

Запчасти и аксессуары Lainox

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

Бумага самоклеящаяся LAINOX OKRA



Бумага самоклеящаяся LAINOX OKRA используется на предприятиях пищевой промышленности, общественного питания и торговли.

Области применения:

- Совместно с печами Lainox ORACLE

Особенности:

- Комплект защитных наклеек для камеры с функцией антипригарного покрытия

Комплектация:

- В упаковке 4 комплекта

Страна	Италия 
Гарантия	12 месяцев
Статус	<u>В наличии</u>
Габаритные размеры ДхШхВ, мм	450x420x35
Производитель	LAINOX Аксессуары для пароконвектоматов Lainox
Материал изготовления	Бумага
Вес, кг	0.35

Комплект соединительный LAINOX Icon IKE051

Страна

Италия 

Гарантия

12 месяцев

Статус

[Уточняйте наличие](#)

Производитель

LAINOX | Аксессуары для
пароконвектоматов Lainox

Лопатка LAINOX OPFA

Лопатка алюминиевая LAINOX OPFA используется на предприятиях пищевой промышленности, общественного питания и торговли.

Области применения:

- Совместно с печами Lainox ORACLE

Особенности:

- Используется для извлечения блюд из рабочей камеры
- Идеальна для приготовления булочек и пиццы
- Не нагревается от воздействий высоких температур на металлическую зону
- Изготовлена из пищевого алюминия, который не выделяет вредных веществ при нагревании и отличается высокой прочностью

ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Страна	Италия 
Гарантия	12 месяцев
Статус	<u>В наличии</u>
Габаритные размеры ДхШхВ, мм	465x375x60
Производитель	LAINOX Аксессуары для пароконвектоматов Lainox
Материал изготовления	Алюминий
Вес, кг	0.75

Рама с направляющими LAINOX NSE101

Рама с направляющими LAINOX NSE101 используется на предприятиях пищевой промышленности, общественного питания и торговли.

Области применения:

- Совместно с пароконвектоматами Lainox AROMA SAPIENS

Особенности:

- Вместимость: 10x GN 1/1
- Расстояние между направляющими: 63 мм

ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Страна	Италия 
Гарантия	12 месяцев
Статус	Уточняйте наличие
Габаритные размеры ДхШхВ, мм	380x557x736
Производитель	LAINOX Аксессуары для пароконвектоматов Lainox
Вес, кг	6

Средство для копчения LAINOX SMKE5L



Средство для копчения LAINOX SMKE5L используется на предприятиях пищевой промышленности, общественного питания и торговли.

SMOKEGRILL - функция SmokeGrill от Naboo позволяет впервые среди профессиональных печей осуществлять приготовление на гриле, которое идентично приготовлению на открытом огне: вы получаете вкус и аромат без недостатков дровяных грилей, дыма и грязи. Готовое блюдо невозможно отличить от блюда, приготовленного на гриле или барбекю.

КОПЧЕНИЕ - даже копчение теперь не проблема, так как благодаря Naboo вы сможете, без каких-либо горючих средств, а используя специальный ароматизированный экологический жидкий дым, готовить копченые продукты.

Области применения:

- Совместно с печами Lainox Naboo и Aroma by Naboo с опцией SmokeGrill (NSGB в названии)

Особенности:

- Ароматизатор “Smoke” представляет собой натуральный конденсат горения отобранных сортов древесины
- Продукт для пищевых продуктов только для профессионального использования, не предназначен для розничной продажи
- ИНГРЕДИЕНТЫ:
 - Ароматы копчения
- МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ СВОЙСТВА:
 - Патогены и токсины отсутствуют.
 - Общая бактериальная масса: отсутствует.
- ХИМИКО-ФИЗИЧЕСКИЙ АНАЛИЗ (типичные значения):
 - Кислотность (как уксусная кислота)%: 9-12 Карбонилы г/100 мл: 6,0-8,7
 - Фенолы мг/г: 5,7-8,4 Удельный вес: 1,01-1,07
 - Бензопирен: < 10 ppb Бензантрацен: < 20 ppb
 - Мышьяк (As), ртуть (Hg), свинец (Pb), кадмий (Cd): < 0,1 ppm Затемняющее действие: 27,0-38,0
 - Растворимость в воде: растворяется во всех соотношения рН: 2,9-4,4
- ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ СВОЙСТВА:
 - Внешний вид: жидкость

- Цвет: коричневый
- Запах и вкус: насыщенные запах и вкус, характерные для копчения
- НОРМАТИВНО-ЗАКОНОДАТЕЛЬНАЯ БАЗА:
 - Продукт содержит ароматизаторы копчения. Продукт соответствует директиве 88/388/ЕЭС и 91/71/ЕЭС, а также последующему обновлению Регламента ЕС № 1334/2008/ЕЭС, законодательному постановлению № 107 от 25.01.92, ст. 2, параграф 1, пункт е). Соответствует Регламенту ЕС № 2065/2003 от 10 ноября 2003 г. в отношении ароматизаторов копчения, применяемых или предназначенных для применения в пищевых продуктах и на них.
- ХРАНЕНИЕ И СКЛАДИРОВАНИЕ:
 - Хранить продукт в оригинальной упаковке в прохладном и сухом месте (оптимальная температура 10-25°C). (без аллергенов)
- СРОК ГОДНОСТИ:
 - 36 месяцев с даты изготовления, которая указана на упаковке.
- АЛЛЕРГЕНЫ:
 - Отсутствуют: согласно директиве ЕС 89/2003, ЕС 26/2005, ЕС 142/2006
- СФЕРА ПРИМЕНЕНИЯ И ХАРАКТЕРИСТИКИ:
 - Ароматизатор “Smoke” является жидким ароматом копчения, который придает готовому продукту вкус и цвет, типичные для копченых изделий
- СПОСОБ ПРИМЕНЕНИЯ:
 - Продукт используется для непосредственного распыления через автоматическую систему SmokeGrill

ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Прочие

Страна	Италия 
Гарантия	12 месяцев
Статус	Уточняйте наличие
Габаритные размеры ДхШхВ, мм	400x300x500
Производитель	LAINOX Аксессуары для пароконвектоматов Lainox
Вес, кг	5

Стартовый набор аксессуаров LAINOX OSTK

СТАРТОВЫЙ НАБОР АКССЕСУАРОВ LAINOX OSTK ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Прочие

Страна

Италия 

Гарантия

12 месяцев

Статус

В наличии

Производитель

LAINOX | Аксессуары для
пароконвектоматов Lainox

Термощуп LAINOX D1мм

Прочие

Страна

Италия 

Гарантия

12 месяцев

Статус

Уточняйте наличие

Производитель

[LAINOX](#) | [Аксессуары для пароконвектоматов Lainox](#)

Моющее средство для пароконвектоматов LAINOX Combiclean DL001BT



Моющее средство для пароконвектоматов LAINOX Combiclean DL001BT используется на предприятиях общественного питания и торговли.

Области применения:

- Совместно с пароконвектоматами для мойки, ополаскивания и декальцинации рабочей камеры
- Предназначено для автоматической моющей системы LM, для пароконвектомата 201/202

Особенности:

- Щелочная среда
- Удаление остатков пищи
- Полировка поверхности камеры без подтёков
- Защита и продление жизни всех уплотнителей

ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Прочие

Страна	Италия 
Гарантия	12 месяцев
Производитель	LAINOX Моющие средства для пароконвектоматов Lainox
Объем, л	10

Моющее средство для пароконвектоматов LAINOX Combiclean DL002BC



Моющее средство для пароконвектоматов LAINOX Combiclean DL002BC используется на предприятиях общественного питания и торговли.

Области применения:

- Совместно с пароконвектоматами для мойки, ополаскивания и декальцинации рабочей камеры

Особенности:

- Упаковка из 2 картриджей, каждый по 5 кг
- Щелочное моющее средство 3 в 1 для мойки рабочей камеры
- Благодаря специальной формуле моет, ополаскивает и декальцинирует камеру, надёжно удаляет остатки пищи и полирует поверхность камеры без подтёков, также защищает и продлевает жизнь всех уплотнителей

ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Прочие

Страна	Италия 
Гарантия	12 месяцев
Статус	<u>В наличии</u>
Производитель	LAINOX Моющие средства для пароконвектоматов Lainox
Вес, кг	10

Средство для декальцинации LAINOX CCF05 2x4,5 кг



Средство для декальцинации LAINOX CCF05 2x4,5 кг используется на предприятиях пищевой промышленности, общественного питания и торговли.

Области применения:

- Совместно с бойлерными пароконвектоматами Lainox (система CAL-OUT) до 10 уровней включительно

Особенности:

- Упаковка из 2-х картриджей по 4,5 кг
- Декальцинирующее, нетоксичное, экологически безопасное средство, предназначенное для предотвращения образования накипи внутри бойлера

ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Прочие

Страна	Италия 
Гарантия	12 месяцев
Статус	<u>В наличии</u>
Производитель	LAINOX Моющие средства для пароконвектоматов Lainox
Вес, кг	9

Средство для декальцинации LAINOX CF010 10 л



Средство для декальцинации LAINOX CF010 10 л используется на предприятиях пищевой промышленности, общественного питания и торговли.

Области применения:

- Совместно с напольными бойлерными пароконвектоматами Lainox (система CAL-OUT)

Особенности:

- Декальцинирующее, нетоксичное, экологически безопасное средство, предназначенное для предотвращения образования накипи внутри бойлера
- Сокращение времени мойки вдвое
- Средство обеспечивает постоянную чистоту генератора пара

ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Прочие

Страна	Италия 
Гарантия	12 месяцев
Статус	<u>В наличии</u>
Производитель	LAINOX Моющие средства для пароконвектоматов Lainox
Объем, л	10

Поверхность жарочная для гриля LAINOX Oracle OPRG



Форма для гриля LAINOX ORACLE OPRG используется на предприятиях пищевой промышленности, общественного питания и торговли.

Области применения:

- Совместно с печами Lainox ORACLE

Особенности:

- ТОЛЬКО ДЛЯ СТАРОЙ ВЕРСИИ ORACLE
- Термоаккумулирующая плита с антипригарным покрытием - алюминиевый сплав
- Идеально подходит для:
 - Приготовление на гриле и поджаривание. Тосты, овощи гриль, цыпленок гриль, куриная грудка на гриле.
- Накапливает тепло, которое быстро отдает продукту
- Двойное использование: гладкая или ребристая поверхность

ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Прочие

Страна	Италия 
Гарантия	12 месяцев
Статус	Уточняйте наличие
Габаритные размеры ДхШхВ, мм	435x335x60
Вид оборудования	Гриль-печь
Производитель	LAINOX Аксессуары для гриля на углях Lainox
Материал изготовления	Алюминий с тефлоновым покрытием
Вес, кг	1.13

Коллектор для внешнего подключения вытяжного зонта LAINOXN CCE

ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Прочие

Страна	Италия 
Гарантия	12 месяцев
Статус	Уточняйте наличие
Производитель	LAINOX Аксессуары для теплового оборудования Lainox

Лоток для печи ORACLE LAINOX OCTF2 перфорированный тефлон

ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Прочие

Страна	Италия 
Гарантия	12 месяцев
Статус	В наличии
Производитель	LAINOX Аксессуары для теплового оборудования Lainox

Лоток для печи ORACLE LAINOX OCTL2 гладкий тефлон

ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Прочие

Страна	Италия 
Гарантия	12 месяцев
Статус	<u>В наличии</u>
Производитель	LAINOX Аксессуары для теплового оборудования Lainox

Опорная поверхность LAINOX Oracle OPC10



Плита для приготовления LAINOX Oracle OPC10 предназначена для использования в ресторанах, столовых, пищеблоках и пекарнях.

Области применения:

- Совместно с многофункциональными печами LAINOX Oracle

Особенности:

- Опорная поверхность для аксессуаров

ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Прочие

Страна	Италия 
Гарантия	12 месяцев
Статус	Уточняйте наличие
Габаритные размеры ДхШхВ, мм	280x280x15
Производитель	LAINOX Аксессуары для теплового оборудования Lainox
Вес, кг	2

Поверхность жарочная LAINOX Oracle OPC10B

ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Прочие

Страна

Италия



Гарантия

12 месяцев

Поверхность жарочная LAINOX Oracle OPRGB

ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Прочие

Страна

Италия



Гарантия

12 месяцев

Средство для копчения LAINOX SMKE



Средство для копчения LAINOX SMKE предназначен для использования в ресторанах, столовых, пищеблоках и пекарнях.

Области применения:

- Совместно с пароконвектоматами LAINOX Naboo с опцией SmokeGrill (NSGB в названии)

Особенности:

- Ароматизатор представляет собой натуральный конденсат горения отобранных сортов древесины
- Продукт для пищевых продуктов только для профессионального использования, не предназначен для розничной продажи
- ИНГРЕДИЕНТЫ:
 - Ароматы копчения
- МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ СВОЙСТВА:
 - Патогены и токсины отсутствуют
 - Общая бактериальная масса: отсутствует
- ХИМИКО-ФИЗИЧЕСКИЙ АНАЛИЗ (типичные значения):
 - Кислотность (как уксусная кислота)%: 9-12 Карбонилы г/100 мл: 6,0-8,7
 - Фенолы мг/г: 5,7-8,4 Удельный вес: 1,01-1,07
 - Бензопирен: < 10 ppb Бензантрацен: < 20 ppb
 - Мышьяк (As), ртуть (Hg), свинец (Pb), кадмий (Cd): < 0,1 ppm Затемняющее действие: 27,0-38,0
 - Растворимость в воде: растворяется во всех соотношения рН: 2,9-4,4
- ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ СВОЙСТВА:
 - Внешний вид: жидкость
 - Цвет: коричневый
 - Запах и вкус: насыщенные запах и вкус, характерные для копчения
- НОРМАТИВНО-ЗАКОНОДАТЕЛЬНАЯ БАЗА:

- Продукт содержит ароматизаторы копчения. Продукт соответствует директиве 88/388/ЕЭС и 91/71/ЕЭС, а также последующему обновлению Регламента ЕС № 1334/2008/ЕЭС, законодательному постановлению № 107 от 25.01.92, ст. 2, параграф 1, пункт е). Соответствует Регламенту ЕС № 2065/2003 от 10 ноября 2003 г. в отношении ароматизаторов копчения, применяемых или предназначенных для применения в пищевых продуктах и на них.
- **ХРАНЕНИЕ И СКЛАДИРОВАНИЕ:**
 - Хранить продукт в оригинальной упаковке в прохладном и сухом месте (оптимальная температура 10-25°C). (без аллергенов)
- **СРОК ГОДНОСТИ:**
 - 36 месяцев с даты изготовления, которая указана на упаковке.
- **АЛЛЕРГЕНЫ:**
 - Отсутствуют: согласно директиве ЕС 89/2003, ЕС 26/2005, ЕС 142/2006.
- **СПОСОБ ПРИМЕНЕНИЯ:**
 - Продукт используется для непосредственного распыления через автоматическую систему SmokeGrill.

ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Прочие

Страна	Италия 
Гарантия	12 месяцев
Статус	Уточняйте наличие
Габаритные размеры ДхШхВ, мм	100x50x50
Производитель	LAINOX Аксессуары для теплового оборудования Lainox
Вес, кг	1

Средство для копчения LAINOX SMKE NEW



Средство для копчения LAINOX SMKE NEW предназначен для использования в ресторанах, столовых, пищеблоках и пекарнях.

Области применения:

- Совместно с пароконвектоматами LAINOX Naboo с опцией SmokeGrill (NSGB в названии)

Особенности:

- В упаковке 2 шт по 875 г
- Ароматизатор представляет собой натуральный конденсат горения отобранных сортов древесины
- Продукт для пищевых продуктов только для профессионального использования, не предназначен для розничной продажи
- ИНГРЕДИЕНТЫ:
 - Ароматы копчения
- МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ СВОЙСТВА:
 - Патогены и токсины отсутствуют
 - Общая бактериальная масса: отсутствует
- ХИМИКО-ФИЗИЧЕСКИЙ АНАЛИЗ (типичные значения):
 - Кислотность (как уксусная кислота)%: 9-12 Карбонилы г/100 мл: 6,0-8,7
 - Фенолы мг/г: 5,7-8,4 Удельный вес: 1,01-1,07
 - Бензопирен: < 10 ppb Бензантрацен: < 20 ppb
 - Мышьяк (As), ртуть (Hg), свинец (Pb), кадмий (Cd): < 0,1 ppm Затемняющее действие: 27,0-38,0
 - Растворимость в воде: растворяется во всех соотношения рН: 2,9-4,4
- ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ СВОЙСТВА:
 - Внешний вид: жидкость
 - Цвет: коричневый
 - Запах и вкус: насыщенные запах и вкус, характерные для копчения
- НОРМАТИВНО-ЗАКОНОДАТЕЛЬНАЯ БАЗА:
 - Продукт содержит ароматизаторы копчения. Продукт соответствует директиве 88/388/ЕЭС и 91/71/ЕЭС, а также последующему обновлению Регламента ЕС №

1334/2008/ЕЭС, законодательному постановлению № 107 от 25.01.92, ст. 2, параграф 1, пункт е). Соответствует Регламенту ЕС № 2065/2003 от 10 ноября 2003 г. в отношении ароматизаторов копчения, применяемых или предназначенных для применения в пищевых продуктах и на них.

- **ХРАНЕНИЕ И СКЛАДИРОВАНИЕ:**
 - Хранить продукт в оригинальной упаковке в прохладном и сухом месте (оптимальная температура 10-25°C). (без аллергенов)
- **СРОК ГОДНОСТИ:**
 - 36 месяцев с даты изготовления, которая указана на упаковке.
- **АЛЛЕРГЕНЫ:**
 - Отсутствуют: согласно директиве ЕС 89/2003, ЕС 26/2005, ЕС 142/2006.
- **СПОСОБ ПРИМЕНЕНИЯ:**
 - Продукт используется для непосредственного распыления через автоматическую систему SmokeGrill.

ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Прочие

Страна	Италия 
Гарантия	12 месяцев
Статус	Уточняйте наличие
Габаритные размеры ДхШхВ, мм	100x100x100

Устройство душирующее LAINOX ICLD



Устройство душирующее LAINOX ICLD предназначен для использования в ресторанах, столовых, пищеблоках и пекарнях.

Области применения:

- Совместно с пароконвектоматами LAINOX для очистки рабочей камеры

Особенности:

- С соединительными элементами

ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Прочие

Страна	Италия 
Гарантия	12 месяцев
Статус	<u>В наличии</u>
Габаритные размеры ДхШхВ, мм	600x400x200

Шампур LAINOX SD052

Шампур LAINOX SD052 предназначен для использования в ресторанах, столовых, пищеблоках и пекарнях.

Области применения:

- Совместно с решеткой LAINOX GS111 или отдельно для приготовления мяса, рыбы или овощей различных размеров

Особенности:

- Длина: 520 мм

ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Прочие

Страна	Италия 
Гарантия	12 месяцев
Статус	Уточняйте наличие
Габаритные размеры ДхШхВ, мм	520x20x1

Рама навесная LAINOX NGP664 для пекарских листов



Рама навесная LAINOX NGP664 используется на предприятиях пищевой промышленности, общественного питания и торговли.

Области применения:

- Совместно с пароконвектоматами Lainox 7 уровней GN1/1 (071, 171)

Особенности:

- Материал изготовления: нержавеющая сталь AISI 304
6 уровней 600x400 мм
- Расстояние между направляющими: 88 мм

ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Прочие

Страна	Италия 
Гарантия	12 месяцев
Статус	<u>В наличии</u>
Производитель	LAINOX Комплектующие Lainox
Количество уровней	<u>6</u>
Размер противня, мм	600x400

Рама навесная LAINOX NGP864 для пекарских листов



Рама навесная LAINOX NGP864 используется на предприятиях пищевой промышленности, общественного питания и торговли.

Области применения:

- Совместно с пароконвектоматами Lainox на 10 уровней GN1/1 (101, 171, 161)

Особенности:

- 8 уровней 600x400 мм
- Расстояние между направляющими: 90 мм

ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Прочие

Страна	Италия 
Гарантия	12 месяцев
Статус	Уточняйте наличие
Производитель	LAINOX Комплектующие Lainox
Количество уровней	<u>8</u>
Размер противня, мм	600x400

Клапан соленоидный двойной LAINOX R65110210



Клапан соленоидный двойной Lainox R65110210.
Для пароконвектоматов LAINOX

- CVE051S, SME101S
- ABE044S, ABE054S, ABE064S, ABE064X, ABE074S, ABE074X, ABE084S, ABE084X, ABE104S, ABE104X, ABE156S, ABE156X, CKEP06, CKES07, CVE051X, EMT06D, EMT06P, EMT10D, EMT10P, EMT20D, EMT20P, EMT21D, EMT21P, EMT40D, EMT40P, GEMT06P, GEMT06S, GEMT06T, GEMT06X, GEMT10P, GEMT10S, GEMT10T, GEMT10X, GEMT20P, GEMT20S, GEMT20T, GEMT20X, GEMT21P, GEMT21S, GEMT21T, GEVT06P, GEVT06S, GEVT06T, GEVT06X, GEVT07S, GEVT07X, GEVT10P, GEVT10S, GEVT10T, GEVT10X, GEVT20P, GEVT20S, GEVT20T, GEVT20X, GEVT21P, GEVT21S, HME061P, HME061S, HME061T, HME061X, HME101P, HME101S, HME101T, HME101X, HME102P, HME102S, HME102T, HME102X, HME201P, HME201S, HME201T, HME201X, HME202P, HME202X, HVE061T, HVE061X, HVE101T, HVE101X, HVE102T, HVE102X, KME061S, KME061X, KME072S, KME072X, KME081S, KME081X, KME101S, KME101X, KME102S, KME102X, KME201S, KME201X, KME202S, KME202X, KMEA20S, KMEA20X, KVE061S, KVE061X, KVE072S, KVE081S, KVE101S, KVE102S, KVE201S, KVE201X, KVE202S, KVE202X, KVEA20S, ME061D, ME061H, ME061M, ME061P, ME061T, ME101D, ME101H, ME101P, ME101T, ME102D, ME102H, ME102M, ME102P, ME102T, ME201D, ME201H, ME201P, ME201T, ME202D, ME202H, ME202P, ME202T, MME071P, MME101P, MME102P, MVE042P, MVE051P, MVE071P, MVE101P, MVE102P, REC101M, REP064M, REP074M, REV101M, SME071P, SME071S, SME101P, SMEA20P, SMEA20S, SVE042P, SVE042S, SVE051P, SVE051S, SVE071P, SVE071S, SVE101P, SVE101S, SVEA20P, SVEA20S, VE055P, VE201M, VE202M, XAME07D, XAME07P, XAME10D, XAME10P, XAME20D, XAME20P
- ABG044S, ABG054S, ABG064S, ABG064X, ABG074S, ABG074X, ABG084S, ABG084X, ABG104S, ABG104X, ABG156S, ABG156X, AMG10P, AMG20D, CKGP06, CKGP10, CKGT10, CVG051S, CVG051X, GGMT06P, GGMT06S, GGMT06T, GGMT06X, GGMT07S, GGMT07X, GGMT10P, GGMT10S, GGMT10T, GGMT10X, GGMT20P, GGMT20S, GGMT20T, GGMT20X, GGVT06P, GGVT06S, GGVT06T, GGVT06X, GGVT07S, GGVT07X, GGVT10P, GGVT10S, GGVT10T, GGVT10X, GGVT20P, GGVT20S, GGVT20T, GGVT20X, GMT06D, GMT06P, GMT10D, GMT10P, GMT20D, GMT20P, GMT21D, GMT21P, GMT40D, GMT40P, HMG061P, HMG061S, HMG061T, HMG061X, HMG101P, HMG101X, HMG102P, HMG102X, HMG201P, HMG201X, HMG202P, HMG202S, HMG202T, HMG202X, HVG061T, HVG061X, HVG202S, HVG202T, HVG202X, KMG072S, KMG072X, KMG081S, KMG081X, KMG101S, KMG101X, KMG102S, KMG102X, KMG201S, KMG201X, KMG202S, KMG202X, KMGA20S, KMGA20X, KVG061S, KVG061X, KVG072S, KVG081S, KVG101S, KVG102S,

KVG201S, KVG201X, KVG202S, KVG202X, KVGA20S, MG061D, MG061H, MG061P, MG061T, MG101D, MG101H, MG101P, MG101T, MG102D, MG102H, MG102P, MG102T, MG201D, MG201H, MG201P, MG201T, MG202D, MG202H, MG202P, MG202T, MMG071P, MMG101P, MMG102P, MVG051P, MVG071P, MVG101P, MVG102P, RGC071M, RGV101M, SMG071P, SMG071S, SMG101P, SMG101S, SMGA20P, SMGA20S, SVG051P, SVG051S, SVG071P, SVG071S, SVG101P, SVG101S, SVGA20P, SVGA20S, VG061P, VG201M, VG202M, XAMG07D, XAMG07P, XAMG10D, XAMG10P, XAMG20D, XAMG20P.

Подходит для этого производителя:

Ambach, Lainox, Mareno.

Коды по детализировкам

- 370769 - GEV
- 374031 - GEV
- 3120282 - LF

Клапан соленоидный двухходовой с регулятором потока LAINOX LAR65110230



Клапан соленоидный двухходовой с регулятором потока LAINOX LAR65110230.
Для пароконвектоматов LAINOX NABOO/SAPIENS/ICON.

Подходит для этого производителя:
LAINOX.

Коды по детализировкам LAINOX LAR65110230.

Обогреватель компрессора шкафа шоковой заморозки LAINOX PCMC42T

Обогреватель компрессора LAINOX.
Для шкафа шоковой заморозки LAINOX PCMC42T.
Подходит для этого производителя:
LAINOX.

ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Прочие

Страна	Италия 
Гарантия	12 месяцев
Статус	Уточняйте наличие
Вид оборудования	Шкаф шоковой заморозки

Крышка бачка для пароконвектомата LAINOX

LA21100001

Крышка бачка LAINOX LA21100001.

Для пароконвектоматов LAINOX NABOO BOOSTED NAE061B.

Подходит для этого производителя:

LAINOX.

Коды по детализовкам LAINOX LA21100001.

ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Прочие

Страна	Италия 
Гарантия	12 месяцев
Вид оборудования	Пароконвектомат
Производитель	LAINOX Крышки Lainox
Вес, кг	0.2

Направляющие для подставки LAINOX NPT07



Направляющие LAINOX 204225. На 10 x GN1/1.
Для подставки LAINOX NPT07.
Подходит для этого производителя:
LAINOX.

ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Прочие

Страна

Италия 

Гарантия

12 месяцев

Статус

[Уточняйте наличие](#)

Вид оборудования

Подставка

Насос декальцинации бойлера/системы smoke/aroma LAINOX LAR65110620



Насос декальцинации бойлера/системы smoke/aroma LAINOX LAR65110620. Материал - пластик, материал вала - легированная сталь, напряжение 230 В AC, мощность 22 Вт.

Для пароконвектоматов LAINOX NABOO/ SAPIENS/ICON (CBEN061, CBES061, CME061S, CME061X, GEMT07S, GEMT07X, GEMT10S, GEMT10X, GEMT20S, GEMT20X, GEMT21S, GEMT21X, GEMT40S, GEMT40X, GGMT07S, GGMT07X, GGMT10S, GGMT10X, GGMT20S, GGMT20X, GGMT21S, GGMT21X, GGMT40S, GGMT40X, HME101S, HME102S, HME201S, HME202S, KME061S, KME061X, KME072S, KME072X, KME081S, KME081X, KME101S, KME101X, KME102X, KME201S, KME201X, KME202S, KME202X, KMEA20S, KMEA20X, KMG072S, KMG072X, KMG081S, KMG081X, KMG101S, KMG101X, KMG102S и т.д.).

Подходит для этого производителя:

FALCON, LAINOX .

Коды по детализировкам FALCON 530550178, LAINOX 65110620, LAR65110620.

ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Прочие

Страна	Италия 
Гарантия	12 месяцев
Статус	<u>В наличии</u>
Вид оборудования	Пароконвектомат

Панель передняя LAINOX для пароконвектомата LAR17410690T1A

ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Прочие

Страна	Италия 
Гарантия	12 месяцев
Статус	<u>Уточняйте наличие</u>

Щуп-игла LAINOX KSC004R



Щуп-игла LAINOX KSC004R используется на предприятиях общественного питания.

Инструмент обладает несложной конструкцией, состоящей из металлического щупа-иглы и ручки, изготавливаемой из пластика. Иглу погружают в ингредиент, температуру которого необходимо измерить, и выдерживают несколько секунд. После этого повар получит информацию о показателях температуры внутри мяса, рыбы либо птицы.

Области применения:

- Многоточечный щуп $d=3\text{мм}$ для всех серий пароконвектоматов Lainox

Особенности:

- Для установки после продажи

ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Прочие

Страна	Италия 
Гарантия	12 месяцев
Статус	<u>В наличии</u>

Тэн LAINOX 7.5 кВт для пароконвектомата LAR65011660

Тэн LAINOX 7.5 кВт LAR65011660.
Для пароконвектоматов LAINOX CEV061X.
Подходит для этого производителя:
LAINOX.
Коды по детализовкам LAINOX LAR65011660.

ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Прочие

Страна	Италия 
Гарантия	12 месяцев
Статус	<u>В наличии</u>
Вид оборудования	Пароконвектомат

Набор колес LAINOX RP04



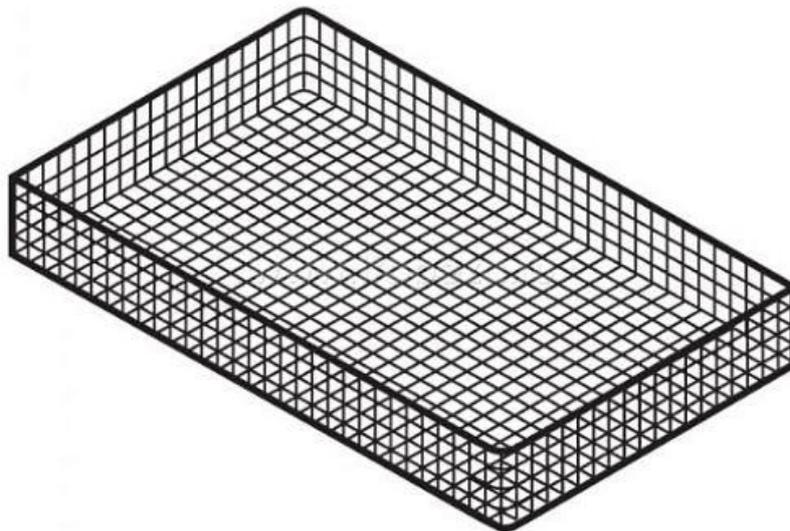
Набор колес LAINOX RP04. 4 колеса, 2 с тормозами.
Для подставок LAINOX серии NSR для печей серии Naboo/Sapiens.
Подходит для этого производителя:
LAINOX.

ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Прочие

Страна	Италия 
Гарантия	12 месяцев

Корзина LAINOX для приготовления во фритюре R1104



Корзина для приготовления во фритюре LAINOX R1104 используется на предприятиях пищевой промышленности, общественного питания и торговли.

Области применения:

- Приготовление картофеля, оливок, тапаса, овощей в кляре

Особенности:

- Материал изготовления: нержавеющая сталь AISI 304
- ПРЕИМУЩЕСТВА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ:
 - Жарка без погружения в кипящее масло, сухая и хрустящая
 - Без расходов на приобретение и переработку масла
 - До 50 порций замороженного картофеля в печи на 10 противней за 15 минут
 - Нет необходимости в наблюдении

Дополнительные характеристики:

- Загрузка: 1,5 кг

ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Прочие

Страна	Италия 
Гарантия	12 месяцев
Статус	Уточняйте наличие
Габаритные размеры ДхШхВ, мм	530x325x100

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