



MULTIGRILL

РАСШИРЯЕТ ГОРИЗОНТЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ



ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ШАМПУРЕ

Решётки для шпажек и шампуров, на которых нанизаны кусочки мяса, рыбы или овощей различных размеров

ИДЕАЛЬНО ПОДХОДЯТ ДЛЯ:

- Мясные шпажки, тандури, рыба или овощи на мод. GS112 до 15 штук.
- Шампуры 52 см на мод. GS111 до 5 штук.

ПРЕИМУЩЕСТВА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ:

- Идеальное внешнее подрумянивание достигается благодаря приготовлению в вентилируемом воздухе, а степень приготовления внутри получается мягкой и сочной с минимальной потерей в весе.
- Скорость приготовления 10–15 минут, в том числе и для больших количеств.
- Нет необходимости в наблюдении.

Модель к-во шпажек

2/3 GN
GS230

8 шпажек

1/1 GN
GS112

15 шпажек



SKEWER GRILL 23

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

Модель к-во шампуров

1/1 GN
GS111

5 шампуров



SKEWER GRILL 52

Специальная решетка из нержавеющей стали для приготовления шашлыков



ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ШАМПУРЕ

Решетки из нержавеющей стали для цыплят.
Шампур из нержавеющей стали с основанием.

ИДЕАЛЬНО ПОДХОДИТ ДЛЯ:

- Курица, утка, цыплята на мод. P1108.
- Поросенок, козленок и ягненок на мод. SAM55.

ПРЕИМУЩЕСТВА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ:

- До 24 цыплят в печи на 10 противней за 36 минут.
- Потеря веса до 50% меньше по сравнению с вертелом.
- Мясо сохраняет мягкость даже после охлаждения.
- Идеально равномерное приготовление за счет типа размещения.
- Нет необходимости в наблюдении.

Модель **к-во цыплят**

2/3 GN
P230

4 цыпленка

1/1 GN
P1108

8 цыплят



CHICKEN SPIT

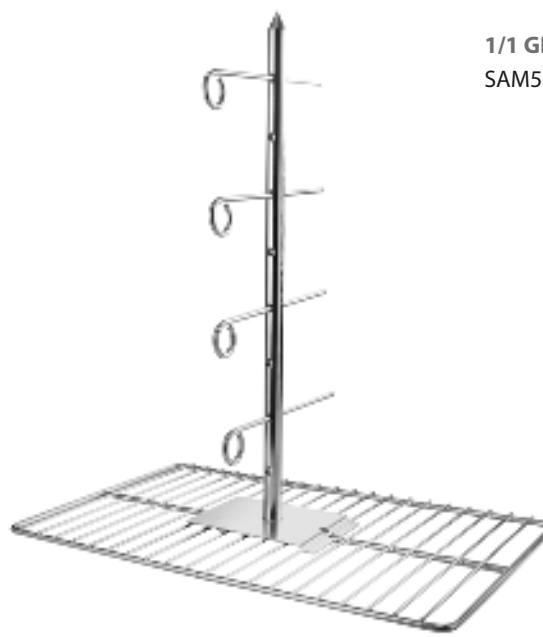
Специальная профилированная решетка
из нержавеющей стали

Модель **Н шампура**

1/1 GN
SAM55

550 mm

Макс. 12 кг.



LAMB SPIT

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



ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ГРИЛЕ

Специальные решетки для приготовления овощей и мяса с тефлоновым антипригарным покрытием.

ИДЕАЛЬНО ПОДХОДЯТ ДЛЯ:

- Перца, кабачков, салата radicchio, баклажанов, картофеля на мод. GV110.
- Филе мяса, рыбы, антрекоты на мод. GC113.

ПРЕИМУЩЕСТВА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ:

- Отличные полосы без подгорания и почернения.
- Мягкое и сочное мясо.
- Нет необходимости в наблюдении.

Модель

2/3 GN
GV230

1/1 GN
GV110



SQUARE GRILL

Специальная решетка из алюминия с тефлоновым антипригарным покрытием для приготовления овощей

Модель

2/3 GN
GC230

1/1 GN
GC113



LAINOX GRILL

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



ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ГРИЛЕ И ПИЦЦА

Гладкие и рифленые жарочные листы с повышенной теплотдачей и керамическим анти-пригарным покрытием.

ИДЕАЛЬНО ПОДХОДЯТ ДЛЯ:

- Приготовление рыбы и мяса, антрекота, гамбургеров до 15 штук на мод. APR11.
- Приготовление пиццы, фокаччи, лепешек на мод. APL11.

ПРЕИМУЩЕСТВА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ:

- Отличные полоски и приготовление без подгорания.
- Время приготовления менее на 30% благодаря сильному накоплению тепла и прекращению его воздействия за короткое время.
- Нет необходимости в наблюдении.

Модель рифленая

1/1 GN
APR11



STRIPE GRILL

Лист рифленый с накоплением тепла и керамическим антипригарным покрытием

Гладкая модель

1/1 GN
APL11

600x400
AP064



PIZZA GRILL

Гладкий лист с накоплением тепла и керамическим антипригарным покрытием



ПРИГОТОВЛЕНИЕ ВО ФРИТЮРЕ И ПАНИРОВКЕ

Специальные листы для фритюра и панировки.

ИДЕАЛЬНО ПОДХОДЯТ ДЛЯ:

- Картофеля, оливок, тапаса, овощей в кляре на мод. R1104.
- Жарка в панировке, отбивные, цыпленок, овощи в кляре за 5–10 мин. на мод. АТ..

ПРЕИМУЩЕСТВА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ:

- Жарка без погружения в кипящее масло, сухая и хрустящая.
- Без расходов на приобретение и переработку масла.
- До 50 порций замороженного картофеля в печи на 10 противней за 15 минут.
- Мясо сохраняет мягкость даже после охлаждения.
- Нет необходимости в наблюдении.

Модель **Макс. загрузка**

2/3 GN
R230

1 кг.

1/1 GN
R1104

1,5 кг.

2/1 GN
R2104

3 кг.



FRY BASKET

Корзина из стальной нержавеющей проволоки для фритюра



STIR-FRY PAN

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

Модель **Н противня**

2/3 GN
AT230

20 мм

1/1 GN
AT02

20 мм

AT04

40 мм

AT06

60 мм



ЖАРКА И ПРИГОТОВЛЕНИЕ ОМЛЕТОВ

Листы из алюминия с формами на Ø 120 мм и Ø 200 мм с тефлоновым антипригарным покрытием.

ИДЕАЛЬНО ПОДХОДЯТ ДЛЯ:

- Яичница, блины, омлеты до 60 штук на мод. TF106 для печи на 10 противней за 2 минуты.
- Омлеты на несколько порций с травами, картофелем, цуккини, беконом, сыром на мод. TF223 до 20 штук в печи на 10 противней за несколько минут.

ПРЕИМУЩЕСТВА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ:

- Идеально равномерное приготовление.
- Идеально подходит для больших количеств.
- Продукты не пригорают, простота в очистке.
- Нет необходимости во вмешательстве или в наблюдении.

Модель	Вместимость
1/1 GN TF106	6 шт.
2/1 GN TF112	12 шт.



BULLSEYE PAN

Антипригарный тефлоновый противень из алюминиевого сплава Ø 120 мм

Модель	Вместимость
2/3 GN TF123	1 шт.
1/1 GN TF223	2 шт.
2/1 GN TF623	6 шт.



OMELETTE PAN

Антипригарный тефлоновый противень из алюминиевого сплава Ø 200 мм



ПРИГОТОВЛЕНИЕ ФУРШЕТНЫХ БЛЮД И ПИРОЖНЫХ/ПИРОГОВ

Противни из алюминиевого сплава гладкие или перфорированные с тефлоновым антипригарным покрытием, открытые по бокам.

ИДЕАЛЬНО ПОДХОДЯТ ДЛЯ:

- Быстрое приготовление, фуршетные блюда, тапас.
- Кондитерские изделия и пироги, булочки.

ПРЕИМУЩЕСТВА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ:

- Равномерное приготовление.
- Скорость приготовления.
- Продукты не прилипают благодаря антипригарному покрытию, чрезвычайная легкость очистки.
- Нет необходимости во вмешательстве или в наблюдении.

Модель

2/3 GN
ATL23

1/1 GN
AT11

460x340
ATL43



FINGER GRILL

Гладкий тефлоновый противень из алюминиевого сплава, открытый по бокам

Модель

2/3 GN
ATF23

1/1 GN
AF11

460x340
ATF43



BAKE PAN

Перфорированный тефлоновый противень из алюминиевого сплава, открытый по бокам



ТУШЕНИЕ И ЗАПЕКАНИЕ

Специальные емкости из алюминиевого сплава с антипригарным покрытием и эффектом камня.

Специальные емкости из эмалированной стали с мраморным эффектом.

ИДЕАЛЬНО ПОДХОДЯТ ДЛЯ:

- Приготовление на низкой температуре, первые блюда, запеченная рыба на мод. АТ..
- Жареный перец, рататуй, печеный радиккьо, тушеные блюда и отличные запеканки на мод. S11..

ПРЕИМУЩЕСТВА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ:

- Особые покрытия способствуют скорости передачи тепла.
- Продукты не прилипают, таким образом не возникают точки пригорания.
- Уменьшенное время приготовления.
- Легкость очистки.

Модель Н противня

2/3 GN

AT230 20 мм

1/1 GN

AT02 20 мм

AT04 40 мм

AT06 65 мм



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

Модель Н противня

1/1 GN

S1102 20 мм

S1104 40 мм

S1106 65 мм

2/1 GN

S2102 20 мм

S2104 40 мм

S2106 65 мм



ПРИГОТОВЛЕНИЕ СОУСНЫХ БЛЮД И БЛЮД НА ПАРУ

Противни из нержавеющей стали, гладкие или перфорированные, различной глубины.

ИДЕАЛЬНО ПОДХОДЯТ ДЛЯ:

- Приготовление в печи, подливы и соусы.
- Приготовление на пару рыбы, овощей или мяса.

ПРЕИМУЩЕСТВА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ:

- Многофункциональность за счет различной глубины.
- Простота очистки в посудомоечной машине.
- Нет необходимости во вмешательстве или в наблюдении.

Модель **Н противня**

2/3 GN

T2302 20 мм
T2304 40 мм
T2306 65 мм

1/1 GN

T1102 20 мм
T1104 40 мм
T1106 65 мм

2/1 GN

T2102 20 мм
T2104 40 мм
T2106 65 мм



GN PAN

Противень штампованный из нержавеющей стали



STEAM PAN

Противень штампованный перфорированный из нержавеющей стали

Модель **Н противня**

2/3 GN

F2302 20 мм
F2304 40 мм
F2306 65 мм

1/1 GN

F1102 20 мм
F1104 40 мм
F1106 65 мм
F1110 100 мм
F1115 150 мм

2/1 GN

F2102 20 мм
F2104 40 мм
F2106 65 мм
F2110 100 мм
F2115 150 мм



ПРИГОТОВЛЕНИЕ В ВАКУУМЕ ПРИ НИЗКОЙ ТЕМПЕРАТУРЕ

Решетки из нержавеющей стали или хромированные для различного применения.
Температурный щуп для приготовления малых размеров или в вакууме.

ИДЕАЛЬНО ПОДХОДЯТ ДЛЯ:

- Размещение сковород или емкостей.
- Вакуумные упаковки.

ПРЕИМУЩЕСТВА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ:

- Уменьшенная контактная поверхность для равномерности приготовления.
- Максимальная точность приготовления благодаря температурному щупу.
- Нет необходимости во вмешательстве или в наблюдении.

Модель хромированная

2/3 GN
G2300

1/1 GN
G1100

2/1 GN
G2100

460x340
G4300

600x400
G64

Модель из нержавеющей стали

2/3 GN
X2300

1/1 GN
X1100

2/1 GN
X2100

600x400
GX64



Хромированная решетка



Температурный щуп Ø 1 мм

Температурный щуп Ø 1 мм
моноточечный

Необходим для продуктов малых размеров или при использовании техники приготовления в вакууме на низкой температуре.



Мод. KSA001



ПРИГОТОВЛЕНИЕ ХЛЕБА И КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ

Противни фигурные из алюминиевого сплава с силиконовым антипригарным покрытием.
Противни из алюминиевого сплава гладкие или перфорированные с тефлоновым антипригарным покрытием, открытые по бокам.

ИДЕАЛЬНО ПОДХОДЯТ ДЛЯ:

- Приготовление багетов и батонов на мод. T42 (600x400 мм)
- Различные пирожные, булочки, штрудели, печенье, пицца и focaccia на мод. ATF64.

ПРЕИМУЩЕСТВА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

- Идеально равномерное приготовление благодаря микроперфорированию.
- Скорость приготовления до 30% меньше по сравнению с традиционными системами.
- Нет необходимости во вмешательстве или в наблюдении.

Модель

600 x 400
T42



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

Модель Н противня

600 x 400

тефлонированный противень

ATL64 гладкий
ATF64 перфорированный

алюминиевый противень

T11 открытый с 2 сторон
T12 20 мм
T14 40 мм

алюминиевый противень перфорированный

T22 20 мм

противень из алюминиевого листа

T31 открытый с 2 сторон
T32 20 мм
T34 40 мм



СИСТЕМЫ ВЫТЯЖКИ

Колпак с вытяжным двигателем и устройство удаления конденсата с автоматическим включением при включении прибора.

ИДЕАЛЬНО ПОДХОДЯТ ДЛЯ:

- Открытая установка печей в супермаркетах, гастрономических магазинах, мясных лавках, точках горячего питания.

ПРЕИМУЩЕСТВА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

- Удаляет и конденсирует пары приготовления за счет теплового обмена без необходимости подвода к холодной воде.
- Уменьшает выделение запахов.
- Соответствует нормам по открытой установке.





БАНКЕТЫ

Отличное доведение до требуемой температуры и конечное приготовление идеальны благодаря системе Just Duet.

ИДЕАЛЬНО ПОДХОДЯТ ДЛЯ:

- спокойное проведение мероприятия с точностью и качеством, поскольку можно готовить блюда заранее, приготовление и охлаждение (Cook & Chill) на несколько дней раньше, затем их доведение до температуры подачи в нужный момент.

ПРЕИМУЩЕСТВА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ:

- Благодаря функции прибора Autoclima и специальным приспособлениям, несущей конструкции для с помощью модели Device 101 можно подавать одновременно до 90 блюд с максимальным качеством тарелок, тепловых покрытий для поддержания
 - 1 Naboo 101.
 - 3 несущие конструкции для тарелок.
 - 3 тележки для конструкции.
 - 2 тепловых покрытия.

Мод. Device	Модель комплекта	Объем блюд Ø 310 мм
071	NKB071	20
101	NKB101	30
072	NKB072	32
102	NKB102	49





КАЖДОЙ ПОТРЕБНОСТИ СВОЕ РЕШЕНИЕ

Время и качество больше не представляют проблемы для Just Duet даже для большого количества гостей.

ИДЕАЛЬНО ПОДХОДЯТ ДЛЯ:

- Мероприятия с большим количеством гостей, где требуется безупречное и отличное обслуживание за короткое время, например, конгресс, митинг или международная встреча.

ПРЕИМУЩЕСТВА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

- Можно приготовить, приготовить и охладить блюда на несколько дней раньше, затем разместить их уже готовыми для доведения до температуры в конструкциях для блюд.
- До 100 блюд в конструкции Device 202.
- На 3 кв. м камеры хранения можно разместить 600 блюд, готовых к доведению до температуры.
- Обслуживание 600 гостей можно выполнить за менее чем 30 минут вместе с:
 - 2 Naboo 202.
 - 6 несущих тележек для блюд.
 - 4 тепловых покрытия.

Мод. Device	Модель комплекта	Объем блюд Ø 310 мм
201	NKB201	60
202	NKB202	100





СПЕЦИАЛЬНЫЕ МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ПРИСПОСОБЛЕНИЯ

Приспособления для поддержания температуры и приготовления на низкой температуре.
Приспособления для расстойки с контролируемой влажностью.

ИДЕАЛЬНО ПОДХОДИТ ДЛЯ:

- Приготовление на низкой температуре.
- Поддержание температуры блюд, готовых к подаче.
- Расстойка хлебобулочных и кондитерских изделий.

ПРЕИМУЩЕСТВА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ:

Благодаря точности электронного контроля и за счет температурного шупа гарантируется точная температура подачи и точность приготовления.

Модель	Вместимость
MCR031E	3 x GN 1/1
MCR051E	5 x GN 1/1
KMR052E	5 x GN 2/1 10 x GN 1/1
	межосевое расстояние 70 мм



ПРЕИМУЩЕСТВА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ:

Идеальная расстойка достигается за счет цифровых команд и контроля за влажностью в камере.

Модель	Вместимость
NLV084	12 x 600x400 межосевое расстояние 90 мм



POLLOGRILL

Практичное предложение для управления приготовлением кур на вертеле.

ИДЕАЛЬНО ПОДХОДИТ ДЛЯ:
супермаркеты, бакалея и мясные лавки

- ПРЕИМУЩЕСТВА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ:
- Возможность установки модернизированного исполнения.
 - Система сбора и утилизации жиров от приготовления, практичная и быстрая в установке.
 - Ноль времени для очистки (моется сама).

Комплект Pollogrill

1/1 GN

NRG11 для печи мод. 071/101

2/1 GN

NRG21 для печи мод. 072/102

Мод. Печь	к-во цыплят	к-во решеток
071	16	2 x GN 1/1
101	24	3 x GN 1/1
072	32	4 x GN 1/1
102	48	6 x GN 1/1
201	48	6 x GN 1/1
202	96	12 x GN 1/1



Состав:

- Стальная емкость для сбора масла, в комплекте с краном.
- Канистра для сбора масла пластмассовая, емкость 50 литров.
- Резиновый удлинитель для крана.
- Фильтр жиров.



Мод. NFX01



АРОМАТЫ

Для моделей серии Naboo и Aroma by Naboo имеется приложение Smokegrill для получения различных видов блюд с различными ароматами. Продукт сжигания ценных пород дерева, из экстракта лимона, розмарина и белого вина делают экологичные ароматы SmokeEssence.

ИДЕАЛЬНО ПОДХОДЯТ ДЛЯ:

- Приготовление на гриле
- Копчение
- Ароматизация

ПРЕИМУЩЕСТВА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ:

- Имитация преимуществ дровяного приготовления: необходимый вкус и аромат без дыма и загрязнений.
 - Внешний вид, аналогичный полученному на гриле и барбекю.
- Никаких остатков, печь немедленно готова для дальнейшего приготовления.
- Нет необходимости в ручном вмешательстве, процесс управляется автономно приложением.



SMKE - 0,5 л.
Аромат Smoke, копчение



ARDW - 0,5 л.
Аромат белого вина



ARDL - 0,5 л.
Аромат лимона



ARDR - 0,5 л.
Аромат розмарина



ЧИСТЯЩИЕ СРЕДСТВА ДЛЯ СИСТЕМ МОЙКИ

Эксклюзивная формула чистящих средств и средств для удаления накипи LAINOX для систем мойки, жидкие средства в практичных картриджах 100% вторичной переработки или твердые средства нового состава.

ПРЕИМУЩЕСТВА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ:

- Время мойки сокращается вдвое по сравнению с традиционными системами.
- Никаких манипуляций с продуктом.
- Средство удаления накипи обеспечивает постоянную чистоту генератора пара.
- Достаточно выбрать подходящую программу мойки, и Device все сделает сам.
- Нет необходимости контроля за процессом мойки.

ДЛЯ НАСТОЛЬНЫХ МОДЕЛЕЙ



Модель	Упаковка
Жидкое чистящее средство COMBICLEAN CDL05	2 картриджа по 5 кг каждый
Жидкое средство удаления накипи CALFREE CCF05	2 картриджа по 4,5 кг каждый
Твердое чистящее средство SOLIDCLEAN SCL01	6 банок по 930 г каждая
Твердое средство удаления накипи SOLIDCAL SCA01	6 банок по 850 г каждая



ДЛЯ НАПОЛЬНЫХ МОДЕЛЕЙ

Модель	Упаковка
Жидкое чистящее средство COMBICLEAN DL010	1 канистра на 10 л
Жидкое средство удаления накипи CALFREE CF010	1 канистра на 10 л



LAINOX[®]
DEVICE FOR COOKING

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

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



an Ali Group Company



The Spirit of Excellence