

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° С до 260° С, пар от 30° С до 130° С, комбинированный от 30° С до 260° С.
- 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 J.T.
- Режим программирования: возможность запрограммировать 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







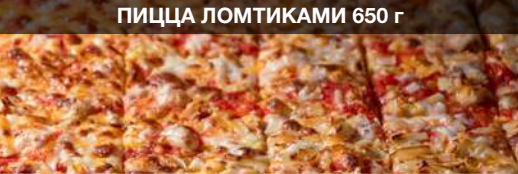

Мод. 064



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.



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.



МЕНЮ

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



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.



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.



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

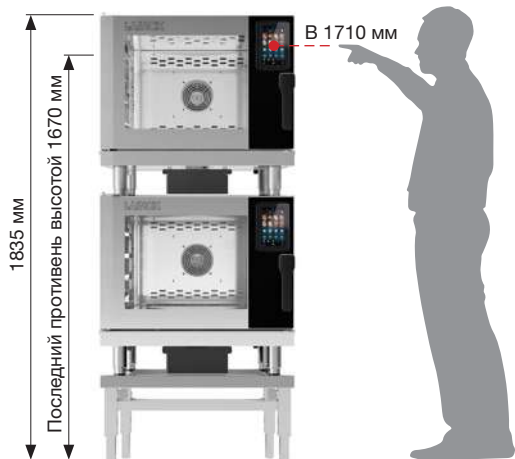
Для решения проблем из-за паров приготовления в открытых установках духовка может быть оснащена полной вытяжкой из нержавеющей стали Aisi 304 со съёмными лабиринтными фильтрами, которые можно мыть в посудомоечной машине. Всаживание с регулируемой вентиляцией и электронное управление с воздушным устройством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

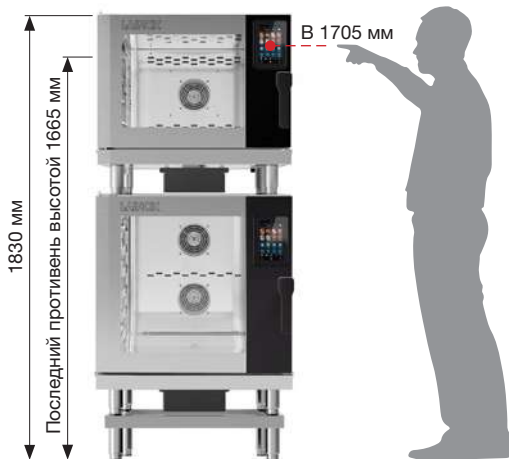


044 + 044

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)

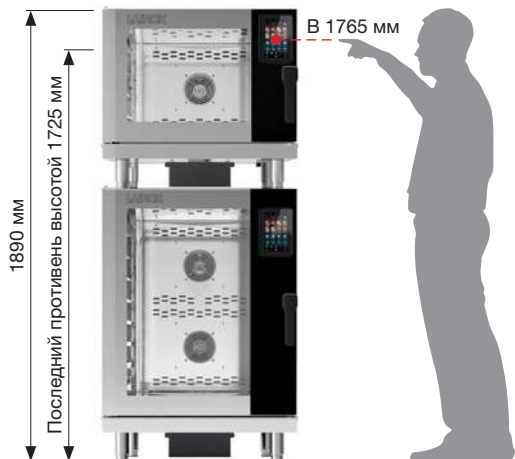
ВЕРТИКАЛЬНАЯ УСТАНОВКА

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 противней 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)

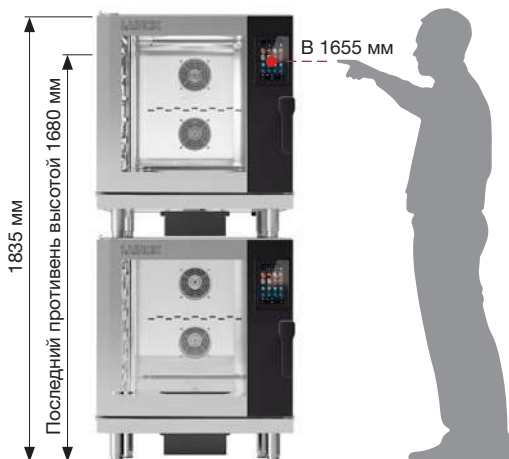


044 + 084

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