



Konvekcijske in parno-konvekcijske peči z direktno paro

READY

by LAINOX®

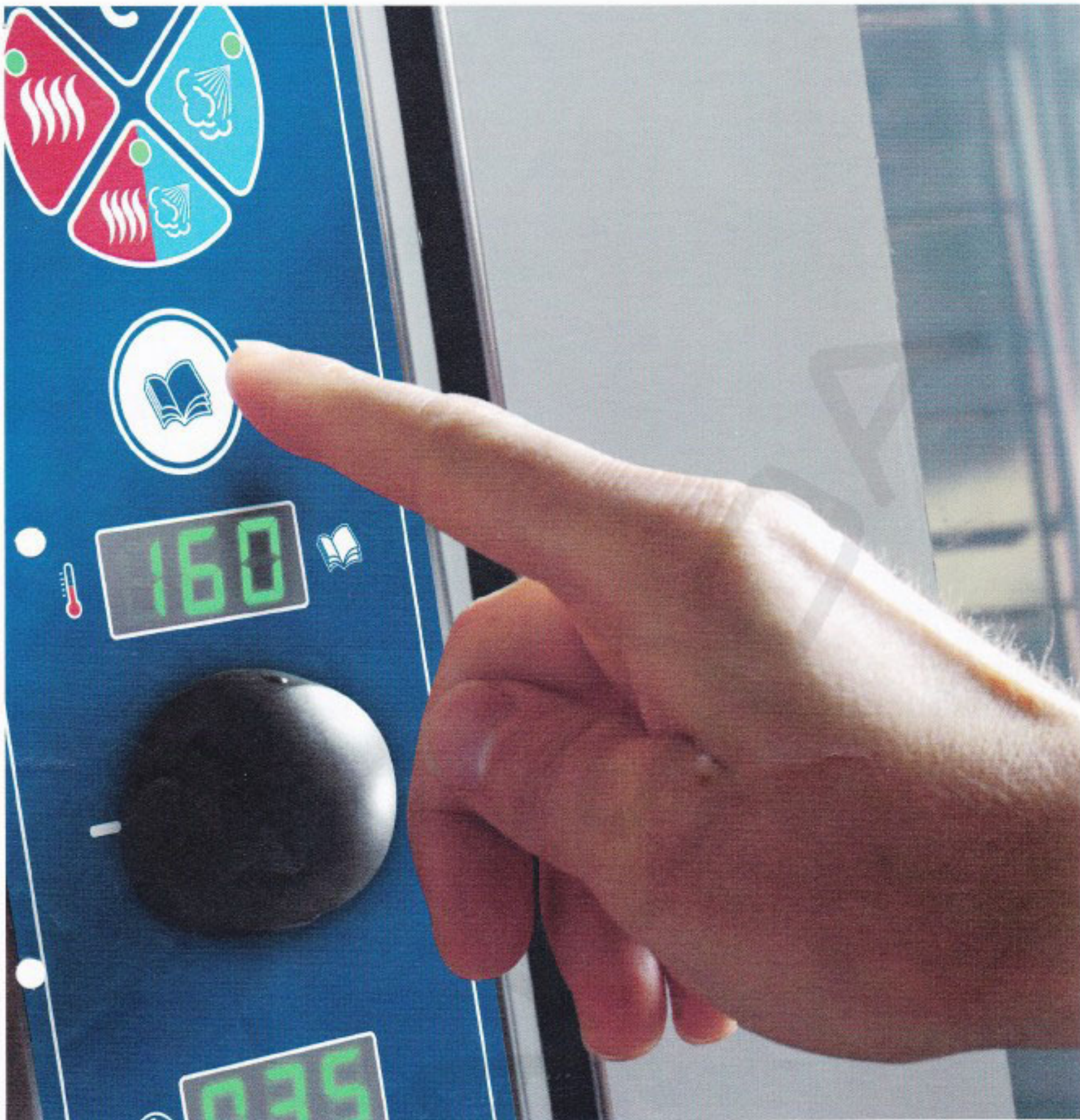
READY

by LAINOX



Ready peči so vsestranske in enostavne za uporabo





Linija Ready peči učinkovito združuje visoke standarde delovanja in enostavno ter prijazno rokovanje. Peči so plod bogatih izkušenj in raziskav podjetja Lainox, skupaj s kuharskim osebjem iz celega sveta. Vse to je pripomoglo k razvoju visoko tehnoloških peči, izdelanih iz najkakovostnejših materialov. Kot primer lahko navedemo inovativno obliko komore peči, ki optimizira in enakomerno porazdeljuje kroženje vročega zraka med živili. K temu pripomore tudi zmogljiv ventilator, ki lahko ima dve moči delovanja in samodejno spreminjanje smeri vrtenja rotorja. Vrata imajo dvojno zasteklitev, kar omogoča manjšo izgubo toplote iz komore in s tem prihranek pri porabljeni energiji, boljše tesnjenje, in preprečevanje opeklin. Prav tako se vrata odpirajo do kota 180° z dvosmernim ergonomskim ročajem, kar omogoča večjo fleksibilnost v manjših prostorih. Alfanumerični digitalni displej pa je preprost za uporabo, ob tem pa uporabniku podaja vse potrebne informacije o pravilni pripravi živila. Vse to za vaše dolgoročno zadovoljstvo.





Peči opremljene z številnimi dodatnimi funkcijami in pripomočki za pripravo živil po vašem okusu in želji!

Funkcija priprave s paro



Funkcija priprave s konvekcijo



Kombinirana funkcija para in konvekcija



Funkcija grila za zelenjavo



Funkcija grila za meso



Funkcija priprave hrustljavih živil



Funkcija priprave pekarskih izdelkov



Funkcija pogrevanja in regeneracije





Maksimalna fleksibilnost pri pripravi različnih živil zahvaljujoč številnim različnim funkcijam, ki jih posedujejo peči Ready



Priprava živil s pomočjo pare v temperaturnem območju od 30°C do 130°C ohranja vitamine in minerale ter ostale hranilne snovi v živilu. Barva živila ostane svetla in sveža brez potrebnega dodajanja vode in začimb, predvsem soli. Živilo ostane sočno in ohrani polni okus.



Priprava s pomočjo konvekcije z vročim zrakom pri temperaturi od 30°C do 300°C omogoča hitro in enostavno pečenje, ki je pri parno-konvekcijski peči zahvaljujoč delovanju AUTOCLIMA funkcije veliko hitrejše kot pri tradicionalni konvekcijski peči. AUTOCLIMA pa prav tako skrbi za pravilno doziranje vlage v komoro, kar onemogoča izsušitev živila.



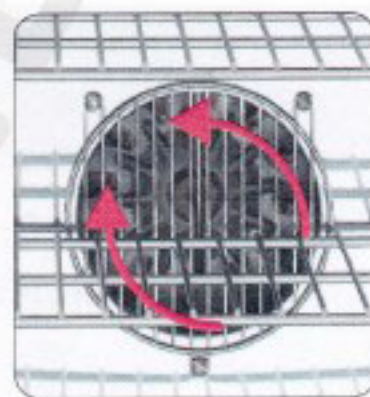
Kombinacija delovanja vročega zraka in pare pri 30°C do 300°C združuje prednosti obeh posameznih funkcij in omogoča hitro ter ekonomično pripravo živil. Živilo se ne izsuši, ne izgubi na svoji teži in obdrži sočnost. Vroč zrak pa omogoča hitro pripravo tudi večjih kosov živil.



Funkcija avtomatsko vzdržuje pravilno klimo v komori, glede na živilo, ki se obdeluje. Živilo ne bo izgubilo na teži, za kar bi bilo krivo izsuševanje. Prav tako živilo ne bo ostalo surovo, temveč mehko in s polnim okusom. Vlaga se živilu avtomatsko dodaja ali odvzema. Funkcija deluje z roko v roki s funkcijo kombiniranega delovanja in funkcijo konvekcije. Funkcija je prav tako idealna za pogrevanje in regeneracijo hrane, ki je bila predhodno ohlajena na 3°C.

Želite uporabiti avtomatske programe kuhanja? Enostavno! Pritisnite beli gumb za dostop do shranjenih receptov. Dva velika displeja vas bosta vodila korak za korakom. Izbirate lahko med že predshranjenimi recepti Lainoxovih kuharjev ali pa shranite svoje. Tako boste lahko vedno znova dosegli enake rezultate kuhanja.

Funkcija ventilatorja "Autoreverse", ki samodejno spreminja smer delovanja rotorja.



Rezultati kuhanja so zaradi enakomernega kroženja vročega zraka v komori ne glede na izrabo prostora vedno optimalni.

Steklo na vratih z dvojno zasteklitvijo



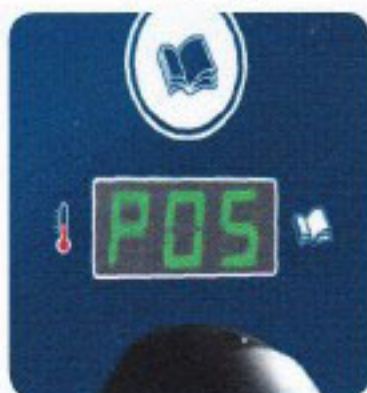
Steklo se lahko enostavno odpre z notranje strani in očisti. Prav tako onemogoča možnost opeklin in zmanjšuje porabo energije zaradi manjše izgube toplote v prostor.

Prednastavljeni avtomatski programi



95 prednastavljenih in shranjenih kuharskih programov oziroma receptov, ki so jih razvili Lainoxovi kuharski za posamezna živila in način priprave. Vse je popolnoma avtomatsko in hitro brez potrebe po programiranju.

Lastni personalizirani shranjeni programi



Enostavno ustvarite in shranite svoje lastne recepte po lastnih željah in okusu. Tako boste vsak dan prihranili veliko časa, saj ne bo potrebno vedno znova vnašati parametrov za obdelavo določenih živil, ki jih pogosto pripravljate.

Manuelno sprotno nastavljanje kuhanja



Parametre lahko vedno znova ponastavljate ali jih spremenite pred zagonom cikla in tako prilagodite pripravo v primeru obdelave posebnih živil.

Nastavljanje cikla



Da ima uporabnik lažji pregled nad delovanjem peči, ima 5 verzija peči vgrajene led diode, ki prikazujejo v katerem ciklu se peč trenutno nahaja.

Opcije za model Lainox Ready S z digitalnim displejem

Multi-točkovna sonda



Sonda premera 3mm precizno meri središčno temperaturo živila na štirih različnih točkah. Ko se doseže željena središčna temperatura, peč samodejno prekine cikel. 1mm sonda pa je primerna predvsem za delo z vakuumsko pakiranimi živili.

Ventilator z dvema hitrostima



Dve različni stopnji moči delovanja ventilatorja omogočata tudi pripravo krhkih pekarskih in slaščičarskih izdelkov.

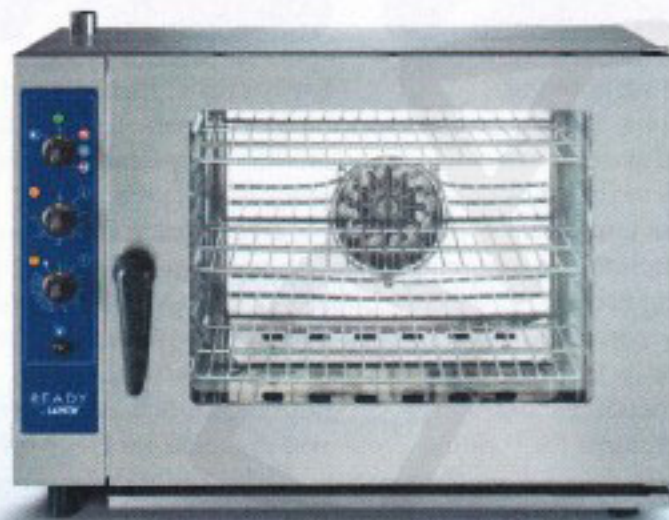
Avtomatski pralni sistem



Avtomatski pralni sistem je popolnoma integriran v peč in se zažene s pritiskom na gumb. Ima tri stopnje delovanja in od uporabnika ne zahteva nikakršnega dodatnega dela.



Parno-konvekcijske peči z direktno paro



REV 051 M

M verzija



Elektro-mehanske komande s stikalom za nastavitev funkcije delovanja peči (para, kombinirano delovanje ali konvekcija), stikalom za nastavitev temperature od 70°C do 300°C in stikalom za nastavitev časovnega delovanja pečice do 120 minut. Plošča je prav tako opremljena s stikalom za ročno vlaženje, stikalom za izpust pare iz komore, stikalom za osvetlitev komore in lučkami, ki prikazuje delovanje peči.

FUNKCIJE DELOVANJA PEČI
konvekcija 70°C do 300°C
kombinirano delovanje 70°C do 300°C
para 70°C do 100°C

TIIMER

časovno omejeno delovanje do 120 minut
kontinuirano neprekinjeno delovanje

S verzija



Digitalne elektronske komande s stikalom in diodami za prikaz in izbiro cikla, hitrim stikalom za dostop do receptov, dvema alfanumeričnima displejema, funkcijo AUTOCLIMA z AUTOREVERSE funkcijo ventilatorja, funkcijo samodiagnoze sistema, polavtomatskim pralnim ciklom in stikali za vlaženje, nastavitev delovanja ventilatorja, izpustom pare iz komore in osvetlitev komore.

FUNKCIJE DELOVANJA PEČI

konvekcija z AUTOCLIMO 30°C do 300°C
kombinirano delovanje z AUTOCLIMO 30°C do 300°C
para 30°C do 130°C (nizka temperatura, atmosferska temperatura in temperatura pod pritiskom)

NAČIN DELOVANJA

avtomatsko z zagonom prednastavljanih programov
možnost izbire 99 lastnih shranjenih receptov
časovno omejeno ali s pomočjo sonde
kontinuirano neprekinjeno delovanje

OPCIJE

avtomatski pralni sistem
središčna sonda
dvostopenjska moč ventilatorja



REV 071 S









REV 101 S

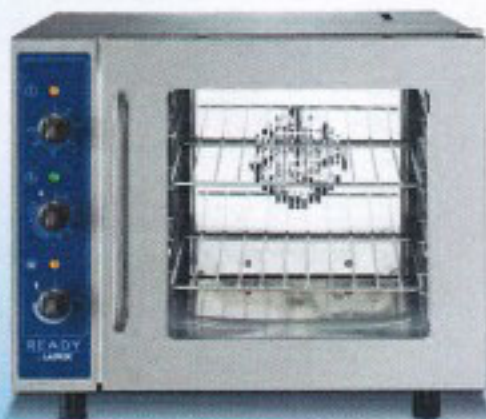
Nove parno-konvekcijske peči Ready REV z digitalnimi komandami (S verzija) predstavljajo najboljše, kar lahko peči ponudijo v srednjem cenovnem razredu na trgu. Avtomatsko vzdrževanje vlage z AUTOCLIMA funkcijo, avtomatski dvostopenjski ventilator, ki lahko samodejno spreminja smer vrtenja rotorja in tako vzdrže enakomerno temperaturo in vlago v komori, številnimi prednastavljenimi recepti, ki so jih razvili največji kuharji samo za Lainox peči, možnost shranjevanja do 99 lastnih receptov, samodejno avtomatsko izvajanje 4 ciklov kuhanja, uporabo multi-točkovne sonde premera 3mm ali 1mm in popolnoma avtomatiziran večstopenjski pralni sistem, vgrajen v komoro stroja so stvari, ki postavljajo pripravo živil na novo raven.

S pečmi Ready REP lahko pripravite živila hitro in enostavno z vrhunskimi ponovljivimi rezultati kuhanja. Peči so primerne za obdelavo številnih vrst živil, od zelenjave, mesa, pekarskih in slašičarskih izdelkov ter rib. To omogočajo tri funkcije delovanja peči in sicer priprava živil s pomočjo pare, kombinirano delovanje s paro in konvekcijo in samo konvekcijski način z vročo paro do 300°C. Peči imajo tudi zelo uporabno funkcijo pogrevanja živil in njihovo regeneracijo. Z dodatno večtočkovno sondo premera 1mm lahko obdelujete tudi vakuumsko pakirana živila. S pečmi Ready REP bodo živila ostala vedno sočna, polnega okusa in svežih barv ne da bimali dodati začimbe ali vodo. Priprava je hitra, porabljen je manj energije kot pri uporabi tradicionalnih konvekcijskih peči.

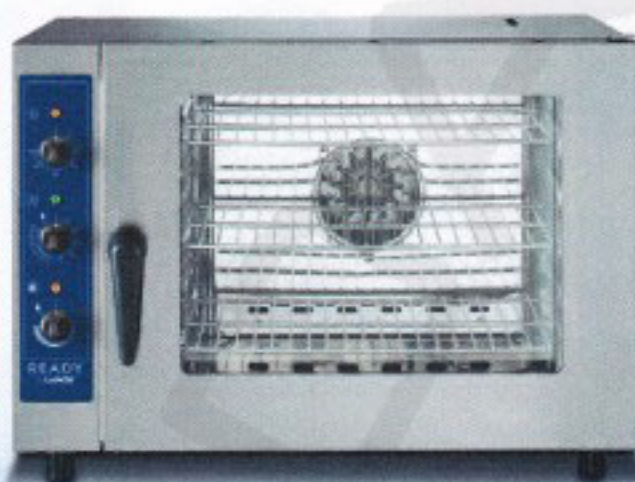
Cenejša različica Ready REV z elektro-mehanskim displejem pa je prijemna za vse tiste, ki želite pripraviti živila na hiter in enostaven način, ob tem pa ne potrebujete dodatnih funkcij, ki vam olajšajo pripravo predvsem delikatnih živil kot so na primer pekarski in slašičarski izdelki.

| Model | Kapaciteta | Razmik med vodili | Zunanje dimenzije | | | Moč | Napetost |
|---|-------------|-------------------|-------------------|-----|-----|------|----------------|
| | | mm | mm | | | | |
| REV 051 M  | 5 x 1/1 GN | 70 | 830 | 640 | 595 | 7,25 | 3N AC 400 - 50 |
| REV 051 S  | | | | | | | |
| REV 071 M  | 7 x 1/1 GN | 70 | 830 | 640 | 760 | 12,5 | 3N AC 400 - 50 |
| REV 071 S  | | | | | | | |
| REV 101 M  | 10 x 1/1 GN | 70 | 830 | 640 | 970 | 14,5 | 3N AC 400 - 50 |
| REV 101 S  | | | | | | | |

Konvekcijske pečice



REC 023 M



REC 051 M

M verzija

Elektro-mehanski pregleden in enostaven displej s stikali za nastavitev temperature od 70°C pa vse do 300°C, stikalo s timerjem za nastavitev časovnega delovanja pečice do 120 minut, lučke ob stikalih pa jasno simbolizirajo delovanje pečice. Prav tako je mogoče nastaviti ročno stopnjo vlaženja živila, ki se nato avtomatsko vzdržuje v komori. Z gumbom za izpust pare iz komore pa omogočite hitro ohlajevanje komore ob koncu uporabe peči za hitrejše čiščenje. Peč ima prav tako lučko za osvetlitev komore.

FUNKCIJE KUHANJA

konvekcija 70°C do 300°C
konvekcija z ročnim vlaženjem

ČAS DELOVANJA

s pomočjo timerja nastavljen do 120 minut ali kontinuirano delovanje

Ročna, mehanska nastavitev vlaženja živila, ki se nato avtomatsko vzdržuje v komori, glede na nastavitev.



S funkcijo vlaženja je mogoče konvekcijske peči Ready REC uporabiti za pripravo številnih raznih jedi, ki potrebujejo med kuhanjem določeno vsebnost vlage. S tem se onemogoči izsušitev živila in izguba okusa, vitaminov in mineralov. Prav tako se zmanjša potreba po dodatnem začimljanju hrane ali vlaženju hrane z odpiranjem komore, s čimer se izgubi veliko energije zaradi potrebe po dogrevanju komore. Dodajanje vlage je lahko postopno in kontinuirano ali trenutno in v večjem obsegu.





REC 071 M



REC 101 M

Konvekcijske peči Lainox Ready REC imajo pregleden in enostaven elektro-mehanski displej s lučkami, ki simbolizirajo delovanje peči. Nastavljate lahko temperaturo delovanja, ki je lahko med 70°C in 300°C, časovno delovanje peči s timerjem do 120 minut s funkcijo mehanskega vlaženja, ki nato glede na nastavljeno mož vlaženja avtomatsko dodaja ali odvzema vlago iz komore.

Peči porabijo manj energije v primerhavi s tradicionalnimi konvekcijskimi pečmi, saj je izolacija peči in s tem povezana izguba toplote manjša. Peči so prav tako opremljene z zmogljivimi ventilatorji, ki skupaj s funkcijo konvekcije z vročim zrakom do 300°C in dodajanjem vlage v komoro, živilo obdelajo hitro, brez sušenja in izgube teže. Vlaženje živila je lahko postopno in kontinuirano ali enkratno v večjem obsegu, odvisno od potreb živila, ki se pripravljajo.

Peči omogočajo zaradi možnosti ročnega vlaženja večjo fleksibilnost in uporabnost tudi pri pripravi občutljivih, krhkih osnovnih pekarskih in slaščičarskih izdelkov. Peči so primerne predvsem za tiste, ki želijo svoje dosedanje stare konvekcijske pečice zamenjati za nove in ne potrebujejo specialnih dodatnih funkcij primernih predvsem za specialno pripravo raznovrstnih jedi. S pečmi Ready REC uporabnik pridobi na fleksibilnosti, preverjeni kvaliteti in enostavnemu rokovanju.

| | | | mm | mm | | | kW | V - Hz |
|-----------|---|-------------|----|-----|-----|-----|------|----------------|
| REC 023 M | ☑ | 4 x 2/3 GN | 70 | 640 | 565 | 525 | 2,6 | AC 230 - 50 |
| REC 051 M | ☑ | 5 x 1/1 GN | 70 | 830 | 640 | 595 | 7,25 | 3N AC 400 - 50 |
| REC 071 M | ☑ | 7 x 1/1 GN | 70 | 830 | 640 | 760 | 12,5 | 3N AC 400 - 50 |
| REC 101 M | ☑ | 10 x 1/1 GN | 70 | 830 | 640 | 970 | 14,5 | 3N AC 400 - 50 |

Dodatki



RSP

Inox podstavki odprti z vodili ali brez njih



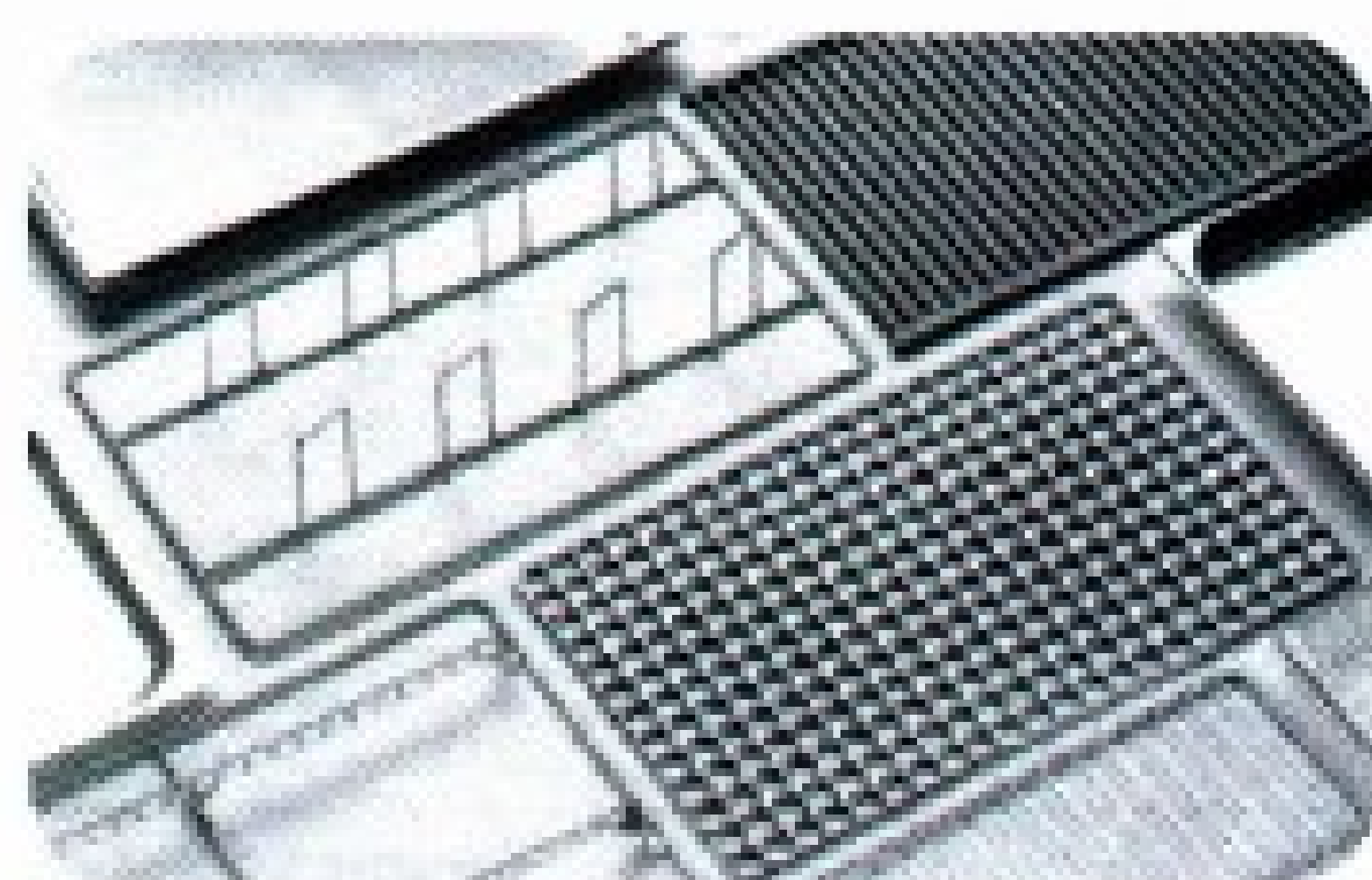
RAC

Inox ogrevani zaprti podstavki oziroma vzhajalniki z mehanskimi komandami in funkcijo vlaženja z vodili za pladnje

| Model | Opis | Kapaciteta | Razmik | Dimenzija | | | Moč | Napetost |
|---------|--------------------------------------|------------|--------|-----------|-----|-----|-----|-------------|
| | | | | mm | | | | |
| RSR 071 | Odprti podstavek brez vodil | -- | -- | 830 | 585 | 850 | -- | -- |
| RSR 110 | Odprti podstavek brez vodil | -- | -- | 830 | 585 | 750 | -- | -- |
| RSP 071 | Odprti podstavek z vodili za pladnje | 8 x 1/1 GN | 70 | 830 | 585 | 850 | -- | -- |
| RSP 110 | Odprti podstavek z vodili za pladnje | 7 x 1/1 GN | 70 | 830 | 585 | 750 | -- | -- |
| RAC 071 | Ogrevani zaprti podstavek z vodili | 8 x 1/1 GN | 70 | 830 | 585 | 850 | 2,6 | AC 230 - 50 |
| RAC 110 | Ogrevani zaprti podstavek z vodili | 7 x 1/1 GN | 70 | 830 | 585 | 750 | 2,6 | AC 230 - 50 |



| Model | Opis | Dimenzija | | | Moč | Napetost |
|---------|-----------------------------|------------------------------------|--|--|------|------------------|
| | | mm | | | | |
| RKC V51 | Per mod. REV 051/071/101 | Napa z vgrajenim kondenzatorjem | | | 0,25 | AC 230 V - 50 Hz |
| RKA V51 | | Napa brez vgrajenega kondenzatorja | | | | |
| RKC C51 | Per mod. REC 051/071/101 | Napa z vgrajenim kondenzatorjem | | | 0,25 | AC 230 V - 50 Hz |
| RCA C51 | | Napa brez vgrajenega kondenzatorja | | | | |



Na razpolago številne GN posode za odelavo različnih živil (mesa, rib, zelenjave, pekarskih in slaščičarskih izdelkov) in za različne funkcije kuhanja (gril, pečenje, pogrevanje, delo s paro...)

LAINOX



LAINOX ALI S.p.A. Via Schiaparelli 15 - Z.I. S. Giacomo di Veglia -

31029 Vittorio V. (TV) - Italy - Tel. (+39) 0438 91110 - Fax (+39) 0438 912300

e-mail: lainox@lainox.it

Tel./Fax: 02/623-13-44
GSM: 041/617-885
E-mail: saksida@merco.net

InfoCity.si
Vse informacije pošljite na
<http://www.infocity.si/saksida>

SAKSIDA
inženiring gastro oprema, d.o.o.

partner za

LAINOX

Tel./Fax: 02/623-13-44
GSM: 041/617-885
E-mail: saksida@merco.net

Najdete nas tudi na:
GOST-NEC.SI

Vse avtorske pravice pridržane SAKSIDA d.o.o.
Slikovni material se ne more uporabljati pri pridobivanju druge ponudbe.
Prospekt je predložen tajno in ga ni dovoljeno kakorkoli razmnoževati.
Vse slike so simbolične. Pridržujemo si pravico do tehničnih sprememb.
Morebitne navedene cene so informativne.
Julij 2012.