



Z Vami že od leta 1993!
www.saksida-inox.si



KONVEKCIJSKE IN PARNO-KONVEKCIJSKE PEČI

Modeli Ready, Sapiens in Naboo



**Konvekcijska pečica READY REC
z elektromehanskim M displejem**

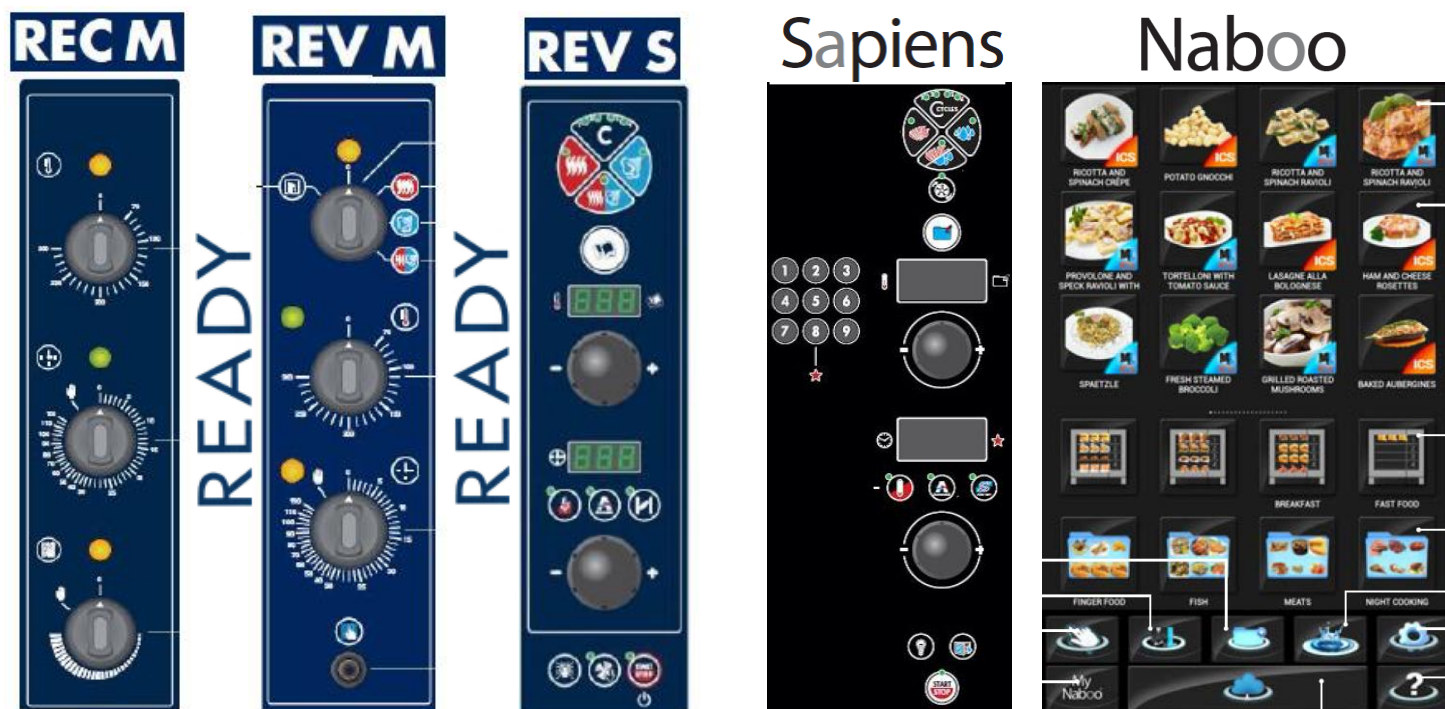


**Parno-konvekcijski izvedbi READY REV z elektro-mehanskim M
ali digitalnim S displejem**



**Parno-konvekcijski izvedbi SAPIENS IN NABOO z digitalnim elektronskim displejem
ali digitalnim elektronskim displejem občutljivim na dotik »TOUCH SCREEN« s povezavo do spleta.**





Nove linije konvekcijskih in parno-konvekcijskih peči **LAINOX READY** in **LAINOX SAPIENS** ter **LAINOX NABOO** so oblikovali najboljši inženirji skupaj s kuharji iz celega sveta na osnovi dolgoletnih izkušenj pri pripravi živil. Nastali sta liniji polni inovativnih in znanstvenih rešitev, kjer je tehnologija v službi tistih, ki delajo v kuhinji.

READY linijo odlikuje enostavno rokovanje, zanesljivi kuharski rezultati, učinkovita uporaba in popolna izkoriščenost aparata. Vsak korak v procesu obdelave živil je bil podrobno analiziran in najdena je bila ustrezna rešitev za doseg odličnih rezultatov pri termični obdelavi živil. Da bi bile izpolnjene vse posebne individualne zahteve kupcev, ima linija **READY** dve grupi peči: konvekcijske pečice linije **REC** in parno-konvekcijske pečice linije **REV**. Ti dve liniji lahko zadovoljita mnoge gostinske stile v življenju profesionalnih kuharjev, kjer se prepletata tradicija in lastni stil v kuhinji.

Novi inovativni liniji peči **SAPIENS** in **NABOO** sta zamenjali izredno popularno linijo parnokonvekcijskih peči **HEART GREEN**. Novi liniji združujeta vse prednosti starejše linije, ob tem pa predstavljata še mnogo novosti. **SAPIENS** in **NABOO** parnokonvekcijske peči predstavljajo najnovejše in tehnološko najbolj dovršene modele, ki jih lahko ponudi podjetje Lainox in ki so v samem svetovnem vrhu po svoji inovativnosti. Nizka poraba energije in vode, manj dodajanja začimb, uporaba naprednih funkcij, fleksibilnost in visoka kvaliteta izdelave še tako zahtevnemu kuharskemu mojstru omogoča popolno svobodo pri pripravi jedi na hiter in ekonomičen način.

Vse peči so lahko dobavijo v električni ali plinski izvedbi s številnimi dodatnimi funkcijami, kot je na primer ročni tuš, avtomatski pralni sistem, USB ključek, multi-točkovna sonda, na dotik občutljiv displej s povezavo do spleta, nevtralni ali ogrevani podstavki, različni GN pladnji (odvisno od modela). Peči so različnih velikosti od kapacitete 4 GN 1/1, pa vse do velikosti 40 GN 1/1.

Firma Saksida d.o.o. je zastopnik Lainox peči od leta 1993 in ima bogate izkušnje na tem področju. Naši izvajalci imajo diplome iz Lainox podjetja, kjer se letno udeležujejo usposabljanj in tako skrbijo, da vam ustrezno svetujejo in ponudijo najboljšo izkušnjo s pečjo.



Konvekcijske peči REC Ready



REC 023 M 4 x 2/3 GN



REC 051 M 5 x 1/1 GN



REC 071 M 7 x 1/1 GN



REC 101 M 10 x 1/1 GN

Elektro-mehanski pregleden in enostaven displej s stikali za nastavitve temperature od 70°C pa vse do 300°C, stikalo s timerjem za nastavitve časovnega delovanja pečice do 120 minut, lučke ob stikalih pa jasno simbolizirajo delovanje pečice. Prav tako je mogoče nastaviti ročno stopnjo vlaženja živila, ki se nato avtomatsko vzdržuje v komori. Z gumbom za izpust pare iz komore pa omogočite hitro ohlajanje komore ob koncu uporabe peči za hitrejše čiščenje. Peč ima prav tako lučko za osvetlitev komore.

ČAS DELOVANJA
s pomočjo timerja nastavljen do 120 minut
kontinuirano delovanje

FUNKCIJE KUHANJA
konvekcija 70°C do 300°C
konvekcija z ročnim vlaženjem

Ročna, mehanska nastavitve
vlaženja živila, ki se nato
avtomatsko vzdržuje v komori,
glede na nastavitve.



Parno-konvekcijske peči REV Ready Lainox



REV 051 M 5 x 1/1 GN



REV 071 M 7 x 1/1 GN



REV 101 M 10 x 1/1 GN

Elektro-mehanske komande s stikalom za nastavitve funkcije delovanja peči (para, kombinirano delovanje ali konvekcija), stikalom za nastavitve temperature od 70°C do 300°C in stikalom za nastavitve časovnega delovanja pečice do 120 minut. Plošča je prav tako opremljena s stikalom za ročno vlaženje, stikalom za izpust pare iz komore, stikalom za osvetlitev komore in lučkami, ki prikazujejo delovanje peči.

FUNKCIJE DELOVANJA PEČI
konvekcija 70°C do 300°C
kombinirano delovanje 70°C do 300°C
para 70°C do 100°C

TIIMER
časovno omejeno delovanje do 120 minut
kontinuirano neprekinjeno delovanje

READY
by LAINOX



REV 051 S 5 x 1/1 GN

Digitalne elektronske komande s stikalom in diodami za prikaz in izbiro cikla, hitrim stikalom za dostop do receptov, dvema alfanumeričnima displejema, funkcijo AUTOCLIMA z AUTOREVERSE funkcijo ventilatorja, funkcijo samodijagnoze sistema polavtomatskim pralnim ciklom in stikali za vlaženje, nastavitve delovanja ventilatorja, izpustom pare iz komore in osvetlitev komore.



REV 071 S 7 x 1/1 GN

FUNKCIJE DELOVANJA PEČI
konvekcija z AUTOCLIMO 30°C do 300°C
kombinirano delovanje z AUTOCLIMO 30°C do 300°C
para 30°C do 130°C (nizka temperatura, atmosferska temperatura in temperatura pod pritiskom)

READY
by **LAINOX**



REV 101 S 10 x 1/1 GN

NAČIN DELOVANJA
avtomatsko z zagonom prednastavljanih programov
možnost izbire 99 lastnih shranjenih receptov
časovno omejeno ali s pomočjo sonde kontinuirano neprekinjeno delovanje

OPCIJE
avtomatski pralni sistem
središčna sonda
dvostopenjska moč ventilatorja

Glavne funkcije peči Ready



Izboljšano izogrevanje



Ročni tuš



Zaobljeni robovi



USB ključek



Razmik med vodili



3-stopenjski avtomatski sistem pranja



Vrata z dvojno zasteklitvijo



Ergonomični ročaj in odpiranje vrat do 180°



Funkcija AUTOCLIME za avtomatsko vzdrževanje vlage v komori



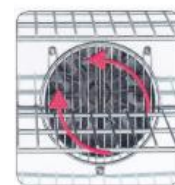
Številne funkcije priprave živil od konvekcije, kombi funkcije do dela s paro, regeneracijo in uporabo AUTOCLIMA funkcije



Multitočkovna sonda za merjenje središčne temperature živila



Enostavni in pregledni digitalni displeji



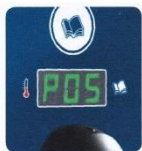
Funkcija AUTOREVERSE ki samodejno spreminja smer vrtenja ventilatorja



Hiter umik vlage iz
komore pri pečenju



Hiter dostop do
receptov



Avtomatska ali manualna izbira programov
Shranjevanje lastnih receptov in delo v ciklih



Večstopenjski ventilator
za pripravo pekarskih izdelkov

Parno-konvekcijske peči Sapiens in Naboo Lainox

LAINOX
DEVICE FOR COOKING

Sapiens



071



101



072



102



201



202

Naboo



071



101



072



102



201



202

Inovativna oblika komore peči SAPIENS in NABOO optimizira pretok in kroženje vročega zraka. Peči lahko imajo vgrajen inovativni avtomatski pralni sistem z uporabi trdih čistil. Dvojna zasteklitev zmanjšuje izgubo toplote, vrata se odpirajo s pritiskom, za kar ne potrebujemo uporabe prstov, odpro se do kota 180°C in tako omogočajo večji komfort. Pečica omogoča uporabo multitočkovne ene ali več sond premera 1mm ali 3 mm. Peč je v inox konstrukciji. Higienična notranjost je brez utorov z lučko v komori in dnom pečice z naklonom za odtok kondenza. Vgrajen je lahko digitalni na dotik občutljiv zaslon s povezavo do spleta z slikovnimi simboli živil. Možnost ročnih in avtomatskih nastavitev priprave živil, funkcija priprave živil s paro do 130°C, vročim zrakom do 300°C in kombiniranim delovanjem. Funkcija AUTOCLIME omogoča avtomatsko regulacijo vlage. Možnost shranjevanja lastnih receptov in prilagajanje že obstoječih. Avtomatska sprememba smeri vrtenja rotorja in nastavitev hitrosti delovanja ventilatorja. Funkcija priprave hrane preko noči, regeneracija, hrustljivo živilo, oddaljevanje, vzhajanje, grill z dimljenjem in mnogi drugi specialni programi omogočajo popolni nadzor nad delom v kuhinji. Omogočeno je avtomatsko predgretje komore in možnost hitrega ohlajevanja komore. Datanke funkcije kot so multitočkovna sonda, vgrajen generator sveže pare, diagnostika za merjenje vodnega kamna in njegovo odstranjevanje, funkcija HACCP za dokumentiranje podatkov s pomočjo USB ključka, funkcija diagnosticiranja peči v primeru napak in številne druge postavljajo peči SAPIENS in NABOO v sam vrh. Na voljo so električni in plinski modeli od 7 do 40 pekačev GN 1/1.



30 - 300°C

Priprava s pomočjo konvekcije



30 - 130°C

Kuhanje s pomočjo pare



30 - 300°C

Kombinacija delavanja
vroč zrak in para



"Fast Dry" funkcija

Zahvaljujoč patentirani funkciji "Fast Dry" imajo živila, ki se cvrejo, gratinirajo, pečejo ali so iz žara, pravo mero hrustljivosti (kruh, meso, krompir, slaščice). To velja tudi pri polni obremenjenosti komore. Vedno enaki rezultati brez razlik.



6 SPEEDS

Nastavljiva hitrost in
smer ventilatorja

Autoclima



Funkcija avtomatsko vzdržuje pravilno klimo v komori glede na živilo. S tem je onemogočeno izsuševanje živila ali nasprotno, da bi bilo živilo po obdelavi še surovo. Živilo je ob koncu mehko in sočno s polnim okusom. Vlaga se živilu avtomatsko dodaja ali odvzema.

Multilevel and JIT

Priprava različnih
živil v enem procesu

Funkcija omogoča termično obdelavo različno velikih živil, ki potrebujejo tudi različno dolg čas obdelave.

Vacuum packed

Vakuumski recepti

Več kot 20 receptov za vakuumsko obdelavo živil.

Leavening



Vzhajanje

Občutljiva in natančna funkcija za vzhajanje pekarskih in slaščičarskih izdelkov.

Odlični rezultati čiščenja



SCS SOLID CLEAN SYSTEM



"Multipoint" večtočkovna sonda

Prepričajte se, da je živilo pravilno termično obdelano tako zunaj, kot v sredici. Uporabite tritočkovno sondo za velike kose živil in preverite temperaturo živila na treh različnih točkah. Vedno zanesljiva izbira.



Nova 4 delna večtočkovna sonda "4-Core Multiprobe"

Zahvaljujoč novi sondi, je sedaj možno preverjati temperaturo sredice 4 živil različnih vrst in velikosti. (vložen patent)

ECOSPEED funkcija glede na obremenitev peči vedno znova optimizira dovod energije in konstantno preverja nastavljeno temperaturo delovanja, ki ne variira. S tem se zmanjša nepotrebno dogrevanje in poraba energije.



Patentiran **GREEN FINE TUNING** z novim vgrajenim modularnim gorilnim sistemom in učinkovitim izmenjevalnikom toplote zmanjša tako porabo energije, kot tudi izločanje plinov v okolje.

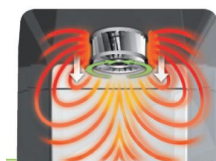


Vakuumsko kuhanje in priprava živil čez noč

ECOVAPOR sistem pripomore k zmanjšani porabi tako vode, kot tudi porabljene energije, zahvaljujoč avtomatski kontroli in uravnavanju nasičene pare.



HIGH EFFICIENCY DESIGN oziroma visoko učinkovit design notranje komore v trapezoidni obliki z dvosmernim vgrajenim ventilacijskim sistemom, omogoča krajše cikle termične obdelave živil in s tem prihranek na času in porabljeni energiji.



Regeneration

Regeneracija

Vedno optimalna temperatura in vlaga s funkcijo pogrevanja živila.

Hold

Vzdrževanje

Funkcija vzdrževanja določene temperature in vlage po koncu termične obdelave živila.

Thawing

Odmrzovanje

Očiten prihranek časa s funkcijo hitrega odmrzovanja živila.

Inovativne funkcije peči Sapiens in Naboo Lainox



Inovativni na dotik občutljiv zaslon, povezan s spletom in Lainox oblakom, kjer se shranjujejo številni recepti iz vsega sveta. Informacije pa so dostopne le z enim klikom na ikono živila

Lainox kuharski mojstri povezani v veliko svetovno skupnost

Ko peč postane zanesljivi proaktivni partner pri pripravi raznovrstnih jedi



Uporaba trdih čistil je varna in enostavna proces je popolnoma avtomatiziran, večstopenjsko pranje omogoča izjemne rezultate brez predhodnega razmaščevanja

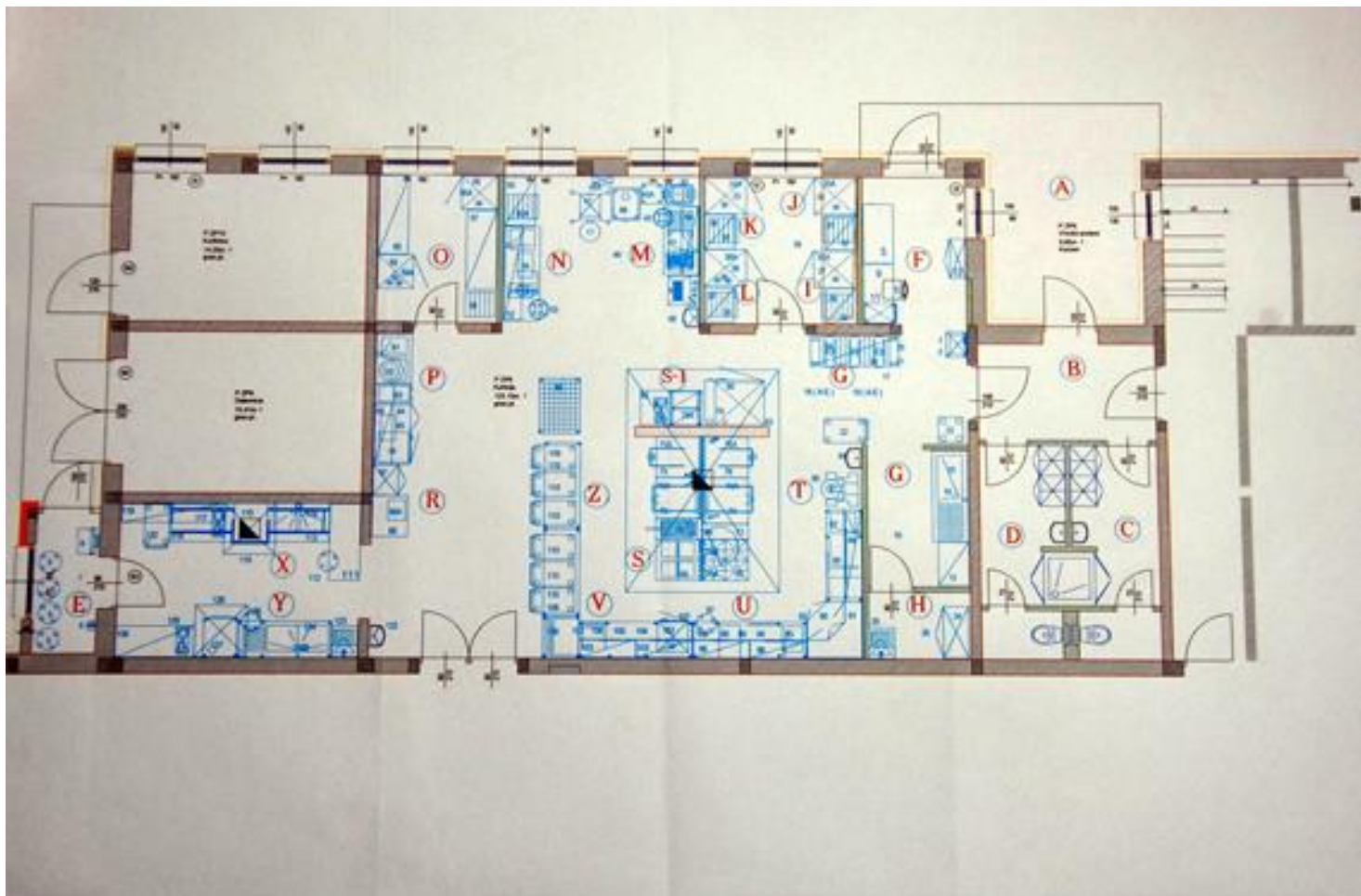


Omogoča hitrejše kuhanje težkih živil kot so jajčne testenine, repa, blitva... s pomočjo doziranja dovolj velike količine pare v komoro



Brezročno odpiranje vrat z dotikom

Projektiranje tehnologije v kuhinji



Od leta 1993 smo opremili na ključ preko 450 kuhinj po celotni Sloveniji!

Na voljo so konvekcijske in parno-konvekcijske peči različnih dimenzij, moči in blagovnih znamk. V tej brošuri so predstavljeni le nekateri izmed modelov. Za vse stroje smo direktni uvozniki. Vsi aparati imajo CE standard in konformitetno izjavo. Za določen tip aparata nas kontaktirajte in pripravili vam bomo ponudbo po vaših željah.

Podjetje Saksida d.o.o. je družinsko podjetje, ustanovljeno leta 1993. Ves ta čas smo prisotni na slovenskem trgu s prodajo domače in tuje gostinske opreme. Izvajamo tudi projektiranje in servis. Od leta 1993 smo uspešno zaključili in opremili na ključ preko 450 objektov po celotni Sloveniji. Našo ostalo ponudbo si oglejte na spletni strani www.saksida-inox.si



SAKSIDA
inženiring gastro opreme, d.o.o.

Tel./Fax: 02/623-13-44

GSM: 041/617-885

E-mail: saksida@trler.net

<http://www.saksida-inox.si>

SPODJETJEM SAKSIDA DO NASMEHA V KUHINJI

Vse avtorske pravice pridržane SAKSIDA d.o.o. Slike so simbolične. Pridržujemo si pravico do sprememb brez predhodne najave.
Oktober 2014.

Na prodaj 28 • 2354 Bretnica / MB • Slovenija

Izvajamo projektiranje, prodajo in servisiranje profesionalne kuhinjske opreme za velike sisteme kuhinj

Registracija Okrožno sodišče Maribor • Št. reg. VI. 10203300 • Matična št. 5379962 • Osn. kapital 8.771,00 EUR • ID za DDV SI25316745
TRR 051008013772828 (ABANKA VIPA d.d.)