Compact Naboo

LAINOX

COEN026B

ПАРОКОНВЕКЦИОННАЯ ПЕЧЬ ДЛЯ МАЛЫХ И СРЕДНИХ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ - 6 X 2/3 GN. ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ С ПРЯМЫМ ПАРОМ. АВТОМАТИЧЕСКОЕ ИНТЕРАКТИВНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ. УПРАВЛЕНИЕ С ПОМОЩЬЮ СЕНСОРНОГО ЭКРАНА





Абсолютно уникальной особенностью Compact Naboo, отличающей его от других комбинированных устройств, является запатентованная технология Nabook Plus (запатентовано). Благодаря стандартному Wi-Fi-соединению вы можете получить доступ к своему виртуальному помощнику на кухне и множеству других услуг. Зарегистрируйтесь бесплатно на nabookplus.cloud и откройте для себя новый способ познакомиться с профессиональной кухней.

Характеристики

УМНАЯ

Naboo Coach - виртуальный помощник, который дает советы по приготовлению, подходящему циклу мойки и предупреждает о необходимости ТО. Эксклюзивная система Autoclima модели Compact Naboo идеально управляет температурой, обеспечивая оптимальное качество приготовления.

ЭФФЕКТИВНАЯ

Energy monitor. VCS Vapor Cleaning System, новая система мойки. Снижение расхода моющего средства до 30%.

ПРОЧНАЯ

LLC, Long Life Component. Новые долговечные компоненты. Система EMA (Easy Maintenance Access) для сокращения времени работ.

НАСВЯЗИ

Благодаря стандартному модулю WI-FI Compact Naboo всегда подключен к облачному хранилищу Nabook Plus, полноценному и бесплатному виртуальному помощнику на кухне.

FAST DRY

С **Fast Dry Boosted**, теперь доступным также во всей линейке Compact, осушение рабочей камеры происходит быстрее. Время приготовления значительно сокращается, при этом всегда обеспечивается идеальная хрустящая корочка и равномерное запекание любых продуктов.

Моющее средство в системе Bag-in-Box (патент в ожидании). -70% пластикового материала, используемого для контейнера. +20% количества моющего средства по сравнению с жёсткими картриджами. 100% перерабатываемости картонной оболочки.

ГИБКАЯ

Функция Multilivello Plus. Настраиваемый дисплей управления. Редактируемые рецепты.

LAINOX MULTI-RACK SYSTEM

Максимальная гибкость приготовления благодаря регулируемым расстояниям между уровнями (26 - 52 - 78 mm).

CE EMC CB IPX4 UKCA

Вместимость

Вместимость		6 x GN2/3	
Расст. между направл.	*mm*	26	1.0
блюд - круассанов	*n.*	36 - 24 - 108	
Общая максимальная загрузка	*kg*	20	44.1
Максимальная загрузка противня	*kg*	10	22.1
Высота последнего противня	*mm*	1485	58.5
Количество кастрюль - h 20		12	
Расстояние между центрами лотков - h 20	*mm*	26	1.0
Количество кастрюль - h 40		6	
Расстояние между центрами лотков - h 40	*mm*	52	2.0
Количество кастрюль - h 65		4	
Расстояние между центрами лотков - h 65	*mm*	78	3.1
Минимальное расстояние между направл.	*mm*	24	0.9

Размеры

Ширина	*mm*	510	20.1
Глубина	*mm*	630	24.8
Высота	*mm*	835	32.9
Макс. внешняя ширина	*mm*	510	20.1
Макс. внешняя глубина	*mm*	720	28.3
Макс. внешняя высота	*mm*	865	34.1
Ширина упаковки	*mm*	650	25.6
Глубина упаковки	*mm*	790	31.1
Высота упаковки	*mm*	1020	40.2
Вес Нетто	*kg*	73	161.0
Вес брутто	*kg*	85	187.4
Объем	*m3*	0,27	NaN
Объем упаковки	*m3*	0,52	NaN
Минимальное свободное пространство при установке - слева	*mm*	50	2.0
Минимальное свободное пространство при установке - сзади	*mm*	50	2.0
Минимальное свободное пространство при установке - справа	*mm*	500	19.7
Ширина варочного отсека	*mm*	380	15.0
Глубина варочного отсека	*mm*	375	14.8
Высота варочного отсека	*mm*	400	15.7

Электропитание

Напряжение		3N-AC 400 V	
Электрическая мощность	*A*	9	
Частота	*Hz*	50/60	
Общая электрическая мощность	*kW*	5.8	
Дифференциальный выключатель		RCD cl. B	

Гидравлические подключения

Вход для холодной воды	*ø*	*l*	
Вход для умягченной воды	*ø*	3/4"	
Мин. давление	*bar*	2	
Макс. давление	*bar*	10	
Мин. подача воды	*Lt*	10	
Наклон системы слива		4°	
Слив - ø	*mm*	50	2.0

Качество воды

Макс. температура холодной воды	*°C*	30	86.00
Макс. температура умягченной воды	*°C*	50	122.00
Электропроводность	*µS*	50 - 200	

Выбросы

Скрытая теплота	*W*	990	
Ощущаемая теплота	*W*	660	
Макс. температура сливаемой жидкости	*°C*	85	185.00

Специальные напряжения и частоты по запросу

TS-CB-M50	3N-AC 400 V / 1N-AC 230 V / 3-AC 230 V - 50 Hz
TS-CB-M60	3N-AC 400 V / 1N-AC 230 V / 3-AC 230 V - 60 Hz
TS-CB1-C50	3-AC 400 V - 50 Hz
TS-CB1-C60	3-AC 400 V - 60 Hz
TS-CB1-D50	3-AC 440 V - 50 Hz
TS-CB1-D60	3-AC 440 V - 60 Hz
TS-CBH-G50	1N-AC 230 V - 50 Hz - 3 kW
TS-CBH-G60	1N-AC 230 V - 60 Hz - 3 kW
TS-CBH-H50	1N-AC 230 V - 50 Hz - 4 kW
TS-CBH-H60	1N-AC 230 V - 60 Hz - 4 kW

СПОСОБЫ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

- Ночное приготовление. Ночное приготовление при низкой температуре и последующее поддержание гарантируют идеальное созревание мяса с минимальной потерей веса и низким энергопотреблением.
- Режим JUST IN TIME (JIT) - Позволяет довести до готовности одновременно целый ряд блюд. И все это с максимальным уровнем организации и наилучшим гарантированным результатом. Одинаковый результат всегда (запатентовано).
- Режим МНОГОУРОВНЕВОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ - Возможность одновременного приготовления разных блюд с разным временем приготовления.
- Fast-Dry Boosted® - Автоматическая система быстрого удаления влаги в рабочей камере.
- Autoclima® - система, которая автоматически поддерживает идеальный климат в рабочей камере.
- MULTILEVEL PLUS - Удвоение для каждого противня функции многоуровневого приготовления позволяет удвоить производительность (запатентовано).
- 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.
- Ручное приготовление 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
- 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.

ПОДКЛЮЧЕНИЕ

- PNabook Plus - Благодаря доступу к облачному хранилищу можно получить доступ к Nabook Plus, виртуальному помощнику на кухне (подробности см. на nabookplus.cloud с бесплатной регистрацией).
- Возможность загрузки рецептов с портала Nabook Plus по странам.
- Возможность запустить обновление программного обеспечения автоматически и одновременно для нескольких аппаратов.
- Удаленный мониторинг энергопотребления.
- Система автоматического обновления программного обеспечения.
- Синхронизация всех аппаратов, подключенных к одному "Облачному" аккаунту (запатентовано).
- Составление списка выгружаемых рецептов с возможностью экспорта в форматах Word.
- Расчет стоимости продуктов, указанных в рецепте и меню, для каждой отдельной порции.
- Создание меню с расчетом калорий и указанием аллергенов; персонализированная компоновка информации, выводимая на печать.
- Прямой доступ кулинарного аппарата к базе данных рецептов с возможностью скачивания (запатентовано).
- Создание рецептов со списком ингредиентов, пошаговым порядком приготовления и вложенными иллюстрациями.
- Совместимо с системой контроля температуры (например, Microlide).
- LMS, LAINOX Multidisplay System - Благодаря порталу Nabook Plus и новой системе LMS вы можете настраивать свои устройства и синхронизировать рецепты по-разному для каждого устройства Compact.
- Непрерывный мониторинг протоколов ХАССП, в том числе удаленно, через портал Nabook Plus.
- Удаленная диагностика через портал Nabook Plus сервисными центрами LAINOX.

СИСТЕМЫ КОНТРОЛЯ

- Intelligent Energy System - В зависимости от количества и типа продуктов пароконвектомат оптимизирует и контролирует подачу энергии, всегда поддерживая правильную температуру приготовления и избегая ее колебаний.
- Блокировка профиля пользователя (специальная функция для ресторана быстрого обслуживания - QSR).
- Одноигольчатый стержневой зонд ø 1 мм, для приготовления в вакуумной упаковке или для продуктов небольшого размера. (факультативно).
- Светодиодное освещение рабочей камеры с низким энергопотреблением. Оптимальный обзор во всех точках рабочей камеры. Нейтральная подсветка рабочей камеры, не изменяющая исходные цвета продукта.
- EcoVapor - С данной системой становится возможным значительно снизить потребление электроэнергии и воды, благодаря автоматическому контролю насыщения паром рабочей камеры.
- Energy Monitor - Система контроля потребления электроэнергии, газа, воды и моющих средств.
- Сервисная программа: настройки функций электронных плат - отображения информации с температурных датчиков - Счетчики часов работы всех основных систем оборудования для программного сервисного обслуживания, конфигурация аппарата.
- Подготовка для системы оптимизации потребления электроэнергии SN (факультативно).
- Контроль температуры в сердцевине продукта термощупом с 4 точками измерения.
- Параллельный контроль температуры в рабочей камере и в сердцевине продукта, система DELTA T.
- Автореверс вентилятора (автоматическое изменение направления вращения вентилятора) для безупречной равномерности приготовления.
- Возможность подключения USB для скачивания данных ХАССП, обновления программного обеспечения и скачивания / загрузки рецептов приготовления.
- Smart Diagnostic System - система функциональной диагностики, позволяющая всегда поддерживать максимальную производительность вашего оборудования.
- SLS - Smart Lighting System - система визуального оповещения, позволяющая с одного взгляда понять, когда необходимо ваше вмешательство (опционально).
- Импульсный источник питания - Новый энергосберегающий импульсный блок питания.
- Соединитель за пределами рабочей камеры для быстрого подключения термощупов.
- SLCV - Smart Chemicals Control - Система точно контролирует расход моющего средства, предупреждая вас о его окончании и предлагая мойку, подходящую для оставшегося количества моющего средства.
- Возможность выбрать любую из 6-ти предложенных скоростей вентилятора; первые 4 скорости автоматически активируют уменьшение мощности нагрева пароконвектомата. Для приготовления необычных блюд возможно использовать функцию прерывистой вентиляции.

КОНСТРУКТИВНЫЕ ОСОБЕННОСТИ

- Long Life Component LLC - Использование новых компонентов с длительным сроком службы (Внутренний порядок утверждения компании Lainox).
- Дверь рабочей камеры с ручным открыванием, с закрытием нажатием, открывается вправо или влево.
- Нижний боковой противожировой фильтр с магнитным креплением для легкой очистки и обслуживания.
- Твердотельные реле для оптимизации потребления электроэнергии и модуляции мощности.
- Компактные бесщеточные двигатели с магнитным приводом и экранированием.
- Быстро открывающаяся лицевая панель для облегчения операций по техническому обслуживанию.
- Встроенный каплесборник двери для сбора конденсата и последующего вывода в дренаж аппарата.
- Новый адаптивный уплотнитель двери аппарата в форме ласточкина хвоста с пазогребневой фиксацией из термостойкой и устойчивой к старению силиконовой резины, легко заменяемый.
- Рабочая камера изготовлена из штампованной нержавеющей стали 18/10 AISI 304, толщиной 1 мм, с полностью закругленными краями большого радиуса изгиба для оптимального потока воздуха и облегчения очистки.
- Открывающаяся защитная решетка вентилятора для лёгкой очистки крыльчатки вентилятора и поверхности за дефлектором.
- Регулируемые петли двери для обеспечения идеальной герметичности.
- Открывающееся внутреннее стекло для простоты очистки между стеклами.
- Дверь с двойным закаленным стеклом, с вентиляцией, с воздушной прослойкой и внутренним атермальным стеклом с теплоотражающим покрытием для защиты оператора от жара и большей эффективности.
- Абсолютно гладкая рабочая камера, без швов.
- Система охлаждения электронных плат с принудительной вентиляцией, с защитным фильтром из полимерной сетки с открытыми ячейками; легко снимается и можно мыть в посудомоечной машине.

ХАРАКТЕРИСТИКИ РАБОТЫ

- Naboo Coach (персонального ассистента). Предупреждения на дисплее о необходимости технического обслуживания.
- 227 рецептов доступно, а на портале Nabook вы можете найти сотни других рецептов, количество которых постоянно увеличивается. Каждый рецепт был протестирован, чтобы гарантировать оптимальный результат.
- Пользовательский интерфейс с возможностью выбора до 29 языков.
- Ручной увлажнитель воздуха.
- Быстрое охлаждение с впрыском воды, при необходимости, в рабочую камеру.
- Автоматический перезапуск приготовления в случае отключения электроэнергии.
- Функция Cool Down для быстрого охлаждения рабочей камеры с помощью вентилятора рабочей камеры.
- Моментальный вывод в режиме ICS графика протоколирования HACCP.
- Цветной сенсорный емкостной ЖК-дисплей высокого разрешения с диагональю 7".
- Интеллектуальное распознавание рецептов в папке многоуровневого приготовления.
- Организация папок с рецептами с функцией просмотра и возможностью задавать каждой папке свое название.
- Запуск автоматического приготовления (ICS) “One Touch”.
- Дисплей, настраиваемый в зависимости от потребностей оператора и выводящий на рабочий стол аппарата самые часто используемые рецепты.

РАБОТА ОТ ЭЛЕКТРОСЕТИ

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

ГЕНЕРАЦИЯ ПАРА - ПРЯМАЯ ПОДАЧА

- Система прямой подачи пара в рабочую камеру за счет впрыска воды непосредственно на вентилятор и распыления на нагревательных элементах. Преимущество: мгновенная подача пара в рабочую камеру.

ПРЕДОХРАНИТЕЛЬНЫЕ УСТРОЙСТВА

- Наружная температура лицевой панели не более 65°C.
- Самодиагностика с интеллектуальным отображением неисправностей.
- Электронная система, сигнализирующая о недостатке воды.
- Датчик открытия/закрытия дверцы с электронным управлением.
- Предохранительный ограничитель температуры рабочей камеры.
- Максимальная высота полки последнего противня 160 см. (Для настольных моделей с использованием специальной опоры).
- В случае отключения электропитания во время мойки, гигиеничность всегда гарантирована, поскольку цикл мойки возобновляется автоматически .

ОЧИЩЕНИЕ И ОБСЛУЖИВАНИЕ

- Сверхбыстрая мойка "Fast" продолжительностью 10 минут. Минимальные перерывы в рабочих циклах и всегда оптимальная очистка.
- 7 автоматических программ мойки, без необходимости присутствия оператора после запуска: Ручная - Ополаскивание - Fast - Soft - Medium Eco - Hard Eco - Grill.
- Программы мойки: Ручная, ополаскивание, Eco, Soft, Medium, Hard.
- VCS - Vapor Cleaning System. Инновационная автоматическая система очистки с контролируемой дозировкой. Испарение моющего средства в рабочей камере позволяет значительно сократить расход моющего средства - до 30 %.
- Моющее средство Bag-in-Box. Это новые картриджи моющего средства, которые обеспечивают максимальную безопасность при использовании, исключая любой риск контакта или пролива жидкости.

УСТАНОВКА И УСЛОВИЯ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

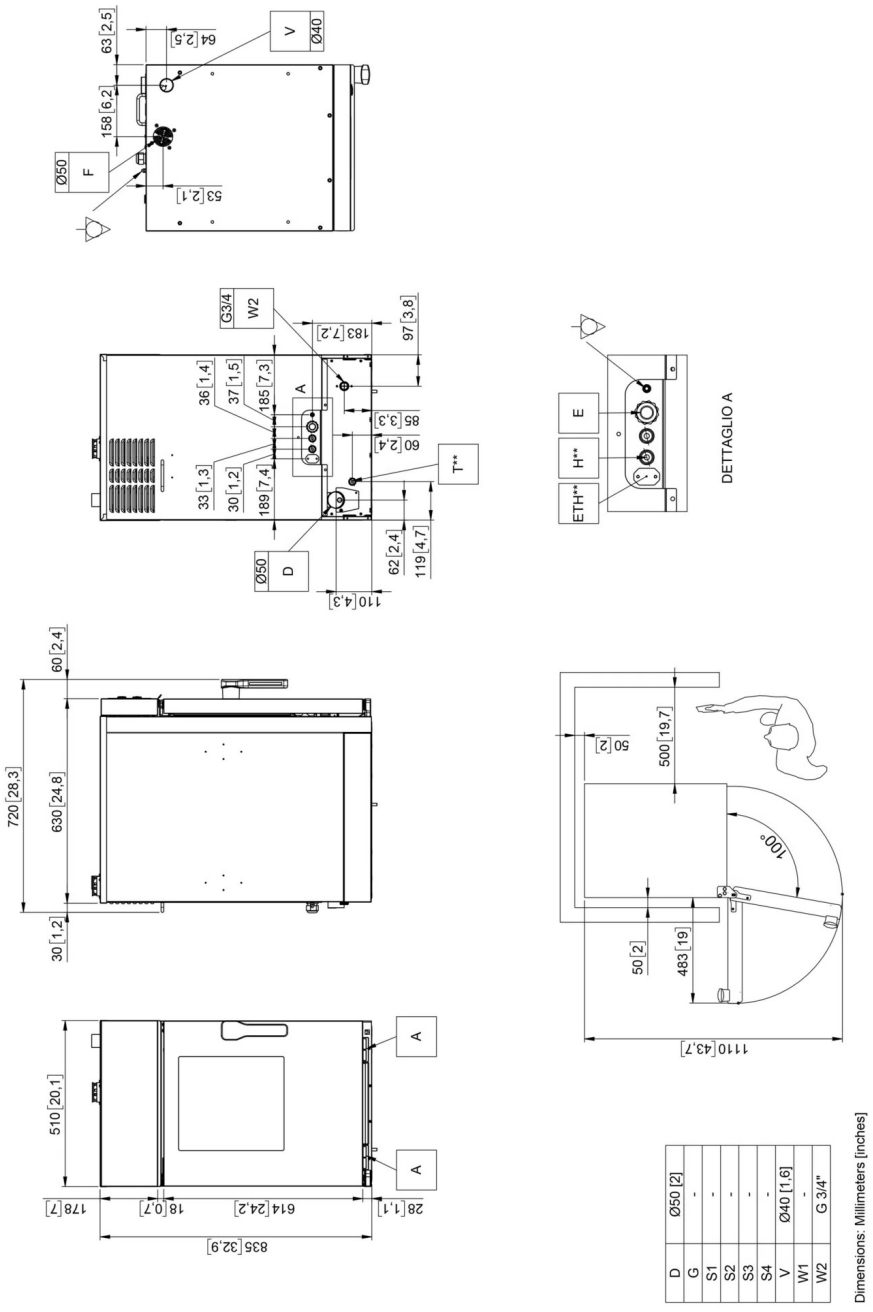
- Сертификация по качеству ISO 9001 / безопасности ISO 45001 / экологичности ISO 14001.
- Процент утилизации продукта: 90%.
- 100 % перерабатываемая упаковка.

СТАНДАРТНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

- VCS - система очистки паров. Инновационная автоматическая система очистки с контролируемой дозировкой.
- Соединитель за пределами рабочей камеры для быстрого подключения термощупа. Зонд включен.
- USB-соединение
- Кабель - длина 3 mt. Только для стандартного напряжения 3N-AC 400 V - 50 Hz.
- Lainox Multi-Rack System - Перегородки держатели лотков на регулируемых расстояниях между уровнями (26 - 52 - 78 мм)
- Wi-Fi соединение. Совместимость со стандартом IEEE 802.11g (2,4 ГГц)
- Smart Chemical Control - Для моделей с прямой подачей пара
- Многоточечный щуп-игла ø 3 мм с внешним разъемом

ДОПОЛНИТЕЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ УКАЗЫВАЕТСЯ ПРИ ЗАКАЗЕ

APDS: Предохранитель открытия дверцы с двойным щелчком
SN: Доплата за оптимизацию энергопотребления. Только для электрических моделей
NETH: Доплата за подключение к сети Ethernet
BPK: Приспособление для подключения вытяжки (Только для электрических моделей).
BLK23C: Black Edition - Черный RAL 9005
SLS1: Smart Lighting System - Цветовое оповещение
MKC026B: Морская версия. Комплект состоит из: полностью AISI 304, перегородки с защитой от опрокидывания.
SNCP: Доплата за оптимизацию энергопотребления. Только для электрических моделей. Эксклюзивно для системы Power Guardian
NPS: Дверца с правыми петлями
SCT10: Возможность подключения к внешнему 10-литровому баку для моющих средств. Исключает использование моющего средства Bag-in-Box.



D	
G	-
S1	-
S2	-
S3	-
S4	-
V	Ø40 [1,6]
W1	-
W2	G 3/4"

Dimensions: Millimeters [inches]

A	Забор охлаждающего воздуха технического отсека	D	Выход для жидкости	E	Вход для электрического кабеля питания	F	Забор воздуха камеры
G	Вход газа	S1	Выход пара камеры	S2	Выход пара камеры	S3*	Выход пара бойлера
S4*	Выход пара бойлера	V	Клапан выхода пара и безопасность давления камеры	W1	Вход для обычной воды	W2	Вход для умягченной воды
	Эквипотенциальное соединение		Подключение к сети Ethernet				

Данные, представленные в этом документе, считаются необязательными. Компания оставляет за собой право вносить изменения в любое время без предварительного уведомления

LAINOX

LAINOX ALI Group Srl
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

11/6/2026