

JENSEITS ALLER GRENZEN



LAINOX®



Naboo®
boosted

Vergessen Sie die Hindernisse,
konzentrieren Sie sich auf das Ziel.

Naboo[®]
boosted

Grenzen sind oft nur Illusionen.



SCHNELL



EFFIZIENT



INTELLIGENT



ROBUST



KLEIN



CONNECTED



FLEXIBEL



LEISTUNGSSTARK

SCHNELL



- **Brokkoli in nur 7 Minuten**
- **24 Hähnchen in 30 Minuten**

Der leistungsstarke Dampferzeuger ermöglicht eine bisher unerreichte Gargeschwindigkeit. In nur 7 Minuten ist eine Beladung von Brokkoli und in im Combimodus im Modell Naboo boosted 101 sind in nur 30 Minuten 24 Hähnchen am Spieß fertig. Außerdem ist mit dem neuen Fast Dry Boosted® die Entfeuchtung des Garraums schneller, wobei stets perfekte knusprige Konsistenz und optimales Gratinieren garantiert sind.

EFFI ZI ENT



- **Energy monitor**
- **Neues Reinigungssystem**

Eine einzigartige Funktion, die Naboo boosted besitzt, ist der **Energy Monitor**, der es ermöglicht, den Energieverbrauch wie Strom, Gas, Wasser und Reinigungsmittel zu überwachen und übersichtlich darzustellen, auch von vorherigen Garvorgängen, bis zu einem Jahr zurück. **VCS Vapor Cleaning System** ist hingegen eine automatische Reinigung, die dank eines neu entwickelten, innovativen Zerstäubungssystems den Verbrauch des Reinigungsmittels erheblich Reduziert - um bis zu 30% *.



* im Vergleich zum Vorgängermodell



INTELLIGENT



- **Naboo coach**
- **Autoclima**
- **Intelligent Energy System**

Naboo boosted stellt Ihnen **Naboo coach** zur Verfügung, ein echter virtueller Assistent, der Sie während der Phasen des Kochvorgangs berät, Ihnen die am besten geeignete Reinigung vorschlägt oder Sie sogar darauf hinweist, wenn eine Wartung erforderlich ist.



IES Intelligent Energy System kontrolliert hingegen den Energieverbrauch in Abhängigkeit von der Menge der zu kochenden Speisen und hält dabei die Temperatur immer präzise und stabil. Das einzigartige **AUTOCLIMA** von Naboo boosted verwaltet das ideale Klima und garantiert so eine stets optimale Garqualität.

RO BU ST



- **Long Life Component LLC ***
- **Einfache Wartung**
- **Leichte Installation**

Die Innovation der kollaborativen Technologie hat zur Verwendung von neuen langlebigen Komponenten **Long Life Component LLC*** geführt. Besondere Aufmerksamkeit wurde in der Entwicklungsphase auch der einfachen Installation und Wartung des Programms **EMA, Easy Maintenance Access** geschenkt, um die Eingriffszeiten zu reduzieren.

* Internes Lainox-Testprotokoll



KLEIN IN



-15%*



- **Bis zu 15% weniger Platzbedarf**
- **Kleinere Abmessungen**

Die Notwendigkeit, klar abgegrenzte Bereiche in der Küche zu haben, um **die HACCP-Richtlinien zu erfüllen**, erfordert Geräte, die so kompakt wie möglich sind, aber über große Kapazitäten verfügen. Dank der Miniaturisierung seiner Komponenten nimmt Naboo boosted bis zu 15 % weniger Platz ein, so dass Sie Ihre Küche besser organisieren können.

* bezogen auf das Modell **Naboo boosted 062**



CON NEC TED



• Nabook

Dank des serienmäßigen WI-FI-Anschlusses zählt Naboo boosted zu Recht zu den Geräten der Industrie 4.0; Sie können auf die Nabook Cloud von Lainox zugreifen, Ihren virtuellen Assistenten, der Sie bei der Organisation und Verwaltung Ihrer Küche unterstützt, umfassend und kostenlos.



• LMS Synchronisation

• My Display

Mit dem **LAINOX MULTIDISPLAY SYSTEM** können Sie Ihren Naboo boosted konfigurieren und synchronisieren und Ihre Rezepte in Ihren Naboo persönlich gestalten.

Schließlich können Sie Ihren Naboo boosted sowohl für die Speicherung der HACCP-Daten als auch mit der Verwaltung des **REMOTE SERVICE** ständig überwachen.



FLEXIBEL



- **Multilevel Plus**
- **Konfigurierbares Display**
- **Editierbare Rezepte**

Flexibilität in der Küche ist wichtiger denn je. Mit der Funktion **MULTILEVEL PLUS** des Naboo boosted gestalten Sie Ihre Küche "super flexibel". Sie können außerdem Ihren **Display** genau so wie Ihr Smartphone konfigurieren und die **ICS-Rezepte** von Lainox personalisieren oder Ihre eigenen erstellen.



LEISTUNG STARK



- Bis zu 20 % mehr Leistung *
- Vorheizen bis zu 320°C

Einzigartige Exklusivität! Naboo boosted verwaltet mit bis zu **20%** mehr Leistung eine Vorheiztemperatur von bis zu **320°C** und garantiert so schnelles und perfektes Garen auch bei vollbeladung. Mehr Leistung bedeutet nicht mehr Verbrauch, Naboo boosted ermöglicht dank der neuen Energieversorgungssysteme eine Einsparung **von bis zu 16%** im Vergleich zu den Vorgängermodellen.

* im Vergleich zum Vorgängermodell

TESTI MONIALS

DIE MEINUNG DES CHEFKOCHS





RESTAURANT

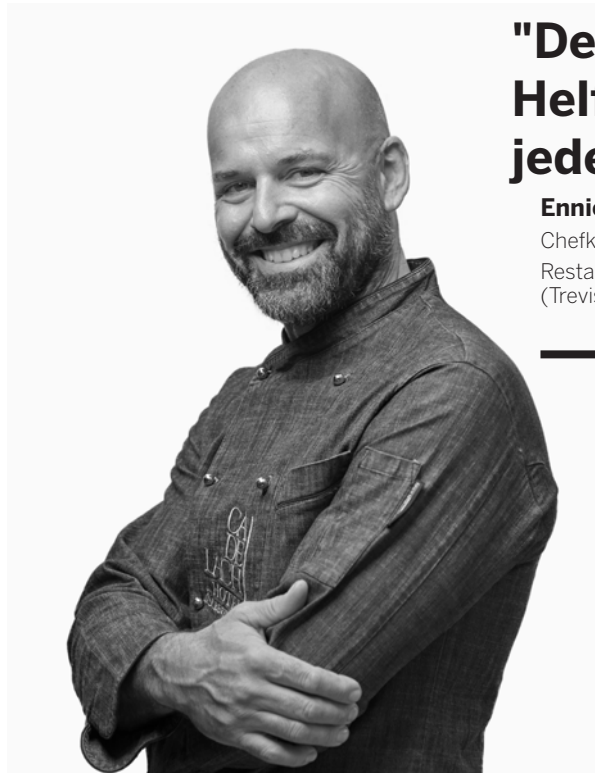


Naboo im Dienste der Haute Cuisine.

Die Meinung von Ennio Grava, Chefkoch und Inhaber des Restaurants Ai Cadelach in Revine Lago (Treviso)

Warum haben Sie sich entschieden, Naboo von Lainox zu erwerben?

Weil es sich um ein seriöses Unternehmen handelt, das ein zuverlässiges Produkt herstellt. Wir verwenden Lainox-Öfen seit über 35 Jahren. Die größten Vorteile, die wir bei der Verwendung der verschiedenen Naboo-Modelle in den beiden Küchen festgestellt haben, ist die Möglichkeit, eine moderne Küche zu schaffen, in der sich Technik mit Zweckmäßigkeit verbindet. Beim Service im À-la-Carte-Restaurant verwenden wir häufig das System Multilevel, das uns Präzision beim Garen und einen schnellen Service garantiert, zwei ausschlaggebende Punkte für unsere Art von Restaurant. Im Hinblick auf das Garverfahren werden auch bei der Zubereitung von Konditoreiprodukten hervorragende Ergebnisse erzielt. Das für diesen Ofen entwickelte Verwaltungssystem Nabook unterstützt den gesamten Arbeitsprozess. Es ist möglich, die Qualität des Gerichts gut zu standardisieren, dank der Erstellung von eigenen Rezepten, die immer verfügbar sind, und selbst wenn die Personen in der Küche wechseln, behält das Produkt die gleichen Eigenschaften bei. Wir verwenden Nabook auch viel, um Vorschläge für Bankette zu machen. Man findet Ideen für die Zusammenstellung einer Speisekarte mit den entsprechenden Lebensmittelkosten, die für die Erstellung eines kostengünstigen Angebots, das dem Kunden vorgelegt werden soll, unerlässlich sind. Man kann das Foto der Gerichte zeigen und, was wichtig ist, eventuelle Allergene, die in den Zutaten enthalten sind, in Erinnerung behalten. Es gibt uns auch die Möglichkeit, die Menüs und die Einkaufsliste für die Bestellungen auszudrucken, die die Küche bei den Lieferanten machen muss. Was kann man mehr sagen, es ist der unverzichtbare Helfer für jede Küche.



"Der unverzichtbare Helfer für jede Küche"

Ennio Grava

Chefkoch und Inhaber
Restaurant Ai Cadelach, Revine Lago
(Treviso)



Eine Liebe auf den ersten Blick.

Die Worte von Orietta Cattelan, Inhaberin der Bäckerei-Konditorei "Al Vecio Graner" in Jesolo (Venedig)

Für mich war diese neue Tätigkeit, die ich im Alter von fünfzig Jahren begann und nicht aus der Branche kam, eine echte Herausforderung. Ich habe angefangen, Konditoreikurse an einer Schule zu belegen, in der sie einen Ofen Naboo Aroma von Lainox verwendeten und immer noch verwenden. Ich habe mich sofort verliebt (Liebe auf den ersten Blick), denn ich habe die Möglichkeit gesehen, mein Konditorei- und Bäckereiprojekt umzusetzen; dieser Ofen bietet mir die Möglichkeit, meine Arbeit zu vereinfachen. Die konkreten Vorteile, die ich feststellen konnte, sind, dass er intuitiv und einfach zu bedienen ist, perfekt im Hinblick auf die Backqualität aller Arten von Gebäck und Focaccia. Ich fühle mich fast wie eine Pionierin des Bäckerhandwerks. Keiner der Lieferanten hatte mir den Kauf eines solchen Ofens für die Tätigkeit, die ich ausüben wollte, empfohlen. Ich musste mich durchsetzen, um sie zu überzeugen, ihn mir anzubieten, und schwamm dabei gegen den Strom. Ein weiterer, nicht unwichtiger Aspekt ist für mich, die auf Sauberkeit und Ordnung Wert legt, das automatische Reinigungssystem, das es mir erlaubt, ihn ohne jegliche körperliche Anstrengung immer sauber zu haben. Ich bin wirklich zufrieden.



GEMEINSCHAFTS VERPFLEGUNG



**"Alle unsere Öfen
sind dank Nabook
vernetzt."**

Marco Franceschet
GF Ristorazione Ottavian

Die großen Food-Manöver

Interview mit Marco Franceschet, GF von Ristorazione Ottavian S.p.A.

Wir hatten bereits Erfahrung mit den Öfen von Lainox in unseren Kochzentren und wir haben mit der Produktreihe Naboo weitergemacht, weil die Qualität des Produkts immer mit den neuen Technologien Schritt hält und ideal für die Bedürfnisse der Großküche ist. Die Vorteile, die sie uns gebracht haben, sind unzählig. Die Vielseitigkeit beim Garen, zum Beispiel das Garen über Nacht, und das Garen bei niedriger Temperatur von großen Stücken, was dank der präzisen Steuerung der Temperatur durch den Kerntemperaturfühler eine große Reduzierung des Gewichtsverlustes ermöglicht, dann eine größere Ergiebigkeit des gekochten Produkts und eine gute Qualität im Geschmack. Hervorragend und gleichmäßig auch das Ergebnis beim Dämpfen mit vollbeladung. Alle unsere Öfen sind vernetzt und wir verwenden das Portal Nabook insbesondere für den Download der HACCP-Daten zu den Garvorgängen sowie für den Upload neuer Rezepte. Im Hinblick auf die Wartung mit Fehleranzeige, können Probleme viel schneller behoben werden. Außerdem haben die Bediener festgestellt, daß es praktisch ist, voll beladene Wägen von den Öfen zu den Schnellkühlern schieben zu können. Effizientes automatisches Reinigungssystem mit der Möglichkeit, verschiedene Waschzyklen zu wählen.



Naboo in der Gastronomie

Marina De Carlo, Verantwortliche der Gastronomieabteilung
Geschäft Coop in Bolzano Vicentino (Vicenza) erzählt uns von sich

Die Entscheidung, Naboo von Lainox zu erwerben, wurde von der Hauptgeschäftsstelle von Coop Alleanza 3.0 getroffen. Ich für meinen Teil, als regelmäßiger Benutzer dieses Ofens, kann sagen, dass die Garzeiten gut ermittelt wurden und das Garen den Erwartungen entspricht. Die enthaltenen Lainox-Rezepte eignen sich sowohl für unser Hähnchen Fior Fiore Coop als auch für unser Original Coop-Hähnchen, das unterschiedliche Garzeiten hat. Jede Speise, die wir zubereiten, hat die für unsere Bedürfnisse richtigen programmierten Zeiten. Die einfache Verwendung dank der Bedienung mittels Touchscreen erleichtert dem Bediener sehr die Arbeit. Beträchtlich sind auch die Einsparungen Vergleich zum Drehspieß, der sehr viel händische Arbeit zur Vorbereitung des Garvorganges und außerdem auch eine lange und mühsame Reinigung erforderte. Die Garqualität ist hervorragend, die Hähnchen nicht trocken, die Haut schön knusprig und das Fleisch zart und saftig. Bei diesem Ofen stellten wir jedoch sofort einen großen Vorteil fest, dank der automatischen Reinigung. Keine körperliche Anstrengung und immer optimale Ergebnisse dank der Möglichkeit, die verschiedenen Reinigungsprogramme in Abhängigkeit von der Art des Garvorganges zu wählen.

Wenn am späten Nachmittag nicht verkaufte Hähnchen bleiben, erhält man am nächsten Tag mit dem Regenerierprogramm für Hähnchen ein tolles Ergebnis, wie frisch gekocht.



GAS TRO NOMIE



TECH NI SCHE



Das neue, völlig flache Design von Naboo boosted wurde entwickelt, um dem externen Zubehör zur Vervollständigung der Funktionen ein innovatives ästhetisches Aussehen und eine ergonomische Ordnung zu verleihen.



Smoke-Schubfach

Wer die Option Smokegrill für die Räucherfunktion wählt, findet die neue, zu 100 % recycelbare Kartusche in einer eigenen Schublade untergebracht, in der sich auch der USB-Anschluss befindet.



Seitliche Sockelleiste

Für eine schnelle und einfache Installation sind die Modelle für die Positionierung auf Arbeitstischen mit verstellbaren Füßen ausgestattet, die den Anschluss von Versorgungsleitungen erleichtern. All dies wird durch eine praktische seitliche Sockelleiste aus Edelstahl mit magnetischer Positionierung verdeckt, die das Entfernen bei routinemäßigen Wartungsarbeiten erleichtert.



Kerntemperaturfühler

Neuer Griff für den festen Kerntemperaturfühler, der für eine lange Lebensdauer immer außen bleibt. Eine praktische und sichere Aufnahme schützt ihn vor unbeabsichtigtem Bruch.



Filter

Um die empfindlichsten Teile der Naboo-Elektronik (das schlagende Herz) zu schützen, wurde ein Filter mit Mikronetzfilter aus Edelstahl in das Kühlsystem eingesetzt, der einfach herausgenommen und in der Spülmaschine gereinigt werden kann.



Reinigungsmittelschubladen

Schubladen für die Reinigungsmittelkartuschen (bei Tischmodellen), die zu 100 % recycelbar sind. Dank der Klappen mit magnetischer Öffnung besteht auch bei offener Ofentür keine Gefahr. Außerdem sind sie für Wartungsarbeiten schnell abnehmbar.



Bedienpaneel

Für eine schnelle und sichere technische Inspektion kann das Bedienpaneel aufgeklappt werden, ohne dass es abgenommen werden muss.

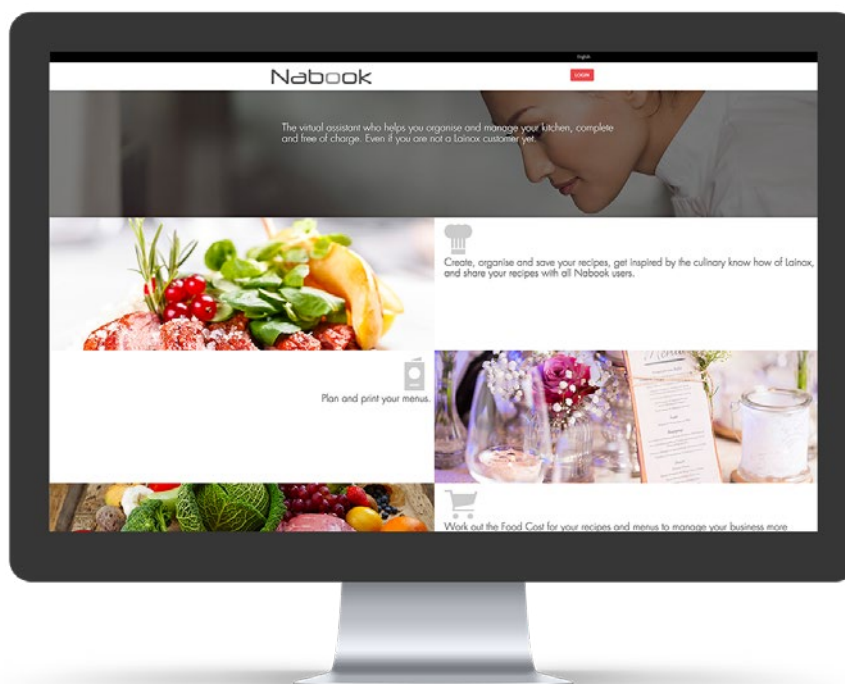
NABOOK

Ein Geschenk für Sie als Chefkoch

Dank der Cloud haben Sie Zugriff auf Nabook, Ihren virtuellen Assistenten, den Lainox allen Chefköchen kostenlos zur Verfügung stellt, egal ob sie ein Naboo-Gerät besitzen oder nicht.

Mit Nabook können Sie Ihr Geschäft leiten, indem Sie Ihre Rezepte und Menüs verwalten und den Food Cost sowie die Einkaufslisten überwachen.

Es ist außerdem möglich, Ihre Geräte über Nabook zu konfigurieren und Ihre Rezepte mit all Ihren Naboo zu synchronisieren (erfahren Sie mehr auf nabook.cloud).



REZEPTE

Nabook ermöglicht Ihnen das Erstellen, Verwalten und Speichern Ihrer persönlichen Rezepte. Außerdem haben Sie Zugriff zur Datenbank mit hunderten Rezepten, die in der Cloud von Lainox vorhanden sind. Darüber hinaus haben Sie die Möglichkeit Ihre Rezepte mit den anderen Nutzern von Nabook zu teilen oder zu exportieren, um sie zu zeigen, wem immer sie möchten.



MENÜ

Sie haben die Möglichkeit Ihre Menüs zu planen und auszudrucken. Dabei können Sie das am besten zum Anlass passende, verfügbare Template wählen.



KONFIGURIEREN UND SYNCHRONISIEREN

Wenn Sie einen Naboo besitzen, können Sie über das Portal Nabook aus der Ferne all Ihre Geräte steuern und Ihre Rezepte synchronisieren.



WARENEINSATZ

Um Ihren Betrieb auf die bestmögliche Art zu leiten und Ihre Einnahmen zu optimieren, bietet Ihnen Nabook die Möglichkeit, den Wareneinsatz für Ihre Rezepte und Menüs genau zu ermitteln.



EINKAUFLISTEN

Organisieren Sie Ihre Einkäufe auf intelligente Weise. Mit Nabook vergessen Sie nichts, außerdem werden Fehler auf der Einkaufsliste vermieden, denn Nabook stellt stets die genaue Einkaufsliste bereit, um das Rezept oder Menü zuzubereiten. So kann kostenintensive Verschwendung vermieden werden.



LAINOX MULTIDISPLAY SYSTEM

Dank dem Portal Nabook und dem neuen LMS können Sie Ihre Geräte konfigurieren und Ihre Rezepte für jeden Naboo unterschiedlich synchronisieren.

EIGENSCHAFTEN

Produktreihe Boosted

GARMODUS

- ICS (Interactive Cooking System) ist ein automatisches System zur Zubereitung von nationalen und internationalen Rezepten, das sowohl die Geschichte der Gerichte als auch die Zutaten, die Zubereitung, das automatische Garprogramm und das Anrichten auf dem Teller umfasst.
- Manuelles Garen mit drei Garmodi und Sofortstart: Umluft von 30°C bis 300°C, Dampfparen von 30°C bis 130°C und Kombination aus Heißluft und Dampf von 30°C bis 300°C.
- Exklusiv im Naboo boosted. Vorheizen bis zu 320°C.
- Programmierbarer Betriebsmodus: Garvorgänge können in automatischer Abfolge (bis zu 15 Schritte) programmiert und gespeichert werden. Dabei können jedem Programm ein eigener Name sowie Abbildungen und Informationen zum Rezept zugeordnet werden.
- Modus MULTILEVEL - Möglichkeit, gleichzeitig verschiedene Speisen mit unterschiedlichen Garzeiten zu kochen.
- MULTILEVEL PLUS - Die Verdoppelung auf jeder Ebene der Multilevel-Funktion sorgt dafür, dass die Produktionskapazität verdoppelt werden kann (patentiert).
- Modus JUST IN TIME (JIT) - Erlaubt, eine Reihe von Speisen zum gleichen Zeitpunkt aus dem Ofen zu nehmen. Das Ganze mit der bestmöglichen Organisation und dem immer garantierten besten Ergebnis (patentiert).
- Autoclina® System, das automatisch das perfekte Klima im Garraum anpasst.
- Fast-Dry Boosted® Automatisches System zur schnellen Entfeuchtung der Garraum.
- Innovativer Smokegrill für Barbecue-System (patentiert). Wiederverwertbarer Smokeessence-Behälter aus weichem Material, mit speziellem Gehäuse und Frontbeladung (optional).
- Garen über Nacht. Das nächtliche Garen bei niedriger Temperatur und nachfolgendem Halten garantiert ein perfektes Durchziehen von Fleisch bei minimalem Gewichtsverlust und geringem Energieverbrauch.

WLAN-/ETHERNET-KONNEKTIVITÄT VON NABOOK

- Nabook. Dank dem Zugriff auf die Cloud, hat man Zugriff auf Nabook, dem virtuellen Assistent in der Küche (erfahren Sie mehr auf nabook.cloud, kostenlose Anmeldung).
- Erstellung von Rezepten komplett mit Zutaten, Zubereitung und Beispielbild.
- Direkter Zugriff auf die Rezeptdatenbank, über das Cooking-Device mit Download-Möglichkeit (patentiert).
- Erstellung von Menüs mit Ermittlung der Kalorienanzahl und der enthaltenen Allergene. Dabei stehen personalisierte Druck-Layouts zu Ihrer Verfügung.
- Berechnung des Wareneinsatz der Rezepte und der Menüs je Einzelportion.
- Organisation der Einkaufsliste im Word-Format exportierbar.
- Synchronisierung der Geräte, die mit dem jeweiligen Account verbunden sind (patentiert).
- HACCP-Überwachung.
- Ferndiagnose über Nabook-Portal seitens der Service Center Lainox.
- Aktualisierung der Software.
- Überwachung des Verbrauchs über Fernverwaltung.
- Lainox Multidisplay System. Dank dem Nabook-Portal und dem neuen LMS können Sie Ihre Geräte konfigurieren und Ihre Rezepte für jeden Naboo unterschiedlich synchronisieren.
- Möglichkeit des Herunterladens von Rezepten vom Nabook-Portal in Abhängigkeit des Landes.
- Möglichkeit, die Software-Aktualisierung automatisch und für mehrere Geräte gleichzeitig zu starten.

FUNKTIONSWEISE

- Nach Bedarf konfigurierbares Display, wobei die am häufigsten vom Benutzer verwendeten Programme in den Vordergrund gerückt werden.
- Automatischer Start des Garvorgangs (ICS) mit "One Touch".
- Anordnung der Rezepte in Ordnern mit Vorschau und eigener Bezeichnung des Ordners.
- Intelligente Wiedererkennung der Rezepte in Ordnern mit Unterordnern.
- Kapazitiver 10" LCD- TFT-Farbbildschirm mit hoher Auflösung und "Touchscreen"-Funktionen.
- Vorheizung Boosted. Möglichkeit, den Garraum auf bis zu 320°C vorzuheizen, um die Garzeiten bei voller Beladung um bis zu 10% zu verkürzen.
- Bei ICS erfolgt eine sofortige Anzeige der HACCP-Grafik.
- Funktion Cool Down zur schnellen Abkühlung der Garkammer mittels Ventilator.
- Automatischer Neustart des Garvorgangs bei Unterbrechung der Stromversorgung.
- Schnelle Abkühlung mit möglicher Einspritzung von Wasser in die Garraum.
- Manuelle Entfeuchtung.
- Benutzerschnittstelle mit Auswahl von bis zu 29 Sprachen.
- In Naboo sind 227 Rezepte verfügbar, und mit dem Zugang zum Nabook-Portal gibt es hunderte weitere in ständiger Erweiterung. Jedes Rezept wurde getestet, um ein optimales Ergebnis zu gewährleisten.
- Naboo coach. Virtueller Assistent, der Sie bezüglich der Kochvorgänge, der am besten geeigneten Reinigung berät oder darauf hinweist, wenn eine Wartung erforderlich ist.

AUSSTATTUNG ZUR KONTROLLE UND STEUERUNG

- Autoreverse-Funktion (automatische Umkehrung der Drehrichtung des Ventilators) für eine gleichmäßige Garung.
- DELTA-T-System für die parallele Kontrolle der Temperatur in der Garkammer und im Produktinneren.
- Möglichkeit, unter bis zu 6 Belüftungsgeschwindigkeiten zu wählen, wobei bei den ersten 3 Geschwindigkeiten die Wärmeleistung automatisch gesenkt wird. Für spezielle Garvorgänge kann die Geschwindigkeit abwechselnd verändert werden.
- Über einen Vier-Punkt-Kerntemperaturfühler wird die Temperatur im Produktinneren kontrolliert.
- Fester Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler, Ø 3 mm.
- Schnelle Verbindung des Kerntemperaturfühlers an die Garkammer über externen Steckverbinder (OPTION).
- USB-Anschluss zum Herunterladen der HACCP-Daten, zum Aktualisieren der Software und zum Herunter- und Hochladen von Garprogrammen.
- Sperre Benutzerprofil (spezifische Funktion für Quick Service Restaurant - QSR).
- Voreinstellung des Systems zur SN Energieoptimierung (Option).
- Programm Service.
- LED-Beleuchtung der Garkammer mit niedrigem Verbrauch.
- IES, Intelligent Energy System - Je nach Menge und Art des Produkts optimiert und steuert der Ofen die Energiezufuhr, hält immer die richtige Gartemperatur und vermeidet Schwankungen.

- ECOVAPOR - Mit dem System ECOVAPOR werden Wasser- und Energieverbrauch dank der automatischen Kontrolle der Dampfsättigung im Garraum erheblich gesenkt.
- TurboVapor - Mit TurboVapor wird automatisch die ideale Menge an Dampf produziert, die für die Zubereitung von "schwierigen" Produkten notwendig ist, wie Eiernudeln oder Spargel, Rüben und faseriges Gemüse (für Modell mit Dampfgenerator).
- Energy Monitor - Überwachung des Verbrauchs von Energie, Gas, Wasser und Reinigungsmitteln.

AUFBAU

- Kombi full Aisi 304.
- Garraum aus Edelstahl Aisi 304, gestanzte von 1 mm Dicke, mit vollständig abgerundeten Kanten mit großem Radius für einen optimalen Luftstrom und eine leichtere Reinigung.
- Perfekt glatter und abgedichteter Garraum.
- Tür mit Doppelverglasung mit Luftzwischenraum und Wärme reflektierenden Innenglas für eine geringere Wärmeemission sowie einer höheren Leistungsfähigkeit.
- Innenglas mit Klappöffnung für eine einfache Reinigung und Wartung.
- Das Luftleitblech kann für eine leichtere Reinigung der Ventilator-kammer geöffnet werden.
- Unterer Seitensockel mit Magnetkupplung für einfache Reinigung und Wartung.
- Long Life Component LLC - Verwendung von neuen langlebigen Komponenten.
- Long Life Gasket - Automatisches elektromagnetisches Rückhalte- und Freigabesystem der Wagenstruktur, um die Dichtheit der Anschlagdichtung zu erhalten. (optional) - Zum Patent angemeldet

Elektrischer Betrieb

- Garraumheizung mittels gepanzerten, elektrischen Heizkörpern aus INCOLOY800.

Betrieb mit Gas

- Automatische Zündung der Brenner mit elektronischem Generator für Hochfrequenzentladung.
- Indirekte Gas-Garraumheizung mit modulierenden Vormischbrennern, hoher Wirkungsgrad.

DIREKTE DAMPFERZEUGUNG

- Direktes Dampferzeugungssystem in der Garkammer durch Einspritzen von Wasser direkt auf den Lüfter und Vernebelung auf die Heizelemente. Vorteile: Unmittelbare Verfügbarkeit von Dampf in der Garkammer. Einsparung von Wasser und Reinigungsmitteln für die normale Wartung des Dampferzeugers.

INDIREKTE DAMPFERZEUGUNG

- Neuer hocheffizienter Dampferzeuger aus Edelstahl Aisi 304 mit hoher Wärmedämmung (elektrische Modelle).
- Heizung des Dampferzeugers durch gepanzerte elektrische Heizwiderstände aus Edelstahl INCOLOY 800.
- Neuer Dampferzeuger aus Edelstahl Aisi 316 mit hoher Wärmedämmung (Modelle mit Gas).
- Automatisches Vorheizen des Wassers im Dampferzeuger.
- Tägliche automatische Entleerung und Reinigung des Dampferzeugers, bei einer Wassertemperatur unter 60°C.
- Serienmäßiges Entkalkungssystem CALOUT, das die Bildung und Ansammlung von Kalk im Dampferzeuger verhindert.

SICHERHEITSAUSSTATTUNGEN

- Magnetischer Türkontaktschalter.
- Wassermangelanzeige.
- Display zur Anzeige von Störungen und Selbstdiagnostik.
- Elektronische Flammenüberwachung mit automatischer Gaszufuhrunterbrechung bei Flammenerlöschung.
- Sicherheitsdruckwächter Meldung von Mangel an Gas.
- Außentemperatur auf Türvorderseite von max. 65°C.
- Entspricht den nationalen und internationalen Normen für den sicheren Betrieb im Falle der Verwendung ohne direkte Bedieneraufsicht.
- Maximale Höhe, höchster Einschub 160 cm. (Für Modelle die auf Originaluntergestellen aufgestellt werden).
- Im Falle einer Unterbrechung der Stromversorgung während der Reinigung ist die Hygiene immer gewährleistet, da der Reinigungszyklus automatisch wieder anläuft.

REINIGUNG UND WARTUNG

- VCS - Vapor Cleaning System. Neues automatisches Reinigungssystem, mit Zerstäubung des Reinigungsmittels in der Garraum. Ermöglicht eine erhebliche Reduzierung des Reinigungsmittelverbrauchs um bis zu 30%.
- Entkalkungssystem CALOUT, das die Bildung und Ansammlung von Kalk im Dampferzeuger verhindert, mit automatischer Dosierung.
- WMS - Wash Management System. System, das die Planung von Reinigungsprogrammen in Abhängigkeit von der Nutzung des Kombi ermöglicht.
- EMA - Easy Maintenance Access. Leichter Zugang für die Wartung des Gerätes von der unteren Vorderseite und der rechten Seite.
- 7 automatische Reinigungsprogramme, ohne die Notwendigkeit der Anwesenheit des Bedieners nach dem Start: Manuell - Spülen - Fast - Soft - Medium Eco - Hard Eco - Grill.
- Ultraschnelle Reinigung FAST der Dauer von 10'. Minimale Unterbrechungen der Arbeitszyklen und stets optimale Reinigung.
- IPX5-Schutzgrad gegen Wasser.

INSTALLATION UND UMGEBUNG

- 100% recycelbare Verpackung.
- LCP - Life cycle perspective: Verbrauch von CO2 - 380KgCO2 eq/Jahr.*
- * Die Berechnung wurde mit dem Mod. NAEI01BS unter der Annahme einer typischen Nutzung des Restaurants und unter Berücksichtigung von 8 Stunden pro Tag an 3,5 Tagen pro Woche für 48 Wochen pro Jahr durchgeführt.
- Prozentualer Anteil des Produktrecyclings: 90%.
- Zertifizierungen: Qualität ISO 9001 / Sicherheit ISO 45001 / Umwelt ISO14001.
- Betrieb ohne Zusatz von Wasserenthärter und Entkalkung (Modell mit Dampferzeuger).

Weitere Informationen befinden sich auf dem technischen Datenblatt der einzelnen Modelle.



IPX 5
IPX 4

EMC

DVGW CE 0085

EAC EAC

KGS

Kombi für die Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung.



061



101



062



102

Modelle mit direktem Dampf - Standard-Konfiguration

Modelle	Strom- versorgung	Garraumkapazität GN 1/1 GN (530x325 mm) 2/1 GN (530x650 mm)	Einschub- abstand (mm)	Anzahl an Gerichten	Elektrische Leistung (kW)	Nenn- Wärmeleistung Gas (kW/kcal)	Strom- (A)	Außenabmessungen (B x T x H mm)	Versorgungsspannung * (V)
NAE061BV		6x1/1	70	30/80	11,6	-/-	18	852 x 797 x 775	3N AC 400V - 50 Hz
NAG061BV		6x1/1	70	30/80	0,7	13/11.180	3	852 x 797 x 775	AC 230V - 50 Hz
NAE101BV		10x1/1	70	80/150	18,7	-/-	29	852 x 797 x 1055	3N AC 400V - 50 Hz
NAG101BV		10x1/1	70	80/150	0,8	22/18.920	3,5	852 x 797 x 1055	AC 230V - 50 Hz
NAE062BV		6x2/1 - 12x1/1	70	60/160	22,2	-/-	34	1072 x 907 x 775	3N AC 400V - 50 Hz
NAG062BV		6x2/1 - 12x1/1	70	60/160	0,8	26/22.360	3,5	1072 x 907 x 775	AC 230V - 50 Hz
NAE102BV		10x2/1 - 20x1/1	70	150/300	36,7	-/-	55	1072 x 907 x 1055	3N AC 400V - 50 Hz
NAG102BV		10x2/1 - 20x1/1	70	150/300	0,8	42/36.120	3,5	1072 x 907 x 1055	AC 230V - 50 Hz

Modelle mit Dampferzeuger - Optionale Konfiguration. Bei der Bestellung anfordern.

NAE061BS		6x1/1	70	30/80	11,6	-/-	18	852 x 797 x 775	3N AC 400V - 50 Hz
NAG061BS		6x1/1	70	30/80	0,7	15/12.900	3	852 x 797 x 775	AC 230V - 50 Hz
NAE101BS		10x1/1	70	80/150	18,7	-/-	29	852 x 797 x 1055	3N AC 400V - 50 Hz
NAG101BS		10x1/1	70	80/150	0,8	25/21.500	3,5	852 x 797 x 1055	AC 230V - 50 Hz
NAE062BS		6x2/1 - 12x1/1	70	60/160	22,2	-/-	34	1072 x 907 x 775	3N AC 400V - 50 Hz
NAG062BS		6x2/1 - 12x1/1	70	60/160	0,8	30/25.800	3,5	1072 x 907 x 775	AC 230V - 50 Hz
NAE102BS		10x2/1 - 20x1/1	70	150/300	36,7	-/-	55	1072 x 907 x 1055	3N AC 400V - 50 Hz
NAG102BS		10x2/1 - 20x1/1	70	150/300	0,8	50/43.000	3,5	1072 x 907 x 1055	AC 230V - 50 Hz

* spezielle Spannungen und Frequenzen auf Anfrage



161



201



202

Modelle mit direktem Dampf - Standard-Konfiguration

Modelle	Strom- versorgung	Garraumkapazität GN 2/3 GN (352x325 mm) 1/1 GN (530x325 mm)	Einschub- abstand (mm)	Anzahl an Gerichten	Elektrische Leistung (kW)	Nenn- Wärmeleistung Gas (kW/kcal)	Strom- (A)	Außenabmessungen (B x T x H mm)	Versorgungsspannung * (V)
NAE161BV		6x1/1 + 10x1/1	70	110/230	30,2	-/-	47	852 x 845 x 1840	3N AC 400V - 50 Hz
NAG161BV		6x1/1 + 10x1/1	70	110/230	1,4	35/30.100	6,1	852 x 860 x 1840	AC 230V - 50 Hz
NAE201BV		20x1/1	63	150/300	37,2	-/-	58	892 x 862 x 1812	3N AC 400V - 50 Hz
NAG201BV		20x1/1	63	150/300	1,3	44/37.840	5,7	892 x 862 x 1812	AC 230V - 50 Hz
NAE202BV		20x2/1 - 40x1/1	63	300/500	73,2	-/-	110	1102 x 932 x 1812	3N AC 400V - 50 Hz
NAG202BV		20x2/1 - 40x1/1	63	300/500	1,4	80/68.800	6,1	1102 x 932 x 1812	AC 230V - 50 Hz

Modelle mit Dampfzeuger - Optionale Konfiguration. Bei der Bestellung anfordern.

NAE161BS		6x1/1 + 10x1/1	70	110/230	30,2	-/-	47	852 x 845 x 1840	3N AC 400V - 50 Hz
NAG161BS		6x1/1 + 10x1/1	70	110/230	1,4	40/34.400	6,1	850 x 860 x 1840	AC 230V - 50 Hz
NAE201BS		20x1/1	63	150/300	37,2	-/-	58	892 x 862 x 1812	3N AC 400V - 50 Hz
NAG201BS		20x1/1	63	150/300	1,3	52/44.720	5,7	892 x 862 x 1812	AC 230V - 50 Hz
NAE202BS		20x2/1 - 40x1/1	63	300/500	73,2	-/-	110	1102 x 932 x 1812	3N AC 400V - 50 Hz
NAG202BS		20x2/1 - 40x1/1	63	300/500	1,4	90/77.400	6,1	1102 x 932 x 1812	AC 230V - 50 Hz

Modelle mit unterem Ofen, ausgestattet mit Dampfzeuger - Optionale Konfiguration. Bei der Bestellung anfordern.

NAE161BM		6x1/1 + 10x1/1	70	110/230	30,2	-/-	47	852 x 845 x 1840	3N AC 400V - 50 Hz
NAG161BM		6x1/1 + 10x1/1	70	110/230	1,4	38/32.680	6,1	852 x 860 x 1840	AC 230V - 50 Hz

* spezielle Spannungen und Frequenzen auf Anfrage

* MOD. 161

Die Vielseitigkeit in einer einzelnen Einheit, mit 2 getrennten Steuerungen und zwei Garräumen, Kapazität 6 GN 1/1 + 10 GN 1/1

Kombi für Konditorei und Bäckerei.



054



084



134



154

Ein Partner, der Ihr Geschäft einfacher macht

Aroma Naboo ist kein einfacher Kombi, so technisch anspruchsvoll wie er ist.

Die Erfahrung Lainox brachte ein Team von qualifizierten Fachleuten und modernster Technologie zusammen, um Ihre Partner in der Produktion zu werden und Ihr Geschäft zu erleichtern.

Somit wird nicht nur die Arbeit erleichtert, sondern auch die eigene Lebensqualität erhöht.

Modelle mit direktem Dampf - Standard-Konfiguration

Modelle	Strom- versorgung	Kapazität Kammer EN (mm)	Einschub- abstand (mm)	Elektrische Leistung (kW)	Nenn- Wärmeleistung Gas (kW/kcal)	Strom- (A)	Außenabmessungen (B x T x H mm)	Versorgungsspannung * (V)
AREN054B		5 x (600x400)	90	11,6	-/-	18	852 x 797 x 775	3N AC 400V - 50 Hz
ARGN054B		5 x (600x400)	90	0,7	13/11.180	3	852 x 797 x 775	AC 230V - 50 Hz
AREN084B		8 x (600x400)	90	18,7	-/-	29	852 x 797 x 1055	3N AC 400V - 50 Hz
ARGN084B		8 x (600x400)	90	0,8	22/18.920	3,5	852 x 797 x 1055	AC 230V - 50 Hz
AREN134B		5 x (600x400) + 8 x (600x400)	90	30,2	-/-	47	852 x 845 x 1840	3N AC 400V - 50 Hz
ARGN134B		5 x (600x400) + 8 x (600x400)	90	1,4	35/30.100	6,1	852 x 860 x 1840	AC 230V - 50 Hz
AREN154B		15 x (600x400)	89	37,2	-/-	58	892 x 862 x 181<2	3N AC 400V - 50 Hz
ARGN154B		15 x (600x400)	89	1,3	44/37.840	5,7	892 x 862 x 1812	AC 230V - 50 Hz

* spezielle Spannungen und Frequenzen auf Anfrage



MOD. 134

Die Vielseitigkeit in einer einzelnen Einheit, mit 2 getrennten Steuerungen und zwei Backkammern, Kapazität 5 x (600x400) + 8 x (600x400)

Die Produktreihe

Kompakte Kombis für die kleine, mittlere Gastronomie und den Privatbereich.

Elegantes und kompaktes Design, ideal für Küchen, die nicht über viel Platz verfügen, aber auch für "offene" Küchen, in 4 Modellen mit verschiedenen Größen und Kapazitäten der Einschübe. Einfache und intuitive Bedienung dank hochauflösendem 7"-LCD-Display mit Touch-Funktion.



Naboo@home

Von heute an steht Ihnen auch in Ihrer hauseigenen Küche ein professioneller Ofen zur Verfügung. Einfach und praktisch zu installieren, da er eigens für den Einbau in die Module der Standard-Haushaltsküchen mit 60 cm entworfen wurde. Außerdem können Sie dank der Wifi-Verbindung auf das Portal Nabook.cloud zugreifen und sich von den Hunderten von Rezepten aus aller Welt, die stets verfügbar sind, inspirieren lassen.

Ideale Spannungen und Leistungen für Installationen im Privatbereich

Modelle	Stromversorgung	Garraumkapazität GN 2/3 GN (352x325 mm)	Einschub- abstand (mm)	Elektrische Leistung (kW)	Versorgungsspannung * (V)
COEN026R		6x2/3	60	2,75	1N AC 230V - 50 Hz
COEN026R		6x2/3	60	3,70	1N AC 230V - 50 Hz

Modelle mit direktem Dampf - Standard-Konfiguration

Modelle	Stromversorgung	Garraumkapazität GN 2/3 GN (352x325 mm) 1/1 GN (530x325 mm)	Einschub- abstand (mm)	Anzahl an Gerichten	Elektrische Leistung (kW)	Nenn- Wärmeleistung Gas (kW/kcal)	Strom- (A)	Außenabmessungen (B x T x H mm)	Versorgungsspannung * (V)
COEN026R		6x2/3	60	20/50	5,25	-/-	8	510 x 625 x 880	3N AC 400V - 50 Hz
COEN061R		6x1/1	60	30/80	7,75	-/-	11	510 x 800 x 880	3N AC 400V - 50 Hz
COEN101R		10x1/1	60	80/150	15,5	-/-	22	510 x 800 x 1120	3N AC 400V - 50 Hz
CVEN061R		6x1/1	60	30/80	8,25	-/-	12	875 x 650 x 705	3N AC 400V - 50 Hz
CVGN061R		6x1/1	60	30/80	0,5	8,5/7.310	2,2	875 x 650 x 705	AC 230V - 50 Hz

Modell mit Dampferzeuger - Standard-Konfiguration

CBEN061R		6x1/1	60	30/80	8,25	-/-	12	875 x 650 x 705	3N AC 400V - 50 Hz
----------	---	-------	----	-------	------	-----	----	-----------------	--------------------

* spezielle Spannungen und Frequenzen auf Anfrage

LÖSUNGEN FÜR JEDEN BEDARF

Lainox bietet für die verschiedenen Modelle von Naboo boosted praktische und funktionelle Konfigurationen für unterschiedliche betriebliche Anforderungen, sowohl für Tisch- als auch für Standmodelle.



ZWECKMÄßIGKEIT

Untergestell aus Edelstahl mit unterem Einlegeboden. Verfügbar in zwei verschiedenen Höhen, 670 mm oder 950 mm für Öfen mit Abzugshaube. (Empfohlene Konfiguration auch mit Mod. 061). Auf dem unteren Einlegeboden kann ein Warmhalteschrank positioniert werden.

Mod.MCR031E 3 x 1/1 GN
Mod.MCR051E 5 x 1/1 GN
Mod.KMC052E 5 x 2/1 GN oder 10 x 1/1 GN.



FUNKTION

Untergestell aus Edelstahl, auf den zwei Seiten geschlossen, mit oberem und unterem Einlegeboden und gestanztem Einhängegestell. Verfügbar in zwei verschiedenen Höhen und Kapazitäten. Höhe 670 mm und Höhe 950 mm mit Abstand von 55 mm, für Bleche 1/1 GN oder 2/1 GN. Für die Modelle Aroma Naboo boosted Kapazität Bleche Euronorm 600 x 400 und Abstand 74 mm oder 80 mm.



REINIGUNG

Für diejenigen, die alles ordentlich und in voller Übereinstimmung mit den HACCP-Vorschriften wünschen, ist eine Konfiguration mit einem Schrankgestell aus Edelstahl möglich, das an allen Seiten mit Türen geschlossen ist. Mit gestanztem Einhängegestell mit Abstand 55 mm ausgestattet. Verfügbar in zwei verschiedenen Höhen, 670 mm oder 950 mm mit Kapazität Bleche 1/1 GN und 2/1 GN.



KOMBINATION

Wenn es aus Platzgründen notwendig ist, Naboo boosted oder Aroma Naboo boosted mit einem Schnellkühler/Tiefkühler oder einem Combifreeze Neo 24 hours zu kombinieren, ist für die Modelle 061/054/062 ein Gestell für den Schnellkühler erhältlich.



GÄREN

Um Gebäck und Brotwaren zum Gären ist ein Gärschrank mit Glastüren erhältlich, der unter den Öfen Mod. BLV084 mit digitaler Steuerung positioniert wird. Temperatur, Zeit und Feuchtigkeitsprozentansatz.



STAPELBAR

Wenig Platz in der Küche und gleichzeitig Bedarf an einer Vielfalt an unterschiedlichen Produkten in größeren Mengen?

Kein Problem! Die Lösung liegt im Übereinandersetzen in den folgenden Kombinationen.

- Naboo boosted
061+061 / 061+101 / 062+062 / 062+102
- Aroma Naboo boosted
054+054 / 054+084
- Compact Naboo
026+026 / 061+061



NABOO @ HOME

Eine praktische und innovative Lösung für den Einbau in jedem erdenkbaren Raum - selbst im Privatbereich - stellen die beiden Modelle 026 und 061 aus der Produktpalette Compact Naboo dar. Das Set verfügt über einen Einbau-Rahmen und über eine Abzugshaube mit luftgeköhltem Kondensator. Das Modell 026 kann auch auf Standardmodulen mit 60 cm in privaten Küchen installiert werden.



MULTIGRILL

Multigrill sorgt stets für den perfekten Gargrad. Große Auswahl an exklusivem Lainox-Zubehör spezifisch für jede Art von Garen. Erhältlich in verschiedenen Abmessungen:

1/2 GN - 2/3 GN
1/1 GN - 2/1 GN
Euronorm 600 x 400



DUNSTABZUGSHAUBEN

Um das Problem der Kochdämpfe bei offenen Installationen in Supermärkten, Gastronomiebetrieben und Konditoreien zu lösen, können Naboo boosted und Aroma mit einer Abzugshaube aus Edelstahl full Aisi 304 mit herausnehmbaren und spülmaschinenfesten Labyrinthfiltern ausgestattet werden. Variable Lüftungsansaugung und elektronische Steuerung mit luftgeköhltem Kondensatableitsystem. Verfügbar in zwei Ausführungen, Standard und **FLAT** für diejenigen, die wenig Platz vor / über dem Ofen haben.

LÖSUNGEN FÜR SUPERMÄRKTE, GASTRONOMIEBETRIEBE, ROSTBRATEREIEIN



(1) Nachrüstung möglich

(2) bei der Bestellung anfordern

HÄHNCHENGRILL (1) & HÄHNCHENGRILL PROFESSIONAL (2)

Praktische Vorrichtungen zur Zubereitung von Hähnchen am Spieß. Ideal für Supermärkte, Gastronomiebetriebe und Metzgereien.

Vorteile:

- Praktisches System zur Sammlung und Entsorgung von Kochfett.
- Kein Zeitaufwand bei der Reinigung dank des Reinigungsprogramms GRILL, das für eine stets perfekt gereinigte Garkammer sorgt.

Mod. Ofen		PS1108		PS1106
		8 Stk.		6 Stk.
061	16	2 x GN 1/1	12	2 x GN 1/1
101	24	3 x GN 1/1	18	3 x GN 1/1
062	32	4 x GN 1/1	24	4 x GN 1/1
102	48	6 x GN 1/1	36	6 x GN 1/1

LÖSUNGEN FÜR BANQUETT UND GEMEINSCHAFTSVERPFLEGUNG



REGENERIEREN UND FEINVERARBEITUNG IMMER PERFEKT MIT DEM SYSTEM LAINOX

Dank der Vielzahl an Zubehör, das in den Naboo integriert werden kann, lassen sich problemlos 10 bis 100 oder mehr Gerichte auf gleiche Weise, zu einem bestimmten Zeitpunkt und mit höchster Qualität servieren.

Mod. Ofen	Modell Kit	Tellermenge Ø 310 mm
061	BKQ061	20
101	BKQ101	30
062	BKQ062	32
102	BKQ102	49
161	BKQ161	20+30
201	BKQ201	60
202	BKQ202	100

Möchten Sie es
in Ihrer eigenen

Naboo[®]
boosted

Küche erleben?



Nehmen Sie unverbindlich
Kontakt mit uns auf



+39 0438 9110
lainox@lainox.com



LAINOX WORLDWIDE

EUROPA

ITALY
italy@lainox.com

BENELUX
benelux@lainox.com

RUSSIA
russia@lainox.com

IBERIA
iberia@lainox.com

SCANDINAVIA
scandinavia@lainox.com

BALTICS
baltics@lainox.com

FRANCE
france@lainox.com

CZECH
czech@lainox.com

CSI
csi@lainox.com

UK
uk@lainox.com

SLOVAKIA
slovakia@lainox.com

GREECE
greece@lainox.com

EIRE
eire@lainox.com

HUNGARY
hungary@lainox.com

TURKEY
turkey@lainox.com

DACH
dach@lainox.com

POLAND
poland@lainox.com

BALCANS
baltics@lainox.com

AMERIKA UND OZEANIEN

CANADA
canada@lainox.com

USA
usa@lainox.com

LATAM
latam@lainox.com

AUSTRALIA
australia@lainox.com

NEW ZEALAND
newzealand@lainox.com

com

ASIEN UND AFRIKA

MIDDLE EAST
middleeast@lainox.com

MALAYSIA
malaysia@lainox.com

PHILIPPINES
philippines@lainox.com

SINGAPORE
singapore@lainox.com

CHINA
china@lainox.com

THAILAND
thailand@lainox.com

VIETNAM
vietnam@lainox.com

HONG KONG
hongkong@lainox.com

TAIWAN
taiwan@lainox.com

SOUTH AFRICA
southafrica@lainox.com

LAINOX®

LAINOX ALI Group S.r.l.
Via Schiaparelli 15
Z.I. S. Giacomo di Veglia
31029 Vittorio Veneto (TV) - Italy

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



an Ali Group Company



The Spirit of Excellence