

NABOO

STRESSLESS KITCHEN

RU

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.

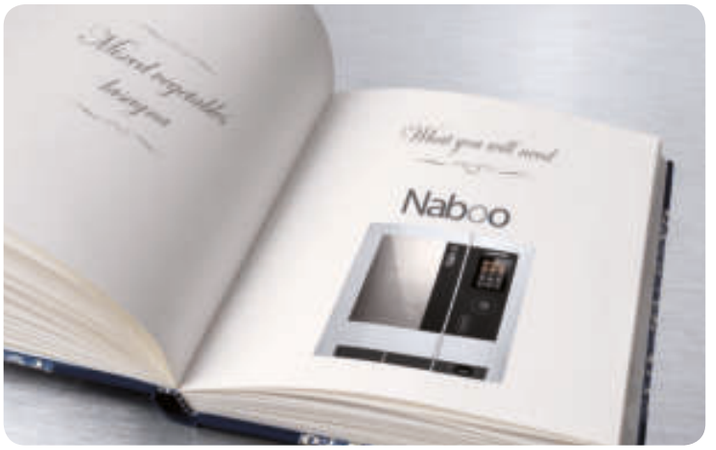




НОВАЯ ЭРА
НА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ КУХНЕ.

Абсолютно уникальной особенностью Naboo, отличающей его от других пароконвектоматов, является технология Cloud. Внутри Cloud вы найдете все содержимое, необходимое для получения идеального блюда, так как мы разместили в облаке наше ноу хау, а именно: рецепты, процессы и системы приготовления, программы готовки и способы презентации каждого конкретного блюда. Naboo предоставляет, советует и настраивает все те параметры, которые необходимы для получения идеальных результатов приготовления, всегда постоянных во времени.

- СОЕДИНЕНИЕ WI FI ИЛИ ЧЕРЕЗ ПЛАТУ ETHERNET
- ДОСТУП К CLOUD ЧЕРЕЗ РЕГИСТРАЦИЮ
- ВСЕ СОДЕРЖИМОЕ ДОСТУПНО ВСЕГДА
- 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 в системе Cloud вместе с уже установленными по умолчанию в Naboo.

Кроме того, Cloud советует вам какие блюда или рецепты лучше готовить одновременно, чтобы максимально оптимизировать ваше время.

Книги вам 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. Cloud является чем-то вроде постоянной образовательной и информационной системы, благодаря которой появляется возможность всегда узнавать что-то новое, быть в курсе последних новостей, всегда предлагать что-то новое вашим клиентам, расширять ваше меню: другими словами, постоянно повышать ваш профессионализм.

Система постоянно подключена к интернету, поэтому вы всегда сможете получить всю необходимую вам информацию в режиме реального 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.



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.

Интерфейс Naboo – это как большой дисплей вашего мобильного телефона и планшетного компьютера со схожими функциональными возможностями: листайте меню, перемещайте иконки, открывайте файлы, создавайте новые страницы или папки с новым содержанием, ищите в Cloud информацию и добавляйте ее к информации, уже находящейся в вашем Naboo. Все это с максимальной свободой, креативностью и функциональностью.

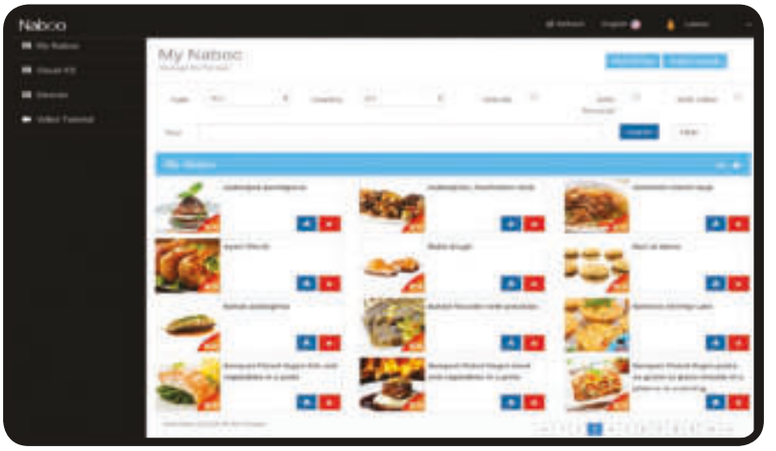
ВСЕ РЕЦЕПТЫ В ОДНО КАСАНИЕ.
Рецепты со всего мира всегда доступны и обновляются благодаря системе Cloud Lainox.

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.



ПОРТАЛ ШЕФ
ВСЕ К ВАШИМ УСЛУГАМ.

Благодаря Cloud Lainox в вашем распоряжении имеется портал Chef , где можно сохранить персональные рецепты и управлять ими, экспериментировать с новыми рецептами в облаке, синхронизировать все ваши УСТРОЙСТВА и управлять ими, скачать данные ХАССП и просматривать видеоролики с рецептами и обучающие ролики.

MY NABOO ВСЕ ПЕРСОНАЛЬНЫЕ РЕЦЕПТЫ

ICS СОТНИ РЕЦЕПТОВ СО ВСЕГО МИРА

СИНХРОНИЗАЦИЯ НЕСКОЛЬКИХ УСТРОЙСТВ И УПРАВЛЕНИЕ ИМИ

ВИДЕОРЕЦЕПТЫ И ОБУЧАЮЩИЕ ВИДЕО



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 10-ти дюймовый дисплей (LCD-TFT) высокого разрешения, с возможностью выбора функций “touch screen”.
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

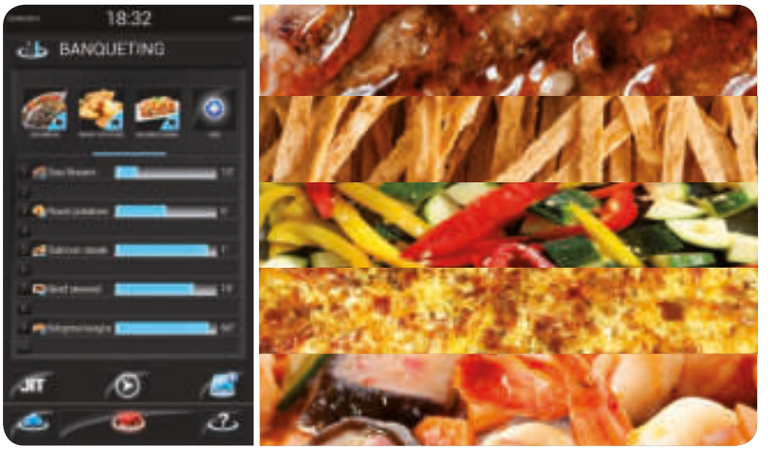
Naboo в полностью автономном режиме выбирает способ приготовления (смешанный пар + горячий воздух, пар или только конвекция), непрерывно проверяет и регулирует температуру приготовления, считывает и постоянно поддерживает нужный процент влажности благодаря системе Autoclima. В независимости от способа 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.



МНОГОУРОВНЕВОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Преимущества:
- Оптимизация потребления благодаря единой загрузке
- Автоматическое управление качеством, всегда постоянный и идеальный результат и никаких ошибок
- Оптимизация пространства, управления и организационных процессов
- Меньшее время и стоимость (см. операции по мойке)
- Уменьшение количества оборудования, предназначенного для выполнения какой-то одной функции (гриль, фритюрница, сковорода...)



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.
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.



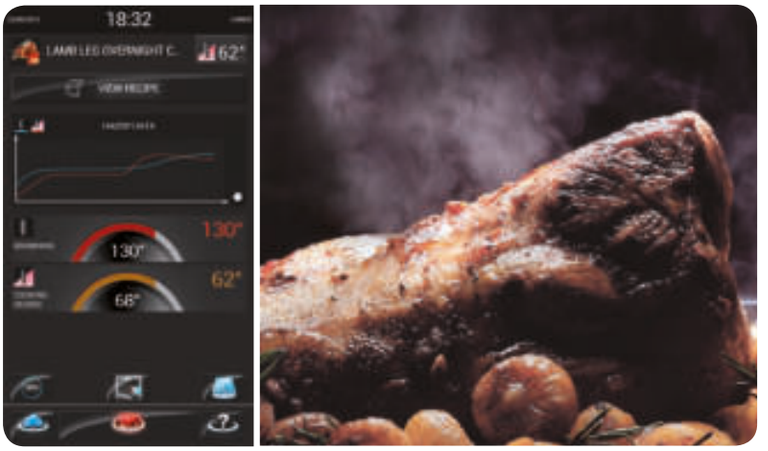
КОПЧЕНИЕ

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.



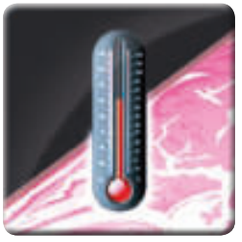
COTTURA NOTTURNA

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 работы пароковектомата 24ч /24ч / Готовка в режиме, который снижает потери веса продукта и повышает его качество / Уменьшается потребление.





ТЕМПЕРАТУРНЫЙ ЩУП ДЛЯ ЛЮБОГО СЛУЧАЯ

Стандартный многоточечный температурный щуп обеспечит всегда идеальную готовку в сердце продукта.



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.



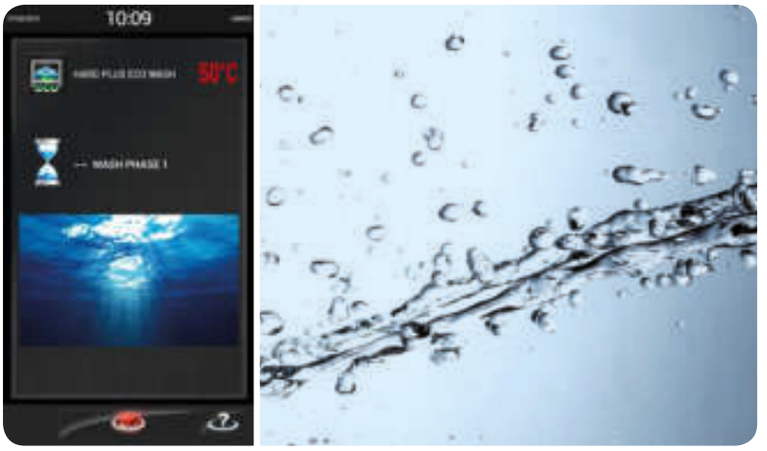
СИСТЕМЫ ВЫТЯЖКИ

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 СИСТЕМУ ОЧИСТКИ, МАКСИМАЛЬНО СООТВЕТСТВУЮЩУЮ ВАШИМ ПОТРЕБНОСТЯМ

Naboo позволяет выбрать максимально соответствующую вашим потребностям систему очистки. Система может быть укомплектована новой функцией автоматической очистки LCS, предусматривающей использование жидкого моющего средства, поставляемого в картридже, на 100% подходящем для вторичного использования и вставленном в соответствующий блок, либо в систему SCS с твердым моющим средством, поставляемым в удобных банках.
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



SCS - Solid Clean System





НОВЫЕ КАРТРИДЖИ ЖИДКОГО МОЮЩЕГО СРЕДСТВА, НА 100% ПОДХОДЯЩИЕ ДЛЯ ВТОРИЧНОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Моющее средство COMBICLEAN с новой формулой и превосходными гигиеническими характеристиками поставляется в виде удобного картриджа, на 100% подходящего для вторичного использования. Вам больше не придется тратить свое время на его загрузку в машину.
В качестве альтернативы к картриджу прилагается инновационное твердое моющее средство SOLID CLEAN (по запросу).
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 повреждений, возникших в результате накопления известкового налета
• Всегда чистый пар, подающийся в большом количестве
• Максимальная энергоэффективность и, следовательно, минимальное потребление электроэнергии
• Повышение производительности с течением времени
• Увеличение срока использования парогенератора
• Снижение затрат на содержание.
В качестве альтернативы картриджу в наличии имеется твердое средство для удаления накипи SOLID CAL (по запросу).



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


201


202

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)
NAEB071		7x1/1	70	50/120	10,5	-/-	875 x 825 x 820	3N AC 400V - 50 Hz
NAGB071		7x1/1	70	50/120	0,5	15/12.900	875 x 825 x 820	AC 230V - 50 Hz
NAEB101		10x1/1	70	80/150	16	-/-	930 x 825 x 1040	3N AC 400V - 50 Hz
NAGB101		10x1/1	70	80/150	1	28/24.080	930 x 825 x 1040	AC 230V - 50 Hz
NAEB072		7x2/1 - 14x1/1	70	70/180	19	-/-	1170 x 895 x 820	3N AC 400V - 50 Hz
NAGB072		7x2/1 - 14x1/1	70	70/180	1	30/25.800	1170 x 895 x 820	AC 230V - 50 Hz
NAEB102		10x2/1 - 20x1/1	70	150/300	31	-/-	1170 x 895 x 1040	3N AC 400V - 50 Hz
NAGB102		10x2/1 - 20x1/1	70	150/300	1	40/34.400	1170 x 895 x 1040	AC 230V - 50 Hz
NAEB201		20x1/1	63	150/300	31,8	-/-	960 x 825 x 1810	3N AC 400V - 50 Hz
NAGB201		20x1/1	63	150/300	1,8	48/41.280	960 x 825 x 1810	AC 230V - 50 Hz
NAEB202		20x2/1 - 40x1/1	63	300/500	61,8	-/-	1290 x 895 x 1810	3N AC 400V - 50 Hz
NAGB202		20x2/1 - 40x1/1	63	300/500	1,8	80/68.800	1290 x 895 x 1810	AC 230V - 50 Hz

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)
NAEV071		7x1/1	70	50/120	10,5	-/-	875 x 825 x 820	3N AC 400V - 50 Hz
NAGV071		7x1/1	70	50/120	0,5	12/10.230	875 x 825 x 820	AC 230V - 50 Hz
NAEV101		10x1/1	70	80/150	16	-/-	930 x 825 x 1040	3N AC 400V - 50 Hz
NAGV101		10x1/1	70	80/150	1	18/15.480	930 x 825 x 1040	AC 230V - 50 Hz
NAEV072		7x2/1 - 14x1/1	70	70/180	19	-/-	1170 x 895 x 820	3N AC 400V - 50 Hz
NAGV072		7x2/1 - 14x1/1	70	70/180	1	20/17.200	1170 x 895 x 820	AC 230V - 50 Hz
NAEV102		10x2/1 - 20x1/1	70	150/300	31	-/-	1170 x 895 x 1040	3N AC 400V - 50 Hz
NAGV102		10x2/1 - 20x1/1	70	150/300	1	27/23.220	1170 x 895 x 1040	AC 230V - 50 Hz
NAEV201		20x1/1	63	150/300	31,8	-/-	960 x 825 x 1810	3N AC 400V - 50 Hz
NAGV201		20x1/1	63	150/300	1,8	36/30.960	960 x 825 x 1810	AC 230V - 50 Hz
NAEV202		20x2/1 - 40x1/1	63	300/500	61,8	-/-	1290 x 895 x 1810	3N AC 400V - 50 Hz
NAGV202		20x2/1 - 40x1/1	63	300/500	1,8	54/46.440	1290 x 895 x 1810	AC 230V - 50 Hz

NABOO

ХАРАКТЕРИСТИКИ

РЕЖИМЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- ICS (Interactive Cooking System) автоматическая система приготовления с Итальянскими, Французскими, Международными, Испанскими, Русскими, Азиатскими и Немецкими рецептами, с их историей, ингредиентами, процессом приготовления, автоматической программой и презентацией блюда.
- Ручное приготовление в 3-х различных режимах: Конвекция от 30°C до 300°C, Пар от 30°C до 130°C, Смешанный режим Конвекция + Пар от 30°C до 300°C
- 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.
- Autoclima® – автоматическая система по измерению и управлению процентом влажности внутри рабочей камеры.
- Fast-Dry® – система быстрого удаления влажности из рабочей камеры.

ФУНКЦИОНИРОВАНИЕ

- 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
- 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 10-ти дюймовый (LCD – TFT) дисплей высокого разрешения с функцией "Touch Screen"
- 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 HACCP при приготовлении ICS

ОЧИЩЕНИЕ 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 моющее средство COMBICLEAN и средство для удаления накипи CALFREE в картридже, на 100% подходящем для вторичного использования, в качестве альтернативы моющему средству SOLID CLEAN и твердому средству для удаления накипи SOLID CAL.
- 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 сердце продукта, система DELTA T
- Автоматически регулируемая конденсация 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 сердце продукта с помощью многоточечного температурного щупа с 4 точками контроля
- Внешнее подключение температурного щупа с возможностью быстрого подключения щупа-иглы для приготовления в вакуумной упаковке или для продуктов маленького размера
- Возможность подключения USB для скачивания данных HACCP, обновления программного обеспечения и скачивания / загрузки программ приготовления
- Защита от воды IPX5
- Возможность устанавливать систему энерго оптимизации SN (опционально)
- Программа SERVICE 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 пароуонвектомат 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: Благодаря новой системе регулирования горелки и высокоэффективному теплообменнику значительно уменьшаются теплопотери и вредные выбросы.

КОНСТРУКТИВНЫЕ ОСОБЕННОСТИ

- 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
- Дверь открывается поворотом ручки как вправо, так и влево
- 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



Для тех, кто желает, чтобы везде был порядок и относится с большим уважением к нормативам HACCP, возможно практичное решение, когда в подставку с одной стороны будет встроен нейтральный закрытый шкаф из нержавеющей стали с направляющими для противней, а с другой стороны закрытый нейтральный шкаф для хранения моющего средства.







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
вместимость 7+7 Противни 1/1 GN

Naboo 071+101
вместимость 7+10 Противни 1/1 GN

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

NABOO

УДОВЛЕТВОРЕНИЕ ЛЮБЫХ ПОТРЕБНОСТЕЙ



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 - 120 °C



POLLOGRILL

Качество приготовления и идеальная хрустящая корочка для кулинарий и грилей. Со специальным набором Pollogrill становится легко и экономично готовить курицу-гриль в больших количествах.



MULTIGRILL

Эксклюзивные аксессуары для идеального приготовления специфических блюд.



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.



Используя систему LAINOX JUST DUET и применяя технологию Cook & Chill (изготовление полуфабрикатов), можно приготовить блюда заранее, даже за 1 день до их подачи.

IВсего за несколько десятков минут, в день сервиса вы сможете подать все заранее приготовленные блюда и при этом у вас будет:

- Идеальное качество даже при больших количествах
- Лучшая организация работы
- Больше времени для доготовки
- Быстрота сервиса и довольные клиенты

Мод. Device	Модель комплекта	Объем блюд Ø 310 мм
071	NKB071	20
101	NKB101	30
072	NKB072	32
102	NKB102	49
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

LA90032511 - RU - 10/2016 - 0000 - europrint.it - 00U0000

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.