

Aroma[®]



Forni per pasticceria e panetteria

LAINOX[®]
Cooking System

Aroma[®]

Un partner EFFICIENTE ed AFFIDABILE per il Tuo lavoro

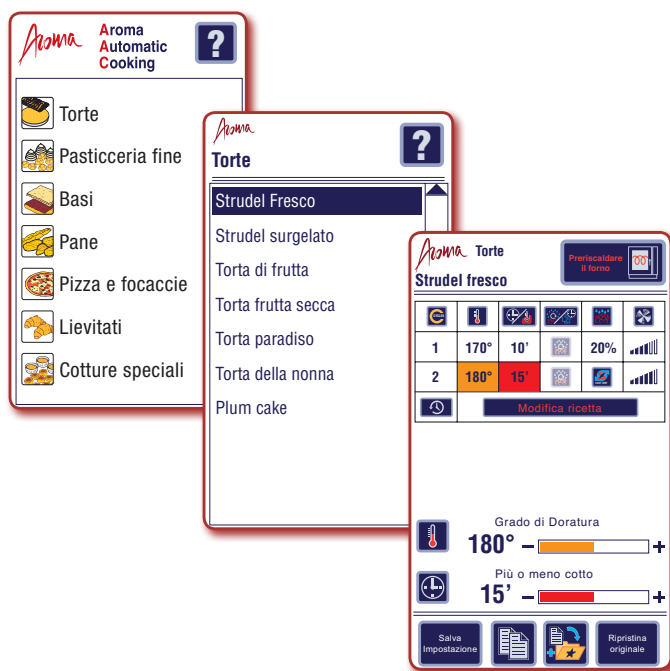


Con **Aroma**, Lainox facilita il lavoro dei professionisti in pasticceria e in panetteria, esaltando genuinità e fragranza dei prodotti, per un dessert più saporito e invitante. Una filosofia costruttiva chiara che ha fatto e fa dell'innovazione e della ricerca i suoi punti cardine. Tutto questo rende Lainox un'azienda unica, per cui il continuo miglioramento è alla base del lavoro quotidiano. Una macchina di cottura Lainox è molto più di un semplice forno.

LAINOX[®]
Cooking System



Un solo tocco per RISULTATI STRAORDINARI



La cottura Automatica

Aroma è dotato di comandi "Touch Screen" e con un semplice tocco si può scegliere tra la cottura automatica "**Aroma Automatic Cooking**", i programmi di cottura personali o quelli maggiormente usati e che vengono memorizzati sui preferiti.

Semplicità e tecnologia in equilibrio perfetto per un risultato straordinario. Temperature precise al grado, tempi di cottura precisi al minuto, climi di cottura adeguati al prodotto ed alle vostre richieste o aspettative: mai più cotture sbagliate.

I programmi personali

Creare, gestire e memorizzare facilmente i programmi di cottura personali. Con **Aroma** finalmente si può. Un archivio di ricette (fino a 130 nella versione X) da riproporre sempre uguali o da modificare, a cui attingere rapidamente e con la semplice pressione di un tasto. Una funzione che permette di organizzare e reinventare il quotidiano ogni volta che si vuole per rispondere ad ogni tipo di esigenza.

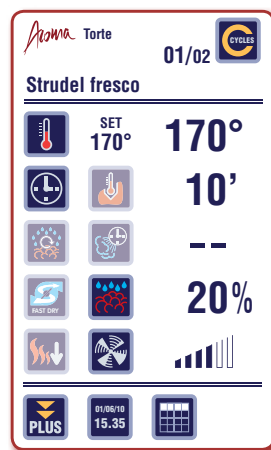
Le cotture preferite

Le cotture più frequenti, quelle che si usano quotidianamente, quelle più gettonate, subito a portata di mano. **Aroma** agevola il lavoro dello chef, raccogliendo tutte le modalità di cottura preferite e più richieste in un archivio istantaneamente selezionabile e attivabile con un solo gesto.

La cottura Manuale

Volendo sperimentare invece nuove ricette, c'è la possibilità di definire manualmente ogni aspetto del procedimento di cottura e di confrontarsi con le evoluzioni della tecnologia.

La funzione PLUS permette al pasticcere di definire la finitura dei prodotti, di calibrare ventilazione e sfiato in modo preciso, facile ed intuitivo.



Gli extra

Negli **Extra** sono raccolte le funzioni di Scongellamento, la Cottura Multilivello o JIT "Just in time": tutte funzioni automatiche attivabili con un semplice tocco di un dito.

Software disponibile nella tua lingua locale

Aroma

AUTOMATICO

Preciso

Efficiente

Versatile

Flessibile



COTTURA IMPECCABILE

in ogni situazione, obiettivo raggiunto

COTTURA UNIFORME E GESTIONE OTTIMALE DELL'UMIDITÀ

Questo grazie alla speciale conformazione della camera di cottura a forma trapezoidale e al sistema autoreverse (inversione automatica del senso di rotazione della ventola, fino a 6 velocità nella versione X) che garantisce sempre la perfetta omogeneità di distribuzione del calore. Una perfetta cottura viene garantita da due convettori posti sul fronte ventola che regolano delicatamente la distribuzione del calore all'interno della camera; una soluzione progettata da Lainox per ottenere cotture perfettamente omogenee e senza stressare il prodotto ad alte temperature.



Sbuffo di vapore iniziale temporizzato

Con questa funzione i risultati di cottura del pane in generale saranno garantiti, consentendoci di avere sempre una crosta perfetta, lucida e priva di rugosità.



FAST DRY e controllo dell'umidità

Sia che lo Chef decida di cuocere in modo totalmente automatico AAC, sia che utilizzi la tradizionale cottura manuale, con Fast Dry i prodotti di pasticceria e panificazione prendono forma nel segno del fragrante, del croccante, dello sfizioso per regalare al prodotto sfumature di gusto mai sperimentate con un forno tradizionale. A rivoluzionare la scena ci ha pensato **Aroma** con un sistema brevettato che, grazie all'evacuazione rapida dell'umidità, consente oggi allo chef di sbizzarrirsi in nuove cotture con risultati mai ottenuti prima.



Ventilazione variabile fino a 6 velocità (versione X)

Grazie alla possibilità di impostare 6 diverse velocità di ventilazione, si otterranno per ogni tipologia di prodotto i migliori risultati, dal più delicato che richiede una ventilazione dolce come il bignè alla normale torta di pasta frolla.





Scongelamento (versione X)

La funzione scongelamento, che si trova nella sezione Extra, consente in pochi minuti di avere a disposizione i prodotti per la cottura.



Cottura multilivello (versione X)

La cottura multilivello dà la possibilità di impostare tempi di cottura diversi per ogni ripiano, a seconda dei prodotti che si vanno a cuocere garantendo il prodotto cotto al punto giusto.



Cottura a vapore a bassa temperatura 65-85°

La classica cottura di un semicotto come il creme caramel o le mousse, che normalmente si cucinano a bagnomaria con il rischio di scuocere il prodotto, ora non è più un problema grazie alla esclusiva funzione Vapore Bassa Temperatura.



Cottura "Just in time" (versione X)

Questa funzione consente di sfornare diversi tipi di prodotto contemporaneamente, grazie alla gestione automatica dei diversi tempi di cottura.



MASSIMA ATTENZIONE al tempo e al risparmio



Sonda al cuore

Per una cottura sempre ottimale

La Sonda al Cuore è un dispositivo di grande precisione e praticità, in grado di controllare la temperatura al cuore dei cibi, fermando automaticamente il ciclo di cottura del forno **Aroma** nel momento in cui è stato raggiunto il grado di cottura scelto.

L'attacco della sonda sul cruscotto comandi è esterno alla camera di cottura, in questo modo preserva nel tempo funzionalità ed affidabilità in quanto non è continuamente sollecitato da alte temperature o da detergenti.



Lavaggio automatico

Aroma si lava da solo e fuori orario.

Aroma vi aiuta veramente e vi fa scoprire come si possano risparmiare fatica, tempo, costi ed energia grazie all'innovativo sistema di lavaggio automatico LM, che permette di pulire, con igiene perfetta, la camera di cottura con programmi automatici di lavaggio, specifici a seconda del tipo o di intensità dello sporco accumulatosi. Facile ed immediato, si può scegliere il grado di pulizia desiderato. Non c'è perdita di tempo da parte dell'operatore, la pulizia può essere effettuata a forno spento, fuori orario, l'attivazione è immediata e soprattutto sicura: l'operatore infatti non deve toccare o respirare alcun vapore aggressivo, tantomeno lavorare manualmente per strofinare o rimuovere lo sporco.



Avviamento posticipato

Funzione utile per cotture relativamente lunghe e per le quali conviene sfruttare la cottura in notturna o durante le prime ore del mattino.



Connessione USB

Grazie alla connessione USB, con una chiavetta è possibile caricare e scaricare ricette, programmi, dati HACCP, eseguire aggiornamenti del software secondo le proprie esigenze, in qualsiasi momento.



Potenzialità di cottura



Tipo di griglia o teglia
Euronorm 600x400

Griglie da appoggio per
Tortiere e stampi
Cromate - mod. G64
Acciaio inox - mod. GX64

Teglie in alluminio per
Croissant
Mod. T11 - T12 - T14

Teglie forate in alluminio per
Tranci pizza 650 gr
Mod. T22

Teglie in lamiera alluminata per
Frollini 80 gr
Mod. T31 - T32 - T34

Teglie in alluminio ondulate per
Baguette 250 gr (precotti)
Capacità 5 pz x teglia
Mod. T42

Teglie in alluminio per
Panini 50-80 gr (prelievitati)
Capacità - 24 pz
Mod. T12

Mod. 044/054

Mod. 064/074

Mod. 084/104

Mod. 156

Tempo
di cottura

8/10 pz

12/14 pz

16/20 pz

30 pz

-

64/80 pz

96/112 pz

128/160 pz

240 pz

19'

8/10 pz

12/14 pz

16/20 pz

30 pz

18'

96/120 pz

144/168 pz

192/240 pz

360 pz

19'

20/25 pz

30/35 pz

40/45 pz

75 pz

18'

96/120 pz

144/168 pz

192/240 pz

360 pz

20'

TEGLIE e GRIGLIE

Qualsiasi sia la vostra esigenza di cottura, esiste la griglia o la teglia che la soddisfa. Lainox propone teglie e griglie Euronorm 600 x 400, in acciaio inox, in lamiera alluminata, in alluminio e di molteplici altezze, di tipo forato e non, teglie per la cottura del pane e delle baguettes.



Mod. T 42



Mod. T 12



Mod. T 22



Mod. T 32

AMPIA GAMMA, a voi la scelta



044/054

ESP



064/074

EAN

COSTRUZIONE

- Camera di cottura in acciaio inox 18/10 AISI 304 spessore 1 mm, stampata, di forma trapezoidale, con bordi completamente arrotondati ad ampio raggio per una più facile pulizia (Normative HACCP)
- Camera perfettamente liscia, a tenuta stagna e con saldature senza fughe
- Isolamento termico della camera di cottura, spessore 35 mm
- Compensatore di dilatazione tra camera di cottura e facciata
- Porta di chiusura con doppio vetro temperato, ad intercapedine d'aria e vetro interno atermico per un minore irraggiamento di calore verso l'operatore, una maggiore efficienza e trattenimento del calore in camera

- Vetro interno con apertura a libro per una facile operazione di pulizia
- Maniglia con apertura destra e sinistra (Porta con sistema di chiusura a tre punti, per mod. 156)
- Cerniere porta regolabili per tenuta ottimale
- Guarnizione su facciata forno con montaggio ad incastro, in gomma silicone resistente al calore ed all'invecchiamento
- Bacinella che raccoglie la condensa sottoporta e la convoglia direttamente allo scarico, anche a porta aperta (escluso per versione M)
- Deflettore apribile per una facile operazione di pulizia del vano ventilatore

Modelli	Capacità camera		Dimensioni esterne [mm]	Peso lordo/netto [Kg]	Potenza El. tot. [kW]	Potenza Termica Nominale [kW/kcal]	Potenza Riscaldamento Camera [kW/kcal]	Potenza Ventilatore [kW]	Tensione di Alimentazione
		Interasse ripiani [mm]							
ABE 044	4 x (600x400)	95	920x695x630 h	-	6,25	- / -	6 / -	0,25	3N AC 400V - 50 Hz
ABE 054	5 x (600x400)	75	920x695x630 h	-	6,25	- / -	6 / -	0,25	3N AC 400V - 50 Hz
ABG 044	4 x (600x400)	95	920x695x630 h	-	0,25	8,5 / 7310	8,5 / 7310	0,25	AC 230V - 50 Hz
ABG 054	5 x (600x400)	75	920x695x630 h	-	0,25	8,5 / 7310	8,5 / 7310	0,25	AC 230V - 50 Hz
ABE 064	6 x (600x400)	87	990x855x770 h	-	10	- / -	9 / -	1	3N AC 400V - 50 Hz
ABE 074	7 x (600x400)	72	990x855x770 h	-	10	- / -	9 / -	1	3N AC 400V - 50 Hz
ABG 064	6 x (600x400)	87	990x855x770 h	-	1	10 / 8600	10 / 8600	1	AC 230V - 50 Hz
ABG 074	7 x (600x400)	72	990x855x770 h	-	1	10 / 8600	10 / 8600	1	AC 230V - 50 Hz



084/104

LV086



156

- Cruscotto apribile con sistema di aggancio per facilitare le operazioni di manutenzione
- Doppio attacco per ingresso acqua (normale e addolcita)
- Collegamenti raggruppati sul lato destro

RISCALDAMENTO ELETTRICO

- Riscaldamento camera di cottura tramite resistenze elettriche corazzate in INCOLOY 800
- Economizzatore automatico di energia Energy Saving

RISCALDAMENTO A GAS

- Riscaldamento camera di cottura a gas di tipo indiretto tramite bruciatori ad aria soffiata
- Accensione bruciatori automatica con generatore elettronico di scarica ad alta frequenza
- Controllo fiamma elettronico e dispositivo di autodiagnosi con ripristino automatico dell'accensione
- Economizzatore automatico di energia Energy Saving
- Scambiatore di calore ad alto rendimento con camera di espansione in acciaio refrattario AISI 310 S
- Valvole gas a doppio stadio

Modelli	Capacità camera		Dimensioni esterne [mm]	Peso lordo/netto [Kg]	Potenza El. tot. [kW]	Potenza Termica Nominale [kW/kcal]	Potenza Riscaldamento Camera [kW/kcal]	Potenza Ventilatore [kW]	Tensione di Alimentazione
		Interasse ripiani [mm]							
ABE 084	8 x (600x400)	93	990x855x960 h	146/124	16	- / -	15 / -	1	3N AC 400V - 50 Hz
ABE 104	10 x (600x400)	72	990x855x960 h	146/124	16	- / -	15 / -	1	3N AC 400V - 50 Hz
ABG 084	8 x (600x400)	93	990x855x960 h (*1160 h)	146/124	1	18 / 15480	18 / 15480	1	AC 230V - 50 Hz
ABG 104	10 x (600x400)	72	990x855x960 h (*1160 h)	146/124	1	18 / 15480	18 / 15480	1	AC 230V - 50 Hz
ABE 156	15 x (600x400) 18 x (600x400)	95/80	1010x860x1950 h	-	31,8	- / -	30 / -	1,8	3N AC 400V - 50 Hz
ABG 156	15 x (600x400) 18 x (600x400)	95/80	1010x860x1950 h (*2280 h)	-	1,8	36 / 30960	36 / 30960	1,8	AC 230V - 50 Hz

* Altezza con camino antiventio

Versione COMANDI



Mod.
044/054
064/074
084/104
156



Mod.
044/054
064/074
084/104
156



Mod.
064/074
084/104
156

MODALITÀ DI COTTURA

- Convezione 70 - 300°C

MODI DI FUNZIONAMENTO

- In continuo
- A tempo

DOTAZIONI FUNZIONALI

- Elettromeccanico, con selettore funzionamento a tempo, in continuo o raffreddamento porta aperta
- Umidificatore manuale attivabile con pulsante
- Autoreverse (inversione automatica del senso di rotazione della ventola) per una perfetta uniformità di cottura

DOTAZIONI DI CONTROLLO

- Possibilità di selezionare 2 velocità di ventilazione (esclusi mod. 044/054), la velocità ridotta attiva la riduzione di potenza di riscaldamento
- Sfiato manuale camera di cottura
- Comandi manuali per:
 - Umidificatore attivabile con pulsante
 - Illuminazione camera di cottura

Consigliato per cotture non delicate

MODALITÀ DI COTTURA

- Convezione 30 - 300°C
- Convezione con umidificatore
- Convezione con sbuffo di vapore iniziale temporizzato
- Vapore in continuo (30 - 130 °C)

MODI DI FUNZIONAMENTO

- Manuale con possibilità di lavorare con 4 cicli in sequenza automatica
- Programmabile con possibilità di memorizzare 99 programmi di cottura in sequenza automatica (fino a 4 cicli)
- Automatico con 64 programmi di cottura testati e memorizzati (versione S con sonda), comprensive di ricette per lo scongelamento lento e veloce
- Con sonda al cuore (Optional)
- A tempo

DOTAZIONI FUNZIONALI

- Due display alfanumerici di grandi dimensioni
- Tasto dedicato per la gestione di 4 cicli, con led di visualizzazione
- Tasto di accesso diretto ai programmi e alle ricette
- Manopola SCROLLER con funzione di Scroll e di Push per confermare le scelte
- Preriscaldamento manuale
- Autodiagnosi di verifica funzionale all'accensione
- Controllo manuale dell'umidità in camera di cottura
- Sistema sfiato camera di cottura FAST DRY per l'evacuazione rapida dei vapori in eccesso
- Autoreverse (inversione automatica del senso di rotazione della ventola) per una perfetta uniformità di cottura
- Programma di lavaggio semiautomatico di serie
- Programma di lavaggio SOFT, MEDIUM, HARD per versioni con lavaggio automatico LM (optional)

DOTAZIONI DI CONTROLLO

- Possibilità di selezionare 2 velocità di ventilazione (esclusi mod. 044/054)
- Controllo temperatura al cuore del prodotto con sonda di rilevazione (optional)
- Connessione USB per scaricare i dati HACCP, aggiornare il software e caricare/scaricare le ricette personali
- Comandi manuali per:
 - Umidificatore attivabile con pulsante
 - Raffreddamento rapido della camera di cottura con stacco automatico a 50°C
 - Illuminazione temporizzabile camera di cottura

MODALITÀ DI COTTURA

- Convezione 30 - 300°C
- Convezione con umidificatore
- Convezione con sbuffo di vapore iniziale temporizzato
- Vapore in continuo (30 - 130 °C)

MODI DI FUNZIONAMENTO

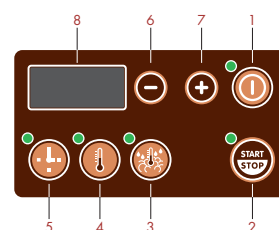
- Cotture automatiche AAC "Aroma Automatic Cooking" con oltre 130 ricette di cottura testate dal costruttore e immediatamente utilizzabili dall'operatore
- Cotture automatiche EXTRA con procedimenti automatici per:
 - Scongellamento lento e veloce
 - Cottura Multilivello
 - Cottura Multilivello "Just in Time"
- Programmabile con possibilità di memorizzare 400 programmi di cottura in sequenza automatica (fino a 15 cicli) attribuendo a ciascun programma un nome proprio
- Con avviamento differito programmato
- Con sonda al cuore (Optional)
- A tempo
- Manuale con possibilità di lavorare con 15 cicli in sequenza automatica per le cotture differenziate, e funzioni PLUS per:
 - Secondo Timer cottura
 - Gestione ventilatore (ventilazione intermittente)
 - Gestione sfiato - Gestione sonda al cuore

DOTAZIONI FUNZIONALI

- Schermo a colori (LCD - TFT), retroilluminato a led, ad alta definizione e tecnologia "Touch Screen"
- Manopola SCROLLER PLUS con funzione di Scroll e di Push per confermare le scelte
- Preriscaldamento automatico e manuale
- Autodiagnosi di verifica funzionale all'accensione
- Controllo manuale dell'umidità in camera di cottura
- Sistema sfiato camera di cottura FAST DRY per l'evacuazione rapida dei vapori in eccesso
- Autoreverse (inversione automatica del senso di rotazione della ventola) per una perfetta uniformità di cottura
- Programma di lavaggio semiautomatico di serie
- Programma di lavaggio SOFT, MEDIUM, HARD per versioni con lavaggio automatico LM (optional)

DOTAZIONI DI CONTROLLO

- Possibilità di selezionare 6 velocità di ventilazione e di attivare il funzionamento intermittente, le prime 3 velocità attivano la riduzione di potenza di riscaldamento
- Controllo temperatura al cuore del prodotto con sonda di rilevazione (optional)
- Connessione USB per scaricare i dati HACCP, aggiornare il software e caricare/scaricare le ricette personali
- Comandi manuali per:
 - Umidificatore attivabile con pulsante
 - Raffreddamento rapido della camera di cottura con stacco automatico a 50°C
 - Illuminazione temporizzabile camera di cottura

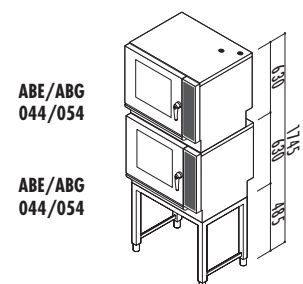
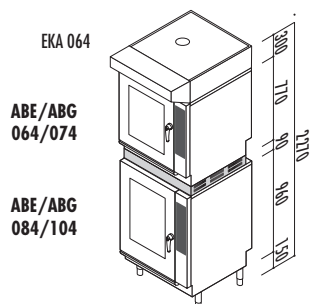
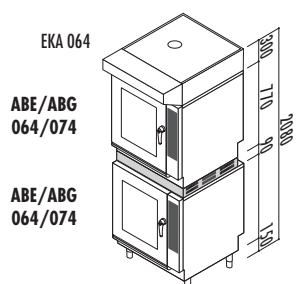
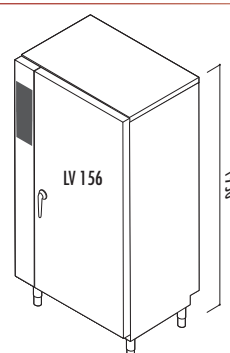
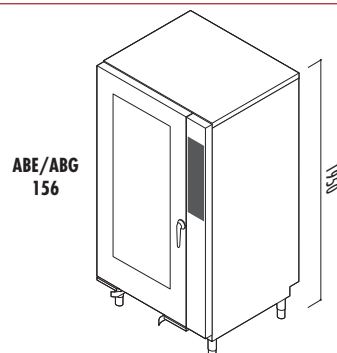
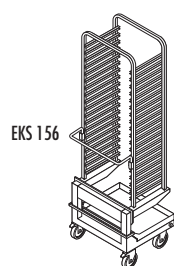
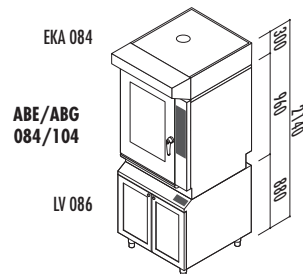
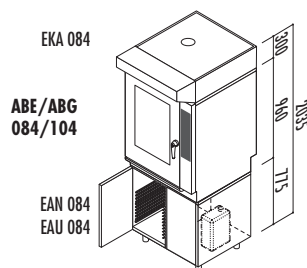
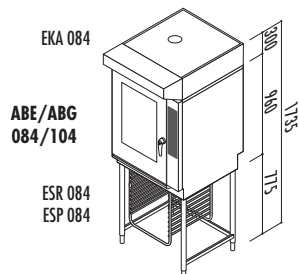
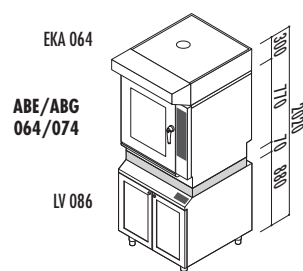
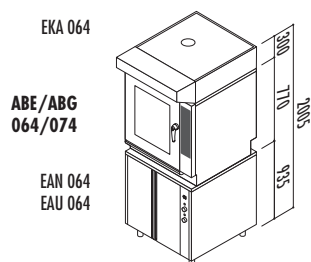
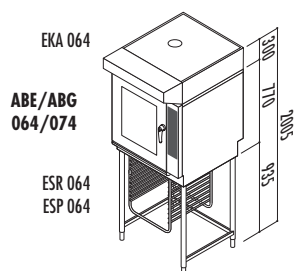
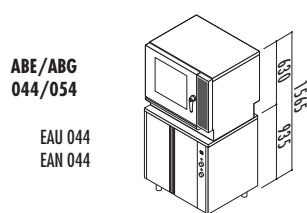
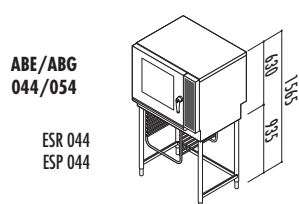


- 1 - Interruttore ON/OFF
- 2 - Tasto di START/STOP del programma di lavoro
- 3 - Tasto con led indicatore per l'impostazione della percentuale di umidità in camera
- 4 - Tasto con led indicatore per l'impostazione della temperatura in camera
- 5 - Tasto con led indicatore per l'impostazione del tempo durata programma
- 6 - 7 - Tasti UP/DOWN per l'impostazione dei valori umidità/tempo/temperatura del programma
- 8 - Display. Visualizza i valori di umidità/tempo/temperatura in fase di programmazione e lavoro

SEMPLICITÀ e FLESSIBILITÀ

Composizioni e sovrapposizioni

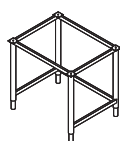
Per garantire maggiore versatilità all'interno dei laboratori, Lainox ha reso **Aroma** sovrapponibile, sia elettrico che a gas. Una caratteristica che favorisce il lavoro quotidiano, semplificandolo e rendendolo flessibile.



Accessori

I forni **Aroma** possono essere sistemati sui supporti e armadi a loro dedicati. I supporti possono essere anche con portateglie incorporate. Gli armadi possono essere "neutri" con reggigriglie, complete di portine e vano portadetergente oppure "caldi" per mantenere in temperatura, per breve tempo, i prodotti appena estratti dal forno. Sono inoltre disponibili gli armadi lievitori con controlli digitali programmabili, con impostazione tempo, temperatura e percentuale di umidità.

Supporti



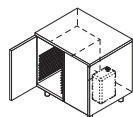
ESR



ESP

		ESR 044 / ESP 044	ESR 064 / ESP 064	ESR 084 / ESP 084
Dimensioni esterne	mm	884 x 555 x 935 h	954 x 710 x 935 h	954 x 710 x 775 h
Capacità		5 x (600x400)	10 x (600x400)	10 x (600x400)

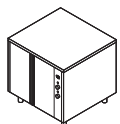
Armadi Neutri



EAN

		EAN 044	EAN 064	EAN 084
Dimensioni esterne	mm	920 x 555 x 935 h	990 x 855 x 935 h	990 x 855 x 775 h
Capacità		7 x (600x400)	14 x (600x400)	10 x (600x400)

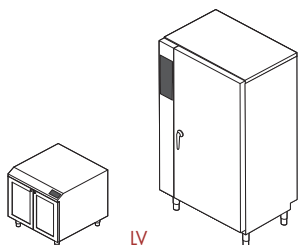
Armadi caldi umidificati con comandi elettromeccanici



EAU

		EAU 044	EAU 064	EAU 084
Dimensioni esterne	mm	920 x 555 x 935 h	990 x 855 x 935 h	990 x 855 x 775 h
Capacità		7 x (600x400)	14 x (600x400)	10 x (600x400)
Potenza El. tot.	kW	2,6	2,6	2,6
Alimentazione		AC 230V - 50 Hz	AC 230V - 50 Hz	AC 230V - 50 Hz

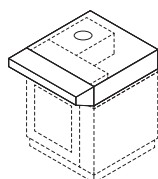
Armadi lievitori con comandi a controllo elettronico



LV

		LV 086	LV 156
Dimensioni esterne	mm	990 x 860 x 880 h	1010 x 715 x 1950 h
Capacità		16 x (600x400)	15 x (600x400)
Potenza El. tot.	kW	2,6	5
Alimentazione		AC 230V - 50 Hz	AC 230V - 50 Hz

Cappe di aspirazione



EKA

		EKA 064	EKA 084
Dimensioni esterne	mm	1000 x 1085 x 300 h	1000 x 1085 x 300 h
Potenza El. tot.	kW	0,25	0,25
Alimentazione		AC 230 V - 50 Hz	AC 230 V - 50 Hz

I modelli 064/074 e 084/104 possono essere dotati di specifica cappa di aspirazione in acciaio inox, dotata di motore e condensatore ad aria, per abbattimento vapori. Uno strumento indispensabile se il forno viene installato a vista o all'interno di supermercati o pasticcerie.

www.lainox.it



LAINOX®
Cooking System

LA900174 10 The specifications shown in this document are to be considered not binding. Lainox ALI S.p.A. reserves the right to make changes at any moment.

