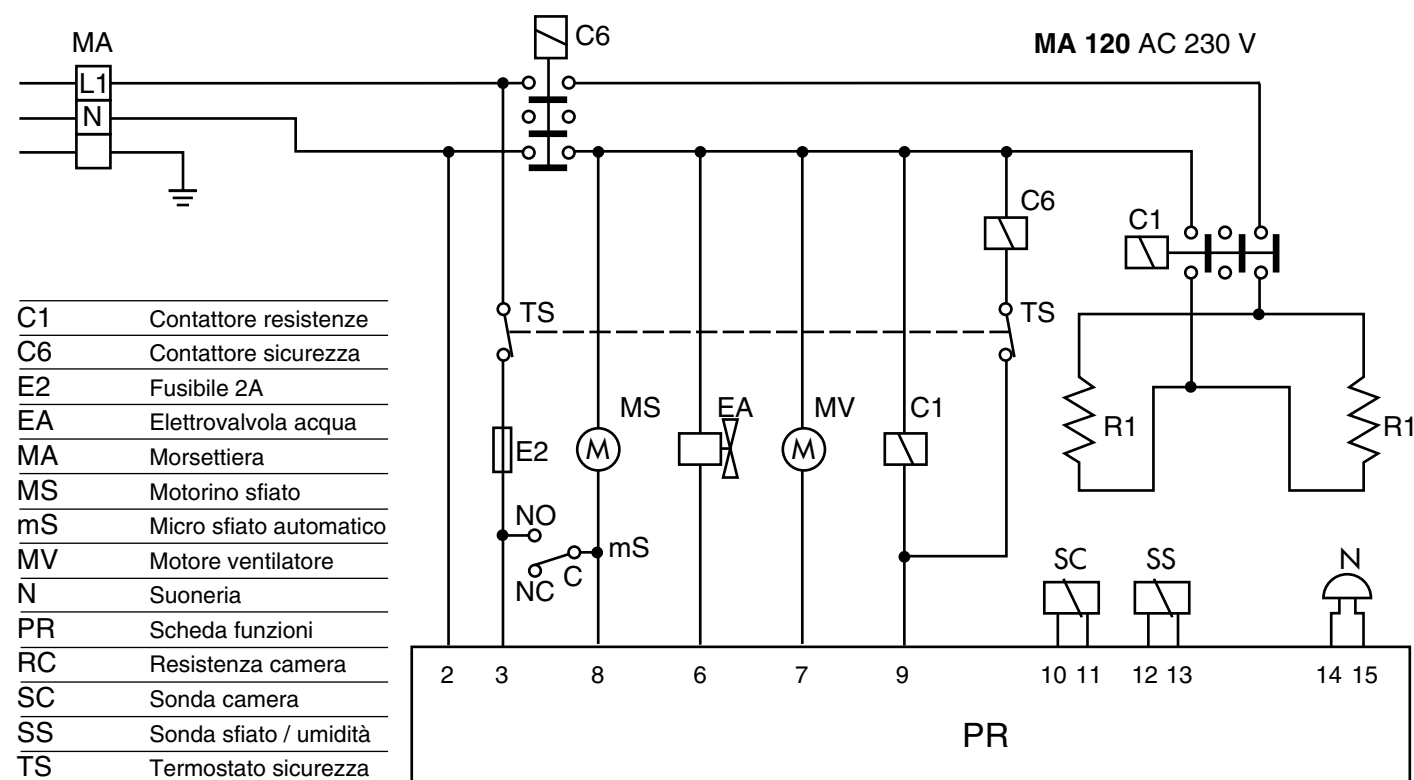
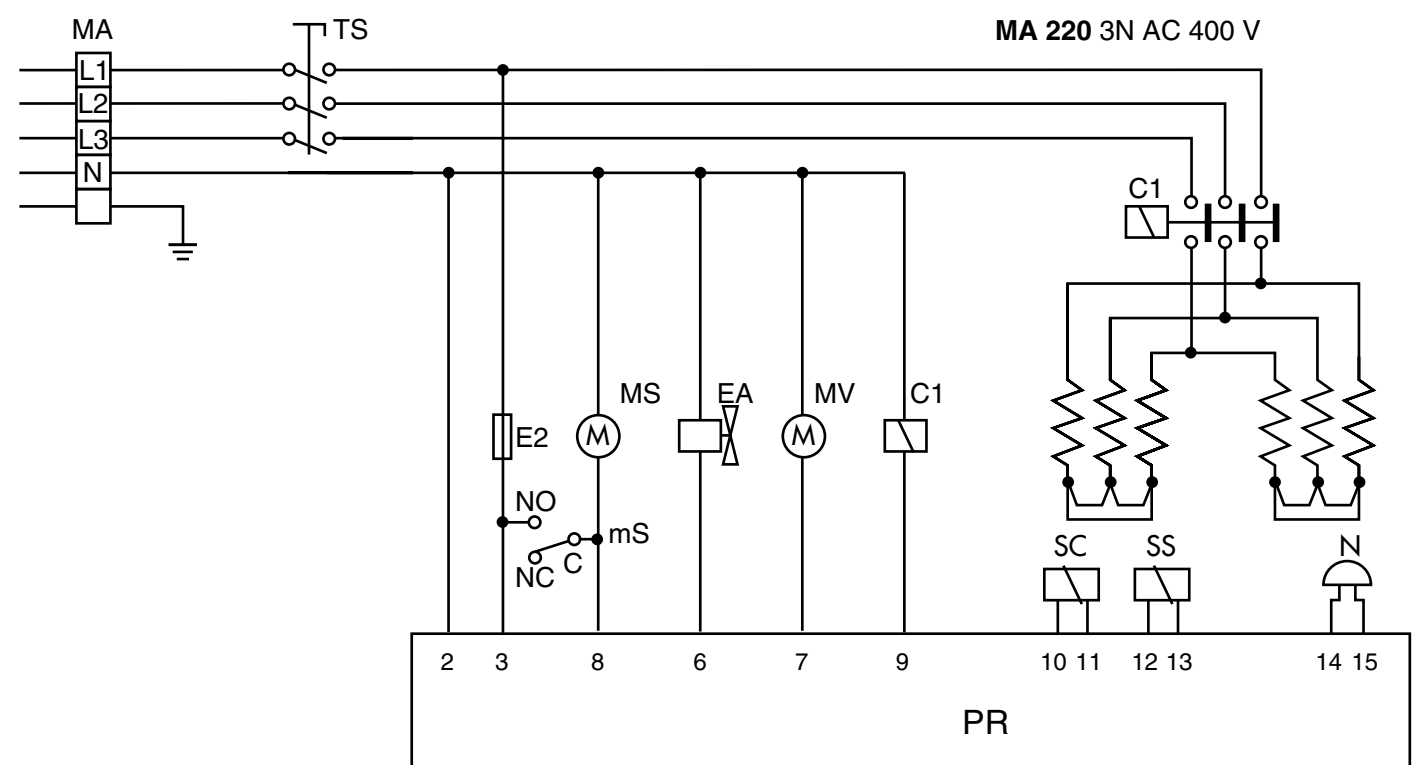


SCHEMI ELETTRICI



01638 093 220498 DONADINI & C.®



SCHEDA TECNICA

LAINOX®

MANTENITORI A CALDO SERIE MA 120-220

LAINOX®

LAINOX - ALI SpA
Via Schiaparelli 15, Z.I. S. Giacomo di Veglia - 31029 Vittorio Veneto TREVISO Italy
Telephone ++39(0)438/9110 - Fax ++39(0)438/912300 - E-mail: lainox@lainox.it

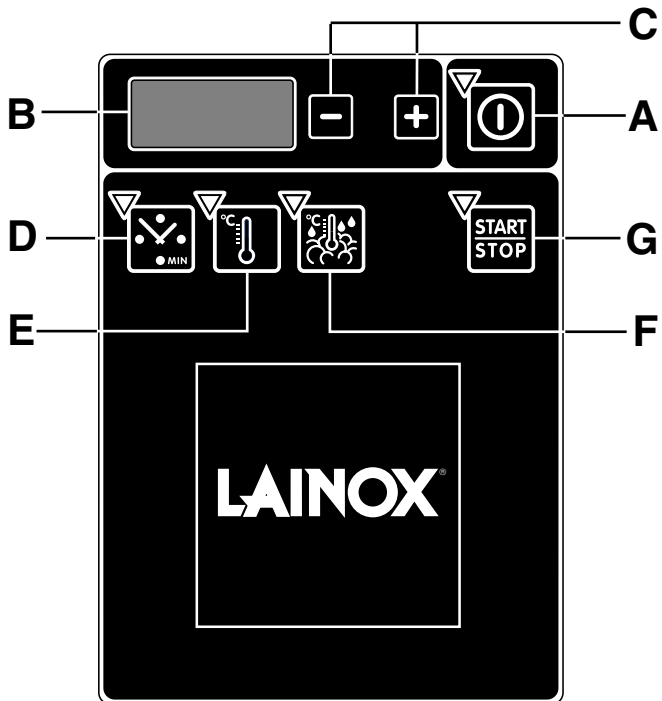


FORNI E SISTEMI DI COTTURA PER LA RISTORAZIONE PROFESSIONALE

DESCRIZIONE COMANDI E CARATTERISTICHE

CARATTERISTICHE DI PRODOTTO

I mantenitori a caldo per alimenti serie **MA** Lainox dispongono di sistema automatico di controllo dell'umidità in camera. Questa particolarità consente di conservare per ore il cibo caldo con la sua giusta percentuale di umidità, senza perdere morbidezza, succosità, aroma. Nella moderna e funzionale organizzazione di cucina, il mantenitore assolve alla funzione di banca del cibo caldo per tutto il tempo necessario per il servizio. Il mantenitore a caldo é indispensabile perché la qualità delle pietanze si mantenga "fresca di cottura".



CARATTERISTICHE TECNICHE

Realizzazione in acciaio INOX CrNi 18/10 AISI 304, efficace isolamento e coibentazione per non disperdere calore, porta con guarnizione di tenuta e maniglia a pulsante; facilità di pulizia grazie agli angoli della camera arrotondati, componenti ed automatismi di elevata qualità per garantire affidabilità e durata.

DESCRIZIONE COMANDI

- A** Interruttore generale di alimentazione
- B** Display di visualizzazione
- C** Tasti impostazione valori
- D** Tasto selezione durata ciclo di mantenimento da impostare
- E** Tasto selezione temperatura da impostare
- F** Tasto selezione umidità controllata da impostare
- G** Tasto START / STOP

CONSIGLI DI USO

Attivare il mantenitore, premendo il tasto **A**. Sul display dopo alcuni secondi apparirà il valore della temperatura presente in camera. Per impostare i valori desiderati premere: per la durata ciclo mantenimento il tasto **D** impostando **INF**, (tempo "INFINITO") per la temperatura tasto **E** impostando 85/90°C, per l'umidità tasto **F** impostando 40/60%. Quindi avviare il ciclo di mantenimento premendo il tasto **G**. Se si imposta un tempo definito, allo scadere

si attiverà l'avviso acustico di fine ciclo mantenimento.

Sul display **B** normalmente apparirà la temperatura presente in camera, per vedere i valori impostati premere il tasto relativo, conseguente il led apparirà lampeggiante.

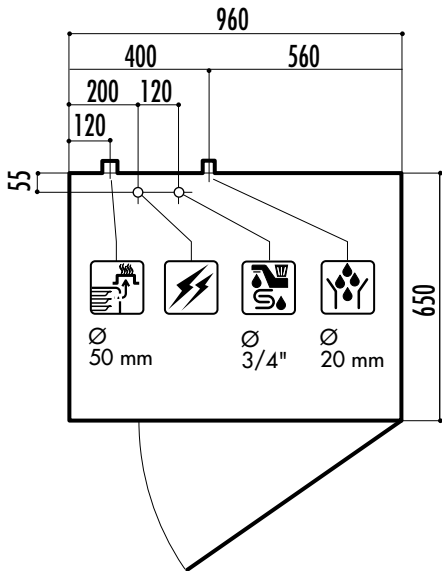
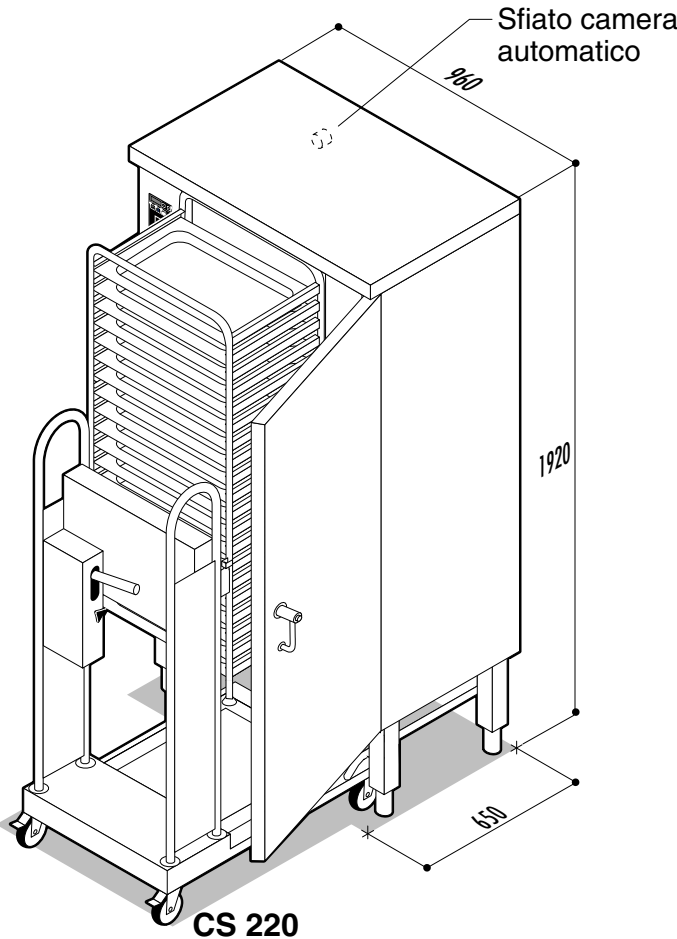
Si ricorda che l'impostazione inserita rimane in memoria per successive attivazioni, per modificarla eseguire una nuova impostazione.

Si consiglia di aprire il meno possibile le porte durante il funzionamento.

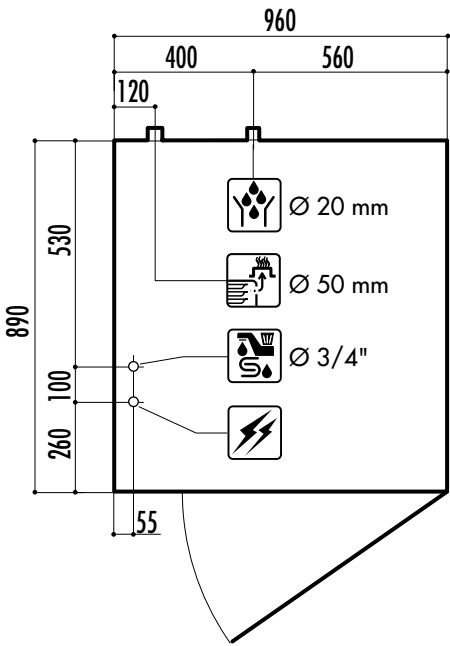
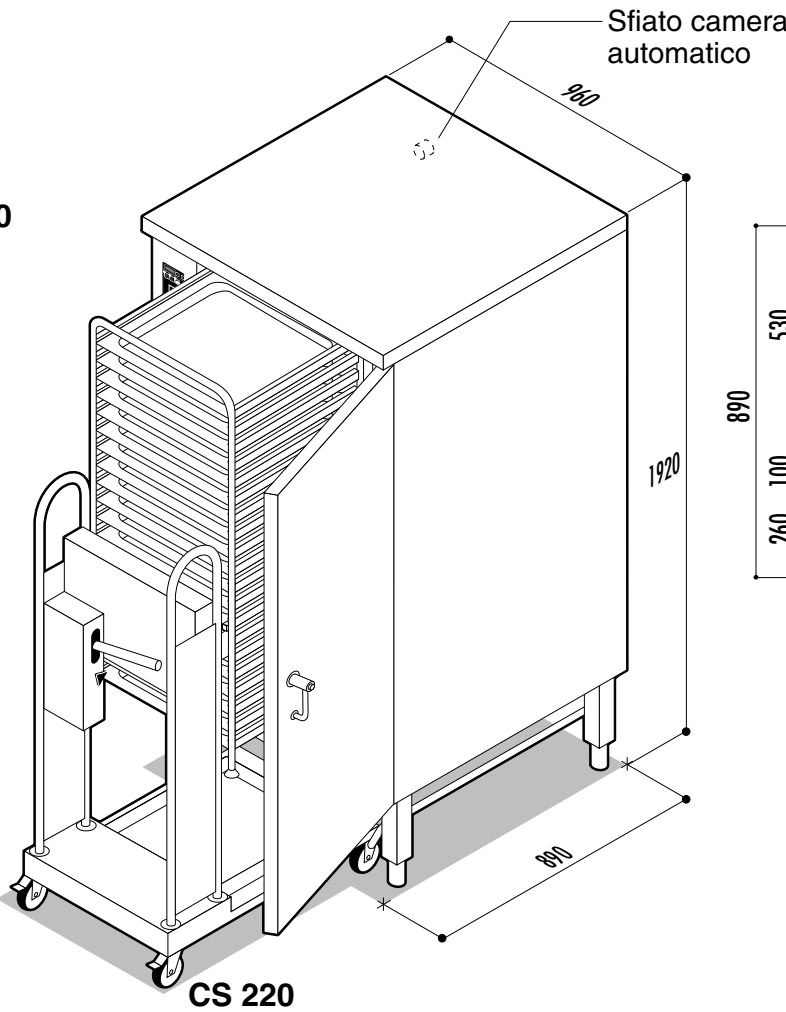
Modello	Contenimento GN	Per forni	Dimensioni	Potenza	Alimentazione
MA 120	20 GN 1/1	VE/VG ME/MG 120	960 x 650 x 1920	kW 5,2	AC 230 V
MA 220	20 GN 2/1 - 40 GN 1/1	VE/VG ME/MG 220	960 x 890 x 1920	kW 6,4	3N AC 400 V

SCHEMI TECNICI

MA 120



MA 220



- Ingresso cavo di alimentazione elettrica
- Ingresso acqua addolcita
- Sfiato camera
- Scarico camera cottura