

LAINOX®

Premium
budget

PUFF

EASY BAKING



FOODY

EASY COOKING



RU



FOODY

Универсальный и надежный агрегат для вашего ресторана или вашей гастрономии/кулинарии.

Для повышения эффективности на кухне и качества приготовления пищи теперь доступен Foody агрегат из новой линейки Lainox Premium Budget.

Он оснащен технологией **One Touch**, предлагает максимальную гибкость выбора заранее заданных рецептов, которые протестированы и проверены Lainox, или рецептов с индивидуальными настройками. Кроме того, благодаря эксклюзивным функциям **Multilevel** и **Jit** он позволяет одновременно готовить несколько продуктов разных видов (мясо, рыба, овощи и т.д.).

Еще одной эксклюзивной функцией Lainox, которой оснащен Foody, является **Autoclima**, которая контролирует и регулирует идеальное процентное соотношение влажности в варочной камере, что обеспечивает сочность и мягкость блюд, а также правильную румяную корочку.

Завершает перечень функций датчик температуры Multipunto, который гарантирует точный уровень приготовления блюда.

С помощью стандартного соединения WI-FI вы можете получить доступ к **Lainox Cloud Nabook** совершенно бесплатно чтобы лучше организовать деятельность как одного предприятия, так и сети, **которые можно синхронизировать и привязать к одному аккаунту.**

Для вашей гастрономии



Для вашего ресторана





PUFF

Эффективный и надежный партнер для вашей горячей точки, цеха или точки продаж

Устройство **PUFF** появилось в результате исследований компании Lainox в области изучения потоков горячего воздуха и оснащено новой системой **Bake Air Control**, которая всегда гарантирует идеальную однородность приготовления.

Нежные продукты, такие как дрожжевое тесто, благодаря системе **Autoclima** и регулируемой скорости вентиляции всегда будут идеально приготовлены с нужной степенью подрумянивания.

За счет простой и интуитивно понятной технологии **One Touch** одним касанием вы можете выбрать один из множества предварительно установленных и многократно проверенных рецептов с лучшими результатами.

Благодаря стандартному соединению WI-FI вы можете получить доступ к **Lainox Cloud Nabook** (совершенно бесплатно), чтобы лучше организовать свой бизнес, независимо от того, состоит ли он из одной точки или из нескольких, например, из сети предприятий; **их можно синхронизировать и подключить к одной учетной записи.**

Для вашей кондитерской



Для вашей пекарни



FOODY

Гамма



051



071



101

Модели	Питание	Вместимость камеры GN1 - EN1 (600x400 мм)	Расстояние между направляющими (мм)	Электрическая мощность (кВт)	Потребление (А)	Габаритные размеры (Д x Г x В мм)	Напряжение питания *
FOEN051		5x	70	7,25	11	777 x 744 x 722	3N AC 400V - 50 Hz
FOEN071		7x	70	12,5	18	777 x 744 x 887	3N AC 400V - 50 Hz
FOEN101		10x	70	14,5	22	777 x 744 x 1097	3N AC 400V - 50 Hz

Стандартные конфигурации: правые элементы управления и ручка

* устройства, рассчитанные на другое напряжение и частоту, - по запросу

PUFF

Гамма



044



064



084

Модели	Питание	Вместимость камеры EN1 (600x400 мм)	Расстояние между направляющими (мм)	Электрическая мощность (кВт)	Потребление (А)	Габаритные размеры (Д x Г x В мм)	Напряжение питания *
PFEN044		4x	90	7,25	11	777 x 744 x 722	3N AC 400V - 50 Hz
PFEN064		6x	90	12,5	18	777 x 744 x 887	3N AC 400V - 50 Hz
PFEN084		8x	90	14,5	22	777 x 744 x 1097	3N AC 400V - 50 Hz

Стандартные конфигурации: правые элементы управления и ручка

* устройства, рассчитанные на другое напряжение и частоту, - по запросу

ХАРАКТЕРИСТИКИ

РЕЖИМЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- Ручное приготовление с тремя режимами: конвекция от 30° C до 260° C, пар от 30° C до 130° C, комбинированный от 30° C до 260° C.
- Autoclima® - система, которая автоматически поддерживает идеальный климат в рабочей камере.
- Multilevel plus - удвоение для каждого противня функции многоуровневого приготовления позволяет удвоить производительность (запатентовано).
- МНОГОУРОВНЕВЫЙ режим и JLT.
- Режим программирования: возможность программировать и запоминать рецепты приготовления в автоматической последовательности (до 15 циклов приготовления), задавая каждому рецепту свое название, сохраняя информацию по его изготовлению и фото.
- ICS (Interactive Cooking System) - автоматическая система приготовления с итальянскими и международными рецептами, с их историей, ингредиентами, необходимыми кухонными принадлежностями, процессом приготовления, автоматической программой и изображением блюда.

ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ОБЛАЧНОМУ ХРАНИЛИЩУ LAINOX - WI-FI ИЛИ ETHERNET

- Соединение Wi-Fi совместимо со стандартами IEEE 802.11g (2,4 ГГц).
- Система автоматического обновления программного обеспечения.
- Удаленная диагностика через портал Nabook сервисными центрами Lainox.
- Непрерывный мониторинг ХАССП, в том числе удаленно, через портал Nabook.
- Синхронизация устройств, подключенных к одному аккаунту (запатентовано).
- Составление списка покупок с возможностью экспорта в формате Word.
- Расчет стоимости продуктов, указанных в рецепте и меню, для отдельной порции.
- Создание меню с расчетом калорий и указанием аллергенов; персонализированная компоновка информации, выводимой на печать.
- Прямой доступ кухонного устройства к базе данных рецептов с возможностью скачивания (запатентовано).
- Создание рецептов со списком ингредиентов, порядком приготовления и иллюстрациями.
- Подключение к сети Ethernet (факультативно).

СИСТЕМЫ КОНТРОЛЯ

- Мониторинг и контроль эффективности и техобслуживания внешнего умягчителя воды (опциональный умягчитель).
- Светодиодное освещение варочной камеры с низким энергопотреблением. Оптимальный обзор во всех точках варочной камеры. Нейтральный свет, не изменяющий исходные цвета продукта.
- Ecosavog - Благодаря этой системе становится возможным значительно снизить потребление воды и энергии благодаря автоматическому контролю насыщения паром в варочной камере.
- Ecospeed - В зависимости от количества и типа продукта печь оптимизирует и контролирует подачу энергии, всегда поддерживает правильную температуру приготовления, избегая колебаний.
- Автодиагностика работоспособности перед началом функционирования с визуальным и звуковым сигналом при обнаружении каких-либо неисправностей.
- Energy Monitor - Мониторинг потребления энергии, газа, воды и моющих средств.
- Возможность устанавливать систему энерго оптимизации SN (опционально)
- Возможность настройки отключения пароконвектомата по окончании автоматического цикла мойки.
- USB-соединение для загрузки данных HACCP, обновления программного обеспечения и загрузки/скачивания программ приготовления пищи.
- Контроль температуры в центре продукта с помощью 4-точечного датчика (факультативно для моделей Puff).
- 2 скорости вентиляции, пониженная скорость включает снижение мощности нагрева. Для готовки необычных блюд возможно использовать функцию прерывистой вентиляции.
- Функция отложенного старта.
- Легкий доступ к программируемым пользовательским параметрам для персонализации настроек устройства.
- Параллельный контроль температуры в камере и в центре продукта, система DELTA T.
- Автореверс (автоматическая инверсия направления вращения крыльчатки) для идеальной равномерности приготовления.

КОНСТРУКЦИЯ

- Дверь с поворотным замком.
- Двойное подключение для подачи воды (обычной и умягченной).
- Поддон для сбора конденсата под дверцей и его отвода прямо в слив даже при открытой дверце.
- Новая адаптивная прокладка фасада печи в форме ласточкина хвоста с пазогребневой фиксацией из термостойкой и устойчивой к старению силиконовой резины, легко заменяемая.
- Рабочая камера из штампованной нержавеющей стали 18/10 AISI 304, толщиной 1 мм, с полностью закругленными краями большого радиуса для оптимального потока воздуха и облегчения очистки.
- Открывающаяся защитная решетка вентилятора для очистки секции вентилятора.
- Регулируемые петли двери для оптимальной герметичности.
- Распахивающееся внутреннее стекло для простоты очистки и обслуживания.
- Дверь с двойным закаленным стеклом, с вентиляцией, с воздушной прослойкой и внутренним теплоотражающим стеклом для защиты оператора от жара и большей эффективности.
- Абсолютно гладкая штампованная рабочая камера без швов и соединений.

ХАРАКТЕРИСТИКИ РАБОТЫ

- Отображение в режиме реального времени графика ХАССП при приготовлении ICS.
- Цветной сенсорный емкостной ЖК-дисплей высокого разрешения с диагональю 7".
- Интеллектуальное распознавание рецептов в папке многоуровневого приготовления
- Организация папок с рецептами с функцией просмотра и возможностью задавать каждой папке свое название.
- Быстрое начало автоматических программ приготовления (ICS) "One Touch".
- Дисплей, настраиваемый в зависимости от потребностей оператора и выводющий на первый план самые часто используемые рецепты.

РАБОТА ОТ ЭЛЕКТРОСЕТИ

- Система нагрева рабочей камеры с помощью защищенных электрических нагревателей из нержавеющей стали.

ПРЕДОХРАНИТЕЛЬНЫЕ УСТРОЙСТВА

- Механический микровыключатель двери.
- Вентилируемая система охлаждения компонентов, с электронной системой индикации превышения температуры.
- Самодиагностика с интеллектуальным отображением неисправностей.
- Электронная система, сигнализирующая о недостатке воды.
- Предохранительное термореле двигателя.
- Предохранительный ограничитель температуры рабочей камеры.

ОЧИСТКА И УХОД

- Система ручной мойки с душем внешнего крепления (опционально).
- Автоматическая система промывки LCS (Liquid Clean System) со встроенным баком и автоматическим дозированием (жидкое моющее средство CombiClean Boosted в 100% перерабатываемых картриджах. CombiBlue, щелочное дезинфицирующее средство для запуска профессиональных печей в картриджах по 990 г).
- 7 автоматических программ мойки, без необходимости присутствия оператора после запуска: Ручная - Промывка - Мягкая - Интенсивная - Очень интенсивная - ЭКО - ГРИЛЬ.
- Быстрая промывка SOFT продолжительностью 24 минуты. Минимальные перерывы в рабочих циклах и всегда оптимальная очистка.
- Легкая наружная очистка благодаря идеально гладким поверхностям из нержавеющей стали и стекла и классу защиты от водяных струй IPX3.

УСТАНОВКА И УСЛОВИЯ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

- 100 % перерабатываемая упаковка.
- Процент утилизации продукта: 90 %.
- Сертификаты: Качества ISO 9001 / Безопасности ISO 45001 / Экологичности ISO 14001.

Дополнительную информацию можно найти в технических паспортах отдельных моделей.



ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ ПРИ ПРИГОТОВЛЕНИИ



Мод. 051



Мод. 071



Мод. 101



Время приготовления

СТЕЙКИ ЛОСОСЯ 200 г 	30 шт.	42 шт.	60 шт.	10'
КРЕКЕРЫ 600 г 	15 шт.	21 шт.	30 шт.	45'
ОТБИВНАЯ ПО-МИЛАНСКИ 70 г 	45 шт.	63 шт.	90 шт.	10'
ЗАПЕКАНКА 150 г 	30 шт.	42 шт.	60 шт.	35'
КРЕВЕТКИ 	50 шт.	70 шт.	100 шт.	8'
ЦЫПЛЕНОК НА ВЕРТЕЛЕ 1200 г 	8 шт.	16 шт.	24 шт.	55'
ШАШЛЫК МЯСНОЙ С ОВОЩАМИ 	36 шт.	48 шт.	72 шт.	18'
КАННЕЛЛОНИ ФАРШИРОВАННЫЕ 50 г 	100 шт.	140 шт.	200 шт.	35'
КУРИНЫЕ БЕДРЫШКИ 150 г 	80 шт.	112 шт.	160 шт.	30'

ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ ПРИ ПРИГОТОВЛЕНИИ



Мод. 044



Мод. 064



Мод. 084



Время приготовления *

БАГЕТ 290 г 	20 шт.	30 шт.	40 шт.	20'
МИН БАГЕТ 90 г 	60 шт.	90 шт.	120 шт.	18'
МИНИ ШТРУДЕЛЬ 	80 шт.	120 шт.	160 шт.	20'
КРУАССАНЫ 	60 шт.	90 шт.	120 шт.	25'
ПЭН-О-ШОКОЛЯ 	48 шт.	72 шт.	96 шт.	22'
МАФФИНЫ 	96 шт.	144 шт.	192 шт.	20'
ПИЦЦА ЛОМТИКАМИ 650 г 	8 шт.	12 шт.	16 шт.	20'
ФОКАЧЧА 1200 г 	4 шт.	6 шт.	8 шт.	24'
СЛОЕННЫЕ БУЛОЧКИ 	96 шт.	144 шт.	192 шт.	22'

* Время относится к замороженным продуктам.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ОСОБЕННОСТИ



Цветной сенсорный емкостной ЖК-дисплей высокого разрешения с диагональю 7", расположенный на панели двери.



Система **Autoclima®** компании LAINOX автоматически поддерживает идеальный климат в варочной камере. Температура и автоматический контроль влажности всегда идеально подходят к различным продуктам.



Контроль температуры в середине продукта **датчиком с 4 точками считывания**, Ø 3 мм. (Опциональное оборудование)



Гибкость на кухне сейчас важна как никогда. С помощью функции **MULTILIVELLO** и **JIT** сделайте свою кухню суперуниверсальной.



2 скорости вентиляции

Пониженная скорость включает снижение мощности нагрева. Для готовки необычных блюд возможно использовать функцию прерывистой вентиляции.



Система **автоматической мойки LCS** с жидким моющим средством в полностью перерабатываемом картридже, вставляемом в соответствующий отсек



Bake Air Control

Новая система, которая гарантирует идеальную равномерность приготовления (линейка Puff)



Благодаря **серийно предусмотренному WI-FI-соединению** PUFF и FOODY по праву относятся к промышленному оборудованию 4.0; поэтому имеется возможность доступа к облачному хранению Nabook компании Lainox, вашему виртуальному помощнику.

Nabook

Ваш комплексный и бесплатный виртуальный ассистент



РЕЦЕПТЫ

Nabook позволяет создавать, упорядочивать и сохранять Ваши личные рецепты, и получать доступ к базе данных с сотнями рецептов, имеющихся в Cloud Lainox. Это также дает вам возможность поделиться своими рецептами с другими пользователями Nabook или экспортировать их, чтобы поделиться ими с кем угодно.



МЕНЮ

У вас есть возможность планировать свои меню и распечатывать их, выбирая наиболее подходящие среди доступных шаблонов.



КОНФИГУРИРУЙТЕ И синхронизируйте

Если у Вас есть устройство Naboo, с помощью портала Nabook Вы можете удаленно сконфигурировать все свои устройства и синхронизировать все Ваши рецепты.



ЗАТРАТЫ НА ПРОДУКТЫ

Чтобы лучше управлять своим бизнесом и оптимизировать доход, с помощью Nabook Вы можете точно посчитать затраты на покупку продуктов по Вашим рецептам и меню.



СПИСКИ ПОКУПОК

Разумно подойдите к планированию расходов. С помощью Nabook невозможно забыть что-либо или ошибиться при работе со списками закупок, потому что сервис всегда предоставляет Вам точный список необходимого для приготовления по рецепту или меню, исключая лишние траты.



МУЛЬТИДИСПЛЕЙНЫЙ ИНТЕРФЕЙС ФИРМЫ LAINOX

Благодаря portalу Nabook и новой многодисплейной системе LMS вы можете настраивать свои устройства и синхронизировать свои рецепты по-разному для каждого Naboo.

Nabook.cloud

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ



ПОДСТАВКИ

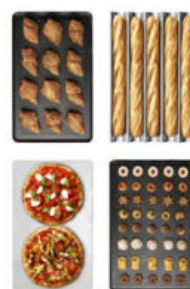
Специальная опора из нержавеющей стали доступна для каждой модели.



ВЫТЯЖКИ ВЫТЯЖКА

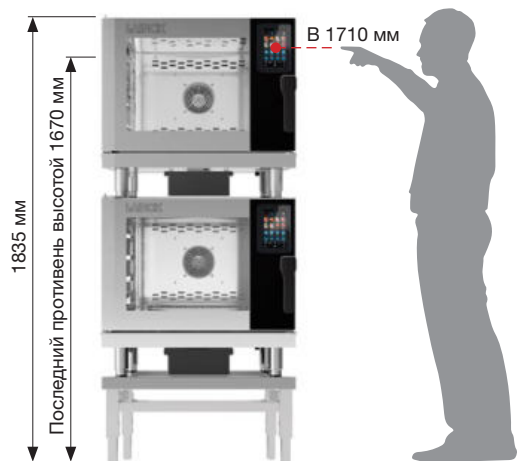
Для решения проблем из-за паров приготовления в открытых установках духовка может быть оснащена полной вытяжкой из нержавеющей стали Aisi 304 со съемными лабиринтными фильтрами, которые можно мыть в посудомоечной машине. Всасывание с регулируемой вентиляцией и электронное управление с воздушным устройством охлаждения конденсата.

Доступны две версии: стандартная и ПЛОСКАЯ для тех, у кого ограничено пространство перед печью.



MULTIGRILL

Мультигриль для всегда идеального приготовления. Широкий выбор эксклюзивных принадлежностей Lainox, подходящих для любого типа приготовления. Доступны размеры GN1/1 и EN1 (600 x 400 мм).

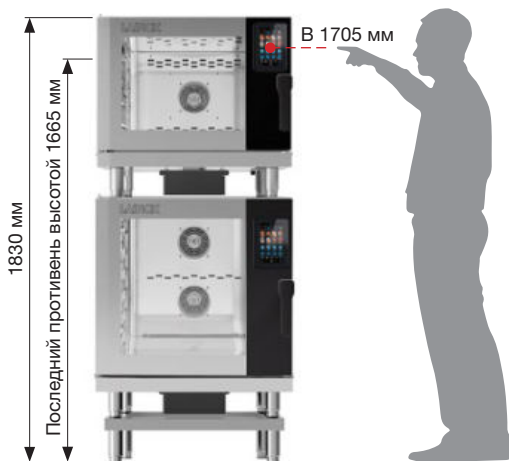


044 + 044

4 + 4 ПРОТИВНЕЙ EN1 (600 x 400 мм)

051 + 051

5 + 5 противней GN 1/1 - EN1 (600 x 400 мм)



044 + 064

4 + 6 ПРОТИВНЕЙ EN1 (600 x 400 мм)

051 + 071

5 + 7 противней GN 1/1 - EN1 (600 x 400 мм)

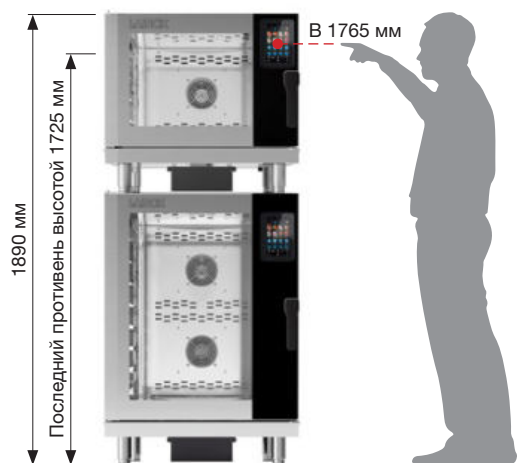
ВЕРТИКАЛЬНАЯ УСТАНОВКА

Вам не хватает рабочего места и в то же время вам необходим полный и разнообразный функционал оборудования?

Никаких проблем, так как решением будут разнообразные возможности установки устройств одно на другое:

- **044+044** - 4 + 4 противня EN1 (600 x 400 мм)
- **044+064** - 4 + 6 противней EN1 (600 x 400 мм)
- **044+084** - 4 + 8 противней EN1 (600 x 400 мм)
- **064+064** - 6 + 6 противней EN1 (600 x 400 мм)

- **051+051** - 5 + 5 противней GN 1/1 - EN1 (600 x 400 мм)
- **051+071** - 5 + 7 противней GN 1/1 - EN1 (600 x 400 мм)
- **051+101** - 5 + 10 противней GN 1/1 - EN1 (600 x 400 мм)
- **071+071** - 7 + 7 противней GN 1/1 - EN1 (600 x 400 мм)

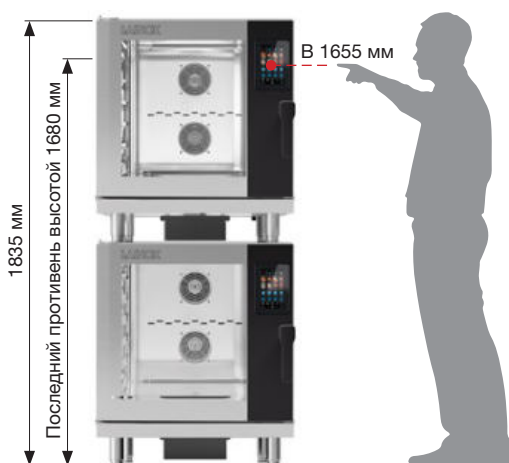


044 + 084

4 + 8 ПРОТИВНЕЙ EN1 (600 x 400 мм)

051 + 101

5 + 10 противней GN 1/1 - EN1 (600 x 400 мм)



064 + 064

6 + 6 ПРОТИВНЕЙ EN1 (600 x 400 мм)

071 + 071

7 + 7 противней GN 1/1 - EN1 (600 x 400 мм)

LAINOX ВО ВСЕМ МИРЕ

ЕВРОПА

ITALY italy@lainox.com	IBERIA iberia@lainox.com	FRANCE france@lainox.com	UK uk@lainox.com	EIRE eire@lainox.com	DACH dach@lainox.com
BENELUX benelux@lainox.com	SCANDINAVIA scandinavia@lainox.com	CZECH czech@lainox.com	SLOVAKIA slovakia@lainox.com	HUNGARY hungary@lainox.com	POLAND poland@lainox.com
RUSSIA russia@lainox.com	BALTICS baltics@lainox.com	CSI csi@lainox.com	GREECE greece@lainox.com	TURKEY turkey@lainox.com	BALCANS balcans@lainox.com

АМЕРИКА И ОКЕАНИЯ

CANADA canada@lainox.com	USA usa@lainox.com	LATAM latam@lainox.com	AUSTRALIA australia@lainox.com	NEW ZEALAND newzealand@lainox.com
------------------------------------	------------------------------	----------------------------------	--	---

АЗИЯ И АФРИКА

MIDDLE EAST middleeast@lainox.com	MALAYSIA malaysia@lainox.com	PHILIPPINES philippines@lainox.com	SINGAPORE singapore@lainox.com	CHINA china@lainox.com	THAILAND thailand@lainox.com
VIETNAM vietnam@lainox.com	HONG KONG hongkong@lainox.com	TAIWAN taiwan@lainox.com	SOUTH AFRICA southafrica@lainox.com	INDIA india@lainox.com	

Вам хотелось бы
попробовать
устройство
FOODY - PUFF
у себя на кухне?

Просто свяжитесь с нами



+39 0438 9110
lainox@lainox.com



LAINOX®

LAINOX ALI Group S.r.l.
Via Schiaparelli 15
Z.I. S. Giacomo di Veglia
31029 Vittorio Veneto (TV) - Italy

Tel +39 0438 9110
Fax +39 0438 912300
lainox@lainox.com
www.lainox.com



an Ali Group Company



The Spirit of Excellence