

# BEYOND EVERY LIMIT



LAINOX®



Naboo®  
boosted

Vergeet obstakels,  
focus op doelen.

Naboo<sup>®</sup>  
boosted

Grenzen zijn vaak slechts illusies.



**SNEL**



**EFFICIËNT**



**SLIM**



**STEVIG**



**KLEIN**



**VERBONDEN**



**FLEXIBEL**



**KRACHTIG**

# SNEL



- **Broccoli in slechts 7 minuten**
- **24 kippen in 30 minuten**

De krachtige stoomgenerator zorgt voor een ongekennde kooksnelheid. In slechts 7 minuten is een lading broccoli klaar en in het Naboo Boosted 101-model, in de combimodus, zijn 24 aan het spit geroosterde kippen in slechts 30 minuten klaar. Bovendien gaat het ontvochtigen van de bereidingskamer met het nieuwe Fast Dry Boosted®-systeem nog sneller, wat keer op keer een perfecte knapperigheid en gegratineerde afwerking garandeert.

# EFFICIENT



- **Energiemonitor**
- **Nieuw wassysteem**

Een exclusieve functie van Naboo boosted is de **Energiemonitor** waarmee u het energieverbruik, zoals elektriciteit, gas, water en wasmiddelen, inclusief de vorige kookcycli, tot een jaar terug kunt volgen en duidelijk kunt weergeven. **Vapor Cleaning System (VCS)** daarentegen is het automatische wassysteem dat dankzij een innovatief stoomreinigingssysteem \* een aanzienlijke vermindering van het verbruik tot 30% oplevert.



\* in vergelijking met het vorige model

# SLIM



- Naboo coach
- Autoclima
- Intelligent energiesysteem

Naboo boosted biedt u de **Naboo-coach**, een echte virtuele assistent die u advies geeft tijdens de kookfasen, de meest geschikte wascyclus voorstelt en u zelfs laat weten wanneer onderhoud nodig is.



Het **Intelligent Energy System (IES)** regelt het energieverbruik op basis van de hoeveelheid voedsel die wordt gekookt, terwijl ervoor wordt gezorgd dat de temperatuur nauwkeurig en stabiel blijft. De exclusieve Naboo boosted **AUTOCLIMA** regelt het ideale klimaat en garandeert zo te allen tijde een uitstekende kookkwaliteit.

# STE VIG



- **Long Life Component LLC \***
- **Makkelijk onderhoud**
- **Makkelijke installatie**

Innovatieve samenwerkingstechnologie resulteerde in het gebruik van nieuwe **Long Life Components LLC\***. In de ontwerpfase is ook veel aandacht besteed aan installatiegemak en onderhoud en het **Easy Maintenance Access (EMA)** programma verkort de tijd voor service-interventie.

\* Intern goedgekeurd Lainox-protocol.

# KLEIN IN



-15%\*



- **Tot 15% kleinere afmeting**
- **Compactere formaten**

De behoefte aan goed gedefinieerde ruimtes in de keuken die voldoen aan **HACCP** vraagt om zeer compacte apparaten met grote capaciteit. Door de componenten te verkleinen, neemt Naboo Boosted tot 15% minder ruimte in, waardoor de ruimtes in de keuken beter kunnen worden georganiseerd.

\* voor het **Naboo boosted 062-model**





# VERBONDEN



## • Nabook

Dankzij de standaard Wi-Fi-verbinding wordt Naboo boosted beschouwd als een Industrie 4.0-apparaat. Als gevolg hiervan hebt u toegang tot de Lainox Nabook Cloud, uw complete en volledig gratis virtuele assistent, om u te helpen bij het organiseren en beheren van uw keuken.



## • LMS Synchronisation

## • My Display

Met het **LAINOX MULTIDISPLAY SYSTEEM** kunt u uw Naboo boosted ovens configureren en synchroniseren en uw recepten op verschillende manieren aanpassen in elk Naboo-model. Ten slotte kunt u uw Naboo boosted ovens constant monitoren door zowel de HACCP-gegevensopslag als het **REMOTE SERVICE management**.



# FLEXIBEL



- **Multilevel Plus**
- **Configureerbaar display**
- **Aanpasbare recepten**

Flexibiliteit in de keuken is nu nog belangrijker. Met de **MULTILEVEL PLUS-functie** van Naboo boosted, wordt uw keuken "ultraflexibel". U kunt uw **controle display** configureren, net zoals uw smartphone, om de **Lainox ICS-recepten** te wijzigen en te personaliseren of om nieuwe recepten te creëren.

# KRA CH TIG



• Tot 20% krachtiger \*

• Voorverwarmen tot 320°C

Een unieke en exclusieve functie! Naboo boosted, met tot **20%** meer vermogen, regelt een voorverwarmingstemperatuur tot **320°C**. Het garandeert perfecte volle ladingen met nog snellere kooktijden. Krachtiger betekent echter niet een hoger energieverbruik. Dankzij nieuwe energievoorzienings systemen zorgt Naboo boosted voor besparingen tot **16%** in vergelijking met vorige modellen.

\* in vergelijking met het vorige model

# ERVA RIN GEN

WAT DE CHEFS ZEGGEN





# RESTAURANT



## Naboo ten dienste van haute cuisine.

Volgens Ennio Grava, chef-kok en eigenaar van het restaurant Ai Cadelach di Revine Lago (Treviso)

### Waarom heb je besloten om een Lainox Naboo-oven te kopen?

Omdat het een gerenommeerd bedrijf is dat een betrouwbaar product biedt. We gebruiken al meer dan vijftig jaar Lainox-ovens. Het grootste voordeel dat we hebben gezien bij het gebruik van de verschillende Naboo-modellen die we in onze twee keukens hebben, is dat we een moderne keuken kunnen hebben waarin technologie wordt gecombineerd met bruikbaarheid. Tijdens de à-la-carte restaurant service vertrouwen we op het Multilevel-systeem dat ons helpt bij het bereiken van precisie bij het koken en snelheid bij het serveren, wat fundamenteel is voor dit soort catering. Op het gebied van koken worden ook uitstekende resultaten behaald bij het bereiden van banketbakkers producten. Het Nabook-beheersysteem, ontworpen voor deze oven, helpt bij het gehele werkproces. Het is ook mogelijk om de kwaliteit van gerechten te standaardiseren door uw eigen recepten te creëren die altijd beschikbaar zijn. Zelfs als het keukenpersoneel verandert, behoudt het product dezelfde kenmerken. We gebruiken Nabook ook veel voor het bereiden van banketten. Er zijn ideeën voor het plannen van een menu met relevante voedselkosten, wat essentieel is voor het voorbereiden van het prijsvoorstel dat aan de klant wordt gegeven. U kunt foto's van de gerechten laten zien en eventuele allergenen delen die in de ingrediënten aanwezig zijn, wat erg belangrijk is. Het geeft ons ook de mogelijkheid om de menu's en boodschappenlijst af te drukken voor de bestellingen die de keuken aan de leveranciers moet geven. Wat valt er nog meer te zeggen? Het is de essentiële tool voor alle keukens.



## “De essentiële tool voor alle keukens”

**Ennio Grava**

Chef-eigenaar  
Restaurant Ai Cadelach, Revine Lago  
(Treviso)



## Liefde op het eerste gezicht.

**Orietta Cattelan, eigenaar van de patisserie en bakkerij "Al Vecio Graner" di Jesolo (Venetië)**

Deze nieuwe business, die ik vijftig jaar geleden begon zonder voorafgaande ervaring in de sector, was een echte uitdaging voor mij. Ik ben begonnen met het volgen van banketbakkerij cursussen in een school waar ze een Naboo Aroma-oven van Lainox gebruikten en nog steeds gebruiken. Ik werd er meteen verliefd op (het was liefde op het eerste gezicht) omdat ik de mogelijkheid om mijn droom (een patisserie- en bakkerij bedrijf starten) kon laten uitkomen. Met deze oven kan ik mijn werk vereenvoudigen. Een tastbaar voordeel dat me opviel, is dat het intuïtief en gemakkelijk te gebruiken is, met een perfecte bakkwaliteit voor alle soorten gebak en focaccia. Ik voel me bijna een pionier in het maken van brood. Geen van de leveranciers adviseerde om een oven als deze te kopen voor het bedrijf dat ik wilde starten. Ik moest mijn mannetje staan om hen ervan te overtuigen het mij aan te bieden, tegen de stroom in. Een ander, zeker niet onbelangrijk aspect voor mij is het automatische wassysteem, aangezien ik een voorstander ben van reinheid en netheid. Hierdoor kan ik de oven schoonmaken wanneer ik maar wil, zonder enige fysieke inspanning van mijn kant. Ik ben echt tevreden.



# BANKET BAKKEN

# GROTE BEDRIJVEN



**“Al onze ovens zijn via het netwerk verbonden dankzij Nabook”**

**Marco Franceschet**  
M.D. Ristorazione Ottavian

## Management van grote hoeveelheden voedsel

Interview met Marco Franceschet, M.D. van Ristorazione Ottavian S.p.A.

We hadden al ervaring met het gebruik van Lainox-ovens in onze kookcentra en daarom zijn we doorgeslagen met het Naboo-assortiment, aangezien de kwaliteit van het product, dat altijd in de pas loopt met nieuwe technologie, ideaal is voor de behoeften van grote horecabedrijven. De voordelen die ze ons hebben gegeven, zijn eindeloos. Van flexibiliteit bij het koken, één voor koken gedurende de hele nacht, tot langzaam koken van grote porties, wat, dankzij de nauwkeurige temperatuurregeling met behulp van de kernthermometer, aanzienlijk minder gewichtsverlies betekent. Dit leidt tot een grotere opbrengst van het gekookte product en een goede smaak kwaliteit. Het resultaat van volledige ladingen met stoom koken is ook uitstekend en uniform. Al onze ovens zijn verbonden via het netwerk en we gebruiken voornamelijk de Nabook-website om de HACCP-kookgegevens te downloaden en nieuwe recepten te uploaden. Ook aan de onderhoudszijde gaat het oplossen van problemen sneller met de storingsrapportage. De operators hebben ook gemerkt dat het gemakkelijker is om de trolleys van de ovens naar de snelkoelers te manoeuvreren wanneer ze volledig geladen zijn. Het automatische wassysteem is efficiënt met de mogelijkheid om verschillende wascycli te kiezen.





## Naboo in de Delicatessen

De ervaring van Marina De Carlo, die werkt op de delicatessenafdeling van de Coop-supermarkt in Bolzano Vicentino (Vicenza)

De beslissing om Naboo van Lainox aan te schaffen is genomen door ons hoofdkantoor van Coop Alleanza 3.0. Van mijn kant, gezien het feit dat ik deze oven de hele tijd gebruik, kan ik zeggen dat de kooktijden goed zijn geïmplementeerd en de kookresultaten voldoen aan al onze verwachtingen. De verstrekte Lainox-recepten zijn perfect voor zowel onze Coop Fior Fiore-kip als voor de Coop-ingegekochte kip, die verschillende kooktijden hebben. Elk gerecht dat we produceren heeft de juiste tijden geprogrammeerd voor onze vereisten. Eenvoudig te gebruiken touchscreen bedienings elementen maken het leven van de gebruiker veel gemakkelijker. Er is een aanzienlijke besparing in vergelijking met een draaispit, wat veel handmatig werk vereist om het koken voor te bereiden, om nog maar te zwijgen van het hele lange, langdurige reinigingsproces. De kwaliteit van de bereiding is uitstekend, aangezien de kippen niet uitdrogen, de huid heerlijk knapperig en het vlees mals en sappig is. We merkten meteen een groot voordeel bij deze oven dankzij de automatische wascyclus. Er is geen fysieke inspanning vereist en er zijn keer op keer uitstekende resultaten dankzij de mogelijkheid om te kiezen uit verschillende wasprogramma's op basis van het soort koken wat we doen. Als kippen laat in de middag onverkocht blijven, kunnen we het regeneratieprogramma de dag erna gebruiken en toch een uitstekend resultaat behalen, alsof ze net gekookt zijn.



# DE LICAT TESSEN



# TECH NI SCH



Het totaal nieuwe platte ontwerp van Naboo boosted is ontwikkeld om het een innovatieve esthetische uitstraling te geven, plus dat het een praktische lay-out biedt voor de externe accessoires.



### Rooklade

Voor degenen die de optie Smokegrill kiezen tijdens de Smokegrill functie, is er een nieuwe 100% recyclebare cartridge ondergebracht in een speciale verborgen lade, waar zich ook de USB-poort aansluiting bevindt.



### Plint aan de zijkant

Er zijn verstelbare voetjes toegevoegd om de aanrechtmodellen snel en eenvoudig te installeren, waardoor het gemakkelijker wordt om de voorzieningen aan te sluiten. Alles wordt aan het oog onttrokken door de handige roestvrijstalen zijplint met magnetische bevestiging, waardoor het gemakkelijker te verwijderen is tijdens routine-onderhoudswerkzaamheden.



### Kern sonde

Een nieuwe duurzame grip voor de vaste kernsonde die aan de buitenkant blijft met een praktische en veilige sleuf in de behuizing die deze beschermt tegen breken.



### Filter

Een microgerekt roestvrijstalen gaasfilter is in het koelsysteem geplaatst om de meest delicate delen van Naboo (het zenuwcentrum) te beschermen. Dit filter kan gemakkelijk worden verwijderd en is vaatwasmachinebestendig.



### Controlepaneel

Het bedieningspaneel gaat open om snelle en veilige technische inspecties mogelijk te maken, zonder het te hoeven verwijderen.



### Laden voor wasmiddelhouders

Speciale lades voor 100% recyclebare wasmiddelpatronen. Dankzij de magneetsluitende deuren is er geen risico, zelfs niet als de ovendeur open staat. Ze kunnen ook gemakkelijk worden verwijderd voor snelle onderhoudswerkzaamheden.

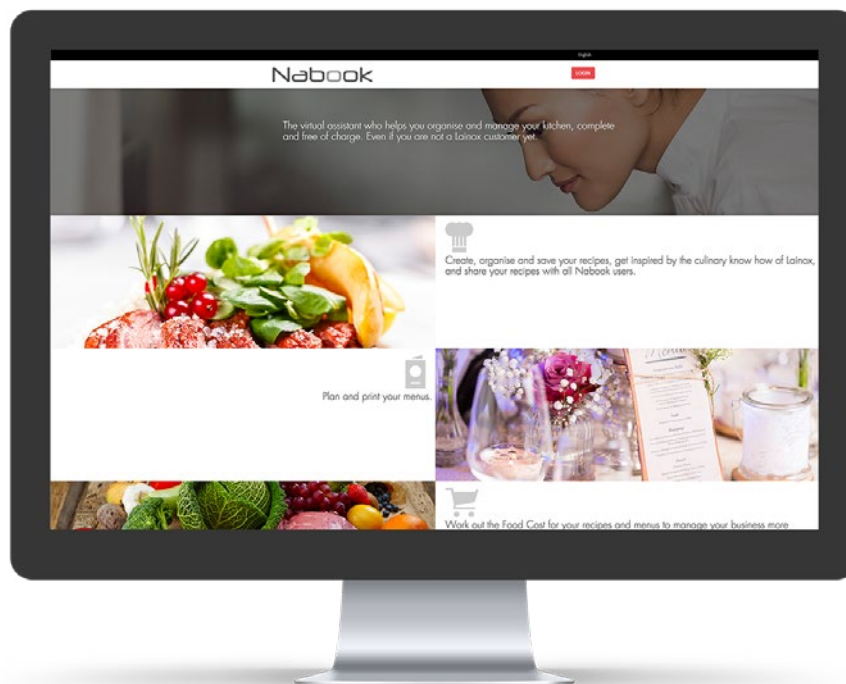
# NABOOK

## Een cadeau voor chefs zoals jij

Dankzij de cloud heb je toegang tot Nabook, de gratis virtuele assistent die Lainox aan alle chef-koks biedt, of ze nu een Naboo hebben of niet.

Met Nabook kunt u uw bedrijf managen door uw recepten en menu's te organiseren en voedselkosten en boodschappenlijstjes te beheren.

Het is ook mogelijk om uw apparaten vanuit Nabook te configureren en uw recepten te synchroniseren met al uw Naboo-ovens (details op [nabook.cloud](http://nabook.cloud)).



### RECEPTEN

Met Nabook kunt u uw eigen recepten maken, ordenen en opslaan. U heeft ook toegang tot de database met honderden recepten in de Lainox Cloud. Het geeft u ook de mogelijkheid om uw recepten te delen met andere Nabook gebruikers of ze te exporteren en delen met wie u maar wilt.



### MENU

U kunt uw menu's plannen en afdrucken. Kies het beste menu voor de gelegenheid uit de beschikbare sjablonen.



### CONFIGUREREN EN SYNCHRONISEREN

Als u een Naboo bezit, kunt u al uw apparaten op afstand configureren en al uw recepten op afstand synchroniseren vanaf de Nabook-website.



### VOEDSELKOSTEN

Om uw bedrijf op de meest efficiënte manier te beheren en uw winst te optimaliseren, biedt Nabook u de mogelijkheid om de exacte voedselkosten van uw recepten en uw menu's te berekenen.



### BOODSCHAPPENLIJSTEN

Organiseer uw boodschappen op een intelligente manier. Met Nabook vergeet u niets en maakt u geen fouten bij het beheren van uw boodschappenlijstjes, want het geeft u een exacte lijst van wat u nodig heeft om een recept of menu te maken. Kostbare verspilling wordt vermeden.



### LAINOX MULTIDISPLAY SYSTEEM

Dankzij de Naboo-website en het nieuwe LMS kunt u uw apparaten configureren en uw recepten voor elke Naboo anders synchroniseren.

# KENMERKEN

## Boosted Gamma

### KOOKMETHODES

- Interactive Cooking System (ICS) is een automatisch kookstelsel voor Italiaanse en internationale recepten, inclusief hun geschiedenis, ingrediënten, kookaccessoires, procedure, automatisch kookprogramma en fotografische presentatie.
- Handmatige mode met drie kookmethodes en instant start: convectie van 30 ° C tot 300 ° C, stoom van 30 ° C tot 130 ° C, gecombineerde convectie + stoom van 30 ° C tot 300 ° C.
- Voorverwarmen tot 320 ° C: een Naboo Boosted exclusieve functie
- Programmeerbare modi: mogelijkheid om een recept met zijn kookmethodes automatisch te programmeren en op te slaan (tot 15 cycli). Geef elk programma zijn eigen naam, afbeelding en receptinformatie.
- MULTILEVEL-modus: mogelijkheid om verschillende soorten voedsel, met verschillende kooktijden, tegelijkertijd te bereiden.
- MULTILEVEL PLUS: met de multi-level functie op elk schap kunt u de productiecapaciteit verdubbelen (gepatenteerd).
- JUST IN TIME (JIT) -modus: laat toe om verschillende soorten voedsel tegelijkertijd uit de oven te halen, alles met de grootst mogelijke organisatie en altijd gegarandeerd het beste resultaat (gepatenteerd).
- Autoclima®-systeem dat automatisch het perfecte klimaat in de ovenkamer regelt.
- Fast-Dry Boosted®: het automatische snelontvochtigingssysteem in de ovenkamer.
- Innovatieve rookgrill voor barbecuesystemen (gepatenteerd). Recyclebare dispenser voor rookmiddel van zacht materiaal, met een speciale sleuf en (optioneel) laden aan de voorkant.
- Nachtkoken. Nachtkoken op lage temperatuur en daaropvolgende bewaring garanderen een perfecte rijping van het vlees met een minimum aan gewichtsverlies en een laag stroomverbruik.

### WI-FI-CONNECTIVITEIT / NABOOK ETHERNET

- Nabook. Dankzij de Cloud-functie is het mogelijk om toegang te krijgen tot Nabook, de virtuele keukenassistent (lees meer op [nabook.cloud](http://nabook.cloud), gratis registratie).
- Maak recepten inclusief ingrediënten met procedure en foto.
- Toegang tot de receptendatabase rechtstreeks vanaf het kooktoestel, met optionele download (gepatenteerd).
- Maak menu's met calorietellingen en allergenielijsten met aangepaste print lay-outs.
- Bereken de kosten van het recept en het menu voor een enkele portie.
- Boodschappenlijstjes ordenen, beschikbaar voor export in Word-formaat.
- Synchroniseer apparaten die zijn verbonden met hetzelfde account (gepatenteerd).
- Bewaak HACCP continu, zelfs op afstand, via het Nabook-portaal.
- Diagnose op afstand via het Nabook-portaal door het LAINOX Service Center.
- Software automatisch bijwerken met het update notificatie systeem.
- Controleer het verbruik op afstand.
- Lainox Multidisplay-systeem. Dankzij de Nabook-website en het nieuwe LMS kunt u uw apparaten configureren en uw recepten anders synchroniseren voor elke Naboo-oven.
- Download recepten van het Nabook-portaal op basis van land.
- Voer automatische software-updates uit op meerdere apparaten tegelijk.

### WERKING

- Configureer het display op basis van de behoeften van de gebruiker, waarbij de meest gebruikte programma's als eerst worden getoond.
- Automatisch "One Touch" -koken (ICS).
- Organiseer recepten in mappen en geef elke map een voorbeeld en eigen naam.
- Intelligente herkenning van recepten in multilevel mappen.
- 10" LCD-kleurenscherm, high definition, capaciteif, met "Touch Screen"-functies.
- Boosted voorverwarming. Mogelijkheid om de ovenkamer voor te verwarmen tot 320 ° C om de kooktijd tot 10% te verkorten (in het geval van een volle oven).
- Onmiddellijke weergave van de HACCP-afbeelding in ICS-bereiding.
- Cool Down-functie voor het snel afkoelen van de ovenkamer met de ventilator
- Automatische hervatting van de bereiding in geval van stroomuitval.
- Snelle afkoeling met de mogelijkheid om water in de ovenkamer te injecteren.
- Handmatige luchtbevochtiger.
- Gebruikersinterface met keuze uit 29 talen.
- Naboo wordt geleverd met 227 recepten en er zijn er nog honderden beschikbaar via het Nabook-portaal. Elk recept is beproefd en getest om een uitstekend resultaat te garanderen.
- Naboo-coach. De virtuele assistent die advies geeft over koken, de beste wascyclus en laat u zelfs weten wanneer onderhoud nodig is.

### CONTROLE MECHANISMEN

- Autoreverse (automatische omkering van de rotatie van de ventilator) voor perfect en gelijkmatig koken.
- Automatische parallelle compartiment- en kerntemperatuurregeling, DELTA T-systeem.
- Mogelijkheid om tot 6 ventilatorsnelheden te kiezen; de eerste 3 snelheden zorgen automatisch voor een vermindering van het verwarmingsvermogen. Voor speciale kookmethodes kunt u een onderbroken snelheid gebruiken.
- Temperatuurregeling op de productkern met behulp van een sonde met 4 detectiepunten.
- Vaste multi-point kernsonde, Ø 3 mm.
- Snelle aansluiting van de kernsonde door middel van een externe connector op de ovenkamer (optioneel).
- USB-aansluiting om HACCP-gegevens te downloaden, software bij te werken en kookrecepten te uploaden / downloaden.
- Gebruikersprofielblok (specifieke functie voor Quick Service Restaurant - QSR).
- Voorgeconfigureerd energie optimalisatiesysteem SN (optioneel).
- Service Programma
- Led-ovenkamerverlichting met laag verbruik.
- IES, Intelligent Energy System - Op basis van de hoeveelheid en het type product optimaliseert en controleert de oven de energietoevoer, waarbij constant de juiste kooktemperatuur wordt gehandhaafd en schommelingen worden vermeden.
- Ecovapor - Met het EcoVapor-systeem is er een duidelijke vermindering van het water- en energieverbruik dankzij de automatische regeling van de stoomverzadiging in de ovenkamer.

- TurboVapor - Met het TurboVapor-systeem wordt automatisch het ideale stoomniveau geproduceerd om "taai" producten te bereiden, zoals eierpasta of asperges, raapstelen en snijbiet, die notoir vezelrijke groenten zijn (voor model met stoomgenerator).
- Energiemonitor - Bewaak het verbruik van energie, gas, water en wasmiddel.

### CONSTRUCTIE

- Volledige combi-oven AISI 304.
- Ovenkamer van 1 mm dik Aisi 304 roestvrij staal met lange en volledig afgeronde randen voor de best mogelijke luchtstroom en eenvoudige reiniging.
- Perfect gladde, waterdichte kamer.
- Deur met aan de achterkant geventileerd dubbel gehard glas met luchtkamer en warmtereflecterend glas aan de binnenkant voor minder warmtestraling naar de gebruiker toe en meer efficiëntie.
- Open makkelijk voor eenvoudige interne reiniging en onderhoud.
- Deflector die makkelijk kan worden geopend voor eenvoudige reiniging van het ventilatorcompartiment.
- Plint aan de onderzijde met magnetische koppeling voor eenvoudige reiniging en onderhoud.
- Long Life Component (LLC) - Gebruik van nieuwe componenten met een lange levensduur.
- Long Life Gasket - Automatisch elektromagnetisch frame met rupsbanden en een vasthoud- en ontgrendelingsysteem wat de afdichting van de stop pakking behoudt. (optioneel) - Patent aangevraagd.

### Elektrische bediening

- Verwarmingssysteem voor de ovenkamer met gepantserde verwarmingselementen van INCOLOY 800 roestvrij staal.

### Gas bediening

- Automatische branderontsteking met hoogfrequente elektronische ontladingsgenerator.
- Krachtige ovenkamer met indirecte gasverwarming met voorgemengde en luchtgeblazen modulerende vlambranders.

### DIRECTE STOOMOPWEKKING

- Stoomgeneratiesysteem met waterinjectie direct op de ventilator en verneveling op de verwarmingselementen. Voordelen: onmiddellijke beschikbaarheid van stoom in de ovenkamer. Besparing op water en wasmiddel voor het routine onderhoud van de stoomgenerator.

### INDIRECTE STOOMOPWEKKING

- Nieuwe hoogwaardige volledig geïsoleerde stoomgenerator in Aisi 304 roestvrij staal (elektrische modellen).
- Stoomgenerator verwarming met INCOLOY 800 gepantserde roestvrijstalen elektrische verwarmingselementen.
- Nieuwe stoomgenerator in Aisi 316 roestvrij staal met hoge thermische isolatie (voor gasmodellen).
- Automatische voorverwarming van water in de stoomgenerator.
- Aftappen en automatisch dagelijks wassen van de stoomgenerator, met een watertemperatuur lager dan 60 ° C.
- Standaard geleverd anti-kalk CALOUT-systeem dat de vorming en opbouw van kalkaanslag in de stoomgenerator voorkomt.

### VEILIGHEIDSTOESTELLEN

- Elektronische deur sensor open / dicht.
- Elektronisch alarm voor watergebrek
- Zelfdiagnose met slimme foutweergave.
- Elektronische vlamdetectiesensor die de gasstroom onderbreekt als de brandervlam per ongeluk wordt uitgeschakeld.
- Geen gas veiligheidsdrukschakelaar alarm
- Max 65 ° C buitentemperatuur op het deurpaneel.
- Voldoet aan Italiaanse en internationale normen voor veilige bediening indien gebruikt zonder toezicht van een operator.
- Maximale hoogte van de laatste bakplaat 160 cm. (Voor aanrechtmodellen, met behulp van de speciale steun).
- Bij een stroomstoring tijdens het wassen is de hygiëne altijd gegarandeerd aangezien de wascyclus automatisch wordt hervat.

### REINIGING EN ONDERHOUD

- Vapor Cleaning System (VCS). Nieuw automatisch wassysteem met verdamping van het wasmiddel in de ovenkamer. Tot 30% minder wasmiddelverbruik (octrooi aangevraagd), wat een aanzienlijke vermindering betekent.
- CALOUT antikalksysteem met automatische afgifte dat de vorming en opbouw van kalk in de stoomgenerator voorkomt.
- WMS - Wasbeheersysteem. Systeem waarmee wasprogramma's kunnen worden gepland op basis van combigebruik.
- Easy Maintenance Access (EMA). Gemakkelijke toegang voor onderhoud van het apparaat vanaf het onderste voorste deel en de rechterkant.
- De automatische wasprogramma's zonder tussenkomst van de operator na het opstarten: Handmatig - Spoelen - Snel - Zacht - Medium Eco - Hard Eco - Grill.
- Ultrasnelle 10 minuten FAST wascyclus. Minimale onderbrekingen van de werkcyclus voor consequent geoptimaliseerde reiniging.
- Eenvoudige externe reiniging dankzij perfect gladde roestvrijstalen en glazen oppervlakken en IPX5-bescherming tegen waterspatten.

### INSTALLATIE & MILIEU

- 100% recyclebare verpakking.
- Levenscyclus perspectief (LCP): CO<sub>2</sub>-verbruik - 380KgCO<sub>2</sub> eq / jaar. \*
- De berekening werd uitgevoerd met het NAE101BS-model als referentie, ervan uitgaande dat een typisch restaurantgebruik wordt beschouwd als 8 uur per dag, 3,5 dagen per week, gedurende 48 weken per jaar.
- Recycle percentage van het product: 90%.
- Certificeringen: kwaliteit ISO 9001 / veiligheid ISO 45001 / milieu ISO 14001.
- Werking zonder toevoeging van waterontharder en ontkalker (model met stoomgenerator).

Verdere info vindt u op de technische fiche van de afzonderlijke modellen.



IPX 5  
IPX 4

EMC

DVGW CE 0085

EAC/EN

IGS

## Combi voor horeca en grote bedrijven.



061



101



062



102

### Direct stoommodel - Standaardconfiguratie

Modellen	Vermogen	Capaciteit GN-kamer 1/1 GN (530x325 mm) 2/1 GN (530x650 mm)	Hoogte (mm)	Aantal maaltijden	Elektrisch vermogen (kW)	Nominaal thermisch vermogen van gas (kW/kcal)	Absorptie (A)	Externe afmetingen (W x D x H mm)	Voedingsspanning * (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

### Stoomgeneratormodellen - Optionele configuratie. Moet bij bestelling worden aangevraagd.

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

\* speciale voltages en frequenties op aanvraag



161



201



202

### Direct stoommodel - Standaardconfiguratie

Modellen	Vermogen	Capaciteit GN-kamer 1/1 GN (530x325 mm) 2/1 GN (530x650 mm)	Hoogte (mm)	Aantal maaltijden	Elektrisch vermogen (kW)	Nominaal thermisch vermogen van gas (kW/kcal)	Absorptie (A)	Externe afmetingen (W x D x H mm)	Voedingsspanning * (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

### Stoomgeneratormodellen - Optionele configuratie. Moet bij bestelling worden aangevraagd.

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

### Modellen met onderoven uitgerust met stoomgenerator - Optionele configuratie. Moet bij bestelling worden aangevraagd.

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

\* speciale voltages en frequenties op aanvraag

### \* MOD. 161

Veelzijdigheid in een enkele unit, met 2 aparte bedieningselementen en twee ovenkamers, capaciteit 6 GN 1/1 + 10 GN 1/1

Het gamma

## Combi voor banketbakkers en bakkerijen.



054



084



134



154

### Een partner die uw bedrijf helpt

Aroma Naboo is niet alleen een simpele combi-oven, hoe geavanceerd ook.

LAINOX's ervaring heeft een team van gekwalificeerde professionals met de nieuwste techniek samengebracht, die hun krachten bundelen om uw partner te worden en uw bedrijf te helpen.

Uiteindelijk dragen ze bij aan uw gemoedsrust en kwaliteit van leven.

### Direct stoom model - Standaardconfiguratie

Modellen	Vermogen	EN oven capaciteit (mm)	Hoogte (mm)	Elektrisch vermogen (kW)	Nominaal thermisch vermogen van gas (kW/kcal)	Absorptie (A)	Externe afmetingen (W x D x H mm)	Voedingsspanning * (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

\* speciale voltages en frequenties op aanvraag

### MOD. 134

Veelzijdigheid in een enkele unit, met 2 aparte bedieningselementen en twee ovenkamers, capaciteit 5 x (600x400) + 8 x (600x400)



Het gamma

## Compacte combi-ovens voor kleine en middelgrote horecazaken en thuisgebruik.

Een elegant en compact ontwerp, ideaal voor keukens die weinig ruimte hebben en "in het zicht" zijn. Verkrijgbaar in 4 modellen met verschillende maten en bakcapaciteiten. Eenvoudig, intuïtief in gebruik met een 7-inch LCD, capacitief HD-touchscreen.



026



061



101



061



## Naboo@home

Je kunt nu ook thuis een professionele oven in je keuken hebben staan. Eenvoudig en gemakkelijk te installeren omdat het speciaal hiervoor is ontworpen passen in standaard 60 cm huishoudelijke keukenmodules.

Met de wifi-verbinding heeft u ook toegang tot de Nabook.cloud-website en kunt u inspiratie opdoen uit de honderden internationale recepten die er op staan.

### Ideale voltages en voedingen voor huishoudelijke installaties

Modellen	Vermogen	Capaciteit GN-kamer 2/3 GN (352x325 mm)	Hoogte (mm)	Elektrisch vermogen (kW)	Voedingsspanning * (V)
COEN026R		6x2/3	60	2,75	1N AC 230V - 50 Hz
COEN026R		6x2/3	60	3,70	1N AC 230V - 50 Hz

### Direct stoom model - Standaardconfiguratie

Modellen	Vermogen	Capaciteit GN-kamer 2/3 GN (352x325 mm) 1/1 GN (530x325 mm)	Hoogte (mm)	Aantal maaltijden	Elektrisch vermogen (kW)	Nominaal thermisch vermogen van gas (kW/kcal)	Absorptie (A)	Externe afmetingen (W x D x H mm)	Voedingsspanning * (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

### Stoomgeneratormodel - Standaardconfiguratie

CBEN061R		6x1/1	60	30/80	8,25	-/-	12	875 x 650 x 705	3N AC 400V - 50 Hz
----------	--	-------	----	-------	------	-----	----	-----------------	--------------------

\* speciale voltages en frequenties op aanvraag

# OPLOSSINGEN VOOR ALLE BEHOEFTE

Lainox biedt praktische en functionele configuraties voor de verschillende Naboo Boosted-modellen, geschikt voor verschillende operationele vereisten, zowel voor aanrecht- als vloermodellen.



## PRAKTISCH

Volledig roestvrijstalen voetsteunen met onderblad. Verkrijgbaar in twee verschillende hoogtes, 670 mm of 950 mm voor ovens met kap. (Configuratie ook aanbevolen bij Mod. 061). Op het onderblad kan ook een warmhoudkast worden geplaatst.  
Mod.MCR031E 3 x 1/1 GN  
Mod.MCR051E 5 x 1/1 GN  
Mod.KMC052E 5 x 2/1 GN of 10 x 1/1 GN.



## WERKING

Volledig roestvrijstalen basissteunen aan twee zijden gesloten met bovenste en onderste planken met voorgevormde ovenschalen. Verkrijgbaar in twee verschillende hoogtes en capaciteiten. 670 mm hoogte en 950 mm hoogte met 55 mm tussenruimte, voor 1/1 GN of 2/1 GN bakken. Voor Aroma Naboo boosted modellen Euronorm 600 x 400 schaalgrootte en 74 mm of 80 mm tussenruimte.



## REINIGING

Voor gebruikers die willen dat alles in orde is en volledig in overeenstemming met de HACCP-voorschriften, is er een optie voor een configuratie met een volledig roestvrijstalen kaststeun die aan alle kanten met deuren is gesloten, inclusief voorgevormde ovenschaalsteunen met een 55- mm tussenruimte. Verkrijgbaar in twee verschillende hoogtes, 670 mm of 950 mm met bakinhoud 1/1 GN en 2/1 GN.



## COMBINATIE

Als u vanwege de beperkte ruimte een snelkoeler / vriezer of een Combifreezer Neo 24 hours moet combineren met Naboo boosted of Aroma Naboo boosted, is er een ondersteuning voor het inbouwen van een snelkoeler beschikbaar voor modellen 061/054/062.



## RIJZEN

Er is een rijkskast met glazen deuren beschikbaar voor het rijzen van gebak en bakkerijproducten die onder de oven Mod. BLV084 met digitale bediening voor temperatuur, tijd en vochtigheidspercentage kan worden geplaatst.



## OVERLAYS

Heeft u weinig ruimte in de keuken, maar moet u toch diversifiëren en grote hoeveelheden produceren?

Geen probleem, de oplossing is om de volgende combinaties te stapelen.

- 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

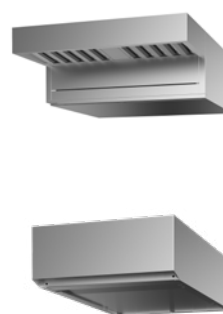
Praktische en innovatieve oplossing om de twee modellen 026 en 061 uit de Compact Naboo-serie in elke omgeving in te bouwen, zelfs thuis. De kit bestaat uit een inbouwframe en afzuigkap met luchtcondensor. Het 026-model kan ook worden geïnstalleerd op standaard 60 cm-modellen in huishoudelijke keukens.



## MULTIGRILL

Voor constant perfect koken. Uitgebreid assortiment exclusieve Lainox-accessoires, specifiek voor alle soorten bereidingen. Verkrijgbaar in de volgende maten:

- 1/2 GN - 2/3 GN
- 1/1 GN - 2/1 GN
- Euronorm 600 x 400



## AFZUIGKAPPEN

Om problemen met kookdampen in on-view-installaties in supermarkten, delicatessenzaken en banketbakkerijen op te lossen, kunnen Naboo Boosted en Aroma worden uitgerust met een volledige AISI 304 roestvrijstalen kap met verwijderbare vaatwasmachinebestendige labyrintfilters. Afzuiging met variabele ventilatorsnelheid en elektronische regeling met luchtcondensaatafzuiging. Verkrijgbaar in twee versies, standaard en **FLAT** als de ruimte voor de oven beperkt is.

# OPLOSSINGEN VOOR SUPERMARKTEN, DELICATESSEN, ROTISSERIES



(1) Installatie achteraf beschikbaar



(2) Moet worden aangevraagd bij de bestelling

## KIP GRILL (1) & PROFESSIONELE KIPGRILL (2)

Praktische toepassingen om het koken van kipspiesjes te beheren. Ideaal voor supermarkten, delicatessenzaken en slagerijen.

Voordelen:

- Praktisch systeem voor het opvangen en afvoeren van kookvet.
- Geen reinigingstijd dankzij het GRILL-wasprogramma dat de ovenkamer vlekkeloos schoon houdt.

Mod. Oven	PS1108		PS1106	
		8 stuks		6 stuks
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

# OPLOSSINGEN VOOR BANKETING EN GROTE BEDRIJVEN



## OPWARMEN EN PERFECTE AFWERKING MET HET LAINOX-SYSTEEM

Dankzij verschillende accessoires, die aan Naboo kunnen worden toegevoegd, vormt het serveren van 10 tot 100 of meer gerechten op elk moment, met de hoogste kwaliteit, geen probleem meer.


Mod. Oven	Kit Model	Capaciteit platen 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

Wilt u

**Naboo**<sup>®</sup>  
boosted

in uw keuken  
proberen?

Neem vrijblijvend contact met ons op

 +39 0438 9110  
 [lainox@lainox.com](mailto:lainox@lainox.com)



# LAINOX WERELDWIJD

## EUROPA

**ITALY**  
italy@lainox.com

**BENELUX**  
benelux@lainox.com

**RUSSIA**  
russia@lainox.com

**IBERIA**  
iberia@lainox.com

**SCANDINAVIA**  
scandinavia@lainox.com

**BALTICS**  
baltics@lainox.com

**FRANCE**  
france@lainox.com

**CZECH**  
czech@lainox.com

**CSI**  
csi@lainox.com

**UK**  
uk@lainox.com

**SLOVAKIA**  
slovakia@lainox.com

**GREECE**  
greece@lainox.com

**EIRE**  
eire@lainox.com

**HUNGARY**  
hungary@lainox.com

**TURKEY**  
turkey@lainox.com

**DACH**  
dach@lainox.com

**POLAND**  
poland@lainox.com

**BALCANS**  
balcans@lainox.com

## AMERIKA EN OCEANIË

**CANADA**  
canada@lainox.com

**USA**  
usa@lainox.com

**LATAM**  
latam@lainox.com

**AUSTRALIA**  
australia@lainox.com

**NEW ZEALAND**  
newzealand@lainox.com

com

## AZIË EN AFRIKA

**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