

LAINOX®

Premium
budget

PUFF

EASY BAKING



FOODY

EASY COOKING



GR



FOODY

Ένας ευέλικτος και αξιόπιστος συνδυαστικός φούρνος για το Εστιατόριο ή το Ντελικατέσεν/ Μαγειρείο σας.

Για τη βελτίωση της αποτελεσματικότητας στην κουζίνα και την ποιότητα του ψησίματος υπάρχει πλέον ο Foody. Ο συνδυαστικός φούρνος της νέας σειράς της Lainox Premium Budget.

Εξοπλισμένος με τεχνολογία **One Touch**, προσφέρει μέγιστη ευελιξία ως προς την επιλογή των προκαθορισμένων συνταγών που έχουν δοκιμασθεί και επαληθευτεί από τη Lainox ή των εξατομικευμένων συνταγών.

Επιπλέον, χάρη στις αποκλειστικές λειτουργίες **Multilevel και Jit**, επιτρέπει το ταυτόχρονο ψήσιμο προϊόντων διαφορετικού τύπου (κρέας, ψάρι, λαχανικά, κτλ.).

Μια άλλη αποκλειστική λειτουργία της Lainox, με την οποία είναι εξοπλισμένος ο Foody, είναι το **Autoclima** το οποίο ελέγχει και ρυθμίζει το ιδανικό ποσοστό υγρασίας στο εσωτερικό του θαλάμου ψησίματος, εξασφαλίζοντας πάντα ζουμερά και μαλακά φαγητά ή πιάτα σκληρά ψημένα στην εντέλεια.

Ο εξοπλισμός ολοκληρώνεται με τον αισθητήρα πυρήνα Multipoint που σας βοηθά να έχετε ένα τέλειο ψήσιμο.

Με τη σύνδεση WI-FI μπορείτε να αποκτήσετε πρόσβαση στο **Cloud Nabook της Lainox** εντελώς δωρεάν για την καλύτερη οργάνωση της επιχείρησής σας. Είτε πρόκειται για μεμονωμένο κατάστημα είτε για αλυσίδα **μπορούν να συγχρονιστούν και να συνδεθούν στον ίδιο λογαριασμό.**

Για το ντελικατέσεν σου



Για το εστιατόριό σου





PUFF

Ένας αποτελεσματικός και αξιόπιστος βοηθός για το εργαστήριό, το πρατήριο άρτου ή το κατάστημά σου

Ο **PUFF**, καρπός της έρευνας της Lainox για τις ροές του θερμού αέρα, είναι εξοπλισμένος με το νέο σύστημα **Bake Air Control**, το οποίο εξασφαλίζει πάντα απόλυτη ομοιομορφία στο ψήσιμο. Επίσης, χάρη στο **Autoclima** και στη μεταβλητή ταχύτητα του αέρα, τα ευαίσθητα προϊόντα, όπως είναι οι ζύμες, ψήνονται πάντα τέλεια και αποκτούν το σωστό επίπεδο ροδίσματος.

Εύκολος και διαισθητικός, με την τεχνολογία **One Touch**, μπορείτε με ένα μόνο άγγιγμα να επιλέξετε μεταξύ των πολυάριθμων προκαθορισμένων και ευρέως δοκιμασμένων συνταγών με τα καλύτερα αποτελέσματα.

Με τη σύνδεση WI-FI μπορείτε να αποκτήσετε πρόσβαση στο **Cloud Nabook της Lainox** (εντελώς δωρεάν) για να οργανώσετε με τον καλύτερο δυνατό τρόπο την επιχείρησή σας, είτε πρόκειται για μεμονωμένο κατάστημα είτε για πολλά, π.χ. αλυσίδα καταστημάτων. **Μπορούν να συγχρονιστούν και να συνδεθούν στον ίδιο λογαριασμό.**

Για το ζαχαροπλαστέιο σου



Για το αρτοποιείο σου



FOODY

Η Σειρά



051



071



101

Μοντέλα	Τροφοδοσία	Χωρητικότητα θαλάμου GN1 - EN1 (600x400 mm)	Διαξόνιο (mm)	Ηλεκτρική τάση (kW)	Κατανάλωση (A)	Εξωτερικές διαστάσεις (M x B x Y mm)	Τάση τροφοδοσίας *
FOEN051		5x	70	7,25	11	777 x 744 x 722	3N AC 400V - 50 Hz
FOEN071		7x	70	12,5	18	777 x 744 x 887	3N AC 400V - 50 Hz
FOEN101		10x	70	14,5	22	777 x 744 x 1097	3N AC 400V - 50 Hz

Βασική διαμόρφωση: κουμπιά χειρισμού και χειρολαβή στα δεξιά

*ειδικές τάσεις και συχνότητες κατόπιν παραγγελίας

PUFF

Η Σειρά



044



064



084

Μοντέλα	Τροφοδοσία	Χωρητικότητα θαλάμου EN1 (600x400 mm)	Διαξόνιο (mm)	Ηλεκτρική τάση (kW)	Κατανάλωση (A)	Εξωτερικές διαστάσεις (M x B x Y mm)	Τάση τροφοδοσίας *
PFEN044		4x	90	7,25	11	777 x 744 x 722	3N AC 400V - 50 Hz
PFEN064		6x	90	12,5	18	777 x 744 x 887	3N AC 400V - 50 Hz
PFEN084		8x	90	14,5	22	777 x 744 x 1097	3N AC 400V - 50 Hz

Βασική διαμόρφωση: κουμπιά χειρισμού και χειρολαβή στα δεξιά

*ειδικές τάσεις και συχνότητες κατόπιν παραγγελίας

ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

ΤΡΟΠΟΙ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

- Χειροκίνητο ψήσιμο με τρεις διαφορετικούς τρόπους: κυκλοθερμικός από 30°C έως 260°C, ατμός από 30°C έως 130°C, συνδυαστικός από 30°C έως 260°C.
- Autoclima® - σύστημα που διαχειρίζεται αυτόματα το βέλτιστο κλίμα του θαλάμου της συσκευής.
- Multilevel plus - η λειτουργία πολλαπλών επιπέδων διπλασιάζεται σε κάθε ράφι με αποτέλεσμα να διπλασιάζεται και η παραγωγική ικανότητα (κατοχυρωμένο με δίπλωμα ευρεσιτεχνίας).
- Λειτουργία MULTILEVEL και JIT.
- Προγραμματιζόμενος τρόπος λειτουργίας: δυνατότητα προγραμματισμού και αποθήκευσης μιας συνταγής μαζί με τις διαδικασίες ψησίματος με αυτόματη ακολουθία (έως 15 κύκλοι), δίνοντας σε κάθε πρόγραμμα όνομα, φωτογραφία και πληροφορίες σχετικά με τη συνταγή.
- ICS (Interactive Cooking System) αυτόματο σύστημα ψησίματος για ιταλικές και διεθνείς συνταγές, με αναφορά της ιστορίας, των συστατικών, των αξεσουάρ ψησίματος, της διαδικασίας, του αυτόματου προγράμματος ψησίματος και με φωτογραφική παρουσίαση του πιάτου.

ΣΥΝΔΕΣΙΜΟΤΗΤΑ ΣΤΟΝ CLOUD LAINOX - WI-FI Ή ETHERNET

- Σύνδεση Wi-Fi συμβατή με το πρότυπο IEEE 802.11g (2,4GHz).
- Σύστημα ειδοποίησης για την αυτόματη ενημέρωση του λογισμικού.
- Απομακρυσμένη διάγνωση από τα Κέντρα Εξυπηρέτησης της Lainox μέσω της διαδικτυακής πύλης nabook.
- Συνεχής παρακολούθηση HACCP ακόμη και απομακρυσμένα μέσω της διαδικτυακής πύλης Nabook.
- Συγχρονισμός των συσκευών που είναι συνδεδεμένες στον ίδιο λογαριασμό (κατοχυρωμένο με δίπλωμα ευρεσιτεχνίας).
- Οργάνωση της λίστας αγορών με δυνατότητα εξαγωγής σε μορφή Word.
- Υπολογισμός του κόστους τροφίμων των συνταγών και των μενού ανά μερίδα.
- Δημιουργία μενού με υπολογισμό θερμίδων και αλλεργιογόνων, με εξατομικευμένες διατάξεις εκτύπωσης.
- Άμεση πρόσβαση της συσκευής ψησίματος στη βάση δεδομένων των συνταγών, με δυνατότητα λήψης (κατοχυρωμένο με δίπλωμα ευρεσιτεχνίας).
- Δημιουργία συνταγών με τα συστατικά και τη διαδικασία, καθώς και μια φωτογραφία.
- Σύνδεση σε δίκτυο ethernet (πρόσθετο στοιχείο).

ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ ΕΛΕΓΧΟΥ

- Παρακολούθηση και έλεγχος της απόδοσης του εξωτερικού αποσκληρυντή νερού (πρόσθετο στοιχείο αποσκληρυντή).
- Φωτισμός θαλάμου ψησίματος με led χαμηλής κατανάλωσης. Βέλτιστη ορατότητα σε όλα τα σημεία του θαλάμου ψησίματος. Ουδέτερο φως που δεν αλλοιώνει το πραγματικό χρώμα του προϊόντος.
- Econavot - Με το σύστημα econavot επιτυγχάνεται σημαντική μείωση στην κατανάλωση νερού και ενέργειας χάρη στον αυτόματο έλεγχο του κορεσμού του ατμού εντός του θαλάμου ψησίματος.
- Ecospeed - Ανάλογα με την ποσότητα και το είδος του προϊόντος, ο φούρνος βελτιστοποιεί και ελέγχει την παροχή ενέργειας, διατηρώντας πάντα τη σωστή θερμοκρασία ψησίματος και αποφεύγοντας τις διακυμάνσεις.
- Αυτοδιάγνωση λειτουργικού ελέγχου πριν από την έναρξη της χρήσης, με περιγραφική και ηχητική επισήμανση ενδεχόμενων ανωμαλιών.
- Energy monitor - Παρακολούθηση της κατανάλωσης ενέργειας, αερίου, νερού και απορρυπαντικών.
- Ειδική διαμόρφωση για το σύστημα ενεργειακής βελτιστοποίησης SN (πρόσθετο στοιχείο).
- Δυνατότητα ρύθμισης της απενεργοποίησης του συνδυαστικού φούρνου στο τέλος του προγράμματος αυτόματης πλύσης.
- Σύνδεση USB για λήψη των δεδομένων HACCP, για ενημέρωση του λογισμικού και για μεταφόρτωση/λήψη προγραμμάτων ψησίματος.
- Έλεγχος της θερμοκρασίας στον πυρήνα του προϊόντος με αισθητήρα 4 σημείων ανίχνευσης (πρόσθετο στοιχείο για μοντέλα Puff).
- 2 ταχύτητες αέρα, η μειωμένη ταχύτητα ενεργοποιεί τη μείωση της ισχύος θέρμανσης. Για ειδικούς τρόπους ψησίματος, μπορείτε να επιλέξετε τη διακεκομμένη ταχύτητα.
- Προγραμματιζόμενη έναρξη ψησίματος των προϊόντων σε διαφορετικούς χρόνους.
- Εύκολη πρόσβαση στις προγραμματιζόμενες παραμέτρους χρήστη, για προσαρμογή των ρυθμίσεων της συσκευής.
- Παράλληλος έλεγχος της θερμοκρασίας στον θάλαμο και στον πυρήνα, σύστημα DELTA T.
- Autoreverse (αυτόματη αναστροφή της κατεύθυνσης περιστροφής του ανεμιστήρα) για άψογο και ομοιογενές ψήσιμο.

ΚΑΤΑΣΚΕΥΗ

- Πόρτα με περιστροφικό κλείδωμα.
- Διπλή σύνδεση για είσοδο νερού (κανονικό και αποσκληρυνμένο νερό).
- Δίσκος συλλογής συμπυκνώματος κάτω από την πόρτα και μεταφοράς του κατευθείαν στο σύστημα αποστράγγισης, ακόμη και με ανοιχτή πόρτα.
- Νέα, εύκολα προσαρμοζόμενη κουμπωτή φλάντζα στην πρόσωση του φούρνου, από καουτσούκ σιλικόνης ανθεκτικό στη θερμότητα και στη γήρανση, με δυνατότητα εύκολης αντικατάστασης.
- Θάλαμος ψησίματος από ανοξείδωτο χάλυβα 18/10 AISI 304 πάχους 1 mm, με εντελώς στρογγυλεμένα και εκτεταμένα άκρα για βέλτιστη ροή του αέρα και ευκολότερο καθαρισμό.
- Ανοιγόμενος ανακλαστήρας για εύκολο καθαρισμό του χώρου του ανεμιστήρα.
- Ρυθμιζόμενοι μεντεσέδες πόρτας για απόλυτη μόνωση.
- Εσωτερικό τζάμι με άνοιγμα τύπου βιβλίου για εύκολο καθαρισμό και συντήρηση.
- Πόρτα με διπλό σκληρωμένο γυαλί και οπίσθιο αερισμό, με διάκενο αέρα και εσωτερικό γυαλί ανάκλασης της θερμότητας για ελάχιστη εκπομπή θερμότητας προς τον χειριστή και μεγαλύτερη απόδοση.
- Εντελώς λείος και στεγανός θάλαμος.

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ

- Άμεση προβολή του γραφήματος HACCP κατά τη λειτουργία ψησίματος ICS.
- Έγχρωμη χωρητική οθόνη LCD υψηλής ευκρίνειας 7 ιντσών, με επιλογή λειτουργιών «Touch Screen».
- Έξυπνη αναγνώριση των συνταγών στους φακέλους πολλαπλών επιπέδων.
- Οργάνωση των συνταγών σε φακέλους με προεπισκόπηση και δυνατότητα εκχώρησης ονόματος σε κάθε φάκελο.
- Εκκίνηση αυτόματου ψησίματος (ICS) «One Touch».
- Οθόνη που προσαρμόζεται στις ανάγκες του χρήστη, φέρνοντας σε πρώτο πλάνο τα προγράμματα που χρησιμοποιούνται συχνότερα.

ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ

- Σύστημα θέρμανσης του θαλάμου ψησίματος μέσω θωρακισμένων ηλεκτρικών αντιστάσεων από ανοξείδωτο χάλυβα.

ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

- Μηχανικός μικροδιακόπτης πόρτας.
- Αεριζόμενο σύστημα ψύξης των εξαρτημάτων, με προβολή της υπερθέρμανσης μέσω ηλεκτρονικού συστήματος ελέγχου.
- Αυτοδιάγνωση με έξυπνη προβολή των ανωμαλιών λειτουργίας.
- Ηλεκτρονικό σύστημα ελέγχου για την ειδοποίηση έλλειψης νερού.
- Θερμική προστασία ασφαλείας του μοτέρ.
- Περιοριστική θερμοκρασίας ασφαλείας του θαλάμου ψησίματος.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

- Χειροκίνητο σύστημα πλύσης με εξωτερικό καταιωστήρα (ο καταιωστήρας αποτελεί πρόσθετο στοιχείο).
- Αυτόματο σύστημα πλύσης LCS (Liquid Clean System) με ενσωματωμένο δοχείο και αυτόματη δοσομέτρηση (υγρό απορρυπαντικό CombiClean Boosted, σε 100% ανακυκλώσιμα φυσίγγια. Παρέχεται το αλκαλικό απολυμαντικό καθαριστικό CombiBlue για την έναρξη χρήσης των επαγγελματικών φούρνων, σε φυσίγγιο των 990 gr).
- 7 προγράμματα αυτόματης πλύσης, χωρίς να απαιτείται η παρουσία χειριστή μετά την εκκίνηση: Χειροκίνητο - Ξέβγαλμα - Soft - Hard - Hard Plus - ECO - GRILL.
- Γρήγορη πλύση SOFT διάρκειας 24 λεπτών. Ελάχιστες διακοπές των κύκλων λειτουργίας και πάντα τέλειος καθαρισμός.
- Εύκολος εξωτερικός καθαρισμός χάρη στις απόλυτα λείες επιφάνειες από ανοξείδωτο χάλυβα και γυαλί, και στην κατηγορία προστασίας IPX3 που προστατεύει από το νερό που ψεκάζεται.

ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΚΑΙ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝ

- 100% ανακυκλώσιμη συσκευασία.
- Ποσοστό ανακύκλωσης του προϊόντος: 90%.
- Πιστοποιήσεις: Ποιότητα ISO 9001 / Ασφάλεια ISO 45001 / Περιβάλλον ISO14001.

Περαιτέρω πληροφορίες περιέχονται στο τεχνικό δελτίο του κάθε μοντέλου.

CE IPX 3 EMC

FOODY - PUFF

ΔΥΝΑΜΙΚΟΤΗΤΑ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ



Μοντ. 051



Μοντ. 071



Μοντ. 101



Χρόνος ψησίματος

ΚΟΜΜΑΤΙΑ ΣΟΛΟΜΟΥ των 200 g 	30 τεμ.	42 τεμ.	60 τεμ.	7'
ΑΝΟΙΚΤΑ ΚΟΤΟΠΟΥΛΑΚΙΑ των 600 g 	15 τεμ.	21 τεμ.	30 τεμ.	30'
ΚΟΤΟΛΕΤΑ ΑΛΑ ΜΙΛΑΝΕΖΕ των 70 g 	45 τεμ.	63 τεμ.	90 τεμ.	6'
ΛΑΧΑΝΙΚΑ ΟΓΚΡΑΤΕΝ των 150 g 	30 τεμ.	42 τεμ.	60 τεμ.	30'
ΓΑΡΙΔΕΣ 	50 τεμ.	70 τεμ.	100 τεμ.	4'
ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΣΟΥΒΛΑΣ των 1500 g 	8 τεμ.	16 τεμ.	24 τεμ.	35'
ΣΟΥΒΛΑΚΙΑ ΜΕ ΚΡΕΑΣ ΚΑΙ ΛΑΧΑΝΙΚΑ 	36 τεμ.	48 τεμ.	72 τεμ.	12'
ΓΕΜΙΣΤΑ ΚΑΝΕΛΟΝΙΑ των 50 g 	100 τεμ.	140 τεμ.	200 τεμ.	20'
ΜΠΟΥΤΙΑ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ των 150 g 	80 τεμ.	112 τεμ.	160 τεμ.	25'

ΔΥΝΑΜΙΚΟΤΗΤΑ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ



Μοντ. 044



Μοντ. 064



Μοντ. 084



Χρόνος ψησίματος *

ΜΠΑΓΚΕΤΑ των 290 g	20 τεμ.	30 τεμ.	40 τεμ.	20'
ΜΙΝΙ ΜΠΑΓΚΕΤΑ των 90 g	60 τεμ.	90 τεμ.	120 τεμ.	18'
ΜΙΝΙ ΣΤΡΟΥΝΤΕΛ	80 τεμ.	120 τεμ.	160 τεμ.	20'
ΚΡΟΥΑΣΑΝ	60 τεμ.	90 τεμ.	120 τεμ.	25'
ΡΑΙΝ ΑΥ CHOCOLAT	48 τεμ.	72 τεμ.	96 τεμ.	22'
ΜΑΦΙΝ	96 τεμ.	144 τεμ.	192 τεμ.	20'
ΠΙΤΣΑ ΤΑΨΙΟΥ των 650 g	8 τεμ.	12 τεμ.	16 τεμ.	20'
ΦΟΚΑΤΣΙΑ των 1200 g	4 τεμ.	6 τεμ.	8 τεμ.	24'
ΣΦΟΛΙΑΤΟΕΙΔΗ	96 τεμ.	144 τεμ.	192 τεμ.	22'

* Ο χρόνος αναφέρεται σε κατεψυγμένα προϊόντα.

* Οι χρόνοι αναφέρονται στο μοντέλο 101 και μπορεί να διαφέρουν ανάλογα με το μέγεθος ή/και με την ποσότητα.

ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ



Έγχρωμη χωρητική οθόνη LCD 7 ιντσών υψηλής ευκρίνειας, με επιλογή λειτουργιών αφής, τοποθετημένη στο πάνελ της πόρτας.



Το σύστημα **Autoclima®** της LAINOX ρυθμίζει αυτόματα το βέλτιστο κλίμα του θαλάμου της συσκευής. Η θερμοκρασία και η υγρασία παραμένουν σε ιδανικά επίπεδα ανάλογα με το πιάτο που ετοιμάζετε.



Έλεγχος θερμοκρασίας στον πυρήνα του προϊόντος με **αισθητήρα 4 σημείων ανίχνευσης**, Ø 3 mm. (Πρόσθετο στοιχείο)



Η ευελιξία στην κουζίνα σήμερα είναι απαραίτητη περισσότερο από ποτέ. Με τη λειτουργία **MULTILEVEL** και **JIT** η κουζίνα σας γίνεται «σούπερ ευέλικτη».



2 ταχύτητες αέρα

Η μειωμένη ταχύτητα ενεργοποιεί τη μείωση της ισχύος θέρμανσης. Για ειδικούς τρόπους ψησίματος, μπορείτε να επιλέξετε τη διακεκομμένη ταχύτητα.



Σύστημα **αυτόματης πλύσης LCS** με υγρό απορρυπαντικό υπό τη μορφή φυσιγγίου, ανακυκλώσιμο 100%, το οποίο τοποθετείται στην ειδική υποδοχή



Bake Air Control

Νέο σύστημα που εγγυάται πάντα απόλυτη ομοιομορφία στο μαγείρεμα (σειρά Puff)



Χάρη στη **σύνδεση WI-FI** οι φούρνοι PUFF και FOODY δικαίως συγκαταλέγονται στον τεχνολογικό εξοπλισμό της Βιομηχανίας 4.0. Μπορείτε επομένως να αποκτήσετε πρόσβαση στο cloud Nabook της Lainox, τον εικονικό σας βοηθό.

Nabook

Ένας πλήρης και δωρεάν εικονικός βοηθός στο πλάι σου



ΣΥΝΤΑΓΕΣ

Το Nabook σας επιτρέπει να δημιουργήσετε, να οργανώσετε και να αποθηκεύσετε τις προσωπικές σας συνταγές και να έχετε πρόσβαση σε μία βάση δεδομένων εκατοντάδων συνταγών που υπάρχουν μέσα στο Cloud Lainox. Σας δίνει, επίσης, τη δυνατότητα να μοιράζεστε τις συνταγές σας με άλλους χρήστες Nabook ή να τις εξάγετε για να τις μοιραστείτε.



MENΟΥ

Έχετε τη δυνατότητα να προγραμματίσετε τα μενού σας και να τα εκτυπώσετε επιλέγοντας ένα από τα διαθέσιμα πρότυπα που είναι κατάλληλο για την περίπτωση.



ΔΙΑΜΟΡΦΩΝΕΙ ΚΑΙ ΣΥΓΧΡΟΝΙΖΕΙ

Αν έχετε το Naboo, με το portal Nabook, μπορείτε να διαμορφώσετε από μακριά τις συσκευές σας και να τις συγχρονίσετε.



ΚΟΣΤΟΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Για να διαχειριστείτε με τον καλύτερο δυνατό τρόπο την επιχείρησή σας και να μεγιστοποιήσετε τα κέρδη σας, το Nabook σας δίνει τη δυνατότητα να βγάλετε ακριβώς το κόστος των συνταγών σας και των μενού σας.



ΛΙΣΤΑ ΜΕ ΤΑ ΨΩΝΙΑ

Οργανώνει τα ψώνια σας με έξυπνο τρόπο. Με το Nabook δεν υπάρχει πιθανότητα να ξεχάσετε ή να κάνετε λάθος στη διαχείριση της λίστας με τα ψώνια γιατί σας δίνει πάντα λεπτομερή λίστα όσων χρειάζεστε ώστε να μπορέσετε να εκτελέσετε τη συνταγή ή το μενού, αποφεύγοντας τις σπατάλες.



LAINOX MULTIDISPLAY SYSTEM

Χάρη στην διαδικτυακή πύλη Nabook και το νέο LMS μπορείτε να διαμορφώσετε τις συσκευές σας και να συγχρονίσετε τις συνταγές σας διαφορετικά για κάθε Naboo.

Nabook.cloud

ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ



ΒΑΣΕΙΣ

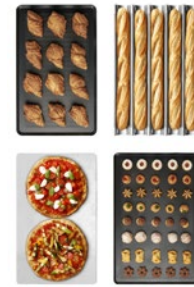
Για κάθε μοντέλο διατίθεται ειδική βάση από ανοξείδωτο χάλυβα.



ΑΠΟΡΡΟΦΗΤΗΡΕΣ ΑΝΑΡΡΟΦΗΣΗ

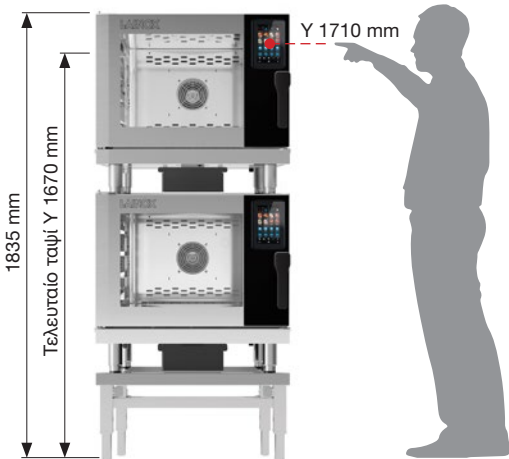
Για την αντιμετώπιση των προβλημάτων που προκαλούνται από τους ατμούς του ψησίματος σε ανοιχτές εγκαταστάσεις, ο φούρνος μπορεί να εξοπλιστεί με απορροφητήρα από ανοξείδωτο χάλυβα full Aisi 304, ο οποίος διαθέτει αποσπώμενα φίλτρα που πλένονται σε πλυντήριο πιάτων. Μεταβλητό σύστημα εξαερισμού και ηλεκτρονικός έλεγχος με σύστημα μείωσης των συμπτωμάτων.

Διατίθεται σε δύο εκδόσεις, στάνταρ και FLAT για όποιον έχει περιορισμένο ελεύθερο χώρο μπροστά από τον φούρνο.



MULTIGRILL

Για τέλειο ψήσιμο. Μεγάλη γκάμα αποκλειστικών αξεσουάρ της Lainox για κάθε τύπο ψησίματος. Διατίθενται σε μέγεθος GN1/1 και EN1 (600 x 400 mm).

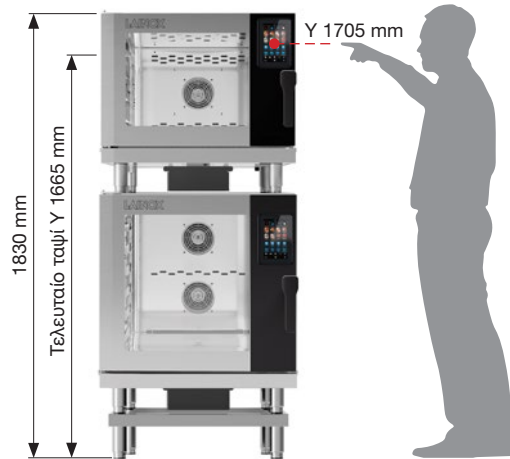


044 + 044

4 + 4 Ταψιά EN1 (600 x 400 mm)

051 + 051

5 + 5 Ταψιά GN 1/1 - EN1 (600 x 400 mm)

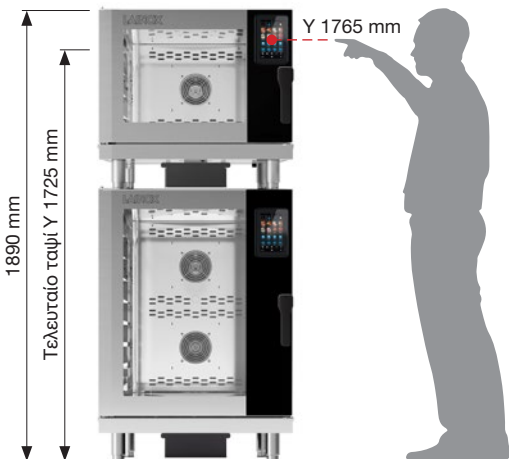


044 + 064

4 + 6 Ταψιά EN1 (600 x 400 mm)

051 + 071

5 + 7 Ταψιά GN 1/1 - EN1 (600 x 400 mm)

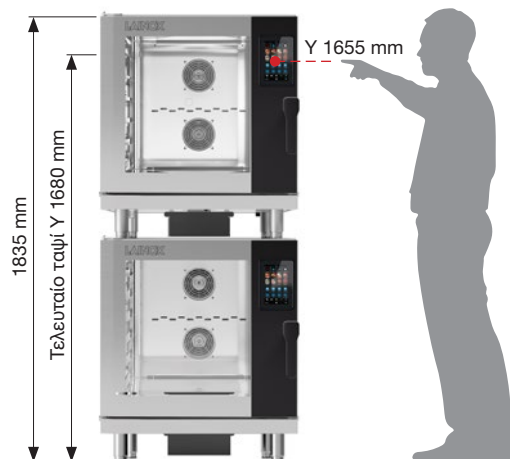


044 + 084

4 + 8 Ταψιά EN1 (600 x 400 mm)

051 + 101

5 + 10 Ταψιά GN 1/1 - EN1 (600 x 400 mm)



064 + 064

6 + 6 Ταψιά EN1 (600 x 400 mm)

071 + 071

7 + 7 Ταψιά GN 1/1 - EN1 (600 x 400 mm)

ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΤΟ ΕΝΑ ΠΑΝΩ ΣΤΟ ΑΛΛΟ

Μήπως οι λειτουργικοί χώροι είναι περιορισμένοι αλλά ταυτόχρονα υπάρχει ανάγκη για μεγάλη ποικιλία και ποσότητα παραγωγής;

Κανένα πρόβλημα, μπορείτε να τοποθετήσετε τον έναν φούρνο επάνω στον άλλον με τους παρακάτω συνδυασμούς.

- **044+044** - 4 + 4 Ταψιά EN1 (600 x 400 mm)
- **044+064** - 4 + 6 Ταψιά EN1 (600 x 400 mm)
- **044+084** - 4 + 8 Ταψιά EN1 (600 x 400 mm)
- **064+064** - 6 + 6 Ταψιά EN1 (600 x 400 mm)
- **051+051** - 5 + 5 Ταψιά GN 1/1 - EN1 (600 x 400 mm)
- **051+071** - 5 + 7 Ταψιά GN 1/1 - EN1 (600 x 400 mm)
- **051+101** - 5 + 10 Ταψιά GN 1/1 - EN1 (600 x 400 mm)
- **071+071** - 7 + 7 Ταψιά GN 1/1 - EN1 (600 x 400 mm)

EXOPLISMOS
online Εξοπλισμός Μαζικής Εστίασης
www.exoplismosonline.gr

Δημητρακοπούλου 2 & Αχιλλέως 100, Παλαιό Φάληρο
215 5459041 – 215 5560931
exoplismosmde@gmail.com | sales@exoplismosmde.gr
www.exoplismosonline.gr | www.secondhandinox.gr