



PUFF
EASY BAKING

Für Ihre Konditorei



Für Ihre Bäckerei





PUFF

**Der effiziente und zuverlässige Partner für Ihren Backshop,
Ihre Produktionsstätte oder Ihre Verkaufsstelle.**

Die Forschung von Lainox auf dem Gebiet der Heißluftströme hat zur Entwicklung des **PUFF** geführt, der mit dem neuen **Bake Air Control** System ausgestattet ist, welches jederzeit eine perfekte Gleichmäßigkeit beim Backen garantiert.

Empfindliche Produkte, wie z.B. Sauer Teigprodukte, werden dank des **Autoclima** und der variablen Belüftungsgeschwindigkeit immer perfekt und mit dem richtigen Bräunungsgrad gebacken.

Einfach und intuitiv, mit der **One-Touch**-Technologie können Sie mit einem einzigen Tastendruck aus einer Vielzahl von voreingestellten und ausgiebig getesteten Rezepten mit den besten Ergebnissen wählen.

Mit der standardmäßigen WI-FI-Verbindung können Sie auf die **Lainox Nabook Cloud** zugreifen (völlig kostenlos), um Ihr Geschäft besser zu organisieren, egal ob Sie ein einzelnes Gerät oder mehrere besitzen, wie z.B. eine Kette von Lokalen; **Sie können sie synchronisieren und mit demselben Konto verknüpfen.**



044



064



084

Modelle	Stromversorgung	Kammerkapazität EN (mm)	Einschubabstand (mm)	Elektrische Leistung (kW)	Strom- (A)	Außenabmessungen (L x B x H mm)	Netzspannung *
PFEN044		4 x (600x400)	90	7,25	11	777 x 744 x 722	3N AC 400V - 50 Hz
PFEN064		6 x (600x400)	90	12,5	18	777 x 744 x 887	3N AC 400V - 50 Hz
PFEN084		8 x (600x400)	90	14,5	22	777 x 744 x 1097	3N AC 400V - 50 Hz

* spezielle Spannungen und Frequenzen auf Anfrage

EIGENSCHAFTEN

ARMODUS

Manuelles Garen mit drei Betriebsarten: Umluft von 30°C bis 260°C, Dampf von 30°C bis 130°C, kombiniert von 30°C bis 260°C.

Autoclima® - Automatisches Mess- und Kontrollsystem des Prozentsatzes der Luftfeuchtigkeit in der Garkammer.

Multilevel plus - Die Verdoppelung auf jeder Ebene der Multilevel-Funktion sorgt dafür, dass die Produktionskapazität verdoppelt werden kann (patentiert).

Multilevel- und JIT-Modus.

Programmierbarer Betriebsmodus: Garvorgänge können in automatischer Abfolge (bis zu 15 Zyklen) programmiert und gespeichert werden. Dabei können jedem Programm ein eigener Name sowie Abbildungen und Informationen zum Rezept zugeordnet werden.

ICS (Interactive Cooking System) ist ein automatisches System zur Zubereitung von italienischen und internationalen Rezepten, das sowohl die Geschichte der Gerichte als auch die Zutaten, die Zubereitung, das automatische Garprogramm und das Anrichten auf dem Teller umfasst.

LAINOX CLOUD KONNEKTIVITÄT - WI-FI ODER ETHERNET

Automatisches Warnsystem für Software-Aktualisierungen.

Ferndiagnose über das Nabook Portal durch die Lainox Kundendienstzentren.

Kontinuierliche Haccp-Überwachung auch aus der Ferne über das Nabook Portal.

Synchronisierung der Geräte, die mit dem jeweiligen Account verbunden sind (patentiert).

Organisation der Einkaufsliste im Word-Format exportierbar.

Berechnung des Food Cost der Rezepte und der Menüs je Einzelportion.

Erstellung von Menüs mit Ermittlung der Kalorienanzahl und der enthaltenen Allergene. Dabei stehen personalisierte Druck-Layouts zu Ihrer Verfügung.

Direkter Zugriff auf die Rezeptdatenbank, über das Cooking-Device mit Download-Möglichkeit (patentiert).

Erstellung von Rezepten komplett mit Zutaten, Zubereitung und Beispielbild.

AUSSTATTUNG ZUR KONTROLLE UND STEUERUNG

- Überwachung und Kontrolle der Effizienz und Wartung des externen Wasserenthärters (Enthärter optional).
- Led-Beleuchtung der Garkammer mit niedrigem Verbrauch. Optimale Sichtbarkeit aller Punkte der Garkammer. Neutrales Licht, das die ursprünglichen Farben des Produkts nicht verändert.
- Ecovapor - Mit dem System Ecovapor werden Wasser- und Energieverbrauch durch die automatische Kontrolle der Dampfsättigung im Garraum erheblich gesenkt.
- Ecospeed - Je nach Menge und Art des Produkts kontrolliert und optimiert die Ofen den Energieverbrauch, wobei immer genau die richtige Gartemperatur gehalten wird und Schwankungen vermieden werden.
- Eigendiagnose und Überprüfung der Funktionstüchtigkeit des Geräts vor jedem Gebrauch, mit schriftlicher und akustischer Anzeige etwaiger Auffälligkeiten.
- Energy Monitor - Überwachung des Verbrauchs von Energie, Gas, Wasser und Reinigungsmitteln.
- Voreinstellung des Systems zur Sn Energieoptimierung (Option).
- Möglichkeit, die Abschaltung des Combi am Ende des automatischen Reinigungsprogramms einzustellen.
- USB-Anschluss zum Herunterladen der Haccp-Daten, zum Aktualisieren der Software und zum Herunter- und Hochladen von Garprogrammen.
- Über einen 4-Punkt-Kerntemperaturfühler (optional) wird die Temperatur im Produktinneren.
- 2 Ventilationsgeschwindigkeiten, die verringerte Geschwindigkeit aktiviert die Senken der Heizleistung. Für spezielle Garvorgänge kann die Geschwindigkeit abwechselnd verändert werden.
- Verzögerter Start des Garvorganges.
- Einfacher Zugang zu programmierbaren Benutzerparametern zur Anpassung der Geräteeinstellungen.
- Delta-T-System für die parallele Kontrolle der Temperatur in der Garkammer und im Produktinneren.

Autoreverse-Funktion (automatische Umkehrung der Drehrichtung des Ventilators) für eine gleichmäßige Garung.

UFBAU

Tür mit Drehverschluss.

Doppelter Wasseranschluss (normal und enthärtet).

Wanne, die das Kondenswasser unter der Tür auffängt und direkt in den Abfluss leitet, auch bei offener Tür.

Neue schwalbenschwanzförmige, adaptive Backofenfrontdichtung aus hitze- und alterungsbeständigem Silikongummi, die sich leicht austauschen lässt.

Garkammer aus Edelstahl 18/10 Aisi 304, gestanzt von 1 mm Dicke, mit vollständig abgerundeten Kanten mit großem Radius für einen optimalen Luftstrom und eine leichtere Reinigung.

Das Luftleitblech kann für eine leichtere Reinigung der Ventilator-kammer geöffnet werden.

Einstellbare Türscharniere für eine optimale Abdichtung.

Innenglas mit Klappöffnung für eine einfache Reinigung und Wartung.

Tür mit Doppelverglasung mit Luftzwischenraum und Wärme reflektierenden Innenglas für eine geringere Wärmeemission sowie einer höheren Leistungsfähigkeit.

Perfekt glatte und abgedichtete Garkammer.

BETRIEB

Bei ICS erfolgt eine sofortige Anzeige der Haccp-Grafik.

Kapazitiver 7" LCD- TFT-Farbbildschirm mit hoher Auflösung und "Touchscreen"-Funktionen.

Intelligente Wiedererkennung der Rezepte in Ordnern mit Unterordnern.

Organisierung von Rezepten in Ordnern mit Vorschau, indem Sie jedem Ordner einen eigenen Namen geben.

Automatischer Start des Garvorgangs (ICS) mit "One Touch".

Nach Bedarf konfigurierbares Display, wobei die am häufigsten vom Benutzer verwendeten Programme in den Vordergrund gerückt werden.

ELEKTRISCHER BETRIEB

• Garraumheizung mittels gepanzerten, elektrischen Heizkörpern.

SICHERHEITSAUSSTATTUNGEN

• Mechanischer Tür-Mikroschalter.

• System zur Kühlung der Bauteile mit angezeigter Übertemperaturkontrolle.

• Display zur Anzeige von Störungen und Selbstdiagnostik.

• Wassermangelanzeige.

• Thermoschutzschalter Motor.

• Sicherheitstemperaturbegrenzer im Garraum.

REINIGUNG UND WARTUNG

• Manuelles Reinigen mit externer Handbrause (Handbrause optional).

• LCS (Liquid Clean System) automatisches Waschsysteem mit integriertem Tank und automatischer Dosierung.

• 7 automatische Reinigungsprogramme, keine Anwesenheit des Bedieners nach dem Start erforderlich: Manuell - Spülen - Soft - Hard - Hard Plus - Eco - Grill.

• IPX3-Schutzgrad gegen Wasser.

INSTALLATION UND UMWELT

• 100% recycelbare Verpackung.

• Prozentualer Anteil des Produktrecyclings: 90%.

• Zertifizierungen: Qualität ISO 9001 / Sicherheit ISO 45001 / Umwelt ISO14001.

Weitere Informationen befinden sich auf dem technischen Datenblatt der einzelnen Modelle.

TECHNIK



Automatisches **Reinigungssystem LCS** mit Flüssigreinger in einer 100% recycelbaren Kartusche, die in das Spezialfach eingesetzt wird



Hochauflösender, kapazitiver 7-Zoll-LCD-Farbbildschirm mit Touchscreen-Funktionsauswahl an der Türverkleidung.



Kerntemperaturkontrolle des Produkts **mit 4-Punkt-Sonde**, Ø 3 mm. (optional)



Das System **Autoclima®** von LAINOX reguliert automatisch das perfekte Klima in der Garkammer. Die Temperatur und die automatische Feuchtigkeitskontrolle werden stets optimal an das zuzubereitende Gericht angepasst.



Dank des **serienmäßigen Wi-Fi-Anschlusses** zählt PUFF zu Recht zu den Geräten der Industrie 4.0; Sie können also auf die Cloud Nabook von Lainox zugreifen, Ihren virtuellen Assistenten, der Sie bei der Organisation und Verwaltung Ihrer Küche unterstützt, umfassend und kostenlos.



2 Ventilationsgeschwindigkeiten
Die reduzierte Geschwindigkeit aktiviert die Reduzierung der Heizleistung. Für spezielle Garvorgänge kann die Geschwindigkeit abwechselnd verändert werden.

GARPOTENZIAL



Mod. 044



Mod. 064



Mod. 084



Garzeit *

BAGUETTE zu 290 g	20 Stk.	30 Stk.	40 Stk.	20'
MINI BAGUETTE zu 90 g	60 Stk.	90 Stk.	120 Stk.	18'
MINI STRUDEL	80 Stk.	120 Stk.	160 Stk.	20'
CROISSANT	60 Stk.	90 Stk.	120 Stk.	25'
PAIN AU CHOCOLAT	48 Stk.	72 Stk.	96 Stk.	22'
MUFFIN	96 Stk.	144 Stk.	192 Stk.	20'
PIZZA AUFGESCHNITTEN zu 650 g	8 Stk.	12 Stk.	16 Stk.	20'
FOCACCIA zu 1200 g	4 Stk.	6 Stk.	8 Stk.	24'
SALZGEBÄCK	96 Stk.	144 Stk.	192 Stk.	22'

Zeit bezogen auf Tiefkühlprodukte.

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

ZUBEHÖR



UNTERGESTELLE

Für jedes PUFF-Modell ist eine spezielles Untergestell aus Edelstahl erhältlich.



ABZUGSHAUBEN

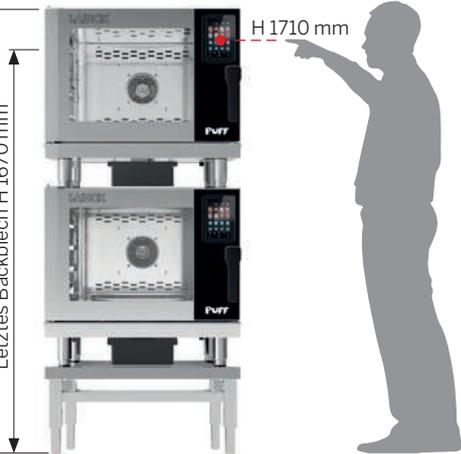
Um das Problem der Kochdünste in sichtbaren Installationen in Bäckereien und Konditoreien zu lösen, kann Puff mit einer Haube aus Edelstahl Aisi 304 mit abnehmbaren, spülmaschinenfesten Labyrinthfiltern ausgestattet werden. Variable Lüftungsansaugung und elektronische Steuerung mit luftgekühltem Kondensatableitsystem.

In den zwei Versionen Standard und FLAT verfügbar, falls vor dem Ofen nur noch wenig Platz übrig ist.



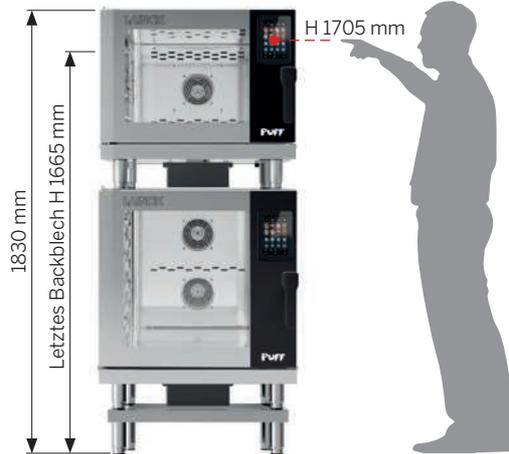
MULTIGRILL

Multigrill sorgt stets für den perfekten Gargrad. Große Auswahl an exklusiven Lainox-Zubehör spezifisch für jede Art von Garerzeugnis. Erhältlich in der Größe EN1 (600 x 400 mm).



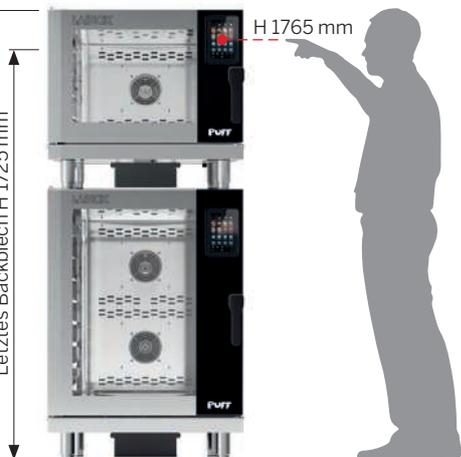
044 + 044

4 + 4 Backbleche EN1 (600 x 400 mm)



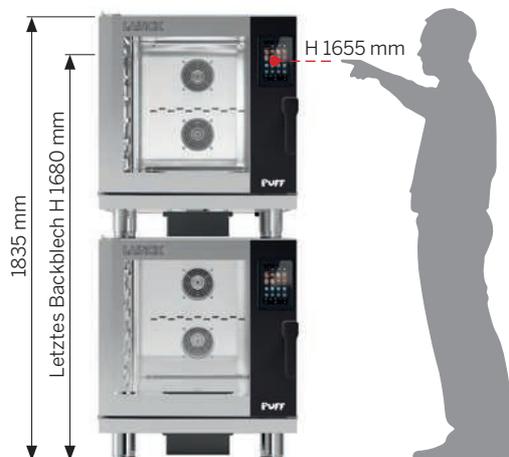
044 + 064

4 + 6 Backbleche EN1 (600 x 400 mm)



044 + 084

4 + 8 Backbleche EN1 (600 x 400 mm)



064 + 064

6 + 6 Backbleche EN1 (600 x 400 mm)

Stapelbar

Geringerer Betriebsraum und gleichzeitig großer Bedarf an einer großen Vielfalt und Menge an Produktion?

Kein Problem! Die Lösung liegt im Überinandersetzen in den folgenden Kombinationen.

- **044+044** - 4 + 4 Backbleche EN1 (600 x 400 mm)
- **044+064** - 4 + 6 Backbleche EN1 (600 x 400 mm)
- **044+084** - 4 + 8 Backbleche EN1 (600 x 400 mm)
- **064+064** - 6 + 6 Backbleche EN1 (600 x 400 mm)

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	INDIA india@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