



---

## Multigrill

ALLARGA I CONFINI DELLA COTTURA



## FINO A 96 POLLI IN SOLI 35 MINUTI \*

Teglia specifica per la cottura di pollame in generale. In lega di alluminio con trattamento antiaderente a 3 strati.

### IDEALI PER:

- Polli, galletti, anatre di diverse misure e pezzature.
- Ottenere la cottura del petto morbida e succulenta, e la parte esterna bella dorata e croccante.
- Mantenere il prodotto integro e che non si attacca alla teglia, nella fase di rimozione, grazie al trattamento antiaderente.

### VANTAGGI DI UTILIZZO:

- Fino al 18% di prodotto in più rispetto all'utilizzo delle griglie per polli, grazie al minor calo peso.
- Tempi di cottura: fino al 35% inferiori rispetto all'utilizzo delle classiche griglie per polli.
- Consumi energetici: fino al 20% in meno grazie ai tempi di cottura inferiori rispetto all'utilizzo delle classiche griglie per polli.
- Tempi e costi ridotti al minimo per lavaggio e pulizia.
- Il trattamento antiaderente evita la presenza di residui, inoltre grazie al ridotto calo peso il forno si sporca meno.

**Modello**    **n° polli**

**1/1 GN**

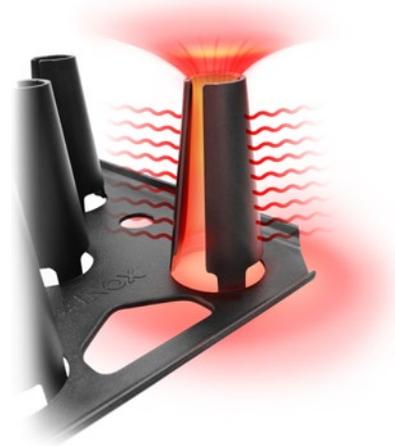
PS1106    6 polli

PS1108    8 polli



### SPEEDY CHICKEN

Teglia specifica per la cottura di pollame in generale



I particolari coni per l'inserimento del prodotto generano un'azione convettiva del calore velocizzando lo scambio termico durante la cottura.

Grazie a questo innovativo sistema la cottura avviene sia dall'esterno che dall'interno del prodotto in tempi brevi.

\* polli da 950 g.



## QUALITA' E VELOCITA' DI COTTURA SENZA COMPROMESSI

Griglia specifica per cotture di carni, pesci e verdure, in HTC3 (High Thermal Conductivity) materiale speciale sviluppato da Lainox ad alta conducibilità termica con trattamento antiaderente a 3 strati.

La particolare costruzione garantisce una cottura perfetta da ambo i lati e grazie ai tondini di elevato spessore si ottengono rigature di cottura marcate.

### IDEALE PER:

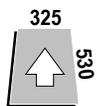
- Cottura di carni di diverse misure e pezzature, pollame intero aperto (galletti), pesci e crostacei in genere, verdure.

### VANTAGGI DI UTILIZZO:

- Tempi di cottura: fino al 25% inferiori rispetto all'utilizzo delle classiche griglie.
- Grigliatura perfetta contemporaneamente su ambedue i lati
- Consumi energetici: fino al 20% in meno grazie ai tempi di cottura inferiori rispetto all'utilizzo delle classiche griglie.
- Tempi e costi ridotti al minimo per lavaggio e pulizia. Il trattamento antiaderente evita la presenza di residui, e il forno si sporca meno.

#### Modello

1/1 GN  
SG11C



1/1 GN

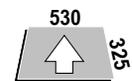


#### SPEEDY GRILL

Griglia specifica per cotture di carni, pesci e verdure, in HTC3 (High Thermal Conductivity)

#### Modello

1/1 GN  
SG11L



1/1 GN



#### SPEEDY GRILL

Griglia specifica per cotture di carni, pesci e verdure, in HTC3 (High Thermal Conductivity)



## COTTURA ALLA GRIGLIA

Griglie speciali per cottura verdure e carni con trattamento in teflon antiaderente.

### IDEALI PER:

- Peperoni, zucchine, radicchio, melanzane, patate su mod. GV110.
- Filetti di carne, pesce, costate su mod. GC113.

### VANTAGGI DI UTILIZZO:

- Rigature perfette senza bruciature e annerimenti.
- Carni morbide e succose.
- Nessuna necessità di supervisione.

#### Modello

**2/3 GN**  
GV230

**1/1 GN**  
GV110



#### SQUARE GRILL

Griglia speciale in alluminio con trattamento in teflon antiaderente per cottura verdure

#### Modello

**2/3 GN**  
GC230

**1/1 GN**  
GC113



#### GRILL

Griglia speciale in lega di alluminio ad accumulo di calore con trattamento antiaderente per cottura carne e pesce



## COTTURA ALLA GRIGLIA E PIZZA

Piastre radianti, rigate o lisce, di grosso spessore ad accumulo di calore.

### IDEALI PER:

- Cottura di pesci e carni, costate, hamburger (fino a 15 pezzi), su lato rigato.
- Cottura di pizze, foàccacce, schiacciate, su lato liscio.

### VANTAGGI DI UTILIZZO:

- Rigature perfette e una cottura senza bruciature.
- Tempi di cottura ridotti del 30% grazie al forte accumulo di calore e cessione dello stesso in poco tempo.
- Nessuna necessità di supervisione.

**Modello  
double-face  
liscio/rigato**

**1/1 GN**  
APLR11



**STRIPE GRILL - PIZZA GRILL**  
Piastra double-face liscia/rigata ad  
accumulo di calore con trattamento  
antiaderente

**Modello liscio**

**600x400**  
AP064



**PIZZA GRILL**  
Piastra liscia ad accumulo di calore  
in lega speciale



## COTTURA ALLO SPIEDO

Griglie per accogliere spiedini e spiedoni di varie pezzature, di carne, pesce o verdure

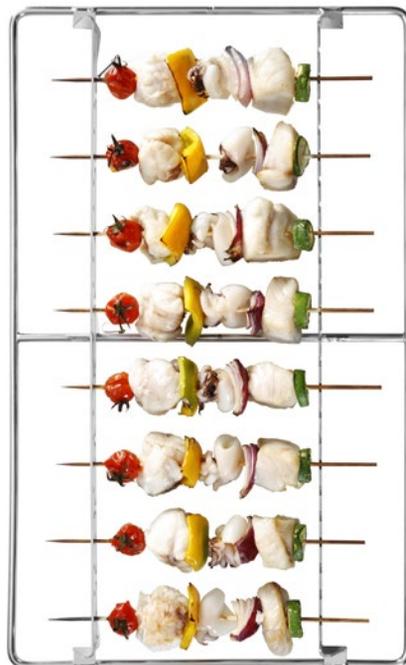
### IDEALI PER:

- Spiedini di carne, tandoori, pesce o verdure su mod. GS112 fino a 15 pezzi.
- Spiedoni da 52 cm su mod. GS111 fino a 5 pezzi.

### VANTAGGI DI UTILIZZO:

- Grazie alla sospensione in aria ventilata si ottengono rosolature esterne perfette e la cottura interna risulta morbida e succosa con un minimo calo di peso.
- Velocità di cottura 10/15 minuti, anche per grandi quantità.
- Nessuna necessità di supervisione.

Modello	n° spiedini
<b>2/3 GN</b> GS230	8 spiedini
<b>1/1 GN</b> GS112	15 spiedini



**SKEWER GRILL 23**  
Griglia speciale in acciaio inox  
per cottura spiedini  
di carne, pesce o verdure

Modello	n° spiedi
<b>1/1 GN</b> GS111	5 spiedi



**SKEWER GRILL 52**  
Griglia speciale in acciaio inox  
per cottura spiedo



## COTTURA ALLO SPIEDO

Griglie in acciaio inox per polli.  
Spiedo in acciaio inox con base.

### IDEALE PER:

- Pollo, anatra, galli su mod. P1108.
- Porchetta, capretto e agnello su mod. SAM55.

### VANTAGGI DI UTILIZZO:

- Fino a 24 polli su forno 10 teglie in 36 minuti.
- Calo peso fino al 50% in meno rispetto al girarrosto.
- Morbidezza della carne anche dopo il raffreddamento.
- Cottura perfettamente omogenea grazie al tipo di posizionamento.
- Nessuna necessità di supervisione.

**Modello** n° polli

**2/3 GN**  
P230 4 polli

**1/1 GN**  
P1108 8 polli



### CHICKEN SPIT

Griglia speciale sagomata  
in acciaio inox

**Modello** H spiedo

**1/1 GN**  
SAM55 550 mm

Max. 12 Kg.



### LAMB SPIT

Spiedo in acciaio inox con base  
per porchetta, capretto e agnello



## COTTURA FRITTI E IMPANATI

Contenitori specifici per frittura e impanati.

### IDEALI PER:

- Patate, olive ascolane, tapas, verdure pastellate su mod. R1104.
- Fritto impanato, cotolette, pollo, verdure pastellate in 5/10 min. su mod. AT..

### VANTAGGI DI UTILIZZO:

- Frittura senza bagno d'olio, asciutta e croccante.
- Nessun costo per acquisto e smaltimento oli.
- Fino a 50 porzioni di patate surgelate su forno 10 teglie in 15 minuti.
- Morbidezza della carne anche dopo il raffreddamento.
- Nessuna necessità di supervisione.

Modello	Carico max.
<b>2/3 GN</b> R230	1 Kg.
<b>1/1 GN</b> R1104	1,5 Kg.
<b>2/1 GN</b> R2104	3 Kg.



### FRY BASKET

Cestello in rete in acciaio inox per prefritti



### STIR-FRY PAN

Teglia speciale in lega di alluminio antiaderente con particelle minerali effetto roccia

Modello	H teglia
<b>2/3 GN</b> AT230	20 mm
<b>1/1 GN</b> AT02	20 mm
AT04	40 mm
AT06	65 mm



## COTTURA FRITTI E FRITTATE

Contenitori in alluminio con stampi Ø 120 mm e Ø 200 mm con trattamento in teflon antiaderente.

### IDEALI PER:

- Uova fritte, crepes, frittatine fino a 60 pezzi su mod. TF106 per forno 10 teglie in 2 minuti.
- Frittate multiporzione, alle erbe, patate, zucchine, pancetta, formaggio, su mod. TF223 fino a 20 pezzi per forno 10 teglie in pochi minuti.

### VANTAGGI DI UTILIZZO:

- Perfetta uniformità di cottura.
- Ideale per grosse quantità.
- Il prodotto non si attacca ed è facile da pulire.
- Nessuna necessità di intervento o supervisione.

#### Modello Capacità

**1/1 GN**  
TF106 6 pzz.

**2/1 GN**  
TF112 12 pzz.



#### BULLSEYE PAN

Teglia antiaderente in lega di alluminio  
teflonato Ø 120 mm

#### Modello Capacità

**2/3 GN**  
TF123 1 pzz.

**1/1 GN**  
TF223 2 pzz.

**2/1 GN**  
TF623 6 pzz.



#### OMELETTE PAN

Teglia antiaderente in lega di alluminio  
teflonato Ø 200 mm



## COTTURA FINGER FOOD E DOLCE/SALATO

Teglie in lega di alluminio, lisce o forate, con trattamento in teflon antiaderente, a lati aperti.

### IDEALI PER:

- Cotture veloci, Finger food, tapas.
- Pasticceria dolce, salata, brioches.

### VANTAGGI DI UTILIZZO:

- Cottura uniforme.
- Velocità di cottura.
- Il prodotto non si attacca, grazie al trattamento antiaderente estrema facilità di pulizia.
- Nessuna necessità di intervento o supervisione.

#### Modello

**2/3 GN**  
ATL23

**1/1 GN**  
AT11

**460x340**  
ATL43



#### FINGER GRILL

Teglia liscia, in lega di alluminio  
teflonato, a lati aperti

#### Modello

**2/3 GN**  
ATF23

**1/1 GN**  
AF11

**460x340**  
ATF43



#### BAKE PAN

Teglia forata, in lega di alluminio  
teflonato, a lati aperti



## COTTURA STUFATI E AL FORNO

Contenitori speciali in lega di alluminio antiaderente effetto roccia.  
 Contenitori speciali in acciaio smaltato con effetto marmorizzato.

### IDEALI PER:

- Cotture a bassa temperatura, primi piatti, pesci al forno su mod. AT..
- Peperonata, ratatouille, radicchio brasato, stufati e gratinati perfetti su mod. S11..

### VANTAGGI DI UTILIZZO:

- I particolari trattamenti favoriscono la velocità di trasmissione del calore.
- I cibi non si attaccano evitando così punti di carbonizzazione.
- Tempi di cottura ridotti.
- Facilità di pulizia.

#### Modello H teglia

##### 2/3 GN

AT230 20 mm

##### 1/1 GN

AT02 20 mm

AT04 40 mm

AT06 65 mm



#### STIR-FRY PAN

Teglia speciale in lega di alluminio antiaderente con particelle minerali effetto roccia

#### Modello H teglia

##### 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

Teglia speciale in acciaio smaltato con effetto marmorizzato



## COTTURA SALSE E VAPORE

Teglie in acciaio inox, lisce o forate con molteplici profondità.

### IDEALI PER:

- Cotture al fono in genere, salse e sughi.
- Cotture a vapore di pesci, verdure o carni.

### VANTAGGI DI UTILIZZO:

- Versatili grazie alle diverse misure di profondità.
- Facili da lavare in lavastoviglie.
- Nessuna necessità di intervento o supervisione.

#### Modello H teglia

##### 2/3 GN

T2302	20 mm
T2304	40 mm
T2306	65 mm

##### 1/1 GN

T1102	20 mm
T1104	40 mm
T1106	65 mm

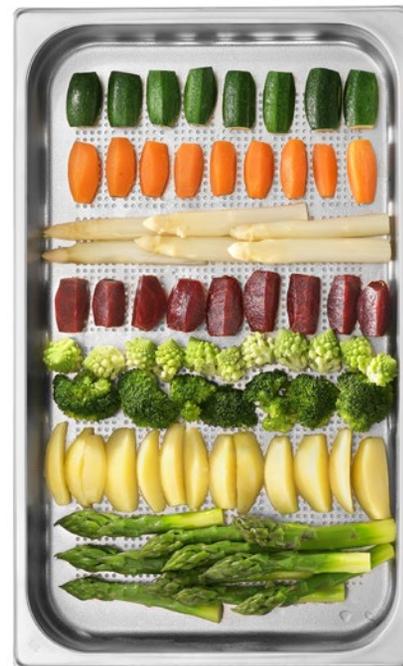
##### 2/1 GN

T2102	20 mm
T2104	40 mm
T2106	65 mm



#### GN PAN

Teglia stampata in acciaio inox



#### STEAM PAN

Teglia stampata forata in acciaio inox

#### Modello H teglia

##### 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



## COTTURA IN SOTTOVUOTO A BASSE TEMPERATURE

Griglie di appoggio in acciaio inox o cromate per diversi usi.  
Sonda ad ago per cotture di piccola pezzatura o sottovuoto.

### IDEALI PER:

- Il posizionamento di padelle o contenitori.
- Confezioni in sottovuoto.

### VANTAGGI DI UTILIZZO:

- Superficie di contatto ridotta per una omogeneità di cottura.
- Grazie alla sonda ad ago massima precisione nella cottura al punto.
- Nessuna necessità di intervento o supervisione.

#### Modello cromato

**2/3 GN**  
G2300

**1/1 GN**  
G1100

**2/1 GN**  
G2100

**460x340**  
G4300

**600x400**  
G64

#### Modello inox

**2/3 GN**  
X2300

**1/1 GN**  
X1100

**2/1 GN**  
X2100

**600x400**  
GX64



Griglia cromata



Sonda ad ago Ø 1 mm

#### Sonda ad ago Ø 1 mm monopunto

Indispensabile per prodotti di piccola pezzatura o nell'utilizzo della tecnica di cottura in sottovuoto a bassa temperatura.



Mod. KSA001



## COTTURA PANE E PASTICCERIA

Teglie in lega di alluminio sagomate con trattamento al silicone antiaderente.  
Teglie in lega di alluminio, lisce o forate, con trattamento in teflon antiaderente, a lati aperti.

### IDEALI PER:

- Cottura baguettes e filoncini su mod. T42 (600x400 mm)
- Pasticceria varia, brioches, strudel, biscotti, pizza e focaccia al trancio su mod. ATF64.

### VANTAGGI DI UTILIZZO:

- Grazie alla microforatura, cottura perfettamente omogenea.
- Velocità di cottura, fino al 30% in meno rispetto ai sistemi tradizionali.
- Nessuna necessità di intervento o supervisione.

### Modello

**600 x 400**  
T42



### BAGUETTE PAN

Teglia in lega di alluminio sagomata con trattamento al silicone antiaderente capacità 5 baguettes



### BAKE PAN

Teglia forata, in lega di alluminio teflonato, a lati aperti

### Modello H teglia

**600 x 400**

#### teglia teflonata

ATL64 liscia  
ATF64 forata

#### teglia alluminio

T11 aperta 2 lati  
T12 20 mm  
T14 40 mm

#### teglia alluminio forata

T22 20 mm

#### teglia lamiera alluminata

T31 aperta 2 lati  
T32 20 mm  
T34 40 mm



## AROMI

Per la gamma Naboo e Aroma by Naboo è disponibile l'applicazione Smokegrill (brevettata) per ottenere diverse tipologie di cibo con i più svariati tipi di aroma.

Dalla combustione di legni pregiati, dall'estratto di limone, rosmarino e vino bianco si ottengono gli aromi ecologici SmokeEssence.

### IDEALI PER:

- Cotture alla griglia
- Affumicatura
- Aromatizzazione

### VANTAGGI DI UTILIZZO:

- Replica dei benefit della cottura a legna: sapore gusto e profumo senza fumo e sporco.
- Aspetto identico a quello ottenuto con griglia e barbecue.
- Nessun residuo, il forno è utilizzabile da subito per nuove cotture.
- Nessuna necessità di intervento manuale, processo gestito autonomamente dall'applicazione.



SMKE - 0,5 l.  
Aroma Smoke, affumicatura



ARDW - 0,5 l.  
Aroma vino bianco



ARDL - 0,5 l.  
Aroma limone



ARDR - 0,5 l.  
Aroma rosmarino

# POTENZIALITA' DI COTTURA



Mod. 071    Mod. 101    Mod. 072    Mod. 102    Mod. 171    Mod. 201    Mod. 202    Tempo di cottura\*

<p>SKEWER GRILL 23 - Mod. GS112 – GN 1/1</p>  <p>Esempio n° spiedini da 23 cm</p>	105	150	210	300	105 + 150	300	600	15'
<p>SKEWER GRILL 52 - Mod. GS111 – GN 1/1</p>  <p>Esempio n° spiedi da 52 cm</p>	35	50	70	100	35 + 50	100	200	15'
<p>SPEEDY GRILL - Mod. SG11C – GN 1/1</p>  <p>Esempio n° filetti da 250g.</p>	84	120	168	240	84 + 120	240	480	8'
<p>SQUARE GRILL - Mod. GV110 – GN 1/1</p>  <p>Esempio n° fette di melanzane</p>	168	240	336	480	168 + 240	480	960	10'
<p>STEW PAN - Mod. S1104 – GN 1/1</p>  <p>Esempio n° porzioni di peperonata</p>	105	150	210	300	105 + 150	300	600	18'
<p>PIZZA GRILL - Mod. APLR11 – GN 1/1</p>  <p>Esempio n° pizze tonde</p>	14	20	28	40	14 + 20	40	80	10'
<p>FRY BASKET - Mod. R1104 – GN 1/1</p>  <p>Esempio n° porzioni di patate</p>	35	50	70	100	35 + 50	100	200	15'

\* I tempi sono riferiti al mod. 101, possono variare in base alla pezzatura e/o alla quantità del carico.

# POTENZIALITA' DI COTTURA



	Mod. 071	Mod. 101	Mod. 072	Mod. 102	Mod. 171	Mod. 201	Mod. 202	Tempo di cottura*
<b>STIR-FRY PAN - Mod. AT02 – GN 1/1</b>  Esempio n° cotolette	63	90	126	180	63 + 90	180	360	8'
<b>BULLSEYE PAN - Mod. TF106 – GN 1/1</b>  Esempio n° uova fritte	42	60	84	120	42 + 60	120	240	2'
<b>SPEEDY CHICKEN - Mod. PS1108 – GN 1/1</b>  Esempio n° polli	16	24	32	48	16 + 24	48	96	35'/55'
<b>STRIPE GRILL - Mod. APLR11 – GN 1/1</b>  Esempio n° hamburger	105	150	210	300	105 + 150	300	600	6'
<b>OMELETTE PAN - Mod. TF223 – GN 1/1</b>  Esempio n° frittate multiporzione	14	20	28	40	14 + 20	40	80	10'
<b>BAKE PAN - Mod. AF11 – GN 1/1</b>  Esempio n° brioches	84	120	168	240	84 + 120	240	480	25'
<b>BAGUETTE PAN - Mod. T42 – 600 x 400</b>  Esempio n° baguettes	35	50	70	100	35 + 50	100	200	14'

\* I tempi sono riferiti al mod. 101, possono variare in base alla pezzatura e/o alla quantità del carico.



# POLLOGRILL

Applicazione per la gestione della cottura dei polli allo spiedo.  
POSSIBILITA' DI INSTALLAZIONE RETROFIT.

## IDEALE PER:

- Supermercati, Gastronomie e Macellerie

## VANTAGGI DI UTILIZZO

- Sistema di raccolta e smaltimento dei grassi di cottura, pratico e veloce da installare.
- Zero tempo per la pulizia grazie al programma di lavaggio GRILL per una camera di cottura sempre perfettamente pulita.

### Kit Pollogrill

#### 1/1 GN

NRG11 per forno mod. 071/101

#### 2/1 GN

NRG21 per forno mod. 072/102

Mod. Forno	PS1108		PS1106	
		 8 pzz.		 6 pzz.
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



### Composizione kit:

- Bacinella in acciaio per recupero olio, completa di rubinetto.
- Fusto di raccolta olio in plastica, capacità 50 litri.
- Prolunga in gomma per rubinetto.
- Filtro grassi.



Mod. NFX01



## POLLOGRILL PROFESSIONAL

Pratica applicazione per la gestione della cottura dei polli allo spiedo.  
DISPONIBILE ESCLUSIVAMENTE CONTESTUALMENTE ALL'ORDINE DEL FORNO.

### IDEALE PER:

- Supermercati, Gastronomie e Macellerie

### VANTAGGI DI UTILIZZO

- Sistema automatico di raccolta dei grassi nella vasca dedicata con visualizzazione del livello posta nel vano sotto il forno.
- Vano di servizio separato per lo stoccaggio delle taniche di detergente da 10 Litri.
- Zero tempo per la pulizia grazie al programma di lavaggio GRILL per una camera di cottura sempre perfettamente pulita.

### Kit Pollogrill Professional

#### 1/1 GN

GGRT07 per forno mod. 071

GGRT10 per forno mod. 101

#### 2/1 GN

GGRT14 per forno mod. 072

GGRT20 per forno mod. 102



### Composizione kit:

- Predisposizione del forno con bacinella e scarico.
- Supporto con armadio neutro.
- Valvola di scarico motorizzata.
- Contenitore raccolta grassi asportabile con filtro.
- Vano porta detergente separato.
- Filtro grassi.



Mod. NFX01

Mod. Forno	PS1108		PS1106	
				
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

Rimessa in temperatura e finitura sempre perfette con il sistema Just Duet.

### IDEALE PER:

- La gestione di un evento in tutta calma con precisione e qualità perché si possono preparare i piatti in anticipo, cottura e raffreddamento (Cook & Chill) qualche giorno prima e riportarli in temperatura per il servizio al momento desiderato.

### VANTAGGI DI UTILIZZO:

- Grazie alla funzione Autoclima del Device e agli accessori specifici, struttura portapiatti, coperture termiche di mantenimento con il modello di Device 101 si riesce gestire e servire contemporaneamente fino a 90 coperti con il massimo della qualità.
  - n° 1 Naboo 101.
  - n° 3 Strutture portapiatti.
  - n° 3 Carrelli portastruttura.
  - n° 2 Coperture termiche.

Mod. Device	Modello Kit	Capacità piatti Ø 310 mm
071	NKB071	20
101	NKB101	30
072	NKB072	32
102	NKB102	49





## BANQUETING GRANDI EVENTI

Tempistiche e qualità non sono più un problema anche per grandi numeri con Just Duet.

### IDEALE PER:

- La gestione di eventi con un elevato numero di commensali dove è richiesto un servizio impeccabile in un tempo breve e ben definito quale può essere un congresso, un meeting o un incontro internazionale.

### VANTAGGI DI UTILIZZO:

- Si possono cuocere preparare e abbattere i piatti qualche giorno prima, stoccandoli già pronti per la rimessa in temperatura nelle strutture portapiatti.
- Fino a 100 piatti nella struttura del Device 202.
- In circa 3 mq in cella di conservazione si possono stoccare 600 piatti pronti per la rimessa in temperatura.
- Il servizio per 600 commensali può essere effettuato in meno di 30 minuti con:
  - n° 2 Naboo 202.
  - n° 6 Strutture carrellate portapiatti.
  - n° 4 Coperture termiche.

Mod. Device	Modello Kit	Capacità piatti Ø 310 mm
171	NKB171	20+30
201	NKB201	60
202	NKB202	100





## AD OGNI ESIGENZA UNA FUNZIONE

Mantenitori di temperatura e cottura a bassa temperatura.  
Lievitatori a umidità controllata.

### IDEALE PER:

- Cotture a bassa temperatura.
- Mantenimento in temperatura di cibi pronti al servizio.
- Lievitazione di prodotti di panetteria e pasticceria.

### VANTAGGI DI UTILIZZO:

Grazie alla precisione dei controlli elettronici e della sonda al cuore di cui sono dotati è sempre garantita la giusta temperatura di servizio e la cottura al punto.

Modello	Capacità
MCR031E	3 x GN 1/1
MCR051E	5 x GN 1/1
KMR052E	5 x GN 2/1

interasse 70 mm



### VANTAGGI DI UTILIZZO:

Grazie ai comandi digitali ed al controllo dell'umidità in cella si ottengono lievitati sempre perfetti.

Modello	Capacità
NLV084	12 x 600x400

interasse 90 mm





## DETERGENTI PER SISTEMI DI LAVAGGIO

Esclusiva formula di detersivi e anticalcare LAINOX per sistemi di lavaggio, liquidi in pratiche cartucce 100% riciclabili (brevettate) o solidi di nuova formulazione.

### VANTAGGI DI UTILIZZO:

- Tempi di lavaggio dimezzati rispetto ai sistemi tradizionali.
- Nessuna manipolazione del prodotto.
- L'anticalcare garantisce il generatore di vapore sempre libero dal calcare.
- Basta selezionare il programma di lavaggio più idoneo ed il Device fa tutto da solo.
- Nessuna necessità di supervisione durante il lavaggio.

### PER MODELLI DA BANCO



#### Modello Confezione

Detergente liquido  
COMBICLEAN  
CDL05 n° 2 cartucce x 5 kg. cad.



Anticalcare liquido  
CALFREE  
CCF05 n° 2 cartucce x 4,5 kg. cad.



Detergente solido  
SOLIDCLEAN  
SCL01 n° 6 barattoli x 930 g. cad.



Anticalcare solido  
SOLIDCAL  
SCA01 n° 6 barattoli x 850 g. cad.



### PER MODELLI A PAVIMENTO



#### Modello Confezione

Detergente liquido  
COMBICLEAN  
DL010 n° 1 tanica x 10 l.



Anticalcare liquido  
CALFREE  
CF010 n° 1 tanica x 10 l.



## EUROPA

**LAINOX ITALIA**  
**LAINOX ALI Group S.r.l.**  
Tel +39 0438 9110  
lainox@lainox.com

**LAINOX IBERIA**  
**Frigicoll S.A.**  
Tel. +34 93 480 33 22  
frigicoll@frigicoll.es

**LAINOX FRANCIA**  
Tel +33 (0) 6 62 28 56 30  
nicolas.jurvilliers@lainox.com

**LAINOX UNITED KINGDOM**  
**Falcon Foodservice Equipment**  
Tel. +44 (7881) 500 340  
pbayer@falconfoodservice.com

**LAINOX EIRE**  
Tel +353 83 4431438  
a.hughes@lainox.com

**LAINOX DACH**  
Tel 00 800 02 09 20 17  
stefan.pechaigner@lainox.com

**LAINOX BENELUX/SCANDINAVIA**  
Tel +31 616 621472  
alessandro.brusadin@lainox.com

**LAINOX REPUBBLICA CECA**  
Tel +420 602 580 749  
robin.hayek@lainox.com

**LAINOX SLOVACCHIA**  
Tel +420 602 580 749  
robin.hayek@lainox.com

**LAINOX UNGHERIA**  
Tel +420 602 580 749  
robin.hayek@lainox.com

**LAINOX POLONIA**  
**Hendi Polska Sp. z o.o.**  
Tel. +48 607 321 037  
mariusz.nowak@grafen.com

**LAINOX RUSSIA**  
Tel. +7 9035990579  
elena.gribina@lainox.com

**LAINOX GRECIA**  
**ALFA FROST S.A.**  
Tel. +30 2105575430  
sales@alfafrost.gr

**LAINOX TURCHIA**  
**YUKSEL ENDUSTRIYEL URUNLER TURIZM**  
**YATIRIMLARI SAN. VE TIC.A.S.**  
Tel +90 212 3614191  
pazarlama@portasheff.com.tr

## AMERICA E OCEANIA

**LAINOX CANADA**  
**Food Service Solutions INC.**  
Tel. 1 800 668 8765  
info@MyFSS.ca

**LAINOX USA**  
**Ali group North America**  
Tel. +1 (847) 215 6565  
usa@aligroup.com

**LAINOX LATAM**  
Tel +51 997370550  
giancarlo.raig@lainox.com

**LAINOX**  
**AUSTRALIA - NUOVA ZELANDA**  
**Regethermic Australia**  
tel. +61 2 9966 9500  
info@regethermic.com.au

## ASIA E AFRICA

**LAINOX ME DUBAI**  
**Ali Group Middle East & Africa**  
Tel. +971 4510 8200  
middleeast@aligroup.com

**LAINOX MALESIA**  
**F&B EQUIPMENT SDN BHD**  
Tel. 03-5882 0020 (ext: 9310)  
sales@fnbequipment.com.my

**LAINOX FILIPPINE**  
**OLEO FATS INC.**  
Tel. +632 7096536  
contactus@oleofats.com

**LAINOX SINGAPORE**  
Tel 6016 3726 679  
alex.ng@lainox.com

**LAINOX CINA**  
**Ali Food Service Equipment**  
**(Shanghai) Co.,Ltd**  
Tel. +86 (21) 6285 5858 Ext 801  
info@aligroup.cn

**LAINOX THAILANDIA**  
Tel +6018 2197 844  
ray.lau@lainox.com

**LAINOX VIETNAM**  
Tel +6018 2197 844  
ray.lau@lainox.com

**LAINOX HONG KONG**  
Tel 6016 3726 679  
alex.ng@lainox.com

**LAINOX TAIWAN**  
**UNITECH FOODSERVICE EQUIP-**  
**MENT CORP.**  
Tel. +886 2 27922788 ext. 220  
unitech8@unitech-e.com.tw

**LAINOX SUD AFRICA**  
**Vulcan**  
**Catering Equipment (Pty) Ltd**  
Tel. +27 11 2498500  
vulcan@vulcan.co.za

# 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.it  
www.lainox.com



an Ali Group Company



The Spirit of Excellence