

LAINOX®



Equip Group

**СОЗДАНИЕ ЦЕННЫХ ПАРТНЕРСКИХ ОТНОШЕНИЙ
2019**





Выдающийся партнер для всех шеф-поваров уже более 35 лет.



Lainox входит в ALI Group, одну из наиболее крупных компаний на мировом рынке оборудования для ресторанного бизнеса.

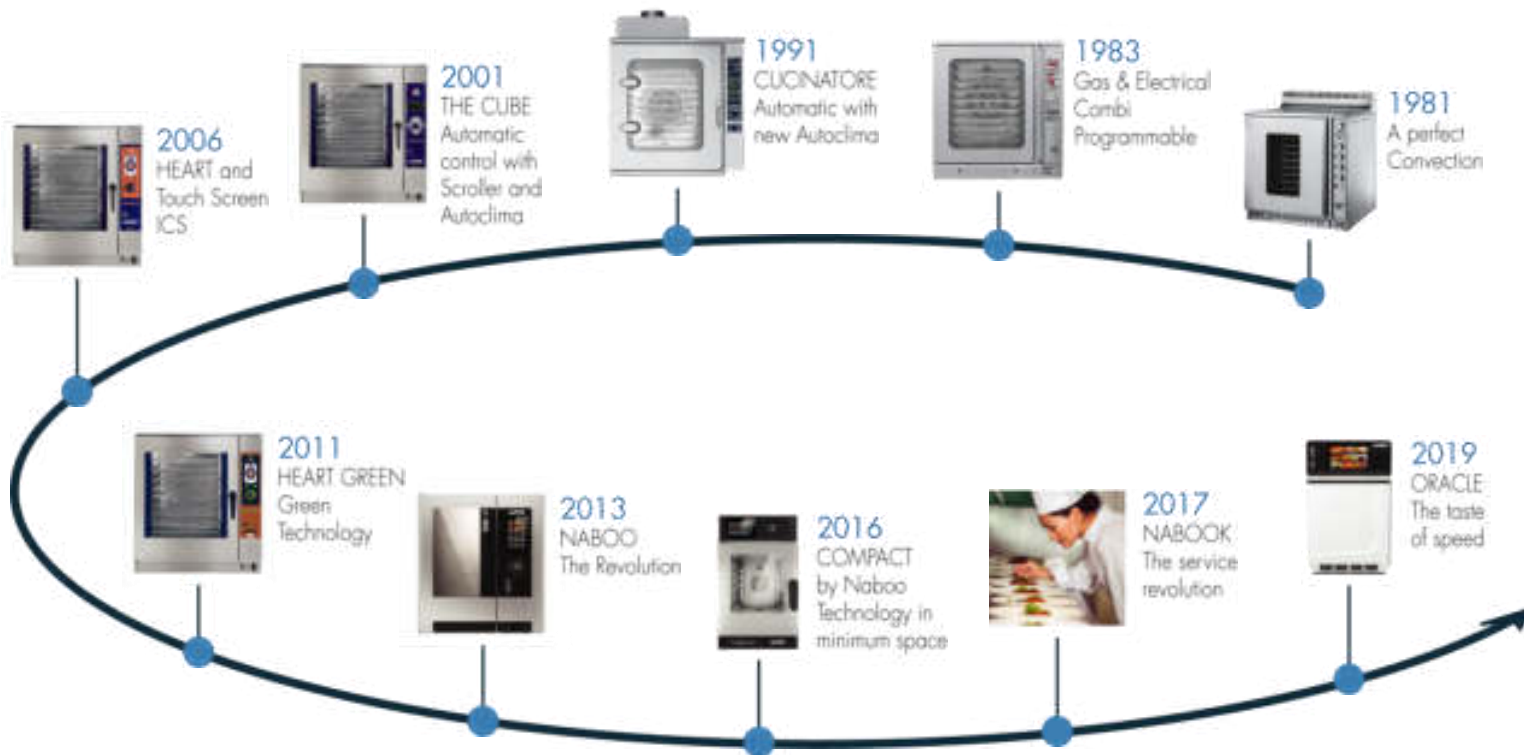
76 МАРОК
В ВАШЕМ
РАСПОРЯЖЕНИИ

+10.000
СОТРУДНИКОВ В 30 СТРАНАХ

57 ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ
МОЩНОСТЕЙ



НАША ИСТОРИЯ



МЫ НАХОДИМСЯ

В ПОСТОЯННОМ РАЗВИТИИ



Nabook



Oracle



Naboo
reloaded



Sapiens
reloaded



Compact
Naboo

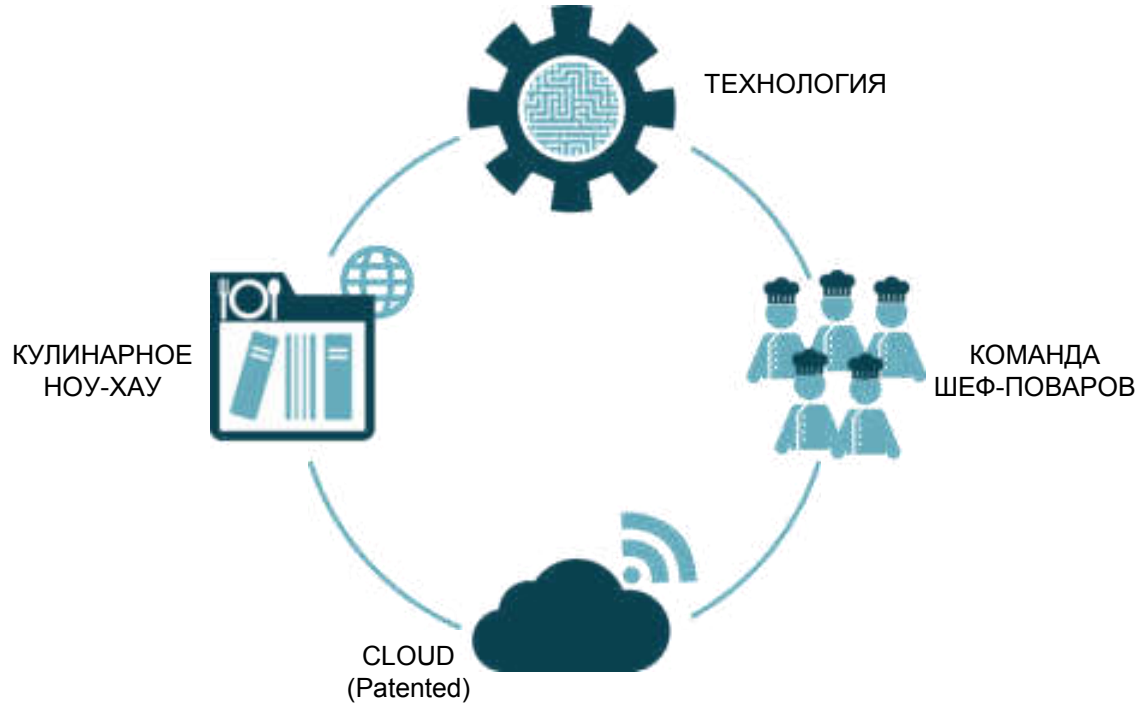


Neo



ПРИЛОЖЕНИЕ КОМПАНИИ

ТЕХНОЛОГИЯ – КОМАНДА ШЕФ-ПОВАРОВ - CLOUD - КУЛИНАРНОЕ НОУ-ХАУ



В БОЛЕЕ ЧЕМ 100 СТРАНАХ МИРА

LAINOX ЗАНИМАЕТСЯ ПРОДАЖЕЙ СВОИХ ИЗДЕЛИЙ





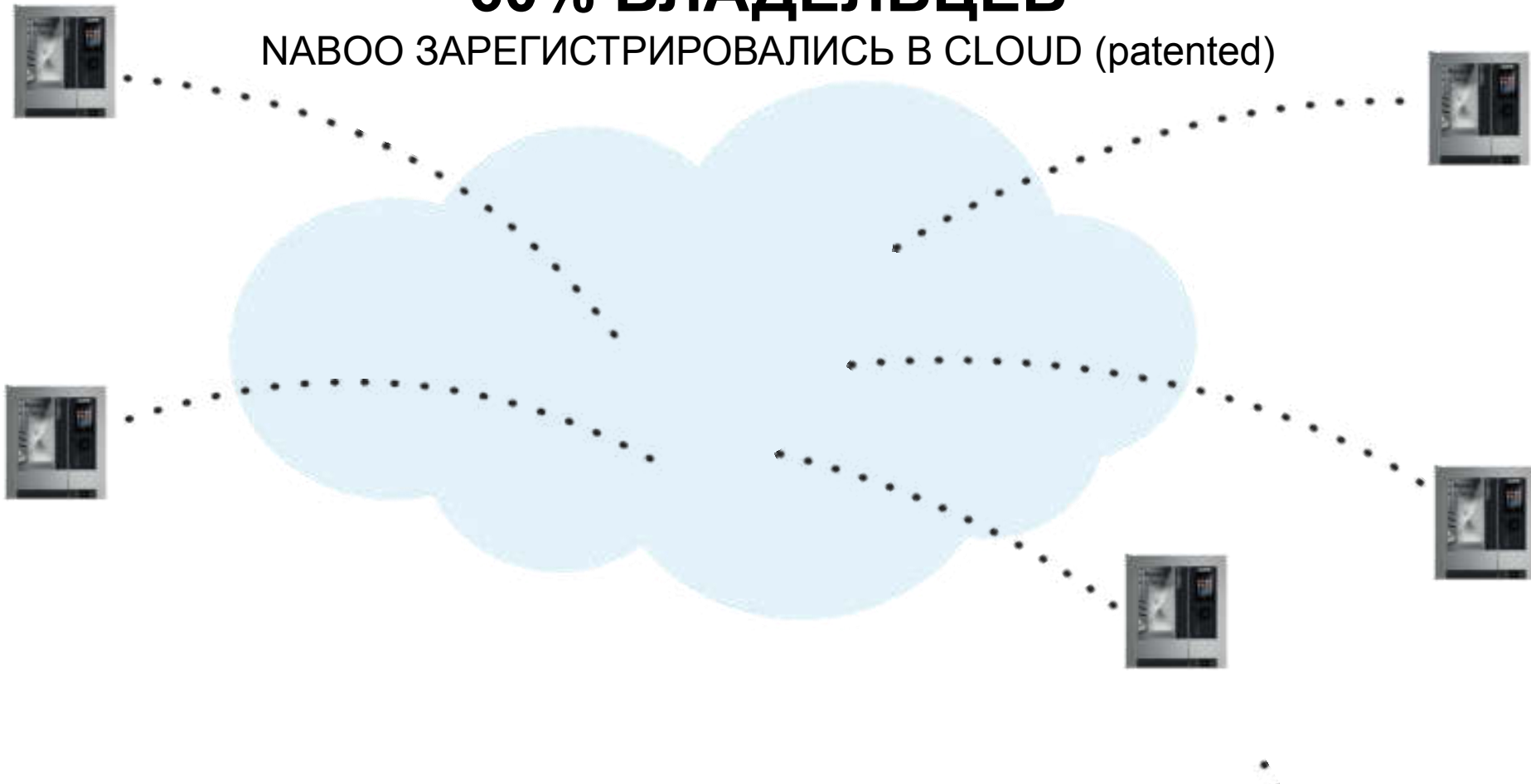
С НАШИХ ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ ПЛОЩАДЕЙ

В ВИТТОРИО ВЕНЕТО (ИТАЛИЯ) ВЫХОДЯТ БОЛЕЕ 10 000 ИЗДЕЛИЙ В ГОД



60% ВЛАДЕЛЬЦЕВ

НАВОО ЗАРЕГИСТРИРОВАЛИСЬ В CLOUD (patented)



+ Легкий



ОДНО КАСАНИЕ

Немедленное выполнение идеального приготовления выбранного рецепта.



КОНФИГУРАЦИЯ ДИСПЛЕЯ

В главном окне каждый может внести свои рецепты, которые постоянно использует. Иконки с фотографиями и названиями делают программирование интуитивным.



ДРУЖЕСТВЕННЫЙ К ПОЛЬЗОВАТЕЛЮ

Интерфейс аналогичен мобильному устройству: те же функции поиска рецептов, поиска в меню, передвижения иконок, создания и организации папок для личных рецептов.

+ Всегда В Сети



Раздвиньте границы вашей кухни

Nabook



РЕЦЕПТЫ



МЕНЮ



ЗАТРАТЫ НА ПРОДУКТЫ



СПИСКИ ПОКУПОК

Ваш виртуальный ассистент, который помогает организовать работы по кухне и управлять ими, в полном объеме и бесплатно.

+ Всегда В Сети

Nabook



КОНФИГУРИРУЙТЕ И СИНХРОНИЗИРУЙТЕ



Naboo



Naboo



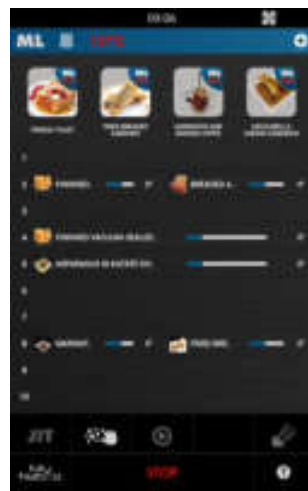
Naboo

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

+ ЭКСКЛЮЗИВНЫЙ



MULTILEVEL PLUS



+ Эксклюзивный

SMOKEGRILL

Функция Smokegrill позволяет Вам готовить различные блюда используя, большой выбор наших ароматических добавок. Мы используем только натуральные экстракты лимона, розмарина и белого вина для наших ароматизаторов, SmokeEssence - экологически чистый водный концентрат жидкого дыма, получаемый при сжигании натурального дерева.



+ Быстрый

ДО 96 ЦЫПЛЯТ ВСЕГО ЗА 35 МИНУТ



Специальные конусы для размещения продукта создают конвекционное воздействие тепла, что ускоряет тепловой обмен в процессе приготовления. Благодаря такой инновационной системе продукт готовится в кратчайшие сроки как снаружи, так и внутри.

+ Быстрый

КАЧЕСТВО И СКОРОСТЬ
ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЕЗ КОМПРОМИССОВ



Особая конструкция гарантирует идеальное приготовление с обеих сторон, а благодаря толстым пруткам обеспечиваются ярко выраженные полоски на блюде.

+ Эффективный



ENERGY MONITOR

Теперь Naboo позволяет Вам чётко контролировать расход электричества, газа, воды и моющих средств даже за прошедший ранее период. Более того, если Naboo подключен к нашему облачному сервису Nabook (Lainox Cloud), можно контролировать потребление даже удаленно.



ENERGY STAR

Осознанный выбор в пользу энергоэффективности. Компания Lainox привержена защите окружающей среды, поэтому мы сертифицировали нашу продукцию по программе ENERGY STAR для того, чтобы и далее развивать эффективное использование энергоресурсов. Компания Lainox постоянно улучшает энергоэффективность своей продукции без компромиссов с качеством и функциями нашего оборудования, но при этом уменьшив эксплуатационные расходы.

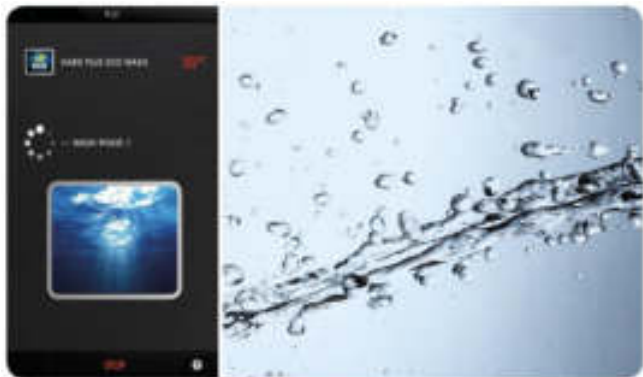


+ Эффективный

ОЧИСТКА

(LCS - Система жидкой очистки)

- Полностью автоматическая
- в картриджах на 100% подлежащих вторичной переработке
- Непревзойденные результаты



ЗНАЧИТЕЛЬНОЕ СОКРАЩЕНИЕ
ВРЕМЕНИ ОЧИСТКИ



УМЕНЬШЕННОЕ
ЭНЕРГОПОТРЕБЛЕНИЕ

COMBICLEAN



CALFREE

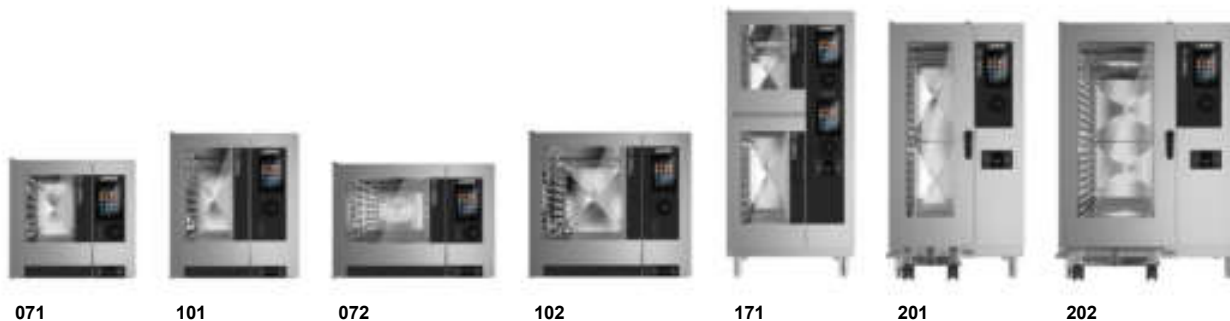


ОБШИРНАЯ СЕМЬЯ LAINOX



Naboo
reloaded

Превосходство и в ассортименте



Модели с бойлером/прямой подачи пара														
	NAEV071R NAEB071R	NAGV071R NAGB071R	NAEV101R NAEB101R	NAGV101R NAGB101R	NAEV072R NAEB072R	NAGV072R NAGB072R	NAEV102R NAEB102R	NAGV102R NAGB102R	NAEV171R NAEB171R NAEM171R	NAGV171R NAGB171R NAGM171R	NAEV201R NAEB201R	NAGV201R NAGB201R	NAEV202R NAEB202R	NAGV202R NAGB202R
Объем варочной камеры*	7x1/1	7x1/1	10x1/1	10x1/1	7x2/1 14x1/1	7x2/1 14x1/1	10x2/1 20x1/1	10x2/1 20x1/1	7x1/1 + 10x1/1	7x1/1 + 10x1/1	20x1/1	20x1/1	20x2/1 40x1/1	20x2/1 40x1/1

*1/1 GN (530x325 mm) · 2/1 GN (530x650 mm)

Naboo
reloaded

Модели 171

- Максимальная гибкость; 2 рабочих камеры вместимостью до 17 противней 1/1GN
- Максимальная эргономичность органов управления
- Максимальная безопасность; последний противень на 160 см с опцией RL-160
- Гибкость конфигурации; бойлер/бойлер - бойлер/прямое пароувлажнение
- Простая и быстрая установка
- Меньшая стоимость по сравнению с двумя печами, установленными одна на другую

Compact Naboo

Для великолепного меню



Модели с бойлером/прямой подачи пара	 COEN026R	 COEN061R	 COEN101R	 CVEN061R CBEN061R с бойлером	 CVGN061R
Объем варочной камеры*	6 x 2/3	6 x 1/1	10 x 1/1	6 x 1/1	

*2/3 GN (350x325 mm) · 1/1 GN (530x325 mm)

Aroma

Nabod

Специальные решения для кондитерских и хлебопекарен



Модели с бойлером/прямой подачей пара								
	AREN064R	ARGN064R	AREN084R	ARGN084R	AREN144R	ARGN144R	AREN154R	ARGN154R
Объем варочной камеры*	6 x (600x400)	6 x (600x400)	8 x (600x400)	8 x (600x400)	6 x (600x400) + 8 x (600x400)	6 x (600x400) + 8 x (600x400)	15 x (600x400)	15 x (600x400)

*EURONORM (600x400 mm)



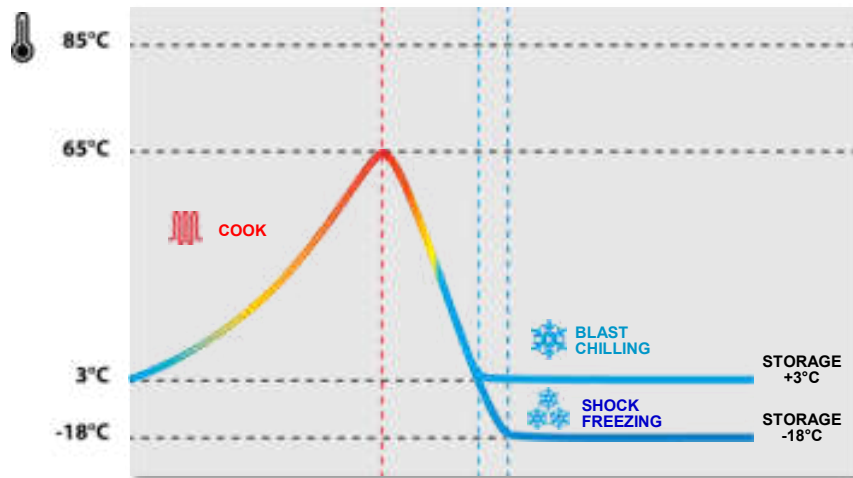
Just Duet

Naboo + Neo

ИДЕАЛЬНАЯ ГАРМОНИЯ



С Neo можно Готовить и Замораживать



Шоковое охлаждение до положительной температуры +90°C до +3°C



Шоковая заморозка +90°C до -18°C



Размораживание -18°C до +3°C



Замедление расстойки за 5 этапов



Медленное приготовление до +85°C



Поддержание при температуре + 65°C

Neo

Все в одно касание



Автоматический режим работы



Индивидуальные рецепты



Продвинутый режим работы



Сенсорные команды



Дружественный к пользователю



Разъем USB

Neo

WIFI соединение для загрузки
протокола HACCP и удаленного
сервисного обслуживания



Neo

Превосходство и в ассортименте



Модели для гастрономии объем камеры*	NEOG051 5 x 1/1	NEOG081 9 x 1/1	NEOG121 12 x 1/1	NEOG161 17 x 1/1	NEOG122 12 x 2/1	NEOGC02 20 x 1/1	NEOGC40 40 x 1/1 20 x 2/1
Кондитерские изделия объем камеры*	NEOP051 4 x 600 x 400	NEOP081 7 x 600 x 400	NEOP121 10 x 600 x 400	NEOP161 14 x 600 x 400	NEOP122 10 x 600 x 800	NEOPC02 20 x 600 x 400	NEOPC40 40 x 600 x 400 20 x 600 x 800

*1/1 GN (530x325 mm) · 2/1 GN (530x650 mm) · EURONORM (600x400 mm)





Центральная кухня

Приготовление/шоковое охлаждение



Транспортировка

В охлажденном состоянии



Пункт конечной обработки



Центральная кухня

Приготовление/шоковое охлаждение

Система
Just Duet



Naboo
reloaded



Neo



Пункт конечной обработки



Oracle
FAST & TASTY



ТЕПЛОВОЙ УДАР



КОНВЕКЦИЯ



МИКРОВОЛНЫ

Вкус скорости

Тип изделия	Приготовление Традиционное	ORACLE
Салат «Цезарь»	9'	2' 00"
Ньокки с томатным соусом	8'	2' 00"
Гамбургер с картофелем	10'	3' 00"
Цыпленок с овощами гриль	20'	3' 00"
Лосось с рататюем	12'	2' 10"
Шоколадный торт	10'	35"

Oracle

Превосходные результаты в одно нажатие



МИНИМАЛЬНЫЕ ГАБАРИТНЫЕ РАЗМЕРЫ



PLUG & PLAY



КОНФИГУРАЦИЯ ДИСПЛЕЯ



ПОДКЛЮЧЕНИЕ К NABOOK ПО СЕТИ WI-FI



БЫСТРАЯ ОЧИСТКА



НЕ ТРЕБУЕТСЯ ДРУГОЕ
ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Oracle



ORAC1



ORAC2

СТАНДАРТНОЕ ОСНАЩЕНИЕ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ СИСТЕМЫ

МОДЕЛИ	Размеры рабочей камеры (Д x Г x В мм)	Объем (Литры)	Электрическая мощность (кВт)	Потребление (А)	Микроволны (кВт)	Принудительная подача горячего воздуха	Габаритные размеры (Д x Г x В мм)	Напряжение питания
ORAC1 	312 x 312 x 178	17,2	3,68	16	1,00	3,00	358 x 743 x 578	1N 230 В пер. тока – 50 Гц
ORAC2 	312 x 312 x 178	17,2	5,95	16	2,00	3,00	358 x 743 x 578	3N 400 В пер. тока – 50 Гц

Oracle



ОПЦИОНАЛЬНОЕ ОСНАЩЕНИЕ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ СИСТЕМЫ - УКАЗЫВАЕТСЯ ПРИ СОСТАВЛЕНИИ ЗАКАЗА

МОДЕЛИ	Размеры рабочей камеры (Д x Г x В мм)	Объем (Литры)	Электрическая мощность (кВт)	Потребление (А)	Микроволны (кВт)	Принудительная подача горячего воздуха	Габаритные размеры (Д x Г x В мм)	Напряжение питания
ORAC1 	312 x 312 x 178	17,2	3,60	18,2	1,00	3,00	358 x 743 x 578	1N 208 В пер. тока – 60 Гц 1N 240 В пер. тока – 60 Гц
ORAC1 	312 x 312 x 178	17,2	2,45	13	1,00	3,00	358 x 743 x 578	1N 230 В пер. тока – 50 Гц 1N 240 В пер. тока – 50 Гц
ORAC1 	312 x 312 x 178	17,2	3,25	15	1,00	3,00	358 x 743 x 578	1N 230 В пер. тока – 50 Гц 1N 240 В пер. тока – 50 Гц
ORAC2 	312 x 312 x 178	17,2	5,95	28,6	2,00	3,00	358 x 743 x 578	1N 208 В пер. тока – 60 Гц 1N 240 В пер. тока – 60 Гц
ORAC2 	312 x 312 x 178	17,2	5,95	28,6	2,00	3,00	358 x 743 x 578	1N 208 В пер. тока – 50 Гц 1N 240 В пер. тока – 50 Гц

Oracle



- Емкостной ЖК экран высокого разрешения 7"
- Полностью настраиваемый сенсорный экран / удобный для пользователя
- Меню вмещает до 1200 блюд
- Выбор одного из 25 языков
- Рабочая температура от 95 °C до 270 °C
- Оснащена катализатором для установки без вытяжки
- Вентиляция, регулируемая в зависимости от типа приготовления
- Простота очистки за счет стандартных антипригарных накладок

Аксессуары



Антипригарные накладки



Противень без бортиков
для бутербродов



Лопатка для печи



Верхняя полка



Противень без бортиков



Камень для пиццы



Антипригарные противни



Специальные
моющие средства



Задняя панель



Комплект ножек для печи



Стальная подставка



Комплект опорных колес

Преимущества системы Commissary Kitchen



- ✗ Технология Plug & play для установки в точке продажи
- ✗ Отсутствие энергозатрат для непроданных блюд
- ✗ Максимальная организация и планирование рабочего места
- ✗ Небольшие размеры места для приготовления в точке продажи
- ✗ Низкое потребление электроэнергии
- ✗ Расходы на продукты всегда под контролем
- ✗ Среднее время ожидания с момента получения заказа 2 минуты
- ✗ Выбор между продукцией собственной центральной кухни и полуфабрикатами быстрого приготовления

Sapiens reloaded

Более легкий, более интуитивный, более полный.

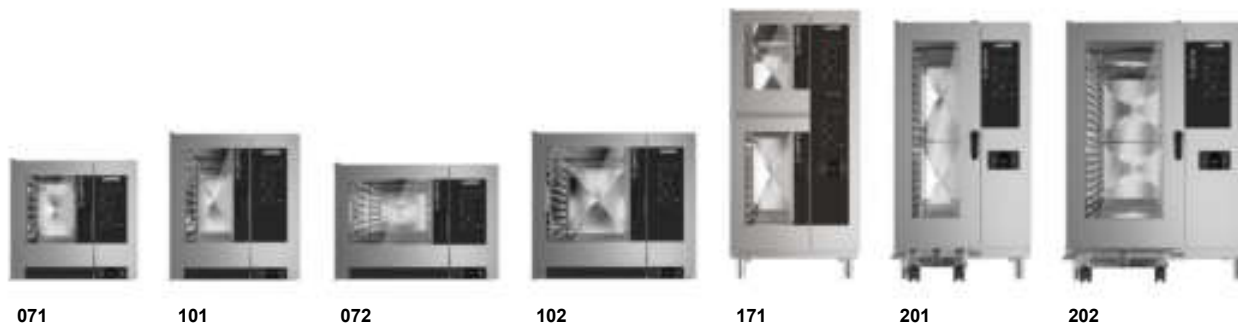


- Буквенно-цифровой светодиодный дисплей высокой четкости HVS (High Visibility System)
- Цветной дисплей 2,4 дюйма (ЖК - TFT)
- Скорость вентиляции имеет 6 уровней.
- Рукоятки scroller Push (выбора и подтверждения)
- Система автоматической мойки LCS с жидким моющим средством
- Серийно душ автоматического сматывания
- Соединитель за пределами рабочей камеры для быстрого подключения термощупа в стандартном исполнении.
- USB-порт для скачивания данных ХАССП.
- Светодиодные планки с последовательным включением в зависимости от выбранной температуры приготовления.
- Светодиодные планки с последовательным выключением до окончания установленного времени приготовления. Либо с последовательным включением до достижения установленной температуры в сердцевине.

Sapiens[®]

reloaded

Легко преодолевает все тесты



Модели с бойлером/прямой подачи пара														
	SAEV071R SAEB071R	SAGV071R SAGB071R	SAEV101R SAEB101R	SAGV101R SAGB101R	SAEV072R SAEB072R	SAGV072R SAGB072R	SAEV102R SAEB102R	SAGV102R SAGB102R	SAEV171R SAEB171R SAEM171R	SAGV171R SAGB171R SAGM171R	SAEV201R SAEB201R	SAGV201R SAGB201R	SAEV202R SAEB202R	SAGV202R SAGB202R
Объем варочной камеры*	7x1/1	7x1/1	10x1/1	10x1/1	7x2/1 14x1/1	7x2/1 14x1/1	10x2/1 20x1/1	10x2/1 20x1/1	7x1/1 + 10x1/1	7x1/1 + 10x1/1	20x1/1	20x1/1	20x2/1 40x1/1	20x2/1 40x1/1

*1/1 GN (530x325 mm) · 2/1 GN (530x650 mm)

Compact Sapiens

Эксперт на вашей кухне



026

061

101

061

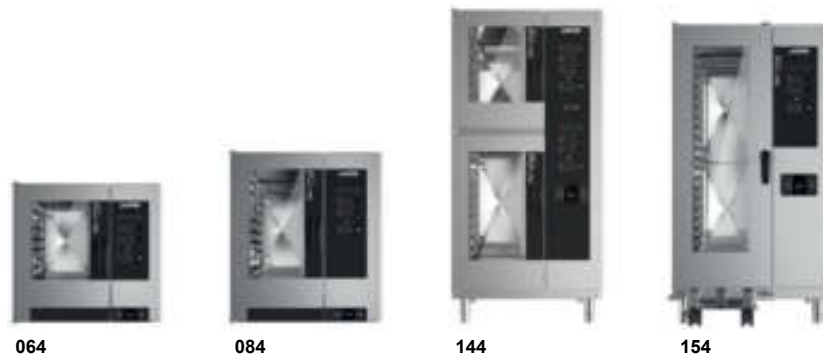
Модели с бойлером/прямой подачи пара	 COES026R	 COES061R	 COES101R	 CVES061R	 CVGS061R
				CBES061R с бойлером	
Объем варочной камеры*	6 x 2/3	6 x 1/1	10 x 1/1	6 x 1/1	

*2/3 GN (350x325 mm) - 1/1 GN (530x325 mm)

Aroma

Sapiens

Специальные решения для кондитерских и хлебопекарен



Модели с бойлером/прямой подачи пара								
	ARES064R	ARGS064R	ARES084R	ARGS084R	ARES144R	ARGS144R	ARES154R	ARGS154R
Объем варочной камеры*	6 x (600x400)	6 x (600x400)	8 x (600x400)	8 x (600x400)	6 x (600x400) + 8 x (600x400)	6 x (600x400) + 8 x (600x400)	15 x (600x400)	15 x (600x400)

*EURONORM (600x400 mm)

Multigrill

РАСШИРЯЕТ ГОРИЗОНТЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ



Speedy Chicken



ДО 96 ЦЫПЛЯТ ВСЕГО ЗА 35 МИНУТ



Speedy Grill



КАЧЕСТВО И СКОРОСТЬ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЕЗ
КОМПРОМИССОВ



ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ШАМПУРЕ



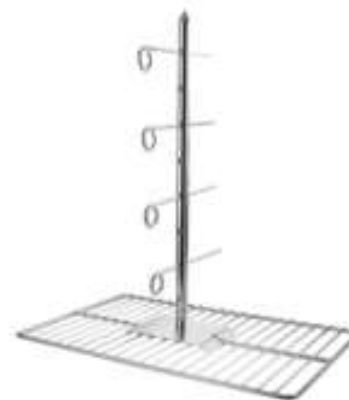
SKEWER GRILL 23

Специальная решетка из нержавеющей стали для приготовления шашлыков из мяса, рыбы или овощей



SKEWER GRILL 52

Специальная решетка из нержавеющей стали для приготовления шашлыков



LAMB SPIT

Вертел из нержавеющей стали с основанием для поросенка, козленка, ягненка

ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ГРИЛЕ И ПИЦЦА



SQUARE GRILL

Специальная решетка из алюминия с тефлоновым антипригарным покрытием для приготовления овощей



LAINOX GRILL

Специальная решетка из алюминиевого сплава с функцией накопления тепла и антипригарным покрытием для приготовления мяса и рыбы



STRIPE GRILL - PIZZA GRILL

Гладкий/рифленый лист с функцией накопления тепла и антипригарным керамическим покрытием



PIZZA GRILL

Гладкий лист из специального сплава с накоплением тепла

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ВО ФРИТЮРЕ И ПАНИРОВКЕ



FRY BASKET

Корзина из стальной нержавеющей проволоки для фритюра



STIR-FRY PAN

Специальный противень из алюминиевого антипригарного сплава с минеральными частицами с эффектом камня



BULLSEYE PAN

Антипригарный тефлоновый противень из алюминиевого сплава Ø 120 мм



OMELETTE PAN

Антипригарный тефлоновый противень из алюминиевого сплава Ø 200 мм

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ФУРШЕТНЫХ БЛЮД И ПИРОЖНЫХ/ПИРОГОВ



FINGER GRILL

Гладкий тефлоновый противень из алюминиевого сплава, открытый по бокам



BAKE PAN

Перфорированный тефлоновый противень из алюминиевого сплава, открытый по бокам



STIR-FRY PAN

Специальный противень из алюминиевого антипригарного сплава с минеральными частицами с эффектом камня



STEW PAN

Специальный противень из эмалированного алюминия с мраморным эффектом

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ХЛЕБА И КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ



BAGUETTE PAN

Фигурный противень из
алюминиевого сплава с
силиконовым антипригарным
покрытием на 5 багетов



BAKE PAN

Перфорированный тефлоновый
противень из алюминиевого
сплава, открытый по бокам

ПРЕДСТАВЛЯЕМ

НАШИХ ЦЕННЫХ ПАРТНЕРОВ

нажми для проигрывания



**БЛАГОДАРИМ
ЗА ВНИМАНИЕ**