



Multigrill

РАСШИРЯЕТ ГОРИЗОНТЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ



ДО 96 ЦЫПЛЯТ ВСЕГО ЗА 35 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:

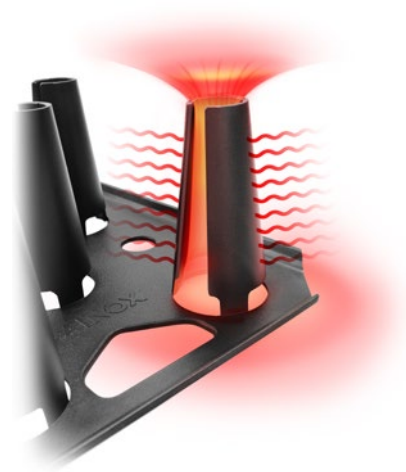
- До 18% больше продукта по сравнению с использованием решеток для цыплят за счет меньшей потери веса.
- Время приготовления: на 35% ниже по сравнению с использованием классических решеток для цыплят.
- Потребление энергии: на 20% меньше благодаря сокращенным срокам приготовления по сравнению с использованием 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



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.

SPEEDY CHICKEN
Специальный противень для приготовления птицы.

* 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:

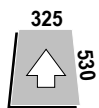
- Приготовления кусков мяса различных размеров и веса, целых выпотрошенных тушек птицы (цыплят), рыбы, различных ракообразных и овощей.

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

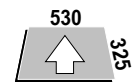


SPEEDY GRILL

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 радиккьо, 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

Модель

2/3 GN
GC230

1/1 GN
GC113



LAINOX GRILL

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



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



PIZZA GRILL

Гладкий лист из специального сплава с накоплением тепла

Гладкая модель

600x400
AP064



ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ШАМПУРЕ

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

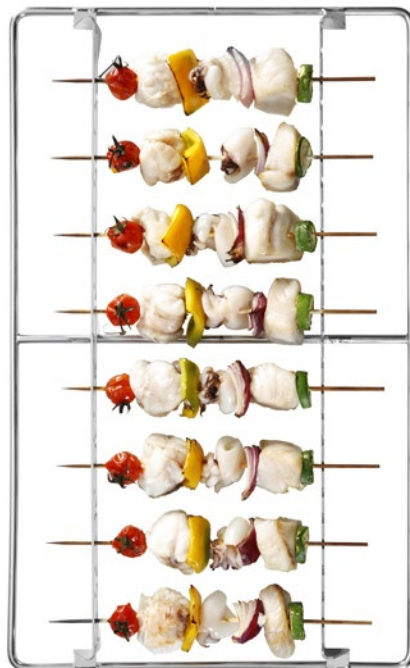
ИДЕАЛЬНО ПОДХОДЯТ ДЛЯ:

- Мясные шпажки, 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 шпажек
2/3 GN
GS230 8 шпажек
1/1 GN
GS112 15 шпажек



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.

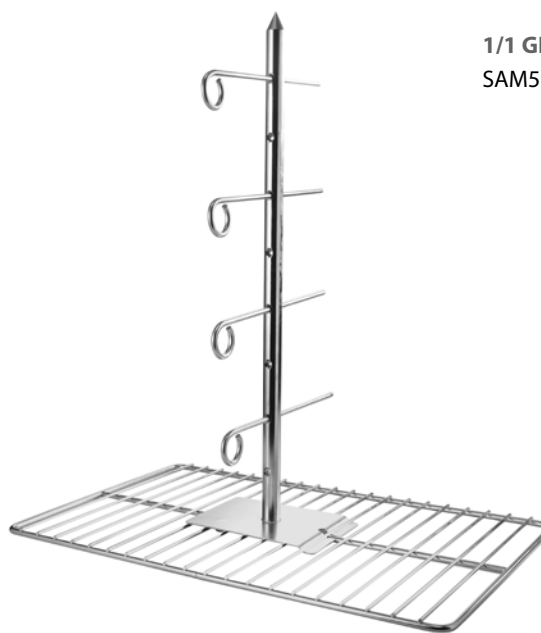
Модель	к-во цыплят
2/3 GN P230	4 цыпленка
1/1 GN P1108	8 цыплят



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:

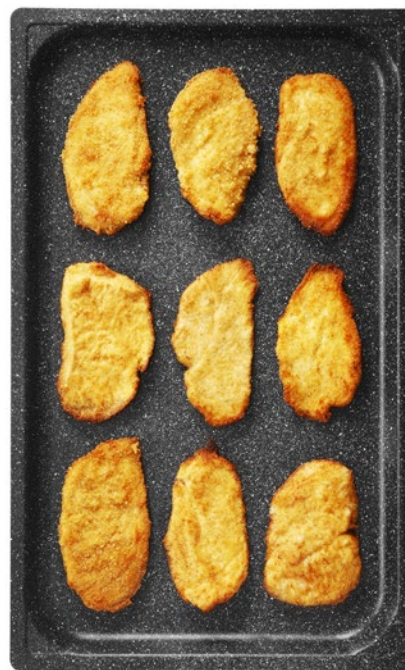
- Жарка без погружения в кипящее масло, сухая и хрустящая.
- Без расходов на приобретение и переработку масла.
- До 50 порций замороженного картофеля в печи на 10 противней за 15 минут.
- Мясо сохраняет мягкость даже после охлаждения.
- Нет необходимости в наблюдении.

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.

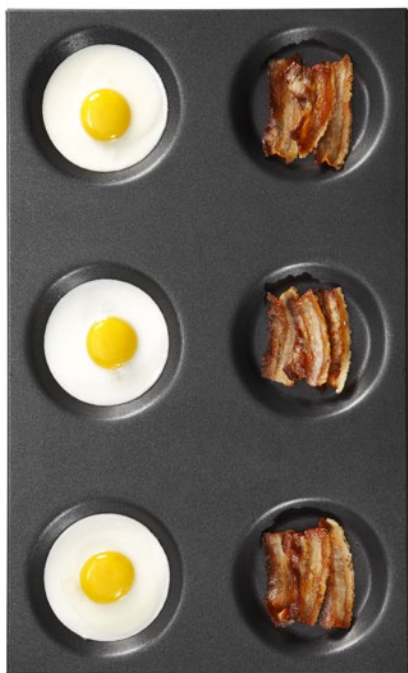
ИДЕАЛЬНО ПОДХОДЯТ ДЛЯ:

- 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

2/3 GN
ATL23

1/1 GN
AT11

460x340
ATL43



FINGER GRILL

Гладкий тефлоновый противень из алюминиевого сплава, открытый по бокам

Модель

2/3 GN
ATF23

1/1 GN
AF11

460x340
ATF43



BAKE PAN

Перфорированный тефлоновый противень из алюминиевого сплава, открытый по бокам



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



STEW PAN

Специальный противень из эмалированного алюминия с мраморным эффектом

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



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**

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**

2/3 GN

F2302 20 мм
F2304 40 мм
F2306 65 мм

1/1 GN

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

2/1 GN

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

2/3 GN
G2300

1/1 GN
G1100

2/1 GN
G2100

460x340
G4300

600x400
G64

Модель из нержавеющей стали

2/3 GN
X2300

1/1 GN
X1100

2/1 GN
X2100

600x400
GX64



Хромированная решетка



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. Т42 (600x400 мм)
- Различные пирожные, булочки, штрудели, печенье, пицца и focaccia 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
Т42



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 моделей серии Naboo и Aroma by Naboo имеется приложение Smokegrill для получения различных видов блюд с различными ароматами. Продукт сжигания ценных пород дерева, из экстракта лимона, розмарина и белого вина делают экологичные ароматы SmokeEssence.

ИДЕАЛЬНО ПОДХОДЯТ ДЛЯ:

- Приготовление на гриле
- Копчение
- Ароматизация

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.



SMKE - 0,5 л.
Аромат Smoke, копчение



ARDW - 0,5 л.
Аромат белого вина



ARDL - 0,5 л.
Аромат лимона



ARDR - 0,5 л.
Аромат розмарина

ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ ПРИ ПРИГОТОВЛЕНИИ



Мод. 071 Мод. 101 Мод. 072 Мод. 102 Мод. 171 Мод. 201 Мод. 202 Время пригото-
товления:

<p>SKEWER GRILL 23 - Мод. GS112 – GN 1/1</p>  <p>Примерное кол-во шампуров дл. 23 см</p>	105	150	210	300	105 + 150	300	600	15'
<p>SKEWER GRILL 52 - Мод. GS111 – GN 1/1</p>  <p>Примерное кол-во шампуров дл. 52 см</p>	35	50	70	100	35 + 50	100	200	15'
<p>SPEEDY GRILL - Мод. SG11C – GN 1/1</p>  <p>Примерное кол-во кусков филе по 250 г</p>	84	120	168	240	84 + 120	240	480	8'
<p>SQUARE GRILL - Мод. GV110 – GN 1/1</p>  <p>Примерное кол-во ломтиков баклажана</p>	168	240	336	480	168 + 240	480	960	10'
<p>STEW PAN - Мод. S1104 – GN 1/1</p>  <p>Примерное кол-во порций пеперонаты</p>	105	150	210	300	105 + 150	300	600	18'
<p>PIZZA GRILL - Мод. APLR11 – GN 1/1</p>  <p>Примерное кол-во круглых пицц</p>	14	20	28	40	14 + 20	40	80	10'
<p>FRY BASKET - Мод. R1104 – GN 1/1</p>  <p>Примерное кол-во порций картофеля</p>	35	50	70	100	35 + 50	100	200	15'

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

ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ ПРИ ПРИГОТОВЛЕНИИ



Мод. 071

Мод. 101

Мод. 072

Мод. 102

Мод. 171

Мод. 201

Мод. 202

Время пригот-
товления:

<p>STIR-FRY PAN - Мод. AT02 – GN 1/1</p>  <p>Примерное кол-во отбивных</p>	63	90	126	180	63 + 90	180	360	8'
<p>BULLSEYE PAN - Мод. TF106 – GN 1/1</p>  <p>Примерное кол-во яичниц</p>	42	60	84	120	42 + 60	120	240	2'
<p>SPEEDY CHICKEN - Мод. PS1108 – GN 1/1</p>  <p>Примерное кол-во куриц</p>	16	24	32	48	16 + 24	48	96	35'/55'
<p>STRIPE GRILL - Мод. APLR11 – GN 1/1</p>  <p>Примерное кол-во гамбургеров</p>	105	150	210	300	105 + 150	300	600	6'
<p>OMELETTE PAN - Мод. TF223 – GN 1/1</p>  <p>Примерное кол-во многопорционных яичниц</p>	14	20	28	40	14 + 20	40	80	10'
<p>BAKE PAN - Мод. AF11 – GN 1/1</p>  <p>Примерное кол-во бриошей</p>	84	120	168	240	84 + 120	240	480	25'
<p>BAGUETTE PAN - Мод. T42 – 600 x 400</p>  <p>Примерное кол-во багетов</p>	35	50	70	100	35 + 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. 071/101

2/1 GN

NRG21 для печи мод. 072/102

Мод. Печь	PS1108		PS1106	
		 8 шт.		 6 шт.
071	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
072	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:

- 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

GGRT07 для печи мод. 071

GGRT10 для печи мод. 101

2/1 GN

GGRT14 для печи мод. 072

GGRT20 для печи мод. 102







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

Мод. Печь	PS1108		PS1106	
				
	8 ШТ.		6 ШТ.	
071	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
072	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



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
071	NKB071	20
101	NKB101	30
072	NKB072	32
102	NKB102	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
171	NKB171	20+30
201	NKB201	60
202	NKB202	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
KMR052E	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
NLV084	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



Твердое чистящее средство
SOLIDCLEAN

SCL01 6 банок по 930 г каждая



Твердое средство удаления накипи
SOLIDCAL

SCA01 6 банок по 850 г каждая



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



ЕВРОПА

LAINOX ИТАЛИЯ
LAINOX ALI Group S.r.l.
Тел. +39 0438 9110
lainox@lainox.it

LAINOX ИСПАНИЯ
Frigicoll S.A.
Тел. +34 93 480 33 22
frigicoll@frigicoll.es

LAINOX ФРАНЦИЯ
Тел. +33 (0) 6 62 28 56 30
nicolas.jurvilliers@lainox.com

LAINOX ВЕЛИКОБРИТАНИЯ
Falcon Foodservice Equipment
Тел. +44 (7881) 500 340
pbayer@falconfoodservice.com

LAINOX ИРЛАНДИЯ
Тел. +353 83 4431438
a.hughes@lainox.com

LAINOX ДАНИЯ
Тел. 00 (800) 02 09 20 17
stefan.pechaigner@lainox.com

**LAINOX БЕНИЛЮКС/
СКАНДИНАВИЯ**
Тел. +31 616 621472
alessandro.brusadin@lainox.com

**LAINOX ЧЕШСКАЯ
РЕСПУБЛИКА**
Тел. +420 602 580 749
robin.hayek@lainox.com

LAINOX СЛОВАКИЯ
Тел. +420 602 580 749
robin.hayek@lainox.com

LAINOX ВЕНГРИЯ
Тел. +420 602 580 749
robin.hayek@lainox.com

LAINOX ПОЛЬША
Hendi Polska Sp. z o.o.
Тел. +48 (607) 500 340
mariusz.nowak@grafen.com

LAINOX РОССИЯ
Тел. +7 9035990579
elena.gribina@lainox.com

LAINOX ГРЕЦИЯ
ALFA FROST S.A.
Тел. +30 2105575430
sales@alfafrost.gr

LAINOX ТУРЦИЯ
**YUKSEL ENDUSTRIYEL URUNLER TURIZM
YATIRIMLARI SAN. VE TIC.A.S.**
Тел. +90 212 3614191
pazarlama@portashelf.com.tr

АМЕРИКА И ОКЕАНИЯ

LAINOX КАНАДА
Food Service Solutions INC.
Тел. 1 800 668 8765
info@MyFSS.ca

LAINOX США
Ali group North America
Тел. +1 (847) 215 6565
usa@aligroup.com

LAINOX LATAM
Тел. +51 997370550
giancarlo.roig@lainox.com

**LAINOX АВСТРАЛИЯ -
НОВАЯ ЗЕЛАНДИЯ**
Regethermic Australia
Тел. +61 2 9966 9500
info@regethermic.com.au

АЗИЯ И АФРИКА

LAINOX ДУБАЙ
Ali Group Middle East & Africa
Тел. +971 4510 8200
middleeast@aligroup.com

LAINOX МАЛАЙЗИЯ
F&B EQUIPMENT SDN BHD
Тел. 03-5882 0020 (доб.: 9310)
sales@fnbequipment.com.my

LAINOX ФИЛИППИНЫ
OLEO FATS INC.
Тел. +632 7096536
contactus@oleofats.com

LAINOX СИНГАПУР
Тел. 6016 3726 679
alex.ng@lainox.com

LAINOX КИТАЙ
**Ali Food Service Equipment
(Shanghai) Co.,Ltd**
Тел. +86 (21) 6285 5858 доб. 801
info@aligroup.cn

LAINOX ТАИЛАНД
Тел. +6018 2197 844
ray.lau@lainox.com

LAINOX ВЬЕТНАМ
Тел. +6018 2197 844
ray.lau@lainox.com

LAINOX ГОНКОНГ
Тел. 6016 3726 679
alex.ng@lainox.com

LAINOX ТАЙВАНЬ
**UNITECH FOODSERVICE
EQUIPMENT CORP.**
Тел. +8862 27922788 доб. 220
unitech8@unitech-e.com.tw

LAINOX ЮЖНАЯ АФРИКА
Vulcan
Catering Equipment (Pty) Ltd
Тел. +27 11 2498500
vulcan@vulcan.co.za

LAINOX®

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.it
www.lainox.com



an Ali Group Company



The Spirit of Excellence