



Multigrill

VERLEGT DE GRENZEN VAN HET KOKEN



TOT 96 KIPPEN IN SLECHTS 35 MINUTEN *

Specifieke ovenplaat voor het bereiden van gevogelte in het algemeen. Aluminiumlegering met 3 lagen antikleefbehandeling.

IDEAAL VOOR:

- Kippen, haantjes, eenden van verschillende afmetingen en grootte.
- Het verkrijgen van zachte en sappige kipfilets met een prachtig gebruinte en knapperige buitenkant.
- Het verkrijgen, dankzij de antikleefbehandeling, van een intact product dat bij de verwijdering niet aan de plaat blijft kleven.

VOORDELEN VAN HET GEBRUIK:

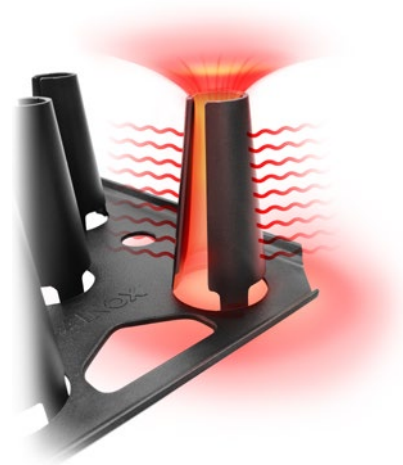
- Als gevolg van het verminderde gewichtsverlies, tot aan 18% meer product ten opzichte van de roosters voor kip.
- Kooktijden: tot aan 35% korter ten opzichte van het gebruik van de traditionele roosters voor kip.
- Energieverbruik: tot aan 20% lager dankzij de kortere kooktijden ten opzichte van het gebruik van de traditionele roosters voor kip.
- Tot een minimum beperkte tijden en kosten voor de reiniging.
- De antikleefbehandeling voorkomt de aanwezigheid van resten en bovendien wordt de oven, als gevolg van het verminderde gewichtsverlies, minder vuil.

Model aantal kippen

1/1 GN

PS1106 6 kippen

PS1108 8 kippen



De speciale kegels voor het plaatsen van het product genereren een convectieve actie van de warmte, waardoor de warmte-uitwisseling tijdens het kookproces versneld wordt.

Dankzij dit innovatieve systeem wordt het product met kortere tijden zowel aan de buiten- als binnenkant gekookt.

SPEEDY CHICKEN

Specifieke ovenplaat voor het bereiden van gevogelte in het algemeen

*kippen van 950 g.



KWALITEIT EN SNELLE KOOKRESULTATEN, ZONDER COMPROMISSEN

Grill specifiek voor de bereiding van vlees, vis en groente, van HTC3 (High Thermal Conductibility), een speciaal door Lainox ontwikkeld materiaal zeer hoog warmtegeleidingsvermogen, met 3 lagen antikleefbehandeling.

De speciale constructie garandeert aan beide zijden een perfect kookresultaat en dankzij de zeer dikke staven worden de kenmerkende grillstrepen verkregen.

IDEAAL VOOR:

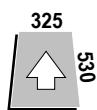
- Het koken van vlees van verschillende afmetingen en omvang, heel geopend gevogelte (haantjes), vis en schaaldieren in het algemeen, groente.

VOORDELEN VAN HET GEBRUIK:

- Kooktijden: tot 25% lager ten opzichte van een traditionele grill.
- Een gelijktijdig aan beide zijden perfect grillresultaat
- Energieverbruik: tot 20% minder dankzij de kortere bereidingstijden ten opzichte van een traditionele grill.
- Tot een minimum beperkte tijden en kosten voor de reiniging. De antikleefbehandeling voorkomt de aanwezigheid van resten en de oven wordt minder vuil.

Model

1/1 GN
SG11C



1/1 GN

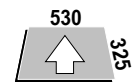


SPEEDY GRILL

Specifieke grill voor het bereiden van vlees, vis en groente, van HTC3 (High Thermal Conductibility)

Model

1/1 GN
SG11L



1/1 GN



SPEEDY GRILL

Specifieke grill voor het bereiden van vlees, vis en groente, van HTC3 (High Thermal Conductibility)



BEREIDINGEN OP DE GRILL

Speciale roosters met teflon antikleefbehandeling voor het bereiden van groenten en vlees

IDEAAL VOOR:

- Paprika's, courgettes, radicchio, aubergines, aardappelen op mod. GV110.
- Filets van vlees, vis, karbonades op mod. GC113.

VOORDELEN VAN HET GEBRUIK:

- Perfect gebruide strepen, zonder verbranding of verkoling.
- Mals en sappig vlees.
- Geen noodzaak voor toezicht.

Model

2/3 GN
GV230

1/1 GN
GV110



SQUARE GRILL

Speciaal aluminium rooster met teflon antikleefbehandeling voor het bereiden van groenten

Model

2/3 GN
GC230

1/1 GN
GC113



LAINOX GRILL

Speciaal rooster van een aluminiumlegering met warmteaccumulatie, met antikleefbehandeling voor het bereiden van vlees en vis



BEREIDINGEN OP DE GRILL EN PIZZA

Warmte-uitstralende platen, geribbeld of glad, zeer dik en warmte-accumulerend.

IDEAAL VOOR:

- Het koken van vis en vlees, koteletten, hamburgers (tot max. 15 stuks), op de geribbelde zijde.
- Het koken van pizza's, focaccia en schiacciate, op de gladde zijde.

VOORDELEN VAN HET GEBRUIK:

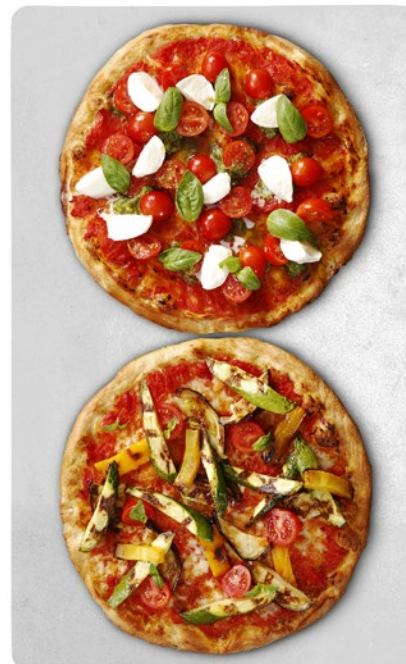
- Perfecte strepen en een kookresultaat zonder verbranding.
- Kooktijden verminderd met 30% dankzij de sterke warmteaccumulatie en -afgifte in korte tijd.
- Geen noodzaak voor toezicht.

**Tweezijdig
glad/geribbeld
model**

1/1 GN
APLR11



STRIPE GRILL - PIZZA GRILL
Tweezijdige gladde/geribbelde
plaat met warmte-accumulatie en
anti-aanbakbehandeling



PIZZA GRILL
Gladde plaat met
warmteaccumulatie van speciale
legering

Glad model

600x400
AP064



KOKEN AAN HET SPIT

Roosters voor het huisvesten van grote en kleine spiesen met vlees, vis of groenten

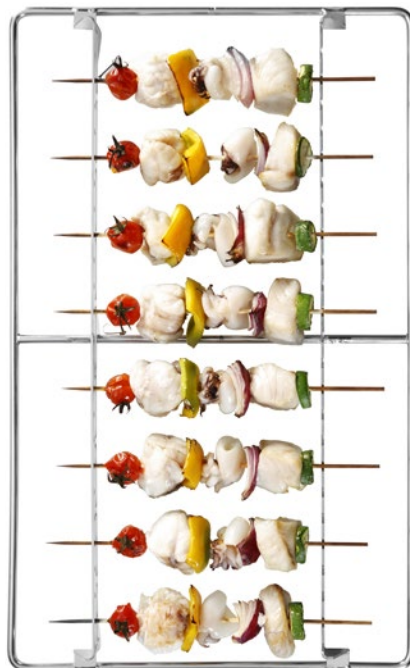
IDEAAL VOOR:

- Spiesen met vlees, tandoori, vis of groenten op mod. GS112 tot aan 15 stuks.
- Spiesen van 52 cm op mod. GS111 tot aan 5 stuks.

VOORDELEN VAN HET GEBRUIK:

- Dankzij de hangende positie in geventileerde lucht wordt een perfecte externe bruining verkregen en is de binnenkant zacht en sappig, met een beperkt gewichtsverlies.
- Snelle bereidingen van 10/15 minuten, ook voor grote hoeveelheden.
- Geen noodzaak voor toezicht.

Model	aantal spiesjes
2/3 GN GS230	8 spiesjes
1/1 GN GS112	15 spiesjes



SKEWER GRILL 23
Speciaal rooster van roestvrij staal voor het bereiden van spiesjes met vlees, vis of groenten

Model	aantal spiesjes
1/1 GN GS111	5 spiesen



SKEWER GRILL 52
Speciaal rooster van roestvrij staal voor bereidingen aan het spit



KOKEN AAN HET SPIT

Roestvrij stalen roosters voor kip.
Roestvrij stalen spies met base.

IDEAAL VOOR:

- Kip, eend, haantjes op mod. P1108.
- Varken, geit en lam op mod. SAM55.

VOORDELEN VAN HET GEBRUIK:

- Tot aan 24 kippen op 10 bakplaten in 36 minuten.
- Een gewichtsverlies van -50% ten opzichte van een draaispit.
- Malsheid van het vlees, ook na afkoeling.
- Perfecte uniforme voorbereiding dankzij het type positionering.
- Geen noodzaak voor toezicht.

Model	aantal kippen
2/3 GN P230	4 kippen
1/1 GN P1108	8 kippen



CHICKEN SPIT
Speciaal gevormd rooster
van roestvrij staal

Model	H spies
1/1 GN SAM55	550 mm
	Max. 12 Kg.



LAMB SPIT
Roestvrij stalen spies met base
voor varken, geit en lam



GEFRITUURDE EN GEPANEERDE BEREIDINGEN

Specifieke containers voor gefrituurde en gepaneerde producten.

IDEAAL VOOR:

- Aardappelen, gevulde olijven, tapas, tempura van groenten op mod. R1104.
- Gepaneerde frituur, schnitzels, kip, tempura van groenten in 5/10 min. op mod. AT..

VOORDELEN VAN HET GEBRUIK:

- Frituur zonder oliebad, droog en krokant.
- Geen kosten voor aankoop en verwijdering olie.
- Tot aan 50 porties bevroren patat op 10 bakplaten in 15 minuten.
- Malsheid van het vlees, ook na afkoeling.
- Geen noodzaak voor toezicht.

Model	Max. lading
2/3 GN R230	1 Kg.
1/1 GN R1104	1,5 Kg.
2/1 GN R2104	3 Kg.



FRY BASKET

Mandje van roestvrij stalen gaas voor voorgebakken producten



STIR-FRY PAN

Speciale plaat van antikleef aluminiumlegering met minerale deeltjes rots-effect

Model	H plaat
2/3 GN AT230	20 mm
1/1 GN AT02	20 mm
AT04	40 mm
AT06	65 mm



GEFRITUURDE BEREIDINGEN EN OMELETTES

Aluminium recipiënten met vorm Ø 120 mm en Ø 200 mm, teflon antikleefbehandeling.

IDEAAL VOOR:

- Gebakken eieren, kleine omeletten tot aan 60 stuks op mod. TF106 voor oven 10 platen in 2 minuten.
- Grote omeletten, met kruiden, aardappelen, courgettes, spek, kaas, op mod. TF223 tot aan 20 stuks per oven 10 platen in enkele minuten.

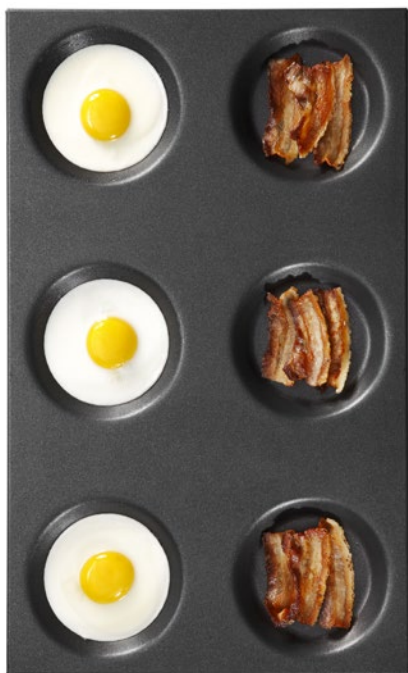
VOORDELEN VAN HET GEBRUIK:

- Perfect uniforme voorbereiding.
- Ideaal voor grote hoeveelheden.
- Het product bakt niet aan en de plaat is eenvoudig te reinigen.
- Geen noodzaak voor ingrepen of toezicht.

Model **Capaciteit**

1/1 GN
TF106 6 stuks

2/1 GN
TF112 12 stuks



BULLSEYE PAN
Antiaanbakplaat van
aluminiumlegering bekleed met teflon
Ø 120 mm

Model **Capaciteit**

2/3 GN
TF123 1 stuks

1/1 GN
TF223 2 stuks

2/1 GN
TF623 6 stuks



OMELETTE PAN
Antiaanbakplaat van
aluminiumlegering bekleed met teflon
Ø 200 mm



BEREIDING ZOET/ZOUT FINGERFOOD

Platen van aluminiumlegering, glad of geperforeerd, met teflon antikleefbehandeling, open zijanten.

IDEAAL VOOR:

- Snelle bereidingen, fingerfood, tapas.
- Zoet en hartig gebak, brioches.

VOORDELEN VAN HET GEBRUIK:

- Uniforme resultaten.
- Snelle bereidingen.
- Het product bakt niet aan, dankzij de antikleefbehandeling, en de reiniging is uiterst eenvoudig.
- Geen noodzaak voor ingrepen of toezicht.

Model

2/3 GN
ATL23

1/1 GN
AT11

460x340
ATL43



FINGER GRILL

Gladde antiaanbakplaat van aluminiumlegering bekleed met teflon, open zijanten

Model

2/3 GN
ATF23

1/1 GN
AF11

460x340
ATF43



BAKE PAN

Geperforeerde antiaanbakplaat van aluminiumlegering bekleed met teflon, open zijanten



GESTOOFDE EN OVENGEBAKKEN BEREIDINGEN

Speciale recipiënten van aluminiumlegering, antikleefbehandeling rots-effect.
Speciale recipiënten van geëmailleerd staal met gemarmerd effect.

IDEAAL VOOR:

- Bereidingen op lage temperatuur, pastagerechten, ovengebakken vis op mod. AT..
- Ratatouille, gesmoorde radicchio, perfecte stoof- en gratinschotels op mod. S11..

VOORDELEN VAN HET GEBRUIK:

- De speciale behandelingen bevorderen de snelle warmteoverdracht.
- Het voedsel bakt niet aan en dus vindt er geen verkoling plaats.
 - Beperkte kooktijden.
 - Eenvoudige reiniging.

Model H plaat

2/3 GN

AT230 20 mm

1/1 GN

AT02 20 mm

AT04 40 mm

AT06 65 mm



STIR-FRY PAN

Speciale plaat van antikleef aluminiumlegering met minerale deeltjes rots-effect

Model H plaat

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

Speciale plaat van geëmailleerd staal met gemarmerd effect



BEREIDING SAUZEN EN STOOMBEREIDINGEN

Platen van roestvrij staal, glad of geperforeerd, met vele verschillende diepten.

IDEAAL VOOR:

- Bereidingen in de oven over het algemeen, sauzen.
- Gestoomde vis, groenten of vlees.

VOORDELEN VAN HET GEBRUIK:

- Veelzijdig dankzij de dieptematen.
- Eenvoudig te wassen in de vaatwasser.
- Geen noodzaak voor ingrepen of toezicht.

Model H plaat

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

Gedrukte plaat van roestvrij staal



STEAM PAN

Gedrukte geperforeerde plaat van roestvrij staal

Model H plaat

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



VACUÛMBEREIDING OP LAGE TEMPERATUUR

Steunroosters van roestvrij staal of verchroomd, voor verschillende toepassingen.
Naaldsonde voor bereidingen van geringe omvang voor vacuüm.

IDEAAL VOOR:

- De plaatsing van pannen of recipiënten.
- Vacuümverpakkingen.

VOORDELEN VAN HET GEBRUIK:

- Beperkt contactoppervlak voor een uniform kookresultaat.
- Dankzij de naaldsonde een maximale precisie van de kerntemperatuur.
- Geen noodzaak voor ingrepen of toezicht.

Verchroomd model

2/3 GN
G2300

1/1 GN
G1100

2/1 GN
G2100

460x340
G4300

600x400
G64

Roestvrij stalen model

2/3 GN
X2300

1/1 GN
X1100

2/1 GN
X2100

600x400
GX64



Verchroomd rooster



Naaldsonde Ø 1 mm

Naaldsonde Ø 1 mm enkele punt

Onmisbaar voor producten met een geringe omvang of voor gebruik bij vacuümbereidingen op lage temperatuur.



Mod. KSA001



BEREIDING VAN BROOD EN BANKET

Gevormde platen van aluminiumlegering met een antikleefbehandeling met siliconen.
Platen van aluminiumlegering, glad of geperforeerd, met teflon antikleefbehandeling, open zijanten.

IDEAAL VOOR:

- Bakken van stokbrood en langwerpig brood op mod. T42 (600x400 mm)
- Verschillende soorten gebak, croissants, strudel, koekjes, pizza en focaccia op mod. ATF64.

VOORDELEN VAN HET GEBRUIK:

- Perfect uniforme bereiding dankzij de microperforatie.
- Beperkte kooktijden, tot aan 30% minder ten opzichte van traditionele systemen.
- Geen noodzaak voor ingrepen of toezicht.

Model

600 x 400
T42



BAGUETTE PAN

Gevormde plaat van aluminiumlegering, antikleefbehandeling met siliconen, capaciteit 5 stokbroden



BAKE PAN

Geperforeerde plaat van aluminiumlegering, bekleed met teflon, met open zijanten

Model H plaat

600 x 400

teflon-beklede plaat

ATL64 glad
ATF64 geperforeerd

aluminium plaat

T11 2 open zijanten
T12 20 mm
T14 40 mm

aluminium plaat geperforeerd

T22 20 mm

gealuminiseerde plaat

T31 2 open zijanten
T32 20 mm
T34 40 mm



AROMA'S

Voor het gamma Naboo en Aroma by Naboo is de toepassing Smokegrill beschikbaar voor het verkrijgen van verschillende soorten voedsel met de meest uiteenlopende aroma's.

Uit het verbranden van kostbare houtsoorten, uit het extract van citroen, rozemarijn en witte wijn worden de ecologische aroma's SmokeEssence verkregen.

IDEAAL VOOR:

- Bereidingen op de grill
- Roken
- Aromatisering

VOORDELEN VAN HET GEBRUIK:

- Reproductie van de voordelen van de houtgestookte bereiding: aroma, smaak, geur zonder rook en vuil.
- Identiek voorkomen als dat verkregen met de grill en de barbecue.
- Geen resten, de oven is onmiddellijk weer bruikbaar voor nieuwe bereidingen.
- Geen noodzaak voor handmatig ingrijpen, proces geheel automatisch beheerd door de applicatie.



SMKE - 0,5 l.
Aroma Smoke, gerookt



ARDW - 0,5 l.
Aroma witte wijn



ARDL - 0,5 l.
Aroma citroen



ARDR - 0,5 l.
Aroma rozemarijn

KOOKCAPACITEIT






Mod. 071 Mod. 101 Mod. 072 Mod. 102 Mod. 171 Mod. 201 Mod. 202 Kooktijden*

<p>SKEWER GRILL 23 - Mod. GS112 – GN 1/1</p>  <p>Bijv. aantal spiesjes van 23 cm</p>	105	150	210	300	105 + 150	300	600	15'
<p>SKEWER GRILL 52 - Mod. GS111 – GN 1/1</p>  <p>Bijv. aantal spiesjes van 52 cm</p>	35	50	70	100	35 + 50	100	200	15'
<p>SPEEDY GRILL - Mod. SG11C – GN 1/1</p>  <p>Bijv. aantal biefstukken van 250g.</p>	84	120	168	240	84 + 120	240	480	8'
<p>SQUARE GRILL - Mod. GV110 – GN 1/1</p>  <p>Bijv. aantal plakken aubergine</p>	168	240	336	480	168 + 240	480	960	10'
<p>STEW PAN - Mod. S1104 – GN 1/1</p>  <p>Bijv. aantal porties gestoofde paprika</p>	105	150	210	300	105 + 150	300	600	18'
<p>PIZZA GRILL - Mod. APLR11 – GN 1/1</p>  <p>Bijv. aantal ronde pizza's</p>	14	20	28	40	14 + 20	40	80	10'
<p>FRY BASKET - Mod. R1104 – GN 1/1</p>  <p>Bijv. aantal porties patat</p>	35	50	70	100	35 + 50	100	200	15'

* De tijden verwijzen naar mod. 101 en kunnen variëren op basis van de omvang en/of de hoeveelheid van de lading.

KOOKCAPACITEIT



	Mod. 071	Mod. 101	Mod. 072	Mod. 102	Mod. 171	Mod. 201	Mod. 202	Kooktijden*
STIR-FRY PAN - Mod. AT02 – GN 1/1  Bijv. aantal schnitzels	63	90	126	180	63 + 90	180	360	8'
BULLSEYE PAN - Mod. TF106 – GN 1/1  Bijv. aantal gebakken eieren	42	60	84	120	42 + 60	120	240	2'
SPEEDY CHICKEN - Mod. PS1108 – GN 1/1  Bijv. aantal kippen	16	24	32	48	16 + 24	48	96	35'/55'
STRIPE GRILL - Mod. APLR11 – GN 1/1  Bijv. aantal hamburgers	105	150	210	300	105 + 150	300	600	6'
OMELETTE PAN - Mod. TF223 – GN 1/1  Bijv. aantal omeletten meerdere porties	14	20	28	40	14 + 20	40	80	10'
BAKE PAN - Mod. AF11 – GN 1/1  Bijv. aantal croissants	84	120	168	240	84 + 120	240	480	25'
BAGUETTE PAN - Mod. T42 – 600 x 400  Bijv. aantal stokbroden	35	50	70	100	35 + 50	100	200	14'

* De tijden verwijzen naar mod. 101 en kunnen variëren op basis van de omvang en/of de hoeveelheid van de lading.



POLLOGRILL

Toepassing voor het bereiden van kip aan het spit.
MOGELIJKHEID VOOR INSTALLATIE OP EEN LATER MOMENT.

IDEAAL VOOR:

- Supermarkten, delicatessenwinkels en slagerijen

VOORDELEN VAN HET GEBRUIK:

- Systeem voor het opvangen en verwijderen van het kookvet, praktisch en eenvoudige installatie.
- Geen tijd nodig voor de reiniging dankzij het wasprogramma GRILL dat zorgt voor een altijd perfect schone ovenkamer.





Kit Pollogrill

1/1 GN

NRG11 voor oven mod. 071/101

2/1 GN

NRG21 voor oven mod. 072/102

Mod. Oven	PS1108		PS1106	
		 8 stks.		 6 stks.
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



Samenstelling kit:

- Stalen opvangbak olie, met kraantje.
- Plastic jerrycan inzameling olie, capaciteit 50 liter.
- Rubberen verlenging voor het kraantje.
- Vefilter



Mod. NFX01



POLLOGRILL PROFESSIONAL

Praktische toepassing voor het bereiden van kip aan het spit.
 ALLEEN BESCHIKBAAR INDIEN SAMEN MET DE OVEN BESTELD.

IDEAAL VOOR:

- Supermarkten, delicatessenwinkels en slagerijen

VOORDELEN VAN HET GEBRUIK:

- Automatisch systeem, geplaatst in de ruimte onder de oven, voor het opvangen van het kookvet in de daarvoor bestemde lekbak, met niveuaanduiding.
- Gescheiden opslagruimte voor de opslag van de 10 liter jerrycans reinigingsmiddel.
- Geen tijd nodig voor de reiniging dankzij het wasprogramma GRILL dat zorgt voor een altijd perfect schone ovenkamer.

Kit Pollogrill Professional

1/1 GN

GGRT07 voor oven mod. 071

GGRT10 voor oven mod. 101

2/1 GN

GGRT14 voor oven mod. 072

GGRT20 voor oven mod. 102







Samenstelling kit:

- Voorbereiding van de oven met bakje en afvoer.
- Steun met neutrale kast.
- Gemotoriseerde aftapplug.
- Uitneembare opvangbak vet met filter.
- Gescheiden opslagruimte reinigingsmiddel.
- Vefilter.



Mod. NFX01

Mod. Oven	PS1108		PS1106	
				
	16	8 stks.	12	6 stks.
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

Het weer op temperatuur brengen en een altijd perfecte afwerking met het systeem Just Duet.

IDEAAL VOOR:

- Het op rustige wijze beheren van een evenement, met nauwkeurigheid en kwaliteit, omdat de gerechten vooraf bereid kunnen worden; het koken en koelen (Cook & Chill) enkele dagen van te voren en het weer op temperatuur brengen op het gewenste moment.

VOORDELEN VAN HET GEBRUIK:

- Dankzij de functie Autoclima van het apparaat en de specifieke accessoires, de structuur voor het dragen van borden, afdekkingen voor temperatuurbehoud, kunnen met het model 101 van het apparaat tegelijkertijd tot aan 90 maaltijden beheerd en geserveerd worden, met de maximale kwaliteit.
 - 1 Naboo101.
 - 3 Structuren voor het dragen van borden.
 - 3 Wagens voor het dragen van structuren.
 - 2 Thermische afdekkingen.

Mod. Apparaat	Model Kit	Capaciteit borden Ø 310 mm
071	NKB071	20
101	NKB101	30
072	NKB072	32
102	NKB102	49





BANQUETING GROTE EVENEMENTEN

Timing en kwaliteit zijn niet langer een probleem met Just Duet, ook voor grote aantallen.

IDEAAL VOOR:

- Het beheer van evenementen met een groot aantal deelnemers, die in korte tijd een onberispelijke en goed gedefinieerde service vereisen, zoals congressen, meetings of internationale bijeenkomsten.

VOORDELEN VAN HET GEBRUIK:

- De gerechten kunnen enkele dagen van tevoren gekookt en gekoeld worden, reeds klaar worden opgeslagen voor het weer op temperatuur brengen in de structuren voor het dragen van borden.
 - Tot aan 100 borden in de structuur van het model 202
- In een opslagcel van circa 3 vierkante meter kunnen 600 klare maaltijden opgeslagen worden voor het weer op temperatuur brengen.
 - Het serveren voor 600 gasten kan in minder dan 30 minuten worden uitgevoerd met:
 - 2 Naboo 202.
 - 6 Structuren voor het dragen van borden.
 - 4 Thermische afdekkingen.

Mod. Apparaat	Model Kit	Capaciteit borden Ø 310 mm
171	NKB171	20+30
201	NKB201	60
202	NKB202	100





VOOR IEDERE BEHOEFTE EEN FUNCTIE

Warmhoudovens +65° en koken op lage temperatuur.
Rijskasten met gecontroleerde vochtigheid.

IDEAAL VOOR:

- Kookprocessen op lage temperatuur.
- Temperatuurbehoud van gerechten die klaar zijn om geserveerd te worden.
- Rijzen van bakkerij- en banketproducten.

VOORDELEN VAN HET GEBRUIK:

Dankzij de nauwkeurigheid van de elektronische besturing en de geleverde kernsonde, worden de juiste temperatuur voor het serveren en een precieze gaarheid gewaarborgd.

Model	Capaciteit
MCR031E	3 x GN 1/1
MCR051E	5 x GN 1/1
KMR052E	5 x GN 2/1

afstand 70 mm



VOORDELEN VAN HET GEBRUIK:

Dankzij de digitale bedieningsfuncties en de vochtigheidscontrole in de cel wordt altijd perfect gerezen producten verkregen.

Model	Capaciteit
NLV084	12 x 600x400

afstand 90 mm





REINIGINGSMIDDELEN VOOR WASSYSTEMEN

Exclusieve formule van de LAINOX reinigingsmiddelen en ontkalkmiddelen voor wassystemen, vloeibaar in handige, 100% recycleerbare patronen of in vaste vorm met een nieuwe formulering.

VOORDELEN VAN HET GEBRUIK:

- Gehalveerde wastijden ten opzichte van de traditionele systemen.
- Producten hoeven niet gehanteerd worden.
- Het ontkalkmiddel garandeert een altijd kalkvrije stoomgenerator.
- Het is voldoende het meest geschikte wasprogramma te kiezen en het apparaat zorgt voor de rest.
- Geen noodzaak voor toezicht tijdens de wasprocedure.

VOOR TAFELMODEL- LEN



Model Verpakking

Vloeibaar reinigingsmiddel
COMBICLEAN

CDL05 2 patronen x 5 kg elk



Vloeibaar ontkalkmiddel
CALFREE

CCF05 2 patronen x 4,5 kg elk



Vast reinigingsmiddel
SOLIDCLEAN

SCL01 6 blikken x 930 g elk



Vast ontkalkmiddel
SOLIDCAL

SCA01 6 blikken x 850 g elk



VOOR VLOERMODELLEN

Model Verpakking

Vloeibaar reinigingsmiddel
COMBICLEAN

DL010 1 jerrycan x 10 l



Vloeibaar ontkalkmiddel
CALFREE

CF010 1 jerrycan x 10 l



EUROPA

LAINOX ITALIË
LAINOX ALI Group S.r.l.
Tel. +39 0438 9110
lainox@lainox.it

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

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

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

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

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

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

**LAINOX TSJECHISCHE REPU-
BLIEK**
Tel. +420 602 580 749
robin.hayek@lainox.com

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

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

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

LAINOX RUSLAND
Tel. +7 9035990579
elena.gribina@lainox.com

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

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

AMERIKA EN OCEANIË

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

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

LAINOX LATAM
Tel. +51 997370550
giancarlo.roig@lainox.com

**LAINOX
AUSTRALIË -
NIEUW ZEELAND**
Regethermic Australia
Tel. +61 2 9966 9500
info@regethermic.com.au

AZIË EN AFRIKA

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

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

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

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

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

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

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

LAINOX HONGKONG
Tel. 6016 3726 679
alex.ng@lainox.com

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

LAINOX ZUID-AFRIKA
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