



COMPACT BY NABOO
TECHNOLOGIE UND INTELLIGENZ
AUF KLEINSTEM RAUM.



DIE KOMPAKTESTE LÖSUNG UM GROSS ZU KOCHEN.

COMPACT BY NABOO IST GEBALLTE COOKING TECHNOLOGY.

Ein DEVICE, das die Möglichkeiten in der Küche erweitert.





DIE NEUE ÄRA FÜR DEN ZUGRIFF IN DER KÜCHE.

Die einzigartige Eigenschaft, die Compact by Naboo von anderen professionellen Kombidämpfern unterscheidet, ist eine Cloud. In der Cloud befinden sich alle Inhalte, um ein fertiges Gericht zu erhalten: Rezepte, Vorgehensweise, Zubereitungsart, Garart und Präsentation jedes Gerichts.

Die Cloud von Lainox beinhaltet alles, empfiehlt alles und stellt alles wieder her, was für außergewöhnliche Ergebnisse von hervorragender Qualität und höchstem Niveau notwendig ist. Dabei kommt auch die Beständigkeit nicht zu kurz.



VERBINDUNG MITTELS W-LAN
ODER ETHERNET-KARTE



ZUGRIFF AUF DIE COMPACT BY NABOO
CLOUD ÜBER REGISTRIERUNG



SIND ALLE INHALTE
DAUERHAFT VERFÜGBAR



DATENSICHERUNG DES GESAMTEN INHALTS, DER
EINSTELLUNGEN UND DER PERSONALISIERUNGEN



TEILEN DER INHALTE
AUF MEHREREN GERÄTEN



TECHNISCHER SUPPORT DANK REMOTE-SERVICE
IMMER VERFÜGBAR



DIE EVOLUTION DES WISSENS.

In der Compact by Naboo-Cloud können immer neue Rezepte abgelegt werden, die jederzeit abgerufen und in der Bibliothek im Gerät integriert werden können. Hierzu kommen die bereits in der Cloud und im Lieferumfang des Compact by Naboo enthaltenen Rezepte. Darüberhinaus werden Vorschläge gemacht, welches Gericht oder Rezept situationsbezogen bearbeitet werden könnte, um Zeiten zu optimieren.



REZEPTE

Rezepte aus aller Welt direkt auf Ihrem Compact by Naboo und in der Cloud.



GAREN

Die Cloud ist so eingerichtet, dass das größtmögliche Zusammenspiel zwischen den Zutaten, der Reihenfolge und der Kochzeit jedes Rezepts erreicht werden kann.



KONTEXT

In der Cloud finden Sie nicht nur das Rezept sondern auch seine Herkunft und Entwicklung.



PRÄSENTATION

Der Service wird durch eine schöne und originelle Präsentation des Gerichts vervollständigt.



ZUTATEN

Die in der Cloud gespeicherten Rezepte beinhalten alle Zutaten und die Mengen sind bereits im Detail beschrieben.



AKTUALISIERUNG

Die konstante Verbindung zur Cloud ermöglicht eine ständige Aktualisierung.



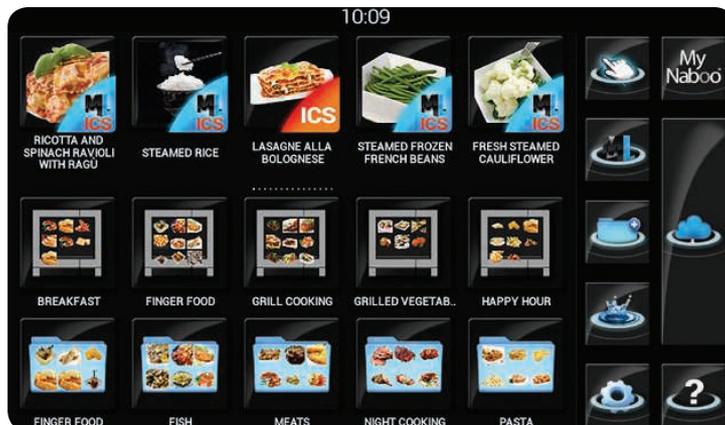
VORGEHENSWEISE

Die Cloud gibt Schritt für Schritt Hinweise, wie das jeweilige Rezept zubereitet wird.



PERSÖNLICHE REZEPTE

Compact by Naboo unterstützt die Leidenschaft und Kreativität des Kochs.



COMPACT BY NABOO ALLES IN FINGERR EICHWEITE.

Die Bedienfläche von Compact by Naboo ist wie ein großes Smartphone oder Tablet mit identischer Funktionsweise: die Menübedienung, das Drag & Drop mit Bildsymbolen, das Öffnen von Dateien, das Zusammenstellen neuer Seiten sowie das Erstellen von Ordnern mit Informationen und Daten aus der Cloud oder aus dem Speicher des Compact by Naboo. Einfaches Bedienen mit maximaler Freiheit, Kreativität und Funktionalität..



ALLE REZEPTE AUF EINEN KLICK

Rezepte aus aller Welt sind dank der Cloud von Lainox immer verfügbar und auf dem neuesten Stand.



ONE TOUCH

Unmittelbare Ausführung des idealen Garvorganges für das gewählte Rezept.



BENUTZERFREUNDLICH

Die Bedienoberfläche entspricht der Bedienoberfläche Ihres Handys und weist vergleichbare Funktionen auf: Rezepte kreieren, durch Speisekarten blättern, Icons bewegen, Ordner für eigene Rezepte kreieren und organisieren.



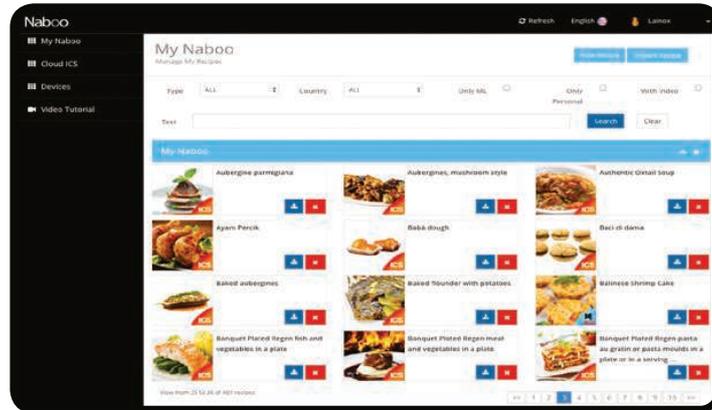
INTELLIGENTES WIEDERERKENNEN

Compact by Naboo prüft die Kompatibilität des Garvorganges der unterschiedlichen Gerichte mit dem mehrstufigen Garmodus, d. h. es wird angegeben, welche Garvorgänge gleichzeitig ausgeführt werden können und welche nicht.



KONFIGURIERBARES DISPLAY

Die eigenen Rezepte, die am häufigsten benötigt werden, können in die Hauptanzeige eingefügt werden. Die Bedienung wird durch Icons mit Abbildungen und Namen intuitiv.



PORTAL CHEF ALLES STEHT ZU IHRER VERFÜGUNG.

Dank der Cloud von Lainox steht Ihnen das spezielle Portal Chef zur Verfügung, in dem Sie Ihre persönlichen Rezepte speichern und verwalten, neue Rezepte aus der Cloud ausprobieren, alle GERÄTE synchronisieren und verwalten, HACCP-Daten herunterladen sowie Video-Rezepte und Video-Tutorials ansehen können.



ALLE PERSÖNLICHEN REZEPTE



HUNDERTE REZEPTE AUS ALLER WELT



MEHRERE GERÄTE SYNCHRONISIEREN UND VERWALTEN



VIDEO-REZEPTE UND VIDEO-TUTORIALS



COMPACT BY NABOO TECHNOLOGIE IN IHRER KOMPAKTESTEN FORM.

Er ist nur 51 cm groß, jedoch ein perfektes Konzentrat aus Technologie, um Gerichte der Haute Cuisine zuzubereiten. Für kleine Küchen, Büros mit beschränktem Platz oder dynamische, schnelle Restaurants mit einer innovativen und immer größer werdenden Auswahl an Gerichten, stellen die verschiedenen Modelle der Produktpalette Compact by Naboo die Lösung dar, die diesen Anforderungen am besten entspricht.



TOUCH SCREEN

Kapazitiver 7" LCD-TFT Farbbildschirm mit hoher Auflösung und Touchscreen-Funktion. Je nach Bedarf konfigurierbares Display, das die am häufigsten verwendeten Programme in den Vordergrund bringen kann.



SCHUBFACH

Schubfach für Reinigungsmittel für das neue automatische Reinigungssystem.



PLATZSPARENDE ERGONOMISCHE UNTERBRINGUNG

Universal-Steckvorrichtung für: Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler, Multisonde oder Nadelsonde für die Vakuum-Zubereitung sowie USB-Port an nur einer gemeinsamen, praktisch organisierten Stelle



AUTOMATISCHES GAREN.

ICS INTERACTIVE COOKING SYSTEM.

Compact by Naboo wählt selbständig die Garart aus (Kombination aus Dampf und Heißluft, Dampf oder konventionelles Kochen); kontrolliert und reguliert kontinuierlich die Gartemperatur; sorgt dank Autoclima-System für die Entstehung und Aufrechterhaltung der gewünschten Luftfeuchtigkeit.

Alle Funktionen werden ständig überprüft, egal, was Sie zubereiten:

So wird die Garzeit durch Ihr GERÄT ständig automatisch angepasst, um konstant ideale Ergebnisse zu erhalten..



ECOSPEED DYNAMIC

Dank der Funktion ECOSPEED® kann Compact by Naboo die Menge und Art des Produkts erkennen und so den Energieverbrauch kontrollieren und optimieren, wobei immer die ideale Temperatur gehalten wird und Schwankungen vermieden werden.

Das Ergebnis ist der minimal notwendige Energieverbrauch bei maximaler Energieeffizienz.



GREEN FINE TUNING

Dank dem neuen System GFT® (Green Fine Tuning) werden Brenner und patentierter Hochleistungs-Wärmetauscher bei Gas-Kombidämpfer ständig reguliert und somit Energie eingespart und die Schadstoffemission gesenkt.



MEHRSTUFIGES GAREN.

Mit Compact by Naboo besteht die Möglichkeit alle Gegebenheiten des mehrstufigen Garens ferngesteuert zu nutzen. In der Cloud von Compact by Naboo sind bereits Ordner mit Makrogruppen für das Multilevel-Garen vorhanden, daher ist der Zugriff auf diese Funktion sehr einfach. Darüber hinaus können entsprechende Ordner neu erstellt werden. Das System führt den Anwender und unterstützt ihn mit Korrekturen, so dass nur Rezepte oder Gerichte, die mit einander kompatibel sind geladen werden. Darüber hinaus ist der Multilevelmodus extrem hilfreich und erträglich.

Mit dem System des mehrstufigen Kochens können mit Compact by Naboo gleichzeitig unterschiedliche Speisen mit unterschiedlichen Garzeiten zubereitet werden. Ein akustisches Signal und visuelle Anzeigen geben an, wann welche Speise fertig ist. Somit können ungenutzte Zeiten, halbe Ofenladung und unnötiger Verbrauch verhindert werden. Alles mit einer 30% kürzeren Produktionszeit im Vergleich zur den traditionellen Systemen mit Grill und Frittiergerät.



MULTILEVEL

Vorteile sind:

- Optimierter Verbrauch dank nur einer Beschickung
- Automatisch gesteuerte Qualität mit konstant guten und wiederholbaren Ergebnissen und keinerlei Fehlern
- Optimierung von Platzbedarf, Logistik und Organisation.
- Weniger Zeitaufwand und geringere Kosten (siehe Reinigungsvorgang)
- Reduktion von Arbeitstools, die nur einzelne, spezifische Funktionen (Grill, Fritteuse, Pfanne) erledigen



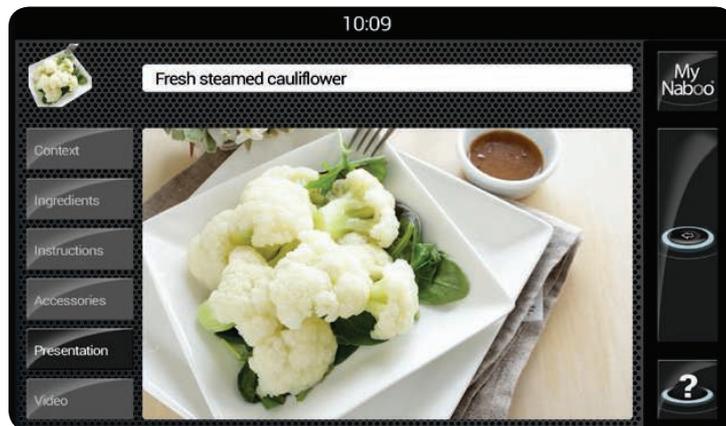
JUST IN TIME

Dank dieses mehrstufigen Garvorgangs wird angezeigt, wann die jeweiligen Produkte auf den verschiedenen Einschüben fertig sind. Zudem ermöglicht JIT, dass alle Speisen zeitgleich fertig gegart sind. Dies Alles immer gut organisiert und mit besten Ergebnissen.

Mit JIT kann die Zeit in der Küche optimal genutzt werden.

Es können Speisen mit unterschiedlichen Garzeiten und Größen gleichzeitig zubereitet werden. Compact by Naboo zeigt an, wann die einzelnen Bleche zu welchem Zeitpunkt in den Kombidämpfer geschoben werden müssen, damit sie zeitgleich mit den anderen heraus genommen werden können.

In Ruhe und Gelassenheit kann eine höhere Vielfalt an qualitativ hochwertigen Speisen zubereitet werden. Compact by Naboo hat alles im Griff.



DAMPFGAREN.

Compact by Naboo ermöglicht Dampfgaren bei niedrigen Temperaturen zwischen 30 und 99 °C mit absoluter Präzision und minimalem Wasser- und Energieverbrauch. Das Dampfgaren bei 100 °C ermöglicht die Zubereitung von Lebensmitteln, die anderenfalls in kochendem Wasser gegart werden müssten.

Daraus resultieren große Kostenvorteile: keine Pfannen, geringerer Platzbedarf, keine Wartezeit bis das Wasser kocht, weniger Energieverbrauch und kürzere Garzeiten.

Und schließlich noch das forcierte Dampfgaren bei bis zu 130 °C, ideal für gefrorene Produkte (Gemüse), besonders in großen Mengen.



VAKUUMGAREN

Diese Gartechnik erfordert eine äußerst genaue Temperatureinstellung des Ofens sowie im Inneren des Produkts. Dank der Nadelsonde mit 1 mm Stärke (speziell für diesen Garmodus oder kleinere Stücken) kann hier Präzision sowie Erhalt des Nährwerts bei minimalem Gewichtsverlust gewährleistet werden.



GAREN IN GEFÄSSEN / EINKOCHEN

Die innovative Technik des Dampfgarens bei niedriger Temperatur kann für unterschiedlichste Produkte verwendet werden.

Zahlreiche qualitative Vorteile auch bei mittlerer Konservierungsdauer.

Außerdem ist dies eine innovative Art Speisen anzurichten.



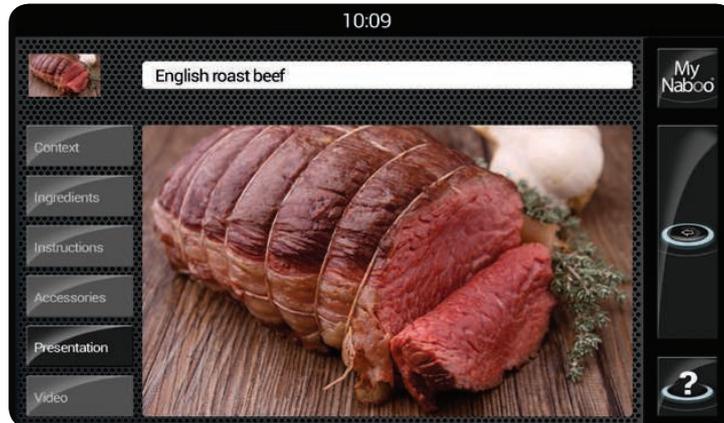
ECOVAPOR

Compact by Naboo erkennt die Art und Menge der in den Kombidämpfer geschobenen Speisen und erzeugt nur den hierfür benötigten Dampf. Mit ECOVAPOR werden Wasser- und Energieverbrauch mithilfe der automatischen Kontrolle der Dampfsättigung im Garraum erheblich gesenkt.



TURBOVAPOR (Mod. CBEN061/CBES061)

Compact by Naboo bringt die Dampferzeugung auf ein Maximum und erhält beste Ergebnisse bei geringen Kosten. Mit TURBOVAPOR wird automatisch die ideale Menge an Dampf produziert, die für die Zubereitung von „schwierigen“ Produkten notwendig ist, wie Eiernudeln oder Spargel, Rüben und faseriges Gemüse.



AUF DEN PUNKT GEBRACHTES GAREN.

HACCP-PARAMETER DIREKT AUF DEM DISPLAY

NUTZUNG:

Über das Display werden die HACCP-Garparameter kontinuierlich angezeigt, die durch die Überwachung der Temperatur in der Garkammer und im Produkt selbst sowie der Garzeit ermittelt werden.

VORTEILE:

Die ständige Überwachung des Garvorgangs, angezeigt über ein Diagramm auf dem Bildschirm, bietet die Möglichkeit einzugreifen, um Änderungen vorzunehmen.

Des weiteren können Daten des Garvorgangs, wenn notwendig, heruntergeladen und gespeichert werden. Beratungsunternehmen und Lebensmittelproduzenten fordern diese Funktion an solchen Geräten.



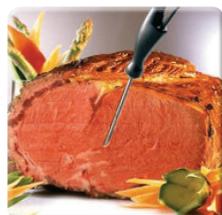
KNUSPRIGE UND TROCKENE GARUNG

Dank des patentierten Systems Fast Dry® (System der aktiven Entfeuchtung der Garkammer) sind Frittiertes, Gegrilltes, Kuchen und Brot immer knusprig und auf den Punkt genau zubereitet, auch bei voller Bestückung. Fassungsvermögen wird zu 100 % genutzt.



SAFTIGES UND ZARTES GAREN

Das System Autoclimate® von LAINOX reguliert automatisch das perfekte Klima in der Garkammer. Entsprechend der Speise in der Zubereitung wird die Temperatur ideal angepasst und die Feuchtigkeit automatisch reguliert. Saftig zarte Produkte auch beim Regenerieren von bereits gekochter Speisen.



SONDEN FÜR JEDE FUNKTION

Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler serienmäßig gewährleistet ein effektes Garen auch im Inneren des Produkts.



ABSAUGUNGSSYSTEME.

Abzugshaube mit absaugendem Motor und Kühlkondensator, der beim Einschalten des Geräts automatisch aktiviert wird.

IDEAL FÜR:

- Installation von sichtbaren Öfen in Supermärkten, Gastronomiebetrieben, Metzgereien und Snackbars.

VORTEILE:

- Reduziert und kondensiert Kochdämpfe durch thermischen Austausch ohne über einen Kaltwasseranschluss zu verfügen.
 - Reduziert die Geruchabsonderung.
- Entspricht den Vorschriften für eine sichtbare Installation.





DIE REINIGUNG - GRÜNDLICH UND EINFACH.

NEUES REINIGUNGSSYSTEM MIT EINER KARTUSCHE, DIE ZU 100% RECYCELBAR IST.

Ein innovatives Reinigungssystem, für das ein flüssiges Reinigungsmittel in einer komplett recycelbaren Kartusche verwendet wird. Für eine bessere, einfachere und sichere Reinigung ohne separaten Reinigungsmittel-Behälter. Alles wird automatisch gereinigt, Sie müssen nichts tun.



NEUE KARTUSCHEN MIT FLÜSSIGEM REINIGUNGSMITTEL, DIE ZU 100% RECYCELBAR SIND.

Compact by Naboo ist mit dem automatischen Reinigungssystem LCS ausgestattet, das mit dem flüssigen Reinigungsmittel COMBICLEAN mit neuer Formel funktioniert. Das Reinigungsmittel wirkt auch desinfizierend und wird in einer praktischen Kartusche, die zu 100% recycelbar ist, geliefert. Diese Kartusche kann in das dafür vorgesehene Fach am unteren Teil des Geräts eingesetzt werden. Es gibt kein Vermischen und kein gefährliches Umschütten des Produkts mehr. Das Reinigungsmittel wirkt in Kombination mit dem Dampf und dem anschließenden Ausspülen mit Wasser effizient gegen Fett und Rückstände, die sich während des Garvorganges ablagern. Zu allen bereits genannten Vorteilen kommen noch Kostenersparnisse hinzu: starke Reduktion der Reinigungszeit im Vergleich zu traditionellen Systemen. Es reicht aus, das gewünschte Reinigungsprogramm zu wählen, den Rest macht Compact by Naboo von selbst. Das neue Reinigungsprogramm ECO, das zusätzlich zu den bereits bekannten Reinigungsprogrammen verfügbar ist, hilft ebenfalls dabei, den Zeit- und den Spülmittelverbrauch einzudämmen, wodurch Kosten eingespart werden können.



Für die Modelle Compact by Naboo CBEN061 und Compact by Sapiens CBES061, die mit einem Dampfgenerator ausgestattet sind, ist CALFREE das neue Produkt von LAINOX. Es ist in einer zu 100% recycelbaren Kartusche erhältlich, hält den Boiler kalkfrei und verhindert Kalkansammlungen.

CALFREE bietet eine Vielzahl an Vorteilen:

- Keine Störungen aufgrund von Kalkansammlungen
- Sauberer Dampf in ausreichender Menge
- Maximale Energieeffizienz und somit geringer Verbrauch
- Hohe Leistungsfähigkeit selbst nach langer Laufzeit
- Längere Lebensdauer des Dampfgenerators
- Minimale Wartungskosten



COMPACT BY NABOO - IN EINEM EXZELLENTEM MENÜ.

UMFANG UND EIGENSCHAFTEN

Elegantes und kompaktes Design - ideal für Küchen mit wenig Platz, aber auch für offene Küchen.
4 verfügbare Modelle mit unterschiedlichen Abmessungen und verschiedenen Kapazitäten für Bleche. Compact by Naboo,
der Durchbruch für Platz in der Küche.



026



061



101



061

7"-TOUCHSCREEN

Einfache und intuitive Bedienung dank hochauflösendem 7"-Farbdisplay (LCD-TFT) mit Touch-Funktion.
Je nach den Bedürfnissen in der jeweiligen Küche einstellbar. Dabei reicht es aus
das Icon des gewünschten Gerichts anzutippen, um den Kochvorgang zu starten.



Spezialfach: Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler, USB-Anschluss

Compact by Naboo verfügt über einen Spezialfach, in dem das Zubehör untergebracht werden kann,
um die Zweckmäßigkeit zu erhöhen. Zum Zubehör gehören der mitgelieferte Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler oder Nadelfühler
für kleine Stücke oder zum Vakuumgaren sowie ein USB-Anschluss.

VERSION MIT TOUCHSCREEN.

COMPACT BY NABOO

Modelle mit Dampf direkt	Stromversorgung	Garraumkapazität GN 2/3 GN (352x325 mm) 1/1 GN (530x325 mm)	Einschub- abstand (mm)	Anzahl von Sitzplätzen	Elektrische- Leistung (kW)	Nenn-Wär- meleistung Gas (kW/kcal)	Außenabmessungen (L x P x H mm)	Versorgungs spannung (Sonderspannungen und -frequenzen auf Anfrage)
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

Modelle mit Boiler	Stromversorgung	Garraumkapazität GN 1/1 GN (530x325 mm)	Einschub- abstand (mm)	Anzahl von Sitzplätzen	Elektrische- Leistung (kW)	Nenn-Wär- meleistung Gas (kW/kcal)	Außenabmessungen (L x P x H mm)	Versorgungs spannung (Sonderspannungen und -frequenzen auf Anfrage)
CBEN061		6x1/1	60	30/80	8,25	-/-	875 x 650 x 705	3N AC 400V - 50 Hz

GARARTEN

- ICS (Interactive Cooking System) ist ein automatisches System zur Zubereitung von italienischen, französischen, internationalen, spanischen, russischen, deutschen sowie asiatischen Rezepten, das sowohl die Geschichte der Gerichte als auch die Zutaten, die Zubereitung, das automatische Garprogramm und das Anrichten auf dem Teller umfasst.
- Bei ICS erfolgt eine sofortige Anzeige der HACCP-Grafik.
- Manuelles Garen mit drei Garmodi: Umluft von 30°C bis 300°C, Dampf garen von 30°C bis 130°C, Kombination aus Heißluft und Dampf von 30°C bis 300°C.
- Programmierbarer Betriebsmodus - Garvorgänge können in automatischer Abfolge (bis zu 15 Zyklen) programmiert und gespeichert werden. Dabei können jedem Programm ein eigener Name sowie Abbildungen und Informationen zum Rezept zugeordnet werden.
- Autoclimate® ist ein automatisches Mess- und Kontrollsystem für den Prozentsatz der Luftfeuchtigkeit in der Garkammer.
- Fast-Dry® ist ein System für die schnelle Entfeuchtung der Garkammer.

FUNKTIONSWEISE

- Nach Bedarf konfigurierbares Display, wobei die am häufigsten verwendeten Programme in den Vordergrund gerückt werden.
- Die Cloud von LAINOX mit WLAN-Anschluss zum Speichern von persönlichen Einstellungen, zur Aktualisierung der Software, zur Archivierung von HACCP-Daten und zum Herunterladen neuer Rezepte.
- Automatischer Start des Garvorganges (ICS) mit „one touch“.
- Anordnung der Rezepte in Ordnern mit Vorschau und eigener Bezeichnung des Ordners.
- Intelligente Wiedererkennung der Rezepte in Ordnern mit Unterordnern.
- Hochauflösendes, kapazitives 7"-Farbdisplay (LCD-TFT) mit Touch-Funktion.
- SCROLL-RAD PLUS mit Scroll-Funktion und Drück-Funktion zur Bestätigung der getroffenen Auswahl.

REINIGUNG / WARTUNG

- Eigendiagnose und Überprüfung der Funktionstüchtigkeit des Geräts vor jedem Gebrauch, mit schriftlicher und akustischer Anzeige etwaiger Auffälligkeiten.
- Automatisches Waschsysteem LCS mit integrierter Reinigungsmittelkartusche und automatischer Dosierung.
- Serienmäßiges Entkalkungssystem CALOUT für das Modell mit Dampfgenerator, der der Bildung und Ablagerung von Kalk im Boiler mit Entkalkungskartuschen und automatischer Dosierung vorbeugt.
- Die Kartusche des flüssigen Reinigungsmittels COMBICLEAN und des Kalklöser CALFREE ist zu 100% recycelbar.
- Manuelles Reinigungssystem mit externer Handbrause. (optional)

AUSSTATTUNG ZUR KONTROLLE UND STEUERUNG

- Autoreverse-Funktion (automatische Umkehrung der Drehrichtung des Ventilators) für eine gleichmäßige Garung.
- DELTA-T-System für die parallele Kontrolle der Temperatur in der Garkammer und im Produktinneren.
- Automatische Regulierung der Kondensation des Dampfes.
- Verzögerter Start des Garvorganges programmierbar.
- 2 Ventilationsgeschwindigkeiten, die verringerte Geschwindigkeit aktiviert das Senken der Heizleistung.
- Für spezielle Garvorgänge kann die Geschwindigkeit abwechselnd verändert werden.
- Über einen Vier-Punkt-Kerntemperaturfühler wird die Temperatur im Produktinneren kontrolliert.
- Kerntemperaturfühler für 2 Kerne exklusiv von LAINOX:
- Externe Schnittstelle für die einfache und schnelle Verbindung des Kerntemperaturfühlers mit der Garkammer. Auch der Nadelfühler, der für das Vakuumgaren sowie für kleines Gargut eingesetzt wird, kann verbunden werden.
- USB-Anschluss zum Herunterladen der HACCP-Daten, zum Aktualisieren der Software und zum Herunter- und Hochladen von Garprogrammen.
- Voreinstellung des Systems zur Optimierung des Energieverbrauchs SN (optional).
- Serviceprogramm für: Prüfung der Funktionen und der Steuerplatine sowie Anzeige der Kerntemperaturfühler.
- Betriebsstundenzähler der Hauptfunktionen für planmäßige Wartung.
- ECOSPEED - Je nach Menge und Art der Beladung kontrolliert und optimiert Compact by Naboo den Energieverbrauch, wobei immer genau die richtige Gartemperatur gehalten wird und Schwankungen vermieden werden.
- ECOVAPOR - Mit dem System EcoVapor werden Wasser- und Energieverbrauch dank der automatischen Kontrolle der Dampfsättigung im Garraum erheblich gesenkt.
- GREEN FINE TUNING - Neues System zur Regulierung des Brenners und des Hochleistungs-Wärmetauschers für alle Modelle, die mit Gas betrieben werden, wodurch die Energieverschwendung verhindert und die Schadstoffemission gesenkt wird.

AUFBAU

- IPX4-Schutzgrad gegen Wasser
- Perfekt glatte und abgedichtete Garkammer
- Tür mit Doppelverglasung mit Luftzwischenraum und wärmereflektierendem Innenglas für eine geringere Wärmestrahlung in Richtung der bedienenden Person sowie eine höhere Leistungsfähigkeit.
- Aufklappbare Innenscheibe für eine leichtere Reinigung.
- Anschlag rechts oder links lieferbar.
- Einstellbare Türscharniere für eine optimale Abdichtung.
- Luftleitblech kann für eine leichtere Reinigung der Ventilator-kammer geöffnet werden.



COMPACT BY SAPIENS - EIN EXPERTE IN DER KÜCHE.

UMFANG UND EIGENSCHAFTEN

Elegantes und kompaktes Design - ideal für Küchen mit überschaubarem Platz, aber auch für offene Küchen.
4 verfügbare Modelle mit unterschiedlichen Abmessungen und verschiedenen Kapazitäten für Bleche. Compact by Sapiens,
der Durchbruch für Platz in der Küche.



026



061



101



061

Manuelle Steuerung mit elektronischer Kontrolle

Ein praktisches Gerät, das das Abspeichern von Garprogrammen
und die schnelle Verwendung von voreingestellten Programmen ermöglicht.



Spezialfach: Multiprogramm-Taste, Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler und USB-Anschluss

Compact by Sapiens verfügt über ein Spezialfach, in dem das Zubehör untergebracht werden kann, um die Zweckmäßigkeit zu erhöhen.
Zum Zubehör gehören die Multiprogramm-Taste, die zur Auswahl und zum Quick-Start eines gespeicherten Programms dient,
der Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler sowie der USB-Anschluss.

AUSFÜHRUNG MIT ELEKTRISCHER KONTROLLE S.

COMPACT BY SAPIENS

Modelle mit Dampf direkt	Stromversorgung	Garraumkapazität GN 2/3 GN (352x325 mm) 1/1 GN (530x325 mm)	Einschub- abstand (mm)	Anzahl von Sitzplätzen	Elektrische- Leistung (kW)	Nenn-Wär- meleistung Gas (kW/kcal)	Außenabmessungen (L x P x H mm)	Versorgungs spannung (Sonderspannungen und -frequenzen auf Anfrage)
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

Modelle mit Boiler	Stromversorgung	Garraumkapazität GN 1/1 GN (530x325 mm)	Einschub- abstand (mm)	Anzahl von Sitzplätzen	Elektrische- Leistung (kW)	Nenn-Wär- meleistung Gas (kW/kcal)	Außenabmessungen (L x P x H mm)	Versorgungs spannung (Sonderspannungen und -frequenzen auf Anfrage)
CBES061		6x1/1	60	30/80	8,25	-/-	875 x 650 x 705	3N AC 400V - 50 Hz

GARARTEN

- Automatisch mit über 90 getesteten und gespeicherten Garprogrammen, inklusive Programme für das Aufwärmen auf dem Teller oder dem Blech, ausgestattet.
- Programmierbar, mit der Möglichkeit des Speicherns einer automatischen Reihenfolge von bis zu 99 Garprogrammen (bis zu 4 Zyklen).
- Manuelles Garen mit drei Garmodi: Umluft von 30°C bis 300°C, Dampfgaren von 30°C bis 130°C, Kombination aus Heißluft und Dampf von 30°C bis 300°C.
- Manuelles Garen mit der Möglichkeit von 4 automatisch aufeinanderfolgenden Zyklen für unterschiedliche Garzeiten und folgende Funktionen: Warmhalten (2 Betriebsmodi) - Entlüftungssteuerung
- Garen mit Kerntemperaturkontrolle (über Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler oder Nadelfühler) (optional).
- Autoclimate® ist ein automatisches Mess- und Kontrollsystem für den Prozentsatz der Luftfeuchtigkeit in der Garkammer.
- Fast-Dry® ist ein System für die schnelle Entfeuchtung der Garkammer.
- Multiprogramm Tastatur zur schnellen Auswahl der Programme „Press and Go“ mit neun Positionen.

FUNKTIONSWEISE

- Gut erkennbares, alphanumerisches Display.
- Taste zur Steuerung der 4 Garzyklen mit LED-Anzeigen.
- Taste für direkten Zugriff auf gespeicherte und zu speichernde Garprogramme.
- SCROLL-Rad mit Scroll und Drück-Funktion zur Bestätigung der getroffenen Auswahl.
- Manuelles Vorheizen.

REINIGUNG/WARTUNG

- Eigendiagnose und Überprüfung der Funktionstüchtigkeit des Geräts vor jedem Gebrauch, mit schriftlicher und akustischer Anzeige etwaiger Auffälligkeiten.
- Automatisches Waschsystem LCS mit integrierter Reinigungsmittelkartusche und automatischer Dosierung.
- Serienmäßiges Entkalkungssystem CALOUT für das Modell mit Dampfgenerator, der der Bildung und Ablagerung von Kalk im Boiler mit Entkalkungskartuschen und automatischer Dosierung vorbeugt.
- Kartusche des flüssigen Reinigungsmittels COMBICLEAN und des Kalklösers CALFREE zu 100% recycelbar.
- Manuelles Reinigungssystem mit externer Handbrause. (optional)

AUSSTATTUNG ZUR KONTROLLE UND STEUERUNG

- Autoreverse-Funktion (automatische Umkehrung der Drehrichtung des Ventilators) für eine gleichmäßige Garung.
- Automatische Regulierung der Kondensation des Dampfes
- Manuelle Entlüftungskontrolle der Garkammer
- Manuelle Entfeuchtung
- Zeitgesteuerte Beleuchtung
- 2 Ventilationsgeschwindigkeiten (optional), die verringerte Geschwindigkeit aktiviert das Senken der Heizleistung.
- Über einen Vier-Punkt-Kerntemperaturfühler (optional) wird die Temperatur im Produktinneren kontrolliert.
- Externe Schnittstelle für den schnellen und einfachen Anschluss des Kerntemperaturfühlers mit der Möglichkeit des schnellen Anschlusses des Nadelfühlers für das Vakuumgaren und für kleinere Stücke (optional).
- USB-Anschluss zum Herunterladen der HACCP-Daten, zum Aktualisieren der Software und zum Herunter- und Hochladen von Garprogrammen.
- Voreinstellung des Systems zur Optimierung des Energieverbrauchs SN (optional).
- Serviceprogramm für: Funktionsprüfung der Steuerplatine und der Anzeige des Kerntemperaturfühlers -Betriebsstundenzähler aller wichtigen Funktionen für die planmäßige Wartung.
- ECOSPEED - Je nach Menge und Art des Produkts kontrolliert und optimiert Compact by Sapiens den Energieverbrauch, wobei immer genau die richtige Gartemperatur gehalten wird und Schwankungen vermieden werden.
- ECOVAPOR - Mit dem System ECOVAPOR werden Wasser- und Energieverbrauch dank der automatischen Kontrolle der Dampfsättigung im Garraum erheblich gesenkt.
- GREEN FINE TUNING - Neues System zur Regulierung des Brenners und des Hochleistungs-Wärmetauschers für alle Modelle, die mit Gas betrieben werden, wodurch die Energieverschwendung verhindert und die Schadstoffemission gesenkt wird.

AUFBAU

- IPX4-Schutzgrad gegen Wasser.
- Perfekt glatte und abgedichtete Garkammer, da keine Lötstellen vorhanden sind.
- Tür mit Doppelverglasung mit Luftzwischenraum und wärmereflektierendem Innenglas für eine geringere Wärmestrahlung in Richtung der bedienenden Person sowie für eine höhere Leistungsfähigkeit.
- Aufklappbare Innenscheibe für eine leichtere Reinigung.
- Anschlag rechts oder links lieferbar.
- Einstellbare Türscharniere für eine optimale Abdichtung.
- Luftleitblech kann für eine leichtere Reinigung der Ventilator-kammer geöffnet werden.





JUST DUET * PERFEKTES ZUSAMMENSPIEL.

Compact by Naboo und Neo arbeiten als perfektes Team so zusammen, dass jedes Gericht, zu jederzeit mit seiner einzigartigen Frische serviert wird. Dies sind zwei unentbehrliche Geräte für jeden Koch, der mit Leidenschaft und dem Wunsch kocht, seine Gäste immer wieder mit hervorragenden Speisen zu überraschen. Ein perfektes Paar, das es dem Koch möglich macht, Professionalität und Kreativität auf höchstem Niveau auszudrücken.

-  ENERGIEERSPARNIS BIS ZU 60%
-  PLATZERSPARNIS BIS ZU 70%
-  ERSPARNIS AN ROHSTOFFEN BIS ZU 20%
-  KONSTANTE QUALITÄT
-  REDUZIERUNG VON SPEISENAUSSCHUSS
-  KÜRZERE WARTEZEITEN FÜR IHRE GÄSTE
-  SCHNELLERER TURNOVER DER TISCHE

* Sehen Sie sich die Broschüre JUST DUET an, um nähere Informationen zu erhalten

DAS ZUBEHÖR.

FÜR JEDEN BEDARF.



**UNTERGESTELL MIT EINSCHÜBEN
MOD. COEN/COES**



**UNTERGESTELL MIT EINSCHÜBEN
MOD. CV../CB..**



**UNTERGESTELLT MIT WARMHALTESCHRANK
UND NEUTRALEM SCHRANK MOD. CV../CB..**

Lainox bietet für die verschiedenen Compact-Modelle praktisches und funktionelles Zubehör an. Dazu gehören die praktischen Einschübe, das praktische neutrale Untergestell oder der exklusive Warmhalteschrank, der für langsames Niedrigtemperatur-Garen oder zum Aufwärmen verwendet werden kann.



**COEN
026+026**



**COEN
061+061**



**CV../CB..
061+061**

STAPELBAR

Für Küchen mit überschaubarem Stauraum und dem Bedarf gleichzeitig verschiedene Gerichte zuzubereiten, sind verschiedene stapelbare Kombinationen erhältlich.



MULTIGRILL

Multigrill sorgt stets für den perfekten Gargrad. Mit exklusivem Zubehör für jede Garart.



HANDBRAUSE

Handbrause zum Spülen, komplett mit Verbindungsstücken und Aufsätzen.

Kontaktieren Sie uns für eine
kostenlose Vorführung in Ihrer Küche:
Tel. +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



an Ali Group Company



The Spirit of Excellence