

Naboo

STRESSLESS KITCHEN

RU reloaded

LAINOX®
DEVICE FOR COOKING



Naboo,
БОЛЬШЕ ВРЕМЕ НИ ДЛЯ ЖИЗНИ.

ПАРТНЕР НА КУХНЕ, КОТОРЫЙ УПРОЩАЕТ ВАШ БИЗНЕС.

Naboo - это не просто обычный пароконвектомат, а самый современный и технологичный инструмент, значительно упрощающий работу на любой профессиональной кухне. Благодаря многолетнему опыту Lainox удалось объединить профессиональную команду специалистов и технологии последнего поколения для создания идеального помощника и партнера на кухне, который значительно упрощает вашу работу и делает жизнь более спокойной.
Наша большая команда Шеф-поваров специально разработала и протестировала огромный набор рецептов, которые целиком и полностью находятся в вашем распоряжении. Это значит, что вам не нужно будет посещать разнообразные кулинарные курсы, проводить долгие исследования, чтобы разнообразить ваше меню, терять время и тестировать многочисленные рецепты. Так как в наших рецептах есть уже все необходимое: список ингредиентов, процесс подготовки, режимы приготовления и даже рекомендации по презентации блюда.

Naboo – это продукт, поколения 2.0 разработанный Lainox, который, помимо многочисленных технических и функциональных преимуществ, обладает еще одной очень важной характеристикой: он всегда находится на связи с вами. Благодаря Naboo вам действительно удастся получить больше времени для себя и посвятить его более плодотворной деятельности, которая будет способствовать вашему профессиональному успеху и позволит вам всегда быть в курсе всех новинок в области вашей работы. Или же вы можете посвятить это время для любой другой деятельности. Таким образом, у вас появится больше времени для вашей жизни, ваша рабочая деятельность станет более рациональной и ваш доход увеличится.

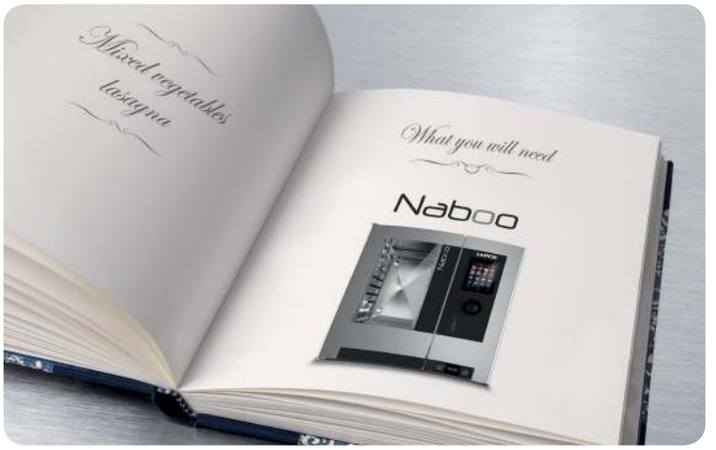




НОВАЯ ЭРА
НА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ КУХНЕ.

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 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 Naboo.

Книги больше не нужны: рецепты, видео, учебники, целые меню с подробной информацией, начиная с описания ингредиентов и заканчивая презентацией блюд, все это вы найдете в Cloud.
Это как-бы постоянное обучение и получение информации, что позволяет постоянно узнавать что-то новое, развиваться, предлагать новый ассортимент для своих клиентов, разнообразить меню.
Другими словами, постоянно повышать свой профессионализм.

Система обеспечивает Вам постоянный выход в Интернет, неисчерпаемый источник информации, вдохновения, стимулов, и позволяет иметь под рукой все и сразу, без потери времени.
Вы хотите разработать сезонное меню, идеально подходящее для вашего бизнеса? Вы хотите абсолютно персонализированный ассортимент блюд?
Хотите разнообразить ваше меню специальными предложениями по этнической или региональной кухне?

С Naboo все это становится возможным:гибкость и постоянное развитие. эволюциязнаний.



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

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

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

ОПИСАНИЕ
Сервис для клиентов неполный без
привлекательного и оригинального описания.

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

ОБНОВЛЕНИЕ
Постоянная связь с системой Cloud обеспечивает
непрерывный процесс обновления.

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

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



Naboo
ВСЕГДА ВСЕ ПОД РУКОЙ.

Графический интерфейс полностью обновлен в духе плоского дизайна. Naboo представляет собой большой экран Вашего мобильного устройства или планшета, с той же логикой навигации: листайте меню, перетягивайте иконки, открывайте файлы, создавайте новые страницы, создавайте папки с новым содержимым,черпайте информации из облачного хранилища и добавляй 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
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.



Nabook
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.



Naboo

ТЕХНОЛОГИЯ В СВОЕ М НАИЛУЧШЕМ ПРОЯВЛЕНИИ

Дизайн Naboo не только делает этот профессиональный пароконвектомат красивым, но и обеспечивает ряд функциональных и инновационных преимуществ, которые служат для постоянного улучшения качества работы на профессиональной кухне. Автоматическое открывание двери, которое позволяет открывать и закрывать дверь, всего лишь нажимая на соответствующую кнопку, даже когда ваши руки заняты противнем или еще чем-то. Новинками также являются специальные скрытые пространства для моющих средств, различных аксессуаров, ручного душа, температурного щупа, разъема USB.

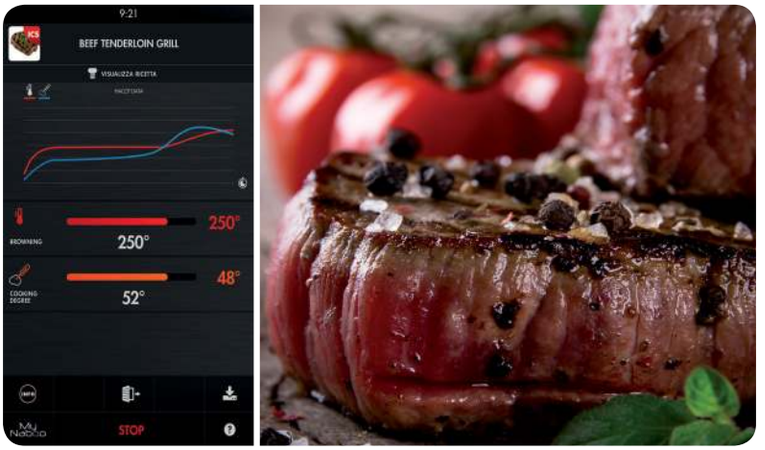
Современная закругленная форма. Самые высококачественные и гигиеничные материалы. Эстетический дизайн модели был разработан специально для обеспечения максимальной эргономичности для пользователя. Дверь с двойным стеклом: внутреннее термоотражающее стекло и внешнее с низкой теплопроводимостью, которое очень легко чистить.

TOUCH SCREEN
Цветной емкостной ЖК-дисплей высокого разрешения с диагональю 10", с сенсорным выбором функций.
Дисплей настраивается в зависимости от потребностей пользователя, вынося на первый план наиболее часто используемые рецепты.

АВТОМАТИЧЕСКОЕ ОТКРЫТИЕ ДВЕРИ
Максимальная эргономичность, даже когда у вас заняты руки

УБИРАЮЩИЕСЯ ЯЩИКИ
Специальные емкости для моющих средств для новой системы автоматической мойки.

СПЕЦИАЛЬНОЕ ПРОСТРАНСТВО
Универсальное пространство, предназначенное для: многоточечного температурного щупа, температурного щупа-иглы для приготовления в вакуумной упаковке, ручного душа, разъема для usb и все это в едином и практичном пространстве.



АВТОМАТИЧЕСКОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ

ICS INTERACTIVE COOKING SYSTEM - ИНТЕРАКТИВНАЯ СИСТЕМА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

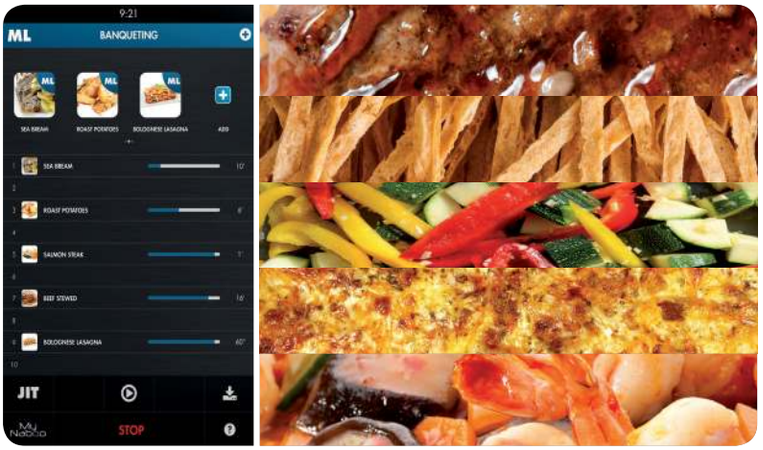
Naboo в полностью автономном режиме выбирает способ приготовления (смешанный пар + горячий воздух, пар или только конвекция), непрерывно проверяет и регулирует температуру приготовления, считывает и постоянно поддерживает нужный процент влажности благодаря системе Autoclima. В независимости от способа 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 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 Naboo у вас есть возможность телеуправляемо использовать по максимуму весь потенциал многоуровневого приготовления. В системе Cloud от 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 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

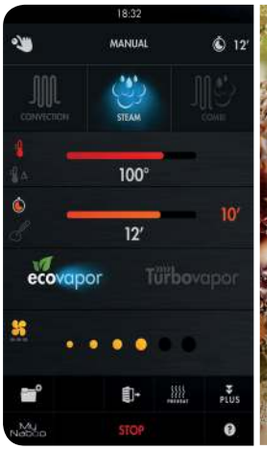
Преимущества:
- Оптимизированное потребление благодаря единственной закладке.
- Автоматическое управление качеством с постоянными и повторяющимися результатами без единой ошибки.
- Оптимизация пространства, управления и организационных процессов.
- Оптимизация времени.
- Уменьшение количества оборудования, 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 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: Naboo последовательно сообщает о том, когда нужно загружать определенный уровень, что обеспечивает одновременную готовность всех продуктов.
Большее разнообразие блюд с максимальным качеством и спокойствием.
Naboo все держит под контролем.





ПРИГ ОТОВЛЕНИЕ НА ПАРУ

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

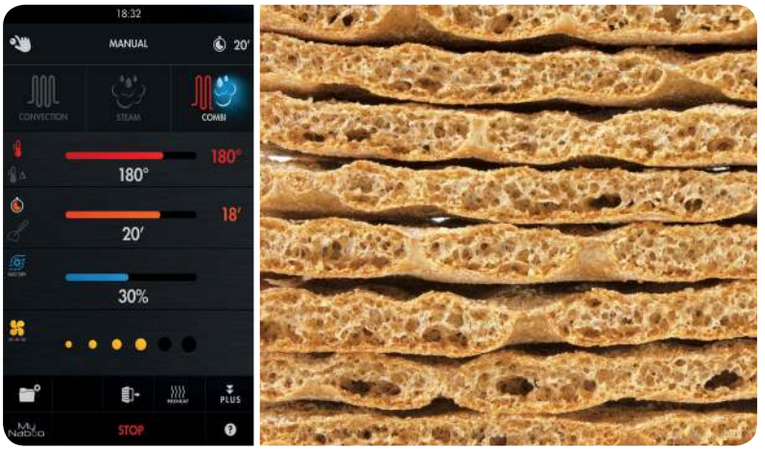
Инновативная технология приготовления на пару при низких температурах
разнообразных блюд в специальных прозрачных баночках. У такого типа приготовления есть множество преимуществ и, в том числе, увеличение срока хранения продуктов.
Это также совершенно новый способ подачи и презентации блюд.

ECOVAPOR

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

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.



РАВНОМЕР НОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Naboo решителен там, где он должен быть решителен, и деликатен там, где он должен быть деликатен. Для LAINOX равномерность приготовления всегда имела особую важность и благодаря таким системам, как Fast Dry® и Autoclima®, вместе с возможностью выбирать любую из 6-ти скоростей вентилятора, достигаются идеальные результаты даже при полной загрузке, без потерь или непрезентабельных и негодных к подаче блюд.

FAST DRY

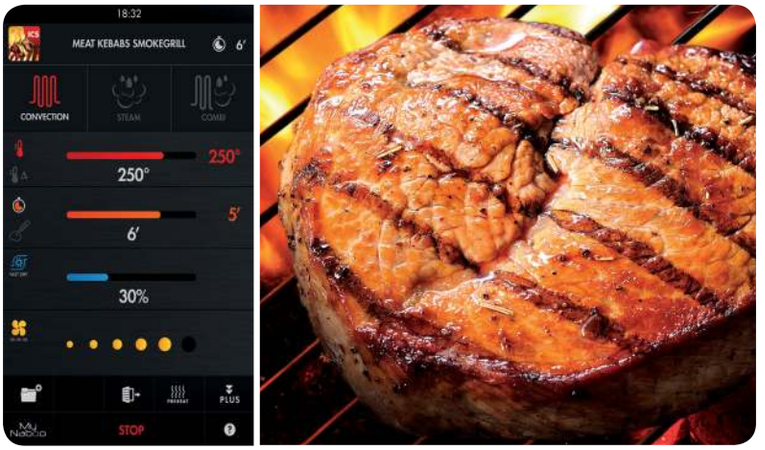
ХРУСТЯЩЕЕ И СУХОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ

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.



SMOKEGRILL

С приложениями Naboo даже самые невообразимые, из-за необходимости специальных типов оборудования, виды приготовления и обработки продуктов становятся возможными (приложение Smokegrill - опционально)
Идеальные результаты при низких расходах и высокой добавленной стоимости.



SMOKEGRILL

Функция SmokeGrill от Naboo позволяет впервые среди профессиональных печей осуществлять приготовление на гриле, которое идентично приготовлению на открытом огне: вы получаете вкус и аромат без недостатков дровяных грилей, дыма и грязи. Готовое блюдо невозможно отличить от блюда, приготовленного на гриле или барбекю.



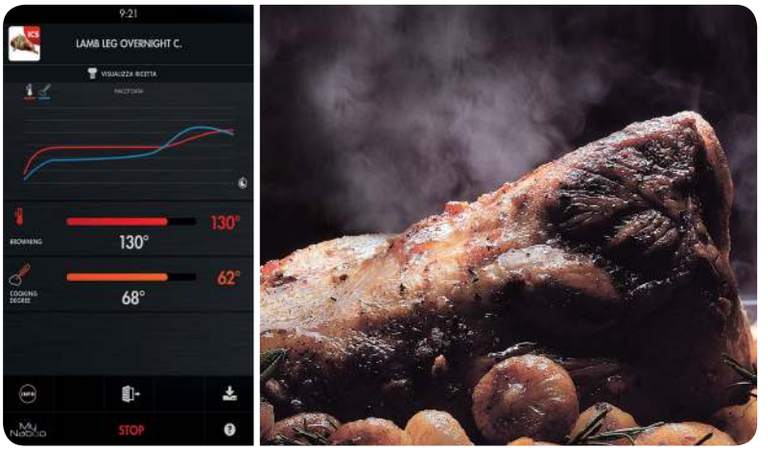
КОПЧЕНИЕ

Даже копчение теперь не проблема, так как благодаря Naboo вы сможете, без каких-либо горючих средств, а используя специальный ароматизированный экологический жидкий дым, готовить копченые продукты.
Процесс происходит в автоматическом режиме (управление количеством жидкого дыма) и не оставляет никаких следов, поэтому пароконвектомат можно сразу же использовать для других типов готовки.



АРОМАТИЗАЦИЯ

Naboo предоставляет вам новую опцию Aroma Dispenser для получения различных типов блюд с разнообразными ароматами.



НОЧНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Naboo – это оборудование, которое не боится работать сверхурочно. Ночное приготовление при низкой температуре и последующее поддержание гарантируют идеальное созревание мяса с минимальной потерей веса и низким энергопотреблением.
И все это без необходимости наблюдения за процессом приготовления, так как все данные могут быть сохранены в соответствии с нормативами HACCP и загружены с помощью USB порта.



24h / 24h

Работа Naboo в то время, как вся остальная кухня отдыхает, приносит одни только преимущества:
- оптимизация использования устройства 24 часа в сутки;
- использование типа приготовления, при котором снижается уменьшение веса и увеличивается качество продукта;
- уменьшение энергопотребления.





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).



ПРИГОТОВЛЕНИЕ С ДЕЛЬТА Т

Благодаря возможности сохранять в течение процесса приготовления постоянную разницу между температурой рабочей камеры и температурой в сердце продукта, контролируемой щупом, некоторые продукты больших размеров, например, такие, как ветчина, теперь можно готовить без проблем.



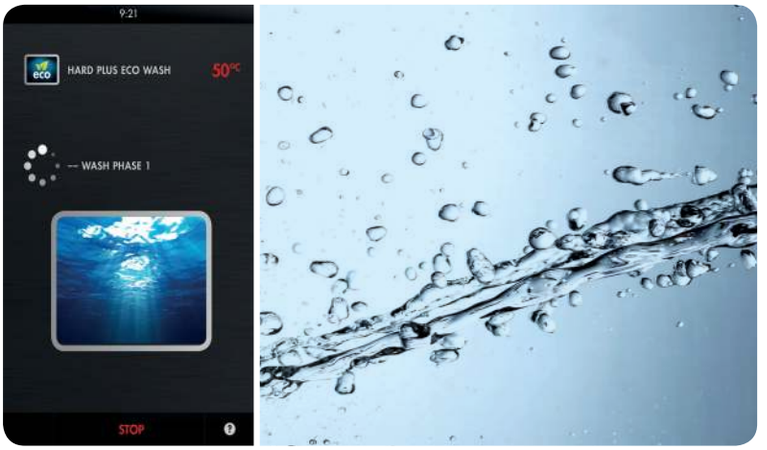
СИСТЕМЫ ВЫТЯЖКИ

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.

ВЫБЕРИТЕ НАИБОЛЕЕ ПРИЕМЛЕМУЮ ДЛЯ ВАШИХ ПОТРЕБНОСТЕЙ МОЙКУ.

Каждая настольная модель Naboo имеет систему автоматической мойки LCS с помощью жидкого моющего средства, упакованного в полностью перерабатываемый картридж,который находится в специальном выдвижном отсеке.
Напольные модели Naboo имеют автоматическую систему мойки LM с помощью жидкого моющего средства, расфасованного в канистры емкостью.

Моющее средство распыляется внутри варочной камеры в полностью автоматическом режиме.
Действие изделия, связанное с использованием пара и подачей воды для полоскания, позволяет максимально эффективно удалять загрязнения жиром и остатки пищи.

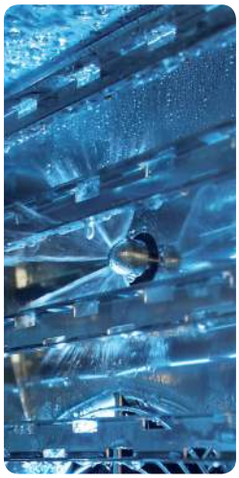
- РУЧНАЯ МОЙКА
- ОПОЛАСКИВАНИЕ
- МОЙКА SOFT
- МОЙКА HARD
- МОЙКА HARD PLUS
- МОЙКА HARD PLUS ECO

LCS Liquid Clean System



LM Clean System





НОВЫЕ ПОЛНОСТЬЮ ПЕРЕРАБАТЫВАЕМЫЕ КАРТРИДЖИ С ЖИДКИМ МОЮЩИМ СРЕДСТВОМ

Моющее средство COMBICLEAN с новой формулой и превосходными гигиеническими характеристиками поставляется в удобном полностью перерабатываемом картридже для настольных моделей Naboo. Опасные переливания продукта теперь исключены.
Готово к использованию, помещается в соответствующий выдвижной отсек с откидываемой крышкой.

CALFREE - новое моющее средство от LAINOX, которое поставляется в виде картриджа, на 100% подходящего для вторичного использования и совместимого с парогенератором с защитой от накопления известкового налета.
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
Картридж со средством CALFREE также имеет свой отсек рядом со средством COMBICLEAN. Различные цвета жидкостей и соответствующие пробки исключают вероятность ошибки при выборе средства.



ЗНАЧИТЕЛЬНОЕ СОКРАЩЕНИЕ ВРЕМЕНИ ОЧИСТКИ

Еще одно важное преимущество - это экономия: значительное сокращение времени очистки пароконвектомата по сравнению с традиционными системами.
Достаточно выбрать наиболее подходящий уровень очистки, и Naboo все сделает сам.



ЭКОЛОГИЧНАЯ ОЧИСТКА

Повышенный уровень ЭКО-очистки в дополнение к уже существующим позволит снизить ваши расходы, сэкономит ваше время и сократит расход моющего средства.



Just Duet *
ИДЕАЛЬНАЯ ГАРМОНИЯ.

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



КАЖДОМУ ВИДУ ОБСЛУЖИВАНИЯ – ОПТИМАЛЬНОЕ РЕШЕНИЕ.

COOK AND SERVE (ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ПОДАЧА), COOK AND HOLD (ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ПОДДЕРЖАНИЕ НУЖНОЙ ТЕМПЕРАТУРЫ), COOK AND CHILL (ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ОХЛАЖДЕНИЕ).

COOK AND SERVE (ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ПОДАЧА)
Функции Naboo позволяют оперативно получить превосходный результат приготовления и обеспечить "экспресс"-обслуживание.
В частности, эксклюзивная функция Just in Time обеспечивает безупречный результат приготовления без временных потерь.

COOK AND HOLD (ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ПОДДЕРЖАНИЕ НУЖНОЙ ТЕМПЕРАТУРЫ)
Эта функция многоуровневого приготовления Naboo всегда гарантирует превосходный результат.
Благодаря наличию у Neo эксклюзивной функции поддержания нужной температуры, обслуживание больше не страдает от неблагоприятных обстоятельств или задержек.

COOK AND CHILL (ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ОХЛАЖДЕНИЕ)
Система Just Duet позволяет оптимизировать время обработок, снизить себестоимость и гарантирует максимальную надежность благодаря отложенной подготовке. Можно отложить подачу блюда на несколько дней или даже недель после приготовления. Кроме того, функция ночного приготовления позволяет "удвоить" время работы Naboo. А по завершении приготовления можно выполнить шоковое охлаждение блюда (шоковое охлаждение в плюсовом температурном режиме или быстрое замораживание), чтобы сохранить блюдо охлажденным до температуры +3°C и использовать его в течение недели, или же заморозить его до –18°C и использовать даже через несколько месяцев.
Благодаря функции подогрева до нужной температуры на лотке или тарелке блюдо получается таким, как будто оно только что приготовлено.

Naboo

АССОРТИМЕНТ



071



101



072



102

Модели: с бойлером	Питание	Вместимость камеры 1/1 GN (530x325 мм) 2/1 GN (530x650 мм)	Расст. между направл., (мм)	Количество блюд	Электрическая мощность (кВт)	Номинальная тепловая мощность газа (кВт/ккал)	Габаритные размеры (ДЛИНА x ГЛУБИНА x ВЫСОТА ММ)	Напряжение питания (информация о других видах напряжения и частоты предоставляется по запросу)
NAEB071R		7x1/1	70	50/120	10,5	-/-	875 x 825 x 820	3N AC 400V - 50 Hz
NAGB071R		7x1/1	70	50/120	0,5	15/12.900	875 x 825 x 820	AC 230V - 50 Hz
NAEB101R		10x1/1	70	80/150	16	-/-	930 x 825 x 1040	3N AC 400V - 50 Hz
NAGB101R		10x1/1	70	80/150	1	28/24.080	930 x 825 x 1040	AC 230V - 50 Hz
NAEB072R		7x2/1 - 14x1/1	70	70/180	19	-/-	1170 x 895 x 820	3N AC 400V - 50 Hz
NAGB072R		7x2/1 - 14x1/1	70	70/180	1	30/25.800	1170 x 895 x 820	AC 230V - 50 Hz
NAEB102R		10x2/1 - 20x1/1	70	150/300	31	-/-	1170 x 895 x 1040	3N AC 400V - 50 Hz
NAGB102R		10x2/1 - 20x1/1	70	150/300	1	40/34.400	1170 x 895 x 1040	AC 230V - 50 Hz
NAEB171R		7x1/1 + 10x1/1	70	130/270	26,5	-/-	930 x 825 x 1925	3N AC 400V - 50 Hz
NAEG171R		7x1/1 + 10x1/1	70	130/270	1,5	43/36.980	930 x 825 x 1925	AC 230V - 50 Hz
NAEB201R		20x1/1	63	150/300	31,8	-/-	960 x 825 x 1810	3N AC 400V - 50 Hz
NAGB201R		20x1/1	63	150/300	1,8	48/41.280	960 x 825 x 1810	AC 230V - 50 Hz
NAEB202R		20x2/1 - 40x1/1	63	300/500	61,8	-/-	1290 x 895 x 1810	3N AC 400V - 50 Hz
NAGB202R		20x2/1 - 40x1/1	63	300/500	1,8	80/68.800	1290 x 895 x 1810	AC 230V - 50 Hz

Модели: с бойлером + с прямым паром	Питание	Вместимость камеры 1/1 GN (530x325 мм) 2/1 GN (530x650 мм)	Расст. между направл., (мм)	Количество блюд	Электрическая мощность (кВт)	Номинальная тепловая мощность газа (кВт/ккал)	Габаритные размеры (ДЛИНА x ГЛУБИНА x ВЫСОТА ММ)	Напряжение питания (информация о других видах напряжения и частоты предоставляется по запросу)
NAEM171R		7x1/1 + 10x1/1	70	130/270	26,5	-/-	930 x 825 x 1925	3N AC 400V - 50 Hz
NAGM171R		7x1/1 + 10x1/1	70	130/270	1,5	40/34.400	930 x 825 x 1925	AC 230V - 50 Hz

Naboo

АССОРТИМЕНТ



171



201



202

Модели: с прямым паром	Питание	Вместимость камеры 1/1 GN (530x325 мм) 2/1 GN (530x650 мм)	Расст. между направл., (мм)	Количество блюд	Электрическая мощность (кВт)	Номинальная тепловая мощность газа (кВт/ккал)	Габаритные размеры (ДЛИНА x ГЛУБИНА x ВЫСОТА ММ)	Напряжение питания (информация о других видах напряжения и частоты предоставляется по запросу)
NAEV071R		7x1/1	70	50/120	10,5	-/-	875 x 825 x 820	3N AC 400V - 50 Hz
NAGV071R		7x1/1	70	50/120	0,5	12/10.230	875 x 825 x 820	AC 230V - 50 Hz
NAEV101R		10x1/1	70	80/150	16	-/-	930 x 825 x 1040	3N AC 400V - 50 Hz
NAGV101R		10x1/1	70	80/150	1	18/15.480	930 x 825 x 1040	AC 230V - 50 Hz
NAEV072R		7x2/1 - 14x1/1	70	70/180	19	-/-	1170 x 895 x 820	3N AC 400V - 50 Hz
NAGV072R		7x2/1 - 14x1/1	70	70/180	1	20/17.200	1170 x 895 x 820	AC 230V - 50 Hz
NAEV102R		10x2/1 - 20x1/1	70	150/300	31	-/-	1170 x 895 x 1040	3N AC 400V - 50 Hz
NAGV102R		10x2/1 - 20x1/1	70	150/300	1	27/23.220	1170 x 895 x 1040	AC 230V - 50 Hz
NAEV171R		7x1/1 + 10x1/1	70	130/270	26,5	-/-	930 x 825 x 1925	3N AC 400V - 50 Hz
NAGV171R		7x1/1 + 10x1/1	70	130/270	1,5	30/25.800	930 x 825 x 1925	AC 230V - 50 Hz
NAEV201R		20x1/1	63	150/300	31,8	-/-	960 x 825 x 1810	3N AC 400V - 50 Hz
NAGV201R		20x1/1	63	150/300	1,8	36/30.960	960 x 825 x 1810	AC 230V - 50 Hz
NAEV202R		20x2/1 - 40x1/1	63	300/500	61,8	-/-	1290 x 895 x 1810	3N AC 400V - 50 Hz
NAGV202R		20x2/1 - 40x1/1	63	300/500	1,8	54/46.440	1290 x 895 x 1810	AC 230V - 50 Hz

МОДЕЛЬ 171

Универсальность в одном устройстве, с двумя отдельными панелями управления и двумя рабочими камерами 7 GN1/1 + 10 GN 1/1

Naboo

ХАРАКТЕРИСТИКИ

РЕЖИМЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- ICS (Interactive Cooking System) автоматическая система приготовления с итальянскими, французскими, международными, испанскими, русскими, азиатскими и немецкими, с их историей, ингредиентами, процессом приготовления, автоматической программой и презентацией блюда.
- 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.
- Режим программирования – Возможность программировать и запоминать рецепты приготовления в автоматической последовательности (до 15 циклов приготовления), задавая каждому рецепту свое название, сохраняя информацию по его изготовлению и фото.
- 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 влажности из рабочей камеры.

РАБОТА

- Дисплей, настраиваемый в зависимости от потребностей оператора и выводящий на первый план самые часто используемые рецепты
- LAINOX Cloud система связи посредством wi fi для сохранения персональных настроек, обновления программного обеспечения, архивации данных HACCP и загрузки новых рецептов
- Запуск автоматического приготовления (ICS) “одним касанием”
- Организация папок с рецептами с функцией просмотра и возможностью задавать каждой папке свое название
- Интеллектуальное распознавание рецептов в папке многоуровневого приготовления
- Цветной сенсорный емкостной ЖК-дисплей высокого разрешения с диагональю 10".
- Уникальный переключатель SCROLLER PLUS с функциями Крути и Нажимай для подтверждения выбора
- Автоматическое открывание двери путем нажатия на кнопку “Open” (опционально)
- Отображение в режиме реального времени графика ХАССП при приготовлении ICS

ОЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ

- Автодиагностика всех параметров перед началом функционирования с визуальным и звуковым сигналом при обнаружении каких-либо неисправностей.
- Система автоматической очистки с использованием встроенного бака и автоматическим дозатором моющего средства.
- Система против накипи CALOUT в стандартной комплектации предотвращает образование и накопление накипи в бойлере. Система укомплектована встроенным отделением и автоматической системой подачи.
- Жидкое чистящее средство COMBICLEAN и средство от накипи CALFREE в полностью перерабатываемом картридже для настольных моделей.
- Для моделей 171 / 201 / 202 система автоматической мойки LM и система очистки от накипи CALOUT, с использованием жидкого моющего средства COMBICLEAN и средства от накипи CALFREE.
- Ручная система мойки с ручным душем

СИСТЕМЫ КОНТРОЛЯ

- Автореверс вентилятора (автоматическое изменение направления вращения вентилятора) для безупречной равномерности приготовления
- Параллельный контроль температуры в рабочей камере и в сердцевине продукта, система DELTA T
- Автоматическая регулировка конденсации паров.
- Легкий доступ к программируемым параметрам для того, чтобы персонализировать пароконвектомат через пользовательское меню
- Функция отложенного старта
- Возможность выбрать любую из 6-ти предложенных скоростей вентилятора; первые 3 скорости автоматически активируют уменьшение мощности нагрева пароконвектомата
- Для готовки необычных блюд возможно использовать функцию прерывистой вентиляции
- Контроль температуры в середине продукта термощупом с 4 точками считывания.
- Щуп для 2 центров эксклюзивный марки LAINOX.
- Внешнее подключение температурного щупа с возможностью быстрого подключения щупа-иглы для приготовления в вакуумной упаковке или для продуктов небольшого размера
- USB-порт для скачивания данных ХАССП, обновления программного обеспечения и скачивания / загрузки программ приготовления
- Возможность настройки отключения устройства по окончании автоматического цикла мойки.
- Подготовка для системы энергетической оптимизации SN (факультативно).
- Сервисная программа для: настройки функций электронной платы и отображения температурных датчиков
- Счетчики часов работы всех основных систем оборудования для программного сервисного обслуживания
- EcoSpeed - В зависимости от количества и типа продуктов пароконвектомат оптимизирует и контролирует подачу энергии, всегда поддерживая правильную температуру приготовления и избегая ее колебаний
- EcoVapor - С этой системой становится возможным значительно снизить потребление энергии и воды благодаря автоматическому контролю насыщения паром рабочей камеры
- GREEN FINE TUNING - Новая система модуляции горелки и обменника высокой эффективности во избежание излишнего потребления мощности и снижения вредных выбросов.

КОНСТРУКЦИЯ

- Защита от воды IPX5
- Абсолютно гладкая штампованная рабочая камера без швов и соединений
- Дверь с двойным закаленным стеклом с воздушной прослойкой и внутренним теплоотражающим стеклом для защиты оператора от жара и большей эффективности
- Распахивающееся внутреннее стекло для простоты очистки между стеклами
- Рукоятка с открытием вправо и влево.
- Регулируемые петли двери для оптимальной герметичности.
- Открывающаяся защитная решетка вентилятора для очистки секции вентилятора

Naboo

УДОВЛЕТВОРЕНИЕ ЛЮБЫХ ПОТРЕБНОСТЕЙ



Lainox предлагает различные модели Naboo в практичных и функциональных конфигурациях для разнообоазных потребностей.
Помимо обычных подставок из нержавеющей стали, они могут быть укомплектованы направляющими для противней или практичным нейтральным шкафом с дверцей или открытым шкафом для хранения различных аксессуаров.



При необходимости возможно дополнить Naboo шкафом шокового охлаждения/заморозки и, если на вашей кухне мало места, то его возможно установить под специальную подставку для пароконвектомата.

Эта практичная конфигурация возможна для моделей:

- 071 газ / электричество
- 101 газ / электричество
- 072 газ / электричество
- 102 газ / электричество



ТЕПЛОВЫЕ ШКАФЫ ДЛЯ ПОДДЕРЖАНИЯ В ТЕМПЕРАТУРЕ / МЕДЛЕННОЙ ГОТОВКИ

Чтобы никогда не терять свежесть готового блюда, приготовленного час назад, Lainox предлагает возможность дополнить Naboo этим многофункциональным оборудованием
- Поддержание при температуре сервиса +65 °C
- Медленное приготовление при низких температурах +30 - 105 °C



НАДСТАВКА

На вашей кухне мало места и в то же время вам необходим полный и разнообразный функционал оборудования?
Никаких проблем, так как решением будут разнообразные возможности установки пароконвектоматов друг на друга.
Возможны следующие комбинации: Naboo газ/электричество с бойлером или прямым пароувлажнением

- Naboo 071+071
- Naboo 071+101
- Naboo 072+072



ВСЕГДА ОТЛИЧНЫЙ РАЗОГРЕВ И ОБРАБОТКА С СИСТЕМОЙ LAINOX JUST DUET BANQUETING.

Благодаря различным дополнительным функциям, встроенным в Naboo, подача от 10 до 100 одинаковых блюд в указанный момент времени без снижения их качества больше не является проблемой.



Мод. Device	Модель комплекта	Объем блюд Ø 310 мм
071	NKB071	20
101	NKB101	30
072	NKB072	32
102	NKB102	49
171	NKB171	20+30
201	NKB201	60
202	NKB202	100

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

LA90033410 - 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.