

БЕЗ ОГРАНИЧЕНИЙ



LAINOX®

RU

Naboo®
boosted

Забудьте о препятствиях,
сосредоточьтесь на цели.

Naboo[®]
boosted

Границы часто являются лишь иллюзиями.



БЫСТРАЯ



ЭФФЕКТИВНАЯ



УМНАЯ



ПРОЧНАЯ



НЕБОЛЬШАЯ



НА СВЯЗИ



ГИБКАЯ



МОЩНАЯ

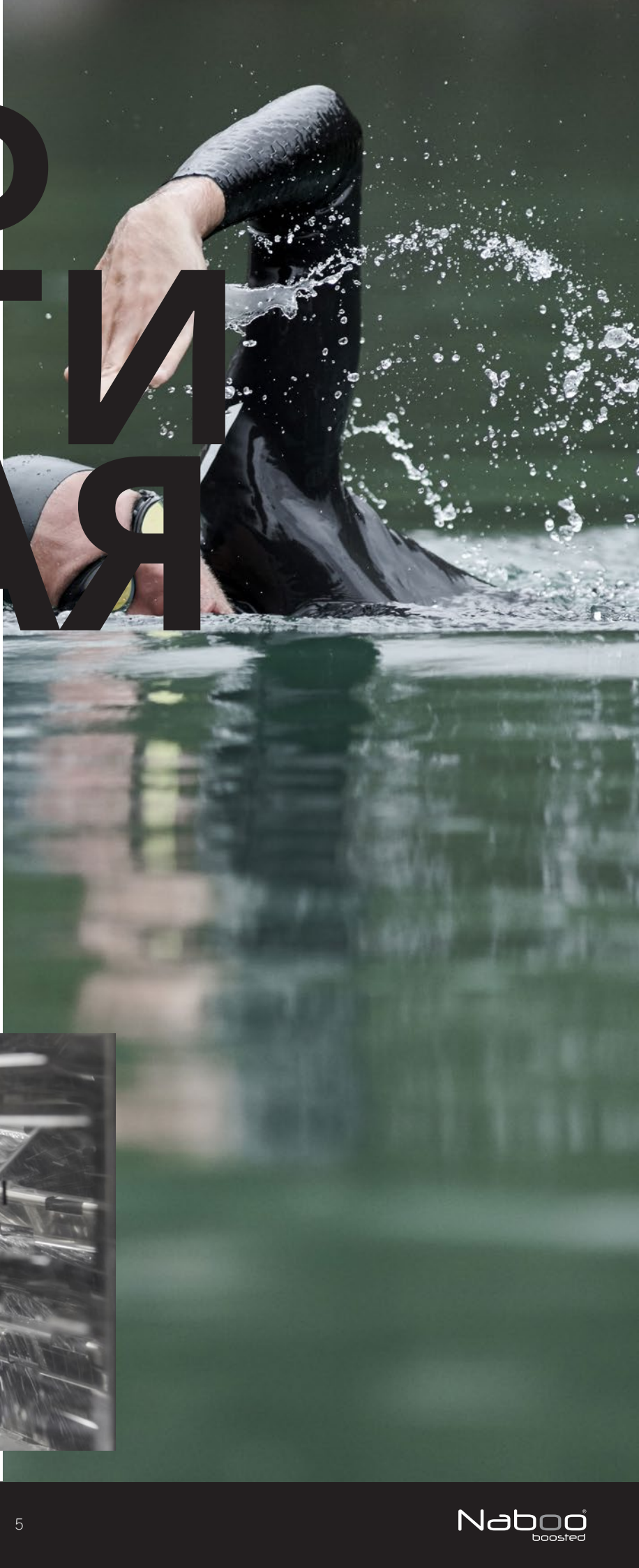
БЫСТРАЯ



- Брокколи всего за 7 минут
- 24 цыпленка за 30 минут

Мощный парогенератор обеспечивает беспрецедентную скорость приготовления. Брокколи будет готова всего за 7 минут, а в режиме комби в модели Naboo boosted 101, 24 цыпленка на гриле готовятся всего за 30 минут. Кроме того, с новой системой Fast Dry Boosted® осушение варочной камеры происходит быстрее, за счет чего достигается отличная хрустящая и поджаренная корочка.

ЭФФЕКТИВНАЯ



- **Energy monitor**
- **Новая система мойки**

Эксклюзивная функция, которой оснащен Naboo Boosted, - это **Energy Monitor**, которая позволяет четко контролировать и передавать потребление энергии, например электричества, газа, воды и моющих средств, в том числе для предыдущих циклов приготовления за последний год. **VCS - Vapor Cleaning System** - это автоматическая система очистки, которая благодаря инновационной системе испарения нового моющего средства позволяет значительно снизить расход, до 30 %*.



* по сравнению с предыдущей моделью

УМ НАЯ



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

Naboo Boosted предоставляет **Naboo coach**, настоящего виртуального помощника, который проконсультирует вас на этапах приготовления, предложит наиболее подходящий тип мойки или даже уведомит вас, когда требуется техническое обслуживание.



А **IES - Intelligent Energy System** контролирует в зависимости от количества приготовляемых блюд потребление энергии, постоянно поддерживая установленную температуру. Эксклюзивная система **AUTOCLIMA** модели Naboo boosted идеально управляет температурными режимами, постоянно обеспечивая оптимальное качество приготовления.

ПРОЧНАЯ



- Long Life Component LLC *
- Простота обслуживания
- Простота установки

Совместные технологические инновации привели к использованию новых **долговечных компонентов Long Life Component LLC***. Особое внимание на этапе проектирования было также уделено простоте установки и обслуживания. Программа **EMA, (Easy Maintenance Access)** служит для сокращения времени выполнения работ.

* Внутренний порядок утверждения компании Lainox



НЕБ ОЛЬ ШАЯ



-15%*



- До 15 % меньше габаритные размеры
- Более компактные размеры

Необходимость иметь четко определенные зоны на кухне в **соответствии с ХАССП** требует, чтобы оборудование было как можно более компактным, но с большой емкостью. Благодаря миниатюризации компонентов Naboo boosted, она занимает на 15 %* меньше места, что позволяет лучше организовать пространство на кухне.

* относительно модели Naboo boosted 062



НА СВЯ ЗИ



• Nabook

Благодаря стандартному соединению WI-FI, Naboo Boosted по праву входит в число оборудования в рамках концепции «Индустрия 4.0». Таким образом, вы можете получить доступ к облачному хранилищу Lainox Nabook, вашему виртуальному помощнику, который поможет вам организовать работу на кухне и управлять ею, полностью и бесплатно.



• LMS Синхронизация

• My Display

С системой **LAINOX MULTIDISPLAY SYSTEM** вы можете настроить и синхронизировать ваши устройства Naboo boosted и персонализировать свои рецепты по-разному на каждом устройстве.

Наконец, вы можете постоянно контролировать свое устройство Naboo boosted как для хранения данных ХАССП, так и для **УДАЛЕННОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ.**

ГИБКАЯ



- **Функция Multilivello Plus**
- **Настраиваемый дисплей**
- **Редактируемые рецепты**

Гибкость на кухне сейчас важна как никогда. С помощью функции **MULTILEVEL PLUS**, которой оснащена Naboo Boosted, вы можете сделать свою кухню «сверхгибкой». Вы также можете настраивать свой **дисплей управления**, как свой смартфон, изменять и настраивать **рецепты ICS Lainox** или создавать новые по своему вкусу.

МО ЩН АЯ



• До 20% мощнее *

• Предварительный нагрев до 320°C

Уникально и эксклюзивно! Naboo boosted, имея мощность, увеличенную на **20%**, поддерживает температуру предварительного нагрева до **320°C**, обеспечивая быстрое и идеальное приготовление даже при полной загрузке. Увеличенная мощность не означает большего потребления энергии. Naboo boosted, благодаря новым системам подачи энергии, обеспечивает экономию **до 16%**, по сравнению с предыдущими моделями.

* по сравнению с предыдущей моделью

ОТ ЗЫ ВЫ

СЛОВО ШЕФ-ПОВАРУ





РЕСТОРАНА



Naboo к услугам высокой кухни.

Слово Эннио Грава (Ennio Grava), шеф-повару ресторана «Ai Cadelach» в Ревине-лаго (Тревизо)

Почему вы решили купить Naboo от компании Lainox?

Потому что это серьезная компания, которая предлагает надежный продукт. Печи Lainox мы используем уже более 35 лет. Наибольшее преимущество, которое мы обнаружили при использовании различных моделей Naboo на двух кухнях, - это возможность создать современную кухню, в которой технологии сочетаются с практичностью. Например, в нашем ресторане, во время обслуживания по меню, мы часто используем многоуровневую систему, которая обеспечивает нам точность приготовления и скорость подачи блюд, что является основополагающим для этого типа обслуживания. Что касается приготовления, то отличные результаты достигаются также на при приготовлении кондитерских изделий. Система управления Nabook, разработанная для этой печи, помогает наладить весь рабочий процесс. Можно четко стандартизировать качество блюда благодаря созданию собственных рецептов, которые всегда доступны, и даже если люди на кухне меняются, продукт сохраняет те же характеристики. Кроме того, мы часто используем Nabook, чтобы делать предложения по банкетам. Вы найдете отправные точки для составления меню с соответствующими расходами на продукты, которые необходимы для подготовки экономического предложения, предоставляемого покупателю. Вы можете показать фото блюд и напомнить, что важно, какие аллергены присутствуют в ингредиентах. Также имеется возможность распечатать меню и список покупок для каждого заказа, которые кухня должна делать поставщикам. Это без преувеличения незаменимый помощник на любой кухне.



«Незаменимый помощник на любой кухне»

Эннио Грава (Ennio Grava)

Шеф-повар

Ресторан «Ai Cadelach», Ревине-Лаго (Тревизо)



Любовь с первого взгляда.

Слово Ориетте Каттелан (Orietta Cattelan), владелице пекарни-кондитерской «Al Vecio Graner», Езоло (Венеция)

Для меня этот новый бизнес, которым я начал заниматься в возрасте пятидесяти лет, был настоящим испытанием, поскольку я был новичком в этом деле. Я начал посещать курсы кондитерских изделий в школе, где они использовали и до сих пор используют печь Lainox Naboo Agoma. Я влюбилась сразу (любовь с первого взгляда), потому что увидела возможность реализовать свой проект по производству выпечки и хлебобулочных изделий. Эта печь дает мне возможность упростить работу. Конкретные преимущества, которые я обнаружил, заключаются в том, что она интуитивно понятна и проста в использовании, идеально подходит для приготовления всех видов кондитерских изделий и выпечки. Я чувствую себя практически пионером в выпечке. Ни один из поставщиков не советовал мне покупать такую печь для бизнеса, которым я хотела заниматься. Мне пришлось заставить себя убедить их предложить ее мне, гребя против течения. Еще одно немаловажное для меня преимущество, поскольку я забочусь о чистоте и порядке, - это автоматическая система мойки, которая позволяет мне всегда чистить печь без каких-либо физических усилий. Я очень довольна.



КОНДИТЕРСКАЯ

КРУПНЫЕ ПРЕДПРИЯТИЯ



**«Все наши печи
объединены в сеть
благодаря Nabook»**

Марко Франческет (Marco Franceschet)

генеральный директор Предприятия
общественного питания «Ottavian»

Готовим без границ

Интервью с Марко Франческет (Marco Franceschet), генеральным директором предприятия общественного питания «Ottavian S.p.A.»

У нас уже был опыт использования печей Lainox в наших центрах для приготовления пищи, и мы продолжили работу с линейкой Naboo, учитывая качество продукта, всегда идущего в ногу с новыми технологиями, и идеально подходящего для нужд крупных предприятий общественного питания. Они предоставили нам бесчисленные преимущества. За счет удобства приготовления пищи в ночной период и низкотемпературного приготовления блюд больших объемов, что, благодаря точному контролю температуры с помощью термощупа, позволяет значительно снизить потерю веса и, следовательно, обеспечить большой выход приготовленного продукта с хорошим вкусом. Также достигается отличный и постоянный результат при приготовлении с использованием пара при полной загрузке. Все наши печи подключены к сети, и мы используем портал Nabook, особенно для скачивания данных ХАССП по приготовлению блюд и загрузки новых рецептов. Что касается технического обслуживания с сигнализацией неисправностей, решение проблем выполняется быстрее. Операторы отмечают также удобство перемещения полностью загруженных тележек из пароконвектоматов в шкафы шокового охлаждения. Эффективная автоматическая система мойки имеет возможность выбора различных циклов.



Naboo в гастрономическом секторе

Рассказывает Марина Де Карло (Marina De Carlo), работница отдела гастрономии магазина Coop в Больцано-Вичентино (Виченца)

Решение о покупке Lainox Naboo было принято нашим главным офисом Coop Alleanza 3.0. Я, со своей стороны, как пользователь этой печи, могу сказать, что интервалы приготовления рассчитаны правильно, и блюда соответствуют ожиданиям. Встроенные рецепты Lainox идеально подходят как для нашей курицы Fior Fiore Coop, так и для курицы от Coop, которая имеет иное время приготовления. Для каждого блюда, которое мы готовим, правильно рассчитаны запрограммированные интервалы, соответствующее нашим потребностям. Управление при помощи сенсорного экрана очень легкое и значительно упрощает работу оператора. Намного экономичнее по сравнению с грилем, который требовал много ручной работы по подготовке, помимо долгого и утомительного процесса очистки. Качество приготовления отличное, цыплята не становятся сухими, корочка получается очень хрустящей, а мясо внутри остается нежными и сочным. В этой же печи мы сразу открыли для себя огромное преимущество - автоматическую мойку. Никаких физических усилий и всегда оптимальный результат благодаря возможности выбора различных программ мойки в зависимости от приготавливаемых блюд. Если ближе к вечеру останутся непроданные цыплята, на следующий день, при использовании программы регенерации, достигается отличный результат, как если бы они были только что приготовлены.



ГА СТРО НОМИЯ



Новый дизайн Naboo boosted, полностью плоский, призван придать инновационный эстетический аспект и эргономично упорядочить наружные функциональные принадлежности.



Ящик Smoke

Те, кто выберет опцию Smokegrill для копчения, найдут новый картридж, перерабатываемый на 100 %, который расположен в специальном выдвижном ящике, где также находится разъем USB.



Боковой цоколь

Для ускорения и простоты установки в настольные модели установлены регулируемые ножки для облегчения подключения инженерных сетей. Все закрыто практичным боковым цоколем из нержавеющей стали с магнитным креплением для облегчения снятия во время планового обслуживания.



Термощуп для толщи продукта

Новая ручка для фиксированного щупа, которая всегда остается снаружи в течение длительного времени. Практичное и надежное гнездо предохраняет ее от случайной поломки.



Фильтр

Чтобы защитить наиболее чувствительные части электроники Naboo (бьющееся сердце), в систему охлаждения был встроен сетчатый фильтр из микропроволоки из нержавеющей стали, который легко снимается и моется в посудомоечной машине.



Панель управления

Для быстрого и безопасного технического осмотра панель управления можно откинуть, не снимая ее.



Ящики для моющих средств

Выдвижные ящики для картриджей с моющими средствами, полностью пригодных для вторичной переработки. Благодаря дверцам с магнитным замком нет риска даже при открытой дверце печи. Кроме того, они легко снимаются для быстрого обслуживания.

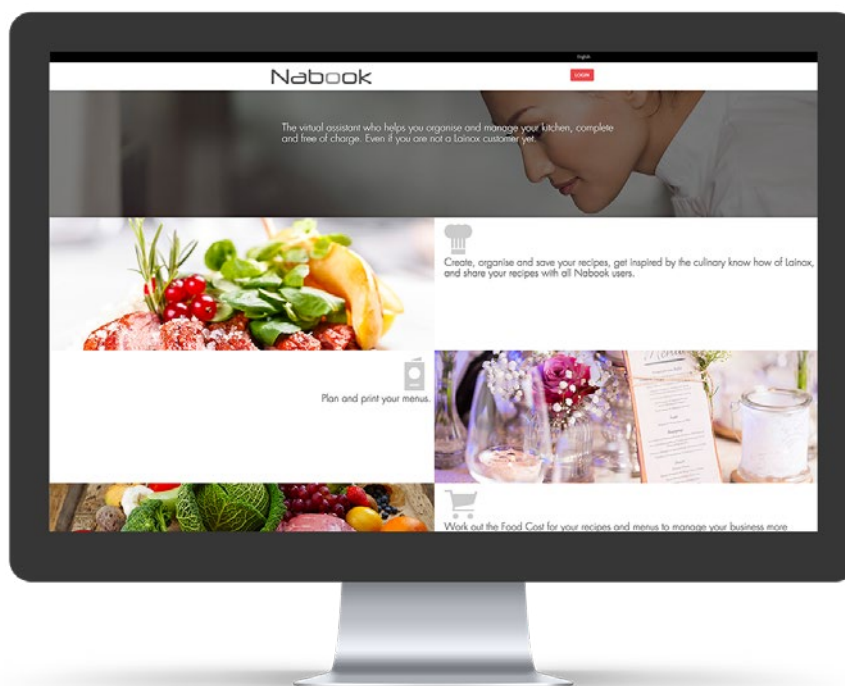
NABOOK

Ваш подарок, шеф-повар

Благодаря облачному хранилищу у вас есть Nabook, ваш виртуальный помощник, который компания Lainox предоставляет бесплатно всем поварам, независимо от того, есть у них 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 рецепты со всеми вашими устройствами Naboo (больше информации см. в nabook.cloud).



РЕЦЕПТЫ

Nabook позволит Вам создавать, компоновать 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.



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.



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.



LAINOX MULTIDISPLAY SYSTEM

Благодаря порталу Nabookиновоймногодисплейной системе LMS вы можете настраивать свои устройства и синхронизировать свои рецепты по-разному для каждого Naboo.

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Линейка Boosted

РЕЖИМЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- ICS (Interactive Cooking System) - автоматическая система приготовления с итальянскими и международными рецептами, с их историей, ингредиентами, необходимыми кухонными принадлежностями, процессом приготовления, автоматической программой и изображением блюда.
- Ручная готовка с тремя режимами приготовления с моментальным запуском: конвекция от 30 °C до 300 °C, пар от 30 °C до 130 °C, комбинированный режим конвекция + пар от 30 °C до 300 °C.
- Исключительность Naboo boosted. Предварительный нагрев до 320 °C.
- Режим программирования: возможность запрограммировать 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: возможность одновременного приготовления разных блюд с разным временем приготовления.
- MULTILEVEL PLUS: удвоение для каждого противня функции многоуровневого приготовления позволяет удвоить производительность (запатентовано).
- Режим JUST IN TIME (JIT): позволяет довести до готовности одновременно целый ряд блюд. И все это с максимальным уровнем организации и наилучшим гарантированным результатом. Всегда (запатентовано).
- Autoclimate - система, которая автоматически поддерживает идеальный климат в рабочей камере.
- Fast-Dry Plus Boosted® - Автоматическая система быстрого удаления влаги в рабочей камере.
- Инновационное приспособление Smokegrill для системы приготовления барбекю (запатентовано). Утилизируемый диспенсер жидкого дыма Smokeessence из мягкого материала, со специальной выемкой и фронтальной загрузкой (опционально)
- Ночное приготовление. Ночное приготовление при низкой температуре и последующее поддержание гарантируют идеальное созревание мяса с минимальной потерей веса и низким энергопотреблением.

ПОДКЛЮЧЕНИЕ NABOOK К СЕТИ WI-FI/ETHERNET

- Nabook. Благодаря доступу к облачному хранилищу можно получить доступ к Nabook, виртуальному помощнику на кухне (подробности см. на [nabook.cloud](#) с бесплатной регистрацией).
- Создание рецептов со списком ингредиентов, порядком приготовления и иллюстрациями.
- Прямой доступ кухонного устройства к базе данных рецептов с возможностью скачивания (запатентовано).
- Создание меню с расчетом калорий и указанием аллергенов; персонализированная компоновка информации, выводимой на печать.
- Расчет стоимости продуктов, указанных в рецепте и меню, для отдельной порции.
- Составление списка покупок с возможностью экспорта в формате Word.
- Синхронизация устройств, подключенных к одному аккаунту (запатентовано).
- Непрерывный мониторинг ХАССП, в том числе удаленно, через портал Nabook.
- Удаленная диагностика через портал Nabook сервисными центрами Lainox.
- Система автоматического обновления программного обеспечения.
- Удаленный мониторинг энергопотребления.
- Lainox Multidisplay System. Благодаря portalу Nabook и новой многодисплейной системе LMS вы можете настраивать свои устройства и синхронизировать свои рецепты по-разному для каждого Naboo boosted.
- Возможность загрузки рецептов с портала Nabook по странам.
- Возможность запустить обновление программного обеспечения автоматически и одновременно для нескольких устройств.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

- Дисплей, настраиваемый в зависимости от потребностей оператора и выводющий на первый план самые часто используемые рецепты
- Быстрое начало автоматических программ приготовления (ICS) "One Touch"
- 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".
- Ускоренный предварительный нагрев. Возможность предварительного нагрева рабочей камеры до 320 °C для сокращения времени приготовления до 10 % в случае полной загрузки.
- Отображение в режиме реального времени графика ХАССП при приготовлении ICS.
- Функция Cool Down для быстрого охлаждения рабочей камеры с помощью вентилятора.
- Автоматический перезапуск приготовления в случае отключения электроэнергии.
- Быстрое охлаждение с впрыском воды, при необходимости, в рабочую камеру.
- Ручной увлажнитель.
- Пользовательский интерфейс с возможностью выбора до 29 языков.
- В Naboo доступно 227 рецептов, а на портале Nabook вы можете найти сотни других рецептов, количество которых постоянно увеличивается. Каждый рецепт был протестирован, чтобы гарантировать оптимальный результат.
- Naboo coach. Виртуальный помощник, который дает советы по приготовлению пищи, наиболее подходящему циклу мойки и предупреждает о необходимости технического обслуживания.

СИСТЕМЫ КОНТРОЛЯ

- Автореверс (автоматическая инверсия направления вращения крыльчатки) для идеальной равномерности приготовления.
- Параллельный контроль температуры в камере и в центре продукта, система DELTA T.
- 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 прерывистости вентиляции.
- Контроль температуры в середине продукта термощупом с 4 точками считывания.
- Фиксированный многоточечный щуп, Ø 3 мм.
- Соединитель за пределами рабочей камеры для быстрого подключения термощупов. (ОПЦИЯ)
- Возможность подключения USB для скачивания данных ХАССП, обновления программного обеспечения и скачивания / загрузки рецептов приготовления
- Блокировка профиля пользователя (специальная функция для ресторана быстрого обслуживания - QSR).
- Возможность устанавливать систему энерго оптимизации SN (опционально)
- Сервисная программа.
- Светодиодное освещение варочной камеры с низким энергопотреблением.

- IES (Intelligent Energy System) - в зависимости от количества и типа продукта печь оптимизирует и контролирует подачу энергии, поддерживает правильную температуру готовки с устранением колебаний.
- EcoVapor - С этой системой становится возможным значительно снизить потребление энергии и воды благодаря автоматическому контролю насыщения паром рабочей камеры
- TurboVapor - Система TurboVapor автоматически подает идеальное количество пара для приготовления «сложных» продуктов, таких как яичная паста или спаржа, репа и мангольд, известные наличием большого количества волокон (для моделей с парогенератором).
- Energy Monitor - Мониторинг потребления энергии, газа, воды и моющих средств.

КОНСТРУКЦИЯ

- Устройство полностью изготовлено из стали AISI 304.
- Рабочая камера из штампованной нержавеющей стали 18/10 AISI 304, толщиной 1 мм, с полностью закругленными краями большого радиуса для оптимального потока воздуха и облегчения очистки.
- Абсолютно гладкая штампованная рабочая камера без швов и соединений.
- Дверь с двойным закаленным стеклом, с вентиляцией, с воздушной прослойкой и внутренним теплоотражающим стеклом для защиты оператора от жара и большей эффективности.
- Распашивающееся внутреннее стекло для простоты очистки и обслуживания.
- Открывающаяся защитная решетка вентилятора для очистки секции вентилятора.
- Нижний боковой цоколь с магнитным креплением для легкой очистки и обслуживания.
- Long Life Component LLC - Использование новых компонентов с длительным сроком службы.
- Long Life Gasket - Автоматическая электромагнитная система блокировки и разблокировки тележки, чтобы обеспечить уплотнение стопорной прокладки (опционально) - Патент производится.

Работа от электросети

- Система нагрева рабочей камеры с помощью защищенных электрических нагревателей из нержавеющей стали INCOLOY 800.

Работа на газе

- Автоматический розжиг горелки с помощью высокочастотного электронного разрядного генератора.
- Высокоэффективная система нагрева рабочей камеры с непрямой подачей газа, с горелками с предварительным смешиванием с регулируемым пламенем и продувкой воздухом.

ПРЯМАЯ ПОДАЧА ПАРА

- Система прямой подачи пара в рабочую камеру за счет впрыска воды непосредственно на вентилятор и распыления на нагревательных элементах. Преимущество: мгновенное наличие пара в рабочей камере. Экономия воды и моющих средств для нормального обслуживания парогенератора.

НЕПРЯМАЯ ПОДАЧА ПАРА

- Новый высокопроизводительный парогенератор из нержавеющей стали AISI 304 с высокой степенью теплоизоляции (электрические модели).
- Система нагрева парогенератора с помощью защищенных электрических нагревателей из нержавеющей стали INCOLOY 800.
- Новый парогенератор из нержавеющей стали AISI 316 с высокой степенью теплоизоляции (для газовых моделей).
- Автоматический подогрев воды в парогенераторе.
- Автоматический ежедневный слив и промывка парогенератора при температуре воды ниже 60°C.
- Система против накипи CALOUT в стандартной комплектации предотвращает образование и накопление накипи в парогенераторе.

ПРЕДОХРАНИТЕЛЬНЫЕ УСТРОЙСТВА

- Датчик открытия/закрытия дверцы с электронным управлением.
- Электронная система, сигнализирующая о недостатке воды.
- Самодиагностика с интеллектуальным отображением неисправностей.
- Электронное устройство контроля горения пламени, которое прерывает подачу газа в случае случайного гашения пламени горелок.
- Предохранительное реле для сигнализации отсутствия газа.
- Наружная температура на дверном фасаде не более 65 °C.
- Соответствует национальным и международным стандартам безопасности эксплуатации в случае использования без непосредственного контроля со стороны оператора.
- Максимальная высота полки последнего противня 160 см. (Для настольных моделей с использованием специальной опоры).
- В случае отключения электричества во время мойки гигиеничность всегда гарантирована, поскольку цикл мойки запускается автоматически.

ОЧИСТКА И УХОД

- VCS - Vapor Cleaning System. Новая автоматическая система мойки с испарением моющего средства в рабочей камере. Это позволяет значительно снизить расход моющего средства, до 30 %.
- Система с автоматическим дозированием против накипи CALOUT предотвращает образование и накопление накипи в парогенераторе.
- WMS - Wash Management System. Система, позволяющая планировать программы мойки в зависимости от использования комбинированного устройства.
- EMA - Easy Maintenance Access. Легкий доступ для обслуживания прибора снизу, спереди и с правой стороны.
- 7 автоматических программ мойки, без необходимости присутствия оператора после запуска: Ручная - Промывка - Быстрая - Мягкая - Средняя ЭКО - Интенсивная ЭКО - Гриль.
- Сверхбыстрая мойка FAST продолжительностью 10 минут. Минимальные перерывы в рабочих циклах и всегда оптимальная очистка.
- Легкая наружная очистка благодаря идеально гладким поверхностям из нержавеющей стали и стекла и классу защиты от водяных струй IPX5.

УСТАНОВКА И УСЛОВИЯ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

- 100 % перерабатываемая упаковка.
- LCP - Life cycle perspective: потребление CO2 - 380 кг экв. CO2/год.*
- * Расчет производился с использованием мод. NAE101BS, предполагая типичное использование в ресторане в течение 8 часов в день, 3,5 дня в неделю, 48 недель в году.
- Процент утилизации продукта: 90 %.
- Сертификаты: Качества ISO 9001 / Безопасности ISO 45001 / Экологичности ISO 14001.
- Работа без добавления смягчителя воды и удаления накипи (модель с парогенератором).

Дополнительную информацию можно найти в технических паспортах отдельных моделей.



Комбинированные устройства для предприятий общественного питания и крупного бизнеса.



061



101



062



102

Модели с прямой подачей пара - Стандартная конфигурация

Модели	Питание	Объем камеры GN 1/1 GN (530x325 мм) 2/1 GN (530x650 мм)	Расстояние между направляющими (мм)	Количество блюд	Электрическая мощность (кВт)	Номинальная газовая тепловая мощность (кВт / ккал)	Электрическое (А)	Габаритные размеры (Д x Г x В мм)	Напряжение питания * (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

Модели с бойлером - Опциональная конфигурация. Заказывается при покупке.

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

* информация о других значениях напряжения и частоты предоставляется по запросу



161



201



202

Модели с прямой подачей пара - Стандартная конфигурация

Модели	Питание	Объем камеры GN 2/3 GN (352x325 мм) 1/1 GN (530x325 мм)	Расстояние между направляющими (мм)	Количество блюд	Электрическая мощность (кВт)	Номинальная газовая тепловая мощность (кВт / ккал)	Электрическое (А)	Габаритные размеры (Д x Г x В мм)	Напряжение питания * (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

Модели с бойлером - Опциональная конфигурация. Заказывается при покупке.

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

Модели с нижней печью, оснащенной бойлером - Опциональная конфигурация. Заказывается при покупке.

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

* информация о других значениях напряжения и частоты предоставляется по запросу

* МОД. 161

Универсальность в одном устройстве, с двумя отдельными панелями управления и двумя рабочими камерами, емкость 6 GN 1/1 + 10 GN 1/1

Линейка

Комбинированные устройства для предприятий по изготовлению кондитерских и хлебобулочных изделий.



054



084



134



154

Партнер на кухне, который упрощает ваш бизнес.

Aroma Naboo – это не просто комбинированное устройство, каким бы сложным оно ни было.

Компания LAINOX объединила усилия команды квалифицированных профессионалов и технологии последнего поколения, чтобы стать вашим партнером на кухне и помощником в вашем бизнесе.

И в конечном итоге вносит свой вклад в ваше спокойствие и качество жизни.

Модели с прямой подачей пара - Стандартная конфигурация

Модели	Питание	Объем камеры EN (мм)	Расстояние между направляющими (мм)	Электрическая мощность (кВт)	Номинальная газовая тепловая мощность (кВт / ккал)	Электрическое (А)	Габаритные размеры (Д x Г x В мм)	Напряжение питания * (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

* информация о других значениях напряжения и частоты предоставляется по запросу

* МОД. 134

Универсальность в одном устройстве, с двумя отдельными панелями управления и двумя рабочими камерами, емкость 5 x (600x400) + 8 x (600x400)

Линейка

Компактные комбинированные устройства для небольших, средних предприятий общественного питания и дома.

Элегантный и компактный дизайн, идеально подходит для небольших кухонь, а также и для «открытых» кухонь, предлагается в 4 моделях с разными размерами и вместимостью противней. Простые и интуитивные команды благодаря емкостному цветному ЖК-дисплею на 7 дюймов высокого разрешения с сенсорным управлением.



Naboo@home

Теперь у вас есть возможность приобрести профессиональный пароконвектомат для вашей домашней кухни. Простой и практичный, специально разработанный для установки в стандартный кухонный модуль размером 60 см. Кроме того, благодаря подключению к сети Wi-Fi вы сможете иметь доступ к portalу Naboo.cloud, где сотни рецептов со всего мира могут стать для вас источником вдохновения.

Идеальные значения напряжения и мощности для бытового использования

Модели	Питание	Объем камеры GN 2/3 GN (352x325 мм)	Расстояние между направляющими (мм)	Электрическая мощность (кВт)	Напряжение питания * (V)
COEN026R		6x2/3	60	2,75	1N AC 230V - 50 Hz
COEN026R		6x2/3	60	3,70	1N AC 230V - 50 Hz

Модели с прямой подачей пара - Стандартная конфигурация

Модели	Питание	Объем камеры GN 2/3 GN (352x325 мм) 1/1 GN (530x325 мм)	Расстояние между направляющими (мм)	Количество блюд	Электрическая мощность (кВт)	Номинальная газовая тепловая мощность (кВт / ккал)	Электрическое (A)	Габаритные размеры (Д x Г x В мм)	Напряжение питания * (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

Модель с парогенератором - Стандартная конфигурация

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

* информация о других значениях напряжения и частоты предоставляется по запросу

РЕШЕНИЯ ДЛЯ ЛЮБЫХ ЗАДАЧ

Компания Lainox предлагает практичные и функциональные конфигурации для различных моделей Naboo boosted, работающих в разнообразных секторах, как для настольных, так и для напольных моделей.



ПРАКТИЧНОСТЬ

Стойки основания из нержавеющей стали с нижней полкой. Доступны два варианта высоты: 670 мм или 950 мм для печей с вытяжкой. (Конфигурация также рекомендуется с мод. 061). На нижней полке можно разместить шкаф для хранения вещей.
Мод. MCR031E 3 x 1/1 GN
Мод. MCR051E 5 x 1/1 GN
Мод. KMC052E 5 x 2/1 GN или 10 x 1/1 GN.



ФУНКЦИОНАЛЬНОСТЬ

Стойки основания полностью из нержавеющей стали, закрыты с двух сторон, с верхней и нижней полкой и формованными перегородками для установки подносов. Доступны в двух вариантах высоты и емкости. Высота 670 мм и 950 мм с межосевым расстоянием 55 мм для противней 1/1 GN или 2/1 GN. Для моделей Aroma Naboo boosted: размер противней Euronorm 600 x 400 и межосевое расстояние 74 или 80 мм.



ОЧИСТКА

Для тех, кто хочет, чтобы все было в порядке и с максимальным соблюдением норм ХАССП, можно заказать конфигурацию со стойкой полностью из нержавеющей стали, закрытой со всех сторон дверцами. Оснащена формованными перегородками для установки подносов с межосевым расстоянием 55 мм. Доступна в двух вариантах высоты: 670 мм или 950 мм, с противнями 1/1 GN и 2/1 GN.



СОПРЯЖЕНИЕ

Если из-за ограниченного пространства необходимо совмещать Naboo boosted или Aroma Naboo boosted и устройство шокового охлаждения/заморозки, для моделей 061/054/062 доступна подставка для установки устройства.



РАССТОЙКА

Для расстойки кондитерских и хлебобулочных изделий предлагается шкаф со стеклянными дверцами, который устанавливается под печью мод. BLV084 с цифровым управлением температурой, временем и процентным содержанием влажности.



ВЕРТИКАЛЬНАЯ УСТАНОВКА

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 устройств одно на другое:

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



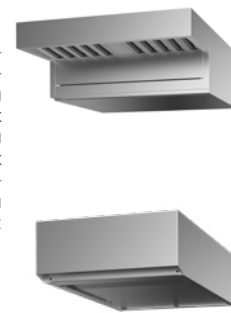
NABOO @ HOME

Практичное и инновационное решение для встраивания двух моделей серии Compact Naboo 026 и 061 в любом помещении, в том числе в жилом. Комплект оснащен встраиваемой рамой и вытяжкой с воздушным конденсатором. Модель 026 можно устанавливать также на стандартных модулях размером 60 см бытовых кухонь.



MULTIGRILL

Мультигриль для всегда идеального приготовления. Широкий выбор эксклюзивных принадлежностей Lainox, подходящих для любого типа приготовления. Доступны в различных размерах:
1/2 GN - 2/3 GN
1/1 GN - 2/1 GN
Euronorm 600 x 400



ВЫТЯЖКИ

Для решения проблем, связанных с парами, образующимися во время приготовления, при открытой установке в супермаркетах/кулинарии/кондитерских, Naboo boosted и Aroma могут быть оснащены вытяжкой полностью из нержавеющей стали Aisi 304 со съемными лабиринтными фильтрами, которые можно мыть в посудомоечной машине. Всасывание с регулируемой вентиляцией и электронное управление с воздушным устройством охлаждения конденсата. Доступны две версии: стандартная и **ПЛОСКАЯ** для тех, у кого ограничено пространство перед печью.

РЕШЕНИЯ ДЛЯ СУПЕРМАРКЕТОВ, КУЛИНАРИИ, ЗАКУСОЧНЫХ



POLLOGRILL (1) & POLLOGRILL PROFESSIONAL (2)

Практичное приложение для управления приготовлением кур на вертеле.

Идеален для супермаркетов, гастрономии, мясных отделов.

Преимущества использования:

- Практичная система сбора и утилизации жиров от приготовления.

- Отсутствие потерь времени на очистку, благодаря наличию программы мойки GRILL, которая помогает всегда содержать рабочую камеру в чистоте.

(1) Устанавливается после приобретения

(2) Заказывается при покупке

Мод. Печь	PS1108		PS1106	
	8 шт.	8 шт.	6 шт.	6 шт.
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

РЕШЕНИЯ ДЛЯ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ И БОЛЬШОГО БИЗНЕСА



ВСЕГДА ОТЛИЧНЫЙ РАЗОГРЕВ И ОБРАБОТКА С СИСТЕМОЙ LAINOX

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. Печь	Модель комплекта	Объем блюд Ø 310 mm
061	ВКQ061	20
101	ВКQ101	30
062	ВКQ062	32
102	ВКQ102	49
161	ВКQ161	20+30
201	ВКQ201	60
202	ВКQ202	100

Вам хотелось бы
попробовать
устройство

Naboo
boosted

у себя на кухне?



Просто свяжитесь с нами



+39 0438 9110

lainox@lainox.com



LAINOX WORLDWIDE

ЕВРОПА

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
balcans@lainox.com

АМЕРИКА И ОКЕАНИЯ

CANADA
canada@lainox.com

USA
usa@lainox.com

LATAM
latam@lainox.com

AUSTRALIA
australia@lainox.com

NEW ZEALAND
newzealand@lainox.com

com

АЗИЯ И АФРИКА

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