

Compact Naboo

ТЕХНОЛОГИЯ И РАЗВИТИЕ
НА МИНИМАЛЬНОМ ПРОСТРАНСТВЕ.

RU reloaded

LAINOX®
DEVICE FOR COOKING



НАИБОЛЕЕ КОМПАКТНОЕ РЕШЕНИЕ ДЛЯ БОЛЬШОЙ КУЛИНАРИИ.

COMPACT NABOO — ЭТО КОНЦЕНТРАТ ТЕХНОЛОГИИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ.

Этот АППАРАТ раздвигает общепринятые рамки кулинарии.

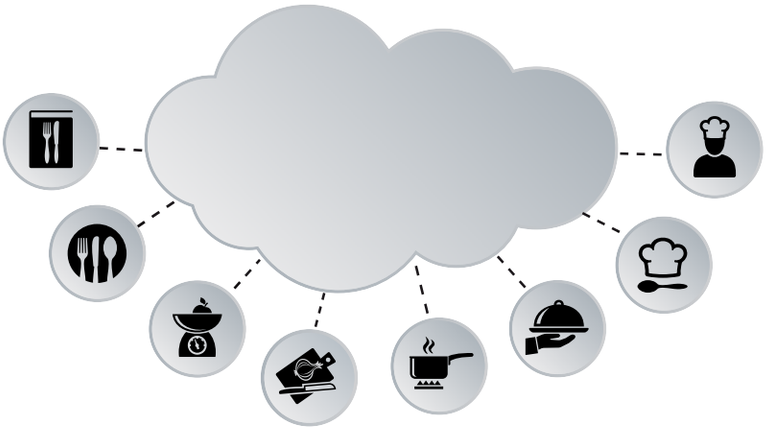




НОВАЯ ЭРА
НА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ КУХНЕ.

Абсолютно уникальной особенностью Naboo, отличающей его от других пароконвектоматов, является запатентованная технология Cloud. Благодаря стандартному соединению Wi-Fi вы сможете получить доступ к Nabook, Вашему виртуальному ассистенту на кухне, и бесчисленному множеству других сервисов (больше информации см. в nabook.cloud)

- СОЕДИНЕНИЕ WI FI ИЛИ ЧЕРЕЗ ПЛАТУ ETHERNET
- ДОСТУП К CLOUD ЧЕРЕЗ РЕГИСТРАЦИЮ
- ВСЕ СОДЕРЖИМОЕ ВСЕГДА ДОСТУПНО В NABOOK.CLOUD
- РЕЗЕРВНОЕ КОПИРОВАНИЕ ВСЕГО СОДЕРЖИМОГО, НАСТРОЕК, ИНДИВИДУАЛЬНЫХ РЕШЕНИЙ
- ПОДДЕРЖКА ДОСТУПА К СОДЕРЖИМОМУ С НЕСКОЛЬКИХ ПРИБОРОВ
- ПОСТОЯННЫЙ ДОСТУП К СЕРВИСУ ТЕХНИЧЕСКОЙ ПОДДЕРЖКИ БЛАГОДАРЯ УДАЛЕННОМУ СЕРВИСУ



ЭВОЛЮЦИЯ ЗНАНИЙ.

Cloud от Compact Naboo предлагает вам постоянно обновляющуюся базу данных самых разнообразных рецептов.
В течение всего года будет действовать специальная программа, по которой каждый месяц в системе будут размещаться новые рецепты для пополнения уже существующей библиотеки.
Эти новые рецепты будут доступны вместе с уже установленными по умолчанию в Compact Naboo.

РЕЦЕПТЫ
Рецепты со всего мира непосредственно на вашем Compact Naboo и в системе Cloud.

КОНТЕКСТ
В системе Cloud можно найти не просто рецепт, но и его происхождение и эволюцию.

ИНГРЕДИЕНТЫ
В рецептах системы Cloud приводятся все ингредиенты, а количество уже подробно указано.

ПРОЦЕСС
Cloud подробно описывает способы реализации рецепта, шаг за шагом.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ
Cloud настроена таким образом, чтобы получить максимальную синхронность ингредиентов, процесса и приготовления каждого отдельного рецепта.

ОПИСАНИЕ
Сервис для клиентов неполный без привлекательного и оригинального описания.

ОБНОВЛЕНИЕ
Постоянная связь с системой Cloud обеспечивает непрерывный процесс обновления.

ИНДИВИДУАЛЬНЫЕ РЕЦЕПТЫ
Compact Naboo поддерживает креативную увлеченность и талант шеф-повара.



Compact Naboo
ВСЕГДА ВСЕ ПОД РУКОЙ.

Графический интерфейс полностью обновлен в духе плоского дизайна. Compact Naboo представляет собой большой экран Вашего мобильного устройства или планшета, с той же логикой навигации: листайте меню, перетягивайте иконки, открывайте файлы, добавляйте новые страницы, создавайте папки с новым содержимым, черпайте информацию из облачного хранилища и добавляйте к содержимому, имеющемуся в устройстве. Все максимально свободно, креативно и функционально.

ВСЕ РЕЦЕПТЫ В ОДНО КАСАНИЕ.
Рецепты со всего мира всегда доступны и обновляются благодаря системе Cloud Lainox.

ОДНО КАСАНИЕ
Немедленное выполнение идеального приготовления выбранного рецепта.

ДРУЖЕСТВЕННЫЙ К ПОЛЬЗОВАТЕЛЮ
Интерфейс аналогичен мобильному устройству: те же функции поиска рецептов, поиска в меню, передвижения иконок, создания и организации папок для личных рецептов.

УМНОЕ РАСПОЗНАВАНИЕ
Compact Naboo проверяет совместимость приготовления различных продуктов во многоуровневом режиме и указывает на режимы приготовления, которые могут выполняться одновременно или нет.

КОНФИГУРАЦИЯ ДИСПЛЕЯ
В главном окне каждый может внести свои рецепты, которые постоянно использует. Иконки с фотографиями и названиями делают программирование интуитивным.



Naboo
ВАШ ПОДАРОК, ШЕФ-ПОВАР.

Благодаря облачной технологии у Вас есть доступ к Nabook, Вашему виртуальному ассистенту, который компания Lainox предоставляет бесплатно.
всем шеф-поварам, независимо от того, используют они какое-либо устройство Naboo или нет.

С помощью Nabook Вы можете управлять своим бизнесом, группируя рецепты и меню, контролировать расходы на продукты и списки покупок. Кроме того, с помощью Nabook можно сконфигурировать ваши устройства и синхронизировать все рецепты со всеми Вашими устройствами Naboo (больше информации см. в nabook.cloud).

РЕЦЕПТЫ
Nabook позволит Вам создавать, скомпоновать и сохранить все Ваши персональные рецепты и получить доступ к базе данных с сотнями рецептов, имеющихся в Cloud Lainox. Кроме того, сервис позволяет Вам поделиться своими рецептами с другими пользователями Nabook или экспортировать их, чтобы поделиться с кем угодно.

МЕНЮ
У Вас есть возможность спланировать свои меню и распечатать их, выбрав из доступных шаблонов наиболее соответствующий требованиям.

ЗАТРАТЫ НА ПРОДУКТЫ
Чтобы лучше управлять своим бизнесом и оптимизировать доход, с помощью Nabook Вы можете точно посчитать затраты на покупки в соответствии с Вашими рецептами и меню.

СПИСКИ ПОКУПОК
Разумно подойдите к планированию расходов. С помощью Nabook невозможно забыть что-либо или ошибиться при работе со списками продуктов, потому что сервис всегда предоставляет Вам точный список необходимого для приготовления по рецепту или меню, исключая лишние траты.

КОНФИГУРИРУЙТЕ И СИНХРОНИЗИРУЙТЕ
Если у Вас есть устройство Naboo, с помощью портала Nabook Вы можете удаленно сконфигурировать все свои устройства и синхронизировать все Ваши рецепты.



Compact Naboo

ТЕХНОЛОГИЯ В САМОМ КОМПАКТНОМ ВИДЕ.

Занимает всего 51 см, однако идеально концентрирует в себе технологии, позволяющие приготовить блюда высокой кухни.
Маленькие кухни и офисы с ограниченным пространством для динамичного и быстрого приготовления пищи могут выбрать лучшее решение, удовлетворяющее их потребностям, среди широкого ассортимента инновационных моделей линейки Compact от Naboo, число которых постоянно растет.

СЕНСОРНЫЙ ЭКРАН

Цветной емкостной ЖК-дисплей высокого разрешения с диагональю 7", с сенсорным выбором функций.
Дисплей настраивается в зависимости от потребностей пользователя, вынося на первый план наиболее часто используемые рецепты.

ВЫДВИЖНОЙ ОТСЕК ДЛЯ МОЮЩИХ СРЕДСТВ

Отсек для емкостей с моющими средствами, практичный и безопасный благодаря наличию откидной дверцы.

СПЕЦИАЛЬНОЕ ПРОСТРАНСТВО

Универсальный, компактный разъем «все в одном» для многоточечного щупа, мультищупа или игольчатого щупа для приготовления в вакууме и USB-порт.



АВТОМАТИЧЕСКОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ

ICS INTERACTIVE COOKING SYSTEM - ИНТЕРАКТИВНАЯ СИСТЕМА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Compact Naboo в полностью автономном режиме выбирает способ приготовления (смешанный пар + горячий воздух, пар или только конвекция), непрерывно проверяет и регулирует температуру приготовления, считывает и постоянно поддерживает нужный процент влажности благодаря системе Autoclima. В независимости от способа приготовления все функции отслеживаются шаг за шагом, таким образом ваш ПРИБОР постоянно автоматически регулирует процесс приготовления и всегда выдает идеальный результат готовки.

ECOSPEED DYNAMIC

и типа готовящегося продукта Compact Naboo оптимизирует и контролирует подачу энергии, всегда поддерживая правильную температуру и избегая ее колебаний.
Результат: использование только нужного количества полезной энергии и максимальная энергоэффективность.

GREEN FINE TUNING

У газовых моделей благодаря новой системе регулирования горелки GFT (Green Fine Tuning) и высокоэффективному запатентованному теплообменнику значительно уменьшаются теплопотери и вредные выбросы в окружающую среду.



МНОГОУРОВНЕВОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ

С Compact Naboo у вас есть возможность телеуправляемо использовать по максимуму весь потенциал многоуровневого приготовления. В системе Cloud от Compact Naboo уже существуют папки с группами программ для многоуровневого приготовления и получить доступ к этой системе очень просто.
Кроме того, вы сами можете создавать соответствующие папки и система сама будет вести и исправлять оператора, чтобы в конце вы загрузили вместе только те рецепты блюд, которые возможно готовить вместе.
Более того, многоуровневое приготовление само по себе является очень полезным и прибыльным.
С системой Многоуровневого приготовления возможно готовить одновременно разные продукты с различным временем приготовления и Compact Naboo сам нам сообщит звуковым и визуальным сигналом, когда готов какой-либо противень.
Избегаются простои, готовка при частичной загрузке и избыточное потребление ресурсов. Время производства уменьшается более, чем 30%, по сравнению с такими традиционными системами, как гриль и фритюрница.

ML PLUS

МНОГОУРОВНЕВОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ

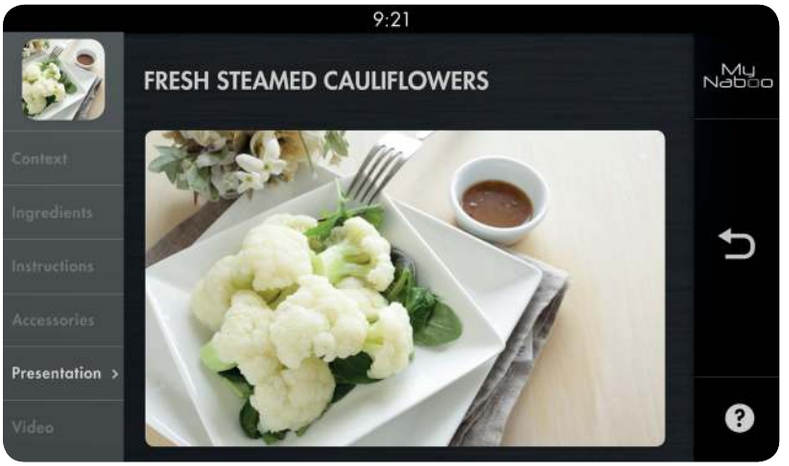
Преимущества:
- Оптимизированное потребление благодаря единственной закладке.
- Автоматическое управление качеством с постоянными и повторяющимися результатами без единой ошибки.
- Оптимизация пространства, управления и организационных процессов.
- Оптимизация времени.
- Уменьшение количества оборудования, предназначенного для выполнения какой-то одной функции (гриль, фритюрница, сковорода...)
- ДВОЙНОЕ МНОГОУРОВНЕВОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ:
  удвоение для каждого противня функции многоуровневого приготовления позволяет удвоить производительность.

JIT

JUST IN TIME

Если при Многоуровневом приготовлении Compact Naboo последовательно сообщает нам о готовности очередного блюда на различных уровнях, то использование дополнительной функции JIT позволяет довести до готовности одновременно целый ряд блюд.

JIT – это самый лучший способ организовать ваше время на кухне и всегда гарантированно получать наилучший результат. Вы можете одновременно готовить продукты с разным временем приготовления и разного размера: Compact Naboo последовательно сообщает о том, когда нужно загружать определенный уровень, что обеспечивает одновременную готовность всех продуктов.
Большее разнообразие блюд с максимальным качеством и спокойствием.
Compact Naboo все держит под контролем.



ПРИГ ОТОВЛЕНИЕ НА ПАРУ

Compact Naboo позволяет готовить на пару на низких температурах от 30°C до 99°C с идеальной точностью и минимальным расходом воды и энергии. Приготовление на пару при 100°C позволяет готовить с наибольшим качеством любой вид продуктов, который в противном случае должен готовиться в кипящей воде.
Таким образом достигается наибольшая экономия: никаких кастрюль, меньше места, никакого ожидания закипания воды, меньший расход энергии, ускорение сроков приготовления. К тому же, приготовление на интенсивном пару до 130°C подходит для замороженных продуктов (замороженные овощи), особенно если они в большом количестве.



ПРИГОТОВЛЕНИЕ В ВАКУУМНОЙ УПАКОВКЕ

Техника приготовления в вакуумной упаковке требует максимальной точности температуры внутри рабочей камеры пароконвектомата и в сердце самого продукта. Эта точность гарантируется благодаря специальному температурному щупу-игле диаметром всего Ø1 (изготовлен специально для приготовления в вакууме или для продуктов маленького размера).
При использовании этой техники приготовления достигается минимальный показатель потери веса продукта и максимальная сохранность всех питательных веществ.



ГОТОВКА НА ВОДЯНОЙ БАНЕ

Инновативная технология приготовления на пару при низких температурах
разнообразных блюд в специальных прозрачных баночках. У такого типа приготовления есть множество преимуществ и, в том числе, увеличение срока хранения продуктов.
Это также совершенно новый способ подачи и презентации блюд.

ECOVAPOR

Compact Naboo распознает тип и количество продукта, находящегося внутри рабочей камеры и, исходя из этого, производит только то количество пара, которое необходимо для приготовления данного количества продукта. С системой Ecovapor становится возможным значительно снизить потребление энергии и воды благодаря автоматическому контролю насыщения паром рабочей камеры

TURBOVAPOR (Модели. CBEN061/CBES061)

Compact Naboo доходит до максимума при производстве пара и все это при низкой стоимости.
С системой TurboVapor автоматически производится идеальное количество пара, чтобы иметь возможность готовить такие “трудные” продукты, как яичная паста, спаржа или репа и свекла, у которых очень волокнистая структура.



ПРИГО ТОВЛЕНИЕ В СЕРДЦЕ

ПАРАМЕТРЫ HACCP ПРЯМО НА ДИСПЛЕЕ.

ДЛЯ ЧЕГО ЭТО НУЖНО:
Наличие дисплея позволяет постоянный сбор параметров приготовления для HACCP посредством мониторинга температуры в рабочей камере, температуры в сердце продукта и времени.

ПРЕИМУЩЕСТВА:
Постоянный мониторинг процесса приготовления, отображаемый видео диаграммой, предоставляет постоянную возможность вмешательства и исправлений. При необходимости существует возможность сертификации данных приготовления посредством их экспорта и сохранения. Эта функция часто запрашивается на оборудовании проектными и консалтинговыми компаниями при проектировании фабрик-кухонь.

FAST DRY

ХРУСТЯЩЕЕ И СУХОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Благодаря запатентованной системе быстрого удаления влажности Fast Dry® обеспечивается идеальная хрустящая корочка при жарении и потрясающий результат при запекании и приготовлении на гриле. Кроме того, получаются идеальные результаты при выпечке кондитерских изделий, даже при 100% загрузке.

AUTOCLIMA

СОЧНОЕ И НЕЖНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Система Autoclima® от LAINOX автоматически создает и управляет идеальным климатом внутри рабочей камеры. Температура и процент влажности определяются в зависимости от готовящегося продукта. Сочность и мягкость всегда гарантированы, даже при регенерации заранее приготовленных блюд.



ТЕМПЕРАТУРНЫЙ ЩУП ДЛЯ ЛЮБОГО СЛУЧАЯ

Стандартный многоточечный щуп обеспечивает идеальное приготовление сердцевины продукта, а игольчатый датчик помогает при приготовлении в вакууме или при наличии небольших кусков (опционально).



СИСТЕМЫ ВЫТЯЖКИ.

Колпак с вытяжным двигателем и устройство удаления конденсата с автоматическим включением при включении прибора.

ИДЕАЛЬНО ПОДХОДЯТ ДЛЯ:

- Открытая установка печей в супермаркетах, гастрономических магазинах, мясных лавках, точках горячего питания.

ПРЕИМУЩЕСТВА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

- Удаляет и конденсирует пары приготовления за счет теплового обмена без необходимости подвода к холодной воде.
- Уменьшает выделение запахов.
- Соответствует нормам по открытой установке.





ПРОСТАЯ И ГЛУБОКАЯ ОЧИСТКА.

НОВАЯ СИСТЕМА ОЧИСТКИ С ПОМОЩЬЮ КАРТРИДЖА СО 100% ПОВТОРНЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ.

Инновационная система мойки, где используется жидкое моющее средство в картридже повторного использования. Для наилучшей, простой, более надежной очистки с удалением отдельной емкости моющего средства. Все очищается автоматически без необходимости вмешательства пользователя.



НОВЫЕ КАРТРИДЖИ ЖИДКОГО ЧИСТЯЩЕГО СРЕДСТВА 100% ВТОРИЧНО ПЕРЕРАБАТЫВАЕМОГО

Compact Naboo оборудован системой автоматической мойки LCS с жидким моющим средством COMBICLEAN новой формулы и максимальной гигиены. Средство поставляется в практичном картридже повторного использования на 100%, который вставляется в специальный отсек в нижней части.
Исключены действия и опасные переливания средства. Действие изделия, связанное с использованием пара и подачей воды для полоскания, позволяет максимально эффективно удалять загрязнения жиром и остатки продуктов. Еще одно важное преимущество — это экономия: значительное сокращение времени очистки по сравнению с традиционными системами. Достаточно выбрать наиболее подходящий уровень очистки, и Compact Naboo все сделает сам. Повышенный уровень ЭКО-очистки в дополнение к уже существующим позволит снизить ваши расходы, сэкономит ваше время и сократит расход моющего средства.



Для модели Compact Naboo CBEN061 или Compact Sapiens CBES061 с паровым генератором средство CALFREE является новым продуктом LAINOX в картридже 100% повторного использования, который гарантирует свободу бойлера от известковых отложений и предотвращает их скопление.
Используя изделие CALFREE, вы получаете множество преимуществ:
- Устранение поломок из-за скопления известковых отложений
- Всегда чистый и обильный пар
- Максимальная энергетическая эффективность и меньший расход
- Повышенные эксплуатационные качества
- Увеличенный срок службы парового генератора
- Меньшая стоимость обслуживания

Compact Naboo, В ВЕЛИКОЛЕПНОМ ИСПОЛНЕНИИ.

МОДЕЛЬНЫЙ РЯД И ХАРАКТЕРИСТИКИ.

Элегантный и компактный дизайн идеально подходит для кухонь с небольшими пространствами, а также для открытых кухонь, 4 модели с противнями различных размеров и объемов. Compact Naboo, пространство на кухне.



026



061



101



061

Сенсорный экран 7 дюймов.
Простые и интуитивные команды благодаря емкостному цветному ЖК-дисплею на 7 дюймов высокого разрешения с сенсорным управлением. Настройки в зависимости от потребностей, достаточно просто коснуться иконки нужного блюда, чтобы запустить процесс приготовления.



Отдельное пространство: многоточечный температурный щуп, разъем USB
Compact Naboo обладает специальным пространством для размещения инструментов, которые повышают его функциональность: многоточечный температурный щуп в комплекте или игольчатый щуп для малого формата или вакуума, а также разъем USB.

ИСПОЛНЕНИЕ С СЕНСОРНЫМ ЭКРАНОМ.

COMPACT NABOO

Модели с прямой подачей пара	Питание	Объем камеры GN 2/3 GN (352x325 мм) 1/1 GN (530x325 мм)	Расстояние между направляющими (mm)	Количество закладок	Электрическая мощность (кВт)	Номинальная газовая тепловая мощность (кВт / ккал)	Внешние размеры (L x P x H мм)	Напряжение питания (специальное напряжение и частота по запросу)
COEN026R		6x2/3	60	20/50	5,25	-/-	510 x 625 x 880	3N AC 400V - 50 Hz
COEN061R		6x1/1	60	30/80	7,75	-/-	510 x 800 x 880	3N AC 400V - 50 Hz
COEN101R		10x1/1	60	80/150	15,5	-/-	510 x 800 x 1120	3N AC 400V - 50 Hz
CVEN061R		6x1/1	60	30/80	8,25	-/-	875 x 650 x 705	3N AC 400V - 50 Hz
CVGN061R		6x1/1	60	30/80	0,5	8,5/7.310	875 x 650 x 705	AC 230V - 50 Hz

Модели с бойлером	Питание	Объем камеры GN 1/1 GN (530x325 мм)	Расстояние между направляющими (mm)	Количество закладок	Электрическая мощность (кВт)	Номинальная газовая тепловая мощность (кВт / ккал)	Внешние размеры (L x P x H мм)	Напряжение питания (специальное напряжение и частота по запросу)
CBEN061R		6x1/1	60	30/80	8,25	-/-	875 x 650 x 705	3N AC 400V - 50 Hz

РЕЖИМЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- ICS (Interactive Cooking System) автоматическая система приготовления для рецептов итальянской, французской, международной, испанской, русской, азиатской, немецкой кухни вместе с историей, ингредиентами, процессом, программой автоматического приготовления и описания блюда.
- Моментальный вывод в режиме ICS графика HACCP.
- Ручное приготовление с тремя режимами: Конвекция от 30 °C до 300 °C, пар от 30 °C до 130 °C, смешанный режим Конвекция + Пар от 30 °C до 300 °C с мгновенным пуском.
- Программируемый режим - возможность программировать и запоминать процессы приготовления в автоматической последовательности (до 15 циклов), присваивать каждой программе название, фотографию и информацию о рецепте.
- Режим МНОГОУРОВНЕВОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ и JIT.
- ДВОЙНОЕ МНОГОУРОВНЕВОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ: удвоение для каждого противня функции многоуровневого приготовления позволяет удвоить производительность.
- Autoclima® – автоматическая система по измерению и управлению процентом влажности внутри рабочей камеры.
- Fast-Dry® – система быстрого удаления влаги из рабочей камеры.

РАБОТА

- Конфигурация дисплея в зависимости от потребностей пользователя, вывод на первый план наиболее используемых программ.
- Lainox Cloud система связи Wi-Fi/Ethernet для сохранения индивидуальных настроек, обновления программного обеспечения, архивирования данных HACCP и скачивания новых рецептов.
- Запуск автоматического приготовления (ICS) "одним касанием"
- Структурирование рецептов в папки с предварительным просмотром и присвоение названия каждой папке.
- Умное распознавание рецептов в многоуровневых папках.
- Цветной сенсорный емкостной ЖК-дисплей высокого разрешения с диагональю 7".
- Рукоятка SCROLLER PLUS с функцией Scroll (прокрутка) и Push (нажатие) для подтверждения выбора.

ОЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ

- Самодиагностика функциональной проверки до начала эксплуатации прибора с описательным и звуковым сигналом о возможных неполадках.
- Система автоматической мойки LCS со встроенным картриджем чистящего средства и автоматической дозировкой.
- Серийно система защиты от накипи CALOUT для модели с паровым генератором, которая предотвращает образование и скопление известковых отложений в бойлере, встроенный картридж со средством против накипи и автоматическое дозирование.
- Жидкое чистящее средство COMBICLEAN и средство от накипи CALFREE в картридже со 100% повторным использованием.
- Система ручной мойки с душем внешнего крепления (опционально).

СИСТЕМЫ КОНТРОЛЯ

- Автореверс (автоматическая инверсия направления вращения крыльчатки) для идеальной равномерности готовки.
- Параллельный контроль температуры в камере и в центре продукта, система DELTA T.
- Автоматическая регулировка конденсации паров.
- Отложенный запуск программ приготовления с возможностью настройки.
- 2 скорости вентиляции, пониженная скорость включает снижение мощности нагрева.
- Прерывистая скорость для особых программ приготовления.
- Контроль температуры в середине продукта термощупом с 4 точками считывания.
- Щуп для 2 центров эксклюзивный марки Lainox.
- Подключение температурного щупа через внешний коннектор к варочной камере, возможность быстрого подключения игольчатого щупа для вакуумного приготовления и малых форматов.
- Подсоединение USB флеш-памяти для скачивания данных HACCP, обновления программного обеспечения и закачивания/скачивания программ приготовления.
- Возможность настройки отключения устройства по окончании автоматического цикла мойки.
- Подготовка для системы энергетической оптимизации SN (опционально).
- Сервисная программа для настройки функций электронной платы и отображения температурных датчиков.
- Счетчики часов работы прибора для всех основных функций для планового обслуживания.
- ECOSPEED - В зависимости от количества и типа продукта Compact Naboo оптимизирует и контролирует подачу энергии, поддерживает правильную температуру готовки с устранением колебаний.
- ECOVAPOR - Благодаря системе ECOVAPOR достигается значительное снижение расхода воды и энергии за счет автоматического контроля насыщения пара в варочной камере.
- GREEN FINE TUNING - для газовых моделей новая система модуляции горелки и обменника высокой эффективности во избежание излишнего потребления мощности и снижения вредных выбросов.

КОНСТРУКЦИЯ

- Защита от струй воды класса IPX4.
- Идеально гладкая и герметичная камера.
- Дверца закрытия с двойным закаленным стеклом с воздушной прослойкой и внутренним теплоотражающим стеклом для наименьшего излучения тепла на оператора и повышенной эффективности.
- Внутреннее стекло с открытием «книжкой» для упрощения действий по очистке.
- Рукоятка с открытием вправо и влево.
- Регулируемые петли двери для оптимальной герметичности.
- Открывающийся дефлектор для простоты действий по очистке отсека вентилятора.

Compact Sapiens,
ЭКСПЕРТ НА ВАШЕЙ КУХНЕ.

МОДЕЛЬНЫЙ РЯД И ХАРАКТЕРИСТИКИ.

Элегантный и компактный дизайн идеально подходит для кухонь с небольшими пространствами, а также для открытых кухонь,
4 модели с противнями различных размеров и объемов. Compact Sapiens, пространство на кухне.



026



061



101



061

Ручные команды с электронным контролем.
Практичное устройство, которое позволяет осуществлять приготовление пищи непосредственно в ручном режиме, а также быстро использовать предустановленные программы
или выбрать с помощью специальной рукоятки избранную программу посредством функции scroll & push.



Отведенное пространство: многоточечный температурный щуп, разъем USB
Compact Sapiens обладает специальным пространством для размещения инструментов,
которые повышают его функциональность: многоточечный температурный щуп в комплекте или игольчатый щуп
для малого формата или вакуума, а также разъем USB.

ИСПОЛНЕНИЕ С ЭЛЕКТРОННЫМ КОНТРОЛЕМ S.

COMPACT SAPIENS

Модели с прямой подачей пара	Питание	Объем камеры GN 2/3 GN (352x325 мм) 1/1 GN (530x325 мм)	Расстояние между направляющими (mm)	Количество закладок	Электрическая мощность (кВт)	Номинальная газовая тепловая мощность (кВт / ккал)	Внешние размеры (L x P x Hмм)	Напряжение питания (специальное напряжение и частота по запросу)
COES026R		6x2/3	60	20/50	5,25	-/-	510 x 625 x 880	3N AC 400V - 50 Hz
COES061R		6x1/1	60	30/80	7,75	-/-	510 x 800 x 880	3N AC 400V - 50 Hz
COES101R		10x1/1	60	80/150	15,5	-/-	510 x 800 x 1120	3N AC 400V - 50 Hz
CVES061R		6x1/1	60	30/80	8,25	-/-	875 x 650 x 705	3N AC 400V - 50 Hz
CVGS061R		6x1/1	60	30/80	0,5	8,5/7.310	875 x 650 x 705	AC 230V - 50 Hz

Модели с бойлером	Питание	Объем камеры GN 1/1 GN (530x325 мм)	Расстояние между направляющими (mm)	Количество закладок	Электрическая мощность (кВт)	Номинальная газовая тепловая мощность (кВт / ккал)	Внешние размеры (L x P x H мм)	Напряжение питания (специальное напряжение и частота по запросу)
CBES061R		6x1/1	60	30/80	8,25	-/-	875 x 650 x 705	3N AC 400V - 50 Hz

РЕЖИМЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- Автоматический с более чем 90 проверенными программами приготовления в памяти, включая программы по разогреву на тарелке и противне.
- Программируется с возможностью сохранения в памяти 99 программ готовки в автоматической последовательности (до 9 циклов).
- Ручное приготовление с тремя режимами: конвекция от 30 °C до 300 °C, пар от 30°C до 130°C, комбинированный конвекция+пар от 30 °C до 300 °C.
- Ручной, с немедленным запуском приготовления.
- Программы приготовления с контролем температуры в центре продукта (с многоточечным или игольчатым щупом) (факультативно).
- Autoclima® – автоматическая система по измерению и управлению процентом влажности внутри рабочей камеры.
- Fast-Dry® – система быстрого удаления влажности из рабочей камеры.
- Быстрый выбор избранных программ с помощью функции scroll & push посредством специальной рукоятки.

РАБОТА

- Буквенно-цифровой дисплей высокой четкости HVS (High Visibility System) для отображения значений температуры, функции Autoclima, времени и температуры в сердцевине.
- Цветной дисплей с диагональю 2,4 дюйма (ЖК - TFT) для отображения избранных программ, предустановленных программ, вентиляции, автоматической мойки, меню, настроек.
- Рукоятки SCROLLER с функцией Scroll (прокрутка) и Push (нажатие) для подтверждения выбора.
- Ручной предварительный нагрев.

ОЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ

- Самодиагностика функциональной проверки до и в процессе эксплуатации прибора с описательным и звуковым сигналом о возможных неполадках.
- Система автоматической мойки LCS со встроенным картриджем чистящего средства и автоматической дозировкой.
- Серийно система защиты от накипи CALOUT для модели с паровым генератором, которая предотвращает образование и скопление известковых отложений в бойлере, встроенный картридж со средством против накипи и автоматическое дозирование.
- Жидкое чистящее средство COMBICLEAN и средство от накипи CALFREE в картридже со 100% повторным использованием.
- Система ручной мойки с душем внешнего крепления (опционально).

СИСТЕМЫ КОНТРОЛЯ

- Автореверс (автоматическая инверсия направления вращения крыльчатки) для идеальной равномерности готовки.
- Автоматическая регулировка конденсации паров.
- Ручной контроль за отдушиной камеры.
- Ручной увлажнитель.
- Освещение с таймером
- 2 скорости вентиляции (факультативно), пониженная скорость включает снижение мощности нагрева.
- Соединитель за пределами рабочей камеры для быстрого подключения термощупа.
- Контроль температуры в середине продукта термощупом с 4 точками считывания (опционально).
- Контроль температуры в сердцевине продукта с помощь игольчатого датчика для приготовления в вакуумной упаковке или для продуктов небольшого размера.
- Подсоединение USB для скачивания данных HACCP, обновления программного обеспечения и закачивания/скачивания программ приготовления.
- Подготовка для системы энергетической оптимизации SN (опционально).
- Сервисная программа для: проверки функций электронной платы и вывода температурных датчиков - счетчиков рабочих часов прибора для всех основных функций по плановому обслуживанию.
- ECOSPEED - в зависимости от количества и типа продукта Compact Sapiens оптимизирует и контролирует подачу энергии, поддерживает правильную температуру готовки с устранением колебаний.
- ECOVAPOR - благодаря системе ECOVAPOR достигается значительное снижение расхода воды и энергии за счет автоматического контроля насыщения пара в варочной камере.
- GREEN FINE TUNING - для газовых моделей новая система модуляции горелки и обменника высокой эффективности во избежание излишнего потребления мощности и снижения вредных выбросов.

КОНСТРУКЦИЯ

- Защита от струй воды класса IPX4..
- Камера идеально гладкая, герметичная, со сварочными швами без просветов.
- Дверца закрытия с двойным закаленным стеклом с воздушной прослойкой и внутренним теплоотражающим стеклом для наименьшего излучения тепла на оператора и повышенной эффективности.
- Внутреннее стекло с открытием «книжкой» для упрощения действий по очистке.
- Рукоятка с открытием вправо и влево.
- Регулируемые петли двери для оптимальной герметичности.
- Открывающийся дефлектор для простоты действий по очистке отсека вентилятора.



Just Duet *
ИДЕАЛЬНАЯ ГАРМОНИЯ.

Compact Naboo и Neo показывают работают в команде, позволяя подавать к столу всегда свежие и оригинальные блюда.
Это два незаменимых устройства для поваров, которые готовят с любовью, стремятся удовлетворить
своих гостей и удивить их превосходными блюдами.
Идеальный тандем, позволяющий поварам максимально выразить свой профессионализм и креативность.

- ЭНЕРГОСБЕРЕЖЕНИЕ ДО 60%
- УМЕНЬШЕНИЕ ИСПОЛЬЗУЕМОГО ПРОСТРАНСТВА ДО 70%
- ЭКОНОМИЯ ПРОДУКТОВ ДО 20%.
- СТАБИЛЬНОЕ КАЧЕСТВО
- СОКРАЩЕНИЕ РАСХОДОВ ИЗ-ЗА НЕПРОДАННЫХ ПОРЦИЙ
- УМЕНЬШЕНИЕ ВРЕМЕНИ ОЖИДАНИЯ ДЛЯ ВАШИХ ГОСТЕЙ
- БОЛЕЕ БЫСТРЫЙ ОБОРОТ СТОЛОВ

* Для получения дополнительной информации обращайтесь к брошюре JUST DUET

ПРИСПОСОБЛЕНИЯ.

ДЛЯ ЛЮБЫХ НУЖД.



ОПОРА С ДЕРЖАТЕЛЯМИ ПРОТИВНЕЙ
MOD. COEN/COES



ОПОРА С ДЕРЖАТЕЛЯМИ ПРОТИВНЕЙ
MOD. CV../CB..



ПОДСТАВКА С УСТРОЙСТВОМ ПОДДЕРЖАНИЯ
И НЕЙТРАЛЬНЫМ ОТСЕКОММОD. CV../CB..

Lainox предлагает для различных моделей Compact практичные и функциональные конфигурации:
в качестве практичного шкафа для противней, удобной опоры или эксклюзивного шкафа для поддержания температуры, медленного приготовления на низкой температуре, подогрева.



COEN
026+026



COEN
061+061



CV../CB..
061+061

НАДСТАВКА
Возможность различных надставных комбинаций при наличии ограниченного пространства и необходимости диверсификации продукции.



MULTIGRILL
Мультигриль для всегда идеального приготовления. Эксклюзивные специальные приспособления для любого типа приготовления.



ДУШ
Моечный душ в комплекте со штуцерами и фитингами.

Чтобы бесплатно попробовать
на вашей кухне, обращайтесь по
тел. +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

ISO 9001 ISO 14001

an Ali Group Company

The Spirit of Excellence

LA90033670 - RU - 10/2017 - 0000

Приведенные в настоящем документе данные не несут обязывающего характера. Компания Lainox ALI S.p.A. оставляет за собой право вносить изменения в любой момент без предварительного уведомления.