



Multigrill

ERWEITERE DIE MÖGLICHKEITEN DER ZUBEREITUNG



BIS ZU 96 HÄHNCHEN IN NUR 30 MINUTEN*

Spezielles Blech für die Zubereitung von Geflügel im Allgemeinen. Aus einer Aluminiumverbindung mit dreifacher Antihaft-Beschichtung.

IDEAL FÜR:

- Hähnchen, Hühner und Enten mit unterschiedlicher Größe und Form.
- eine weich gegarte und saftige Brust mit einer glodig-glänzenden sowie knusprigen Außenseite.
- unversehrte Speisen, die dank der Anti-Haft-Beschichtung beim Herausnehmen nicht am Blech anhaften.

VORTEILE:

- Dank eines geringeren Gewichtsverlusts bis zu 18% mehr Produktmenge im Vergleich zur Verwendung von Rosten für Hähnchen.
- Garzeit: Bis zu 35% kürzer im Vergleich zur Verwendung von klassischen Rosten für Hähnchen.
- Energieverbrauch: Bis zu 20% weniger dank der kürzeren Garzeit im Vergleich zur Verwendung klassischer Roste für Hähnchen.
- Die Zeit und die Kosten für Reinigung und Pflege werden auf ein Minimum reduziert.
- Dank der Anti-Haft-Beschichtung werden Rückstände vermieden, außerdem wird der Ofen durch den reduzierten Gewichtsverlust weniger verschmutzt.

Modell

Hähnchen- anzahl

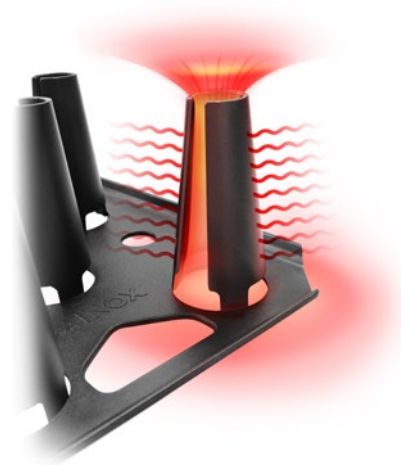
1/1 GN

PS1106

6 Hähnchen

PS1108

8 Hähnchen



Die besonderen Kegel, in die das Produkt eingesetzt wird, dienen der Wärmeübertragung, wodurch der Wärmeaustausch während des Garvorganges beschleunigt wird. Dank dieses innovativen Systems erfolgt die Garung in kurzer Zeit sowohl von außen als auch im Produktinneren.

SPEEDY CHICKEN

Spezielles Blech für die Zubereitung von Geflügel im Allgemeinen

*Hähnchen mit 950 g.



KOMPROMISSLOSE QUALITÄT UND KOMPROMISSLOS SCHNELLES GAREN

Spezieller Rost für die Zubereitung von Fleisch, Fisch und Gemüse aus HTC3 (High Thermal Conducibility). Dabei handelt es sich um ein von Lainox selbst entwickeltes Material mit hoher Wärmeleitfähigkeit und einer dreifachen Antihalt-Beschichtung. Die besondere Machart garantiert einen perfekten Gargrad auf beiden Seiten und dank Rundeisen mit erhöhter Stärke entstehen markante Grillstreifen an der Speise.

IDEAL FÜR:

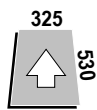
- die Zubereitung von Fleisch in verschiedenen Größen, ganzen Hähnchen, Fisch und Krustentieren sowie Gemüse.

VORTEILE DURCH DIE VERWENDUNG:

- Garzeit: Bis zu 25% kürzer im Vergleich zur Verwendung von klassischen Rosten.
- Perfektes Grillen, gleichzeitig an beiden Seiten.
- Energieverbrauch: Bis zu 20 % weniger dank der kürzeren Garzeit im Vergleich zur Verwendung klassischer Roste.
- Die Zeit und die Kosten für Reinigung und Pflege werden auf ein Minimum reduziert. Dank der Anti-Haft-Beschichtung werden Rückstände im Ofen vermieden und die Verschmutzung ist geringer.

Modell

1/1 GN
SG11C



1/1 GN

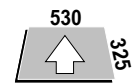


SPEEDY GRILL

Spezielles Grillgitter für die Zubereitung von Fleisch, Fisch und Gemüse aus HTC3 (High Thermal Conducibility)

Modell

1/1 GN
SG11L



1/1 GN



SPEEDY GRILL

Spezielles Grillgitter für die Zubereitung von Fleisch, Fisch und Gemüse aus HTC3 (High Thermal Conducibility)



ZUBEREITUNG AUF DEM GRILLROST

Spezialroste zur Zubereitung von Gemüse und Fleisch mit Anti-Haft-Beschichtung aus Teflon

IDEAL FÜR:

- Paprika, Zucchini, Radicchio, Auberginen und Kartoffeln auf dem Mod. GV110.
- Fleisch-Filets, Fisch, T-Bone Steaks am Mod. GC113.

VORTEILE:

- Perfektes Grillmuster ohne angebrante oder schwarze Stellen.
- Weiches und saftiges Fleisch.
- Keine Überwachung notwendig.

Modell

2/3 GN
GV230

1/1 GN
GV110



SQUARE GRILL

Spezialrost aus Aluminium mit Anti-Haft-Beschichtung aus Teflon zur Zubereitung von Gemüse

Modell

2/3 GN
GC230

1/1 GN
GC113



LAINOX GRILL

Spezialrost aus einer speziellen, wärmespeichernden Aluminiumverbindung mit Anti-Haft-Beschichtung zur Zubereitung von Fleisch und Fisch



ZUBEREITUNG VON GEGRILTEM UND PIZZA

Große, mit Rillen versehene oder glatte Wärmeplatten zur Ansammlung von Wärme.

IDEAL FÜR:

- Die Zubereitung von Fisch und Fleisch, Rippchen und Burger (bis zu 15 Stück) auf der gerillten Seite.
- Die Zubereitung von Pizza, Focaccia und Schiacciata auf der glatten Seite.

VORTEILE:

- Perfektes Grillmuster und Garen ohne die Speisen zu verbrennen.
- Um 30 % reduzierte Garzeiten dank der starken Speicherung und Abgabe von Wärme binnen kurzer Zeit.
- Durch das automatische Garsystem ist keine Garkontrolle notwendig.

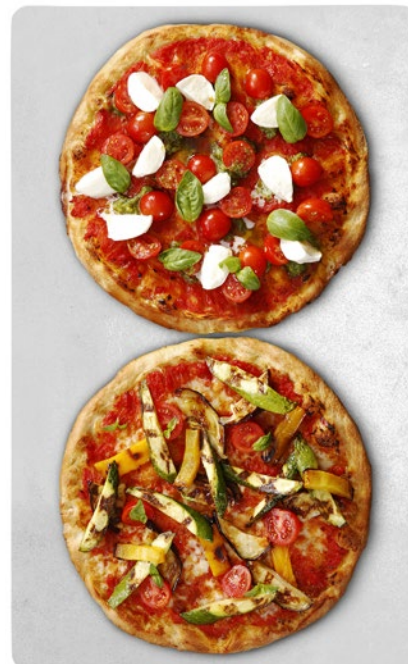
**Modell mit zwei
verschiedenen
Oberflächen
glatt/gerillt**

1/1 GN
APLR11



STRIPE GRILL - PIZZA GRILL

Platte mit zwei verschiedenen Oberflächen glatt/gerillt, die Wärme ansammeln, und Antihaft-Beschichtung.



PIZZA GRILL

Glatte Platte zur Ansammlung von Wärme in einer Spezialverbindung.

Glattes Modell

600x400
AP064



ZUBEREITUNG AM SPIESS

Roste zur Fixierung von Spießern und Grillspießern mit unterschiedlich großen Fleisch-, Fisch- oder Gemüsestücken.

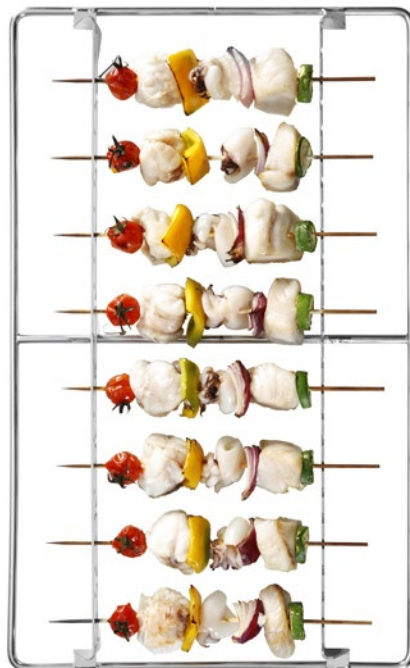
IDEAL FÜR:

- Fleischspieße, Tandoori, Fisch und Gemüse auf dem Mod. GS112 bis zu 15 Stück.
- Grillspieße mit einer Größe vom 52 cm auf dem Mod. GS111 bis zu 5 Stück.

VORTEILE:

- Durch die frei hängenden Position des Garguts in Heißluft entsteht außen ein perfekter Bräunungsgrad, die Speisen sind innen zart und saftig mit einem minimalen Gewichtsverlust.
 - Garzeit 10-15 Minuten, auch für große Mengen.
- Durch das automatische Garsystem ist keine Garkontrolle notwendig.

Modell	Anzahl an Spießern
2/3 GN GS230	8 Spieße
1/1 GN GS112	15 Spieße



SKEWER GRILL 23
Spezialrost aus Edelstahl zur Zubereitung von Spießern mit Fleisch, Fisch oder Gemüse

Modell	Anzahl an Bratspießern
1/1 GN GS111	5 Bratspieße



SKEWER GRILL 52
Spezialrost aus Edelstahl zur Zubereitung von Grillspießern



ZUBEREITUNG AM SPIESS

Hähnchengrillroste aus Edelstahl.
Spieß aus Edelstahl mit Gestell.

IDEAL FÜR:

- Hähnchen und Ente am Mod. P1108.
- Spanferkel, Ziegenkitz und Lamm am Mod. SAM55.

VORTEILE:

- Bis zu 24 Hähnchen, aufgeteilt auf 10 Bleche, innerhalb von 36 Minuten.
- Bis zu 50 % weniger Gewichtsverlust als am Drehspieß. Das Fleisch ist auch nach dem Auskühlen zart.
- Perfekt einheitliche Garung dank der besonderen Art der Positionierung.
- Durch das automatische Garsystem ist keine Garkontrolle notwendig.

Modell	Hähnchen- anzahl
2/3 GN P230	4 Hähnchen
1/1 GN P1108	8 Hähnchen



CHICKEN SPIT
Spezieller, geformter Rost
aus Edelstahl

Modell	Höhe des Spießes
1/1 GN SAM55	550 mm max. 12 Kg.



LAMB SPIT
Spieß aus Edelstahl mit Gestell
für Spanferkel, Ziegenkitz und Lamm



ZUBEREITUNG VON FRITTIERTEN UND PANIERTEN GERICHTEN

Spezielle Behälter zum Frittieren und für panierte Gerichte.

IDEAL FÜR:

- Kartoffeln, Olive Ascolane, Tapas sowie Gemüse im Backteig auf dem Mod. R1104.
- Panierte, frittierte Speisen, Kotelettes, Hähnchen sowie Gemüse im Backteig sind innerhalb von 5-10 auf dem Mod. AT.. fertig.

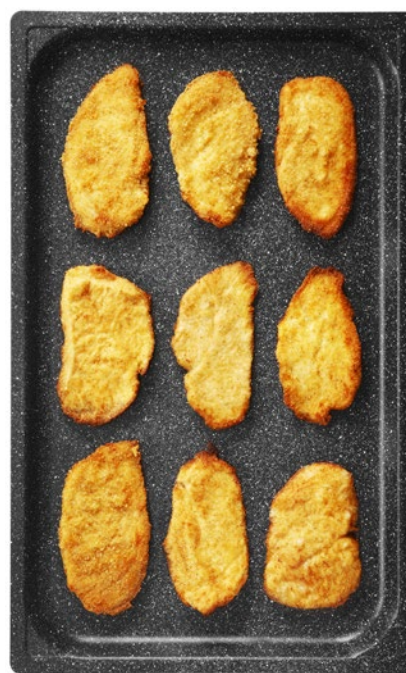
VORTEILE:

- Frittieren ohne schwimmendes Herausbacken in Öl, trocken und knusprig.
- Keine Anschaffungs- und Entsorgungskosten für Öl.
- Bis zu 50 Portionen tiefgefrorene Kartoffeln auf 10 Blechen im Ofen in nur 15 Minuten.
- Das Fleisch ist auch nach dem Auskühlen zart.
- Durch das automatische Garsystem ist keine Garkontrolle notwendig.

Modell	Maximale Beladung
2/3 GN R230	1 Kg.
1/1 GN R1104	1,5 Kg.
2/1 GN R2104	3 Kg.



FRY BASKET
Netzkorb aus Edelstahl
für vorfrittierte Speisen



STIR-FRY PAN
Spezialblech aus
Aluminiumverbindungen mit Anti-Haft-
Beschichtung aus Mineralpartikeln
Stein-Effekt

Modell	Höhe des Blechs
2/3 GN AT230	20 mm
1/1 GN AT02	20 mm
AT04	40 mm
AT06	65 mm



ZUBEREITUNG VON FRITTIERTEN GERICHTEN UND PFANNKUCHEN

Behälter aus Aluminium mit Formen, Ø 120 mm und Ø 200 mm, mit Anti-Haft-Beschichtung aus Teflon.

IDEAL FÜR:

- Spiegeleier, Crêpes und Pfannkuchen bis zu 60 Stück auf dem Mod. TF106 für den Ofen, 10 Bleche innerhalb von 2 Minuten.
- Große Mengen an Pfannkuchen mit Kräutern, Kartoffeln, Zucchini, Bauchspeck oder Käse auf dem Mod. TF223 bis zu 20 Stück je Ofen, 10 Bleche innerhalb weniger Minuten.

VORTEILE:

- Vollkommen einheitlicher Gargrad.
- Ideal für große Mengen.
- Das Produkt klebt nicht und kann einfach gereinigt werden.
- Kein wenden nötig und durch das automische Garsystem ist keine Garkontrolle notwendig.

Modell	Fassungsvermögen
1/1 GN TF106	6 Stk.
2/1 GN TF112	12 Stk.



BULLSEYE PAN

Blech aus einer mit Teflon beschichteten Aluminiumverbindung, Ø 120 mm

Modell	Fassungsvermögen
2/3 GN TF123	1 Stk.
1/1 GN TF223	2 Stk.
2/1 GN TF623	6 Stk.



OMELETTE PAN

Blech aus einer mit Teflon beschichteten Aluminiumverbindung, Ø 200 mm



ZUBEREITUNG VON FINGERFOOD UND SÜSSEN SOWIE PIKANTEN BACKWAREN

Glatte Bleche oder Bleche mit Löchern aus einer Aluminiumverbindung, Anti-Haft-Beschichtung aus Teflon, an den Seiten offen.

IDEAL FÜR:

- Schnelle Zubereitungsarten, Fingerfood, Tapas.
- Süße und pikante Backwaren, Brioches.

VORTEILE:

- Gleichmäßiges Garen.
- Kurze Garzeit.
- Das Produkt klebt dank der besonders einfach zu reinigenden Anti-Haft-Beschichtung nicht an.
- Kein wenden nötig und durch das automatische Garsystem ist keine Garkontrolle notwendig.

Modell

2/3 GN
ATL23

1/1 GN
AT11

460x340
ATL43



FINGER GRILL

Glatte Blech aus einer mit Teflon beschichteten Aluminiumverbindung, an den Seiten offen

Modell

2/3 GN
ATF23

1/1 GN
AF11

460x340
ATF43



BAKE PAN

Blech mit Löchern aus einer mit Teflon beschichteten Aluminiumverbindung, an den Seiten offen



ZUBEREITUNG VON SCHMORBRATEN UND GRATINS

Spezialbehälter aus einer Aluminiumverbindung mit Anti-Haft-Beschichtung und Stein-Effekt.
 Spezialbehälter aus emailliertem Stahl mit marmorisiertem Effekt.

IDEAL FÜR:

- Garen bei niedrigen Temperaturen, erste Gänge sowie im Ofen zubereiteten Fisch auf dem Mod. AT..
- Peperonata (Paprikagericht), Ratatouille, gedünsteter Radicchio, Schmorbraten und perfekte Gratins auf dem Mod. S11..

VORTEILE:

- Die Spezialbehandlung begünstigt die Wärmeübertragung.
- Die Speisen kleben nicht an, so können verbrannte Stellen vermieden werden.
- Reduzierte Garzeit.
- Leicht zu reinigen.

Modell	Höhe des Blechs
2/3 GN	
AT230	20 mm
1/1 GN	
AT02	20 mm
AT04	40 mm
AT06	65 mm



STIR-FRY PAN
 Spezialblech aus Aluminiumverbindungen mit Anti-Haft-Beschichtung aus Mineralpartikeln Stein-Effekt

Modell	Höhe des Blechs
1/1 GN	
S1102	20 mm
S1104	40 mm
S1106	65 mm
2/1 GN	
S2102	20 mm
S2104	40 mm
S2106	65 mm



STEW PAN
 Spezialblech aus emailliertem Stahl mit marmorisiertem Effekt.



ZUBEREITUNG VON DIPS UND MIT DAMPF

Bleche aus Edelstahl, glatt oder mit Löchern, mit unterschiedlicher Tiefe.

IDEAL FÜR:

- Zubereitung im Ofen allgemein, Dips und Saucen.
- Zubereitung mit Dampf von Fisch, Gemüse oder Fleisch.

VORTEILE:

- Vielseitigkeit dank verschiedener Abmessungen und Tiefen.
- Einfache Reinigung im Geschirrspüler.
- Kein wenden nötig und durch das automische Garsystem ist keine Garkontrolle notwendig.

Modell **Höhe
des Blechs**

1/2 GN

T1202	20 mm
T1204	40 mm
T1206	65 mm

2/3 GN

T2302	20 mm
T2304	40 mm
T2306	65 mm

1/1 GN

T1102	20 mm
T1104	40 mm
T1106	65 mm

2/1 GN

T2102	20 mm
T2104	40 mm
T2106	65 mm



GN PAN

Gepresste Form aus Edelstahl



STEAM PAN

Gepresste Form mit Löchern aus
Edelstahl

Modell **Höhe
des Blechs**

1/2 GN

F1202	20 mm
F1204	40 mm
F1206	65 mm

2/3 GN

F2302	20 mm
F2304	40 mm
F2306	65 mm

1/1 GN

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

2/1 GN

F2102	20 mm
F2104	40 mm
F2106	65 mm
F2110	100 mm
F2115	150 mm



VAKUUMGAREN BEI NIEDRIGEN TEMPERATUREN

Mehrzweck-Ablageroste aus Edelstahl oder verchromt.
Nadelsonde zur Zubereitung kleiner Stücke oder zum Vakuumgaren.

IDEAL FÜR:

- das Abstellen von Pfannen oder Behältern.
- Vakuumverpackungen.

VORTEILE:

- Reduzierte Kontaktstelle sorgt für gleichmäßiges Garen.
- Dank der Nadelsonde maximale Präzision bei punktgenauem Garen.
- Kein wenden nötig und durch das automische Garsystem ist keine Garkontrolle notwendig.

Modell aus Edelstahl

2/3 GN
X2300

1/1 GN
X1100

2/1 GN
X2100

600x400
GX64



Rost aus Edelstahl



Nadelsonde Ø 1 mm

Nadelsonde Ø 1 mm mit einer Spitze

Unabhängig für kleine Produkte
oder beim Vakuumgaren bei
niedriger Temperatur.



Mod. KSA001



ZUBEREITUNG VON BROT UND GEBÄCK

Geformte Bleche aus einer Aluminiumverbindung mit Anti-Haft-Beschichtung aus Silikon.
 Glatte Bleche oder Bleche mit Löchern aus einer Aluminiumverbindung, Anti-Haft-Beschichtung aus Teflon, an den Seiten offen.

IDEAL FÜR:

- Zubereitung von Baguettes und kleinen Stangenbroten auf dem Mod. T42 (600x400 mm)
- Verschiedenes Gebäck wie Brioche, Strudel, Kekse, Pizza und Focaccia auf dem Mod. ATF64.

VORTEILE:

- Perfekt homogenes Garen dank der Mikro-Löcher.
- Schnelles Garen, um 30 % reduzierte Garzeit im Vergleich zu traditionellen Systemen.
- Kein wenden nötig und durch das automatische Garsystem ist keine Garkontrolle notwendig.

Modell

600 x 400
T42



BAGUETTE PAN

Blech aus einer geformten Aluminiumverbindung mit Anti-Haft-Beschichtung aus Silikon, bietet Platz für 5 Baguettes



BAKE PAN

Blech mit Löchern aus einer mit Teflon beschichteten Aluminiumverbindung, an den Seiten offen

Modell Höhe des Blechs

600 x 400

Mit Teflon beschichtetes Blech

ATL64 glatt
 ATF64 mit Löchern

Aluminiumblech

T11 auf 2 Seiten geöffnet
 T12 20 mm
 T14 40 mm

Aluminiumblech mit Löchern

T22 20 mm

Blech aus Aluminiumblech

T31 auf 2 Seiten geöffnet
 T32 20 mm
 T34 40 mm



AROMEN

Für die Produktpalette Naboo ist die (patentierte) Anwendung Smokegrill verfügbar.
Durch die Verbrennung von hochwertigem Holz entsteht das umweltfreundliche Aroma Smoke.

IDEAL FÜR:

- Braten auf dem Grill
- Räuchern

VORTEILE:

- Replizierung des Vorteils der Zubereitung im Holzofen: Aroma, Geschmack und Duft ohne Rauch und Schmutz.
 - Sieht aus wie am Holzkohlegrill zubereitet.
- Keine Rückstände, der Ofen kann gleich darauf für andere Speisen verwendet werden.
- Keine manuelle Bearbeitung notwendig, der Vorgang wird durch die Anwendung automatisch gesteuert.







SMKE - 0,5l.
Raucharoma, Räuchern

GARGRAD



Mod. 071 Mod. 101 Mod. 072 Mod. 102 Mod. 171 Mod. 201 Mod. 202 Garzeit*

<p>SKEWER GRILL 23 - Mod. GS112 – GN 1/1</p>  <p>Beispiel Stk. Spieße mit 23 cm</p>	105	150	210	300	105 + 150	300	600	15'
<p>SKEWER GRILL 52 - Mod. GS111 – GN 1/1</p>  <p>Beispiel Stk. Spieße mit 52 cm</p>	35	50	70	100	35 + 50	100	200	15'
<p>SPEEDY GRILL - Mod. SG11C – GN 1/1</p>  <p>Beispiel Stk. Filets zu je 250 g</p>	84	120	168	240	84 + 120	240	480	8'
<p>SQUARE GRILL - Mod. GV110 – GN 1/1</p>  <p>Beispiel Stk. Auberginenscheiben</p>	168	240	336	480	168 + 240	480	960	10'
<p>STEW PAN - Mod. S1104 – GN 1/1</p>  <p>Beispiel Stk. Portionen Peperonata</p>	105	150	210	300	105 + 150	300	600	18'
<p>PIZZA GRILL - Mod. APLR11 – GN 1/1</p>  <p>Beispiel Stk. runde Pizzen</p>	14	20	28	40	14 + 20	40	80	10'
<p>FRY BASKET - Mod. R1104 – GN 1/1</p>  <p>Beispiel Stk. Portionen Kartoffeln</p>	35	50	70	100	35 + 50	100	200	15'

* Die Zeitangaben beziehen sich auf das Mod. 101 und können je nach der Größe der Stücke und/oder der Beladung des Ofens variieren.

GARGRAD



Mod. 071 Mod. 101 Mod. 072 Mod. 102 Mod. 171 Mod. 201 Mod. 202 Garzeit*

	Mod. 071	Mod. 101	Mod. 072	Mod. 102	Mod. 171	Mod. 201	Mod. 202	Garzeit*
STIR-FRY PAN - Mod. AT02 – GN 1/1  Beispiel Stk. Kotelettes	63	90	126	180	63 + 90	180	360	8'
BULLSEYE PAN - Mod. TF106 – GN 1/1  Beispiel Stk. Spiegeleier	42	60	84	120	42 + 60	120	240	2'
SPEEDY CHICKEN - Mod. PS1108 – GN 1/1  Beispiel Stk. Hähnchen	16	24	32	48	16 + 24	48	96	35'/55'
STRIPE GRILL - Mod. APLR11 – GN 1/1  Beispiel Stk. Hamburger	105	150	210	300	105 + 150	300	600	6'
OMELETTE PAN - Mod. TF223 – GN 1/1  Beispiel Stk. Frittata für mehrere Personen	14	20	28	40	14 + 20	40	80	10'
BAKE PAN - Mod. AF11 – GN 1/1  Beispiel Stk. Brioche	84	120	168	240	84 + 120	240	480	25'
BAGUETTE PAN - Mod. T42 – 600 x 400  Beispiel Stk. Baguettes	35	50	70	100	35 + 50	100	200	14'

* Die Zeitangaben beziehen sich auf das Mod. 101 und können je nach der Größe der Stücke und/oder der Beladung des Ofens variieren.



HÄHNCHENGRILL

Praktische Vorrichtung zur Handhabung von Hähnchen am Spieß.

IDEAL FÜR:

Supermärkte, Gastronomiebetriebe und Metzgereien.

VORTEILE:

- Kann nachgerüstet werden.
- Praktisches und einfach zu installierendes System zur Sammlung und Entsorgung von Bratfett.
- kein Zeitaufwand für Reinigung (reinigt sich von selbst)





Hähnchengrill kit

1/1 GN

NRG11 für Ofen Mod. 071/101

2/1 GN

NRG21 für Ofen Mod. 072/102

Mod. Ofen	PS1108		PS1106	
		 8 Stk.		 6 Stk.
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



Zusammensetzung:

- Edelstahlschüssel zum Sammeln von Öl, komplett mit Ablasshahn.
- Plastikbehälter mit einem Fassungsvermögen von 50 Litern zum Sammeln von Öl.
- Verlängerung des Ablasshahns aus Gummi.
- Fettfilter.



Mod. NFX01



HÄHNCHENGRILL PROFESSIONAL

Praktische Vorrichtung zur Handhabung von Hähnchen am Spieß.
 AUSSCHLIESSLICH BEI BESTELLUNG DES OFENS ERHÄLTlich.

IDEAL FÜR:

- Supermärkte, Gastronomiebetriebe und Metzgereien

VORTEILE

- Automatisches Fettsammelsystem im entsprechenden Behälter mit Füllstandsanzeige im Fach unter dem Ofen.
- Abgetrenntes Servicefach für die Lagerung der Reinigungsmittel tanks mit 10 Litern Inhalt.
- Kein Zeitaufwand bei der Reinigung dank des Reinigungsprogramms GRILL, das für eine stets perfekt gereinigte Garkammer sorgt.

Hähnchengrill Professional Kit

1/1 GN

BGRT061 für Ofen Mod. 071

BGRT101 für Ofen Mod. 101

2/1 GN

BGRT062 für Ofen Mod. 072

BGRT102 für Ofen Mod. 102







Zusammensetzung:

- Vorrichtung des Ofens mit Becken und Ablauf.
- Halterung mit neutralem Schrank.
- Motorisiertes Ablaufventil.
- Herausnehmbare Fettsammelbehälter mit Filter.
- Abgetrenntes Reinigungsmittelfach.
- Fettfilter.



Mod. NFX01

Mod. Ofen	PS1108		PS1106	
				
		8 Stk.		6 Stk.
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



BANQUETING

Stets perfekte Warmhaltung und Garung mit dem System Just Duet.

IDEAL FÜR:

- die präzise und qualitativ hochwertige Abwicklung einer Veranstaltung in vollkommener Ruhe und mit Präzision, da Gerichte vorab zubereitet werden können. Sie können einige Tage zuvor vorbereitet und abgekühlt (Cook & Chill) und zum gewünschten Zeitpunkt wieder erhitzt werden.

VORTEILE:

- Dank der Autoklima-Funktion des Geräts und der speziellen Ausrüstung, dem Tellerhalter und den thermischen Warmhaltungs-Abdeckungen.
- Können mit dem Gerätemodell 101 bis zu 90 Portionen von höchster Qualität gleichzeitig serviert werden.
 - 1 Stk. Naboo 101.
 - 3 Stk. Tellerhalter.
 - 3 Stk. Wägen.
 - 2 Stk. Thermische Warmhaltungs-Abdeckungen.

Mod. Device	Modell Kit	Tellermenge Ø 310 mm
061	BKQ061	20
101	BKQ101	30
062	BKQ062	32
102	BKQ102	49





BANQUETING BEI GROSSVERANSTALTUNGEN

Mit Just Duet bieten Zeitdruck und Qualität auch bei Großveranstaltungen keinen Grund zur Sorge mehr.

IDEAL FÜR:

- die Versorgung einer großen Anzahl an Tischgästen, die einen einwandfreien und reibungslosen Service innerhalb von kürzester Zeit erforderlich macht.
- Dabei kann es sich um einen Congress, ein Meeting oder ein internationales Treffen handeln.

VORTEILE:

- Die Gerichte können bereits einige Tage zuvor zu- und vorbereitet sowie abgekühlt und im fertigen Zustand im Tellerhalter untergebracht werden, um bei Bedarf lediglich aufgewärmt werden zu müssen.
 - Das Gerätemodell 202 bietet Platz für bis zu 100 Teller.
 - Auf den etwa 3 m², den die Kühllagerfläche an Platz bietet, können 600 fertig angerichtete Portionen zum Regenerieren untergebracht werden.
- Der Service für 600 Tischgäste kann innerhalb von 30 Minuten abgewickelt werden mit:
 - 2 Stk. Naboo 202.
 - 6 Stk. Tellerhalter mit Rädern.
 - 4 Stk. Thermische Warmhaltungs-Abdeckungen.

Mod. Device	Modell Kit	Tellermenge Ø 310 mm
161	BKQ161	20+30
201	BKQ201	60
202	BKQ202	100





EINE LÖSUNG FÜR JEDEN BEDARF

Warmhaltevorrichtungen und Niedertemperaturgaren.
Gärkammern mit kontrollierter Feuchtigkeit.

IDEAL FÜR:

- Niedertemperaturgaren.
- Warmhalten von servierfertigen Speisen.
- Gären von Brot und Backwaren.

VORTEILE:

Dank der Präzision der elektronischen Steuerung sowie des Kerntemperaturfühlers, mit dem alle Geräte ausgestattet sind, können stets die perfekte Serviertemperatur und eine punktgenaue Garung garantiert werden.

Modell	Fassungsvermögen
MCR031E	3 x GN 1/1
MCR051E	5 x GN 1/1
KMC052E	5 x GN 2/1

Achsabstand
70 mm



VORTEILE:

Dank digitaler Steuerung und der Kontrolle der Feuchtigkeit in der Gärkammer entstehen stets perfekte Backwaren.

Modell	Fassungsvermögen
BLV084	12 x 600x400

Achsabstand
90 mm



REINIGUNGSMITTEL FÜR REINIGUNGSSYSTEME

Reinigungs- und Entkalkungsmittel von LAINOX für Reinigungssysteme mit exklusiver Formel, Flüssigkeiten in praktischen, zu 100 % recycelbaren Kartuschen oder feste Reinigungsmittel mit neuer Formel.

VORTEILE:

- Die Reinigungszeit wird im Vergleich zu traditionellen Systemen um 50 % reduziert.
- Kein Einfluss auf das Produkt.
- Das Entkalkungsmittel sorgt dafür, dass der Dampfgenerator stets kalkfrei bleibt.
- Es reicht aus, das gewünschte Reinigungsprogramm zu wählen, den Rest macht Compact by Naboo von selbst.
- Während dem Reinigungsvorgang muss das Gerät nicht beaufsichtigt werden.

FÜR MODELLE, DIE AUF EINER THEKEPOSITIONIERT WERDEN



Modell Verpackung

Flüssiges Reinigungsmittel
COMBICLEAN
CDL05 2 Kartuschen mit je 5 kg



Flüssiges Entkalkungsmittel
CALFREE
CCF05 2 Kartuschen mit je 4,5 kg



FÜR STANDMODELLE



Modell Verpackung

Flüssiges Reinigungsmittel
COMBICLEAN
DL010 1 Tank mit 10 Litern Inhalt



Flüssiges Entkalkungsmittel
CALFREE
CF010 1 Tank mit 10 Litern Inhalt



LAINOX WORLDWIDE

EUROPA

ITALY
italy@lainox.com

IBERIA
iberia@lainox.com

FRANCE
france@lainox.com

UK
uk@lainox.com

EIRE
eire@lainox.com

DACH
dach@lainox.com

BENELUX
benelux@lainox.com

SCANDINAVIA
scandinavia@lainox.com

CZECH
czech@lainox.com

SLOVAKIA
slovakia@lainox.com

HUNGARY
hungary@lainox.com

POLAND
poland@lainox.com

RUSSIA
russia@lainox.com

BALTICS
baltics@lainox.com

CSI
csi@lainox.com

GREECE
greece@lainox.com

TURKEY
turkey@lainox.com

BALCANS
balcans@lainox.com

AMERIKA UND OZEANIEN

CANADA
canada@lainox.com

USA
usa@lainox.com

LATAM
latam@lainox.com

AUSTRALIA
australia@lainox.com

NEW ZEALAND
newzealand@lainox.com

ASIEN UND AFRIKA

MIDDLE EAST
middleeast@lainox.com

MALAYSIA
malaysia@lainox.com

PHILIPPINES
philippines@lainox.com

SINGAPORE
singapore@lainox.com

CHINA
china@lainox.com

THAILAND
thailand@lainox.com

VIETNAM
vietnam@lainox.com

HONG KONG
hongkong@lainox.com

TAIWAN
taiwan@lainox.com

SOUTH AFRICA
southafrica@lainox.com

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.com
www.lainox.com



an Ali Group Company



The Spirit of Excellence