

OLTRE OGNI LIMITE



LAINOX®

Naboo®
boosted

Dimentica gli ostacoli,
concentrati sul traguardo.

Naboo[®]
boosted

I limiti sono spesso soltanto delle illusioni.



VELOCE



EFFICIENTE



INTELLIGENTE



ROBUSTO



PICCOLO



CONNESSO



FLESSIBILE



POTENTE

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 boosted 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**
- **Nuovo sistema di lavaggio**

Una funzione esclusiva di cui è dotato Naboo boosted 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 fino al 30 % in meno *.



ENERGY STAR Una scelta consapevole per l'efficienza energetica.
www.energystar.gov (pending approval)



* rispetto al modello precedente



INTELLIGENTE



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

Naboo boosted 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 avisarti 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 boosted gestisce il clima ideale garantendo una qualità di cottura sempre ottimale.

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



PI CCO LO



-15%*



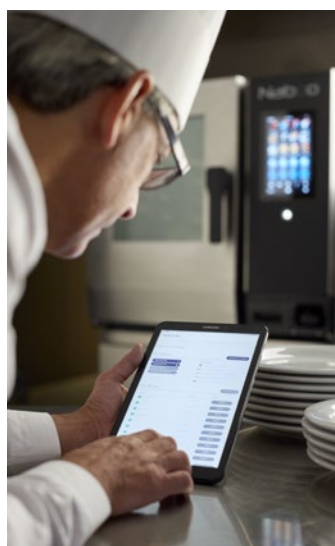
- **Fino al 15%
in meno
di ingombro**
- **Dimensioni
più contenute**

La necessità di avere in cucina le zone ben definite per **rispettare l'HACCP** impone di avere attrezzature più compatte possibili ma con grandi capacità. Grazie alla miniaturizzazione dei componenti Naboo boosted occupa fino al 15% di spazio in meno permettendoti di organizzare meglio i tuoi spazi in cucina.

* riferito al modello **Naboo boosted 062**



CON NES SO



- **Nabook**

Grazie alla connessione WI-FI di serie Naboo boosted 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 boosted e personalizzare le tue ricette in modo diverso in ogni Naboo.

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



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 boosted 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 boosted 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 boosted grazie ai nuovi sistemi di erogazione dell' energia permette un risparmio **fino al 16% in meno** rispetto ai modelli precedenti.

* rispetto al modello precedente

TESTI MONIALS

PAROLA DI CHEF





RISTORANTE



Naboo al servizio dell'alta cucina.

La parola di Ennio Grava, chef patron del ristorante
Ai Cadelach di Revine Lago (Treviso)

Perché ha scelto di acquistare Naboo di Lainox?

Perché c'è una serietà aziendale, che fa un prodotto affidabile. Utilizziamo i forni Lainox da oltre 35 anni. I maggiori vantaggi che abbiamo riscontrato con l'utilizzo dei diversi modelli di Naboo che abbiamo nelle due cucine è riuscire a fare una cucina moderna dove la tecnologia sposa la praticità. Per esempio, durante il servizio di ristorazione alla carte utilizziamo molto il sistema Multilevel che ci aiuta nella precisione delle cotture e velocità del servizio che per questo tipo di ristorazione è fondamentale. A riguardo delle cotture si ottengono anche ottimi risultati nelle fasi di preparazione di prodotti di pasticceria. Il sistema gestionale Nabook concepito per questo forno aiuta tutto il processo lavorativo in essere. Si riesce a standardizzare bene la qualità del piatto, grazie alla creazione delle proprie ricette che rimangono sempre disponibili, e anche se cambiano le persone in cucina il prodotto mantiene le stesse caratteristiche. Utilizziamo molto Nabook inoltre per fare le proposte per i banchetti. Si trovano gli spunti per comporre un menù con il relativo Food Cost, fondamentale per preparare l'offerta economica da presentare al cliente. Si può far vedere la foto dei piatti e ricordare cosa importante, gli eventuali allergeni che sono presenti negli ingredienti. Ci dà inoltre la possibilità di stampare i menù e la lista spesa per gli ordini che deve fare la cucina ai fornitori. Che dire di più, è l'aiuto indispensabile per ogni cucina.



**“L'aiuto
indispensabile
per ogni cucina”**

Ennio Grava

Chef Patron
Ristorante Ai Cadelach, Revine Lago
(Treviso)



Un amore a prima vista.

La parola a Orietta Cattelan, titolare del Panificio Pasticceria "Al Vecio Graner" di Jesolo (Venezia)

Per me questa nuova attività iniziata a cinquant'anni non arrivando dal settore è stata una vera e propria sfida. Ho iniziato a fare i corsi di pasticceria in una scuola dove utilizzavano ed utilizzano un forno Naboo Aroma di Lainox. Mi sono subito innamorata (amore a prima vista) perché ho visto la possibilità di realizzare il mio progetto di pasticceria e panificazione; questo forno mi dà la possibilità di semplificare il mio lavoro. I vantaggi concreti che ho trovato sono che è intuitivo e facile nell'utilizzo, perfetto nella qualità delle cotture di tutti i generi di pasticceria, focacceria. Mi sento quasi una pioniera nella panificazione. Nessuno dei fornitori mi aveva consigliato l'acquisto di un forno come questo per l'attività che volevo intraprendere. Ho dovuto impormi per convincerli a propormelo remando contro corrente. Altra prerogativa di non poca importanza per me che ci tengo alla pulizia e all'ordine è il sistema di lavaggio automatico che mi consente di averlo sempre pulito senza nessuna fatica fisica. Sono proprio soddisfatta.

PAS TIC CERIA



GRANDI BUSINESS



“Tutti i nostri forni collegati in rete grazie a Nabook”

Marco Franceschet

A.D. Ristorazione Ottavian

Le grandi manovre del food

Intervista a Marco Franceschet, A.D. di Ristorazione Ottavian S.p.A.

Venivamo già da un passato con esperienza di utilizzo dei forni Lainox nei nostri centri di cottura e abbiamo continuato con la gamma Naboo vista la qualità del prodotto, sempre al passo con le nuove tecnologie, ideali per le esigenze della Grande Ristorazione. I vantaggi che ci hanno portato sono innumerevoli. Dalla flessibilità nelle cotture, una per tutte le cotture notturne, e la cottura a bassa temperatura di grosse pezzature che grazie al controllo preciso della temperatura tramite la sonda al cuore consente una grossa riduzione del calo peso, quindi una maggior resa del prodotto cotto e una buona qualità nel gusto. Ottimo anche il risultato di cottura nei pieni carichi a vapore, oltre che omogeneo. Tutti i nostri forni sono collegati in rete e utilizziamo il portale Nabook soprattutto per scaricare i dati HACCP delle cotture e caricare le nuove ricette. Per quanto riguarda la parte manutenzione con la segnalazione dei guasti è più veloce la risoluzione dei problemi. Gli operatori inoltre hanno notato una comodità di manovra dei carrelli a pieno carico dai forni agli abbattitori. Efficiente il sistema di lavaggio automatico con la possibilità della scelta dei diversi cicli di lavaggio.



Naboo in gastronomia

Si racconta Marina De Carlo, addetta reparto gastronomia negozio Coop di Bolzano Vicentino (Vicenza)

La scelta di acquistare Naboo di Lainox è stata fatta dalla nostra Sede Centrale di Coop Alleanza 3.0. Da parte mia che uso abitualmente questo forno posso dire che i tempi di cottura sono stati studiati bene e le cotture rispettano le aspettative. Le ricette Lainox inserite sono perfette sia per il nostro pollo Fior Fiore Coop che per il pollo origine Coop che ha tempi di cottura diversi. Ogni pietanza che facciamo ha i tempi programmati corretti per le nostre esigenze. Semplice nell'utilizzo il comando touch screen, facilita molto l'operatore. Notevoli i risparmi rispetto al girarrosto che necessitava anche di molto lavoro manuale per preparare le cotture, oltre naturalmente a tutto il processo di pulizia lungo e faticoso. La qualità delle cotture è ottima, i polli non si seccano, la pelle è bella croccante e la polpa rimane tenera e succosa. Con questo forno invece abbiamo riscontrato subito un vantaggio enorme, grazie al lavaggio automatico. Nessuna fatica fisica e risultati sempre ottimali grazie alla possibilità della scelta dei vari programmi di lavaggio in base alle cotture che facciamo. Se nel tardo pomeriggio rimangono dei polli invenduti il giorno dopo utilizzando il programma di rigenerazione polli si ottiene un ottimo risultato, come appena cotti.



GA STRO NOMIA



LAINOX



Il nuovo design di Naboo boosted 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.



Cruscotto comandi

Per una veloce e sicura ispezione tecnica è possibile aprire a libro il cruscotto comandi senza necessità di rimuoverlo.



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.

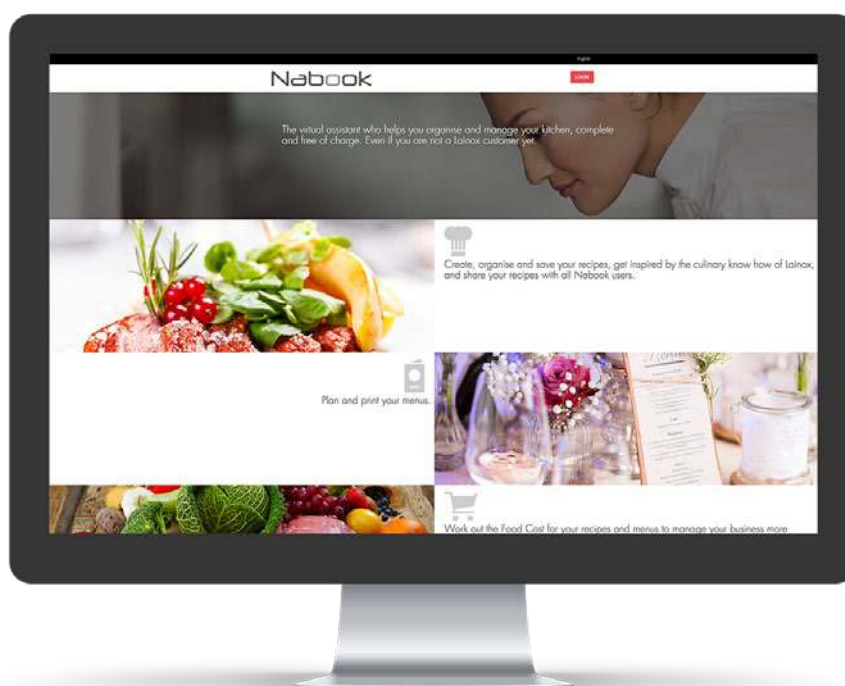
NABOOK

Un dono a te che sei chef

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.

CARATTERISTICHE

Gamma Boosted

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 boosted. 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 boosted.
- 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

- 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 cottura 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 detersivi.

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 detersivi per la normale manutenzione del generatore di vapore.

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

- VCS - Vapor Cleaning System. Nuovo sistema di lavaggio automatico, con vaporizzazione del detersivo in camera di cottura. Consente una notevole riduzione dei consumi di detersivo fino al 30% in meno.
- 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).
- Rispondente ai parametri ENERGY STAR. Pubblicazione su www.energystar.gov (pending approval)

Ulteriori info sono riportate sulla scheda tecnica dei singoli modelli.



Combi per la ristorazione e grandi business.



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 * (V)
NAE061BV		6x1/1	70	30/80	11,6	-/-	18	852 x 797 x 775	3N AC 400V - 50 Hz
NAG061BV		6x1/1	70	30/80	0,7	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 * (V)
NAE161BV		6x1/1 + 10x1/1	70	110/230	30,2	-/-	47	852 x 845 x 1840	3N AC 400V - 50 Hz
NAG161BV		6x1/1 + 10x1/1	70	110/230	1,4	35/30.100	6,1	852 x 860 x 1840	AC 230V - 50 Hz
NAE201BV		20x1/1	63	150/300	37,2	-/-	58	892 x 862 x 1812	3N AC 400V - 50 Hz
NAG201BV		20x1/1	63	150/300	1,3	44/37.840	5,7	892 x 862 x 1812	AC 230V - 50 Hz
NAE202BV		20x2/1 - 40x1/1	63	300/500	73,2	-/-	110	1102 x 932 x 1812	3N AC 400V - 50 Hz
NAG202BV		20x2/1 - 40x1/1	63	300/500	1,4	80/68.800	6,1	1102 x 932 x 1812	AC 230V - 50 Hz

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

Combi per pasticceria e panificazione.



054



084



134



154

Un partner che facilita il tuo business

Aroma Naboo 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 * (V)
AREN054B		5 x (600x400)	90	11,6	-/-	18	852 x 797 x 775	3N AC 400V - 50 Hz
ARGN054B		5 x (600x400)	90	0,7	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)

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.



026



061



101



061



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 * (V)
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 * (V)
COEN026R		6x2/3	60	20/50	5,25	-/-	8	510 x 625 x 880	3N AC 400V - 50 Hz
COEN061R		6x1/1	60	30/80	7,75	-/-	11	510 x 800 x 880	3N AC 400V - 50 Hz
COEN101R		10x1/1	60	80/150	15,5	-/-	22	510 x 800 x 1120	3N AC 400V - 50 Hz
CVEN061R		6x1/1	60	30/80	8,25	-/-	12	875 x 650 x 705	3N AC 400V - 50 Hz
CVGN061R		6x1/1	60	30/80	0,5	8,5/7.310	2,2	875 x 650 x 705	AC 230V - 50 Hz

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 boosted 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 full Aisi 304 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 full Aisi 304 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 boosted 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 full Aisi 304 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 boosted o Aroma Naboo boosted un abbattitore/ surgelatore di temperatura o un multifunzione Neo 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 boosted
061+061 / 061+101 / 062+062 / 062+102
- Aroma Naboo boosted
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

Per risolvere i problemi dei vapori di cottura nelle installazioni a vista di supermercati, gastronomie, pasticcerie, Naboo boosted 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. Disponibile in due versioni, standard e **FLAT** per chi ha spazi ristretti di fronte al forno.

SOLUZIONI PER SUPERMERCATI, GASTRONOMIE, ROSTICCERIE



(1) Installabile retrofit

(2) da richiedere all'ordine

POLLOGRILL ⁽¹⁾ & POLLOGRILL PROFESSIONAL ⁽²⁾

Pratiche 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.

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

Ti piacerebbe
provare
Naboo[®]
boosted
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		

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