

MINDEN HATÁRON TÚL



LAINOX®

Naboo®
boosted

Felejtsd el az akadályokat,
fókuszálj a célra.

Naboo[®]
boosted

A korlátok sokszor csak illúziók.



GYORS



HATÉKONY



INTELLIGENS



ROBUSZTUS



KIS MÉRETŰ



CSATLAKOZTATVA



RUGALMAS



ERŐTELJES

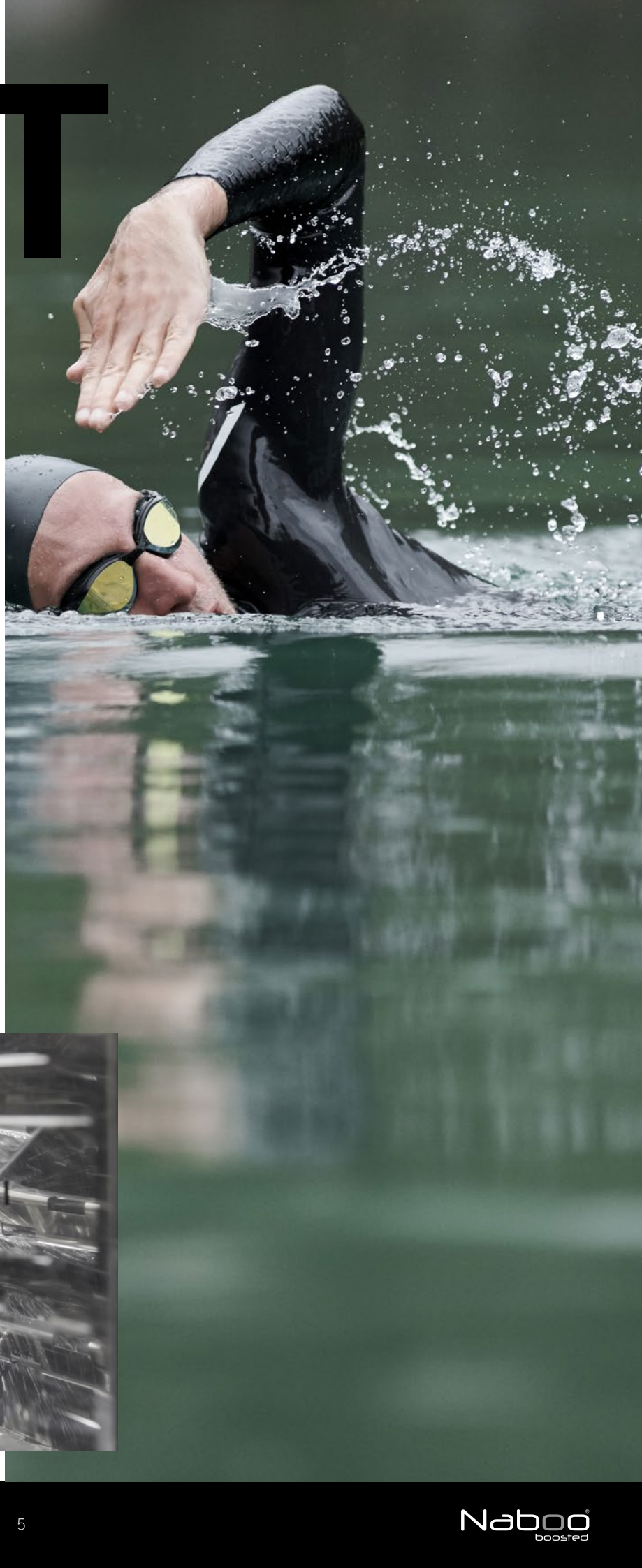
GYO RS



- **Brokkoli mindössze 7 perc alatt**
- **24 sült csirke 30 perc alatt**

Az erőteljes gőzgenerátor példa nélküli főzési gyorsaságra ad lehetőséget. Mindössze 7 perc alatt egy teljes tölpet brokkoli elkészül és a Naboo 101-es modellben, kombi üzemmódban, 24 db egész csirke mindössze 30 perc alatt sül meg. Ráadásul az új Fast-Dry Boosted® rendszer még gyorsabban szárítja ki a sütőteret, így garantálva a tökéletes ropogós és aranybarna végeredményt minden egyes alkalommal.

HAT ÉKO NY



- Energia monitor
- Új mosórendszer

A Naboo boosted exkluzív funkciója az **Energy Monitor**, mely lehetővé teszi az áram-, gáz-, víz- és tisztítószer-fogyasztás, valamint az összes korábbi főzés nyomon követését és átlátható rendelkezésre bocsátását egy évre visszamenőleg. A **VCS (Vapor Clean System)** az automatikus mosórendszer, mely az innovatív mosószerporlasztó rendszernek köszönhetően jelentős, akár 30%-os fogyasztáscsökkenést is lehetővé tesz*.



ENERGY STAR

Egy megalapozott választás az energiahatékonyságban.
www.energystar.gov (jóváhagyás folyamatban)



*előző modellekhez képest

INTELLIGENS



- **Naboo coach**
- **Autoclima**
- **Intelligent Energy System**

A Naboo boosted rendelkezésedre bocsát egy igazi virtuális asszisztenst, a **Naboo coach**-ot, aki tanácsokat ad a főzési szakaszok során, a legmegfelelőbb mosást javasolja vagy szól, amikor karbantartást kell végezni.



Az **IES Intelligent Energy System** pedig az éppen fővő ételek mennyisége alapján ellenőrzi az energiafogyasztást, mindig pontos és stabil értéken tartva a hőmérsékletet. A Naboo boosted exkluzív **AUTOCLIMA** rendszere az ideális páratartalmat vezérli, mindig optimális főzési minőséget biztosítva.

RO BUS ZTUS



- Long Life Component LLC *
- Egyszerű karbantartás
- Egyszerű beszerelés

Az együttműködésen alapuló technológia innovációja új, **LLC Long Life Component** hosszú élettartamú részegységek használatához vezetett. A tervezési szakasz során különös figyelmet fordítottunk a beszerelés és a tervezett karbantartás **EMA, Easy Maintenance Access** egyszerűségére a beavatkozási idő csökkentése érdekében.

* Belsőleg jóváhagyott Lainox protokoll



KIS, MÉ, RETŰ



-15%*



- **15%-kal kisebb méret**

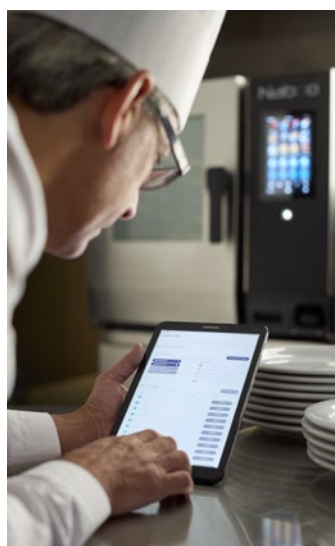
- **Kisebb méretek**

Ahhoz, hogy a **HACCP** betartása érdekében jól elhatárolt területek legyenek a konyhában, a lehető legkisebb méretű, de nagy teljesítményű berendezésekre van szükség. A részegységek méretének jelentős csökkentése következtében a Naboo boosted akár 15%-kal kisebb helyet foglal el, mely lehetővé teszi a konyhai területek jobb megszervezését.

* a **Naboo boosted 062** modellhez viszonyítva



CSATLAKOZTATVA



• Nabook

A standard tartozék WiFi csatlakozásnak köszönhetően a Naboo boosted jogosan tartozik a 4.0 ipari berendezések közé; beléphetsz tehát a teljeskörű és ingyenes konyhai virtuális asszisztensbe, a Lainox Nabook felhőbe, aki segít a konyha összefogásában és irányításában.



• LMS Synchronisation

• My Display

A **LAINOX MULTIDISPLAY RENDSZER**-nek köszönhetően konfigurálhatod és szinkronizálhatod a Naboo boosted kombi sütőidet és személyre szabhatod a receptjeidet akár minden sütőn más módon. Folyamatosan rajta tarthatod a szemed a Naboo boosted kombi sütőiden, ellenőrizve a HACCP adatokat és a **TÁVOLI SZERVIZ** menedzsmentet.



RUGALMAS GALMAS



- **Multilevel Plus**
- **Konfigurálható képernyő**
- **Módosítható receptek**

A rugalmasság a konyhában ma sokkal inkább elengedhetetlen tényező, mint valaha.

A **MULTILEVEL PLUS** funkció, amellyel a Naboo boosted rendelkezik, „rendkívül rugalmassá” teszi a konyhádat. Ezenkívül pont úgy konfigurálhatod a képernyőd parancsait, mint az okostelefonodat, módosíthatod és személyre szabhatod a **Lainox ICS recepteket** vagy kedved szerint újakat hozhatsz létre.

ERŐ TEL JES



- Akár 20%-kal nagyobb teljesítmény *
- Előmelegítés max. 320°C-ra

Exkluzív és egyedülálló! A Naboo boosted, akár **20%**-kal nagyobb teljesítményével, a kamra előfűtési hőmérséklet akár **320°C** is lehet. Ez is garantálja a tökéletes eredményt teljes töltetnél is. A nagyobb teljesítmény nem jelent nagyobb fogyasztást, a Naboo boosted az új energia elosztó rendszereknek köszönhetően **akár 16%-os** megtakarítást is lehetővé tesz a korábbi modellekhez képest.

* előző modellekhez képest

AJÁN- LÁ- SOK

MIT MONDANAK A SÉFEK





ÉTTEREM



Naboo a magas konyhaművészetben.

Ennio Grava, az Ai Cadelach di Revine Lago (Treviso) étterem séfje és tulajdonosa

Miért döntöttél a Lainox Naboo mellett?

Mert ez egy jó alapokat képviselő vállalat, ami megbízható terméket kínál. Több, mint 35 éve használunk Lainox sütőket. A legnagyobb előny, amit látunk a különböző Naboo modellek használata közben, amik a két konyhánkon vannak, hogy lehet egy modern konyhánk, ahol a technológia a praktikummal van kombinálva. Egy á'la carte szervíz alatt a Multilevel rendszerre támaszkodunk, ami segít a precíz sütésben gyors szervizt lehetővé téve, ami az alapja ennek a típusú szervíznek. Sütési szempontból kiváló eredményeket értünk el a cukrásztermékeink előkészítése során is. A Nabook Management rendszer, amit ehhez a sütőhöz fejlesztettek ki, végig segíti a munkafolyamatokat. Lehetőséget ad, hogy standardizáljuk az ételleink minőségét azáltal, hogy saját recepteket hozhatunk létre, amik mindig elérhetőek. Ha a személyzet változik is, a termék ugyanaz marad. A bankettek előkészítésére is sokat használjuk a Nabook-ot. Találunk ötleteket a menü tervezéséhez releváns ételköltségekkel, ami elengedhetetlen egy jól megalapozott ajánlat elkészítéséhez. Meg tudod mutatni a fotókat az ételről és megoszthatod, hogy milyen allergéneket tartalmaznak az összetevők, ami szintén nagyon fontos. Lehetőséget ad arra is, hogy kinyomtassuk a menüt és a bevásárló listát, melyet a beszállítóknak kell küldenünk. Mit mondjak még? Ez az alapvető eszköz minden konyhának.



**“Az alapvető
eszköz minden
konyhának.”**

Ennio Grava

Séf-Tulajdonos

Ai Cadelach Étterem, Revine Lago
(Treviso)



Szerelem első látásra.

Hallgassuk meg Orietta Cattelan, az Jesolo-i (Velece) "Al Vecio Graner" cukrászda és pékség tulajdonosának véleményét.

Ez az új üzlet, amit 50 évvel ezelőtt szakmai tapasztalat nélkül indítottam, egy igazi kihívás volt számomra. Elkezdtem cukrász tanfolyamokon résztvenni egy olyan iskolában, ahol már akkor is Lainox sütőt használtak, ma pedig a Naboo Aromát használják. Azonnal beleszerettem (szerelem volt első látásra), mert láttam benne megvalósulni a cukrász és pék üzletemet. Ez a sütő leegyszerűsíti a munkámat. A konkrét előnyök, amiket megláttam benne, hogy intuitív és egyszerű a használata, tökéletes a sütési minősége minden típusú süteményhez és tésztához. Úttörőnek érzem magam a kenyérfőzésben. Egyik beszállító sem ajánlotta, hogy ilyen sütőt vegyek az üzletemhez. Nekem kellett meggyőzőnöm őket, hogy tegyenek rá ajánlatot, szembe kellett mennem az árral. És végül, de nem utolsó sorban, fontos volt az automatikus mosórendszer, mivel számomra kiemelttem fontos a tisztaság és a rend. Ennek köszönhetően ki tudom mosni a sütőt, amikor akarom, bármilyen fizikai megterhelés nélkül. Teljesen elégedett vagyok.



CUK RÁSZAT

ÜZEMI KONYHÁK



**"Minden sütőnk
csatlakoztatva van a
hálózathoz a Nabooknak
köszönhetően"**

Marco Franceschet
Vezérigazgató, Ristorazione Ottavian

Nagy lépések az ételben.

Interjú Marco Franceschettel, az Ristorazione Ottavian vállalat vezérigazgatójával

Már volt tapasztalatunk a Lainox sütők használatában a konyháinkon, tehát folytattuk a Naboo termékcsaláddal is, mivel láttuk, hogy minőségi termék, mely mindig lépést tart a legújabb technológiákkal, melyek ideálisak egy nagy catering vállalat szükségleteihez. Számptalan előnyt nyújt számunkra. A flexibilitás a főzés során, az éjszakai sütés, a nagy adagok lassú sütése, ami a maghőmérőnek köszönhetően precíz hőmérséklet-szabályzást biztosít, ezek mind szignifikáns csökkenést jelentenek a súlyvesztésben, ami nagyobb hozamot jelent a készételek és jobb minőséget ízben. A párolás végeredménye még teljes töltetnél is kiváló és épp úgy egyenletes. Mindegyik sütőnk csatlakoztatva van a hálózathoz és főként a Nabook oldalt használjuk a HACCP adatok letöltéséhez és új receptek feltöltéséhez. A problémák megoldása a karbantartási oldalon is gyorsabb a hibajelentéssel. A felhasználók észrevették azt is, hogy a regálkocsikat könnyebb megtölteni a sokkolóba. Az automatikus mosórendszer hatékony a különböző mosóprogramoknak köszönhetően.



Naboo a delikáteszben

Maria De Carlo osztja meg tapasztalatait, aki a Bolzano Vicentinoban (Vicenza) található Coop szupermarket delikátesz osztályán dolgozik.

A döntést a Lainox Naboo mellett a központban hozták meg. Számomra, aki régóta használom ezt a sütőt, a receptek megfelelően kidolgozottak és a főzési idők is jól vannak beállítva. A Lainox receptek tökéletes eredményt adnak a Fior Fiore csirke és a Coop csirke sütésekor egyaránt, melyeknek más a sütési idejük. Minden egyes ételhez, amit készítünk, az elvárásainknak megfelelő sütési idő van beállítva. Az egyszerűen használható érintőkijelző jelentősen megkönnyíti a dolgozók életét.

Szignifikáns megtakarítások érzékelhetőek a hagyományos csirkesütőhöz képest, ami sok emberi munkát igényel már az előkészítésnél is, nem is beszélve a hosszú takarítási folyamatról. A sütés minősége kiváló, a csirke nem szárad ki, a bőre aranybarna és ropogós, a hús puha és zamatos. Azonnal észrevettük az automatikus mosórendszer legnagyobb előnyét. Nincs szükség fizikai erőfeszítésre és minden egyes alkalommal tökéletes végeredményt kapunk, mivel a sütés típusának megfelelő mosóprogramok közül választhatunk. Ha marad csirke, amit nem tudtunk eladni késő délután, használhatjuk a regeneráló programot másnap és így is kiváló eredményt kapunk, mintha csak az imént sütöttük volna.



DE LIKÁ TESZ



TECH NIKAI ADATOK



A Naboo boosted teljesen új dizájnya úgy lett kifejlesztve, hogy egy innovatív, esztétikus megjelenést adjon a készüléknek és egy praktikus elrendezést a külső kiegészítőknek, melyek egészé teszik a funkciót.



Füst fiók

Akik a Smokegrill opciót választják, egy új, 100%-ban újrahasznosítható tégelyben kapják meg a füstesszenciát, melyet egy speciális rejtett fiókban kell elhelyezni, ahol az USB port is helyet kapott.



Oldalsó lemez

Állítható lábakkal szereltük fel az asztali modelleket, hogy könnyen és gyorsan menjen a telepítés, könnyebb legyen a bekötés. Minden egy rozsdamentes acél oldalsó lemezzel van elrejtve, melyet mágnes tart, megkönnyítve a rutin karbantartást.



Maghőmérő

Egy új, hosszú élettartamú markolatot kapott a rögzített maghőmérő, mely a kamratéren kívül marad egy praktikus és biztonságos helyet kapva, ami megvédi a balesetektől.



Szűrő

Egy mikroszövésű rozsdamentes acél hálós szűrőt építettünk be a hűtési rendszerben, amely a Naboo legérzékenyebb részét (az idegközpontot) védi. Ez könnyen kivehető és mosogatógépben mosható.



Vezérlő panel

A vezérlő panel háza kinyitható a gyors és biztonságos technikai vizsgálatokhoz, anélkül, hogy le kellene szerelni.



Vegyszer tároló fiókok

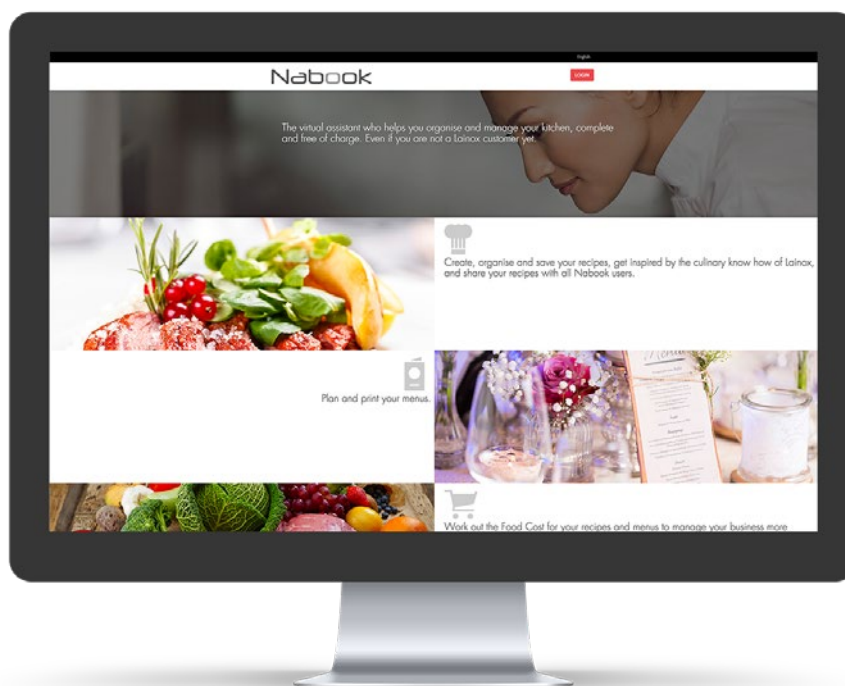
Speciális fiókok a 100%-ban újrahasznosítható vegyszer tégelyeknek. A mágneszárnak köszönhetően nem áll fent a veszélye, hogy nem csukódik be teljesen a fiókajtó. Könnyen kivehető karbantartási célból is.

NABOOK

Egy ajándék, olyan séfeknek mint te

A Felhőnek köszönhetően hozzáférsz a Nabook-hoz, az ingyenes virtuális asszisztenshez, melyet a Lainox kínál minden séfnek, akár van Naboo kombi sütőjük, akár nincs. A Nabook-kal menedzselheted a munkádat a receptek és menük rendszerezésével, az ételköltségek és bevásárló listák létrehozásával.

Lehetőség van a Nabook-ból konfigurálni és szinkronizálni a kombi sütőiden levő recepteket. (részletek a nabook.cloud weboldalon).



RECEPTEK

A Nabook lehetőséget ad, hogy létrehozod, rendszerezd és elmentsd a saját receptjeidet. Hozzáférést kapsz a több száz receptet összegyűjtő Lainox Felhő adatbázishoz is.

Lehetőséget kapsz arra is, hogy a saját receptedet megoszd más Nabook használókkal vagy, hogy exportáld és bárkivel megoszd.



MENÜ

Megtervezheted és kinyomtathatod a menüidet. Válaszki az eseménynek megfelelő sablont.



KONFIGURÁLÁS ÉS SZINKRONIZÁLÁS

Ha van Naboo kombi sütőd, az összeset távolról konfigurálhatod és szinkronizálhatod a Nabook weboldalról.



ÉTELKÖLTSÉG

A hatékony üzemeltetés és profitoptimalizálás érdekében a Nabook-on keresztül pontosan nyomon követheted a receptek, menük költségeit.



BEVÁSÁRLÓ LISTÁK

Szervezd okosan a bevásárlást. A Nabook-nak köszönhetően nem felejtess le semmit a bevásárlólistáról, mert pontos listát kapsz arról, hogy mire van szükséged az adott recepthez vagy menükhöz. Így nem is kell feleslegesen vásárolnod.



LAINOX MULTIDISPLAY SYSTEM

A Nabook weboldalnak és a LAINOX MULTIDISPLAY SYSTEM-nek köszönhetően, külön-külön konfigurálhatja és szinkronizálhatja a receptjeit a különböző Naboo kombi sütőin.

TULAJDONSÁGOK

Boosted termékcsalád

FŐZÉSI ÜZEMMÓDOK

- Az Interactive Cooking System (ICS) egy automatikus főzési rendszer olasz és nemzetközi receptekkel, azok eredetével, összetevőivel, sütési eszközeivel, folyamatleírással, automatikus programmal és fényképes prezentációval.
- Kézi főzés 3 főzési üzemmóddal, azonnali indítással: légkeverés 30°C és 300°C között, párolás 30°C és 130°C között, kombinált sütés-párolás 30°C és 300°C között
- Kamra előfűtés 320°C-ra: egy Naboo boosted exkluzív tulajdonság
- Programozhatóság: lehetőség van receptek programozására és elmentésére, akár 15 egymást követő sütési fázissal. Saját nevet, képet és információt adhatunk hozzá.
- MULTILEVEL mód: különböző ételek egyidejű sütése különböző sütési idővel
- MULTILEVEL PLUS: a multilevel módban minden szintet kettősíthatunk, ezáltal megduplázva a kapacitást (szabadalmaztatott).
- JUST IN TIME (JIT) mód: a különböző ételek egyszerre készülnek el a kombi sütőben, a lehető legnagyobb szervezethez és garantáltan tökéletes végeredmény (szabadalmaztatott).
- Autoclimate® Rendszer, amely automatikusan kezeli a tökéletes páratartalmat a sütőtérben.
- Fast-Dry Boosted®: a sütőtér automatikus és gyors páramentesítése.
- Innovative Smokegrill füstölőrendszer (szabadalmaztatott). Újrahasznosítható füstesszencia tégely, dedikált fiókkal.
- Éjszakai sütés. Alacsony hőmérsékletű éjszakai sütés és automatikus melegen tartás garantálja a hús tökéletes állagát, minimális súlyvesztéssel és alacsony energiafogyasztással.

WI-FI CSATLAKOZÁS/NABOOK ETHERNET

- Nabook. A Felhőnek köszönhetően elérhetjük a Nabook-ot, a virtuális asszisztenst (további információ a nabook.cloud weboldalon, ingyenes regisztráció).
- Recept írás összetevőkkel, folyamatleírással és fotóval.
- Hozzáférés az adatbázishoz közvetlenül a kombi sütőről, letöltési lehetőséggel (szabadalmaztatott).
- Menük összeállítás kalória számlálással és allergén listával, nyomtatási sablonokkal.
- Recept és egyadagos ételköltség-számítás.
- Bevásárlólista készítése Word formátumú exportáláshoz.
- Az egy felhasználóhoz csatlakoztatott eszközök szinkronizálása (szabadalmaztatott).
- Folyamatos HACCP monitoring, akár távolról is a Nabook portálon keresztül.
- Távdiagnózis a Nabook portálon keresztül a LAINOX Szerviz Központ által.
- Automatikus szoftverfrissítés a frissítés-értesítési rendszerrel.
- Távolsági energiafogyasztási monitor.
- Lainox Multidisplay System. A Nabook weboldalon és az új LMS-nek köszönhetően külön-külön is konfigurálhatóak és szinkronizálhatóak a receptek a különböző Naboo boosted kombi sütőkön.
- Akár ország szerinti is lehet receptet letölteni a Nabook-ról.
- Automatikus szoftverfrissítés egyszerre akár több készüléken.

MŰKÖDÉS

- Konfigurálható kijelző a felhasználói igények szerint, előrébb hozva a gyakrabban használt recepteket.
- Automatikus "Egy érintés"-es főzés (ICS).
- Mappákba rendezhető receptek előnézettel, minden mappa saját nével.
- Intelligens recept felismerés a Multilevel mappákban.
- 10" LCD színes, nagy felbontású, kapacitív érintőkijelző.
- Boosted előfűtés. Akár 320°C-ra előfűthetjük a sütőtérrel, ezzel csökkentve a sütési időt akár 10%-kal (teli töltött sütő esetén).
- HACCP grafikon, mely a pillanatnyi adatokat mutatja.
- Lehűtési funkció a sütőtér gyors kihűtéséhez.
- Áramkimaradás esetén, a helyreállást követően automatikusan folytatja tovább a sütést a kombi sütő.
- Gyors kamralehűtés vízbefecskendezéssel.
- Manuális párásítás.
- Felhasználói felület 29 különböző nyelven.
- A Naboo 227 recepttel érkezik és több száz recept érhető el a Nabook portálon. Minden receptet teszteltünk és kipróbáltunk, garantálva a kiváló végeredményt.
- Naboo coach. Egy virtuális asszisztenst, amely tanácsokat ad a sütéshez, a legjobb mosóprogram kiválasztásához és azt is megmondja mikor van szükség karbantartásra.

VEZÉRLŐ RENDSZEREK

- Autoreverse (automatikus ventilátor-forgásirány váltás) a tökéletes és egyenletes sütésért.
- Automatikus és párhuzamos kamra és maghőmérséklet mérés, DELTA-T rendszer.
- 6 különböző ventilátor sebesség; az első 3 sebességnél a fűtési teljesítmény automatikusan csökken. A speciális sütésekhez szaggatott ventilátor működés.
- 4 mérési ponttal rendelkező sonda az étel maghőmérsékletének méréséhez.
- Rögzített, több ponton mérő maghőmérő, Ø 3 mm.
- Gyors maghőmérő csatlakozás az előlapon elhelyezett csatlakozón keresztül (opcionális).
- USB csatlakozó a HACCP adatok letöltéséhez, szoftver frissítéshez és receptek fel/letöltéséhez.
- Felhasználói profil blokkolása (Quick Service Restaurant - QSR speciális funkció).
- SN energiaelosztó rendszer csatlakozás előkészítése (opcionális).
- Szerviz Program.
- Alacsony fogyasztású LED kamravilágítás.
- IES, Intelligens Energia Rendszer - az étel mennyisége és típusa alapján a kombi sütő ellenőrzi és optimalizálja az energia ellátást, folyamatosan fenntartva a megfelelő sütési hőmérsékletet, elkerülve a fluktuációt.
- Ecovapor - Az Ecovapor rendszernek köszönhetően jelentős víz- és energiafelhasználás-csökkenés érhető el, mivel automatikusan szabályozza a sütőtér páratelítettségét.
- TurboVapor - A TurboVapor rendszer automatikusan előállítja az ideális páraszintet a "nehéz" ételekhez, mint a tojásos tészta vagy a spárga, fehértés, melyek közismerten rostos zöldségek (csak a bojleres modelleknél).
- Energia Monitor - Áram-, gáz-, víz- és vegyszerfogyasztás ellenőrzése.

KONSTRUKCIÓ

- Teljesen AISI 304 rozsdamentes acél kivétel.
- 1 mm vastag AISI 304 rozsdamentes acél sütőkamra hosszú, lekerekített sarkokkal a legjobb légáramlás és könnyű tisztítás érdekében.
- Teljesen sima, vízhatlan sütőkamra.
- Hátulról szellőző, dupla edzett hőálló üveg légréssel és belső hőviszaverő üveggel, a gépkezelő irányába sugárzott hő csökkentéséhez és a nagyobb hatékonyság érdekében.
- Belülről nyílik a könnyű tisztításért és karbantartásért.
- Nyitható terelőlemez a ventilátor tisztításának megkönnyítése érdekében.
- Az alsó oldallemez mágnesesen csatlakozik a könnyű tisztítás és karbantartás jegyében.
- Hosszú Élettartamú Komponensek
- Hosszú Élettartamú Készülék - Automatikus elektromágneses tartó szerkezet az ajtószigetelés védelmében (opcionális) - Szabadalmi bejegyzés alatt.

Elektromos fűtés

- Kamrafűtési rendszer páncélozott INCOLOY 800 rozsdamentes acél fűtőszálakkal.

Gázüzemű fűtés

- Automatikus gyújtás magas frekvenciájú elektronikus kisülésű generátorral.
- Nagy teljesítményű indirekt gázüzemű fűtési rendszer előkevert légbefúvásos, moduláris égőfejekkel.

DIREKT GŐZÖS KIVITEL

- Direkt gőzbefecskendezéses rendszer, mely a vizet a ventilátorra fecskendezi, így a fűtőszál gőzzé porlasztja azt. Előnye: azonnali gőzképződés a sütőtérben. Víz- és vegyszer megtakarítás a gőzgenerátor karbantartásához képest.

BOJLERES KIVITEL

- Új, nagy teljesítményű teljesen hőszigetelt gőzgenerátor AISI 304 rozsdamentes acélból (csak az elektromos modelleknél).
- A gőzgenerátor fűtése INCOLOY 800 rozsdamentes acél páncélozott elektromos fűtőszállal.
- Új gőzgenerátor AISI 316 rozsdamentes acélból magas hőszigeteléssel (gázüzemű modelleknél).
- Automatikus vízelőmelegítés a gőzgenerátorban.
- Ürités és automatikus napi gőzgenerátor leeresztés 60°C alatti vízhőmérsékletnél.
- Standard vízkőlerakódást megelőző CALOUT rendszer a gőzgenerátorhoz.

BIZTONSÁGI ESZKÖZÖK

- Elektronikus ajtó nyitás/cukás érzékelő.
- Elektronikus vízhiány érzékelés.
- Öndiagnosztika okos hibafelismeréssel.
- Elektronikus lángérezkelő, ami leállítja a gázbetáplálást, ha a láng véletlenül kialszik.
- Biztonsági nyomáskapcsoló jelzés gázhiány esetére.
- Maximum 65°C-os külső hőmérséklet az ajtópanelen.
- Az olasz és nemzetközi munkavédelmi standardoknak megfelel akkor is, ha nincs kezelő által felügyelve.
- Maximum 160 cm magas legfelső tálcaszint (Asztali modellek esetén, megfelelő készülékállvánnyal).
- Mosás közbeni áramkimaradás esetén is garantált a higiénia, mivel a mosás onnan fog folytatódni, ahol megállt a készülék.

TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

- VCS - Vapor Cleaning System. Új automatikus mosórendszer a mosószer kamratérbe vaporizálásával. Szignifikáns, akár 30%-kal kevesebb vegyszer felhasználás. (szabadalmi bejegyzés alatt).
- CALOUT vízkötelenítő rendszer, mely megakadályozza a vízkő lerakódását a gőzgenerátorban, automatikus adagolórendszerrel.
- WMS - Wash Management System. A Mosási Menedzsment Rendszernek köszönhetően a mosások tervezhetőek a sütőhasználat alapján.
- EMA - Easy Maintenance Access (Könnyű Karbantartási Hozzáférés). Könnyű hozzáférés a készülék csatlakozásaihoz karbantartás céljából.
- 7 automatikus mosóprogram, melyek nem igényelnek felhasználói beavatkozást: Kézmosás - Öblítés - Gyors - Soft - Medium Eco - Hard Eco - Grill.
- Ultra-gyors 10 perces GYORS mosóprogram. A munkát csak minimálisan kell megszakítani az állandóan optimális tisztasághoz.
- Könnyű külső tisztítás a teljesen sima rozsdamentes acél és üveg felületeknek, és az IPX5 vízsugár elleni védelemnek köszönhetően.

TELEPÍTÉS & KÖRNYEZET

- 100%-ban újrahasznosítható csomagolás.
- LCP - Élet Ciklus Perspektíva: CO2 kibocsátás - 380 kg CO2eq/év*
- * A kalkuláció a NAE101BS modell alapján készült, tipikus éttermi használatnál számolva, napi 8 óra és heti 3,5 nappal, valamint évi 48 héttel számolva.
- Termék újrahasznosítási arányszám: 90%
- Tanúsítványok: Minőség ISO 9001 / Biztonság ISO 45001 / Környezet ISO 14001.
- Működtethető vizlágyító berendezés nélkül (bojleres modellek).
- Megfelel az ENERGY STAR paramétereinek. Publikáció a www.energystar.gov oldalon (jóváhagyásra vár).

További információ mindegyik modellhez a technikai adatlapon.



Kombi sütő cateringnek és üzemeknek.



061



101



062



102

Direkt gőzös kivitel - Standard konfiguráció

Modellek	Fűtés	GN edény kapacitás 1/1 GN (530x325 mm) 2/1 GN (530x650 mm)	Tálcátávolság (mm)	Adagok száma	Elektromos teljesítmény (kW)	Névleges gázteljesítmény (kW/kcal)	Feszültség (A)	Külső méretek (szél. x mély. x mag. mm)	Elektromos csatlakozás * (V)
NAE061BV		6x1/1	70	30/80	11,6	-/-	18	852 x 797 x 775	3N AC 400V - 50 Hz
NAG061BV		6x1/1	70	30/80	0,7	13/11.180	3	852 x 797 x 775	AC 230V - 50 Hz
NAE101BV		10x1/1	70	80/150	18,7	-/-	29	852 x 797 x 1055	3N AC 400V - 50 Hz
NAG101BV		10x1/1	70	80/150	0,8	22/18.920	3,5	852 x 797 x 1055	AC 230V - 50 Hz
NAE062BV		6x2/1 - 12x1/1	70	60/160	22,2	-/-	34	1072 x 907 x 775	3N AC 400V - 50 Hz
NAG062BV		6x2/1 - 12x1/1	70	60/160	0,8	26/22.360	3,5	1072 x 907 x 775	AC 230V - 50 Hz
NAE102BV		10x2/1 - 20x1/1	70	150/300	36,7	-/-	55	1072 x 907 x 1055	3N AC 400V - 50 Hz
NAG102BV		10x2/1 - 20x1/1	70	150/300	0,8	42/36.120	3,5	1072 x 907 x 1055	AC 230V - 50 Hz

Bojleres modellek - Opcionális konfiguráció. Rendeléskor kötelező jelezni az igényt.

NAE061BS		6x1/1	70	30/80	11,6	-/-	18	852 x 797 x 775	3N AC 400V - 50 Hz
NAG061BS		6x1/1	70	30/80	0,7	15/12.900	3	852 x 797 x 775	AC 230V - 50 Hz
NAE101BS		10x1/1	70	80/150	18,7	-/-	29	852 x 797 x 1055	3N AC 400V - 50 Hz
NAG101BS		10x1/1	70	80/150	0,8	25/21.500	3,5	852 x 797 x 1055	AC 230V - 50 Hz
NAE062BS		6x2/1 - 12x1/1	70	60/160	22,2	-/-	34	1072 x 907 x 775	3N AC 400V - 50 Hz
NAG062BS		6x2/1 - 12x1/1	70	60/160	0,8	30/25.800	3,5	1072 x 907 x 775	AC 230V - 50 Hz
NAE102BS		10x2/1 - 20x1/1	70	150/300	36,7	-/-	55	1072 x 907 x 1055	3N AC 400V - 50 Hz
NAG102BS		10x2/1 - 20x1/1	70	150/300	0,8	50/43.000	3,5	1072 x 907 x 1055	AC 230V - 50 Hz

* Speciális csatlakozás és frekvencia külön kérésre



161



201



202

Direkt gőzös kivitel - Standard konfiguráció

Modellek	Fűtés	GN edény kapacitás 1/1 GN (530x325 mm) 2/1 GN (530x650 mm)	Tálcátávolság (mm)	Adagok száma	Elektromos teljesítmény (kW)	Névleges gázteljesítmény (kW/kcal)	Feszültség (A)	Külső méretek (szél. x mély. x mag. mm)	Elektromos csatlakozás * (V)
NAE161BV		6x1/1 + 10x1/1	70	110/230	30,2	-/-	47	852 x 845 x 1840	3N AC 400V - 50 Hz
NAG161BV		6x1/1 + 10x1/1	70	110/230	1,4	35/30.100	6,1	852 x 860 x 1840	AC 230V - 50 Hz
NAE201BV		20x1/1	63	150/300	37,2	-/-	58	892 x 862 x 1812	3N AC 400V - 50 Hz
NAG201BV		20x1/1	63	150/300	1,3	44/37.840	5,7	892 x 862 x 1812	AC 230V - 50 Hz
NAE202BV		20x2/1 - 40x1/1	63	300/500	73,2	-/-	110	1102 x 932 x 1812	3N AC 400V - 50 Hz
NAG202BV		20x2/1 - 40x1/1	63	300/500	1,4	80/68.800	6,1	1102 x 932 x 1812	AC 230V - 50 Hz

Bojleres modellek - Opcionális konfiguráció. Rendeléskor kötelező jelezni az igényt.

NAE161BS		6x1/1 + 10x1/1	70	110/230	30,2	-/-	47	852 x 845 x 1840	3N AC 400V - 50 Hz
NAG161BS		6x1/1 + 10x1/1	70	110/230	1,4	40/34.400	6,1	850 x 860 x 1840	AC 230V - 50 Hz
NAE201BS		20x1/1	63	150/300	37,2	-/-	58	892 x 862 x 1812	3N AC 400V - 50 Hz
NAG201BS		20x1/1	63	150/300	1,3	52/44.720	5,7	892 x 862 x 1812	AC 230V - 50 Hz
NAE202BS		20x2/1 - 40x1/1	63	300/500	73,2	-/-	110	1102 x 932 x 1812	3N AC 400V - 50 Hz
NAG202BS		20x2/1 - 40x1/1	63	300/500	1,4	90/77.400	6,1	1102 x 932 x 1812	AC 230V - 50 Hz

Modellek, melyben az alsó sütő bojlerrel van szerelve - Opcionális konfiguráció. Rendeléskor kötelező jelezni az igényt.

NAE161BM		6x1/1 + 10x1/1	70	110/230	30,2	-/-	47	852 x 845 x 1840	3N AC 400V - 50 Hz
NAG161BM		6x1/1 + 10x1/1	70	110/230	1,4	38/32.680	6,1	852 x 860 x 1840	AC 230V - 50 Hz

* Speciális csatlakozás és frekvencia külön kérésre

*** MODELL 161**
Sokoldalúság egyetlen egységben, 2 különálló vezérlés és két főzőkamra, kapacitás 6 GN 1/1 + 10 GN 1/1

A termékcsalád

Kombi sütő cukrászatok és pékségek számára.



054



084



134



154

Egy partner, aki segíti a vállalkozásod

Az Aroma Naboo nem csak egy egyszerű kombi sütő, akármennyire kifinomult is.

A LAINOX összehozott egy képzett szakemberekből álló csapatot a legújabb generációs technológiával, így egyesült erővel válnak a partnerekké a workshopokon és segítik a vállalkozásod.

A nap végére hozzájárultak a lelki nyugalmadhoz és az életminőséghez.

Direkt gőzös kivitel - Standard konfiguráció

Modellek	Fűtés	EN edény kapacitás (mm)	Tálcátávolság (mm)	Elektromos teljesítmény (kW)	Névleges gázteljesítmény (kW/kcal)	Feszültség (A)	Külső méretek (szél. x mély. x mag. mm)	Elektromos csatlakozás * (V)
AREN054B		5 x (600x400)	90	11,6	-/-	18	852 x 797 x 775	3N AC 400V - 50 Hz
ARGN054B		5 x (600x400)	90	0,7	13/11.180	3	852 x 797 x 775	AC 230V - 50 Hz
AREN084B		8 x (600x400)	90	18,7	-/-	29	852 x 797 x 1055	3N AC 400V - 50 Hz
ARGN084B		8 x (600x400)	90	0,8	22/18.920	3,5	852 x 797 x 1055	AC 230V - 50 Hz
AREN134B		5 x (600x400) + 8 x (600x400)	90	30,2	-/-	47	852 x 845 x 1840	3N AC 400V - 50 Hz
ARGN134B		5 x (600x400) + 8 x (600x400)	90	1,4	35/30.100	6,1	852 x 860 x 1840	AC 230V - 50 Hz
AREN154B		15 x (600x400)	89	37,2	-/-	58	892 x 862 x 181<2	3N AC 400V - 50 Hz
ARGN154B		15 x (600x400)	89	1,3	44/37.840	5,7	892 x 862 x 1812	AC 230V - 50 Hz

* Speciális csatlakozás és frekvencia külön kérésre



MODELL 134

Sokoldalúság egyetlen egységben, 2 különálló vezérlés és két főzőkamra, kapacitás 5 x (600x400) + 8 x (600x400)

A termékcsalád

Kompakt kombi sütők kisebb és közepes éttermeknek és otthoni használatra.

Elegáns dizájn és kis méret, ideális azokhoz a konyhákhoz, amelyek nem rendelkeznek nagy terekkel, de a "nyitott" konyhákhoz is, 4 különböző modell különböző méretekkel és edénykapacitással. Egyszerű, intuitív vezérlés a 7"-os LCD HD kapacitív érintőkijelzőn.



026



061



101



061



Naboo@home

Mostantól otthoni konyhádban is elérhető a professzionális sütő. Könnyű és kényelmes telepítés, mert úgy terveztük meg hogy illeszkedjen a standard háztartási 60 cm-es modulokhoz.

A WiFi csatlakozásnak köszönhetően hozzáférést kapsz a Naboo.cloud honlaphoz és ihletet meríthetsz a több száz elérhető nemzetközi receptből.

Háztartási telepítéshez ideális konfiguráció

Modellek	Fűtés	GN edény kapacitás 2/3 GN (352x325 mm)	Tálcátávolság (mm)	Elektromos teljesítmény (kW)	Elektromos csatlakozás * (V)
COEN026R		6x2/3	60	2,75	1N AC 230V - 50 Hz
COEN026R		6x2/3	60	3,70	1N AC 230V - 50 Hz

Direkt gőzös kivitel - Standard konfiguráció

Modellek	Fűtés	GN edény kapacitás 2/3 GN (352x325 mm) 1/1 GN (530x325 mm)	Tálcátávolság (mm)	Adagok száma	Elektromos teljesítmény (kW)	Névleges gázteljesítmény (kW/kcal)	Feszültség (A)	Külső méretek (szél. x mély. x mag. mm)	Elektromos csatlakozás * (V)
COEN026R		6x2/3	60	20/50	5,25	-/-	8	510 x 625 x 880	3N AC 400V - 50 Hz
COEN061R		6x1/1	60	30/80	7,75	-/-	11	510 x 800 x 880	3N AC 400V - 50 Hz
COEN101R		10x1/1	60	80/150	15,5	-/-	22	510 x 800 x 1120	3N AC 400V - 50 Hz
CVEN061R		6x1/1	60	30/80	8,25	-/-	12	875 x 650 x 705	3N AC 400V - 50 Hz
CVGN061R		6x1/1	60	30/80	0,5	8,5/7.310	2,2	875 x 650 x 705	AC 230V - 50 Hz

Bojleres modell - Standard konfiguráció

CBEN061R		6x1/1	60	30/80	8,25	-/-	12	875 x 650 x 705	3N AC 400V - 50 Hz
----------	--	-------	----	-------	------	-----	----	-----------------	--------------------

* Speciális csatlakozás és frekvencia külön kérésre

MEGOLDÁS MINDEN IGÉNYHEZ

A Lainox praktikus és funkcionális konfigurációkat kínál a különböző Naboo boosted modellekhez a különböző felhasználási elvárásokat figyelembe véve, mind az asztali, mind a lábon álló modellekhez.



PRAKTIKUM

Teljesen AISI 304 rozsdamentes acél készülékállvány alsó polccal. Két féle magasságban érhető el, 670 mm és 950 mm az elszívóval rendelkező sütőkhöz. (A konfiguráció a 061 modellel ajánlott). Melegentartó készülék is helyezhető az alsó polcra.
MCR031E 3 x 1/1 GN
MCR051E 5 x 1/1 GN
KMC052E 5 x 2/1 GN
vagy 10 x 1/1 GN.



MŰKÖDÉS

Teljesen AISI 304 rozsdamentes acél készülékállvány, két oldalon zárt alsó és köztes polccal, tepsitartó sínezzel. Két féle kapacitással érhető el. 670 mm magas és 950 mm magas 55 mm tálcaközzele, GN 1/1 vagy GN 2/1 edényekhez. Az Aroma Naboo Boosted modellekhez Euronorm 600*400 teps mérettel 74 mm vagy 80 mm tálcaközzele.



TISZTÍTÁS

Azoknak a felhasználóknak, akik szeretnek mindent rendben tartani és teljes mértékben összhangban lenni a HACCP-vel, egy teljesen AISI 304 rozsdamentes acél készülékállvány konfigurációt ajánlunk, mely minden oldalról zárt, elől pedig ajtóval rendelkezik. Lehet benne tepsitartó sínezzel 55 mm tálcaközzele. Két féle magasságban érhető el, 670 mm vagy 950 mm GN 1/1 vagy GN 2/1 tálcamérettel.



KOMBINÁCIÓ

Amennyiben sokkoló hűtő/fagyasztót szeretne a Naboo boosted vagy Aroma Naboo Boosted alá helyezni a helyhiány miatt, elérhető készülékállvány ilyen célra a 061/054/062 modellekhez.



KELESZTÉS

Üvegajtós kelesztőszekrény telepíthető a készülék alá a pék és cukrász termékek kelesztéséhez, BLV084 modell digitális hőmérséklet-szabályzással, idő- és párobeállítással.



ÖSSZEÉPÍTÉS

Minimális a hely a konyhán, mégis változatossá kell tenni az ételeket és nagy mennyiséget kell főzni?

Semmi probléma, a megoldás két sütő egymásra építése a következő kombinációkban:

- Naboo boosted
061+061 / 061+101 / 062+062 / 062+102
- Aroma Naboo boosted
054+054 / 054+084
- Compact Naboo
026+026 / 061+061



NABOO @ HOME

Praktikus és innovatív megoldás a két modellel, a Compact Naboo 026 és 061 besüllyesztése, akár otthon is.

A szett tartalmaz egy besüllyeszthető keretet és egy elszívóernyőt légkondenzációval. A 026 modell akár a 60 cm-es standard háztartási konyhákba is telepíthető.

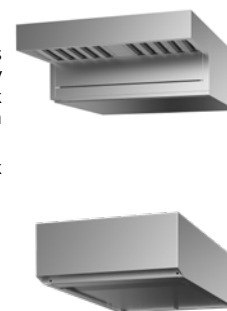


MULTIGRILL

Az állandóan tökéletes sütésért. Exkluzív Lainox kiegészítők széles skálája mindenféle sütési módra.

Az alábbi méretek érhetők el:

- 1/2 GN - 2/3 GN
- 1/1 GN - 2/1 GN
- Euronorm 600 x 400



ELSZÍVÓ ERNYŐK

A Naboo boosted-re ráépíthető elszívót kínálunk, mely praktikus megoldás a zsírgőz és pára elszívására, különösen látványkonyhák esetén, mint szupermarketek, delikát boltok vagy pékségek.

Két féle verzióban elérhető, standard és lapos, ha nincs elegendő hely a sütő előtt.

MEGOLDÁSOK SZUPERMARKETEK, DELIKÁTESZEK RÉSZÉRE



(1) Utólag átalakítható

(2) Sütővel együtt kell rendelni

CSIRKE GRILL (1) ÉS PROFESSZIONÁLIS CSIRKE GRILL (2)

Praktikus megoldás csirke nyárson sütésére.

Ideális szupermarketek, delikát boltok és hentesüzletek számára.

Előnyök:

- Praktikus rendszer a sütés során kijövő zsír gyűjtésére és hulladékkezelésére.

- A mosásra nem kell időt vesztegetni, mert a sütő a GRILL mosás programmal makulátlanul tisztára mossa kamrát.

Mod. Sütő	PS1108 8 db	PS1106 6 db	PS1108		PS1106	
			8 db	6 db	8 db	6 db
061	16	2 x GN 1/1	12	2 x GN 1/1		
101	24	3 x GN 1/1	18	3 x GN 1/1		
062	32	4 x GN 1/1	24	4 x GN 1/1		
102	48	6 x GN 1/1	36	6 x GN 1/1		

ÚJRAMELEGÍTÉS ÉS TÖKÉLETES BEFEJEZÉS A LAINOX RENDSZERREL



ÚJRAMELEGÍTÉS ÉS TÖKÉLETES BEFEJEZÉS A LAINOX RENDSZERREL

A különböző kiegészítőknek köszönhetően, melyekkel a Naboo Boosted kombinálható, 10-100 adag vagy még több vendég kiszolgálása a legmagasabb minőségben nem jelent többé problémát.

Mod. Sütő	Modell készlet	Tányérkapacitás 310 mm átmérő
061	BKQ061	20
101	BKQ101	30
062	BKQ062	32
102	BKQ102	49
161	BKQ161	20+30
201	BKQ201	60
202	BKQ202	100

Szeretnéd
kipróbálni a
Naboo[®]
boosted
kombi sütőt
a konyhádban?



Keress minket
kötelezettségek nélkül



+39 0438 9110
lainox@lainox.com



LAINOX WORLDWIDE

EURÓPA

ITALY

italy@lainox.com

BENELUX

benelux@lainox.com

RUSSIA

russia@lainox.com

IBERIA

iberia@lainox.com

SCANDINAVIA

scandinavia@lainox.com

BALTICS

baltics@lainox.com

FRANCE

france@lainox.com

CZECH

czech@lainox.com

CSI

csi@lainox.com

UK

uk@lainox.com

SLOVAKIA

slovakia@lainox.com

GREECE

greece@lainox.com

EIRE

eire@lainox.com

HUNGARY

hungary@lainox.com

TURKEY

turkey@lainox.com

DACH

dach@lainox.com

POLAND

poland@lainox.com

BALCANS

balcans@lainox.com

AMERIKA ÉS OCEÁNIA

CANADA

canada@lainox.com

USA

usa@lainox.com

LATAM

latam@lainox.com

AUSTRALIA

australia@lainox.com

NEW ZEALAND

newzealand@lainox.com

ÁZSIA ÉS 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

LAINOX®

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