



NABOO
STRESSLESS KITCHEN



NABOO, PIU' TEMPO PER LA TUA VITA.

UN PARTNER IN CUCINA CHE FACILITA IL TUO BUSINESS

Naboo non è un semplice forno, per quanto sofisticato. E' un device di cottura, ma non solo. L'esperienza LAINOX ha messo insieme un team di professionisti qualificati e di tecnologie di ultima generazione che si coalizzano per diventare tuoi partner in cucina e facilitatori del tuo business.

E, alla fine dei conti, contribuiscono alla tua serenità e qualità di vita.

Uno staff di grandi Chef ha testato e sperimentato una serie di ricette che ti mette a disposizione.

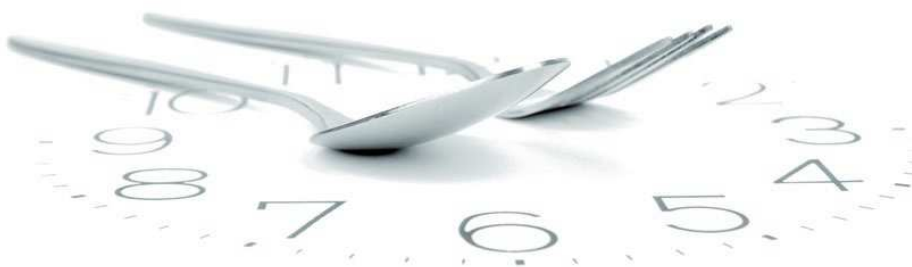
Questo significa che non devi seguire corsi di cucina o aggiornamento, non devi fare ricerche lunghe e complesse per arricchire o variare i tuoi menù, non devi perdere tempo a sperimentare perché la ricetta è completa di ingredienti, procedura di preparazione, modalità di cottura, sino alla presentazione del piatto.

Naboo è il prodotto LAINOX della generazione 2.0 che, oltre ai tanti benefit tecnici e funzionali, possiede un benefit direttamente collegato alla tua persona.

Grazie a Naboo puoi davvero ricavare più tempo per te, dedicarti ad attività più profittevoli, concentrarti su altre attività premianti per il tuo successo professionale, avere aggiornamenti costanti sulle novità che riguardano il tuo lavoro.

O semplicemente, impiegare il tempo come meglio credi.

In questo modo hai più tempo per la tua vita, la tua attività di impresa si razionalizza e migliora il profit.





Il Know how è nelle Nuvole

LA NUOVA ERA DELL' ACCESSO IN CUCINA.

La caratteristica assolutamente unica che distingue Naboo dagli altri forni professionali si chiama Cloud (brevettato). Nel Cloud trovi tutti i contenuti per arrivare al piatto finito perché nella nuvola abbiamo messo il know how ovvero le ricette, il processo, il sistema di preparazione, il programma di cottura e la presentazione di ogni singolo piatto. Naboo ti fornisce, suggerisce, reimposta tutto quello che ti serve per risultati di eccezionale qualità e livello e soprattutto sempre costanti nel tempo.



CONNESSIONE WI FI
O TRAMITE SCHEDA ETHERNET



ACCESSO AL CLOUD
TRAMITE REGISTRAZIONE



TUTTI I CONTENUTI
SEMPRE DISPONIBILI



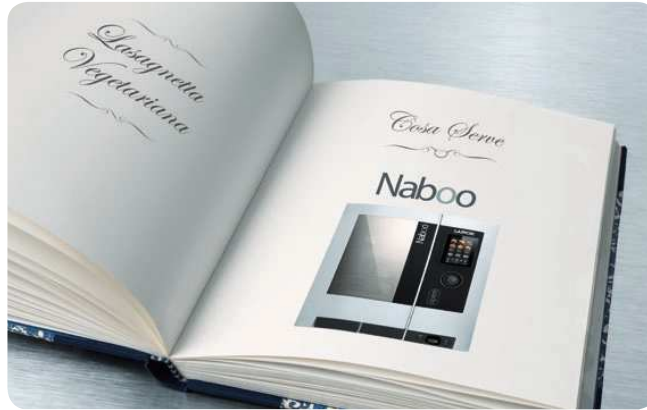
BACK UP DI TUTTI I CONTENUTI,
IMPOSTAZIONI, PERSONALIZZAZIONI



CONDIVISIONE DEI CONTENUTI
SU PIÙ APPARECCHIATURE



SERVIZIO TECNICO SEMPRE DISPONIBILE
GRAZIE AL SERVICE REMOTO



L' EVOLUZIONE DELLA CONOSCENZA.

Il Cloud di Naboo ti propone ricette sempre nuove e varie nel corso dell'anno perché è previsto un ricco programma editoriale di nuove ricette ogni mese da integrare alla library. Queste si aggiungono alle ricette già disponibili sul Cloud oltre a quelle precaricate di cui Naboo è fornito di default.

Inoltre ti suggerisce quali piatti o ricette puoi elaborare contestualmente per ottimizzare i tuoi tempi.

I libri non servono più: le ricette, i video, i tutorial, interi menù descritti dagli ingredienti alla presentazione del piatto, tutto è sul Cloud. Una sorta di formazione ed informazione permanente che consente di imparare cose sempre nuove, aggiornarsi, cambiare proposte per la propria clientela, arricchire i menu; in altri termini, di accrescere costantemente la propria professionalità.

Il sistema ti mette in costante connessione col web, quindi con una fonte inesauribile di informazioni, spunti, stimoli, con il vantaggio di avere a portata di mano tutto, subito, senza perdita di tempo.

Vuoi costruire un menù stagionale adatto al tuo business? Vuoi un assortimento totalmente personalizzato? Vuoi attingere da una serie di proposte di cucina etnica, regionale, localizzata?

Con Naboo tutto è possibile, flessibile, in evoluzione costante, aggiornato.



RICETTE

Ricette da tutto il mondo direttamente nel tuo Naboo e sul Cloud.



COTTURA

Il Cloud è impostato per ottenere la massima sincronia tra ingredienti, processo e cottura di ogni singola ricetta.



CONTESTO

Sul Cloud non trovi solo la ricetta ma anche la sua origine ed evoluzione.



PRESENTAZIONE

Il servizio al cliente non è completo senza una presentazione attrattiva ed originale.



INGREDIENTI

Le ricette del Cloud riportano tutti gli ingredienti e le quantità sono già elencate nel dettaglio.



AGGIORNAMENTO

Il collegamento costante col Cloud consente un continuo aggiornamento.



PROCEDIMENTO

Il Cloud ti espone fin dei minimi dettagli come realizzare la ricetta, passo per passo.



RICETTE PERSONALIZZATE

Naboo supporta la passione e il talento creativo dello Chef.



NABOO TUTTO A PORTATA DI DITO.

L'interfaccia di Naboo è come un grande schermo del tuo device mobile o tablet, e la funzionalità è identica: sfogli il menù, trascini le icone, apri i files, componi nuove pagine, crei cartelle con nuovi contenuti, peschi dal cloud e abbinai a contenuti residenti sulla macchina. Tutto con la massima libertà, creatività e funzionalità.



TUTTE LE RICETTE IN UN CLICK

Ricette da tutto il mondo sempre disponibili e aggiornate grazie al Cloud di Lainox.



ONE TOUCH

Esecuzione immediata della cottura ideale per la ricetta scelta.



USER FRIENDLY

L'interfaccia è come il tuo device mobile, stesse funzionalità: cercare ricette, sfogliare menu, trascinare icone, creare e organizzare cartelle per ricette personali.



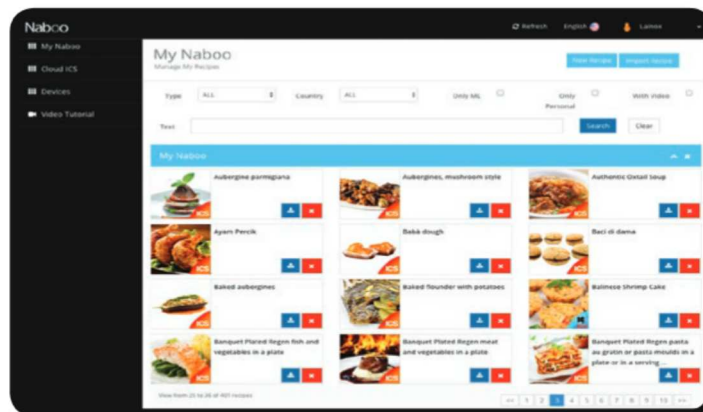
RICONOSCIMENTO INTELLIGENTE

Naboo verifica la compatibilità di cottura di prodotti diversi in modalità multilivello e indica quali cotture si possono fare contemporaneamente e quali no.



DISPLAY CONFIGURABILE

Nella schermata principale ognuno può inserire le sue ricette personali, quelle che usa abitualmente. Icone con foto e nome rendono intuitiva la programmazione.



PORTALE CHEF TUTTO A TUA DISPOSIZIONE.

Grazie al Cloud Lainox hai a disposizione un Portale Chef dedicato dove puoi salvare e gestire le ricette personali, sperimentare nuove ricette presenti nel Cloud, sincronizzare e gestire tutti i tuoi DEVICE, scaricare i dati HACCP e visualizzare le video ricette ed i video tutorial.



TUTTE LE RICETTE PERSONALI



CENTINAIA DI RICETTE DA TUTTO IL MONDO



GESTIONE E SINCRONIZZAZIONE DI PIU' DEVICE



VIDEO RICETTE E VIDEO TUTORIAL



NABOO

TECNOLOGIA NELLA SUA FORMA PIU' BELLA

Il design di Naboo non rende questo forno professionale solo bello da vedere ma aggrega una serie di funzionalità e innovazioni che vanno sempre nella direzione della miglior qualità nel lavoro in cucina. E' il caso dell'apertura automatica della porta che permette di aprire e chiudere la porta schiacciando semplicemente un tasto anche quando le mani sono impegnate dalla teglia. Una novità sono anche gli spazi organizzati a scomparsa dove prendono posto i detergenti e i vari accessori, la doccetta, la sonda al cuore, la porta USB.

Forma squadrata e di tendenza. Materiali al top di qualità e igiene. Design con modello estetico registrato® studiato per avere la massima ergonomia per l'utente, porta con doppio vetro, interno termoriflettente, esterno a bassa emissione del calore con effetto specchiato facile e pratico da pulire.



TOUCH SCREEN

Schermo a colori da 10 pollici (LCD - TFT), ad alta definizione, capacitivo, con scelta funzioni "Touch Screen".
Display configurabile in base alle esigenze dell'utente.



APERTURA PORTA AUTOMATICA (brevettata)

Massima ergonomia anche con mani occupate.



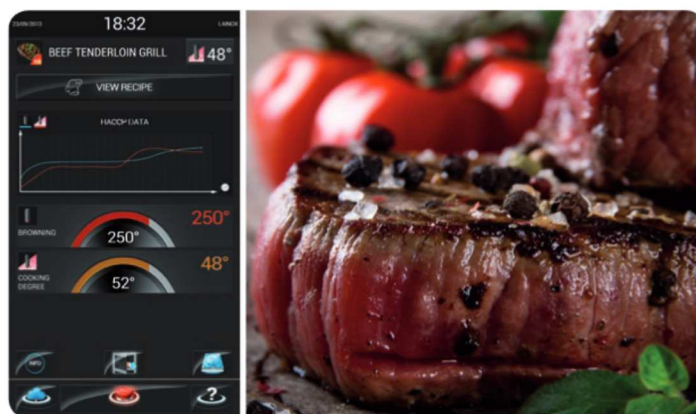
CASSETTO A SCOMPARSA (brevettato)

Contenitori dei detergenti a cassetto per il nuovo sistema di lavaggio automatico.



SPAZIO DEDICATO

Connettore universale per: sonda al cuore multipunto, multisonda o ad ago per cotture in sottovuoto, doccetta di lavaggio ad avvolgimento automatico, porta USB tutto in un unico e pratico spazio organizzato.



COTTURA AUTOMATICA

ICS INTERACTIVE COOKING SYSTEM

Naboo si prende cura in totale autonomia di selezionare la modalità di cottura (combinata vapore + aria calda, a vapore o solo convezione); controllare e regolare costantemente la temperatura di cottura; rilevare e mantenere sempre la percentuale di umidità desiderata grazie al sistema Autoclima. Tutte le funzioni vengono controllate momento per momento, qualunque cosa tu stia cuocendo: in questo modo il tuo DEVICE aggiusta costantemente la cottura in modo automatico con il risultato di darti sempre delle preparazioni ideali.



ECOSPEED DYNAMIC

Con la funzione Ecospeed, riconoscendo la quantità e il tipo di prodotto in cottura, Naboo ottimizza e controlla l'erogazione di energia, mantiene sempre la giusta temperatura di cottura e ne evita le oscillazioni. Risultato: utilizzo solo della quantità di energia utile e massima efficienza energetica.



GREEN FINE TUNING

Per i device alimentati a gas, grazie al nuovo sistema denominato GFT (Green Fine Tuning) di modulazione del bruciatore ed allo scambiatore brevettato ad alta efficienza, si evitano gli sprechi di potenza e si riducono le emissioni nocive.



COTTURA MULTILIVELLO

Con Naboo hai la possibilità, teleguidato, di sfruttare appieno tutte le potenzialità della cottura multilivello.

Nel Cloud di Naboo esistono già le cartelle con i macro gruppi di cotture multilivello, quindi accedere a questa funzione è semplicissimo. Inoltre puoi creare cartelle dedicate e il sistema guida l'operatore e lo corregge al fine di caricare soltanto ricette e piatti con cotture compatibili. Ma in più la modalità multilivello è estremamente utile e redditizia.

Con il sistema di cottura Multilivello si possono cuocere contemporaneamente cibi diversi con tempi di cottura differenti e Naboo ci avviserà con un segnale acustico e visivo quando una teglia è pronta.

Si eviteranno tempi morti, carichi parziali, consumi inutili con un risparmio di oltre il 30% di tempi di produzione rispetto alle cotture con i sistemi tradizionali su griglia e friggitrice.



MULTILIVELLO

I vantaggi sono:

- Consumi ottimizzati grazie ad un unico carico.
- Qualità gestita automaticamente, con risultati costanti e ripetibili, e nessun tipo di errori.
- Ottimizzazione degli spazi, ma anche gestionale ed organizzativa.
- Tempi ridotti e costi semplificati.
- Riduzione delle attrezzature unicamente dedicate alla specifica funzione (griglia, friggitrice, padella...).



JUST IN TIME (brevettato)

Se il Multilivello avvisa in sequenza quando sono pronti i prodotti sui vari livelli, una seconda funzione complementare il JIT consente di sfornare una serie di cibi tutti nello stesso momento. Il tutto con la massima organizzazione e il migliore risultato garantito, sempre.

Organizzare al meglio il tempo in cucina è possibile con JIT. Puoi cuocere contemporaneamente alimenti con diversi tempi di cottura e diverse pezzature: Naboo avviserà in sequenza quando è ora di infornare le singole teglie per poterle sfornare al termine della cottura tutte allo stesso momento. Maggiore varietà dei cibi con la massima tranquillità e qualità. Naboo tiene tutto sotto controllo.



COTTURA A VAPORE

Naboo consente di realizzare cotture con vapore a basse temperature da 30°C a 99°C con precisione assoluta, e con consumi di acqua ed energia minimi. La cottura a vapore a 100°C consente di cuocere con maggiore qualità qualsiasi tipo di alimento che altrimenti dovrebbe essere cotto in acqua per ebollizione. Si ottengono così enormi risparmi: niente pentole, minori spazi necessari, niente attese per ebollizione dell'acqua, meno consumo di energia, tempi di cottura veloci. Infine, la cottura a vapore forzato fino a 130°C è adatta per prodotti surgelati (verdure surgelate) soprattutto se sono in grandi quantità.



SOTTOVUOTO

Questa tecnica di cottura richiede la precisione al grado centigrado della temperatura in camera e quella al cuore del prodotto.

Tutto questo può essere assicurato grazie alla sonda ad ago da 1 mm (specificata per sottovuoto o piccole pezzature) per cotture con il massimo del mantenimento delle qualità nutritive ed il minor calo peso in assoluto.



VASOCOTTURA

L'innovativa tecnica di cottura a vapore con basse temperature controllate che si esegue per diverse tipologie di prodotti. Numerosi sono i vantaggi qualitativi con tempi di conservazione anche medio lunghi.

Oltre ad essere un nuovo modo di presentazione del cibo.



ECOVAPOR

Naboo riconosce il tipo e la quantità di cibo caricato e produce solo il vapore necessario alla cottura.

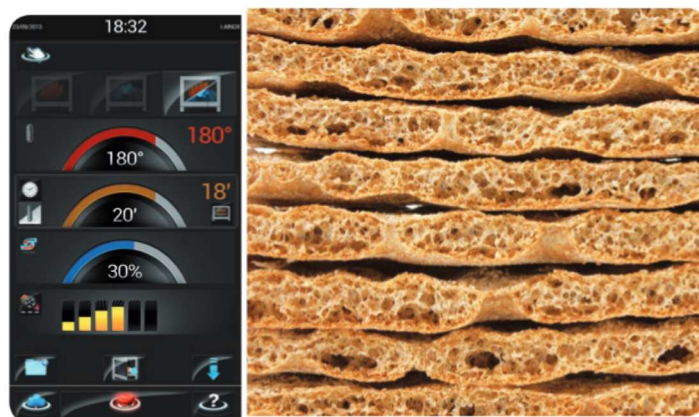
Con il sistema EcoVapor si ottiene una netta riduzione di consumi di acqua e di energia grazie al controllo automatico della saturazione di vapore in camera di cottura.



TURBOVAPOR

Naboo spinge al massimo la produzione di vapore e ottiene grandi risultati con piccoli costi.

Con il sistema TurboVapor si produce in automatico il livello di vapore ideale per cuocere prodotti "ostici" come la pasta all'uovo, oppure asparagi, rape e biette, verdure notoriamente fibrose.



COTTURA UNIFORME

Naboo è deciso dove deve essere deciso e delicato dove serve.

L'uniformità di cottura per LAINOX è da sempre un valore irrinunciabile e grazie ai sistemi esclusivi Fast Dry® ed Autoclima®, sommati alla possibilità di modulare la ventilazione dell'aria con 6 diverse velocità, si ottengono risultati eccellenti anche a pieno carico senza sprechi o scarti di alimenti non presentabili.



COTTURA CROCCANTE E ASCIUTTA

Grazie al sistema brevettato Fast Dry® (sistema di deumidificazione attiva della camera di cottura) si ottiene la perfetta croccantezza e gratinatura di fritti, grigliati, dolci, pane anche con pieni carichi. Utilizzo al 100% della capacità di carico.



COTTURA SUCCOSA E MORBIDA

Il sistema Autoclima® di LAINOX gestisce automaticamente il perfetto clima in camera di cottura. Temperatura e controllo automatico dell'umidità sempre ideali a seconda del cibo da cuocere. Succosità e morbidezza assicurati anche per la rimessa in temperatura di prodotti cotti in precedenza.



SMOKEGRILL

Anche tipologie di cotture e finiture impensabili, in quanto legate a specifiche e particolari attrezzature, con le applicazioni di Naboo non hanno limiti per la creatività del cuoco (applicazione Smokegrill Brevettata). Risultati superbi con bassi costi e alto valore aggiunto.



SMOKEGRILL

Naboo con SmokeGrill consente, primo tra i forni professionali, una cottura alla griglia che ripropone e replica i benefit della cottura a legna - sapore, gusto, profumo - senza i minus della legna, del fumo, dello sporco. I cibi escono dalla cottura con un aspetto identico a quello della griglia e del barbecue.



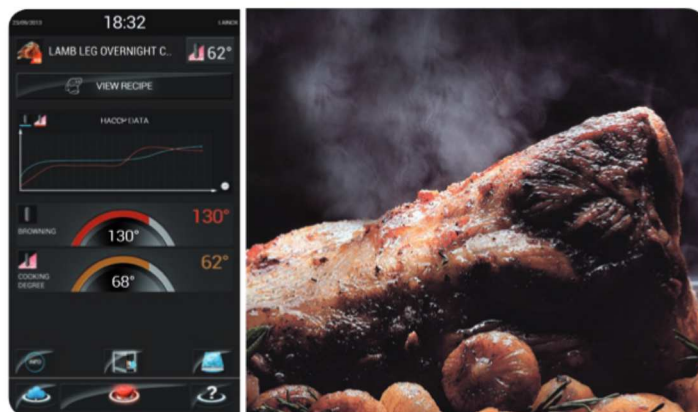
AFFUMICATURA

Anche l'affumicatura non è più un ostacolo grazie a Naboo che senza nessun tipo di combustione, ma grazie all'impiego di SmokeEssence, una particolare aromatizzazione ecologica, consente di produrre questo tipo di finitura. Il processo è totalmente automatico nell'emissione di quantità di SmokeEssence e non lascia nessun tipo di residuo per cui il forno è utilizzabile fin da subito per eseguire altre cotture.



AROMATIZZAZIONE

Naboo ti mette a disposizione la nuova applicazione Aroma Dispenser per ottenere diverse tipologie di cibo con i più svariati tipi di aromi.



COTTURA NOTTURNA

Naboo è un'apparecchiatura che non teme di fare il fuoriorario. Le cotture notturne a bassa temperatura e successivo mantenimento, garantiscono una perfetta maturazione della carne con il minimo calo peso e bassi consumi di energia. Il tutto senza necessità di sorveglianza in quanto i dati della cottura possono essere documentati in conformità alla normativa HACCP e scaricati dall'interfaccia USB.



24h / 24h

E' tutto un vantaggio far lavorare Naboo mentre la cucina è a riposo:

- Ottimizzare l'uso del forno 24h/24h
- Realizzare una tipologia di cottura che riduce il calo peso e dà qualità al prodotto
- Ridurre i consumi energetici.



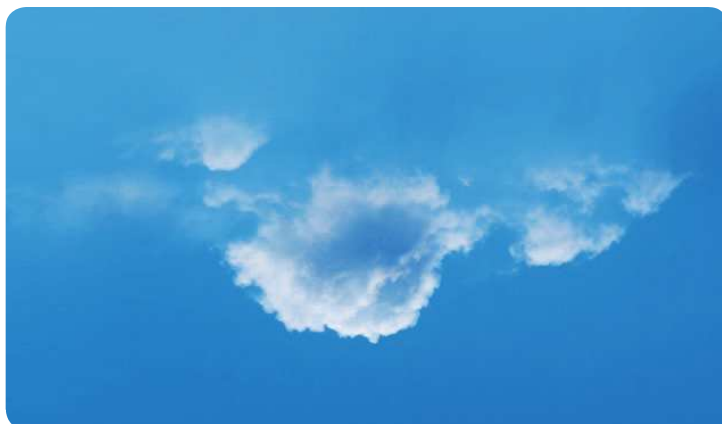
SONDE PER OGNI FUNZIONE

Sonda Multipunto di serie, assicura sempre una perfetta cottura al cuore del prodotto.



SISTEMA DELTA T

Grazie al basso differenziale costante nel tempo che si può avere tra la temperatura di cottura in camera e quella al cuore controllata dalla sonda, cotture particolari di pezzature molto grosse come, per esempio i prosciutti cotti, non sono più un problema.



SISTEMI DI ASPIRAZIONE

Cappa con motore aspirante e abbattitore di condense ad attivazione automatica all'accensione del Device.

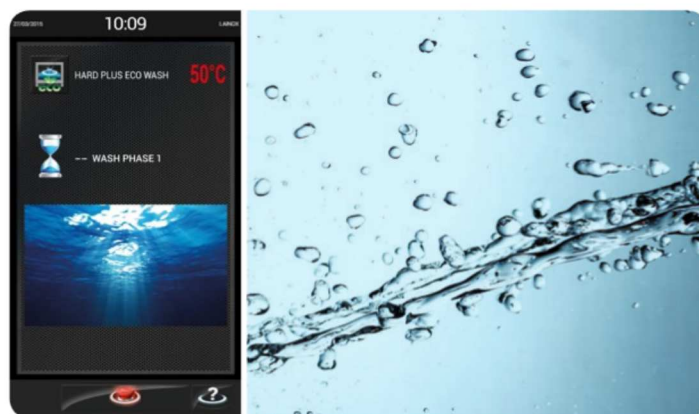
IDEALE PER:

- Installazioni dei forni a vista in Supermercati, Gastronomie, Macellerie, Punti caldi.

VANTAGGI DI UTILIZZO

- Abbatte e condensa i vapori di cottura tramite scambio termico senza necessità di allacciamento all'acqua fredda.
- Riduce le emissioni degli odori.
- E' conforme alle normative per installazioni a vista.





PULIRE, A FONDO E SEMPLICEMENTE.

SCEGLI IL SISTEMA DI LAVAGGIO PIÙ IDONEO ALLE TUE ESIGENZE

Naboo consente la scelta del sistema di lavaggio più idoneo alle tue esigenze. Può essere dotato del nuovo sistema di lavaggio automatico LCS con detergente liquido in cartuccia riciclabile al 100%, inserita nell'apposito cassetto oppure del sistema SCS con detergente solido in pratici barattoli.

Il detergente viene nebulizzato all'interno della camera di cottura in modo completamente automatico. L'azione congiunta del prodotto con il vapore e poi l'acqua di risciacquo hanno la massima efficacia sui grassi e i residui che si depositano durante le cotture.



LAVAGGIO MANUALE



RISCIACQUO



LAVAGGIO SOFT



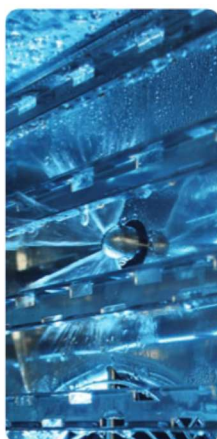
LAVAGGIO HARD



LAVAGGIO HARD PLUS



LAVAGGIO HARD PLUS ECO



NUOVE CARTUCCE DI DETERGENTE LIQUIDO 100% RICICLABILI (brevettate)

Il detergente COMBICLEAN di nuova formulazione e massima igienizzazione, viene fornito in una pratica cartuccia 100% riciclabile, non ci sono più manipolazioni e travasi pericolosi di prodotto. In alternativa alla cartuccia è disponibile l'innovativo detergente SOLID CLEAN allo stato solido (optional).

CALFREE è il nuovo prodotto LAINOX, in cartuccia 100% riciclabile, che mantiene il generatore di vapore libero dal calcare prevenendone l'accumulo.

I vantaggi che si ottengono con CALFREE sono numerosi:

- Eliminazione dei guasti dovuti all'accumulo di calcare
- Vapore sempre abbondante e puro
- Massima efficienza energetica e quindi minori consumi
- Prestazioni elevate nel tempo
- Maggiore durata del generatore di vapore
- Minori costi di manutenzione

In alternativa alla cartuccia è disponibile l'anticalcare SOLID CAL allo stato solido (optional).



DIMEZZATI I TEMPI DI LAVAGGIO

A tutti i benefici si aggiunge quello dei risparmi: riduzione drastica dei tempi di lavaggio rispetto ai sistemi tradizionali. E' sufficiente selezionare il livello di lavaggio più idoneo e Sapiens fa tutto da solo.



LAVAGGIO ECO

Il nuovo livello di lavaggio ECO in aggiunta a quelli esistenti contribuisce a diminuire ulteriormente i tempi e i consumi di detergente a beneficio della riduzione dei costi.



JUST DUET * SINCRONIA PERFETTA.

Naboo e Neo sviluppano un ottimo gioco di squadra, permettendo di portare sempre in tavola la freschezza originale di ogni piatto.
Sono due apparecchiature indispensabili per ogni chef che cucini con passione e desideri soddisfare e sorprendere sempre i suoi ospiti con piatti eccellenti.
Una coppia perfetta, che offre allo chef la possibilità di esprimere ai massimi livelli professionalità e creatività.

-  RISPARMIO ENERGETICO FINO AL 60%
-  RISPARMIO DI SPAZIO FINO AL 70%
-  RISPARMIO DI MATERIA PRIMA FINO AL 20%
-  QUALITÀ COSTANTE
-  SPRECHI RIDOTTI PER PORZIONI INVENDUTE
-  MINORI TEMPI D'ATTESA PER I VOSTRI OSPITI
-  TURNOVER PIÙ VELOCE DEI TAVOLI

* Per maggiori informazioni consulta la brochure JUST DUET



PER OGNI TIPOLOGIA DI SERVIZIO, LA SOLUZIONE MIGLIORE.

COOK AND SERVE, COOK AND HOLD, COOK AND CHILL.



COOK AND SERVE

Le funzioni di cui è dotato Naboo consentono di ottenere cotture sempre perfette, con tempi veloci per un servizio sempre "espresso".

In particolare, l'esclusiva funzione Just in Time garantisce una preparazione impeccabile, senza sprechi di tempo.



COOK AND HOLD

La funzione di cottura multilivello con Naboo garantisce sempre risultati eccellenti.

Contrattamenti e ritardi non incidono più sul servizio, grazie alla funzione esclusiva di mantenimento in temperatura di cui è dotato Neo.



COOK AND CHILL

Il sistema Just Duet ottimizza i tempi delle lavorazioni, riduce i costi di produzione e garantisce il massimo dell'affidabilità grazie alla preparazione differita. È possibile svincolare la cottura dal servizio di alcuni giorni, o addirittura di alcune settimane. La funzione cottura notturna consente inoltre di "raddoppiare"

la disponibilità di Naboo. E dopo la cottura è possibile procedere all'abbattimento di temperatura del cibo (abbattimento positivo o surgelazione rapida) per essere conservato refrigerato a +3°, per l'utilizzo nell'arco di una settimana, o surgelato a -18° per essere utilizzato anche dopo alcuni mesi.

Con la rimessa in temperatura su teglia o su piatto il cibo è come appena cotto.



NABOO

LA GAMMA



Modelli con boiler	Alimentazione	Capacità camera 1/1 GN (530x325 mm) 2/1 GN (530x650 mm)	Interasse (mm)	Numero di pasti	Potenza elettrica (kW)	Potenza termica nominale Gas (kW/kcal)	Dimensioni esterne (L x P x H mm)	Tensione alimentazione (tensioni e frequenze speciali a richiesta)
NAEB071		7x1/1	70	50/120	10,5	-/-	875 x 825 x 820	3N AC 400V - 50 Hz
NAGB071		7x1/1	70	50/120	0,5	15/12.900	875 x 825 x 820	AC 230V - 50 Hz
NAEB101		10x1/1	70	80/150	16	-/-	930 x 825 x 1040	3N AC 400V - 50 Hz
NAGB101		10x1/1	70	80/150	1	28/24.080	930 x 825 x 1040	AC 230V - 50 Hz
NAEB072		7x2/1 - 14x1/1	70	70/180	19	-/-	1170 x 895 x 820	3N AC 400V - 50 Hz
NAGB072		7x2/1 - 14x1/1	70	70/180	1	30/25.800	1170 x 895 x 820	AC 230V - 50 Hz
NAEB102		10x2/1 - 20x1/1	70	150/300	31	-/-	1170 x 895 x 1040	3N AC 400V - 50 Hz
NAGB102		10x2/1 - 20x1/1	70	150/300	1	40/34.400	1170 x 895 x 1040	AC 230V - 50 Hz
NAEB201		20x1/1	63	150/300	31,8	-/-	960 x 825 x 1810	3N AC 400V - 50 Hz
NAGB201		20x1/1	63	150/300	1,8	48/41.280	960 x 825 x 1810	AC 230V - 50 Hz
NAEB202		20x2/1 - 40x1/1	63	300/500	61,8	-/-	1290 x 895 x 1810	3N AC 400V - 50 Hz
NAGB202		20x2/1 - 40x1/1	63	300/500	1,8	80/68.800	1290 x 895 x 1810	AC 230V - 50 Hz

Modelli a Vapore Diretto	Alimentazione	Capacità camera 1/1 GN (530x325 mm) 2/1 GN (530x650 mm)	Interasse (mm)	Numero di pasti	Potenza elettrica (kW)	Potenza termica nominale Gas (kW/kcal)	Dimensioni esterne (L x P x H mm)	Tensione alimentazione (tensioni e frequenze speciali a richiesta)
NAEV071		7x1/1	70	50/120	10,5	-/-	875 x 825 x 820	3N AC 400V - 50 Hz
NAGV071		7x1/1	70	50/120	0,5	12/10.230	875 x 825 x 820	AC 230V - 50 Hz
NAEV101		10x1/1	70	80/150	16	-/-	930 x 825 x 1040	3N AC 400V - 50 Hz
NAGV101		10x1/1	70	80/150	1	18/15.480	930 x 825 x 1040	AC 230V - 50 Hz
NAEV072		7x2/1 - 14x1/1	70	70/180	19	-/-	1170 x 895 x 820	3N AC 400V - 50 Hz
NAGV072		7x2/1 - 14x1/1	70	70/180	1	20/17.200	1170 x 895 x 820	AC 230V - 50 Hz
NAEV102		10x2/1 - 20x1/1	70	150/300	31	-/-	1170 x 895 x 1040	3N AC 400V - 50 Hz
NAGV102		10x2/1 - 20x1/1	70	150/300	1	27/23.220	1170 x 895 x 1040	AC 230V - 50 Hz
NAEV201		20x1/1	63	150/300	31,8	-/-	960 x 825 x 1810	3N AC 400V - 50 Hz
NAGV201		20x1/1	63	150/300	1,8	36/30.960	960 x 825 x 1810	AC 230V - 50 Hz
NAEV202		20x2/1 - 40x1/1	63	300/500	61,8	-/-	1290 x 895 x 1810	3N AC 400V - 50 Hz
NAGV202		20x2/1 - 40x1/1	63	300/500	1,8	54/46.440	1290 x 895 x 1810	AC 230V - 50 Hz

NABOO

CARATTERISTICHE

MODALITA' DI COTTURA

- ICS (Interactive Cooking System) sistema automatico di cottura per ricette Italiane, Francesi, Internazionali, Spagnole, Russe, Asiatiche, Tedesche complete di storia, ingredienti, procedimento, programma di cottura automatico e presentazione del piatto
- Cottura manuale con tre modalità di cottura: Convezione da 30°C a 300°C, Vapore da 30°C a 130°C, Combinato Convezione+Vapore da 30°C a 300°C.
- Modalità programmabile - Possibilità di programmare e memorizzare procedimenti di cottura in sequenza automatica (fino a 15 cicli) attribuendo a ciascun programma un nome proprio una foto ed informazioni sulla ricetta
- Autoclima® sistema automatico di misurazione e controllo della percentuale di umidità in camera di cottura
- Fast-Dry® sistema di deumidificazione rapida della camera di cottura

FUNZIONAMENTO

- Display configurabile in base alle esigenze dell'utente portando in primo piano i programmi più utilizzati dall'utente
- LAINOX Cloud sistema Wi-Fi/Ethernet di collegamento per salvataggio impostazioni personali, aggiornamento software, archiviazione dati HACCP, e down load nuove ricette
- Avvio di una cottura automatica (ICS) "one touch"
- Organizzazione delle ricette in cartelle con pre-view attribuendo a ciascuna cartella un nome proprio
- Riconoscimento intelligente delle ricette nelle cartelle multilivello
- Schermo a colori da 10 pollici (LCD - TFT), ad alta definizione, capacitivo, con scelta funzioni "Touch Screen"
- Manopola SCROLLER PLUS con funzione di Scroll e di Push per confermare le scelte
- Apertura automatica della porta tramite la pressione del tasto "Open" (optional)
- Visualizzazione istantanea nella cottura ICS del grafico HACCP

PULIZIA MANUTENZIONE

- Autodiagnosi di verifica funzionale prima di iniziare l'utilizzo dell'attrezzatura, con segnalazione descrittiva e acustica di eventuali anomalie
- Sistema di lavaggio automatico con serbatoio integrato e dosaggio del detergente automatico
- Sistema Anticalcare CALOUT di serie che previene la formazione e l'accumulo di calcare nel boiler con serbatoio integrato e dosaggio automatico
- Detergente liquido COMBICLEAN ed anticalcare CALFREE in cartuccia 100% riciclabile, in alternativa detergente SOLID CLEAN e anticalcare SOLID CAL allo stato solido
- Per i modelli 201 / 202 sistema di lavaggio automatico (LM) e sistema Anticalcare CALOUT con l'utilizzo del detergente liquido COMBICLEAN e prodotto anticalcare CALFREE
- Sistema di lavaggio manuale con doccetta avvolgibile

DOTAZIONI DI CONTROLLO

- Autoreverse (inversione automatica del senso di rotazione della ventola) per una perfetta uniformità di cottura
- Controllo parallelo temperatura in camera e al cuore, sistema DELTA T
- Condensazione vapori regolata automaticamente
- Accesso facilitato ai parametri utente programmabili, per personalizzare l'apparecchiatura tramite menù utente
- Avviamento cotture differito nel tempo programmabile
- Possibilità di scegliere fino a 6 velocità di ventilazione; le prime 3 velocità attivano automaticamente la riduzione di potenza di riscaldamento
- Per cotture particolari si può avere la velocità ad intermittenza
- Controllo temperatura al cuore del prodotto con sonda a 4 punti di rilevazione
- Sonda per 2 cuori esclusiva LAINOX
- Collegamento sonda al cuore tramite connettore esterno alla camera di cottura, con possibilità di collegamento rapido sonda ad ago per cottura sottovuoto e piccole pezzature
- Connessione USB per scaricare i dati HACCP, aggiornare il software e caricare/scaricare programmi di cottura
- Predisposizione al sistema di ottimizzazione energetica SN (optional)
- Programma di SERVICE per: Collaudo funzioni scheda elettronica e visualizzazione sonde di temperatura
- Contatori ore di funzionamento apparecchiatura per tutte le funzioni principali per la manutenzione programmata
- EcoSpeed - In base alla quantità e al tipo di prodotto Naboo ottimizza e controlla l'erogazione di energia, mantiene sempre la giusta temperatura di cottura evitandone le oscillazioni
- EcoVapor - Con il sistema EcoVapor si ottiene una netta riduzione di consumi di acqua e di energia grazie al controllo automatico della saturazione di vapore in camera di cottura.
- GREEN FINE TUNING: nuovo sistema di modulazione del bruciatore e scambiatore ad alta efficienza per evitare sprechi di potenza e ridurre emissioni nocive.

COSTRUZIONE

- Protezione contro i getti d'acqua IPX5
- Camera perfettamente liscia e a tenuta stagna
- Porta di chiusura con doppio vetro temperato, ad intercapedine d'aria e vetro interno termoriflettente per un minore irraggiamento di calore verso l'operatore ed una maggiore efficienza
- Vetro interno con apertura a libro per una facile operazione di pulizia
- Maniglia con apertura destra e sinistra
- Cerniere porta regolabili per tenuta ottimale
- Deflettore apribile per una facile operazione di pulizia del vano ventilatore



IPX 5

EMC



NABOO

SOLUZIONI PER OGNI ESIGENZA



Lainox offre per i vari modelli di Naboo pratiche e funzionali configurazioni per le diverse esigenze. Al supporto in acciaio inox può essere abbinato il portateglie e un pratico armadio neutro con portina o un portaaccessori aperto in acciaio inox.



Nel caso ci sia la necessità di abbinare a Naboo un abbattitore/surgelatore di temperatura e non c'è spazio in cucina è possibile avere sotto il forno un supporto speciale per inserimento abbattitore.

Questa pratica configurazione è realizzabile per i seguenti modelli:

- 071 gas / elettrico
- 101 gas / elettrico
- 072 gas / elettrico
- 102 gas / elettrico



Per chi desidera che tutto sia in ordine e nel massimo rispetto delle normative HACCP è possibile avere la pratica soluzione con l'inserimento nel supporto in acciaio inox di un armadio neutro chiuso con portateglie e accanto un armadio neutro chiuso portadetergenti per la pulizia.



SOVRAPPOSIZIONI

Spazi ridotti in cucina e necessità nello stesso tempo di un'ampia diversificazione e quantità di produzione?

Nessun problema, la soluzione si ottiene con le diverse possibilità di sovrapposizioni.

Si possono pertanto avere le seguenti combinazioni Naboo gas/elettrico con boiler o vapore diretto:

Naboo 071+071
capacità 7+7 teglie 1/1 GN

Naboo 071+101
capacità 7+10 teglie 1/1 GN

Naboo 072+072
capacità 7+7 teglie 2/1 GN
o 14+14 teglie 1/1 GN

NABOO

SOLUZIONI PER OGNI ESIGENZA



MANTENITORI DI TEMPERATURA/LENTA COTTURA

Per non perdere mai la fragranza del prodotto cotto un'ora prima, Lainox offre la possibilità di abbinare a Naboo questa apparecchiatura a doppia funzione:

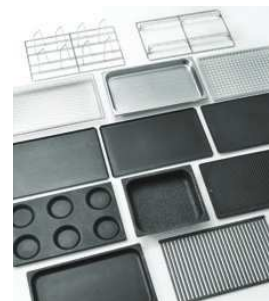
- Mantenimento in temperatura di servizio +65°C
- Lenta cottura in bassa temperatura +30/120°C



POLLOGRILL

Qualità di cottura e croccantezza perfetta per gastronomie e rosticcerie.

La produzione di quantità di polli allo spiedo diventa semplice ed economica con l'inserimento del kit Pollogrill.



MULTIGRILL

Cotture perfette con gli esclusivi accessori specifici per ogni cottura.



RIMESSA IN TEMPERATURA E FINITURA SEMPRE PERFETTA CON IL SISTEMA LAINOX JUST DUET BANQUETING

Grazie ai vari accessori che si possono integrare a Naboo servire 10 - 100 o più portate uguali in un determinato e preciso momento con la massima qualità non è più un problema.

Con il sistema LAINOX JUST DUET e applicando la tecnica del "Cook & Chill" si possono preparare i piatti in anticipo anche il giorno prima.

In alcune decine di minuti il giorno del servizio le portate possono essere pronte con

- Qualità impeccabile anche per grandi numeri
- Migliore organizzazione del lavoro
- Più tempo per una finitura perfetta
- Velocità nel servizio con clienti soddisfatti

Mod. Device	Modello Kit	Capacità piatti Ø 310 mm
071	NKB071	20
101	NKB101	30
072	NKB072	32
102	NKB102	49
201	NKB201	60
202	NKB202	100

Per una prova gratuita direttamente
nella tua cucina contattaci
tel. +39 0438 9110 · lainox@lainox.it

LAINOX[®]
DEVICE FOR COOKING

LAINOX ALI S.p.a.
Via Schiaparelli 15
Z.I. S. Giacomo di Veglia
31029 Vittorio Veneto (TV) · Italy

Tel +39 0438 9110
Fax +39 0438 912300
lainox@lainox.it
www.lainox.com



an Ali Group Company



The Spirit of Excellence