

Naboo®

Naboo
Kuchyň
bez stresu



LAINOX®
DEVICE FOR COOKING

Naboo[®], více času pro



váš život

PARTNER V KUCHYNI, KTERÝ ZJEDNODUŠUJE VÁŠ BUSSINES



NABOO není jen klasický konvektomat, ale je mnohem sofistikovanější. Je mnohem více než jen kuchyňské zařízení. Lainox zkombinoval team kvalifikovaných profesionálů s varnou technologií do jednoho celku tak aby se stal vaším partnerem v kuchyni, pro zjednodušení vašeho podnikání. Přispívá tak vašemu klidu a kvalitě života.

Team profesionálních kuchařů vytvořil a vyzkoušel řadu receptů, které jsou vám plně k dispozici.

To znamená, že kurzy vaření a rozsáhlá školení jsou věcí minulosti. Již není potřeba věnovat spoustu času na rozšíření nebo úpravy vaší nabídky, nemusíte ztrácet drahocenný čas s testováním nových pokrmů. Recepty v **NABOO** obsahují veškeré informace, postupy, technologické úpravy a dokonce i způsob servírování.



Lainox **NABOO** je produkt 2.0 generace, který má kromě svých technických a funkčních požitků, také přímý prospěch pro vás.

S **NABOO** získáte více času pro sebe tak, abyste ho mohly využít při výnosnějších činnostech, soustředit se na jiné profesionální aktivity a přitom zůstat neustále v kontaktu s nejnovějšími trendy, které ovlivňují vaši práci. Jednoduše řečeno budete mít čas pro váš profesionální život, vaše podnikání bude efektivnější a váš profit se bude navyšovat.

Naboo® novodobý pří

Naprosto jedinečná funkce, která odlišuje **Naboo** od ostatních profesionálních pecí se nazývá Cloud.

V Cloud najdete veškerý obsah k vytvoření konečného pokrmu. Protože jsme dali recepty, procesy, postupy přípravy, varný program a postup servírování na jednotlivé talíře do Cloud technologie.

Naboo poskytuje, navrhuje a neustále obnovuje vše, co potřebujete pro vynikající kvalitu výsledků, která je stálá po celou dobu.



Vědomosti vC

PŘIPOJENÍ K WI-FI
NEBO PŘES ETHERNET

CLOUD PŘÍSTUP
PO REGISTRACI UŽIVATELE

VEŠKERÝ OBSAH
JE PŘÍSTUPNÝ

ZÁLOHOVÁNÍ VEŠKERÉHO OBSAHU
A OSOBNÍCH NASTAVENÍ

ZDÍLENÍ OBSAHU S DALŠÍMI
ZAŘÍZENÍMI

stup v kuchyni

Naboo Cloud, vám nabízí upravitelné prostředí, v kterém jsou každý měsíc nové recepty. Vždy originální a rozmanité po celý rok.

Ty jsou přidávány k receptům, které jsou již v CLOUD k dispozici. Je tak možné je přidávat k receptům, které jsou v Naboo, již nastaveny.

Navrhujeme také, která jídla a recepty můžete dále rozvíjet s cílem optimalizovat svůj čas.

Knihy již nejsou potřeba. Recepty, videa, návody a celá menu jsou popsána od surovin až po servírování na talíři, a to je vše k dispozici v CLOUD. Jedná se o typ trvalého vzdělávání a přístupu k informacím, které vám umožní neustále se učit, takže můžete nabídnout nová jídla pro své zákazníky a tak zlepšovat svou nabídku. Jinými slovy, můžete průběžně zvyšovat svou profesionalitu a kvalitu výstupů.

S tímto systémem jste trvale připojeni k internetu, a tedy k nekonečnému zdroji informací a nápadů, s výhodou mít vždy vše snadno dostupné, bez ztráty času. Chtěli byste vytvořit sezónní menu, které je ideální pro vaši restauraci? Chcete využít zcela vlastní sortiment? Chtěli byste regionální kuchyni nebo nějakou exotickou a etnickou specialitu?

S **Naboo**, je možné cokoliv. Je flexibilní a neustále se vyvíjí a aktualizuje.



loud technologií

Naboo[®] vstup do světa

1. RECEPTY

Recepty z celého světa přímo ve vašem **Naboo aCloud**.



RECEPTY



SOUVISLOSTI

2. SOUVISLOSTI

v *Cloud* najdete nejen recepty, ale i jejich původ a vývoj.



SUROVINY

3. SUROVINY

Recepty v *Cloud* poskytují detailní informace o množství surovin.



POSTUPY

4. POSTUPY

Cloud poskytuje instrukce, jak si krok za krokem vytvořit vlastní recepty.

informací



RECEPTY NA
MÍRU

8. RECEPTY NA MÍRU
Naboo podporuje nadšení
a tvůrčí talent každého
šéfkuchaře



AKTUALIZACE

7. AKTUALIZACE
Propojení s *Cloud* umožňuje
průběžné aktualizace



PREZENTACE

6. PREZENTACE
Zákaznický servis není kompletní
bez atraktivní a originální
prezentace



PEČENÍ

5. PEČENÍ
Cloud je nastaven tak, aby získal
maximální sladění mezi
ingrediencemi a postupy vaření pro
každý jednotlivý recept.

Všechny recepty dostupné jedním stisknutím

*Mixed vegetables
lasagna*

What you will need

Naboo



Všechny recepty jsou vytvořeny a testovány výbornými kuchaři pro uspokojení i těch nejrozsáhlejších gastronomických požadavků: mezinárodní, Italské a francouzské recepty spolu s orientální a etnickou kuchyní. Včetně specifických příprav pečiva nebo sous-vide vaření, stejně jako sezónní pokrmy a jídla pro zvláštní příležitosti.

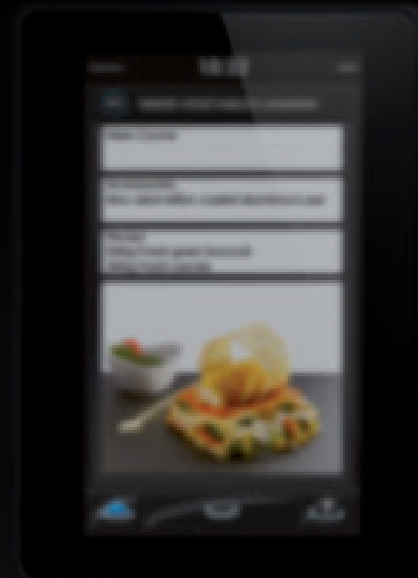
Historie každého pokrmu

Historie pokrmů, jejich vznik, vývoj a veškeré další informace, které vám pomohou pochopit, jak je nejlépe nabídnout svým zákazníkům k dispozici. To zahrnuje jak a proč je zavést v menu a definuje typ menu. Systém pro tvorbu vašich rautů, à la carte menu nebo bufetů ...



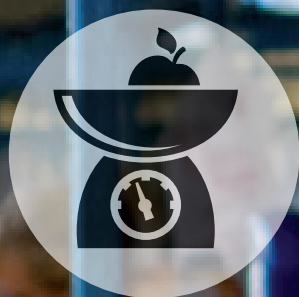
Naboo

LAINOX



pen

Vše je organizováno



Už nemusíte ztrácet čas s experimenty s vážením ingrediencí nebo vytvářením podrobných nákupních seznamů. Všechny tyto informace, vám zvyšují rychlost přípravy a zajišťují, správné vyvážení, ingrediencí jak v množství tak i kvalitě.



Vždy na vaší straně

"Tutorial" výukový program, který neomezuje vaši kreativitu. Vždy ho můžete použít pro přizpůsobení pracovních fází. Jeho cílem je vám pomoci ušetřit čas a sdílet informace s ostatními kolegy v kuchyni.



Jedním dotykem

Naboo®

LAINOX®



Cloud je nastaven tak, aby dosáhl maximálního sladění surovin, postupů vaření pro každý recept. Automaticky a pouze jediným dotykem můžete přistoupit k ideálnímu a nejefektivnějšímu způsobu vaření při přípravě každého jídla a to díky exkluzivně testovaným metodám nastavení všech parametrů. Široká paleta varných postupů je již otestována za účasti vysoce kvalifikovaných kuchařů.

Dívej se a div se

Servírování jídel není kompletní bez atraktivní a originální prezentace. Díky fotkám a obrázkům vám *Cloud* také naznačuje způsob prezentace, který se nejlépe hodí na vaše talíře a to včetně jednotlivých fází přípravy. Rozvoj prezentace vašich pokrmů musí být neustálý, aby se zabránilo snižování hodnot, které vynakládáte a to zejména vaší inspirace a kreativity. Vše pro váš úspěch.



18:32

MIXED VEGETABLES LASAGNA

Main Course

Accessories:

Non-stick teflon-coated aluminium pan

Recipe:

500g fresh green broccoli

200g fresh carrots



Virtuální komunita



Připojením do *Cloud* poskytnete průběžné aktualizace pokrmů, které nabízíte prostřednictvím sdíleného obsahu. Již nejste omezeni vaším prostředím. Místo toho jste v kontaktu s odborníky na celém světě, kteří neustále navrhuji nové myšlenky, jak zvýšit vaši profesionalitu a vaše podnikání.

Kreativní truhla s pokladem

MENU

FOOD AND DRINKS



Naboo podporuje vaši vášně a tvůrčí talent. Můžete použít *Cloud* jako skutečný archiv pro vaši kreativitu a jako přístup k jinému **Naboo** kdekoliv na světě.



Loading...



Naboo® vše na dosah

Naboo byl navržen tak, aby vám poskytl veškeré možné technologie, které potřebujete pro vaření všech druhů jídel a zároveň nabízí komfortnost používání. Snadným pohybem prstu přesunete ikonu s vaším excelentním jídlem až na stůl. Tímto způsobem, a to od prvního dne budete sklízet skutečné úspory, které mohou zvýšit vaše zisky z každého pokrmu.

OKAMŽITÝ START

S tradičními technologiemi musíte provést řadu kroků a výběrů, než začnete vařit. **Naboo** filozofie "One touch" zjednodušuje funkčnost už pouhým dotykem na ikonu jídla, které chcete vařit, toto inteligentní zařízení se spustí a začne vařit.

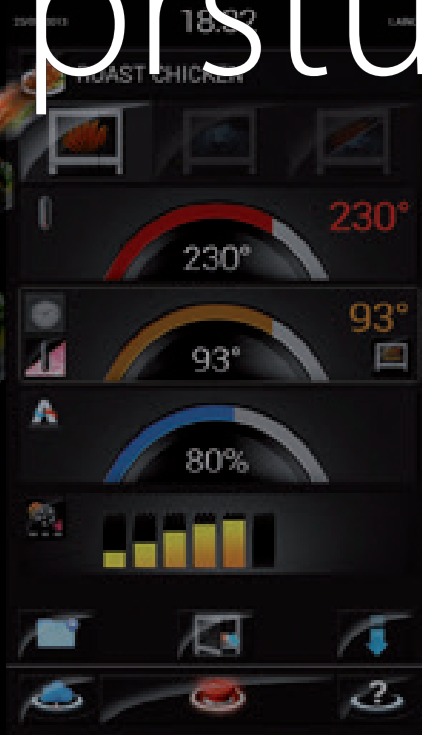
Výhoda: velmi snadné ovládání pro jednoduchou a intuitivní obsluhu, která nevyžaduje žádné kurzy nebo školení. Naboo byl určen na podporu méně zkušené obsluhy pro ovládání digitálního zařízení a tak jeho výkon může použít kdokoli. **Naboo**, vše na dosah vašich prstu a to i v rukavicích.

NASTAVITELNÝ DISPLAY

Už z první (domovské) obrazovky, můžete vybrat ze svých receptur, které používáte nejčastěji. Toto kompletní přizpůsobení obsahu obrazovky s položkami, které si zvolíte, umožňuje obsluze mít své oblíbené recepty po ruce. Jednoduché a snadné "One Touch" vaření.

Ikony s fotografií a názvem receptu, činí programování velmi intuitivní. V jasném a plně funkčním rozhraní je obsluha velmi intuitivní. A pokud něco není jasné, žádný problém: manuál je online!

vašich prstů



Naboo® uživatelsky přá

Rozhraní **Naboo** je jako obrazovka velkého tabletu nebo chytrého telefonu a funguje stejným způsobem: můžete procházet menu, přetahovat ikony, otevírat soubory, vytvářet nové stránky, vytvářet soubory s novým obsahem, stahovat z *Cloud* a kombinovat s vaším obsahem ve stroji. Vše s naprostou svobodou, tvořivostí a funkčností.

ORGANIZACE SOUBORŮ

Až do detailu, vám **Naboo** umožňuje uspořádat vaše vlastní složky. To znamená, že můžete organizovat vaše recepty, jak uznáte za vhodné. Například, můžete vytvořit soubor s sezonní nabídkou, nebo uspořádat veškerá zeleninová jídla do jednoho souboru. Každá osoba organizuje vlastní Naboo dle vlastních potřeb.

INTELIGENTNÍ ROZPOZNÁVÁNÍ

Další **Naboo** funkce je inteligentní rozpoznávání pro MULTILEVEL (víceúrovňové) vaření. Co to přesně znamená? Naboo kontroluje ve funkci MULTILEVEL kompatibilitu varných postupů pro různé druhy pokrmů. To znamená, že rozpozná, která jídla mohou být vařena ve stejnou dobu a která ne.

telská technologie



Naboo® Technologie v

Design **Naboo** není jen dobře vypadající konvektomat, ale přináší i řadu funkcí a inovací, které vždy směřují k nejlepší kvalitě vaření. To je také případ funkce automatického otevírání dveří, které vám umožní otevřít a zavřít dveře pouhým stisknutím tlačítka a to i když máte plné ruce. Další inovací jsou, ergonomicky ukryté přístupy pro čisticí prostředky a další příslušenství jako je ruční sprcha, vpichová sonda a USB port.

SUPER PLOCHÉ

Moderní design s použitím vysoce kvalitních materiálů se zaměřením na hygienu a estetiku. Naboo je registrovaná ochranná známka a byla vyvinuta tak, aby přinesla uživatelům maximální ergonomii do kuchyně, dvojitě sklo dveří, povrch komory odrážející teplo zpět napomáhá k nízkým tepelným emisím do prostorů vaší kuchyně. Takovéto úpravy přinášejí jednoduché a praktické čištění vašeho **NABOO**.

nejlepší formě

DOTIKOVÁ OBRAZOVKA

10" BAREVNÝ (LCD-TFT), HD, KAPACITNÍ OBRAZOVKA S DOTIKOVOU FUNKCÍ.

DISPLAY NASTAVITELNÝ DLE UŽIVATELSKÝCH POTŘEB JE MOŽNÉ UPRAVIT PRO SNADNÝ PŘÍSTUP K NEJPOUŽÍVANĚJŠÍM RECEPTŮM

AUTOMATICKÉ OTEVÍRÁNÍ DVEŘÍ PATENTOVÁNO..

MAXIMÁLNÍ ERGONOMIE IKDYŽ JSOU VAŠE RUCI PLNÉ

KRYTÉ ZÁSUVKY PATENTOVÁNO.

ZASOUVATELNÉ KONTEJNERY PRO ČISTÍCÍ CHEMII NOVÉHO AUTOMATICKÉHO ČISTÍCÍHO SYSTÉMU

VŠED NA JEDNOM MÍSTĚ

UNIVERSÁLNÍ KONEKTOR PRO:

VÍCE BODOVOU VPICHOVOU SONDU,
MULTI-PROBE NEBO TENKOU SONDU PRO SOUS-
VIDE VAŘENÍ,
RUČNÍ SPRCHU S AUTOMATICKÝM NAVÍJENÍM, USB
KONEKTOR TO VŠE NA JEDNOM PRAKTICKÉM MÍSTĚ.



Naboo® představuje n automatického mytí



STARÉ SYSTÉMY JSOU PŘEKONANÉ

Profesionálové jsou velmi dobře obeznámeni s potížemi spojené s tradičními systémy: s tabletami může dojít k chybám při záměně se změnou čisticích produktů nebo s nesprávným množstvím stejně tak i při manipulaci s toxickými látkami v kuchyni.



NOVÝ ČISTÍCÍ PROSTŘEDEK

SOLID CLEAN, čisticí prostředek s novým vzorcem pro maximální hygienu, může být přepravován bez speciálních povolení (protože není kapalný), je tuhý a proto zabírá málo místa, při automatickém smíchávání s vodou nepřichází do kontaktu s obsluhou.



POLOVIČNÍ ČAS NA MYTÍ

Další přidanou výhodou jsou úspory: dramatické snížení doby potřebné k čištění v porovnání s tradičními systémy a eliminace přípravného času. Už není třeba zacházet s tabletami, vše co potřebujete udělat, je vybrat úroveň čištění. Naboo se o vše postará sám.



NOVÝ PROSTŘEDEK NA ODVÁPNĚNÍ

SOLID CAL je Lainox produkt, který udržuje bojler bez vodního kamene, používání SOLID CAL nám poskytuje mnoho výhod:

- Eliminace poruch v důsledku hromadění vodního kamene
- Pára je vždy bohatá a čistá
- Maximální energetická účinnost, a proto méně spotřebované energie
- Zvýšení výkonnosti bojleru
- Delší životnost bojleru
- Nižší náklady na údržbu.

Nový typ exkluzivního (Patentováno)

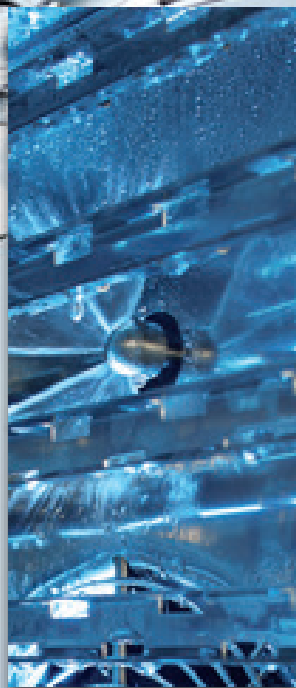


SCS SOLID CLEAN SYSTEM

Hygiena konvektomatu a čištění jsou důležitým předpokladem pro kvalitní vaření.

S **Naboo** je představen i nový exkluzivní patentovaný mycí systém. Lainox převyšuje stávající systémy, a to jak ty, používající různé typy tablet, které mohou být ručně umístěny do vhodného místa nebo i ty které používají čisticí systémy na bázi tekuté chemie.

Naboo používá systém automatického dávkování tuhé chemie, který si sám naředí. Tato chemie je v samostatné nádobce, která se jednoduše našroubuje do k tomu určeného místa.





ECOSPEED DYNAMIC

Funkce Ecospeed rozpozná množství a druh produktů, které vaříte. Naboo kontroluje a optimalizuje potřebné množství energie, udržuje správnou varnou teplotu a zabraňuje jejím výkyvům. Výsledek: využíváte jen takové množství potřebné energie s maximální energetickou efektivitou.

-10% energie / -30% vody / -5% ztrát váhy potravin *



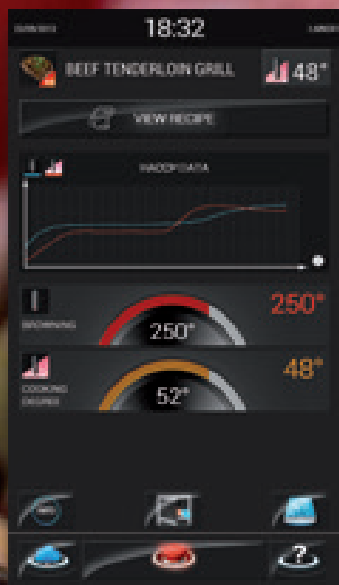
GREEN FINE TUNING

Plynové konvektomaty využívají nové GFT (Green Fine Tuning) hořáky a patentované vysoce efektivní výměníky zamezující nepřiměřené spotřebě energie a redukují škodlivé emise.

-10% energie / -10% CO² *

** V porovnání s předchozími modely*

S Automatické vaření



ICS AUTOMATICKÉ VAŘENÍ

Pro **Naboo** jsou klíčová slova jednoduchost a přizpůsobivost. Jednotlivé varné fáze, jsou navázány do automatického sledu vaření: pokud chci, systém nabízí, výběr receptu jeho přizpůsobení dle požadovaného výsledku. Takto můžete spustit ideální vaření " jedním dotykem " .

Naboo se postará o vše ostatní a zcela nezávisle :

- zvolí způsob vaření (režim konvekce, páry nebo neustále kontroluje a přizpůsobuje teplotu pečení;
- neustále kontroluje a upravuje teplotu vaření
- zjistí a udržuje požadovanou úroveň vlhkosti díky[®] systém Autoklima.

Všechny funkce jsou kontrolovány minutu po minutě, bez ohledu na to, co vaříte. Tímto způsobem, **Naboo** neustále automaticky nastavuje parametry, díky tomu máte ideální tepelnou úpravu, šťavnaté maso, vynikající zbarvení, dokonale propečené jídlo, voňavé pečivo a dezerty, křupavé smažené potraviny a výborné gratinované pokrmy .

Naboo byl navržen a vytvořen s cílem učinit vaření snadné a tak umožnit kuchaři se soustředit na nejvyšší kvalitu výstupu jídel.

Plus, Lainox se zaměřil na menší spotřebu energií nejen s dopadem na ekonomickou úroveň.



MULTILEVEL

Výhody:

- Optimalizace spotřeby i pokud není konvektomat zcela zaplněn
- Kvalitní automatické řízení vaření pro dosažení konstantní kvality bez chyb
- Zkrácení času a snížení nákladů (viz čištění)
- Zkrácený čas a snížené náklady (viz. čištění)
- Omezení dalších technologií jednostranně zaměřených na konkrétní funkci (gril, fritézy, pánev ...)



JUST IN TIME

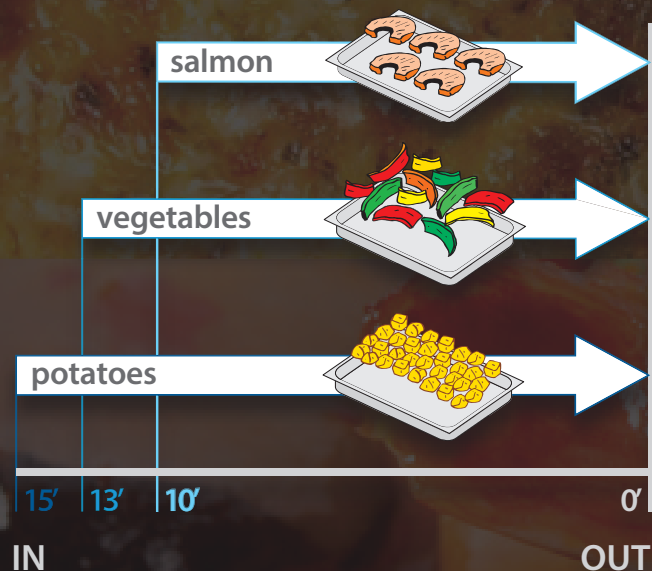
Víceúrovňové vaření MULTILEVEL vám v jednotlivých zásuvkách pomáhá rozpoznat, kdy jsou vaše pokrmy uvařeny a druhá doplňková funkce JIT (Just in Time), umožňuje expedovat různé typy jídel po tepelné úpravě vše najednou.

Vše je podřízeno maximální organizaci práce se zaručením nejlepšího výsledku.

S JIT můžete efektivněji využít svůj čas.

V jeden čas můžete vařit různé pokrmy s jiným časem pro tepelnou úpravu: **Naboo** vám ohlásí kdy a v jakém pořadí vložíte jednotlivé GN tak, abyste je mohly po tepelné úpravě vyexpedovat naráz. S větším výběrem pokrmů dosáhnete tak maximální kvality a klidu v kuchyni.

Naboo drží vše pod kontrolou.



Multilevel vaření



S **Naboo** máte možnost pomocí dálkového ovládání dosáhnout veškerých výhod víceúrovňového vaření.

Naboo Cloud obsahuje makro skupiny pro víceúrovňové vaření s velmi jednoduchým přístupem k těmto funkcím. Navíc můžete vytvářet nové individuální složky, systém pak vede obsluhu a provádí případné úpravy tak, aby konvektomat vařil dle receptů, které jsou vzájemně kombinovatelné.

IMultilevel vaření je extrémně užitečné a ziskové. Se systémem Multilevel můžete současně vařit různá jídla s odlišnou dobou úpravy a Naboo vám bude akusticky a vizuálně informovat v okamžiku dohotovení vašich pokrmů. Zabraňte prostojům, nedostatečnému využití kapacity, vyšší spotřeby o 30%, nižší produktivitě v porovnání s tradičními grily a fritézami.



VAKUOVÉ VAŘENÍ

Tato varná technika vyžaduje nastavení teploty v komoře konvektometu a v jádře produktu s přesností jednoho stupně. To je zajištěno díky 1 mm vpichové sondě, proto můžete vařit při maximálním zachování nutriční kvality a minimálních ztrát na váze potravin.



VAKUOVÉ VAŘENÍ V ZAVAŘOVACÍCH NÁDOBÁCH

Jedná se o inovativní varnou techniku v parním režimu s regulovanou nízkou teplotou, která je využitelná pro řadu druhů pokrmů.

Najdeme zde bezpočet výhod pro středně a dlouhodobé skladování potravin.



ECOVAPOR

Naboo rozpozná typ a množství vložených potravin a produkuje pouze potřebné množství páry pro ideální vaření.

S EcoVapor systémem je hmatatelná úspora při spotřebě vody a energie a to díky automatickému řízení sytosti páry ve varném prostoru.

-10% Energie / -30% voda / -10% páry

** V porovnání s předchozími modely*



TURBOVAPOR

Naboo tlačí výrobu páry na maximum a získává skvělé výsledky s nízkými náklady.

Se systémem TurboVapor automaticky vytváří ideální úroveň páry pro vaření "tuhých" produktů, jako jsou vejce, těstoviny nebo chřest, tuřín a mangold, zelenina známá svou vláknitou strukturou.

Parní vaření



Vaření v páře zachovává všechny nutriční hodnoty potravin. Barva zůstává krásně čerstvá, je potřeba méně koření, vody a sůly a tím jsou výrobní náklady nižší.

Naboo nám umožňuje vařit v páře i při nízkých teplotách od 30 °C do 99 °C, s absolutní přesností a s minimálním množstvím vody a energie.

Nízkoteplotní pára, 50/ 85 °C, je ideální pro vaření pokrmů, jako je krém karamel a crème brulée nebo teriny a paštiky. U tradičních systémů, jako je kotel s dvojitým dnem, je tato technologická úprava obtížná.

Vaření při 100 °C páře umožňuje vařit jakýkoliv druh potravin, které se musí vařit ve vroucí vodě.

To vede k obrovským úsporám: žádné pánve, méně prostoru, bez čekání na zavaření vody. Nižší spotřebu energie a rychlejší vaření o více než 20 % ve srovnání s tradičními systémy.

Konečně, posílené parní vaření, až 130 °C, je ideální pro mražené výrobky (mraženou zeleninu), a to zejména ve velkých množstvích.

Při této teplotě je vyšší přenos tepla, a proto doba vaření je velmi rychlá s nižšími náklady na zpracování.



SUCHÉ A KŘUPAVÉ VAŘENÍ

Díky patentovanému systému FAST DRY® (aktivní odvlhčování ve varné komoře), dostanete perfektní křupavost a zbarvení smažených, grilovaných jídel, dezertů a pečiva a to i při plném zaplnění.

Využijete tak 100% zaplnění varné komory.

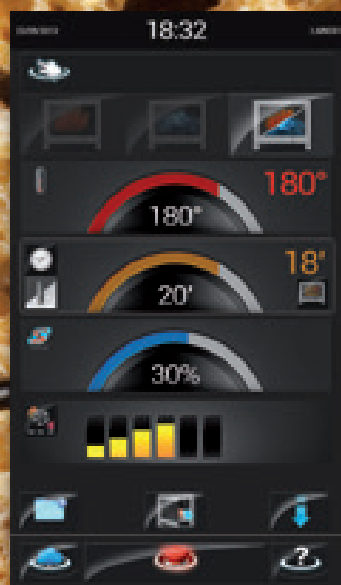


KŘEHKÉ A ŠŤAVNATÉ VAŘENÍ

Systém Lainox Autoklima® automaticky reguluje ideální klima ve varném prostoru.

Teplota a vlhkost jsou automaticky kontrolovány na ideální úrovni v závislosti na vaření potravin. Šťavnatost a měkkost jsou také zajištěna při regeneraci již hotových pokrmů.

Rovnoměrné vaření



Naboo může být tak silný jako je jemný a to podle potřeby. Pro Lainox je rovnoměrné vaření vždy základní hodnotou a exkluzivní Fast Dry[®] a Autoklima[®] systémy kombinované s 6 různými rychlostmi ventilace, dosahují vynikajících výsledků, i když je NABOO plně naložený, bez zbytečných ztrát.



SMOKEGRILL

Naboo je první profesionální konvektomat, který umožňuje grilování s kombinací uzení.

- Chuť a aroma - bez nevýhod dřeva, kouře a špíny. Jídlo se vaří tak, jako by to bylo provedeno na grilu nebo udrně.

UZENÍ

Pro **Naboo** není problém ani uzení.

Bez jakéhokoli druhu spalování, ale jen díky použití SmokeEssence speciální ekologické příchutě, která vám umožní vyrábět tento typ povrchové úpravy.

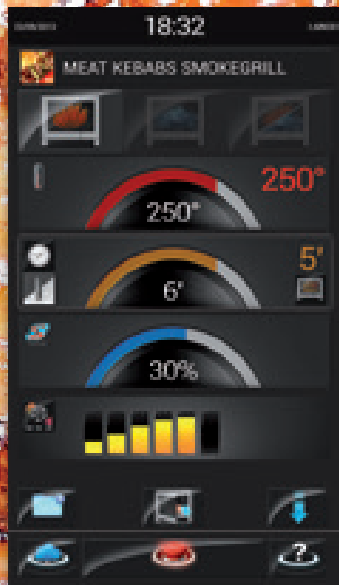
Tento proces je plně automatický (kontrola množství tekutého kouře) a neponechává žádný druh odpadů. Váš Naboo může být ihned znovu použit.

AROMATIZACE

Naboo používá nový systém dávkování Aroma, takže si můžete vytvořit různé druhy potravin s nejrůznějšími druhy příchutí.



SmokeGrill

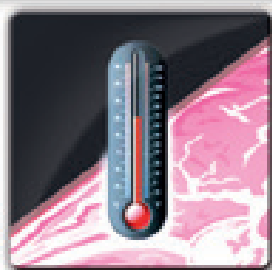
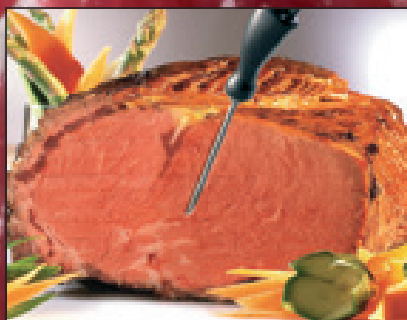


Dokonce i nepochopitelné druhy vaření a úpravy, které jsou spojeny s konkrétními a speciálními nástroji jsou možné. S Naboo tvořivost kuchař není omezena.

Vynikající výsledky s nízkými náklady a vysokou přidanou hodnotou.

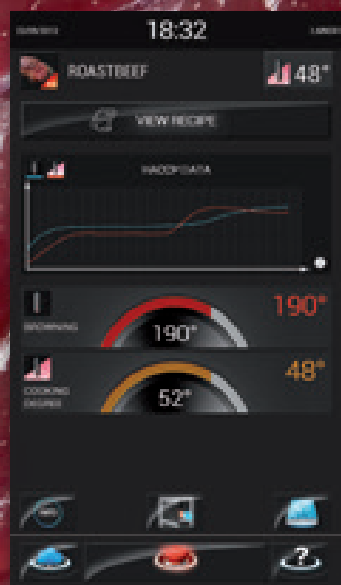
SONDY PRO VŠECHNY FUNKCE

Standardní vícebodová sonda zajišťuje dokonalé vaření v jádru produktu.



S exkluzivní Lainox dvojitou sondou, lze připravovat různé produkty o různé velikosti ve stejnou dobu.

Maso Medium-rare



PARAMETRY HACCP JSOU UKAZOVÁNY NA DYSPLEJI

JAKÉ JE VYUŽITÍ

Displej umožňuje konstantní detekci parametrů HACCP, sledování teploty v komoře, jádře produktu a času..

VÝHODY

Neustálé sledování procesu vaření, zobrazené na grafu na obrazovce nabízí možnost zasáhnout a provést úpravy. Datový report dat je vždy k dispozici.



24/7

Nechat Naboo pracovat, zatímco kuchyň odpočívá, je velká výhoda:

- Optimalizuje využití trouby 24/7
- Používá typ vaření, který snižuje ztrátu hmotnosti a poskytuje vysokou kvalitu pokrmů
- Snižuje spotřebu energie.



VAŘENÍ A DUŠENÍ

Naboo - tuto metodu vaření můžete použít nejen při pečení, ale i pro novou přípravu, jako je dušení a vaření.

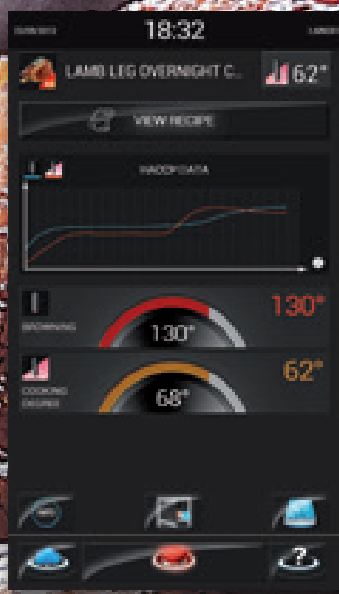


DELTA T

Díky nízkému rozdílu teploty ve varné komoře a teploty v jádře pokrmu, ovládané teplotní sondou můžete vařit i velké kusy masa, jako jsou vařené šunky.



Noční Vaření



Naboo je zařízení, které se nebojí pracovat přesčas.

Nízkoteplotní noční vaření a následné udržování zajišťuje dokonalé zrání masa s minimální ztrátou hmotnosti a nízkou spotřebou energie.

To vše je k dispozici bez nutnosti sledování. Veškeré údaje mohou být dokumentovány v souladu s HACCP norem a stáhnuty přes rozhraní USB.

Lainox Cooking

**UŽ NEJSOU
ZTRÁTY NA POTRAVINÁCH**

**VĚTŠÍ
KVALITA POKRMŮ**

**MAXIMÁLNÍ
BEZPEČNOST POKRMŮ**

**LEPŠÍ
VEDENÍ NÁKUPŮ**

**REDUKCE
NÁKLADŮ NA ENERGIE**

**VĚTŠÍ
RYCHLOST SERVOVÁN**



System



VYŠŠÍ ZISKY

YNejste jen šéfem v kuchyni používající svou kreativitu, ale jste i pečlivým obchodním managerem, jehož síla je ve spokojenosti zákazníků. Díky Lainox LCS máte k dispozici nástroje k optimalizaci práce a nákladů. Tyto nástroje, se týkají chladicí techniky prostřednictvím šokerů a udržovacích skříní. Tyto technologie jsou vpracovány do logického procesu. Zeptáte-li se dnes, kolik zákazníků budete mít a které pokrmy budou vybírat, Lainox má odpověď. Chcete-li zajistit rychlý a profesionální servírování, Lainox je na vaší straně.

Jedná se o Lainox Cooking Systém.

Lainox Cooking System

AŽ UŽ JSOU VAŠE CATERINGOVÉ POTŘEBY JAKÉKOLIV
LAINOX POSKYTUJE KOMPLEXNÍ ŘEŠENÍ



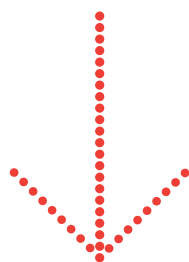
TEPLOTNÍ UDRŽOVACÍ SKŘÍŇ V PROVEDENÍ VESTAVNÉ NEBO STOLNÍ

Pro dosažení nejlepších výsledků vaření, vám Lainox nabízí ucelenou inovativní produktovou řadu zařízení s duální funkcí:

- Tepelná udržovací skříň
- Nízkoteplotní zařízení pro pomalé vaření +30 ° až 120 ° C

Digitální ovládací prvky umožňují nastavit správnou teplotu v komoře a standardní vpichová sonda umožňuje nastavit správnou teplotu pro udržování nebo vaření. Tímto způsobem můžete vytvořit produkt, který je vždy výborný s řadou výhod pro řízení vaší práce.

- Nízká spotřeba energie (od 0,7 - 1 kW/h)
- Nulové ztráty na váze potravin při udržování a méně než 20% při nízkoteplotním vaření
- Různorodost vaření
- Minimální rozměry
- Rychlost v expresním servírování



UVAŘ A SERVÍRUJ



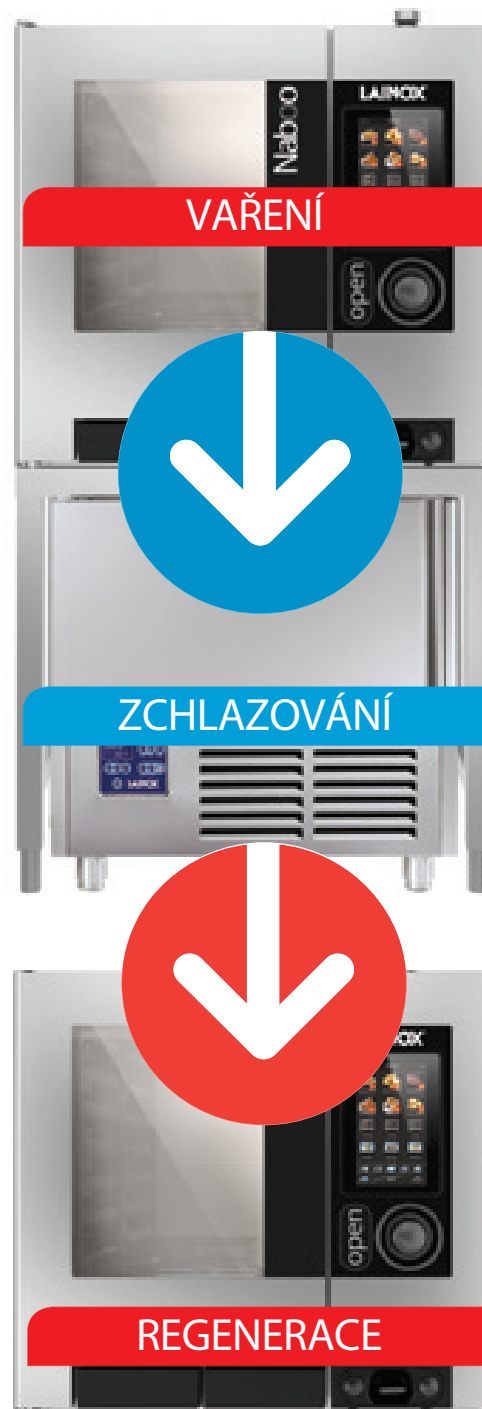
UVAŘ A UDRŽUJ



NEWCHILLZCHLAZOVAČE

New Chill je základním kamenem nového systému pro uspořádání kuchyně, kde příprava, vaření, chlazení, skladování a ohřívání jsou etapy jednoho procesu.

Spojení mezi vařením a skladováním, je díky velké síle varných technologií a perfektnímu systému chlazení. New Chill rychle snižuje teplotu výrobku, zastaví množení bakterií, zabraňuje rozptýlení vlhkosti a udržuje smyslové vlastnosti.



UVAŘ A ZCHLAŘ



Naboo® excellentní

071



101



072



VARNÉ REŽIMY

- CS (Interactive Cooking System), automatický systém vaření pro mezinárodní, italskou, francouzskou kuchyni. Španělské, ruské, asijské a německé recepty včetně jejich historie, ingrediencí, postupů, automatické programy vaření a prezentace vašich talířů
- Manuální vaření se třemi provozními režimy: Pečení od 30 °C do 300 °C, pára od 30 °C do 130 °C, Kombinace Pečení + Pára od 30 °C do 300 °C.
- Programovatelné režimy - možnost naprogramovat a uložit metody vaření v automatickém sledu (až 15 cyklů) s možností pojmenování programů a uložení fotografií a informací o receptu.

OVLÁDÁNÍ

- Display je možné nakonfigurovat dle potřeb

uživatele, zobrazení nejčastěji používaných receptů

- Lainox Cloud Wi-Fi/Ethernet systém připojení pro ukládání osobních nastavení, aktualizace softwaru, HACCP archivaci dat a stahování nových receptů
- Automatické "one touch" vaření (ICS)
- Organizace receptů ve složkách s náhledem, s vlastním názvem jednotlivých složek
- Inteligentní rozpoznávání receptů pro víceúrovňové složky
- 10" dotykový kapacitní displej (LCD - TFT), s vysokým rozlišením
- scroller PLUS ovladač s funkcí potvrzení stisknutím.
- Automatické otevírání dveří pomocí tlačítka "OPEN" (volitelné)
- I Okamžité zobrazení parametrů HACCP

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

- vlastní diagnostika před zahájením používání zařízení, s popisem a zvukovou signalizací případných anomálií
- SCS (Solid Clean System), automatický systém čištění s vestavěným zásobníkem a automatickým dávkováním detergentu.
- CALOUT odvápnovací systém, který zabraňuje hromadění vodního kamene v bojleru, s vestavěným zásobníkem a automatickým dávkováním
- SOLID CLEAN čistící prostředek a SOLID CAL odvápnovač v 1 kg balení
- Pro modely 201/202 automatický mycí systém (LM) a CALOUT odvápnovací systém, používající CombiClean tekutý mycí prostředek a CalFREE odvápnovač
- Ruční mycí systém se zatahovací ruční sprchou.

Modely s bojlerem	Kapacita komory 1/1 GN (530 x 325 mm) 2/1 GN (530 x 650 mm)	Rozeč mezi zásuvy (mm)	Kapacita jídel	Celkový příkon (kW)	Plynové verze nominální tepelný výkon (kW/kcal)	Vnější rozměry (mm)	Elektrické připojení
NAEB071	7x1/1	70	50/120	10,5	-/-	875 x 825 x 820 h.	3N AC 400V - 50 Hz
NAGB071	7x1/1	70	50/120	0,5	15/12.900	875 x 825 x 820 h.	AC 230V - 50 Hz
NAEB101	10x1/1	70	80/150	16	-/-	930 x 825 x 1040 h.	3N AC 400V - 50 Hz
NAGB101	10x1/1	70	80/150	1	28/24.080	930 x 825 x 1040 h.	AC 230V - 50 Hz
NAEB072	7x2/1 - 14x1/1	70	70/180	19	-/-	1170 x 895 x 820 h.	3N AC 400V - 50 Hz
NAGB072	7x2/1 - 14x1/1	70	70/180	1	30/25.800	1170 x 895 x 820 h.	AC 230V - 50 Hz
NAEB102	10x2/1 - 20x1/1	70	150/300	31	-/-	1170 x 895 x 1040 h.	3N AC 400V - 50 Hz
NAGB102	10x2/1 - 20x1/1	70	150/300	1	40/34.400	1170 x 895 x 1040 h.	AC 230V - 50 Hz
NAEB201	20x1/1	63	150/300	31,8	-/-	960 x 825 x 1810 h.	3N AC 400V - 50 Hz
NAGB201	20x1/1	63	150/300	1,8	48/41.280	960 x 825 x 1810 h.	AC 230V - 50 Hz
NAEB202	20x2/1 - 40x1/1	63	300/500	61,8	-/-	1290 x 895 x 1810 h.	3N AC 400V - 50 Hz
NAGB202	20x2/1 - 40x1/1	63	300/500	1,8	80/68.800	1290 x 895 x 1810 h.	AC 230V - 50 Hz

rozsah produktů

102



201



202



OVLÁDÁNÍ ZAŘÍZENÍ

- Autoreverse (automatický zpětný chod otáčení ventilátoru)
- Automatické vaření se sledováním teploty v jádru pokrmů, DELTA T systém
- Automaticky regulovaná parní kondenzace
- Snadný přístup k nastavitelným uživatelským parametrům pro přizpůsobení zařízení
- Programovatelný odložený start vaření
- Možnost výběru až 6 rychlostí ventilátoru, první 3 rychlosti s automatickou aktivací snížení topného výkonu
- U speciálních metod vaření, můžete použít in-přerušovaný chod ventilátoru
- Regulace teploty v jádru produktu pomocí vpichové sondy s 4 detekčními body
- Dvojitá sonda, Lainox patent
- Připojení sondy přes konektor na venkovní straně konvektomatu, s možností připojení jehly

pro vakuové vaření.

- Připojení USB pro stahování dat HACCP, aktualizace softwaru a ukládání varných programů
- Ochrana IPX5 proti stříkající vodě
- Připraveno pro SN systém optimalizace spotřeby energie.
- servisní program pro kontrolu provozu elektroniky a zobrazení teploty sondy
- Ecospeed - na základě množství a typu produktů, Naboo optimalizuje a řídí dodávku energie, udržuje správnou teplotu vaření a zabraňuje tepelným výkyvům
- ECOVAPOR - systém pro snížení spotřeby vody a energie. Automatická kontrola nasycení páry ve varné komoře.
- GREEN FINE TUNING: nový systém hořáků a vysoká účinnost výměníku, zabraňuje tepelným a energetickým ztrátám a snižuje škodlivé emise.

KONSTRUKCE

- Dokonale hladká a vodotěsná komora
- Dveře s dvojitým tvrzeným sklem se vzduchovou komorou a sklem propouštějící minimální teplo do kuchyně.
- Otevíratelné vnitřní sklo, pro snadné čištění
- Rukojeť otevírání s levým a pravým chodem zámku
- Nastavitelný závěs pro optimální těsnění
- Deflektor, který lze otevřít pro snadné čištění ventilátoru.

Modely s nástřikem	Kapacita komory 1/1 GN (530 x 325 mm) 2/1 GN (530 x 650 mm)	Rozteč mezi zásuvy (mm)	Kapacita jídel	Celkový příkon (kW)	Plynové verze nominální tepelný výkon (kW/kcal)	Vnější rozměry (mm)	Elektrické připojení
NAEV071 ⚡	7x1/1	70	50/120	10,5	-/-	875 x 825 x 820 h.	3N AC 400V - 50 Hz
NAGV071 🔥	7x1/1	70	50/120	0,5	12/10.230	875 x 825 x 820 h.	AC 230V - 50 Hz
NAEV101 ⚡	10x1/1	70	80/150	16	-/-	930 x 825 x 1040 h.	3N AC 400V - 50 Hz
NAGV101 🔥	10x1/1	70	80/150	1	18/15.480	930 x 825 x 1040 h.	AC 230V - 50 Hz
NAEV072 ⚡	7x2/1 - 14x1/1	70	70/180	19	-/-	1170 x 895 x 820 h.	3N AC 400V - 50 Hz
NAGV072 🔥	7x2/1 - 14x1/1	70	70/180	1	20/17.200	1170 x 895 x 820 h.	AC 230V - 50 Hz
NAEV102 ⚡	10x2/1 - 20x1/1	70	150/300	31	-/-	1170 x 895 x 1040 h.	3N AC 400V - 50 Hz
NAGV102 🔥	10x2/1 - 20x1/1	70	150/300	1	27/23.220	1170 x 895 x 1040 h.	AC 230V - 50 Hz
NAEV201 ⚡	20x1/1	63	150/300	31,8	-/-	960 x 825 x 1810 h.	3N AC 400V - 50 Hz
NAGV201 🔥	20x1/1	63	150/300	1,8	36/30.960	960 x 825 x 1810 h.	AC 230V - 50 Hz
NAEV202 ⚡	20x2/1 - 40x1/1	63	300/500	61,8	-/-	1290 x 895 x 1810 h.	3N AC 400V - 50 Hz
NAGV202 🔥	20x2/1 - 40x1/1	63	300/500	1,8	54/46.440	1290 x 895 x 1810 h.	AC 230V - 50 Hz

Naboo® – Ideální Řešení



Pro různé modely **Naboo**, Lainox nabízí praktické a funkční konfigurace pro různé potřeby.

Nerezové podestavby se zásuvy pro GN a praktické neutrální skříňe s dveřmi nebo otevřené podestavby s držáky pro vaše příslušenství.

Pokud je třeba přidat k **Naboo** šokový zchlazovač/zmrazovač a v kuchyni již není prostor, můžete váš Naboo vybavit speciální podestavbou pro umístění šokeru pod konvektomat. (modely 050/051).

Tyto praktické konfigurace mohou být vytvořeny pro tyto konvektomaty:

- 071 plynový/elektrický
- 101 plynový/elektrický
- 072 plynový/elektrický
- 102 plynový/elektrický

Pro ty, kteří chtějí mít vše v pořádku a v maximálním souladu s předpisy HACCP, jsou k dispozici uzavřené neutrální skříňky s zásuvy pro GN s možností umístění skříňky pro čisticí prostředky. To vše elegantně umístěné pod vašim konvektomatem **Naboo**.

Chcete-li vyřešit problém s odsáváním páry v provozech jako jsou supermarkety, prodejny uzenin atd., Naboo mohou být vybaveny praktickou digestoří z nerezové oceli s aktivním sáním vzduchu a kondenzací par.

pro



Máte malou kuchyň, ale zároveň potřebujete velkou kapacitu a flexibilitu? V pořádku. Stacking je řešení.

Následující kombinace jsou k dispozici:
Naboo plynový / elektrický
S bojlerem nebo nástříkem

- **Naboo 071+071**
kapacita 7+7 1/1 GN
Rozměr 875x825x1890 v

- **Naboo 071+101**
kapacita 7+10 1/1 GN
Rozměr 930x825x2110 v

- **Naboo 072+072**
kapacita 7+7 2/1 GN nebo
14+14 1/1 GN
Rozměr 875x825x1890 v

Naboo® Zvolte Ideální



VŽDY PERFEKTNÍ REGENERACE A FINÁLNÍ ÚPRAVA S LCS BANKETOVÝM SYSTÉMEM.

Díky různým příslušenstvím, která mohou být přidána k Naboo, můžete servírovat od 10 – 100 jídel nebo i více pokrmů na jednou.

Maximální kvalita už není problém.

Se systémem LCS a "Cook & Chill" technikou si můžete připravit jídla i několik dnů předem.

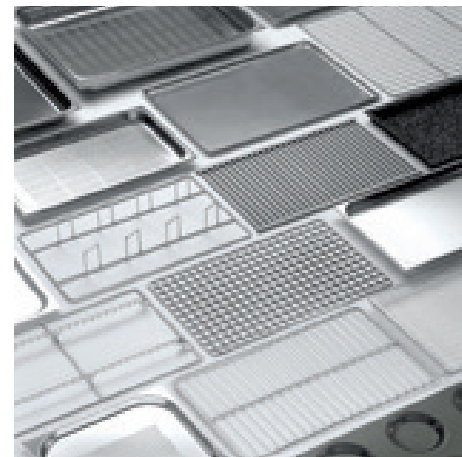
Jídla mohou být připravena již za 10 minut.

- Perfektní výsledky vaření, a to i ve velkém množství
- Lepší organizace práce
- Více času pro perfektní finální úpravu
- Rychlejší servírování a více spokojených zákazníků

Model	kapacita talíře 310 mm
-------	------------------------

Naboo 071	16
Naboo 101	24
Naboo 072	32
Naboo 102	49
Naboo 201	60
Naboo 202	100

Konfiguraci



TEPLTNÍ UDRŽOVACÍ SKŘÍNĚ / SLOW COOKING

Abyste neztratili kvalitu pokrmů vařených předem, Lainox umožňuje kombinaci dvojitých funkcí těchto zařízení.

- Udržování při výdejní teplotě 65° C
- Nízkoteplotní pomalé vaření 30-120° C
- Exkluzivní výhody této kombinace
- Maximální přesnost díky kontrole teploty se standardní vpichovou sondou
- Minimální spotřeba energie od 0,7 do 1 kW
- Minimální rozměry
- Okamžité servírování
- Schopnost různorodosti tepelných prav

POLLOGRILL

Kvalitní pečení a dokonalá křupavost pro delikatesy a grilované pokrmy.

S použitím sestavy Pollogrill je úprava velkého množství kuřat na rožni snadná a ekonomická Výhody:

- 50% nižší úbytek hmotnosti ve srovnání s rotisserie
- 50% nižší spotřeba energie
- 60% méně času na pečení ve srovnání s rotisserie (pouze 35/40 minut)
- nulová doba čištění (automatické)
- minimum vody, čistícího prostředku a spotřeby energie.

MULTIGRILL

Perfektní vaření s exkluzivním příslušenstvím specifickým pro každý typ vaření.

Naboo nemá hranice ve variabilitě vaření. Se svým příslušenstvím si můžete připravit perfektní grilovaná masa, zeleniny a ryby, suché a křupavé smažené potraviny, výborné špízy nebo omelety a quiche různých velikostí (120-200 milimetrů v průměru), chleby a různé pečivo, pizzu, jako by byla pečená v cihlové peci dokonale dozlatova opečená.

Model	kapacita Gn
KMC031E	3 x 1/1
KMC051E	5 x 1/1
KMC052E	5 x 2/1 - 10 x 1/1

Model	Počet kuřat	Kapacita GN (viz tabulka)
Naboo 071	16	2 x 1/1
Naboo 101	24	3 x 1/1
Naboo 072	32	4 x 1/1
Naboo 102	48	6 x 1/1

PRO PŘEDVEDENÍ KONVEKTOMATŮ, NÁS
KONTAKTUJTE

tel +39.0438.9110 lainox@lainox.it



LAINOX[®]
DEVICE FOR COOKING

LAINOX ALI S.p.A.

www.lainox.it

Via Schiaparelli, 15
Z.I. S.Giacomo di Veglia
31029 Vittorio Veneto TV Italy

tel +39.0438.9110
fax +39.0438912300
lainox@lainox.it

