

# NAD VŠECHNY LIMITY



LAINOX®

Naboo®  
boosted

Zapomeňte na překážky, zaměřte se na cíl.

Naboo<sup>®</sup>  
boosted

Limity jsou často jen iluze.



**RYCHLÝ**



**EFEKTIVNÍ**



**INTELIGENTNÍ**



**ROBUSTNÍ**



**MALÝ**



**PŘIPOJENÝ**



**FLEXIBILNÍ**



**VÝKONNÝ**

# RYCHLÝ



- **Brokolice za pouhých 7 minut**
- **24 kuřat za 30 minut**

Výkonný parní generátor - bojler umožňuje při vaření nebývalou rychlost. Dávka brokolice je k dispozici za pouhých 7 minut a model Naboo boosted 101 připraví v kombinovaném režimu 24 pečených kuřat na rožni za pouhých 30 minut. S novým systémem Fast Dry Boosted® je navíc odvlhčování varné komory rychlejší, čímž je vždy zaručena dokonalá křupavost a opečení.

# EFFE KTI VNÍ



- **Energy monitor**
- **Nový automatický mytí systém**

Naboo je vybaven i exkluzivní funkcí **Energy monitor**, která umožňuje transparentně sledovat a jasně zobrazit energetické spotřeby konvektomatu. Jako je elektřina, plyn, voda a mycí detergenty, včetně předchozích cyklů vaření, a to až rok zpětně. Na druhé straně je automatický mycí systém **VCS Vapor Clean System**, jehož výsledkem je výrazné snížení spotřeby mycího detergentu až o 30% díky inovativnímu systému čištění parou\*.



ENERGY STAR Informovaná volba pro energetickou účinnost.  
[www.energystar.gov](http://www.energystar.gov) (čeká na schválení)



\* ve srovnání s předchozím modelem



# INTELLIGENTNÍ



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

Naboo boosted Vám dává k dispozici **Naboo coach**, skutečného virtuálního pomocníka, který Vám poradí ve fázích vaření, navrhne nejvhodnější mytí nebo Vás dokonce upozorní, když je nutná údržba.



Inteligentní energetický systém **IES Intelligent Energy System** zase řídí spotřebu energie na základě množství vařeného jídla, přičemž vždy udržuje přesnou a stabilní teplotu. Exkluzivní **AUTOCLIMA** Naboo boosted spravuje ideální klima v komoře a zaručuje vždy optimální kvalitu vaření.

# ROBUS, TNÍ



- Long Life Component LLC \*
- Rychlá údržba
- Snadná instalace

Spolupráce technologických inovací vyústila v použití nových materiálů **Long Life Components LLC\*** - komponenty s dlouhou životností. Velká pozornost byla ve fázi návrhu věnována také snadné instalaci a údržbě; program **Easy Maintenance Access EMA** - snadný přístup k údržbě, který zkracuje dobu servisních zásahů.

\* interně schválený protokol Lainox



# MA LÝ



-15%\*



- **Až o 15 % menší\*  
celkový rozměr**
- **Kompaktnější  
velikosti**

Potřeba mít v kuchyni dobře definované oblasti, **kteře splňují HACCP**, vyžaduje vysoce kompaktní zařízení s velkou kapacitou. Díky miniaturizaci komponentů zabírá Naboo boosted až o 15% \* méně místa, což umožňuje lepší uspořádání prostoru v kuchyni.

\* týká se modelu **Naboo boosted 062**





# PŘI PO, JENÝ



## • Nabook

Díky standardnímu Wi-Fi připojení se Naboo boosted právem řadí mezi průmyslová zařízení 4.0. Můžete tedy přistupovat do Cloudu Lainox Nabook, Vašemu virtuálnímu asistentovi, který Vám pomůže s organizací a správou Vaší kuchyně, kompletně a bezplatně.



## • LMS Synchronizace

## • My Display

Se **systemem LAINOX MULTIDISPLAY** můžete nakonfigurovat a synchronizovat své konvektomaty Naboo boosted a různými způsoby přizpůsobit své recepty v každém modelu Naboo boosted.

Konečně můžete své konvektomaty Naboo boosted neustále sledovat. Jak ukládání dat HACCP, tak správu **REMOTE SERVICE**.



# FLE XIBI, LNÍ



- **Multilevel Plus**
- **Konfigurovatelný displej**
- **Upravitelné recepty**

Flexibilita v kuchyni je dnes důležitější než kdy dříve.

Díky funkci **MULTILEVEL PLUS**, kterou je vybaven Naboo boosted, můžete mít Vaši kuchyni „superflexibilní“. Můžete také nakonfigurovat Váš ovládací displej, stejně jako Váš chytrý telefon, upravit a přizpůsobit **recepty ICS** Lainox nebo vytvořit nové podle Vašich představ.

# VÝKONNĚJŠÍ



- **Až o 20% výkonnější \***
- **Předehřev až na 320°C**

Jedinečná exkluzivita! Naboo boosted s až o **20 %** vyšším výkonem spravuje předehřívací teplotu, která dosahuje **320°C**, což zaručuje rychlé a dokonalé vaření i při plném naložení. Výkonnější neznamená vyšší spotřeba. Naboo boosted díky novým systémům dodávky energie umožňuje úspory až o **16 %** než je tomu u předchozích modelů.

\* ve srovnání s předchozím modelem

# REFE REN CE

CO ŘÍKAJÍ ŠÉFKUCHAŘI





# RESTAURACE



## Naboo ve službách haute cuisine.

Podle Ennio Grava, šéfkuchaře a majitele restaurace Ai Cadelach di Revine Lago (Treviso).

### Proč jste se rozhodli koupit konvektomat Lainox Naboo?

Protože je to dobře zavedená společnost, která nabízí spolehlivý produkt. Konvektomaty Lainox používáme více než třicet pět let. Největšími výhodami, které jsme viděli při používání různých modelů Naboo, které máme ve dvou kuchyních, je to, že můžeme mít moderní kuchyň, kde je kombinována technologie s praktičností. Během restaurační služby à la carte se spoléháme na víceúrovňový systém přípravy, který nám pomáhá dosáhnout přesnosti vaření a rychlosti obsluhy, což je pro tento typ stravování zásadní. Pokud jde o vaření, vynikajících výsledků se dosahuje také při přípravě cukrářských výrobků. Systém správy Nabook, navržený pro tento konvektomat, pomáhá celkovému pracovnímu procesu. Je také možné standardizovat kvalitu pokrmů vytvořením vlastních receptů, které jsou vždy k dispozici. I když se zaměstnanci kuchyně změní, produkt si zachovává stejné vlastnosti. Nabook také hodně používáme k přípravě rautů. Existují nápady pro plánování jídelního lístku s příslušnými náklady na jídlo, což je zásadní pro přípravu ekonomického návrhu, který je předán zákazníkovi. Můžete ukázat fotografie pokrmů a sdílet všechny alergeny, které jsou přítomné v ingrediencích, což je velmi důležité. Rovněž nám dává příležitost vytisknout nabídky a nákupní seznamy objednávek, které musí kuchyně poskytnout dodavatelům. Co víc k tomu říct? Je to základní nástroj pro všechny kuchyně.



## „Základní nástroj pro všechny kuchyně“

**Ennio Grava**

Šéfkuchař-majitel

Restaurace Ai Cadelach, Revine Lago (Treviso)



## Láska na první pohled.

**Co si myslí Orietta Cattelan, majitelka cukrárny a pekárny "Al Vecio graner" v Jesolo (Benátky).**

Toto nové podnikání, které jsem zahájila před padesáti lety bez předchozích zkušeností v oboru, pro mě bylo skutečnou výzvou. Začala jsem navštěvovat kurzy cukrářství ve škole, kde používali a stále používají konvektomat Naboo Aroma od Lainox. Okamžitě jsem se do něj zamilovala (byla to láska na první pohled). Viděla jsem možnost jak uskutečnit můj projekt cukrárny a pekárny. Tento konvektomat mi umožňuje zjednodušit práci. Hmatatelnou výhodou, kterou jsem si hned všimla je intuitivní a snadné použití s dokonalou kvalitou pečení pro všechny druhy pečiva a focaccie. Cítím se skoro jako průkopník ve výrobě chleba. Na začátku mého podnikání mi žádný z dodavatelů nenavrhnul, abych si koupila takový konvektomat. Musela jsem obsát, jít proti proudu a přesvědčit je, aby mi konvektomat nabídli. Dalším neméně důležitým aspektem je pro mě automatický mycí systém, vzhledem k tomu, že jsem puntičkářka na čistotu a pořádek. Umožňuje mi to umýt konvektomat, kdykoli potřebuji, bez jakéhokoli fyzického úsilí z mé strany. Jsem opravdu spokojena.



# CUK RÁŘSTVÍ

# VEŘEJNÉ STRAVOVÁNÍ



**„Všechny naše konvektomaty jsou připojeny k síti díky Nabook“**

**Marco Franceschet**  
M.D. Ristorazione Ottavian

## Velké pohyby v jídle.

**Rozhovor s Marco Franceschet, M.D. v Ristorazione Ottavian S.p.A.**

S používáním konvektomů Lainox jsme měli zkušenosti již v našich kuchařských centrech a tak jsme se rozhodli pokračovat v produktové řadě Naboo. Kvalita produktu, která je vždy v souladu s novou technologií je ideální pro potřeby nejen velkých centrálních kuchyní. Výhody, které nám poskytli, jsou nekonečné. Od flexibility při vaření, přes úpravy vaření přes noc, až po pomalou přípravu velkých kusů díky přesné regulaci teploty jádra pomocí vpichové sondy. Výhody jsou v menším úbytku hmotnosti, vyšší výtěžnosti připravovaného produktu a dobré kvalitě chuti. Výsledek rovnoměrného vaření v páře při plném zatížení je také vynikající. Všechny naše konvektomaty jsou připojeny online a Nabook používáme hlavně ke stahování údajů HACCP a nahrávání nových receptů. Řešený možných problémů je také rychlejší na straně údržby pomocí hlášení poruch. Kuchaři si také všimli, že je jednodušší manévrovat s vozíky, i když jsou plně naložené z konvektomatů přímo do komorových šokerů. Automatický mycí systém je efektivní s možností volby různých mycích cyklů.





## Naboo v lahůdkářství.

**Svědectví Marina De Carlo, která pracuje v lahůdkářském oddělení supermarketu Coop v Bolzanu Vicentino (Vicenza).**

Rozhodnutí o koupi Naboo od společnosti Lainox bylo učiněno naší centrální kanceláří Coop Alleanza 3.0. Pokud jde o mě, vzhledem k tomu, že používám tento konvektomat po celou dobu, mohu říci, že doby vaření byly dobře implementovány a výsledky vaření splňují všechna naše očekávání. Poskytnuté recepty Lainox jsou perfektní jak pro naše kuře Coop řady Fior Fiore, tak pro standardní kuře Coop, které mají různé doby pečení. Každé jídlo, které vyrábíme, má naprogramované správné časy podle našich požadavků. Snadno použitelné ovládací prvky dotykové obrazovky výrazně usnadňují život operátora.

Ve srovnání s grilováním, které vyžaduje spoustu manuální práce při přípravě vaření, existují značné úspory, nemluvě o celém zdoluhavém procesu čištění. Kvalita vaření je vynikající, protože kuřata nejsou vysušená, kůže je krásná, svěží a maso je jemné a šťavnaté. Okamžitě jsme si všimli hlavní výhody tohoto konvektomatu díky automatickému mycímu cyklu. Není potřeba žádná fyzická námaha a vždy dosáhneme vynikajícího výsledku díky možnosti výběru z různých mycích programů podle typu vaření, které provádíme. Pokud kuřata zůstanou v pozdním odpoledni neprodaná, můžeme den poté použít regenerační program a přesto dosáhnout vynikajícího výsledku, jako by byla právě upečená.



# LAHŮ DKÁŘ STVÍ



# TECH NICKLE ÚDAJE



Zcela nový plochý design Naboo byl vyvinut, aby mu poskytl inovativní estetický vzhled, plus praktické rozložení externího příslušenství, které doplňuje jeho funkce.



### Zásuvka na smoke

Pro ty, kteří si zvolí možnost Smokegrill během funkce cyklu zauzení, je k dispozici nová 100% recyklovatelná kazeta umístěná ve speciální skryté zásuvce, kde je také umístěno připojení USB.



### Boční zakrytování

Byly přidány nastavitelné nožky, které umožňují rychlou a snadnou instalaci modelů na podstavec, což usnadňuje i připojení všech přípojek. Vše zakrývá praktické nerezové boční zakrytování s magnetickým připevněním pro snadné čištění a běžnou údržbu.



### Teplotní sonda

Nové dlouhotrvající uchopení teplotní sondy, která zůstává na vnější straně.

Praktický a bezpečný otvor krytu, který ji chrání před náhodným poškozením (rozbitím).



### Filtr

Do chladicího systému konvektomatu byl vložen filtr z nerezové oceli s mikropružností, který chrání nejcitlivější části elektroniky Sapiens boosted. Lze snadno vyjmout a mýt v myčce.



### Ovládací panel

Ovládací panel se otevírá a umožňuje rychlou a bezpečnou technickou kontrolu, aniž byste jej museli sejmut.



### Zásuvky na detergent

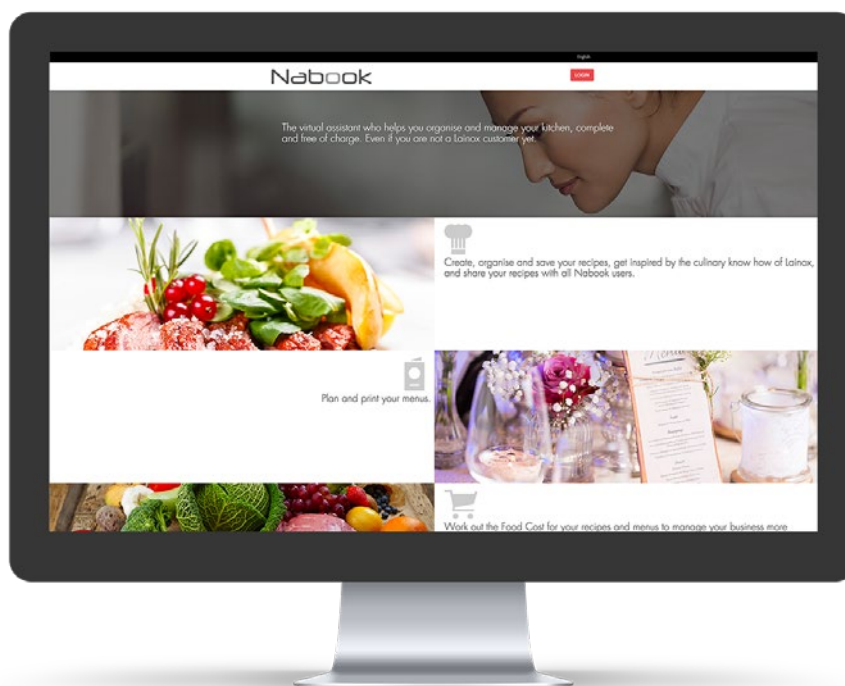
Speciální zásuvky pro zásobníky mycího detergentu (pro modely na podstavci), jsou 100% recyklovatelné. Díky dvířkům s magnetickým zavíráním nehrozí žádné riziko, i když jsou dvířka konvektomatu otevřená. Mohou být také snadno odstraněny pro rychlou údržbu.

# NABOOK

## Dárek pro šéfkuchaře, jako jste vy

Díky Cloudu máte přístup k Nabook, bezplatnému virtuálnímu asistentovi, který Lainox poskytuje všem kuchařům, ať už mají konvektomat Naboo nebo ne.

S Nabook můžete spravovat své podnikání organizováním receptů a nabídek a správou nákladů na jídlo a nákupních seznamů. Je také možné nakonfigurovat konvektomat z Nabook a synchronizovat vaše recepty se všemi vašimi konvektomaty Naboo (podrobnosti na [nabook.cloud](http://nabook.cloud)).



### RECEPTY

Nabook vám umožňuje vytvářet, organizovat a ukládat vlastní recepty. Můžete také přistupovat k databázi stovek receptů v cloudu Lainox.

Také vám dává příležitost sdílet své recepty s ostatními uživateli Nabook nebo je exportovat a sdílet je s kýmkoli chcete.



### MENU

Můžete si naplánovat své menu a vytisknout si je. Z dostupných šablon vyberte tu nejlepší pro danou příležitost.



### KONFIGURACE A SYNCHRONIZACE

Pokud vlastníte Naboo, můžete na dálku nakonfigurovat všechna své konvektomaty a synchronizovat všechny své recepty z webu Nabook.



### FOOD COST

Abyste mohli své podnikání řídit co nejefektivněji a optimalizovat svůj zisk, Nabook vám dává možnost vypočítat přesnou cenu jídla vašich receptů a vašich jídelních lístků.



### NÁKUPNÍ SEZNAM

Uspořádejte si nákupy inteligentně. S Nabook na nic nezapomenete ani se nedopustíte chyby při správě nákupních seznamů, protože vám poskytne přesný seznam toho, co potřebujete k vytvoření receptu nebo nabídky. Vyhnete se nákladnému odpadu.



### MULTIDISPLAY SYSTÉM LAINOX

Díky webu Naboo a novému LMS systému, můžete nakonfigurovat své konvektomaty a synchronizovat recepty pro každé Naboo jinak.

# VLASTNOSTI

## Řada Boosted

### REŽIMY TEPELNÉ ÚPRAVY

- ICS - interaktivní automatický systém vaření pro italské a jiné mezinárodní recepty, včetně jejich historie, ingrediencí, postupu, automatického programu vaření a foto prezentace.
- Manuální vaření se třemi módy s okamžitým zahájením vaření: pečení od 30°C do 300°C, pára od 30°C do 130°C nebo kombinace pečení a páry od 30°C do 300°C.
- Předehřev až na 230 °C: exkluzivní funkce Naboo boosted.
- Programovatelné režimy - možnost naprogramovat a uložit režimy vaření v automatickém chodu (až 15 cyklů), kdy má každý program své vlastní jméno, fotografii a informace o receptu.
- Režim MULTILEVEL- Možnost víceúrovňového vaření různých jídel současně s různými dobami vaření.
- MULTILEVEL PLUS - Dvojnásobný režim MULTILEVEL na každém zásuvu možnost vaření 2 různých jídel současně. To znamená dvojnásobek výrobní kapacity (patentováno).
- Režim JUST IN TIME (JIT) - Umožňuje vyjmout z konvektomatu současně všechna jídla najednou. Vše s maximální organizací a zaručenými nejlepšími výsledky, vždy (patentováno).
- Autoclima® - systém, který automaticky řídí perfektní klima ve varné komoře.
- Fast-Dry Boosted® - automatický systém rychlého odvlhčování varné komory.
- Inovativní systém SmokeGrill pro grilovací systém (patentováno). Recyklovatelný dávkovač SmokeEssence z měkkého materiálu s vyhrazenou zásuvkou a předním plněním.
- Noční vaření. Nízkoteplotní noční vaření a následně udržování zaručuje dokonale zráná masa s minimální ztrátou hmotnosti a nízkou spotřebou energie.

### WI-FI PŘIPOJENÍ/NABOOK ETHERNET

- Nabook - Díky funkci Cloud je možný přístup k Nabooku, virtuálnímu kuchyňskému asistentovi (více na nabook.cloud, bezplatná registrace).
- Tvorba receptů včetně surovin s postupem a fotografií.
- Přímý přístup z konvektomatu k databázi receptů Lainox s volitelným stahováním (patentováno).
- Vytvoření menu nabídky s počtem kalorií a seznamem alergenů s rozvržením pro vlastní tisk.
- Kalkulace nákladů - Food cost na recept a jednorporčova menu nabídky.
- Uspořádání nákupního seznamu pro export do Wordu.
- Synchronizace konvektomatů připojených ke stejnému uživatelskému účtu (patentováno).
- Kontinuální monitorování HACCP i na dálku prostřednictvím portálu Nabook.
- Vzdálená diagnostika prostřednictvím portálu Nabook od servisního centra LAINOX.
- Systém oznámení automatické aktualizace softwaru.
- Vzdálené monitorování spotřeby.
- LMS, LAINOX Multidisplay System - Díky portálu Nabook a novému LMS systému, můžete nakonfigurovat a synchronizovat recepty pro každé Naboo zvlášť.
- Možnost stáhnout recepty z portálu Nabook podle země.
- Možnost spouštět automatické aktualizace softwaru na více zařízeních současně.

### PROVOZ

- Displej, který lze konfigurovat podle potřeb uživatele a přenést tak nejčastěji používané programy na hlavní plochu.
- Automatické "jeden dotek" vaření (ICS)
- Organizace receptů ve složkách s vlastním jménem a náhledem.
- Inteligentní rozpoznávání receptů ve víceúrovňových složkách (MULTILEVEL).
- 10" barevný LCD dotykový displej s vysokým rozlišením.
- Boosted předehřívání. Možnost předehřátí varné komory až na 320°C, aby se u plně naloženého konvektomatu zkrátila doba vaření až o 10%.
- Okamžitě zobrazení HACCP grafu během používání ICS vaření.
- Funkce Cool Down pro rychlé ochlazení varné komory ventilátorem.
- Automatické obnovení vaření v případě výpadku proudu.
- Rychlé zchlazení s možným vstříkáváním vody do varné komory.
- Manuální zvlhčovač.
- Uživatelské rozhraní s výběrem z 29 jazyků.
- Naboo přichází s 227 recepty, přičemž stovky dalších jsou dostupné na portálu Nabook. Každý recept byl testován, aby byly zaručeny nejlepší výsledky.
- Naboo Coach. Virtuální asistent, který poskytuje rady ohledně vaření, nejlepšího mycího cyklu a dokonce vás informuje, kdy je potřeba údržba.

### OVLÁDÁNÍ ZAŘÍZENÍ - KONVEKTOMATU

- Autoreverse (automatický zpětný chod otáčení ventilátoru) pro dokonale rovnoměrnou tepelnou úpravu.
- Manuální kontrola odvětrání varné komory, Delta T Systém.
- Možnost zvolit až 6 rychlostí ventilátoru - první 3 rychlosti automaticky aktivují snížení topného výkonu. Pro speciální tepelné úpravy lze použít přerušovanou rychlost.
- Regulace teploty v jádru výrobku se 4 bodovou teplotní vpichovou sondou.
- Pevná vícebodová teplotní sonda, Ø 3 mm.
- Rychlé připojení vícebodové teplotní sondy přes konektor vně varné komory (volitelné).
- Připojení USB pro stahování dat HACCP, aktualizace softwaru a nahrávání/ stahování varných programů.
- Blok uživatelského profilu (specifická funkce pro Quick Service Restaurant - QSR).
- Předkonfigurovaný systém optimalizace spotřeby energie SN (volitelné).
- Program Servis.
- LED osvětlení varné komory s nízkou spotřebou.
- IES, inteligentní energetický systém - na základě množství a typu produktu konvektomat optimalizuje a řídí spotřebu energie, přičemž neustále udržuje přesnou a stabilní teplotu vaření.
- EcoVapor - se systémem EcoVapor lze dosáhnout jasně snížení spotřeby vody a energie díky automatické kontrole nasycení páry ve varné komoře.
- TurboVapor - Se systémem TurboVapor se automaticky vyrábí ideální množství páry pro vaření „tvrdých“ produktů, jako jsou vejce těstoviny nebo chřest, řepa a mangold, které jsou notoricky známou vláknitou zeleninou (u modelu s parním generátorem - bojlerem).
- Energy Monitor - Monitorovací systém pro spotřebu energie, plynu, vody, mycích detergentů.

### KONSTRUKCE KONVEKTOMATU

- Konvektomat kompletně v AISI 304.
- Varná komora z nerezové oceli 18/10 AISI 304 o tloušťce 1 mm s dlouhými, plně zaoblenými hranami pro nejlepší proudění vzduchu a snazší čištění.
- Dokonale hladká a vodotěsná komora.
- Dveře se zadním odvětrávaným dvojitým tvrzeným sklem se vzduchovou komorou a vnitřním sklem odrážejícím teplo pro menší tepelné záření směrem k obsluze a s vyšší účinností.
- Vnitřní sklo s křídlovým otevíráním pro snadné čištění a údržbu.
- Otevíratelný deflektor pro snadné čištění prostoru ventilátoru.
- Spodní boční zakrytování s magnetickým připevněním pro snadné čištění a údržbu.
- Long Life Component LLC - použití nových komponentů s dlouhou životností.
- Long Life Gasket LLG - Těsnění s dlouhou životností - Automatický elektromagnetický pásový přidržovací a uvolňovací systém závazecího vozíku pro ochranu dorazového těsnění. (volitelné) - Patent čeká na vyřízení

### Elektrický topný systém

- Topné těleso ve varné komoře z pancéřového typu nerezové oceli INCOLOY 800.

### Plynový topný systém

- Automatické zapalování hořáku s vysokofrekvenčním elektronickým generátorem výboje.
- Standardně zapalování hořáku s vysokofrekvenčním elektronickým generátorem výboje pro varnou komoru.

### PŘÍMÝ VÝVIN PÁRY

- Přímý systém výroby páry ve varné komoře se vstříkáváním vody přímo na ventilátor a nebulizací na topných tělesech. Výhoda: okamžitá dostupnost páry ve varné komoře. Úspora vody a mycího detergentu při běžné údržbě parního generátoru - bojleru

### NEPŘÍMÝ VÝVIN PÁRY

- Nový vysoce výkonný plně izolovaný parní generátor - bojler z nerezové oceli AISI 304 (pro elektrické modely).
- Topné těleso v parním generátoru - bojleru z pancéřového typu nerezové oceli INCOLOY 800.
- Nový parní generátor - bojler z nerezové oceli AISI 316 s vysokou tepelnou izolací (pro plynové modely).
- Automatické předehřívání vody v parním generátoru - bojleru při zapnutí konvektomatu.
- Denní automatické vypouštění a oplachování parního generátoru - bojleru, teplota vypuštěné vody je pod 60°C.
- Standardně dodávaný odvápňovací systém CALOUT, který zabraňuje hromadění vodního kamene v parním generátoru - bojleru.

### BEZPEČNOSTNÍ PRVKY

- Elektronický senzor otevření / zavření dveří.
- Elektronické ovládání alarmu nedostatku vody.
- Autodiagnostika s inteligentním zobrazováním chyb.
- Elektronický senzor detekce plamene, který přeruší tok plynu v případě náhodného vypnutí plamene hořáku.
- Upozornění, bezpečnostní tlakový spínač plynu.
- Maximální vnější teplota 65°C na dveřním panelu.
- Vyhovuje národním a mezinárodním normám pro bezpečný provoz v případě použití bez přímého dohledu obsluhy.
- Maximální výška posledního zásuvu 160 cm. (Pro stolové modely s použitím specifického podstavce).
- V případě výpadku proudu během automatického mytí je hygiena vždy zaručena, pokud se automatický mycí cyklus automaticky obnoví.

### ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

- VCS - Vapor Clean System je nový automatický mycí systém s odpařováním čistícího detergentu ve varné komoře, jehož výsledkem je výrazné snížení spotřeby mycího detergentu až o 30% (patentováno).
- Odvápňovací systém CALOUT proti vodnímu kameni, který zabraňuje tvorbě a hromadění vodního kamene v parním generátoru - bojleru, s automatickým dávkováním.
- WMS - Wash Management System / Systém řízení mytí. Systém umožňující plánování mycích programů na základě kombinovaného použití.
- Easy Maintenance Access EMA - snadný přístup k údržbě. Snadný přístup k údržbě konvektomatu ze spodní přední části a z pravé strany.
- 7 automatických mycích programů bez nutnosti zásahu obsluhy po spuštění: Manuální - Oplach - Fast - Soft - Medium Eco - Hard Eco - Grill.
- Ultrarychlý 10 minutový FAST automatický mycí cyklus. Minimální přerušení pracovního cyklu a trvale optimální čištění.
- Snadné vnější čištění díky dokonale hladkým povrchům z nerezové oceli a skla a IPX5 ochrana proti stříkající vodě.

### INSTALACE A ŽIVOTNÍ PROSTŘEDÍ

- 100% recyklovatelné obaly.
- LCP - perspektiva životního cyklu: spotřeba CO2 - 380 kg CO2ekv / rok \*.
- \* Výpočet byl proveden s použitím modelu NAE101BS jako reference, za předpokladu typického využití restaurace a zohlednění 8 hodin denně, 3,5 dne v týdnu, po dobu 48 týdnů v roce.
- Procento recyklace produktu 90%.
- Certifikace: kvalita ISO 9001 / bezpečnost ISO 45001 / prostředí ISO 14001.
- Provoz bez přidání změkčovače vody a odvápňovače (model s parním generátorem).
- Vyhovuje parametrům ENERGY STAR. Zveřejnění na www.energystar.gov (čeká na schválení)

Další informace jsou uvedeny v technickém listu jednotlivých modelů.



## Konvektomaty pro veřejné stravování a catering.



061



101



062



102

Modely s nástřikovým vývinem páry - standardní konfigurace.

Modely	Napájení	Kapacita komory GN 1/1 GN (530x325 mm) 2/1 GN (530x650 mm)	Rozteč mezi zásuvy (mm)	Počet jídel	Celkový příkon (kW)	Nominální tepelný výkon plynu (kW/kcal)	Jištění (A)	Vnější rozměry (Š x H x V mm)	Přípojka k síti * (V)
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	0,6	13/11.180	2,6	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	0,7	22/18.920	3	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	0,7	26/22.360	3	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	0,7	42/36.120	3	1072 x 907 x 1055	AC 230V - 50 Hz

Modely s bojlerovým vývinem páry - volitelná konfigurace. **Je třeba požádat při objednávce konvektomatu.**

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

\* speciální napětí a frekvence na vyžádání



161



201



202

Modely s nástřikovým vývinem páry - standardní konfigurace.

Modely	Napájení	Kapacita komory GN 1/1 GN (530x325 mm) 2/1 GN (530x650 mm)	Rozteč mezi zásuvy (mm)	Počet jídel	Celkový příkon (kW)	Nominální tepelný výkon plynu (kW/kcal)	Jištění (A)	Vnější rozměry (Š x H x V mm)	Přípojka k síti * (V)
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

Modely s bojlerovým vývinem páry - volitelná konfigurace. **Je třeba zažádat při objednávce konvektomatu.**

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

Modely se spodním konvektomatem vybaveným bojlerovým vývinem páry - volitelná konfigurace. **Je třeba zažádat při objednávce konvektomatu.**

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

\* speciální napětí a frekvence na vyžádání

### \* MOD. 161

Univerzálnost v jednom stroji se 2 samostatnými ovládacími displeji a dvěma varnými komorami, kapacita 6 GN 1/1 + 10 GN 1/1.

Produktová řada

## Konvektomaty pro cukrářství a pekařství.



054



084



134



154

### Partner, který pomáhá vašemu podnikání

Aroma Naboo není jen jednoduchý konvektomat, ať je jakkoli sofistikovaný.

Zkušenosti společnosti LAINOX, které spojili své síly s týmem kvalifikovaných odborníků s technologií nejnovější generace, aby se stali partnery ve vašich provozech a pomohli vašemu podnikání. Na konci dne přispívají k vašemu duševnímu klidu a kvalitě života.

Modely s nástřikovým vývinem páry - standardní konfigurace.

Modely	Napájení	Kapacita komory EN (mm)	Rozeč mezi zásuvy (mm)	Celkový příkon (kW)	Nominální tepelný výkon plynu (kW/kcal)	Jištění (A)	Vnější rozměry (Š x H x V mm)	Přípojka k síti * (V)
AREN054B		5 x (600x400)	90	11,6	-/-	18	852 x 797 x 775	3N AC 400V - 50 Hz
ARGN054B		5 x (600x400)	90	0,6	13/11.180	2,6	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	0,7	22/18.920	3	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

\* speciální napětí a frekvence na vyžádání

### \* MOD. 134

Univerzálnost v jednom stroji se 2 samostatnými ovládacími displeji a dvěma varnými komorami, kapacita 5 x (600x400) + 8 x (600x400).



Produktová řada

## Kompaktní konvektomaty pro malé a střední stravovací podniky a domácí použití.

Elegantní a kompaktní design, ideální pro kuchyně, které nemají dostatek místa a jsou „na očích“. K dispozici ve 4 modelech s různými velikostmi a kapacitou zásuvů. Jednoduché, intuitivní ovládání se 7palcovým LCD, HD dotykovým displejem.



026



061



101



061



### Naboo@home

Profesionální kuchařský konvektomat nyní můžete mít doma také vy. Snadná a pohodlná instalace, protože byl speciálně navržen tak, aby se vešel do standardních kuchyňských modulů pro domácnost o průměru 60 cm. Díky připojení WIFI máte také přístup na web Nabook.cloud a můžete získat inspiraci ze stovek dostupných mezinárodních receptů.

#### Ideální napětí a připojení k síti pro domácí instalace

Modely	Napájení	Kapacita komory GN 2/3 GN (352x325 mm)	Rozteč mezi zásuvy (mm)	Celkový příkon (kW)	Přípojka k síti * (V)
COEN026R		6x2/3	60	2,75	1N AC 230V - 50 Hz
COEN026R		6x2/3	60	3,70	1N AC 230V - 50 Hz

Modely s nástřikovým vývinem páry - standardní konfigurace.

Modely	Napájení	Kapacita komory GN 1/1 GN (530x325 mm) 2/1 GN (530x650 mm)	Rozteč mezi zásuvy (mm)	Počet jídel	Celkový příkon (kW)	Nominální tepelný výkon plynu (kW/kcal)	Jištění (A)	Vnější rozměry (Š x H x V mm)	Přípojka k síti * (V)
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

Modely s bojlerovým vývinem páry - standardní konfigurace.

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

\* speciální napětí a frekvence na vyžádání

# ŘEŠENÍ PRO VŠECHNY POTŘEBY

Lainox nabízí praktické a funkční konfigurace pro různé modely Naboo boosted, vhodné pro různé provozní požadavky, jak pro modely na podstavci, tak pro samostatně stojící modely.



## PRAKTIČNOST

Podstavec pod konvektomat z nerezové oceli AISI 304 se spodní policí. K dispozici ve dvou různých výškách 670 mm nebo 950 mm pro konvektomaty s digestoří. (Konfigurace se také doporučuje u modelu 061). Na spodní polici lze umístit také neutrální skříňku. Model MCR031E 3 x 1/1 GN Model MCR051E 5 x 1/1 GN Model KMC052E 5 x 2/1 GN nebo 10 x 1/1 GN.



## PROVOZ

Podstavec pod konvektomat z nerezové oceli AISI 304 je uzavřený na dvou stranách s horní a dolní policí a tvarovanými bočními vsuny pro gastronádoby. K dispozici ve dvou různých výškách 670 mm nebo 950 mm s mezerou 55 mm pro gastronádoby - plechy na pečení 1/1 GN nebo 2/1 GN. Pro modely Aroma Naboo boosted, s velikostí plechu Euronorm 600 x 400 a mezerou mezi nimi 74 mm nebo 80 mm.



## ČIŠTĚNÍ

Pro uživatele, kteří mají rádi, aby vše bylo v pořádku a plně vyhovělo předpisům HACCP, existuje možnost konfigurace podstavce z nerezové oceli AISI 304 uzavřeného ze všech stran a z přední strany s dveřmi. Včetně tvarovaných bočních vsunů pro gastronádoby s mezerou 55 mm. K dispozici ve dvou různých výškách, 670 mm nebo 950 mm, s velikostí gastronádob - plechů 1/1 GN a 2/1 GN.



## KOMBINACE

Pokud potřebujete kombinovat šoker nebo multifunkční Neo s Naboo boosted nebo Aroma Naboo boosted z důvodu omezeného prostoru, je u modelů 061/054/062 k dispozici podstavec pro vložení šokeru.



## KYNUTÍ

K dispozici je kynárna se skleněnými dvířky pro kynutí pečiva a pekárenských výrobků, které mají být umístěny pod konvektomatem. Model BLV084 s digitálním ovládním teploty, času a procenta vlhkosti.



## STOHOVÁNÍ

Máte v kuchyni minimální prostor, ale přesto potřebujete diverzifikovat a vyrábět velké množství?

Žádný problém, řešením je stohovat následující kombinace:

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



## NABOO @ HOME

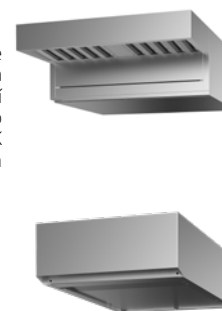
Praktické a inovativní řešení pro zapuštění dvou modelů 026 a 061 z řady Compact Naboo v jakémkoli prostředí, dokonce i doma. Sada se skládá z výklenku a odsávacího krytu s kondenzátorem vzduchu. Model 026 lze také instalovat na standardní modely 60 cm v domácích kuchyních.



## MULTIGRILL

Pro trvale dokonalé vaření. Široká nabídka exkluzivního příslušenství Lainox speciálně pro všechny typy vaření. K dispozici v následujících velikostech:

- 1 / 2GN, 2 / 3GN
  - 1 / 1GN, 2 / 1GN
- Euronorm EN 600x400



## KONDENZAČNÍ DIGESTOŘE

Aby bylo možné vyřešit problémy s výparů z vaření v instalacích v supermarketech, lahůdkářstvích a cukrárnách, je možné Naboo boosted a Aroma vybavit kondenzační digestoří z nerezové oceli AISI 304 s odnímatelnými labyrintovými filtry, které lze mýt v myčce. Odsávání s proměnnými otáčkami ventilátoru a elektronickým ovládním se systémem snižování kondenzátu vzduchu. K dispozici ve dvou verzích, standardní a **FLAT**, pokud je před konvektomatem omezený prostor.

# ŘEŠENÍ PRO SUPERMARKETY, LAHŮDKÁŘSTVÍ, GRILOVANÁ KUŘATA



(1) dodatečná instalace

(2) je třeba objednat při objednání konvektomatu

## KUŘECÍ GRIL (1) & PROFESIONÁLNÍ KUŘECÍ GRIL (2)

Praktické aplikace pro správu vaření kuřat na roštu.  
Ideální pro supermarkety, lahůdky a řeznictví.

Výhody:

- Praktický systém pro sběr a likvidaci tuku na vaření.
- Nulová doba čištění díky mycímu programu GRILL, který udržuje komoru konvektomatu bez poskvrny.

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

# ŘEŠENÍ PRO BANKETING A VEŘEJNÉ STRAVOVÁNÍ



## REGENERACE A PERFEKTNÍ DOKONČENÍ SE SYSTÉMEM LAINOX

Díky různým druhům příslušenství, které lze přidat do Naboo, již nebude problém servírovat 10 až 100 nebo více pokrmů v té nejvyšší kvalitě.

Mod. Konvektomatu	Kit Model	Kapacita talířů 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

Chtěli by jste  
vyzkoušet

**Naboo**<sup>®</sup>  
boosted

ve vaší kuchyni?



Kontaktujte nás bez závazků



+39 0438 9110

lainox@lainox.com



# LAINOX PO CELÉM SVĚTĚ

## EVROPA

**ITALY**  
italy@lainox.com

**BENELUX**  
benelux@lainox.com

**RUSSIA**  
russia@lainox.com

**IBERIA**  
iberia@lainox.com

**SCANDINAVIA**  
scandinavia@lainox.com

**BALTICS**  
baltics@lainox.com

**FRANCE**  
france@lainox.com

**CZECH**  
czech@lainox.com

**CSI**  
csi@lainox.com

**UK**  
uk@lainox.com

**SLOVAKIA**  
slovakia@lainox.com

**GREECE**  
greece@lainox.com

**EIRE**  
eire@lainox.com

**HUNGARY**  
hungary@lainox.com

**TURKEY**  
turkey@lainox.com

**DACH**  
dach@lainox.com

**POLAND**  
poland@lainox.com

**BALCANS**  
balcans@lainox.com

## AMERIKA A OCEÁNIE

**CANADA**  
canada@lainox.com

**USA**  
usa@lainox.com

**LATAM**  
latam@lainox.com

**AUSTRALIA**  
australia@lainox.com

**NEW ZEALAND**  
newzealand@lainox.com

## ASIE A 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

# 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