

**NOVIDAD!**  
Gama 2007

# Aroma<sup>Basic</sup>

Hornos y sistemas de cocción para panadería y pastelería



**LAINOX®**

La excelencia en la cocina

ES



**Lainox**  
un producto, una gama, una  
empresa que colabora con los  
chefs de todo el mundo.



## Lainox

### La innovación a su lado

El objetivo de **Lainox** es facilitar el trabajo de cocineros, pasteleros y panaderos para que puedan ofrecer productos genuinos y de indiscutible calidad, que garanticen una alimentación sana y natural. Para lograr este objetivo, todo el proceso productivo de Lainox se basa en la innovación y la investigación, verdaderos puntos fuertes de la empresa. Por esto, una máquina de cocción Lainox es mucho más que un simple horno.

### Siempre a su servicio

Gracias a la conexión con una red capilar de venta y asistencia técnica, el **Service on Line** asegura intervenciones rápidas en cualquier situación. Si se solicita, nuestros técnicos pueden ayudar al usuario a poner en marcha los nuevos aparatos en su establecimiento. Además, la empresa organiza numerosos cursos (introdutorios, generales, de puesta al día) para que los usuarios aprendan a obtener las máximas prestaciones de sus aparatos.

### La fuerza de un grupo vencedor



La calidad de los productos Lainox está plenamente garantizada por pertenecer al **Grupo Ali**, el más importante de Europa y uno de los primeros del mundo en el sector de la producción y distribución de aparatos para la restauración. Formado por las mejores empresas especializadas del sector, el **Grupo Ali** asegura a Lainox una constante sinergia en los diferentes mercados.



## Cocción por convección

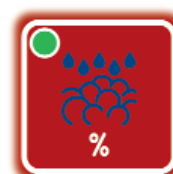
### ... para el pan y la bollería de todos los días

Con **Aroma Basic**, las tradicionales modalidades de cocción por convección se amplían y enriquecen con la posibilidad de elaborar productos de panadería y pastelería.

**Aroma Basic** utiliza bandejas doble velocidad 60x40. Gracias a la función de **baja velocidad** del ventilador, se pueden cocer productos delicados, como hojaldre, repostería, cruasanes, galletas y strudel.

Además de la cocción por convección tradicional, también se puede efectuar la cocción con **humidificador** para, así, elaborar todos aquellos que requieren cocciones diferentes, ya sean de pastelería, como pasteles rellenos, dulces o salados, panettoni, lionesas, bizcochos, o de panadería, como pan, panecillos, galletas, bastones, baguettes, etc.

Ahora, disponer de productos de panadería y pastelería siempre frescos y del día es mucho más fácil, para mayor alegría de sus clientes, que tendrán un motivo más para serle fiel.



Humidificador.



Dobla velocidad.





AAN 04

**BPE 044** ⚡ **BPG 044** 🔥  
**BPE 054** ⚡ **BPG 054** 🔥



ASR 06

**BPE 064** ⚡ **BPG 064** 🔥  
**BPE 074** ⚡ **BPG 074** 🔥

## La gama

### Características constructivas

- Fabricación de acero inoxidable
- Cámara de cocción de acero inoxidable 18/10 AISI 304, moldeada, con bordes completamente redondeados con radio amplio para facilitar la limpieza
- Aislamiento térmico de la cámara de cocción de 35 mm de espesor
- Puerta de cierre con doble cristal templado, con cámara de aire, para una menor irradiación de calor hacia el operador
- Cristal interno con apertura mediante bisagras para una limpieza más fácil (mod. 064/074/084/104)
- Tirador ergonómica con cierre mediante pulsador

- Junta de silicona resistente al calor y al envejecimiento, empotrada en la parte frontal del horno
- Deflector con apertura para facilitar la limpieza del compartimento del ventilador
- Panel de mandos con apertura con sistema de enganche para facilitar las operaciones de mantenimiento
- Componentes de alta calidad, fáciles de encontrar en el mercado internacional
- Ducha con flexible (opcional)

### Calentamiento eléctrico

- calentamiento de la cámara de cocción mediante resistencias eléctricas blindadas de INCOLOY 800

### Calentamiento con gas

- Calentamiento de la cámara de cocción de tipo indirecto mediante quemadores de aire premezclado
- Encendido automático de los quemadores mediante descarga con control de la llama electrónica y restablecimiento manual (versión M) y dispositivo de autodiagnóstico con restablecimiento automático del encendido (versión P)
- Intercambiador de calor de alto rendimiento con cámara de expansión de acero refractario AISI 310 S
- Válvulas de gas de dos etapas.

	⚡ BPE 044	⚡ BPE 054	🔥 BPG 044	🔥 BPG 054	⚡ BPE 064	⚡ BPE 074
Capacidad de la cámara Bandejas x mm	4 x (600 x 400)	5 x (600 x 400)	4 x (600 x 400)	5 x (600 x 400)	6 x (600 x 400)	7 x (600 x 400)
Dimensiones externas mm	920 x 695 x 630 h		920 x 695 x 630 h		950 x 805 x 790 h	
Potencia eléctrica total kW	6,25		0,25		8	
Potencia térmica nominal kW/kcal	-/-		8,5/7310		-/-	
Pot. de calentam. de la cámara kW/kcal	6,0		8,5/7310		7,5	
Potencia del ventilador kW	0,25		0,25		0,5	
Tensión de alimentación 50 Hz	3NAC 400V		AC 230V		3N AC 400V	
Distancia entre guías mm	93	72	93	72	87	72



BPE 084 BPG 084  
BPE 104 BPG 104

AAN 08



044/054

M



064/074 - 084/104

M



044/054

P



064/074 - 084/104

P

### Dispositivos de seguridad

- Termostato de la cámara de cocción
- Magnetotérmico del motor
- Microinterruptor de la puerta
- Sistema de ventilación de los componentes

### M/Electromecánico

Mandos electromecánicos, selector de modalidad (a tiempo o funcionamiento continuo) y ventilación con la puerta abierta. Selector de temperatura 50 / 300 °C y selector del tiempo 0/120'. Doble velocidad (para modelos 064/074/084/104), autoreverse (distribución del aire en la cámara con inversión automática del sentido de rotación del ventilador), humidificador e iluminación de la cámara. Mando de regulación de la apertura del respiradero.

### Modos de funcionamiento

- Convección 50 / 300 °C con o sin humedad y velocidad normal o reducida

### P/ Electrónico programable

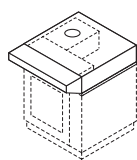
Electrónico programable, 99 programas, 9 ciclos en secuencia automática, display numérico, autodiagnóstico, doble velocidad (para modelos 064/074/084/104), autoreverse (distribución del aire en la cámara con inversión automática del sentido de rotación del ventilador) e iluminación de la cámara. Humidificador con control manual o automático, respiradero automático con control de preapertura.

### Modos de funcionamiento

- Convección 30 / 300 °C con o sin humedad y velocidad normal o reducida.
- Cocciones en secuencia automática
- Cocciones al vapor con bajas temperaturas 85 °C

		🔥 BPG 064	🔥 BPG 074	⚡ BPE 084	⚡ BPE 104	🔥 BPG 084	🔥 BPG 104
Capacidad de la cámara	Bandejas x mm	6 x (600 x 400)	7 x (600 x 400)	8 x (600 x 400)	10 x (600 x 400)	8 x (600 x 400)	10 x (600 x 400)
Dimensiones externas	mm	950 x 805 x 790 h		950 x 850 x 1010 h		950 x 850 x 1010 h (1210)*	
Potencia eléctrica total	kW	0,50		16		1	
Potencia térmica nominal	kW/kcal	10/8600		-/-		18/15480	
Pot. de calentam. de la cámara	kW/kcal	10/8600		15		18/15480	
Potencia del ventilador	kW	0,25		1,0		0,55	
Tensión de alimentación	50 Hz	AC 230V		3N AC 400V		AC 230V	
Distancia entre guías	mm	87	72	93	72	93	72

(\* altura con chimenea)



**BKA**

<b>Campana</b>	<b>BKA 064</b>
	958x1031x300h
kW	0,25 kW
V/Hz	AC 230
<b>Campana</b>	<b>BKA 084</b>
	958x1076x300h
kW	0,25 kW
V/Hz	AC 230

## Innovaciones técnicas

### Tecnología fiable

Gracias a la experiencia y a la capacidad de ofrecer siempre las mejores soluciones, Lainox ha patentado, para la serie **Aroma Basic de gas**, un nuevo sistema de producción y transmisión del calor que le sorprenderá por sus prestaciones, silenciosidad, bajos consumos, absoluta fiabilidad y facilidad de uso.

- **Sistema** patentado de calentamiento de los hornos de gas.
- **Camara** redondeada.
- **Puerta** frontal con doble cristal.
- **Panel de mandos** con apertura mediante bisagras.
- **Campanas** de acero inoxidable con motor y condensador de aire especial para disminuir los vapores de cocción.
- **Kit ducha** con flexible.
- **Possibilidad** de remontar maquinas tanto modelos a gas como electricos.
- **Amplia gama** de bandejas y parrillas.
- **Amplia distancia** entre las bandejas.





T22



T12



T32



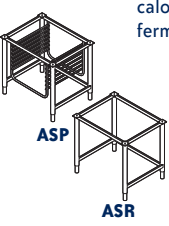
T42

### Soportes, armarios y cámaras de fermentación

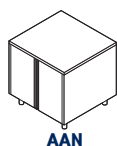
Aroma Basic BPE/BPG se pueden apoyar sobre cualquier superficie de la cocina o se pueden instalar sobre soportes o armarios especiales. Los soportes se fabrican con patas normales o patas con portabandejas incorporado. Los armarios pueden ser neutros con portabandejas o con calor humidificado para la fermentación.

### Bandejas y parrillas

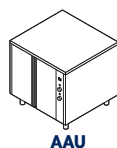
Sea cual sea su exigencia de cocción, siempre encontrará una parrilla o bandeja adecuada. Lainox propone bandejas y parrillas doble velocidad 60x40, de acero inoxidable, chapa aluminada y aluminio, de diferentes alturas, con orificios o no, así como bandejas para todo tipo de pan, incluidas las baguettes.



Soportes	ASR 04	ASP 04	ASR 06	ASP 06	ASR 08	ASP 08
Dimens. mm	884x555x910h		914x665x910h		914x710x760h	
Capacidad Bandejas 600x400	-	5	-	10	-	10



Armarios neutros	AAN 04	AAN 06	AAN 08
Dimens. mm	920x555x910h	950x850x910h	950x850x760h
Capacidad Bandejas 600x400	7	14	10



Armarios calientes	AAU 04	AAU 06	AAU 08
Dimens. mm	920x555x910h	950x850x910h	950x850x760h
Capacidad Bandejas 600x400	7	14	10
Distancia entre estantes mm	85	85	85
kW	2,6	2,6	2,6
V/Hz	AC 230V - 50Hz	AC 230V - 50Hz	AC 230V - 50Hz
Temperatura °C	30/110	30/110	30/110



CE



**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](http://www.lainox.it) - **E-mail: [lainox@lainox.it](mailto:lainox@lainox.it)**

