

OVNER OG TILBEREDNINGSSYSTEMER FOR PROFESJONELL CATERING!



Cooking with the Hearth!



Scroller



LCD Touch Screen



Vaskearm

VI HAR IMPORTERT OG SOLGT OVNER FRA LAINOX I EN ÅRREKKE, OG HAR MEGET GODE ERFARINGER!

Uansett valg av modell, får du en ovn som:

- er enkel å bruke og er sikker i bruk
- har betjeningsvennlig styringspanel
- har godt steke-, koke og bake-resultat i hele ovnsrommet
- har oversiktlig ovnsrom med tverrstilte brett/panner og god belysning
- har ergonomisk inn- og utlasting med tverrstilte brett/panner
- er driftssikker

Delelager for slitasjedeler har vi hos oss i Trondheim



MODELLER FOR SMÅ, MELLOMSTORE ELLER STORE KJØKKEN

CONVECTION OVNER

”Varmluft- og bake off ovner”

Mixer

Convection

Varmluft og “bake off”



Convex

Convection

Varmluft

Kapasiteter:

4 x 2/3GN alt. 60x40cm
5 x 1/1GN alt. 60x40cm
8 x 60x40cm
10 x 1/1GN alt. 60x40cm

Kapasiteter:

4 x 2/3GN
5 x 1/1GN
7 x 1/1GN
10 x 1/1GN
10 x 2/1GN
20 x 1/1GN
20 x 2/1GN/40 x 1/1GN

KOMBIDAMPER OVNER

”Alle typer matlaging i en og samme ovn”



Compact

Kombidampere

Direkte steam

Kapasiteter:

4 x 2/3GN
5 x 1/1GN
5+5 x 1/1GN

Mix Vapor

Kombidampere

Direkte steam

Kapasiteter:

7 x 1/1GN
10 x 1/1GN
10 x 2/1GN

Misti

Kombidampere

Boiler steam

Kapasiteter:

7 x 1/1GN
10 x 1/1GN
10 x 2/1GN

Heart

Kombidampere

Direkte steam, boiler steam

Kapasiteter:

6 x 1/1GN
10 x 1/1GN
7 x 2/1GN/14 x 1/1 GN
10 x 2/1GN/20 x 1/1 GN
20 x 2/1GN/40 x 1/1 GN

Spesifikasjoner:

Tilkoblingstrykk vann 2-5 bar

Kaldtvann tilkobling 2 x ¾” gjenget

Anbefalt rørdim. Ø-15mm / ½”

Bør installeres brutt avløp

Leveres med ledning uten støpsel

Leveres med rist (brett ovnsparner etc. kommer i tillegg)

Ønsket strømart må oppgis ved bestilling

Tillegg for spesielle strømarter, be om pris

LAINOX LEVERER OGSÅ:

Konditori- / bakeriovn

Hurtignedkjøling systemer

Regenerering og bankett systemer

Mixer *Type: Convection / varmluft / "bake off"***M - Elektromekanisk manuell betjening**

Elektromekanisk manuell betjening med brytere.
 Varmluft, autorevers (luftdistribusjon i kammer med automatisk reversering av vifteretning). Autorevers (luftdistribusjon i kammer med automatisk reversering av vifteretning). Ventilert ovnsrom, kammerbelysning og dobbelt dørglass. Geideravstand (mellom brettene) er 70mm
 Tilvalgsfunksjoner: Fuktilsetning

Driftsmodi:

Varmluft: 70-300°C
 Kontinuerlig tilberedning
 Timer tilberedning

**Convex** *Type: Convection / varmluft***M - Elektromekanisk manuell betjening**

Elektromekanisk manuell betjening med brytere.
 Varmluft, autorevers (luftdistribusjon i kammer med automatisk reversering av vifteretning), luftfukter, rask nedkjøling med åpen dør, kammerbelysning, dobbelt dørglass. Geideravstand (mellom brettene) er 70mm
 Tilvalgsfunksjoner: Viftehastighet / 2 hastigheter, spyleslange.

Driftsmodi:

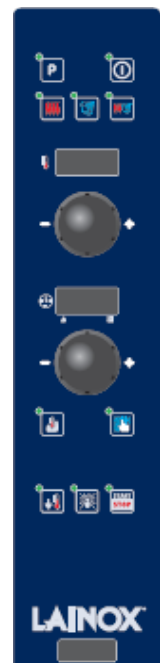
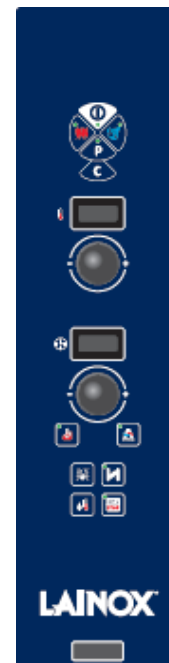
Varmluft: 50-300°C
 Kontinuerlig tilberedning
 Timer tilberedning

**Compact, Mix Vapor, Misti** *Type: Kombidamper***P - Elektronisk programmerbar betjening**

Elektronisk programmering, 99 programmer, 9 sykluser i automatisk sekvens, nummerdisplay, Autoclimate (automatisk temperatur og fuktighet), selvdiagnose, autorevers (luftdistribusjon i kammer med automatisk reversering av vifteretning), luftfukter, rask nedkjøling med åpen dør, kammerbelysning, dobbelt dørglass. Geideravstand (mellom brettene) er 70mm
 Vaskeprogram (ikke Compact)
 Tilvalgsfunksjoner: Viftehastighet / 2 hastigheter (ikke for Compact) spyleslange, automatisk rengjøringsystem, kjernetemperaturføler, sous-vide vacuum nål.

Driftsmodi:

Varmluft med Autoclimate: 30-300°C
 Damp: 30-130°C (lavtemperaturdamping, dampkoking, trykkoking)
 Kombidamping: varmluft/damp med Autoclimate: 30-300°C
 Gjenoppvarming / regenerering med Autoclimate: 120-140°C
 Kjerntemperaturføler: 30-100°C
 Automatisk tilberedningssekvens (9 sykluser)
 Langsom tilberedning
 Varmeholding med Autoclimate



Heart *Type: Kombidamper*

P - Elektronisk programmerbar betjening

Elektronisk programmering, 99 programmer, 9 sykluser i automatisk sekvens, nummerdisplay, Autoclima (automatisk temperatur og fuktighet) med automatisk fast-dry ventil, selvdiagnose, motorisert manuell ventil, autorevers (luftdistribusjon i kammer med automatisk reversering av vifteretning), luftfukter, rask nedkjøling med åpen dør, kammerbelysning, dobbelt dørglass. Vaskeprogram. Geideravstand (mellom brettene) er 70mm

Tilvalgsfunksjoner: Viftehastighet / 2 hastigheter, spyleslange, kjernetemperaturføler, sous-vide vacuum nål, automatisk rengjøringssystem, HACCP interface

Driftsmodi:

Varmluft med Autoclima: 30-300°C

Damp: 30-130°C (lavtemperaturdamping, dampkoking, trykkoking)

Kombidamping: varmluft/damp med Autoclima: 30-300°C

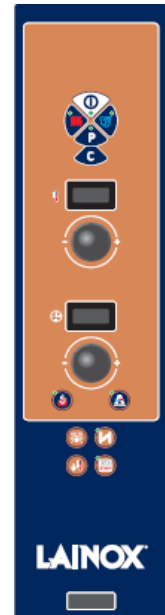
Gjenoppvarming / regenerering med Autoclima: 120-140°C

Kjernetemperaturføler: 30-100°C

Automatisk tilberedningssekvens (9 sykluser)

Langsom tilberedning

Varmeholding med Autoclima



Heart *Type: Kombidamper*

X - Elektronisk programmerbar betjening med interaktivt system

Interaktivt koke system (ICS) hvor en velger type mat som skal tilberedes. Elektronisk programmering med Touch screen (LCD liquid crystal display), scroller-styring og alfanumerisk display. Autoclima (automatisk temperatur og fuktighet) med automatisk fast-dry ventil. Hele 6 viftehastigheter med autorevers (luftdistribusjon i kammer med automatisk reversering av vifteretning). Flerpunkts kjernetemperaturføler, selvdiagnose, rask nedkjøling med åpen dør, automatisk kammerbelysning, dobbelt dørglass, innebygget spyleslange, USB interface. Geideravstand (mellom brettene) er 70mm

Tilvalgsfunksjoner: Sous-vide vacuum nål, automatisk rengjøringssystem

Driftsmodi:

Varmluft med Autoclima: 30-300°C

Damp: 30-130°C (lavtemperaturdamping, dampkoking, trykkoking)

Kombidamping: varmluft/damp med Autoclima: 30-300°C

Interaktivt koke system (ICS)

Varmeholding, gjenoppvarming / regenerering, tining

Langsom tilberedning

Automatiske tilberedningssekvenser i sykluser

Delta T tilberedning: konstant temp.forskjell mellom ovnskammer og kjernetemp med sluttbehandling (3 modi) bruningsgrad

Kjernetemperaturføler, flerpunkts: 30-100°C

Forsinket oppstart





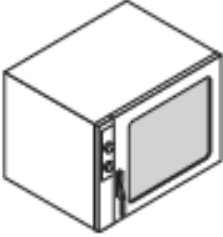

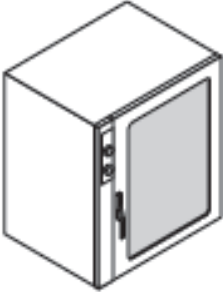

Mixer *Type: Convection / varmluft / "bake off"***M - Elektromekanisk manuell betjening**

= Gass



= Elektrisk 3N AC 400V eller 3N AC 230V

pristillegg 230V/3-fase

<p>4 x 2/3 GN ↓ 70 mm</p>  <p>630 x 565 x 515 h</p>	<p></p> <p>OA23 RES M</p> <p>AC 230 V 2,6 kW</p>	<p>kr 10.350,-</p>	<p>1-fase</p>
<p>5 x 1/1 GN ↓ 70 mm</p>  <p>805 x 630 x 590 h</p>	<p></p> <p>OA05 RES M</p> <p>3N AC 400 V 6,25 kW</p>	<p>kr 17.640,-</p>	
<p>10 x 1/1 GN ↓ 70 mm</p>  <p>805 x 630 x 970 h</p>	<p></p> <p>OA10 RES M</p> <p>3N AC 400 V 12,5 kW</p>	<p>kr 30.600,-</p>	<p>kr 1.530,-</p>



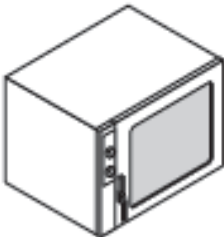

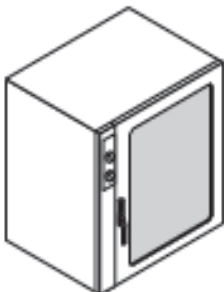

Mixer *Type: Convection / varmluft / "bake off"***M - Elektromekanisk manuell betjening**

= Gass



= Elektrisk 3N AC 400V eller 3N AC 230V

pristillegg 230V/3-fase

<p>4 x 2/3 GN ↓ 70 mm</p>  <p>630 x 565 x 515 h</p>	<p></p> <p>OA23 RES M</p> <p>AC 230 V 2,6 kW</p>		kr 10.350,-	1-fase
<p>4 x (600 x 400) ↓ 95 mm 5 x (600 x 400) ↓ 75 mm</p>  <p>875 x 705 x 590 h</p>	<p></p> <p>OA04 PES 4 x (600 x 400) OA05 PES M 5 x (600 x 400)</p> <p>3N AC 400 V 6,25 kW</p>		kr 18.900,-	
<p>8 x (600 x 400) ↓ 95 mm 10 x (600 x 400) ↓ 75 mm</p>  <p>875 x 705 x 970 h</p>	<p></p> <p>OA08 PES 8 x (600 x 400) OA10 PES M 10 x (600 x 400)</p> <p>3N AC 400 V 12,5 kW</p>		kr 32.400,-	kr 1.530,-

Tilvalg Mixer**For RES ovner, GN / gastronorm ovnsbrett / ovnspanner**

Fuktilsetting	Kr 1.260,-
Gulvstativ (ikke for OA23 RES) mål: 805 x 575 x 850mm	Kr 3.510,-
Gulvstativ med geidere, kap. 8x1/1GN, avst. 70mm (ikke for OA23 RES) mål: 805 x 575 x 850mm	Kr 6.660,-
Varmeskap, elektromek. styring, kap. 8x1/1GN, avst. 70mm (ikke for OA23 RES) mål: 805 x 575 x 850mm	Kr 13.050,-

For PES ovner, 60 x 40 cm ovnsbrett / ovnspanner

Fuktilsetting	Kr 1.260,-
Gulvstativ (ikke for OA23 RES) mål: 875 x 650 x 850mm	Kr 3.870,-
Gulvstativ med geidere, kap. 8 x (60x40cm) avst. 70mm (ikke for OA23 RES) mål: 875 x 650 x 850mm	Kr 7.020,-
Raskeskap m/fuktilsetting for heving av bakverk, elektromek. styring, kap. 8 x (60x40cm) avst. 70mm mål: 875 x 650 x 850mm	Kr 14.670,-

Convex Type: Convection / varmluft

(større gulvmodeller, be om pristilbud)

M - Elektromekanisk manuell betjening

= Gass



= Elektrisk 3N AC 400V eller 3N AC 230V

pristillegg 230V/3-fase




042 4 x 2/3 GN		MCE 042 3N AC 400 V 3,4 kW	M	kr 23.400,-	
 640 x 590 x 550 h					
051 5 x 1/1 GN		MCE 051 3N AC 400 V 6,25 kW	M	kr 32.220,-	
 850 x 620 x 630 h		MCG 051 AC 230 V - 0,25 kW 8,5 kW - 7310 kcal/h		kr 42.660,-	
071 7 x 1/1 GN		MCE 071 3N AC 400 V 8 kW	M	kr 39.960,-	kr 450,-
 950 x 805 x 790 h		MCG 071 AC 230 V - 0,5 kW 10 kW - 8600 kcal/h		kr 52.380,-	
101 10 x 1/1 GN		MCE 101 3N AC 400 V 16 kW	M	kr 50.580,-	kr 1.530,-
 950 x 850 x 1010 h		MCG 101 AC 230 V - 1 kW 18 kW - 15480 kcal/h		kr 63.000,-	
102 10 x 2/1 GN		MCE 102 3N AC 400 V 31 kW	M	kr 67.050,-	kr 1.710,-
 1030 x 980 x 1010 h		MCG 102 AC 230 V - 1 kW 27 kW - 23220 kcal/h		kr 81.630,-	

Compact Type: Kombidamper - direkte steam**P - Elektronisk programmerbar betjening**

= Gass



= Elektrisk 3N AC 230V Også i flere 400V utgaver mot pristillegg (pris på forespørsel)

<p>4 x 2/3 GN - ↓ 70 mm</p> <p>UPON REQUEST (5 x 2/3 GN) ↓ 60 mm</p>  <p>640 x 590 x 550 h</p>	<p>MVE 042</p> <p>3N AC 400 V 3,4 kW</p> <p>Weight - Gross / Net 60 / 50 kg</p>	P	kr 30.600,-
<p>5 x 1/1 GN - ↓ 70 mm</p>  <p>850 x 620 x 630 h</p>	<p>MVE 051</p> <p>3N AC 400 V - 6,25 kW</p> <p>Weight - Gross / Net 76 / 65 kg</p>	P	kr 40.050,-
<p>5 + 5 x 1/1 GN - ↓ 70 mm</p>  <p>850 x 650 x 1700 h</p>	<p>MVE 055</p> <p>3N AC 400 V 6,25 kW x 2</p> <p>Weight - Gross / Net 154 / 134 kg</p>	P	kr 90.900,-

Mix Vapor Type: Kombidamper - direkte steam**P - Elektronisk programmerbar betjening**

= Gass



= Elektrisk 3N AC 400V eller 3N AC 230V

pristillegg 230V/3-fase

7 x 1/1 GN - ↓ 70 mm			MVE 071			
			3N AC 400 V - 9,5 kW	P	kr 44.100,-	kr 450,-
			Weight - Gross / Net 139 / 121 kg			
			MVG 071			
			AC 230 V - 0,5 kW 10 kW - 8600 kcal/h	P	kr 58.500,-	
			Weight - Gross / Net 143 / 124 kg			
10 x 1/1 GN - ↓ 70 mm			MVE 101			
			3N AC 400 V - 16 kW	P	kr 57.600,-	kr 1.530,-
			Weight - Gross / Net 160 / 136 kg			
			MVG 101			
			AC 230 V - 1 kW 18 kW - 15480 kcal/h	P	kr 72.000,-	
			Weight - Gross / Net 180 / 156 kg			
10 x 2/1 GN - ↓ 70 mm			MVE 102			
			3N AC 400 V - 31 kW	P	kr 81.900,-	kr 1.710,-
			Weight - Gross / Net 204 / 180 kg			
			MVG 102			
			AC 230 V - 1 kW 27 kW - 23220 kcal/h	P	kr 100.800,-	
			Weight - Gross / Net 210 / 186 kg			




Misti *Type: Kombidamper - boiler steam***P - Elektronisk programmerbar betjening**

= Gass



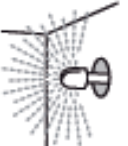



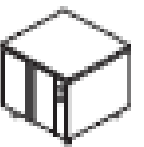
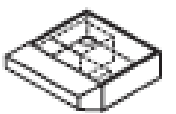






= Elektrisk 3N AC 400V eller 3N AC 230V

pristillegg 230V/3-fase

<p>7 x 1/1 GN - ↓ 70 mm</p>  <p>950 x 805 x 790 h</p>	<p>MME 071 3N AC 400 V 9,5 kW</p> <p>Weight - Gross / Net 148 / 130 kg</p>	P	kr 50.850,-	kr 450,-
	<p>MMG 071 AC 230 V - 0,5 kW 14 kW - 12040 kkal/h</p> <p>Weight - Gross / Net 158 / 139 kg</p>	P	kr 69.750,-	
<p>10 x 1/1 GN - ↓ 70 mm</p>  <p>950 x 850 x 1010 h</p>	<p>MME 101 3N AC 400 V 16 kW</p> <p>Weight - Gross / Net 170 / 147 kg</p>	P	kr 72.000,-	kr 1.530,-
	<p>MMG 101 AC 230 V - 1 kW 28 kW - 24080 kkal/h</p> <p>Weight - Gross / Net 190 / 166 kg</p>	P	kr 90.900,-	
<p>10 x 2/1 GN - ↓ 70 mm</p>  <p>1030 x 980 x 1010 h</p>	<p>MME 102 3N AC 400 V 31 kW</p> <p>Weight - Gross / Net 215 / 190 kg</p>	P	kr 99.000,-	kr 2.520,-
	<p>MMG 102 AC 230 V - 1 kW 40 kW - 34400 kkal/h</p> <p>Weight - Gross / Net 220 / 195 kg</p>	P	kr 124.200,-	

Tilvalg for Convex, Compact, Mix Vapor og Misti

Spyleslange 2,5m	Kr 2.250,-	
Uttak for kjernetemperaturføler, inkl. føler (ikke for Convex)	Kr 2.880,-	
Kjernetemperaturføler, for vacuum (ikke for Convex)	Kr 2.070,-	
Ekstra kjernetemperaturføler, standard type (ikke for Convex)	Kr 2.250,-	
Viftehastighet / 2 hastigheter (ikke for Compact, ikke for Convex 042, 051)	Kr 3.150,-	
Automatisk rengjøringsssystem (ikke for Convex)	Kr 4.320,-	
Hylle for rengjøringsmiddel, kap. 2 stk à 10 liter (på gulvstativet)	Kr 1.150,-	
Vogn for oppbevaring av rengjøringsssystemet	Kr 7.020,-	
Vegghylle - for 042	Kr 3.600,-	
Gulvstativ - for 051	Kr 4.050,-	
Gulvstativ - for 071	Kr 4.500,-	
Gulvstativ - for 101	Kr 4.500,-	
Gulvstativ - for 102	Kr 4.950,-	
Gulvstativ med geidere, kap. 6x1/1GN, avst. 70mm - for 051	Kr 7.650,-	
Gulvstativ med geidere, kap. 12x1/1GN - 6x2/1GN, avst. 70mm - for 071	Kr 8.100,-	
Gulvstativ med geidere, kap. 12x1/1GN - 6x2/1GN, avst. 70mm - for 101	Kr 8.100,-	
Gulvstativ med geidere, kap. 12x1/1GN - 6x2/1GN, avst. 70mm - for 102	Kr 8.910,-	
Varmeskap, elektromek. styring, kap. 8x1/1GN, avst. 62mm - for 051	Kr 16.920,-	
Varmeskap, elektromek. styring, kap. 16x1/1GN, avst. 62mm - for 071	Kr 17.910,-	
Varmeskap, elektromek. styring, kap. 12x1/1GN, avst. 62mm - for 101	Kr 17.910,-	
Varmeskap, elektromek. styring, kap. 12x1/1GN, avst. 62mm - for 102	Kr 22.050,-	
Varmeskap, digital styring, Autoclima, kap. 8x1/1GN, avst. 70mm - for 051	Kr 29.250,-	
Nøytralt skap, kap. 8x1/1GN, avst. 62mm - for 051	Kr 13.410,-	
Nøytralt skap, kap. 16x1/1GN, avst. 62mm - for 071	Kr 14.400,-	
Nøytralt skap, kap. 12x1/1GN, avst. 62mm - for 101	Kr 14.400,-	
Nøytralt skap, kap. 12x1/1GN, avst. 62mm - for 102	Kr 17.910,-	
Uttagbart geiderstativ med ramme, avst. 65mm (i stedet for faste geidere) - for 071	Kr 4.410,-	
Uttagbart geiderstativ med ramme, avst. 65mm (i stedet for faste geidere) - for 101	Kr 4.950,-	
Uttagbart geiderstativ med ramme, avst. 65mm (i stedet for faste geidere) - for 102	Kr 6.660,-	
Uttagbart geiderstativ med ramme, avst. 65mm fra 10x2/1GN til 20x1/1GN) - for 102	Kr 8.640,-	
Ramme for uttagbart geiderstativ - for 071	Kr 1.530,-	
Ramme for uttagbart geiderstativ - for 101	Kr 1.530,-	
Ramme for uttagbart geiderstativ - for 102	Kr 1.890,-	
Uttagbart geiderstativ, avst. 65mm (i stedet for faste geidere) - for 071	Kr 4.770,-	
Uttagbart geiderstativ, avst. 65mm (i stedet for faste geidere) - for 101	Kr 5.040,-	
Uttagbart geiderstativ, avst. 65mm (i stedet for faste geidere) - for 102	Kr 7.290,-	
Uttagbart geiderstativ, avst. 65mm fra 10x2/1GN til 20x1/1GN) - for 102	Kr 9.450,-	
Trillebord for uttagbart geiderstativ med drypprenne - for 071	Kr 8.910,-	
Trillebord for uttagbart geiderstativ med drypprenne - for 101	Kr 8.910,-	
Trillebord for uttagbart geiderstativ med drypprenne - for 102	Kr 9.900,-	
Fett filter - for 051, 055	Kr 810,-	
Fett filter - for 071	Kr 1.170,-	
Fett filter - for 101	Kr 1.170,-	
Fett filter - for 102	Kr 1.350,-	
Pipehatt for gass ovner, påkrevd for løsning uten avtrekkshette	Kr 1.350,-	
Avtrekkshette med dampkondensator - for 071	Kr 22.050,-	
Avtrekkshette med dampkondensator - for 101	Kr 22.050,-	
Avtrekkshette med dampkondensator - for 102	Kr 23.400,-	
Ramme for installasjon av avtrekkshette	Kr 1.620,-	
Føtter	Kr 828,-	
Høyrehengsling dør ovn Kr 3.195,- Høyrehengsling dør varmeskap Kr 2.475,-		
Hjul (2 med brems) for elektriske ovner, skap Kr 1.890,- Hjul for stativ Kr 2.520,-		
Energisparessystem for elektriske ovner	Kr 1.935,-	
Tilknytting til printer (type RS 232), for P versjoner	Kr 1.620,-	
Rengjøringsmiddel for ovnsrom, 10 liter	Kr 630,-	
Flaske / sprøytepipistol for rengjøringsmiddel, kap. 2 liter	Kr 225,-	
Avkalkingsmiddel for boiler, 10 liter	Kr 702,-	
Tilvalg på forespørsel: Ramme for 2 ovner i høyden, reduseringsramme (fra 2/1GN til 1/1GN)		
Ovnrack med geidere for Euronorm 600x400mm		

Heart

Type: Kombidamper - direkte steam (store gulvmodeller og 7x2/1GN og 2 ovner i høyden, be om pristilbud)




P - Elektronisk programmerbar betjening**X - Elektronisk programmerbar betjening med interaktivt system**

= Gass



= Elektrisk 3N AC 400V eller 3N AC 230V

pristillegg 230V/3-fase

<p>6 x 1/1 GN</p>  <p>Dimensions 930 x 750 x 810 h</p> <p>Dimensions with packing 980 x 870 x 1030 h</p> <p>Equipped with side runners Distance between layers 70 mm Nr. 2 grids Mod. X1100</p>		HVE 061	P	kr 45.900,-	kr 450,-	
			3N AC 400 V 9,5 kW			
			Weight - Gross / Net 128 / 111 kg	X	kr 72.900,-	kr 450,-
		HVG 061	P	kr 61.200,-		
		AC 230 V - 0,5 kW 10 kW - 8600 kcal/h				
		Weight - Gross / Net 131 / 114 kg	X	kr 88.200,-		
<p>10 x 1/1 GN</p>  <p>Dimensions 990 x 860 x 1090 h</p> <p>Dimensions with packing 1040 x 980 x 1300 h</p> <p>Equipped with side runners Distance between layers 70 mm Nr. 2 grids Mod. X1100</p>		HVE 101	P	kr 66.150,-	kr 1.530,-	
			3N AC 400 V 16 kW			
			Weight - Gross / Net 174 / 149 kg	X	kr 97.200,-	kr 1.530,-
		HVG 101	P	kr 81.450,-		
		AC 230 V - 1 kW 18 kW - 15480 kcal/h				
		Weight - Gross / Net 197 / 172 kg	X	kr 112.500,-		
<p>10 x 2/1 GN - 20 x 1/1 GN</p>  <p>Dimensions 1170 x 895 x 1090 h</p> <p>Dimensions with packing 1220 x 1040 x 1300 h</p> <p>Equipped with side runners Distance between layers 70 mm Nr. 2 grids Mod. X2100</p>		HVE 102	P	kr 95.400,-	kr 1.710,-	
			3N AC 400 V 31 kW			
			Weight - Gross / Net 226 / 201 kg	X	kr 126.450,-	kr 1.710,-
		HVG 102	P	kr 117.450,-		
		AC 230 V - 1 kW 27 kW - 23220 kcal/h				
		Weight - Gross / Net 242 / 218 kg	X	kr 148.500,-		

Heart

Type: Kombidamper - boiler steam (store gulvmodeller og 7x2/1GN og 2 ovner i høyden, be om pristilbud)




P - Elektronisk programmerbar betjening**X - Elektronisk programmerbar betjening med interaktivt system**

= Gass





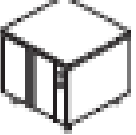




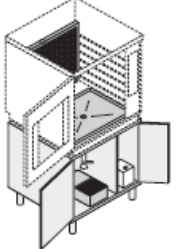


= Elektrisk 3N AC 400V eller 3N AC 230V

pristillegg 230V/3-fase

<p>6 x 1/1 GN</p>  <p>Dimensions 930 x 750 x 810 h</p> <p>Dimensions with packing 980 x 870 x 1030 h</p> <p>Equipped with side runners Distance between layers 70 mm Nr. 2 grids Mod. X1100</p>		HME 061 3N AC 400 V 9,5 kW	P	kr 53.910,-	kr 450,-	
			Weight - Gross / Net 141 / 124 kg	X	kr 85.500,-	kr 450,-
		HMG 061 AC 230 V - 0,5 kW 14 kW - 12040 kcal/h	P	kr 72.810,-		
		Weight - Gross / Net 165 / 147 kg	X	kr 104.400,-		
<p>10 x 1/1 GN</p>  <p>Dimensions 990 x 860 x 1090 h</p> <p>Dimensions with packing 1040 x 980 x 1300 h</p> <p>Equipped with side runners Distance between layers 70 mm Nr. 2 grids Mod. X1100</p>		HME 101 3N AC 400 V 16 kW	P	kr 79.830,-	Kr 1.530,-	
		Weight - Gross / Net 205 / 180 kg	X	kr 114.750,-	kr 1.530,-	
		HMG 101 AC 230 V - 1 kW 28 kW - 24080 kcal/h	P	kr 98.100,-		
		Weight - Gross / Net 215 / 190 kg	X	kr 133.020,-		
<p>10 x 2/1 GN - 20 x 1/1 GN</p>  <p>Dimensions 1170 x 895 x 1090 h</p> <p>Dimensions with packing 1220 x 1040 x 1300 h</p> <p>Equipped with side runners Distance between layers 70 mm Nr. 2 grids Mod. X2100</p>		HME 102 3N AC 400 V 31 kW	P	kr 121.140,-	kr 2.520,-	
		Weight - Gross / Net 265 / 240 kg	X	kr 156.060,-	kr 2.520,-	
		HMG 102 AC 230 V - 1 kW 40 kW - 34400 kcal/h	P	kr 146.700,-		
		Weight - Gross / Net 258 / 235 kg	X	kr 181.620,-		

Tilvalg Heart

Spyleslange 2,5m - for versjon P (standard for X)	Kr 2. 250,-	
Uttak for kjernetemperaturføler, inkl. føler - for versjon P (standard for X)	Kr 2. 880,-	
Kjernetemperaturføler, for vacuum - for versjon P Kr 2. 070,- - for versjon X Kr 2. 205,-		
Viftehastighet / 2 hastigheter - for versjon P	Kr 3. 150,-	
Automatisk rengjøringsystem, inkl. spylearm og tilknyttingslange - for 061	Kr 6. 480,-	
Automatisk rengjøringsystem, inkl. spylearm og tilknyttingslange - for 101	Kr 7. 020,-	
Automatisk rengjøringsystem, inkl. spylearm og tilknyttingslange - for 102	Kr 7. 470,-	
Hylle for rengjøringsmiddel, kap. 2 stk à 10 liter (på gulvstativet)	Kr 1. 710,-	
Vogn for oppbevaring av rengjøringsystemet	Kr 7. 020,-	
Gulvstativ - for 061	Kr 6. 120,-	
Gulvstativ - for 101	Kr 6. 660,-	
Gulvstativ - for 102	Kr 7. 380,-	
Gulvstativ med geidere, kap. 12x1/1GN - 6x2/1GN, avst. 70mm - for 061	Kr 8. 442,-	
Gulvstativ med geidere, kap. 12x1/1GN - 6x2/1GN, avst. 70mm - for 101	Kr 8. 982,-	
Gulvstativ med geidere, kap. 12x1/1GN - 6x2/1GN, avst. 70mm - for 102	Kr 9. 900,-	
Varmeskap, elektromek. styring, kap. 16x1/1GN, avst. 62mm - for 061	Kr 17. 910,-	
Varmeskap, elektromek. styring, kap. 12x1/1GN, avst. 62mm - for 101	Kr 17. 910,-	
Varmeskap, elektromek. styring, kap. 12x1/1GN, avst. 62mm - for 102	Kr 22. 050,-	
Varmeskap, digital styring, Autoclima, kap. 16x1/1GN-8x2/1GN avst. 65mm - for 061	Kr 31. 500,-	
Varmeskap, digital styring, Autoclima, kap. 12x1/1GN-6x2/1GN avst. 70mm - for 101	Kr 31. 500,-	
Varmeskap, digital styring, Autoclima, kap. 12x1/1GN-6x2/1GN avst. 70mm - for 102	Kr 36. 450,-	
Nøytralt skap, kap. 16x1/1GN, avst. 62mm - for 061	Kr 14. 400,-	
Nøytralt skap, kap. 12x1/1GN, avst. 62mm - for 101	Kr 14. 400,-	
Nøytralt skap, kap. 12x1/1GN, avst. 62mm - for 102	Kr 17. 910,-	
Uttagbart geiderstativ med ramme, avst. 65mm (i stedet for faste geidere) - for 061	Kr 3. 510,-	
Uttagbart geiderstativ med ramme, avst. 65mm (i stedet for faste geidere) - for 101	Kr 4. 320,-	
Uttagbart geiderstativ med ramme, avst. 65mm (i stedet for faste geidere) - for 102	Kr 5. 580,-	
Ramme for uttagbart geiderstativ - for 061	Kr 1. 440,-	
Ramme for uttagbart geiderstativ - for 101	Kr 1. 530,-	
Ramme for uttagbart geiderstativ - for 102	Kr 1. 530,-	
Uttagbart geiderstativ, avst. 65mm (i stedet for faste geidere) - for 061	Kr 4. 050,-	
Uttagbart geiderstativ, avst. 65mm (i stedet for faste geidere) - for 101	Kr 5. 040,-	
Uttagbart geiderstativ, avst. 65mm (i stedet for faste geidere) - for 102	Kr 7. 020,-	
Trillebord for uttagbart geiderstativ med drypprenne - for 061 (unntak for ovn med hette)	Kr 8. 910,-	
Trillebord for uttagbart geiderstativ med drypprenne - for 101	Kr 8. 910,-	
Trillebord for uttagbart geiderstativ med drypprenne - for 102(unntak for ovn med hette)	Kr 9. 900,-	
Tallerkenstativ for ovn, kap. 14 tallerkener Ø=310mm - for 061	Kr 7. 020,-	
Tallerkenstativ for ovn, kap. 30 tallerkener Ø=310mm - for 101	Kr 8. 550,-	
Tallerkenstativ for ovn, kap. 49 tallerkener Ø=310mm - for 102	Kr 12. 600,-	
Trekk (isolert) for tallerkenstativ - for 061	Kr 4. 050,-	
Trekk (isolert) for tallerkenstativ - for 101	Kr 5. 310,-	
Trekk (isolert) for tallerkenstativ - for 102	Kr 5. 670,-	
Kylling grill-system, drenering av fett til beholder i underskap, fettfilter - for 061	Kr 18. 900,-	
Kylling grill-system, drenering av fett til beholder i underskap, fettfilter - for 101	Kr 19. 260,-	
Kylling grill-system, drenering av fett til beholder i underskap, fettfilter - for 102	Kr 23. 850,-	
Fett filter - for 061 Kr 810,- for 101 Kr 1. 170,- for 102 Kr 1. 350,-		
Pipehatt for gass ovner, påkrevd for løsning uten avtrekkshette	Kr 2. 340,-	
Avtrekkshette med dampkondensator for 061 Kr 22. 050,- for 101 Kr 22. 050,- for 102	Kr 23. 400,-	
Ramme for installasjon av avtrekkshette	Kr 1. 620,-	
Føtter	Kr 828,-	
Høyrehengsling dør ovn Kr 3. 195,- Høyrehengsling dør varmeskap Kr 2. 475,-		
Hjul (2 med brems) for elektriske ovner, skap Kr 1. 890,- Hjul for stativ Kr 2. 520,-		
Energisparessystem for elektriske ovner	Kr 1. 935,-	
Tilknytting til printer (type RS 232), for P versjoner	Kr 1. 620,-	
Rengjøringsmiddel for ovnsrom, 10 liter	Kr 630,-	
Flaske / sprøytepipistol for rengjøringsmiddel, kap. 2 liter	Kr 225,-	
Avkalkingsmiddel for boiler, 10 liter	Kr 702,-	
Tilvalg på forespørsel: Ramme for 2 ovner i høyden, Ovnsrack med geidere for Euronorm 600x400mm		



Heart accessories

Irreplaceable accessories



LAINOX COOKING SYSTEM



KYLLING - GRILL OG VASKESYSTEM

