



Multigrill

РАСШИРЯЕТ ГОРИЗОНТЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ



ДО 96 ЦЫПЛЯТ ВСЕГО ЗА 30 МИНУТ *

Специальный противень для приготовления домашней птицы. Изготовлен из алюминиевого сплава и покрыта трехслойным антипригарным покрытием.

ИДЕАЛЬНО ПОДХОДИТ ДЛЯ:

- Цыплят, петушков, уток различных размеров и веса.
- Достижения мягкости и сочности при приготовлении грудки и румяной хрустящей корочки снаружи.
- Поддержания целостности продукта, недопущения его прилипания к противню во время извлечения благодаря антипригарному покрытию.

ПРЕИМУЩЕСТВА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ:

- До 18% больше продукта по сравнению с использованием решеток для цыплят за счет меньшей потери веса.
- Время приготовления: на 35% ниже по сравнению с использованием классических решеток для цыплят.
- Потребление энергии: на 20% меньше благодаря сокращенным срокам приготовления по сравнению с использованием классических решеток для птицы.
- Сведены к минимуму сроки и расходы на мойку и очистку.
- Благодаря антипригарному покрытию не остается загрязнений. - За счет пониженной потери веса печь меньше загрязняется.

Модель **к-во цыплят**

1/1 GN

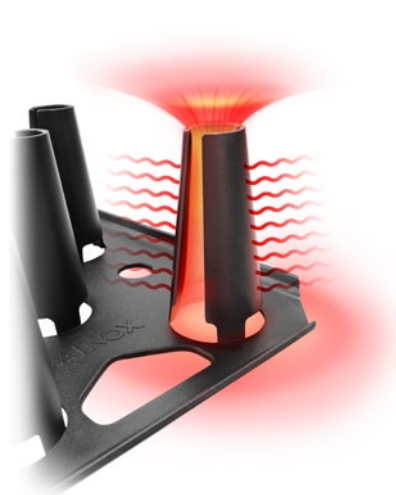
PS1106 6 цыплят

PS1108 8 цыплят



SPEEDY CHICKEN

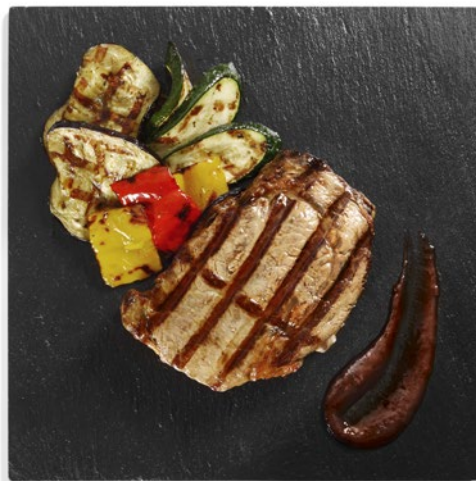
Специальный противень для приготовления птицы.



Специальные конусы для размещения продукта создают конвекционное воздействие тепла, что ускоряет тепловой обмен в процессе приготовления.

Благодаря такой инновационной системе продукт готовится в кратчайшие сроки как снаружи, так и внутри.

* цыплята по 950 г.



КАЧЕСТВО И СКОРОСТЬ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЕЗ КОМПРОМИССОВ

Специальная решетка для приготовления мяса, рыбы и овощей из специального материала HTC3 (High Thermal Conductivity), разработанного компанией Lainox.

Она имеет высокую теплопроводность и покрыта трехслойным антипригарным покрытием.

Особая конструкция гарантирует идеальное приготовление с обеих сторон, а благодаря толстым пруткам обеспечиваются ярко выраженные полоски на блюде.

ИДЕАЛЬНО ПОДХОДИТ ДЛЯ:

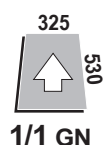
- Приготовления кусков мяса различных размеров и веса, целых выпотрошенных тушек птицы (цыплят), рыбы, различных ракообразных и овощей.

ПРЕИМУЩЕСТВА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ:

- Время приготовления: на 25% меньше, по сравнению с использованием классических решеток.
- Идеальное прожаривание одновременно с двух сторон.
- Потребление энергии: на 20% меньше благодаря сокращенным срокам приготовления по сравнению с использованием классических решеток.
- Сведены к минимуму сроки и расходы на мойку и очистку. Благодаря антипригарному покрытию не остается загрязнений и духовка загрязняется меньше.

Модель

1/1 GN
SG11C



1/1 GN

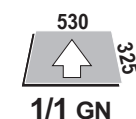


SPEEDY GRILL

Специальная решетка для приготовления мяса, рыбы и овощей, из материала HTC3 (High Thermal Conductivity)

Модель

1/1 GN
SG11L



1/1 GN



SPEEDY GRILL

Специальная решетка для приготовления мяса, рыбы и овощей, из материала HTC3 (High Thermal Conductivity)



ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ГРИЛЕ

Специальные решетки для приготовления овощей и мяса с тефлоновым антипригарным покрытием.

ИДЕАЛЬНО ПОДХОДЯТ ДЛЯ:

- Перца, кабачков, салата radicchio, баклажанов, картофеля на мод. GV110.
- Филе мяса, рыбы, антрекоты на мод. GC113.

ПРЕИМУЩЕСТВА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ:

- Отличные полосы без подгорания и почернения.
- Мягкое и сочное мясо.
- Нет необходимости в наблюдении.

Модель

2/3 GN
GV230

1/1 GN
GV110



SQUARE GRILL

Специальная решетка из алюминия с тефлоновым антипригарным покрытием для приготовления овощей



LAINOX GRILL

Специальная решетка из алюминиевого сплава с функцией накопления тепла и антипригарным покрытием для приготовления мяса и рыбы

Модель

2/3 GN
GC230

1/1 GN
GC113



ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ГРИЛЕ И ПИЦЦА

Излучающие, рифленые или гладкие жарочные поверхности большой толщины с функцией накопления тепла.

ИДЕАЛЬНО ПОДХОДЯТ ДЛЯ:

- Приготовление рыбы и мяса, отбивных, гамбургеров (до 15 штук) на рифленой стороне.
- Приготовление пиццы, фокаччи, лепешек на гладкой стороне.

ПРЕИМУЩЕСТВА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ:

- Отличные полоски и приготовление без подгорания.
- Время приготовления менее на 30% благодаря сильному накоплению тепла и прекращению его воздействия за короткое время.
- Нет необходимости в наблюдении.

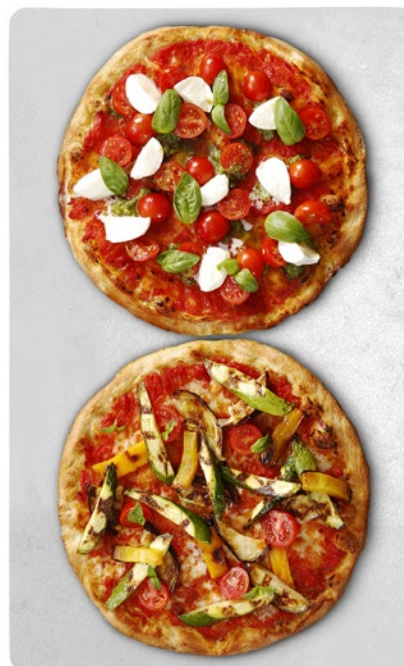
**Модель с гладкой
и рифленой
сторонами**

1/1 GN
APLR11



STRIPE GRILL - PIZZA GRILL

Двусторонний гладкий/рифленый лист с функцией накопления тепла и антипригарным покрытием



Гладкая модель

600x400
AP064

PIZZA GRILL

Гладкий лист из специального сплава с накоплением тепла



ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ШАМПУРЕ

Решётки для шпателей и шампуров, на которых нанизаны кусочки мяса, рыбы или овощей различных размеров

ИДЕАЛЬНО ПОДХОДЯТ ДЛЯ:

- Мясные шпательки, тандури, рыба или овощи на мод. GS112 до 15 штук.
- Шампуры 52 см на мод. GS111 до 5 штук.

ПРЕИМУЩЕСТВА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ:

- Идеальное внешнее подрумянивание достигается благодаря приготовлению в вентилируемом воздухе, а степень приготовления внутри получается мягкой и сочной с минимальной потерей в весе.
- Скорость приготовления 10–15 минут, в том числе и для больших количеств.
- Нет необходимости в наблюдении.

Модель к-во шпательки

2/3 GN
GS230

8 шпательки

1/1 GN
GS112

15 шпательки



SKEWER GRILL 23

Специальная решетка из нержавеющей стали для приготовления шашлыков из мяса, рыбы или овощей

Модель к-во шампуров

1/1 GN
GS111

5 шампуров



SKEWER GRILL 52

Специальная решетка из нержавеющей стали для приготовления шашлыков



ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ШАМПУРЕ

Решетки из нержавеющей стали для цыплят.
Шампур из нержавеющей стали с основанием.

ИДЕАЛЬНО ПОДХОДИТ ДЛЯ:

- Курица, утка, цыплята на мод. P1108.
- Поросенок, козленок и ягненок на мод. SAM55.

ПРЕИМУЩЕСТВА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ:

- До 24 цыплят в печи на 10 противней за 36 минут.
- Потеря веса до 50% меньше по сравнению с вертелом.
- Мясо сохраняет мягкость даже после охлаждения.
- Идеально равномерное приготовление за счет типа размещения.
- Нет необходимости в наблюдении.

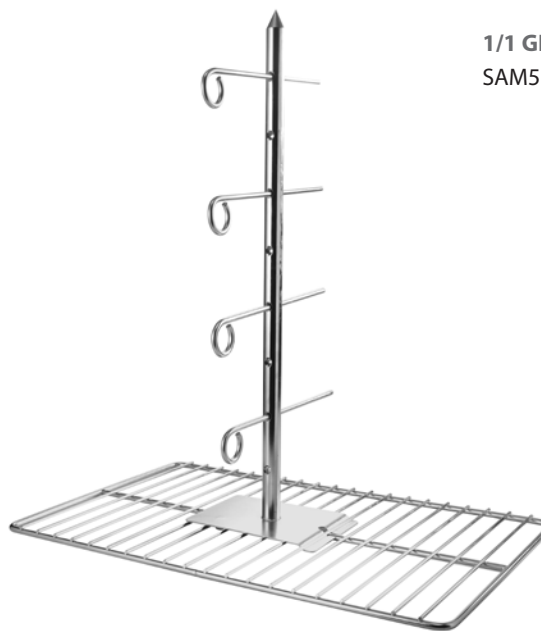
Модель	к-во цыплят
2/3 GN P230	4 цыпленка
1/1 GN P1108	8 цыплят



CHICKEN SPIT

Специальная профилированная решетка
из нержавеющей стали

Модель	Н шампура
1/1 GN SAM55	550 mm
	Макс. 12 кг.



LAMB SPIT

Вертел из нержавеющей стали с основанием
для поросенка, козленка, ягненка



ПРИГОТОВЛЕНИЕ ВО ФРИТЮРЕ И ПАНИРОВКЕ

Специальные листы для фритюра и панировки.

ИДЕАЛЬНО ПОДХОДЯТ ДЛЯ:

- Картофеля, оливок, тапаса, овощей в кляре на мод. R1104.
- Жарка в панировке, отбивные, цыпленок, овощи в кляре за 5–10 мин. на мод. АТ..

ПРЕИМУЩЕСТВА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ:

- Жарка без погружения в кипящее масло, сухая и хрустящая.
- Без расходов на приобретение и переработку масла.
- До 50 порций замороженного картофеля в печи на 10 противней за 15 минут.
- Мясо сохраняет мягкость даже после охлаждения.
- Нет необходимости в наблюдении.

Модель **Макс. загрузка**

2/3 GN
R230

1 кг.

1/1 GN
R1104

1,5 кг.

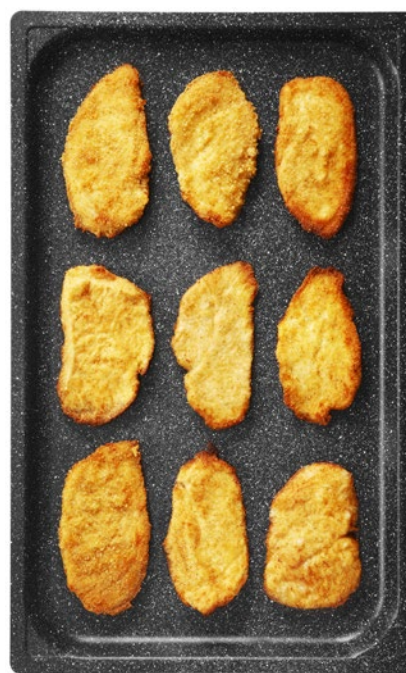
2/1 GN
R2104

3 кг.



FRY BASKET

Корзина из стальной нержавеющей проволоки для фритюра



STIR-FRY PAN

Специальный противень из алюминиевого антипригарного сплава с минеральными частицами с эффектом камня

Модель **Н противня**

2/3 GN
AT230

20 мм

1/1 GN
AT02

20 мм

AT04

40 мм

AT06

60 мм



ЖАРКА И ПРИГОТОВЛЕНИЕ ОМЛЕТОВ

Листы из алюминия с формами на Ø 120 мм и Ø 200 мм с тефлоновым антипригарным покрытием.

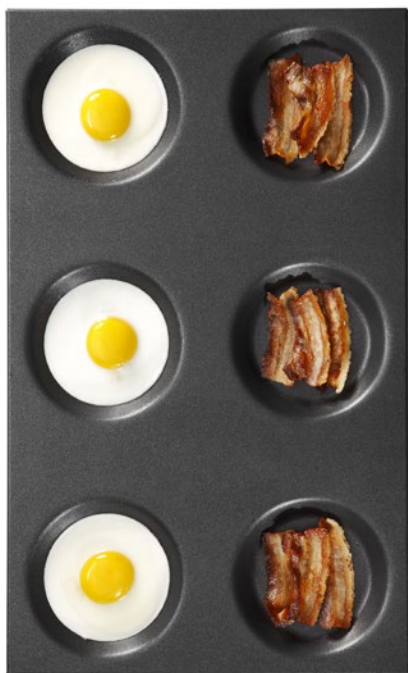
ИДЕАЛЬНО ПОДХОДЯТ ДЛЯ:

- Яичница, блины, омлеты до 60 штук на мод. TF106 для печи на 10 противней за 2 минуты.
- Омлеты на несколько порций с травами, картофелем, цуккини, беконом, сыром на мод. TF223 до 20 штук в печи на 10 противней за несколько минут.

ПРЕИМУЩЕСТВА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ:

- Идеально равномерное приготовление.
- Идеально подходит для больших количеств.
- Продукты не пригорают, простота в очистке.
- Нет необходимости во вмешательстве или в наблюдении.

Модель	Вместимость
1/1 GN TF106	6 шт.
2/1 GN TF112	12 шт.



BULLSEYE PAN

Антипригарный тефлоновый противень из алюминиевого сплава Ø 120 мм

Модель	Вместимость
2/3 GN TF123	1 шт.
1/1 GN TF223	2 шт.
2/1 GN TF623	6 шт.



OMELETTE PAN

Антипригарный тефлоновый противень из алюминиевого сплава Ø 200 мм



ПРИГОТОВЛЕНИЕ ФУРШЕТНЫХ БЛЮД И ПИРОЖНЫХ/ПИРОГОВ

Противни из алюминиевого сплава гладкие или перфорированные с тефлоновым антипригарным покрытием, открытые по бокам.

ИДЕАЛЬНО ПОДХОДЯТ ДЛЯ:

- Быстрое приготовление, фуршетные блюда, тапас.
- Кондитерские изделия и пироги, булочки.

ПРЕИМУЩЕСТВА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ:

- Равномерное приготовление.
- Скорость приготовления.
- Продукты не прилипают благодаря антипригарному покрытию, чрезвычайная легкость очистки.
- Нет необходимости во вмешательстве или в наблюдении.

Модель

1/2 GN
ATL12

2/3 GN
ATL23

1/1 GN
AT11



FINGER GRILL

Гладкий тефлоновый противень из
алюминиевого сплава

Модель

1/2 GN
ATF12

2/3 GN
ATF23

1/1 GN
AF11



BAKE PAN

Перфорированный тефлоновый
противень из алюминиевого сплава



ТУШЕНИЕ И ЗАПЕКАНИЕ

Специальные емкости из алюминиевого сплава с антипригарным покрытием и эффектом камня.
Специальные емкости из эмалированной стали с мраморным эффектом.

ИДЕАЛЬНО ПОДХОДЯТ ДЛЯ:

- Приготовление на низкой температуре, первые блюда, запеченная рыба на мод. АТ..
- Жареный перец, рататуй, печеный радиккьо, тушеные блюда и отличные запеканки на мод. S11..

ПРЕИМУЩЕСТВА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ:

- Особые покрытия способствуют скорости передачи тепла.
- Продукты не прилипают, таким образом не возникают точки пригорания.
- Уменьшенное время приготовления.
- Легкость очистки.

Модель Н противня

2/3 GN

AT230 20 мм

1/1 GN

AT02 20 мм

AT04 40 мм

AT06 65 мм



STIR-FRY PAN

Специальный противень из алюминиевого антипригарного сплава с минеральными частицами с эффектом камня

Модель Н противня

1/1 GN

S1102 20 мм

S1104 40 мм

S1106 65 мм

2/1 GN

S2102 20 мм

S2104 40 мм

S2106 65 мм



STEW PAN

Специальный противень из эмалированного алюминия с мраморным эффектом



ПРИГОТОВЛЕНИЕ СОУСНЫХ БЛЮД И БЛЮД НА ПАРУ

Противни из нержавеющей стали, гладкие или перфорированные, различной глубины.

ИДЕАЛЬНО ПОДХОДЯТ ДЛЯ:

- Приготовление в печи, подливы и соусы.
- Приготовление на пару рыбы, овощей или мяса.

ПРЕИМУЩЕСТВА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ:

- Многофункциональность за счет различной глубины.
- Простота очистки в посудомоечной машине.
- Нет необходимости во вмешательстве или в наблюдении.

Модель Н противня

1/2 GN

T1202	20 мм
T1204	40 мм
T1206	65 мм

2/3 GN

T2302	20 мм
T2304	40 мм
T2306	65 мм

1/1 GN

T1102	20 мм
T1104	40 мм
T1106	65 мм

2/1 GN

T2102	20 мм
T2104	40 мм
T2106	65 мм



GN PAN

Противень штампованный из нержавеющей стали



STEAM PAN

Противень штампованный перфорированный из нержавеющей стали

Модель Н противня

1/2 GN

F1202	20 мм
F1204	40 мм
F1206	65 мм

2/3 GN

F2302	20 мм
F2304	40 мм
F2306	65 мм

1/1 GN

F1102	100 мм
F1104	150 мм
F1106	20 мм
F1110	40 мм
F1115	65 мм

2/1 GN

F2102	100 мм
F2104	150 мм
F2106	20 мм
F2110	40 мм
F2115	65 мм



ПРИГОТОВЛЕНИЕ В ВАКУУМЕ ПРИ НИЗКОЙ ТЕМПЕРАТУРЕ

Решетки из нержавеющей стали или хромированные для различного применения.
Температурный щуп для приготовления малых размеров или в вакууме.

ИДЕАЛЬНО ПОДХОДЯТ ДЛЯ:

- Размещение сковород или емкостей.
- Вакуумные упаковки.

ПРЕИМУЩЕСТВА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ:

- Уменьшенная контактная поверхность для равномерности приготовления.
- Максимальная точность приготовления благодаря температурному щупу.
- Нет необходимости во вмешательстве или в наблюдении.

Модель из нержавеющей стали

2/3 GN
X2300

1/1 GN
X1100

2/1 GN
X2100

600x400
GX64



Решетка из нержавеющей стали



Температурный щуп Ø 1 мм

Температурный щуп Ø 1 мм моноточечный

Необходим для продуктов малых размеров или при использовании техники приготовления в вакууме на низкой температуре.



Мод. KSA001



ПРИГОТОВЛЕНИЕ ХЛЕБА И КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ

Противни фигурные из алюминиевого сплава с силиконовым антипригарным покрытием.
Противни из алюминиевого сплава гладкие или перфорированные с тефлоновым антипригарным покрытием, открытые по бокам.

ИДЕАЛЬНО ПОДХОДЯТ ДЛЯ:

- Приготовление багетов и батонов на мод. T42 (600x400 мм)
- Различные пирожные, булочки, штрудели, печенье, пицца и фокачча на мод. ATF64.

ПРЕИМУЩЕСТВА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

- Идеально равномерное приготовление благодаря микроперфорированию.
- Скорость приготовления до 30% меньше по сравнению с традиционными системами.
- Нет необходимости во вмешательстве или в наблюдении.

Модель

600 x 400
T42



BAGUETTE PAN

Фигурный противень из алюминиевого сплава с силиконовым антипригарным покрытием на 5 багетов



BAKE PAN

Перфорированный тефлоновый противень из алюминиевого сплава, открытый по бокам

Модель

Н противня

600 x 400

тефлонированный противень

ATL64	гладкий
ATF64	перфорированный

алюминиевый противень

T11	открытый с 2 сторон
T12	20 мм
T14	40 мм

алюминиевый противень перфорированный

T22	20 мм
-----	-------

противень из алюминиевого листа

T31	открытый с 2 сторон
T32	20 мм
T34	40 мм



АРОМАТЫ

Для серии Naboo доступно приложение Smokegrill (запатентовано).
При сжигании ценных пород древесины получают экологичный ароматизатор Smoke.

ИДЕАЛЬНО ПОДХОДЯТ ДЛЯ:

- Приготовление на гриле
- Копчение

ПРЕИМУЩЕСТВА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ:

- Имитация преимуществ дровяного приготовления: необходимый вкус и аромат без дыма и загрязнений.
 - Внешний вид, аналогичный полученному на гриле и барбекю.
- Никаких остатков, печь немедленно готова для дальнейшего приготовления.
- Нет необходимости в ручном вмешательстве, процесс управляется автономно приложением.



SMKEB - 875 gr.
Аромат Smoke, копчение

ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ ПРИ ПРИГОТОВЛЕНИИ



Мод. 061 Мод. 101 Мод. 062 Мод. 102 Мод. 161 Мод. 201 Мод. 202 Время пригото-
вления:

SKEWER GRILL 23 - Мод. GS112 – GN 1/1  Примерное кол-во шампуров дл. 23 см	90	150	180	300	90 + 150	300	600	15'
SKEWER GRILL 52 - Мод. GS111 – GN 1/1  Примерное кол-во шампуров дл. 52 см	30	50	60	100	30 + 50	100	200	15'
SPEEDY GRILL - Мод. SG11C – GN 1/1  Примерное кол-во кусков филе по 250 г	72	120	144	240	72 + 120	240	480	8'
SQUARE GRILL - Мод. GV110 – GN 1/1  Примерное кол-во ломтиков баклажана	144	240	288	480	144 + 240	480	960	10'
STEW PAN - Мод. S1104 – GN 1/1  Примерное кол-во порций пеперонаты	90	150	180	300	90 + 150	300	600	18'
PIZZA GRILL - Мод. APLR11 – GN 1/1  Примерное кол-во круглых пицц	12	20	24	40	12 + 20	40	80	10'
FRY BASKET - Мод. R1104 – GN 1/1  Примерное кол-во порций картофеля	30	50	60	100	30 + 50	100	200	15'

* Время указано для мод. 101. Может изменяться в зависимости от размера кусков и/или величины загрузки.

ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ ПРИ ПРИГОТОВЛЕНИИ



Мод. 061

Мод. 101

Мод. 062

Мод. 102

Мод. 161

Мод. 201

Мод. 202

Время приготовления:

STIR-FRY PAN - Мод. AT02 – GN 1/1  Примерное кол-во отбивных	54	90	108	180	54 + 90	180	360	8'
BULLSEYE PAN - Мод. TF106 – GN 1/1  Примерное кол-во яичниц	36	60	72	120	36 + 60	120	240	2'
SPEEDY CHICKEN - Мод. PS1108 – GN 1/1  Примерное кол-во куриц	16	24	32	48	16 + 24	48	96	35'/55'
STRIPE GRILL - Мод. APLR11 – GN 1/1  Примерное кол-во гамбургеров	90	150	210	300	90 + 150	300	600	6'
OMELETTE PAN - Мод. TF223 – GN 1/1  Примерное кол-во многопорционных яичниц	12	20	28	40	14 + 20	40	80	10'
BAKE PAN - Мод. AF11 – GN 1/1  Примерное кол-во бриошей	72	120	144	240	72 + 120	240	480	25'
BAGUETTE PAN - Мод. T42 – 600 x 400  Примерное кол-во багетов	30	50	60	100	30 + 50	100	200	14'

* Время указано для мод. 101. Может изменяться в зависимости от размера кусков и/или величины загрузки.



POLLOGRILL

Приложение для управления приготовлением кур на вертеле.
ВОЗМОЖНОСТЬ УСТАНОВКИ ПОСЛЕ ПРИОБРЕТЕНИЯ УСТРОЙСТВА

ИДЕАЛЬНО ПОДХОДИТ ДЛЯ:
супермаркеты, бакалея и мясные лавки

ПРЕИМУЩЕСТВА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ:

- Система сбора и утилизации жиров от приготовления, практичная и быстрая в установке.
- Отсутствие потерь времени на очистку, благодаря наличию программы мойки GRILL, которая помогает всегда содержать рабочую камеру в чистоте.

Комплект Pollogrill

1/1 GN

NRG11 для печи мод. 061/101

2/1 GN

NRG21 для печи мод. 062/102

Мод. Печь		PS1108		PS1106	
					
		8 шт.		6 шт.	
061	16	2 x GN 1/1		2 x GN 1/1	
101	24	3 x GN 1/1		3 x GN 1/1	
062	32	4 x GN 1/1		4 x GN 1/1	
102	48	6 x GN 1/1		6 x GN 1/1	



Состав:

- Стальная емкость для сбора масла, в комплекте с краном.
- Канистра для сбора масла пластмассовая, емкость 50 литров.
- Резиновый удлинитель для крана.
- Фильтр жиров.



Мод. NFX01



POLLOGRILL PROFESSIONAL

Практичное приложение для управления приготовлением кур на вертеле.
ДОСТУПНО ИСКЛЮЧИТЕЛЬНО ПРИ ЗАКАЗЕ ПЕЧИ.

ИДЕАЛЬНО ПОДХОДЯТ ДЛЯ:

- Супермаркеты, гастрономия, мясные отделы

ПРЕИМУЩЕСТВА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

- Автоматическая система сбора жира в соответствующий лоток с индикацией уровня, расположенный в отсеке под печью.
- Отдельный служебный отсек для хранения канистр с моющим средством емкость 10 л.
- Отсутствие потерь времени на очистку, благодаря наличию программы мойки GRILL, которая помогает всегда содержать рабочую камеру в чистоте.

Комплект Pollogrill Professional

1/1 GN

BGRT061 для печи мод. 061

BGRT101 для печи мод. 101

2/1 GN

BGRT062 для печи мод. 062

BGRT102 для печи мод. 102

Мод. Печь		PS1108		PS1106	
			8 шт.		6 шт.
061	16	2 x GN 1/1	12	2 x GN 1/1	
101	24	3 x GN 1/1	18	3 x GN 1/1	
062	32	4 x GN 1/1	24	4 x GN 1/1	
102	48	6 x GN 1/1	36	6 x GN 1/1	



Состав:

- Оснащение печи емкостью и сливом.
- Держатель с нейтральным шкафом.
- Выпускной клапан с приводом.
- Емкость для сбора жира, извлекаемая с фильтром.
- Отдельный отсек для моющего средства.
- Фильтр жиров.



Мод. NFX01



БАНКЕТЫ

Отличное доведение до требуемой температуры и конечное приготовление идеальны благодаря системе Just Duet.

ИДЕАЛЬНО ПОДХОДЯТ ДЛЯ:

- спокойное проведение мероприятия с точностью и качеством, поскольку можно готовить блюда заранее, приготовление и охлаждение (Cook & Chill) на несколько дней раньше, затем их доведение до температуры подачи в нужный момент.

ПРЕИМУЩЕСТВА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ:

- Благодаря функции прибора Autoclima и специальным приспособлениям, несущей конструкции для с помощью модели Device 101 можно подавать одновременно до 90 блюд с максимальным качеством тарелок, тепловых покрытий для поддержания
 - 1 Naboo 101.
 - 3 несущие конструкции для тарелок.
 - 3 тележки для конструкции.
 - 2 тепловых покрытия.

Мод. Device	Модель комплекта	Объем блюд Ø 310 мм
061	БКQ061	20
101	БКQ101	30
062	БКQ062	32
102	БКQ102	49





КАЖДОЙ ПОТРЕБНОСТИ СВОЕ РЕШЕНИЕ

Время и качество больше не представляют проблемы для Just Duet даже для большого количества гостей.

ИДЕАЛЬНО ПОДХОДЯТ ДЛЯ:

- Мероприятия с большим количеством гостей, где требуется безупречное и отличное обслуживание за короткое время, например, конгресс, митинг или международная встреча.

ПРЕИМУЩЕСТВА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

- Можно приготовить, приготовить и охладить блюда на несколько дней раньше, затем разместить их уже готовыми для доведения до температуры в конструкциях для блюд.
- До 100 блюд в конструкции Device 202.
- На 3 кв. м камеры хранения можно разместить 600 блюд, готовых к доведению до температуры.
- Обслуживание 600 гостей можно выполнить за менее чем 30 минут вместе с:
 - 2 Naboo 202.
 - 6 несущих тележек для блюд.
 - 4 тепловых покрытия.

Мод. Device	Модель комплекта	Объем блюд Ø 310 мм
161	БКQ161	20+30
201	БКQ201	60
202	БКQ202	100





СПЕЦИАЛЬНЫЕ МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ПРИСПОСОБЛЕНИЯ

Приспособления для поддержания температуры и приготовления на низкой температуре.
Приспособления для расстойки с контролируемой влажностью.

ИДЕАЛЬНО ПОДХОДИТ ДЛЯ:

- Приготовление на низкой температуре.
- Поддержание температуры блюд, готовых к подаче.
- Расстойка хлебобулочных и кондитерских изделий.

ПРЕИМУЩЕСТВА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ:

Благодаря точности электронного контроля и за счет температурного шупа гарантируется точная температура подачи и точность приготовления.

Модель	Вместимость
MCR031E	3 x GN 1/1
MCR051E	5 x GN 1/1
KMC052E	5 x GN 2/1 10 x GN 1/1
	межосевое расстояние 70 мм



ПРЕИМУЩЕСТВА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ:

Идеальная расстойка достигается за счет цифровых команд и контроля за влажностью в камере.

Модель	Вместимость
BLV084	12 x 600x400
	межосевое расстояние 90 мм



ЧИСТЯЩИЕ СРЕДСТВА ДЛЯ СИСТЕМ МОЙКИ

Эксклюзивная формула чистящих средств и средств для удаления накипи LAINOX для систем мойки, жидкие средства в практичных картриджах 100% вторичной переработки или твердые средства нового состава.

ПРЕИМУЩЕСТВА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ:

- Время мойки сокращается вдвое по сравнению с традиционными системами.
- Никаких манипуляций с продуктом.
- Средство удаления накипи обеспечивает постоянную чистоту генератора пара.
- Достаточно выбрать подходящую программу мойки, и Device все сделает сам.
- Нет необходимости контроля за процессом мойки.

ДЛЯ НАСТОЛЬНЫХ МОДЕЛЕЙ



Модель	Упаковка
Жидкое чистящее средство COMBICLEAN CDL05	2 картриджа по 5 кг каждый
Жидкое средство удаления накипи CALFREE CCF05	2 картриджа по 4,5 кг каждый



ДЛЯ НАПОЛЬНЫХ МОДЕЛЕЙ

Модель	Упаковка
Жидкое чистящее средство COMBICLEAN DL010	1 канистра на 10 л
Жидкое средство удаления накипи CALFREE CF010	1 канистра на 10 л



LAINOX WORLDWIDE

ЕВРОПА

ITALY italy@lainox.com	IBERIA iberia@lainox.com	FRANCE france@lainox.com	UK uk@lainox.com	EIRE eire@lainox.com	DACH dach@lainox.com
BENELUX benelux@lainox.com	SCANDINAVIA scandinavia@lainox.com	CZECH czech@lainox.com	SLOVAKIA slovakia@lainox.com	HUNGARY hungary@lainox.com	POLAND poland@lainox.com
RUSSIA russia@lainox.com	BALTICS baltics@lainox.com	CSI csi@lainox.com	GREECE greece@lainox.com	TURKEY turkey@lainox.com	BALCANS balcans@lainox.com

АМЕРИКА И ОКЕАНИЯ

CANADA canada@lainox.com	USA usa@lainox.com	LATAM latam@lainox.com	AUSTRALIA australia@lainox.com	NEW ZEALAND newzealand@lainox.com
------------------------------------	------------------------------	----------------------------------	--	---

АЗИЯ И АФРИКА

MIDDLE EAST middleeast@lainox.com	MALAYSIA malaysia@lainox.com	PHILIPPINES philippines@lainox.com	SINGAPORE singapore@lainox.com	CHINA china@lainox.com	THAILAND thailand@lainox.com
VIETNAM vietnam@lainox.com	HONG KONG hongkong@lainox.com	TAIWAN taiwan@lainox.com	SOUTH AFRICA southafrica@lainox.com		



LAINOX ALI Group S.r.l.
Via Schiaparelli 15
Z.I. S. Giacomo di Veglia
31029 Vittorio Veneto (TV) - Italy

Tel +39 0438 9110
Fax +39 0438 912300
lainox@lainox.com
www.lainox.com



an Ali Group Company



The Spirit of Excellence