ANCHE A GAS

NEW

Ready

Forni a convezione per pasticceria e panetteria

READY

by LAINOX®

READY

by LAINOX®

La nuova gamma dei forni **Ready**, ora anche a gas, utilizza la migliore tecnologia per il riscaldamento, tramite bruciatori ad aria soffiata premiscelata.
Rispetto ai tradizionali sistemi con bruciatori atmosferici, i vantaggi sono impareggiabili:

- **Maggiore velocità di salita in temperatura**
- **Riduzione drastica dei consumi**
- **Resa termica superiore al 90%**

Pane normale, speciale o farcito; pasticceria classica secca, sofisticata; pizze, calzoni, pizzette; focacce dolci, salate, ripiene; grissini, vol au vent... **Ready** di **Lainox** è il forno specialistico per cuocere qualsiasi tipo di pasticceria o di pane.

Ready è facile nei comandi manuali o automatici, grazie al programmatore con programmi a più fasi.

È ricco di funzioni particolari: ventilazione leggera per consentire ottimi risultati con la pasticceria delicata; controlli elettronici progressivi dei tempi, della temperatura, dell'umidità in camera per ottenere climi ideali e durate precise in ogni fase della cottura; distribuzione uniforme dell'aria in camera di cottura.

È versatile: tutte le funzioni possono essere adattate al modo di cucinare, alle usanze locali, l'operatore può esprimere al meglio la propria creatività.

Completi di tutto per ottimi risultati di cottura!

Cottura a convezione
30-300 °C

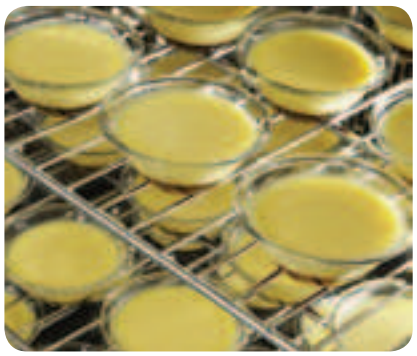
Cottura a convezione
Bassa Temperatura 100 °C

Cottura a convezione
con umidità programmata

Cottura a convezione con
asciugatura veloce Fast-Dry

Cottura a convezione
a bassa velocità

Cottura a vapore
fino a 100 °C



Massima flessibilità e diversificazione dei prodotti, grazie alle molteplici funzioni di cui sono dotati i nuovi forni per pasticceria e panetteria.

Cottura a Convezione 30-300 °C

Cottura ad aria calda ventilata a temperatura variabile a seconda dei prodotti da cuocere, con la possibilità di programmare la giusta percentuale di umidità **(1)**, riduzione di potenza **(2) e ventilazione variabile** (alta o bassa), **(3)** per ottenere sempre un prodotto eccellente.

Grazie anche all'innovativo sistema di asciugatura veloce **Fast-Dry (4)** si ha la certezza di ottenere sempre prodotti croccanti anche a pieno carico.

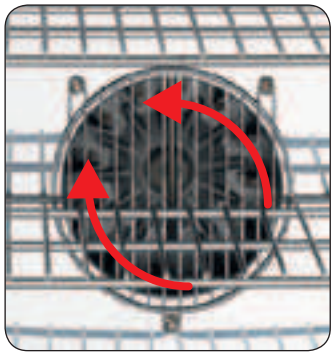
Cottura a Vapore a temperatura variabile 30-100 °C

Innovativo sistema di cottura a vapore con temperatura variabile da 30 a 100 °C.
La classica cottura a bagnomaria dei semicotti con questa funzione non è più un problema legato alla difficoltà di avere una temperatura precisa e costante.
Si possono ottenere pertanto cotture sempre perfette di creme caramel, crema catalana, mousse, bounet, ecc.

easy book

Vuoi cuocere usando i programmi automatici? Semplice! Premi il tasto *"easy book"* ed accedi direttamente ai programmi di cottura automatici o ai tuoi programmi personali. I due grandi display ti guideranno in modo chiaro, passo per passo; potrai scegliere tra i procedimenti di cottura messi a punto da **Lainox** oppure creare e memorizzare in modo facile ed intuitivo un gran numero di programmi completamente nuovi. Potrai così riprodurre in ogni momento la qualità di cottura desiderata con la semplice pressione di un tasto.

Autoreverse



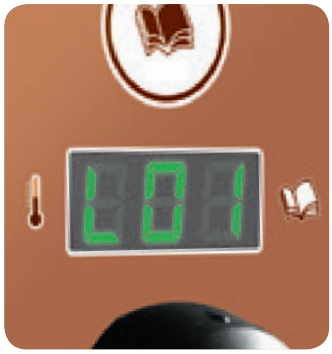
I forni sono dotati di "Autoreverse" (inversione automatica del senso di rotazione della ventola) per garantire sempre la perfetta uniformità di cottura.

Porta con doppio vetro

Il doppio vetro temperato e termoriflettente aumenta il confort dell'operatore perché isola maggiormente dal calore. Il vetro interno si apre a libro per facilitare le operazioni di pulizia.

READY by LAINOX

Programmi di cottura automatici



64 programmi di cottura per 1000 ricette, un sistema autoguidato esclusivo, facilissimo da usare, che consente di accedere immediatamente ad una cottura completa ed automatica.
Non serve tempo per imparare, nè serve conoscere modalità, tempi e temperature di cottura dei prodotti.

Programmi personali

Creare, gestire e memorizzare facilmente i programmi di cottura personali. Con **Ready** finalmente si può. Un archivio di programmi da riproporre sempre uguali o da modificare, a cui attingere rapidamente e con la semplice pressione di un tasto. Una funzione che permette di organizzare e reinventare il quotidiano ogni volta che si vuole per rispondere ad ogni tipo di esigenza.

Cottura manuale

Grazie alla possibilità di definire manualmente ogni aspetto del procedimento di cottura, si aprono nuove opportunità di confrontarsi con le evoluzioni della tecnologia e di sperimentare nuovi percorsi del gusto al passo con i tempi e le modalità della pasticceria moderna.

Cotture in sequenza automatica

Per rendere più semplice la programmazione delle cotture con più cicli, i comandi dispongono di led che indicano sempre il ciclo su cui si sta operando, sia in programmazione che in cottura. È così molto facile programmare una cottura ciclo per ciclo e poi quando andremo a cuocere, in ogni momento sapremo quello che il forno sta facendo ed in quale fase della cottura si trova.

Umidificatore con regolatore automatico

Versione M

Attraverso il regolatore automatico si può stabilire in modo preciso il tempo di attivazione dell'umidificatore: da pochi secondi al minuto, fino ad un'immissione d'acqua in continuo, a seconda della quantità di umidità che si desidera generare. Questo permette di usare i forni **Ready** per una gamma di cotture più ampia, con minore manualità e con risultati ancora migliori.

Ventilazione variabile

Versione S

Con le 2 diverse velocità di ventilazione si possono affrontare anche cotture di prodotti particolarmente delicati di pasticceria, quali bigné, voul avant, lingue di gatto, meringhe ecc.

Sonda al cuore multipunto

Versione S

Dispositivo di grande precisione e praticità in grado di controllare la temperatura al cuore dei cibi durante la cottura, fermando automaticamente il forno nel momento in cui è stato raggiunto il grado di cottura scelto.

Ready

Forni a convezione per pasticceria e panetteria

REP/RGP 044/054 M

Versione M

Elettromeccanico, con selettore temperatura regolabile da 70-300 °C, Temporizzatore programmabile fino a 120 minuti con suoneria di avviso fine cottura - Spie di controllo funzionamento - Umidificatore con regolatore automatico - **Fast-Dry**: sistema di evacuazione rapida dell'umidità - Illuminazione camera di cottura.

MODALITÀ DI COTTURA

- Convezione 70-300 °C
- Convezione con umidificatore

MODI DI FUNZIONAMENTO

- Manuale a tempo
- Manuale in continuo

Versione S

Comandi manuali a controllo elettronico - Tasto dedicato per la gestione cicli con 4 led di visualizzazione - Riduzione di potenza - **Due velocità di ventilazione** - Tasto di accesso diretto ai programmi automatici e personali - Display alfanumerici - Regolazione automatica dell'umidità - **Fast-Dry**: Sistema di evacuazione rapida dell'umidità - Autodiagnosi.
Comandi per: umidificatore, Illuminazione camera di cottura, raffreddamento rapido a porta aperta.

MODALITÀ DI COTTURA

- Convezione 30-300 °C
- Convezione con umidificatore
- Vapore 30-100 °C

MODI DI FUNZIONAMENTO

- Automatico con programmi di cottura prememorizzati
- Programmabile 99 programmi, con 4 cicli in sequenza automatica
- Manuale a tempo
- Manuale in continuo

REP/RGP 064/074 S

REP/RGP 084/104 S

Costruiti per il settore della panetteria e della pasticceria, i forni **Ready** sono disponibili nella versione "**S**" dotata di tutte le prestazioni che servono in questo settore, e nella più semplice, ma estremamente pratica, versione elettromeccanica "**M**".

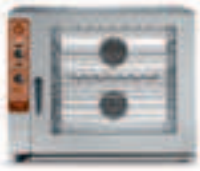
Entrambe le versioni offrono la possibilità di cuocere a convezione, a convezione con l'umidificatore ed utilizzando la velocità ridotta per le cotture più delicate; la versione "**S**" offre inoltre la possibilità di generare vapore istantaneo in camera (ad esempio per stimolare una lievitazione o per cotture di semicotti), di cuocere a potenza ridotta o di regolare in modo preciso l'umidità in camera.

La gamma **Ready** offre quindi una grande versatilità di utilizzo e completezza di prestazioni per rispondere anche alle esigenze più sofisticate.

Modello	Capacità camera	Interasse	Dimensioni esterne			Potenza El. totale	Potenza Gas totale	Tensione di Alimentazione
		mm	mm			kW	kW - kcal/h	V - Hz
REP 044 M / S	4 x (600 x 400)	95	900	715	595	7,25	–	3N AC 400 - 50
REP 054 M / S	5 x (600 x 400)	75	900	715	595	7,25	–	3N AC 400 - 50
REP 064 M / S	6 x (600 x 400)	90	900	715	760	12,5	–	3N AC 400 - 50
REP 074 M / S	7 x (600 x 400)	75	900	715	760	12,5	–	3N AC 400 - 50
REP 084 M / S	8 x (600 x 400)	95	900	715	970	14,5	–	3N AC 400 - 50
REP 104 M / S	10 x (600 x 400)	75	900	715	970	14,5	–	3N AC 400 - 50
RGP 044 M / S	4 x (600 x 400)	95	940	715	595	0,25	8,5 - 7310	AC 230 - 50
RGP 054 M / S	5 x (600 x 400)	75	940	715	595	0,25	8,5 - 7310	AC 230 - 50
RGP 064 M / S	6 x (600 x 400)	90	940	715	760	0,5	12 - 10320	AC 230 - 50
RGP 074 M / S	7 x (600 x 400)	75	940	715	760	0,5	12 - 10320	AC 230 - 50
RGP 084 M / S	8 x (600 x 400)	95	940	715	970	0,5	15 - 12900	AC 230 - 50
RGP 104 M / S	10 x (600 x 400)	75	940	715	970	0,5	15 - 12900	AC 230 - 50

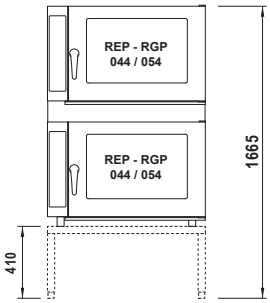
READY by LAINOX

Potenzialità di cottura

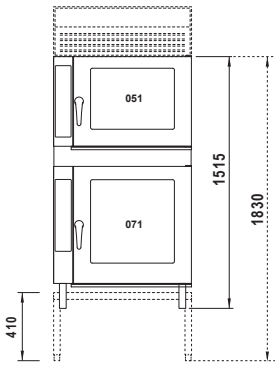
Tipo di griglia o teglia Euronorm 600x400	Mod. 044/054	 Mod. 064/074	Mod. 084/104	Tempo di cottura
Griglie da appoggio per **Tortiere e stampi** Cromate - mod. G64 - Acciaio inox - mod. GX64	8/10 pz	12/14 pz	16/20 pz	-
Teglie in alluminio per **Croissant** Mod. T11 - T12 - T14	64/80 pz	96/112 pz	128/160 pz	19'
Teglie forate in alluminio per **Tranci pizza 650 gr** - Mod. T22	8/10 pz	12/14 pz	16/20 pz	18'
Teglie in lamiera alluminata per **Frollini 80 gr** - Mod. T31 - T32 - T34	96/120 pz	144/168 pz	192/240 pz	19'
Teglie in alluminio ondulate per **Baguette 250 gr (precotti)** Capacità 5 pz x teglia - Mod. T42	20/25 pz	30/35 pz	40/45 pz	18'
Teglie in alluminio per **Panini 50-80 gr (prelievitati)** Capacità - 24 pz - Mod. T12	96/120 pz	144/168 pz	192/240 pz	20'

Sovrapposizioni disponibili

Il massimo della versatilità nelle cucine con spazi ridotti si può ottenere con le varie combinazioni di forni sovrapposti.

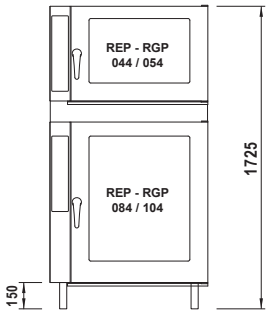


4/5 + 4/5 x (600 x 400)

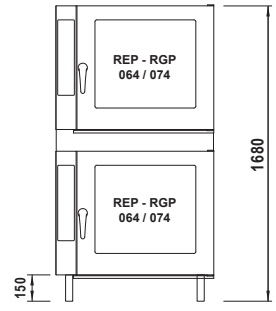


4/5 + 6/7 x (600 x 400)

Nel caso di installazione con cappa di aspirazione, si deve aggiungere il supporto RSR055, per adeguamento altezza.



4/5 + 8/10 x 600 x 400



6/7 + 6/7 x (600 x 400)

Teglie e griglie

Lainox propone un'ampia gamma di teglie ed accessori speciali per la pasticceria e per la panetteria studiati per realizzare nel forno cotture particolari, ad esempio: teglie per le baguette, per grissini, teglie forate per pasticceria delicata, teglie in alluminio antiaderente e molte altre ancora.

Mod. T32 Mod. T12 Mod. T22 Mod. T42 Mod. T22

RSP 084

RAU 084

Supporti

Tra gli accessori **Ready** potrete scegliere i supporti in acciaio inox con o senza portateglie integrato.

Armadi

Armadi caldi umidificati in acciaio inox con comandi elettromeccanici dotati di portateglie integrato.

Modelli	Descrizione	Capacità	Interasse	Dimensioni			Potenza El. Totale	Tensione di alimentazione
			mm	mm			kW	V - Hz
RSR 074	Supporto	–	–	900	660	850	–	–
RSP 074	Supporto con portateglie	8 x (600 x 400)	73	900	660	850	–	–
RAU 074	Armadio caldo umidificato	8 x (600 x 400)	73	900	660	850	2,6	AC 230 - 50
RSR 104	Supporto	–	–	900	660	750	–	–
RSP 104	Supporto con portateglie	7 x (600 x 400)	73	900	660	750	–	–
RAU 104	Armadio caldo umidificato	6 x (600 x 400)	79	900	660	750	2,6	AC 230 - 50

Cappe aspiranti

I forni per pasticceria **Ready** possono essere equipaggiati di specifica cappa di aspirazione in acciaio inox e dotata di motore per abbattimento vapori, disponibile con o senza condensatore ad aria.
Uno strumento indispensabile se il forno viene installato a vista o all'interno di supermercati o pasticcerie.

Modello	Descrizione	Dimensioni			Potenza El. Totale	Tensione di alimentazione
		mm			kW	V - Hz
RKC 044	Cappa aspirante con condensatore ad aria	900	900	300	0,25	AC 230 - 50