

Aroma[®]



**LAINOX LES FOURS ET LES SYSTEMES DE CUISSON
POUR LA BOULANGERIE/PÂTISSERIE PROFESSIONNELLE**

Aroma fait ce qu'on lui demande ...

... du pain normal, spécial ou farci; des gâteaux secs ou de la grande pâtisserie; des pizzas, farcies ou non; des quiches; des tourtes; des gressins; des vols au vent, ...



"*Aroma*", le **four spécialiste** de la cuisson en boulangerie/pâtisserie. Grâce au distributeur de vapeur intégré, le pain est particulièrement brillant, fragrant, croustillant à l'extérieur et tendre à l'intérieur.

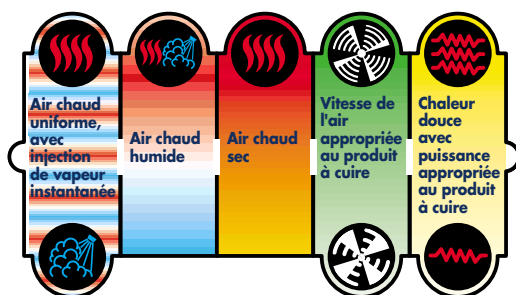
"*Aroma*" est **docile**,

il obéit aux commandes, manuelles ou automatiques, du programmeur dont les programmes sont structurés sur plusieurs phases. Un four **riche en fonctions** spéciales: air pulsé léger, excellent pour la pâtisserie délicate; contrôles électroniques progressifs des temps, de la température, de l'humidité dans la chambre, pour obtenir des ambiances de cuisson idéales avec des temps précis pour chaque phase de cuisson; distribution uniforme de l'air dans la chambre grâce au système innovateur Lainox

"*Aroma*" est **universel**: toutes ses fonctions peuvent s'adapter à la manière de cuisiner et aux usages régionaux; l'opérateur peut finalement donner libre cours à sa créativité .



"*Aroma*", c'est **économiser** du temps, de l'espace, de l'énergie: l'humidité et la ventilation sur mesure favorisent une excellente absorption de la chaleur, sans dispersions, ce qui fait que les produits cuisinés restent intègres et sains.



"*Aroma*" est **infatigable**, parce que ses composants mécaniques et électroniques sont parfaitement fiables. Il est infatigable aussi, parce qu'il exécute les commandes les plus diverses, dans une multitude de combinaisons de modes et d'ambiances de cuisson... bref, "*Aroma*" **fait ce qu'on lui demande !**

LAINOX



Aroma se presente bien ...

...que ce soit dans la petite boulangerie ou dans celle de la grande distribution, de la grande surface, dans les pâtisseries, etc..., bref partout où il faut continuellement défourner du pain frais et fragrant devant le public.



"Aroma"

c'est aussi et

surtout, **améliorer les**

ventes, parce que la fragrance

du pain à peine défourné sur le point de

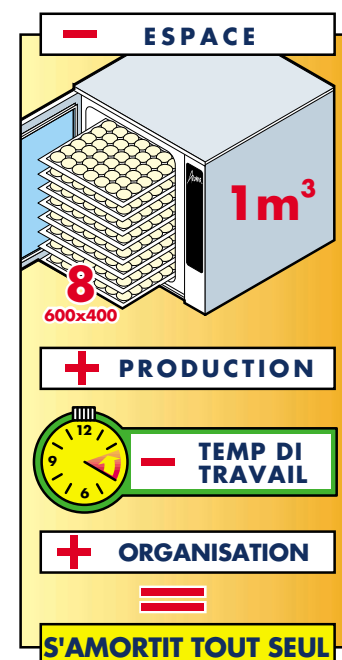
vente attire et gagne la confiance de la clientèle.

"Aroma" **sait se présenter.** La représentation graphique des commandes est particulièrement agréable, très claire et facile à interpréter, idéale pour une information immédiate sur tout le cycle de cuisson .

"Aroma" **est bien éclairé.** L'enceinte de cuisson est particulièrement grande, belle, avec tous les angles arrondis et une porte à grande vitre. Le système d'éclairage intérieur anime et présente au mieux vos produits.

"Aroma" est un investissement qui **s'amortit tout seul**, en peu de temps, de 6 à 12 mois suivant la production journalière.

"Aroma" existe en plusieurs grandeurs et configurations; un modèle pour satisfaire n'importe quelle exigence et...**pour bien se présenter !**





Aroma vous donne un coup de main ...



...16 modèles au choix: au gaz ou électriques, avec ou sans distributeur de vapeur, quatre différentes capacités de cuisson, de nombreux accessoires et compléments pour améliorer l'organisation de votre travail.

"Aroma" est le nouveau nom d'une ligne d'équipements modulables, serviables et innovateurs pour la boulangerie et la pâtisserie.

Modulaires dans la mesure où il s'agit d'équipements (fours, armoires chaudes, cellules de levage, chariots, structures ...) pouvant tous être utilisés avec le système 600 x 400 comme avec celui 400 x 800, formules idéales pour la production de baguettes.

"Aroma" est **serviable**, parce que la manutention des plateaux pour la préparation, la cuisson et la conservation est rapide et, par conséquent, l'organisation du travail s'en trouve améliorée, plus sûre, intégrée et efficace.

"Aroma" est **innovateur**, parce que ses prestations et sa capacité sont généreuses, et parce qu'il se contente de peu de place et surtout: la cuisson sur le point de vente est un attrait puissant pour la clientèle !

Voilà pourquoi "Aroma" **vous donne un coup de main !**

"Aroma" est **garanti** Lainox, une société spécialisée dans la fabrication des fours qui, grâce à son réseau bien organisé et capillaire, fournit une assistance prévente et après-vente immédiate: en somme,

votre partenaire de confiance !

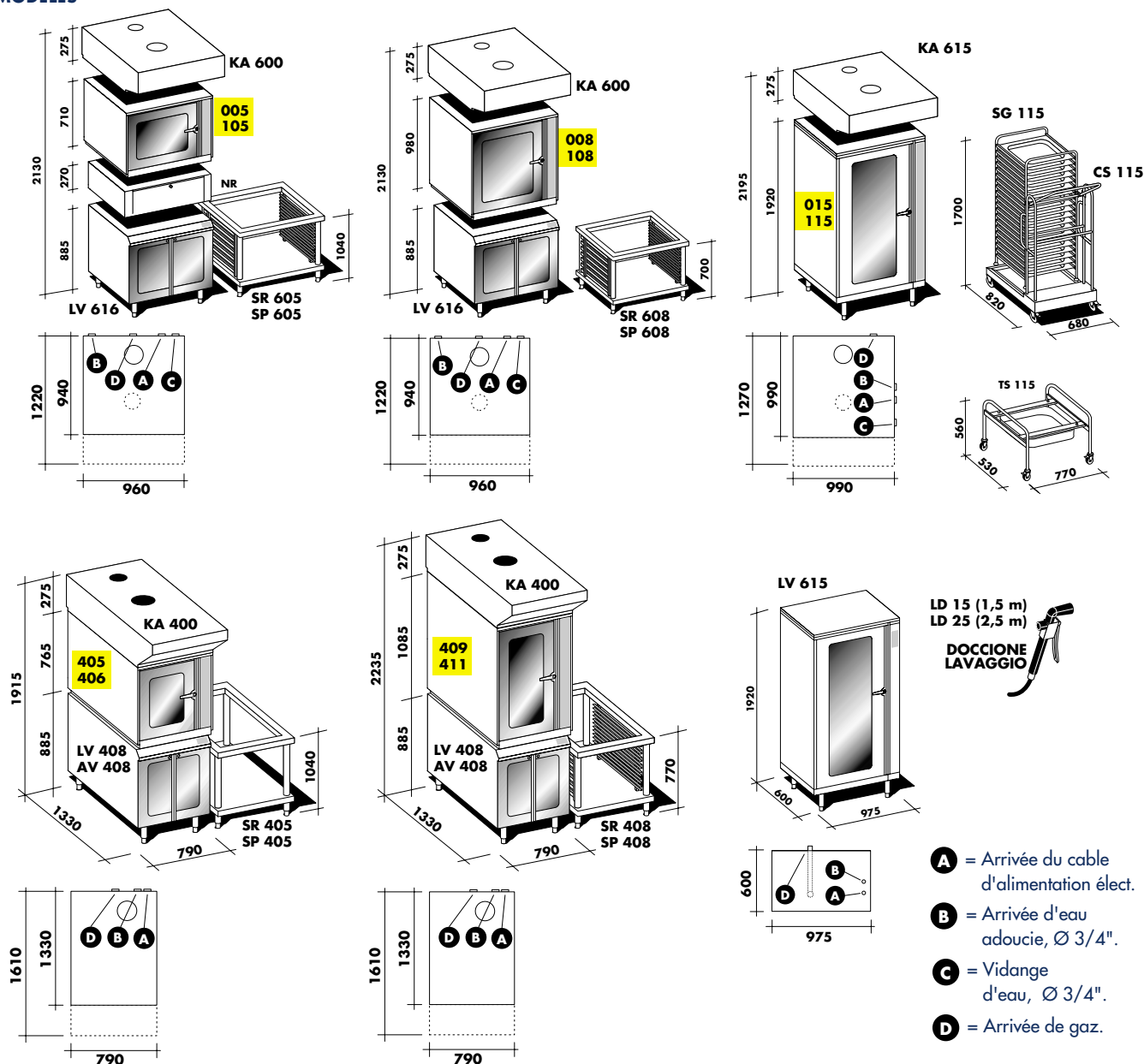
Lainox est au service des utilisateurs et de la clientèle pour tout essai, démonstration, échange d'informations et de connaissances.



LAINOX



MODELES



TYPE			005/105		008/108		015/115		405	406	409	411	616		615	600	615	408		400	
			⚡PE	🔥PG	⚡PE	🔥PG	⚡PE	🔥PG	⚡PE		⚡PE		⚡LV	⚡AV	⚡LV	⚡KA	⚡KA	⚡LV	⚡AV	⚡KA	
Dimensions			mm	960 x 940 x 710 h	960 x 940 x 710 h	960 x 940 x 980 h	960 x 940 x 980 h	990 x 990 x 1920 h	990 x 990 x 1920 h	790 x 1330 x 765 h		790 x 1330 x 1085 h	960 x 860 x 885 h	960 x 860 x 885 h	975 x 400 x 1920 h	970 x 1220 x 275 h	1000 x 1275 x 275 h	790 x 1330 x 900 h	790 x 1330 x 900 h	1000 x 1275 x 275 h	
Puissance électrique totale	sans chaudière	kW	8,5	1	16	1	32	2	8,5		16		2,5	3,5	2,5	0,35	0,35	2,5	3,5	0,35	
	avec chaudière	kW	10,5	3	19	4	36	6	10,5		19										
Puissance chauffage enceinte			kW kcal	7,5 11 9500	15	20 17200	30	30 25800	7,5		15		-	-	-	-	-	-	-	-	
Puissance chauffage vapeur version avec générateur de vapeur			kW	2	2	2,7	2,7	4	4	2		2,7		-	-	-	-	-	-	-	
Tension d'alimentation			V	3N AC 400V		3N AC 400V		3N AC 400V		3N AC 400V		3N AC 400V		AC 230V							
Capacité plateaux 600x400			N°	5	5	8	8	15	15	-		-		16	16	15	-	-	-	-	
Capacité plateaux 400x800			N°	-	-	-	-	-	-	5	60	9	11	-	-	-	-	-	8	8	

Puissance chauffage vapeur version avec générateur de vapeur



LAINOX-ALI SpA - Via Schiaparelli 15, Z.I. S. Giacomo di Veglia - 31029 Vittorio Veneto TV - Italy
Tel. +39 0438/9110 - Fax +39 0438/912300 - Web: www.lainox.it - E-mail: lainox@lainox.it

