

Конвекционные печи Lainox Ready

Технические характеристики

По вопросам продаж и поддержки обращайтесь:

Алматы (7273)495-231	Казань (843)206-01-48	Ноябрьск (3496)41-32-12	Сочи (862)225-72-31
Ангарск (3955)60-70-56	Калининград (4012)72-03-81	Новосибирск (383)227-86-73	Ставрополь (8652)20-65-13
Архангельск (8182)63-90-72	Калуга (4842)92-23-67	Омск (3812)21-46-40	Сургут (3462)77-98-35
Астрахань (8512)99-46-04	Кемерово (3842)65-04-62	Орел (4862)44-53-42	Сыктывкар (8212)25-95-17
Барнаул (3852)73-04-60	Киров (8332)68-02-04	Оренбург (3532)37-68-04	Тамбов (4752)50-40-97
Белгород (4722)40-23-64	Коломна (4966)23-41-49	Пенза (8412)22-31-16	Тверь (4822)63-31-35
Благовещенск (4162)22-76-07	Кострома (4942)77-07-48	Петрозаводск (8142)55-98-37	Тольятти (8482)63-91-07
Брянск (4832)59-03-52	Краснодар (861)203-40-90	Псков (8112)59-10-37	Томск (3822)98-41-53
Владивосток (423)249-28-31	Красноярск (391)204-63-61	Пермь (342)205-81-47	Тула (4872)33-79-87
Владикавказ (8672)28-90-48	Курск (4712)77-13-04	Ростов-на-Дону (863)308-18-15	Тюмень (3452)66-21-18
Владимир (4922)49-43-18	Курган (3522)50-90-47	Рязань (4912)46-61-64	Ульяновск (8422)24-23-59
Волгоград (844)278-03-48	Липецк (4742)52-20-81	Самара (846)206-03-16	Улан-Удэ (3012)59-97-51
Вологда (8172)26-41-59	Магнитогорск (3519)55-03-13	Саранск (8342)22-96-24	Уфа (347)229-48-12
Воронеж (473)204-51-73	Москва (495)268-04-70	Санкт-Петербург (812)309-46-40	Хабаровск (4212)92-98-04
Екатеринбург (343)384-55-89	Мурманск (8152)59-64-93	Саратов (845)249-38-78	Чебоксары (8352)28-53-07
Иваново (4932)77-34-06	Набережные Челны (8552)20-53-41	Севастополь (8692)22-31-93	Челябинск (351)202-03-61
Ижевск (3412)26-03-58	Нижний Новгород (831)429-08-12	Симферополь (3652)67-13-56	Череповец (8202)49-02-64
Иркутск (395)279-98-46	Новокузнецк (3843)20-46-81	Смоленск (4812)29-41-54	Чита (3022)38-34-83
Россия (495)268-04-70	Казахстан (7172)727-132	Киргизия +996(312)96-26-47	Якутск (4112)23-90-97
			Ярославль (4852)69-52-93

READY

by LAINOX®



Эффективность и
простота выпечки
кондитерских изделий





Хлеб обычный, особый или с начинкой; классические изысканные кондитерские изделия, пиццы, кальцони, пиццетты, лепешки сладкие, соленые и фаршированные, хлебные палочки, безе... **Ready by Lainox** - это специальная конвекционная печь для выпечки любых видов кондитерских и хлебобулочных изделий. Благодаря многоступенчатому программирующему устройству конвекционные печи **Ready** очень просты в использовании и с электромеханической, и с электронной панелью управления. Они оснащены множеством специальных функций: легкая вентиляция, позволяющая получать отличные результаты при выпечке деликатных кондитерских изделий; прогрессивный электронный контроль времени, температуры и влажности в рабочей камере; все это гарантирует идеальный климат и точное время на каждой стадии готовки, а также, равномерное распределение воздуха в рабочей камере. Они универсальны: все функции могут быть адаптированы к способу приготовления, к местным обычаям; оператор в полной мере может выразить собственную креативность.





Имеют все необходимое для получения отличных результатов!

Готовка в конвекционном режиме 30-300 °C



Готовка в конвекционном режиме
Низкая температура 100 °C



Готовка в конвекционном режиме с программируемой влажностью



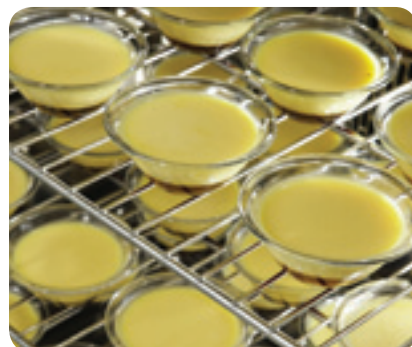
Готовка в конвекционном режиме с быстрым удалением влаги Fast-Dry



Готовка в конвекционном режиме при низкой скорости



Готовка на пару до 100 °C





Максимальная универсальность и разнообразие блюд благодаря многочисленным функциям, присущим новым конвекционным печам для выпечки кондитерских и хлебобулочных изделий.



Готовка в конвекционном режиме 30-300 °C

Готовка с использованием горячего воздуха и разных температур, в зависимости от готовящихся продуктов, с возможностью программирования влажности (1), уменьшения мощности (2) и вентиляции (сильная или слабая) (3) для получения отличного продукта.



1



3



2



4

Благодаря инновативной системе быстрого удаления влажности Fast-Dry (4) можно быть уверенными в том, что приготовленные продукты будут всегда хрустящими даже при полной загрузке.



Приготовление на пару при переменной температуре 30-100 °C

Инновационная система готовки на пару при переменной температуре от 30 до 100 °C. Благодаря этой функции исчезает проблема поддержания точной и постоянной температуры при классической готовке на паровой бане полуготовых блюд.

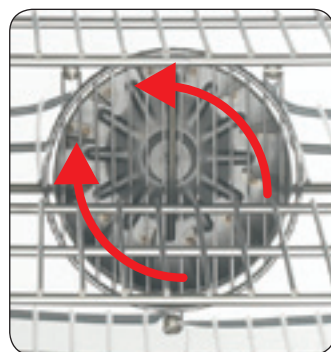
Поэтому вам гарантированы прекрасные результаты при приготовлении крем-карамели, каталанского крема, муссов и др.



easy  book

Хотите готовить, используя автоматические программы? Нет проблем! Нажмите на кнопку **“easy book”** и получите прямой доступ к автоматическим программам приготовления или к вашим персональным программам. Два больших дисплея шаг за шагом будут помогать вам; вы сможете выбрать программы приготовления, разработанные компанией **Lainox**, или же легко и интуитивно создать большое количество совершенно новых программ. Таким образом, вы в любой момент сможете воссоздать желаемый результат приготовления простым нажатием кнопки.

Автореверс и изменяемая скорость вентилятора



Конвекционные печи **Ready** оборудованы функцией Авторевверс (автоматическая смена направления вращения вентилятора) и системой сильной или слабой вентиляции, чтобы всегда можно было получить наибольшую равномерность приготовления.

Автоматические программы приготовления



64 программы приготовления для 1000 рецептов, эксклюзивная и простая в использовании самоуправляющаяся система, которая позволяет немедленно приступить к процессу приготовления в автоматическом режиме. Не нужно ни терять время, чтобы научиться, ни знать режим, время и температуру приготовления продуктов.

Персональные программы



С легкостью создавайте, управляйте и сохраняйте персональные программы приготовления. Благодаря **Ready** это наконец стало возможным. Архив программ, которые можно использовать в их первоначальном виде или изменять и, к которым можно быстро получить доступ одним нажатием кнопки. Эта функция позволяет организовать и продумать свою ежедневную работу, чтобы иметь возможность удовлетворить любую потребность.

Приготовление в ручном режиме



Благодаря возможности вручную устанавливать любой параметр процесса приготовления, появляются новые возможности помериться силами с технологической эволюцией и экспериментировать с новыми направлениями в современном кондитерском искусстве.

Готовка в автоматической последовательности



Чтобы сделать более простым программирование процессов приготовления с большим количеством циклов, на панели управления расположены светодиодные индикаторы, которые всегда указывают идущий цикл, как в процессе программирования, так и в процессе готовки. Таким образом, становится очень легко программировать каждый отдельный цикл приготовления, а в самом процессе готовки всегда знать на каком этапе находится процесс.

Дверь с двойным стеклом



Двойное закаленное термоотражающее стекло хорошо изолирует тепло и, таким образом, защищает оператора от жара и уменьшает потери тепла в рабочей камере. Внутреннее стекло легко открывается, что значительно облегчает процесс очистки печи.

Увлажнитель с автоматическим



Версия М
С помощью автоматического регулятора можно точно установить время активации увлажнителя: от нескольких секунд до минуты, вплоть до постоянного впрыска воды, в зависимости от требуемой влажности. Это позволяет использовать конвекционные печи **Ready** для более широкого спектра приготовления, с меньшим использованием ручного труда, но с лучшими результатами.



Конвекционные печи для кондитерских и хлебобулочных изделий



REP 044/054 M



Версия М

Электромеханическая панель управления с переключателем температуры, регулируемой от 70 до 300 °С, Таймер, программируемый на период времени до 120 минут со звуковым сигналом, предупреждающим об окончании готовки, - Индикаторы контроля функционирования - Увлажнитель с автоматическим регулятором - Fast-Dry: система быстрого удаления влажности - Освещение рабочей камеры.

РЕЖИМЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- Конвекция 70-300 °С
- Конвекция с увлажнением

РЕЖИМЫ УПРАВЛЕНИЯ

- Ручной по времени
- Ручной непрерывный



Версия S

Ручные команды с электронным управлением - Кнопка со светоидными индикаторами для управления 4 циклами приготовления - Уменьшение мощности - Две скорости вентилятора - Кнопка быстрого доступа к автоматическим и персональным программам - Буквенно-цифровые дисплеи - Автоматическое регулирование влажности - Fast-Dry: Система быстрого удаления влажности - Самодиагностика. Команды для: увлажнителя, освещения рабочей камеры, охлаждения при открытой двери.

РЕЖИМЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- Конвекция 30-300 °С
- Конвекция с увлажнителем
- Пар 30-100 °С

РЕЖИМЫ УПРАВЛЕНИЯ

- Автоматический с предварительно сохраненными программами
- Программируемый, с 99 программами с 4 циклами в автоматической последовательности
- Ручной по времени
- Ручной непрерывный



REP 064/074 S



REP 084/104 S

Изготовленные для выпечки кондитерских и хлебобулочных изделий, конвекционные печи **Ready** доступны в электронной версии “S”, оборудованной всеми функциями, необходимыми для данного сектора, а также в более простой, но очень практичной электромеханической версии “M”.

Обе версии дают возможность готовить в конвекционном режиме, в конвекционном режиме с увлажнением для более деликатной готовки; кроме того, версия “S” дает возможность использовать две скорости вентилятора (нормальная и сниженная), мгновенно генерировать пар в камере (например, для

ускорения брожения теста или готовки полуготовых блюд), готовить при пониженной мощности или с точностью регулировать влажность в камере. Серия **Ready** предлагает большую универсальность использования и все качества, необходимые для удовлетворения самых изысканных требований.

Модель	Вместимость рабочей камеры	Расстояние между направляющими	Размеры			Мощность	Напряжение
		мм	мм			кВт	В-Гц
REP 044 M / S 	4 x (600 x 400)	95	900	715	595	7,25	3N AC 400 - 50
REP 054 M / S 	5 x (600 x 400)	75					
REP 064 M / S 	6 x (600 x 400)	90	900	715	760	12,5	3N AC 400 - 50
REP 074 M / S 	7 x (600 x 400)	75					
REP 084 M / S 	8 x (600 x 400)	95	900	715	970	14,5	3N AC 400 - 50
REP 104 M / S 	10 x (600 x 400)	75					

Возможности готовки

Тип решетки или противня Euronorm 600x400	  			 Время готовки
	Mod. 044/054	Mod. 064/074	Mod. 084/104	
Решетки-подставки для Форм для тортов и других изделий Хромированные - мод. G64 Из нержавеющей стали - мод. GX64	8/10 pz	12/14 pz	16/20 pz	-
Алюминиевые противни для Круассанов Мод. T11 - T12 - T14	64/80 pz	96/112 pz	128/160 pz	19'
Алюминиевые перфорированные противни для Кусков пиццы 650 gr Мод. T22	8/10 pz	12/14 pz	16/20 pz	18'
Противни из алюминиевого листа для Песочного печенья 80 gr Мод. T31 - T32 - T34	96/120 pz	144/168 pz	192/240 pz	19'
Волнистые алюминиевые противни Багеты 250 gr (полуфабрикат) Емкость 5 шт на противень Мод. T42	20/25 pz	30/35 pz	40/45 pz	18'
Алюминиевые противни для Панини 50-80 гр (из готового дрожжевого теста) Емкость - 24 шт Мод. T12	96/120 pz	144/168 pz	192/240 pz	20'

Противни и решетки

Компания **Lainox** предлагает широкий выбор противней и специальных аксессуаров для выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий, разработанных для осуществления приготовления особых видов блюд,

например: противней для багетов, хлебных палочек, перфорированных противней для легких кондитерских изделий, алюминиевых противней с антипригарным покрытием и многих других.



Mod. T32



Mod. T12



Mod. T22



Mod. T42



Mod. T22

RSP 084



RAU 084



Подставки

Из аксессуаров **Ready** вы можете выбрать подставки из нержавеющей стали со встроенными направляющими для противней или без.

Шкафы

Тепловые шкафы с функцией увлажнения из нержавеющей стали с электромеханическими командами и встроенными направляющими для противней.

Модель	Описание	Вместимость рабочей камеры	Расстояние между направляющими	Размеры			Мощность	Напряжение
			мм	мм			кВт	В-Гц
RSR 074	Подставка	–	–	900	660	850	–	–
RSP 074	Подставка с направляющими	8 x (600 x 400)	73	900	660	850	–	–
RAU 074	Тепловой шкаф	8 x (600 x 400)	73	900	660	850	2,6	АС 230 - 50
RSR 104	Подставка	–	–	900	660	750	–	–
RSP 104	Подставка с направляющими	7 x (600 x 400)	73	900	660	750	–	–
RAU 104	Тепловой шкаф	6 x (600 x 400)	79	900	660	750	2,6	АС 230 - 50

Вытяжные зонты



Печи **Ready** могут быть оборудованы специальным вытяжными зонтами из нержавеющей стали, с мотором, для аспирации паров, с воздушным конденсатором или без него.

Этот инструмент становится необходимым тогда, когда печь устанавливается в зоне видимости, например, в супермаркете.

Модель	Описание	Размеры			Мощность	Напряжение
		мм			кВт	В-Гц
РКС 044	Вытяжной зонт с воздушным конденсатором	900	1005	300	0,25	АС 230 V - 50 Hz
РКА 044	Вытяжной зонт без воздушного конденсатора	900	1005	300	0,25	АС 230 V - 50 Hz



По вопросам продаж и поддержки обращайтесь:

Алматы (7273)495-231	Казань (843)206-01-48	Ноябрьск (3496)41-32-12	Сочи (862)225-72-31
Ангарск (3955)60-70-56	Калининград (4012)72-03-81	Новосибирск (383)227-86-73	Ставрополь (8652)20-65-13
Архангельск (8182)63-90-72	Калуга (4842)92-23-67	Омск (3812)21-46-40	Сургут (3462)77-98-35
Астрахань (8512)99-46-04	Кемерово (3842)65-04-62	Орел (4862)44-53-42	Сыктывкар (8212)25-95-17
Барнаул (3852)73-04-60	Киров (8332)68-02-04	Оренбург (3532)37-68-04	Тамбов (4752)50-40-97
Белгород (4722)40-23-64	Коломна (4966)23-41-49	Пенза (8412)22-31-16	Тверь (4822)63-31-35
Благовещенск (4162)22-76-07	Кострома (4942)77-07-48	Петрозаводск (8142)55-98-37	Тольятти (8482)63-91-07
Брянск (4832)59-03-52	Краснодар (861)203-40-90	Псков (8112)59-10-37	Томск (3822)98-41-53
Владивосток (423)249-28-31	Красноярск (391)204-63-61	Пермь (342)205-81-47	Тула (4872)33-79-87
Владикавказ (8672)28-90-48	Курск (4712)77-13-04	Ростов-на-Дону (863)308-18-15	Тюмень (3452)66-21-18
Владимир (4922)49-43-18	Курган (3522)50-90-47	Рязань (4912)46-61-64	Ульяновск (8422)24-23-59
Волгоград (844)278-03-48	Липецк (4742)52-20-81	Самара (846)206-03-16	Улан-Удэ (3012)59-97-51
Вологда (8172)26-41-59	Магнитогорск (3519)55-03-13	Саранск (8342)22-96-24	Уфа (347)229-48-12
Воронеж (473)204-51-73	Москва (495)268-04-70	Санкт-Петербург (812)309-46-40	Хабаровск (4212)92-98-04
Екатеринбург (343)384-55-89	Мурманск (8152)59-64-93	Саратов (845)249-38-78	Чебоксары (8352)28-53-07
Иваново (4932)77-34-06	Набережные Челны (8552)20-53-41	Севастополь (8692)22-31-93	Челябинск (351)202-03-61
Ижевск (3412)26-03-58	Нижегород (831)429-08-12	Симферополь (3652)67-13-56	Череповец (8202)49-02-64
Иркутск (395)279-98-46	Новокузнецк (3843)20-46-81	Смоленск (4812)29-41-54	Чита (3022)38-34-83
Россия (495)268-04-70	Казахстан (7172)727-132	Киргизия +996(312)96-26-47	Якутск (4112)23-90-97
			Ярославль (4852)69-52-93