

JUST DUET

...И ВАМ НИЧЕГО БОЛЬШЕ НЕ НУЖНО.

РЕСТОРАННЫЙ БИЗНЕС, ОРГАНИЗАЦИЯ БАНКЕТОВ, ОБЩЕПИТ.

RU

LAINOX®
DEVICE FOR COOKING



NABOO + NEO
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.



NABOO –
ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ.

ГОТОВИТЬ, ПОЗНАВАТЬ, СИНХРОНИЗИРОВАТЬ.

Пароконвектомат Naboo идеально подходит для приготовления блюд. А также для получения новых возможностей. И для синхронизации процессов.
Naboo воплощает в себе все технологии и интеллектуальный потенциал, которые на сегодняшний день крайне важны для тех, кто занимает кулинарией на профессиональном уровне.
Он прост в использовании, имеет интуитивный интерфейс и оснащен всеми необходимыми функциями.
Это устройство для приготовления блюд, которое вызывает желание открывать для себя новые кулинарные горизонты.

Cloud

Cloud – это душа Naboo. Это безграничное пространство, где все разделено по категориям для более оптимальной и оперативной работы.
В Cloud от Lainox есть абсолютно все необходимое, чтобы получить готовое блюдо:
от рецептов до системы подготовки, от программы приготовления до презентации каждого блюда
с фото и видеороликом, в котором шаг за шагом описано, как правильно приготовить блюдо по рецепту.

Рецепты

Ваши рецепты всегда упорядочены.
Для выбора желаемого типа приготовления вам достаточно лишь коснуться экрана Naboo.

Naboo и Neo

Naboo и Neo – эта два дополняющих друг друга устройства, одно работает лучше, когда установлено и другое.
Можно сказать, что Neo – это правая рука Naboo, его самый ценный союзник.
Так как Neo принимает активное участие в успехе каждого блюда, устраняя потери времени и задержки в обслуживании
благодаря отложенной подготовке и поддержанию нужной температуры блюд.



NEO –
ВАШЕ ПОЛЕЗНОЕ ПРОСТРАНСТВО.

ШОКОВОЕ ОХЛАЖДЕНИЕ, ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ БЛЮД, РАЗМОРАЖИВАНИЕ, РАССТОЙКА.

Neo – это активное пространство, это шкаф шокового охлаждения, который при необходимости превращается в шкаф для поддержания температуры блюд или инструмент для их приготовления.
Благодаря ему всегда в вашем распоряжении полуфабрикаты полуфабрикаты или готовые к употреблению продукты, свежие, как будто только что с прилавка. Устранение проблемы остатков, составление меню с использованием (быстро)замороженных полуфабрикатов собственного производства или просто свежий хлеб каждый день, приготовление которого необходимо лишь завершить.
Кроме того, Neo избавляет от опасности анизакид в сырой рыбе и полностью соответствует протоколу.

Шоковое охлаждение до +3°C

Шоковое охлаждение после приготовления в Naboo уменьшает потерю веса, увеличивает срок хранения пищи, сохраняя ее качество, оптимизирует этапы обработки продуктов.

Шоковая заморозка в минусовом температурном режиме до –18°C

Быстрая заморозка позволяет рационализировать работу с на несколько этапов, которые можно разделить по времени, разделяя этап обработки и этап подготовки блюда. Возможность значительной экономии за счет покупки продуктов, в период, когда они дешевле. Причем в большом количестве, однако без излишков, что позволит расширить меню без дополнительных расходов.
Таким образом обеспечивается более оперативное обслуживание, с последующим увеличением числа заказов и довольных клиентов.

Размораживание

Быстрое размораживание до требуемой температуры сокращает время ожидания завершения обработки, обеспечивает качество и сохранение полезных качеств как сырой, так и полуготовой или замороженной пищи.

Расстойка

Кондитерские и хлебобулочные изделия можно подготовить к финальному этапу приготовления.
Перед выпеканием, после завершения расстойки, можно остановить процесс и хранить эти изделия.
Огромное преимущество этого способа заключается в том, что продукты сразу же доступны для выпекания по мере надобности или в случае внезапной необходимости.

Медленное приготовление

Медленное приготовление при низкой температуре позволяет уменьшить потерю веса мяса, особенно кусков крупного размера, а также обеспечивает невероятную нежность готового блюда.
Для выполнения этого процесса можно использовать время простоя или ночное время, когда стоимость электроэнергии ниже.

Поддержание нужной температуры

Во время обслуживания гостей обычный шкаф шокового охлаждения, как правило, выключен, Neo же может легко превратится в тепловой шкаф поддержания температуры и вместе с Naboo обеспечить спокойное и бесперебойное обслуживание клиентов.

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.

COOK AND SERVE





ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Функции многоуровневого приготовления и функция Just in Time обеспечивают неизменно высокий уровень качества пищи.

ОБСЛУЖИВАНИЕ

COOK AND HOLD







ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Благодаря автоматическому режиму приготовления ICS, больше не нужно беспокоиться о том, чтобы задать время, температуру, влажность, ведь пароконвектомат Naboo принимает задачу и заботится обо всем сам.

ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ

Способность Neo поддерживать продукты в нужном состоянии при обслуживании гостей обеспечивает превосходное качество и высокий уровень услуг.

ОБСЛУЖИВАНИЕ

COOK AND CHILL









ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Используя преимущества приготовления в ночное время, Naboo позволяет прийти на кухню утром и получить готовые запеченные и жареные блюда и большие порции.

ШОКОВОЕ ОХЛАЖДЕНИЕ ХРАНЕНИЕ

Neo позволяет охлаждать или замораживать предварительно приготовленные продукты, чтобы использовать их в последующем только по мере необходимости.

ПОДОГРЕВ ДО ТРЕБУЕМОЙ ТЕМПЕРАТУРЫ

Доведение блюд до нужной температуры без потери качества.

ОБСЛУЖИВАНИЕ

РЕСТОРАН "А-ЛЯ КАРТ"



УЖИН НА СТО ГОСТЕЙ, ВСЕ ДОВОЛЬНЫ.

С Just Duet гораздо проще составить меню собственного ресторана и
и обеспечить гостям отличное обслуживание.
Naboo и Neo вместе достойно решают любые ситуации,
создавая идеальные условия для обслуживания на высочайшем уровне.

- 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

МЕНЮ "А-ЛЯ КАРТ"

подготовлено с помощью системы Cloud от Lainox

ЗАКУСКИ

ОВОЩИ ПОД МАРИНАДОМ В КИСЛО-СЛАДКОМ СОУСЕ В БАНКЕ

COOK AND CHILL

Используемый метод: Cook and Chill (приготовление и охлаждение).
Преимущества: лучше и дольше сохраняются качества блюда.
Используемое оборудование: NABOO для приготовления на пару при низких температурах в банках,
NEO для шокового охлаждения в плюсовом температурном режиме.

САЛАТ ИЗ ОСЬМИНОГА С ЦИТРУСОВЫМИ

COOK AND CHILL

Используемый метод: Cook and Chill (приготовление и охлаждение).
Преимущества: возможность отложенной подготовки, мгновенная доступность блюда, максимально высокое качество.
Используемое оборудование: NABOO для приготовления,
NEO для шокового охлаждения в плюсовом температурном режиме.

КОПЧЕНАЯ СВИНАЯ ШЕЙКА С МАСЛОМ ТИМЬЯНА

COOK AND CHILL

Используемый метод: Cook and Chill (приготовление и охлаждение).
Преимущества: уменьшение потери веса после приготовления. Ночное приготовление. Отложенная подготовка.
Используемое оборудование: NEO для приготовления и шокового охлаждения в плюсовом температурном режиме,
NABOO для подогрева до нужной температуры.

ПЕРВЫЕ БЛЮДА

ШПЕЦЛИ С МАСЛОМ И ЗЕЛЕНЫМ ЛУКОМ

COOK AND SERVE

Используемый метод: Cook and Serve (Приготовление и подача).
Преимущества: качество и скорость приготовления.
Используемое оборудование: многоуровневый режим NABOO для приготовления при высокой температуре в течение 4 минут.

ПАЭЛЬЯ С МОРЕПРОДУКТАМИ

COOK AND CHILL

Используемый метод: Cook and Chill (приготовление и охлаждение).
Преимущества: возможность приготовления значительного количества продукта с неизменным качеством и без постоянного контроля.
Используемое оборудование: NABOO для приготовления,
NEO для шокового охлаждения в плюсовом температурном режиме,
NABOO для подогрева блюд до нужной температуры для больших объемов.

КАННЕЛЛОНИ С ОВОЩАМИ, БЕКОНОМ И МИНДАЛЕМ

COOK AND HOLD

Используемый метод: Cook and Hold (приготовление и поддержание нужной температуры).
Преимущества: подготовка и предварительное приготовление. Быстрота обслуживания, так как все уже доведено до нужной температуры.
Используемое оборудование: NABOO для приготовления,
NEO для поддержания нужной температуры.

ВТОРЫЕ БЛЮДА

ДОРАДА НА ГРИЛЕ С МЯТНЫМ СОУСОМ

COOK AND SERVE

Используемый метод: Cook and Serve (Приготовление и подача).
Преимущества: нет необходимости контролировать процесс приготовления, специальный термощуп обеспечивает идеальную степень готовности блюда и соответствие правилам ХААСП.
Используемое оборудование: NABOO для гриля во многоуровневом режиме экспресс-приготовления.

ТРАДИЦИОННЫЕ БАКЛАЖАНЫ С ПАРМЕЗАНОМ

COOK AND CHILL

Используемый метод: Cook and Chill (приготовление и охлаждение).
Преимущества: отложенная подготовка, мгновенная доступность без лишних расходов
Используемое оборудование: NABOO для приготовления и подогрева блюд до нужной температуры, NEO для шокового охлаждения в плюсовом температурном режиме.

МАРТИНОВСКИЙ ГУСЬ

COOK AND CHILL

Используемый метод: Cook and Chill (приготовление и охлаждение).
Преимущества: тщательное приготовление с использованием многоточечного щупа,
более длительное и качественное хранение.
Используемое оборудование: NABOO для приготовления и подогрева блюд до нужной температуры, NEO для шокового охлаждения в плюсовом температурном режиме

БАНКЕТ



ВОЗМОЖНОСТЬ ОБСЛУЖИТЬ ЧЕТЫРЕСТА ГОСТЕЙ БЕЗ КАКИХ-ЛИБО ЖАЛОБ.

Своевременное обслуживание крайне важно для успешного проведения банкета.
Just Duet гарантирует, что все пройдет превосходно,
без простоев и без задержек подачи блюд.

- 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

МЕНЮ ДЛЯ БАНКЕТА

подготовлено с помощью системы Cloud от Lainox

ЗАКУСКИ

МУССЕ ИЗ БАКЛАЖАНОВ С ТОМАТНОЙ ПОДЛИВКОЙ

COOK AND CHILL

Используемый метод: Cook and Chill (приготовление и охлаждение).
Преимущества: отложенная подготовка, стабильное качество, немедленная доступность.
Используемое оборудование: NABOO для приготовления и подогрева блюд до нужной температуры, NEO для шокового охлаждения в плюсовом температурном режиме.

ФУА-ГРА СРЕДНЕЙ СТЕПЕНИ ГОТОВНОСТИ С КАРАМЕЛИЗИРОВАННЫМ ИНЖИРОМ

COOK AND CHILL

Используемый метод: Cook and Chill (приготовление и охлаждение).
Преимущества: подготовка заранее, сохранение хорошего качества продукта в течение более длительного времени.
Используемое оборудование: NABOO для приготовления и подогрева блюд до нужной температуры, NEO для шокового охлаждения в плюсовом температурном режиме.

ПЕРВЫЕ БЛЮДА

РАВИОЛИ С СЫРОМ ПРОВОЛА И ШПЕКОМ, НЕЖНЫМ КРЕМОМ ИЗ СЫРА РЕДЖАНО И СПАРЖИ

COOK AND SERVE

Используемый метод: Cook and Serve (Приготовление и подача).
Преимущества: никаких дополнительных операций, отличное качество даже при больших объемах.
Используемое оборудование: NABOO для прямого экспресс-приготовления при высокой температуре, в течение 8 минут.

КАРТОФЕЛЬНЫЕ НЬОККИ С МАСЛОМ, ШАЛФЕЕМ И ТЕРТЫМ КОПЧЕНЫМ СЫРОМ РИКОТТА

COOK AND SERVE

Используемый метод: Cook and Serve (Приготовление и подача).
Преимущества: никаких дополнительных операций, отличное качество даже при больших объемах.
Используемое оборудование: NABOO для приготовления в течение 10 минут.

ВТОРЫЕ БЛЮДА

ЗАПЕЧЕННАЯ СВИНАЯ ВЕТЧИНА С ЯБЛОЧНЫМ СОУСОМ

COOK AND CHILL

Используемый метод: Cook and Chill (приготовление и охлаждение).
Преимущества: медленное приготовление при низкой температуре с минимальной потерей веса. Приготовление во время простоя. Отличное качество с использованием многоточечного щупа.
Используемое оборудование: NEO для медленного приготовления и шокового охлаждения в плюсовом температурном режиме в ночное время, NABOO + система для банкетов (4 тележки + термочехол) для регенерации на тарелке 100 порций каждые 7 минут, возможность сразу обслужить 400 человек.

ГАРНИРЫ

ОВОЩНАЯ КАПОНАТА С БАЗИЛИКОМ

COOK AND HOLD

Используемый метод: Cook and Hold (приготовление и поддержание нужной температуры).
Преимущества: отличное качество даже при больших количествах продукта, сохранение цветовых и вкусовых характеристик блюда.
Используемое оборудование: NABOO для приготовления в течение 1 часа перед подачей, NEO для поддержания температуры блюда.

КАРТОФЕЛЬ ДОЛЬКАМИ С РОЗМАРИНОМ

COOK AND HOLD

Используемый метод: Cook and Hold (приготовление и поддержание нужной температуры).
Преимущества: сохранение хрустящей корочки, отсутствие дополнительных операций по время приготовления.
Используемое оборудование: NABOO для приготовления в течение 1 часа перед подачей, NEO для поддержания температуры блюда.

ДЕСЕРТЫ

МАНТУЙСКИЙ ПИРОГ "СБРИЗОЛОНА"

COOK AND SERVE

Используемый метод: Cook and Serve (Приготовление и подача).
Преимущества: превосходный результат приготовления без усилий.
Используемое оборудование: NABOO.

"ОПРОКИНУТЫЙ" КРЕМ С ФИСТАШКАМИ

COOK AND CHILL

Используемый метод: Cook and Chill (приготовление и охлаждение).
Преимущества: отложенная подготовка, более длительное хранение с сохранением отличного качества.
Используемое оборудование: NABOO для приготовления и подогрева блюд до нужной температуры, NEO для шокового охлаждения в плюсовом температурном режиме.

ОБЩЕПИТ



ДВЕСТИ ПРЕКРАСНЫХ ГОРЯЧИХ ПОРЦИЙ.
ДЛЯ ДВУХСОТ ДОВОЛЬНЫХ ДЕТЕЙ.

Обслуживание школьной столовой – это очень ответственное дело.
Just Duet и в этом случае – самое лучшее решение.
Потому что все готово, все горячее и подается вовремя и просто
даже неспециализированным персоналом.

- 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

МЕНЮ ДЛЯ ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ

подготовлено с помощью системы Cloud от Lainox

ПЕРВЫЕ БЛЮДА

ПАСТА С ТОМАТНЫМ СОУСОМ

COOK AND SERVE

Используемый метод: Cook and Serve (Приготовление и подача).
Преимущества: Приготовление больших объемов со стабильным качеством.
Используемое оборудование: NABOO для приготовления при высокой температуре.

РИС ПО-АНГЛИЙСКИ

COOK AND SERVE

Используемый метод: Cook and Serve (Приготовление и подача).
Преимущества: Превосходный и стабильный результат приготовления.
Используемое оборудование: NABOO для приготовления, NEO для шокового охлаждения в плюсовом температурном режиме.

ВТОРЫЕ БЛЮДА

КОТЛЕТА ПО-МИЛАНСКИ

COOK AND SERVE

Используемый метод: Cook and Serve (Приготовление и подача).
Преимущества: Никаких дополнительных операций при приготовлении, стабильное качество.
Используемое оборудование: NABOO для приготовления.

ЗАПЕЧЕННАЯ ГРУДКА ИНДЕЙКИ

COOK AND CHILL

Используемый метод: Cook and Chill (приготовление и охлаждение).
Преимущества: Уменьшение потери веса при приготовлении при низкой температуре и последующем шоковом охлаждении.
Используемое оборудование: NABOO для медленного приготовления и подогрева до нужной температуры, NEO для шокового охлаждения в плюсовом температурном режиме.

ГАРНИРЫ

МОРКОВЬ КРУЖОЧКАМИ

COOK AND CHILL

Используемый метод: Cook and Chill (приготовление и охлаждение).
Преимущества: Сохранение цвета, вкусовых качеств и хрустящести.
Используемое оборудование: NABOO для приготовления и подогрева блюд до нужной температуры, NEO для шокового охлаждения в плюсовом температурном режиме.

ЗАПЕЧЕННЫЙ КАРТОФЕЛЬ

COOK AND HOLD

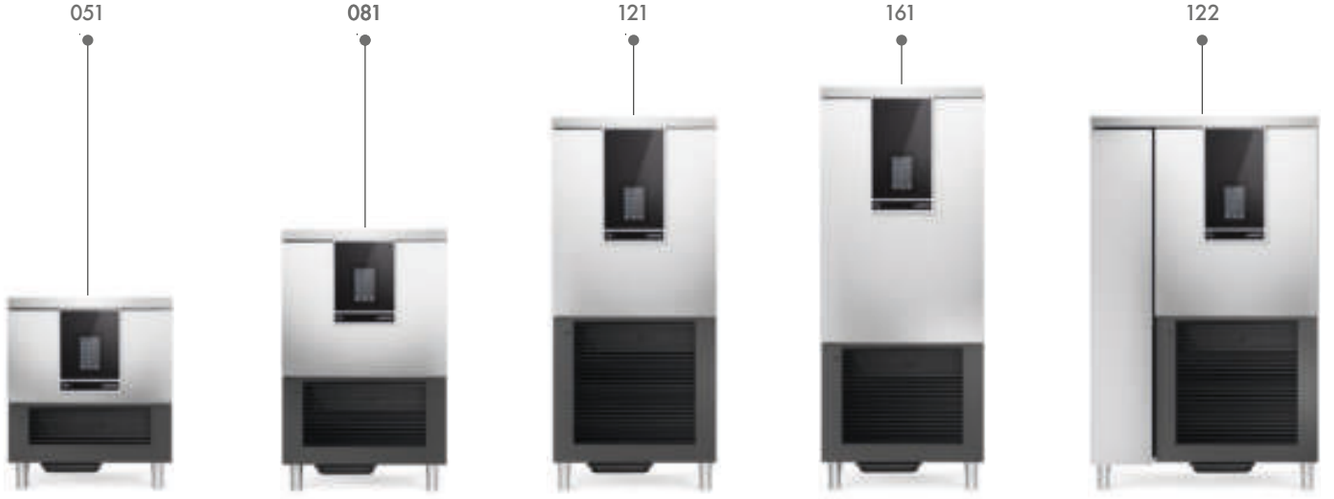
Используемый метод: Cook and Hold (приготовление и хранение).
Преимущества: Превосходный результат приготовления без усилий даже при больших объемах.
Используемое оборудование: NABOO для приготовления, NEO для поддержания нужной температуры.



NABOO –
ЭТО НЕВЕРОЯТНОЕ РАЗНООБРАЗИЕ РЕШЕНИЙ.

АССОРТИМЕНТ РЕШЕНИЙ

От мелких до самых крупных заведений –
в ассортименте Naboo найдется идеальное решение для любой кухни.



NEO –
УДОВЛЕТВОРЕНИЕ ЛЮБЫХ ПОТРЕБНОСТЕЙ.

АССОРТИМЕНТ РЕШЕНИЙ

Это целостная серия, система, которая дополняет и преумножает
функциональные возможности заведения любого уровня.

NABOO

Модели: с бойлером	Питание	Вместимость камеры 1/1 GN (530x325 мм) 2/1 GN (530x650 мм)	Расстояние между направляющими (мм)	Количество мест	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)	Расстояние между направляющими (мм)	Количество мест	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

NEO

Модели:	Количество лотков	Расстояние между направляющими (мм)	Производительность при шоковом охлаждении в плюсовом температурном режиме за 90 мин. +90°C > +3°C (кг)	Производительность при шоковом охлаждении в минусовом температурном режиме за 240 мин. +90°C > -18°C (кг)	Мощность охлаждения (1) – (Вт)	Мощность подогрева (Вт)	Габаритные размеры (ДЛИНА x ГЛУБИНА x ВЫСОТА ММ)	Потребляемая мощность при охлаждении (2) – (кВт)	Потребляемая мощность при подогреве (кВт)	Напряжение питания
NEOG051	5 x GN 1/1	60	18	12	1430	500	790 x 720 x 850	1,1	0,6	AC 230V - 50 Hz
NEOP051	4 x 600 x 400	75								
NEOG081	9 x GN 1/1	60	25	16	2108	1000	790 x 820 x 1320	1,4	1,1	AC 230V - 50 Hz
NEOP081	7 x 600 x 400	75								
NEOG121	12 x GN 1/1	60	36	24	4807	1600	790 x 820 x 1800	3,2	1,8	3N AC 400V - 50 Hz
NEOP121	10 x 600 x 400	75								
NEOG161	17 x GN 1/1	60	55	36	7061	1600	790 x 820 x 1950	4,5	1,9	3N AC 400V - 50 Hz
NEOP161	14 x 600 x 400	75								
NEOG122	12 x GN 2/1	60	72	48	9986	1600	1100 x 1050 x 1800	5,8	1,9	3N AC 400V - 50 Hz
NEOP122	10 x 600 x 800	75								

NEOG... = Гастрономия
NEOP... = Кондитерское дело

(1) T исп.= -15°C / T конд.= +40°C
(2) T исп.= -15°C / T конд.= +55°C

Чтобы бесплатно протестировать оборудование
на своей кухне, свяжитесь с нами по номеру
lainox@lainox.it

LAINOX ALI S.p.A.
Via Schiaparelli, 15
Z.I. S.Giacomo di Veglia
31029 Vittorio Veneto · TV · Italy

tel +39.0438.9110
fax +39.0438912300
lainox@lainox.it
www.lainox.it

LA900184I0 - RU - 10/2015 - 0000 - europrint.it - 00U00000

Данные, приведенные в настоящем документе, не являются неизменными. Производитель Lainox ALI S.p.A оставляет за собой право вносить изменения в любой момент без предварительного оповещения