

AU-DELÀ DE TOUTE LIMITE



LAINOX



Naboo
boosted

Oubliez les obstacles,
concentrez-vous sur la ligne d'arrivée.

Naboo[®]
boosted

Les limites sont souvent que des illusions.



RAPIDE



EFFICACE



INTELLIGENT



ROBUSTE



PETIT



CONNECTÉ



FLEXIBLE



PUISSANT

RA PI DE



- **Brocoli en seulement 7 minutes**
- **24 poulets en 30 minutes**

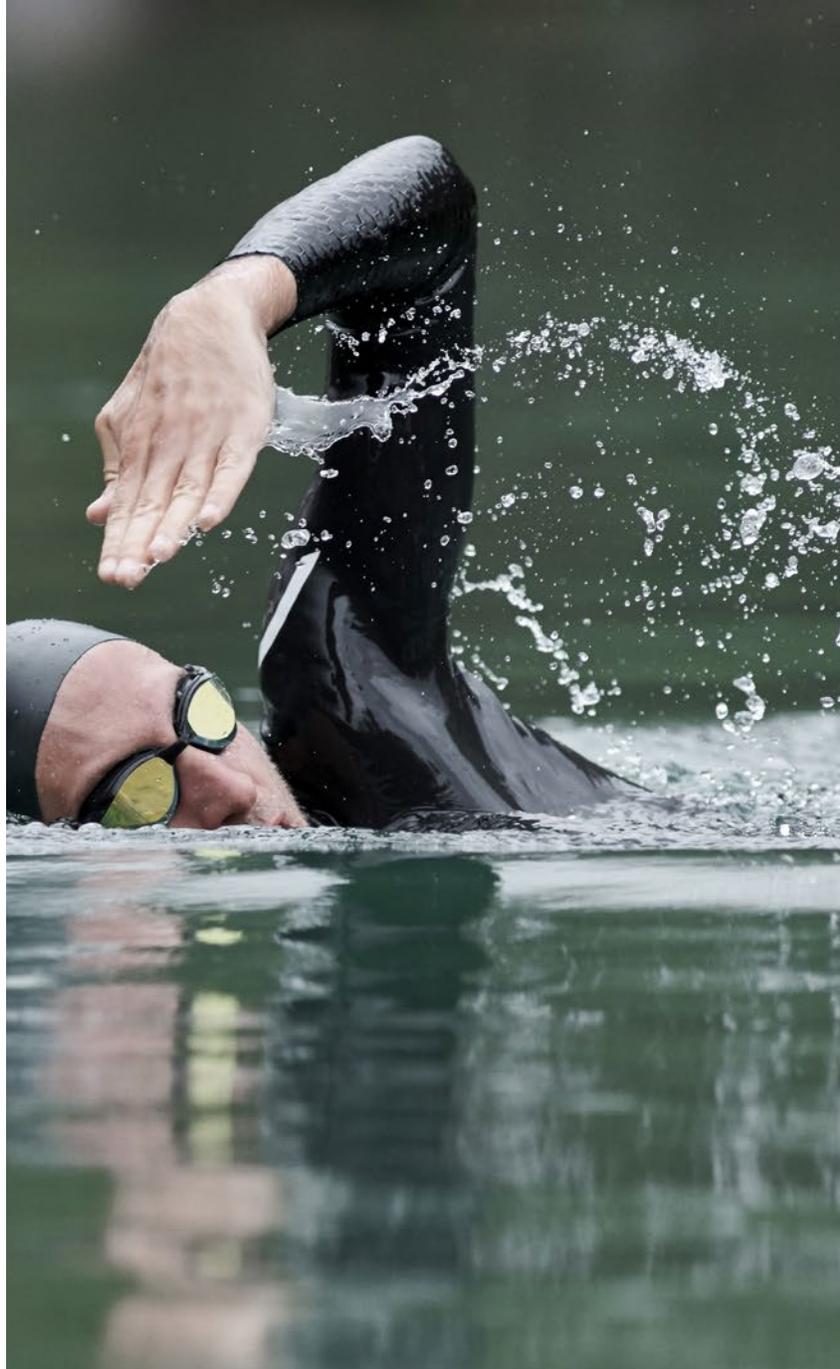
Le puissant générateur de vapeur permet une vitesse de cuisson sans précédent. Un chargement de brocolis est disponible en seulement 7 minutes, et en mode combiné dans le modèle Naboo boosted 101 24 poulets rôtis à la broche sont prêts en seulement 30 minutes. En plus, avec le nouveau Fast Dry Boosted® la déshumidification de l'enceinte de cuisson est plus rapide et garantit ainsi toujours un croustillant et un gratin parfaits.

EFFI CA CE



- **Energy monitor**
- **Nouveau système de lavage**

Une fonction exclusive de Naboo boosted est l'**Energy Monitor** qui permet de contrôler et de rendre disponible de manière transparente la consommation d'énergie telle que l'électricité, le gaz, l'eau et les détergents, même de la cuisson précédente, jusqu'à un an auparavant. **VCS Vapor Cleaning System**, en revanche, est le lavage automatique qui, grâce à un système innovant de vaporisation du détergent nouvellement formulé, permet une réduction considérable de la consommation jusqu'à 30% en moins*.



* par rapport au modèle précédent

INTELLIGENT



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

Naboo boosted met à votre disposition **Naboo coach**, un véritable assistant virtuel pour vous conseiller lors des phases de cuisson, pour vous suggérer le lavage le plus approprié, ou encore pour vous avertir lorsqu'un entretien est nécessaire.



L'IES **Intelligent Energy System** contrôle la consommation d'énergie en fonction de la quantité d'aliments cuits, en maintenant toujours une température précise et stable. La fonction **AUTOCLIMA** exclusive de Naboo boosted gère le climat idéal et garantit ainsi une qualité de cuisson optimale à tout moment.

ROBUSTE



- **Long Life Component LLC ***
- **Entretien facile**
- **Installation facile**

Grâce à l'innovation, de la technologie collaborative, nous a conduit à l'utilisation de nouveaux composants **Long Life Component LLC*** durables. Une attention particulière dans la phase de conception a également été consacrée à la facilité d'installation et de la maintenance **EMA, Easy Maintenance Access** pour réduire les temps d'intervention.

* Procédure d'approbation interne Lainox



PETIT



-15%*



- **Jusqu'à 15 % d'espace en moins**
- **Dimensions réduites**

La nécessité d'avoir des zones bien définies dans la cuisine afin de **respecter l'HACCP** exige un équipement aussi compact que possible mais avec de grandes capacités. Grâce à la miniaturisation de ses composants, Naboo boosted occupe jusqu'à 15 %* de place en moins, ce qui permet de mieux organiser l'espace cuisine.

* par rapport au modèle **Naboo boosted 062**



CON NEC, TE



• Nabook

Grâce à la connexion Wi-Fi standard, Naboo boosted figure à juste titre parmi les équipements Industry 4.0 ; vous pouvez donc accéder au cloud Nabook de Lainox, l'assistant virtuel qui vous aide à organiser et à gérer votre cuisine, complètement et gratuitement.



• LMS Synchronisation

• My Display

Grâce au **LAINOX MULTIDISPLAY SYSTEM** vous pouvez configurer et synchroniser votre Naboo boosted et personnaliser vos recettes différemment dans chaque Naboo.

Enfin, vous pouvez surveiller en permanence votre Naboo boosted, tant pour le stockage des données HACCP que pour la gestion du **SERVICE À DISTANCE**.



FLEXIBLE



- **Multiniveau Plus**
- **Écran configurable**
- **Recettes éditables**

La flexibilité dans la cuisine est aujourd'hui plus essentielle que jamais. Grâce à la fonction **MULTINIVEAU PLUS** de Naboo boosted, votre cuisine devient « super-flexible ». Vous pouvez également configurer le **panneau de commandes** tout comme votre smartphone, modifier et personnaliser les **recettes ICS** de Lainox ou créer vos propres recettes.

PUISSANT



- **Jusqu'à 20% de puissance en plus ***
- **Préchauffage jusqu'à 608°F (320°C)**

Exclusivité unique en son genre ! Naboo boosted, avec jusqu'à **20%** de puissance en plus, gère une température de préchauffage allant jusqu'à **608°F (320°C)** garantissant ainsi une cuisson rapide et parfaite même à pleine charge. Plus de puissance ne signifie pas forcément plus de consommation, Naboo boosted grâce aux nouveaux systèmes de distribution d'énergie permet une économie **allant jusqu'à 16%** par rapport aux modèles précédents.

* par rapport au modèle précédent

TÉMOI GNA GES

PAROLE DE CHEF





RESTAURANT



Naboo au service de la haute cuisine.

Le témoignage d'Ennio Grava, chef patron du restaurant Ai Cadelach de Revine Lago (Trévise).

Pourquoi avez-vous choisi d'acheter le Naboo de Lainox ?

Parce qu'il y a un sérieux dans l'entreprise, ce qui en fait un produit fiable. Nous utilisons les fours Lainox depuis plus de 35 ans. Le plus grand avantage que nous avons trouvé avec l'utilisation des différents modèles Naboo que nous avons dans nos deux cuisines est de pouvoir réaliser une cuisine moderne où la technologie rencontre la praticité. Par exemple, durant le service de restauration à la carte, nous utilisons beaucoup le système Multilevel, qui nous aide dans la précision de la cuisson et la rapidité du service, ce qui est fondamental pour ce type de restauration. En ce qui concerne la cuisine, d'excellents résultats sont également obtenus dans la préparation des produits de pâtisserie. Le système de gestion Nabook conçu pour ce four soutient l'ensemble du processus de travail. Il est possible de bien standardiser la qualité du plat, grâce à la création de nos propres recettes qui sont toujours disponibles, et même si le personnel en cuisine change, le produit conserve les mêmes caractéristiques. Nous utilisons aussi beaucoup Nabook pour faire des propositions de banquets. Vous pouvez trouver des idées pour composer un menu avec son coût alimentaire, ce qui est essentiel pour préparer l'offre économique à présenter au client. Vous pouvez montrer la photo des plats et vous rappeler ce qui est important, les allergènes présents dans les ingrédients. Il nous donne également la possibilité d'imprimer les menus et la liste des courses pour les commandes à passer aux fournisseurs. Que dire de plus, c'est l'aide indispensable pour toutes les cuisines.



« L'aide
indispensable pour
toutes les cuisines ».

Ennio Grava

Chef Patron
Restaurant Ai Cadelach, lac Revine
(Trévise).



Un coup de foudre.

Le mot à Orietta Cattelan, propriétaire de la boulangerie-pâtisserie « Al Vecio Graner » à Jesolo (Venise).

Pour moi, cette nouvelle activité commencée à l'âge de cinquante ans, ne provenant pas du secteur, était un véritable défi. J'ai commencé à prendre des cours de pâtisserie dans une école où ils utilisaient et utilisent toujours un four Naboo de Lainox. « Je suis immédiatement tombée amoureuse (coup de foudre) car j'ai vu la possibilité de réaliser mon projet de pâtisserie et de boulangerie ; ce four me simplifie le travail ». Les avantages concrets que j'ai trouvés sont qu'il est intuitif et facile à utiliser, parfait dans la qualité de la cuisson de toutes sortes de pâtisseries, de boulangerie. Je me sens presque comme un pionnier de la boulangerie-pâtisserie. Aucun des fournisseurs n'avait recommandé l'achat d'un tel four pour l'activité que je voulais entreprendre. J'ai dû m'imposer pour les convaincre de me le proposer en ramant à contre-courant. Une autre prérogative non négligeable pour moi, qui se soucie de la propreté et de l'ordre, est le système de lavage automatique qui me permet d'avoir un four toujours propre sans aucun effort physique. Je suis vraiment satisfaite.



PÂ TIS SERIE

GRANDS BUSINESS



**« Tous nos fours
en réseau
grâce à Nabook ».**

Marco Franceschet
A.D. Ristorazione Ottavian

Les grandes manœuvres alimentaires

Interview à Marco Franceschet, A.D. de Ristorazione Ottavian S.p.A.

Nous avons déjà l'expérience de l'utilisation des fours Lainox dans nos centres de cuisson et nous avons continué avec la gamme Naboo en raison de la qualité du produit, toujours en phase avec les nouvelles technologies, idéale pour les besoins de la restauration à grande échelle. Les avantages qu'ils nous ont apportés sont innombrables. De la flexibilité dans la cuisson, une pour toutes les cuissons de nuit, à la cuisson à basse température de gros morceaux qui grâce au contrôle précis de la température par la sonde au cœur permet une grande réduction de la perte de poids, puis un plus grand rendement du produit cuit et une bonne qualité gustative. Le résultat de la cuisson à pleine vapeur est également excellent, ainsi qu'homogène. Tous nos fours sont connectés au réseau et nous utilisons le portail Nabook principalement pour télécharger les données HACCP et charger de nouvelles recettes. En ce qui concerne la partie maintenance avec signalement des pannes, le dépannage devient plus rapide. Les opérateurs ont également remarqué une manipulation confortable des chariots entièrement chargés, des fours aux cellules de refroidissement rapide. Système de lavage automatique efficace avec la possibilité de choisir différents cycles de lavage.



Naboo dans le rayon traiteur

Marina De Carlo, chef de rayon traiteur, nous parle du rayon gastronomie du magasin Coop à Bolzano Vicentino (Vicence)

La décision d'acheter Naboo de Lainox a été prise par notre siège social Coop Alleanza 3.0. Pour ma part, en tant qu'utilisateur régulier de ce four, je peux dire que les temps de cuisson ont été bien étudiés et que la cuisson respecte les attentes. Les recettes Lainox incluses sont parfaites pour notre poulet Fior Fiore Coop et notre poulet d'origine Coop, qui ont des temps de cuisson différents. Chaque plat que nous préparons est programmé pour répondre à nos besoins. La commande à écran tactile est simple à utiliser, ce qui aide considérablement l'opérateur. Des économies considérables par rapport au tournebroche qui imposait aussi beaucoup de travail manuel pour préparer la cuisson, ainsi que pour tout le processus de nettoyage long et épuisant. La qualité de la cuisson est excellente, les poulets ne se dessèchent pas, la peau est belle et croquante et la chair reste tendre et juteuse. De plus, avec ce four, nous avons immédiatement trouvé un énorme avantage, grâce au lavage automatique. Aucun effort physique et les résultats sont toujours optimaux grâce à la possibilité de choisir les différents programmes de lavage en fonction de la cuisson. Si en fin d'après-midi, il reste des poulets invendus le lendemain en utilisant le programme de régénération des poulets, on obtient un excellent résultat, comme à peine cuit.



GA STRO NOMIE



Le nouveau design totalement plat de Naboo est conçu pour donner un aspect esthétique innovant et un ordre ergonomique aux accessoires extérieurs qui complètent les fonctions.



Tiroir smoke

Ceux qui choisissent l'option Smokegrill pour la fonction fumage trouveront la nouvelle cartouche 100% recyclable logée dans un tiroir caché dédié, où se trouve également la connexion du port USB.



Filtre

Pour protéger les parties les plus sensibles de l'électronique de Naboo (la partie principale), un filtre à mailles en acier inoxydable micro-étréé a été inséré dans le système de refroidissement, qui peut être facilement retiré et lavé au lave-vaisselle.



Sonde à cœur

Nouvelle poignée pour la sonde à cœur fixe qui reste toujours à l'extérieur et dure donc plus longtemps. Un boîtier pratique et sûr de la protéger contre les ruptures accidentelles.



Tiroirs à détergents

Tiroirs dédiés aux cartouches de détergent 100% recyclables (pour les modèles sur socle). Grâce aux portes à fermeture magnétique, même avec la porte du four ouverte, il n'y a aucun risque. Ils sont également facilement démontables pour un entretien rapide.



Panneau de contrôle

Pour un contrôle technique rapide et sûr, le panneau de contrôle peut être rabattu sans devoir le démonter.

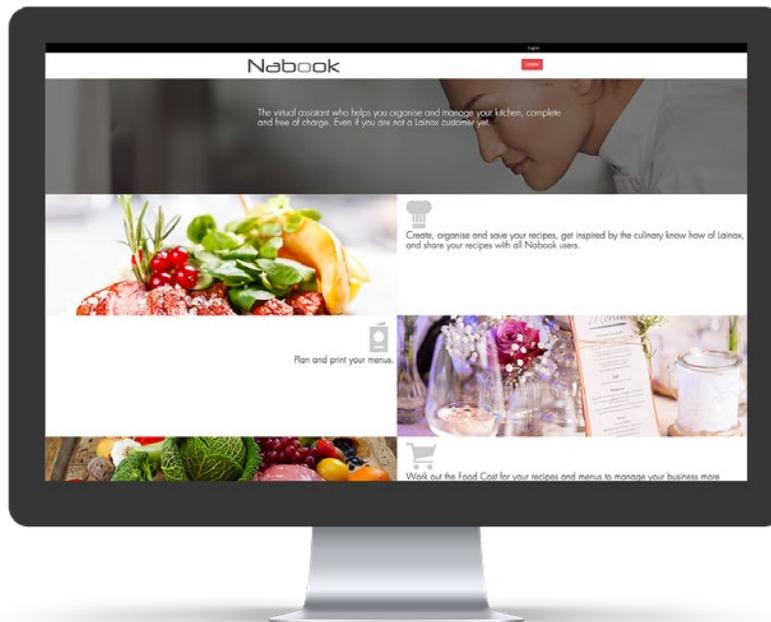
NABOOK

Un cadeau au chef que vous êtes

Grâce au Cloud vous disposez de Nabook, votre assistant virtuel que Lainox met gratuitement à disposition de tous les chefs, qu'ils possèdent ou pas un appareil Naboo.

Avec Nabook, vous pouvez gérer votre business, en organisant vos recettes et vos menus, superviser le food cost et les listes de courses.

Vous pouvez aussi configurer depuis Nabook vos appareils et synchroniser vos recettes avec tous les Naboo que vous possédez (plus de détails sur nabook.cloud).



RECETTES

Nabook vous permet de créer, organiser et sauvegarder vos recettes personnelles et d'accéder à la base de données d'une centaine de recettes présentes sur le Cloud Lainox. Vous pouvez aussi partager vos recettes avec d'autres utilisateurs Nabook ou les exporter pour les partager avec qui vous voulez.



MENU

Vous pouvez planifier vos menus et les imprimer en choisissant parmi les modèles disponibles celui qui s'adapte le plus à l'occasion.



CONFIGURER ET SYNCHRONISER

Si vous possédez un Naboo, avec le portail Nabook vous pouvez configurer à distance tous vos appareils et synchroniser toutes vos recettes.



FOOD COST

Pour gérer au mieux votre business et optimiser vos bénéfices, Nabook vous donne la possibilité de calculer exactement le Food Cost de vos recettes et de vos menus.



LISTE DE COURSES

Organisez intelligemment vos courses. Avec Nabook vous ne pourrez en aucun cas oublier ou vous trompez sur la gestion de la liste des courses, car il vous fournit toujours la liste exacte des ingrédients pour la recette ou le menu et évite ainsi les gaspillages.



LAINOX MULTIDISPLAY SYSTEM

Grâce au portail Nabook et au nouveau LMS, vous pouvez configurer vos dispositifs et synchroniser de manière différente vos recettes pour chaque Naboo.

CARACTERISTIQUES

Gamme Boosted

MÉTHODES DE CUSSION

- ICS (Interactive Cooking System) système automatique de cuisson des recettes italiennes et internationales, avec leurs histoires, les ingrédients, le processus, le programme de cuisson automatique et la présentation du plat.
- Modalité manuelle avec trois modes de cuisson à démarrage immédiat : convection de 86°F à 572°F (30°C à 300°C), vapeur de 86°F à 266°F (30°C à 130°C), mixte convection + vapeur de 86°F à 572°F (30°C à 300°C).
- Exclusivité de Naboo boosted. Préchauffage jusqu'à 608°F (320°C).
- Mode programmable : possibilité de programmer et de mémoriser une recette avec ses procédures de cuisson en séquence automatique (jusqu'à 15 cycles), en donnant à chaque programme son propre nom, une photo et des informations sur la recette.
- Mode MULTINIVEAU : possibilité de cuire différents aliments en même temps avec des temps de cuisson différents.
- MULTILEVEL PLUS : le dédoublement sur chaque niveau de la fonction multiniveau permet de doubler la capacité de production (breveté).
- Mode JUST IN TIME (JIT) : permet de défourner une série d'aliments en même temps. Tout cela avec la plus grande organisation et la garantie constante du meilleur résultat (breveté).
- Autoclima® - Système qui gère automatiquement le climat parfait dans l'enceinte de cuisson.
- Fast-Dry Boosted® - Système automatique de déshumidification rapide de l'enceinte de cuisson.
- Système Smokegrill innovant pour barbecue (breveté). Distributeur de SmokeEssence recyclables en matériau souple, avec boîtier dédié et chargement frontal (en option).
- Cuisson nocturne. La cuisson de nuit à basse température et l'entretien ultérieur, garantissent une parfaite maturation de la viande avec la perte de poids minimale et une faible consommation d'énergie.

CONNECTIVITÉ WI-FI / ETHERNET NABOOK

- Nabook. Grâce à l'accès au Cloud, vous pouvez accéder à Nabook, l'assistant virtuel de votre cuisine (plus d'infos sur nabook.cloud, inscription gratuite).
- Création de recettes complètes fournies avec les ingrédients, la procédure et la photo.
- Accès direct de l'appareil de cuisson à la base de données des recettes avec possibilité de téléchargement (breveté).
- Création de menus accompagnés du calcul des calories, des allergènes et des schémas d'impression personnalisés.
- Calcul du food cost des recettes et des menus pour chaque portion.
- Organisation des listes de courses exportable en format Word.
- Synchronisation des appareils reliés au même compte (breveté).
- Monitoring HACCP continu même à distance via le portail Nabook.
- Diagnostic à distance via le portail Nabook par le centre de service Lainox.
- Système d'avertissement de mise à jour automatique du logiciel.
- Monitoring de la consommation à distance.
- Lainox Multidisplay System. Grâce au portail Nabook et au nouveau LMS, vous pouvez configurer vos dispositifs et synchroniser de manière différente vos recettes pour chaque Naboo boosted.
- Possibilité de télécharger des recettes depuis le portail Nabook selon le pays.
- Possibilité de lancer automatiquement la mise à jour du logiciel et pour plusieurs appareils en même temps.

UTILISATION

- Écran configurable selon les besoins des utilisateurs en mettant en évidence leurs programmes favoris.
- Lancement d'une cuisson automatique (ICS) «One touch»
- Organisation des recettes dans des dossiers avec des aperçus en donnant à chaque dossier son propre nom.
- Reconnaissance intelligente des recettes dans les dossiers multi-niveaux.
- Écran couleur de 10 pouces LCD-TFT, haute définition, capacitif, avec sélection des fonctions tactiles.
- Préchauffage Boosted. Possibilité de préchauffer l'enceinte de cuisson jusqu'à 608°F (320°C) pour réduire les temps de cuisson jusqu'à 10% en moins pour les charges complètes.
- Affichage instantané dans la cuisson ICS du graphique HACCP.
- Fonction Cool Down pour le refroidissement rapide de l'enceinte de cuisson via ventilateur.
- Redémarrage automatique de la cuisson en cas de panne de courant.
- Refroidissement rapide avec injection possible d'eau dans l'enceinte de cuisson.
- Humidificateur manuel.
- Interface utilisateur en 29 langues.
- Naboo contient 227 recettes, et avec l'accès au portail Nabook, des centaines d'autres recettes sont disponibles et en constante augmentation. Chaque recette a été testée pour garantir un résultat optimal.
- Naboo coach. Assistant virtuel qui fournit des conseils sur la cuisine, le lavage le plus approprié et avertit lorsqu'un entretien est nécessaire.

ÉQUIPEMENTS DE CONTRÔLE

- Autoreverse (inversion automatique de la turbine) pour une parfaite uniformité de cuisson.
- Contrôle parallèle de la température de la chambre et au cœur du produit, système DELTA T.
- Possibilité de choisir jusqu'à 6 vitesses de ventilation, les trois premières vitesses activent automatiquement la réduction de puissance de chauffage. Possibilité de vitesse intermittente pour les cuissons particulières.
- Contrôle de la température au cœur du produit par sonde à 4 points de détection.
- Sonde au cœur multipoint fixe Ø 0.12"/3 mm.
- Connexion rapide des sondes au cœur moyennant le connecteur externe à l'enceinte de cuisson (EN OPTION).
- Connexion USB pour le téléchargement des données HACCP, mise à jour du logiciel et téléchargement des recettes de cuisson.
- Verrouillage du profil utilisateur (fonction spécifique pour Quick Service Restaurant - QSR).
- Pré-équipement pour le système d'économie d'énergie SN (option).
- Programme Service.
- Éclairage de l'enceinte de cuisson à LED basse consommation.
- IES, Intelligent Energy System - En fonction de la quantité et du type de produit, le four optimise et contrôle l'alimentation en énergie, maintient toujours la bonne température de cuisson et évite ainsi les oscillations.
- ECOVAPOR - Le système ECOVAPOR permet d'obtenir une réduction importante de la consommation d'eau et d'énergie grâce au contrôle automatique de saturation de vapeur dans la chambre de cuisson.

- TurboVapor - Le système TurboVapor produit automatiquement le niveau de vapeur idéal pour cuire les produits « très difficiles » tels que les pâtes à l'œuf ou les asperges, les navets et les blettes et les légumes visiblement fibreux (pour le modèle avec générateur de vapeur).
- Energy Monitor - Contrôle de la consommation d'énergie, de gaz, d'eau et de détergents.

CONSTRUCTION

- Combi complètement en acier inox Aisi 304.
- Enceinte de cuisson en acier inox 18/10 AISI 304, de 0.04"/1 mm d'épaisseur, avec bords arrondis à grand rayon pour une circulation d'air optimale et un nettoyage plus facile.
- Chambre parfaitement lisse et étanche.
- Porte avec double verre trempé ventilé à l'arrière, avec entrefer et verre interne réfléchissant la chaleur pour moins de rayonnement thermique vers l'opérateur et une plus grande efficacité.
- Verre intérieur avec ouverture rabattable pour faciliter le nettoyage et l'entretien.
- Défecteur ouvrable sur charnière pour faciliter le nettoyage du compartiment du ventilateur.
- Long Life Component LLC - Utilisation de nouveaux composants durables.
- Long Life Gasket - Système électromagnétique automatique de rétention et de libération de la structure mobile, pour préserver l'étanchéité du joint d'arrêt (en option) - Brevet en instance.

Fonctionnement électrique

- Chauffage de l'enceinte de cuisson au moyen de corps de chauffe électriques blindés en INCOLOY 800.

Fonctionnement à gaz.

- Allumage automatique du brûleur avec générateur de décharge électronique à haute fréquence.
- Système de chauffage indirect de l'enceinte de cuisson à gaz avec brûleurs à air soufflé prémélangée à flamme modulante, haute efficacité.

PRODUCTION DIRECTE DE VAPEUR

- Système de génération directe de vapeur dans l'enceinte de cuisson par injection d'eau directement sur le ventilateur et nébulisation sur les résistances. Avantage : disponibilité immédiate de la vapeur dans l'enceinte de cuisson. Économie d'eau et de détergent pour l'entretien normal du générateur de vapeur.

PRODUCTION INDIRECTE DE VAPEUR

- Nouveau générateur de vapeur à haut rendement en acier inox Aisi 304 à haute isolation thermique (modèles électriques).
- Chauffage du générateur de vapeur au moyen de résistances électriques en acier inox blindées INCOLOY 800.
- Nouveau générateur de vapeur en acier inox AISI 316 à haute isolation thermique (pour les modèles à gaz).
- Préchauffage automatique de l'eau dans le générateur de vapeur.
- Viande et rinçage automatiques quotidiens du générateur de vapeur, avec une température de l'eau inférieure à 140°F (60°C).
- Système anticalcaire CALOUT de série qui empêche la formation et l'accumulation de calcaire dans le générateur de vapeur.

ÉQUIPEMENTS DE SÉCURITÉ

- Capteur d'ouverture/fermeture de porte à commande électronique.
- Commande électronique de signalisation du manque d'eau.
- Autodiagnostic avec affichage intelligent des anomalies.
- Dispositif de contrôle électronique de détection de flamme qui interrompt le flux de gaz en cas d'extinction accidentelle de la flamme des brûleurs.
- Pressostat de sécurité signalant le manque de gaz.
- Température extérieure max sur la façade de la porte de 149°F (65°C).
- Conforme aux normes nationales et internationales pour une exploitation sûre lorsqu'il est utilisé sans supervision directe par l'opérateur.
- Hauteur max du dernier plateau 63"/160 cm. (Pour les modèles de table utilisant le support spécifique).
- En cas de panne de courant pendant le lavage, l'hygiène est toujours garantie car le cycle de lavage redémarre automatiquement.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- VCS - Vapor Cleaning System. Nouveau système de lavage automatique, avec vaporisation du détergent dans l'enceinte de cuisson. Permet une réduction considérable de la consommation allant jusqu'à 30%.
- Système anticalcaire CALOUT qui empêche la formation et l'accumulation de calcaire dans le générateur de vapeur, avec dosage automatique.
- WMS - Wash Management System. Système permettant la planification des programmes de lavage en fonction de l'utilisation du four combiné.
- EMA - Easy Maintenance Access. Accès facilité pour l'entretien de l'appareil par la partie inférieure avant et par le côté droit.
- 7 programmes de lavage automatique, sans la présence de l'opérateur après le démarrage : Manuel - Rinçage - Fast - Soft - Medium Eco - Hard Eco - Grill.
- Lavage ultrarapide FAST de la durée de 10'. Interruptions minimales des cycles de travail et nettoyage toujours optimal.
- Nettoyage extérieur facile grâce à des surfaces parfaitement lisses en acier inoxydable et en verre et à la classe de protection IPX5 contre les jets d'eau.

INSTALLATION ET ENVIRONNEMENT

- Emballage 100% recyclable.
- LCP - Life cycle perspective: consommation de CO2 - 380 KgCO2 eq/an.*
- * Le calcul a été effectué en prenant comme référence le mod. NAE101BS en supposant une utilisation typique du restaurant et en considérant 8 heures par jour, 3,5 jours par semaine, pendant 48 semaines par an.
- Pourcentage de recyclage des produits: 90%
- Certifications: Qualité ISO 9001 / Sécurité ISO 45001 / Environnement ISO 14001.
- Fonctionnement sans ajout d'adoucisseur d'eau ni détartrage (modèle avec générateur de vapeur).

De plus amples informations sont fournies sur les fiches techniques des différents modèles.



Combi pour la restauration et les grandes entreprises.



061



101



062



102

Modèles à vapeur directe - Configuration standard.

Modèles	Alimentation	Capacité de la chambre GN 1/1 GN (12x20 pouces) 2/1 GN (24x20 pouces)	Entraxe mm / [pouces]	Nombre de repas	Puissance électrique kW	Puissance thermique nominale Gaz kW/BTU	Ampérage A	Dimensions extérieures L x P x H mm/[pouces]	Tension alimentation* V
NAE061BV		6x1/1	70 / [2.76]	30/80	11.6	-/-	34	859 x 797 x 780 [33.8 x 31.4 x 30.7]	3ph / 208V / 60 Hz
NAG061BV					0.7	13/ 44,358	6		1ph / 120V / 60 Hz
NAE101BV		10x1/1	70 / [2.76]	80/150	18.7	-/-	53	859 x 797 x 1060 [33.8 x 31.4 x 41.7]	3ph / 208V / 60 Hz
NAG101BV					0.8	22/75,067	7		1ph / 120V / 60 Hz
NAE062BV		6x2/1 - 12x1/1	70 / [2.76]	60/160	22.2	-/-	63	1079 x 907 x 780 [42.5 x 35.7 x 30.7]	3ph / 208V / 60 Hz
NAG062BV					0.8	26/88,716	7		1ph / 120V / 60 Hz
NAE102BV		10x2/1 - 20x1/1	70 / [2.76]	150/300	36.7	-/-	104	1079 x 907 x 1060 [42.5 x 35.7 x 41.7]	3ph / 208V / 60 Hz
NAG102BV					0.8	42/143,310	7		1ph / 120V / 60 Hz

Modèles avec générateur de vapeur - Configuration optionnelle. À demander lors de la commande

NAE061BS		6x1/1	70 / [2.76]	30/80	11.6	-/-	34	859 x 797 x 780 [33.8 x 31.4 x 30.7]	3ph / 208V / 60 Hz
NAG061BS					0.7	15/51,182	6		1ph / 120V / 60 Hz
NAE101BS		10x1/1	70 / [2.76]	80/150	18.7	-/-	53	859 x 797 x 1060 [33.8 x 31.4 x 41.7]	3ph / 208V / 60 Hz
NAG101BS					0.8	25/85,303	7		1ph / 120V / 60 Hz
NAE062BS		6x2/1 - 12x1/1	70 / [2.76]	60/160	22.2	-/-	63	1079 x 907 x 780 [42.5 x 35.7 x 30.7]	3ph / 208V / 60 Hz
NAG062BS					0.8	30/102,364	7		1ph / 120V / 60 Hz
NAE102BS		10x2/1 - 20x1/1	70 / [2.76]	150/300	36.7	-/-	104	1079 x 907 x 1060 [42.5 x 35.7 x 41.7]	3ph / 208V / 60 Hz
NAG102BS					0.8	50/170,607	7		1ph / 120V / 60 Hz

*tensions et fréquence spéciales sur demande



161



201



202

Modèles à vapeur directe - Configuration standard.

Modèles	Alimentation	Capacité de la chambre GN 1/1 GN (12x20 pouces) 2/1 GN (24x20 pouces)	Entraxe mm / [pouces]	Nombre de repas	Puissance électrique kW	Puissance thermique nominale Gaz kW/BTU	Ampérage A	Dimensions extérieures L x P x H mm/[pouces]	Tension alimentation* V
NAE161BV		6x1/1 + 10x1/1	70 / [2.76]	110/230	30,2	-/-	87	852 x 795 x 1840 [33.5 x 31.3 x 72.4]	3ph / 208V / 60 Hz
NAG161BV					1,4	35/119,425	12		1ph / 120V / 60 Hz
NAE201BV		20x1/1	63 / [2.48]	150/300	37,2	-/-	106	892 x 862 x 1812 [35.1 x 33.9 x 71.3]	3ph / 208V / 60 Hz
NAG201BV					1,3	44/150,134	11		1ph / 120V / 60 Hz
NAE202BV		20x2/1 - 40x1/1	63 / [2.48]	300/500	73,2	-/-	206	1102 x 932 x 1812 [43.4 x 36.7 x 71.3]	3ph / 208V / 60 Hz
NAG202BV					1,4	80/272,971	12		1ph / 120V / 60 Hz

Modèles avec générateur de vapeur - Configuration optionnelle. À demander lors de la commande

NAE161BS		6x1/1 + 10x1/1	70 / [2.76]	110/230	30,2	-/-	87	852 x 795 x 1840 [33.5 x 31.3 x 72.4]	3ph / 208V / 60 Hz
NAG161BS					1,4	40/136,486	12		1ph / 120V / 60 Hz
NAE201BS		20x1/1	63 / [2.48]	150/300	37,2	-/-	106	892 x 862 x 1812 [35.1 x 33.9 x 71.3]	3ph / 208V / 60 Hz
NAG201BS					1,3	52/177,431	11		1ph / 120V / 60 Hz
NAE202BS		20x2/1 - 40x1/1	63 / [2.48]	300/500	73,2	-/-	206	1102 x 932 x 1812 [43.4 x 36.7 x 71.3]	3ph / 208V / 60 Hz
NAG202BS					1,4	90/307,093	12		1ph / 120V / 60 Hz

Modèles avec four inférieur équipé d'un générateur de vapeur - Configuration optionnelle. À demander lors de la commande

NAE161BM		6x1/1 + 10x1/1	70 / [2.76]	110/230	30,2	-/-	87	852 x 795 x 1840 [33.5 x 31.3 x 72.4]	3ph / 208V / 60 Hz
NAG161BM					1,4	38/129,661	12		1ph / 120V / 60 Hz

*tensions et fréquence spéciales sur demande

* MOD. 161

Polyvalence en une seule unité, avec 2 commandes séparées et deux enceintes de cuisson, capacité 6 GN1/1 + 10 GN1/1

Compact Naboo



La Gamme

Combinés compacts pour la petite et moyenne restauration et votre domicile.

Design élégant et compact, idéal pour les cuisines ne disposant pas de grands espaces mais aussi pour les cuisines « ouvertes », en 4 modèles avec des tailles et des capacités de plateaux différentes. Commandes simples et intuitives, écran tactile couleurs 7 pouces LCD capacitif à haute définition.



026



061



101



061



Naboo@home

Vous pourrez, dès aujourd'hui, disposer d'un four professionnel même dans la cuisine de votre logement. Facile et pratique à installer car il a été spécialement conçu pour être intégré dans les modules des cuisines domestiques standards de 23.6"/60cm. En outre, grâce à la connexion Wi-Fi vous pouvez accéder au portail Nabook.cloud et vous laissez inspirer par les centaines de recettes internationales toujours disponibles.

Alimentations et puissances idéales pour les installations domestiques

Modèles	Alimentation	Capacité de la chambre GN 2/3 GN (12x14 pouces)	Entraxe mm/[inch]	Puissance électrique kW	Tension alimentation* V
COEN026R		6x2/3	60 / [2.36]	2.75	1ph / 120V / 60 Hz
COEN026R		6x2/3	60 / [2.36]	3.70	1ph / 120V / 60 Hz

Modèles à vapeur directe - Configuration standard.

Modèles	Alimentation	Capacité de la chambre GN 2/3 GN (12x14 pouces) 1/1 GN (12x20 pouces)	Entraxe mm/[pouces]	Nombre de repas	Puissance électrique kW	Puissance thermique nominale Gaz kW/BTU	Ampérage A	Dimensions extérieures L x P x H mm/[inch]	Tension alimentation* V
COEN026R		6x2/3	60 / [2.36]	20/50	5.25	-/-	16	510 x 625 x 880 [20.1 x 24.6 x 34.7]	3ph / 208V / 60 Hz
COEN061R		6x1/1	60 / [2.36]	30/80	7.75	-/-	23	510 x 800 x 880 [20.1 x 31.5 x 34.7]	3ph / 208V / 60 Hz
COEN101R		10x1/1	60 / [2.36]	80/150	15.5	-/-	46	510 x 800 x 1120 [20.1 x 31.5 x 44.1]	3ph / 208V / 60 Hz
CVEN061R		6x1/1	60 / [2.36]	30/80	8.25	-/-	23	875 x 650 x 705 [34.5 x 25.6 x 27.8]	3ph / 208V / 60 Hz
CVGN061R		6x1/1	60 / [2.36]	30/80	0.5	8.5/29.003	4	875 x 650 x 705 [34.5 x 25.6 x 27.8]	1ph / 120V / 60 Hz

Modèles avec générateur de vapeur - Configuration standard

CBEN061R		6x1/1	60 / [2.36]	30/80	8.25	-/-	23	875 x 650 x 705 [34.5 x 25.6 x 27.8]	3ph / 208V / 60 Hz
----------	--	-------	-------------	-------	------	-----	----	---	--------------------

*tensions et fréquence spéciales sur demande

DES SOLUTIONS POUR CHAQUE EXIGENCE

Lainox propose pour les différents modèles de Naboo boosted des configurations pratiques et fonctionnelles renforcées pour différents besoins opérationnels, tant pour les modèles de comptoir que pour les modèles sur pied.



PRATICITÉ

Supports de base en acier inox Aisi 304 avec étagère inférieure. Disponible en deux hauteurs différentes, 26.4"/670 mm ou 37.4"/950 mm pour les fours avec hotte. (Configuration conseillée même avec le Mod. 061).



FONCTIONNALITÉ

Supports de base en acier inox Aisi 304 entièrement fermés des deux côtés avec étagère supérieure et inférieure et cloisons moulées porte-plats. Disponibles en deux hauteurs et capacités différentes, 26.4"/670 mm de hauteur et 37.4"/950 mm de largeur avec entraxe de 2.2"/55 mm, pour plats 1/1GN ou 2/1GN.



NETTOYAGE

Pour ceux qui veulent que tout soit bien rangé et en totale conformité avec la réglementation HACCP, il est possible d'avoir une configuration avec un support d'armoire complet en acier inox aisi 304 fermé de tous côtés par des portes. Équipé de cloisons porte-plats moulées avec un entraxe de 2.2"/55 mm. Disponible en deux hauteurs différentes, 26.4"/670 mm ou 37.4"/950 mm avec une capacité de bacs 1/1GN et 2/1GN.



COMBINAISON

Pour combiner Naboo boosted avec une cellule de refroidissement rapide/surgélateur en ou un Combifreeze Neo 24 heures en raison d'un espace limité, un support d'insertion pour cellule de refroidissement rapide est disponible pour les modèles 061/062.



SUPERPOSITIONS

Vous disposez d'un espace limité en cuisine conjointement à une grande diversification et quantité de production?

Pas de problème, la solution est obtenue par des superpositions dans les combinaisons suivantes.

- Naboo boosted
061+061 / 061+101 / 062+062 / 062+102
- Compact Naboo
026+026 / 061+061



NABOO @ HOME

Solution innovante et pratique pour encastrer, dans n'importe quelle pièce (même à la maison) les deux modèles de la gamme Compact Naboo 026 et 061. Le kit comprend la structure encastrable et la hotte aspirante avec condensateur à air. Le modèle 026 peut être installé aussi sur les modules standards de 23.6"/60 cm des cuisines domestiques.



MULTIGRILL

Pour des cuissons toujours parfaites. Vaste gamme d'accessoires exclusifs et spécifiques à chaque type de cuisson. Disponible en différentes tailles:

- 1/2 GN - 2/3 GN
- 1/1 GN - 2/1 GN

DES SOLUTIONS POUR LES SUPERMARCHÉS, LES RAYONS GASTRONOMIE, LES RÔTISSERIES



(1) Installation possible même après l'achat

(2) à demander lors de la commande

POLLOGRILL (1) & POLLOGRILL PROFESSIONAL (2)

Applications pratiques pour la gestion de la cuisson des poulets à la broche.

Parfait pour les supermarchés, la gastronomie et les boucheries.

Les avantages :

- Système de récupération et d'élimination des graisses de cuisson.
- Aucun temps de nettoyage grâce à son programme de lavage GRILL pour une enceinte de cuisson toujours parfaitement propre.

Mod. Four	PS1108		PS1106	
		 8 pcs.		 6 pcs.
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

DES SOLUTIONS POUR LES BANQUETS ET LES GRANDES ENTREPRISES



REMISE EN TEMPÉRATURE ET FINITION PARFAITE AVEC LE SYSTÈME LAINOX

Grâce aux différents accessoires qu'il est possible d'intégrer à Naboo, servir 10 ou 100 assiettes ou plusieurs plats identiques à un moment bien précis et avec la plus haute qualité n'est plus un problème.

Mod. Four	Modèle Kit	Assiettes Ø 12.20" / 310 mm
061	BKQ061	20
101	BKQ101	30
062	BKQ062	32
102	BKQ102	49
161	BKQ161	20+30
201	BKQ201	60
202	BKQ202	100

Naboo
boosted

LAINOX WORLDWIDE

EUROPE

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

AMÉRIQUE ET OCÉANIE

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

ASIE ET AFRIQUE

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		

L.A90038350 - USA-CAN FR - 01/2021 - 0000

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

Les données fournies dans ce présent document ne sont pas contraignantes. Lainox ALI S.r.l. se réserve le droit d'apporter toutes les modifications nécessaires sans obligation de préavis.