

LAINOX



Heart
green

Совершенство **при**
низком потреблении



Совершенство на столе, всегда.

Результатом многолетнего опыта и технологических разработок Lainox стало создание **Heart Green**, нового пароконвектомата, уважающего не только вашу работу, но и окружающую среду.

Heart Green был специально разработан, чтобы обеспечить вас технологическими решениями, которые нужны для приготовления любых видов блюд, и характеризуется большой простотой в использовании: нужно всего лишь нажать на кнопку, чтобы получить идеальный результат. Благодаря **Heart Green** стало возможным эффективно экономить каждый день, получая дополнительную прибыль от каждого блюда.

Heart Green Touch

Простая в использовании технология



Простое приготовление

Нажмите на кнопку **Избранное** и ваше персональное меню всегда у вас под рукой.



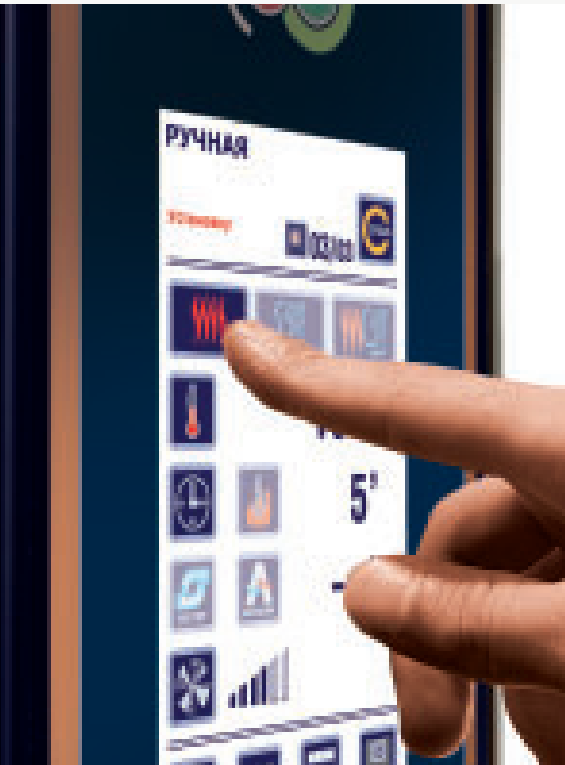
Heart green



В течение процесса приготовления пароконвектомат **Heart Green** обеспечивает проникновение горячего воздуха в самое сердце продукта, сводя к минимуму потерю веса продукта и его важных питательных веществ, с наименьшими затратами энергии, сырья и сил. Применение в **Heart Green** разнообразных инновационных технологических решений позволяет добиться наилучших результатов в приготовлении продуктов. Запатентованная система быстрого удаления влажности из рабочей камеры **Fast Dry®**, автоматический контроль влажности в рабочей камере, осуществляемый системой **Autoclima®**, самый точный контроль температуры в сердце продукта с помощью 3-х типов температурных щупов (**многоточечного**, щупа-иглы **Ø1mm** и системы **мультищуп** для одновременного приготовления различных продуктов или продуктов разного размера). **Регулируемая** скорость вентилятора с автоматическим уменьшением мощности снижает потребление энергии и, вместе с **новой рабочей камерой и автореверсом** вентилятора, гарантирует идеальную равномерность приготовления. **Все это с максимальной эффективностью, простотой в использовании, меньшими расходами и более высокой прибылью.**

Heart Green

Как достичь совершенства



30 - 300°C

Приготовление в конвекционном режиме

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

ПРИГОТОВЛЕНИЕ КАРТОФЕЛЯ



Благодаря специальным эмалированным противням и функции Fast-Dry, картофель всегда идеально **поджарен и обладает соблазнительной хрустящей корочкой, даже при полной загрузке пароконвектомата.**

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ВЫПЕЧКИ



Специальные алюминиевые перфорированные противни и специальные программы приготовления позволяют готовить практически любой вид выпечки и кондитерских изделий, **всегда получая идеальный результат.**

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЦЦЫ И ФОКАЧЧИ



Возможности Heart Green не знают границ. Противень из специального алюминиевого сплава, удерживающий тепло, и высокая температура около 300°C позволяют готовить классическую круглую пиццу **всегда с неизменным качеством.**

ВЫПЕЧКА ХЛЕБА



Благодаря специальным алюминиевым противням и правильной температуре приготовления, зафиксированной в автоматической программе "выпечка хлеба", **свежесть и хрустящая корочка вам всегда гарантированы.**

КАРТОФЕЛЬ-ФРИ



При использовании специального алюминиевого сетчатого противня, достигаются превосходные результаты при приготовлении таких блюд, как картофель-фри. **Большое количество продукта за короткий промежуток времени, никаких расходов на масло для фритюра и его утилизацию.**

Heart Green Как достичь совершенства



30 - 130°C

Приготовление на пару

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

ПРИГОТОВЛЕНИЕ В ЕМКОСТЯХ



Инновативная технология приготовления на пару при низких температурах разнообразных блюд в специальных прозрачных баночках. У такого типа приготовления есть множество преимуществ и, в том числе, увеличение срока хранения продуктов. **Это также совершенно новый способ подачи и презентации блюд.**

ГОТОВКА НА ПАРУ ПРИ ТЕМПЕРАТУРЕ 50/85°C



Возможность точно регулировать температуру пара позволяет качественно готовить такие блюда, как крем-карамель и каталонский крем, которые очень сложно готовить и контролировать в таких традиционных системах, как паровая баня. Идеально подходит для готовки разнообразных паштетов, обеспечивая минимальное потребление воды и энергии и совершенно идеальный результат. **Всегда надежный результат.**

ГОТОВКА НА ПАРУ ПРИ ТЕМПЕРАТУРЕ ДО 100°C



Готовка на пару позволяет качественно приготовить любой тип продукта, который, в противном случае, нужно было бы готовить в кипящей воде. Таким образом, достигается реальная экономия: больше не нужно никаких кастрюль и это уменьшает потребность в свободном пространстве, больше не нужно ждать пока закипит вода, потребляется меньше энергии и приготовление становится более быстрым. Экономия более чем на 20% по сравнению с традиционной системой приготовления. **Всегда надежное качество.**

ГОТОВКА НА ФОРСИРОВАННОМ ПАРУ ПРИ ТЕМПЕРАТУРЕ 130°C



Использование форсированного пара идеально подходит для приготовления замороженных продуктов (замороженных овощей), особенно при полной загрузке пароконвектомата. При такой температуре передача тепла происходит более быстро и, таким образом, уменьшаются время приготовления и расходы. **Всегда быстрый результат.**



30 - 300°C

Комбинированный режим: конвекция + пар

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

МЕДЛЕННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ



Медленное приготовление при температуре от 90°C до 110 °C идеально подходит для больших кусков продуктов, сохраняет их мягкость и натуральный вкус, без добавления приправ или жиров, и потребляет значительно меньше энергии. **Минимальные потери веса, всегда надежный результат.**



6 СКОРОСТЕЙ

Регулируемая вентиляция

С 6-тью различными скоростями вентилятора возможно готовить даже самые деликатные кондитерские изделия. Кроме того, автоматический автореверс вентилятора обеспечивает идеальную равномерность приготовления даже при полной загрузке пароконвектомата.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ВЫПЕЧКИ И КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ



Благодаря регулируемой скорости вентилятора у вас не возникнет проблем с приготовлением даже самых деликатных кондитерских изделий. А автоматический автореверс вентилятора всегда обеспечит идеальную равномерность приготовления. **Всегда надежный результат.**

Heart Green Как достичь совершенства

ЗАПАТЕНТОВАНО



Fast Dry

Благодаря запатентованной системе быстрого удаления влажности Fast Dry® обеспечивается идеальная хрустящая корочка при жарении и потрясающий результат при запекании и приготовлении на гриле. Кроме того, получаются идеальные результаты при выпечке кондитерских изделий, даже при 100% загрузке.

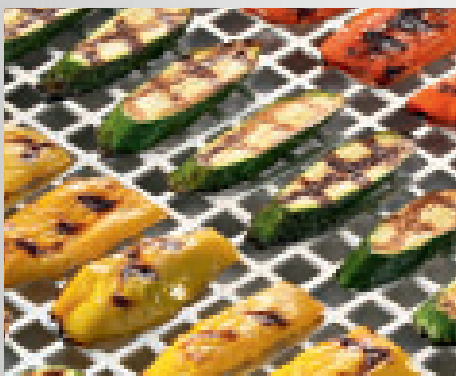


ПРИГОТОВЛЕНИЕ ЖАРЕННЫХ БЛЮД



Приготовление таких жареных блюд, как блюда в панировке, в пароконвектомате может показаться невозможным, но благодаря специальным алюминиевым противням с антипригарным покрытием и системе **Fast Dry**® достигаются потрясающие результаты за минимальное время.

ГОТОВКА ОВОЩЕЙ НА ГРИЛЕ



Качественный результат и быстрое время приготовления. Благодаря специальной алюминиевой решетке-грилю с квадратными отверстиями на овощах остаются идеальные полоски.

Всегда безупречный внешний вид.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ МЯСА НА ГРИЛЕ



Чтобы добиться идеальных полосок без риска сжечь мясо или куски рыбы, нужно использовать специальную решетку-гриль с закругленными перекладинами. За процессом приготовления не нужно следить и он требует на 30% меньше времени по сравнению с традиционными способами приготовления.

Всегда гарантированная экономия.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ВЫПЕЧКИ

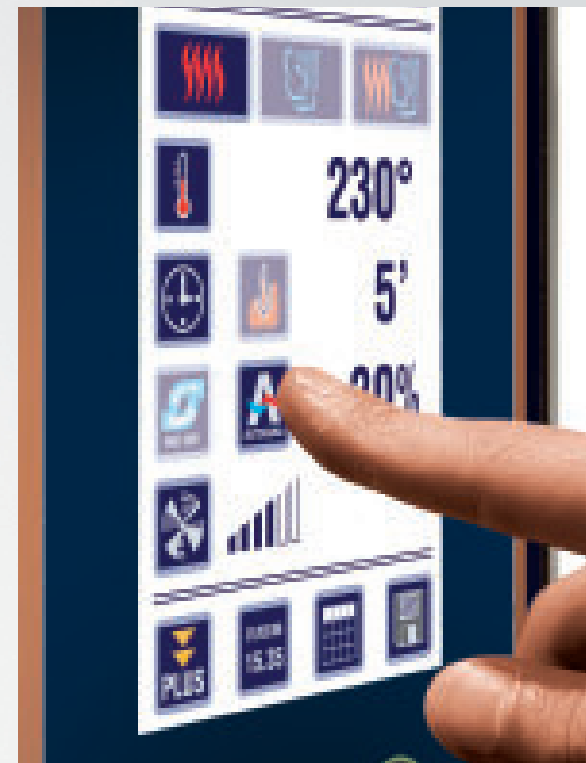
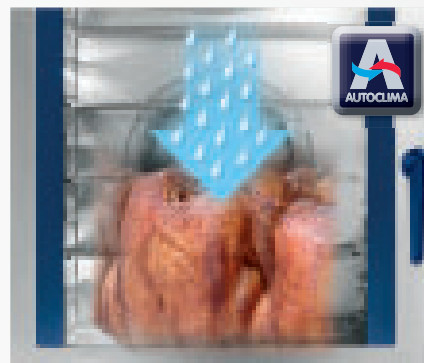
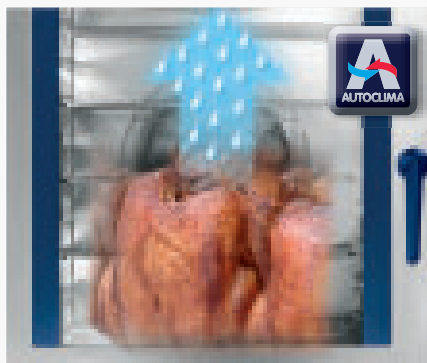


Специальные алюминиевые микро перфорированные противни и программы, созданные для разнообразной выпечки, а также система быстрого удаления влажности **Fast Dry**® позволяют добиться потрясающих результатов.



Autoclima

Автоматически создает и управляет идеальным климатом внутри рабочей камеры. Температура и процент влажности определяются в зависимости от готовящегося продукта. Сочность и мягкость всегда гарантированы.

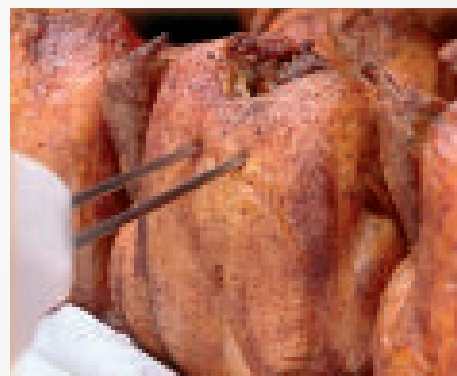


РЕГЕНЕРАЦИЯ



Автоматические программы регенерации в разделе меню Экстра гарантируют идеальную температуру и климат благодаря системе Autoclima®, как на противне, так и на тарелках.
Всегда совершенный результат.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ КУРИЦЫ-ГРИЛЬ



Потрясающие результаты приготовления курицы-гриль: уменьшение потери веса до 50% по сравнению с традиционным способом приготовления, экономия до 60% времени, **ни с чем несравнимая мягкость мяса.**

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ШАШЛЫКА



Благодаря специальному запатентованному противню, который обеспечивает идеальный климат вокруг продукта, качество приготовления шашлыка из мяса или рыбы больше не является проблемой, связанной со временем и качеством приготовления.
Всегда гарантированные мягкость и сочность.

Heart Green Как достичь совершенства



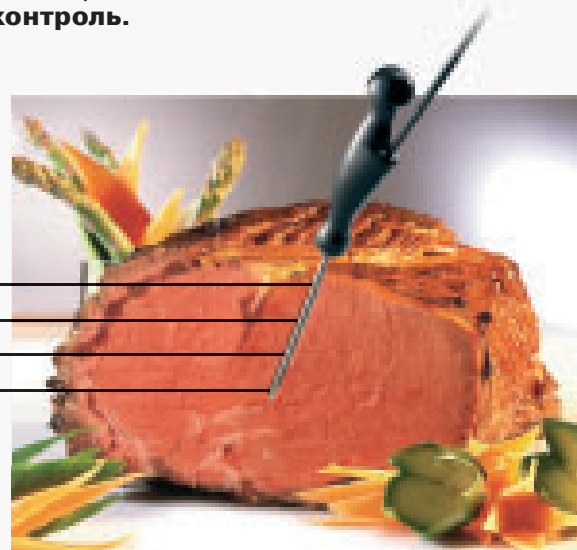
Многоточечный температурный щуп

Гарантия идеального приготовления не только снаружи, но и внутри, благодаря многоточечному температурному щупу, поставляемому в стандартной комплектации.

Всегда точный контроль.



60°C
56°C
54°C
50°C



Температурный щуп-игла

Необходим для приготовления небольших продуктов или готовки в вакуумной упаковке.

Всегда точный контроль.

Ø1 mm
одноточечный щуп для приготовления в вакуумной упаковке или для продуктов небольшого размера.

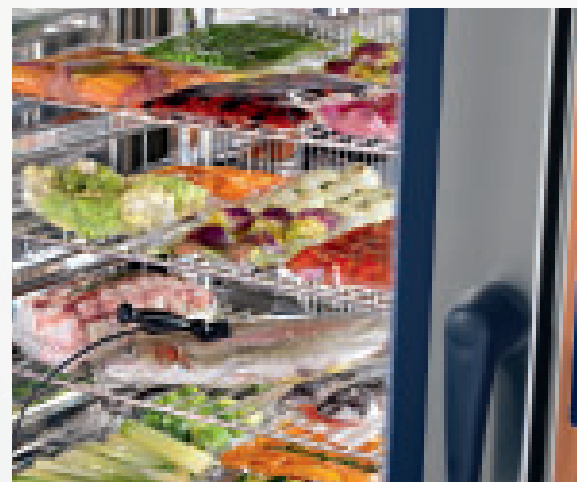


Ø3 mm
многоточечный

ПРИГОТОВЛЕНИЕ В ВАКУУМНОЙ УПАКОВКЕ

Техника приготовления в вакуумной упаковке требует максимальной точности температуры внутри рабочей камеры пароконвектомата и в сердце продукта. Heart Green гарантирует всегда максимально точную температуру, также благодаря специальному температурному щупу-игле диаметром всего Ø1 мм. При использовании этой техники приготовления достигается минимальный показатель потери веса продукта и максимальная сохранность всех питательных веществ.

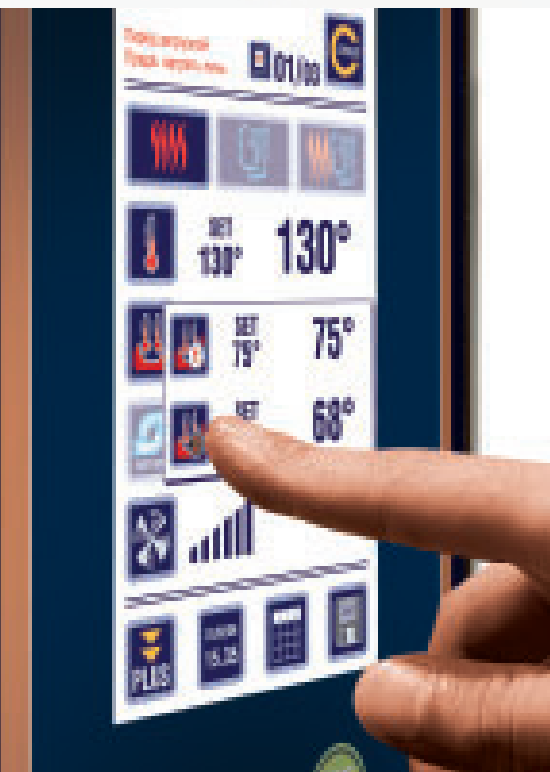
Всегда высокое качество.





Система мультищуп для 2-х продуктов

Благодаря 2-м температурным щупам стало возможным одновременно готовить различные продукты или один и тот же продукт, но разного размера. **Всегда точный контроль.**



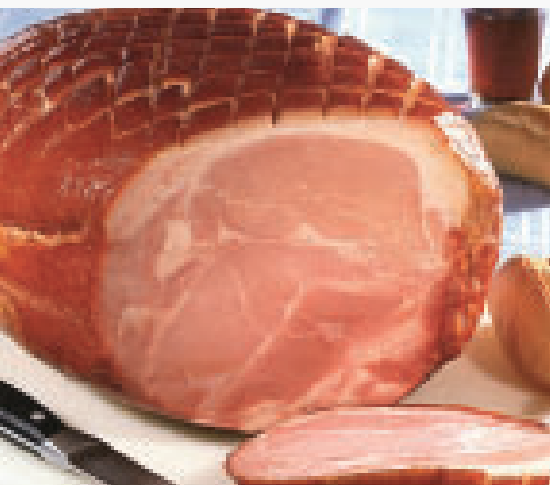
Размещен запрос на патент



ПРИГОТОВЛЕНИЕ С ДЕЛЬТА Т



Благодаря возможности сохранять в течение процесса приготовления постоянную разницу между температурой рабочей камеры и температурой в сердце продукта, контролируемой щупом, некоторые продукты больших размеров, например, такие, как ветчина, теперь можно готовить без проблем. **Всегда точный результат.**



Heart Green

Как достичь совершенства

ЭКСТРА

Полный ряд специальных автоматических программ

Многоуровневое приготовление и JIT

Возможность одновременно готовить продукты с различным временем приготовления и разных размеров, с температурным щупом или без него.

Регенерация

Всегда идеальные температура и влажность со специальной программой "регенерации".

Поддержание в температуре

В конце процесса приготовления Heart Green может оказать ценную помощь, поддерживая готовое блюдо при нужной температуре и влажности до момента его подачи.

Поджаривание **НОВИНКА!**

Эта программа позволяет просто и качественно поджаривать любой продукт.

Ночное приготовление **НОВИНКА!**

Оборудование, которое не боится работать сверхурочно. Heart Green с функцией ночного приготовления при Низкой Температуре работает, когда вся остальная кухня отдыхает. Ощутимое преимущество.

Готовка в вакууме

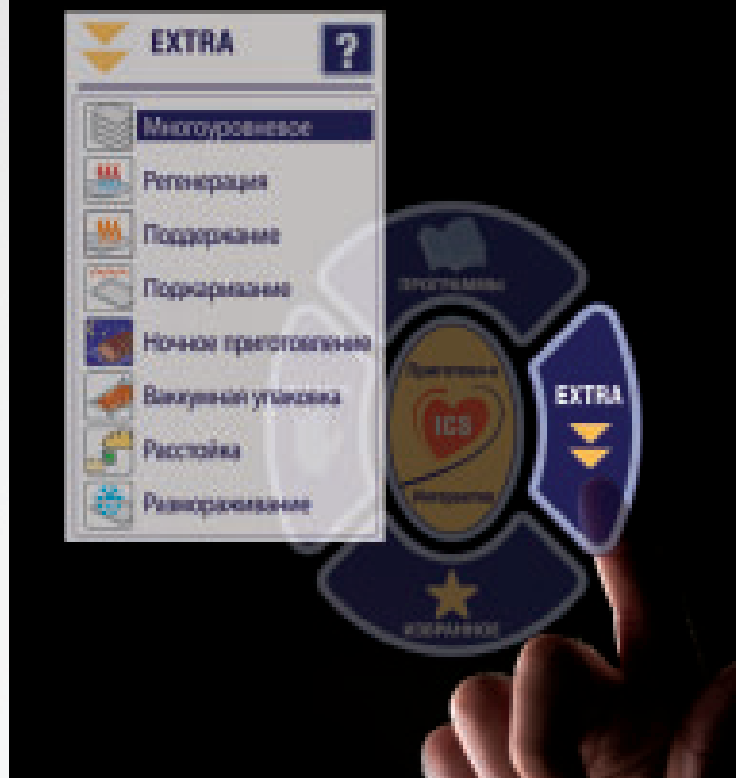
Более 50 автоматических программ для приготовления продуктов в вакуумной упаковке.

Расстойка **НОВИНКА!**

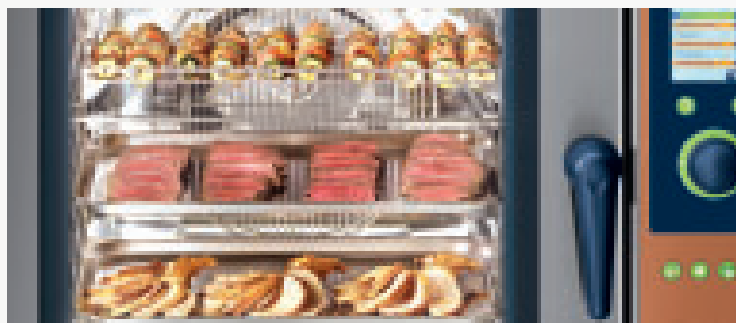
Деликатная расстойка хлебобулочных продуктов обеспечивается специальной новой программой.

Размораживание

Значительное уменьшение времени ожидания с функцией быстрого размораживания.



МНОГОУРОВНЕВОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ И JIT



При использовании функции многоуровневого приготовления пароконвектомат шаг за шагом сообщает вам о готовности очередного продукта на определенном уровне. Функция JIT позволяет вам одновременно довести до готовности продукты с различным временем приготовления.

РЕГЕНЕРАЦИЯ



Автоматические программы регенерации в разделе меню Экстра гарантируют идеальную температуру и климат благодаря системе Autoclimate®, как на противне, так и на тарелках.
Всегда совершенный результат

ПОДДЕРЖАНИЕ В ТЕМПЕРАТУРЕ



Программа поддержания в температуре блюд после окончания процесса приготовления гарантирует всегда точную и неизменную температуру, благодаря точному контролю температурного щупа, а также прерывистой вентиляции.

РАССТОЙКА



Новая программа для расстойки хлебобулочных и кондитерских изделий добавляет еще одно преимущество к широким функциональным возможностям Heart Green. **Свежий хлеб каждый день**

ПОДЖАРИВАНИЕ



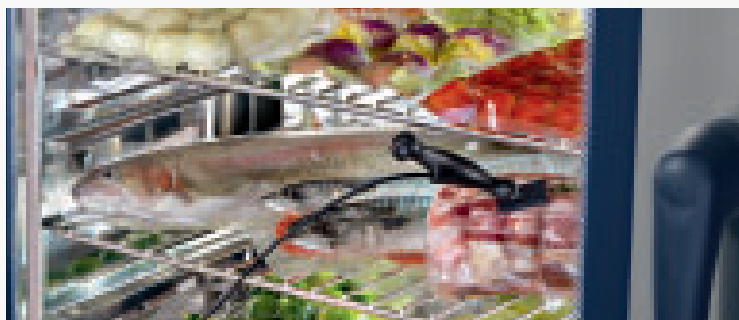
В зависимости от выбранной степени поджаривания вам будут предложены необходимые параметры, степень готовности, процент влажности, которые могут быть персонализированы, **гарантируя всегда желаемый результат.**

РАЗМОРАЖИВАНИЕ



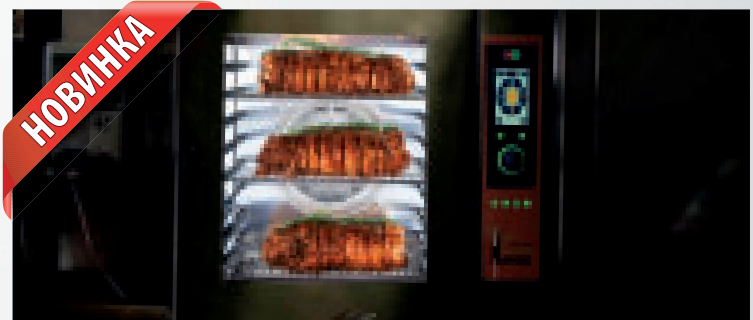
Значительное уменьшение времени ожидания с функцией **быстрого размораживания.**

ПРИГОТОВЛЕНИЕ В ВАКУУМНОЙ УПАКОВКЕ



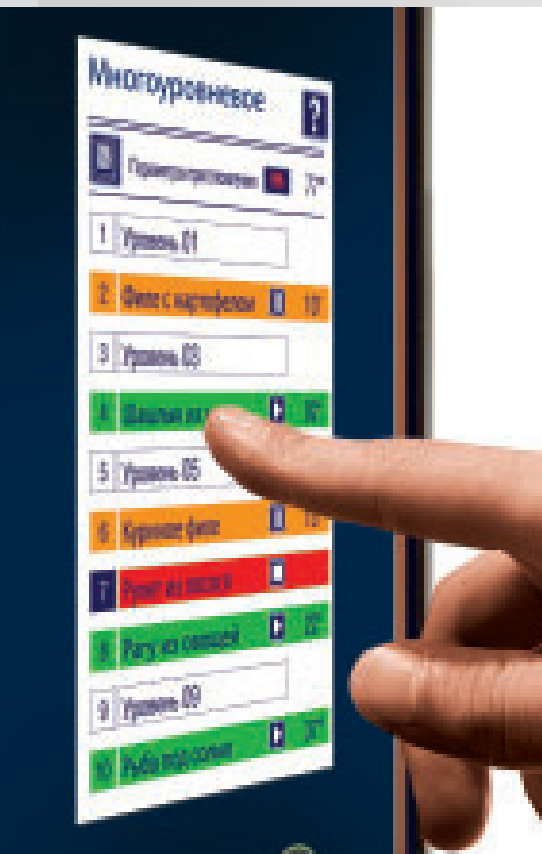
Техника приготовления в вакуумной упаковке требует максимальной точности температуры внутри рабочей камеры пароконвектомата и в сердце продукта. Heart Green гарантирует всегда максимально точную температуру, также благодаря специальному температурному щупу-игле диаметром всего Ø1 мм. При использовании этой техники приготовления достигается минимальный показатель потери веса продукта и максимальная сохранность всех питательных веществ. **Всегда высокое качество.**

НОЧНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ Н.Т.



Ночное приготовление при низкой температуре и последующее поддержание в температуре, гарантируют идеальное созревание мяса с минимальной потерей веса и низким энергопотреблением. И все это без необходимости наблюдения за процессом приготовления, так как все данные могут быть сохранены в соответствии с нормативами HACCP и загружены с помощью USB порта.

Heart Green Как достичь совершенства

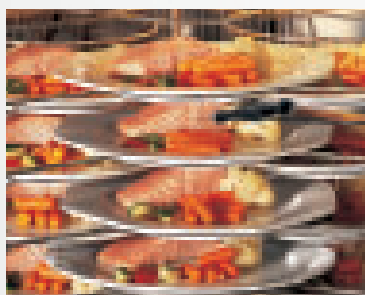


Многоуровневое приготовление

С функцией Многоуровневого приготовления возможно одновременно готовить различные продукты, требующие разного времени приготовления.

С помощью звукового и визуального сигнала печь сама сообщает вам о готовности того или иного уровня. Таким образом, избегаются простои и готовка при частичной загрузке, которые приводили к увеличению потребления электроэнергии.

Время производства уменьшается более, чем на 30%.



НОВИНКА!



Регенерация готовых блюд на тарелках, которая должна быть осуществлена в короткие сроки, может быть осуществлена благодаря возможности программировать время для каждой конкретной тарелки, что обеспечивает потрясающий результат, **независимо от того одна у вас тарелка или сотня.**





Just in time

Самый лучший способ организовать ваше время на кухне – это функция **JIT**. Блюда с различным временем приготовления могут быть готовы одновременно: **Heart Green** последовательно сообщает о том, когда нужно загружать каждый уровень, что обеспечивает одновременную готовность всех продуктов. Больше разнообразие блюд с максимальным качеством и спокойствием.

Heart Green все держит под контролем.



Heart Green как достичь совершенства с системой приготовления Lainox LCS



Регенерация и доготовка с системой Lainox Cooking System



Использование системы **LCS** означает максимально гибкую и эффективную организацию работы на кухне, в соответствии с потребностью максимально качественно обеспечивать сервис одинаковых блюд в один определенный момент времени. Заготавливать заранее блюда (отложенный по времени сервис), используя технологию **Cook&Chill** означает значительно улучшить финальный результат. Кроме того, у этой системы есть многочисленные преимущества:

- Лучшая организация работы
- Постоянно неизменное качество, даже при большом количестве блюд
- Благодаря функции Autoclima® любое блюдо будет регенерировано с максимальным качеством
- Больше времени для идеальной доготовки
- Быстрота сервиса (с блюдами уже сервированными на тарелках)

ПАРОКОНВЕКТОМАТЫ С БАНКЕТНОЙ СИСТЕМОЙ И АКСЕССУАРЫ

Модель	Вместимость GN	Съемные структуры	Структуры для тарелок		Тележки для структур	Термо-чехлы
			Модель	Количество тарелок в 310		
Heart Green 081	8 x 1/1	KSS081	KPP81	16	KCR081	KC081
Heart Green 101	10 x 1/1	KSS101	KPP101	24	KCR101	KC101
Heart Green 072	7 x 2/1 - 14 x 1/1	KSS072	KPP81	32	KCR102	KC072
Heart Green 102	10 x 2/1 - 20 x 1/1	KSS102	KPP102	49	KCR102	KC102



Регенерация в пароконвектомате вместимостью 100 тарелок \varnothing 310 мм



Сервировка и подача

Lainox спроектировал и произвел широкую гамму аксессуаров для Банкетной системы и Кейтеринга: съемные структуры для тарелок, специальные тележки для транспортировки структур со специальными термо-чехлами.

Структуры для тарелок были специально разработаны, чтобы вмещать до 100 тарелок диаметром 31см, расположенных на правильном расстоянии, чтобы не препятствовать теплу правильно распределяться и обеспечивать идеальную равномерность результата регенерации. Специальные термо-чехлы, созданные для каждой структуры, позволяют сохранять температуру блюд в течение нескольких минут, обеспечивая достаточное количество времени для их транспортировки. Съемные структуры были спроектированы таким образом, что их можно использовать внутри тепловых шкафов, аппаратов шоковой заморозки и регенераторов **Lainox**, позволяя пользователю обладать комплексной системой оборудования идеально совместимого друг с другом, которое ускоряет и делает работу более простой, избегая необходимости вручную переставлять каждый противень.



Напольный регенератор мод. RFP 20E



Повышение возможностей сервиса с небольшими инвестициями

ПАРОКОНВЕКТОМАТЫ И НАПОЛЬНЫЕ РЕГЕНЕРАТОРЫ С БАНКЕТНОЙ СИСТЕМОЙ И АКССУАРАМИ

Модель	Тележки для противней		Тележки для тарелок		Термо-чехлы для тележек
	Модель	Вместимость GN	Модель	Количество тарелок \varnothing 310	
Heart Green 201	KKS201	20 x 1/1	KKP201	60	KCP201
Heart Green 202	KKS202	20 x 2/1 - 40 x 1/1	KKP202	100	KCP202
Регенератор RFP 20 E	№ 1 тележка для противней KKS201S	20 x 1/1	№ 1 тележка для тарелок KKP201	60	KCP201
Регенератор RFP 40 E	№ 1 тележка для противней KKS202S	20 x 2/1 40 x 1/1	№ 1 тележка для тарелок KKP202	100	KCP202

Heart Green как достичь совершенства с системой приготовления Lainox LCS



Поддержание в температуре в пароконвектомате



В разделе меню **Экстра** расположена серия программ для поддержания в температуре разных типов продуктов. Эти программы, с уже сохраненными параметрами, гарантируют максимальное качество блюд, благодаря постоянному контролю температуры температурным щупом и функции **Autoclima**[®]. Эти программы позволяют обеспечивать определенный "резерв" готовых блюд, который гарантирует:

- Мгновенную доступность блюд
- Постоянное качество продуктов
- Организацию потоков
- Максимальную безопасность продуктов (температурный щуп гарантирует всегда правильную температуру сервиса в 65°C)
- Никакой потери веса



Напольный тепловой шкаф мод. . MFP 20E

Напольные тепловые шкафы

К напольным моделям пароконвектоматов **Heart Green 201 и 202** предусмотрены полностью совместимые с ними тепловые шкафы, в которые можно помещать вкатные тележки с готовыми блюдами и сохранять их при нужной температуре и влажности до момента подачи на стол или упаковки. Любое блюдо, приготовленное заранее, будет как только что приготовленное, благодаря функции **Autoclima**, которая сохраняет изначальные характеристики продуктов.

- Необходимы на упаковочных линиях фабрик-кухонь
- Гарантия правильной температуры в 65°C, благодаря температурному щупу (опция)
- Никакой потери веса



СЕНСОРНАЯ ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ TOUCH SCREEN

- A Выключатель
- B Дисплей touch screen
- C Переключатель выбора установок и "ENTER"
- D Старт/Стоп
- E Кнопка освещения рабочей камеры
- E Подключение температурного щупа (опция)

НАПОЛЬНЫЕ ТЕПЛОВЫЕ ШКАФЫ

Модель	Производительность	
	Модель	Вместимость GN
Тепловой шкаф MFP 20 E	№ 1 тележка для противней - KKS201	20 x 1/1
Тепловой шкаф MFP 40 E	№ 1 тележка для противней - KKS202	20 x 2/1 - 40 x 1/1

Шкафы тепловые и для медленного приготовления при низкой температуре

(встраиваемые в подставку или настольные)

Чтобы получить наилучшие результаты на кухне, Lainox предоставляет возможность дополнить гамму пароконвектоматов Heart Green на подставках, инновативным многофункциональным оборудованием:

- Тепловой шкаф
- Аппарат для медленного приготовления при низкой температуре +30°C - 120°C

Цифровая панель управления позволяет установить точную температуру в рабочей камере или в сердце продукта (при использовании температурного щупа) для правильного поддержания в температуре или медленного приготовления. Таким образом, достигается всегда идеальный результат и многочисленные преимущества в управлении:

- ✓ Минимальное энергопотребление (от 0,7- 1 кВт)
- ✓ Никакой потери веса при поддержании в температуре или менее 20% при медленном приготовлении при Н.Т.
- ✓ Разнообразие процессов приготовления
- ✓ Занимает минимальное пространство
- ✓ Быстрота сервиса



ТЕПЛОВЫЕ ШКАФЫ/ И МЕДЛЕННОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ НА ПОДСТАВКУ ДЛЯ ПЕЧИ

Модель	Вместимость	
	GN	Расстояние между направляющими (мм)
КМС 031 E	3 x 1/1	70
КМС 051 E	5 x 1/1	70
КМС 052 E	5 x 2/1 - 10 x 1/1	70



Модель КМС 031/051/052
ВЕРСИЯ E

- ⏻ Выключатель
- 000 Дисплей
- ⌚ Кнопка выбора времени
- ⏸ Кнопка поддержания в температуремето
- ⌵ Кнопка выбора температуры
- ⏴ Кнопка температурный щуп
- ⏴ Кнопка понижения температуры
- ⏵ Кнопка повышения температуры
- START/STOP Кнопка СТАРТ/СТОП

Новая технология **Green**, **позволяющая экономить***



Ecospeed

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

Результат - более низкое потребление:

-10%

Энергии

-30%

Воды

-5%

Потери веса



Green Fine Tuning

Благодаря новой системе регулирования горелки и высокоэффективному (**запатентованному**) теплообменнику значительно уменьшаются теплотери и вредные выбросы.

Результат - более низкое потребление:

-10%

Энергии

-10%

CO₂



EcoVapor

С системой EcoVapor становится возможным значительно снизить потребление энергии и воды благодаря автоматическому контролю насыщения паром рабочей камеры

Результат - более низкое потребление:

-10%

Энергии

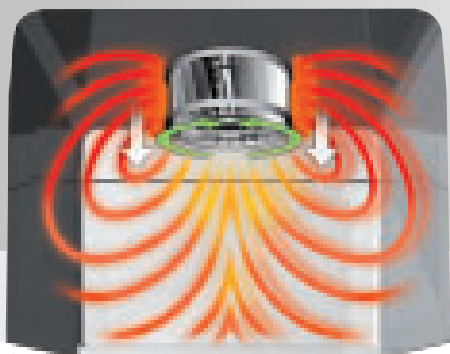
-50%

Воды

-10%

Пара

HED
HIGH EFFICIENCY DESIGN



High Efficiency Design

Более быстрое время и идеальная равномерность приготовления достигаются благодаря эксклюзивной системе движения воздуха в рабочей камере и реверсивной системе вентиляции.

Результат - более быстрое время приготовления:

-10%

Время

**По сравнению с традиционными пароконвекционными печами*



Непревзойденная и безупречная очистка

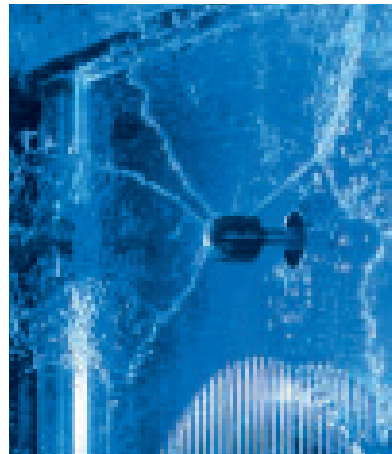


Интегрированная автоматическая моечная система не требует ручного нанесения чистящих средств против жира, для блеска и против накипи благодаря эксклюзивной формуле моющего средства **Combi Clean Lainox 3 в 1**. С 3-мя различными автоматическими программами мойки любое загрязнение будет удалено очень 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, экономя время, силы и стоимость полного цикла мойки. **Всегда безупречно чисто: быстрее и экономичнее.**

МОЙКА

- Ручную мойку
- ОПОЛАСКИВАНИЕ **НОВИНКА!**
- ДЕЛИКАТНАЯ МОЙКА
- ЖЕСТКАЯ МОЙКА
- ЖЕСТКАЯ Плюс МОЙКА



Интегрированная автоматическая система мойки

Mod. 061-081-101-A20

ВРЕМЯ -10%

МОЮЩЕЕ СРЕДСТВО -8%

ВОДА -10%

ЭНЕРГИЯ -7%

* Средние показатели



Съемная автоматическая система мойки

Mod. 072-102-142-201-202



Calout

Calout - это система **LAINOX**, которая поддерживает ваш бойлер в чистом состоянии, препятствуя образованию накипи. **Благодаря использованию специального средства CALFREE достигаются многочисленные преимущества:**

- Избежание поломок, связанных с образованием слоя накипи
- Всегда обильная поставка чистого пара в рабочую камеру
- Максимальная эффективность использования энергии и снижение энергозатрат
- Всегда высокая производительность
- Более долгий срок функционирования бойлера
- Меньшая стоимость обслуживания



Heart Green как достичь совершенства с непревзойденной линейкой продуктов.



061

081

101

102

Конструктивные особенности

- Рабочая камера изготовлена из нержавеющей стали 18/10 AISI 304 толщиной 1мм с закругленными углами для более легкой очистки.
- Абсолютно гладкая штампованная рабочая камера без швов и соединений
- Идеальная теплоизоляция толщиной 35 мм
- Дверь с двойным закаленным стеклом с воздушной прослойкой и внутренним теплоотражающим

стеклом для защиты оператора от жара и большей эффективности

- Распахивающееся внутреннее стекло для простоты очистки между стеклами
- Лоток для сбора конденсата внизу дверцы для отвода воды (даже если дверца открыта).
- Открывающаяся защитная решетка вентилятора для очистки секции вентилятора.
- Дверь открывается поворотом ручки как вправо, так и влево.

Пароконвектоматы с электрическим нагревом

- ТЭНы с покрытием INCOLOY 800 в рабочей камере.

Пароконвектоматы с газовым нагревом

- Косвенный нагрев рабочей камеры горелкой с наддувом воздуха.
- Автоматический розжиг горелки с контролем пламени, системой самотестирования и автоматическим повторным розжигом.
- Высокоэффективный теплообменник с расширительной емкостью из отражающей стали AISI 310 S

МОДЕЛИ С ПРЯМЫМ ПАРООБРАЗОВАНИЕМ

Модели X и S	Вместимость рабочей камеры (GN) 1/1 GN (530x325) 2/1 GN (530x650)	Количество блюд	Габаритные размеры [mm.]	Вес нетто [кг]	Электрическая мощность [кВт]	Номинальная газовая мощность [кВт/Ккал]	Напряжение
KVE 061 ⚡	6x1/1	30/80	850x650x690 h	70	8,25	- / -	3N AC 400V - 50 Hz
KVG 061 🔥	6x1/1	30/80	850x650x690 h	83	0,25	8,5 / 7310	AC 230V - 50 Hz
KVE 081 ⚡	8x1/1	50/120	930x750x810 h	111	10,5	- / -	3N AC 400V - 50 Hz
KVG 081 🔥	8x1/1	50/120	930x750x810 h	114	0,5	12 / 10230	AC 230V - 50 Hz
KVE 101 ⚡	10x1/1	80/150	930x795x1030 h	149	16	- / -	3N AC 400V - 50 Hz
KVG 101 🔥	10x1/1	80/150	930x795x1030 h	172	1	18 / 15480	AC 230V - 50 Hz
KVE 072 ⚡	7x2/1 - 14x1/1	70/180	1170x895x810 h	158	19	- / -	3N AC 400V - 50 Hz
KVG 072 🔥	7x2/1 - 14x1/1	70/180	1170x895x810 h	220	1	20 / 17200	AC 230V - 50 Hz
KVE 142 ⚡	2x (7x2/1 - 14x1/1)	140/360	1170x895x1850 h	370	19 x 2	- / -	3N AC 400V - 50 Hz
KVG 142 🔥	2x (7x2/1 - 14x1/1)	140/360	1170x895x1850 h	390	1 x 2	20 x 2 / 17200 x 2	AC 230V - 50 Hz
KVE 102 ⚡	10x2/1 - 20x1/1	150/300	1170x895x1030 h	201	31	- / -	3N AC 400V - 50 Hz
KVG 102 🔥	10x2/1 - 20x1/1	150/300	1170x895x1030 h	218	1	27 / 23220	AC 230V - 50 Hz
KVE A20 ⚡	10x2/1	150/300	1050x995x1030 h	154	31	- / -	3N AC 400V - 50 Hz
KVG A20 🔥	10x2/1	150/300	1050x995x1030 h	163	1	27 / 23220	AC 230V - 50 Hz
KVE 201 ⚡	20x1/1	150/300	1010x860x1810 h	260	31,8	- / -	3N AC 400V - 50 Hz
KVG 201 🔥	20x1/1	150/300	1010x860x1810 h	290	1,8	36 / 30960	AC 230V - 50 Hz
KVE 202 ⚡	20x2/1 - 40x1/1	300/500	1170x895x1810 h	345	61,8	- / -	3N AC 400V - 50 Hz
KVG 202 🔥	20x2/1 - 40x1/1	300/500	1170x895x1810 h	400	1,8	54 / 46440	AC 230V - 50 Hz

Специальные частота и напряжение по запросу



A20

201

202

Парогенератор

- Парогенератор из нержавеющей стали AISI 304 с высокой теплоизоляцией
- Нагрев бойлера с помощью ТЭНов с покрытием INCOLOY 800 (у электрических моделей)
- Косвенный нагрев бойлера горелкой с наддувом воздуха (для газовых моделей)
- Автоматический предразогрев воды в бойлере
- Ежедневный слив и автоматическая мойка бойлера водой с температурой ниже 60°C

- Система, препятствующая образованию накипи в бойлере, CALOUT (стандартная комплектация)

Элементы безопасности

- Термостат безопасности рабочей камеры.
- Термическая безопасность мотора
- Система, останавливающая подачу газа, при случайном погашении пламени.
- Реле безопасности от недостаточного давления газа
- Магнитный микропорт

- Сигнал об отсутствии воды
- Сигнал об обнаруженных ошибках в процессе самодиагностики
- Термостат безопасности бойлера
- Автоматический контроль уровня воды в бойлере
- Автоматическая система охлаждения.

Более подробная информация о каждой модели отражена в специальных технических схемах.

МОДЕЛИ С БОЙЛЕРОМ

Модели X и S	Вместимость рабочей камеры (GN) 1/1 GN (530x325) 2/1 GN (530x650)	Количество блюд	Габаритные размеры [mm.]	Вес нетто [кг]	Электрическая мощность [кВт]	Номинальная газовая мощность [кВт/Ккал]	Напряжение
KME 061 ⚡	6x1/1	30/80	850x650x690 h	78	8,25	- / -	3N AC 400V - 50 Hz
KME 081 ⚡	8x1/1	50/120	930x750x810 h	124	10,5	- / -	3N AC 400V - 50 Hz
KMG 081 🔥	8x1/1	50/120	930x750x810 h	147	0,5	15 / 12900	AC 230V - 50 Hz
KME 101 ⚡	10x1/1	80/150	930x795x1030 h	177	16	- / -	3N AC 400V - 50 Hz
KMG 101 🔥	10x1/1	80/150	930x795x1030 h	233	1	18 / 24080	AC 230V - 50 Hz
KME 072 ⚡	7x2/1 - 14x1/1	70/180	1170x895x810 h	180	19	- / -	3N AC 400V - 50 Hz
KMG 072 🔥	7x2/1 - 14x1/1	70/180	1170x895x810 h	220	1	30 / 25800	AC 230V - 50 Hz
KME 142 ⚡	2x (7x2/1 - 14x1/1)	140/360	1170x895x1850 h	360	19 x 2	- / -	3N AC 400V - 50 Hz
KMG 142 🔥	2x (7x2/1 - 14x1/1)	140/360	1170x895x1850 h	450	1 x 2	30 x 2 / 25800 x 2	AC 230V - 50 Hz
KME 102 ⚡	10x2/1 - 20x1/1	150/300	1170x895x1030 h	240	31	- / -	3N AC 400V - 50 Hz
KMG 102 🔥	10x2/1 - 20x1/1	150/300	1170x895x1030 h	235	1	40 / 34400	AC 230V - 50 Hz
KME A20 ⚡	10x2/1	150/300	1050x995x1030 h	198	31	- / -	3N AC 400V - 50 Hz
KMG A20 🔥	10x2/1	150/300	1050x995x1030 h	195	1	40 / 34400	AC 230V - 50 Hz
KME 201 ⚡	20x1/1	150/300	1010x860x1810 h	330	31,8	- / -	3N AC 400V - 50 Hz
KMG 201 🔥	20x1/1	150/300	1010x860x1810 h	345	1,8	48 / 41280	AC 230V - 50 Hz
KME 202 ⚡	20x2/1 - 40x1/1	300/500	1170x895x1810 h	395	61,8	- / -	3N AC 400V - 50 Hz
KMG 202 🔥	20x2/1 - 40x1/1	300/500	1170x895x1810 h	465	1,8	80 / 68800	AC 230V - 50 Hz

Специальные частота и напряжение по запросу

Панели управления версий X и S – максимальная гибкость



Автоматическое интерактивное приготовление Сенсорный экран Touch screen

Режимы приготовления

- Конвекция с Autoclima® 30°C-300°C
- Пар 30 - 130°C (низкая температур/атмосферный/форсированный)
- Смешанный пар+конвекция с Autoclima® 30°C-300°C

Автоматическое интерактивное приготовление ICS

Интерактивная Система Приготовления с 79 автоматическими программами приготовления для мяса/ рыбы/ овощей/ выпечки/ кондитерских изделий/ приготовления на гриле.

Раздел меню Экстра, включающий более 80 автоматических программ приготовления для:

Многоуровневого приготовления и Just in Time /регенерации/ поддержания в температуре/ поджаривания/ ночного приготовления/ готовки в вакууме/ расстойки/ размораживания.

Возможность создавать и сохранять более 400 рецептов приготовления

Каждому рецепту присваивается свое название и он может состоять из 15 циклов в автоматической последовательности

Раздел меню Избранное

Достаточно всего лишь нажать на кнопку Избранное, чтобы получить быстрый доступ к вашему персональному меню.

Приготовление в ручном режиме

С возможностью устанавливать до 15 циклов приготовления в автоматической последовательности.

Приготовление с контролем температуры в сердце продукта

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



Модель 061

Функции Плюс

Поддержание в температуре/ доготовка/ прерывистая вентиляция/ управление воздушной заслонкой/ приготовления Дельта Т

Стандартная комплектация

- Многоточечный температурный щуп Ø3 мм
- 6 скоростей вентилятора
- (нормальная/пониженная только для модели 061)**
- 2 решетки из нержавеющей стали
- Ручной душ с замком безопасности

Опционально

- Автоматическая система мойки
- Правосторонняя дверь

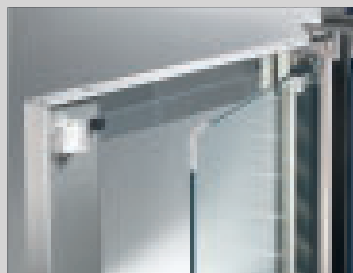
Возможности управления

- Цветной жидкокристаллический сенсорный экран LCD-TFT с внутренней подсветкой LED HD и размером в 7 дюймов **(5 дюймов для модели 061)**
- Переключатель Scroller Plus (выбери и подтверди)
- Автоматический предразогрев рабочей камеры

- Самодиагностика
- Автоматический контроль процента влажности (Autoclima®)
- Автоматическая система быстрого удаления влажности (Fast-Dry®)
- Автоматическое изменение направления вращения вентилятора (Автореверс)
- Параллельный контроль температуры в рабочей камере и в сердце продукта (Система Delta T)
- Программируемый отложенный start
- Автоматическая конденсация пара
- 4 автоматических программы мойки с автоматической системой мойки (опция)
- Ручная программа мойки
- Разъем USB (скачивание 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

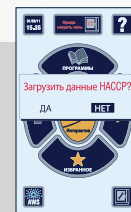
Дверь с двойным теплоотражающим стеклом

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.



Соединение USB

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





Модель 061



Автоматическое приготовление

Ручное управление с электронным контролем

Режимы приготовления

- Конвекция с Autoclimate® 30°C-300°C
- Пар 30 - 130°C (низкая температур/атмосферный/форсированный)
- Смешанный пар+конвекция с Autoclimate® 30°C-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 циклов в автоматической последовательности.

Готовка с контролем температуры в сердце продукта

С многоточечным температурным щупом или щупом-иглой (опционально)

Стандартная комплектация

- 2 решетки из нержавеющей стали

Опционально

- Многоточечный температурный щуп Ø3 мм
- 2-х скоростной вентилятор нормальная/пониженная
- Автоматическая система мойки
- Ручной душ
- Правосторонняя дверь

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

- Автоматическое изменение направления вентилятора (Автореверс)
- Автоматическая конденсация паров
- 4 автоматические программы мойки с автоматической моечной системой (опционально)
- Ручная 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

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 для ополаскивания рабочей камеры, стандартно для версии X, опционально для версии S.



Heart Green специально разработанная линейка продуктов для крупных предприятий общественного питания



Большие возможности, большие количества, снижение расходов

Благодаря новой технологии Green, даже напольные модели обладают теперь целым списком преимуществ, которые существенно влияют на стоимость производства в больших количествах.



- Занимает меньше места – габаритные размеры меньше на 16%
- Вместимость рабочей камеры осталась неизменной
20х^{GN}1/1 мод.201
40х^{GN}1/1 - 20х^{GN}2/1 мод.202
- Вместимость вкатной тележки
90 кг • мод. 201
180 кг • мод. 202
- Снижение затрат на энергоносители до 10 %
- Уменьшение времени приготовления на 10%
- Уменьшение времени мойки на 10%
- Меньшее потребление мощного средства на 8%

Пример возможной производительности на мод. 202 

 720 порций	=		Лазанья	 40 минут
 670 порций	=		Картофель с петрушкой на пару	 40 минут
 280 порций	=		Запеченный картофель с розмарином	 40 минут
 1000 порций	=		Эскалоп	 25 минут
 1200 порций	=		Жареная свиная спинка	 Ночное приготовление при низкой температуре
 400 порций	=		Куриные ножки	 40 минут

Особое внимание было уделено безопасности оператора. Высота последнего уровня находится на высоте 160 см.



- Преимущества**
- ✓ Потеря веса (меньше на 50% по сравнению с обыкновенным грилем)
 - ✓ Процесс приготовления занимает всего 35 мин (на 60% меньше по сравнению с обыкновенным грилем)
 - ✓ 50% меньше энергопотребление
 - ✓ не нужно тратить время на очистку (пароконвектомат сам себя моет)
 - ✓ Автоматический сбор жира от приготовления
 - ✓ Превосходное качество приготовления и всегда хрустящая корочка

Система приготовления для Курицы-гриль

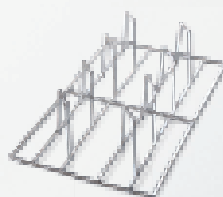
С автоматической программой приготовления «курица-гриль» достигается хрустящая золотистая корочка и идеальный результат внутри продукта, сохраняя и подчеркивая вкус и аромат. Благодаря функции **Autoclima®** куриное мясо остается сочным и мягким даже в течение нескольких часов после приготовления. С набором для приготовления курицы-гриль жир автоматически собирается в специальный лоток для сбора жира и утилизируется. Автоматическая мойка, происходящая после процесса приготовления, всегда гарантирует чистоту и эффективную работу оборудования.



Благодаря простоте и скорости расположения кур на специальном гриле **экономится до 50%** времени в процессе подготовки продуктов по сравнению с традиционными системами.

ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ ПРИ ПОЛНОЙ ЗАГРУЗКЕ

Модель	Стандартная производительность: № кур (№ противней)
Heart Green 081	16 (2 - GN 1/1)
Heart Green 101	24 (3 - GN 1/1)
Heart Green 072	32 (4 - GN 1/1)
Heart Green 102	48 (6 - GN 1/1)



мод. P1108 1/1GN



мод. 101 с набором для Курицы-грильII

Аксессуары

Подставки с направляющими для противней, нейтральные шкафы, полки для моющих средств, тепловые шкафы



Подставка из нержавеющей стали с полкой для моющего средства.



Подставка из нержавеющей стали для установки аппарата шоковой заморозки.



Подставка из нержавеющей стали с полкой для моющих средств и направляющими для гастроемкостей.

Возможные варианты установки печей друг на друга

Разнообразные комбинации установки пароконвектоматов один на другой позволяют устанавливать их даже на кухнях, где свободное пространство очень ограничено. Это также идеальное решение для судов.



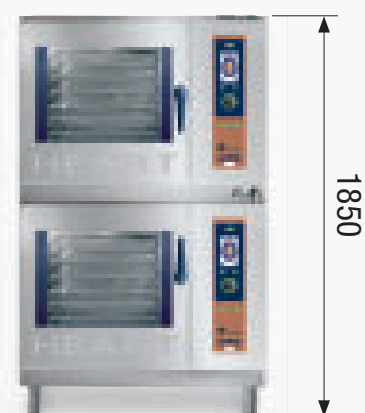
Heart Green 061+061
Вместимость 6+6 - 1/1^{GN}
850x650x1700h



Heart Green 081+081
Вместимость 8+8 - 1/1^{GN}
930x750x1850h



Heart Green 081+101
Вместимость 8+10 - 1/1^{GN}
930x795x2070h



Heart Green 142
Вместимость т 7+7 - 2/1^{GN}
1170x895x1850h



Подставка из нержавеющей стали с направляющими для гастроемкостей и закрытым нейтральным шкафом для хранения моющих средств.



Подставка из нержавеющей стали с тепловым шкафом и нейтральным шкафом для хранения моющих средств.



Подставка из нержавеющей стали с нейтральным шкафом с направляющими для гастроемкостей и нейтральным шкафом для хранения моющих средств. Вытяжной зонт с мотором и воздушным конденсатором паров.

Вытяжные зонты для удаления паров, образующихся при готовке (не для отработанных газов)

Модели **Heart 061, 081, 101, 072, 102, A20, 201** могут быть оборудованы специальными вытяжными зонтами из нержавеющей стали с двигателями и воздушными конденсаторами для удаления запахов. Незаменимы, если печь устанавливается в зоне видимости в супермаркете или кондитерской.



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.



Сколько клиентов
придет сегодня?
Какие блюда они выберут?
Сможем ли мы
обеспечить **быстрый и
профессиональный**
сервис?

Ответ на эти
вопросы - это:



LCS
lainox cooking system

НИКАКИХ ПОТЕРЬ ПРОДУКТОВ

БОЛЕЕ ВЫСОКОЕ КАЧЕСТВО БЛЮД

МАКСИМАЛЬНАЯ БЕЗОПАСНОСТЬ ПРОДУКТОВ

ЭФФЕКТИВНОЕ УПРАВЛЕНИЕ ЗАКУПКАМИ

СНИЖЕНИЕ ПОТРЕБЛЕНИЯ ЭЛЕКТРОЭНЕРГИИ

БОЛЕЕ БЫСТРЫЙ СЕРВИС

БОЛЕЕ ВЫСОКАЯ ПРИБЫЛЬ



ГОТОВКА

**ШОКОВОЕ
ОХЛАЖДЕНИЕ**



New Chill

**ПОДДЕРЖАНИЕ В
ТЕМПЕРАТУРЕ +65°C**



The Hot
поддерживает в
температуре, создавая
идеальный климат

**ПОЗИТИВНОЕ
+3°C**

**НЕГАТИВНОЕ
-18°C**

+3°C

ХРАНЕНИЕ

-18°C

РАЗМОРАЖИВАНИЕ +3°C

РЕГЕНЕРАЦИЯ +65°C



+65°C

+65°C

+65°C



Экспресс-сервис



**Сервис в
течение дня**



**Отложенный
сервис**

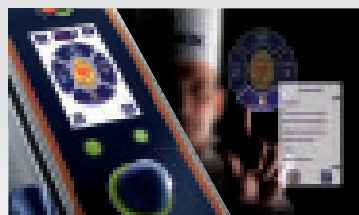
Совершенство в любой ситуации

Heart green



Heart Green Touch

Простая в использовании технология



Офис и демонстрационный зал:
Москва, ул. Угрешская, д.2, стр.81
БЦ "Синтез"
Тел.: +7 903 7616718



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