

L'EVOLUZIONE DELLA SPECIE



LAINOX®



Naboo® 5.0

Premium

Dimentica gli ostacoli,
concentrati sul traguardo.

Naboo

I limiti sono spesso soltanto
delle illusioni.



5.0



INTELLIGENTE



VELOCE



EFFICIENTE



INTEGRATO



ROBUSTO



FLESSIBILE



POTENTE



CONNESSO

INTELLIGENTE



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

Naboo 5.0 ti mette a disposizione **Naboo coach**, un vero assistente virtuale per consigliarti nelle fasi di cottura, per suggerirti il lavaggio più opportuno da fare, o addirittura per avvisarti quando è necessaria una manutenzione.



L'**IES Intelligent Energy System** controlla invece in base alla quantità di alimenti in cottura il consumo di energia, mantenendo sempre precisa e stabile la temperatura. L'**AUTOCLIMA** esclusiva di Naboo 5.0 gestisce il clima ideale garantendo una qualità di cottura sempre ottimale.



• Smart Diagnostic System

La tecnologia collaborativa **Smart Diagnostic System** di Naboo 5.0, ti consente di eseguire la Diagnostica su 11 punti funzionali per avere sempre la tua apparecchiatura alle massime prestazioni, avvisandoti nel caso di anomalie.



• Smart Lighting System

La comunicazione visiva **Smart Lighting System** con cromia RGB, disponibile su Naboo5.0 (optional) ti consente con un solo sguardo di capire quando è necessario il tuo intervento operativo. La camera di cottura si illumina di verde quando è ora di caricare, nelle cotture multilivello la luce lampeggiante bianca ti indica il livello da estrarre e durante la fase di lavaggio la camera di cottura invece diventa blu (Patent Pending).



• Smart Chemicals Control

Grazie ai sensori intelligenti posizionati nel sistema di lavaggio controlla esattamente il consumo di detergente avvisandoti quando sta per terminare suggerendoti il lavaggio adatto alla quantità di detergente residua. Inoltre grazie a **Smart Chemicals Control** (optional) non avrai più il rischio di fare un lavaggio senza la quantità di detergente corretta.



VELOCE



- **Broccoli in soli 7 minuti**
- **24 polli in 30 minuti**

Il potente generatore di vapore consente una velocità di cottura senza precedenti. In soli 7 minuti è disponibile un carico di broccoli e in modalità combi nel modello Naboo 5.0 101 in soli 30 minuti sono pronti 24 polli allo spiedo. Inoltre con il nuovo Fast Dry Boosted® la deumidificazione della camera di cottura è più rapida garantendo sempre una perfetta croccantezza e gratinatura.

EFFICIENTE



- **Energy monitor**
- **Sistema di lavaggio VCS**

Una funzione esclusiva di cui è dotato Naboo 5.0 è l'**Energy Monitor** che consente di monitorare e rendere disponibili in maniera trasparente i consumi energetici quali elettricità, gas, acqua e detersivi anche di cotture precedenti, fino ad un anno prima. **VCS Vapor Cleaning System** invece è il lavaggio automatico che grazie ad un sistema innovativo di vaporizzazione del detersivo di nuova formulazione, consente una notevole riduzione dei consumi.



INTEGRATO



• Kitchen Triathlon

Un perfetto sistema integrato di organizzazione del lavoro in cucina che garantisce sempre la massima qualità, flessibilità e velocità nel servizio. Qualità grazie alle esclusive funzioni di cui è dotato Naboo 5.0, con Neo24hours la massima flessibilità da -40°C a +85°C e la massima velocità "tutto in uno" di Oracle rende **Kitchen Triathlon** un sistema esclusivo e facile da utilizzare grazie alla stessa user interface per tutti e tre i modelli.

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

ROBUS TO



- Long Life Component LLC *
- Manutenzione facile
- Installazione facile

L'innovazione della tecnologia collaborativa ha portato all'utilizzo di nuovi componenti **Long Life Component LLC*** di lunga durata. Particolare attenzione in fase di progettazione inoltre è stata dedicata alla facilità di installazione e manutenzione programma **EMA, Easy Maintenance Access** per ridurre i tempi di intervento.

* Protocollo di approvazione interno Lainox

FLE SSI BILE



- **Multilivello Plus**
- **Display configurabile**
- **Ricette modificabili**

La flessibilità in cucina oggi è indispensabile più che mai. Con la funzione **MULTILIVELLO PLUS** di cui è dotato Naboo 5.0 rendi la tua cucina "superflessibile". Puoi inoltre configurare il tuo **Display comandi** proprio come il tuo smartphone, modificare e personalizzare le **ricette ICS** di Lainox o crearne di nuove a tuo piacimento.



POTENTE



- **Fino al 20% più potente ***

- **Preriscaldamento fino a 320°C**

Esclusiva unica! Naboo 5.0 con una potenza fino al **20%** in più gestisce una temperatura di preriscaldamento che arriva a **320°C** garantendo così anche a pieno carico cotture veloci e perfette. Più potente non significa maggiori consumi, Naboo 5.0 grazie ai nuovi sistemi di erogazione dell' energia permette un risparmio **fino al 16% in meno** rispetto ai modelli precedenti.

* rispetto al modello Naboo reloaded

CON NES SO



- **Connettività**

Grazie alla connessione WI-FI di serie Naboo 5.0 si colloca di diritto tra le attrezzature industria 4.0; puoi perciò accedere al cloud Nabook di Lainox, il tuo assistente virtuale che ti aiuta ad organizzare e gestire la tua cucina, completo e gratuito.

- **LMS
Sincronizzazione**
- **My Display**

Con il LAINOX MULTIDISPLAY SYSTEM puoi configurare e sincronizzare i tuoi Naboo 5.0 e personalizzare le tue ricette in modo diverso in ogni Naboo.

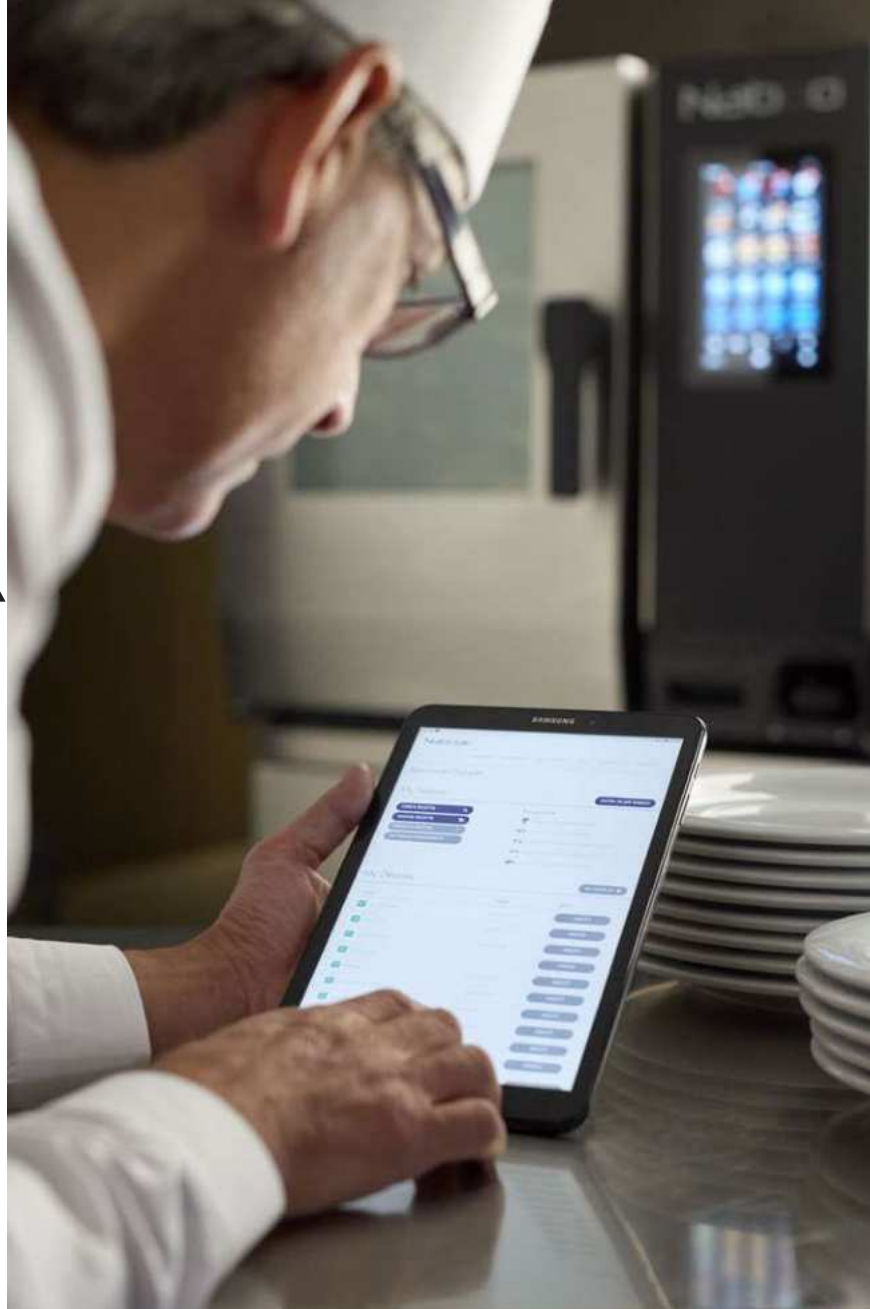
Infine puoi costantemente tenere monitorati i tuoi Naboo 5.0 sia per l'archiviazione dei dati HACCP che per la gestione del SERVICE REMOTO.

NABOOK

Il tuo assistente virtuale completo e gratuito

Grazie al Cloud hai a disposizione Nabook, il tuo assistente virtuale che Lainox mette a disposizione gratuitamente a tutti gli chef, che siano in possesso o meno di un Device Naboo.

Con Nabook puoi gestire il tuo business, organizzando le tue ricette e i tuoi menu, gestire il food cost e le liste spesa. E' inoltre possibile configurare da Nabook i tuoi Device e sincronizzare le tue ricette con tutti i tuoi Naboo (approfondisci su nabook.cloud).



RICETTE

Nabook ti consente di creare, organizzare e salvare le tue ricette personali e di accedere al database di centinaia di ricette presenti nel Cloud Lainox. Ti dà inoltre la possibilità di condividere le tue ricette con gli altri utenti Nabook o di esportarle per condividerle con chi vuoi.



MENU

Hai la possibilità di pianificare i tuoi menu e stamparli scegliendo dai template disponibili quello più adatto all'occasione.



CONFIGURA E SINCRONIZZA

Se possiedi Naboo, con il portale Nabook puoi configurare da remoto tutti i tuoi device e sincronizzare tutte le tue ricette.



FOOD COST

Per gestire al meglio il tuo business e ottimizzare i tuoi guadagni, Nabook ti dà la possibilità di ricavare esattamente il Food Cost delle tue ricette e dei tuoi menu.



LISTE SPESA

Organizza la tua spesa in modo intelligente. Con Nabook nessuna possibilità di dimenticanze o errori nella gestione delle liste spesa, perchè ti fornisce sempre l'elenco esatto del necessario per poter eseguire la ricetta o il menu, evitando costosi sprechi.



LAINOX MULTIDISPLAY SYSTEM

Grazie al portale Nabook e il nuovo LMS puoi configurare i tuoi device e sincronizzare le tue ricette in modo diverso per ogni Naboo.

TECH NICALS



Il nuovo design di Naboo 5.0 totalmente flat è stato pensato per dare un aspetto estetico innovativo e un ordine ergonomico agli accessori esterni di completamento delle funzioni.



Cassetto smoke

Per chi sceglie l'optional Smokegrill per la funzione affumicatura troverà la nuova cartuccia riciclabile al 100% alloggiata in un cassetto dedicato a scomparsa, dove trova posto anche la connessione della porta USB.



Zoccolatura laterale

Per la rapidità e facilità di installazione nei modelli da banco sono stati inseriti i piedini regolabili per facilitare gli allacciamenti delle utenze. Il tutto viene mascherato da una pratica zoccolatura laterale in acciaio inox a posizionamento magnetico per facilitare la rimozione durante le operazioni di manutenzione ordinaria.



Sonda al cuore

Nuova impugnatura per la sonda al cuore fissa che rimane sempre esterna per una lunga durata. Un pratico e sicuro alloggiamento la protegge da possibili rotture accidentali.



Filtro

A protezione delle parti più sensibili dell'elettronica di Naboo (il cuore pulsante) nel sistema di raffreddamento è stato inserito un filtro in rete microstirata in acciaio inox, facilmente asportabile e lavabile in lavastoviglie.



Comunicazione Cromatica

Ogni funzione di lavoro con cui sta operando Naboo 5.0 è associata ad un preciso colore che illumina la camera di cottura. Arancione nella fase di preriscaldamento, verde quando ha raggiunto la temperatura di esercizio, bianco in fase di cottura con il lampeggio sul livello pronto da estrarre e blu durante la fase di lavaggio.



Cassetti portadetergenti

Cassetti dedicati alle cartucce dei detergenti, riciclabili al 100%. Grazie agli sportelli a chiusura magnetica anche con la porta aperta del forno nessun rischio. Inoltre sono facilmente asportabili per rapidi interventi di manutenzione.



Alimentazione Switching

Nuovo sistema di alimentazione Switching ad alta efficienza.



061



101



062



102

Modelli a Vapore diretto - Configurazione Standard

Modelli	Alimentazione	Capacità camera GN 1/1 GN (530x325 mm) 2/1 GN (530x650 mm)	Interasse (mm)	Numero di pasti	Potenza elettrica (kW)	Potenza termica nominale Gas (kW/kcal)	Assorbimento (A)	Dimensioni esterne (L x P x H mm)	Tensione alimentazione *
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

Modelli con generatore di vapore - Configurazione Opzionale. Da richiedere all'ordine.

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

* tensioni e frequenze speciali a richiesta



161



201



202

Modelli a Vapore diretto - Configurazione Standard

Modelli	Alimentazione	Capacità camera GN 2/3 GN (352x325 mm) 1/1 GN (530x325 mm)	Interasse (mm)	Numero di pasti	Potenza elettrica (kW)	Potenza termica nominale Gas (kW/kcal)	Assorbimento (A)	Dimensioni esterne (L x P x H mm)	Tensione alimentazione *
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

Modelli con generatore di vapore - Configurazione Opzionale. Da richiedere all'ordine.

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

Modelli con forno inferiore dotato di generatore di vapore - Configurazione Opzionale. Da richiedere all'ordine.

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

* tensioni e frequenze speciali a richiesta

* MOD. 161

La versatilità in una singola unità, con 2 controlli separati e due camere di cottura, capacità 6 GN 1/1 + 10 GN 1/1

Aroma Naboo 5.0

La Gamma

Combi per pasticceria e panificazione.



054



084



134



154

Un partner che facilita il tuo business

Aroma Naboo 5.0 non è un semplice combi, per quanto sofisticato.

L'esperienza LAINOX ha messo insieme un team di professionisti qualificati e di tecnologie di ultima generazione che si coalizzano per diventare tuoi partner in laboratorio e facilitatori del tuo business.

E, alla fine dei conti, contribuiscono alla tua serenità e qualità di vita.

Modelli a Vapore diretto - Configurazione Standard

Modelli	Alimentazione	Capacità camera EN (mm)	Interasse (mm)	Potenza elettrica (kW)	Potenza termica nominale Gas (kW/kcal)	Assorbimento (A)	Dimensioni esterne (L x P x H mm)	Tensione alimentazione *
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

* tensioni e frequenze speciali a richiesta



MOD. 134

La versatilità in una singola unità, con 2 controlli separati e due camere di cottura, capacità 5 x (600x400) + 8 x (600x400)

Compact Naboo

La Gamma



Combi compatti per la piccola, media ristorazione e home.

Design elegante e compatto, ideale per cucine che non dispongono di grandi spazi ma anche per cucine "a vista", in 4 modelli con diverse misure e capacità di teglie. Comandi semplici e intuitivi con display touch screen a colori da 7 pollici LCD capacitivo ad alta definizione.



Naboo@home

Da oggi puoi avere a disposizione un forno professionale anche nella tua cucina di casa. Facile e pratico da installare perchè progettato appositamente per essere inserito nei moduli delle cucine domestiche standard da 60 cm. Inoltre, grazie alla connessione WIFI, puoi accedere al portale Nabook.cloud e lasciarti ispirare dalle centinaia di ricette internazionali sempre disponibili.

Tensioni e potenze ideali per installazioni domestiche

Modelli	Alimentazione	Capacità camera GN 2/3 GN (352x325 mm)	Interasse (mm)	Potenza elettrica (kW)	Tensione alimentazione *
COEN026R		6x2/3	60	2,75	1N AC 230V - 50 Hz
COEN026R		6x2/3	60	3,70	1N AC 230V - 50 Hz

Modelli a Vapore diretto - Configurazione Standard

Modelli	Alimentazione	Capacità camera GN 2/3 GN (352x325 mm) 1/1 GN (530x325 mm)	Interasse (mm)	Numero di pasti	Potenza elettrica (kW)	Potenza termica nominale Gas (kW/kcal)	Assorbimento (A)	Dimensioni esterne (L x P x H mm)	Tensione alimentazione *
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

Modello con generatore di vapore - Configurazione Standard

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

* Consultare le schede tecniche per le caratteristiche dei modelli Compact.

* tensioni e frequenze speciali a richiesta

SOLUZIONI PER OGNI ESIGENZA

Lainox offre per i vari modelli di Naboo 5.0 pratiche e funzionali configurazioni per le diverse esigenze operative sia per quelli da banco che per i modelli a pavimento.



PRATICITÀ

Supporti base in acciaio inox con ripiano inferiore. Disponibili in due diverse altezze, 670 mm o 950 mm per forni con cappa. (Configurazione consigliata anche con Mod. 061). Nel ripiano inferiore può essere posizionato un armadio di mantenimento.
Mod.MCR031E 3 x 1/1 GN
Mod.MCR051E 5 x 1/1 GN
Mod.KMC052E 5 x 2/1 GN o 10 x 1/1 GN.



FUNZIONALITÀ

Supporti base in acciaio inox chiusi sui due lati laterali con ripiano superiore e inferiore e paratie portateghe stampate. Disponibili in due diverse altezze e capacità. Altezza 670 mm e altezza 950 mm con interasse di 55 mm, per teglie 1/1 GN o 2/1 GN. Per i modelli Aroma Naboo 5.0 capacità teglie Euronorm 600 x 400 e interasse 74 mm o 80 mm.



PULIZIA

Per chi desidera che tutto sia in ordine e nel massimo rispetto delle normative HACCP è possibile avere una configurazione con un supporto armadiato in acciaio inox chiuso su tutti i lati con portine. Dotato di paratie portateghe stampate con interasse 55 mm. Disponibile in due diverse altezze, 670 mm o 950 mm con capacità teglie 1/1 GN e 2/1 GN.



ABBINAMENTO

Nel caso ci sia la necessità di abbinare a Naboo 5.0 o Aroma Naboo 5.0 un abbattitore/surgelatore di temperatura o un Combifreeze Neo 24 hours a causa di spazi ridotti è disponibile un supporto per inserimento abbattitore per i modelli 061/054/062.



LIEVITAZIONE

Per i prodotti di pasticceria e panetteria da lievitazione è disponibile un armadio lievitatore con portine a vetro da posizionare sotto il forno Mod. BLV084 con comandi a controllo digitale. Temperatura, tempo e percentuale di umidità.



SOVRAPPOSIZIONI

Spazi ridotti in cucina e necessità nello stesso tempo di un'ampia diversificazione e quantità di produzione?

Nessun problema, la soluzione si ottiene con le sovrapposizioni nelle seguenti combinazioni.

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



NABOO @ HOME

Pratica ed innovativa soluzione per incassare in qualsiasi ambiente, anche domestico, i due modelli della gamma Compact Naboo 026 e 061. Il kit è dotato di telaio da incasso e di cappa di aspirazione con condensatore ad aria. Il modello 026 può essere installato anche sui moduli standard da 60 cm delle cucine domestiche.



MULTIGRILL

Per cotture sempre perfette. Vasta gamma di accessori esclusivi Lainox e specifici per ogni tipologia di cottura. Disponibili nelle varie misure:

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



CAPPE DI ASPIRAZIONE HALTON

Per risolvere i problemi dei vapori di cottura e degli odori nelle installazioni a vista di supermercati, gastronomie, pasticcerie e rosticcerie, le gamme Naboo 5.0 e Aroma Naboo 5.0 possono essere dotate di un sistema di aspirazione ventless a condensazione.

Non è richiesto alcun collegamento diretto a un sistema di estrazione in uscita, poiché l'aria carica di vapori e odori viene condensata tramite uno scambiatore di calore e depurata con un filtro a carboni attivi.

Disponibili per i modelli:
Naboo 5.0 Mod. 061 - 101
Aroma Naboo 5.0 Mod. 054 - 084
Compact Mod. COEN026 -
COEN061 - COEN101



CAPPE DI ASPIRAZIONE

Per risolvere i problemi dei vapori di cottura nelle installazioni a vista di supermercati, gastronomie, pasticcerie, Naboo 5.0 e Aroma possono essere dotati di una cappa in acciaio inox full Aisi 304 con filtri a labirinto amovibili e lavabili in lavastoviglie. Aspirazione a ventilazione variabile e controllo elettronico con sistema di abbattimento condense ad aria.



CAPPE DI ASPIRAZIONE FLAT

Con le stesse caratteristiche costruttive, tecniche e funzionali è disponibile anche la versione **FLAT** per chi ha spazi ristretti di fronte al forno.

Disponibili per i modelli:
Naboo 5.0 Mod. 061 - 101 - 161
Aroma Naboo 5.0 Mod. 054 - 084 - 134

SOLUZIONI PER SUPERMERCATI, GASTRONOMIE, ROSTICCERIE



POLLOGRILL PROFESSIONAL ⁽¹⁾

Pratica applicazioni per la gestione della cottura dei polli allo spiedo.

Ideale per supermercati, gastronomie e Macellerie.

Vantaggi di utilizzo:

- Sistema pratico di raccolta e smaltimento dei grassi di cottura.
- Zero tempo per la pulizia grazie al programma di lavaggio GRILL per una camera di cottura sempre perfettamente pulita.

(1) da richiedere all'ordine

Mod. Forno		PS1108		PS1106	
			8 pzz.		6 pzz.
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

SOLUZIONI PER BANQUETING E GRANDI BUSINESS



RIMESSA IN TEMPERATURA E FINITURA SEMPRE PERFETTA CON IL SISTEMA LAINOX

Grazie ai vari accessori che si possono integrare a Naboo servire 10 - 100 o più portate uguali in un determinato e preciso momento con la massima qualità non è più un problema.

Mod. Forno	Modello Kit	Capacità piatti 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

CARATTERISTICHE

MODALITÀ DI COTTURA

- ICS (Interactive Cooking System) sistema automatico di cottura per ricette italiane e internazionali, complete di storia, ingredienti, accessorio di cottura, procedimento, programma di cottura automatico e presentazione fotografica del piatto.
- Modalità manuale con tre modalità di cottura ad avvio immediato: convezione da 30°C a 300°C, vapore da 30°C a 130°C, combinato convezione + vapore da 30°C a 300°C.
- Esclusività di Naboo 5.0. Preriscaldamento fino a 320°C.
- Modalità programmabile: possibilità di programmare e memorizzare una ricetta con i suoi procedimenti di cottura in sequenza automatica (fino a 15 cicli) attribuendo a ciascun programma un nome proprio, una foto ed informazioni sulla ricetta.
- Modalità MULTILIVELLO: possibilità di cuocere contemporaneamente cibi diversi con tempi di cottura differenti.
- MULTILEVEL PLUS: lo sdoppiamento su ogni ripiano della funzione multilivello consente di raddoppiare la capacità produttiva (brevettato).
- Modalità JUST IN TIME (JIT): consente di sfornare una serie di cibi tutti nello stesso momento. Il tutto con la massima organizzazione e il migliore risultato garantito sempre (brevettato).
- Autoclima® Sistema che gestisce automaticamente il perfetto clima in camera di cottura.
- Fast-Dry Boosted® Sistema automatico di deumidificazione rapida della camera di cottura.
- Innovativo Smokegrill per sistema barbecue (brevettato). Dispenser dello smokeessence riciclabile in materiale morbido, con alloggiamento dedicato e caricamento frontale (optional).
- Cottura notturna. La cottura notturna a bassa temperatura e successivo mantenimento, garantisce una perfetta maturazione della carne con il minimo calo peso e bassi consumi di energia.

CONNETTIVITÀ WI-FI / ETHERNET NABOOK

- Nabook. Grazie all'accesso al Cloud, si può accedere a Nabook, l'assistente virtuale in cucina (approfondisci su nabook.cloud, registrazione gratuita).
- Creazione ricette complete di ingredienti con procedimento e foto illustrativa.
- Accesso diretto del device di cottura al database di ricette, con possibilità di download (brevettato).
- Creazione menù con calcolo calorie ed allergeni, con layout di stampa personalizzati.
- Calcolo del food cost delle ricette e dei menù per singola porzione.
- Organizzazione lista spesa esportabile in formato Word.
- Sincronizzazione dei device collegati al medesimo account (brevettato).
- Monitoraggio HACCP continuo anche da remoto tramite portale Nabook.
- Diagnosi remota tramite portale Nabook da parte dei Service Center Lainox.
- Sistema di avviso aggiornamento software automatico.
- Monitoraggio consumi da remoto.
- Lainox Multidisplay System. Grazie al portale Nabook e il nuovo LMS, puoi configurare i tuoi device e sincronizzare le tue ricette in modo diverso per ogni Naboo 5.0.
- Possibilità di scaricare ricette dal portale Nabook in base alla nazione.
- Possibilità di avviare l'aggiornamento software in modo automatico e per più dispositivi contemporaneamente.

UTILIZZO

- Display configurabile in base alle esigenze dell'utente portando in primo piano i programmi più utilizzati dall'utente.
- Avvio di una cottura automatica (ICS) "One Touch".
- Organizzazione delle ricette in cartelle con pre-view attribuendo a ciascuna cartella un nome proprio.
- Riconoscimento intelligente delle ricette nelle cartelle multilivello.
- Schermo a colori da 10 pollici LCD capacitivo ad alta definizione, con scelta funzioni "Touch Screen".
- Preriscaldamento Boosted. Possibilità di preriscaldare la camera di cottura fino a 320°C per ridurre i tempi di cottura fino ad un 10% in meno nel caso di pieni carichi.
- Visualizzazione istantanea nella cottura ICS del grafico HACCP.
- Funzione Cool Down per il raffreddamento rapido della camera di cottura tramite ventola.
- Riavvio automatico della cottura nel caso sia avvenuta l'interruzione dell'alimentazione elettrica.
- Raffreddamento rapido con eventuale iniezione d'acqua in camera di cottura.
- Umidificatore manuale.
- Interfaccia utente con possibilità di scelta fino a 29 lingue.

- In Naboo sono disponibili 227 ricette, e con l'accesso al portale Nabook ne sono disponibili altre centinaia in continuo aumento. Ogni ricetta è stata testata per garantire un ottimale risultato.
- Naboo coach. Assistente virtuale che fornisce consigli sulle cotture, sul lavaggio più idoneo e avvisa quando è necessario eseguire una manutenzione.

DOTAZIONI DI CONTROLLO

- Smart Diagnostic System - Diagnostica funzionale per avere sempre la tua apparecchiatura alle massime prestazioni.
- Smart Lighting System - La comunicazione visiva che ti consente con un solo sguardo di capire quando è necessario il tuo intervento (optional).
- Alimentazione Switching - Nuovo sistema di alimentazione Switching ad alta efficienza.
- Autoreverse (inversione automatica del senso di rotazione della ventola) per una perfetta uniformità di cottura.
- Controllo parallelo temperatura in camera e al cuore, sistema DELTA T.
- Possibilità di scegliere fino a 6 velocità di ventilazione; le prime 3 velocità attivano automaticamente la riduzione di potenza di riscaldamento. Per cotture particolari si può avere la velocità ad intermittenza.
- Controllo temperatura al cuore del prodotto con sonda a 4 punti di rilevazione.
- Sonda al cuore multipunto fissa, Ø 3 mm.
- Collegamento rapido sonde al cuore tramite connettore esterno alla camera di cottura (optional).
- Connessione USB per scaricare i dati HACCP, aggiornare il software e caricare/scaricare ricette di cottura.
- Blocco profilo utente (funzione specifica per Quick Service Restaurant - QSR).
- Predisposizione al sistema di ottimizzazione energetica SN (optional).
- Programma Service.
- Illuminazione camera di cottura a led a basso consumo.
- IES, Intelligent Energy System - In base alla quantità e al tipo di prodotto, il forno ottimizza e controlla l'erogazione di energia, mantiene sempre la giusta temperatura di cottura evitandone le oscillazioni.
- EcoVapor - Con il sistema EcoVapor si ottiene una netta riduzione di consumi di acqua e di energia grazie al controllo automatico della saturazione di vapore in camera di cottura.
- TurboVapor - Con il sistema TurboVapor si produce in automatico il livello di vapore ideale per cuocere prodotti "ostici" come la pasta all'uovo, oppure asparagi, rape e biette, verdure notoriamente fibrose (per modello con generatore di vapore).
- Energy Monitor - Monitoraggio dei consumi di energia, gas, acqua e detergenti.

COSTRUZIONE

- Combi full Aisi 304.
- Camera di cottura in acciaio inox Aisi 304 spessore 1 mm stampata, con bordi completamente arrotondati ad ampio raggio per un ottimale flusso d'aria e una più facile pulizia.
- Camera perfettamente liscia e a tenuta stagna.
- Porta con doppio vetro temperato retroventilato, ad intercapedine d'aria e vetro interno termoriflettente per un minore irraggiamento di calore verso l'operatore ed una maggiore efficienza.
- Vetro interno con apertura a libro per una facile pulizia e manutenzione.
- Deflettore apribile per una facile operazione di pulizia del vano ventilatore.
- Zoccolatura laterale inferiore ad aggancio magnetico per consentire una facile pulizia e manutenzione.
- Long Life Component LLC - Utilizzo di nuova componentistica a lunga durata.
- Long Life Gasket - Sistema automatico elettromagnetico di ritenzione e rilascio della struttura carellata, per preservare la tenuta della guarnizione di battuta (optional) - Patent pending.

Funzionamento elettrico

- Sistema di riscaldamento camera di cottura tramite resistenze elettriche corazzate in acciaio inox INCOLOY 800.

Funzionamento a gas

- Accensione bruciatori automatica con generatore elettronico di scarica ad alta frequenza.
- Sistema riscaldamento camera di cottura a gas di tipo indiretto con bruciatori premiscelati a fiamma modulante ad aria soffiata, ad alto rendimento.

GENERAZIONE DI VAPORE DIRETTO

- Sistema di generazione del vapore di tipo diretto in camera di cottura tramite iniezione d'acqua direttamente sul ventilatore e nebulizzazione sugli elementi riscaldanti. Vantaggi: disponibilità immediata di vapore in camera di cottura. Risparmio d'acqua e detergenti per la normale manutenzione del generatore di vapore.



EMC

CB

IPX4

Compact

IPX5

Naboo 5.0
Aroma 5.0

EAC



Intertek



Intertek



IGS



CE 0085



GENERAZIONE DI VAPORE INDIRETTO

- Nuovo generatore di vapore ad alto rendimento in acciaio inox Aisi 304 ad elevato isolamento termico (modelli elettrici).
- Riscaldamento generatore di vapore tramite resistenze elettriche corazzate in acciaio inox INCOLOY 800.
- Nuovo generatore di vapore in acciaio inox Aisi 316 ad alto isolamento termico (modelli a gas).
- Preriscaldamento automatico acqua nel generatore di vapore.
- Scarico e lavaggio automatico giornaliero del generatore di vapore, con temperatura dell'acqua al di sotto dei 60°C.
- Sistema anticalcare CALOUT di serie che previene la formazione e l'accumulo di calcare nel generatore di vapore.

DOTAZIONI DI SICUREZZA

- Sensore a controllo elettronico apertura/chiusura porta.
- Controllo elettronico per segnalazione mancanza acqua.
- Autodiagnosi con visualizzazione intelligente delle anomalie.
- Dispositivo elettronico di controllo rilevamento fiamma che interrompe l'afflusso del gas nel caso di spegnimento accidentale della fiamma bruciatori.
- Pressostato di sicurezza segnalazione mancanza gas.
- Temperatura esterna sulla facciata porta di 65°C max.
- Conforme agli standard nazionali ed internazionali per il funzionamento in sicurezza in caso di utilizzo senza presidio diretto da parte dell'operatore.
- Altezza massima ripiano ultima teglia 160 cm. (Per i modelli da banco utilizzando il supporto specifico).
- Nel caso di interruzione dell'alimentazione elettrica durante il lavaggio, l'igiene è sempre garantita in quanto il ciclo di lavaggio si riavvia in automatico.

PULIZIA E MANUTENZIONE

- Smart Chemicals Control - Controlla esattamente il consumo di detergente avvisandoti quando sta per terminare suggerendoti il lavaggio adatto alla quantità di detergente residua (Optional).
- VCS - Vapor Cleaning System. Sistema di lavaggio automatico, con vaporizzazione del detergente in camera di cottura. Consente una notevole riduzione dei consumi di detergente.
- Sistema anticalcare CALOUT che previene la formazione e l'accumulo di calcare nel generatore di vapore, con dosaggio automatico.

- WMS - Wash Management System. Sistema che permette la pianificazione dei programmi di lavaggio in base all'utilizzo dei combi.
- EMA - Easy Maintenance Access. Accesso facilitato per la manutenzione dell'apparecchiatura dalla parte frontale inferiore e dal lato destro.
- 7 programmi di lavaggio automatico, senza necessità della presenza dell'operatore dopo l'avvio: Manuale - Risciacquo - Fast - Soft - Medium Eco - Hard Eco - Grill.
- Lavaggio ultraveloce FAST della durata di 10'. Minime interruzioni dei cicli di lavoro, e pulizia sempre ottimale.
- Facile pulizia esterna grazie a superfici perfettamente lisce in acciaio inox e vetro, e alla classe di protezione contro i getti d'acqua IPX5.

INSTALLAZIONE E AMBIENTE

- Imballo riciclabile al 100%.
- LCP - Life cycle perspective: consumo di CO2 - 380KgCO2 eq/anno.*
- * Il calcolo è stato eseguito prendendo come riferimento il mod. NAE101BS ipotizzando un utilizzo tipico del ristorante e considerando 8 ore al giorno per 3,5 giorni alla settimana, per 48 settimane all'anno.
- Percentuale riciclo del prodotto: 90%.
- Certificazioni: Qualità ISO 9001 / Sicurezza ISO 45001 / Ambiente ISO14001.
- Funzionamento senza l'aggiunta dell'addolcitore d'acqua e decalcificazione (modello con generatore di vapore).

Ulteriori info sono riportate sulla scheda tecnica dei singoli modelli.

Ti piacerebbe
provare
Naboo 5.0
nella tua cucina?



Contattaci senza impegno



+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

AMERICA E OCEANIA

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

ASIA E AFRICA

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 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