



PUFF
EASY BAKING

HR

LAINOX®

Za vašu slastičarnicu



Za vašu pekaru





PUFF

Učinkovit i pouzdan partner za vaše žarište, laboratorij ili prodajno mjesto.

Iz Lainox istraživanja u proučavanju protoka vrućeg zraka nastao je **PUFF**, opremljen novim sustavom **Bake Air Control**, koji uvijek jamči savršenu ujednačenost kuhanja.

Osjetljivi proizvodi kao što su dizani proizvodi, zahvaljujući **Autoclima** i promjenjivoj brzini ventilacije, uvijek će biti savršeno pečeni i s pravim stupnjem tamnjenja.

Jednostavan i intuitivan, s tehnologijom **One Touch**, jednim dodirom možete birati između mnogih unaprijed postavljenih i naširoko testiranih recepata s najboljim rezultatima.

Sa standardnom WI-FI vezom možete pristupiti **Lainox oblaku Nabook** (potpuno besplatno) kako biste bolje organizirali svoje poslovanje, bilo da ima jednu jedinicu ili više, kao što je lanac prostorija; **mogu se sinkronizirati i povezati s istim računom.**



044



064



084

Modeli	Napajanje	EN kapacitet komore (mm)	Međuosovinski razmak (mm)	Električna snaga (kW)	Apsorpcija (A)	Vanjske dimenzije (L x Š x V mm)	Priključni napon *
PFEN044		4 x (600x400)	90	7,25	11	777 x 744 x 722	3N AC 400V - 50 Hz
PFEN064		6 x (600x400)	90	12,5	18	777 x 744 x 887	3N AC 400V - 50 Hz
PFEN084		8 x (600x400)	90	14,5	22	777 x 744 x 1097	3N AC 400V - 50 Hz

* posebne frekvencije i naponi na zahtjev

KARAKTERISTIKE

NAČIN KUHANJA

- Ručno kuhanje s tri načina kuhanja: konvekcija od 30 °C do 260 °C, para od 30 °C do 130 °C, kombinirano od 30 °C do 260 °C.
- Autoclima® - sustav koji automatski upravlja savršenom klimom u komori za kuhanje.
- Multilevel plus - dijeljenje višerazinske funkcije na svakoj polici omogućuje udvostručenje proizvodnog kapaciteta (patentirano).
- Načini kuhanja na više razina i JIT kuhanja.
- Programabilni način rada: mogućnost programiranja i pohranjivanja recepta s njegovim postupcima kuhanja u automatskom slijedu (do 15 ciklusa), dajući svakom programu vlastiti naziv, fotografiju i podatke o receptu.
- ICS (Interactive Cooking System) automatski sustav kuhanja za talijanske i međunarodne recepte, zajedno s povješću, sastojcima, dodacima za kuhanje, postupkom, automatskim programom kuhanja i fotografiskom prezentacijom jela.

POVEZIVOST NA LAINOX CLOUD - WI-FI ILI ETHERNET

- Sustav upozorenja za automatsko ažuriranje softvera.
- Daljinska dijagnostika putem nabook portala od strane lainox servisnih centara.
- Kontinuirani HACCP nadzor čak i na daljinu putem NABOOK portala.
- Sinkronizacija uređaja spojenih na isti račun (patentirano).
- Organizacija popisa za kupnju koja se može izvesti u word formatu.
- Izračun troškova hrane za recepte i jelovnike po jednoj porciji.
- Izrada jelovnika s izračunom kalorija i alergena, s prilagođenim izgledima ispisa.
- Izravan pristup s uređaja za kuhanje bazi recepata, s mogućnošću preuzimanja (patentirano).
- Izrada recepta, upotpunjena sa sastojcima, postupkom i ilustrativnom fotografijom.

KONTROLNA OPREMA

- Praćenje i kontrola učinkovitosti i održavanje vanjskog omekšivača vode (opcija omekšivača).
- LED osvjetljenje komore za kuhanje male potrošnje. Optimalna vidljivost na svim točkama komore za kuhanje. Neutralno svjetlo koje ne mijenja izvorne boje proizvoda.
- Ecovapor - sa sustavom ecovapor postiže se jasno smanjenje potrošnje vode i energije zahvaljujući automatskoj kontroli zasićenosti pare u komori za kuhanje.
- Ecospeed - ovisno o količini i vrsti proizvoda, pećnica optimizira i kontrolira opskrbu energijom, uvijek održava pravu temperaturu kuhanja, izbjegavajući oscilacije.
- Funkcionalna provjera samodijagnostike prije početka uporabe, s opisnom i zvučnom signalizacijom svih anomalija.
- Energy monitor - praćenje potrošnje energije, plina, vode i deterdženta.
- Predispozicija za SN sustav optimizacije energije (opcija).
- Mogućnost podešavanja da se kombi isključi na kraju programa automatskog pranja.
- USB veza za preuzimanje HACCP podataka, ažuriranje softvera i prijenos/preuzimanje programa za kuhanje.
- Kontrola temperature u jezgri proizvoda sa sondom za detekciju u 4 točke (opcija).
- 2 brzine ventilatora, smanjena brzina aktivira smanjenje snage grijanja. Za određene postupke kuhanja, brzina se može podesiti povremeno.
- Početak kuhanja odgođen unutar programabilnog vremena.
- Jednostavan pristup programabilnim korisničkim parametrima za prilagodbu postavki opreme.
- Paralelna kontrola temperature komore i jezgre, delta t sustav.
- Autoreverse (automatska inverzija smjera vrtnje ventilatora) za savršenu ravnomjernost kuhanja.

KONSTRUKCIJA

- Vrata s rotacijskom bravom.
- Dvostruki priključak za dovod vode (normalan i omešan).
- Posuda koja skuplja kondenzat ispod vrata i odvodi ga izravno u odvod, čak i kada su vrata otvorena.
- Nova adaptivna prednja brtva pećnice u obliku lastinog repa sa sklopom za blokiranje, od silikonske gume otporne na toplinu i starenje, i lako zamjenjive.
- Komora za kuhanje od nehrđajućeg čelika 18/10 AISI 304 debljine 1 mm, prešana, potpuno zaobljenih rubova širokog radiusa za optimalan protok zraka i lakše čišćenje.
- Deflektor koji se može otvoriti za jednostavno čišćenje odjeljka ventilatora.
- Prilagodljive šarke vrata za optimalno brtvljenje.
- Unutarnje staklo s otvorom za knjigu za jednostavno čišćenje i održavanje.
- Vrata s dvostrukim stražnjim ventiliranim kaljenim stakлом, sa zračnim rasporom i unutarnjim stakлом koje reflektira toplinu za manje toplinskog zračenja prema operateru i veću učinkovitost.
- Savršeno glatka i vodonepropusna komora.

RAD

- Trenutačni prikaz HACCP grafikona u ICS kuhanju.
- 7-inčni kapacitivni LCD zaslon u boji visoke razlučivosti, s izborom funkcija "touch screen".
- Inteligentno prepoznavanje recepata u mapama na više razina.
- Organizacija recepata u mape s pregledom, dajući svakoj mapi vlastiti naziv.
- Pokretanje "One Touch" automatskog kuhanja (ICS).
- Zaslon koji se može konfigurirati prema potrebama korisnika, stavljajući u prvi plan programe koje korisnik najčešće koristi.

ELEKTRIČNI RAD

- Sustav grijanja komore za kuhanje pomoću oklopnih električnih otpornika od nehrđajućeg čelika.

SIGURNOSNA OPREMA

- Mehanička mikrovrlata.
- Ventilirani sustav hlađenja komponenti, s elektronički kontroliranim prikazom prekomjerne temperature.
- Samodijagnoza s inteligentnim prikazom anomalija.
- Elektronička kontrola za signalizaciju nedostatka vode.
- Sigurnosni prekidač motora.
- Sigurnosni limitator temperature u komori za kuhanje.

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

- Ručni sustav pranja s vanjskim tušem (tuš opcionalno).
- Automatski sustav pranja LCS (Liquid Clean System) s integriranim spremnikom i automatskim doziranjem.
- 7 automatskih programa pranja, bez potrebe za prisutnošću operatera nakon pokretanja: Ručno - Ispiranje - Meko - Tvrdo - Tvrdo Plus - Eko - Roštilj.
- Jednostavno vanjsko čišćenje zahvaljujući savršeno glatkim površinama od nehrđajućeg čelika i stakla te IPX3 klasi zaštite od vodenog mlaza.

INSTALACIJA I OKOLINA

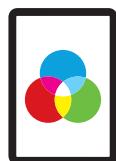
- 100% reciklabilna ambalaža.
- Postotak recikliranja proizvoda: 90%.
- Certifikati: Kvaliteta ISO 9001 / Sigurnost ISO 45001 / Okoliš ISO14001.

Dodatne informacije možete pronaći u tehničkim podacima pojedinih modela.

TEHNIČKI PODACI



LCS automatski sustav pranja s 100% tekućim deterdžentom u recikliranom ulošku, umetnuta u određeni odjeljak



7-inčni kapacitivni LCD zaslon u boji visoke razlučivosti, s izborom funkcija "touch screen" smještenih na ploči vrata.



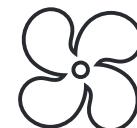
Kontrola temperature u jezgri proizvoda sa **sondom za detekciju u 4 točke**, Ø 3 mm. (Opcionalno)



Sustav **Autoclima®** tvrtke LAINOX automatski upravlja savršenom klimom u pećnici. Automatska kontrola temperature i vlažnosti su uvijek idealni, ovisno o hrani koju treba kuhati.



Zahvaljujući **standardnoj WI-FI vezi**, PUFF se s pravom uvrštava u Industriju 4.0 opremu; stoga možete pristupiti oblaku Lainox Nabook, vašem virtualnom pomoćniku koji vam pomaže organizirati i upravljati svojom kuhinjom, potpuno i besplatno.



2 brzine ventilatora
Smanjena brzina aktivira smanjenje snage grijanja. Za određene postupke kuhanja, brzina se može podešiti povremeno.

POTENCIJAL KUHANJA



Mod. 044



Mod. 064



Mod. 084



Vrijeme kuhanja *

	BAGUETTE od 290 g	20 kom.	30 kom.	40 kom.
	MINI BAGUETTE od 90 g	60 kom.	90 kom.	120 kom.
	MINI SAVIJAČE	80 kom.	120 kom.	160 kom.
	KROASAN	60 kom.	90 kom.	120 kom.
	PAIN AU CHOCOLAT	48 kom.	72 kom.	96 kom.
	MUFFIN	96 kom.	144 kom.	192 kom.
	PIZZA NA KOMADE od 650 g	8 kom.	12 kom.	16 kom.
	POGAČA od 1200 g	4 kom.	6 kom.	8 kom.
	PERECI	96 kom.	144 kom.	192 kom.

* Vrijeme se odnosi na smrznute proizvode.

* Vremena se odnose na mod. 101, može varirati ovisno o veličini i/ili količini tereta.

PRIBOR



NOSAČI

Za svaki model PUFF dostupan je namjenski nosač od nehrđajućeg čelika.



USISNE NAPE

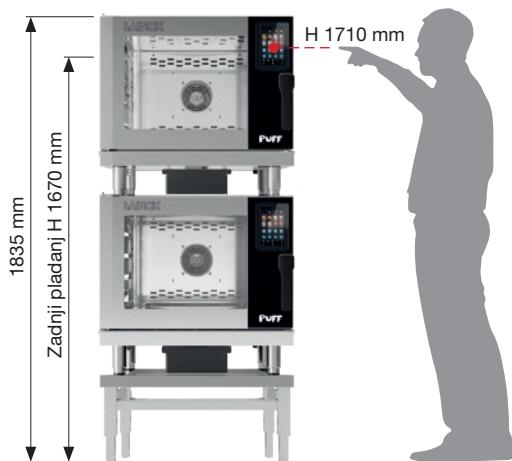
Kako bi se riješili problemi kuhaških para u otvorenim instalacijama slastičarnica i pekarnica, Puff se može opremiti punom napom od nehrđajućeg čelika Aisi 304 s labirintskim filterima koji se mogu ukloniti i prati u perilici posuda. Usisavanje s promjenjivom ventilacijom i elektroničkom kontrolom sa sustavom za smanjenje kondenzacije zraka.

Dostupan u dvije verzije, standardnoj i FLAT za one s ograničenim prostorom ispred pećnice.



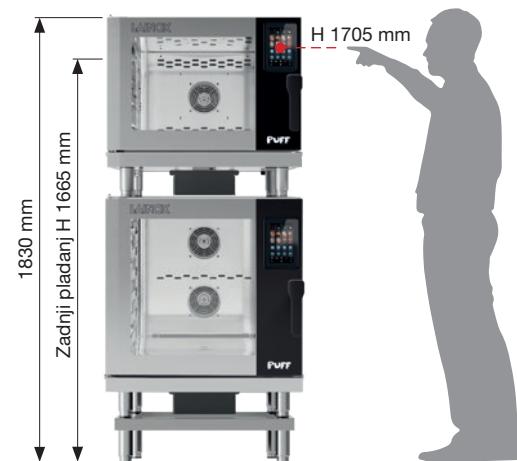
MULTIGRILL

Za uvijek savršeno kuhanje. Širok raspon ekskluzivnih Lainox dodataka specifičnih za svaku vrstu kuhanja. Dostupni u veličini EN1 (600 x 400 mm).



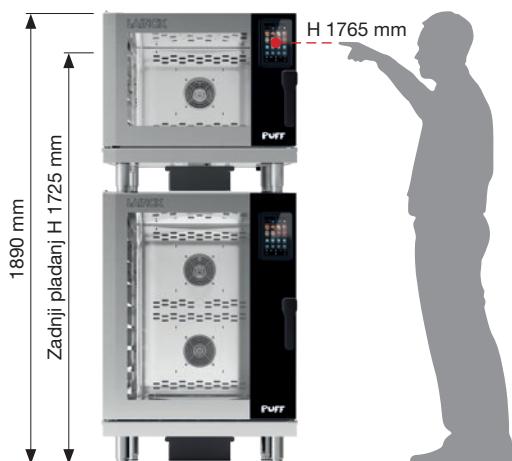
044 + 044

4 + 4 pladnja EN1
(600 x 400 mm)



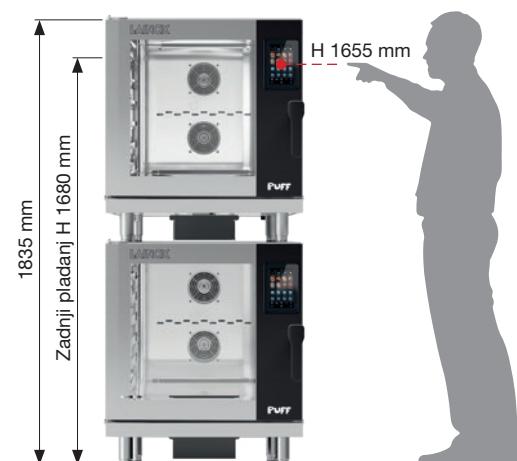
044 + 064

4 + 6 pladnja EN1
(600 x 400 mm)



044 + 084

4 + 8 pladnja EN1
(600 x 400 mm)



064 + 064

6 + 6 pladnja EN1
(600 x 400 mm)

PREKLAPANJA

Smanjeni radni prostori, a istodobno potreba za širokom diversifikacijom i kvantitetom proizvodnje?

Nema problema, rješenje se dobiva preklapanjem u sljedećim kombinacijama.

- **044+044** - 4 + 4 pladnja EN1 (600 x 400 mm)
- **044+064** - 4 + 6 pladnja EN1 (600 x 400 mm)
- **044+084** - 4 + 8 pladnja EN1 (600 x 400 mm)
- **064+064** - 6 + 6 pladnja EN1 (600 x 400 mm)

LAINOX U SVIJETU

EUROPA

ITALY italy@lainox.com	IBERIA iberia@lainox.com	FRANCE france@lainox.com	UK uk@lainox.com	EIRE eire@lainox.com	DACH dach@lainox.com
BENELUX benelux@lainox.com	SCANDINAVIA scandinavia@lainox.com	CZECH czech@lainox.com	SLOVAKIA slovakia@lainox.com	HUNGARY hungary@lainox.com	POLAND poland@lainox.com
RUSSIA russia@lainox.com	BALTICS baltics@lainox.com	CSI csi@lainox.com	GREECE greece@lainox.com	TURKEY turkey@lainox.com	BALCANS balcans@lainox.com

AMERIKA I OCEANIJA

CANADA canada@lainox.com	USA usa@lainox.com	LATAM latam@lainox.com	AUSTRALIA australia@lainox.com	NEW ZEALAND newzealand@lainox.com	
-----------------------------	-----------------------	---------------------------	-----------------------------------	--------------------------------------	--

AZIJA I AFRIKA

MIDDLE EAST middleeast@lainox.com	MALAYSIA malaysia@lainox.com	PHILIPPINES philippines@lainox.com	SINGAPORE singapore@lainox.com	CHINA china@lainox.com	THAILAND thailand@lainox.com
VIETNAM vietnam@lainox.com	HONG KONG hongkong@lainox.com	TAIWAN taiwan@lainox.com	SOUTH AFRICA southafrica@lainox.com	INDIA india@lainox.com	



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.com
www.lainox.com



an Ali Group Company



The Spirit of Excellence