

serie **900** | The Essence

ES



ESSENTIAL
INGREDIENTS

LAINOX[®]
Cooking System



serie **900** la esencia de la cocina

POTENCIA

La incorporación de los nuevos quemadores con junta de estanqueidad, garantiza un elevado rendimiento y una reducción de consumos. La configuración de los fuegos, personalizables ofrece la máxima flexibilidad.

DURACIÓN

La clara y sólida estructura de las formas, el rigor y la pureza de las líneas, la calidad de los materiales, garantizan fiabilidad y seguridad en el tiempo.

VERSATILIDAD

Las composiciones, modulares y flexibles de la gama The Essence, responden perfectamente a las necesidades individuales y se adaptan para optimizar los espacios disponibles.

HIGIENE

Una calidad irrenunciable en la cocina. Todos los detalles han sido estudiados y realizados para simplificar al máximo las operaciones de limpieza, siendo más fácil y rápida.

DISEÑO

La búsqueda continua de innovaciones y la atención en los detalles, permiten a LAINOX proponer una cocina única en su género. Excelente y ergonómica. Destaca la estética sin renunciar a la comodidad de cocinar.



The Essence, la virtud del chef.

La línea Essence es el resultado de la experiencia de LAINOX ya que su objetivo principal continúa siendo la búsqueda de soluciones para obtener el más elevado desarrollo tecnológico. LAINOX desea estar cerca del mundo de la hostelería para atender cuidadosamente las necesidades del sector. La excelencia es nuestro objetivo y la obtenemos con la satisfacción de nuestros clientes.

LAINOX[®]
Cooking System

serie **900** The Essence

La amplia y flexible gama de elementos de la serie Essential, permite optimizar al máximo los espacios en la cocina, con el fin de dar solución a las exigentes necesidades de sus Chefs. La exacta precisión en cada pequeño detalle consigue que la gama sea única en su campo.



ESSENTIAL
INGREDIENTS

Área de apoyo técnico
para las conexiones.
Disponibilidad de una
estructura puente.



LAINOX[®]
Cooking System



higiene

El buen nivel de la superficie de trabajo es práctico para un fácil uso así como para mantenerlo limpio. Entradas/Salidas automáticas de agua en función de la demanda.



potencia

Quemadores estancos de gran potencia instalados a una distancia correcta para permitir el uso a ollas de grandes dimensiones. Bajo pedido se puede solicitar la familia con barra en acero.



eficiencia

Máxima eficiencia gracias a la contrapuerta y laterales en acero inoxidable; ausencia de juntas lo que permite una limpieza sencilla y como resultado, menos mantenimiento.

Resultado, "Sabor completo"

Las rejillas de los fry-tops en esta excepcional serie 900 no tiene límites en las aplicaciones culinarias, logrando una excelente cocción en carnes, pescados y verduras.





ESSENTIAL
INGREDIENTS

LAINOX[®]
Cooking System

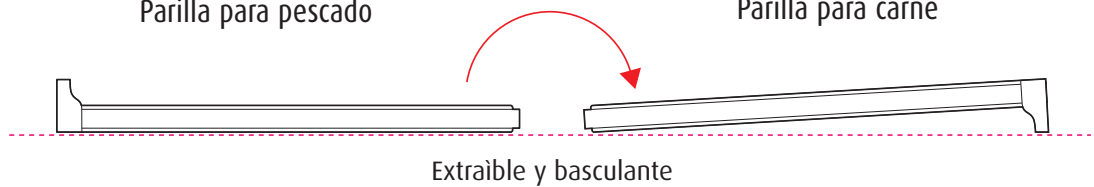
Rejillas

Una manera perfecta de cocinar los alimentos: de esta forma los platos son más sanos y digestivos. La evaporación de agua dentro del cuba permite la posibilidad de cocinar mediante el factor de aumento de calor.



Parilla para pescado

Parilla para carne



Fry-top

Con placas de alto espesor y nivelada con la parte superior, permitiendo una óptima temperatura y un alto rendimiento térmico.



serie **900** The Essence colgante

Una isla de cocina perfecta para nuestros Chefs, una sólida y dinámica solución. Valioso poder. La serie Essence, gracias a la nivelación superior reduce los esfuerzos en el movimiento de ollas, cacerolas, etc. garantizando la seguridad de las operaciones de los fogones. La parte superior de cocina son elementos fijos en una estructura tubular de acero inoxidable y, por último, el mismo puede ser cubierto con paneles de acero inoxidable adecuado para dar el mejor aspecto estético.



ESSENTIAL
INGREDIENTS

Los elementos de la parte superior de Essence se mantienen a partir de una estructura de acero o por paneles de acero.



mando

Diseño ergonómico y de fácil uso.



superficie continua

La fuerza del espesor en acero inoxidable 20/10, formando una gran superficie única que permite mayor movilidad de los elementos culinarios.

Freír a fondo.

Las freidoras a gas y eléctricas, protagonistas de The Essence, incorporan cubas integradas en la encimera, estampadas con curvas de radio amplio. Esta solución permite alargar la vida del aceite al cocinar y asegura el mejor resultado posible para pescados, verduras y patatas fritas.





Freidoras

Disponibles a gas y eléctrica. Las cubas de las freidoras son fáciles de limpiar gracias a la rotación de las resistencias, para las versiones eléctricas; para las freidoras de gas los quemadores están fuera de la cuba.

Amplia zona fría en la parte inferior de la cuba que ha sido creada solo para mantener la integridad del aceite. Bajo pedido, las freidoras de la serie Essence 900 pueden suministrarse en la versión eléctrica, con el ciclo de fusión y con el correcto uso de grasas.

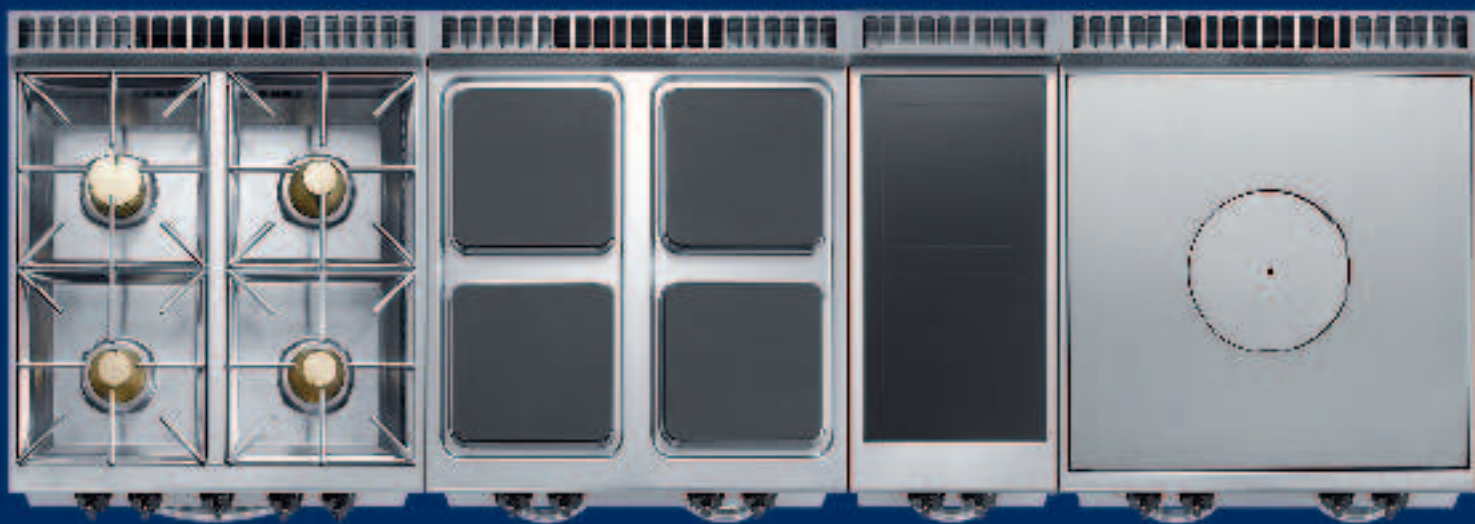


Fogones para pasta

Máquina práctica y fiable, construida con cuba estampada, con una zona de expansión en almidón. La serie Essence 900 para cocinar pasta está equipada con un sistema de carga rápida de agua; un seguro presostato evita el calentamiento en la cuba con la ausencia de agua.

serie **900** en su conjunto de cocina

Con la amplia gama de productos y modelos, la línea Essence permite la posibilidad del sólido "acero inoxidable personalizado", en respuesta a cualquier demanda y aplicación posible, para así ofrecer el valor añadido que demanda el sector hostelero.



Cocinas a gas



Cocinas eléctricas



Cocinas vitrocerámica y inducción



Planchas radiantes a gas



Planchas eléctricas y a gas

Freidoras eléctricas y a gas



Cocedores de pasta eléctricas y a gas



Sartén multifunción



Baño maría



Neutro



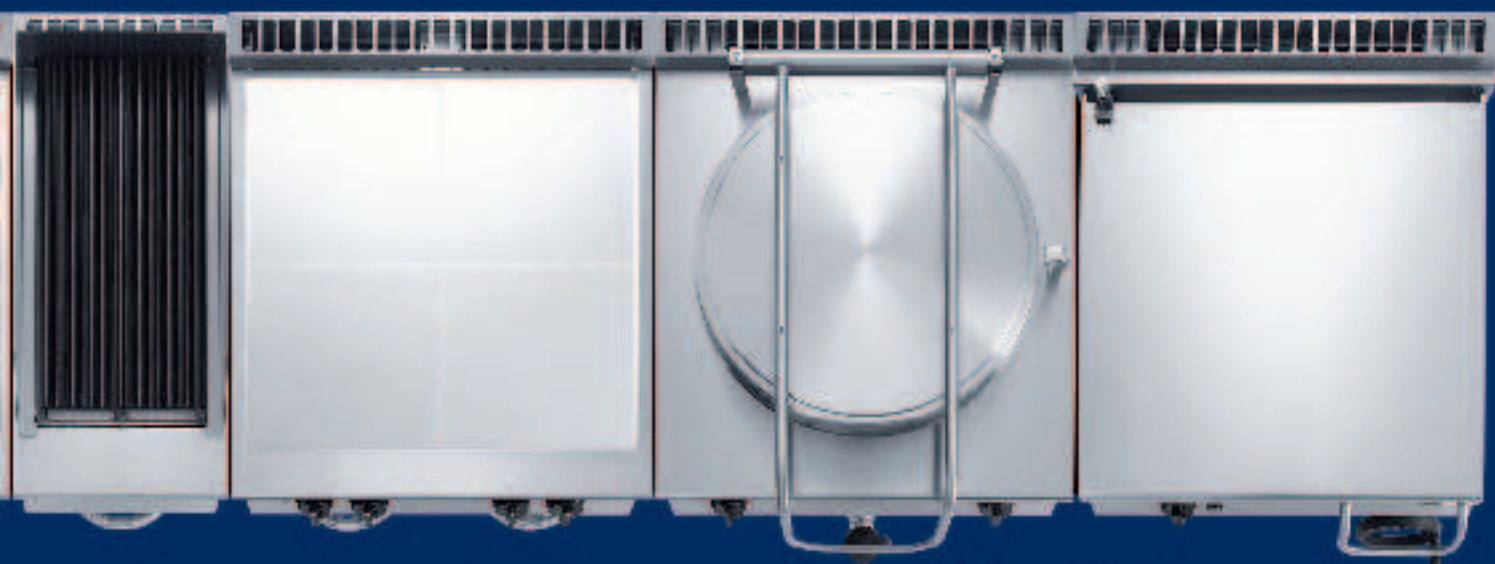
detalle del cajón



Parillas
a gas y eléctricas



Sarténes
a gas y eléctricas



Cocinas eléctricas



Marmitas
a gas y eléctricas

Una vez aquí, después de ver las incuestionables ventajas, el por qué elegir la serie Essence en la cocina.

La serie Essence: una cocina estudiada para dar al usuario final una completa gama de productos de alta fiabilidad.



Abrir los ojos,

entrar en el lugar de trabajo equipado con la serie Essence, te dará una completa satisfacción, concretamente durante el horario laboral.

En primer lugar

La serie Essence recoge todo lo que un auténtico Chef de cocina requiere porque la extensa gama, contribuye a lograr los mejores resultados.

Después

perché The Essence è una scelta talmente ponderata e solida, affidabile e sicura, che non teme confronti.

Apoyando las ventajas

Un personal profesional, para garantizar flexibilidad en el tiempo de entrega, rápida y eficaz asistencia post-venta, simplemente para ofrecer el valor añadido a nuestros productos.

Finalmente

La línea Essence es el ingrediente ideal para una cocina única como consecuencia a varios factores de calidad que pueden hacer de un chef profesional un cocinero único.



Gama de cocina a medida

Para estar más cerca del Chef y de las exigencias del mercado que cada día son mayores, LAINOX ofrece su probada experiencia en proyectos en los que no han existido límites.

LAINOX desea satisfacerle y ganar su confianza con el principal objetivo de llevar a cabo su exclusivo proyecto de cocina.







ESSENTIAL
INGREDIENTS

LAINOX[®]
Cooking System

Lainox - ALI S.p.A. Via Schiaparelli 15 - Z.I. S.Giacomo di Veglia - 31029 Vittorio V. (TV) - Italy
Telefono (+39) 0438 9110 | Fax (+39) 0438 912300

www.Lainox®.it