



COMPACT BY NABOO
ТЕХНОЛОГИЯ И РАЗВИТИЕ
НА МИНИМАЛЬНОМ ПРОСТРАНСТВЕ.

Compact by Naboo®



НАИБОЛЕЕ КОМПАКТНОЕ РЕШЕНИЕ ДЛЯ БОЛЬШОЙ КУЛИНАРИИ.

COMPACT BY NABOO — ЭТО КОНЦЕНТРАТ ТЕХНОЛОГИИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ.

Этот АППАРАТ раздвигает общепринятые рамки кулинарии.
Он занимает всего 51 сантиметр, но в нем сконцентрирована идеальная технология высокой кухни.
Для динамичного, быстрого и современного ресторана.



ВСЕ РЕЦЕПТЫ В ОДНО КАСАНИЕ.

Рецепты со всего мира всегда доступны и обновляются благодаря системе Cloud Lainox.



ОДНО КАСАНИЕ

Немедленное выполнение идеального приготовления выбранного рецепта.



ДРУЖЕСТВЕННЫЙ К ПОЛЬЗОВАТЕЛЮ

Интерфейс аналогичен мобильному устройству: те же функции поиска рецептов, поиска в меню, передвижения иконок, создания и организации папок для личных рецептов.



УМНОЕ РАСПОЗНАВАНИЕ

Compact by Naboo проверяет совместимость приготовления различных продуктов во многоуровневом режиме и указывает на режимы приготовления, которые могут выполняться одновременно или нет.



КОНФИГУРАЦИЯ ДИСПЛЕЯ

В главном окне каждый может внести свои рецепты, которые постоянно использует. Иконки с фотографиями и названиями делают программирование интуитивным.



КОМПАКТНЫЙ, С СИСТЕМОЙ CLOUD В РАСПОРЯЖЕНИИ.

ЭВОЛЮЦИЯ ЗНАНИЙ

Безусловно уникальной характеристикой, отличающей Compact by Naboo, является Cloud. В системе Cloud находится все необходимое для готового блюда: рецепты, процесс, система приготовления, программа приготовления, описание каждого отдельного блюда. Cloud Lainox предоставляет, подсказывает, настраивает все, что служит для достижения наивысших результатов качества и постоянства.



СОЕДИНЕНИЕ WI FI
ИЛИ ЧЕРЕЗ ПЛАТУ ETHERNET



ДОСТУП К CLOUD
ЧЕРЕЗ РЕГИСТРАЦИЮ



ВСЕ СОДЕРЖИМОЕ
ДОСТУПНО ВСЕГДА



РЕЗЕРВНОЕ КОПИРОВАНИЕ ВСЕГО СОДЕРЖИМОГО,
НАСТРОЕК, ИНДИВИДУАЛЬНЫХ РЕШЕНИЙ



ПОДДЕРЖКА ДОСТУПА К СОДЕРЖИМОМУ
С НЕСКОЛЬКИХ ПРИБОРОВ



ПОСТОЯННЫЙ ДОСТУП К СЕРВИСУ ТЕХНИЧЕСКОЙ
ПОДДЕРЖКИ БЛАГОДАРЯ УДАЛЕННОМУ СЕРВИСУ



РЕЦЕПТЫ

Рецепты со всего мира непосредственно на вашем Compact by Naboo и в системе Cloud.



ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Cloud настроена таким образом, чтобы получить максимальную синхронность ингредиентов, процесса и приготовления каждого отдельного рецепта.



КОНТЕКСТ

В системе Cloud можно найти не просто рецепт, но и его происхождение и эволюцию.



ОПИСАНИЕ

Сервис для клиентов неполный без привлекательного и оригинального описания.



ИНГРЕДИЕНТЫ

В рецептах системы Cloud приводятся все ингредиенты, а количество уже подробно указано.



ОБНОВЛЕНИЕ

Постоянная связь с системой Cloud обеспечивает непрерывный процесс обновления.



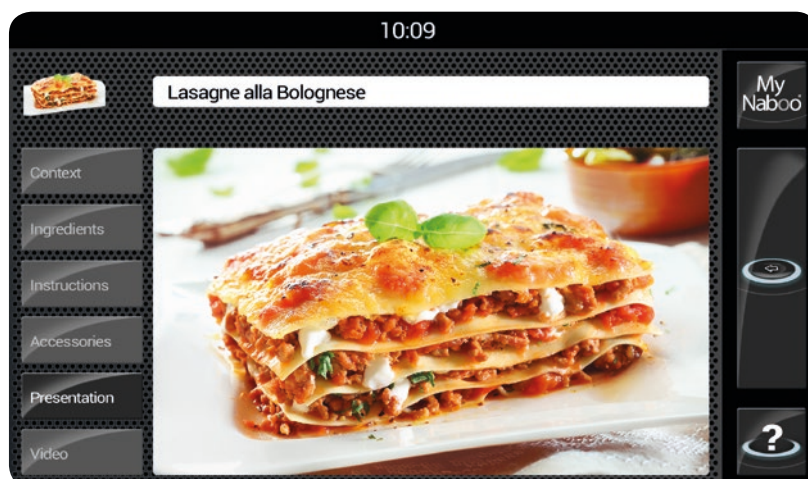
ПРОЦЕСС

Cloud подробно описывает способы реализации рецепта, шаг за шагом.



ИНДИВИДУАЛЬНЫЕ РЕЦЕПТЫ

Compact by Naboo поддерживает креативную увлеченность и талант шеф-повара.



ОТЛИЧНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ВСЕХ УРОВНЯХ.

ЭКСКЛЮЗИВНОСТЬ COMPACT BY NABOO

Compact by Naboo отличается многофункциональностью и умением выполнять все режимы приготовления. Отличное исполнение всегда и для любых блюд.



ICS Interactive Cooking System - интерактивная система приготовления

Compact by Naboo в полностью автономном режиме выбирает способ приготовления (смешанный пар + горячий воздух, пар или только конвекция), непрерывно проверяет и регулирует температуру приготовления, считывает и постоянно поддерживает нужный процент влажности благодаря системе Autoclima. В независимости от способа приготовления все функции отслеживаются шаг за шагом, таким образом ваш ПРИБОР постоянно автоматически регулирует процесс приготовления и всегда выдает идеальный результат готовки.



МНОГОУРОВНЕВОСТЬ

Преимущества:

- Оптимизированное потребление благодаря единственной закладке.
- Автоматическое управление качеством с постоянными и повторяющимися результатами без единой ошибки.
- Оптимизация пространства, управления и организации.
- Сокращение сроков и упрощение расходов.
- Отсутствие приспособлений, предназначенных для единственной функции (решетка, фритюрница, сковорода...).



JUST IN TIME

Если функция многоуровневости последовательно предупреждает о готовности продуктов на различных уровнях, вторая дополнительная функция JIT позволяет достать из печи ряд блюд в один и тот же момент. Все для максимальной организации процесса и всегда гарантированного наилучшего результата. Наилучшим образом организовать время на кухне позволяет функция JIT. Одновременное приготовление блюд с различным сроком готовки и различных размеров: Compact by Naboo последовательно предупредит о закладке отдельных противней, чтобы затем вытащить из печи все одновременно. Большой ассортимент блюд с максимальной простотой и качеством. У Compact by Naboo все под контролем.



ЗАПАТЕНТОВАНО



FAST DRY®

Благодаря запатентованной системе Fast Dry® (система активного осушения варочной камеры) достигается отличная хрустящая и поджаренная корочка обжарки, гриля, кондитерских изделий и хлеба, в том числе и при полной загрузке. Использование объема загрузки на 100%.

ЗАПАТЕНТОВАНО



AUTOCLIMA®

Система Autoclimate® LAINOX автоматически поддерживает идеальный климат в варочной камере. Температура и автоматический контроль влажности всегда идеально подходят к различным продуктам. Гарантированная сочность и мягкость даже для ранее приготовленных и разогреваемых продуктов.

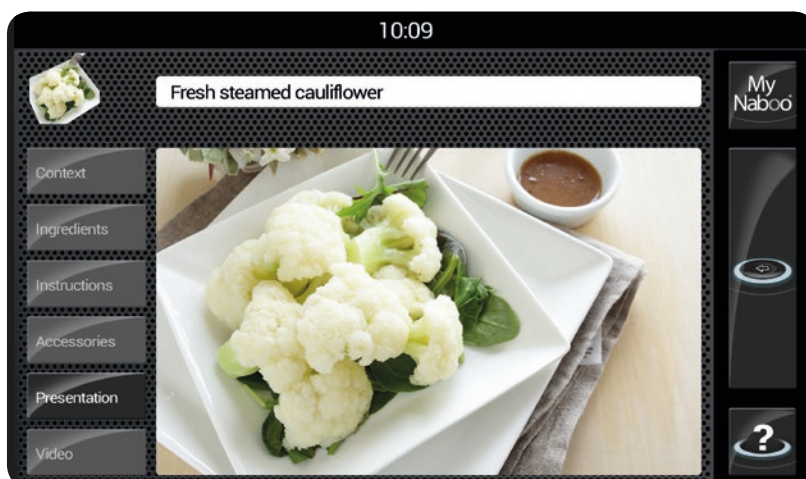


ПРИГОТОВЛЕНИЯ НА ПАРУ

Compact by Naboo позволяет готовить на пару на низких температурах от 30°C до 99°C с идеальной точностью и минимальным расходом воды и энергии. Приготовление на пару при 100°C позволяет готовить с наибольшим качеством любой вид продуктов, который в противном случае должен готовиться в кипящей воде.

Таким образом достигается наибольшая экономия: никаких кастрюль, меньше места, никакого ожидания закипания воды, меньший расход энергии, ускорение сроков приготовления.

К тому же, приготовление на интенсивном пару до 130°C подходит для замороженных продуктов (замороженные овощи), особенно если они в большом количестве.



ЭНЕРГИЯ ПРИМЕНЯЕМАЯ С УМОМ.

ЭКОНОМИЯ ЭНЕРГИИ, МИНИМАЛЬНАЯ СТОИМОСТЬ.

Энергия нужна только для приготовления, ничего больше. Compact by Naboo умеет использовать энергию и умеет ее экономить. Таким образом, даже расходы превращаются в приятный гарнир на каждый день.



ECOSPEED DYNAMIC

За счет функции Ecospeed, которая распознает количество и вид продукта, Compact by Naboo оптимизирует и контролирует подачу энергии, поддерживает правильную температуру приготовления и избегает колебаний.

Результат: использование только нужного количества энергии и максимальная энергетическая эффективность.



GREEN FINE TUNING

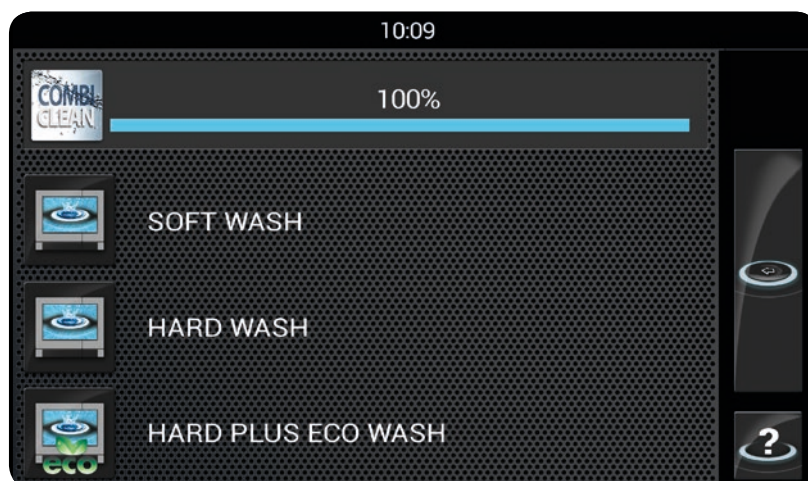
В газовых приборах благодаря новой системе Green Fine Tuning модуляции горелки для газовых плит и запатентованному обменнику высокой эффективности избегается излишний расход мощности и снижаются вредные выбросы.



ECOVAPOR

Compact by Naboo распознает тип и количество заложенных продуктов и производит только то количество пара, которое требуется для приготовления.

Благодаря системе EcoVapor достигается значительное снижение расхода воды и энергии за счет автоматического контроля насыщения пара в варочной камере.



ПРОСТАЯ И ГЛУБОКАЯ ОЧИСТКА.

НОВАЯ СИСТЕМА ОЧИСТКИ С ПОМОЩЬЮ КАРТРИДЖА СО 100% ПОВТОРНЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ.

Инновационная система мойки, где используется жидкое моющее средство в картридже повторного использования. Для наилучшей, простой, более надежной очистки с удалением отдельной емкости моющего средства. Все очищается автоматически без необходимости вмешательства пользователя.



НОВЫЕ КАРТРИДЖИ ЖИДКОГО ЧИСТЯЩЕГО СРЕДСТВА 100% ВТОРИЧНО ПЕРЕРАБАТЫВАЕМОГО

Compact by Naboo оборудован системой автоматической мойки LCS с жидким моющим средством COMBICLEAN новой формулы и максимальной гигиены. Средство поставляется в практичном картридже повторного использования на 100%, который вставляется в специальный отсек в нижней части.

Исключены действия и опасные переливания средства. Действие изделия, связанное с использованием пара и подачи воды для полоскания, позволяет максимально эффективно удалять загрязнения жиром и остатки продуктов. Еще одно важное преимущество — это экономия: значительное сокращение времени очистки по сравнению с традиционными системами. Достаточно выбрать наиболее подходящий уровень очистки, и Compact by Naboo все сделает сам. Повышенный уровень ЭКО-очистки в дополнение к уже существующим позволит снизить ваши расходы, сэкономит ваше время и сократит расход моющего средства.



Для модели Compact by Naboo CBEN061 или Compact by Sapiens CBES061 с паровым генератором средство CALFREE является новым продуктом LAINOX в картридже 100% повторного использования, который гарантирует свободу бойлера от известковых отложений и предотвращает их скопление.

Используя изделие CALFREE, вы получаете множество преимуществ:

- Устранение поломок из-за скопления известковых отложений
- Всегда чистый и обильный пар
- Максимальная энергетическая эффективность и меньший расход
- Повышенные эксплуатационные качества
- Увеличенный срок службы парового генератора
- Меньшая стоимость обслуживания



КОМПАКТ BY NABOO, В ВЕЛИКОЛЕПНОМ ИСПОЛНЕНИИ.

МОДЕЛЬНЫЙ РЯД И ХАРАКТЕРИСТИКИ.

Элегантный и компактный дизайн идеально подходит для кухонь с небольшими пространствами, а также для открытых кухонь, 4 модели с противнями различных размеров и объемов. Compact by Naboo, пространство на кухне.



Сенсорный экран 7 дюймов.

Простые и интуитивные команды благодаря цветному сенсорному дисплею на 7 дюймов (LCD-TFT) высокого разрешения. Настройки в зависимости от потребностей, достаточно просто коснуться иконки нужного блюда, чтобы запустить процесс приготовления.


Отдельное пространство: многоточечный температурный щуп, разъем USB

Compact by Naboo обладает специальным пространством для размещения инструментов, которые повышают его функциональность: многоточечный температурный щуп в комплекте или игольчатый щуп для малого формата или вакуума, а также разъем USB.

ИСПОЛНЕНИЕ С СЕНСОРНЫМ ЭКРАНОМ

COMPACT BY NABOO

Модели с прямой подачей пара	Питание	Объем камеры GN 2/3 GN (352x325 мм) 1/1 GN (530x325 мм)	Расстояние между направляющими (мм)	Количество закладок	Электрическая мощность (кВт)	Номинальная газовая тепловая мощность (кВт / ккал)	Внешние размеры (L x P x H мм)	Напряжение питания (специальное напряжение и частота по запросу)
COEN026		6x2/3	60	20/50	5,25	-/-	510 x 625 x 880	3N AC 400V - 50 Hz
COEN061		6x1/1	60	30/80	7,75	-/-	510 x 800 x 880	3N AC 400V - 50 Hz
COEN101		10x1/1	60	80/150	15,5	-/-	510 x 800 x 1120	3N AC 400V - 50 Hz
CVEN061		6x1/1	60	30/80	8,25	-/-	875 x 650 x 705	3N AC 400V - 50 Hz
CVGN061		6x1/1	60	30/80	0,5	8,5/7.310	875 x 650 x 705	AC 230V - 50 Hz

Модели с бойлером	Питание	Объем камеры GN 1/1 GN (530x325 мм)	Расстояние между направляющими (мм)	Количество закладок	Электрическая мощность (кВт)	Номинальная газовая тепловая мощность (кВт / ккал)	Внешние размеры (L x P x H мм)	Напряжение питания (специальное напряжение и частота по запросу)
CBEN061		6x1/1	60	30/80	8,25	-/-	875 x 650 x 705	3N AC 400V - 50 Hz

РЕЖИМЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- ICS (Interactive Cooking System) автоматическая система приготовления для рецептов итальянской, французской, международной, испанской, русской, азиатской, немецкой кухни вместе с историей, ингредиентами, процессом, программой автоматического приготовления и описанием блюда.
- Моментальный вывод в режиме ICS графика НАССР.
- Ручное приготовление с тремя режимами: конвекция от 30°C до 300°C, пар от 30°C до 130°C, комбинированный конвекция+пар от 30°C до 300°C.
- Программируемый режим - возможность программировать и запоминать процессы приготовления в автоматической последовательности (до 15 циклов), присваивать каждой программе название, фотографию и информацию о рецепте.
- Autoclima* автоматическая система замера и контроля процента влажности в варочной камере.
- Fast-Dry* система быстрого осушения варочной камеры.

ПРИНЦИП РАБОТЫ

- Конфигурация дисплея в зависимости от потребностей пользователя, вывод на первый план наиболее используемых программ.
- LAINOX Cloud система связи Wi-Fi/Ethernet для сохранения индивидуальных настроек, обновления программного обеспечения, архивирования данных НАССР и скачивания новых рецептов.
- Запуск автоматического приготовления (ICS) "одним касанием"
- Структурирование рецептов в папки с предварительным просмотром и присвоение названия каждой папке.
- Умное распознавание рецептов в многоуровневых папках.
- Цветной экран 7 дюймов (LCD - TFT) высокой разрешающей способности, емкостной, с сенсорным выбором функций.
- Рукоятка SCROLLER PLUS с функцией Scroll (прокрутка) и Push (нажатие) для подтверждения выбора.

ОЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ

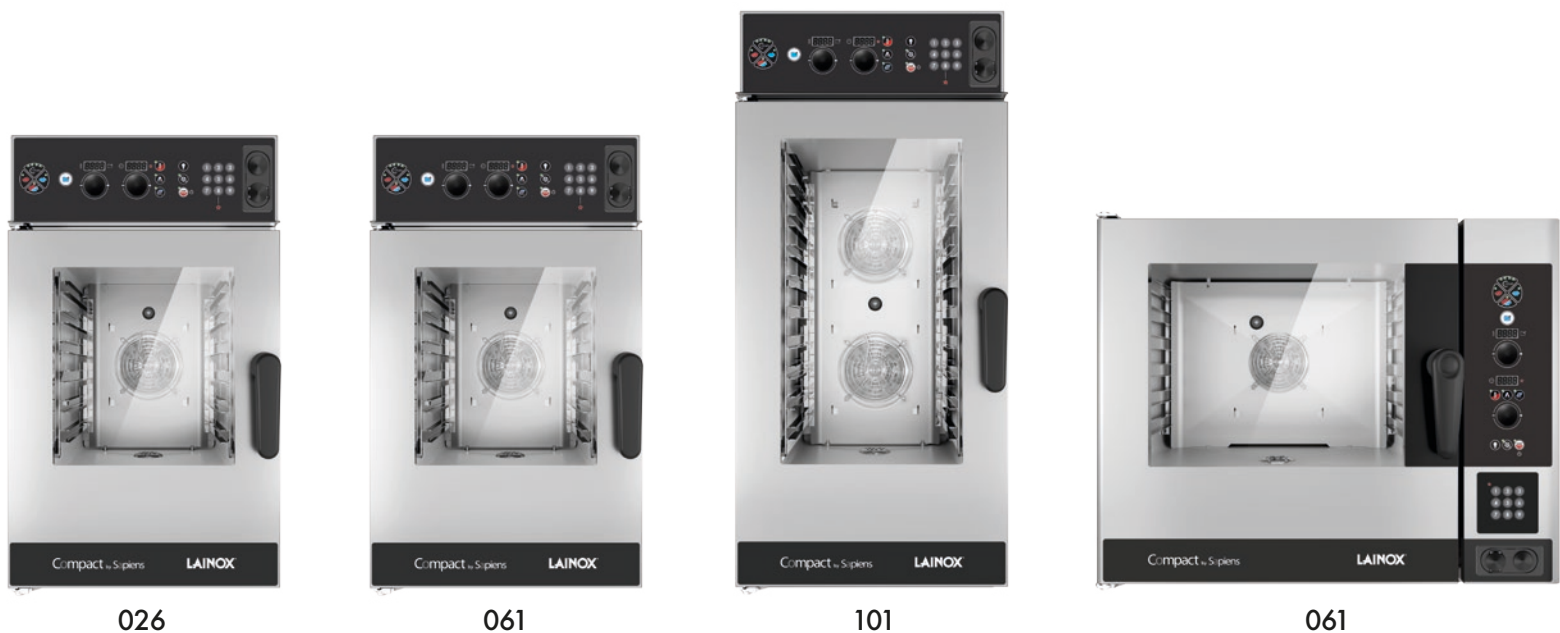
- Самодиагностика функциональной проверки до начала эксплуатации прибора с описательным и звуковым сигналом о возможных неполадках.
- Система автоматической мойки LCS со встроенным картриджем с моющим средством и автоматическим дозированием.
- Серийная система предотвращения образования и накопления накипи в бойлере CALOUT со встроенным картриджем для средства от накипи и автоматическим дозированием для модели с парогенератором.
- Жидкое чистящее средство COMBICLEAN и средство от накипи CALFREE в картридже со 100% повторным использованием.
- Система ручной мойки с душем внешнего крепления (факультативно).

КОНТРОЛЬНЫЕ ПРИСПОСОБЛЕНИЯ

- Автореверс (автоматическая инверсия направления вращения крыльчатки) для идеальной равномерности готовки.
- Параллельный контроль температуры в камере и в центре продукта, система DELTA T.
- Автоматическая регулировка конденсации паров.
- Отложенный запуск программ приготовления с возможностью настройки.
- 2 скорости вентиляции, пониженная скорость включает снижение мощности нагрева.
- Прерывистая скорость для особых программ приготовления.
- Контроль температуры в середине продукта термощупом с 4 точками считывания.
- Шуп для 2 центров эксклюзивной марки LAINOX.
- Подключение температурного шупа через внешний коннектор к варочной камере, возможность быстрого подключения игольчатого шупа для вакуумного приготовления и малых форматов.
- Подсоединение USB для скачивания данных НАССР, обновления программного обеспечения и закипания/скачивания программ приготовления.
- Подготовка для системы энергетической оптимизации SN (факультативно).
- Программа SERVICE для: проверки функций электронной платы и вывода температурных датчиков.
- Счетчики часов работы прибора для всех основных функций для планового обслуживания.
- ECOSPEED - В зависимости от количества и типа продукта Naboo оптимизирует и контролирует подачу энергии, поддерживает правильную температуру готовки с устранением колебаний.
- ECOVAPOR - Благодаря системе ECOVAPOR достигается значительное снижение расхода воды и энергии за счет автоматического контроля насыщения пара в варочной камере.
- GREEN FINE TUNING - для газовых моделей новая система модуляции горелки и обменника высокой эффективности во избежание излишнего потребления мощности и снижения вредных выбросов.

КОНСТРУКЦИЯ

- Защита от струй воды IPX5.
- Идеально гладкая и герметичная камера.
- Дверца закрытия с двойным закаленным стеклом с воздушной прослойкой и внутренним теплоотражающим стеклом для наименьшего излучения тепла на оператора и повышенной эффективности.
- Внутреннее стекло с открытием «книжкой» для упрощения действий по очистке.
- Рукоятка с открытием вправо и влево.
- Регулируемые петли двери для оптимальной герметичности.
- Открывающийся дефлектор для простоты действий по очистке отсека вентилятора.



COMPACT BY SAPIENS, ЭКСПЕРТ НА ВАШЕЙ КУХНЕ.

МОДЕЛЬНЫЙ РЯД И ХАРАКТЕРИСТИКИ.

Элегантный и компактный дизайн идеально подходит для кухонь с небольшими пространствами, а также для открытых кухонь, 4 модели с противнями различных размеров и объемов. Compact by Sapiens, пространство на кухне.



Ручное управление с электронным контролем.

Практичное устройство, которое позволяет запоминать программы приготовления и быстро вызывать уже заданные.

Отдельное пространство: многопрограммная клавиатура, многоточечный температурный щуп, разъем USB.
Compact by Sapiens имеет специальное пространство для размещения инструментов для увеличения функциональности, как, например, многопрограммной клавиатуры для выбора и немедленного запуска программы приготовления из памяти, многоточечного температурного щупа и разъема USB.

ИСПОЛНЕНИЕ С ЭЛЕКТРОННЫМ КОНТРОЛЕМ S

COMPACT BY SAPIENS

Модели с прямой подачей пара	Питание	Объем камеры GN 2/3 GN (352x325 мм) 1/1 GN (530x325 мм)	Расстояние между направляющими (мм)	Количество закладок	Электрическая мощность (кВт)	Номинальная газовая тепловая мощность (кВт / ккал)	Внешние размеры (L x P x H мм)	Напряжение питания (специальное напряжение и частота по запросу)
COES026		6x2/3	60	20/50	5,25	-/-	510 x 625 x 880	3N AC 400V - 50 Hz
COES061		6x1/1	60	30/80	7,75	-/-	510 x 800 x 880	3N AC 400V - 50 Hz
COES101		10x1/1	60	80/150	15,5	-/-	510 x 800 x 1120	3N AC 400V - 50 Hz
CVES061		6x1/1	60	30/80	8,25	-/-	875 x 650 x 705	3N AC 400V - 50 Hz
CVGS061		6x1/1	60	30/80	0,5	8,5/7.310	875 x 650 x 705	AC 230V - 50 Hz

Модели с бойлером	Питание	Объем камеры GN 1/1 GN (530x325 мм)	Расстояние между направляющими (мм)	Количество закладок	Электрическая мощность (кВт)	Номинальная газовая тепловая мощность (кВт / ккал)	Внешние размеры (L x P x H мм)	Напряжение питания (специальное напряжение и частота по запросу)
CBES061		6x1/1	60	30/80	8,25	-/-	875 x 650 x 705	3N AC 400V - 50 Hz

РЕЖИМЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- Автоматический с более чем 90 проверенными программами приготовления в памяти, включая программы по разогреву на тарелке и противне.
- Программируется с возможностью сохранения в памяти 99 программ готовки в автоматической последовательности (до 4 циклов).
- Ручное приготовление с тремя режимами: конвекция от 30°C до 300°C, пар от 30°C до 130°C, комбинированный конвекция+пар от 30°C до 300°C.
- Ручной с возможностью работы с 4 циклами в автоматической последовательности для дифференциальных программ приготовления, функции: поддержания (2 режима) - управления отдушиной.
- Программы приготовления с контролем температуры в центре продукта (с многоточечным или игольчатым щупом) (факультативно).
- Autoclima® автоматическая система замера и контроля процента влажности в варочной камере.
- Fast-Dry® система быстрого осушения варочной камеры.
- Многопрограммная клавиатура для быстрого выбора программ "press and go" с девятью положениями.

ПРИНЦИП РАБОТЫ

- Буквенно-цифровые дисплеи высокой видимости.
- Кнопка для управления 4 циклами приготовления со светодиодным индикатором.
- Кнопка прямого доступа к программам приготовления в памяти и подлежащим сохранению.
- Рукоятки SCROLLER с функцией Scroll (прокрутка) и Push (нажатие) для подтверждения выбора.
- Ручной предварительный нагрев.

ОЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ

- Самодиагностика функциональной проверки до и в процессе эксплуатации прибора с описательным и звуковым сигналом о возможных неполадках.
- Система автоматической мойки LCS со встроенным картриджем с моющим средством и автоматическим дозированием.
- Серийная система предотвращения образования и накопления накипи в бойлере CALOUT со встроенным картриджем для средства от накипи и автоматическим дозированием для модели с парогенератором.
- Жидкое чистящее средство COMBICLEAN и средство от накипи CALFREE в картридже со 100% повторным использованием.
- Система ручной мойки с душем внешнего крепления (факультативно).

КОНТРОЛЬНЫЕ ПРИСПОСОБЛЕНИЯ

- Автореверс (автоматическая инверсия направления вращения крыльчатки) для идеальной равномерности готовки.
- Автоматическая регулировка конденсации паров.
 - Ручной контроль за отдушиной камеры.
 - Ручной увлажнитель.
 - Освещение с таймером.
- 2 скорости вентиляции (факультативно), пониженная скорость включает снижение мощности нагрева.
- Контроль температуры в середине продукта термощупом с 4 точками считывания (факультативно).
- Подключение температурного щупа через внешний коннектор к варочной камере, возможность быстрого подключения игольчатого щупа для вакуумного приготовления и малых форматов (факультативно).
- Подсоединение USB для скачивания данных НАССР, обновления программного обеспечения и закачивания/скачивания программ приготовления.
- Подготовка для системы энергетической оптимизации SN (факультативно).
- Программа SERVICE для: проверки функций электронной платы и вывода температурных датчиков - счетчиков рабочих часов прибора для всех основных функций по плановому обслуживанию.
- ECOSPEED - в зависимости от количества и типа продукта Sapiens оптимизирует и контролирует подачу энергии, поддерживает правильную температуру готовки с устранением колебаний.
- ECOVAPOR - благодаря системе ECOVAPOR достигается значительное снижение расхода воды и энергии за счет автоматического контроля насыщения пара в варочной камере.
- GREEN FINE TUNING - для газовых моделей новая система модуляции горелки и обменника высокой эффективности во избежание излишнего потребления мощности и снижения вредных выбросов.

КОНСТРУКЦИЯ

- Защита от струй воды IPX5.
- Камера идеально гладкая, герметичная, со сварочными швами без просветов.
- Дверца закрытия с двойным закаленным стеклом с воздушной прослойкой и внутренним теплоотражающим стеклом для наименьшего излучения тепла на оператора и повышенной эффективности.
- Внутреннее стекло с открытием «книжкой» для упрощения действий по очистке.
- Рукоятка с открытием вправо и влево.
- Регулируемые петли двери для оптимальной герметичности.
- Открывающийся дефлектор для простоты действий по очистке отсека вентилятора.

ПРИСПОСОБЛЕНИЯ

для любых нужд



ОПОРА С ДЕРЖАТЕЛЯМИ ПРОТИВНЕЙ
MOD. COEN/COES



ОПОРА С ДЕРЖАТЕЛЯМИ ПРОТИВНЕЙ
MOD. CV./CV..



ПОДСТАВКА С УСТРОЙСТВОМ ПОДДЕРЖАНИЯ
И НЕЙТРАЛЬНЫМ ОТСЕКОН

Lainox предлагает для различных моделей Comcraft практичные и функциональные конфигурации: в качестве практичного шкафа для противней, удобной опоры или эксклюзивного шкафа для поддержания температуры, медленного приготовления на низкой температуре, подогрева.



COEN
026+026



COEN
061+061



CVEN
061+061

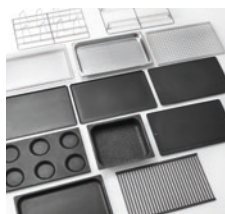
НАДСТАВКА

Возможность различных надставных комбинаций при наличии ограниченного пространства и необходимости диверсификации продукции.



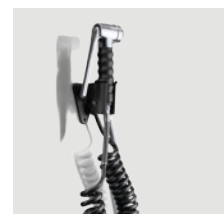
ВЫТЯЖНОЙ КОЛПАК

Во избежание оседания паров готовки на открытых установках в супермаркетах и магазинах существует практичное решение вытяжного колпака со встроенным устройством удаления конденсата по принципу воздушного теплообмена.



MULTIGRILL

Мультигриль для всегда идеального приготовления. Эксклюзивные специальные приспособления для любого типа приготовления.



ДУШ

Моечный душ в комплекте со штуцерами и фитингами.



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.it



Чтобы бесплатно попробовать
на вашей кухне, обращайтесь по
тел. +39 0438 9110 · lainox@lainox.it