

Řada NABOO BOOSTED



RYCHLÝ

Výkonný parní generátor – bojler pro rychlé vaření
Brokolice za 7 minut; 24 kuřat za 30 minut



EFEKTIVNÍ

ENERGY MONITOR – sledování energetické spotřeby
AUTOMATICKÝ MYCÍ SYSTÉM



INTELIGENTNÍ

NABOO COACH – virtuální pomocník
IES – řízení spotřeby energie dle množství vařeného jídla
AUTOCLIMA – ideální klima v komoře pro optimální vaření



ROBUSTNÍ

Nové komponenty s dlouhou životností
Snadný přístup k údržba, jednoduchá instalace



MALÝ

Miniaturizace komponentů – až o 15 % menší rozměr
Kompaktnější velikosti splňující HACCP



PŘIPOJENÝ

Přístup do Cloudu Lainox Nabook, virtuálnímu asistentovi
Konfigurace a synchronizace konvektomatu,
Přizpůsobení receptů
Sledování ukládání dat HACCP, správu REMOTE SERVICE



FLEXIBILNÍ

MULTILEVEL PLUS pro Vaši super flexibilní přípravu
konfigurace ovládacího displeje, chytrého telefonu
úprava a přizpůsobení receptů a tvorba nových



VÝKONNÝ

Až o 20% výkonnější
Předehřev až na 320 °C
Úspory energií až o 16%



Technické údaje



Zásuvka na smoke:

Volba možnosti Smokegrill během funkce cyklu zauzení. Nová 100% recyklovatelná kazeta umístěná ve speciální skryté zásuvce, kde je také umístěno připojení USB.



Teplotní sonda

Dlouhotrvající uchopení teplotní sondy, která zůstává na vnější straně. Bezpečný otvor krytu, který sondu chrání před náhodným poškozením (rozbitím).



Boční zakrytování:

Nastavitelné nožky pro rychlou instalaci modelů na podstavec, usnadňující připojení přípojek. Vše zakryto nerezovým zakrytováním s magnetickým připevněním pro snadné čištění a běžnou údržbu.



Ovládací panel

Ovládací panel se otevírá a umožňuje rychlou a bezpečnou technickou kontrolu. Ovládací panel nemusíte vůbec sejmout.



Filtr

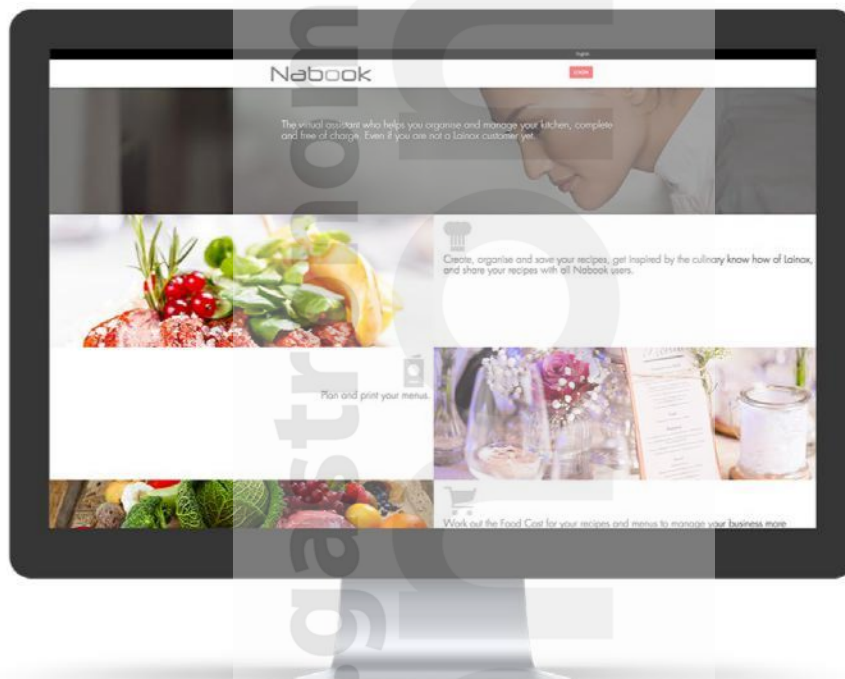
Do chladicího systému konvektomatu byl vložen filtr z nerezové oceli s mikro pružností, který chrání nejcitlivější části elektroniky. Lze snadno vyjmout a mýt v myčce.



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. Snadná údržba.

Pravá ruka šéfkuchaře



RECEPTY

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



MENU

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



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, protože vám poskytne přesný seznam toho, co potřebujete k vytvoření receptu nebo nabídky. Vyhnete se odpadu.



KONFIGURACE A SYNCHRONIZACE

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



MULTIDISPLAY SYSTÉM

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 320 °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, fotografie 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).
- Autoclimate® - 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 následné udržování zaručuje dokonalé zrání masa s minimální ztrátou hmotnosti a nízkou spotřebou energie.

WI-FI PŘIPOJENÍ/NABOOK ETHERNET

- Nabook – Díky funkci Cloud je možný přístup k Nabooku, virtuálnímu kuchařskému asistentovi (více na nabook.cloud, bezplatná registrace).
- Tvorba receptů včetně surovin s postupem a fotografií.
- Přímý přístup z konvektomatu k databázi receptur 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 jednorčcová menu nabídka.
- 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 Nabook 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 zkrátily doby vaření až o 10 %.
- Okamžité 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.

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

Vlastnosti – řada Boosted

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).
- Před konfigurovaný 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 vaječné 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 zavážecího vozíku pro ochranu dorazového těsnění. (volitelné) - Patent čeká na vyřízení

PŘÍMÝ VÝVIN PÁRY

- Přímý systém výroby páry ve varné komoře se vstřikováním 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 odvápnovací 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.

Vlastnosti – řada Boosted

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

- VCS – Vapor Clean Systém 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 zabráňuje 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 10minutový 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



161



201



202

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