

The Mix

Hornos y sistemas de cocción para la restauracion profesional



LAINOX®

La excelencia en la cocina

ES

The Mix: todas las variedades de



Lainox
un producto, una gama,
una empresa aliada de
los cocineros de todo el mundo.

Lainox

La innovación en su beneficio.

El objetivo de **Lainox** es facilitar el trabajo de los profesionales de la cocina, manteniendo inalteradas la calidad y las propiedades de las comidas en el marco de una alimentación más sana y natural. Una filosofía industrial clara y sostenida, que ha hecho de la innovación y la investigación sus puntos más fuertes. Por ello, una máquina de cocción Lainox es mucho más que un simple horno mixto. Todas estas características hacen de **Lainox** una empresa única, para la cual la mejora constante es la consigna de cada día.

La tecnología amiga.

Cada una de las máquinas **Lainox** es un producto superior, apreciado por su fiabilidad, higiene y calidad en las cocinas de todo el mundo. Gracias al uso de tecnologías avanzadas en cada fase del proceso productivo y a la realización de rigurosas pruebas de funcionamiento en el centro-cocina experimental LCA (Lainox Cooking Academy), **Lainox** asegura estándares de calidad elevados que cumplen todas las normas internacionales.

El horno mixto tecnológico.

Su excelencia está demostrada por la confianza y la predilección de cientos de miles de cocineros en todo el mundo. La larga experiencia de **Lainox**, enriquecida por el contacto directo con el usuario y por la capacidad de satisfacer, ha convertido a la empresa en un punto de referencia para la fabricación de hornos mixtos de uso profesional avanzado.



Lainox:
la excelencia en la cocina
made in Italy.

cocción en una sola máquina.



The Mix:

Lo máximo en la cocina.

The Mix, una gama absolutamente nueva por su forma, estética, tipo de cámara, capacidad y sistema de calentamiento por gas. Una gama rediseñada para obtener nuevas y mejores prestaciones. The Mix es un horno mixto manejable y fácil de utilizar que se adapta al estilo personal de cada chef. **The Mix**, ofrece varias posibilidades de trabajo, con memoria o de modo manual (versión P programable) o sólo de modo manual (versión D con mandos manuales, pero con nuevos display para visualizar mejor los valores programados).

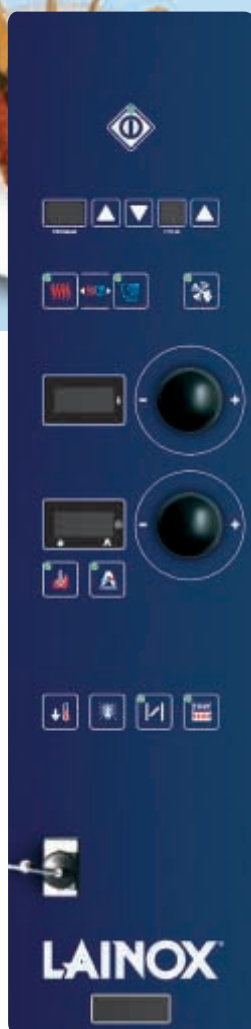
Siempre a su servicio.

Service on Line, gracias a la conexión con una red capilar de ventas y asistencia técnica, asegura la atención más rápida en cualquier situación. Si es necesario, los cocineros de Lainox colaboran con el cliente para poner en marcha los nuevos equipos. La empresa también dicta seminarios de preparación y actualización, y cursos de utilización de los hornos para aprovechar a fondo todas sus funciones.

La fuerza de un equipo que sabe hacer las cosas.

La calidad de los productos Lainox está avalada por su pertenencia al **Grupo Ali**, la compañía más importante de Europa y una de las primeras del mundo en la fabricación y distribución de equipos de restauración. Integrado por las principales empresas del sector, el **Grupo Ali** asegura a Lainox una sinergia constante en los diversos mercados.





Precisión al grado y al minuto para un uso más profesional que nunca.

Facilidad porque ayuda a elegir (88 programas de hasta 9 fases cada uno).

Su archivo personal

88 recetas en la memoria del horno.

The Mix (versión P) ofrece **la gran oportunidad de cocinar en varias fases y guardar en la memoria** recetas o programas ya realizados para repetirlos cada vez que se desee. Gran capacidad de memoria: es posible almacenar hasta **88 programas o recetas de 9 fases** cada uno. Dividir el ciclo de cocción en varias fases, que se realizarán de modo automático más tarde sin necesidad de ser controladas, permite mejorar la calidad de cocción, usar menos grasas y controlar el punto final.

La posibilidad de realizar fácilmente un archivo de trabajo se convierte en realidad: recetas propias y originales, modalidades personales, estilos y acabados ya experimentados, se pueden **archivar y recuperar** en cualquier momento para repetirlos con exactitud o para que sus ayudantes los realicen con la misma maestría.



Recetas LX: las recetas de serie

De Lainox, otra ayuda para usted

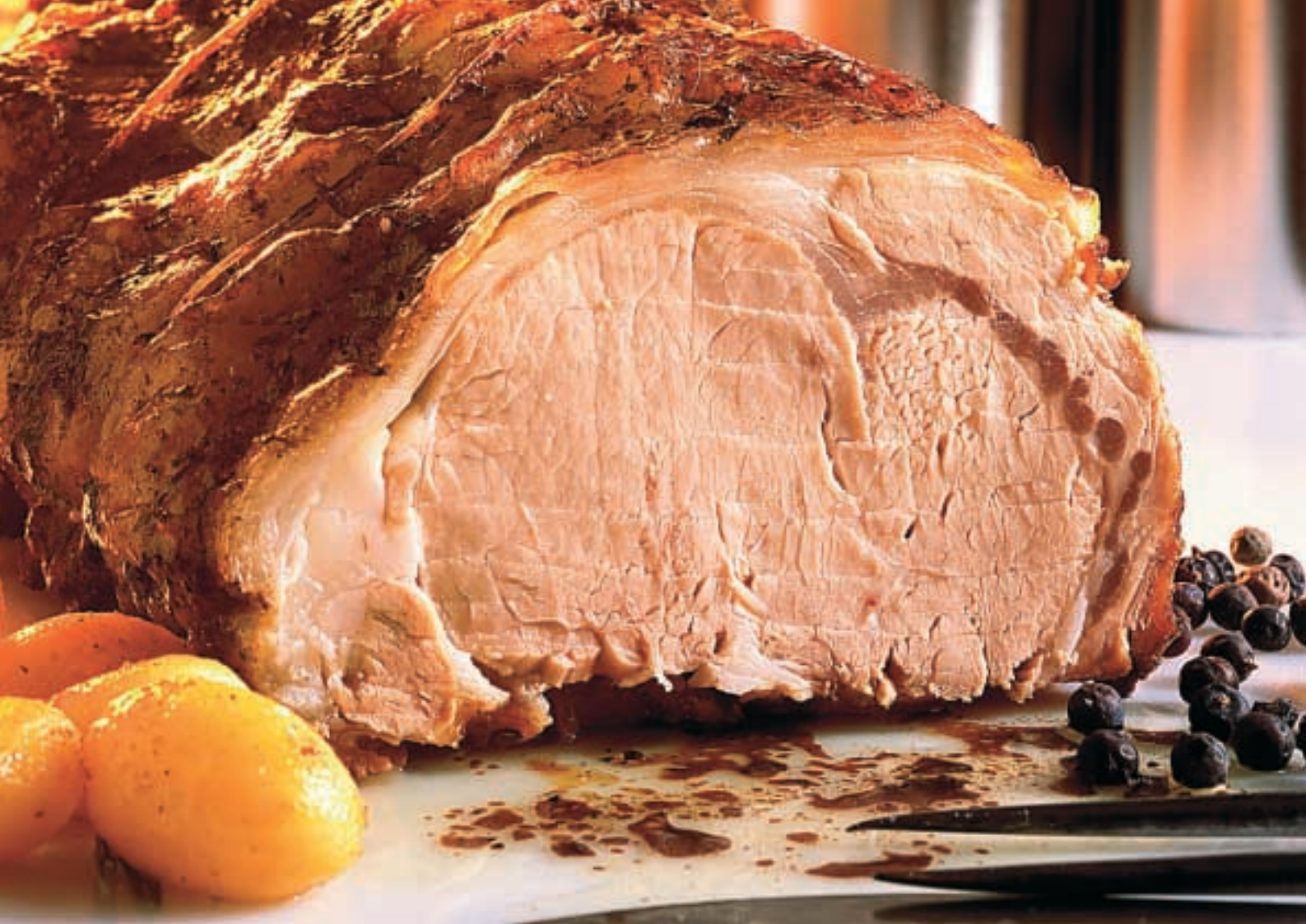
En The Mix, gracias a las **teclas ▲▼**, **podrá encontrar** y utilizar una sección especial de recetas internacionales, todas estructuradas en varias fases y **guardadas por Lainox** en la memoria del horno. Pero esto no es todo: también se incluyen modalidades especiales de regeneración en el plato o en la bandeja de cocción.

Comodidad de contar con un recetario electrónico muy fácil de gestionar.

Posibilidad de obtener un horno The Mix con numerosos programas de cocción ya cargados.

Utilidad de disponer de informaciones sobre la cocción en curso.





Sondas de distinto diámetro para distintas necesidades.

Conexión de las sondas fuera de la cámara de cocción para garantizar fiabilidad total.

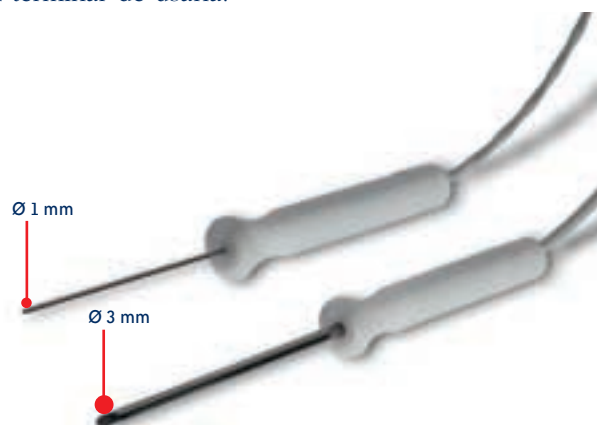


Sonda de aguja

Ciclos de cocción perfectos en todo momento.

Sonda de aguja, un dispositivo práctico y preciso que mide la temperatura en el centro de los alimentos y detiene automáticamente el funcionamiento del horno The Mix cuando se alcanza el grado de cocción programado. Gracias a la **sonda de aguja**, se obtiene un control perfecto de la cocción y del sucesivo **mantenimiento**, el cual, si es necesario, puede durar incluso varias horas.

The Mix puede utilizar una sonda de aguja de 1 mm de diámetro para piezas pequeñas o para cocción al vacío. **La conexión** para la sonda, situada **fuera** de la cámara de cocción, asegura prestaciones constantes en el tiempo porque no sufre la acción continua de las altas temperaturas y de los detergentes. Además, en la parte derecha del horno The Mix, hay un **práctico portasonda exterior** de apoyo y enganche que protege la sonda al terminar de usarla.





Autoclima®

El clima de cocción exacto para cada preparación.

Autoclima es un sistema que ahorra al cocinero la tarea de crear y mantener constante en la cámara de cocción el clima más adecuado para cada receta.

Autoclima permite realizar perfectamente cualquier preparación, controlando automáticamente la temperatura y la humedad en función del método de cocción escogido.

Ya sea que elija cocinar por convección o con ciclo mixto, obtendrá resultados inmejorables en lo que respecta a calidad y ahorro. **Autoclima** también es ideal para llevar los alimentos - previamente cocinados, abatidos y refrigerados - hasta la temperatura exacta de servicio.

Gracias a **Autoclima**, todas las preparaciones llegarán a la mesa con la temperatura, humedad y fragancia de recién horneadas.



Garantiza el mantenimiento exacto de la humedad programada.

Puede utilizarse tanto para la cocción como para la puesta en temperatura.

Elimina los controles y los añadidos de líquidos o grasas.



Autoclima se incluye en las versiones P de The Mix (salvo en los modelos 042 y 051).



Conservación del valor nutritivo de los alimentos.

Máxima digestibilidad de los alimentos cocinados.

Cocciones perfectas de los alimentos delicados.

Sin necesidad de recipientes para baño María.



Cocción con vapor

Vapor atmosférico: 100 °C.

El vapor a 100 °C cuece cualquier tipo de alimento sin necesidad de hervirlo. También proporciona grandes facilidades logísticas: no se usan ollas, hay más espacio libre y más fuegos disponibles, no hace falta escurrir, los alimentos quedan más nutritivos, más apetitosos, más naturales, con colores más vivos y, sobre todo, con menos necesidad de condimentos y sal.

Otra ventaja es que se obtienen cocciones perfectas **con menos manipulación de los alimentos**. Por ejemplo, los huevos pueden introducirse en el horno en su envase de cartón o apoyados en una cubeta: aunque se prepare una gran cantidad, la cocción siempre resulta perfectamente homogénea y con todas las cáscaras enteras.

Vapor a baja temperatura: 65/85 °C.

La cocción con vapor a **baja temperatura**, de 65 a 85 °C, reemplaza magistralmente **al baño María**. The Mix permite cocinar alimentos diferentes **al mismo tiempo** sin que se mezclen los sabores. El vapor a baja temperatura es un sistema de cocción muy importante y cada vez más necesario para quienes desean ofrecer una alimentación sana, ligera y de sabor natural.





Cocción con vapor

Vapor en vacío: 70/90 °C y sonda de aguja.

Con The Mix se puede realizar todo tipo de cocción en vacío. Esta técnica, que goza de una creciente popularidad, reduce prácticamente a cero la merma de los alimentos, precisa muchos menos condimentos y facilita la conservación del producto cocinado, el cual, tras un abatimiento de temperatura, puede mantenerse a +3 °C hasta 20-25 días.

De este modo es posible ofrecer **menús más completos** sin esfuerzo adicional y sin riesgos. La cocción en vacío se realiza con ayuda de **la exclusiva sonda de aguja Lainox**. Las sondas de aguja también pueden utilizarse fuera del horno para controlar la temperatura de los alimentos en las fuentes de servicio o en los platos.

Vapor forzado: 130 °C

La cocción con vapor forzado se utiliza como primera fase para cocinar verduras ultracongeladas o frescas con piel (patatas, nabos, remolachas, calabazas, etc.). La ventaja del vapor a 130 °C es que reduce la diferencia de temperatura que se produce en el horno cuando se introducen grandes cantidades de producto frío para cocerlos con vapor.



Exclusiva sonda de aguja.

Conservación del valor nutritivo de los alimentos.

Menos uso de condimentos y sal.

Cocción simultánea de alimentos diferentes.

Cocción de grandes cantidades de alimentos en poco tiempo.





Un combinado de ventajas.

Cocciones rápidas, sin manipulaciones ni añadidos.

Productos tiernos, jugosos y con su peso original.

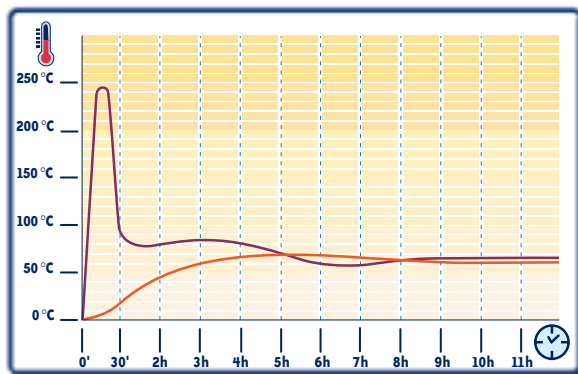
Cocción mixta

Un solo The Mix: muchas preparaciones ricas y tiernas.

El **ciclo mixto**, combinado con el exclusivo **sistema Autoclima**, permite cocinar grandes piezas y alimentos con alto contenido de humedad, como estofados, braseados, salsas, ragout de carne, albóndigas y roast beef.

La modalidad de cocción que, aprovechando las ventajas de la convección y el vapor, permite cocinar rápidamente y con **garantía de alta calidad** los alimentos que tradicionalmente necesitan tiempos de cocción prolongados, controles frecuentes o añadido de agua, grasas o jugos para evitar que se resequen.

Con The Mix se obtienen tiempos de cocción inferiores, ahorro de energía, conservación de las propiedades organolépticas de los productos, menor pérdida de peso y menos uso de condimentos y sal.



■ cámara

■ sonda

Variación de las temperaturas en la cámara y en el centro del producto.

El roast beef

The Mix y la cocción mixta: muchas preparaciones ricas y jugosas.

Cocinar carnes y mantenerlas jugosas es un objetivo difícil de conseguir. Para obtener este resultado se utiliza el ciclo mixto, con Autoclima, a temperaturas comprendidas entre 70 y 90 °C. La baja temperatura de cocción evita que la carne suelte los jugos, por lo cual queda tierna y suave.



Cocción lenta

Cocción mixta para grandes piezas, animales enteros y jamones.

Asar jamones o animales enteros exige mucho tiempo y una atención constante. Con The Mix todo esto se realiza en los tiempos muertos (**incluso de noche**) y sin ninguna pérdida de tiempo del cocinero.

Con el sistema de cocción lenta a 90/110 °C, ciclo mixto con **Autoclima** y sonda de aguja se pueden cocinar grandes piezas de carne con corteza o pieles grasas, siempre con resultados perfectos.

Pollogrill

Kit especial para asar pollos.

El kit **PolloGrill** de The Mix en combinación con el programa de varias fases prepara unos **pollos crujientes, sabrosos y digeribles** sin necesidad de añadir ningún tipo de materia grasa. Se obtiene un gusto inconfundible, pleno y rotundo, sin riesgo de que la carne se reseque o la piel se queme, con un dorado crujiente y el interior tierno y bien cocido.

Una gran ventaja radica en el **filtro catalizador** de grasas (opcional), que impide la formación de humo dentro de la cámara manteniendo limpio el ambiente de la cocina.



Piel dorada y crujiente.

Ningún añadido de grasas.

Gran productividad en poquísimos espacio.

Consulte el folleto de MultiGrill: encontrará muchos datos útiles sobre el kit PolloGrill.



Tiempos de cocción más breves.

Temperaturas de cocción más bajas.

Cocciones delicadas con ventilador a baja velocidad.

MultiGrill: bandejas y parrillas especiales para asar y freír.

Cocción por convección

Tradicional, con parrilla o pinchos, para el pan...

La **cocción por convección de The Mix** asegura mayor capacidad de utilización que los hornos de aire tradicionales. Por su gran flexibilidad, podrá cocinar con aire caliente forzado a temperaturas de 30 a 300 °C, o bien utilizar **el aire caliente forzado con Autoclima** para aquellos productos que exigen humedad en proporciones variables.

La cocción por convección también permite asar carnes y verduras **a la parrilla**, **freír** productos prefritos, **asar con pincho**, **dorar o gratinar**. Para ello Lainox propone una serie de parrillas y bandejas específicas denominadas **programa MultiGrill**.

El sistema **Autoclima** reduce notablemente la deshidratación del producto durante la cocción, manteniendo los aromas y sabores. Además, asegura un producto tierno y uniformemente cocido, con menos pérdida de peso y, por lo tanto, con posibilidad de obtener más raciones. Además, gracias a la función de **baja velocidad** del ventilador, se pueden hornear productos delicados como hojaldre, bollos pequeños, cruasanes, galletas o strudel.



The Mix



LAINOX PATENTED

NOVEDAD

NOVEDAD

NOVEDAD

NOVEDAD

NOVEDAD

GC 113

GV 110

AT 02

GS 112

GS 111



Sistema banqueting

Llevar a la temperatura de servicio y bufette.

Preparar con antelación las comidas y los platos de un banquete es el **mejor modo de asegurar el lucimiento** de las tareas de cocina con un impecable servicio en la mesa.

Si el servicio es de bufette, el **Sistema Banqueting** permite realizar preparaciones con anticipación en terrinas, bandejas de servicio o platos que, gracias al sistema **Autoclíma**, luego se llevan a la temperatura exacta de servicio, sin que los platos goteen o los alimentos se resequen.

Para grandes banquetes diferidos o distantes.

El **Sistema Banqueting** permite organizar grandes banquetes o ceremonias en cocinas alejadas del salón de fiestas, incluso situadas en otro edificio. Con los carros y las estructuras portaplatos de The Mix, es posible llevar a la temperatura de servicio los platos ya servidos, en pocos minutos y en el momento oportuno, **con un acabado y una presentación impecables**. La exclusiva **sonda de aguja de Lainox** asegura el calentamiento de los platos a la temperatura exacta y, con ayuda de las cubiertas térmicas, éstos pueden ser transportados hasta el punto de servicio sin que se enfríen.

Optimizar el trabajo de los cocineros con la preparación anticipada.

Disponer de una reserva de alimentos para servirlos en el momento adecuado.

Llevar a la temperatura de servicio exacta en el momento exacto para un servicio perfecto.





1 2



3 4



1 Sistema patentado de calentamiento con gas.

2 Amplia **distancia** entre bandejas: 70 mm.

3 (opcional) kit **de ducha** con tubo flexible

4 Tirador con apertura reversible, a derecha o izquierda.

Innovaciones técnicas

Tecnología exclusiva, patentada y fiable.

La experiencia de Lainox y su capacidad de encontrar soluciones cada vez más avanzadas le ha permitido patentar, para la serie **The Mix alimentada con gas**, **un nuevo sistema** de producción y transmisión del calor que le sorprenderá por sus prestaciones (aumento de la temperatura de servicio: **un grado al segundo**), funcionamiento silencioso, bajo consumo, fiabilidad y sencillez de uso.

El rendimiento del quemador es del 93%.

Con The Mix, Lainox ha tenido muy en cuenta las necesidades y la comodidad de quienes deben utilizar el horno todos los días.

A tal fin ha incluido **la ducha** (con **tubo flexible de acero inoxidable**, grifo, empalmes y conexiones), una **puerta** con doble cristal que se abre para facilitar la limpieza y **un tirador ergonómico** que permite abrir la puerta del horno incluso con las manos ocupadas. The Mix es un aliado fiable que mejora la calidad y la rapidez del servicio sin esfuerzo del cocinero.





The Mix

La evolución del ahorro.

Cocción en tiempos breves y con clima ideal **significa, antes que nada, ahorro.** The Mix ha sido diseñado para mejorar todas las fases de cocción y, al mismo tiempo, **reducir** el consumo de energía, **minimizar** el uso de condimentos, reducir la merma del producto, **eliminar** los desperdicios causados por cocciones incorrectas y **anular** los tiempos muertos con un ventajoso aprovechamiento del tiempo del personal.

Las múltiples aplicaciones de The Mix proporcionan otra enorme ventaja: disponer de **más espacio en la cocina** gracias al uso de una sola máquina en lugar de varias ollas, cacerolas, fuegos y equipos diferentes. Todas estas ventajas, expresadas en valor económico, hacen que la inversión se amortice rápidamente.

El ahorro se convierte en ganancia y **la conveniencia de The Mix se materializa** en su bolsillo, **en pocos meses.**

El horno se hace interactivo.

Las versiones P de The Mix pueden conectarse a un ordenador remoto para programar el trabajo, actualizar y guardar los datos de cocción, mantenimiento y puesta en temperatura, en total respeto de las normas HACCP (compatibilidad Windows 98, 2000 ME, 2000 PROF y XP).



MENOS ENERGÍA
Sistema gas patentado*



MENOS TIEMPO
Puesta en temperatura rapidísima.
Menos tiempo de cocción.



MENOS PRODUCTO
Bajo consumo.
Menos pérdida del peso del producto.



MÁS VENTAJAS
Agrupación de funciones en un solo equipo.
Más espacio en la cocina.
Funcionamiento silencioso.





VE 055P ⚡



ABM 051



ASP 05



SR 061
ABM 051



SP 101

VE 042P ⚡

VE 051P ⚡

VE 061D ⚡

VE 101P ⚡

La gama

Características de fabricación

- Realizado en acero inoxidable 18/10 AISI 304.
- Cámara de cocción estampada en acero inoxidable 18/10 AISI 304, de forma trapezoidal, con todas las aristas redondeadas en amplio radio para facilitar la limpieza.
- Cámara perfectamente lisa, estanca y soldada sin pérdidas.
- Aislamiento térmico de la cámara de cocción de 35 mm de espesor.
- Puerta con doble cristal templado y cámara de aire para reducir el calor transmitido al exterior.
- Cristal interior accesible para facilitar la limpieza (excepto en los modelos 042/051/055 provistos de cristal doble fijo).
- Tirador con apertura a la derecha o a la izquierda (excepto en los modelos 042/051/055 provistos de tirador con pulsador).
- Junta del frontal del horno con montaje a presión, realizada en goma de silicona resistente al calor y al envejecimiento.
- Depósito bajo la puerta que recoge los condensados y los lleva directamente al desagüe, aun con la puerta abierta.
- Deflector con apertura tipo libro para facilitar la limpieza del compartimento del ventilador.
- Panel de mandos extraíble con sistema de enganche para facilitar las operaciones de mantenimiento.
- Desagüe de la cámara con sifón incorporado.
- Dos conexiones, para entrada de agua normal y descalcificada.
- Componentes de alta calidad disponibles en el mercado internacional.

	⚡VE 042	⚡VE 051	🔥VG 051	⚡VE 055	⚡VE 061	🔥VG 061	⚡VE 101	🔥VG 101
Capacidad de la cámara GN	4 x 2/3	5 x 1/1	5 x 1/1	5 + 5 x 1/1	6 x 1/1	6 x 1/1	10 x 1/1**	10 x 1/1**
Dimensiones externas mm	640 x 590 x 550 h	850 x 620 x 630 h	850 x 620 x 630 h	850 x 620 x 1700 h	930 x 750 x 810 h	930 x 750 x 810 h	990 x 860 x 1090 h	990 x 860 x 1090 h (*1290)
Potencia eléctrica total kW	3,25	6,25	0,25	6,25 x 2	8	0,5	16	1
Potencia térmica nominal kW/kcal	-/-	-/-	7/6020	-/-	-/-	9/7740	-/-	18/15480
Pot. de calentam. de la cámara kW/kcal	-/-	-/-	7/6020	-/-	7,5/-	9/7740	15/-	18/15480
Pot. de calentamiento del vapor kW/kcal	-/-	-/-	7/6020	-/-	7,5/-	9/7740	15/-	18/15480
Potencia del ventilador kW	0,5	0,5	0,5	0,5 x 2	0,5	0,5	1	1
Tensión de alimentación	3N AC 400V 50 Hz	3N AC 400V 50 Hz	AC 230V 50 Hz	3N AC 400V 50 Hz	3N AC 400V 50 Hz	AC 230V 50 Hz	3N AC 400V 50 Hz	AC 230V 50 Hz
Distancia entre estantes mm	70	70	70	70	70	70	70	70

(* altura con chimenea)

(** o 8 bandejas de 60x40 con adecuada estructura interior PA 604)



MA 102

VG 102P 🔥

VE 201P ⚡

VG 202D 🔥

Calentamiento eléctrico

- Calentamiento de cámara de cocción y caldera mediante resistencias eléctricas blindadas de INCOLOY 800.
- Economizador automático de energía Energy Saving.

Calentamiento con gas

- Calentamiento de cámara de cocción y caldera de tipo indirecto mediante quemadores de aire premezclado.
- Encendido automático de los quemadores por descarga, con control de llama electrónico y dispositivo de autodiagnóstico con restablecimiento automático del encendido.
- Economizador automático de energía Energy Saving.
- Intercambiador de calor de alto rendimiento con cámara de expansión en acero refractario AISI 310 S.
- Válvulas de gas de dos etapas.

Dispositivos de seguridad

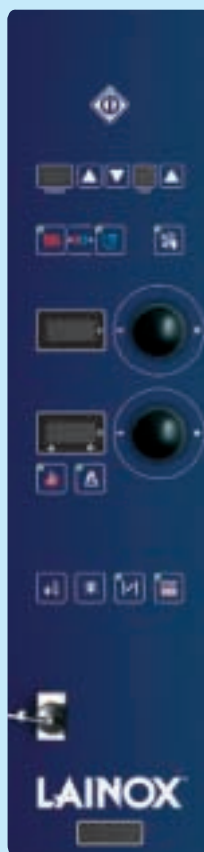
- Termostato de seguridad de la cámara de cocción.
- Seguridad contra sobrepresión y vacío en la cámara de cocción.
- Protector térmico del motor.
- Microinterruptor de desconexión en la puerta.
- Sistema automático de ventilación del compartimento de los mandos.

	⚡VE 102	🔥VG 102	⚡VE 201	🔥VG 201	⚡VE 202	🔥VG 202
Capacidad de la cámara GN	10 x 2/1 - 20 x 1/1	10 x 2/1 - 20 x 1/1	20 x 1/1	20 x 1/1	20 x 2/1 - 40 x 1/1	20 x 2/1 - 40 x 1/1
Dimensiones externas mm	1170 x 895 x1090 h	1170 x 895 x1090 h (*1290)	1010 x 860 x1950 h	1010 x 860 x1950 h (*2150)	1290 x 895 x1950 h	1290 x 895 x1950 h
Potencia eléctrica total kW	31	1	31	1	61,8	1,8
Potencia térmica nominal kW/kcal	-/-	27/23220	-/-	27/23220	-/-	54/46440
Pot. de calentam. de la cámara kW/kcal	30/-	27/23220	30/-	27/23220	60/-	54/46440
Pot. de calentamiento del vapor kW/kcal	30/-	27/23220	30/-	27/23220	60/-	54/46440
Potencia del ventilador kW	1	1	1,8	1,8	1,8	1,8
Tensión de alimentación	3N AC 400V 50 Hz	AC 230V 50 Hz	3N AC 400V 50 Hz	AC 230V 50 Hz	3N AC 400V 50 Hz	AC 230V 50 Hz
Distancia entre estantes mm	70	70	67	67	67	67

(* altura con chimenea)



042/051/055



P/Electrónico programable

Electrónico programable, 88 programas, 9 ciclos en secuencia automática, pantallas numéricas, autodiagnóstico, autoreverse (distribución del aire en la cámara con inversión automática del sentido de rotación del ventilador), humidificador, enfriamiento rapido con puerta abierta, iluminación de la cámara de cocción.

Opcional: sonda al corazon 30 / 100 °C.

Modos de funcionamiento

- Convección 30 / 300 °C.
- Vapor 30 / 130 °C (baja temperatura, atmosférico forzado).
- Mixto: convección/vapor 30 / 300 °C.
- Puesta en temperatura 120 / 140 °C.
- Cocciones en secuencia automática.
- Mantenimiento de los alimentos calientes.

P/Electrónico programable

Electrónico programable, 88 programas, 9 ciclos en secuencia automática, pantallas numéricas, **Autoclimate**, autodiagnóstico, doble velocidad, autoreverse (distribución del aire en la cámara con inversión automática del sentido de rotación del ventilador), sonda de aguja, humidificador, enfriamiento rapido con puerta abierta, iluminación de la cámara de cocción.

Modos de funcionamiento

- Convección con Autoclimate 30 / 300 °C .
- Vapor 30 / 130 °C (baja temperatura, atmosférico forzado).
- Mixto: convección/vapor con Autoclimate 30 / 300 °C.
- Puesta en temperatura con Autoclimate 120 / 140 °C.
- Sonda de aguja 30 / 100 °C.
- Cocciones en secuencia automática.
- Mantenimiento de los alimentos calientes con Autoclimate.

D/Mandos manuales con control electrónico

Mandos manuales para elegir el modo de cocción por convección, vapor o mixto, puesta en temperatura. Termostato electrónico temperatura 30 / 300 °C. Selector de tiempo o funcionamiento continuo. Autoreverse (distribución del aire en la cámara con inversión automática del sentido de rotación del ventilador).

Iluminación de la cámara de cocción, humidificador, salida de aire de la cámara de cocción, enfriamiento rapido con puerta abierta.

Opcional: sonda al corazon 30 / 100 °C.

Modos de funcionamiento

- Convección 30 / 300 °C.
- Vapor 30 / 130 °C (baja temperatura, atmosférico forzado).
- Mixto: convección/vapor 30 / 300 °C.
- Puesta en temperatura: programas predefinidos R1 para puesta en temperatura en el plato, R2 para bandeja de horno y RP con programación manual de temperatura y tiempo.

Autoclimate	-
Doble velocidad del ventilador	-
Sonda estándar	opcional
Sonda de aguja	opcional
Puerto serial RS 232	opcional
LCS CONTROL HACCP	-
Kit ducha	opcional

Autoclimate	de serie
Doble velocidad del ventilador	de serie
Sonda estándar	de serie
Sonda de aguja	opcional
Puerto serial RS 232	opcional
LCS CONTROL HACCP	opcional
Kit ducha	opcional

Autoclimate	-
Doble velocidad del ventilador	-
Sonda estándar	opcional
Sonda de aguja	opcional
Puerto serial RS 232	opcional
LCS CONTROL HACCP	-
Kit ducha	opcional



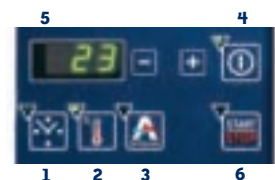
Mantenedores con Autoclima

Alimentos siempre listos para servirlos.

Para obtener resultados aún mejores en la cocina, Lainox ofrece la posibilidad de combinar The Mix 051, 061, 101 o 102 con un mantenedor dotado del sistema Autoclima, o de utilizar los modelos mayores (The Mix 201 y 202) con mantenedores compatibles.

El mantenedor es un equipo que **preserva la temperatura y la humedad** de los alimentos recién cocinados hasta el momento de servirlos. Gracias a la función **Autoclima**, todas las preparaciones realizadas con anterioridad se presentan como si acabaran de hacerse.

El mantenedor y el horno mixto The Mix son un binomio insustituible en la cocina profesional.



- 1** Control electrónico del tiempo de mantenimiento.
- 2** Control electrónico de la temperatura 10 / 90 °C.
- 3** Control electrónico de la humedad 0 / 99%, con sistema **Autoclima**.
- 4** Tecla de encendido.
- 5** Display de valores programados.
- 6** Tecla Iniciar / Parar.

Productos fragantes durante toda la duración del servicio.

Mostrador de alimentos calientes: la calidad superior de su servicio.

Modelos	Dimensiones mm	Capacidad GN	kW	V - Hz
MA 051	850 x 555 x 910h	8 x 1/1	2,5	AC 230V - 50Hz
MA 061	930 x 750 x 850h	16 x 1/1 - 8 x 2/1	2,5	AC 230V - 50Hz
MA 101	990 x 715 x 700h	12 x 1/1 - 6 x 2/1	2,5	AC 230V - 50Hz
MA 102	1170 x 825 x 700h	12 x 1/1 - 6 x 2/1	2,5	AC 230V - 50Hz
MA 201	990 x 650 x 1920h	20 x 1/1	5	AC 230V - 50Hz
MA 202	990 x 890 x 1920h	40 x 1/1 - 20 x 2/1	6,4	AC 230V - 50Hz



MA 101



MA 061



Campanas de extracción

Los modelos The Mix 061, 101, 102 pueden equiparse con una campana de extracción específica de acero inoxidable, dotada de motor y condensador por aire para abatir los vapores. Un elemento muy útil, sobre todo para quienes realizan frecuentes cocciones al vapor o mixtas.

Soportes y armarios

The Mix 042, 051, 061, 101, 102 pueden apoyarse en cualquier superficie de la cocina o montarse en los soportes y armarios específicos. Los soportes pueden llevar patas, incluso con portabandejas incorporado. Los armarios se presentan en varios tipos: neutro con soporte para parrillas o bien calientes para mantener en temperatura durante poco tiempo los productos recién sacados del horno. Los soportes y armarios pueden dotarse de un estante para el detergente y un descalcificador de agua.

Campanas de extracción	KA 061	KA 101	KA 102
Dimens. mm	938x976x300h	998x1086x300h	1178x1121x300h
kW	0,25	0,25	0,25
V - Hz	AC 230V - 50Hz	AC 230V - 50Hz	AC 230V - 50Hz

Soportes	ASR 05	ASP 05	SR 061	SP 061	SR 101	SP 101	SR 102	SP 102
Dimens. mm	814x480x910h		930x605x850h		990x715x700h		1170x750x700h	
Capacidad GN		6x1/1		12x1/1 - 6x2/1		12x1/1 - 6x2/1		12x1/1 - 6x2/1
Distancia entre estantes mm		70		70		70		70
Armarios neutros	AAN 05		AN 061		AN 101		AN 102	
Dimens. mm	850x555x910h		930x690x850h		990x715x700h		1170x750x700h	
Capacidad GN	8x1/1		16x1/1 - 8x2/1		12x1/1 - 6x2/1		12x1/1 - 6x2/1	
Distancia entre estantes mm	62		62		62		62	
Armarios calent.	AAC 05		AC 061		AC 101		AC 102	
Dimens. mm	850x555x910h		930x690x850h		990x715x700h		1170x750x700h	
Capacidad GN	8x1/1		16x1/1 - 8x2/1		12x1/1 - 6x2/1		12x1/1 - 6x2/1	
kW	2,5		2,5		2,5		2,5	
V - Hz	AC 230V - 50Hz		AC 230V - 50Hz		AC 230V - 50Hz		AC 230V - 50Hz	
Distancia entre estantes mm	62		62		62		62	

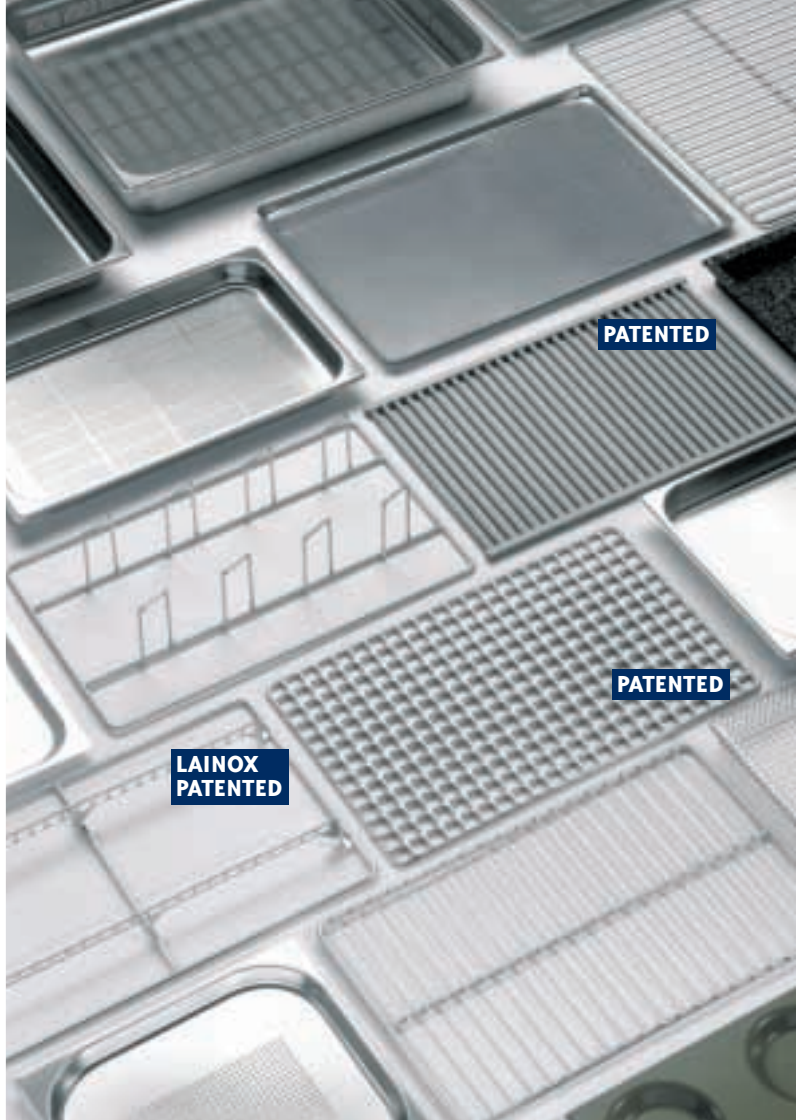


Detergentes

DL 010	Cubeclean	10 l
PL 002	Pulverizador	2 l
PL 005	Pulverizador	5 l
CD 001	Carros por detergente	2 contenedores 10 l

Kit ducha

LD 25	2,5 m
-------	-------



Trolleys and removable oven rack				
Estructuras extraíbles	Carros	Dimens. mm	Capacidad GN	Distancia entre estantes mm
SG 061	CR 061	550x615x1100h *(1570)	6x1/1	65
SG 101	CR 101	605x670x950h *(1705)	10x1/1	65
SG 102	CR 102	605x960x950h *(1700)	20x1/1 10x2/1	65
	KS 201	680x610x1845h	20x1/1	67
	KS 202	690x840x1845h	40x1/1 20x2/1	67

* Medida con estructura extraíbles

Sistema Banquetes					
Estructuras portaplatos	Carros	Dimens. mm	Nº platos Ø 31cm	Distancia entre estantes mm	Mantas Térmicas
PR 061	CR 061	550x615x1100h *(1570)	14	58	CP 061
PR 101	CR 101	605x670x950h *(1700)	30	68	CP 101
PR 102	CR 102	605x960x950h *(1670)	49	68	CP 102
	KP 201	690x610x1845h	60	68	CP 201
	KP 202	690x840x1845h	100	81	CP 202

* Medida con estructura portaplatos

Carros y estructuras extraíbles

Los hornos 061, 101 y 102 de la serie The Mix pueden equiparse con una estructura extraíble para sostener las parrillas. Los modelos 201 y 202 están provistos de estructura con carro extraíble. La estructura extraíble, que se transporta con el carro específico, puede introducirse en los abatidores de temperatura, mantenedores y regeneradores evitando la manipulación individual de las bandejas. Para cada estructura extraíble se ofrece una práctica cubierta térmica.

Parrillas

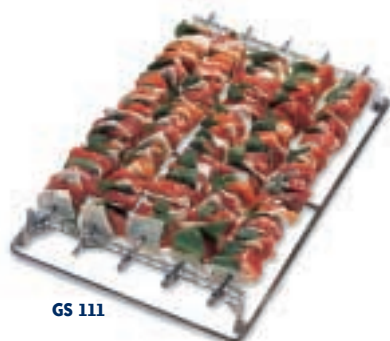
G Parrilla cromada
X Parrilla en acero inox
GV Parrilla especial para cocción verduras
GS Parrilla especial para cocción pinchos
GS Parrilla especial para cocción carnes y pescado
GC Parrilla especial para cocción carnes y pescado
P Parrilla para cocción pollos GN 1/1
P Parrilla para cocción pollos 600x400

Bandejas

T Bandeja lisa en acero inox
F Bandeja perforada en acero inox
S Bandeja esmaltada
AT Bandeja en aluminio con teflón antiadherente para fritura
A Bandeja en aluminio para pastelería
AF Bandeja perforada para pastelería
TF Bandeja en aluminio teflonada antiadherente para tortillas
R Cesto de red

Bandejas y parrillas

Cualquiera que sea su exigencia de cocción, hay una parrilla o bandeja que la satisface. Lainox ofrece bandejas GN 1/1 y 2/1 de acero inoxidable, esmaltadas o de aluminio, en distintas alturas, con o sin agujeros; bandejas para freír, parrillas para pollos, carne, pescado o verduras, cestas de red para patatas fritas y bandejas para productos de pastelería, pan y baguettes. También están disponibles unos bastidores de reducción que permiten utilizar cubetas y bandejas GN 1/2.



GS 111



LCS Lainox Cooking System

Los sistemas marcan la diferencia.

Lainox Cooking System y Lainox Cooking Academy le ofrecen siempre lo más reciente para satisfacer sus exigencias con equipos e instrumentos de última generación. Lainox es el compañero ideal de cada chef, cocinero o ayudante, a quienes dedica su experiencia e investigación para ofrecerles equipos profesionales, realizados con pasión artesanal y precisión industrial.

The Hot: gama de mantenedores

Los mantenedores The Hot han sido específicamente diseñados para unirlos, como base o lado a lado, a cualquiera de los hornos The Mix.



LCS es el secreto.

Lainox Cooking System es un sistema de equipos estudiado a la medida de cada cliente y capaz de resolver todas las exigencias personales de preparación, cocción, conservación y servicio de los alimentos. En Lainox, nada es estándar.



LCA Lainox Cooking Academy

LCA significa capacitación.

Lainox Cooking Academy es un centro de investigación en el que, desde hace más de veinte años, los mejores profesionales utilizan los productos de la empresa, dando opiniones y consejos para mejorar continuamente sus prestaciones.



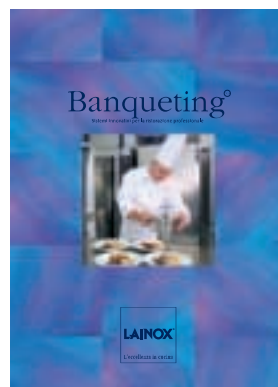
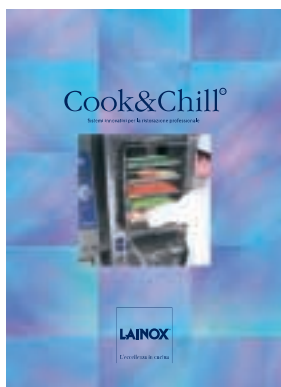
Servicio on line.

Lainox ofrece desde siempre a sus clientes un Servicio a través del cual pueden obtener informaciones sobre el funcionamiento de los hornos y de los equipos que componen el Lainox Cooking System. El servicio permite solicitar informaciones y consejos a los chef de Lainox para aprender a utilizar mejor el horno.

También es posible apuntarse a los cursos de utilización y a las demostraciones en vivo que se realizan periódicamente en la sede o en las aulas de nuestros distribuidores y en otros centros del proyecto LCA (Lainox Cooking Academy).

The Chill:
gama de abatidores rápidos.
Los abatidores rápidos y congeladores rápidos The Chill han sido específicamente diseñados para unirlos a cualquiera de los hornos The Mix.





LAINOX®

La excelencia en la cocina

LAINOX ALI SpA - Via Schiaparelli 15, Z.I. San Giacomo di Veglia - 31029 Vittorio Veneto (TV) - ITALY
Tel. +39 0438 **9110** - Fax +39 0438 912300 - **www.lainox.it** - **E-mail: lainox@lainox.it**

