

NEU

# Compact



Heissluftdämpfer mit Direktdampf

**LAINOX**<sup>®</sup>  
Cooking System

# Neue Super-Kompaktgeräte. Maximale Leistung, minimale Aufstellfläche.

Compact



CVE 024 4 x 2/3 GN  325



CVE/CVG 051 5 x 1/1 GN  325



### Dampf 30 - 130°C

Die Nährstoffwerte werden vollständig erhalten, Farbe bleibt glänzend, Speisekosten senken sich, zumal weniger Gewürze, weniger Wasser und weniger Salz zum Garen notwendig sind.



### Kombination 30 - 300°C

Dieses Garmedium ermöglicht die Speisen in kurzen Zeiten und in hoher Qualität zu garen. Beachtliche wirtschaftliche Vorteile werden erreicht dank minimalem Einsatz von Gewürzen und der drastischen Senkung von Gewichtsverlust.



### Heißluft 30 - 300°C

Reduzierte Garzeiten und schonende Gartemperaturen im Vergleich zu traditionellen Backöfen sind die Merkmale vom Heißluft-Garen. Es können gleichzeitig und ohne Geschmacksübertragung unterschiedliche Speisen in großen Mengen gegart werden.



### Autoclimate

Regelt produktspezifisch und automatisch das perfekte Klima, die Temperatur und die prozentuelle Feuchtigkeit im Garraum: Saftigkeit und Zartheit sind stets gewährleistet.



### Fast Dry

Dank dem patentierten System Fast Dry® (Schnellentfeuchtung) können Frittiertes, Gegrilltes, Gebäck und Brot perfekt gratiniert und knusprig gebacken werden, auch bei Vollbeschickung: Ladekapazität wird zu 100% genutzt.



### Speicherbare Garvorgänge mit 4 Garzyklen in automatischer Folge (Ausführung S).

Compact bietet die Möglichkeit, Ihre Garprogramme in mehreren Phasen zu realisieren und anschließend zu speichern, wobei jedes aus bis zu 4 Phasen in automatischer Folge bestehen kann. Auf diese Weise können Sie ein Archiv mit persönlichen Rezepten anlegen und damit die von Lainox vorbereiteten und bereits gespeicherten Garprogramme erweitern, unter denen Sie auch Programme finden, zum regenerieren auf Teller und in Behälter.

## OPTIONEN



### Kerntemperaturfühler Ø 3 mm (Ausführung S)

Der Einsatz des Kerntemperaturfühlers (Option) ermöglicht die präzise Kontrolle des Garablaufs und des ggf. anschließenden Warmhaltezyklus.



### Nadelfühler Ø 1 mm

Nadelfühler für kleinformatiges Gargut und Vakuumgaren verfügbar.



### Taste reduzierte Geschwindigkeit (Ausführung S)

Für delikate Garvorgänge oder wenn Sie auf alle Fälle eine niedrige Gebläsegeschwindigkeit benutzen wollen, ist es ausreichend, die Taste auf der Bedientafel zu drücken, über die sowohl die Gebläsegeschwindigkeit als auch die gelieferte Leistung verringert wird, wodurch für jedes Produkt die korrekte Gebläsegeschwindigkeit eingestellt werden kann und Energieverschwendung vermieden wird.



CEV 026 6 x 2/3 GN  325 352



CEV 061 6 x 1/1 GN  325 530



CEV 101 10 x 1/1 GN  325 530

S



**Betriebsarten**

- Heißluft mit Autoclima 30°C - 300°C.
- Dampf 30°C - 130°C (Niedertemperatur, atmosphärisch, forciert).
- Kombination mit AUTOCLIMA 30 - 300°C.
- Automatisch mit vor-gespeicherten Garprogrammen.
- Programmierbar mit Garzyklen in automatischer Folge.
- Mit Kerntemperaturfühler
- Zeitgesteuert

**Ausstattungsmerkmale**

- Elektronische Steuerung mit manueller Bedienung - Programmierbar, 99 Programme mit 4 Zyklen in automatischer Folge - Taste für die Zyklussteuerung mit 4 Led-Anzeigen - Alphanumerische Displays - Über 90 getestete und gespeicherte Garprogramme (\*) - Direktzugriff auf die vorgespeicherten und eigenen Garprogramme - AUTOCLIMA mit automatischer Entfeuchtung - Fast-Dry: Schnell-Entfeuchtungssystem - USB Ausgang - Selbstdiagnostik - Autoreverse (Luftzirkulation im Garraum mit automatischer Gebläseumsteuerung) - Tasten für: Beschwädung, Garraumbeleuchtung, Entfeuchtungsreglung (Fast-Dry System) - Serienmäßig halbautomatisches Reinigungsprogramm - Zweifachverglaste Tür zum Öffnen.

**PLUS-Funktionen**

Warmhalten mit Autoclima, Regenerieren.

**OPTIONEN:** Kerntemperaturfühler, reduzierte Luftgeschwindigkeit, Handbrause, Automatisches Reinigungssystem mit vier Reinigungsstufen.

(\*) Ausführung S mit Kernfühler.

X



**Betriebsarten**

- Heißluft mit Autoclima 30°C - 300°C.
- Dampf 30°C - 130°C (Niedertemperatur, atmosphärisch, forciert).
- Kombination mit AUTOCLIMA 30 - 300°C.
- Automatisch ICS - Interactive Cooking System
- Automatisch EXTRA: Warmhalten, Regenerieren, Auftauen, Multilevel-Garen, Vakuum-Garen, Gären
- Programmierbar mit Möglichkeit zur Speicherung von 400 Garprogrammen in automatischer Folge (bis zu 15 Zyklen)
- Mit automatischer Startverzögerung
- Mit Kerntemperaturfühler
- Zeitgesteuert

**Ausstattungsmerkmale**

- Elektronisch programmierbar mit "Touch Screen", LED-hintergrundbeleuchtetes, LCD-Hochauflösungsdisplay - Automatische Garsysteme ICS und EXTRA (über 370 getestete und gespeicherte Garvorgänge) - AUTOCLIMA mit automatischer Entfeuchtung - Fast-Dry: Schnell-Entfeuchtungssystem - Zwei Lüftergeschwindigkeiten (Voll/Reduziert) - Autoreverse (Luftzirkulation im Garraum mit automatischer Gebläseumsteuerung) - Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler - Handbrause - USB-Anschluss zur Software-Aktualisierung und zum Garprogramme/HACCP Datenentladen - Tasten für: Beschwädung, Schnellabkühlung bei offener Tür, Garraumbeleuchtung, manuelle Entfeuchtungsreglung - Serienmäßig halbautomatisches Reinigungsprogramm - Zweifachverglaste Tür zum Öffnen.

**PLUS-Funktionen**

Warmhalten, Bräunen, Lüftersteuerung, Entfeuchtungssteuerung, Delta T Garen, Zweiter Gar - Timer

**OPTIONEN:** Handbrause, Automatisches Reinigungssystem mit vier Reinigungsstufen.



### Konstruktive Eigenschaften

- Konstruktion aus Edelstahl
- Geprägter Garraum aus Edelstahl AISI 304 mit abgerundeten Kanten zur bedienerfreundlichen Reinigung.
- Garrau mit 35 mm starker Wärmeisolierung.
- Gerätetür mit 2-facher Sicherheitsglasscheibe und Luftzwischenraum zur Reduzierung der Wärmeabstrahlung.
- Entnehmbares Lüfterfach zur optimalen Reinigung.
- Aufklappbare Bedienblende mit leichtem Zugang für Wartungsarbeiten.
- Wasseranschluss für Roh- und Weichwasser.
- Hochwertige Komponenten für lange Lebensdauer.
- aufklappbare Innenglasscheibe zur bequemen Reinigung.
- Griff mit Schwingöffnung.

- Steckbare Türdichtung an der Frontseite des Geräts aus wärme- und alterungsbeständigem Silikongummi.
- Kondensatwanne unter der Tür, die das Kondenswasser auch bei offener Tür direkt in den Wasserabfluss leitet.

### Elektrische Beheizung

- Beheizung des Garraums durch gepanzerte Heizkörper aus INCOLOY 800.
- Automatisches Energiesparsystem Energy Saving.

### Gasbeheizung

- Indirekte Beheizung des Garraums und des Boilers durch Gas-Gebläsebrenner.
- Brenner mit automatischer Funkenzündung, elektronischer Flammenkontrolle und Selbstdiagnosevorrichtung mit automatischer Neuzündung.
- Automatisches Energiesparsystem Energy Saving.
- Hochleistungsfähiger Wärmetauscher mit Expansionskammer aus hitzebeständigem Stahl AISI 310 S.
- Zweistufige Gasventile.

### Sicherheitsausstattungen

- Sicherheitsthermostat im Garraum.
- Über- und Unterdruckschutz im Garraum.
- Motorschutz.
- Türschalter.
- Bedienteil und Steuerung mit Luftkühlung.

### Verfügbare Modelle

Ausführungen X und S	Kapazität		Außenabmessungen [mm]	El. Leistung [kW]	Gasleistung			Lüfterleistung [kW]	Netzspannung
	[GN]	Einschub-abstand mm			Nennwärmeleistung [kW/kcal]	Heizleistung Garraum [kW/kcal]	Heizleistung Dampf [kW/kcal]		
CVE 024 	4x2/3	70	640x600x550 h	3,4	- / -	- / -	- / -	0,25	3N AC 400V - 50 Hz
CVE 051 	5x1/1	70	850x635x630 h	6,25	- / -	- / -	- / -	0,25	3N AC 400V - 50 Hz
CVG 051 	5x1/1	70	850x635x630 h	0,25	8,5 / 7310	8,5 / 7310	8,5 / 7310	0,25	AC 230V - 50 Hz
CEV 026 	6x2/3	60	510x625x730 h	5,25	- / -	- / -	- / -	0,25	3N AC 400V - 50 Hz
CEV 061 	6x1/1	60	510x800x730 h	7,75	- / -	- / -	- / -	0,25	3N AC 400V - 50 Hz
CEV 101 	10x1/1	60	510x800x970 h	15,5	- / -	- / -	- / -	0,5	3N AC 400V - 50 Hz



**LAINOX**<sup>®</sup>  
Cooking System



[www.lainox.it](http://www.lainox.it)

