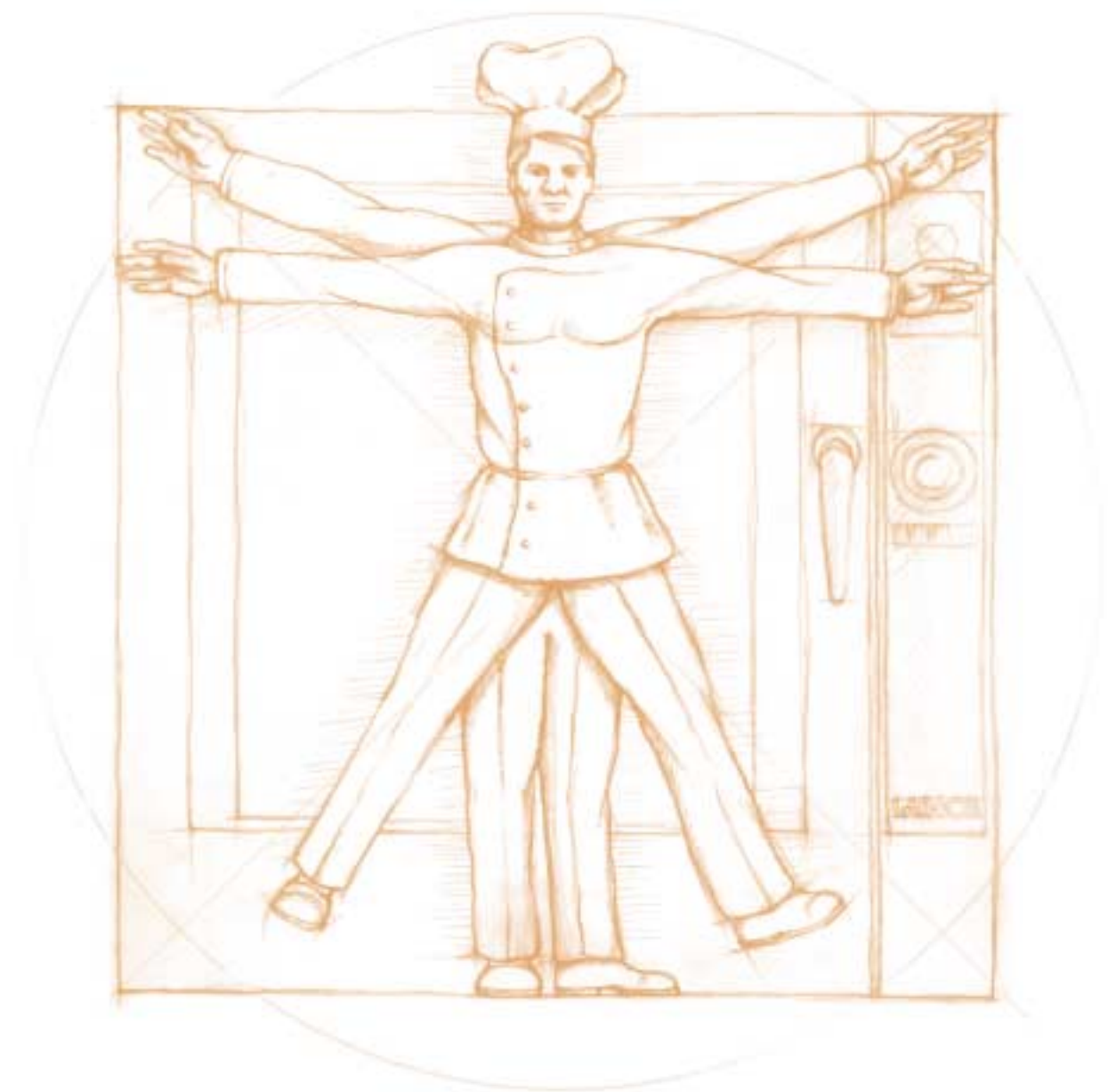


Nový způsob vaší práce v kuchyni



The Cube

LAINOX®

Lainox a horkovzdušné trouby **Lainox**:
technologický vůdce ve světě gastronomie

2



The Cube

LAINOX



Revoluce v jednoduchosti: Scroller

Jednoduchost a technologie v dokonalé rovnováze pro dosažení mimořádného výsledku. **Scroller** je inteligentní obslužná koncepce se snadnou obsluhou, která vám umožní jednoduše a cíleně ovládat a programovat veškeré funkce horkovzdušného konvektomatu **The Cube**. **Scroller** je ergonomicky promyšlené řešení pro volbu druhu vaření, programů, časů a teplot pouhým stisknutím tlačítka. Představte si obsluhu pomocí jediného tlačítka, kterým

můžete zcela snadno nastavovat četné a jedinečné funkce horkovzdušného konvektomatu **The Cube**.



4

V ý h o d y

- Snadnost
- Ergonomie
- Jedinečnost



The Cube

LAINOX

Ideální klima v prostoru pro tepelnou úpravu každého pokrmu

Garance těch nejlepších výsledků správné kuchyně bez mrhání časem a potravinami, při zachování vysoké kvality a podstatných úspor. **AUTOCLIMA** je regulační systém, který v prostoru pro tepelnou úpravu vytváří a udržuje ideální “klima” a konstantní teplotu, prostě to pravé “klima” pro přípravu vašich pokrmů. Pomocí systému **AUTOCLIMA** můžete dokonale připravovat pokrmy podle jakéhokoli receptu a kontrolovat teplotu a vlhkost u každé naprogramované

metody tepelné úpravy. Ať již pracujete s horkým vzduchem nebo v kombinovaném cyklu, vždy bude zaručena **PERFEKTNÍ** kvalita vašich pokrmů. Systém **AUTOCLIMA** je obzvláště vhodný pro regeneraci předvařených, hluboce zmražených jídel a jídel uchovávaných v lednici. Díky systému **AUTOCLIMA** dostanou pokrmy opět svou původní teplotu a aroma, které měly okamžitě po přípravě. Systém **AUTOCLIMA** se dodává pro modely **The Cube T a H**.



- Zaručuje obsah vlhkosti, který jste navolili pro přípravu
- Lze jej použít u všech postupů tepelné úpravy a regenerace
- Odpadá stálá kontrola a přidávání vody a tuku



Jedno tlačítko, mnoho programů tepelné úpravy

The Cube je nejen horkovzdušný konvektomat, nýbrž i představitel jedinečné mnohostrannosti a jednoduchosti v kuchyni. Tlačítko **Plus** vám to dokáže. Pomocí tlačítka **Plus** budete mít během tepelné úpravy přístup k celé řadě velice užitečných funkcí: od programu pro konečnou úpravu, kterým můžete pokrmy podle chuti péci pěkně do zlatohněda, až po zapínání a vypínání odvětrávání prostoru pro tepelnou úpravu a pro regulaci vlhkosti horkovzdušného konvektomatu.

Tlačítko **Plus** dále umožňuje:

- udržovat pokrmy teplé po úpravě při požadované teplotě a ideální vlhkosti
- volbu čekací funkce během tepelné úpravy, která vám umožní dát vašim jídlům zvláštní nádech
- předprogramování procesu vaření během vaší nepřítomnosti (volba doby spuštění) a další funkce.



- Udržení jídel teplých po tepelné úpravě
- Volba požadovaného opečení dohněda
- Kontrola časově řízeného zapínání bez dozoru

Jedno tlačítko, mnoho řešení

Tlačítko **Plus** znamená nejen cennou pomoc při tepelné úpravě - pomůže vám rovněž optimálně využívat všech funkcí systému **The Cube**. Tlačítko **Plus** ukládá jednoduchým způsobem v receptové paměti příslušný cyklus tepelné úpravy, který v každém případě skončí s optimálním výsledkem, a dále vám umožní používat, kopírovat a podle libosti měnit recepty kuchařské knihy **Lainox**. Mimo jiné poskytuje doplňkové informace o běžícím cyklu tepelné úpravy (např. čas zbývající

do konce úpravy) a zabraňuje nechtěným změnám uložených kuchyňských programů uživatelem.

U vypnutého přístroje můžete pomocí tlačítka **Plus** nastavovat datum a čas, volit odpovídající jazyk a měnit všechny původně nastavené parametry, které by podle vašeho názoru mohly zlepšit výsledky vaření.



7

- Spravuje receptovou paměť pečicí trouby
- Poskytuje informace o běžícím cyklu tepelné úpravy
- Zabraňuje změnám uložených programů uživatelem
- Slouží k nastavování a změnám mnoha jednotlivých parametrů

VÍCEBODOVÁ SONDA JÁDRA

Tajemství perfektního vaření

Objevte všechny výhody systému **The Cube** pro vaši kvalitní kuchyni. Objevte sondu jádra, precizní a praktický nástroj, který během procesu tepelné úpravy přesně měří teplotu uvnitř upravovaného pokrmu a automaticky vypíná horkovzdušný parák, jakmile je dosaženo navolené teploty.

U modelu "T" se Scrollerem měří sonda teplotu na více místech v pokrmech a zajišťuje tak, že teplota jádra dosáhne navolené hodnoty, i když špička sondy

jádra není zavedena přesně doprostřed upravovaného pokrmu.

Pro systém **The Cube** se dodávají sondy jádra o různých průměrech, aby bylo možno uspokojit veškeré požadavky na tepelnou úpravu. Malé či velké kousky, úprava vakuově balených pokrmů - výhod sondy můžete plně využít.

Připojovací zástrčka sondy jádra se nachází na vnější straně horkovzdušného paráku a trvale si zachovává svou funkčnost a spolehlivost.

8

V ý h o d y

- **Bezpečná tepelná úprava pomocí vícebodové sondy jádra**
- **Sondy jádra o různých průměrech pro všechny potřeby**
- **Absolutní spolehlivost díky připojovací zástrčce na vnější straně horkovzdušné trouby**



S vícebodovou sondou jádra se vždy trefíte!

The Cube

LAINOX

Funkce, která při vaření něco znamená

Delta T je další funkcí sondy jádra. Při volbě této funkce udržuje **The Cube** během tepelné úpravy vždy nastavený teplotní rozdíl mezi teplotou prostoru pro tepelnou úpravu a upravovaným pokrmem; čím nižší je teplotní rozdíl (**Delta T**), tím šetrnější je proces tepelné úpravy. Při použití funkce **DeltaT** není výrobek při spuštění procesu tepelné úpravy vystaven okamžitě příliš vysokým teplotám, čímž je dosaženo perfektně rovnoměrného procesu, který zajišťuje vyšší jemnost a pod-

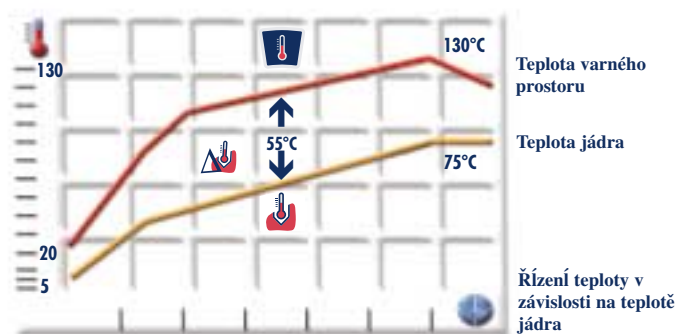
statné snížení ztrát vařením.

Funkce **DeltaT** je obzvláště vhodná pro tepelnou úpravu velkých kusů masa a pro jídla vyžadující šetrnou tepelnou úpravu.



9

- Velice rovnoměrná tepelná úprava
- Jemnost výrobků
- Podstatné snížení ztrát vařením



The Cube

LAINOX

Vysoké výkony moderní horkovzdušné trouby



Kvalita provedení ve spojení s rychlostí a energetickými úsporami díky kratším dobám přípravy, nižším teplotám a nucenému oběhu horkého vzduchu zaručuje lepší a rovnoměrnější proces tepelné úpravy. Příprava pokrmů při použití tepelné konvekce systému **The Cube** zaručuje lepší stupeň využití, oproti běžným troubám s cirkulujícím vzduchem. Díky vysoké flexibilitě trouby můžete připravovat pokrmy horkým vzduchem při teplotách od 50°C do 300°C a používat horký vzduch a **Autoclima** pro výrobky, které vyžadují

hodně vlhkosti a stálou změnu obsahu vlhkosti ve vzduchu během přípravy. Můžete grilovat, dusit, fritovat (fritovaná jídla), opékat na rožni, mírně opékat nebo zapékat. Systém **Autoclima** podstatně redukuje vysoušení připravovaného pokrmu, zachovává přirozenou chuť, aroma a jemnost jídel, zajišťuje rovnoměrný proces přípravy a snižuje ztráty vařením.

At' již používáte systém **The Cube** jakkoli, vždy můžete dát najevo svou kreativitu v kuchyni.



10

- Kratší doby přípravy pokrmů
- Nižší teploty při přípravě
- Nižší ztráty vařením
- Menší časová náročnost, nižší spotřeba energie, nižší hmotnostní ztráty: vyšší úspory

Výhody zdravé a lehké kuchyně

Zachování výživných hodnot pokrmů, příprava velmi chutných a přírodních jídel s veselými barvami, méně koření a soli. Příprava pokrmů v páře umožňuje připravit všechna jídla, která se obvykle vaří ve vodě, v lepší kvalitě; během přípravy v páře se přitom neztratí většina výživných hodnot obsažených v pokrmech (minerální soli, vitamíny, celulóza). Pomocí systému **The Cube** můžete tuto metodu přípravy používat podle potřeby při různých teplotách:

- od 65°C do 85°C u pokrmů vyžadujících šetrnou přípravu a pro pasterizaci - od 70°C do 92°C pro vakuově balené výrobky a pro blanšírování - při 100°C pro tradiční přípravu v páře - přes 105°C do 130°C pro hluboce zmražené produkty a větší množství. Pomocí **The Cube** můžete zároveň připravovat různé pokrmy a nemusíte se přitom obávat přenosu chutí (např. ryba a zelenina, květák a karamelový krém, mušle a ovoce).



11

- Zachování výživné hodnoty pokrmů
- Méně koření a soli
- Současná příprava různých jídel
- Šetrná příprava a vaření velkých množství v krátkém čase



Jeden přístroj, mnoho metod přípravy pokrmů!

Perfektní příprava pokrmů díky současnému využití výhod horkého cirkulujícího vzduchu a páry: kratší doby přípravy pokrmů, energetické úspory, zachování specifických vlastností produktů, méně použití koření a soli, nižší ztráty vařením. Cyklus přípravy pokrmů umožňuje rychlou přípravu produktů, které vyžadují dlouhé doby tepelné úpravy, časté kontroly a zásahy a přidávání vody, tuku a šťávy z masa, aby nedocházelo k vnějšímu vysoušení výrobků. Tepelná

úprava v kombinaci se systémem **Autoclima** je obzvláště vhodná pro velké kusy a pro pokrmy s vysokým obsahem vlhkosti, jako např. řízky, drůbež, dušená pečeně, ragú, masové knedlíčky a roast-beef. Stačí nastavit sled tepelné úpravy a **The Cube** ji automaticky provede bez dalších ručních zásahů. Systém **The Cube** dále umožňuje provádět předprogramované procesy pečení a tepelné úpravy při nízkých teplotách (ideální pro větší kusy masa).



12

- **Kombinovaná tepelná úprava: směsice výhod**
- **Rychlá tepelná úprava bez zásahů, bez přísad**
- **Jemný, šťavnatý a úplný produkt s nízkou hmotnostní ztrátou**

Dokonale ugrilované kuře

Dokonalá příprava kuřete správně dozlatova, které je uvnitř správně propečené při zachování přirozeného aromatu a chuti bílého masa. **The Cube** umí díky metodě přípravy PolloGrill a díky grilu připravovat křupavá, chutná a lehce stravitelná pečená kuřátka bez přídavku tuku a s nezaměnitelnou chutí, přičemž maso nevysychá a kůžička se nespálí.

Univerzální přístroj

Systém **The Cube** nabízí maximální mnohostranost při používání s dokonalými výsledky bez nutnosti dalších kuchyňských přístrojů. Díky výrobku **The Cube** máte k dispozici přístroj, který dá vyniknout vašemu kuchařskému umění, přičemž je zcela jedno, zda používáte horkovzdušný konvektomat k pečení, zapékání, grilování, pečení chleba, pizzy či pro přípravu vakuově balených pokrmů. Pomocí systému **The Cube** můžete připravovat rovněž smažená vejce nebo vejce naměkko, vařené hovězí maso, omáčky, omelety, palačinky, konzervy a marmelády či ovoce ve sladké šťávě.



V ý h o d y

- Dokonalé a křupavé opečení
- Bez přídavku tuku
- Křehké maso
- Vysoká produktivita v malém prostoru

V ý h o d y

- Jediný přístroj pro mnoho metod tepelné úpravy
- Grilované steaky nebo vejce natvrdo? Díky systému **The Cube** je možné vše!

Interaktivní horkovzdušný konvektomat

Elektronické modely systému **The Cube** umožňují připojení vašeho přístroje k PC pro dálkové programování procesu přípravy pokrmů, pro ukládání, aktualizaci a archivaci dat týkajících se průběhu tepelné úpravy a dále pro udržování teplých pokrmů a jejich regeneraci podle směrnice **HACCP**.

To umožňuje kuchařům programovat výrobu jídel bez rizika chyb a s absolutní jistotou ohledně očekávaného koncového výrobku a spravovat veškeré informace a

výsledky vlastní práce pomocí členěné struktury.

I v tomto ohledu firma **Lainox** soustředila veškerou pozornost na technologii, která vám má pomáhat a která zvyšuje kvalitu, pohodu a bezpečnost při práci v kuchyni.

14



- Nastavení metod přípravy přes osobní počítač
- Záznam a archivace dat týkajících se procesů přípravy jídel
- Žádné starosti ohledně norem HACCP

Horkovzdušný konvektomat, který se čistí sám!

A dále je zde dokonalý čisticí systém. Systém **The Cube** vám ukáže, jak umí šetřit námahu, čas a energii díky inovativnímu automatickému čisticímu systému **WCS. Washing Cube System** (dodává se jako příslušenství pro model **T**) umožňuje perfektní čištění a sterilizaci prostoru pro přípravu pokrmů pomocí dvou automatických čisticích programů podle stupně znečištění. A i zde je manipulace velice snadná. Čistící síla páry, účinek čisticích prostředků a automatické vypláchnutí

vodou umožňuje provozovat zcela hygienický a bezpečný horkovzdušný konvektomat, který je vždy připraven pro přípravu nových chutných jídel. Program příslušenství zahrnuje pojízdný vozík pro umístění čisticích prostředků a mycí rameno.



15

- Snadná manipulace a aktivace
- Žádná námaha, čištění bez zásahů
- Bezpečné čištění a hygiena



Rychlospojka

The Cube

LAINOX

ÚSPORNÝ STROJ

Hospodárně vařit

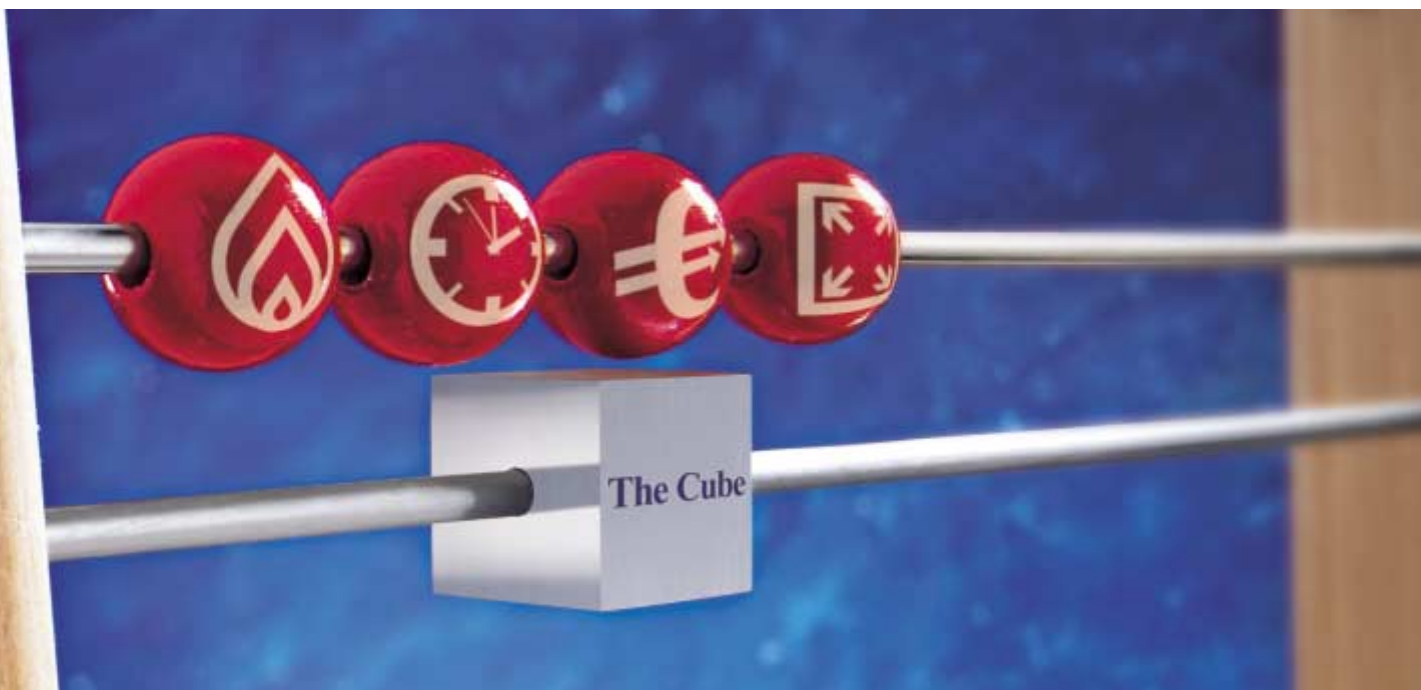
Požadované teplo bez plýtvání energií. **The Cube** je ideální přístroj pro velké výkony s nízkou spotřebou energie.

Díky novému a exkluzivnímu systému pro přenos tepla, větším lopatkám kola ventilátoru, které zajišťují vysoký výkon a klidný chod, díky vyhřátí v krátké době a lepší distribuci horkého vzduchu v prostoru pro úpravu pokrmů, můžete docílit maximálních výkonů a rovnoměrného procesu přípravy jídel při podstatné úspoře energie.

Úspora času

The Cube, v kuchyni jedinečný a nenahraditelný. Technické inovace a jednoduchost obslužných prvků, funkce vaření a uložené programy vždy zaručují perfektní a bezpečnou tepelnou úpravu při krátkých dobách cyklů a podstatné energetické úspoře.

Pouze se systémem **The Cube** můžete zároveň zlepšovat kvalitu pokrmů a zvyšovat rychlost při obsluze vašich zákazníků.



- Patentovaný systém s vysokou tepelnou účinností
- Ideální distribuce tepla
- Optimální přenos tepla



-48%

Nízká spotřeba plynu při konstantní teplotě

The Cube

LAINOX

- Rychlý nárůst teploty
- Cykly tepelné úpravy uložené v paměti
- Kratší časy tepelné úpravy



... rychlé dosažení 220 °C !

Vyšší zisk

Kratší doby tepelné úpravy pokrmů znamenají především úspory. Úspory při zachování vysoké kvality vašich jídel. **Systém The Cube vám pomůže ve všech fázích přípravy jídel:** podstatně snižuje spotřebu energie, stačí používat méně koření a klesají ztráty v důsledku tepelné úpravy, dále snižuje ztráty v důsledku chybné tepelné úpravy a zlepšuje kvalitu obsluhy zákazníků díky užitečnějšímu rozdělení času v kuchyni.

Mnoho místa

Velká všestrannost systému **The Cube** při jeho používání vytváří rovněž více místa v kuchyni. Více místa znamená soustředit práci na jeden přístroj místo nutnosti používat více strojů. Díky systému **The Cube** je nyní možné těšit se z prostornější a zdravější kuchyně s malým množstvím tepla a vlhkosti a mít tak pracoviště funkčnější, praktičtější a zdravější.

LainoxTheCube: co dnes můžete ušetřit?

17

Vaření 40 kg brambor v páře		
Plynové modely	The Cube 101	MG 110
 Čas	32 Min	41 Min
 Energie	18 kW	30 kW

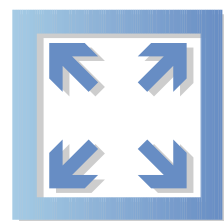
- Nižší spotřeba energie
- Nižší ztráty v důsledku tepelné úpravy pokrmů
- Žádné plýtvání



The Cube

LAINOX

- Všechny funkce jsou soustředěny v jediném přístroji
- Více místa a účelnosti v kuchyni
- Velice klidný chod při provozu



Uvnitř větší, zvenku malý

Vysoké výkony pro mnoho hostů

Díky banketovému systému si můžete práci v kuchyni účinně organizovat a velice flexibilně reagovat na potřeby servírovat více chodů velkému množství hostů. Předvýroba jídel pro bankety znamená zlepšení organizace práce v kuchyni. Pomocí vozíků a talířových rámců systému **The Cube** můžete jídla v několika málo minutách ohřát na správnou teplotu (regenerovat) a ve správný okamžik bezchybně servírovat. Exkluzivní jehlové čidlo jádra umožňuje

správnou regeneraci každého pokrmu. Program příslušenství banketového systému je doplněn krytem pro udržení pokrmů teplých. Inteligentní řešení, které vám umožní servírovat zároveň velké množství jídel při zachování kvality.



18

V ý h o d y

- Včasná organizace práce
- Regenerace ve správný okamžik pro perfektní obsluhu
- Je možno zároveň servírovat stovky jídel



The Cube

LAINOX

Lainox Cooking System: úsporný systém

Zvolit si **Lainox**, to znamená zvolit si inovaci a kvalitu. Kuchyňský systém **Lainox** se skládá ze čtyř vzájemně kompatibilních a kombinovatelných kuchyňských přístrojů, které vyřeší každý specifický problém v kuchyni. Od horkovzdušného pařáku k šokové mrazničce, od regeneračního přístroje k přístroji na udržování pokrmů teplých je **Lainox** ten ideální systém, který uspokojí veškeré požadavky moderní gastronomie. Spolehlivé, bezpečné stroje se snadnou obsluhou, které se

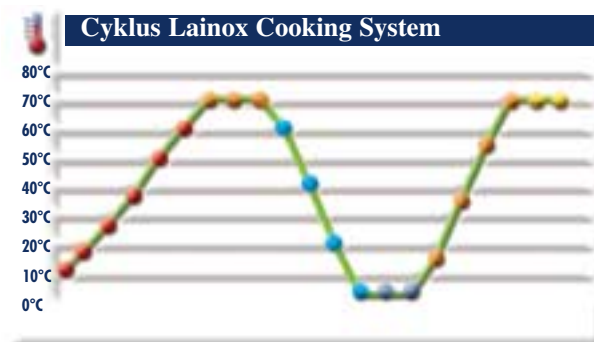
dodávají v široké modelové paletě a v různých velikostech a perfektně se přizpůsobí vašim požadavkům, včetně nároků na místo. **Lainox Cooking System** je inovativní systém, díky kterému budete schopni předvyrábět, uchovávat, zmrazovat a regenerovat vaše pokrmy při absolutním zachování kvality a úsporách času a materiálu.

To všechno vám nabízí **Lainox Cooking System**, systém, který vám z práce v kuchyni udělá radost.



19

- Budete mít zásobu jídel, kterou můžete servírovat ve správný okamžik
- Čerstvou zeleninu můžete servírovat i mimo sezónu
- Jídelní lístek můžete mít neustále atraktivní



Legenda:

- | | |
|--------------------|--------------|
| 1 Tepelná úprava | 3 Uskladnění |
| 1A Udržování tepla | 4 Regenerace |
| 2 Šokové chlazení | 5 Servis |

Lainox The Cube: koncentra

Exkluzivní a patentovaná technologie

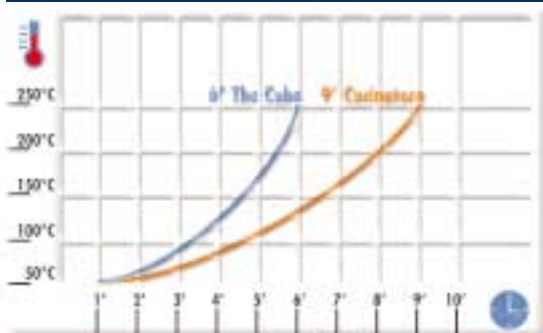
Zkušenost a schopnost stále hledat nová a lepší řešení umožnila firmě **Lainox** nechat si pro nové série horkovzdušných konvektomatů **The Cube** patentovat nový systém



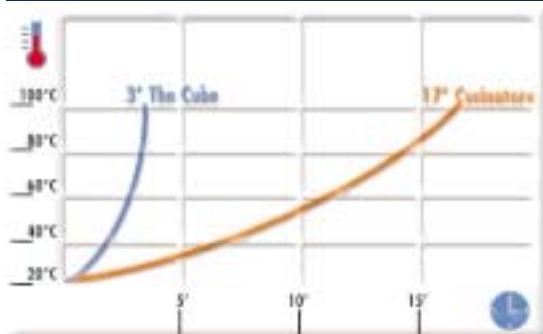
plynového vytápění pro výrobu a přenos tepla, který vás opravdu překvapí. Budete nadšeni výkony, tichým chodem, nízkou spotřebou energie,

vysokou spolehlivostí a jednoduchou funkcí. Účinnost hořáku je 85 %; v parním cyklu lze dosáhnout, vyjdeme-li z teploty prostoru, teploty 100°C za méně než 3 minuty a v horkovzdušném cyklu u prázdné trouby teploty 220°C za méně než 6 minut.

Výstup na teplotu při horkovzdušném cyklu (verze PLYN)



Výstup na teplotu při parním cyklu (verze PLYN)



Pohodlný způsob práce

Při vývoji systému **The Cube** věnovala firma **Lainox** velkou pozornost potřebám a pohodlí těch, kteří musí s přístrojem denně pracovat.

Zásuvkový prostor pojme často používané kuchyňské nástroje společně s kuchařskou knihou a sondami teploty jádra, madlo dveří, kterým můžete otevřít dveře i v případě, máte-li plné ruce, dveře s dvojitými skleněnými průzory, kdy vnitřní průzor lze vyklápat pro lepší a jednodušší čištění, rozvodná deska přístupná z čelní strany pro pohodlnější a bezpečné servisní zásahy a integrovaná hadicová sprcha s vratnou automatikou a sériovým uzavíracím kohoutem.



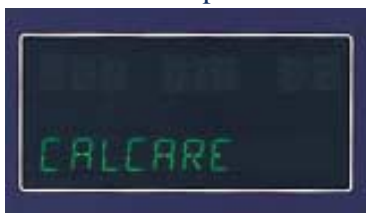
Uvnitř přístroje **The Cube** se nachází i mnoho dalších konstrukčních inovací, které sice nejsou vidět, avšak projevují se výkony, tichým provozem, rovnoměrností, výsledky přípravy pokrmů a vysokou spolehlivostí.

ce inovací

CCS – Cube Check System

CCS je systém samodiagnózy trouby, který vám indikuje okamžik odvápnění výrobníku páry podle kvality vody.

Rovněž kontroluje stav kalibrace teplotních čidel a hlídá počet provozních hodin přístroje a bojleru, aby byl váš horkovzdušný konvektomat **The Cube** stále funkční



CSP – Cube Servicing Program

Tento program zjišťuje případné závady a umožňuje díky včasné diagnóze rychlé, cílené a včasné opravy včetně následné úspory času a snížení prostoje zařízení.

Mimo to umožňuje servisním technikům provádět dokonalou kontrolu funkčnosti systému **The Cube** a případně obnovovat původně nastavené parametry.



Online servis

Firma **Lainox** nabízí svým zákazníkům již dlouho příslušný informační servis pro horkovzdušné konvektomaty a přístroje, ze kterých se skládá

Lainox Cooking

System, včetně tech-

nických informací a

zpráv; můžete se nechat

zapsat do školících

kurzů pro servisní tech-

niky, vyžádat si podporu kuchyňských

mistrů společnosti **Lainox**, abyste uměli

váš horkovzdušný konvektomat nebo

Lainox Cooking System optimálně

využívat, nebo se můžete přihlásit do

kurzů vaření pro uživatele, které se perio-

d i c k y

konají v

naší firmě.



Lainox TheCube Konstrukční vlastnosti

Konstrukce z ušlechtilé oceli 18/10 ASI 304 • Prostor pro úpravu pokrmů z lisované ušlechtilé oceli 18/10 ASI 304, lichoběžníkovité, zakulacené hrany s velkým poloměrem pro snadné čištění • Zcela hladký prostor pro tepelnou úpravu, utěsněný a bezešvě svařený • 35 mm silná tepelná izolace prostoru pro tepelnou úpravu • Dveře s dvojitými průzory z tvrzeného skla se vzduchovou mezerou pro snížení vyzařování tepla ven • Vnitřní sklo se sklopným otvorem pro snadné čištění - volitelně otvor vpravo nebo vlevo • Zástrčné těsnění na čelní straně trouby ze silikonové pryže odolné proti působení tepla a stárnutí • Vana na kondenzát pod dveřmi, která odvádí kondenzovanou vodu i při otevřených dveřích přímo do odpadu • Výklopný plech pro vedení vzduchu pro snadné čištění prostoru ventilátoru • Výklopná obslužná clona se snadným přístupem za účelem údržby • Odvětrání prostoru

pro tepelnou úpravu s integrovanou výměnou vzduchu • Dvojitý přípoj vody (běžná a změkčená voda) • Mezinárodní komerčně běžné kvalitní díly • Integrovaná ruční sprcha s automatickým navijákem hadice a uzavíracím kohoutem (modely T a H sériově).

Elektrické topení

Vytápění prostoru pro tepelnou úpravu a výrobníku páry je zajišťováno elektrickými odpory zapouzdřenými litím z materiálu INCOLOY 800 • Automatická úspora energie pomocí Energy Saving.

Plynové topení

Nepřímé plynové topení prostoru pro tepelnou úpravu a bojleru je zajišťováno dmýchacím hořákem • Automatické zapalování hořáku s elektronickým hlídačem plamene a samodiagnostikou s automatickým opětovým zapalováním •



061

101

102

Model 061		
Kapacita GN	6x1/1	6x1/1
Vnější rozměry mm	930x750x810h	930x750x810h *(1010)
Jmenovitý příkon kW	8	0,5
Jm. tepelné zatížení kW/kcal	-/-	9/7740
Topný výkon v prostoru kW/kcal	7,5/-	9/7740
Topný výkon v boileru kW/kcal	7,5/-	9/7740
Výkon ventilátoru kW	0,5	0,5
Napájecí napětí	3NAC 400 V - 50Hz	AC 230 V - 50Hz
Vzdálenost vsuvů mm	70	70

Model 101		
Kapacita GN	10x1/1(**)	10x1/1(**)
Vnější rozměry mm	990x860x1090h	990x860x1090h *(1290)
Jmenovitý příkon kW	16	1
Jm. tepelné zatížení kW/kcal	-/-	18/15480
Topný výkon v prostoru kW/kcal	15/-	18/15480
Topný výkon v boileru kW/kcal	15/-	18/15480
Výkon ventilátoru kW	1	1
Napájecí napětí	3NAC 400 V - 50Hz	AC 230 V - 50Hz
Vzdálenost vsuvů mm	70	70

Model 102		
Kapacita GN	10x2/1 nebo 20x1/1	10x2/1 nebo 20x1/1
Vnější rozměry mm	1170x895x1090h	1170x895x1090h *(1290)
Jmenovitý příkon kW	31	1
Jm. tepelné zatížení kW/kcal	-/-	27/23220
Topný výkon v prostoru kW/kcal	30/-	27/23220
Topný výkon v boileru kW/kcal	30/-	27/23220
Výkon ventilátoru kW	1	1
Napájecí napětí	3NAC 400 V - 50Hz	AC 230 V - 50Hz
Vzdálenost vsuvů mm	70	70

* = výška s průřezovačem tahu

* = výška s průřezovačem tahu

** = anebo 10 nádob 60x40 s příslušnými lištami

* = výška s průřezovačem tahu

The Cube

LAINOX

Automatická úspora energie pomocí systému Energy Saving •
Vysokovýkonnostní výměník tepla s expanzní nádobou ze
žárovzdorné oceli AISI 310 S • Dvoustupňový plynový ventil.

Bezpečnostní vybavení

Bezpečnostní termostat prostoru pro tepelnou úpravu, ochrana

před přetlakem a podtlakem prostoru, tepelný stykač motoru
Mikroport, bezpečnostní termostat bojleru, ochrana před
přetlakem, automatická kontrola plného stavu bojleru, chlaze-
ní elektrických komponentů.



201



202

Model 201		
Kapacita GN	20x1/1	20x1/1
Vnější rozměry mm	1010x860x1950h	1010x860x1950h *(2150)
Jmenovitý příkon kW	31,8	1,8
Jm. tepelné zatížení kW/kcal	-/-	27/23220
Topný výkon v prostoru kW/kcal	30/-	27/23220
Topný výkon v boileru kW/kcal	30/-	27/23220
Výkon ventilátoru kW	1,8	1,8
Napájecí napětí	3NAC 400 V - 50Hz	AC 230 V - 50Hz
Vzdálenost vsuvů mm	67	67

* = výška s přerušovačem tahu

Model 202		
Kapacita GN	40x1/1 nebo 20x2/1	40x1/1 nebo 20x2/1
Vnější rozměry mm	1290x895x1950h	1290x895x1950h *(2250)
Jmenovitý příkon kW	61,8	1,8
Jm. tepelné zatížení kW/kcal	-/-	54/46440
Topný výkon v prostoru kW/kcal	60/-	54/46440
Topný výkon v boileru kW/kcal	60/-	54/46440
Výkon ventilátoru kW	1,8	1,8
Napájecí napětí	3NAC 400 V - 50Hz	AC 230 V - 50Hz
Vzdálenost vsuvů mm	67	67

* = výška s přerušovačem tahu

The Cube

LAINOX

PROVEDENÍ

Elektronické programování se scrollerem, alfanumerický displej, Autoclimate, samodiagnostika, dvojí otáčky, Autoreverse (cirkulace vzduchu v prostoru pro tepelnou úpravu s automatickou dmychadlovou reverzací), vícebodová sonda teploty jádra, vnitřní osvětlení prostoru pro tepelnou úpravu.

Funkční módy

- Horký cirkulující vzduch se systémem Autoclimate 30°C - 300°C
- Příprava v páře 30°C - 130°C (nízká teplota, atmosféricky, nuceně)
- Kombinovaná příprava se systémem Autoclimate 30°C - 300°C
- Regenerování se systémem Autoclimate 120°C - 140°C
- Sonda teploty jádra 30°C - 100°C
- Příprava pokrmů v automatickém sledu (až 9 kroků)
- Příprava s dlouhým časem
- Udržování teplých pokrmů systémem Autoclimate
- Konečná příprava se třemi stupni opečení
- Časově řízené automatické zapínání přístroje (předvolba doby spuštění)



Elektronické programování s 99 programy a 9 automatickými cykly přípravy jídel, numerický displej, Autoclimate, samodiagnostika, Autoreverse (cirkulace vzduchu v prostoru pro tepelnou úpravu s automatickou dmychadlovou reverzací), sonda teploty jádra, vnitřní osvětlení prostoru pro tepelnou úpravu.

Funkční módy

- Horký cirkulující vzduch se systémem Autoclimate 30°C - 300°C
- Příprava v páře 30°C - 130°C (nízká teplota, atmosféricky, nuceně)
- Kombinovaná příprava se systémem Autoclimate 30°C - 300°C
- Regenerování se systémem Autoclimate 120°C - 140°C
- Sonda teploty jádra 30°C - 100°C
- Příprava pokrmů v automatickém sledu
- Udržování teplých pokrmů systémem Autoclimate



Mechanický, časovač s chladicí polohou při otevřených dveřích a trvalém provozu, Autoreverse (cirkulace vzduchu v prostoru pro tepelnou úpravu s automatickou dmychadlovou reverzací), ruční zapáření, odvodušňovací ventil a vnitřní osvětlení.

Funkční módy

- Horký cirkulující vzduch 50°C - 300°C
- Příprava v páře 50°C - 100°C
- Kombinovaná příprava 50°C - 300°C
- Volitelně: regulace teploty jádra 20°C - 100°C



Elektronické provedení T se scrollerem

Výbava	
SCROLLER	•
AUTOCLIMA	•
Tlačítko PLUS	•
Dvě rychlosti ventilátoru	•
Vícebodová sonda jádra	•
Standardní sonda jádra	-
Jehlová sonda jádra	○
DELTA T	•
WCS (aut. čištění)	○
Rozhraní HACCP	•
Integrovaná hadicová sprcha	•
Zásuvkový prostor pro odkládání	•

• = sériově ○ = volitelná varianta - = není zahrnuto

Elektronické provedení H

Výbava	
SCROLLER	-
AUTOCLIMA	•
Tlačítko PLUS	-
Dvě rychlosti ventilátoru	-
Vícebodová sonda jádra	-
Standardní sonda jádra	•
Jehlová sonda jádra	○
DELTA T	-
WCS (aut. čištění)	-
Rozhraní HACCP	○
Integrovaná hadicová sprcha	•
Zásuvkový prostor pro odkládání	•

• = sériově ○ = volitelná varianta - = není zahrnuto

Elektromechanický model M

Výbava	
SCROLLER	-
AUTOCLIMA	-
Tlačítko PLUS	-
Dvě rychlosti ventilátoru	-
Vícebodová sonda jádra	-
Standardní sonda jádra	○
Jehlová sonda jádra	-
DELTA T	-
WCS (aut. čištění)	-
Rozhraní HACCP	-
Integrovaná hadicová sprcha	-
Zásuvkový prostor pro odkládání	-

• = sériově ○ = volitelná varianta - = není zahrnuto

Přístroje pro udržování teplých jídel, se systémem Autoclimate

Pro další zvýšení vašich kuchařských výkonů vám **Lainox** nabízí možnost instalovat modely **The Cube 061, 101 a 102** na jednom přístroji pro udržování tepla se systémem **Autoclimate** nebo modely **The Cube 201 a 202** s vhodnými přístroji pro udržení tepla kombinovat. Přístroj pro

udržování tepla udržuje právě připravená jídla teplá na správné teplotě a se správným stupněm vlhkosti až do okamžiku servírování. A i předvařená jídla si díky funkci **Autoclimate** zachovají původní vlastnosti jako začerstva.



25

MA 101

MA 061

Udržování s Autoclimate

Model	Rozměry mm	Kapacita GN	KW	V/Hz
MA061	930x750x850h	16x1/1 nebo 8x2/1	2,5	AC 230V - 50Hz
MA101	990x790x700h	12x1/1 nebo 6x2/1	2,5	AC 230V - 50Hz
MA102	1170x825x700h	12x1/1 nebo 6x2/1	2,5	AC 230V - 50Hz
MA201	990x650x1920h	20x1/1	5	AC 230V - 50Hz
MA202	990x890x1920h	40x1/1 nebo 20x2/1	6,4	AC 230V - 50Hz

The Cube

LAINOX

Podstavce

Modely **The Cube 061, 101 a 102** lze postavit na libovolnou pracovní desku ve vaší kuchyni nebo na připravené podstavce. V případě podstavců se může jednat o podstavce s podlahovým plechem, které mají ve spodní oblasti volný prostor, nebo, za účelem lepšího využití prostoru, o podstavce s vestavěnými odkládacími kolejnicemi pro kuchyňské nástroje, o podstavné skříně pro odkládání pečicích plechů a roštů či skříně pro udržování tepla, ve kterých můžete nakrátko udržovat jídla, která jste vzali z horkovzdušného konvektomatu, teplá. Všechny podstavce mohou být vybaveny prostorem pro umístění čisticích prostředků a uchovávání vody.



Transportní vozíky a roštové podstavce

Všechny horkovzdušné konvektomaty řady **The Cube** ve velikostech **061 - 101 a 102** mohou být vybaveny vyjímatelným roštovým podstavcem. Modely **201 a 202** jsou sériově vybaveny pojízdným roštovým podstavcem. Vyjímatelné zasuvací držáky se mohou pohybovat na kolečkových vozících a lze je používat v rázových mrazničkách a přístrojích pro udržování tepla a regeneračních přístrojích, čímž odpadá manipulace s jednotlivými nádobami, plechy nebo rošty.



Podstavce					
Model	Rozměry mm	Kapacita GN		Rozestupy mm	
SR061	930x605x850h	-		-	
SP061	930x605x850h	12x1/1 nebo 6x2/1		70	
SR101	990x715x700h	-		-	
SP101	990x715x700h	12x1/1 nebo 6x2/1		70	
SR102	1170x750x700h	-		-	
SP102	1170x750x700h	12x1/1 nebo 6x2/1		70	
Neutrální skříně					
Model	Rozměry mm	Kapacita GN		Rozestupy mm	
AN061	930x605x850h	8x1/1		62	
AN101	990x715x700h	12x1/1 nebo 6x2/1		62	
AN102	1170x750x700h	12x1/1 nebo 6x2/1		62	
Teplé skříně					
Model	Rozměry mm	Kapacita GN	KW	V/Hz	Rozestupy mm
AC061	930x605x850h	8x1/1	2,5	AC 230V - 50Hz	62
AC101	990x715x700h	12x1/1 nebo 6x2/1	2,5	AC 230V - 50Hz	62
AC102	1170x750x700h	12x1/1 nebo 6x2/1	2,5	AC 230V - 50Hz	62

Vozíky a zavazací ralmly				
Model		Rozměry mm	Kapacita GN	Rozestupy mm
Klec	Převážecí vozík			
SG061	CR061	655x630x1210h *(1680)	6x1/1	65
SG101	CR101	705x710x1060h *(1810)	10x1/1	65
SG102	CR102	705x900x1060h *(1810)	20x1/1 nebo 10x2/1	65
	KS201	690x610x1845h *	20x1/1	67
	KS202	690x840x1845h *	40x1/1 nebo 20x2/1	67

* = Výška se zavazacím rámem

Banketní system					
Model		Rozměry mm	Počet talířů Ø 31 cm	Rozestupy mm	Izolační kryt
Klec na talíře	Převážecí vozík				
PR061	CR061	655x630x1210h *(1680)	14	58	CP061
PR101	CR101	705x710x1060h *(1810)	30	68	CP101
PR102	CR102	705x900x1060h *(1810)	49	68	CP102
	KP201	690x610x1845h *	60	68	CP201
	KP202	690x840x1845h *	100	68	CP202

* = Výška s rámem na talíře

Nádoby GN a rošty

At' již potřebujete cokoli, **Lainox** vám může nabídnout vhodné příslušenství. Pečicí rošty, pečicí plechy a nádoby právě pro vás. Hliník, ocelové a smaltované plechy všech velikostí, s otvory a hladké, nádoby na fritování, rošty na grilování kuřat, pečicí plechy na chléb a bagety. Vždy je k dispozici redukční rám pro použití nádob 1/2 GN. Perfektní prostředí pro všechny metody tepelné úpravy pokrmů.



Čisticí prostředky

Aby bylo možno docílit s automatickým čisticím systémem **WCS** co nejlepších výsledků, vyvinula firma **Lainox** speci-
fický čisticí prostředek, který zaručuje dokonalou čistotu a hygienu. Dodává se v baleních po 1 a 10 litrech a lze jej dopravovat kolečkovým vozíkem nebo jej umístit do příslušného prostoru na podstavci (volitelná varianta). Alternativně naleznete v programu příslušenství ruční stříkací pistole s nádobami o objemu 2 nebo 5 litrů.



Nádoby a rošty	
Model	Provedení
Rošt	Pochromovaný nebo nerez
Rošt na kuřata	Nerez
Nádoby	Nerez
Děrované nádoby	Nerez
Víka pro GN	Nerez
Smaltované nádoby	
Roštové nádoby	Nerez
Pekařské plechy	Hliník nebo děrované
Plechy na pizzu	Hliník
Redukční rám	z 1/1GN na 1/2GN

Čisticí prostředky		
Model		Objem l.
DL001	Čisticí prostředek	1
DL010	Čisticí prostředek	10
PL002	Ruční rozprašovač	2
PL005	Ruční rozprašovač	5
CD001	Vozík na čisticí prost.	2 kanystry po 10 l.
Ruční sprcha		
Model	Délka pružné hadice Mt	
LD15	1,5	
LD25	2,5	

The LAINOX logo consists of the word "LAINOX" in a bold, white, sans-serif font, centered within a dark blue square.

LAINOX-ALI SpA
Via Schiaparelli, 15
Z. I. San 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

