





# **Naboo** ЭВОЛЮЦИЯ ЗНАНИЙ.

Абсолютно уникальной особенностью Naboo, отличающей его от других пароконвектоматов, является запатентованная технология Cloud. Благодаря стандартному соединению Wi-Fi вы сможете получить доступ к Nabook, Вашему виртуальному ассистенту на кухне и бесчисленному множеству других сервисов (больше информации см. в nabook.cloud)



СОЕДИНЕНИЕ WI FI ИЛИ ЧЕРЕЗ ПЛАТУ ETHERNET



ДОСТУП К CLOUD ЧЕРЕЗ РЕГИСТРАЦИЮ



BCE СОДЕРЖИМОЕ ВСЕГДА ДОСТУПНО В NABOOK.CLOUD



РЕЗЕРВНОЕ КОПИРОВАНИЕ ВСЕГО СОДЕРЖИМОГО, НАСТРОЕК, ИНДИВИДУАЛЬНЫХ РЕШЕНИЙ



ПОДДЕРЖКА ДОСТУПА К СОДЕРЖИМОМУ С НЕСКОЛЬКИХ ПРИБОРОВ



ПОСТОЯННЫЙ ДОСТУП К СЕРВИСУ ТЕХНИЧЕСКОЙ ПОДДЕРЖКИ БЛАГОДАРЯ УДАЛЕННОМУ СЕРВИСУ



# **Naboo** ВСЕГДА ВСЕ ПОД РУКОЙ.

Графический интерфейс полностью обновлен в духе плоского дизайна. Naboo представляет собой большой экран Вашего мобильного устройства или планшета, с той же логикой навигации: листайте меню, перетягивайте иконки, открывайте файлы, создавайте новые страницы, создавайте папки с новым содержимым,черпайте информации из облачного хранилища и добавляй к содержимому, имеющемуся в устройстве. Все максимально свободно, креативно и функционально.



### ВСЕ РЕЦЕПТЫ В ОДНО КАСАНИЕ.

Рецепты со всего мира всегда доступны и обновляются благодаря системе Cloud Lainox.



### ОДНО КАСАНИЕ

Немедленное выполнение идеального приготовления выбранного рецепта.



### ДРУЖЕСТВЕННЫЙ К ПОЛЬЗОВАТЕЛЮ

Интерфейс аналогичен мобильному устройству: те же функции поиска рецептов, поиска в меню, передвижения иконок, создания и организации папок для личных рецептов.



### УМНОЕ РАСПОЗНАВАНИЕ

Naboo проверяет совместимость приготовления различных продуктов во многоуровневом режиме и указывает на режимы приготовления, которые могут выполняться одновременно или нет.



### КОНФИГУРАЦИЯ ДИСПЛЕЯ

В главном окне каждый может внести свои рецепты, которые постоянно использует. Иконки с фотографиями и названиями делают программирование интуитивным.



# **Nabook** ВАШ ПОДАРОК, ШЕФ-ПОВАР.

Благодаря облачной технологии у Вас есть доступ к Nabook, Вашему виртуальному ассистенту, который компания Lainox предоставляет бесплатно. всем шеф-поварам, независимо от того, используют они какое-либо устройство Naboo или нет.

С помощью Nabook Вы можете управлять своим бизнесом, группируя рецепты и меню, контролировать расходы на продукты и списки покупок. Кроме того, с помощью Nabook можно сконфигурировать ваши устройства и синхронизировать все рецепты со всеми Вашими устройствами Naboo (больше информации см. в nabook.cloud).



### РЕЦЕПТЫ

Nabook позволит Вам создавать, скомпоновать и сохранить все Ваши персональные рецепты и получить доступ к базе данных с сотнями рецептов, имеющихся в Cloud Lainox. Кроме того, сервис позволяет Вам поделиться своими рецептами с другими пользователями Nabook или экспортировать их, чтобы поделиться с кем угодно.



### МЕНЮ

У Вас есть возможность спланировать свои меню и распечатать их, выбрав из доступных шаблонов наиболее соответствующий требованиям.



### ЗАТРАТЫ НА ПРОДУКТЫ

Чтобы лучше управлять своим бизнесом и оптимизировать доход, с помощью Nabook Вы можете точно посчитать затраты на покупки в соответствии с Вашими рецептами и меню.



### СПИСКИ ПОКУПОК

Разумно подойдите к планированию расходов. С помощью Nabook невозможно забыть что-либо или ошибиться при работе со списками продуктов, потому что сервис всегда предоставляет Вам точный список необходимого для приготовления по рецепту или меню, исключая лишние траты.



### КОНФИГУРИРУЙТЕ И СИНХРОНИЗИРУЙТЕ

Если у Вас есть устройство Naboo, с помощью портала Nabook Вы можете удаленно сконфигурировать все свои устройства и синхронизировать все Ваши рецепты.



### АВТОМАТИЧЕСКОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ

### ICS INTERACTIVE COOKING SYSTEM - ИНТЕРАКТИВНАЯ СИСТЕМА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Naboo в полностью автономном режиме выбирает способ приготовления (смешанный пар + горячий воздух, пар или только конвекция), непрерывно проверяет и регулирует температуру приготовления, считывает и постоянно поддерживает нужный процент влажности благодаря системе Autoclima. В независимости от способа приготовления все функции отслеживаются шаг за шагом, таким образом ваш ПРИБОР постоянно автоматически регулирует процесс приготовления и всегда выдает идеальный результат готовки.





### ТЕМПЕРАТУРНЫЙ ЩУП ДЛЯ ЛЮБОГО СЛУЧАЯ

Стандартный многоточечный щуп обеспечивает идеальное приготовление сердцевины продукта, а игольчатый датчик помогает при приготовлении в вакууме или при наличии небольших кусков (опционально).



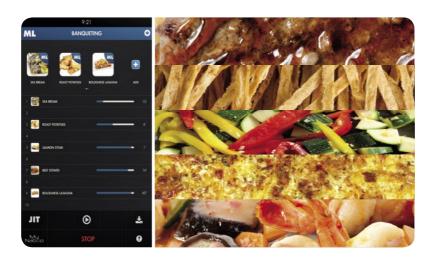
### ПРИГОТОВЛЕНИЕ С ДЕЛЬТА Т

Благодаря возможности сохранять в течение процесса приготовления постоянную разницу между температурой рабочей камеры и температурой в сердце продукта, контролируемой щупом, некоторые продукты больших размеров, например, такие, как ветчина, теперь можно готовить без проблем.



### НОЧНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Работа Naboo в то время, как вся остальная кухня отдыхает, приносит одни только преимущества. Ночное приготовление при низкой температуре и последующее поддержание гарантируют идеальное созревание мяса с минимальной потерей веса и низким энергопотреблением. И все это без необходимости наблюдения за процессом приготовления, так как все данные могут быть сохранены в соответствии с нормативами НАССР и загружены с помощью USB порта.



### МНОГОУРОВНЕВОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ

C Naboo у вас есть возможность телеуправляемо использовать по максимуму весь потенциал многоуровневого приготовления. В системе Cloud от Naboo уже существуют папки с группами программ для многоуровневого приготовления и получить доступ к этой системе очень просто.

Кроме того, вы сами можете создавать соответствующие папки и система сама будет вести и исправлять оператора, чтобы в конце вы загрузили вместе только те рецепты блюд, которые возможно готовить вместе.

Более того, многоуровневое приготовление само по себе является очень полезным и прибыльным. С системой Многоуровневого приготовления возможно готовить одновременно разные продукты с различным временем приготовления и Naboo сам нам сообщит звуковым и визуальным сигналом, когда готов какой-либо противень. Избегаются простои, готовка при частичной загрузке и избыточное потребление ресурсов. Время производства уменьшается более, чем 30%, по сравнению с такими традиционными системами, как гриль и фритюрница.



### MULTILEVEL PLUS

#### Преимущества:

- Оптимизированное потребление благодаря единственной закладке.
- Автоматическое управление качеством с постоянными и повторяющимися результатами без единой ошибки.
- Оптимизация пространства, управления и организационных процессов.
- Оптимизация времени.
- Уменьшение количества оборудования, предназначенного для выполнения какой-то одной функции (гриль, фритюрница, сковорода...)
- Удвоение для каждого противня функции многоуровневого приготовления позволяет удвоить производительность.

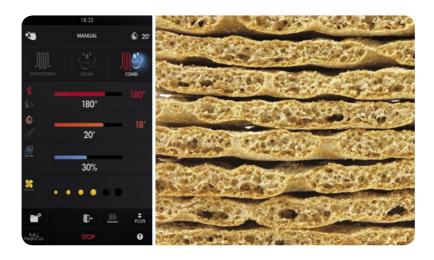


#### JUST IN TIME

Если при Многоуровневом приготовлении Naboo последовательно сообщает нам о готовности очередного блюда на различных уровнях, то использование дополнительной функции JIT позволяет довести до готовности одновременно целый ряд блюд.

JIT – это самый лучший способ организовать ваше время на кухне и всегда гарантированно получать наилучший результат. Вы можете одновременно готовить продукты с разным временем приготовления и разного размера: Naboo последовательно сообщает о том, когда нужно загружать определенный уровень, что обеспечивает одновременную готовность всех продуктов.

Большее разнообразие блюд с максимальным качеством и спокойствием. Naboo все держит под контролем.



### ПРИГОТОВЛЕНИЕ В РУЧНОМ РЕЖИМЕ

Те, кто не любит автоматический режим, может использовать Naboo в качестве идеальной печи с ручным управлением. Вы можете выбрать простой и интуитивно понятный режим из трех имеющихся: приготовление на пару, конвекция и комбинированный режим с диапазоном температур от 30 °C до 300 °C.

Благодаря таким эксклюзивным системам как Fast Dry<sup>®</sup>, Autoclima®, Ecovapor и Turbovapor с модуляцией и вентиляцией воздуха, можно регулировать влажность и получать отличные результаты даже при полной загрузке печи без лишних расходов и отходов.



### ХРУСТЯЩЕЕ И СУХОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Благодаря запатентованной системе быстрого удаления влажности Fast Dry® обеспечивается идеальная хрустящая корочка при жарении и потрясающий результат при запекании и приготовлении на гриле. Кроме того, получаются идеальные результаты при выпечке кондитерских изделий, даже при 100% загрузке.



### СОЧНОЕ И НЕЖНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Система Autoclima® от LAINOX автоматически создает и управляет идеальным климатом внутри рабочей камеры. Температура и процент влажности определяются в зависимости от готовящегося продукта. Сочность и мягкость всегда гарантированы, даже при регенерации заранее приготовленных блюд.



#### **ECOVAPOR**

Naboo распознает тип и количество продукта, находящегося внутри рабочей камеры и, исходя из этого, производит только то количество пара, которое необходимо для приготовления данного количества продукта. С системой Ecovapor становится возможным значительно снизить потребление энергии и воды благодаря автоматическому контролю насыщения паром рабочей камеры



### TURBOVAPOR

Naboo доходит до максимума при производстве пара и все это при низкой стоимости. С системой TurboVapor автоматически производится идеальное количество пара, чтобы иметь возможность готовить такие "трудные" продукты, как яичная паста, спаржа или репа и свекла, у которых очень волокнистая структура.



### **SMOKEGRILL**

С приложениями Naboo даже самые невообразимые, из-за необходимости специальных типов оборудования, виды приготовления и обработки продуктов становятся возможными (приложение Smokegrill - опционально) Идеальные результаты при низких расходах и высокой добавленной стоимости.



### **SMOKEGRILL**

Функция SmokeGrill от Naboo позволяет впервые среди профессиональных печей осуществлять приготовление на гриле, которое идентично приготовлению на открытом огне: вы получаете вкус и аромат без недостатков дровяных грилей, дыма и грязи. Готовое блюдо невозможно отличить от блюда, приготовленного на гриле или барбекю.



### КОПЧЕНИЕ

Даже копчение теперь не проблема, так как благодаря Naboo вы сможете, без каких-либо горючих средств, а используя специальный ароматизированный экологический жидкий дым, готовить копченые продукты.

Процесс происходит в автоматическом режиме (управление количеством жидкого дыма) и не оставляет никаких следов, поэтому пароконвектомат можно сразу же использовать для других типов готовки.



### **АРОМАТИЗАЦИЯ**

Naboo предоставляет вам новую опцию Aroma Dispenser для получения различных типов блюд с разнообразными ароматами.



## **ЭНЕРГИЯ,** МИНИМАЛЬНЫЙ РАСХОД ПОД КОНТРОЛЕМ

Компания Lainox всегда следила за потреблением энергии своей продукцией, поэтому она разработала инновационные системы контроля и управления оборудованием для обеспечения максимальной энергетической эффективности.



### **ECOSPEED DYNAMIC**

и типа готовящегося продукта Naboo оптимизирует и контролирует подачу энергии, всегда поддерживая правильную температуру и избегая ее колебаний.

Результат: использование только нужного количества полезной энергии и максимальная энергоэффективность.



### **GREEN FINE TUNING**

У газовых моделей благодаря новой системе регулирования горелки GFT (Green Fine Tuning) и высокоэффективному запатентованному теплообменнику значительно уменьшаются теплопотери и вредные выбросы в окружающую среду.



### **ENERGY MONITOR**

Эта эксклюзивная функция Naboo позволяет отслеживать потребление электричества и газа, воды и моющих средств за период вплоть до одного года.

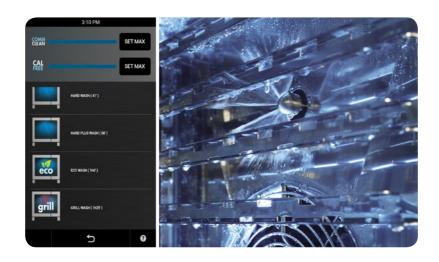
Кроме того, если печь Naboo подключена к порталу Nabook (Lainox Cloud), можно отслеживать параметры потребления и в удаленном режиме.



### **ENERGY STAR**

Осознанный выбор для энергетической эффективности.

Компания Lainox, чувствительная к защите окружающей среды, сертифицировала свою продукцию по стандарту ENERGY STAR, чтобы продвигать принципы экономии энергии, и улучшила эффективность своей продукции, без ухудшения ее характеристик и функциональности, снизив, в результате, эксплуатационные затраты.



### **ОДНО КАСАНИЕ** ДАЖЕ ДЛЯ ИДЕАЛЬНОЙ ОЧИСТКИ

Достаточно выбрать наиболее подходящий уровень очистки, и Naboo все сделает сама с помощью системы автоматической мойки с жидким моющим средством.

Моющее средство COMBICLEAN, выбранное компанией Lainox, гарантирует максимальную чистоту. Оно поставляется в практичном картридже/канистре из 100% перерабатываемого материала, что исключает все опасные манипуляции с веществом.



#### ЗНАЧИТЕЛЬНОЕ СОКРАЩЕНИЕ ВРЕМЕНИ ОЧИСТКИ

Еще одно важное преимущество - это экономия: значительное сокращение времени очистки по сравнению с традиционными системами.



### НОВЫЕ ПОЛНОСТЬЮ ПЕРЕРАБАТЫВАЕМЫЕ КАРТРИДЖИ С ЖИДКИМ МОЮЩИМ СРЕДСТВОМ (запатентовано)

Жидкое моющее средство COMBICLEAN, полностью готово к использованию, для настольной печи Naboo. Оно вставляется в специальный отсек с откидывающейся крышкой.

Напольные модели Naboo имеют автоматическую систему мойки с помощью жидкого моющего средства, расфасованного в канистры.





Используя средство CALFREE, вы получаете множество преимуществ: вам не грозят поломки из-за образования накипи, обеспечивается максимальная энергетическая эффективность, а, следовательно, и меньшее энергопотребление.

Картридж со средством CALFREE также имеет свой отсек рядом со средством COMBICLEAN. Различные цвета жидкостей и соответствующие пробки исключают вероятность ошибки при выборе средства.



### NABOO B PECTOPAHAX

Якоб Джозеф Готтхарт, шеф-повар и владелец ресторана Stil Bruch в Вене. Вот что говорит человек. который ежедневно использует печь Naboo на своей кухне.

"Я выбрал Naboo для кухни моего нового ресторана, потому что как я, так и мои сотрудники использовали ее в других условиях. И оказалось, что, благодаря простоте и легкости использования, она просто фантастична!

С помощью Naboo можно получить отличные результаты, даже если на кухне аврал.

Кроме того, при объединении Naboo с многофункциональным устройством Neo, достигаются максимальные уровни организации, скорости и качества при приготовлении блюд."

### ПРЕИМУЩЕСТВА ДЛЯ ВАШЕГО РЕСТОРАНА:

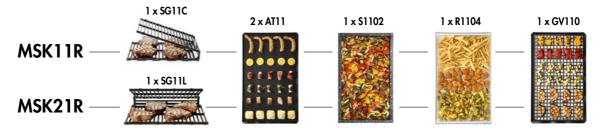
МОБИЛЬНОСТЬ ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ ФУНКЦИИ МНОГОУРОВНЕВЫЙ КОНТРОЛЬ ПЛЮС.

ОПТИМИЗАЦИЯ РАБОТЫ НА КУХНЕ

➤ НОВЫЕ ИДЕИ РЕЦЕПТОВ, ДОСТУПНЫХ НА ПОРТАЛЕ NABOOK.CLOUD

Шеф-повар Якоб Джозеф Готтхарт советует приобрести стартовый комплект MULTIGRILL PECTOPAH, чтобы максимально использовать возможности печи Naboo:







### **NABOO В СЕТИ СУПЕРМАРКЕТОВ**

Колумбия, Мария Евгения Кастрильо, менеджер по закупкам сети супермаркетов Olimpica в Барранкилье. Вот отзыв того, кто ежедневно использует печь Naboo в сети супермаркетов:

"Я выбрала печь Naboo для сети супермаркетов Olimpica, потому что ее легко использовать как мне, так и моим сотрудникам.

Я получаю прекрасные результаты за оптимальное время. Например, нужно всего лишь 35 минут, чтобы приготовить потрясающую курицу с хрустящей корочкой.

Кроме того, благодаря синхронизации всех печей Naboo в сети Olimpica, я могу использовать ту же рецептуру и получать одинаково превосходные результаты во всех супермаркетах.

Функция подключения к порталу nabook.cloud - это просто фантастика, особенно когда хочется приготовить что-нибудь новенькое."

### ПРЕИМУЩЕСТВА ДЛЯ ВАШЕГО СУПЕРМАРКЕТА:

Х ПРОСТОТА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ / НЕ НУЖНА ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПОМОЩЬ

ПРИГОТОВЛЕНИЕ КУРИЦЫ ЗА 35 МИНУТ

ЭКОНОМИЯ ЭНЕРГИИ ПО СРАВНЕНИЮ С ПРИГОТОВЛЕНИЕМ НА ГРИЛЕ

АВТОМАТИЧЕСКАЯ МОЙКА

➤ НОВЫЕ ИДЕИ РЕЦЕПТОВ, ДОСТУПНЫХ НА ПОРТАЛЕ NABOOK.CLOUD
➤ СИНХРОНИЗАЦИЯ

Мария Евгения Кастрильо, советует приобрести стартовый комплект MULTIGRILL СУПЕРМАРКЕТ/ГАСТРОНОМИЯ для того, чтобы добиться прекрасных результатов при использовании Naboo для супермаркета:





### **NABOO В СЕТИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

Словакия, начальная школа Szabó Gyula г. Дунайская Стреда. Около 150 000 порций в год готовят повара в печах Naboo от компании Lainox, установленных на кухне начальной школы Szabó Gyula.

Корнель Надь, ответственный шеф-повар говорит нам, что: "главное в приготовлении еды для детей - это качество. Я выбрал эти печи, потому что я уверен, что при помощи соединения и синхронизации у меня получится одинаково хороший результат буквально во всех наших печах Naboo.

Эта замечательная печь проста в использовании.

В конце дня, благодаря системе автоматической мойки, не нужно думать о том, как подготовить печь к завтрашней работе."

### ПРЕИМУЩЕСТВА ДЛЯ СЕТИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ:

У УМЕНЬШЕНИЕ ЗАТРАТ

СНИЖЕНИЕ ЭНЕРГОПОТРЕБЛЕНИЯ

 ▼ПРОСТОТА В ИСПОЛЬЗОВАНИИ

XACCП В ХРАНИЛИЩЕ CLOUD

Х ГИБКОСТЬ В УПРАВЛЕНИИ И СОСТАВЛЕНИИ МЕНЮ

Для обеспечения наилучшего результата шеф-повар Корнел Наджи советует приобрести специальные аксессуары MULTIGRILL:













### AROMA NABOO В КОНДИТЕРСКОЙ

Италия, опытный кондитер Джузеппе Русси, владелец кондитерской Pasticceria Russi в г. Латерца. Рассказ человека, который выбрал Aroma Naboo для своего цеха:

"Aroma Naboo сразу привлекла мое внимание: отличные технологии, содержащиеся в привлекательном корпусе.

Я принимал участие в презентации при приготовлении выпечки и именно тогда я открыл для себя преимущества Aroma Naboo от компании Lainox. Я сразу же отметил превосходный результат: экономию времени при приготовлении каждой партии и однородность выпечки при использовании Aroma Naboo.

Позже была встреча, специально посвященная моей кондитерской, где я приготовил свои блюда, и там проскочила искра.

Качество процесса приготовления удивило даже меня, а я очень требователен в этом вопросе. Агота Naboo всегда знает, как ответить на мои самые взыскательные запросы. И я уже не говорю об экономии электроэнергии - мы это заметили практически сразу после установки печи. Кроме того, благодаря соединению Wi-fi, Aroma Naboo всегда подключена к сети, и ее программное обеспечение периодически обновляется, точно так же, как это происходит с моим смартфоном. К тому же, есть Nabook, портал, на котором я могу поместить все свои рецепты и спокойно управлять ими даже удаленно, где я могу автоматически рассчитать стоимость еды, количество калорий, составить список покупок и многое другое ... Красивый подарок, который Lainox сделала для меня!

Поэтому, что тут добавить? Я уверен, что сделал правильный выбор."

### ПРЕИМУЩЕСТВА ДЛЯ ВАШЕГО ЦЕХА:

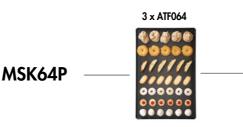
КАЧЕСТВО И ОДНОРОДНОСТЬ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

АВТОМАТИЧЕСКАЯ МОЙКА

**Х** СИНХРОНИЗАЦИЯ

Для получения оптимальных результатов опытный кондитер Джузеппе Русси советует приобрести стартовый комплект MULTIGRILL ВЫПЕЧКА/КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ:











### СОМРАСТ NABOO ДЛЯ БИСТРО

Малайзия, шеф-повар Хоссен Тофаззен из бистро Gravy Baby в Букит Дамансара, Куала-Лумпур. Шеф-повар в восторге от печи Compact Naboo и хочет поделиться своим опытом.

"Я выбрал Compact Naboo для моего бистро как из-за небольших размеров, так и благодаря удобству управления. В этой печи мне удается превосходно готовить такие разные блюда как курица гриль, ростбиф и йоркширский пудинг. Несмотря на то, что кухня у меня маленькая, с помощью двух Compact Naboo установленных друг на друга мне удается добиться отличных результатов.

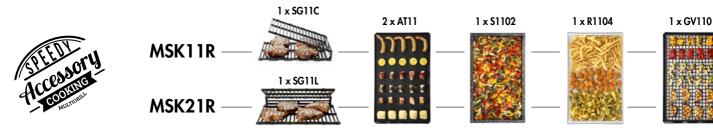
Если в бистро много клиентов - я использую две печи, если немного - то одну.

Это позволяет экономить энергию и кухня не перегревается.
Я очень рад, что приобрел эти две печи Compact Naboo от Lainox, поскольку они отлично справляются со всеми задачами."

### ПРЕИМУЩЕСТВА ДЛЯ ВАШЕГО БИСТРО:

УВЕЛИЧЕНИЕ ПРИБЫЛИ ЗА СЧЕТ УВЕЛИЧЕНИЯ АССОРТИМЕНТА

Чтобы максимально использовать возможности печи Compact Naboo, шеф-повар Хоссен Тофаззен советует приобрести стартовый комплект MULTIGRILL PECTOPAH:



## Naboo@home

### ВАША УВЛЕЧЕННОСТЬ КУЛИНАРИЕЙ БОЛЬШЕ НИЧЕМ НЕ ОГРАНИЧЕНА



Теперь у вас есть возможность приобрести профессиональную печь для вашей кухни.
Простая и практичная, спроектированная для установки в стандартную кухонную мебель размером в 60 см.
Если на вашей рабочей кухне есть печь Naboo, вы можете и дома синхронизировать все свои рецепты и иметь их под рукой на вашем Naboo@home.

Кроме того, с помощью соединения по сети WI-FI вы всегда можете зайти на портал Nabook.cloud и найти там сотни кулинарных рецептов со всего мира.

### ИДЕАЛЬНЫЕ ЗНАЧЕНИЯ НАПРЯЖЕНИЯ И МОЩНОСТИ ДЛЯ БЫТОВОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Модели	Питание	Объем камеры GN 2/3 GN (352x325 мм) 1/1 GN (530x325 мм)	Расстояние между направляю- щими (мм)	Электрическая	Напряжение питания
COEN026R	(4)	6x2/3	60	2,75	1N AC 230V - 50 Hz
COEN026R	4	6x2/3	60	3,70	1N AC 230V - 50 Hz



# Compact Naboo

### АССОРТИМЕНТ

Элегантный и компактный дизайн идеально подходит для кухонь с небольшими пространствами, а также для открытых кухонь, 4 модели с противнями различных размеров и объемов. Compact Naboo, пространство на кухне.









### Сенсорный экран 7 дюймов.

Простые и интуитивные команды благодаря емкостному цветному ЖК-дисплею на 7 дюймов высокого разрешения с сенсорным управлением. Настройки в зависимости от потребностей, достаточно просто коснуться иконки нужного блюда, чтобы запустить процесс приготовления.



### Отдельное пространство: многоточечный температурный щуп, разъем USB

Compact Naboo обладает специальным пространством для размещения инструментов, которые повышают его функциональность: многоточечный температурный щуп в комплекте или игольчатый щуп для малого формата или вакуума, а также разъем USB.

Питание	Объем камеры GN 2/3 GN (352x325 мм) 1/1 GN (530x325 мм)	Расстояние между направляю- щими (mm)	Количество закладок	ческая		Внешние размеры (L x P x H мм)	Напряжение питания (специальное напряжение и частота по запросу)
(4)	6x2/3	60	20/50	5,25	-/-	510 x 625 x 880	3N AC 400V - 50 Hz
(5)	6x1/1	60	30/80	7,75	-/-	510 x 800 x 880	3N AC 400V - 50 Hz
(3)	10×1/1	60	80/150	15,5	-/-	510 x 800 x 1120	3N AC 400V - 50 Hz
(4)	6x1/1	60	30/80	8.25	-/-	875 × 650 × 705	3N AC 400V - 50 Hz
	,	60	•	,			AC 230V - 50 Hz
	<b>(5) (5)</b>	Питание 2/3 GN (352x325 мм) 1/1 GN (530x325 мм) 6x2/3 6x1/1 10x1/1 6x1/1 4x1/1 4x1/	Питание 2/3 GN (352х325 мм) нежду чаправляющими (mm) 6х2/3 60 6х1/1 60 6х1/1 60 6х1/1 60 6х1/1 60	Питание 2/3 GN (352x325 мм) намеду направляющими (530x325 мм) (530x325 мм) (4) (530x325 мм) (530x325 mm) (530x325 mm) (530x325 mm) (530x325 mm) (530x325 mm) (53	Питание         2/3 GN (352×325 мм) 1/1 GN (530×325 мм)         межди правляющими (mm)         Количество закладок         ческая мощность (кВт)           Ф         6×2/3         60         20/50         5,25           Ф         6×1/1         60         30/80         7,75           Ф         6×1/1         60         80/150         15,5	Питание         2/3 GN (352x325 мм) 1/1 GN (530x325 мм)         межди правляющими (mm)         Количество закладок         ческая мощность (кВт / ккал)         зовая тепловая мощность (кВт / ккал)           Ф         6x2/3         60         20/50         5,25         -/-           Ф         6x1/1         60         30/80         7,75         -/-           Ф         10x1/1         60         80/150         15,5         -/-           Ф         6x1/1         60         30/80         8,25         -/-	Питание         2/3 GN (352x325 мм) 1/1 GN (530x325 мм) 1/1 GN (530x325 мм)         Направляющими (mm)         Количество закладок мощность (кВт) (кВт / ккал)         зовая тепловая мощность (кВт / ккал)         Внешние размеры (L x P x H мм)           Ф         6x2/3         60         20/50         5,25         -/-         510 x 625 x 880           Ф         6x1/1         60         30/80         7,75         -/-         510 x 800 x 880           Ф         10x1/1         60         80/150         15,5         -/-         510 x 800 x 1120

Модели с бойлером	Питание	Объем камеры GN 1/1 GN (530x325 мм)	Расстояние между направляю- щими (mm)	Количество		Номинальная га- зовая тепловая мощность (кВт / ккал)		Напряжение питания (специальное напряжение и частота по запросу)
CBEN061R	<b>(4)</b>	6x1/1	60	30/80	8,25	-/-	875 x 650 x 705	3N AC 400V - 50 Hz



# Naboo

### АССОРТИМЕНТ









071 101 072 102

Модели: с бойлером	Питание	Вместимость камеры 1/1 GN (530x325 мм) 2/1 GN (530x650 мм)	Расст. между направл., (мм)	Количество блюд	Электрическая мощность (кВт)	Номинальная тепловая мощность газа (кВт/ккал)	Габаритные размеры (ДЛИНА x ГЛУБИНА x ВЫСОТА ММ)	Напряжение питания (информация о других видах напряжения и частоты предо- ставляется по запросу)
NAEB071R	(5)	7x1/1	70	50/120	10,5	-/-	875 x 825 x 820	3N AC 400V - 50 Hz
NAGB071R	4	7x1/1	70	50/120	0,5	15/12.900	875 x 825 x 820	AC 230V - 50 Hz
NAEB101R	(5)	10×1/1	70	80/150	16	-/-	930 x 825 x 1040	3N AC 400V - 50 Hz
NAGB101R	4	10×1/1	70	80/150	1	28/24.080	930 x 825 x 1040	AC 230V - 50 Hz
NAEB072R	(5)	7x2/1 - 14x1/1	70	70/180	19	-/-	1170 x 895 x 820	3N AC 400V - 50 Hz
NAGB072R	4	7x2/1 - 14x1/1	70	70/180	1	30/25.800	1170 x 895 x 820	AC 230V - 50 Hz
NAEB102R	(5)	10x2/1 - 20x1/1	70	150/300	31	-/-	1170 x 895 x 1040	3N AC 400V - 50 Hz
NAGB102R	4	10x2/1 - 20x1/1	70	150/300	1	40/34.400	1170 x 895 x 1040	AC 230V - 50 Hz
NAEB171R	(5)	7x1/1 + 10x1/1	70	130/270	26,5	-/-	930 x 825 x 1925	3N AC 400V - 50 Hz
NAEG171R	4	7x1/1 + 10x1/1	70	130/270	1,5	43/36.980	930 x 825 x 1925	AC 230V - 50 Hz
NAEB201R	(5)	20×1/1	63	150/300	31,8	-/-	960 x 825 x 1810	3N AC 400V - 50 Hz
NAGB201R	4	20×1/1	63	150/300	1,8	48/41.280	960 x 825 x 1810	AC 230V - 50 Hz
NAEB202R	(5)	20x2/1 - 40x1/1	63	300/500	61,8	-/-	1290 x 895 x 1810	3N AC 400V - 50 Hz
NAGB202R	4	20x2/1 - 40x1/1	63	300/500	1,8	80/68.800	1290 x 895 x 1810	AC 230V - 50 Hz

Модели: с бойлером + с прямым паром	Питание	Вместимость камеры 1/1 GN (530x325 мм) 2/1 GN (530x650 мм)	Расст. между направл., (мм)	Количество блюд	Электрическая мощность (кВт)	Номинальная тепловая мощность газа (кВт/ккал)	Габаритные размеры	Напряжение питания (информация о других видах напряжения и частоты предо- ставляется по запросу)
NAEM 171 R	(5)	7x1/1 + 10x1/1	70	130/270	26,5	-/-	930 x 825 x 1925	3N AC 400V - 50 Hz
NAGM171R	4	7x1/1 + 10x1/1	70	130/270	1,5	40/34.400	930 x 825 x 1925	AC 230V - 50 Hz

# Naboo

### АССОРТИМЕНТ

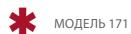








Модели: с прямым паром	Питание	Вместимость камеры 1/1 GN (530x325 мм) 2/1 GN (530x650 мм)	Расст. между направл., (мм)	Количество блюд	Электрическая мощность (кВт)	Номинальная тепловая мощность газа (кВт/ккал)	Габаритные размеры (ДЛИНА x ГЛУБИНА x ВЫСОТА ММ)	Напряжение питания (информация о других видах напряжения и частоты предо- ставляется по запросу)
NAEV071R	(4)	7x1/1	70	50/120	10,5	-/-	875 x 825 x 820	3N AC 400V - 50 Hz
NAGV071R	4	7x1/1	70	50/120	0,5	12/10.230	875 x 825 x 820	AC 230V - 50 Hz
NAEV101R	(4)	10×1/1	70	80/150	16	-/-	930 x 825 x 1040	3N AC 400V - 50 Hz
NAGV101R	4	10×1/1	70	80/150	1	18/15.480	930 x 825 x 1040	AC 230V - 50 Hz
NAEV072R	(5)	7x2/1 - 14x1/1	70	70/180	19	-/-	1170 x 895 x 820	3N AC 400V - 50 Hz
NAGV072R	4	7x2/1 - 14x1/1	70	70/180	1	20/17.200	1170 x 895 x 820	AC 230V - 50 Hz
NAEV102R	(5)	10x2/1 - 20x1/1	70	150/300	31	-/-	1170 x 895 x 1040	3N AC 400V - 50 Hz
NAGV102R	4	10x2/1 - 20x1/1	70	150/300	1	27/23.220	1170 x 895 x 1040	AC 230V - 50 Hz
NAEV171R	(5)	7x1/1 + 10x1/1	70	130/270	26,5	-/-	930 x 825 x 1925	3N AC 400V - 50 Hz
NAGV171R	4	7x1/1 + 10x1/1	70	130/270	1,5	30/25.800	930 x 825 x 1925	AC 230V - 50 Hz
NAEV201R	(4)	20×1/1	63	150/300	31,8	-/-	960 x 825 x 1810	3N AC 400V - 50 Hz
NAGV201R	4	20x1/1	63	150/300	1,8	36/30.960	960 x 825 x 1810	AC 230V - 50 Hz
NAEV202R	(5)	20x2/1 - 40x1/1	63	300/500	61,8	-/-	1290 x 895 x 1810	3N AC 400V - 50 Hz
NAGV202R	4	20x2/1 - 40x1/1	63	300/500	1,8	54/46.440	1290 x 895 x 1810	AC 230V - 50 Hz





# Aroma Naboo

### АССОРТИМЕНТ













064



084

144

154

Модели:	Питание	Вместимость камеры (мм)	Расст. между направл., (мм)	Электрическая мощность (кВт)	Номинальная тепловая мощность газа (кВт/ккал)	Габаритные размеры (ДЛИНА х ГЛУБИНА х ВЫСОТА ММ)	Напряжение питания (информация о других видах напряжения и частоты предоставляется по запросу)
AREN064R	(3)	6 x (600x400)	87	10,5	-/-	875 x 825 x 820	3N AC 400V - 50 Hz
ARGN064R	4	6 x (600x400)	87	0,5	12/10.230	875 x 825 x 820	AC 230V - 50 Hz
AREN084R	<b>(3</b> )	8 x (600x400)	90	16	-/-	930 x 825 x 1040	3N AC 400V - 50 Hz
ARGN084R	4	8 x (600x400)	90	1	18/15.480	930 x 825 x 1040	AC 230V - 50 Hz
AREN144R	<b>(5)</b>	6 x (600x400) + 8 x (600x400)	87 90	26,5	-/-	930 x 825 x 1925	3N AC 400V - 50 Hz
ARGN144R	4	6 x (600x400) + 8 x (600x400)	87 90	1,5	30/25.800	930 x 825 x 1925	AC 230V - 50 Hz
AREN154R	(3)	15 x (600x400)	83	31,8	-/-	960 x 825 x 1810	3N AC 400V - 50 Hz
ARGN154R	4	15 x (600x400)	83	1,8	36/30.960	960 x 825 x 1810	AC 230V - 50 Hz



МОДЕЛЬ 171



#### ХАРАКТЕРИСТИКИ

#### РЕЖИМЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- ICS (Interactive Cooking System) автоматическая система приготовления для рецептов итальянской и международной, кухни вместе с историей, ингредиентами, процессом, программой автоматического приготовления и описания блюда.
- Ручное приготовление с тремя режимами, с мгновенным пуском: Конвекция от 30 °C до  $300\,^{\circ}$ С, пар от  $30\,^{\circ}$ С до  $130\,^{\circ}$ С, смешанный режим Конвекция + Пар от  $30\,^{\circ}$ С до  $300\,^{\circ}$ С.
- Программируемый режим: возможность программировать и запоминать процессы приготовления в автоматической последовательности (до 15 циклов), присваивать каждой программе название, фотографию и информацию о рецепте.
- Режим МНОГОУРОВНЕВОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ и JIT.
- MULTILEVEL PLUS: удвоение для каждого противня функции многоуровневого приготовления позволяет удвоить производительность
- Autoclima\* автоматическая система по измерению и управлению процентом влажности внутри рабочей камеры.
- Fast-Dry система быстрого удаления влажности из рабочей камеры.

#### ПОДКЛЮЧЕНИЕ NABOOK K СЕТИ WI-FI

- Создание рецептов со списком ингредиентов, порядком приготовления и иллюстрациями
- Прямой доступ кухонного устройства к базе данных рецептов LAINOX с возможностью скачивания
- Создание меню с расчетом калорий и указанием аллергенов; персонализированная компоновка информации, выводимой на печать.
- Расчет стоимости продуктов, указанных в рецепте и меню, для отдельной порции.
- Составление списка покупок с возможностью экспорта в форматах Pdf, Excel и Word.
- Синхронизация устройств, подключенных к одному аккаунту.
- Мониторинг ХАССП.
- Удаленная поддержка.
- Обновление программного обеспечения.

- Дисплей, настраиваемый в зависимости от потребностей оператора и выводящий на первый план самые часто используемые рецепты.
- Запуск автоматического приготовления (ICS) "одним касанием".
- Моментальный вывод в режиме ICS графика HACCP.
- Организация папок с рецептами с функцией просмотра и возможностью задавать каждой папке свое название
- Интеллектуальное распознавание рецептов в папке многоуровневого приготовления.
- Цветной сенсорный емкостной ЖК-дисплей высокого разрешения с диагональю 10" (Naboo / Aroma Naboo).
- Цветной сенсорный емкостной ЖК-дисплей высокого разрешения с диагональю 7" (Compact Naboo).
- Уникальный переключатель SCROLLER PLUS с функциями Крути и Нажимай для подтверждения выбора.
- Автоматическое открывание двери путем нажатия на кнопку "Open" (опционально).

### СИСТЕМЫ КОНТРОЛЯ

- Автореверс вентилятора (автоматическое изменение направления вращения вентилятора) для безупречной равномерности приготовления.
- Параллельный контроль температуры в рабочей камере и в сердцевине продукта, система DELTA T.
- Автоматическая регулировка конденсации паров.
- Легкий доступ к программируемым параметрам для того, чтобы персонализировать пароконвектомат через пользовательское меню.
- Функция отложенного старта.
- Возможность выбрать любую из 6-ти предложенных скоростей вентилятора; первые 3 скорости автоматически активируют уменьшение мощности нагрева пароконвектомата. Для готовки необычных блюд возможно использовать функцию прерывистой вентиляции (Naboo / Aroma Naboo)
- 2 скорости вентиляции, пониженная скорость включает снижение мощности нагрева. Прерывистая скорость для особых программ приготовления (Compact Naboo).
- Контроль температуры в середине продукта термощупом с 4 точками считывания.
- Щуп для 2 центров эксклюзивный марки LAINOX (факультативно).
- Внешнее подключение температурного щупа.
- Термощуп-игла ø 1 мм, для приготовления в вакуумной упаковке или для продуктов небольшого размера. (факультативно).
- Многоточечный щуп-игла для больших кусков Ø. 3 мм, длина иглы 180 мм (факультативно).
- USB-порт для скачивания данных ХАССП, обновления программного обеспечения и скачивания / загрузки программ приготовления
- Возможность настройки отключения устройства по окончании автоматического цикла мойки

- Подготовка для системы энергетической оптимизации SN (факультативно).
- Energy Monitor Система контроля потребления электроэнергии, газа, воды и моющих средств.
- Система мониторинга внешнего умягчителя воды (умягчителя воды опционально).
- Сервисная программа: Настройки функций электронной платы Отображения температурных датчиков - Счетчики часов работы всех основных систем оборудования для программного сервисного обслуживания.
- Автодиагностика всех параметров перед началом функционирования с визуальным и звуковым сигналом при обнаружении каких-либо неисправностей.
- EcoSpeed В зависимости от количества и типа продуктов пароуонвектомат оптимизирует и контролирует подачу энергии, всегда поддерживая правильную температуру приготовления и избегая ее колебаний.
- EcoVapor С этой системой становится возможным значительно снизить потребление энергии и воды благодаря автоматическому контролю насыщения паром рабочей камеры
- TurboVapor (модели с бойлером) С системой TurboVapor автоматически производится идеальное количество пара, чтобы иметь возможность готовить такие "трудные" продукты, как яичная паста, спаржа или репа и свекла, у которых очень волокнистая структура.
- Green Fine Tuning (газовые модели) Новая система модуляции горелки и обменника высокой эффективности во избежание излишнего потребления мощности и снижения вредных выбросов.

#### КОНСТРУКЦИЯ

- Абсолютно гладкая штампованная рабочая камера без швов и соединений.
- Дверь с двойным закаленным стеклом с воздушной прослойкой и внутренним теплоотражающим стеклом для защиты оператора от жара и большей эффективности.
- Распахивающееся внутреннее стекло для простоты очистки между стеклами
- Рукоятка с открытием вправо и влево (моделей 026 / 061 / 071 / 101 / 072 / 102 / 171 / 064 / 084 / 144).
- Дверь с трехточечной системой закрытия (моделей 201 / 202 / 154).
- Регулируемые петли двери для оптимальной герметичности.
- Открывающаяся защитная решетка вентилятора для очистки секции вентилятора.
- Защита от воды IPX5 (Naboo / Aroma Naboo).
- Защита от воды IPX4 (Compact Naboo)

#### ОЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ

накипи ССF05 - 990 gr.)

- 7 Программы автоматической мойки.
- Ручная система мойки с ручным душем
- Для моделей 026 / 061 / 071 / 101 / 072 / 102 / 064 / 084: Система автоматической мойки LCS (Liquid Clean System) со встроенным баком и автоматической дозировкой (Жидкое моющее средство CombiClean в картриджах, подлежащих вторичному использованию на 100%. В комплекте 1 картриджных канистры моющего средства CDL05 - 990 gr.). Система защиты от накипи CALOUT предотвращает образование и скопление накипи в бойлере, включает встроенный бак и автоматическое дозирование (Жидкое средство защиты от накипи CalFree в картриджах, подлежащих вторичному использованию на 100%. В комплекте 1 картриджная канистра средства от
- Для моделей 171 / 201 / 202 / 144 / 154: ... Система автоматической мойки LM с отдельным контейнером и автоматической дозировкой (Жидкое средство CombiClean. В комплекте 1 канистра средства DL010 - 990 gr.). Система защиты от накипи CALOUT предотвращает образование и скопление наки -в бойлере, включает отдельный контейнер и автоматическое дозирование (Жидкое

средство от накипи CalFree. В комплекте 1 канистра средства от накипи CF010 - 990 gr.).























### Naboo

### УДОВЛЕТВОРЕНИЕ ЛЮБЫХ ПОТРЕБНОСТЕЙ



Lainox предлагает различные модели Naboo в практичных и функциональных конфигурациях для разнообоазных потребностей.

Помимо обычных подставок нержавеющей стали, они могут быть укомплектованы направляющими противней или практичным нейтральным шкафом с дверцей или открытым шкафом для хранения различных аксессуаров.



Для тех, кто желает, чтобы везде был порядок и относится с большим уважением к нормативам НАССР, возможно практичное решение, когда в подставку с одной стороны будет встроен нейтральный закрытый шкаф из нержавеющей стали с направляющими для противней, а с другой стороны закрытый нейтральный шкаф для хранения моющего средства.



При необходимости возможно дополнить Naboo шкафом шокового охлаждения/ заморозки и, если на вашей кухне мало места, то его возможно установить под специальную подставку пароконвектомата.

Эта практичная конфигурация возможна для моделей:

- 071 газ / электричество
- 101 газ / электричество
- 072 газ / электричество
- 102 газ / электричество



ТЕПЛОВЫЕ ШКАФЫ ДЛЯ ПОДДЕРЖАНИЯ В ТЕМПЕРАТУРЕ / МЕДЛЕННОЙ ГОТОВКИ Чтобы никогда не терять свежесть готового блюда, приготовленного час назад, Lainox предлагает возможность дополнить Naboo этим многофункциональным оборудованием

- Поддержание при температуре сервиса +65 °С
- Медленное приготовление при низких температурах +30 - 105 °C



Для продуктов из заквашенного теста имеется шкаф со стеклянными дверцами и электронным контролем температуры, времени и влажности, который устанавливается под печь.

Для устранения проблемы с образованием паров при приготовлении на рабочих местах, находящихся на виду (супермаркеты, гастрономия, кондитерская), Naboo может оснащаться практичной вытяжкой из нержавеющей стали, со всасывающим вентилятором и воздушным устройством охлаждения конденсата.



### НАДСТАВКА

На вашей кухне мало места и в то же время вам необходим полный и разнообразный функционал оборудования? Никаких проблем, так как решением будут разнообразные возможности установки пароконвектоматов друг на друга. Возможны следующие комбинации: Naboo газ/электричество с бойлером или прямым пароувлажнением

- Naboo 071+071
- Aroma 064+064
- Naboo 071+101
- Aroma 064+084
- Naboo 072+072
- Compact 026+026
- Compact 061+061

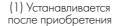
### Naboo

### УДОВЛЕТВОРЕНИЕ ЛЮБЫХ ПОТРЕБНОСТЕЙ



### NABOO@HOME

Практичное и инновационное решение для встраивания двух моделей серии Compact 026 и 061 в любом помещении, в том числе в жилом. Комплект оснащен встраиваемой рамой и вытяжкой с воздушным конденсатором. Модель 026 можно устанавливать также на стандартных модулях размером 60 см бытовых кухонь.





## POLLOGRILL<sup>(1)</sup> & POLLOGRILL PROFESSIONAL<sup>(2)</sup>

Практичное приложение для управления приготовлением кур на вертеле. Идеален для супермаркетов, гастрономии, мясных отделов.

Преимущества использования:

- Практичная система сбора и утилизации жиров от приготовления.
- Отсутствие потерь времени на очистку, благодаря наличию программы мойки GRILL, которая помогает всегда содержать рабочую камеру в чистоте.



		PS1108		PS1106
Мод. Печь		8 шт.		6 шт.
071	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
072	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



### MULTIGRILL

Мультигриль для всегда идеального приготовления. Эксклюзивные специальные приспособления для любого типа приготовления.



# ВСЕГДА ОТЛИЧНЫЙ РАЗОГРЕВ И ОБРАБОТКА С СИСТЕМОЙ LAINOX JUST DUET

Благодаря различным дополнительным функциям, встроенным в Naboo, подача от 10 до 100 одинаковых блюд в указанный момент времени без снижения их качества больше не является проблемой.





Мод. Device	Модель комплекта	Объем блюд Ø 310 мм
071	NKB071	20
101	NKB101	30
072	NKB072	32
102	NKB102	49
171	NKB171	20+30
201	NKB201	60
202	NKB202	100

# **Naboo,** БОЛЬШЕ ВРЕМЕ НИ ДЛЯ ЖИЗНИ.



127299, Москва ул. Космонавта Волкова 10 стр.1 Тел.: +7 (495) 790-76-06 info@proshop.ru

