max water consumption - Consumo max acqua	(•) l/min	15,8	19,9
Drain tubes - Tubi scarico	Ø "	1	
LP-HP set (differential) - Set LP-HP (differenziale)	bar	0 (0.5) - 26 (3)	

for Mod. ____ R ____ (*) temp. evap. -10°C temp. cond. +45°C / (°) temp. evap. 0°C temp. cond. +55°C

for Mod. ____ M ____ (*) temp. evap. -25°C temp. cond. +45°C / (°) temp. evap. -10°C temp. cond. +55°C

(•) t in = 20 °C / t out = 40 °C

(••) Measured on raw croissants 60gr. from room temp to -18°C core

(••) Mis. su croissant crudi non lievitati da temp. Ambiente a -18°C al cuore

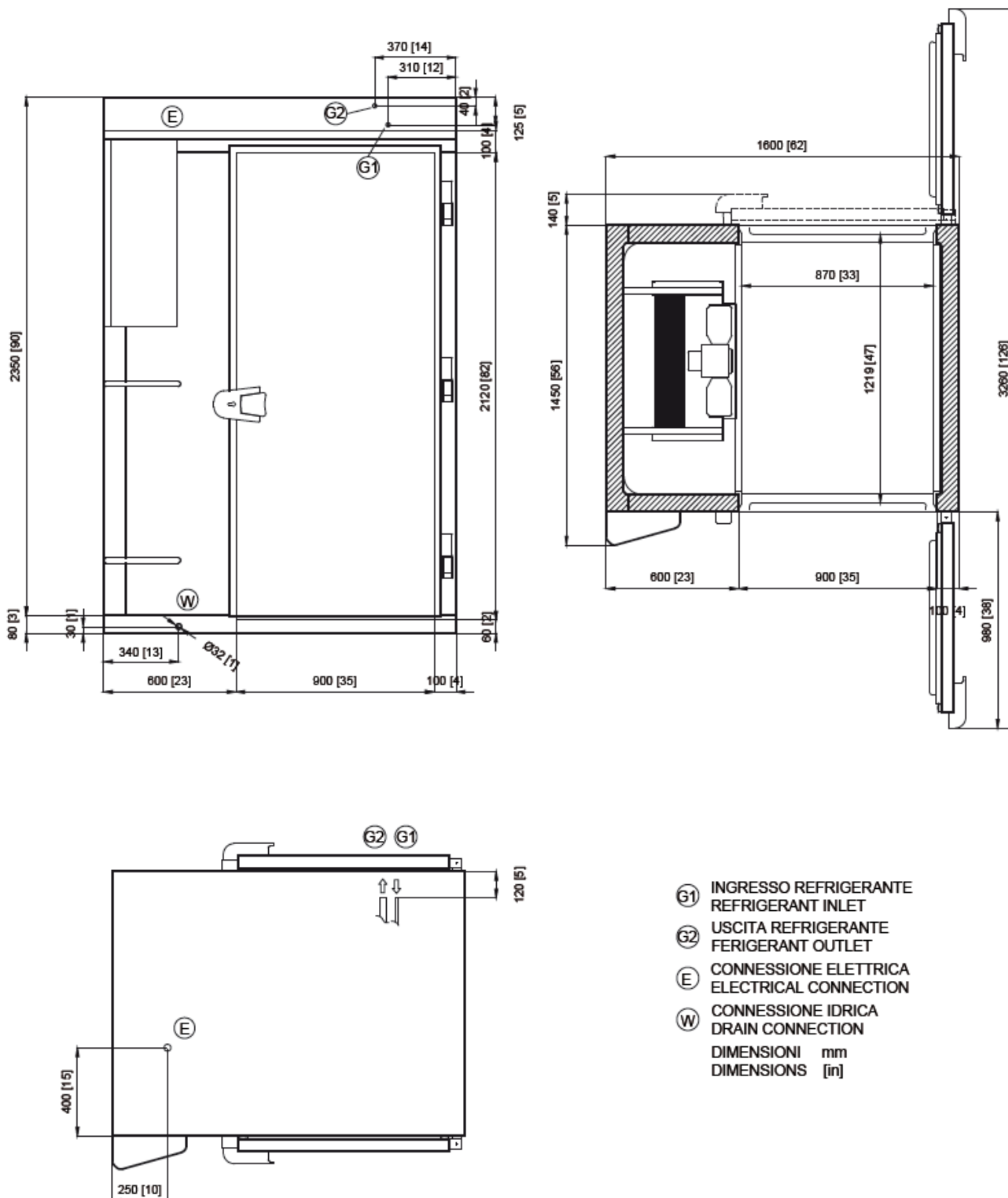
BLAST-CHILLERS / SHOCK-FREEZERS

ABBATTITORE RAPIDO DI TEMPERATURA

LAINOX
Cooking System

Mod. C40P

1 trolley (carrello) 40 x 600x400 o 20 x 600x800



ABBATTITORE RAPIDO DI TEMPERATURA

Per RISTORAZIONE

LAINOX®
Cooking System

Mod. C42 PORTA PASSANTE

1 carrello 40 x GN1/1 o 20 x GN2/1



CARATTERISTICHE GENERALI:

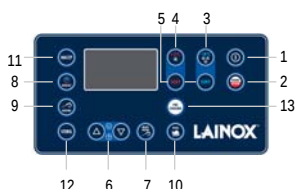
- Esterno in acciaio inox AISI 304 18/10 mm (satinato Scotch-Brite)
- Rivestimento interno completamente raggiato in acciaio inox AISI 304 18/10
- Fondo e cielo interno a contenimento
- Isolamento in poliuretano espanso ad alta densità (circa 42 kg/m³) di spessore 80 mm
- Batteria evaporante in rame con alette in alluminio protetta con verniciatura epossidica atossica
- Resistenza anticondensa, posta sulla porta sotto la guarnizione
- Porta con guarnizione a striscio dotata di cerniere con rampa di chiusura
- Maniglia ergonomica orizzontale con sicura interna
- Serratura porta con chiave
- Sonda riscaldata per una facile estrazione

ALLESTIMENTO INTERNO:

- Paracolpi interno per evitare danneggiamenti da parte del carrello
- Paracolpi esterno in acciaio inox per evitare danneggiamenti del cruscotto

GRUPPO REFRIGERANTE:

- Gruppo motocondensante remoto, con possibilità di avere in dotazione la copertura di protezione
- Evaporatore ad alta ventilazione per garantire la massima efficienza del sistema di raffreddamento
- Fluido refrigerante R404A



VERSIONE "T"

- 1 interruttore generale ON/OFF
- 2 avvio/arresto di un ciclo di abbattimento
- 3 selezione abbattimento +3°C HARD
- 4 selezione surgelazione -18°C HARD
- 5 selezione ciclo SOFT di abbattimento (+3°C) o di surgelazione (-18°C)
- 6 impostazione tempo ciclo di abbattimento/surgelazione
- 7 Tasto ciclo di abbattimento/surgelazione con sonda al cuore
- 8 visualizzazione della temperatura della sonda evaporatore durante il funzionamento. Avvio sbrinamento (con apparecchiatura in STOP) con la pressione prolungata
- 9 riscaldamento per estrazione Sonda Spillone (per programmi di congelamento)
- 10 richiamo o memorizzazione programmi, conferma dati emessi
- 11 richiamo degli allarmi HACCP visualizzandoli sul display, riportando: data, durata, tipo e temperatura massima raggiunta
- 12 avvio processo di sterilizzazione
- 13 tasto avvio processo di pre-raffreddamento camera

COMANDI DI CONTROLLO E SICUREZZE:

- Scheda elettronica di controllo e comando dotata di display custom ad alta visibilità, che evidenzia lo stato dell'apparecchiatura in ogni momento
- La versione T è in grado di memorizzare fino a 99 programmi, di conservare in memoria eventuali allarmi HACCP e di controllare fino a 4 sonde a spillone o 1 sonda a 4 sensori (optional)
- Protettore termico a salvaguardia del compressore
- Microinterruttore arresto ventilazione interna all'apertura porta

DOTAZIONI A RICHIESTA / ACCESSORI:

- Versione unità motocondensante con condensazione ad acqua
- Copertura unità motocondensante
- Versione senza pavimento (porta a striscio)
- Kit di sterilizzazione con sterilizzatore removibile modello Sterilox
- Kit stampante

BLAST-CHILLERS / SHOCK FREEZERS

for **CATERING**

LAINOX[®]
Cooking System

Mod. C42 PASS-THROUGH

1 trolley 40 x GN1/1 or 20 x GN2/1



CONSTRUCTION:

- External part in stainless steel AISI 304 18/10 mm Scotch-Brite satin finish
- Internal in AISI 304 18/10 stainless steel, with rounded corners
- Inside bottom and floor die-formed leakproof
- High-density expanded polyurethane insulation (about 42 kg/m³), thickness 80mm, without HCFC
- Anti-condensation heating element fitted on the door under the gasket
- Horizontal ergonomic handle with inside security lock
- Door with rubber sweeper gasket with closing hinges
- Door with lock

INTERNAL SET-UP:

- Internal bumpers in stainless steel to prevent damage by trolleys
- External protection in stainless steel to prevent damage to control panel
- Core probe, heated on M versions

COOLING SYSTEM:

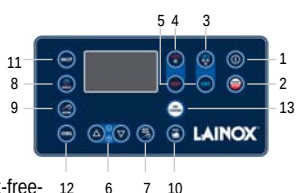
- Remote condensing unit and possibility to have stainless steel protective cover
- High rate fans for maximum cooling efficiency
- Evaporators with large exchange surfaces
- Multiple injection points for gas for higher cooling efficiency
- R404A refrigerant gas
- Copper-aluminum evaporator, protected with non toxic epoxy resins through cataphoresis treatment
- Indirect ventilation on food
- High capacity liquid/gas heat exchanger

COMMANDS, CONTROLS AND SAFETY DEVICES

- Control and command circuit board equipped with high-visibility custom display which highlights the status of the appliance at all times
- The T version can memorise up to 99 programs, can store any HACCP alarms in the memory and control up to 4 needle or 4 sensors core probes (optional)
- Compressor protected by overload cut-out with automatic reset
- Microswitch cuts out the evaporator fan and compressor when the door is opened

OPTIONS / ACCESSORIES

- Condensing unit with water cooled condenser
- Cover for condensing unit
- Version without floor (with rubber sweeper gasket)
- Sterilizing kit with removable steriliser "Sterilox"
- Printer kit



"T" CONTROL BOARD

- 1 main switch ON/OFF
- 2 start/stop of a blast-chilling or shock-freezing cycle
- 3 selection of blast-chilling +3°C HARD cycle (for strong products)
- 4 selection of shock-freezing -18°C HARD Cycle (for all products at room temperature or refrigerated)
- 5 selection of SOFT mode, for blast-chilling (delicate products) or shock-freezing (hot/warm products)
- 6 cycle duration setting
- 7 blast-chilling/shock-freezing cycle controlled by CORE PROBE
- 8 visualization of air temperature during running cycles. Keep pressed (with machine in STOP) to start a defrosting cycle
- 9 heating of the core probe for extraction from frozen products
- 10 save or recall a memorized program, confirm data
- 11 recall HACCP alarms showing on the display date, duration, type and maximum temperature reached
- 12 start of a STERILIZATION cycle
- 13 start of a pre-chilling cycle

BLAST-CHILLERS / SHOCK-FREEZERS

ABBATTITORE RAPIDO DI TEMPERATURA

LAINOX®
Cooking System

Mod. C42

1 trolley (carrello) 40 x GN1/1 o 20 x GN2/1

Model for gastronomy - mod. gastronomia		RDR C42	RDM C42	RCRC42	RCMC42
Dimensions (W x D x H) - Dimensioni (L x P x A)	mm	1500 x 1480 x 2230			
Depth with 90° door - Profondità con porta a 90°	mm	3160			
Door opening width - Larghezza luce porta	mm	800 (770)			
Door opening height - Altezza luce porta	mm	1920			
Internal depth - Profondità interna	mm	1120			
Insulation thickness - Spessore pannelli	mm	80			
Climatic class - Classe climatica		T			
Chilling capacity +90°C → +3°C Capacità abbattimento +90°C → +3°C	Kg/cycle	150	150	210	210
Freezing capacity +90°C → -18°C Capacità congelamento +90°C → -18°C	Kg/cycle	-	100	-	135
Electric power supply - Alimentazione elettrica	V/~Hz	400/3/50			
Electric cable - Cavo Alimentazione	n° x mm²	(3+1+1)x2,5 from R.U. - da U.R.			
Input electric power - Potenza elettrica	(°) W	800			
Max. absorbed current - Max. corrente assorbita	(°) A	2,4			
Capacity - Allestimento	n°	1 trolley GN2/1 1 carrello GN2/1			
Packing dimensions (WxDxH) - Dimensioni imballo	mm	2300 x 1630 x 1830			
Volume	m3	6,86			
Net/gross weight - Peso netto/lordo	Kg.	415 (505)		440 (530)	
Remote unit / code - Unità remota / codice		990547	990549	990548	990550
Rated output - Potenza	HP	5	8	7,5	10
Refrigerant - Refrigerante	gas	R404A			
Refrigerant quantity - Quantità refrigerante	g	-	-	-	-
Refrigeration capacity - Capacità refrigerazione	(*) W	11030	11797	15730	14488
Electric power supply - Alimentazione elettrica	V/~Hz	400/3/50			
Electric cable - Cavo Alimentazione	n° x mm²	5 x 2,5	5 x 4,0	5 x 4,0	5 x 4,0
Input electric power - Potenza elettrica	(°) W	4820	6710	7630	8700
Max. absorbed current - Max. corrente assorbita	(°) A	12,2	20,3	20,0	24,5
Dimensions (W x D x H) - Dimensioni (L x P x A)	mm	1420x760x689	1420x810x689	1420x760x689	1420x810x689
Net weight - Peso netto	Kg.	144	186	144	194
Connections max distance 20m - Allacciamenti distanza max 20m					
Electrical cables from remote unit to cabinet Cavi elettrici da unità remota a cella	n° x mm²	5x2,5 + 5x1 (comm)			
Liquid tubes - Tubi liquido	Ø mm	14	16	16	18
Gas tubes - Tubi gas	Ø mm	28	35	35	42
Drain connection water cooled R.Unit Connessione idrica UMC ad acqua	Ø "	out coil ¾ → ½ conn. H2O			
Max water consumption - Consumo max acqua	(•) l/min	15,4	15,8	22,6	19,9
Drain tubes - Tubi scarico	Ø "	1			
LP-HP set (differential) - Set LP-HP (differenziale)	bar	0 (0.5) - 26 (3)			

for Mod. ___ R ___ (*) temp. evap. -10°C temp. cond. +45°C / (°) temp. evap. 0°C temp. cond. +55°C

for Mod. ___ M ___ (*) temp. evap. -25°C temp. cond. +45°C / (°) temp. evap. -10°C temp. cond. +55°C

(•) t in = 20 °C / t out = 40 °C

(••) Measured on raw croissants 60gr. from room temp to -18°C core

(••) Mis. su croissant crudi non lievitati da temp. Ambiente a -18°C al cuore

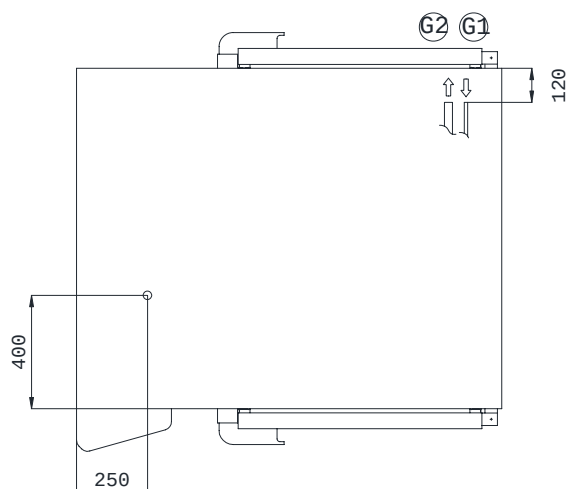
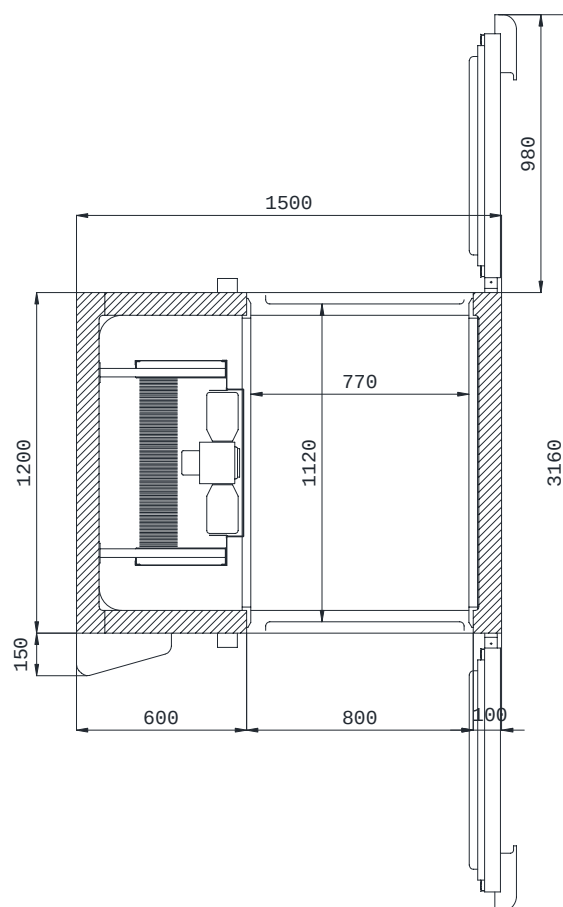
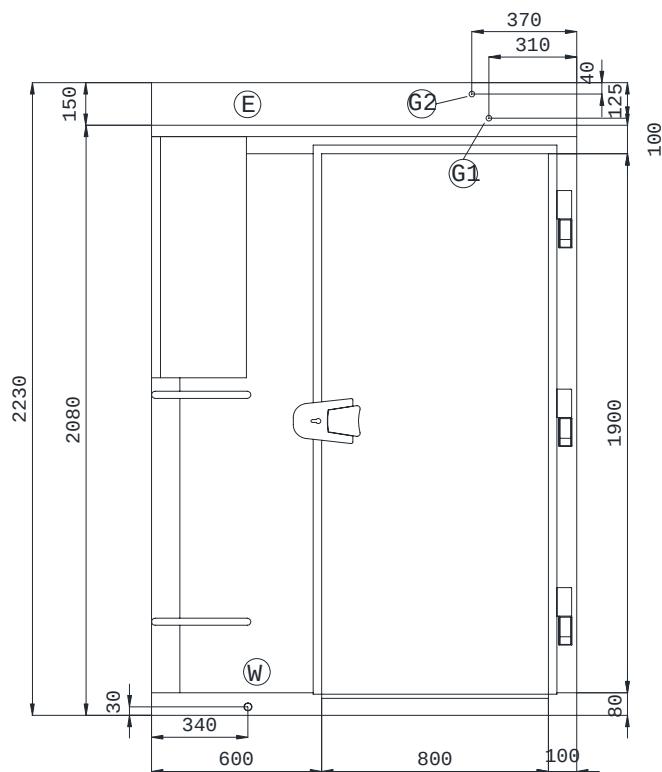
BLAST-CHILLERS / SHOCK-FREEZERS

ABBATTITORE RAPIDO DI TEMPERATURA

LAINOX®
Cooking System

Mod. C42

1 trolley (carrello) 40 x GN1/1 o 20 x GN2/1



- ① REFRIGERANT INTEL Ø 12
- ② REFRIGERANT OUTLET Ø 28
- ③ CONNESSIONE ELETTRICA
ELECTICAL CONNECTION
- ④ CONNESSIONE IDRICA
DRAIN CONNECTION

ABBATTITORE RAPIDO DI TEMPERATURA

Per **PASTICCERIA/PANETTERIA**

LAINOX®
Cooking System

Mod. C42P

1 carrello 40 x 600x400 o 20 x 600x800



CARATTERISTICHE GENERALI:

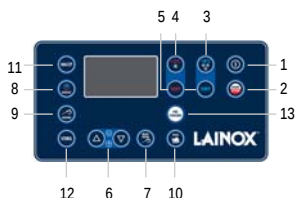
- Esterno in acciaio inox AISI 304 18/10 mm (satinato Scotch-Brite)
- Rivestimento interno completamente laccato in acciaio inox AISI 304 18/10
- Fondo e cielo interno a contenimento
- Isolamento in poliuretano espanso ad alta densità (circa 42 kg/m³) di spessore 80 mm
- Batteria evaporante in rame con alette in alluminio protetta con verniciatura epossidica atossica
- Resistenza anticondensa, posta sulla porta sotto la guarnizione
- Porta con guarnizione a striscio dotata di cerniere con rampa di chiusura
- Maniglia ergonomica orizzontale con sicura interna
- Serratura porta con chiave
- Sonda riscaldata per una facile estrazione

ALLESTIMENTO INTERNO:

- Paracolpi interno per evitare danneggiamenti da parte del carrello
- Paracolpi esterno in acciaio inox per evitare danneggiamenti del cruscotto

GRUPPO REFRIGERANTE:

- Gruppo motocondensante remoto, con possibilità di avere in dotazione la copertura di protezione
- Evaporatore ad alta ventilazione per garantire la massima efficienza del sistema di raffreddamento
- Fluido refrigerante R404A



VERSIONE "T"

- 1 interruttore generale ON/OFF
- 2 avvio/arresto di un ciclo di abbattimento
- 3 selezione abbattimento +3°C HARD
- 4 selezione surgelazione -18°C HARD
- 5 selezione ciclo SOFT di abbattimento (+3°C) o di surgelazione (-18°C)
- 6 impostazione tempo ciclo di abbattimento/surgelazione
- 7 Tasto ciclo di abbattimento/surgelazione con sonda al cuore
- 8 visualizzazione della temperatura della sonda evaporatore durante il funzionamento. Avvio sbrinamento (con apparecchiatura in STOP) con la pressione prolungata
- 9 riscaldamento per estrazione Sonda Spillone (per programmi di congelamento)
- 10 richiamo o memorizzazione programmi, conferma dati emessi
- 11 richiamo degli allarmi HACCP visualizzandoli sul display, riportando: data, durata, tipo e temperatura massima raggiunta
- 12 avvio processo di sterilizzazione
- 13 tasto avvio processo di pre-raffreddamento camera

COMANDI DI CONTROLLO E SICUREZZE:

- Scheda elettronica di controllo e comando dotata di display custom ad alta visibilità, che evidenzia lo stato dell'apparecchiatura in ogni momento
- La versione T è in grado di memorizzare fino a 99 programmi, di conservare in memoria eventuali allarmi HACCP e di controllare fino a 4 sonde a spillone o 1 sonda a 4 sensori (optional)
- Protettore termico a salvaguardia del compressore
- Microinterruttore arresto ventilazione interna all'apertura porta

DOTAZIONI A RICHIESTA / ACCESSORI:

- Versione unità motocondensante con condensazione ad acqua
- Copertura unità motocondensante
- Versione senza pavimento (porta a striscio)
- Kit di sterilizzazione con sterilizzatore removibile modello Sterilox
- Kit stampante

BLAST-CHILLERS / SHOCK FREEZERS

for **PASTRY BAKERY**

LAINOX®
Cooking System

Mod. C42P

1 trolley 40 x 600x400 or 20 x 600x800



CONSTRUCTION:

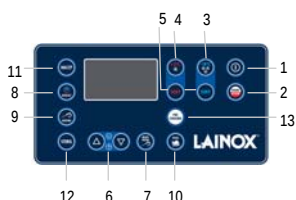
- External part in stainless steel AISI 304 18/10 mm Scotch-Brite satin finish
- Internal in AISI 304 18/10 stainless steel, with rounded corners
- Inside bottom and floor die-formed leakproof
- High-density expanded polyurethane insulation (about 42 kg/m3), thickness 80mm, without HCFC
- Anti-condensation heating element fitted on the door under the gasket
- Horizontal ergonomic handle with inside security lock
- Door with rubber sweeper gasket with closing hinges
- Door with lock

INTERNAL SET-UP:

- Internal bumpers in stainless steel to prevent damage by trolleys
- External protection in stainless steel to prevent damage to control panel
- Core probe, heated on M versions

COOLING SYSTEM:

- Remote condensing unit and possibility to have stainless steel protective cover
- High rate fans for maximum cooling efficiency
- Evaporators with large exchange surfaces
- Multiple injection points for gas for higher cooling efficiency
- R404A refrigerant gas
- Copper-aluminum evaporator, protected with non toxic epoxy resins through cataphoresis treatment
- Indirect ventilation on food
- High capacity liquid/gas heat exchanger



"T" CONTROL BOARD

- 1 main switch ON/OFF
- 2 start/stop of a blast-chilling or shock-freezing cycle
- 3 selection of blast-chilling +3°C HARD cycle (for strong products)
- 4 selection of shock-freezing -18°C HARD Cycle (for all products at room temperature or refrigerated)
- 5 selection of SOFT mode, for blast-chilling (delicate products) or shock-freezing (hot/warm products)
- 6 cycle duration setting
- 7 blast-chilling/shock-freezing cycle controlled by CORE PROBE
- 8 visualization of air temperature during running cycles. Keep pressed (with machine in STOP) to start a defrosting cycle
- 9 heating of the core probe for extraction from frozen products
- 10 save or recall a memorized program, confirm data
- 11 recall HACCP alarms showing on the display date, duration, type and maximum temperature reached
- 12 start of a STERILIZATION cycle
- 13 start of a pre-chilling cycle

COMMANDS, CONTROLS AND SAFETY DEVICES

- Control and command circuit board equipped with high-visibility custom display which highlights the status of the appliance at all times
- The T version can memorise up to 99 programs, can store any HACCP alarms in the memory and control up to 4 needle or 4 sensors core probes (optional)
- Compressor protected by overload cut-out with automatic reset
- Microswitch cuts out the evaporator fan and compressor when the door is opened

OPTIONS / ACCESSORIES

- Condensing unit with water cooled condenser
- Cover for condensing unit
- Version without floor (with rubber sweeper gasket)
- Sterilizing kit with removable steriliser "Sterilox"
- Printer kit

BLAST-CHILLERS / SHOCK-FREEZERS

ABBATTITORE RAPIDO DI TEMPERATURA

LAINOX®
Cooking System

Mod. C42P 1 trolley (carrello) 40 x 600x400 o 20 x 600x800

Model for pastry/bakery - mod. pasticceria		PDMC42	PCMC42
Dimensions (W x D x H) - Dimensioni (L x P x A)	mm	1600 x 1590 x 2430	
Depth with 90° door - Profondità con porta a 90°	mm	3260	
Door opening width - Larghezza luce porta	mm	900 (870)	
Door opening height - Altezza luce porta	mm	2120	
Internal depth - Profondità interna	mm	1219	
Insulation thickness - Spessore pannelli	mm	80	
Climatic class - Classe climatica		T	
Hour yield in freezing - Resa oraria in surgelazione (**)	kg/h	150	210
Electric power supply - Alimentazione elettrica	V~/Hz	400/3/50	
Electric cable - Cavo Alimentazione	n° x mm²	(3+1+1)x2,5 from R.U. - da U.R.	
Input electric power - Potenza elettrica	(°) W	800	
Max. absorbed current - Max. corrente assorbita	(°) A	2,4	
Capacity - Allestimento	n°	1 trolley EN (600x800) 1 carrello EN (600x800)	
Packing dimensions (WxDxH) - Dimensioni imballo	mm	2500 x 1730 x 1930	
Volume	m³	8,35	
Net/gross weight - Peso netto/lordo	Kg.	435 (525)	460 (550)
Remote unit / code - Unità remota / codice		990549	990550
Rated output - Potenza	HP	8	10
Refrigerant - Refrigerante	gas	R404A	
Refrigerant quantity - Quantità refrigerante	g	-	-
Refrigeration capacity - Capacità refrigerazione	(*) W	11797	14488
Electric power supply - Alimentazione elettrica	V~/Hz	400/3/50	
Electric cable - Cavo Alimentazione	n° x mm²	5 x 4,0	
Input electric power - Potenza elettrica	(°) W	6710	8700
Max. absorbed current - Max. corrente assorbita	(°) A	20,3	24,5
Dimensions (W x D x H) - Dimensioni (L x P x A)	mm	1420x810x689	1420x810x689
Net weight - Peso netto	Kg.	186	194
Connections max distance 20m - Allacciamenti distanza max 20m			
Electrical cables from remote unit to cabinet Cavi elettrici da unità remota a cella	n° x mm²	5x2,5 + 5x1 (comm)	
Liquid tubes - Tubi liquido	Ø mm	16	18
Gas tubes - Tubi gas	Ø mm	35	42
Drain connection water cooled R.Unit Connessione idrica UMC ad acqua	Ø "	out coil ¾ → ½ conn. H2O	
Max water consumption - Consumo max acqua	(•) l/min	15,8	19,9
Drain tubes - Tubi scarico	Ø "	1	
LP-HP set (differential) - Set LP-HP (differenziale)	bar	0 (0.5) - 26 (3)	

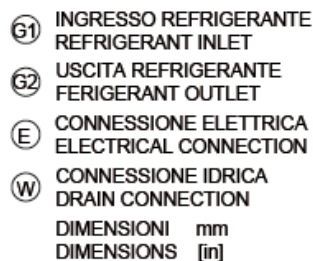
for Mod. ___ R ___ (°) temp. evap. -10°C temp. cond. +45°C / (°) temp. evap. 0°C temp. cond. +55°C
for Mod. ___ M ___ (°) temp. evap. -25°C temp. cond. +45°C / (°) temp. evap. -10°C temp. cond. +55°C

(•) t in = 20 °C / t out = 40 °C

(**) Measured on raw croissants 60gr. from room temp to -18°C core

(**) Mis. su croissant crudi non lievitati da temp. Ambiente a -18°C al cuore

1 trolley (carrello) 40 x 600x400 o 20 x 600x800



ABBATTITORE RAPIDO DI TEMPERATURA

Per RISTORAZIONE

LAINOX®
Cooking System

Mod. C82 PORTA PASSANTE

2 carrelli 40 x GN1/1 o 20 x GN2/1



CARATTERISTICHE GENERALI:

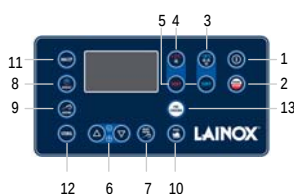
- Esterno in acciaio inox AISI 304 18/10 mm (satinato Scotch-Brite)
- Rivestimento interno completamente raggato in acciaio inox AISI 304 18/10
- Fondo e cielo interno a contenimento
- Isolamento in poliuretano espanso ad alta densità (circa 42 kg/m³) di spessore 80 mm
- Batteria evaporante in rame con alette in alluminio protetta con verniciatura epossidica atossica
- Resistenza anticondensa, posta sulla porta sotto la guarnizione
- Porta con guarnizione a striscio dotata di cerniere con rampa di chiusura
- Maniglia ergonomica orizzontale con sicura interna
- Serratura porta con chiave
- Sonda riscaldata per una facile estrazione

ALLESTIMENTO INTERNO:

- Paracolpi interno per evitare danneggiamenti da parte del carrello
- Paracolpi esterno in acciaio inox per evitare danneggiamenti del cruscotto

GRUPPO REFRIGERANTE:

- Gruppo motocondensante remoto, con possibilità di avere in dotazione la copertura di protezione
- Evaporatore ad alta ventilazione per garantire la massima efficienza del sistema di raffreddamento
- Fluido refrigerante R404A



VERSIONE "T"

- 1 interruttore generale ON/OFF
- 2 avvio/arresto di un ciclo di abbattimento
- 3 selezione abbattimento +3°C HARD
- 4 selezione surgelazione -18°C HARD
- 5 selezione ciclo SOFT di abbattimento (+3°C) o di surgelazione (-18°C)
- 6 impostazione tempo ciclo di abbattimento/surgelazione
- 7 Tasto ciclo di abbattimento/surgelazione con sonda al cuore
- 8 visualizzazione della temperatura della sonda evaporatore durante il funzionamento. Avvio sbrinamento (con apparecchiatura in STOP) con la pressione prolungata
- 9 riscaldamento per estrazione Sonda Spillone (per programmi di congelamento)
- 10 richiamo o memorizzazione programmi, conferma dati emessi
- 11 richiamo degli allarmi HACCP visualizzandoli sul display, riportando: data, durata, tipo e temperatura massima raggiunta
- 12 avvio processo di sterilizzazione
- 13 tasto avvio processo di pre-raffreddamento camera

COMANDI DI CONTROLLO E SICUREZZE:

- Scheda elettronica di controllo e comando dotata di display custom ad alta visibilità, che evidenzia lo stato dell'apparecchiatura in ogni momento
- La versione T è in grado di memorizzare fino a 99 programmi, di conservare in memoria eventuali allarmi HACCP e di controllare fino a 4 sonde a spillone o 1 sonda a 4 sensori (optional)
- Protettore termico a salvaguardia del compressore
- Microinterruttore arresto ventilazione interna all'apertura porta

DOTAZIONI A RICHIESTA / ACCESSORI:

- Versione unità motocondensante con condensazione ad acqua
- Copertura unità motocondensante
- Versione senza pavimento (porta a striscio)
- Kit di sterilizzazione con sterilizzatore removibile modello Sterilox
- Kit stampante

BLAST-CHILLERS / SHOCK FREEZERS

for **CATERING**

LAINOX®
Cooking System

Mod. C82 PASS-THROUGH

2 trolleys 40 x GN1/1 or 20 x GN2/1



CONSTRUCTION:

- External part in stainless steel AISI 304 18/10 mm Scotch-Brite satin finish
- Internal in AISI 304 18/10 stainless steel, with rounded corners
- Inside bottom and floor die-formed leakproof
- High-density expanded polyurethane insulation (about 42 kg/m³), thickness 80mm, without HCFC
- Anti-condensation heating element fitted on the door under the gasket
- Horizontal ergonomic handle with inside security lock
- Door with rubber sweeper gasket with closing hinges
- Door with lock

INTERNAL SET-UP:

- Internal bumpers in stainless steel to prevent damage by trolleys
- External protection in stainless steel to prevent damage to control panel
- Core probe, heated on M versions

COOLING SYSTEM:

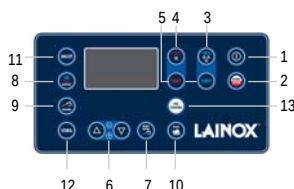
- Remote condensing unit and possibility to have stainless steel protective cover
- High rate fans for maximum cooling efficiency
- Evaporators with large exchange surfaces
- Multiple injection points for gas for higher cooling efficiency
- R404A refrigerant gas
- Copper-aluminum evaporator, protected with non toxic epoxy resins through cataphoresis treatment
- Indirect ventilation on food
- High capacity liquid/gas heat exchanger

COMMANDS, CONTROLS AND SAFETY DEVICES

- Control and command circuit board equipped with high-visibility custom display which highlights the status of the appliance at all times
- The T version can memorise up to 99 programs, can store any HACCP alarms in the memory and control up to 4 needle or 4 sensors core probes (optional)
- Compressor protected by overload cut-out with automatic reset
- Microswitch cuts out the evaporator fan and compressor when the door is opened

OPTIONS / ACCESSORIES

- Condensing unit with water cooled condenser
- Cover for condensing unit
- Version without floor (with rubber sweeper gasket)
- Sterilizing kit with removable steriliser "Sterilox"
- Printer kit



"T" CONTROL BOARD

- 1 main switch ON/OFF
- 2 start/stop of a blast-chilling or shock-freezing cycle
- 3 selection of blast-chilling +3°C HARD cycle (for strong products)
- 4 selection of shock-freezing -18°C HARD Cycle (for all products at room temperature or refrigerated)
- 5 selection of SOFT mode, for blast-chilling (delicate products) or shock-freezing (hot/warm products)
- 6 cycle duration setting
- 7 blast-chilling/shock-freezing cycle controlled by CORE PROBE
- 8 visualization of air temperature during running cycles. Keep pressed (with machine in STOP) to start a defrosting cycle
- 9 heating of the core probe for extraction from frozen products
- 10 save or recall a memorized program, confirm data
- 11 recall HACCP alarms showing on the display date, duration, type and maximum temperature reached
- 12 start of a STERILIZATION cycle
- 13 start of a pre-chilling cycle

BLAST-CHILLERS / SHOCK-FREEZERS

ABBATTITORE RAPIDO DI TEMPERATURA

LAINOX®
Cooking System

Mod. C82

2 trolleys (carrelli) 40 x GN1/1 o 20 x GN2/1

Model for gastronomy - mod. gastronomia		RDRC82	RDMC82	RCRC82	RCMC82
Dimensions (W x D x H) - Dimensioni (L x P x A)	mm	1500 x 2490 x 2230			
Depth with 90° door - Profondità con porta a 90°	mm	4160			
Door opening width - Larghezza luce porta	mm	800 (770)			
Door opening height - Altezza luce porta	mm	1920			
Internal depth - Profondità interna	mm	2120			
Insulation thickness - Spessore pannelli	mm	80			
Climatic class - Classe climatica		T			
Chilling capacity +90°C → +3°C Capacità abbattimento +90°C → +3°C	Kg/cycle	300	300	420	420
Freezing capacity +90°C → -18°C Capacità congelamento +90°C → -18°C	Kg/cycle	-	200	-	270
Electric power supply - Alimentazione elettrica	V/~ /Hz	400/3/50			
Electric cable - Cavo Alimentazione	n° x mm²	(3+1+1)x2,5 from R.U. - da U.R.			
Input electric power - Potenza elettrica	(°) W	2x800			
Max. absorbed current - Max. corrente assorbita	(°) A	2x2,4			
Capacity - Allestimento	n°	2 trolleys GN2/1 2 carrelli GN2/1			
Packing dimensions (WxDxH) - Dimensioni imballo	mm	2 x (2300 x 1400 x 1830)			
Volume	m³	2 x 5,89			
Net/gross weight - Peso netto/lordo	Kg.	300 (390) + 270 (380)		320 (410) + 310 (400)	
Remote unit / code - Unità remota / codice		990551	990553	990552	990554
Rated output - Potenza	HP	12	15	15	20
Refrigerant - Refrigerante	gas	R404A			
Refrigerant quantity - Quantità refrigerante	g	-	-	-	-
Refrigeration capacity - Capacità refrigerazione	(*) W	21393	16290	27079	19920
Electric power supply - Alimentazione elettrica	V/~ /Hz	400/3/50			
Electric cable - Cavo Alimentazione	n° x mm²	5 x 4,0	5 x 6,0	5 x 6,0	5 x 6,0
Input electric power - Potenza elettrica	(°) W	8590	9130	11890	13680
Max. absorbed current - Max. corrente assorbita	(°) A	22,4	31,0	32,4	37,0
Dimensions (W x D x H) - Dimensioni (L x P x A)	mm	1570x830x864	1570x830x864	1570x830x864	1520x950x960
Net weight - Peso netto	Kg.	219	229	225	276
Connections max distance 20m - Allacciamenti distanza max 20m					
Electrical cables from remote unit to cabinet Cavi elettrici da unità remota a cella	n° x mm²	5x2,5 + 5x1 (comm)			
Liquid tubes - Tubi liquido	Ø mm	16	18	18	22
Gas tubes - Tubi gas	Ø mm	35	42	42	54
Drain connection water cooled R.Unit Connessione idrica UMC ad acqua	Ø "	out coil ¾ → ½ conn. H2O			
Max water consumption - Consumo max acqua	(•) l/min	27,5	28,5	38,4	32,6
Drain tubes - Tubi scarico	Ø "	1			
LP-HP set (differential) - Set LP-HP (differenziale)	bar	0 (0.5) - 26 (3)			

for Mod. ___ R ___ (*) temp. evap. -10°C temp. cond. +45°C / (°) temp. evap. 0°C temp. cond. +55°C

for Mod. ___ M ___ (*) temp. evap. -25°C temp. cond. +45°C / (°) temp. evap. -10°C temp. cond. +55°C

(•) t in = 20 °C / t out = 40 °C

(••) Measured on raw croissants 60gr. from room temp to -18°C core

(••) Mis. su croissant crudi non lievitati da temp. Ambiente a -18°C al cuore

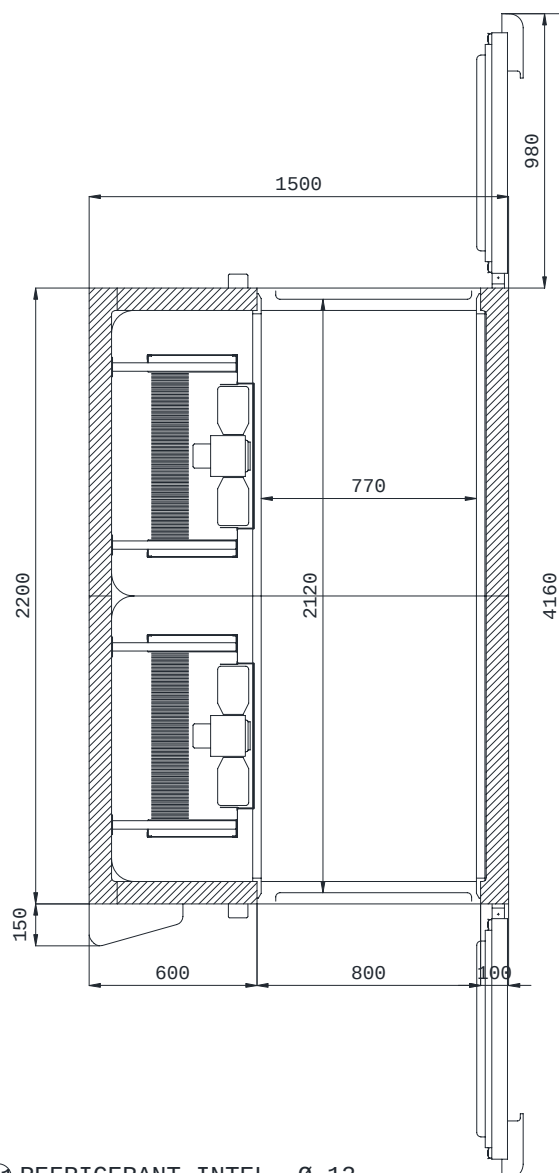
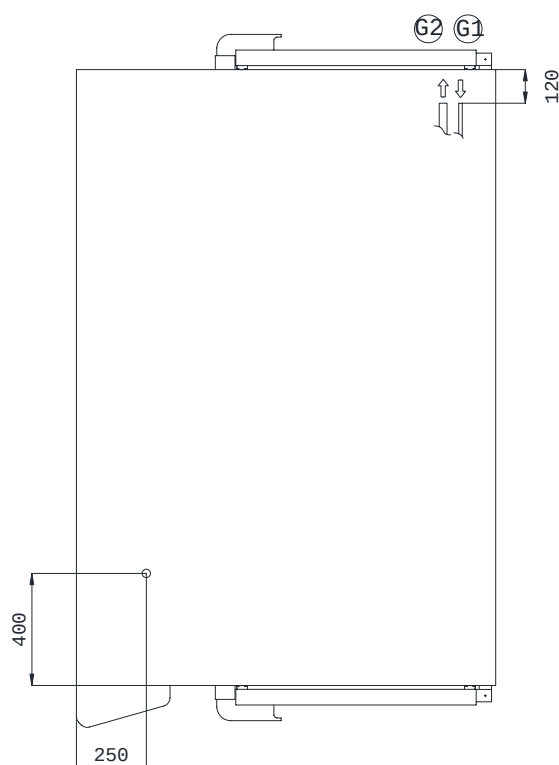
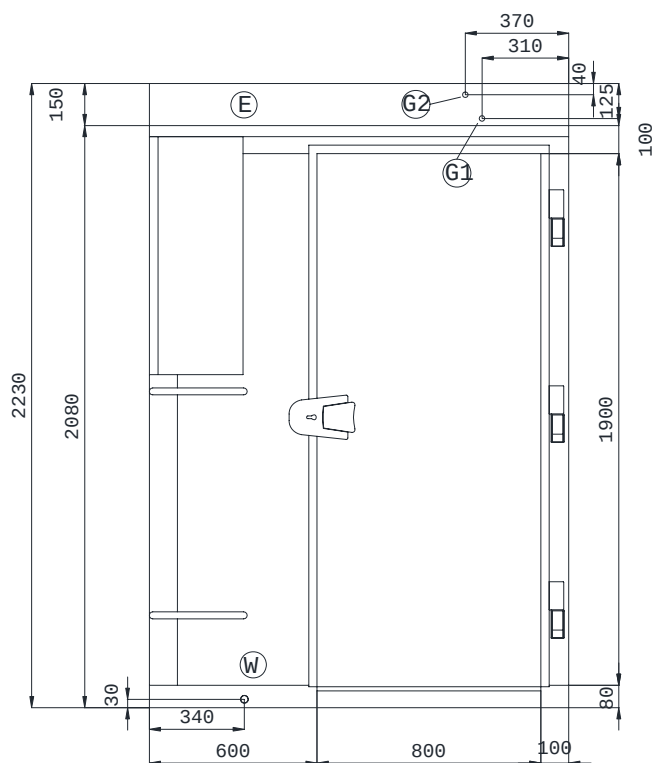
BLAST-CHILLERS / SHOCK-FREEZERS

ABBATTITORE RAPIDO DI TEMPERATURA

LAINOX®
Cooking System

Mod. C82

2 trolleys (carrelli) 40 x GN1/1 o 20 x GN2/1



- Ⓔ1 REFRIGERANT INTEL Ø 12
- Ⓔ2 REFRIGERANT OUTLET Ø 28
- Ⓔ CONNESSIONE ELETTRICA
ELECTICAL CONNECTION
- Ⓔ CONNESSIONE IDRICA
DRAIN CONNECTION

ABBATTITORE RAPIDO DI TEMPERATURA

Per **PASTICCERIA/PANETTERIA**

LAINOX®
Cooking System

Mod. C82P PORTA PASSANTE

2 carrelli 40 x 600x400 o 20 x 600x800



CARATTERISTICHE GENERALI:

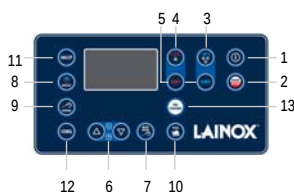
- Esterno in acciaio inox AISI 304 18/10 mm (satinato Scotch-Brite)
- Rivestimento interno completamente raggato in acciaio inox AISI 304 18/10
- Fondo e cielo interno a contenimento
- Isolamento in poliuretano espanso ad alta densità (circa 42 kg/m³) di spessore 80 mm
- Batteria evaporante in rame con alette in alluminio protetta con verniciatura epossidica atossica
- Resistenza anticondensa, posta sulla porta sotto la guarnizione
- Porta con guarnizione a striscio dotata di cerniere con rampa di chiusura
- Maniglia ergonomica orizzontale con sicura interna
- Serratura porta con chiave
- Sonda riscaldata per una facile estrazione

ALLESTIMENTO INTERNO:

- Paracolpi interno per evitare danneggiamenti da parte del carrello
- Paracolpi esterno in acciaio inox per evitare danneggiamenti del cruscotto

GRUPPO REFRIGERANTE:

- Gruppo motocondensante remoto, con possibilità di avere in dotazione la copertura di protezione
- Evaporatore ad alta ventilazione per garantire la massima efficienza del sistema di raffreddamento
- Fluido refrigerante R404A



VERSIONE "T"

- 1 interruttore generale ON/OFF
- 2 avvio/arresto di un ciclo di abbattimento
- 3 selezione abbattimento +3°C HARD
- 4 selezione surgelazione -18°C HARD
- 5 selezione ciclo SOFT di abbattimento (+3°C) o di surgelazione (-18°C)
- 6 impostazione tempo ciclo di abbattimento/surgelazione
- 7 Tasto ciclo di abbattimento/surgelazione con sonda al cuore
- 8 visualizzazione della temperatura della sonda evaporatore durante il funzionamento. Avvio sbrinamento (con apparecchiatura in STOP) con la pressione prolungata
- 9 riscaldamento per estrazione Sonda Spillone (per programmi di congelamento)
- 10 richiamo o memorizzazione programmi, conferma dati emessi
- 11 richiamo degli allarmi HACCP visualizzandoli sul display, riportando: data, durata, tipo e temperatura massima raggiunta
- 12 avvio processo di sterilizzazione
- 13 tasto avvio processo di pre-raffreddamento camera

COMANDI DI CONTROLLO E SICUREZZE:

- Scheda elettronica di controllo e comando dotata di display custom ad alta visibilità, che evidenzia lo stato dell'apparecchiatura in ogni momento
- La versione T è in grado di memorizzare fino a 99 programmi, di conservare in memoria eventuali allarmi HACCP e di controllare fino a 4 sonde a spillone o 1 sonda a 4 sensori (optional)
- Protettore termico a salvaguardia del compressore
- Microinterruttore arresto ventilazione interna all'apertura porta

DOTAZIONI A RICHIESTA / ACCESSORI:

- Versione unità motocondensante con condensazione ad acqua
- Copertura unità motocondensante
- Versione senza pavimento (porta a striscio)
- Kit di sterilizzazione con sterilizzatore removibile modello Sterilox
- Kit stampante

BLAST-CHILLERS / SHOCK FREEZERS

for **PASTRY BAKERY**

LAINOX®
Cooking System

Mod. C82P PASS-THROUGH 2 trolleys 40 x 600x400 or 20 x 600x800



CONSTRUCTION:

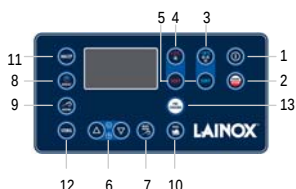
- External part in stainless steel AISI 304 18/10 mm Scotch-Brite satin finish
- Internal in AISI 304 18/10 stainless steel, with rounded corners
- Inside bottom and floor die-formed leakproof
- High-density expanded polyurethane insulation (about 42 kg/m³), thickness 80mm, without HCFC
- Anti-condensation heating element fitted on the door under the gasket
- Horizontal ergonomic handle with inside security lock
- Door with rubber sweeper gasket with closing hinges
- Door with lock

INTERNAL SET-UP:

- Internal bumpers in stainless steel to prevent damage by trolleys
- External protection in stainless steel to prevent damage to control panel
- Core probe, heated on M versions

COOLING SYSTEM:

- Remote condensing unit and possibility to have stainless steel protective cover
- High rate fans for maximum cooling efficiency
- Evaporators with large exchange surfaces
- Multiple injection points for gas for higher cooling efficiency
- R404A refrigerant gas
- Copper-aluminum evaporator, protected with non toxic epoxy resins through cataphoresis treatment
- Indirect ventilation on food
- High capacity liquid/gas heat exchanger



"T" CONTROL BOARD

- 1 main switch ON/OFF
- 2 start/stop of a blast-chilling or shock-freezing cycle
- 3 selection of blast-chilling +3°C HARD cycle (for strong products)
- 4 selection of shock-freezing -18°C HARD Cycle (for all products at room temperature or refrigerated)
- 5 selection of SOFT mode, for blast-chilling (delicate products) or shock-freezing (hot/warm products)
- 6 cycle duration setting
- 7 blast-chilling/shock-freezing cycle controlled by CORE PROBE
- 8 visualization of air temperature during running cycles. Keep pressed (with machine in STOP) to start a defrosting cycle
- 9 heating of the core probe for extraction from frozen products
- 10 save or recall a memorized program, confirm data
- 11 recall HACCP alarms showing on the display date, duration, type and maximum temperature reached
- 12 start of a STERILIZATION cycle
- 13 start of a pre-chilling cycle

COMMANDS, CONTROLS AND SAFETY DEVICES

- Control and command circuit board equipped with high-visibility custom display which highlights the status of the appliance at all times
- The T version can memorise up to 99 programs, can store any HACCP alarms in the memory and control up to 4 needle or 4 sensors core probes (optional)
- Compressor protected by overload cut-out with automatic reset
- Microswitch cuts out the evaporator fan and compressor when the door is opened

OPTIONS / ACCESSORIES

- Condensing unit with water cooled condenser
- Cover for condensing unit
- Version without floor (with rubber sweeper gasket)
- Sterilizing kit with removable steriliser "Sterilox"
- Printer kit

BLAST-CHILLERS / SHOCK-FREEZERS

ABBATTITORE RAPIDO DI TEMPERATURA

LAINOX®
Cooking System

Mod. C82P

2 trolleys (carrelli) 40 x 600x400 o 20 x 600x800

Model for pastry/bakery - mod. pasticceria		PDMC82	PCMC82
Dimensions (W x D x H) - Dimensioni (L x P x A)	mm	1600 x 2250 x 2430	
Depth with 90° door - Profondità con porta a 90°	mm	4360	
Door opening width - Larghezza luce porta	mm	900 (870)	
Door opening height - Altezza luce porta	mm	2120	
Internal depth - Profondità interna	mm	2320	
Insulation thickness - Spessore pannelli	mm	80	
Climatic class - Classe climatica		T	
Hour yield in freezing - Resa oraria in surgelazione (**)	kg/h	300	420
Electric power supply - Alimentazione elettrica	V/~Hz	400/3/50	
Electric cable - Cavo Alimentazione	n° x mm²	(3+1+1)x2,5 from R.U. - da U.R.	
Input electric power - Potenza elettrica	(°) W	2 x 800	
Max. absorbed current - Max. corrente assorbita	(°) A	2 x 2,4	
Capacity - Allestimento	n°	2 trolleys EN (600x800) 2 carrelli EN (600x800)	
Packing dimensions (WxDxH) - Dimensioni imballo	mm	2 x (2500 x 1500 x 1930)	
Volume	m³	2 x 7,24	
Net/gross weight - Peso netto/lordo	Kg.	300 (390) + 270 (380)	320 (410) + 300 (390)
Remote unit / code - Unità remota / codice		990553	990554
Rated output - Potenza	HP	15	20
Refrigerant - Refrigerante	gas	R404A	
Refrigerant quantity - Quantità refrigerante	g	-	-
Refrigeration capacity - Capacità refrigerazione	(*) W	16290	19920
Electric power supply - Alimentazione elettrica	V/~Hz	400/3/50	
Electric cable - Cavo Alimentazione	n° x mm²	5x6	
Input electric power - Potenza elettrica	(°) W	9130	13680
Max. absorbed current - Max. corrente assorbita	(°) A	31,0	37,0
Dimensions (W x D x H) - Dimensioni (L x P x A)	mm	1570x830x864	1520x950x960
Net weight - Peso netto	Kg.	229	276
Connections max distance 20m - Allacciamenti distanza max 20m			
Electrical cables from remote unit to cabinet Cavi elettrici da unità remota a cella	n° x mm²	5x2,5 + 5x1 (comm)	
Liquid tubes - Tubi liquido	Ø mm	18	22
Gas tubes - Tubi gas	Ø mm	42	54
Drain connection water cooled R.Unit Connessione idrica UMC ad acqua	Ø "	out coil ¾ → ½ conn. H2O	
Max water consumption - Consumo max acqua	(•) l/min	28,5	32,6
Drain tubes - Tubi scarico	Ø "	1	
LP-HP set (differential) - Set LP-HP (differenziale)	bar	0 (0.5) - 26 (3)	

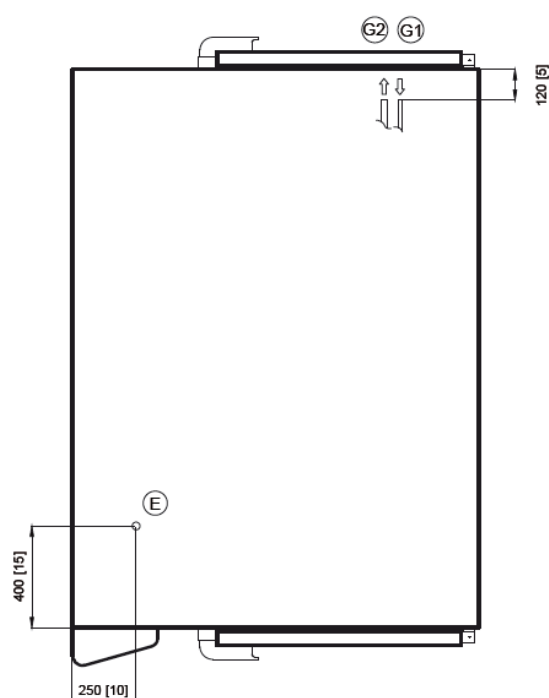
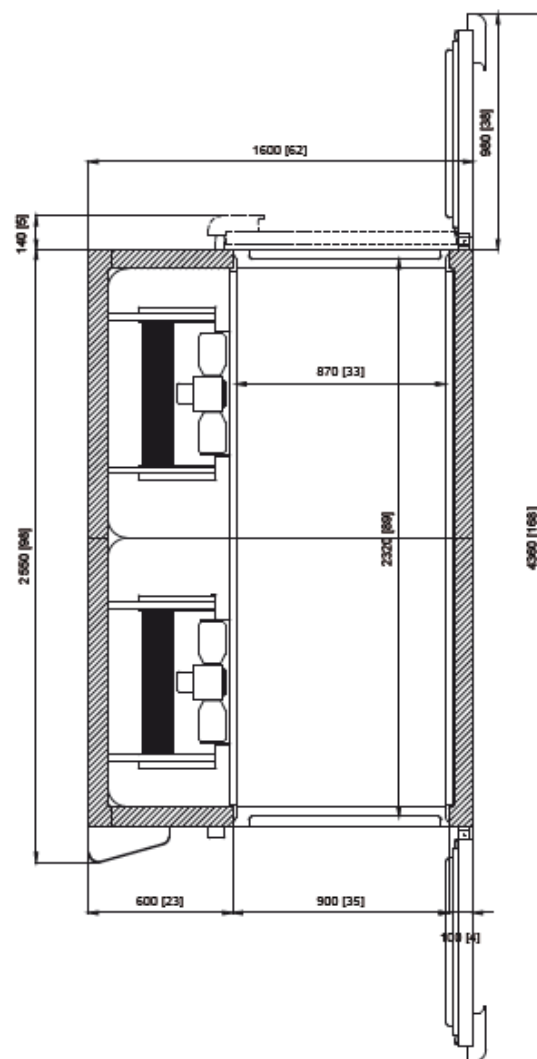
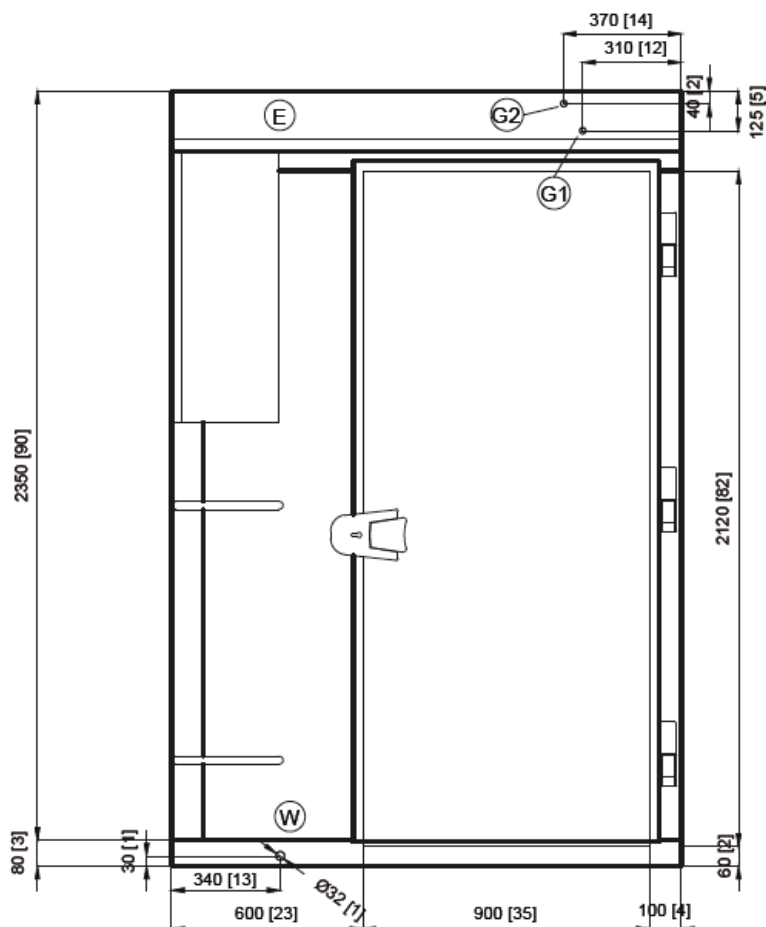
for Mod. ____ R ____ (*) temp. evap. -10°C temp. cond. +45°C / (°) temp. evap. 0°C temp. cond. +55°C
for Mod. ____ M ____ (*) temp. evap. -25°C temp. cond. +45°C / (°) temp. evap. -10°C temp. cond. +55°C
(•) t in = 20 °C / t out = 40 °C

(**) Measured on raw croissants 60gr. from room temp to -18°C core

(••) Mis. su croissant crudi non lievitati da temp. Ambiente a -18°C al cuore

Mod. C82P

2 trolleys (carrelli) 40 x 600x400 o 20 x 600x800



- Ⓒ1 INGRESSO REFRIGERANTE
REFRIGERANT INLET
- Ⓒ2 USCITA REFRIGERANTE
REFRIGERANT OUTLET
- Ⓔ CONNESSIONE ELETTRICA
ELECTRICAL CONNECTION
- ⒲ CONNESSIONE IDRICA
DRAIN CONNECTION

DIMENSIONI mm
 DIMENSIONS [in]

ABBATTITORE RAPIDO DI TEMPERATURA

Per RISTORAZIONE

LAINOX®
Cooking System

Mod. C83 PORTA PASSANTE

3 carrelli 40 x GN1/1 o 20 x GN2/1



CARATTERISTICHE GENERALI:

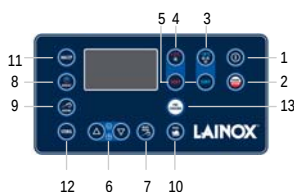
- Esterno in acciaio inox AISI 304 18/10 mm (satinato Scotch-Brite)
- Rivestimento interno completamente laccato in acciaio inox AISI 304 18/10
- Fondo e cielo interno a contenimento
- Isolamento in poliuretano espanso ad alta densità (circa 42 kg/m³) di spessore 80 mm
- Batteria evaporante in rame con alette in alluminio protetta con verniciatura epossidica atossica
- Resistenza anticondensa, posta sulla porta sotto la guarnizione
- Porta con guarnizione a striscio dotata di cerniere con rampa di chiusura
- Maniglia ergonomica orizzontale con sicura interna
- Serratura porta con chiave
- Sonda riscaldata per una facile estrazione

ALLESTIMENTO INTERNO:

- Paracolpi interno per evitare danneggiamenti da parte del carrello
- Paracolpi esterno in acciaio inox per evitare danneggiamenti del cruscotto

GRUPPO REFRIGERANTE:

- Gruppo motocondensante remoto, con possibilità di avere in dotazione la copertura di protezione
- Evaporatore ad alta ventilazione per garantire la massima efficienza del sistema di raffreddamento
- Fluido refrigerante R404A



VERSIONE "T"

- 1 interruttore generale ON/OFF
- 2 avvio/arresto di un ciclo di abbattimento
- 3 selezione abbattimento +3°C HARD
- 4 selezione surgelazione -18°C HARD
- 5 selezione ciclo SOFT di abbattimento (+3°C) o di surgelazione (-18°C)
- 6 impostazione tempo ciclo di abbattimento/surgelazione
- 7 Tasto ciclo di abbattimento/surgelazione con sonda al cuore
- 8 visualizzazione della temperatura della sonda evaporatore durante il funzionamento. Avvio sbrinatorio (con apparecchiatura in STOP) con la pressione prolungata
- 9 riscaldamento per estrazione Sonda Spillone (per programmi di congelamento)
- 10 richiamo o memorizzazione programmi, conferma dati emessi
- 11 richiamo degli allarmi HACCP visualizzandoli sul display, riportando: data, durata, tipo e temperatura massima raggiunta
- 12 avvio processo di sterilizzazione
- 13 tasto avvio processo di pre-raffreddamento camera

COMANDI DI CONTROLLO E SICUREZZE:

- Scheda elettronica di controllo e comando dotata di display custom ad alta visibilità, che evidenzia lo stato dell'apparecchiatura in ogni momento
- La versione T è in grado di memorizzare fino a 99 programmi, di conservare in memoria eventuali allarmi HACCP e di controllare fino a 4 sonde a spillone o 1 sonda a 4 sensori (optional)
- Protettore termico a salvaguardia del compressore
- Microinterruttore arresto ventilazione interna all'apertura porta

DOTAZIONI A RICHIESTA / ACCESSORI:

- Versione unità motocondensante con condensazione ad acqua
- Copertura unità motocondensante
- Versione senza pavimento (porta a striscio)
- Kit di sterilizzazione con sterilizzatore removibile modello Sterilox
- Kit stampante

BLAST-CHILLERS / SHOCK FREEZERS

for **CATERING**

LAINOX[®]
Cooking System

Mod. C83 PASS-THROUGH

3 trolleys 40 x GN1/1 or 20 x GN2/1



CONSTRUCTION:

- External part in stainless steel AISI 304 18/10 mm Scotch-Brite satin finish
- Internal in AISI 304 18/10 stainless steel, with rounded corners
- Inside bottom and floor die-formed leakproof
- High-density expanded polyurethane insulation (about 42 kg/m³), thickness 80mm, without HCFC
- Anti-condensation heating element fitted on the door under the gasket
- Horizontal ergonomic handle with inside security lock
- Door with rubber sweeper gasket with closing hinges
- Door with lock

INTERNAL SET-UP:

- Internal bumpers in stainless steel to prevent damage by trolleys
- External protection in stainless steel to prevent damage to control panel
- Core probe, heated on M versions

COOLING SYSTEM:

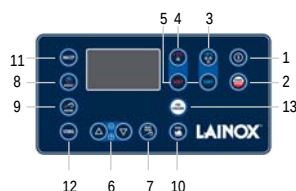
- Remote condensing unit and possibility to have stainless steel protective cover
- High rate fans for maximum cooling efficiency
- Evaporators with large exchange surfaces
- Multiple injection points for gas for higher cooling efficiency
- R404A refrigerant gas
- Copper-aluminum evaporator, protected with non toxic epoxy resins through cataphoresis treatment
- Indirect ventilation on food
- High capacity liquid/gas heat exchanger

COMMANDS, CONTROLS AND SAFETY DEVICES

- Control and command circuit board equipped with high-visibility custom display which highlights the status of the appliance at all times
- The T version can memorise up to 99 programs, can store any HACCP alarms in the memory and control up to 4 needle or 4 sensors core probes (optional)
- Compressor protected by overload cut-out with automatic reset
- Microswitch cuts out the evaporator fan and compressor when the door is opened

OPTIONS / ACCESSORIES

- Condensing unit with water cooled condenser
- Cover for condensing unit
- Version without floor (with rubber sweeper gasket)
- Sterilizing kit with removable steriliser "Sterilox"
- Printer kit



"T" CONTROL BOARD

- 1 main switch ON/OFF
- 2 start/stop of a blast-chilling or shock-freezing cycle
- 3 selection of blast-chilling +3°C HARD cycle (for strong products)
- 4 selection of shock-freezing -18°C HARD Cycle (for all products at room temperature or refrigerated)
- 5 selection of SOFT mode, for blast-chilling (delicate products) or shock-freezing (hot/warm products)
- 6 cycle duration setting
- 7 blast-chilling/shock-freezing cycle controlled by CORE PROBE
- 8 visualization of air temperature during running cycles. Keep pressed (with machine in STOP) to start a defrosting cycle
- 9 heating of the core probe for extraction from frozen products
- 10 save or recall a memorized program, confirm data
- 11 recall HACCP alarms showing on the display date, duration, type and maximum temperature reached
- 12 start of a STERILIZATION cycle
- 13 start of a pre-chilling cycle

BLAST-CHILLERS / SHOCK-FREEZERS

ABBATTITORE RAPIDO DI TEMPERATURA

LAINOX®
Cooking System

Mod. C83

3 trolleys (carrelli) 40 x GN1/1 o 20 x GN2/1

Model for gastronomy - mod. gastronomia		RDRC83 RDMC83 RCRC83 RCMC83			
Dimensions (W x D x H) - Dimensioni (L x P x A)	mm	1500 x 3490 x 2230			
Depth with 90° door - Profondità con porta a 90°	mm	5160			
Door opening width - Larghezza luce porta	mm	800 (770)			
Door opening height - Altezza luce porta	mm	1920			
Internal depth - Profondità interna	mm	3120			
Insulation thickness - Spessore pannelli	mm	80			
Climatic class - Classe climatica		T			
Chilling capacity +90°C → +3°C Capacità abbattimento +90°C → +3°C	Kg/cycle	450	450	630	630
Freezing capacity +90°C → -18°C Capacità congelamento +90°C → -18°C	Kg/cycle	-	300	-	405
Electric power supply - Alimentazione elettrica	V/~ / Hz	400/3/50			
Electric cable - Cavo Alimentazione	n° x mm²	(3+1+1)x2,5 from R.U. - da U.R.			
Input electric power - Potenza elettrica	(°) W	3x800			
Max. absorbed current - Max. corrente assorbita	(°) A	3x2,4			
Capacity - Allestimento	n°	3 trolleys GN2/1 3 carrelli GN2/1			
Packing dimensions (WxDxH) - Dimensioni imballo	mm	2 x (2300 x 1400 x 1830) + 1 x (2300 x 1150 x 1830)			
Volume	m3	2 x 5,89 + 1 x 4,84			
Net/gross weight - Peso netto/lordo	Kg.	300(390) + 280(370) + 320 (230)		320(410) + 300(390) + 250(340)	
Remote unit / code - Unità remota / codice		990566	990554	990555	990556
Rated output - Potenza	HP	15	20	25	30
Refrigerant - Refrigerante	gas	R404A			
Refrigerant quantity - Quantità refrigerante	g	-	-	-	-
Refrigeration capacity - Capacità refrigerazione	(*) W	26720	19920	31880	27850
Electric power supply - Alimentazione elettrica	V/~ / Hz	400/3/50			
Electric cable - Cavo Alimentazione	n° x mm²	5 x 6,0	5 x 10,0	5 x 10,0	5 x 10,0
Input electric power - Potenza elettrica	(°) W	12860	13680	16220	21500
Max. absorbed current - Max. corrente assorbita	(°) A	31,0	37,0	45,0	53,0
Dimensions (W x D x H) - Dimensioni (L x P x A)	mm	1520x950x960	1520x950x960	1520x950x960	1376x950x1410
Net weight - Peso netto	Kg.	251	276	281	391
Connections max distance 20m - Allacciamenti distanza max 20m					
Electrical cables from remote unit to cabinet Cavi elettrici da unità remota a cella	n° x mm²	5x2,5 + 5x1 (comm)			
Liquid tubes - Tubi liquido	Ø mm	22	22	22	28
Gas tubes - Tubi gas	Ø mm	42	54	54	64
Drain connection water cooled R.Unit Connessione idrica UMC ad acqua	Ø "	out coil ¾ → ½ conn. H2O			
Max water consumption - Consumo max acqua	(•) l/min	38,4	40,6	46,6	47,8
Drain tubes - Tubi scarico	Ø "	1			
LP-HP set (differential) - Set LP-HP (differenziale)	bar	0 (0.5) - 26 (3)			

for Mod. ___ R ___ (*) temp. evap. -10°C temp. cond. +45°C / (°) temp. evap. 0°C temp. cond. +55°C

for Mod. ___ M ___ (*) temp. evap. -25°C temp. cond. +45°C / (°) temp. evap. -10°C temp. cond. +55°C

(•) t in = 20 °C / t out = 40 °C

(••) Measured on raw croissants 60gr. from room temp to -18°C core

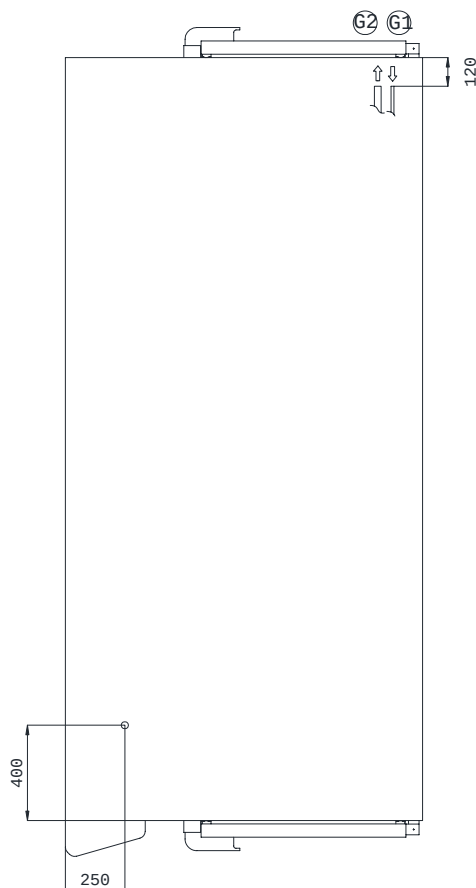
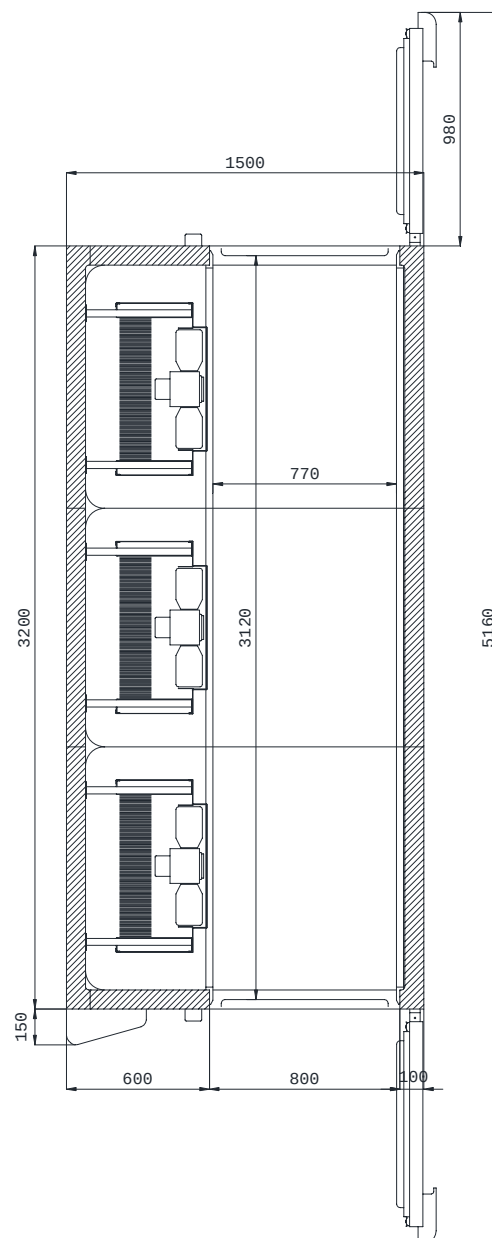
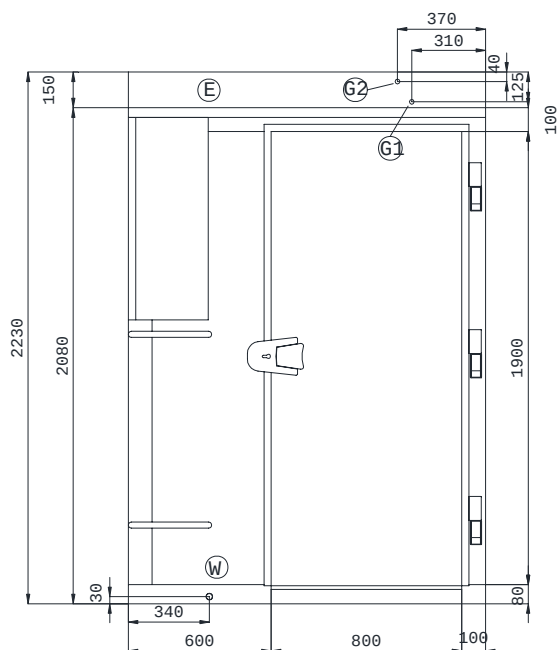
(••) Mis. su croissant crudi non lievitati da temp. Ambiente a -18°C al cuore

BLAST-CHILLERS / SHOCK-FREEZERS
ABBATTITORE RAPIDO DI TEMPERATURA

LAINOX®
 Cooking System

Mod. C83

3 trolleys (carrelli) 40 x GN1/1 o 20 x GN2/1



- ① REFRIGERANT INLET Ø 12
- ② REFRIGERANT OUTLET Ø 28
- ③ CONNESSIONE ELETTRICA
ELECTICAL CONNECTION
- ④ CONNESSIONE IDRICA
DRAIN CONNECTION

ABBATTITORE RAPIDO DI TEMPERATURA

Per PASTICCERIA/PANETTERIA

LAINOX®
Cooking System

Mod. C83P PORTA PASSANTE 3 carrelli 40 x 600x400 o 20 x 600x800



CARATTERISTICHE GENERALI:

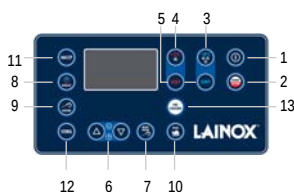
- Esterno in acciaio inox AISI 304 18/10 mm (satinato Scotch-Brite)
- Rivestimento interno completamente raggato in acciaio inox AISI 304 18/10
- Fondo e cielo interno a contenimento
- Isolamento in poliuretano espanso ad alta densità (circa 42 kg/m³) di spessore 80 mm
- Batteria evaporante in rame con alette in alluminio protetta con verniciatura epossidica atossica
- Resistenza anticondensa, posta sulla porta sotto la guarnizione
- Porta con guarnizione a striscio dotata di cerniere con rampa di chiusura
- Maniglia ergonomica orizzontale con sicura interna
- Serratura porta con chiave
- Sonda riscaldata per una facile estrazione

ALLESTIMENTO INTERNO:

- Paracolpi interno per evitare danneggiamenti da parte del carrello
- Paracolpi esterno in acciaio inox per evitare danneggiamenti del cruscotto

GRUPPO REFRIGERANTE:

- Gruppo motocondensante remoto, con possibilità di avere in dotazione la copertura di protezione
- Evaporatore ad alta ventilazione per garantire la massima efficienza del sistema di raffreddamento
- Fluido refrigerante R404A



VERSIONE "T"

- 1 interruttore generale ON/OFF
- 2 avvio/arresto di un ciclo di abbattimento
- 3 selezione abbattimento +3°C HARD
- 4 selezione surgelazione -18°C HARD
- 5 selezione ciclo SOFT di abbattimento (+3°C) o di surgelazione (-18°C)
- 6 impostazione tempo ciclo di abbattimento/surgelazione
- 7 Tasto ciclo di abbattimento/surgelazione con sonda al cuore
- 8 visualizzazione della temperatura della sonda evaporatore durante il funzionamento. Avvio sbrinamento (con apparecchiatura in STOP) con la pressione prolungata
- 9 riscaldamento per estrazione Sonda Spillone (per programmi di congelamento)
- 10 richiamo o memorizzazione programmi, conferma dati emessi
- 11 richiamo degli allarmi HACCP visualizzandoli sul display, riportando: data, durata, tipo e temperatura massima raggiunta
- 12 avvio processo di sterilizzazione
- 13 tasto avvio processo di pre-raffreddamento camera

COMANDI DI CONTROLLO E SICUREZZE:

- Scheda elettronica di controllo e comando dotata di display custom ad alta visibilità, che evidenzia lo stato dell'apparecchiatura in ogni momento
- La versione T è in grado di memorizzare fino a 99 programmi, di conservare in memoria eventuali allarmi HACCP e di controllare fino a 4 sonde a spillone o 1 sonda a 4 sensori (optional)
- Protettore termico a salvaguardia del compressore
- Microinterruttore arresto ventilazione interna all'apertura porta

DOTAZIONI A RICHIESTA / ACCESSORI:

- Versione unità motocondensante con condensazione ad acqua
- Copertura unità motocondensante
- Versione senza pavimento (porta a striscio)
- Kit di sterilizzazione con sterilizzatore removibile modello Sterilox
- Kit stampante

BLAST-CHILLERS / SHOCK FREEZERS

for **PASTRY BAKERY**

LAINOX®
Cooking System

Mod. C83P PASS-THROUGH 3 trolleys 40 x 600x400 or 20 x 600x800



CONSTRUCTION:

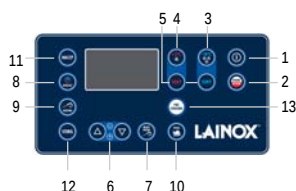
- External part in stainless steel AISI 304 18/10 mm Scotch-Brite satin finish
- Internal in AISI 304 18/10 stainless steel, with rounded corners
- Inside bottom and floor die-formed leakproof
- High-density expanded polyurethane insulation (about 42 kg/m³), thickness 80mm, without HCFC
- Anti-condensation heating element fitted on the door under the gasket
- Horizontal ergonomic handle with inside security lock
- Door with rubber sweeper gasket with closing hinges
- Door with lock

INTERNAL SET-UP:

- Internal bumpers in stainless steel to prevent damage by trolleys
- External protection in stainless steel to prevent damage to control panel
- Core probe, heated on M versions

COOLING SYSTEM:

- Remote condensing unit and possibility to have stainless steel protective cover
- High rate fans for maximum cooling efficiency
- Evaporators with large exchange surfaces
- Multiple injection points for gas for higher cooling efficiency
- R404A refrigerant gas
- Copper-aluminum evaporator, protected with non toxic epoxy resins through cataphoresis treatment
- Indirect ventilation on food
- High capacity liquid/gas heat exchanger



"T" CONTROL BOARD

- 1 main switch ON/OFF
- 2 start/stop of a blast-chilling or shock-freezing cycle
- 3 selection of blast-chilling +3°C HARD cycle (for strong products)
- 4 selection of shock-freezing -18°C HARD Cycle (for all products at room temperature or refrigerated)
- 5 selection of SOFT mode, for blast-chilling (delicate products) or shock-freezing (hot/warm products)
- 6 cycle duration setting
- 7 blast-chilling/shock-freezing cycle controlled by CORE PROBE
- 8 visualization of air temperature during running cycles. Keep pressed (with machine in STOP) to start a defrosting cycle
- 9 heating of the core probe for extraction from frozen products
- 10 save or recall a memorized program, confirm data
- 11 recall HACCP alarms showing on the display date, duration, type and maximum temperature reached
- 12 start of a STERILIZATION cycle
- 13 start of a pre-chilling cycle

COMMANDS, CONTROLS AND SAFETY DEVICES

- Control and command circuit board equipped with high-visibility custom display which highlights the status of the appliance at all times
- The T version can memorise up to 99 programs, can store any HACCP alarms in the memory and control up to 4 needle or 4 sensors core probes (optional)
- Compressor protected by overload cut-out with automatic reset
- Microswitch cuts out the evaporator fan and compressor when the door is opened

OPTIONS / ACCESSORIES

- Condensing unit with water cooled condenser
- Cover for condensing unit
- Version without floor (with rubber sweeper gasket)
- Sterilizing kit with removable steriliser "Sterilox"
- Printer kit

BLAST-CHILLERS / SHOCK-FREEZERS

ABBATTITORE RAPIDO DI TEMPERATURA

LAINOX®
Cooking System

Mod. C83P

3 trolleys (carrelli) 40 x 600x400 o 20 x 600x800

Model for pastry/bakery - mod. pasticceria		PDMC83	PCMC83
Dimensions (W x D x H) - Dimensioni (L x P x A)	mm	1600 x 3650 x 2430	
Depth with 90° door - Profondità con porta a 90°	mm	5460	
Door opening width - Larghezza luce porta	mm	900 (870)	
Door opening height - Altezza luce porta	mm	2120	
Internal depth - Profondità interna	mm	3420	
Insulation thickness - Spessore pannelli	mm	80	
Climatic class - Classe climatica		T	
Hour yield in freezing - Resa oraria in surgelazione (**)	kg/h	450	630
Electric power supply - Alimentazione elettrica	V/~ / Hz	400/3/50	
Electric cable - Cavo Alimentazione	n° x mm²	(3+1+1)x2,5 from R.U. - da U.R.	
Input electric power - Potenza elettrica	(°) W	3 x 800	
Max. absorbed current - Max. corrente assorbita	(°) A	3 x 2,4	
Capacity - Allestimento	n°	3 trolleys EN (600x800) 3 carrelli EN (600x800)	
Packing dimensions (WxDxH) - Dimensioni imballo	mm	2 x (2500 x 1500 x 1930) + 1 x (2500 x 1250 x 1930)	
Volume	m³	2 x 7,24 + 1 x 6,03	
Net/gross weight - Peso netto/lordo	Kg.	300(390)+290(380)+240(330)	320(410)+300(390)+260(350)
Remote unit / code - Unità remota / codice		990554	990556
Rated output - Potenza	HP	20	30
Refrigerant - Refrigerante	gas	R404A	
Refrigerant quantity - Quantità refrigerante	g	-	
Refrigeration capacity - Capacità refrigerazione	(*) W	19920	27850
Electric power supply - Alimentazione elettrica	V/~ / Hz	400/3/50	
Electric cable - Cavo Alimentazione	n° x mm²	5 x 10,0	
Input electric power - Potenza elettrica	(°) W	13680	21500
Max. absorbed current - Max. corrente assorbita	(°) A	37,0	53,0
Dimensions (W x D x H) - Dimensioni (L x P x A)	mm	1520x950x960	1376x950x1410
Net weight - Peso netto	Kg.	276	391
Connections max distance 20m - Allacciamenti distanza max 20m			
Electrical cables from remote unit to cabinet Cavi elettrici da unità remota a cella	n° x mm²	5x2,5 + 5x1 (comm)	
Liquid tubes - Tubi liquido	Ø mm	22	28
Gas tubes - Tubi gas	Ø mm	54	64
Drain connection water cooled R.Unit Connessione idrica UMC ad acqua	Ø "	out coil ¾ → ½ conn. H2O	
Max water consumption - Consumo max acqua	(•) l/min	40,6	47,8
Drain tubes - Tubi scarico	Ø "	1	
LP-HP set (differential) - Set LP-HP (differenziale)	bar	0 (0.5) - 26 (3)	

for Mod. ___ R ___ (*) temp. evap. -10°C temp. cond. +45°C / (°) temp. evap. 0°C temp. cond. +55°C

for Mod. ___ M ___ (*) temp. evap. -25°C temp. cond. +45°C / (°) temp. evap. -10°C temp. cond. +55°C

(•) t in = 20 °C / t out = 40 °C

(**) Measured on raw croissants 60gr. from room temp to -18°C core

(**) Mis. su croissant crudi non lievitati da temp. Ambiente a -18°C al cuore

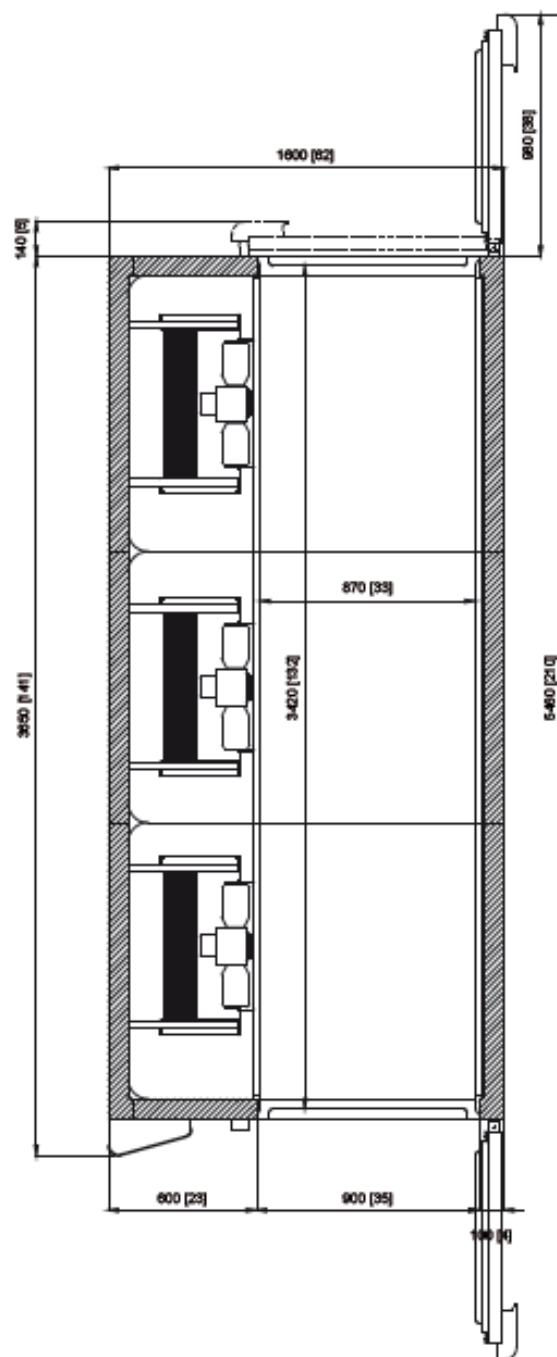
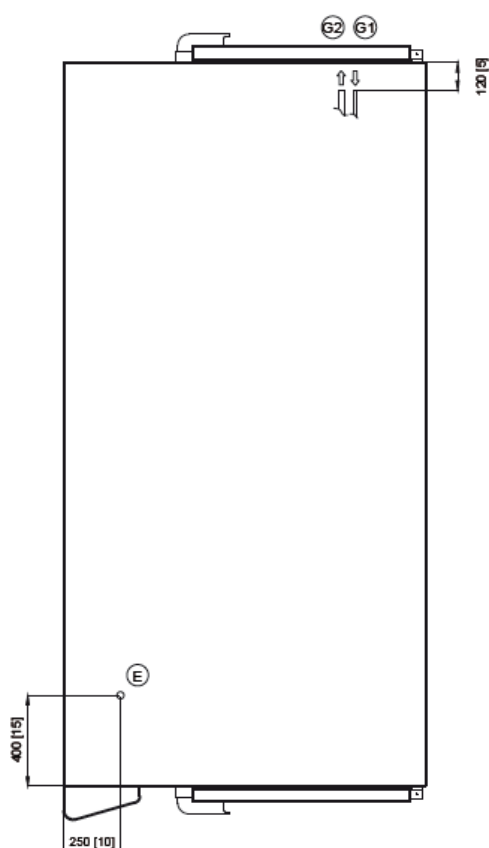
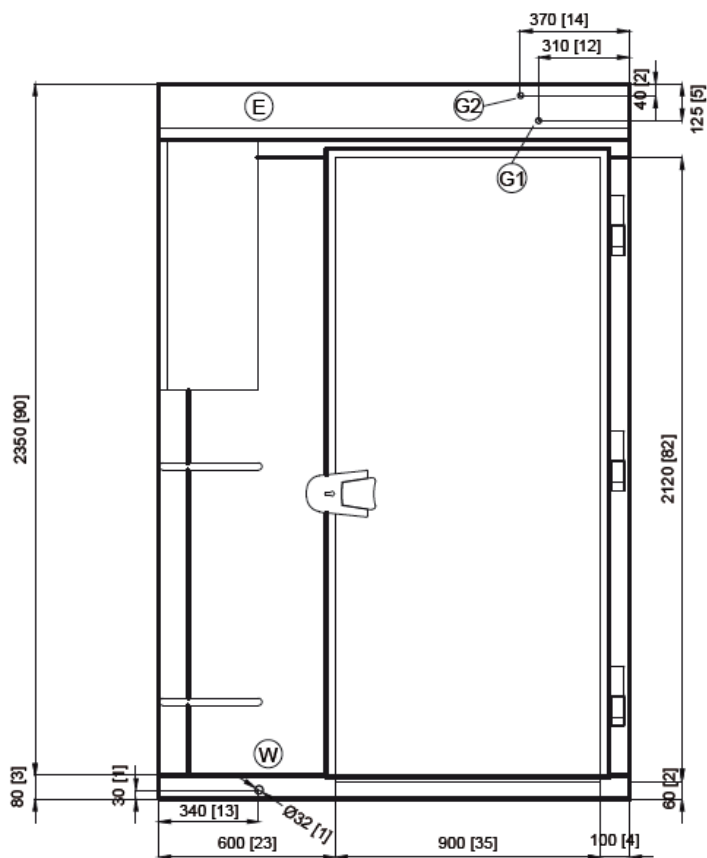
BLAST-CHILLERS / SHOCK-FREEZERS

ABBATTITORE RAPIDO DI TEMPERATURA

LAINOX®
Cooking System

Mod. C83P

3 trolleys (carrelli) 40 x 600x400 o 20 x 600x800



- G1 INGRESSO REFRIGERANTE
REFRIGERANT INLET
 - G2 USCITA REFRIGERANTE
REFRIGERANT OUTLET
 - E CONNESSIONE ELETTRICA
ELECTRICAL CONNECTION
 - W CONNESSIONE IDRICA
DRAIN CONNECTION
- DIMENSIONI mm
DIMENSIONS [in]