

LAINOX



Compact
green

Жемчужина на вашей кухне

Compact

51 cm! - **максимальная гибкость в вертикальном исполнении!**

Многочисленные преимущества

- ✓ **Компактность**
- ✓ **Максимальные возможности приготовления**
- ✓ **Бесчисленные виды приготовления**
- ✓ **Максимально точный контроль**
- ✓ **Минимальная стоимость эксплуатации**
- ✓ **Простота очистки**

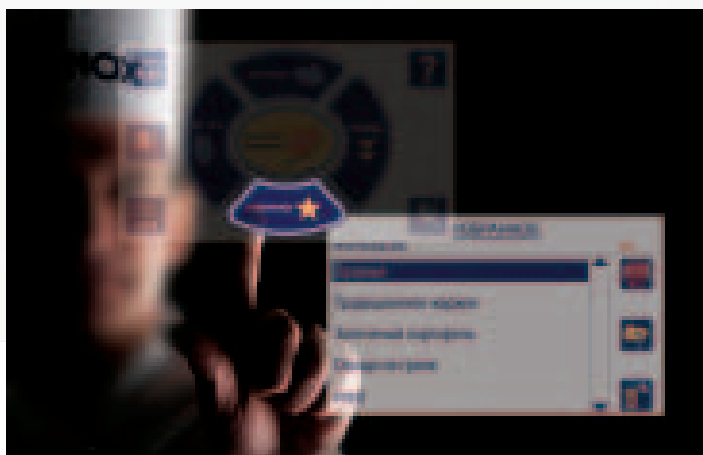


Используя свой многолетний опыт, LAINOX создает новую серию супер компактных пароконвекционных печей, которые могут устанавливаться на стол, полку или на созданную специально для них подставку. Разнообразные варианты вместимости, от минимального размера на **4x2/3 до максимального на 10 гастроемкостей 1/1**, позволяют удовлетворить практически любую потребность в приготовлении. Предусмотрены панели управления двух типов. Версия **X** - наиболее инновативная с экраном **Touch-screen в 5 дюймов**, где каждая функция является интерактивной и позволяет с максимальной легкостью переходить от ручного приготовления к автоматическому, таким образом, что даже повар с небольшим опытом сможет получить прекрасные результаты. Или же версия **S** с ручным управлением и электронным контролем, позволяющая запоминать программы приготовления или использовать программы уже созданные и внесенные в память печи производителем.



Готовить - это просто

Достаточно выбрать и нажать кнопку **Избранное**, чтобы получить доступ к персональному меню и всегда иметь его под рукой.



Compact

Занимая всего лишь **0.3 м³**, создает **1 м²** поверхности для приготовления, чтобы создавать настоящие кулинарные жемчужины!



Объем
0,3 м³
(мод. 6 уровней 1/1^{GN})

Gino's Restaurant, около аэропорта в Падуе, Италия.

Небольшие кухни или офисы с **ограниченным пространством** для ресторана, которые пытаются быть динамичными, быстрыми, внедряющими инновативные и современные решения, всегда найдут ответы на свои потребности в многообразии модельного ряда **Compact Green**.

4 x 2/3^{GN}
6 x 2/3^{GN}

5 x 1/1^{GN}
6 x 1/1^{GN}

10 x 1/1^{GN}

2/3^{GN} = 352 x 325 mm

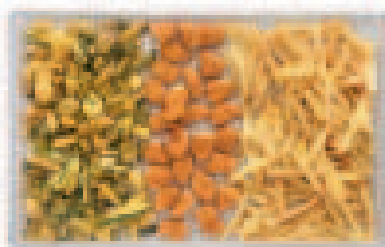
1/1^{GN} = 325 x 530 mm



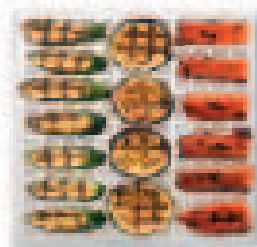
Приготовление в вакуумной упаковке



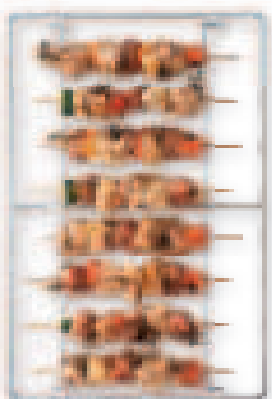
Приготовление жареных блюд



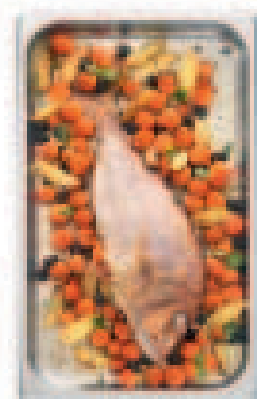
Овощи на гриле



Шашлык на гриле



Приготовление рыбы



Овощи на пару



Рыба на гриле



Соусы, рагу

Как достичь совершенства



30 - 300°C

Готовка в конвекционном режиме

При готовке в конвекционном режиме уменьшается время приготовления, используется более низкая температура по сравнению с температурой, требуемой в обычных конвекционных печах. Кроме того, возможно готовить одновременно разнообразные продукты, без смешения запахов и при меньших расходах.



30 - 130°C

Готовка на пару

Сохраняет все полезные вещества продукта, цвета остаются насыщенными, требует меньше использования приправ, меньше воды, меньше соли и, кроме того, снижается себестоимость продуктов.



30 - 300°C

Комбинированный режим: конвекция + пар

Этот режим позволяет быстрое приготовление блюд, обеспечивая идеальный результат. Требуется меньшее количество приправ и значительно снижается потеря в весе, что, в свою очередь, приносит ощутимую экономическую выгоду.



2-х скоростной вентилятор

Регулируемая вентиляция

С различными скоростями вентилятора возможно готовить даже самые деликатные кондитерские изделия. Кроме того, двунаправленный вентилятор обеспечивает идеальную равномерность приготовления даже при полной загрузке печи.



Салат из морепродуктов на пару



Жареные перепела с кремом из спаржи

Compact как достичь совершенства

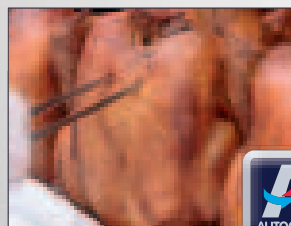
Fast Dry® ЗАПАТЕНТОВАНО

Благодаря запатентованной системе быстрого удаления влажности **Fast-Dry®** обеспечивается идеальная хрустящая корочка при жарении и потрясающий результат при запекании и приготовлении на гриле.



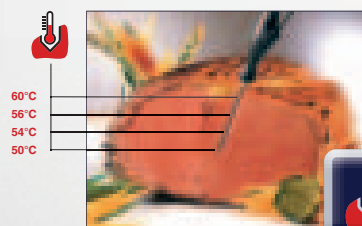
Autoclima®

Система, которая автоматически создает и управляет идеальным климатом внутри рабочей камеры.



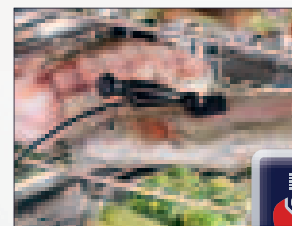
Многоточечный температурный щуп

Гарантия идеального приготовления не только снаружи, но и внутри продукта благодаря многоточечному температурному щупу. Всегда точный контроль.



Температурный щуп-игла

Необходим для приготовления небольших продуктов или для готовки в вакуумной упаковке. Всегда точный контроль.





Тройной десерт

Филе тунца

2 многоточечных температурных щупа

Благодаря 2-м температурным щупам стало возможным одновременно готовить куски одного продукта разного размера. **Всегда точный контроль.**



Регенерация

Программы для регенерации готовых блюд гарантируют идеальную температуру и климат внутри рабочей камеры, благодаря системе Autoclimate®. Регенерация возможна как на противне, так и на тарелках.



Многоуровневое приготовление

Возможно одновременное приготовление блюд с разным временем готовки и разнообразных размеров, печь сама сообщает о готовности очередного противня.



Just in Time



Возможно одновременное приготовление продуктов с разным временем готовки. Печь сама сообщает когда и какой противень нужно загружать следующим, в результате чего, все противни готовы в один момент времени.



Панели управления версии X и S - максимальная гибкость

X

X Интерактивное автоматическое приготовление
Управление с экрана **Touch screen**

Режимы приготовления

- Конвекция с AUTOCLIMA 30 - 300°C
- Пар 30 - 130°C (низкая температура, атмосферный, форсированный)
- Смешанный пар/конвекция с AUTOCLIMA 30 - 300°C

Автоматическое интерактивное приготовление ICS

Интерактивная Система Приготовления ICS включает в себя более 79 программ автоматического приготовления для первых блюд / мяса / рыбы / овощей / кондитерских изделий / выпечки / готовки на гриле.

Раздел Экстра включает в себя более 80-ти программ автоматического приготовления для:

Регенерации/ поддержания в температуре/ размораживания/ приготовления в вакуумной упаковке/ многоуровневого приготовления и Just in Time/ растойки/ поджаривания

Возможность создавать и запоминать более 400 программ приготовления

Для каждой программы вы можете присваивать свое название и в каждой из программ возможно создание до 15 циклов в автоматической последовательности.

Раздел Избранное

Достаточно всего лишь нажать пальцем на раздел Избранное, чтобы получить доступ и всегда иметь под рукой ваше персональное меню.

Ручной режим

С возможностью создания до 15 последовательных циклов.

Готовка с контролем температуры в сердце продукта

С многоточечным температурным щупом или с щупом-иглой (опция)

Функции Plus

Поддержание в температуре/доготовка/ прерывающаяся вентиляция/ управление воздушной заслонкой/ приготовление Delta T

Стандартно поставляется в комплекте:

- Многоточечный температурный щуп Ø3 мм
- 2-х скоростной вентилятор нормальная/ пониженная
- 2 решетки из нержавеющей стали

Опционально

- Автоматическая система мойки
- Правосторонняя дверь

Возможности управления

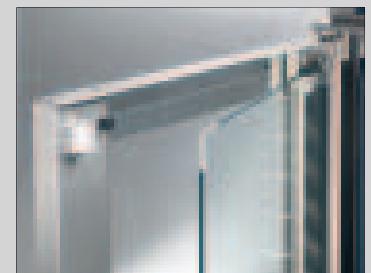
- Цветной жидкокристаллический сенсорный экран Touch screen LCD-TFT, 5 дюймов с внутренней подсветкой
- Переключатель Scroller Plus (выбери и подтверди)
- Предразогрев рабочей камеры
- Самодиагностика
- Автоматический контроль процента влажности в рабочей камере (Autoclima®)
- Система быстрого удаления влажности (Fast-Dry®)
- Автоматическая смена направления вращения вентилятора (Автореверс)
- Одновременный контроль температуры в рабочей камере и в сердце продукта (Система Delta T)
- Программируемый отложенный старт
- Автоматическая конденсация паров
- 4 автоматические программы мойки с автоматической моечной системой (опционально)
- Полуавтоматическая программа мойки
- Разъем для USB (загрузка данных HACCP , обновление программного обеспечения, загрузка и скачивание программ приготовления)
- Автоматическое и ручное охлаждение рабочей камеры
- Запрограммированное по времени освещение
- Увлажнитель
- Ручное управление воздушной заслонкой
- Эргономичное открытие двери направо/налево

Конструктивные особенности

- Рабочая камера изготовлена из нержавеющей стали 18/10 AISI 304 с закругленными углами и снимающейся защитной решеткой вентилятора для более легкой очистки.
- Идеальная теплоизоляция
- Регулируемые петли двери
- Лоток для сбора конденсата
- Все подключения сгруппированы с задней стороны печи
- Микропорт

Дверь с двойным теплоотражающим стеклом

Двойное закаленное теплоотражающее стекло с воздушной прослойкой снижает температуру облучения оператора более, чем на 30°C, значительно улучшая условия работы. Внутреннее стекло легко открывается, облегчая его очистку.





Автоматическое приготовление

Ручное управление с электронным контролем

Стандартно поставляется в комплекте

- 2 решетки из нержавеющей стали

Опционально

- Автоматическая система мойки
- Многоточечный температурный щуп Ø3мм
- 2-х скоростной вентилятор нормальная/пониженная
- Right hinged door

Возможности управления

- Буквенно-цифровой дисплей
- Кнопка, предназначенная для управления 4-мя циклами приготовления с LED дисплеем
- Кнопка с внутренней подсветкой для доступа к сохраненным программам и к разделу создания программ
- Переключатель Scroller Plus (выбери и подтверди)
- Ручной предразогрев рабочей камеры
- Автоматический контроль процента влажности в рабочей камере (Autoclima®)
- Система быстрого удаления влажности (Fast-Dry®)
- Автоматическое изменение направления вентилятора (Автореверс)
- Автоматическая конденсация паров
- 4 автоматические программы мойки с автоматической моечной системой (опционально)
- Полуавтоматическая программа мойки
- Разъем для USB (загрузка данных HACCP, обновление программного обеспечения, загрузка и скачивание программ приготовления)
- Ручное охлаждение рабочей камеры
- Запрограммированное по времени освещение
- Увлажнитель
- Ручное управление воздушной заслонкой
- Эргономичное открытие двери направо/налево

Режимы приготовления

- Конвекция с AUTOCLIMA 30 - 300°C
- Пар 30 - 130°C (низкая температура, атмосферный, форсированный)
- Смешанный пар/конвекция с AUTOCLIMA 30 - 300°C

Автоматические программы Lainox

95 программ приготовления уже внесенных в память

Возможность создания и сохранения 99 персональных программ приготовления

В каждой программе предусмотрено до 4-х циклов в автоматической последовательности

Ручной режим

С возможностью устанавливать до 4-х последовательных цикла

Готовка с контролем температуры в сердце продукта

С многоточечным температурным щупом или щупом-иглой (опционально)

Соединение USB

Благодаря соединению USB становится возможным загружать и скачивать программы приготовления, данные HACCP и обновлять программное обеспечение.

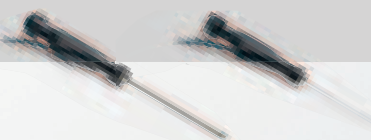


Температурные щупы

Температурные щупы для контроля температуры в сердце продукта с практичной эргономичной ручкой.

Ø3 mm
Многоточечный

Ø1 mm
Одноточечный для готовки в вакуумной упаковке или для небольших кусков



Ручной душ

Практичный ручной душ (опционально) для мойки и ополаскивания рабочей камеры с соответствующей программой по использованию.

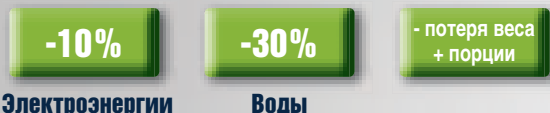


Новая технология **Green**, позволяющая экономить*

Еcospeed

В зависимости от количества и типа продуктов Compact Green оптимизирует и контролирует подачу энергии, всегда поддерживая правильную температуру приготовления и избегая ее колебаний.

Результат- более низкое потребление электроэнергии:



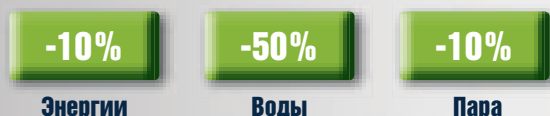
Green Fine Tuning

Благодаря новой системе регулирования горелки и высокоэффективному (запатентованному) теплообменнику значительно уменьшаются тепловые потери и вредные выбросы. Результат- меньшее потребление, до:



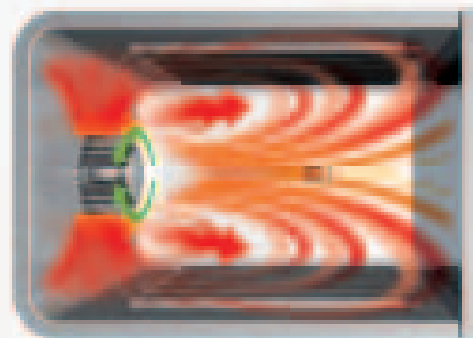
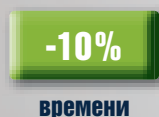
Еcovapor

С системой Еcovapor становится возможным значительно снизить потребление энергии и воды благодаря автоматическому контролю насыщения паром рабочей камеры. Результат- более низкое потребление:



Высокотехнологичный дизайн

Благодаря эксклюзивным воздушным конвейерам рабочей камеры и реверсивной системе вентиляции достигается более короткое время приготовления и идеальная равномерность. Результат- более быстрое приготовление:



Непревзойденная и безупречная очистка

Новая система автоматической мойки не требует ручного нанесения чистящих средств против жира, для блеска и против накипи благодаря эксклюзивной формуле моющего средства **Combi Clean Lainox 3 в 1**.

С 3-мя различными автоматическими программами мойки любое загрязнение будет удалено очень быстро.

Кроме того, с новой программой быстрого ополаскивания (2 минуты) становится возможным быстро очистить рабочую камеру от небольших загрязнений после готовки на пару и приступить к следующей готовке, экономия времени, силы и стоимость полного цикла мойки.

Всегда безупречно чисто: быстрее и экономичнее.



Модели для гастроемкостей 2/3^{GN}



4 x 2/3 GN



CVE 024S Компактная модель, устанавливается на рабочие поверхности или на полки.

ABM 023/031 Аппараты шоковой заморозки, устанавливаются на рабочие поверхности или на полки

Модели Compact Green	Вместимость рабочей камеры		Габаритные размеры [MM.]	Эл. Мощность [кВт]	Газовая мощность			Мощность вентилятора [кВт]	Напряжение
	[GN]	Расст. между направл., MM			Номинальная [кВт/ккал]	Камера [кВт/ккал]	Пар [кВт/ккал]		
CVE 024S ⚡	4x2/3	70	640x600x550 в	3,4	- / -	- / -	- / -	0,25	3N AC 400V - 50 Hz

Модели Аппаратов шоковой заморозки	Вместимость рабочей камеры		Габаритные размеры [MM.]	Производительность за рабочий цикл		Электрическая мощность [кВт]	Напряжение
	[GN]	Расст. между направл., MM		+90/+3°C	+90/-18°C		
ABM 023S ⚡	3x2/3	80	560x595x520 в	8 Кг.	5 Кг.	0,96	3N AC 400В – 50 Гц
ABM 031S ⚡	3x1/1	80	560x700x520 в	8 Кг.	5 Кг.	0,96	3N AC 400V – 50 Hz

Вариант печи с Правосторонняя дверь



6 x 2/3 GN



CEV 026 Супер компактная модель, устанавливается на рабочие поверхности или на полки.

Модели Compact Green	Вместимость рабочей камеры		Габаритные размеры [MM.]	Эл. Мощность [кВт]	Газовая мощность			Мощность вентилятора [кВт]	Напряжение
	[GN]	Расст. между направл., MM			Номинальная [кВт/ккал]	Камера [кВт/ккал]	Пар [кВт/ккал]		
CEV 026 ⚡	6x2/3	60	510x625x730 в	5,25	- / -	- / -	- / -	0,25	3N AC 400V - 50 Hz

Модели для гастроемкостей 1/1^{GN}



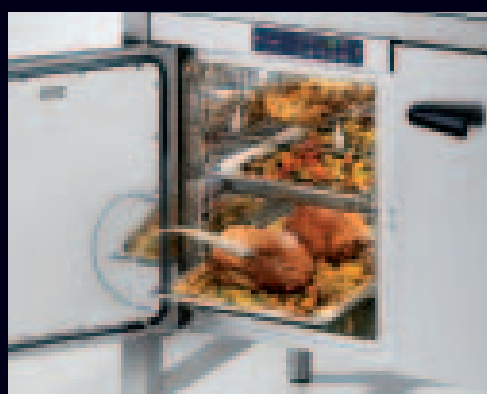
5 x 1/1 GN



CVE / CVG 051 Идеальная модель для установки на рабочие поверхности или на специальные подставки

Модели Compact Green	Вместимость рабочей камеры		Габаритные размеры [MM.]	Эл. Мощность [кВт]	Газовая мощность			Мощность вентилятора [кВт]	Напряжение
	[GN]	Расст. между направл., мм			Номинальная [кВт/ккал]	Камера [кВт/ккал]	Пар [кВт/ккал]		
CVE 051 ⚡	5x1/1	70	850x635x630 в	6,25	- / -	- / -	- / -	0,25	3N AC 400V - 50 Hz
CVG 051 🔥	5x1/1	70	850x635x630 в	0,25	8,5 / 7310	8,5 / 7310	8,5 / 7310	0,25	AC 230V - 50 Hz

3 o 5 x 1/1 GN



Тепловой шкаф/медленное приготовление при низкой температуре 30-120°C с электронной панелью управления, снабженный температурным щупом и функцией ручного контроля влажности

Модели тепловых шкафов	Вместимость рабочей камеры		Габаритные размеры [MM.]	Эл. Мощность [кВт]	Напряжение
	[GN]	Расст. между направл., мм			
KMC 031 ⚡	3x1/1	70	450x630x410 в	0,7	AC 230 - 50 Hz
KMC 051 ⚡	5x1/1	70	450x630x560 в	1	AC 230 - 50Hz

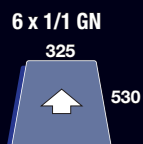
KMC 031/051 - ВЕРСИЯ E - Электронное управление



- ⏻ Выключатель
- 🔥 Кнопка для поддержания в температуре
- ⏴ Кнопка для понижения температуры
- 📺 Экран
- 📊 Кнопка выбора температуры
- ⏴ Кнопка для повышения температуры
- ⌚ Кнопка установки времени
- 👉 Температурный щуп
- 🛑 Кнопка СТАРТ/СТОП

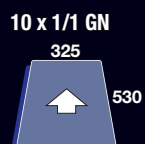
Модели для гастроемкостей 1/1 GN

Жемчужины Compact



CEV 061 Супер компактная модель для установки на рабочие поверхности или специальные подставки.

Модели Compact Green	Вместимость рабочей камеры		Габаритные размеры [ММ.]	Эл. Мощность [кВт]	Газовая мощность			Мощность вентилятора [кВт]	Напряжение
	[GN]	Расст. между направл., ММ			Номинальная [кВт/ккал]	Камера [кВт/ккал]	Пар [кВт/ккал]		
CEV 061 ⚡	6x1/1	60	510x800x730 в	7,75	- / -	- / -	- / -	0,25	3N AC 400V - 50 Hz

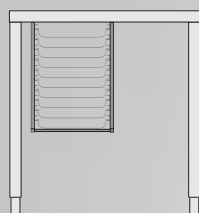


CEV 101 Супер компактная модель для установки на специальную подставку

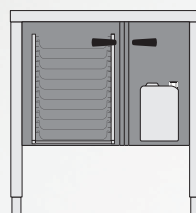
Модели Compact Green	Вместимость рабочей камеры		Габаритные размеры [ММ.]	Эл. Мощность [кВт]	Газовая мощность			Мощность вентилятора [кВт]	Напряжение
	[GN]	Расст. между направл., ММ			Номинальная [кВт/ккал]	Камера [кВт/ккал]	Пар [кВт/ккал]		
CEV 101 ⚡	10x1/1	60	510x800x970 в	15,5	- / -	- / -	- / -	0,5	3N AC 400V - 50 Hz

Аксессуары

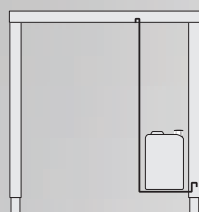
Подставки и аксессуары



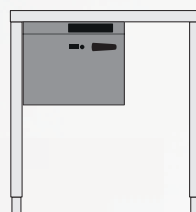
Структура с направляющими для гастроемкостей 10 x 1/1^{GN}



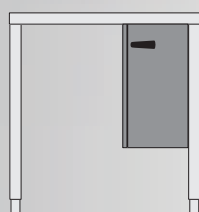
Нейтральный шкаф с дверцами из нержавеющей стали и структурой для направляющих (только для моделей CVE-CVG/051)



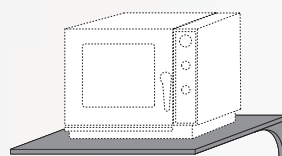
Полка для моющих средств



Тепловой шкаф и шкаф для медленной готовки с цифровой панелью управления мод. КМС031/КМС051 (только для моделей CVE-CVG/051)CVG/051)



Нейтральный шкаф с дверцей из нержавеющей стали



Настенная полка для моделей CVE024/CEV026

Размеры и композиции в прайс-листе

Возможные варианты установки печей друг на друга



CEV026+CEV026
Вместимость 6+6 - 2/3GN
510x625x1700в



CVE051+CVE051
Вместимость 5+5 - 1/1GN
850x635x1700в



CEV061+CEV061
Вместимость 6+6 - 1/1GN
510x800x1700в



lainox cooking system

Даже у небольших ресторанов есть своя интегрированная рабочая система

НИКАКИХ ПОТЕРЬ ПРОДУКТОВ

БОЛЕЕ ВЫСОКОЕ КАЧЕСТВО БЛЮД

МАКСИМАЛЬНАЯ БЕЗОПАСНОСТЬ ПРОДУКТОВ

БОЛЕЕ ЭФФЕКТИВНОЕ УПРАВЛЕНИЕ ЗАКУПКАМИ

УМЕНЬШЕНИЕ ПОТРЕБЛЕНИЯ ЭЛЕКТРОЭНЕРГИИ

БОЛЕЕ БЫСТРЫЙ СЕРВИС



УВЕЛИЧЕНИЕ ПРИБЫЛИ



Compact

Многофункциональная пароконвекционная печь

ГОТОВКА

New Chill

ШОКОВОЕ ОХЛАЖДЕНИЕ



ПОДДЕРЖАНИЕ В ТЕМПЕРАТУРЕ +65°C

ПОЗИТИВНОЕ +3°C

НЕГАТИВНОЕ -18°C



The Hot

Поддержание идеального климата

+3°C ХРАНЕНИЕ -18°C

РАЗМОРАЖИВАНИЕ +3°C

РЕГЕНЕРАЦИЯ +65°C

Compact

Многофункциональная пароконвекционная печь



+65°C

+65°C

+65°C



Экспресс сервис



Сервис в течение дня



Отложенный сервис

Совершенство в любой ситуации

Compact green



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

www.lainox.it - www.lainox.su