



MULTIGRILL

РАСШИРЯЕТ ГОРИЗОНТЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ



ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ШАМПУРЕ

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

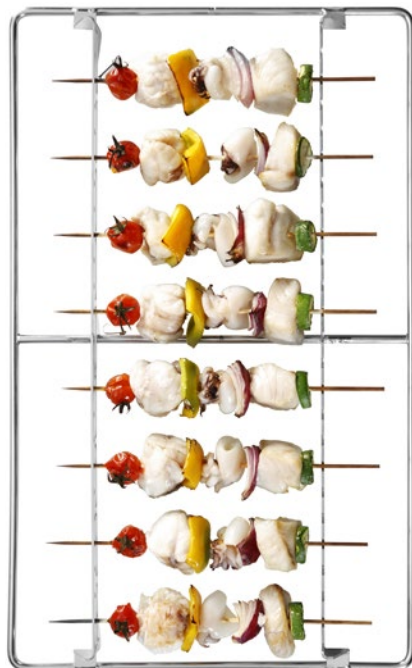
ИДЕАЛЬНО ПОДХОДЯТ ДЛЯ:

- 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.

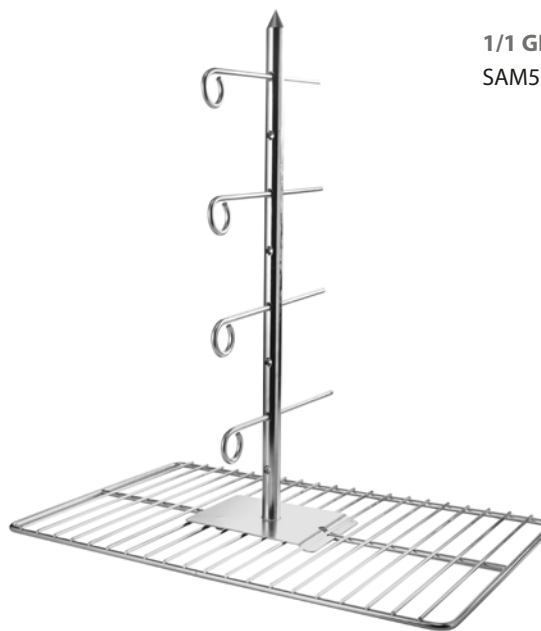
| Модель | к-во цыплят |
|------------------------|-------------|
| 2/3 GN P230 | 4 цыпленка |
| 1/1 GN P1108 | 8 цыплят |



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 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

Гладкие и рифленые жарочные листы с повышенной теплотдачей и керамическим анти-пригарным покрытием.

ИДЕАЛЬНО ПОДХОДЯТ ДЛЯ:

- Приготовление рыбы и мяса, антрекота, гамбургеров до 15 штук на мод. APR11.
- Приготовление пиццы, фокаччи, лепешек на мод. APL11.

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 рифленая

1/1 GN
APR11



STRIPE GRILL

Лист рифленый с накоплением тепла и керамическим антипригарным покрытием

Гладкая модель

1/1 GN
APL11

600x400
AP064



PIZZA GRILL

Гладкий лист с накоплением тепла и керамическим антипригарным покрытием



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

| Модель | Н противня |
|---------------|------------|
| 1/1 GN | |
| S1102 | 20 мм |
| S1104 | 40 мм |
| S1106 | 65 мм |
| 2/1 GN | |
| S2102 | 20 мм |
| S2104 | 40 мм |
| S2106 | 65 мм |



STEW PAN

Специальный противень из эмалированного алюминия с мраморным эффектом



ПРИГОТОВЛЕНИЕ СОУСНЫХ БЛЮД И БЛЮД НА ПАРУ

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

ИДЕАЛЬНО ПОДХОДЯТ ДЛЯ:

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

ПРЕИМУЩЕСТВА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ:

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

Модель **Н противня**

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 фокачча на мод. АТF64.

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

АТL64 гладкий
АТF64 перфорированный

алюминиевый противень

Т11 открытый с 2 сторон
Т12 20 мм
Т14 40 мм

алюминиевый противень перфорированный

Т22 20 мм

противень из алюминиевого листа

Т31 открытый с 2 сторон
Т32 20 мм
Т34 40 мм



СИСТЕМЫ ВЫТЯЖКИ

Колпак с вытяжным двигателем и устройство удаления конденсата с автоматическим включением при включении прибора.

ИДЕАЛЬНО ПОДХОДЯТ ДЛЯ:

- Открытая установка печей в супермаркетах, гастрономических магазинах, мясных лавках, точках горячего питания.

ПРЕИМУЩЕСТВА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

- Удаляет и конденсирует пары приготовления за счет теплового обмена без необходимости подвода к холодной воде.
- Уменьшает выделение запахов.
- Соответствует нормам по открытой установке.





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 |
|----------------|---------------------|------------------------|
| 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 |



POLLOGRILL

Практичное предложение для управления приготовлением кур на вертеле.

ИДЕАЛЬНО ПОДХОДИТ ДЛЯ:
супермаркеты, бакалея и мясные лавки

- ПРЕИМУЩЕСТВА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ:**
- Возможность установки модернизированного исполнения.
 - Система сбора и утилизации жиров от приготовления, практичная и быстрая в установке.
 - Ноль времени для очистки (моется сама).

Комплект Pollogrill

1/1 GN

NRG11 для печи мод. 071/101

2/1 GN

NRG21 для печи мод. 072/102

| Мод. Печь | к-во цыплят | к-во решеток |
|--------------|----------------|--------------|
| 071 | 16 | 2 x GN 1/1 |
| 101 | 24 | 3 x GN 1/1 |
| 072 | 32 | 4 x GN 1/1 |
| 102 | 48 | 6 x GN 1/1 |
| 201 | 48 | 6 x GN 1/1 |
| 202 | 96 | 12 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



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



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



LAINOX[®]
DEVICE FOR COOKING

LAINOX ALI S.p.a.
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