Naboo®

Stressless Kitchen

LAINOX®
DEVICE FOR COOKING

IT
VIP

Naboo® Più Tempo per

la tua Vita

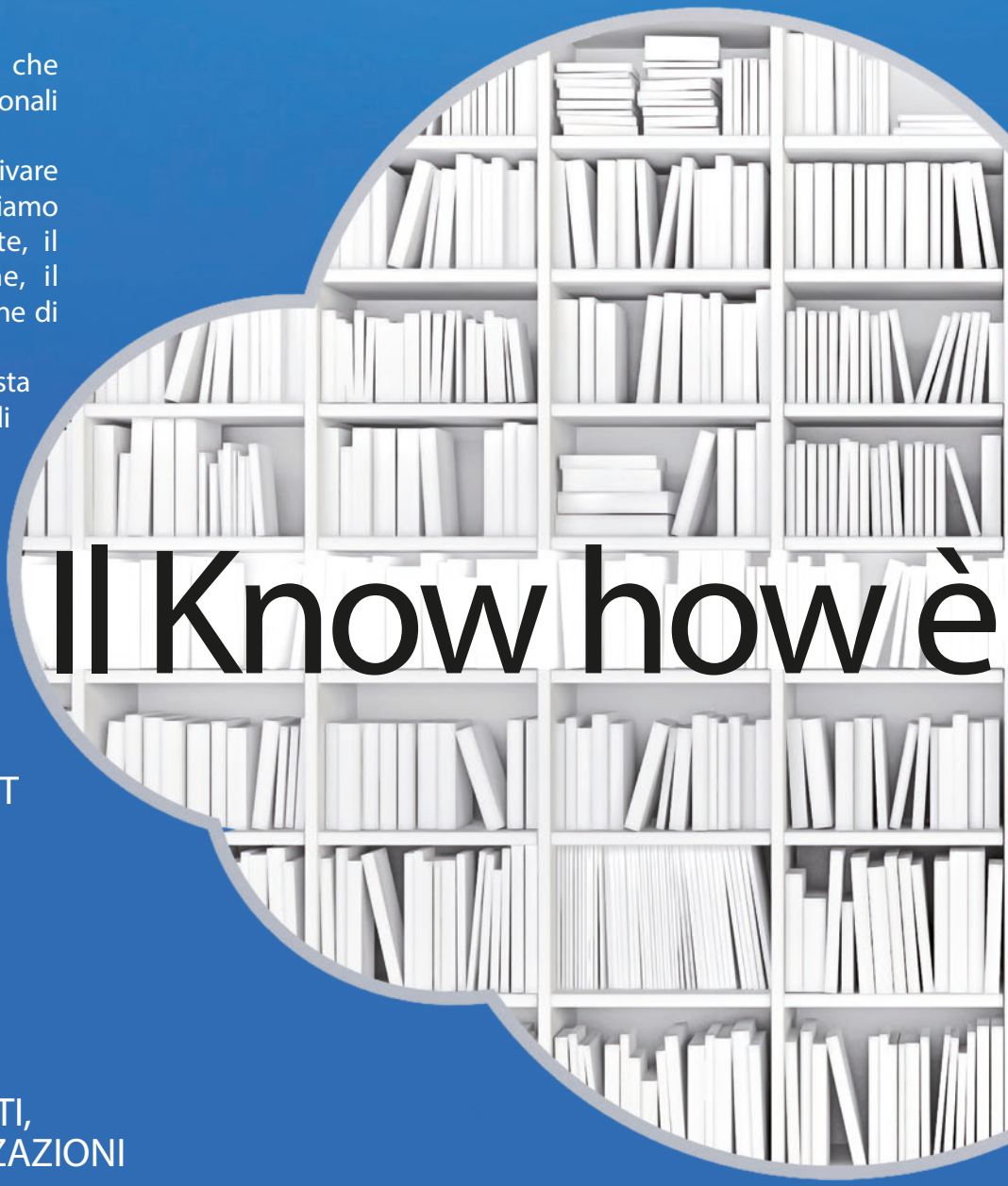
UN PARTNER IN CUCINA CHE FACILITA IL TUO BUSINESS

Naboo non è un semplice forno, per quanto sofisticato. E' un device di cottura, ma non solo. 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 cucina e facilitatori del tuo business.
E, alla fine dei conti, contribuiscono alla tua serenità e qualità di vita.
Uno staff di grandi Chef ha testato e sperimentato una serie di ricette che ti mette a disposizione.
Questo significa che non devi seguire corsi di cucina o aggiornamento, non devi fare ricerche lunghe e complesse per arricchire o variare i tuoi menù, non devi perdere tempo a sperimentare perché la ricetta è completa di ingredienti, procedura di preparazione, modalità di cottura, sino alla presentazione del piatto.

Naboo è il prodotto LAINOX della generazione 2.0 che, oltre ai tanti benefit tecnici e funzionali, possiede un benefit direttamente collegato alla tua persona.
Grazie a **Naboo** puoi davvero ricavare più tempo per te, dedicarti ad attività più profittevoli, concentrarti su altre attività premianti per il tuo successo professionale, avere aggiornamenti costanti sulle novità che riguardano il tuo lavoro. O semplicemente, impiegare il tempo come meglio credi.
In questo modo hai più tempo per la tua vita, la tua attività di impresa si razionalizza e migliora il profit.

Naboo® La Nuova era d

La caratteristica assolutamente unica che distingue **Naboo** dagli altri forni professionali si chiama *Cloud*.
Nel *Cloud* trovi tutti i contenuti per arrivare al piatto finito perché nella nuvola abbiamo messo il know how ovvero le ricette, il processo, il sistema di preparazione, il programma di cottura e la presentazione di ogni singolo piatto.
Naboo ti fornisce, suggerisce, reimposta tutto quello che ti serve per risultati di eccezionale qualità e livello e soprattutto sempre costanti nel tempo.



Il Know how è

CONNESSIONE WI FI
O TRAMITE SCHEDA ETHERNET

ACCESSO AL CLOUD
TRAMITE REGISTRAZIONE

TUTTI I CONTENUTI
SEMPRE DISPONIBILI

BACK UP DI TUTTI I CONTENUTI,
IMPOSTAZIONI, PERSONALIZZAZIONI

CONDIVISIONE DEI CONTENUTI
SU PIÙ APPARECCHIATURE

SERVIZIO TECNICO SEMPRE DISPONIBILE
GRAZIE AL SERVICE REMOTO

ell'Accesso in Cucina

nelle Nuvole

Il *Cloud* di **Naboo** ti propone ricette sempre nuove e varie nel corso dell'anno perché è previsto un ricco programma editoriale di nuove ricette ogni mese da integrare alla library.
Queste si aggiungono alle ricette già disponibili sul *Cloud* oltre a quelle precaricate di cui **Naboo** è fornito di default.

Inoltre ti suggerisce quali piatti o ricette puoi elaborare contestualmente per ottimizzare i tuoi tempi.

I libri non servono più: le ricette, i video, i tutorial, interi menù descritti dagli ingredienti alla presentazione del piatto, tutto è sul *Cloud*. Una sorta di formazione ed informazione permanente che consente di imparare cose sempre nuove, aggiornarsi, cambiare proposte per la propria clientela, arricchire i menu; in altri termini, di accrescere costantemente la propria professionalità.

Il sistema ti mette in costante connessione col web, quindi con una fonte inesauribile di informazioni, spunti, stimoli, con il vantaggio di avere a portata di mano tutto, subito, senza perdita di tempo. Vuoi costruire un menù stagionale adatto al tuo business? Vuoi un assortimento totalmente personalizzato? Vuoi attingere da una serie di proposte di cucina etnica, regionale, localizzata?

Con **Naboo** tutto è possibile, flessibile, in evoluzione costante, aggiornato.

Naboo® Entra in un Mo

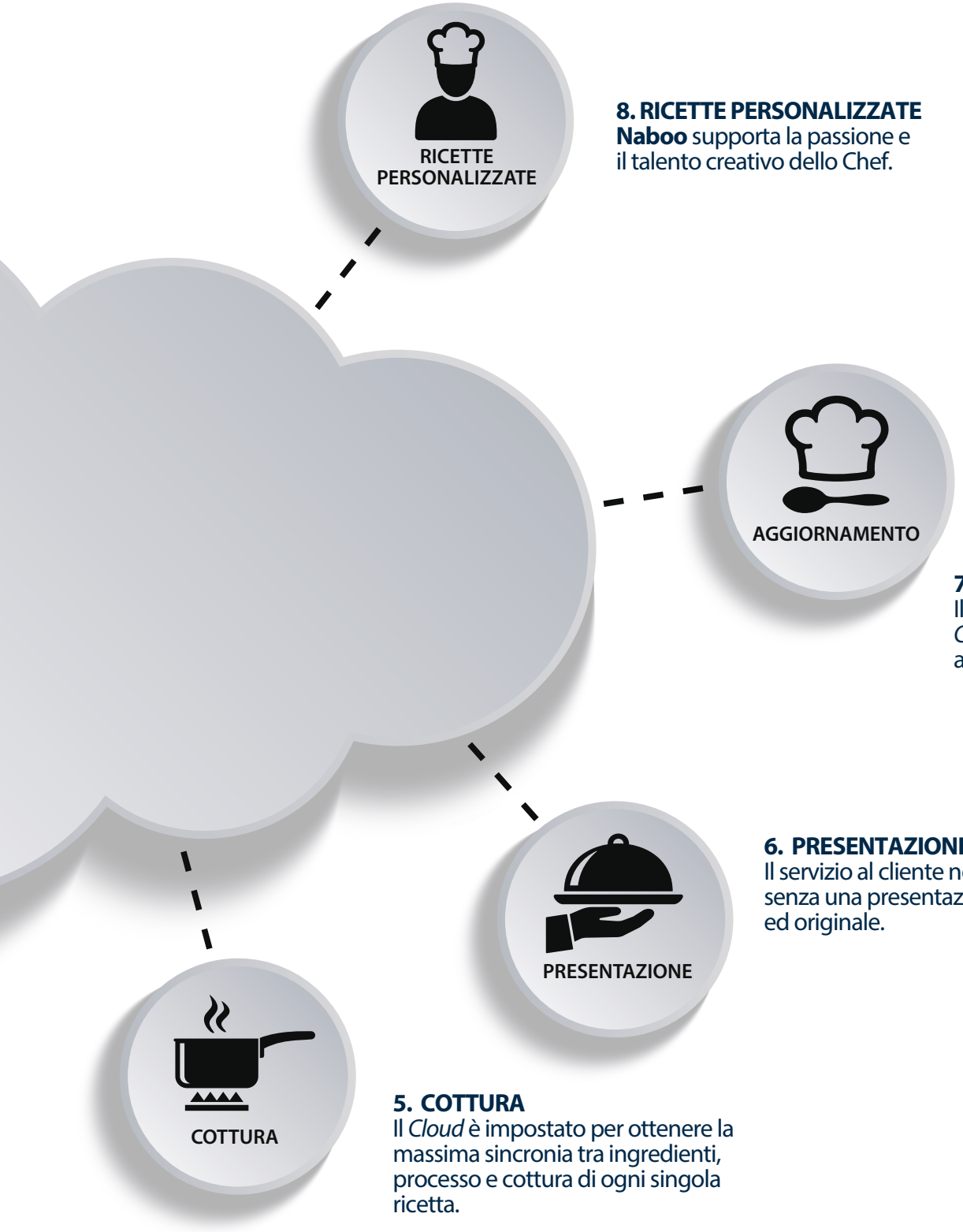
1. RICETTE
Ricette da tutto il mondo direttamente nel tuo **Naboo** e sul *Cloud*.

2. CONTESTO
Sul *Cloud* non trovi solo la ricetta ma anche la sua origine ed evoluzione.

3. INGREDIENTI
Le ricette del *Cloud* riportano tutti gli ingredienti e le quantità sono già elencate nel dettaglio.

4. PROCEDIMENTO
Il *Cloud* ti espone fin dei minimi dettagli come realizzare la ricetta, passo per passo.

ndo di Contenuti



8. RICETTE PERSONALIZZATE
Naboo supporta la passione e il talento creativo dello Chef.

7. AGGIORNAMENTO
Il collegamento costante col *Cloud* consente un continuo aggiornamento.

6. PRESENTAZIONE
Il servizio al cliente non è completo senza una presentazione attrattiva ed originale.

5. COTTURA
Il *Cloud* è impostato per ottenere la massima sincronia tra ingredienti, processo e cottura di ogni singola ricetta.

Tutte le Ricette in un Clic

Tutte le ricette sono create e testate da grandi chef per soddisfare le più ampie esigenze gastronomiche: ricette italiane, francesi, di cucina internazionale, orientale, etnica, fino ad arrivare a specifiche preparazioni di pasticceria o di cucina sottovuoto, oltre che ricette stagionali e delle grandi occasioni.

Ogni Piatto una Storia

La storia del piatto, la sua origine ed evoluzione e tutte le informazioni che ti aiutano a capire come proporlo al meglio ai clienti.
Il contesto significa anche come introdurlo nel menù e perché e definire in quale tipologia di menù è più indicata: banchetti, menù à la carte, self service…

Tutto Organizzato

Non dovrai più perdere tempo a sperimentare dosi o a creare delle articolate "liste della spesa". Tutti i componenti dettagliati della ricetta sono un vero know how messo a tua diposizione che accresce la velocità delle preparazioni e ti assicura - attraverso un processo già testato - che gli ingredienti sono giusti ed equilibrati nella quantità e qualità.

Sempre al tuo Fianco

Il processo da "tutorial" non limita la tua creatività che puoi sempre applicare attraverso la personalizzazione delle fasi di lavoro come, a monte, delle tipologie e quantità di ingredienti; mira solo a farti risparmiare il tempo di trasferire le informazioni ai collaboratori in cucina.

One Touch

Naboo®

LAINOX®

Il *Cloud* è impostato per ottenere la massima sincronia tra ingredienti, processo e cottura di ogni singola ricetta.
Automaticamente e con un solo tocco, si accede alla cottura ideale e più efficace del piatto, grazie a modalità, tempi, sistemi esclusivi preimpostati e ampiamente sperimentati.
Una vasta gamma di modalità di cottura sono già testate sul campo da un gruppo di lavoro altamente qualificato.

Guarda e Stupisci

Il servizio al cliente non è completo senza una presentazione attrattiva ed originale.
Il *Cloud* suggerisce anche la modalità di presentazione più idonea del piatto attraverso foto e descrizioni che ne illustrano le fasi.
Nella presentazione ricerca e innovazione devono essere costanti per non ridurre il valore di una filiera di attività che per essere vincente deve ispirarsi sempre a qualità e creatività.

Community Virtuale

Il collegamento col *Cloud* consente un costante aggiornamento delle proprie proposte anche attraverso una condivisione dei contenuti. Non sei più circoscritto al tuo ambiente, ma sei in contatto con professionisti da tutto il mondo che costantemente ti propongono nuove idee per accrescere la tua professionalità ed incrementare il tuo business.

Il tuo Scrigno Creativo

Naboo supporta la passione ed il talento creativo. Potrai utilizzare il *Cloud* come un vero e proprio archivio della tua creatività, e potrai richiamarlo e caricarlo in un altro **Naboo** in qualsiasi parte del mondo.

Naboo® Tutto a Portata

Naboo è stato progettato per offrirti tutta la tecnologia che ti serve per cucinare qualsiasi tipo di alimento, pensando nel contempo al massimo della semplicità di utilizzo: ti basterà sfiorare con un dito un'icona per portare in tavola piatti eccellenti.
Otterrai così, fin dal primo giorno, reali risparmi in grado di far aumentare i tuoi profitti su ogni piatto.

AVVIO IMMEDIATO

Nei forni tradizionali è necessario effettuare diversi passaggi e selezioni prima di dare lo start alla cottura. La filosofia ***"one touch"*** di **Naboo** semplifica al massimo la funzionalità e semplicemente sfiorando l'icona del piatto che desideri cucinare questo device intelligente parte e inizia la cottura.
Vantaggio: estrema facilità di utilizzo, per un uso semplice ed intuitivo che non comporta alcun corso o formazione. **Naboo** è studiato per favorire gli operatori meno esperti nella gestione di strumenti digitali e le sue prestazioni altissime possono essere così sfruttate da chiunque. Tutto in **Naboo** è a portata di dito, e conserva la sua sensibilità anche all'utilizzo con i guanti!

PERSONALIZZAZIONE DISPLAY

Nella schermata principale ognuno può inserire le sue ricette inserendo soltanto quello che gli serve o prepara abitualmente.
Questa totale personalizzazione del display con i contenuti che ognuno desidera o decide comporta la possibilità per l'utente di avere i programmi preferiti evidenziati per avviarne la cottura ***"one touch"***.
Icone con foto e nome della preparazione rendono intuitiva la programmazione; l'interfaccia chiara, il display razionale, i controlli intuitivi semplificano la gestione.
E se proprio qualcosa non è chiaro, nessun problema: il manuale è on-line!

di dito

Naboo® Tecnologia Us

L'interfaccia di **Naboo** è come un grande schermo del tuo device mobile o tablet, e la funzionalità è identica: sfogli il menù, trascini le icone, apri i files, componi nuove pagine, crei cartelle con nuovi contenuti, peschi dal cloud e abbini a contenuti residenti sulla macchina. Tutto con la massima libertà, creatività e funzionalità.

ORGANIZZAZIONE DELLE CARTELLE

Scendendo in un maggior dettaglio, **Naboo** consente una organizzazione personalizzata delle cartelle. Questo significa che l'utente può organizzarsi le ricette come meglio crede, ad esempio crearsi una cartella con il menù di primavera o mettere insieme tutte le ricette di vegetali e così via. Ognuno organizza il proprio **Naboo** in base alle proprie esigenze.

RICONOSCIMENTO INTELLIGENTE

Un'altra prerogativa di **Naboo** è il riconoscimento intelligente delle cotture multilivello. Cosa significa esattamente? **Naboo** verifica la compatibilità di cottura di piatti diversi nella modalità multilivello cioè indica quali cotture posso fare contemporaneamente e quali no.

er Friendly

LAINOX
23/09/2013
18:32
LAINOX
A LA CARTE
SALMON STEAK
GRILLED VEGETABLES
ADD
SAUTE' PRAWNS
ROAST DUCK BREAST
CHICKEN CUTLET
ROAST POTATOES
FRENCH FRIES
GRILL BEEF FILET
SEABASS STEAK SAUTE'
COLD FISH GRATIN
JIT

Naboo® Tecnologia nel

Il design di **Naboo** non rende questo forno professionale solo bello da vedere ma aggrega una serie di funzionalità e innovazioni che vanno sempre nella direzione della miglior qualità nel lavoro in cucina.
E' il caso dell'apertura automatica della porta che permette di aprire e chiudere la porta schiacciando semplicemente un tasto anche quando le mani sono impegnate dalla teglia.
Una novità sono anche gli spazi organizzati a scomparsa dove prendono posto i detergenti e i vari accessori, la doccetta, la sonda al cuore, la porta USB.

SUPERFLAT

Forma squadrata e di tendenza. Materiali al top di qualità e igiene. Design con modello estetico registrato® studiato per avere la massima ergonomia per l'utente, porta con doppio vetro, interno termoriflettente, esterno a bassa emissione del calore con effetto specchiato facile e pratico da pulire.

la sua Forma più Bella

TOUCH SCREEN

SCHERMO A COLORI DA 10 POLLICI (LCD-TFT), AD ALTA DEFINIZIONE, CAPACITIVO, CON SCELTA FUNZIONI "TOUCH SCREEN"

DISPLAY CONFIGURABILE IN BASE ALLE ESIGENZE DELL'UTENTE PORTANDO IN PRIMO PIANO I PROGRAMMI PIÙ UTILIZZATI

APERTURA PORTA AUTOMATICA PAT. PEND.

MASSIMA ERGONOMIA ANCHE CON MANI OCCUPATE

CASSETTO A SCOMPARSA PAT. PEND.

CONTENITORI DEI DETERGENTI A CASSETTO PER IL NUOVO SISTEMA DI LAVAGGIO AUTOMATICO

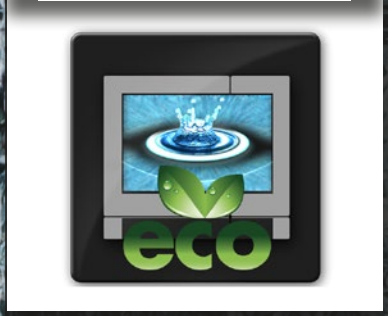
SPAZIO DEDICATO

CONNETTORE UNIVERSALE PER: SONDA AL CUORE MULTIPUNTO, MULTISONDA O AD AGO PER COTTURE IN SOTTOVUOTO, DOCCETTA DI LAVAGGIO AD AVVOLGIMENTO AUTOMATICO, PORTA USB TUTTO IN UN UNICO E PRATICO SPAZIO ORGANIZZATO

Naboo® Scegli il sist più idoneo

LCS - Liquid Clean Sistem

SCS - Solid Clean Sistem



NUOVE CARTUCCE DI DETERGENTE LIQUIDO 100% RICICLABILI

Il detergente COMBICLEAN di nuova formulazione e massima igienizzazione, viene fornito in una pratica cartuccia 100% riciclabile, non ci sono più manipolazioni e travasi pericolosi di prodotto.
In alternativa alla cartuccia è disponibile l'innovativo detergente SOLID CLEAN allo stato solido (optional).

CALFREE è il nuovo prodotto LAINOX, in cartuccia 100% riciclabile, che mantiene il generatore di vapore libero dal calcare prevenendone l'accumulo.
I vantaggi che si ottengono con CALFREE sono numerosi:
- Eliminazione dei guasti dovuti all'accumulo di calcare
- Vapore sempre abbondante e puro
- Massima efficienza energetica e quindi minori consumi
- Prestazioni elevate nel tempo
- Maggiore durata del generatore di vapore
- Minori costi di manutenzione

In alternativa alla cartuccia è disponibile l'anticalcare SOLID CAL allo stato solido (optional).

DIMEZZATI I TEMPI DI LAVAGGIO

A tutti i benefit si aggiunge quello dei risparmi: riduzione drastica dei tempi di lavaggio rispetto ai sistemi tradizionali.
E' sufficiente selezionare il livello di lavaggio più idoneo e **Naboo** fa tutto da solo.

LAVAGGIO ECO

Il nuovo livello di lavaggio ECO in aggiunta a quelli esistenti contribuisce a diminuire ulteriormente i tempi e i consumi di detergente a beneficio della riduzione dei costi.

ema di lavaggio alle tue esigenze

Naboo consente la scelta del sistema di lavaggio più idoneo alle tue esigenze. Può essere dotato del nuovo sistema di lavaggio automatico **LCS** con detergente liquido in cartuccia riciclabile al 100%, inserita nell'apposito cassetto oppure del sistema **SCS** con detergente solido in pratici barattoli.
Il detergente viene nebulizzato all'interno della camera di cottura in modo completamente automatico.
L'azione congiunta del prodotto con il vapore e poi l'acqua di risciacquo hanno la massima efficacia sui grassi e i residui che si depositano durante le cotture.

ECOSPEED DYNAMIC

Con la funzione Ecospeed, riconoscendo la quantità e il tipo di prodotto in cottura, **Naboo** ottimizza e controlla l'erogazione di energia, mantiene sempre la giusta temperatura di cottura e ne evita le oscillazioni.
Risultato: utilizzo solo della quantità di energia utile e massima efficienza energetica.

-10% di energia / -30% di acqua / - 5% di calo peso *

GREEN FINE TUNING

Per i forni alimentati a gas, grazie al nuovo sistema denominato GFT (Green Fine Tuning) di modulazione del bruciatore ed allo scambiatore brevettato ad alta efficienza, si evitano gli sprechi di potenza e si riducono le emissioni nocive.

- 10% di energia / - 10% di CO_2 *

** Rispetto al nostro precendente modello*

ottura Automatica ICS

ICS AUTOMATIC COOKING SYSTEM

Semplicità e personalizzazione sono le parole chiave di **Naboo**.
La sequenza delle fasi che in particolare sono collegate alle cotture automatiche è velocissima: scelgo la ricetta, se voglio personalizzo il risultato rispetto a quanto proposto dal sistema ed avvio la cottura ideale con il ***"one touch"***.
Naboo si prende cura in totale autonomia di tutto il resto:

- seleziona la modalità di cottura (tra convezione, a vapore o combinata vapore + aria calda);
- controlla e regola costantemente la temperatura di cottura;
- rileva e mantiene sempre la percentuale di umidità desiderata grazie al sistema Autoclima.

Tutte le funzioni vengono controllate momento per momento, qualunque cosa tu stia cuocendo: in questo modo **Naboo** aggiusta costantemente la cottura in modo automatico con il risultato di darti sempre delle preparazioni ideali, carni succulente, rosolature e dorature eccellenti, cibo perfettamente cotto in ogni sua parte, dolci o pani fragranti, fritti asciutti e croccanti, ottimi piatti al gratin.
Naboo è stato progettato e creato per rendere facile cucinare e permettere agli chef semplicemente di concentrarsi sulla migliore qualità.
Ma in più LAINOX ha pensato al risparmio e dedicato grande attenzione a tutto quanto crea minori consumi e impatto, non solo economico.

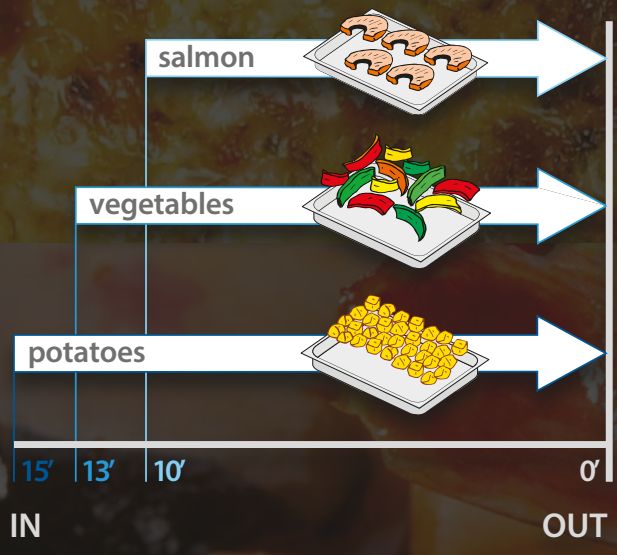
MULTILIVELLO

I vantaggi sono:
- Consumi ottimizzati grazie ad un unico carico
- Qualità gestita automaticamente, con risultati costanti e ripetibili, e nessun tipo di errori
- Ottimizzazione degli spazi,ma anche gestionale ed organizzativa
- Tempi ridotti e costi semplificati (vedi operazioni di lavaggio)
- Riduzione delle attrezzature unicamente dedicate alla specifica funzione (griglia, friggitrice, padella…)

JUST IN TIME

Se il Multilivello avvisa in sequenza quando sono pronti i prodotti sui vari livelli, una seconda funzione complementare il JIT consente di sfornare una serie di cibi tutti nello stesso momento.
Il tutto con la massima organizzazione e il migliore risultato garantito, sempre.

Organizzare al meglio il tempo in cucina è possibile con JIT.
Puoi cuocere contemporaneamente alimenti con diversi tempi di cottura e diverse pezzature: **Naboo** avviserà in sequenza quando è ora di infornare le singole teglie per poterle sfornare al termine della cottura tutte allo stesso momento.
Maggiore varietà dei cibi con la massima tranquillità e qualità.
Naboo tiene tutto sotto controllo.



Cottura Multilivello

Con **Naboo** hai la possibilità, teleguidato, di sfruttare appieno tutte le potenzialità della cottura multilivello.
Nel *Cloud* di **Naboo** esistono già le cartelle con i macro gruppi di cotture multilivello, quindi accedere a questa funzione è semplicissimo. Inoltre puoi creare cartelle dedicate e il sistema guida l'operatore e lo corregge al fine di caricare soltanto ricette e piatti con cotture compatibili. Ma in più la modalità multilivello è estremamente utile e redditizia.

Con il sistema di cottura Multilivello si possono cuocere contemporaneamente cibi diversi con tempi di cottura differenti e **Naboo** ci avviserà con un segnale acustico e visivo quando una teglia è pronta. Si eviteranno tempi morti, carichi parziali, consumi inutili con un risparmio di oltre il 30% di tempi di produzione rispetto alle cotture con i sistemi tradizionali su griglia e friggitrice.

SOTTOVUOTO

Questa tecnica di cottura richiede la precisione al grado centigrado della temperatura in camera e quella al cuore del prodotto.
Tutto questo può essere assicurato grazie alla sonda ad ago da 1 mm (specifica per sottovuoto o piccole pezzature) per cotture con il massimo del mantenimento delle qualità nutritive ed il minor calo peso in assoluto.

VASOCOTTURA

L'innovativa tecnica di cottura a vapore con basse temperature controllate che si esegue per diverse tipologie di prodotti.
Numerosi sono i vantaggi qualitativi con tempi di conservazione anche medio lunghi.
Oltre ad essere un nuovo modo di presentazione del cibo.

ECOVAPOR

Naboo riconosce il tipo e la quantità di cibo caricato e produce solo il vapore necessario alla cottura.
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.

- 10% di energia / - 30% di acqua / - 10% di vapore *

TURBOVAPOR

Naboo spinge al massimo la produzione di vapore e ottiene grandi risultati con piccoli costi.
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 biete, verdure notoriamente fibrose.

** Rispetto al nostro precendente modello*

Cottura a Vapore

La cottura a vapore mantiene inalterato tutto il valore nutritivo degli alimenti, i colori rimangono brillanti, servono meno condimenti, meno acqua, meno sale e quindi si abbassa il costo di produzione.
Naboo consente di realizzare cotture con vapore a basse temperature da 30°C a 99°C con precisione assoluta, e con consumi di acqua ed energia minimi.
Il vapore a bassa temperatura 50/85°C è ideale per cotture di semicotti come il crème caramel e la crema catalana oppure terrine e paté che, con sistemi tradizionali quali il bagnomaria, sono difficili da controllare.
La cottura a vapore a 100°C consente di cuocere con maggiore qualità qualsiasi tipo di alimento che altrimenti dovrebbe essere cotto in acqua per ebollizione.
Si ottengono così enormi risparmi: niente pentole, minori spazi necessari, niente attese per ebollizione dell'acqua, meno consumo di energia, tempi di cottura veloci. Oltre il 20% in meno rispetto al sistema tradizionale.
Infine, la cottura a vapore forzato fino a 130°C è adatta per prodotti surgelati (verdure surgelate) soprattutto se sono in grandi quantità.
A questa temperatura la trasmissione del calore è maggiore e quindi tempi di cottura sono molto rapidi con minori costi delle lavorazioni.

COTTURA CROCCANTE E ASCIUTTA

Grazie al sistema brevettato Fast Dry® (sistema di deumidificazione attiva della camera di cottura) si ottiene la perfetta croccantezza e gratinatura di fritti, grigliati, dolci, pane anche con pieni carichi. Utilizzo al 100% della capacità di carico.

COTTURA SUCCOSA E MORBIDA

Il sistema Autoclima® di LAINOX gestisce automaticamente il perfetto clima in camera di cottura.
Temperatura e controllo automatico dell'umidità sempre ideali a seconda del cibo da cuocere. Succosità e morbidezza assicurati anche per la rimessa in temperatura di prodotti cotti in precedenza.

Cottura Uniforme

Naboo è deciso dove deve essere deciso e delicato dove serve.
L'uniformità di cottura per LAINOX è da sempre un valore irrinunciabile e grazie ai sistemi esclusivi Fast Dry® ed Autoclima®, sommati alla possibilità di modulare la ventilazione dell'aria con 6 diverse velocità, si ottengono risultati eccellenti anche a pieno carico senza sprechi o scarti di alimenti non presentabili.

SMOKEGRILL

Naboo con SmokeGrill consente, primo tra i forni professionali, una cottura alla griglia che ripropone e replica i benefit della cottura a legna - sapore, gusto, profumo - senza i minus della legna, del fumo, dello sporco. I cibi escono dalla cottura con un aspetto identico a quello della griglia e del barbecue.

AFFUMICATURA

Anche l'affumicatura non è più un ostacolo grazie a **Naboo** che senza nessun tipo di combustione, ma grazie all'impiego di SmokeEssence, una particolare aromatizzazione ecologica, consente di produrre questo tipo di finitura.
Il processo è totalmente automatico nell'emissione di quantità di SmokeEssence e non lascia nessun tipo di residuo per cui il forno è utilizzabile fin da subito per eseguire altre cotture.

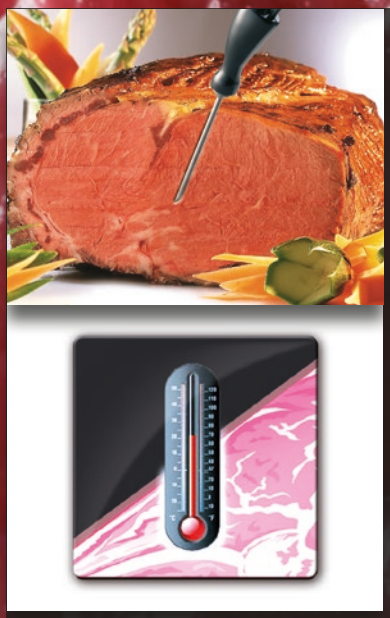
AROMATIZZAZIONE

Naboo ti mette a disposizione la nuova applicazione Aroma Dispenser per ottenere diverse tipologie di cibo con i più svariati tipi di aromi.

SmokeGrill

Anche tipologie di cotture e finiture impensabili, in quanto legate a specifiche e particolari attrezzature, con le applicazioni di **Naboo** non hanno limiti per la creatività del cuoco.
Risultati superbi con bassi costi e alto valore aggiunto.

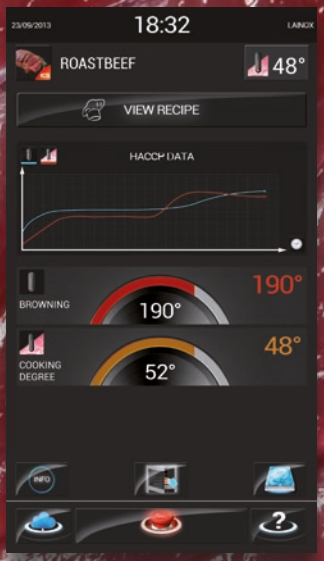
SONDE PER OGNI FUNZIONE



Sonda Multipunto di serie, assicura sempre una perfetta cottura al cuore del prodotto.

Sonda per 2 cuori, esclusiva LAINOX: con la doppia sonda ad attacco singolo si possono cuocere contemporaneamente prodotti e pezzature differenti tra loro.

Cottura al Punto



PARAMETRI HACCP A DISPLAY

A COSA SERVE

La presenza del display consente la costante rilevazione dei parametri di cottura per HACCP attraverso il monitoraggio della temperatura in camera, della temperatura al cuore del prodotto e del tempo.

VANTAGGI

Il monitoraggio continuo della cottura, rilevato visivamente dal diagramma evidenziato a video, offre una possibilità costante di interventi e rettifiche. Esiste la disponibilità della certificazione dei dati di cottura dove richiesta attraverso l'esportazione e salvataggio degli stessi. Questa funzione viene richiesta sulle apparecchiature dalle società di consulenza e progettazione di impianti per la produzione di pasti.

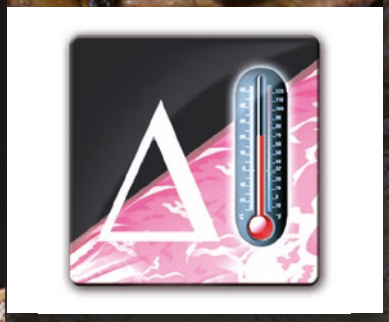
24h / 24h

E' tutto un vantaggio far lavorare **Naboo** mentre la cucina è a riposo:

- Ottimizzare l'uso del forno 24h/24h
- Realizzare una tipologia di cottura che riduce il calo peso e dà qualità al prodotto
- Ridurre i consumi energetici.

BRASATI E BOLLITI

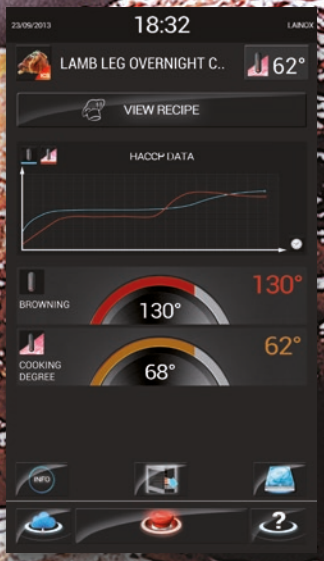
Questa modalità di cottura con **Naboo** è possibile applicarla oltre agli arrosti anche a nuove preparazioni quali brasati e bolliti.



SISTEMA DELTA T

Grazie al basso differenziale costante nel tempo che si può avere tra la temperatura di cottura in camera e quella al cuore controllata dalla sonda, cotture particolari di pezzature molto grosse come, per esempio i prosciutti cotti, non sono più un problema.

Cottura Notturna



Naboo è un'apparecchiatura che non teme di fare il fuoriorario.
Le cotture notturne a bassa temperatura e successivo mantenimento, garantiscono una perfetta maturazione della carne con il minimo calo peso e bassi consumi di energia.
Il tutto senza necessità di sorveglianza in quanto i dati della cottura possono essere documentati in conformità alla normativa HACCP e scaricati dall'interfaccia USB.

Lainox Just Duet

NESSUNO
SPRECO DI ALIMENTI

MAGGIORE
QUALITÀ DEI PIATTI

MASSIMA
SICUREZZA ALIMENTARE

MIGLIORE
GESTIONE DEGLI ACQUISTI

RIDUZIONE
DEI CONSUMI ENERGETICI

MAGGIORE
VELOCITÀ DI SERVIZIO

MAGGIORI GUADAGNI

Per te che non sei soltanto uno Chef che applica la sua creatività alla cucina ed alla ristorazione, ma sei anche un attento imprenditore che fa della soddisfazione del cliente e dell'ottimizzazione del lavoro i suoi punti di forza, LAINOX offre strumenti a 360°.
Neo è il giusto completamento. Grazie alla sua multifunzionalità, abbatte, surgela, scongela, lievita, cuoce a bassa temperatura e mantiene in temperatura.
In squadra con **Naboo** ti permette di organizzare al meglio la cucina solo con due apparecchi.
Tutto questo è Lainox Just Duet.

Lainox Just Duet

QUALUNQUE SIA LA TUA ESIGENZA DI RISTORAZIONE LAINOX LA RISOLVE A 360°

MANTENITORI DI TEMPERATURA DA INCASSO O DA TAVOLO

Per avere i migliori risultati in cucina LAINOX offre la possibilità di abbinare alla gamma **Naboo** su supporto una apparecchiatura innovativa a doppia funzione:

- Mantenitore di temperatura
- Lenta cottura a bassa temperatura +30÷120°C

I comandi a controllo digitale consentono di impostare la giusta temperatura di lavoro in camera e con la sonda al cuore di serie il giusto grado di mantenimento o di cottura. Si ottiene così un prodotto sempre eccellente con numerosi vantaggi nella gestione del lavoro.

- Consumi di energia bassissimi (da 0,7÷1kW/h)
- Zero calo peso in mantenimento e meno del 20% in lenta cottura a B.T.
- Diversificazione delle cotture
- Minimi spazi di ingombro
- Velocità nel servizio espresso (banca del cibo)

COOK AND SERVE

COOK AND HOLD

NEO

Neo è il nuovo nato in casa LAINOX. Con un unico apparecchio potrai abbattere, surgelare, scongelare, lievitare o cuocere a bassa temperatura per poi mantenere in temperatura.
Neo è il cardine del nuovo sistema di organizzazione della cucina dove potrai facilmente svincolare i tempi di preparazione da quelli del servizio.

COOK AND CHILL

Naboo® L'eccellenza a

071

101

072

MODALITA' DI COTTURA

- ICS (Interactive Cooking System) sistema automatico di cottura per ricette Italiane, Francesi, Internazionali, Spagnole, Russe, Asiatiche, Tedesche complete di storia, ingredienti, procedimento, programma di cottura automatico e presentazione del piatto
- Cottura manuale con tre modalità di cottura: Convezione da 30°C a 300°C, Vapore da 30°C a 130°C, Combinato Convezione+Vapore da 30°C a 300°C.
- Modalità programmabile - Possibilità di programmare e memorizzare procedimenti di cottura in sequenza automatica (fino a 15 cicli) attribuendo a ciascun programma un nome proprio una foto ed informazioni sulla ricetta
- Autoclima® sistema automatico di misurazione e controllo della percentuale di umidità in camera di cottura
- Fast-Dry® sistema di deumidificazione rapida della camera di cottura

FUNZIONAMENTO

- Display configurabile in base alle esigenze dell'utente portando in primo piano i programmi più utilizzati dall'utente
- LAINOX Cloud sistema Wi-Fi/Ethernet di collegamento per salvataggio impostazioni personali, aggiornamento software, archiviazione dati HACCP, e down load nuove ricette
- 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 - TFT), ad alta definizione, capacitivo, con scelta funzioni "Touch Screen"
- Manopola SCROLLER PLUS con funzione di Scroll e di Push per confermare le scelte
- Apertura automatica della porta tramite la pressione del tasto "Open" (optional)
- Visualizzazione istantanea nella cottura ICS del grafico HACCP

PULIZIA MANUTENZIONE

- Autodiagnosi di verifica funzionale prima di iniziare l'utilizzo dell'attrezzatura, con segnalazione descrittiva e acustica di eventuali anomalie
- Sistema di lavaggio automatico con serbatoio integrato e dosaggio del detergente automatico
- Sistema Anticalcare CALOUT di serie che previene la formazione e l'accumulo di calcare nel boiler con serbatoio integrato e dosaggio automatico
- Detergente liquido COMBICLEAN ed anticalcare CALFREE in cartuccia 100% riciclabile, in alternativa detergente SOLID CLEAN e anticalcare SOLID CAL allo stato solido
- Per i modelli 201 / 202 sistema di lavaggio automatico (LM) e sistema Anticalcare CALOUT con l'utilizzo del detergente liquido COMBICLEAN e prodotto anticalcare CALFREE

Modelli con boiler	Capacità camera 1/1 GN (530x325 mm) 2/1 GN (530x650 mm)	Interasse (mm)	Numero di coperti	Potenza Elettrica (kW)	Potenza Termica Nominale Gas (kW/kcal)	Dimensioni esterne (mm)	Tensione Alimentazione (tensioni e frequenze speciali a richiesta)
NAEB071	7x1/1	70	50/120	**10,5**	-/-	875 x 825 x 820 h.	3N AC 400V - 50 Hz
NAGB071	7x1/1	70	50/120	0,5	**15**/12.900	875 x 825 x 820 h.	AC 230V - 50 Hz
NAEB101	10x1/1	70	80/150	**16**	-/-	930 x 825 x 1040 h.	3N AC 400V - 50 Hz
NAGB101	10x1/1	70	80/150	1	**28**/24.080	930 x 825 x 1040 h.	AC 230V - 50 Hz
NAEB072	7x2/1 - 14x1/1	70	70/180	**19**	-/-	1170 x 895 x 820 h.	3N AC 400V - 50 Hz
NAGB072	7x2/1 - 14x1/1	70	70/180	1	**30**/25.800	1170 x 895 x 820 h.	AC 230V - 50 Hz
NAEB102	10x2/1 - 20x1/1	70	150/300	**31**	-/-	1170 x 895 x 1040 h.	3N AC 400V - 50 Hz
NAGB102	10x2/1 - 20x1/1	70	150/300	1	**40**/34.400	1170 x 895 x 1040 h.	AC 230V - 50 Hz
NAEB201	20x1/1	63	150/300	**31,8**	-/-	960 x 825 x 1810 h.	3N AC 400V - 50 Hz
NAGB201	20x1/1	63	150/300	1,8	**48**/41.280	960 x 825 x 1810 h.	AC 230V - 50 Hz
NAEB202	20x2/1 - 40x1/1	63	300/500	**61,8**	-/-	1290 x 895 x 1810 h.	3N AC 400V - 50 Hz
NAGB202	20x2/1 - 40x1/1	63	300/500	1,8	**80**/68.800	1290 x 895 x 1810 h.	AC 230V - 50 Hz

nche nella Gamma

102

201

202

• Sistema di lavaggio manuale con doccetta avvolgibile

DOTAZIONI DI CONTROLLO

• 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
• Condensazione vapori regolata automaticamente
• Accesso facilitato ai parametri utente programmabili, per personalizzare l'apparecchiatura tramite menù utente
• Avviamento cotture differito nel tempo programmabile
• 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 per 2 cuori esclusiva LAINOX
• Collegamento sonda al cuore tramite connettore esterno alla camera di cottura, con possibilità di collegamento rapido sonda ad ago per cottura sottovuoto e piccole pezzature
• Connessione USB per scaricare i dati HACCP, aggiornare il software e caricare/scaricare programmi di cottura
• Predisposizione al sistema di ottimizzazione energetica SN (optional)
• Programma di SERVICE per: Collaudo funzioni scheda elettronica e visualizzazione sonde di temperatura
• Contatori ore di funzionamento apparecchiatura per tutte le funzioni principali per la manutenzione programmata
• EcoSpeed - In base alla quantità e al tipo di prodotto Naboo 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.
• GREEN FINE TUNING: nuovo sistema di modulazione del bruciatore e scambiatore ad alta efficienza per evitare sprechi di potenza e ridurre emissioni nocive.

COSTRUZIONE

• Protezione contro i getti d'acqua IPX5
• Camera perfettamente liscia e a tenuta stagna
• Porta di chiusura con doppio vetro temperato, 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 operazione di pulizia
• Maniglia con apertura destra e sinistra
• Cerniere porta regolabili per tenuta ottimale
• Deflettore apribile per una facile operazione di pulizia del vano ventilatore

Modelli a Vapore Diretto	Capacità camera 1/1 GN (530x325 mm) 2/1 GN (530x650 mm)	Interasse (mm)	Numero di coperti	Potenza Elettrica (kW)	Potenza Termica Nominale Gas (kW/kcal)	Dimensioni esterne (mm)	Tensione Alimentazione (tensioni e frequenze speciali a richiesta)
NAEV071	7x1/1	70	50/120	**10,5**	-/-	875 x 825 x 820 h.	3N AC 400V - 50 Hz
NAGV071	7x1/1	70	50/120	0,5	**12**/10.230	875 x 825 x 820 h.	AC 230V - 50 Hz
NAEV101	10x1/1	70	80/150	**16**	-/-	930 x 825 x 1040 h.	3N AC 400V - 50 Hz
NAGV101	10x1/1	70	80/150	1	**18**/15.480	930 x 825 x 1040 h.	AC 230V - 50 Hz
NAEV072	7x2/1 - 14x1/1	70	70/180	**19**	-/-	1170 x 895 x 820 h.	3N AC 400V - 50 Hz
NAGV072	7x2/1 - 14x1/1	70	70/180	1	**20**/17.200	1170 x 895 x 820 h.	AC 230V - 50 Hz
NAEV102	10x2/1 - 20x1/1	70	150/300	**31**	-/-	1170 x 895 x 1040 h.	3N AC 400V - 50 Hz
NAGV102	10x2/1 - 20x1/1	70	150/300	1	**27**/23.220	1170 x 895 x 1040 h.	AC 230V - 50 Hz
NAEV201	20x1/1	63	150/300	**31,8**	-/-	960 x 825 x 1810 h.	3N AC 400V - 50 Hz
NAGV201	20x1/1	63	150/300	1,8	**36**/30.960	960 x 825 x 1810 h.	AC 230V - 50 Hz
NAEV202	20x2/1 - 40x1/1	63	300/500	**61,8**	-/-	1290 x 895 x 1810 h.	3N AC 400V - 50 Hz
NAGV202	20x2/1 - 40x1/1	63	300/500	1,8	**54**/46.440	1290 x 895 x 1810 h.	AC 230V - 50 Hz

Naboo® Ad Ognuno la

Lainox offre per i vari modelli di **Naboo** pratiche e funzionali configurazioni per le diverse esigenze.
Al supporto in acciaio inox può essere abbinato il portateglie e un pratico armadio neutro con portina o un portaaccessori aperto in acciaio inox.

Nel caso ci sia la necessità di abbinare a **Naboo** un abbattitore/surgelatore di temperatura e non c'è spazio in cucina è possibile avere sotto il forno un supporto speciale per inserimento abbattitore.

Questa pratica configurazione è realizzabile per i seguenti modelli:

- 071 gas / elettrico
- 101 gas / elettrico
- 072 gas / elettrico
- 102 gas / elettrico

Per chi desidera che tutto sia in ordine e nel massimo rispetto delle normative HACCP è possibile avere la pratica soluzione con l'inserimento nel supporto in acciaio inox di un armadio neutro chiuso con portateglie e accanto un armadio neutro chiuso portadetergenti per la pulizia.

Per risolvere il problema dei vapori di cottura nelle installazioni a vista supermercati/ gastronomie **Naboo** può essere dotato della pratica cappa in acciaio inox con motoaspiratore e abbattitore di condense ad aria.

Soluzione ideale

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 diverse possibilità di sovrapposizioni.

Si possono pertanto avere le seguenti combinazioni:
Naboo gas/elettrico con boiler o vapore diretto

- **Naboo** 071+071
  capacità 7+7 teglie 1/1 GN
- **Naboo** 071+101
  capacità 7+10 teglie 1/1 GN
- **Naboo** 072+072
  capacità 7+7 teglie 2/1 GN o 14+14 teglie 1/1 GN

Naboo® Scegli la Confi

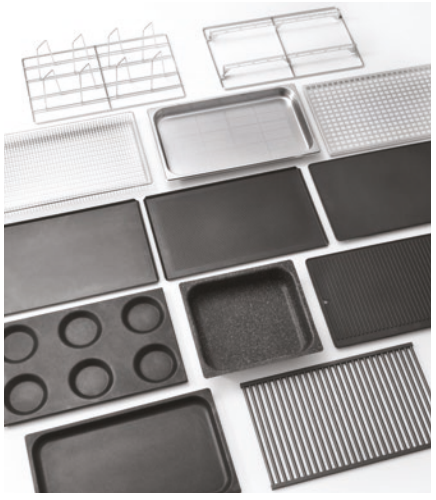
RIMESSA IN TEMPERATURA E FINITURA SEMPRE PERFETTA CON IL SISTEMA LAINOX JUST DUET BANQUETING

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.
Con il sistema LAINOX JUST DUET e applicando la tecnica del "Cook & Chill" si possono preparare i piatti in anticipo anche il giorno prima.

In alcune decine di minuti il giorno del servizio le portate possono essere pronte con
- Qualità impeccabile anche per grandi numeri
- Migliore organizzazione del lavoro
- Più tempo per una finitura perfetta
- Velocità nel servizio con clienti soddisfatti

Modello	capacità piatti 310 mm
Naboo 071	16
Naboo 101	24
Naboo 072	32
Naboo 102	49
Naboo 201	60
Naboo 202	100

gurazione ideale



MANTENITORI DI TEMPERATURA/LENTA COTTURA

Per non perdere mai la fragranza del prodotto cotto un'ora prima, Lainox offre la possibilità di abbinare a Naboo questa apparecchiatura a doppia funzione:

- Mantenimento in temperatura di servizio +65°C
- Lenta cottura in bassa temperatura +30/120°C
- Vantaggi esclusivi con questo abbinamento
- Massima precisione grazie al controllo della temperatura con la sonda al cuore di serie
- Consumi energetici minimi da 0,7 a 1 kW
- Minimi spazi di ingombro
- Servizio espresso immediato
- Possibilità di diversificazione delle cotture

Modello	Capacità GN
KMC031E	3 x 1/1
KMC051E	5 x 1/1
KMC052E	5 x 2/1 - 10 x 1/1

POLLOGRILL

Qualità di cottura e croccantezza perfetta per gastronomie e rosticcerie.
La produzione di quantità di polli allo spiedo diventa semplice ed economica con l'inserimento del kit Pollogrill. Numerosi sono i vantaggi:

- 50% in meno di calo peso rispetto al girarrosto
- 50% in meno di consumo di energia
- 60% in meno il tempo di cottura rispetto al girarrosto (solo 35/40 minuti)
- zero tempo per la pulizia (si lava da solo)
- minimo consumo di acqua, detergente ed energia (ottimizzato in base al grado di pulizia selezionato)

Modello	N° polli	Capacità GN
Naboo 071	16	2 x 1/1
Naboo 101	24	3 x 1/1
Naboo 072	32	4 x 1/1
Naboo 102	48	6 x 1/1

MULTIGRILL

Cotture perfette con gli esclusivi accessori specifici per ogni cottura.

Naboo non ha limiti nella diversificazione delle cotture, grazie ai vari accessori, si possono ottenere delle grigliate di carne, verdure e pesce perfette, dei fritti croccanti e asciutti, spiedini invidiabili o frittatine e quiches di varie misure (120-200 mm diametro), pane e pasticceria varia, la pizza cotta come sul forno a legna, arrosti con una doratura perfetta.

PER UNA PROVA GRATUITA DIRETTAMENTE
NELLA TUA CUCINA CONTATTACI

tel +39.0438.9110 lainox@lainox.it

GROUP

LAINOX®
DEVICE FOR COOKING

LAINOX ALI S.p.A.

Via Schiaparelli, 15
Z.I. S.Giacomo di Veglia
31029 Vittorio Veneto TV Italy

tel +39.0438.9110
fax +39.0438912300
lainox@lainox.it

www.lainox.it

LA90010080 - **Rev. 2016** - IT - 09-2015 - 0000 - europrint.it - 00U0000

I dati riportati sul presente documento sono da ritenersi non vincolanti. Lainox ALI S.p.A. si riserva di apportare modifiche in qualsiasi momento senza preavviso