

DIE ENTWICKLUNG DER SPEZIES



LAINOX®

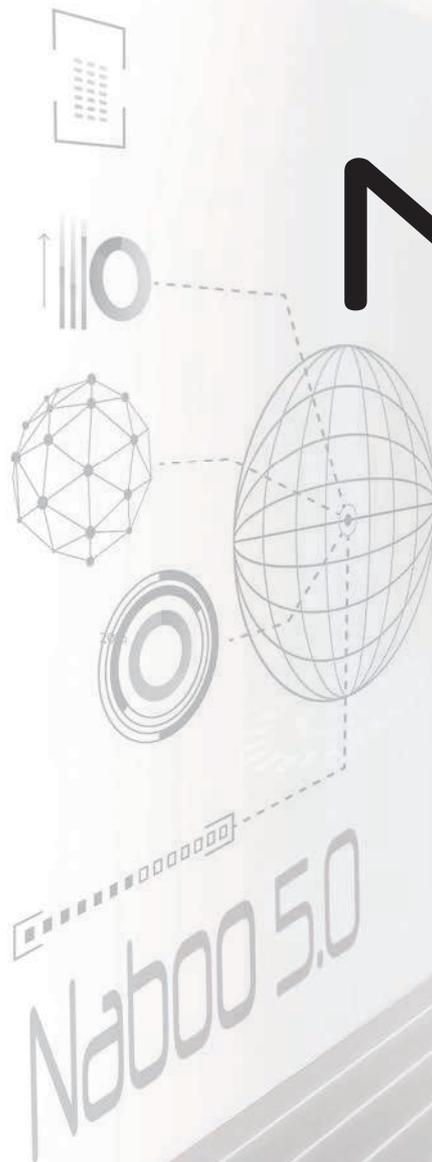


Naboo® 5.0

Vergessen Sie die Hindernisse
konzentrieren Sie sich auf das Ziel

Naboo

Grenzen sind oft nur Illusionen



5.0



INTELLIGENT



SCHNELL



EFFIZIENT



INTEGRIERT



ROBUST



FLEXIBEL



LEISTUNGSSTARK



CONNECTED

INTELLIGENT



- **Naboo coach**
- **Autoclima**
- **Intelligent Energy System**

Naboo 5.0 stellt Ihnen **Naboo coach** zur Verfügung, ein echter virtuelle Assistent, der Sie während der Phasen des Kochvorgangs berät, Ihnen die am besten geeignete Reinigung vorschlägt oder Sie sogar darauf hinweist, wenn eine Wartung erforderlich ist.



IES Intelligent Energy System

kontrolliert hingegen den Energieverbrauch in Abhängigkeit von der Menge der zu kochenden Speisen und hält dabei die Temperatur immer präzise und stabil. Das einzigartige **AUTOCLIMA** von Naboo 5.0 verwaltet das ideale Klima und garantiert so eine stets optimale Garqualität.



• Smart Diagnostic System

Die kollaborative **Smart Diagnostic System**-Technologie von Naboo 5.0 ermöglicht es Ihnen, Diagnosen an 11 Funktionspunkten durchzuführen, um Ihre Geräte jederzeit in Topform zu halten, und alarmiert Sie im Falle von Fehlern.



• Smart Lighting System

Das **Smart Lighting System**, eine visuelle Kommunikation mit RGB-Farben, die für den Naboo 5.0 (optional) verfügbar ist, lässt Sie auf einen Blick erkennen, wann Sie eingreifen müssen.

Der Garraum leuchtet grün, wenn es Zeit zum Beladen ist, beim mehrstufigen Garen zeigt das weiße Blinklicht die zu entnehmende Stufe an und während der Spülphase wird der Garraum blau.



• Smart Chemicals Control

Dank intelligenter Sensoren, die sich im Waschsystem befinden, wird der Waschmittelverbrauch präzise gesteuert. Sie werden gewarnt, wenn das Waschmittel zur Neige geht, und es wird ein Reinigungsprogramm vorgeschlagen, welcher der verbleibenden Reinigermenge entspricht. Und dank der **Smart Chemicals Control** (optional) laufen Sie nicht mehr Gefahr, eine Reinigung ohne die richtige Menge an Reinigungsmittel durchzuführen.

SCHNELL



- **Brokkoli in nur 7 Minuten**
- **24 Hähnchen in 30 Minuten**

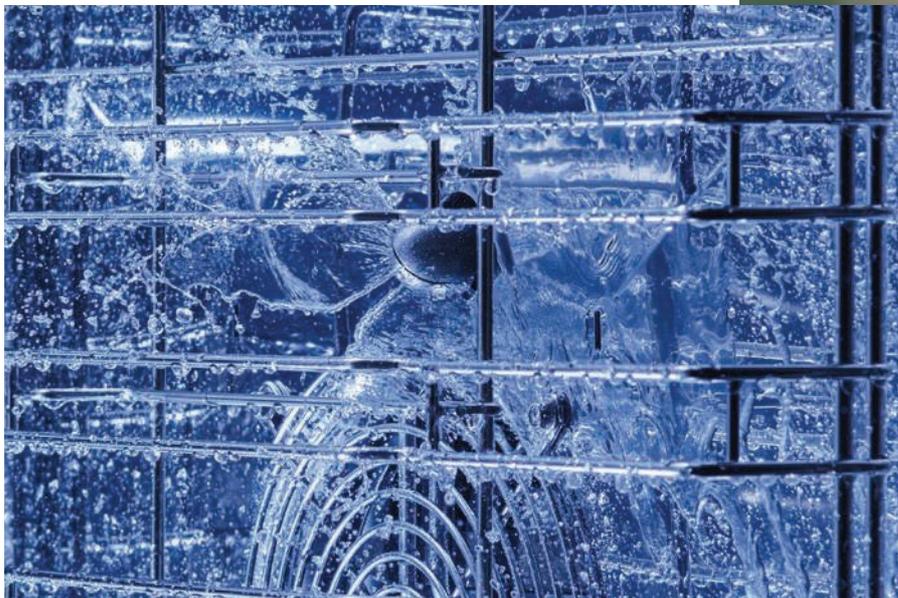
Der leistungsstarke Dampferzeuger ermöglicht eine bisher unerreichte Gargeschwindigkeit. In nur 7 Minuten ist eine Beladung von Brokkoli und in im Combimodus im Modell Naboo 5.0 101 sind in nur 30 Minuten 24 Hähnchen am Spieß fertig. Außerdem ist mit dem neuen Fast Dry Boosted® die Entfeuchtung des Garraums schneller, wobei stets perfekte knusprige Konsistenz und optimales Gratинieren garantiert sind.

EFFI ZI ENT



- **Energy monitor**
- **VCS-Reinigungssystem**

Eine exklusive Funktion, die Naboo 5.0 besitzt, ist der **Energy Monitor**, der es ermöglicht, den Energieverbrauch wie Strom, Gas, Wasser und Reinigungsmittel zu überwachen und übersichtlich zur Verfügung zu stellen, auch von früheren Garvorgängen, bis zu einem Jahr vorher. **VCS Vapor Cleaning System** ist hingegen eine automatische Reinigung, die dank eines neu entwickelten, innovativen Zerstäubungssystems den Verbrauch des Reinigungsmittels erheblich reduziert.



INTE GRI ERT



• Kitchen Triathlon

Ein perfekt integriertes System zur Organisation der Küchenarbeit, das jederzeit maximale Qualität, Flexibilität und Schnelligkeit garantiert. Qualität dank der exklusiven Funktionen von Naboo 5.0 mit Neo24hours maximaler Flexibilität von -40°C bis $+85^{\circ}\text{C}$ und der All-in-One-Geschwindigkeit von Oracle macht **Kitchen Triathlon** zu einem exklusiven und einfach zu bedienenden System dank der gleichen Benutzeroberfläche für alle drei Modelle.

Auch in der Black Edition erhältlich:
Oracle - Oracle XL
Naboo 5.0 Mod. 061 - 101
Aroma Naboo 5.0 Mod 054 - 084
Neo24hours Mod. 051 - 081 - 121 - 161

ROBUST



- Long Life Component LLC *
- Einfache Wartung
- Leichte Installation

Die Innovation der kollaborativen Technologie hat zur Verwendung von neuen langlebigen Komponenten **Long Life Component LLC*** geführt. Besondere Aufmerksamkeit wurde in der Entwicklungsphase auch der einfachen Installation und Wartung des Programms **EMA, Easy Maintenance Access** geschenkt, um die Eingriffszeiten zu reduzieren.

* Internes Lainox-Testprotokoll



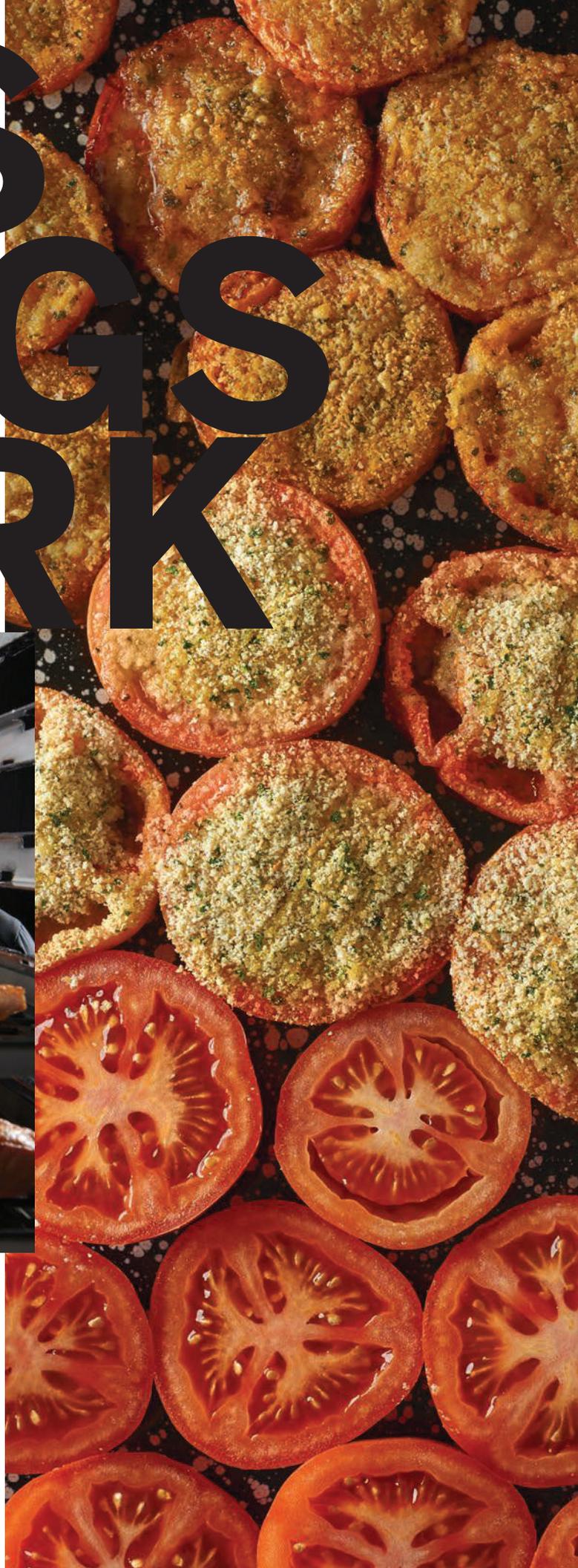
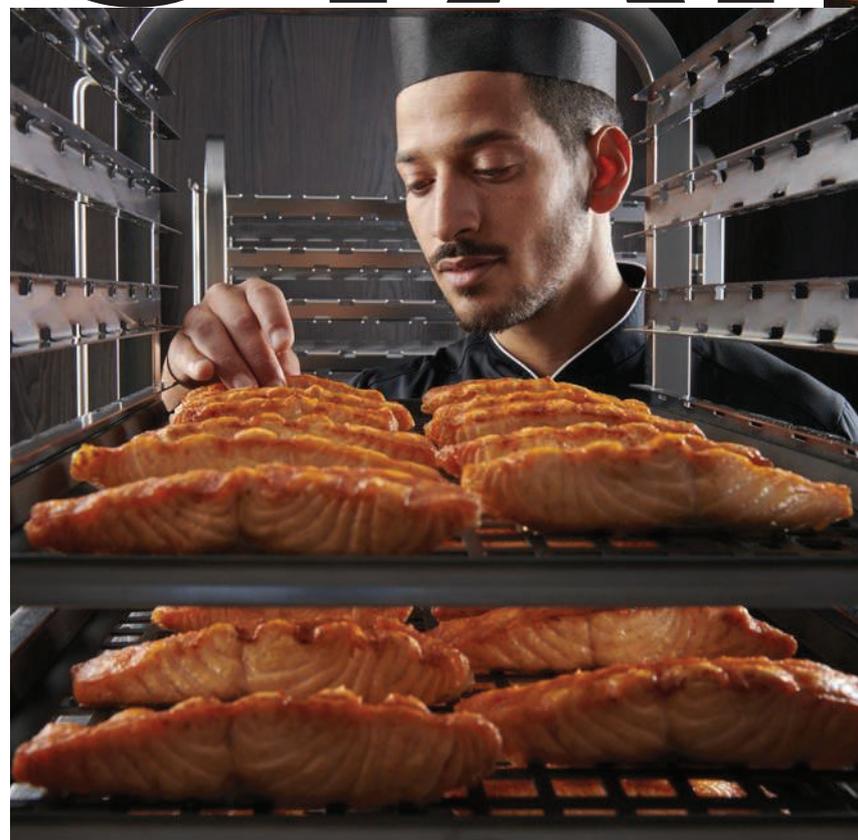
FLEXIBEL



- **Multilevel Plus**
- **Konfigurierbares Display**
- **Editierbare Rezepte**

Flexibilität in der Küche ist wichtiger denn je. Mit der Funktion **MULTILEVEL PLUS** des Naboo 5.0 gestalten Sie Ihre Küche "super flexibel". Sie können außerdem Ihren **Display** genau so wie Ihr Smartphone konfigurieren und die **ICS-Rezepte** von Lainox personalisieren oder Ihre eigenen erstellen.

LEISTUNG STARK



- Bis zu 20 % mehr Leistung *
- Vorheizen bis zu 320°C

Einzigartige Exklusivität! Naboo5.0 verwaltet mit bis zu **20%** mehr Leistung eine Vorheiztemperatur von bis zu **320°C** und garantiert so schnelles und perfektes Garen auch bei vollbeladung. Mehr Leistung bedeutet nicht mehr Verbrauch, Naboo 5.0 ermöglicht dank der neuen Energieversorgungssysteme eine Einsparung **von bis zu 16%** im Vergleich zu den Vorgängermodellen.

* im Vergleich zum Naboo reloaded Modell

CONNECTED



• Konnektivität

Dank des serienmäßigen WI-FI-Anschlusses zählt Naboo 5.0 zu den Geräten der Industrie 4.0; Sie können auf die Naboo Cloud von Lainox zugreifen, Ihre virtuelle Assistenten, die Sie bei der Organisation und Verwaltung Ihrer Küche unterstützen, umfassend und kostenlos.

• LMS Synchronisation • My Display

Mit dem LAINOX MULTIDISPLAY SYSTEM können Sie Ihren Naboo 5.0 konfigurieren und synchronisieren und Ihre Rezepte in Ihren Naboo persönlich gestalten.

Schließlich können Sie Ihren Naboo 5.0 sowohl für die Speicherung der HACCP-Daten als auch mit der Verwaltung des REMOTE SERVICE ständig überwachen.

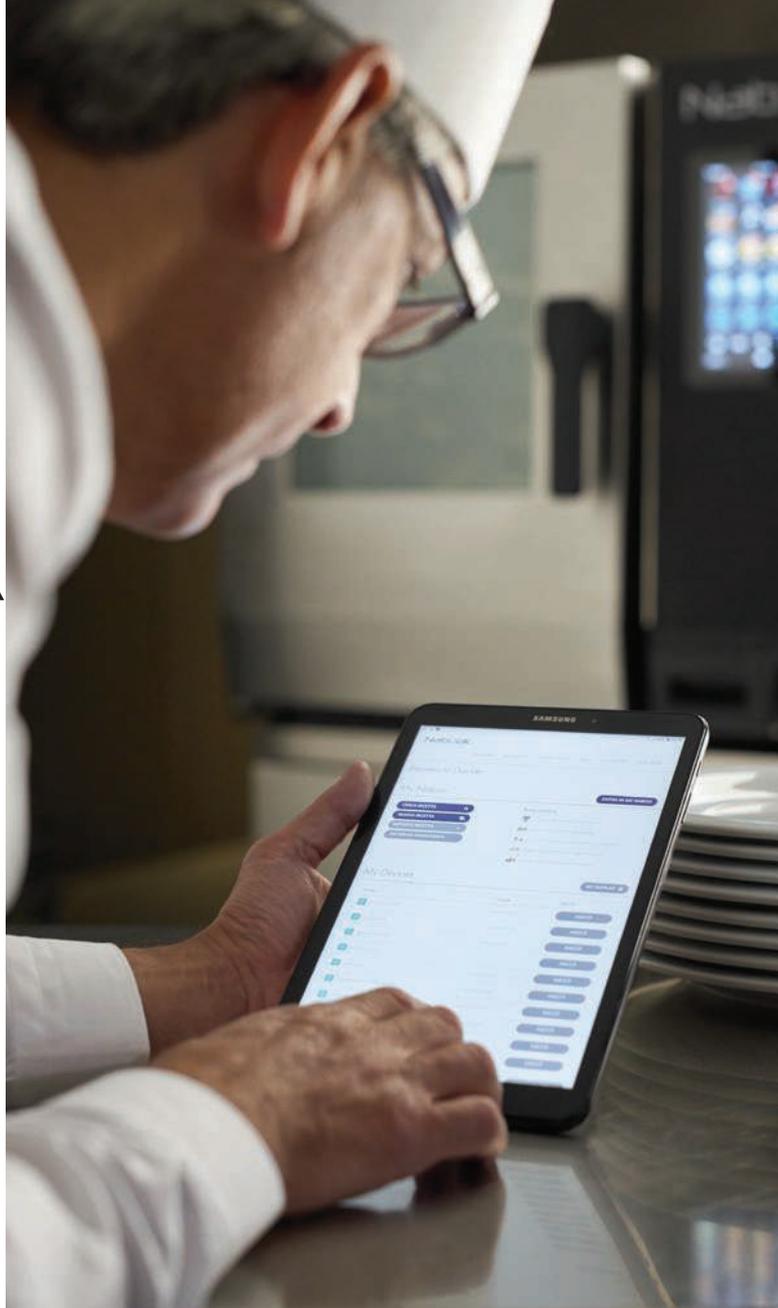
NABOOK

Ihr völlig kostenloser virtueller Assistent

Dank der Cloud haben Sie Zugriff auf Nabook, Ihren virtuellen Assistenten, den Lainox allen Chefköchen kostenlos zur Verfügung stellt, egal ob sie ein Naboo-Gerät besitzen oder nicht.

Mit Nabook können Sie Ihr Geschäft leiten, indem Sie Ihre Rezepte und Menüs verwalten und den Food Cost sowie die Einkaufslisten überwachen.

Es ist außerdem möglich, Ihre Geräte über Nabook zu konfigurieren und Ihre Rezepte mit all Ihren Naboo zu synchronisieren (erfahren Sie mehr auf nabook.cloud).



REZEPTE

Nabook ermöglicht Ihnen das Erstellen, Verwalten und Speichern Ihrer persönlichen Rezepte. Außerdem haben Sie Zugriff zur Datenbank mit hunderten Rezepten, die in der Cloud von Lainox vorhanden sind. Darüber hinaus haben Sie die Möglichkeit Ihre Rezepte mit den anderen Nutzern von Nabook zu teilen oder zu exportieren, um sie zu zeigen, wem immer sie möchten.



MENÜ

Sie haben die Möglichkeit Ihre Menüs zu planen und auszudrucken. Dabei können Sie das am besten zum Anlass passende, verfügbare Template wählen.



KONFIGURIEREN UND SYNCHRONISIEREN

Wenn Sie einen Naboo besitzen, können Sie über das Portal Nabook aus der Ferne all Ihre Geräte steuern und Ihre Rezepte synchronisieren.



WARENEINSATZ

Um Ihren Betrieb auf die bestmögliche Art zu leiten und Ihre Einnahmen zu optimieren, bietet Ihnen Nabook die Möglichkeit, den Wareneinsatz für Ihre Rezepte und Menüs genau zu ermitteln.



EINKAUFLISTEN

Organisieren Sie Ihre Einkäufe auf intelligente Weise. Mit Nabook vergessen Sie nichts, außerdem werden Fehler auf der Einkaufsliste vermieden, denn Nabook stellt stets die genaue Einkaufsliste bereit, um das Rezept oder Menü zuzubereiten. So kann kostenintensiver Verschwendung vermieden werden.



LAINOX MULTIDISPLAY SYSTEM

Dank dem Portal Nabook und dem neuen LMS können Sie Ihre Geräte konfigurieren und Ihre Rezepte für jedes Naboo unterschiedlich synchronisieren.

TECH NINISCHES



Das neue, völlig flache Design von Naboo 5.0 wurde entwickelt, um dem externen Zubehör zur Vervollständigung der Funktionen ein innovatives ästhetisches Aussehen und eine ergonomische Ordnung zu verleihen.



Smoke-Schubfach

Für die Option Smokegrill für die Räucherfunktion gewählt, findet die neue, zu 100 % recycelbare Kartusche in einer eigenen Schublade untergebracht, in der sich auch der USB-Anschluss befindet.



Seitliche Sockelleiste

Für eine schnelle und einfache Installation sind die Modelle für die Positionierung auf Arbeitstischen mit verstellbaren Füßen ausgestattet, die den Anschluss von Versorgungsleitungen erleichtern. All dies wird durch eine praktische seitliche Sockelleiste aus Edelstahl mit magnetischer Positionierung verdeckt, die das Entfernen bei routinemäßigen Wartungsarbeiten erleichtert.



Kerntemperaturfühler

Neuer Griff für den festen Kerntemperaturfühler, der für eine lange Lebensdauer immer außen bleibt. Eine praktische und sichere Aufnahme schützt ihn vor unbeabsichtigtem Bruch.



Filter

Um die empfindlichsten Teile der Naboo-Elektronik (das schlagende Herz) zu schützen, wurde ein Filter mit Mikronetzfilter aus Edelstahl in das Kühlsystem eingesetzt, der einfach herausgenommen und in der Spülmaschine gereinigt werden kann.



Farbige Kommunikation

Jede Arbeitsfunktion, mit welcher die Naboo 5.0 arbeitet, ist mit einer bestimmten Farbe verbunden, welche die Garraum beleuchtet. Orange während der Vorheizphase, grün, wenn die Vorheiztemperatur erreicht wurde, weiß während des Garens. Durch Blinken wird signalisiert welcher Einschub bereit ist zur Entnahme und blau signalisiert die Reinigungsphase.



Reinigungsmittelschubladen

Schubladen für die Reinigungsmittelkartuschen (bei verschiedenen Modellen), die zu 100 % recycelbar sind. Dank der Magnetschlösser mit magnetischer Öffnung besteht auch bei offener Tür keine Gefahr. Außerdem sind sie für Wartungsarbeiten schnell abnehmbar.



Energieoptimierung

Neues, hoch effizientes Energieoptimierungssystem.



61



101



062



102

Modelle mit direktem Dampf - Standard-Konfiguration

Modelle	Stromversorgung	Garraumkapazität GN 1/1 GN (530x325 mm) 2/1 GN (530x650 mm)	Einschubabstand (mm)	Anzahl an Gerichten	Elektrische Leistung (kW)	Nenn-Wärmeleistung Gas (kW/kcal)	Strom- (A)	Außenabmessungen (B x T x H mm)	Versorgungsspannung *
NAE061BV		6x1/1	70	30/80	11,6	-/-	18	852 x 797 x 775	3N AC 400V - 50 Hz
NAG061BV		6x1/1	70	30/80	0,7	13/11.180	3	852 x 797 x 775	AC 230V - 50 Hz
NAE101BV		10x1/1	70	80/150	18,7	-/-	29	852 x 797 x 1055	3N AC 400V - 50 Hz
NAG101BV		10x1/1	70	80/150	0,8	22/18.920	3,5	852 x 797 x 1055	AC 230V - 50 Hz
NAE062BV		6x2/1 - 12x1/1	70	60/160	22,2	-/-	34	1072 x 907 x 775	3N AC 400V - 50 Hz
NAG062BV		6x2/1 - 12x1/1	70	60/160	0,8	26/22.360	3,5	1072 x 907 x 775	AC 230V - 50 Hz
NAE102BV		10x2/1 - 20x1/1	70	150/300	36,7	-/-	55	1072 x 907 x 1055	3N AC 400V - 50 Hz
NAG102BV		10x2/1 - 20x1/1	70	150/300	0,8	42/36.120	3,5	1072 x 907 x 1055	AC 230V - 50 Hz

Modelle mit Dampferzeuger - Optionale Konfiguration. Bei der Bestellung anfordern.

NAE061BS		6x1/1	70	30/80	11,6	-/-	18	852 x 797 x 775	3N AC 400V - 50 Hz
NAG061BS		6x1/1	70	30/80	0,7	15/12.900	3	852 x 797 x 775	AC 230V - 50 Hz
NAE101BS		10x1/1	70	80/150	18,7	-/-	29	852 x 797 x 1055	3N AC 400V - 50 Hz
NAG101BS		10x1/1	70	80/150	0,8	25/21.500	3,5	852 x 797 x 1055	AC 230V - 50 Hz
NAE062BS		6x2/1 - 12x1/1	70	60/160	22,2	-/-	34	1072 x 907 x 775	3N AC 400V - 50 Hz
NAG062BS		6x2/1 - 12x1/1	70	60/160	0,8	30/25.800	3,5	1072 x 907 x 775	AC 230V - 50 Hz
NAE102BS		10x2/1 - 20x1/1	70	150/300	36,7	-/-	55	1072 x 907 x 1055	3N AC 400V - 50 Hz
NAG102BS		10x2/1 - 20x1/1	70	150/300	0,8	50/43.000	3,5	1072 x 907 x 1055	AC 230V - 50 Hz

* spezielle Spannungen und Frequenzen auf Anfrage



161



201



202

Modelle mit direktem Dampf - Standard-Konfiguration

Modelle	Stromversorgung	Garraumkapazität GN 2/3 GN (352x325 mm) 1/1 GN (530x325 mm)	Einschub- abstand (mm)	Anzahl an Gerichten	Elektrische Leistung (kW)	Nenn- Wärmeleistung Gas (kW/kcal)	Strom- (A)	Außenabmessungen (B x T x H mm)	Versorgungsspannung *
NAE161BV		6x1/1 + 10x1/1	70	110/230	30,2	-/-	47	852 x 845 x 1840	3N AC 400V - 50 Hz
NAG161BV		6x1/1 + 10x1/1	70	110/230	1,4	35/30.100	6,1	852 x 860 x 1840	AC 230V - 50 Hz
NAE201BV		20x1/1	63	150/300	37,2	-/-	58	892 x 862 x 1812	3N AC 400V - 50 Hz
NAG201BV		20x1/1	63	150/300	1,3	44/37.840	5,7	892 x 862 x 1812	AC 230V - 50 Hz
NAE202BV		20x2/1 - 40x1/1	63	300/500	73,2	-/-	110	1102 x 932 x 1812	3N AC 400V - 50 Hz
NAG202BV		20x2/1 - 40x1/1	63	300/500	1,4	80/68.800	6,1	1102 x 932 x 1812	AC 230V - 50 Hz

Modelle mit Dampferzeuger - Optionale Konfiguration. Bei der Bestellung anfordern.

NAE161BS		6x1/1 + 10x1/1	70	110/230	30,2	-/-	47	852 x 845 x 1840	3N AC 400V - 50 Hz
NAG161BS		6x1/1 + 10x1/1	70	110/230	1,4	40/34.400	6,1	850 x 860 x 1840	AC 230V - 50 Hz
NAE201BS		20x1/1	63	150/300	37,2	-/-	58	892 x 862 x 1812	3N AC 400V - 50 Hz
NAG201BS		20x1/1	63	150/300	1,3	52/44.720	5,7	892 x 862 x 1812	AC 230V - 50 Hz
NAE202BS		20x2/1 - 40x1/1	63	300/500	73,2	-/-	110	1102 x 932 x 1812	3N AC 400V - 50 Hz
NAG202BS		20x2/1 - 40x1/1	63	300/500	1,4	90/77.400	6,1	1102 x 932 x 1812	AC 230V - 50 Hz

Modelle mit unterem Ofen, ausgestattet mit Dampferzeuger - Optionale Konfiguration. Bei der Bestellung anfordern.

NAE161BM		6x1/1 + 10x1/1	70	110/230	30,2	-/-	47	852 x 845 x 1840	3N AC 400V - 50 Hz
NAG161BM		6x1/1 + 10x1/1	70	110/230	1,4	38/32.680	6,1	852 x 860 x 1840	AC 230V - 50 Hz

* spezielle Spannungen und Frequenzen auf Anfrage

MOD. 161

Die Vielseitigkeit in einer einzelnen Einheit, mit 2 getrennten Steuerungen und zwei Garräumen, Kapazität 6 GN 1/1 + 10 GN 1/1

Aroma Naboo 5.0

Die Produktreihe

Kombi für Konditorei und Bäckerei.



054



084



134



154

Ein Partner, der Ihr Geschäft einfacher macht

Aroma Naboo 5.0 ist kein einfacher Kombi, so technisch anspruchsvoll wie er ist.

Die Erfahrung Lainox brachte ein Team von qualifizierten Fachleuten und modernster Technologie zusammen, um Ihre Partner in der Produktion zu werden und Ihr Geschäft zu erleichtern.

Somit wird nicht nur die Arbeit erleichtert, sondern auch die eigene Lebensqualität erhöht.

Modelle mit direktem Dampf - Standard-Konfiguration

Modelle	Stromversorgung	Kapazität Kammer EN (mm)	Einschubabstand (mm)	Elektrische Leistung (kW)	Nenn-Wärmeleistung Gas (kW/kcal)	Strom- (A)	Außenabmessungen (B x T x H mm)	Versorgungsspannung *
AREN054B		5 x (600x400)	90	11,6	-/-	18	852 x 797 x 775	3N AC 400V - 50 Hz
ARGN054B		5 x (600x400)	90	0,7	13/11.180	3	852 x 797 x 775	AC 230V - 50 Hz
AREN084B		8 x (600x400)	90	18,7	-/-	29	852 x 797 x 1055	3N AC 400V - 50 Hz
ARGN084B		8 x (600x400)	90	0,8	22/18.920	3,5	852 x 797 x 1055	AC 230V - 50 Hz
AREN134B		5 x (600x400) + 8 x (600x400)	90	30,2	-/-	47	852 x 845 x 1840	3N AC 400V - 50 Hz
ARGN134B		5 x (600x400) + 8 x (600x400)	90	1,4	35/30.100	6,1	852 x 860 x 1840	AC 230V - 50 Hz
AREN154B		15 x (600x400)	89	37,2	-/-	58	892 x 862 x 181<2	3N AC 400V - 50 Hz
ARGN154B		15 x (600x400)	89	1,3	44/37.840	5,7	892 x 862 x 1812	AC 230V - 50 Hz

* spezielle Spannungen und Frequenzen auf Anfrage

MOD. 134

Die Vielseitigkeit in einer einzelnen Einheit, mit 2 getrennten Steuerungen und zwei Backkammern, Kapazität 5 x (600x400) + 8 x (600x400)

Compact Naboo



Die Produktreihe

Kompakte Kombis für die kleine, mittlere Gastronomie und den Privatbereich.

Elegantes und kompaktes Design, ideal für Küchen, die nicht über viel Platz verfügen, aber auch für "offene" Küchen, in 4 Modellen mit verschiedenen Größen und Kapazitäten der Einschübe. Einfache und intuitive Bedienung dank hochauflösendem 7"-LCD-Display mit Touch-Funktion.



026



061



101



061



Naboo@home

Von heute an steht Ihnen auch in Ihrer hauseigenen Küche ein professioneller Ofen zur Verfügung. Einfach und praktisch zu installieren, da er eigens für den Einbau in die Module der Standard-Haushaltsküchen mit 60 cm entworfen wurde. Außerdem können Sie dank der Wifi-Verbindung auf das Portal Nabook.cloud zugreifen und sich von den Hunderten von Rezepten aus aller Welt, die stets verfügbar sind, inspirieren lassen.

Ideale Spannungen und Leistungen für Installationen im Privatbereich

Modelle	Stromversorgung	Garraumkapazität GN 2/3 GN (352x325 mm)	Einschubabstand (mm)	Elektrische Leistung (kW)	Versorgungsspannung *
COEN026R		6x2/3	60	2,75	1N AC 230V - 50 Hz
COEN026R		6x2/3	60	3,70	1N AC 230V - 50 Hz

Modelle mit direktem Dampf - Standard-Konfiguration

Modelle	Stromversorgung	Garraumkapazität GN 2/3 GN (352x325 mm) 1/1 GN (530x325 mm)	Einschubabstand (mm)	Anzahl an Gerichten	Elektrische Leistung (kW)	Nenn-Wärmeleistung Gas (kW/kcal)	Strom- (A)	Außenabmessungen (B x T x H mm)	Versorgungsspannung *
COEN026R		6x2/3	60	20/50	5,25	-/-	8	510 x 625 x 880	3N AC 400V - 50 Hz
COEN061R		6x1/1	60	30/80	7,75	-/-	11	510 x 800 x 880	3N AC 400V - 50 Hz
COEN101R		10x1/1	60	80/150	15,5	-/-	22	510 x 800 x 1120	3N AC 400V - 50 Hz
CVEN061R		6x1/1	60	30/80	8,25	-/-	12	875 x 650 x 705	3N AC 400V - 50 Hz
CVGN061R		6x1/1	60	30/80	0,5	8,5/7.310	2,2	875 x 650 x 705	AC 230V - 50 Hz

Modell mit Dampferzeuger - Standard-Konfiguration

CBEN061R		6x1/1	60	30/80	8,25	-/-	12	875 x 650 x 705	3N AC 400V - 50 Hz
----------	--	-------	----	-------	------	-----	----	-----------------	--------------------

* spezielle Spannungen und Frequenzen auf Anfrage

LÖSUNGEN FÜR JEDEN BEDARF

Lainox bietet für die verschiedenen Modelle von Naboo 5.0 praktische und funktionelle Konfigurationen für unterschiedlichste betriebliche Anforderungen, sowohl für Tisch- als auch für Standmodelle.



ZWECKMÄßIGKEIT

Untergestell aus Edelstahl mit unterem Einlegeboden. Verfügbar in zwei verschiedenen Höhen, 670 mm oder 950 mm für Öfen mit Abzugshaube. (Empfohlene Konfiguration auch mit Mod. 061). Auf dem unteren Einlegeboden kann ein Warmhalteschrank positioniert werden.

Mod.MCRO31E 3 x 1/1 GN
Mod.MCRO51E 5 x 1/1 GN
Mod.KMCO52E 5 x 2/1 GN
oder 10 x 1/1 GN.



FUNKTION

Untergestell aus Edelstahl, auf den zwei Seiten geschlossen, mit oberem und unterem Einlegeboden und gestanztem Einhängegestell. Verfügbar in zwei verschiedenen Höhen und Kapazitäten. Höhe 670 mm und Höhe 950 mm mit Abstand von 55 mm, für Bleche 1/1 GN oder 2/1 GN. Für die Modelle Aroma Naboo 5.0 Kapazität Bleche Euronorm 600 x 400 und Abstand 74 mm oder 80 mm.



REINIGUNG

Für diejenigen, die alles ordentlich und in voller Übereinstimmung mit den HACCP-Vorschriften wünschen, ist eine Konfiguration mit einem Schrankgestell aus Edelstahl möglich, das an allen Seiten mit Türen geschlossen ist. Mit gestanztem Einhängegestell mit Abstand 55 mm ausgestattet. Verfügbar in zwei verschiedenen Höhen, 670 mm oder 950 mm mit Kapazität Bleche 1/1 GN und 2/1 GN.



KOMBINATION

Wenn es aus Platzgründen notwendig ist, Naboo 5.0 oder Aroma Naboo 5.0 mit einem Schnellkühler/Tiefkühler oder einem Combifreeze Neo 24 hours zu kombinieren, ist für die Modelle 061/054/062 ein Gestell für den Schnellkühler erhältlich.



GÄREN

Um Gebäck und Brotwaren zum Gären ist ein Gärschrank mit Glastüren erhältlich, der unter den Ofen Mod. BLV084 mit digitaler Steuerung positioniert wird. Temperatur, Zeit und Feuchtigkeitsprozentansatz.



STAPELBAR

Wenig Platz in der Küche und gleichzeitig Bedarf an einer Vielfalt unterschiedlicher Produkte in größeren Mengen?

Kein Problem! Die Lösung liegt im Überinandersetzen in den folgenden Kombinationen.

- Naboo 5.0
061+061 / 061+101 / 062+062 / 062+102
- Aroma Naboo 5.0 boosted
054+054 / 054+084
- Compact Naboo
026+026 / 061+061



NABOO @ HOME

Eine praktische und innovative Lösung für den Einbau in jedem erdenklichen Raum - selbst im Privatbereich - stellen die beiden Modelle 026 und 061 aus der Produktpalette Compact Naboo dar. Das Set verfügt über einen Einbau-Rahmen und über eine Abzugshaube mit luftgekühltem Kondensator. Das Modell 026 kann auch auf Standardmodulen mit 60 cm in privaten Küchen installiert werden.



MULTIGRILL

Multigrill sorgt stets für den perfekten Gargrad. Große Auswahl an exklusivem Lainox-Zubehör spezifisch für jede Art von Garen. Erhältlich in verschiedenen Abmessungen:

- 1/2 GN - 2/3 GN
- 1/1 GN - 2/1 GN
- Euronorm 600 x 400



DUNSTABZUGSHAUBEN HALTON

Um unerwünschte Dampf und Geruchsentwicklung im Frontbereich zu vermeiden wie z.B. in Supermärkten, Feinkostläden, Konditoreien und Rotisseries, können die Serien Naboo 5.0 und Aroma Naboo 5.0 nun mit einem Kondensationsabsaugsystem mit integriertem Geruchsfilter ausgestattet werden.

Es ist kein direkter Anschluss an ein Abluftsystem erforderlich, da die dampf- und geruchsbeladene Luft durch einen Wärmetauscher kondensiert und mit einem Aktivkohlefilter gereinigt wird.

Verfügbar für die Modelle:
Naboo 5.0 Mod. 061 - 101
Aroma Naboo 5.0 Mod. 054 - 084
Compact Mod. COEN026 - COEN061 - COEN101



DUNSTABZUGSHAUBEN

Um das Problem der Kochdämpfe bei offenen Installationen in Supermärkten, Gastronomiebetrieben und Konditoreien zu lösen, können Naboo 5.0 und Aroma mit einer Abzugshaube aus Edelstahl full Aisi 304 mit herausnehmbaren und spülmaschinenfesten Labyrinthfiltern ausgestattet werden. Variable Lüftungsansaugung und elektronische Steuerung mit luftgekühltem Kondensatableitsystem.



DUNSTABZUGSHAUBEN FLAT

Mit den gleichen baulich-technischen und funktionellen Eigenschaften ist auch die FLAT Version für diejenigen erhältlich, nur wenig Platz vor dem Ofen haben.

Verfügbar für die Modelle:
Naboo 5.0 Mod. 061 - 101 - 161
Aroma Naboo 5.0 Mod. 054 - 084 -

LÖSUNGEN FÜR SUPERMÄRKTE, GASTRONOMIEBETRIEBE, ROSTBRATEREIEIN



HÄHNCHENGRILL PROFESSIONAL (1)

Praktische Vorrichtungen zur Zubereitung von Hähnchen am Spieß. Ideal für Supermärkte, Gastronomiebetriebe und Metzgereien.

Vorteile:

- Praktisches System zur Sammlung und Entsorgung von Kochfett.
- Kein Zeitaufwand bei der Reinigung dank des Reinigungsprogramms GRILL, das für eine stets perfekt gereinigte Garkammer sorgt.

(1) bei der Bestellung anfordern

Mod. Ofen	PS1108	PS1106	PS1108		PS1106	
			8 Stk.	6 Stk.	8 Stk.	6 Stk.
061	16	12	2 x GN 1/1	12	2 x GN 1/1	12
101	24	18	3 x GN 1/1	18	3 x GN 1/1	18
062	32	24	4 x GN 1/1	24	4 x GN 1/1	24
102	48	36	6 x GN 1/1	36	6 x GN 1/1	36

LÖSUNGEN FÜR BANQUETT UND GEMEINSCHAFTSVERPFLEGUNG



REGENERIEREN UND FEINVERARBEITUNG IMMER PERFEKT MIT DEM SYSTEM LAINOX

Dank der Vielzahl an Zubehör, das in den Naboo integriert werden kann, lassen sich problemlos 10 bis 100 oder mehr Gerichte auf gleiche Weise, zu einem bestimmten Zeitpunkt und mit höchster Qualität servieren.

Mod. Ofen	Modell Kit	Tellermenge Ø 310 mm
061	BKQ061	20
101	BKQ101	30
062	BKQ062	32
102	BKQ102	49
161	BKQ161	20+30
201	BKQ201	60
202	BKQ202	100

EIGENSCHAFTEN

ARMODUS

ICS (Interactive Cooking System) ist ein automatisches System zur Zubereitung von nationalen und internationalen Rezepten, das sowohl die Geschichte der Gerichte als auch die Zutaten, die Zubereitung, das automatische Garprogramm und das Anrichten auf dem Teller umfasst.

Manuelles Garen mit drei Garmodi und Sofortstart: Umluft von 30°C bis 300°C, Dampfgaren von 30°C bis 130°C und Kombination aus Heißluft und Dampf von 30°C bis 300°C.

Exklusiv im Naboo 5.0. Vorheizen bis zu 320°C.

Programmierbarer Betriebsmodus: Garvorgänge können in automatischer Abfolge (bis zu 15 Schritte) programmiert und gespeichert werden. Dabei können jedem Programm ein eigener Name sowie Abbildungen und Informationen zum Rezept zugeordnet werden. Modus MULTILEVEL - Möglichkeit, gleichzeitig verschiedene Speisen mit unterschiedlichen Garzeiten zu kochen.

MULTILEVEL PLUS - Die Verdoppelung auf jeder Ebene der Multilevel-Funktion sorgt dafür, dass die Produktionskapazität verdoppelt werden kann (patentiert).

Modus JUST IN TIME (JIT) - Erlaubt, eine Reihe von Speisen zum gleichen Zeitpunkt aus dem Ofen zu nehmen. Das Ganze mit der bestmöglichen Organisation und dem immer garantierten besten Ergebnis (patentiert).

Autoclima® System, das automatisch das perfekte Klima im Garraum anpasst.

Fast-Dry Boosted® Automatisches System zur schnellen Entfeuchtung der Garraum.

Innovativer Smokegrill für Barbecue-System (patentiert). Wiederverwertbarer Smokeessence-Behälter aus weichem Material, mit speziellem Gehäuse und Frontbeladung (optional).

Garen über Nacht. Das nächtliche Garen bei niedriger Temperatur und nachfolgendem Halten garantiert ein perfektes Durchziehen von Fleisch bei minimalem Gewichtsverlust und geringem Energieverbrauch.

LAN-/ETHERNET-KONNEKTIVITÄT VON NABOOK

Nabook. Dank dem Zugriff auf die Cloud, hat man Zugriff auf Nabook, dem virtuellen Assistenten in der Küche (erfahren Sie mehr auf nabook.cloud, kostenlose Anmeldung).

Erstellung von Rezepten komplett mit Zutaten, Zubereitung und Beispielbild.

Direkter Zugriff auf die Rezeptdatenbank, über das Cooking-Device mit Download-Möglichkeit (patentiert).

Erstellung von Menüs mit Ermittlung der Kalorienanzahl und der enthaltenen Allergene. Dabei stehen personalisierte Druck-Layouts zu Ihrer Verfügung.

Berechnung des Wareneinsatz der Rezepte und der Menüs je Einzelportion.

Organisation der Einkaufsliste im Word-Format exportierbar.

Synchronisierung der Geräte, die mit dem jeweiligen Account verbunden sind (patentiert). HACCP-Überwachung.

Ferndiagnose über Nabook-Portal seitens der Service Center Lainox.

Aktualisierung der Software.

Überwachung des Verbrauchs über Fernverwaltung.

Lainox Multidisplay System. Dank dem Nabook-Portal und dem neuen LMS können Sie Ihre Geräte konfigurieren und Ihre Rezepte für jeden Naboo unterschiedlich synchronisieren.

Möglichkeit des Herunterladens von Rezepten vom Nabook-Portal in Abhängigkeit des Landes.

Möglichkeit, die Software-Aktualisierung automatisch und für mehrere Geräte gleichzeitig zu starten.

WECHSELWEISE

Nach Bedarf konfigurierbares Display, wobei die am häufigsten vom Benutzer verwendeten Programme in den Vordergrund gerückt werden.

Automatischer Start des Garvorgangs (ICS) mit "One Touch".

Anordnung der Rezepte in Ordnern mit Vorschau und eigener Bezeichnung des Ordners.

Intelligente Wiedererkennung der Rezepte in Ordnern mit Unterordnern.

Kapazitiver 10" LCD- TFT-Farbbildschirm mit hoher Auflösung und "Touchscreen"-Funktionen.

Vorheizung Boosted. Möglichkeit, den Garraum auf bis zu 320°C vorzuheizen, um die Garzeiten bei voller Beladung um bis zu 10% zu verkürzen.

Bei ICS erfolgt eine sofortige Anzeige der HACCP-Grafik.

Funktion Cool Down zur schnellen Abkühlung der Garkammer mittels Ventilator.

Automatischer Neustart des Garvorgangs bei Unterbrechung der Stromversorgung.

Schnelle Abkühlung mit möglicher Einspritzung von Wasser in die Garraum.

Manuelle Entfeuchtung.

Benutzerschnittstelle mit Auswahl von bis zu 29 Sprachen.

In Naboo sind 227 Rezepte verfügbar, und mit dem Zugang zum Nabook-Portal gibt es hunderte weitere in ständiger Erweiterung. Jedes Rezept wurde getestet, um ein optimales Ergebnis zu gewährleisten.

Naboo coach. Virtueller Assistent, der Sie bezüglich der Kochvorgänge, der am besten geeigneten Reinigung berät oder darauf hinweist, wenn eine Wartung erforderlich ist.

AUSSTATTUNG ZUR KONTROLLE UND STEUERUNG

- Smart Diagnostic System - Funktionsdiagnose, um die Leistungsfähigkeit Ihrer Geräte aufrechtzuerhalten.
- Smart Lighting System - Visuelle Kommunikation, die Sie auf einen Blick erkennen lässt, wenn Ihr Eingreifen erforderlich ist (optional).
- Energieoptimierung - Neues, hoch effizientes Energieoptimierungssystem.
- 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 in den Produktinneren.
- Möglichkeit, unter bis zu 6 Belüftungsgeschwindigkeiten zu wählen, wobei bei den ersten 3 Geschwindigkeiten die Wärmeleistung automatisch gesenkt wird. Für spezielle Garvorgänge kann die Geschwindigkeit abwechselnd verändert werden.
- Über einen Vier-Punkt-Kerntemperaturfühler wird die Temperatur im Produktinneren kontrolliert.
- Fester Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler, Ø 3 mm.
- Schnelle Verbindung des Kerntemperaturfühlers an die Garkammer über externe Steckverbinder (OPTION).
- USB-Anschluss zum Herunterladen der HACCP-Daten, zum Aktualisieren der Software und zum Herunter- und Hochladen von Garprogrammen.
- Sperr Benutzerprofil (spezifische Funktion für Quick Service Restaurant - QSR).
- Voreinstellung des Systems zur SN Energieoptimierung (Option).
- Programm Service.
- LED-Beleuchtung der Garkammer mit niedrigem Verbrauch.
- IES, Intelligent Energy System - Je nach Menge und Art des Produkts optimiert und steuert der Ofen die Energiezufuhr, hält immer die richtige Gartemperatur und vermeidet Schwankungen.
- ECOVAPOR - Mit dem System ECOVAPOR werden Wasser- und Energieverbrauch durch die automatische Kontrolle der Dampfsättigung im Garraum erheblich gesenkt.
- TurboVapor - 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 (für Modell mit Dampfgenerator).
- Energy Monitor - Überwachung des Verbrauchs von Energie, Gas, Wasser und Reinigungsmitteln.

AUFBAU

- Kombi full Aisi 304.
- Garraum aus Edelstahl Aisi 304, gestanzt von 1 mm Dicke, mit vollständig abgerundeten Kanten mit großem Radius für einen optimalen Luftstrom und eine leichtere Reinigung.
- Perfekt glatter und abgedichteter Garraum.
- Tür mit Doppelverglasung mit Luftzwischenraum und Wärme reflektierenden Innenglas für eine geringere Wärmeemission sowie einer höheren Leistungsfähigkeit.
- Innenglas mit Klappöffnung für eine einfache Reinigung und Wartung.
- Das Luftleitblech kann für eine leichtere Reinigung der Ventilator-kammer geöffnet werden.
- Unterer Seitensockel mit Magnetkupplung für einfache Reinigung und Wartung.
- Long Life Component LLC - Verwendung von neuen langlebigen Komponenten.
- Long Life Gasket - Automatisches elektromagnetisches Rückhalte- und Freigabesystem der Wagenstruktur, um die Dichtheit der Anschlagdichtung zu erhalten. (optional) - Zu Patent angemeldet

Elektrischer Betrieb

- Garraumheizung mittels gepanzerten, elektrischen Heizkörpern aus INCOLOY800.

Betrieb mit Gas

- Automatische Zündung der Brenner mit elektronischem Generator für Hochfrequenzentladung.
- Indirekte Gas-Garraumheizung mit modulierenden Vormischbrennern, hoher Wirkungsgrad.

DIREKTE DAMPFERZEUGUNG

- Direktes Dampferzeugungssystem in der Garkammer durch Einspritzen von Wasser direkt auf den Lüfter und Vernebelung auf die Heizelemente. Vorteile: Unmittelbare Verfügbarkeit von Dampf in der Garkammer. Einsparung von Wasser und Reinigungsmitteln für die normale Wartung des Dampferzeugers.

INDIREKTE DAMPFERZEUGUNG

- Neuer hocheffizienter Dampferzeuger aus Edelstahl Aisi 304 mit hoher Wärmedämmung (elektrische Modelle).
- Heizung des Dampferzeugers durch gepanzerte elektrische Heizwiderstände aus Edelstahl INCOLOY 800.
- Neuer Dampferzeuger aus Edelstahl Aisi 316 mit hoher Wärmedämmung (Modelle mit Gas).



Automatisches Vorheizen des Wassers im Dampferzeuger.
Tägliche automatische Entleerung und Reinigung des Dampferzeugers, bei einer Wassertemperatur unter 60°C.
Serienmäßiges Entkalkungssystem CALOUT, das die Bildung und Ansammlung von Kalk im Dampferzeuger verhindert.

CHERHEITSAUSTATTUNGEN

Magnetischer Türkontaktschalter.
Wassermangelanzeige.
Display zur Anzeige von Störungen und Selbstdiagnostik.
Elektronische Flammenüberwachung mit automatischer Gaszufuhrunterbrechung bei Flammenerlöschung.
Sicherheitsdruckwächter Meldung von Mangel an Gas.
Außentemperatur auf Türvorderseite von max. 65°C.
Entspricht den nationalen und internationalen Normen für den sicheren Betrieb im Falle der Verwendung ohne direkte Bedieneraufsicht.
Maximale Höhe, höchster Einschub 160 cm. (Für Modelle die auf Originaluntergestellen aufgestellt werden).
Im Falle einer Unterbrechung der Stromversorgung während der Reinigung ist die Hygiene immer gewährleistet, da der Reinigungszyklus automatisch wieder anläuft.

REINIGUNG UND WARTUNG

Smart Chemicals Control - Überwacht präzise den Reinigungsmittelverbrauch, warnt Sie, wenn das Reinigungsmittel zur Neige geht, und schlägt das für die verbleibende Reinigermenge geeignete Reinigungsprogramm vor (optional).
VCS - Vapor Cleaning System. Neues automatisches Reinigungssystem, mit Zerstäubung des Reinigungsmittels in der Garraum. Ermöglicht eine erhebliche Reduzierung des Reinigungsmittelverbrauchs.
Entkalkungssystem CALOUT, das die Bildung und Ansammlung von Kalk im Dampferzeuger verhindert, mit automatischer Dosierung.
WMS - Wash Management System. System, das die Planung von Reinigungsprogrammen in Abhängigkeit von der Nutzung des Kombi ermöglicht.
EMA - Easy Maintenance Access. Leichter Zugang für die Wartung des Gerätes von der unteren Vorderseite und der rechten Seite.
7 automatische Reinigungsprogramme, ohne die Notwendigkeit der Anwesenheit des Bedieners nach dem Start: Manuell - Spülen - Fast - Soft - Medium Eco - Hard Eco - Grill.
Ultraschnelle Reinigung FAST der Dauer von 10'. Minimale Unterbrechungen der Arbeitszyklen und stets optimale Reinigung.

- IPX5-Schutzgrad gegen Wasser.

INSTALLATION UND UMGEBUNG

- 100% recycelbare Verpackung.
- LCP - Life cycle perspective: Verbrauch von CO2 - 380KgCO2 eq/Jahr.*
- * Die Berechnung wurde mit dem Mod. NAE101BS unter der Annahme einer typischen Nutzung des Restaurants und unter Berücksichtigung von 8 Stunden pro Tag an 3 Tagen pro Woche für 48 Wochen pro Jahr durchgeführt.
- Prozentualer Anteil des Produktrecyclings: 90%.
- Zertifizierungen: Qualität ISO 9001 / Sicherheit ISO 45001 / Umwelt ISO14001.
- Betrieb ohne Zusatz von Wasserenthärter und Entkalkung (Modell mit Dampferzeuger)

Weitere Informationen befinden sich auf dem technischen Datenblatt der einzelnen Modelle.

Möchten Sie es
in Ihrer eigenen
Naboo 5.0
Küche erleben?



Nehmen Sie unverbindlich
Kontakt mit uns auf



+39 0438 9110

lainox@lainox.com



LAINOX WORLDWIDE

EUROPA

ITALY italy@lainox.com	IBERIA iberia@lainox.com	FRANCE france@lainox.com	UK uk@lainox.com	EIRE eire@lainox.com	DACH dach@lainox.com
BENELUX benelux@lainox.com	SCANDINAVIA scandinavia@lainox.com	CZECH czech@lainox.com	SLOVAKIA slovakia@lainox.com	HUNGARY hungary@lainox.com	POLAND poland@lainox.com
RUSSIA russia@lainox.com	BALTICS baltics@lainox.com	CSI csi@lainox.com	GREECE greece@lainox.com	TURKEY turkey@lainox.com	BALCANS balcans@lainox.com

AMERIKA UND OZEANIEN

CANADA canada@lainox.com	USA usa@lainox.com	LATAM latam@lainox.com	AUSTRALIA australia@lainox.com	NEW ZEALAND newzealand@lainox.com
------------------------------------	------------------------------	----------------------------------	--	---

ASIEN UND AFRIKA

MIDDLE EAST middleeast@lainox.com	MALAYSIA malaysia@lainox.com	PHILIPPINES philippines@lainox.com	SINGAPORE singapore@lainox.com	CHINA china@lainox.com	THAILAND thailand@lainox.com
VIETNAM vietnam@lainox.com	HONG KONG hongkong@lainox.com	TAIWAN taiwan@lainox.com	SOUTH AFRICA southafrica@lainox.com	INDIA india@lainox.com	

LAINOX®

LAINOX ALI Group S.r.l.
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



an Ali Group Company



The Spirit of Excellence