

Naboo®

Stressless
Kitchen



LAINOX®
DEVICE FOR COOKING

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

STÁLE DOSTUPNÝ TECHNICKÝ SERVIS DÍKY
SERVISU NA DÁLKU

stoup v kuchyni



loud technologii

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.

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.

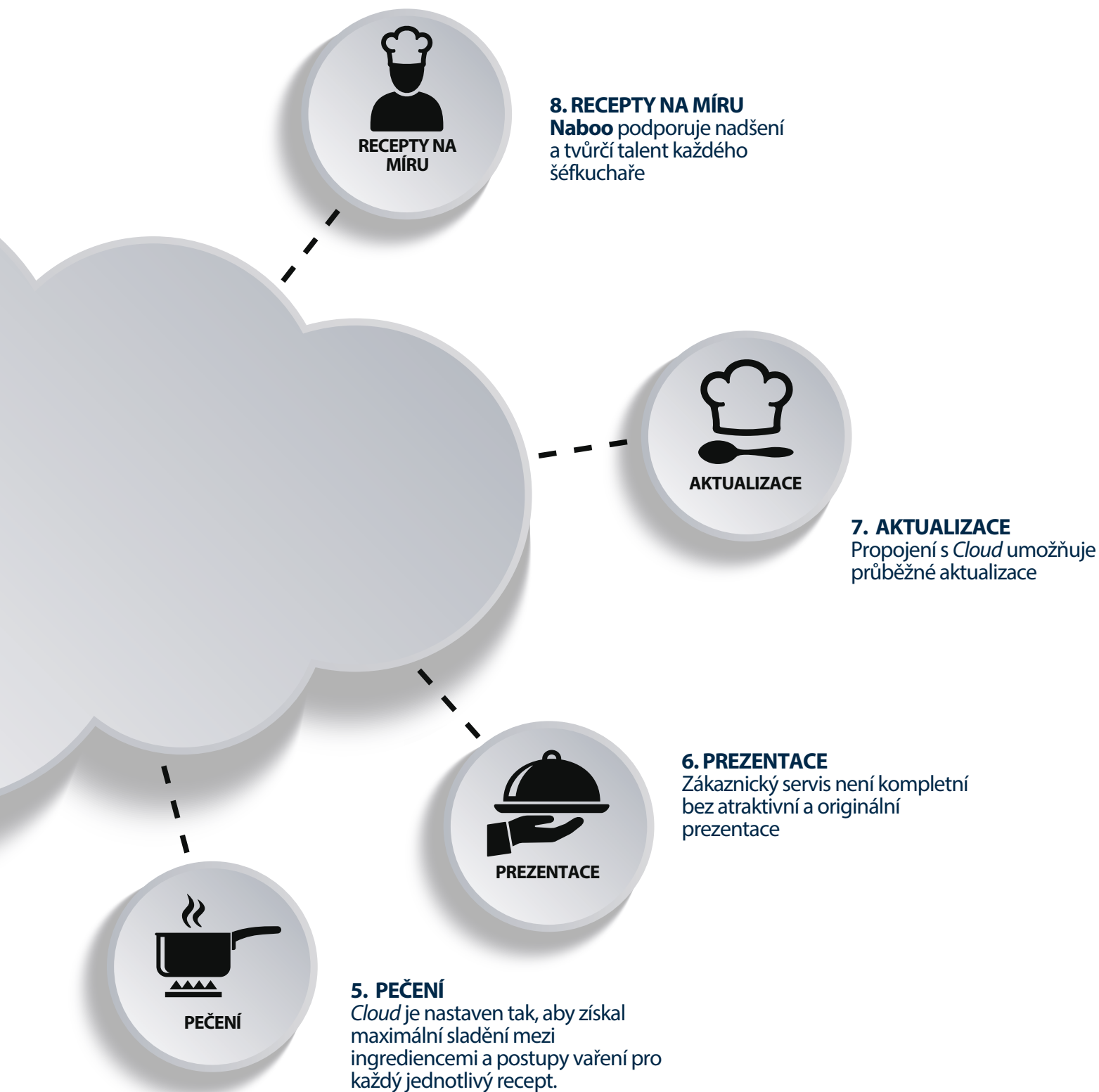


POSTUPY

4. POSTUPY

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

informací



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 FUNCÍ.

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

AUTOMATICKÉ
OTEVÍRÁNÍ DVEŘÍ PATENTOVÁNO..
MAXIMÁLNÍ ERGONOMIE IKDYŽ JSOU VAŠE
RUCE PLNÉ

KRYTÉ
ZÁSUVKY PATENTOVÁNO.

ZASOUVATELNÉ KONTEJNERY PRO ČISTÍCÍ CHEMII
NOVÉHO AUTOMATICKÉHO ČISTÍČÍHO 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® Zvolte si ne mytí pro své

LCS - Liquid Clean Sistem



NOVÉ 100% RECYKLOVATELNÉ KARTUŠE TEKUTÉHO MYCÍHO PROSTŘEDKU

Maximálně hygienický mycí prostředek COMBICLEAN s novou formulací je dodáván v praktické 100% recyklovatelné kartuši a není tedy třeba s ním dále manipulovat ani ho nebezpečně přelévát.

Jako alternativa ke kartuši je k dispozici inovativní mycí prostředek v tuhém stavu SOLID CLEAN (volitelný).

SCS - Solid Clean Sistem



CALFREE je nový produkt společnosti LAINOX ve 100% recyklovatelné kartuši, který chrání parní generátor před usazováním vápence tím, že zabráňuje jeho akumulaci.

CALFREE poskytuje nejružnější výhody:

- Odstranění závad způsobených akumulací vápence
- Vždy bohatou a čistou páru
- Maximální energetickou účinnost a tedy nižší spotřebu
- Dlouhodobý vysoký výkon
- Delší životnost parního generátoru
- Nižší náklady na údržbu

Jako alternativa ke kartuši je k dispozici prostředek proti usazování vápence v tuhém stavu SOLID CAL (volitelný).



DOBA MYTÍ ZKRÁCENA O POLOVINU

Ke všem výhodám se přidává ještě úspora: drastické snížení doby mytí ve srovnání s tradičními systémy.

Stačí zvolit nejvhodnější úroveň mytí a Naboo se o všechno postará.



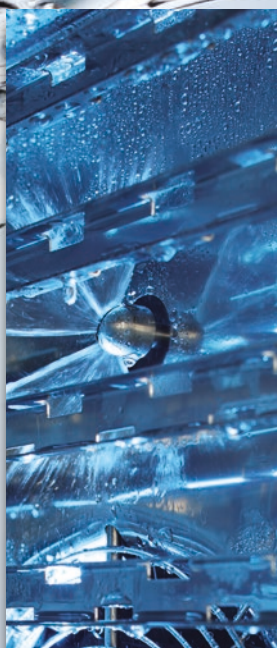
EKO MYTÍ

Nová úroveň EKO mytí, která doplňuje již existující úrovně, přispívá k dalšímu snižování doby mytí a spotřeby mycího prostředku ve prospěch snižování nákladů.

nejvhodnější systém potřeby.



Naboo umožňuje zvolit nejvhodnější systém mytí pro uspokojení Vašich potřeb. Může být vybaven novým systémem automatického mytí **LCS** s tekutým mycím prostředkem ve 100% recyklovatelné kartuši pro příslušnou přihrádku nebo systémem **SCS** s mycím prostředkem v tuhém stavu v praktických nádobkách. Mycí prostředek je plně automaticky rozstřikován uvnitř varné komory. Součinnost produktu s párou a poté oplachovací voda jsou maximálně účinné na tuky a zbytky, které se usazují v průběhu vaření.





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.

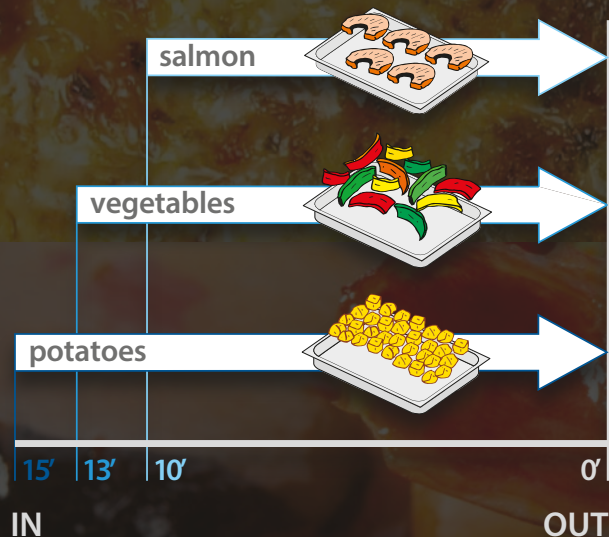
Vše je podřízeno maximální organizaci práce se zaručením nejlepšího výsledku.

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.



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 příchuti, 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 tvořivostí kuchař není omezena. Vynikající výsledky s nízkými náklady a vysokou přidanou hodnotou.

Naboo® excelentní

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.
- Systém Autoclima® pro automatické měření a řízení procentního podílu vlhkosti v pečící komoře
- Systém Fast-Dry® pro rychlé odvlhčování pečící komory

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 dvířek 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
- Systém automatického mytí s integrovanou nádrží a automatickým dávkováním mycího prostředku
- CALOUT odvápnovací systém, který zabraňuje hromadění vodního kamene v bojleru, s vestavěným zásobníkem a automatickým dávkováním
- Tekutý mycí prostředek COMBICLEAN a prostředek proti vápenci CALFREE ve 100% recyklovatelné kartuši nebo jako alternativa mycí prostředek v tuhém stavu SOLID CLEAN a prostředek proti vápenci SOLID CAL

Modely s bojlerem	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
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



- Pro modely 201/202 automatické mycí systém (LM) a CALOUT odvěpňovací systém, používající CombiClean tekutý mycí prostředek a CalFREE odvěpňovač
- Ruční mycí systém se zatahovací ruční sprchou.

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

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

