



Приготовление с сердцем

LAINOX[®]
Cooking System

LAINOX

Профессиональный повар всегда играет главную роль на гастрономической сцене

Блюдо может многое сказать о поваре. Классические и современные технологии приготовления – как наследство, которое повар может использовать для полноты творческого самовыражения. Приготовление становится Кулинарией только тогда, когда современные технологии дополняются опытом и идеями повара.

Heart дает повару полный

контроль над приготовлением, оставляя возможность выразить на кухне свои творческие идеи. С дополнительными достоинствами: технология удобна и проста для пользователя, что помогает профессиональным поварам, упрощает работу на кухне, гарантирует постоянство результата и дает возможность сэкономить время для дальнейшего развития кулинарных идей



Heart от Lainox – это лучший союзник повара в изменении мира профессиональной кухни

Современная
кухня – это
динамичный
постоянно
меняющийся мир.

Heart разработан для сегодняшнего динамичного мира кухни. Это печь, которую можно использовать на все 100%, комбинируя автоматическое приготовление, ручной режим и персональные программы повара. Как ни в какой другой печи! Широкий диапазон возможностей ручного режима, простота автоматического приготовления плюс очень практичные программы и «избранное» наконец совмещены в одной печи.





Многогранный & Страстный

Heart родился из любви к Кулинарии с большой буквы. Он прост, крепок, надежен и универсален и создан для удовлетворения изменяющихся практических запросов современных заведений общественного питания и кондитерских.





Жидкокристаллический
сенсорный дисплей

Heart это

Максимальная простота работы благодаря дружелюбному интерфейсу с интуитивно понятной графикой и с **Scroller +** жидкокристаллическим сенсорным дисплеем, облегчает труд шеф-повара и всех, работающих на кухне.

Высокая мощность работы является результатом передовых технологических решений, которые разработал Lainox в ответ на требования рынка.

Сердцем настоящей итальянской кухни являются страсть и творчество, выраженные в неотразимом качестве результата, которым гордится любой повар.



Scroller +

01/02/07
15.35

Предв. нагрев
Печь

?



Interactive
Cooking
System

МЯСО

Традиционное..

Традиц. жаркое

Первые блюда

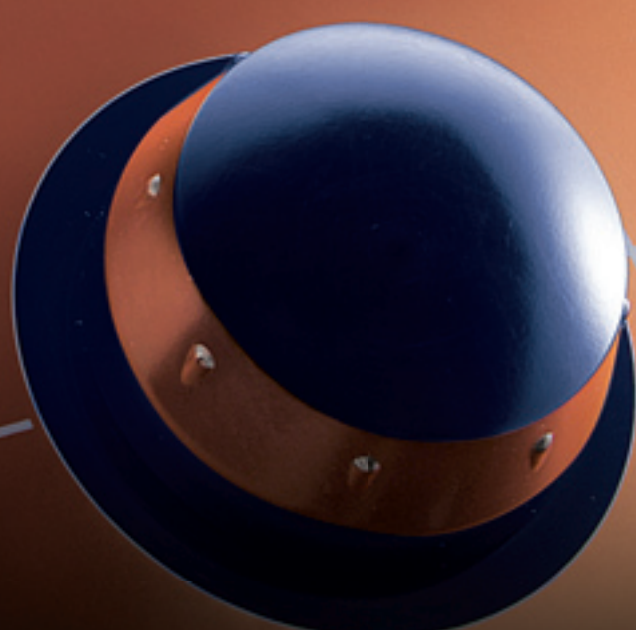
МЯСО

Птица-Дичь

Рыба

Овощи

START
STOP



Технологичный & Креативный

Автоматическое приготовление

Современные технологии **Heart** позволяют повару полностью выразить свои идеи с простотой, дающей ему свободу экспериментировать с новыми кулинарными шедеврами. В то же время они предлагают современному ресторатору аппарат, каждая функция которого разработана для увеличения возможностей предприятия и повышения качества результатов, что соответствует сегодняшним требованиям.

Heart это

Автоматическое приготовление с **ICS (Интерактивная система приготовления)**, которая обеспечивает легкий доступ шаг по шагу к режимам приготовления.

Приготовление в ручном режиме, позволяющем использовать полностью регулируемые функции с возможностью создавать, управлять и сохранять персональные программы, тем самым позволяя повару создавать и экспериментировать.

Благодаря возможности подключения карты памяти через **USB** порт, повар может загрузить и выгрузить рецептуры и программы, сохранить данные НАССР и обновить программное обеспечение в любое удобное время.

Готовить никогда не было так просто



Интерактивная Система Приготовления

Приготовление в ручном режиме

Приготовление никогда не было таким креативным



Приготовление пищи – это искусство. **Heart** знает это и предоставляет повару все инструменты, необходимые для полного выражения творчества и таланта. Ведь Heart позволяет отрегулировать каждый аспект приготовления вручную, у повара есть возможность настраивать все параметры самому, не обращая внимание на технологическую эволюцию в кулинарном искусстве. И экспериментировать с новыми вкусами, которые отражают растущие требования и модные направления в кулинарии. Функции **PLUS** позволяют повару задавать степень готовности блюда, точно регулировать скорости вентилятора и положение воздушной заслонки, или использовать режим **Delta T**  Все просто и интуитивно.

Функция **Delta T**, которая поддерживает постоянную разницу между температурой в толще продукта и температурой в камере, особенно актуальна для больших кусков пищи и для продуктов требующих нежного приготовления, ведь чем меньше разница между этими двумя температурами (**Delta T**), тем нежнее приготовление.

С функцией **Delta T**, продукты не подвергаются воздействию высокой температуры в начале приготовления, чем достигается более нежный продукт и меньшие потери веса. Использовать возможности Delta T в традиционной печи очень сложно, но с Heart вы просто выбираете Delta T и указываете необходимую разницу между температурами.

Об остальном Heart позаботится автоматически.

Программы

Персонализация программ для индивидуального приготовления

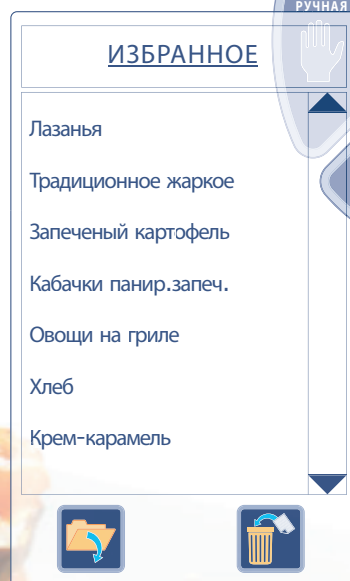
Вы можете легко создавать, модифицировать и сохранять персональные программы. С **Heart**. Вы можете использовать программы из архива как они сохранены, или модифицировать в соответствии с новыми требованиями легко и быстро нажатием кнопки. Функция, которая позволяет Вам сохранять и изобретать заново привычные блюда, тогда когда Вы хотите отвечая всем требованиям рынка.



Избранное

Избранное меню повара

Наиболее часто используемые программы, те, которые приходится готовить ежедневно всегда под рукой. **Heart** упрощает работу повара сохраняя все его любимые и часто используемые программы в архив, который можно активировать одной кнопкой. Это экономия ценного времени повара



ЭКСТРА

Разогрев, Хранение или Размораживание, приготовление на разных уровнях и приготовления под вакуумом

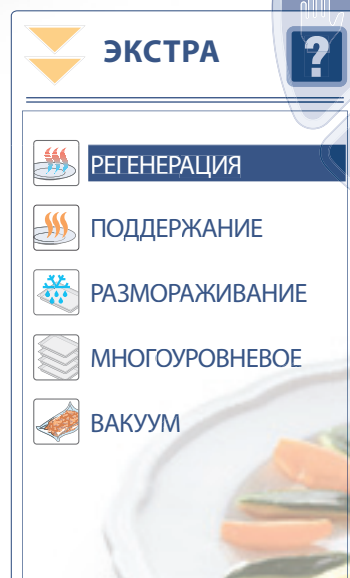
Больше не надо сложной навигации по функциям и программам печи для выполнения каждодневных операций профессиональной ресторации. В меню «Extra» включены функции Разогрев, Хранение, Размораживание, Приготовление на разных уровнях и приготовления под вакуумом: все эти автоматические функции могут быть активированы одной кнопкой.

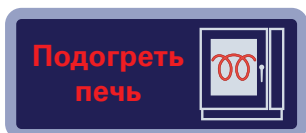


Помощь

Управлять печью не сложнее, чем есть пирог!

Нет ничего проще, чем работать с печью **Heart**. Ведь печь ведет Вас шаг за шагом к лучшему приготовлению, открывая Вам все свои возможности. И если Вы вдруг забыли что-нибудь, Вы можете просто спросить у печи. **Она Вам подскажет!**





Один жест и Вы уже почти всё сделали

Подогреть сперва, чтобы сэкономить время потом?

С **Heart** это возможно, достаточно просто нажать на кнопку. В начале дня **Heart** разогревается, следуя установкам, которые были сделаны поваром. Если же готовка, как в автоматическом, так и ручном режиме, была уже определена, то **Heart** будет автоматически разогреваться, в соответствии с режимом, и дойдёт до необходимой температуры.

Автоматический подогрев **Heart** – это ещё один шаг вперёд к достижению простоты использования печи, который даёт возможность сэкономить время и избежать ошибок, чтобы предоставить пользователю функционирование в соответствии с требованиями, предъявляемыми к кухне сегодня.





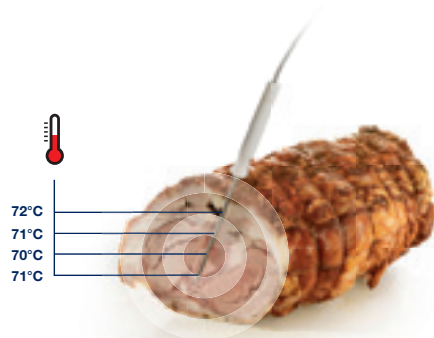
Дойти до сердца пищи с чуткостью и с умом

Безопасность готовки имеет большую важность для шеф-повара.

Heart прекрасно подходит для её гарантии с чуткостью и с умом.

Многоточечный зонд, достигающий до самого сердца продукта, и датчики сложнейшей конструкции **Heart** представляют собой устройства высокой точности для проверки правильности готовки каждого продукта.

Продукты, нарезанные на большие или маленькие кусочки, свежий или замороженный продукт – их готовка будет всегда на высочайшем уровне!



С многоточечным зондом, идущим к сердцу продукта, задача будет всегда выполнена.

Вы хотите использовать преимущества вакуумной готовки, в то же самое время, не отказываясь от сложнейших автоматических характеристик **Heart**? Внешнее присоединение зонда даст Вам возможность простым движением руки заменить стандартный зонд на «иголочный» (Ø 1 мм), который входит в факультативный комплект поставки, и продолжать использовать **Heart** на 100%, как для вакуумной готовки, так и для готовки продуктов в виде очень маленьких и деликатных кусочков.





Колеровка

Жарка



Запекание, жарение и колеровка – просто!

Новый рубеж в запекании, жарении и колеровании имеет имя: **Fast Dry**. Независимо от того, в каком режиме готовит повар – в автоматическом или в ручном с системой **Fast Dry** – выпечка, десерты и прочие продукты получаются красивыми и хрустящими, со вкусом, никогда ранее невозможным в традиционной печи. Революция на кухне благодаря **Heart** и его уникальной запатентованной системе быстрого удаления влажности позволяет повару выразить свой кулинарный талант в полной мере и достичь результата о котором раньше можно было только мечтать.



Запекание



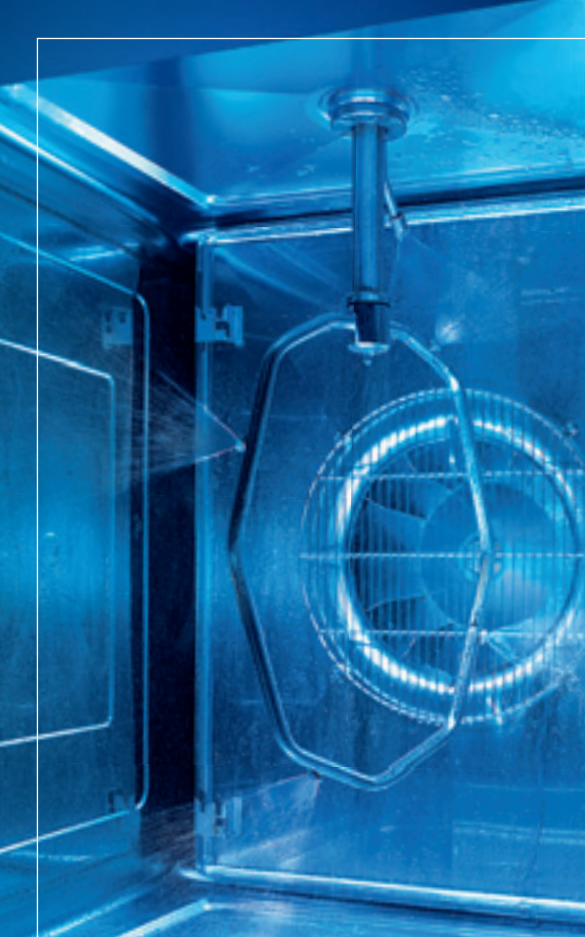
Идеальные условия приготовления для каждого блюда.

Autoclima это система контроля соответствия параметров установленным и поддерживающая в печи условия, которые оптимально подходят продукту, который Вы готовите.

Autoclima автоматически контролирует температуру и влажность точно в соответствии с выбранным способом приготовления, позволяя достичь превосходных результатов.

Autoclima идеально подходит также для разогрева блюд, которые уже были заранее приготовлены, охлаждены и хранились в холодильнике.

С **Autoclima** Ваши блюда будут иметь такие же характеристики, как и свежеприготовленные.



WCS: Непревзойденная мойка

Превосходная гигиена после каждого рабочего цикла

Комбинированная система мытья.

Другими словами лучшая система для безукоризненной очистки печи без тяжелого ручного труда, экономящая время, деньги и энергию. Автоматическая система **WCS** ставит точку на автоматических циклах мойки, после которых остаются остатки пищи и моющего средства. Потому что после цикла приготовления, **Heart** моет себя быстро и качественно, благодаря инновационной системе «разбрызгивателей», которые достигают все, даже самые труднодоступные места. Благодаря надежному средству «**CombiClean**», которое содержит моющее средство, ополаскивающее средство и средство для удаления накипи в одной практичной и недорогой формуле. **Просто нажмите кнопку и Heart сделает остальное!**

CALOUT: Долой накипь!

CalOUT это система Lainox, которая автоматически поддерживает вашу печь чистой от накипи и предотвращает её образование. Печи Lainox с системой **CalOUT** могут быть подключены непосредственно к сетевой воде, предотвращая таким образом затраты на опреснитель и его техобслуживание. **CalOUT** автоматически выполняет периодическую очистку от накипи, используя нетоксичный продукт, который автоматически отбирается со специальной ёмкости в необходимом количестве, данная операция не требует участия клиента.

С системой CalOUT:

- никаких затрат на опреснитель воды
- никаких затрат на периодическую очистку фильтров и соответствующее техобслуживание
- удаление неполадок, вызванных накоплением накипи

А также, CalOUT гарантирует:

- всегда большое количество пара
- максимальная энергетическая эффективность, а следовательно, меньшие затраты
- высокие и постоянные во времени эксплуатационные качества
- большой срок эксплуатации вашей печи

LAINOX

Новые улучшенные технические характеристики

Lainox разработал **Heart** для того чтобы:
оптимизировать использование энергии,
снизить время приготовления при этом
улучшая качество результата,
уважая окружающую среду и гарантируя
долгую и надежную работу аппарата и его



высокие технические характеристики.
И эти цели воплотились в инновационных
революционных технических решениях,
которые делают **Heart** действительно
выдающимся пароконвектоматом.

Еще больше пара

Двойные горелки и еще больше пара в газовых версиях с бойлером!

Генерация пара еще более быстрая и пар еще более насыщенный
благодаря новой конструкции горелки.

Больше пара – быстрее приготовление и лучше результат!



Heart
95%

Эффективность 95%

Новая система генерации пара с новыми горелками и
более эффективным теплообменником.

**Меньший расход газа и меньшие затраты,
быстрее приготовление.**

Большая скорость

До 40% меньше времени требуется для достижения
рабочей температуры

**Большая скорость экономит время на каждом
рабочем цикле.**

Heart
+40%



скоростей
6



Заданная вентиляция

6-скоростной вентилятор позволяет
выбрать оптимальную для каждого продукта
скорость, а функция автореверса способствует более
равномерному распределению тепла

**Прекрасные результаты каждый раз:
от булочек до запеканок.**

Модели X и S:

Две стороны одного продукта



X

Технические характеристики

- Электронный программируемый ЖК-дисплей с задней светодиодной подсветкой с высокой видимостью "Сенсорный Экран"
- Система автоматических приготовлений ICS и EXTRA (свыше 370 рецептов, прошедших проверки и занесённых в память)
- AUTOCLIMA с автоматическим стравливанием
- Fast-Dry: Система быстрого вывода влажности
- 6-скоростной вентилятор с инвертером
- Автореверс (автоматическая смена направления вращения импеллера)
- Многосенсорный щуп
- Устройства управления для: увлажнителя, быстрого охлаждения при открытой двери, освещение для камеры варки, ручное управление стравливанием (Система Fast-Dry)
- Подключение USB для копирования данных HACCP, обновить программное обеспечение или скачать/закачать личные рецепты

СТАНДАРТ: ручной душ, многосенсорный щуп

ФАКУЛЬТАТИВНО: система автоматической мойки WCS (Washing Combi System)

Режимы приготовления

- Конвекция с AUTOCLIMA 30°C - 300°C
- Пар 30°C - 130°C (низкая температура, атмосферное давление, форсированный пар)
- Пароконвекция с AUTOCLIMA 30°C - 300°C

Режимы управления

- Ручной
- Автоматический ICS - Interactive Cooking System
- Автоматический EXTRA - Хранение, Разогрев, Размораживание, Многоуровневое приготовление, Приготовление под вакуумом.
- Программируемый с возможностью занесения в память 400 программ в приготовлении в автоматической последовательности (до 15 циклов)
- С автоматическим запуском с задержкой
- С термощупом
- По времени

Функции PLUS

- Хранение • Доготовка • Управление вентилятором • Управление стравливанием • Приготовление Delta T • Второй таймер приготовления

Оснащения	
ЖК сенсорный экран с высокой видимостью	•
Scroller plus	•
AUTOCLIMA с автоматическим стравливанием	•
Fast-Dry	•
Функции: ICS - Ручной - Программы - Extra - Избранное	•
6-скоростной импеллер с инвертером	•
Программа ручной мойки	•
Многосенсорный щуп	•
Щуп-игла	o
Автоматическая мойка WCS (Washing Combi System)	o
Ручной душ	•
Интерфейс USB	•

• = стандарт o = опция



S

Технические характеристики

- Ручные команды с электронным управлением
- Возможность установки 99 программ с 4 циклами автоматической последовательности, буквенно-цифровые дисплеи
- Кнопка для управления циклов с 4 светодиодами
- Кнопка прямого доступа к программам и к рецептам
- Более 90 проверенных и введенных в память рецептов (*)
- AUTOCLIMA с автоматическим стравливанием
- Fast-Dry: Система быстрого вывода влажности
- Самодиагностика
- Автореверс (автоматическая смена направления вращения импеллера)
- Устройства управления для: увлажнителя, быстрого охлаждения при открытой двери, освещение для камеры варки, ручное управление стравливанием (Система Fast-Dry)
- Подключение USB для копирования данных HACCP, обновить программное обеспечение или скачать/закачать личные рецепты

ФАКУЛЬТАТИВНО: термощуп, моющий душ, двойная скорость, система автоматической мойки WCS (Washing Combi System)

(*) Версия S с термощупом

Режимы приготовления

- Конвекция с AUTOCLIMA 30°C - 300°C
- Пар 30°C - 130°C (низкая температура, атмосферное давление, форсированный пар)
- Пароконвекция с AUTOCLIMA 30°C - 300°C

Режимы управления

- Ручной
- Программируемый в приготовлении в автоматической последовательности
- Автоматический с предварительно занесёнными в память рецептами
- С термощупом
- По времени
- Функция хранения, разогрева

Оснащения	
99 программ (4 циклов в автоматической последовательности)	•
Более 90 проверенных и введенных в память рецептов (*)	•
Функция хранения, разогрева	•
Программа ручной мойки	•
Ручное моторизованное стравливание	•
AUTOCLIMA с автоматическим стравливанием	•
Fast-Dry	•
Стандартный термощуп	o
Щуп-игла	o
Автоматическая мойка WCS (Washing Combi System)	o
Ручной душ	o
Двойная скорость	o
Интерфейс USB	•

• = стандарт o = опция



Широкий модельный ряд


101
102

Характеристики конструкции

- Конструкция из нержавеющей стали.
- Рабочая камера трапециевидной формы из нержавеющей стали AISI 304 с закругленными углами для простоты мытья.
- Хорошо изолированная камера.
- Теплоизоляция камеры толщиной 35 мм

- Двойное стекло двери с воздушной прослойкой для защиты оператора от жара.
- Слив печи со встроенным воздушным затвором.
- Два подключения к воде (холодная и умягченная вода).
- Высококачественные комплектующие.
- Распашивающееся внутреннее стекло двери для очистки между стеклами.
- Дверь открывается поворотом ручки как влево, так и вправо.

- Силиконовое уплотнение устойчивое к теплу и износу.
- Лоток для сбора конденсата внизу дверцы для отвода воды (даже если дверца открыта).
- Открывающаяся защитная решетка вентилятора для очистки секции вентилятора.
- Электронная панель легко открывается для сервисного обслуживания.

* Кроме моделей 102 и 202

Модели с бойлером

Х и Р	Объем камеры		Габаритные размеры	Вес	Электр. Мощность	Тепловая мощность газовых печей			Мощность вентилятора	Подключение, вольт/амп	
	[GN]	Расстояние между уровнями ММ				[MM]	[Kg]	[кВт]			Номинал [кВт/ккал]
HME 061		6x1/1	70	930x750x810 h	141/124	9,5	- / -	9 / -	7,5 / -	0,5	3N AC 400V - 50 Hz
HMG 061		6x1/1	70	930x750x810 h	165/147	0,5	14 / 12040	10 / 8600	10 / 8600	0,5	AC 230V - 50 Hz
HME 101		10x1/1	70	990x860x1090 h	205/180	16	- / -	15 / -	15 / -	1	3N AC 400V - 50 Hz
HMG 101		10x1/1	70	990x860x1090 h (**1420 h)	215/190	1	28 / 24080	18 / 15480	18 / 15480	1	AC 230V - 50 Hz
HME 102		10x2/1 - 20x1/1	70	1170x895x1090 h	265/240	31	- / -	30 / -	30 / -	1	3N AC 400V - 50 Hz
HMG 102		10x2/1 - 20x1/1	70	1170x895x1090 h (**1420 h)	258/235	1	40 / 34400	27 / 23220	27 / 23220	1	AC 230V - 50 Hz
HME 072		7x2/1 - 14x1/1	70	1170x895x880 h	205/180	16	- / -	15 / -	15 / -	1	3N AC 400V - 50 Hz
HMG 072		7x2/1 - 14x1/1	70	1170x895x880 h (**1210 h)	240/220	1	28 / 24080	18 / 15480	18 / 15480	1	AC 230V - 50 Hz
HME 142		2x (7x2/1 - 14x1/1)	70	1170x895x1860 h	385/360	16 x 2	- / -	(15 / -) x2	(15 / -) x2	(1) x2	3N AC 400V - 50 Hz
HMG 142		2x (7x2/1 - 14x1/1)	70	1170x895x1860 h	565/450	1 x 2	(28 / 24080) x2	(18 / 15480) x2	(18 / 15480) x2	(1) x2	AC 230V - 50 Hz
HME 201		20x1/1	67	1010x860x1950 h	420/330	31,8	- / -	30 / -	30 / -	1,8	3N AC 400V - 50 Hz
HMG 201		20x1/1	67	1010x860x1950 h (**2280 h)	440/345	1,8	48 / 41280	36 / 30960	27 / 23220	1,8	AC 230V - 50 Hz
HME 202		20x2/1 - 40x1/1	67	1290x895x1950 h	515/395	61,8	- / -	60 / -	60 / -	1,8	3N AC 400V - 50 Hz
HMG 202		20x2/1 - 40x1/1	67	1290x895x1950 h	575/465	1,8	80 / 68800	54 / 46440	54 / 46440	1,8	AC 230V - 50 Hz

** Измерения с защитой пламени от ветра



201

202

061

Электрический нагрев

- ТЭНы с покрытием INCOLOY 800 в рабочей камере и в бойлере
- Автоматическая экономия энергии

Газовый нагрев

- Косвенный нагрев рабочей камеры и бойлера горелкой с наддувом воздуха
- Автоматический розжиг горелки с контролем пламени и системой самотестирования и автоматическим повторным розжигом.
- Автоматический элемент экономии энергии
- Высокоэффективный теплообменник с расширительной емкостью из отражающей стали AISI 310 S
- 2 Двухшаговый газовый вентиль

Элементы безопасности

- Камера с термостатом безопасности
- Элементы защиты камеры от избыточного и недостаточного давления
- Термическая защита камеры
- Микровыключатель двери
- Термостат безопасности бойлера
- Элементы защиты бойлера от избыточного давления
- Автоматический контроль уровня воды в бойлере
- Система охлаждения компонентов и секции управления

Инжекторные модели

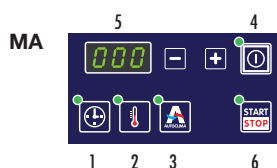
X и P		Объем камеры		Габаритные размеры	Вес	Электр. Мощность	Тепловая мощность газовых печей			Мощность вентилятора	Подключение, вольт/амп
		[GN]	Расстояние между уровнями мм				Номинал [кВт/ккал]	Камера [кВт/ккал]	Бойлер [кВт/ккал]		
HVE 061		6x1/1	70	930x750x810 h	128/111	9,5	- / -	9 / -	7,5 / -	0,5	3N AC 400V - 50 Hz
HVG 061		6x1/1	70	930x750x810 h	131/114	0,5	10 / 8600	10 / 8600	10 / 8600	0,5	AC 230V - 50 Hz
HVE 101		10x1/1	70	990x860x1090 h	174/149	16	- / -	15 / -	15 / -	1	3N AC 400V - 50 Hz
HVG 101		10x1/1	70	990x860x1090 h (**1290 h)	197/172	1	18 / 15480	18 / 15480	18 / 15480	1	AC 230V - 50 Hz
HVE 102		10x2/1 - 20x1/1	70	1170x895x1090 h	226/201	31	- / -	30 / -	30 / -	1	3N AC 400V - 50 Hz
HVG 102		10x2/1 - 20x1/1	70	1170x895x1090 h (**1290 h)	242/218	1	27 / 23220	27 / 23220	27 / 23220	1	AC 230V - 50 Hz
HVE 072		7x2/1 - 14x1/1	70	1170x895x880 h	210/185	16	- / -	15 / -	15 / -	1	3N AC 400V - 50 Hz
HVG 072		7x2/1 - 14x1/1	70	1170x895x880 h (**1080 h)	220/195	1	18 / 15480	18 / 15480	18 / 15480	1	AC 230V - 50 Hz
HVE 142		2x (7x2/1 - 14x1/1)	70	1170x895x1860 h	395/370	(16) x2	- / -	(15 / -) x2	(15 / -) x2	(1) x2	3N AC 400V - 50 Hz
HVG 142		2x (7x2/1 - 14x1/1)	70	1170x895x1860 h	415/390	(1) x2	(18 / 15480) x2	(18 / 15480) x2	(18 / 15480) x2	(1) x2	AC 230V - 50 Hz
HVE 201		20x1/1	67	1010x860x1950 h	370/260	31,8	- / -	30 / -	30 / -	1,8	3N AC 400V - 50 Hz
HVG 201		20x1/1	67	1010x860x1950 h (**2280 h)	400/290	1,8	36 / 30960	36 / 30960	36 / 30960	1,8	AC 230V - 50 Hz
HVE 202		20x2/1 - 40x1/1	67	1290x895x1950 h	460/345	61,8	- / -	60 / -	60 / -	1,8	3N AC 400V - 50 Hz
HVG 202		20x2/1 - 40x1/1	67	1290x895x1950 h	510/400	1,8	54 / 46440	54 / 46440	54 / 46440	1,8	AC 230V - 50 Hz

** Измерения с защитой пламени от ветра



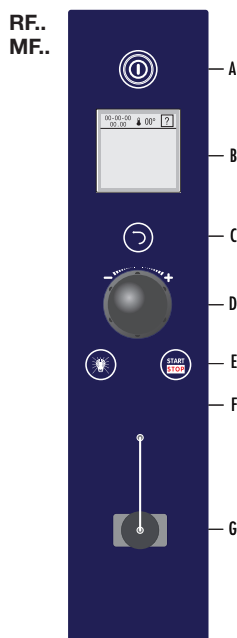
Камеры для хранения и регенераторы с Autoclimate®

Панель управления для камеры хранения мод. 061-101-102



- 1 - Электронный контроль времени хранения
- 2 - Электронный контроль температуры
- 3 - Электронный контроль влажности 0-99% с системой Autoclimate
- 4 - Кнопка ON
- 5 - Дисплей установки значений
- 6 - Кнопка Старт / Стоп

Панель управления для камеры хранения для напольных моделей.



- A - Главный выключатель
- B - Дисплей
- C - Возврат в предыдущее меню (BACK)
- D - Установочная рукоятка и "ВВОД" подтверждения
- E - Кнопка ЗАПУСК / ОСТАНОВКА
- F - Кнопка освещения камеры варки
- G - Соединение для центрального термочула (факультативно)

Пища всегда готова для подачи

Для лучших результатов на кухне Lainox предлагает возможность комбинировать **Heart** 061, 101 и 102 с камерой для хранения оборудованной системой Autoclimate а модели **Heart** 201 and 202 с соответствующими им камерой для хранения или регенераторами. Камеры хранения – это оборудование, которое позволяет повару сохранить свежеприготовленные продукты при правильной температуре и влажности до момента подачи. Любое блюдо может быть приготовлено заранее и иметь вид и вкус свежеприготовленного благодаря **Autoclimate**, который сохраняет его первоначальные характеристики. Камера хранения и пароконвектомат – несравненный дуэт на профессиональной кухне.



MA 102

MFG 40 E
+ HKS 202
(опция)

RFP 40 E

Камеры для хранения

Модели	Размеры [MM]	Загрузка GN	кВт	V - Hz
MA 061	930x750x850 h	16x1/1 - 8x2/1	2,5	AC 230V - 50Hz
MA 101	990x790x700 h	12x1/1 - 6x2/1	2,5	AC 230V - 50Hz
MA 102	1170x825x700 h	16x1/1 - 8x2/1	2,5	AC 230V - 50Hz

Регенераторы

Модели	Размеры [MM]	Загрузка GN	кВт	V - Hz
RFG 20 E	990x715x1950 h	HKS 201 - 20X1/1 GN HKP 201 - 60 / Ø 310	12,5	3N AC 400V - 50Hz
RFG 40 E	1010x895x1950 h	HKS 202 - 40X1/1 - 20X2/1 GN HKP 202 - 100 / Ø 310	23	3N AC 400V - 50Hz
RFP 20 E	1110x810x1950 h (740x675x1860 h)	HKS 201 - 20X1/1 GN HKP 201 - 60 / Ø 310	12,5	3N AC 400V - 50Hz
RFP 40 E	1110x1080x1950 h (740x945x1860 h)	HKS 202 - 40X1/1 - 20X2/1 GN HKP 202 - 100 / Ø 310	23	3N AC 400V - 50Hz
RFP 22 E*	1110x810x1950 h (740x685x1860 h)	HKS 201 - 20X1/1 GN HKP 201 - 60 / Ø 310	12,5	3N AC 400V - 50Hz
RFP 42 E*	1110x1080x1950 h (740x955x1860 h)	HKS 202 - 40X1/1 - 20X2/1 GN HKP 202 - 100 / Ø 310	23	3N AC 400V - 50Hz

* Напольные модели - Сквозные

Камеры для хранения

Модели	Размеры [MM]	Загрузка GN	кВт	V - Hz
MFG 20 E	990x715x1950 h	HKS201 - 20X1/1 GN HKP201 - 60 / Ø 310	6,2	3N AC 400V - 50Hz
MFG 40 E	1010x895x1950 h	HKS202 - 40X1/1 - 20X2/1 GN HKP202 - 100 / Ø 310	7,5	3N AC 400V - 50Hz
MFP 20 E	1110x810x1950 h (740x675x1860 h)	HKS201 - 20X1/1 GN HKP201 - 60 / Ø 310	6,2	3N AC 400V - 50Hz
MFP 40 E	1110x1080x1950 h (740x945x1860 h)	HKS202 - 40X1/1 - 20X2/1 GN HKP202 - 100 / Ø 310	7,5	3N AC 400V - 50Hz
MFP 22 E*	1110x810x1950 h (740x685x1860 h)	HKS201 - 20X1/1 GN HKP201 - 60 / Ø 310	6,2	3N AC 400V - 50Hz
MFP 42 E*	1110x1080x1950 h (740x955x1860 h)	HKS202 - 40X1/1 - 20X2/1 GN HKP202 - 100 / Ø 310	7,5	3N AC 400V - 50Hz

* Напольные модели - Сквозные



Аксессуары для банкетного или выездного обслуживания



Lainox разработал и предлагает широкий ассортимент аксессуаров для банкетного обслуживания:

от съемных рам с направляющими для решеток и тарелок до специальных тележек и термических чехлов.

Рамы могут одновременно вместить до 100 тарелок диаметром 31 см, размещая их таким образом, чтобы обеспечить оптимальное распределение тепла в камере и получить отличный результат.

Термочехлы Lainox позволяют долго сохранять пищу в теплом состоянии.

Съемные рамы подходят для использования не только в пароконвектоматах, но и в камерах хранения и в шкафах шокового охлаждения, что позволяет интегрировать эти аппараты в систему, упрощающую работу команды на кухне, так как нет необходимости вручную переставлять противни.



Модели	Тележки	Съемные рамы	Загрузка	Расстояние между уровнями [MM]	Рамы для тарелок	Кол-во тарелок (Ø 31 см)	Расстояние между уровнями [MM]	Тележки	Загрузка	Тележки	Кол-во тарелок (Ø 31 см)	Термочехол
061	CR 061 - CR 062*	SG 061	6x1/1 GN	65	PR 061	14	58	-	-	-	-	CP 061
101	CR 101	SG 101	10x1/1 GN	65	PR 101	30	68	-	-	-	-	CP 101
102	CR 102	SG 102	20x1/1 GN 10x2/1 GN	65	PR 102	49	68	-	-	-	-	CP 102
072	CR 102 - CR 073*	SG 072	7x2/1 GN 14x1/1 GN	65	PR 072	34	68	-	-	-	-	CP 072
142	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
201	-	-	-	-	-	-	-	HKS 201	20x1/1 GN	HKP 201	60	CP 201
202	-	-	-	-	-	-	-	HKS 202	40x1/1 GN 20x2/1 GN	HKP 202	100	CP 202

* с рамой для тарелок



Аксессуары Heart

Незаменимые аксессуары

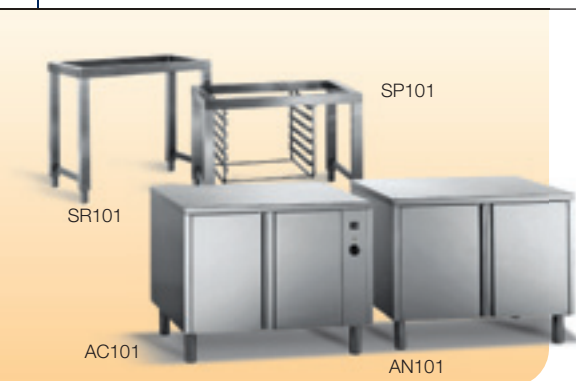
Решетки Pollogrill



Heart в паре со специальными решетками Pollogrill для птицы позволяют их делать хрустящими и вкусными без добавления масла. Специальные решетки **Pollogrill** имеют 8 крюков (или 11 для модели 101, версии 60x40), для приготовления курицы в вертикальном положении и позволяют приготовить птицу до самых косточек. Закажите каталог Multigrill чтобы узнать больше деталей о наборах решеток **Pollogrill**. Удобные решения также включают нейтральные подставки, съемные емкости для сбора жира, секция для моющего средства, каталитический фильтр



Стенды и шкафы



Печи **Heart** 061, 101, 102 могут устанавливаться на открытые или закрытые подставки. Подставки могут быть на ножках, со встроенными направляющими, закрытыми: нейтральные закрытые с направляющими для решеток, или тепловые шкафы для краткосрочного хранения пищи после печи. Подставки и шкафы могут быть оборудованы полками для моющего средства и смягчителя воды.

	Размеры [mm.]	Загрузка [GN]	Расстояние между уровнями [MM]	кВт	V - Hz
Подставки					
SR 061	930x605x850 h	-	-	-	-
SP 061	930x605x850 h	12X1/1 GN	70	-	-
SR 101	990x715x700 h	-	-	-	-
SP 101	990x715x700 h	12X1/1 GN	70	-	-
SR 102	1170x750x700 h	-	-	-	-
SP 102	1170x750x700 h	12X1/1 - 6X2/1 GN	70	-	-
Нейтральные закрытые подставки					
AN 061	930x690x850 h	16X1/1 - 8X2/1 GN	62	-	-
AN 101	990x715x700 h	12X1/1 - 6X2/1 GN	62	-	-
AN 102	1170x750x700 h	12X1/1 - 6X2/1 GN	62	-	-
Тепловые шкафы					
AC 061	930x690x850 h	16X1/1 - 8X2/1 GN	62	2,5	AC 230V - 50Hz
AC 101	990x715x700 h	12X1/1 - 6X2/1 GN	62	2,5	AC 230V - 50Hz
AC 102	1170x750x700 h	12X1/1 - 6X2/1 GN	62	2,5	AC 230V - 50Hz



Heart 101+061

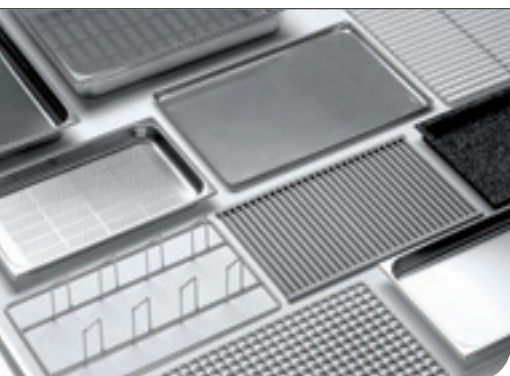
Heart 061+061

Система установки печей в 2 уровня

Мощность, универсальность, компактность

Чтобы гарантировать еще большую мощность и универсальность на кухне Lainox предлагает систему установки газовых или электрических печей друг на друга. Характеристики, которые упрощают ежедневную работу повара, позволяя ему справляться в нагрузкой даже в часы максимальной загрузки.

Противни и решетки Multigrill



Что бы Вы не готовили, Вы всегда найдете решетку или противень, который Вам подойдет. Lainox предлагает противни размером GN 1/1 и 2/1 из нержавеющей стали, эмалированные, алюминиевые, разной глубины, перфорированные и не перфорированные, также как специальные емкости для жарки, решетки для птицы, мяса, рыбы, овощей, решетки для картофеля фри, противни для хлеба и багетов. Также возможны специальные рамы для установки емкостей GN 1/2. Чтобы получить более подробную информацию закажите каталог **Multigrill Lainox**.



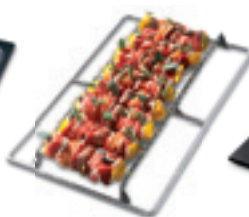
мод. GC113 1/1GN



мод. GV110 1/1GN



мод. AT02 1/1GN



мод. GS112 1/1GN



мод. TF106 1/1GN



мод. R1104 1/1GN



мод. AP 064 (600x400)



мод. T42 (600X400)



мод. A1102 1/1GN



мод. T22 (600x400)



мод. A1102 1/1GN



мод. AF102 1/1GN

Зонты вытяжные



HKA101

Модели **Heart 061, 101, 102** могут быть оборудованы специальными вытяжными зонтами из нержавеющей стали с двигателями и воздушными конденсаторами для удаления запахов. Незаменимы, если печь устанавливается в зоне видимости посетителей - в супермаркете или кондитерской.

Зонт	Зонты	Размер [MM]	кВт	V - Hz
061	HKA 061 NR 061 (добавочная конструкция)	938x976x300 h 930x605x130 h	0,25	AC 230V - 50Hz
101	HKA 101	998x1086x300 h	0,25	AC 230V - 50Hz
102	HKA 102	1178x1121x300 h	0,25	AC 230V - 50Hz
072	HKA 102 NR 072 (добавочная конструкция)	1178x1121x300 h 1170x750x200 h	0,25	AC 230V - 50Hz
201	HKA 201	1018x1086x300 h	0,25	AC 230V - 50Hz

www.lainox.su
www.lainox.it

Studioverde - 03/09 - 1000 - europa-print.it - 62209



LAINOX®
Cooking System



LAINOX ALI S.p.A. Via Schiaparelli 15 - Z.I. S.Giacomo di Veglia - 31029 Vittorio V. (TV) - Italy - Tel. (+39) 0438 9110 - Fax (+39) 0438 912300 e-mail: lainox@lainox.it



LA90015640 LAINOX ALI S.p.A. оставляет за собой право в любой момент изменять технические данные, указанные в настоящем документе.