

Hornos mixtos y convección

LAINOX®

frigicoll



CONSUMO
ENERGÉTICO
REDUCIDO



CALIDAD:
EXCELENCIA
GASTRONÓMICA



DISPOSITIVOS
INTELIGENTES



INTUITIVOS/
FÁCIL USO



DISEÑO
ELEGANTE Y
DE CALIDAD



Cajón smoke



Zócalos laterales



Filtro



Sonda de aguja



Cajones portadetergentes



Panel de mandos

5 razones porque usar Nabook



Recetas

Nabook te permite crear, organizar y guardar tus recetas personales y acceder a la base de datos de cientos de recetas presentes en el Cloud Lainox. Además te ofrece la posibilidad de compartir tus recetas con otros usuarios Nabook o exportarlas para compartirlas con quien quieras.



Lista de la compra

Organiza tu compra de manera inteligente. Con Nabook no existe posibilidad de despistes o errores en la gestión de las listas de la compra, porque te proporciona siempre la lista exacta de lo que necesitas para realizar la receta o el menú, evitando así costosos desperdicios.



Menú

Tienes la posibilidad de planificar tus menús e imprimirlos seleccionando, entre las plantillas disponibles, la más adecuada para la ocasión.



Configurar y sincronizar

Si posees Naboo, a través del portal Naboo puedes configurar desde remoto todos tus dispositivos y sincronizar tus recetas.



Costes de los alimentos

Para gestionar de la mejor manera posible tu negocio y optimizar tus ganancias, Nabook te ofrece la posibilidad de obtener exactamente los costes de los alimentos de tus recetas y tus menús.

UN HOMENAJE PARA TI QUE ERES UN CHEF



Gracias al Cloud tendrás a disposición Nabook, tu asistente virtual que Lainox pone a disposición, de forma gratuita, a todos los chefs, que posean o no un Device Naboo.

Con Nabook puedes gestionar tu negocio, organizando tus recetas y tus menús, gestionar los costes de los alimentos y las listas de la compra. Además es posible configurar desde Nabook tus Device y sincronizar tus recetas con todos tus Naboo (más información en nabook.cloud).



LAINOX **máximas prestaciones, alto rendimiento**



LAINOX. Hornos profesionales para cocinas de última generación.



Amplia gama

La gama más amplia del mercado.



Reducción de consumo eléctrico

Y por lo tanto, el gasto.



Cocción de calidad

Recetas disponibles en la nube.



Garantiza resultados impecables.



Fácil manejo

Diversidad de funciones:

- Buscar recetas.
- Ver menús.
- Crear y organizar carpetas para las recetas personales.
- Multinivel.
- Just in Time.



Limpieza automática

Reducción del esfuerzo y tiempo del cocinero.



Multigrill Bandejas Gastronorm

Lista de precios

Modelo	Acabado	Altura	2/3 GN	1/1 GN	2/1 GN	
			(352 x 325 mm)	(530 x 325 mm)	(530 x 650 mm)	
			Código	Código	Código	
Rejilla	Acero Inox X	-	X2300	X1100	X2100	
Bandeja lisa	Acero Inox T	20 mm	T2302	T1102	T2102	
		40 mm	T2304	T1104	T2104	
		65 mm	T2306	T1106	T2106	
Bandeja perforada	Acero Inox F	20 mm	F2302	F1102	F2102	
		40 mm	F2304	F1104	F2104	
		65 mm	F2306	F1106	F2106	
		100 mm	-	F1110	F2110	
		150 mm	-	F1115	F2115	
Plancha aluminio acum. calor	Lisa/Rallada AP	-	-	APLR11	-	
Bandeja esmaltada	S	20 mm	-	S1102	S2102	
		40 mm	-	S1104	S2104	
		65 mm	-	S1106	S2106	
Cesta red metalica	Acero Inox R	1 Kg	R230	R1104	-	
		3 Kg	-	-	R2104	
Bandeja aluminio teflonada antiadherente	Lisa ATL	-	ATL23	AT11	-	
Bandeja aluminio teflonada antiadherente	Perforada ATF	-	ATF23	AF11	-	
Bandeja aluminio teflonada antiadherente	Teflonada AT	20 mm	AT230	AT02	-	
		40 mm	-	AT04	-	
		65 mm	-	AT06	-	
Rejilla para verduras	Aluminio GV	-	GV230	GV110	-	
Rejilla para pinchos de 52 cm	Acero Inox GS	-	-	GS111	-	
Pincho 52 cm	Acero Inox SD	52 cm	-	SD052	-	
Rejilla para pinchos pequeños	Acero Inox GS	-	GS230	GS112	-	
Rejilla carne o pescado	GC	-	GC230	GC113	-	
Bandeja antiaherente tortillas	Aluminio TF	6 piezas	-	TF106	-	
		12 piezas	-	-	TF112	
Rejilla para pollos	Acero Inox P	4 piezas	P230	-	-	
		8 piezas	-	P1108	-	
Rejilla de chapa y teflón antiadherente		1 pieza	TF123			
		2 piezas		TF223		
		6 piezas			TF623	

Kits multigrill promocional

KIT RESTAURANTE: (SG11C)

MSK11R

KIT RESTAURANTE: (SG11L)

MSK21R

1 x SG11C / SG11L



SPEEDY GRILL

Parrilla especial para cocción de carnes y pescados. Introducción lado corto. Aleación de aluminio especial con tratamiento antiadherente de tres capas.
1/1 GN

2 x AT11



FINGER GRILL

Bandeja antiadherente, con lados abiertos. aluminio revestido con teflón.
1/1 GN - LISA

1 x S1102



STEW PAN

Bandeja esmaltada. aleación metálica, revestimiento de cerámica.
1/1 GN - h 20 mm

1 x R1104



FRY BASKET

Cesta de red para prefritos. Acero inox.
1/1 GN - 1,5 kg

1 x GV110



SQUARE GRILL

Parrilla especial para cocción de verduras. Aluminio.
1/1 GN

KIT SUPERMERCADO / GASTRONOMÍA (SG11C)

MSK11S

KIT SUPERMERCADO / GASTRONOMÍA (SG11L)

MSK21S

1 x SG11C / SG11L



SPEEDY GRILL

Parrilla especial para cocción de carnes y pescados. Introducción lado corto. Aleación de aluminio especial con tratamiento antiadherente de tres capas.
1/1 GN

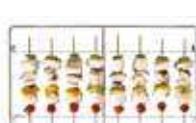
2 x PS1108



SPEEDY CHICKEN

Bandeja especial antiadherente para pollos. Aleación de aluminio especial con tratamiento antiadherente de tres capas.
H 145 mm - 1/1 GN - 8 pz

1 x GS112



SKEWER GRILL 23

Cocción de brochetas carnes y pescados. Acero inox.
1/1 GN - largo brochetas 23 cm

1 x GV110



SQUARE GRILL

Parrilla especial para cocción de verduras. Aluminio.
1/1 GN

2 x AT11



FINGER GRILL

Bandeja antiadherente, con lados abiertos. Aluminio revestido con teflón.
1/1 GN - lisa

Hasta 98 pollos en tan solo 35 minutos*

*Pollos de 950g



Speedy Chicken

Mod. PS1108

Asado perfecto simultáneo en ambos lados

Reduce hasta un 25% del tiempo respecto a una parrilla tradicional



Speedy Grill

Mod. SG11C (apertura longitudinal)

Mod SG11L (apertura transversal)