

COMPACT BY NABOO

ТЕХНОЛОГИЯ И РАЗВИТИЕ

НА МИНИМАЛЬНОМ ПРОСТРАНСТВЕ.

RU

LAINOX®
DEVICE FOR COOKING



НАИБОЛЕЕ КОМПАКТНОЕ РЕШЕНИЕ ДЛЯ БОЛЬШОЙ КУЛИНАРИИ.

COMPACT BY NABOO — ЭТО КОНЦЕНТРАТ ТЕХНОЛОГИИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ.

Этот АППАРАТ раздвигает общепринятые рамки кулинарии.





НОВАЯ ЭРА
НА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ КУХНЕ.

Безусловно уникальной характеристикой, отличающей Compact by Naboo, является Cloud.
В системе Cloud находится все необходимое для готового блюда: рецепты, процесс, система приготовления, программа приготовления, описание каждого отдельного блюда.
Cloud Lainox предоставляет, подсказывает, настраивает все, что служит для достижения наивысших результатов качества и постоянства.

- 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 Compact by 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 Compact by Naboo.

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

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

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

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

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

ОПИСАНИЕ
Сервис для клиентов неполный без привлекательного и оригинального описания.

ОБНОВЛЕНИЕ
Постоянная связь с системой Cloud обеспечивает непрерывный процесс обновления.

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



COMPACT BY NABOO
ВСЕГДА ВСЕ ПОД РУКОЙ.

Интерфейс Compact by 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 Compact by Naboo. Все это с максимальной свободой, креативностью и функциональностью.

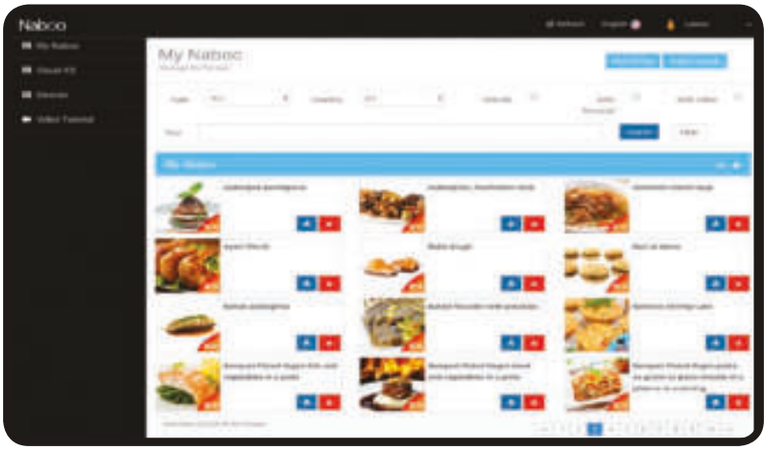
ВСЕ РЕЦЕПТЫ В ОДНО КАСАНИЕ.
Рецепты со всего мира всегда доступны и обновляются благодаря системе Cloud Lainox.

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
Compact by 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



COMPACT BY NABOO
ТЕХНОЛОГИЯ В САМОМ КОМПАКТНОМ ВИДЕ.

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

TOUCH SCREEN
Цветной 7-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.

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

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



АВТОМАТИЧЕСКОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ

ICS INTERACTIVE COOKING SYSTEM - ИНТЕРАКТИВНАЯ СИСТЕМА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

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

ECOSPEED DYNAMIC

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

GREEN FINE TUNING

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



МНОГОУРОВНЕВОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ

С Compact by Naboo у вас есть возможность телеуправляемо использовать по максимуму весь потенциал многоуровневого приготовления. В системе Cloud от Compact by Naboo уже существуют папки с группами программ для многоуровневого приготовления и получить доступ к этой системе очень просто.
Кроме того, вы сами можете создавать соответствующие папки и система сама будет вести и исправлять оператора, чтобы в конце вы загрузили вместе только те рецепты блюд, которые возможно готовить вместе.
Более того, многоуровневое приготовление само по себе является очень полезным и прибыльным.
С системой Многоуровневого приготовления возможно готовить одновременно разные продукты с различным временем приготовления и Compact by 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 Compact by Naboo последовательно сообщает нам о готовности очередного блюда на различных уровнях, то использование дополнительной функции JIT позволяет довести до готовности одновременно целый ряд блюд.

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



ПРИГ ОТОВЛЕНИЕ НА ПАРУ

Compact by 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

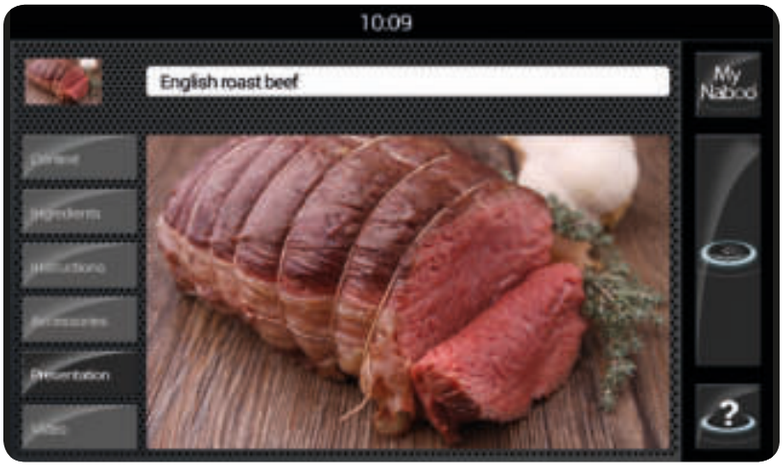
Инноватривная технология приготовления на пару при низких температурах
разнообразных блюд в специальных прозрачных баночках. У такого типа приготовления есть множество преимуществ и, в том числе, увеличение срока хранения продуктов.
Это также совершенно новый способ подачи и презентации блюд.

ECOVAPOR

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

TURBOVAPOR (Модели. CBEN061/CBES061)

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



ПРИГО ТОВЛЕНИЕ В СЕРДЦЕ

ПАРАМЕТРЫ HACCP ПРЯМО НА ДИСПЛЕЕ.

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

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



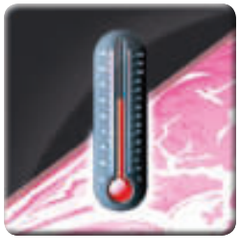
ХРУСТЯЩЕЕ И СУХОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ

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.



СОЧНОЕ И НЕЖНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ

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





ТЕМПЕРАТУРНЫЙ ЩУП ДЛЯ ЛЮБОГО СЛУЧАЯ

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



СИСТЕМЫ ВЫТЯЖКИ.

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

ИДЕАЛЬНО ПОДХОДЯТ ДЛЯ:

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

ПРЕИМУЩЕСТВА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

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





ПРОСТАЯ И ГЛУБОКАЯ ОЧИСТКА.

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

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



НОВЫЕ КАРТРИДЖИ ЖИДКОГО ЧИСТЯЩЕГО СРЕДСТВА 100% ВТОРИЧНО ПЕРЕРАБАТЫВАЕМОГО

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



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

COMPACT BY NABOO,
В ВЕЛИКОЛЕПНОМ ИСПОЛНЕНИИ.

МОДЕЛЬНЫЙ РЯД И ХАРАКТЕРИСТИКИ.

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



026



061



101



061

Сенсорный экран 7 дюймов.
Простые и интуитивные команды благодаря цветному сенсорному дисплею на 7 дюймов (LCD-TFT) высокого разрешения. Настройки в зависимости от потребностей, достаточно просто коснуться иконки нужного блюда, чтобы запустить процесс приготовления.



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

ИСПОЛНЕНИЕ С СЕНСОРНЫМ ЭКРАНОМ.

COMPACT BY NABOO

Модели с прямой подачей пара	Питание	Объем камеры GN 2/3 GN (352x325 мм) 1/1 GN (530x325 мм)	Расстояние между направляющими (mm)	Количество закладок	Электрическая мощность (кВт)	Номинальная газовая тепловая мощность (кВт / ккал)	Внешние размеры (L x P x H мм)	Напряжение питания (специальное напряжение и частота по запросу)
COEN026		6x2/3	60	20/50	5,25	-/-	510 x 625 x 880	3N AC 400V - 50 Hz
COEN061		6x1/1	60	30/80	7,75	-/-	510 x 800 x 880	3N AC 400V - 50 Hz
COEN101		10x1/1	60	80/150	15,5	-/-	510 x 800 x 1120	3N AC 400V - 50 Hz
CVEN061		6x1/1	60	30/80	8,25	-/-	875 x 650 x 705	3N AC 400V - 50 Hz
CVGN061		6x1/1	60	30/80	0,5	8,5/7.310	875 x 650 x 705	AC 230V - 50 Hz

Модели с бойлером	Питание	Объем камеры GN 1/1 GN (530x325 мм)	Расстояние между направляющими (mm)	Количество закладок	Электрическая мощность (кВт)	Номинальная газовая тепловая мощность (кВт / ккал)	Внешние размеры (L x P x H мм)	Напряжение питания (специальное напряжение и частота по запросу)
CBEN061		6x1/1	60	30/80	8,25	-/-	875 x 650 x 705	3N AC 400V - 50 Hz

РЕЖИМЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- ICS (Interactive Cooking System) автоматическая система приготовления для рецептов итальянской, французской, международной, испанской, русской, азиатской, немецкой кухни вместе с историей, ингредиентами, процессом, программой автоматического приготовления и описания блюда.
- Моментальный вывод в режиме ICS графика HACCP.
- Ручное приготовление с тремя режимами: конвекция от 30°C до 300°C, пар от 30°C до 130°C, комбинированный конвекция+пар от 30°C до 300°C.
- Программируемый режим - возможность программировать и запоминать процессы приготовления в автоматической последовательности (до 15 циклов), присваивать каждой программе название, фотографию и информацию о рецепте.
- Autoclima® автоматическая система замера и контроля процента влажности в варочной камере.
- Fast-Dry® система быстрого осушения варочной камеры.

ПРИНЦИП РАБОТЫ

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

ОЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ

- Самодиагностика функциональной проверки до начала эксплуатации прибора с описательным и звуковым сигналом о возможных неполадках.
- Система автоматической мойки LCS со встроенным картриджем с моющим средством и автоматическим дозированием.
- Серийная система предотвращения образования и накопления накипи в бойлере CALOUT со встроенным картриджем для средства от накипи и автоматическим дозированием для модели с парогенератором.
- Жидкое чистящее средство COMBICLEAN и средство от накипи CALFREE в картридже со 100% повторным использованием.
- Система ручной мойки с душем внешнего крепления (факультативно).

КОНТРОЛЬНЫЕ ПРИСПОСОБЛЕНИЯ

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

КОНСТРУКЦИЯ

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

COMPACT BY SAPIENS,
ЭКСПЕРТ НА ВАШЕЙ КУХНЕ.

МОДЕЛЬНЫЙ РЯД И ХАРАКТЕРИСТИКИ.

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



026



061



101



061

Ручное управление с электронным контролем.
Практичное устройство, которое позволяет запоминать программы приготовления и быстро вызывать уже заданные.



Отдельное пространство: многопрограммная клавиатура, многоточечный температурный щуп, разъем USB.
Compact by Sapiens имеет специальное пространство для размещения инструментов для увеличения функциональности, как, например, многопрограммной клавиатуры для выбора и немедленного запуска программы приготовления из памяти, многоточечного температурного щупа и разъема USB.

ИСПОЛНЕНИЕ С ЭЛЕКТРОННЫМ КОНТРОЛЕМ S.

COMPACT BY SAPIENS

Модели с прямой подачей пара	Питание	Объем камеры GN 2/3 GN (352x325 мм) 1/1 GN (530x325 мм)	Расстояние между направляющими (mm)	Количество закладок	Электрическая мощность (кВт)	Номинальная газовая тепловая мощность (кВт / ккал)	Внешние размеры (L x P x Hмм)	Напряжение питания (специальное напряжение и частота по запросу)
COES026		6x2/3	60	20/50	5,25	-/-	510 x 625 x 880	3N AC 400V - 50 Hz
COES061		6x1/1	60	30/80	7,75	-/-	510 x 800 x 880	3N AC 400V - 50 Hz
COES101		10x1/1	60	80/150	15,5	-/-	510 x 800 x 1120	3N AC 400V - 50 Hz
CVES061		6x1/1	60	30/80	8,25	-/-	875 x 650 x 705	3N AC 400V - 50 Hz
CVGS061		6x1/1	60	30/80	0,5	8,5/7.310	875 x 650 x 705	AC 230V - 50 Hz

Модели с бойлером	Питание	Объем камеры GN 1/1 GN (530x325 мм)	Расстояние между направляющими (mm)	Количество закладок	Электрическая мощность (кВт)	Номинальная газовая тепловая мощность (кВт / ккал)	Внешние размеры (L x P x H мм)	Напряжение питания (специальное напряжение и частота по запросу)
CBES061		6x1/1	60	30/80	8,25	-/-	875 x 650 x 705	3N AC 400V - 50 Hz

РЕЖИМЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- Автоматический с более чем 90 проверенными программами приготовления в памяти, включая программы по разогреву на тарелке и противне.
- Программируется с возможностью сохранения в памяти 99 программ готовки в автоматической последовательности (до 4 циклов).
- Ручное приготовление с тремя режимами: конвекция от 30°C до 300°C, пар от 30°C до 130°C, комбинированный конвекция+пар от 30°C до 300°C.
- Ручной с возможностью работы с 4 циклами в автоматической последовательности для дифференциальных программ приготовления, функции: поддержания (2 режима) - управления отдушиной.
- Программы приготовления с контролем температуры в центре продукта (с многоточечным или игольчатым щупом) (факультативно).
- Autoclima® автоматическая система замера и контроля процента влажности в варочной камере.
- Fast-Dry® система быстрого осушения варочной камеры.
- Многопрограммная клавиатура для быстрого выбора программ "press and go" с девятью положениями.

ПРИНЦИП РАБОТЫ

- Буквенно-цифровые дисплеи высокой видимости.
- Кнопка для управления 4 циклами приготовления со светодиодным индикатором.
- Кнопка прямого доступа к программам приготовления в памяти и подлежащим сохранению.
- Рукоятки SCROLLER с функцией Scroll (прокрутка) и Push (нажатие) для подтверждения выбора.
- Ручной предварительный нагрев.

ОЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ

- Самодиагностика функциональной проверки до и в процессе эксплуатации прибора с описательным и звуковым сигналом о возможных неполадках.
- Система автоматической мойки LCS со встроенным картриджем с моющим средством и автоматическим дозированием.
- Серийная система предотвращения образования и накопления накипи в бойлере CALOUT со встроенным картриджем для средства от накипи и автоматическим дозированием для модели с парогенератором.
- Жидкое чистящее средство COMBICLEAN и средство от накипи CALFREE в картридже со 100% повторным использованием.
- Система ручной мойки с душем внешнего крепления (факультативно).

КОНТРОЛЬНЫЕ ПРИСПОСОБЛЕНИЯ

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

КОНСТРУКЦИЯ

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



JUST DUET *
ИДЕАЛЬНАЯ ГАРМОНИЯ.

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

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

* Для получения дополнительной информации обращайтесь к брошюре JUST DUET

ПРИСПОСОБЛЕНИЯ.

ДЛЯ ЛЮБЫХ НУЖД.



ОПОРА С ДЕРЖАТЕЛЯМИ ПРОТИВНЕЙ
MOD. COEN/COES



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



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

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



COEN
026+026



COEN
061+061

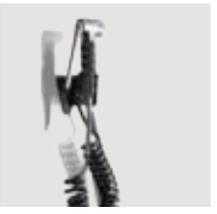


CV../CB..
061+061

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



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



ДУШ
Моечный душ в комплекте со штуцерами и фитингами.

Чтобы бесплатно попробовать
на вашей кухне, обращайтесь по
тел. +39 0438 9110 · lainox@lainox.it

LAINOX
DEVICE FOR COOKING

LAINOX ALI S.p.a.
Via Schiaparelli 15
Z.I. S. Giacomo di Veglia
31029 Vittorio Veneto (TV) · Italy

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

ISO 9001 ISO 14001

an Ali Group Company

The Spirit of Excellence

LA90018471 - 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.