



**PUFF**  
EASY BAKING

# Para tu pastelería



# Para tu panadería





# PUFF

**El socio eficaz y fiable para tu punto caliente, laboratorio o punto de venta.**

De la investigación Lainox sobre el estudio de los flujos de aire caliente nace **PUFF**, equipado con el nuevo sistema **Bake Air Control**, que garantiza una perfecta uniformidad de cocción en todo momento.

Los productos delicados como los fermentados, también gracias al **Autoclima** y velocidad variable del ventilador, siempre estarán perfectamente cocinados y con el grado de dorado adecuado.

Fácil e intuitivo, con la tecnología **One Touch**, en un solo toque puede elegir entre un gran número de recetas preestablecidas y ampliamente probadas con los mejores resultados.

Con la conexión WI-FI de serie puedes acceder al **Cloud Nabook de Lainox** (completamente gratuito) para organizar mejor tu actividad, ya sea que tengas una sola unidad o varias, como una cadena de locales; **se pueden sincronizar y vincular a la misma cuenta.**



044



064



084

Modelos	Alimentación	Capacidad cámara EN (mm)	Distancia entre guías (mm)	Potencia eléctrica (kW)	Absorción (A)	Dimensiones externas (L x P x H mm)	Tensión alimentación *
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

\* tensiones y frecuencias especiales bajo pedido

## CARACTERÍSTICAS

### MODALIDAD DE COCCIÓN

- Cocción manual con tres modalidades de cocción: convección de 30°C a 260°C, vapor de 30°C a 130°C, combinado de 30°C a 260°C.
- Autoclima® - sistema que gestiona automáticamente el clima perfecto en la cámara de cocción.
- Multilevel plus - el desdoblamiento en cada estante de la función multinivel permite doblar la capacidad productiva (patentado).
- Modalidad multinivel y JIT.
- Modalidad programable: posibilidad de programar y guardar en la memoria procedimientos de cocción en secuencia automática (hasta 15 ciclos) asignando a cada programa un nombre propio, una foto e información sobre la receta.
- ICS (Interactive Cooking System) sistema automático de cocción para recetas italianas e internacionales, completas de historia, ingredientes, procedimiento, programa de cocción automático y presentación fotográfica del plato.

### CONECTIVIDAD AL CLOUD LAINOX - WI-FI O ETHERNET

- Sistema de aviso actualización software automático.
- Diagnóstico remoto a través del portal nabook por los centros de servicio lainox.
- Control haccp continuo incluso desde remoto a través del portal nabook.
- Sincronización de los dispositivos conectados a la misma cuenta (patentado).
- Organización de la lista de compras exportable en formato word.
- Cálculo de los costes de los alimentos de las recetas y los menús por cada ración.
- Creación de menús con cálculo de calorías y alérgenos, con formatos de impresión personalizados.
- Acceso directo del dispositivo de cocción a la base de datos de recetas, con posibilidad de descarga (patentado).
- Creación de recetas completas con ingredientes, procedimiento y foto ilustrativa.

### DOTACIONES DE CONTROL

- Monitoreo y control de la eficiencia y mantenimiento del ablandador de agua externo (ablandador opcional).
- Iluminación cámara de cocción de led de bajo consumo. Visibilidad óptima en toda la cámara de cocción. Luz neutra que no cambia los colores originales del producto.
- Ecovapor - con el sistema ecovapor se obtiene una clara reducción de consumos de agua y de energía gracias al control automático de la saturación de vapor en la cámara de cocción.
- Ecospeed - según la cantidad y el tipo de producto en cocción, optimiza y controla la erogación de energía, mantiene siempre la temperatura justa de cocción y evita las oscilaciones.
- Autodiagnóstico para la verificación del funcionamiento antes del uso, con señalización descriptiva y acústica de cualquier anomalía.
- Energy monitor - monitoreo de los consumos de energía, gas, agua y detergentes.
- Predisposición al sistema de optimización energética sn (opcional).
- Posibilidad de configurar el apagado del combi al final del programa de lavado automático.
- Conexión usb para descargar los datos haccp, actualizar el software y cargar/ descargar programas de cocción.
- Control de la temperatura en el corazón del producto con sonda de 4 puntos de detección (opcional).
- 2 velocidades de ventilación, la velocidad baja activa la reducción de la potencia de calentamiento. Para cocciones particulares se puede programar la velocidad a intermitencia.
- Inicio cocciones diferido en el tiempo programable.

- Fácil acceso a los parámetros de usuario programables para personalizar los ajustes del equipo.
- Control paralelo de temperatura en cámara y en el corazón, sistema DELTA T.
- Autoreverse (inversión automática del sentido de rotación del rotor) para una perfecta uniformidad de cocción.

#### FABRICACIÓN

- Puerta con cerradura giratoria.
- Doble conexión de entrada de agua (normal y descalcificada).
- Cubeta que recoge la condensación bajo la puerta y la conduce directamente al desagüe, incluso con la puerta abierta.
- Nueva junta frontal del horno adaptable a la cola de golondrina con ensamblaje de enclavamiento, fabricada en caucho de silicona resistente al calor y al envejecimiento, y fácilmente sustituible.
- Cámara de cocción en acero inoxidable 18/10 aisi 304 espesor 1 mm, moldeada, con bordes completamente redondeados y amplio radio para obtener un flujo de aire adecuado y facilitar la limpieza.
- Deflector que se puede abrir para una sencilla operación de limpieza del compartimiento ventilador.
- Bisagras puerta regulables para una estanqueidad óptima.
- Vidrio interno con apertura de libro para una limpieza y mantenimiento fácil.
- Puerta con vidrio doble templado retroventilado, con crujía de aire y vidrio interno termorefléctante para una menor irradiación de calor hacia el operador y una mayor eficiencia.
- Cámara perfectamente uniforme y hermética.

#### FUNCIONAMIENTO

- Visualización instantánea en la cocción ICS del gráfico haccp.
- Pantalla a color de 7 pulgadas LCD capacitiva, de alta definición, con elección de funciones "pantalla táctil".
- Reconocimiento inteligente de las recetas en las carpetas multinivel.
- Organización de las recetas en carpetas con vista previa dando a cada carpeta su propio nombre.
- Inicio de una cocción automática (ICS) "One Touch".
- Pantalla configurable de acuerdo a las exigencias del usuario poniendo en primer plano los programas más usados por el usuario.

#### FUNCIONAMIENTO ELÉCTRICO

- Sistema de calefacción de la cámara de cocción mediante resistencias blindadas de acero inoxidable.

#### DOTACIÓN DE SEGURIDAD

- Micropuerta mecánico.
- Sistema de enfriamiento de los componentes ventilado, con visualización de control electrónico de temperatura elevada.
- Autodiagnóstico con visualización inteligente de las averías.
- Control electrónico para indicación de falta de agua.
- Térmico de seguridad del motor.
- Limitador de temperatura de seguridad cámara de cocción.

#### LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Sistema de lavado manual con ducha de mano externa (ducha de mano opcional).
- Sistema de lavado automático LCS (Liquid Clean System) con depósito integrado y dosificación automática.
- 7 programas de lavado automático, sin necesidad de la presencia del operador después del inicio: Manual - Aclarado - Soft - Hard - Hard Plus - Eco - Grill.
- Limpieza externa sencilla debido a superficies perfectamente lisas en acero inoxidable y vidrio, y a la clase de protección contra los chorros de agua IPX3.

#### INSTALACIÓN Y MEDIO AMBIENTE

- Embalaje reciclable al 100%.
- Porcentaje de reciclaje de producto: 90%.
- Certificaciones: Calidad ISO 9001 / Seguridad ISO 45001 / Ambiente ISO14001.

Información adicional se muestra en la ficha técnica de cada modelo.

# TECHNICALS



Sistema de **lavado automático LCS** con detergente líquido en cartucho reciclable al 100%, incluido en el compartimiento específico



El sistema **Autoclima®** de LAINOX gestiona automáticamente el clima perfecto en la cámara de cocción. Temperatura y control automático de la humedad siempre ideales de acuerdo al alimento que se debe cocinar.



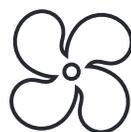
**Pantalla a color** de 7 pulgadas LCD capacitiva de alta definición, con elección de funciones "pantalla táctil" colocada en el panel de la puerta.



Gracias a la **conexión WI-FI de serie** PUFF se coloca por derecho entre los equipos de la industria 4.0; por lo tanto, puedes acceder al cloud Nabook de Lainox, tu asistente virtual que te ayuda a organizar y gestionar tu cocina, completo y gratuito.



Control de la temperatura en el corazón del producto con **sonda de 4 puntos de detección**, Ø 3 mm. (Opcional)



#### 2 velocidades de ventilación

La velocidad baja activa la reducción de la potencia de calentamiento. Para cocciones particulares se puede programar la velocidad a intermitencia.

# POTENCIALIDAD DE COCCIÓN



Mod. 044



Mod. 064



Mod. 084



Tiempo de cocción \*

<b>BAGUETTE da 290 g</b> 	20 pzas.	30 pzas.	40 pzas.	20'
<b>MINI BAGUETTE da 90 g</b> 	60 pzas.	90 pzas.	120 pzas.	18'
<b>MINI STRUDEL</b> 	80 pzas.	120 pzas.	160 pzas.	20'
<b>CRUASÁN</b> 	60 pzas.	90 pzas.	120 pzas.	25'
<b>PAIN AU CHOCOLAT</b> 	48 pzas.	72 pzas.	96 pzas.	22'
<b>MUFFIN</b> 	96 pzas.	144 pzas.	192 pzas.	20'
<b>PIZZA EN TROZOS da 650 g</b> 	8 pzas.	12 pzas.	16 pzas.	20'
<b>FOCACCIA de 1200 g</b> 	4 pzas.	6 pzas.	8 pzas.	24'
<b>SALADITOS</b> 	96 pzas.	144 pzas.	192 pzas.	22'

\* Tiempo referido a productos congelados.

\* Los tiempos se refieren al mod. 101, puede variar en función del tamaño y/o la cantidad de la carga.

# ACCESORIOS



## SOPORTES

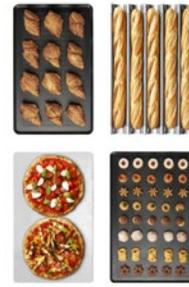
Existe un soporte de acero inoxidable específico para cada modelo PUFF.



## CAMPANAS DE ASPIRACIÓN

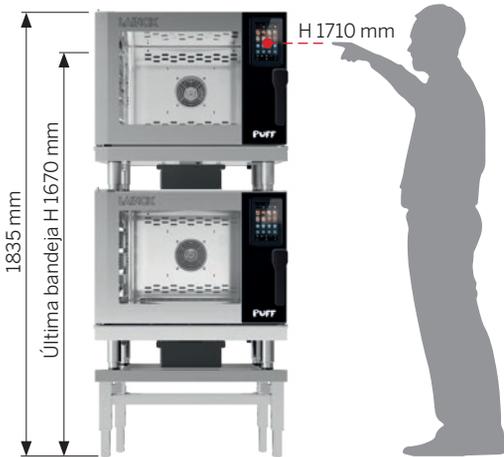
Para solucionar los problemas de vapores de cocción en instalaciones visibles de panaderías y pastelerías, Puff puede equiparse con una campana completa de acero inoxidable Aisi 304 con filtros laberínticos extraíbles y aptos para lavavajillas. Aspiración con ventilación variable y control electrónico con sistema de abatimiento de condensación de aire.

Disponible en dos versiones, estándar y FLAT para quien tiene espacios estrechos al frente del horno.



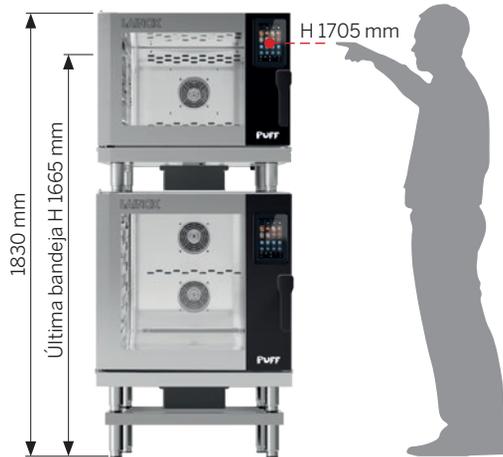
## MULTIGRILL

Para cocciones siempre perfectas. Vasta gama de accesorios exclusivos Lainox y específicos para cada tipo de cocción. Disponibles en la medida EN1 (600 x 400 mm).



### 044 + 044

4 + 4 Bandejas EN1 (600 x 400 mm)



### 044 + 064

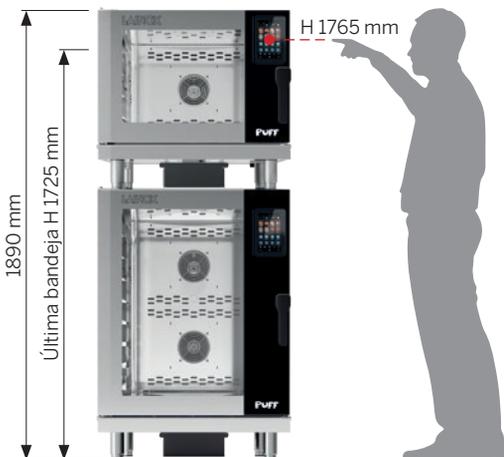
4 + 6 Bandejas EN1 (600 x 400 mm)

## SUPERPOSICIONES

¿Espacios operativos reducidos y necesidad al mismo tiempo de una gran diversidad y cantidad de producción?

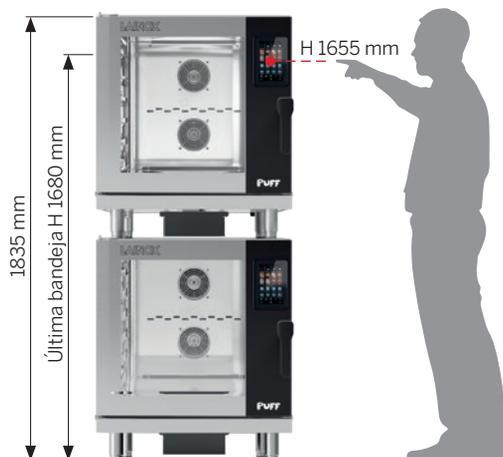
Ningún problema, la solución se obtiene con las sobre posiciones en las siguientes combinaciones.

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



### 044 + 084

4 + 8 Bandejas EN1 (600 x 400 mm)



### 064 + 064

6 + 6 Bandejas EN1 (600 x 400 mm)

# LAINOX WORLDWIDE

## 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

## AMÉRICA Y OCEANÍA

**CANADA**  
canada@lainox.com

**USA**  
usa@lainox.com

**LATAM**  
latam@lainox.com

**AUSTRALIA**  
australia@lainox.com

**NEW ZEALAND**  
newzealand@lainox.com

## ASIA Y ÁFRICA

**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**<sup>®</sup>

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