

# Compact

THE URBAN COMBI



LAINOX®



Compact

Premium





**Quando lo spazio in cucina è limitato**, ogni centimetro conta.

Il costo al metro quadro sale, **i coperti aumentano**, e la pressione cresce.

In questi momenti, **serve una risposta** che sappia trasformare i vincoli in opportunità.

Una soluzione compatta, brillante ed efficiente, pensata per chi non si accontenta:

**Compact, the Urban Combi**

# INTELLIGENTE



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

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



## • **Smart Diagnostic System**

La tecnologia collaborativa **Smart Diagnostic System** di Compact Naboo, ti consente di eseguire la Diagnostica su 11 punti funzionali per avere sempre la tua apparecchiatura alle massime prestazioni, avisandoti nel caso di anomalie.



## • **Smart Lighting System**

La comunicazione visiva **Smart Lighting System** con cromia RGB, disponibile su Compact Naboo (optional) ti consente con un solo sguardo di capire quando è necessario il tuo intervento operativo. La camera di cottura si illumina di verde quando è ora di caricare, nelle cotture multilivello la luce lampeggiante bianca ti indica il livello da estrarre e durante la fase di lavaggio la camera di cottura invece diventa blu (brevetto Lainox).



## • **Smart Chemicals Control**

Grazie ai sensori intelligenti posizionati nel sistema di lavaggio controlla esattamente il consumo di detergente avisandoti quando sta per terminare suggerendoti il lavaggio adatto alla quantità di detergente residua. Inoltre grazie a **Smart Chemicals Control** non avrai più il rischio di fare un lavaggio senza la quantità di detergente corretta.

# VELOCE



## • Fast Dry Boosted

Con il **Fast Dry Boosted**, ora disponibile anche su tutta la gamma Compact Naboo, la deumidificazione della camera di cottura è più rapida.

Si riducono sensibilmente i tempi di cottura garantendo sempre una perfetta croccantezza e gratinatura con tutti i prodotti



# EFFICIENTE



## • Energy monitor

## • Sistema di lavaggio VCS

Una funzione esclusiva di cui è dotato Compact Naboo è l'**Energy Monitor** che consente di monitorare e rendere disponibili in maniera trasparente i consumi energetici quali elettricità, 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.



# INTEGRATO



## • Kitchen Triathlon

Un perfetto sistema integrato di organizzazione del lavoro in cucina che garantisce sempre la massima qualità, flessibilità e velocità nel servizio. Qualità grazie alle esclusive funzioni di cui è dotato Compact Naboo, con Neo24hours la massima flessibilità da -40°C a +85°C e la massima velocità "tutto in uno" di Oracle rende **Kitchen Triathlon** un sistema esclusivo e facile da utilizzare grazie alla stessa user interface per tutti e tre i modelli.

Disponibili anche in Black Edition:

Oracle XS - Oracle M - Oracle XL

Naboo 5.0: 061 - 101

Aroma Naboo 5.0: 054 - 084

Compact Naboo: 026 - 061 - 101

Neo24hours: 051 - 081 - 121 - 161



## ROBUSTO



- Long Life Component LLC \*
- Manutenzione facile
- Installazione facile
- 4 anni di garanzia sull'elettronica

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.

Questo ci ha consentito di poter estendere la garanzia su tutte le componenti elettroniche fino a 4 anni.

\* Protocollo di approvazione interno Lainox

# FLESSIBILE



- **Lainox Multi-Rack System**
- **Multilivello Plus**
- **Display configurabile**

La flessibilità in cucina oggi è indispensabile più che mai.

Grazie al **Lainox Multi-Rack System** puoi avere il massimo della potenzialità di cottura (approfondisci a pagina 10).

Con la funzione **Multilivello Plus** di cui è dotato Compact Naboo 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.



# CONNESSO



## • Connettività

Grazie alla **connessione WI-FI di serie** Compact Naboo si colloca di diritto tra le attrezzature industria 4.0; puoi perciò accedere al cloud Nabook Plus 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 Compact Naboo e personalizzare le tue ricette in modo diverso in ogni Compact Naboo.

Infine puoi costantemente tenere monitorati i tuoi Compact Naboo sia per l'archiviazione dei dati HACCP che per la gestione del **Service Remoto**.





# Nabook plus

## Il tuo assistente virtuale completo e gratuito

Grazie al cloud hai a disposizione **Nabook Plus**, il tuo alleato digitale in cucina che ti permette di gestire ricette, dispositivi e aggiornamenti in modo semplice, veloce e sempre connesso. Con pochi click hai tutto sotto controllo ovunque tu sia.

Puoi inoltre configurare da **Nabook Plus** i tuoi Device e sincronizzare le tue ricette con tutti i tuoi Compact Naboo.

Registrati gratuitamente su:

[nabookplus.cloud](https://nabookplus.cloud)



[lainox.com](https://lainox.com)

e scopri un nuovo modo di vivere la cucina professionale.



### HACCP

Monitoraggio costante dei processi con rilevazione dei parametri di temperatura, tempi ed eventi.

Possibilità di esportare i dati in formato Excel, in real time o storico in formato immagine.



### RICETTE

Nabook Plus 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 Plus o di esportarle per condividerle con chi vuoi.



### SERVICE REMOTO

Monitoraggio dello stato di funzionamento in tempo reale con possibilità di visualizzazione dei valori rilevati dai sensori e consultazione dello storico eventi.

Segnalazione di eventuali anomalie per garantire sempre una diagnostica puntuale ed efficiente.



### LAINOX MULTIDISPLAY SYSTEM

Grazie al portale Nabook Plus e il nuovo LMS puoi configurare i tuoi device e sincronizzare le tue ricette in modo diverso per ogni Compact Naboo.



### CONFIGURA E SINCRONIZZA

Se possiedi Compact Naboo, con il portale Nabook Plus puoi configurare da remoto tutti i tuoi device e sincronizzare tutte le tue ricette.



### STATISTICHE DI UTILIZZO

Rilevazione delle modalità di lavoro e statistiche di utilizzo delle singole ricette.

Possibilità di visualizzazione dei consumi energetici tramite istogrammi.

# Bag In Box

## Detergente in Bag-in-Box (Patent Pending)

Lainox è sempre più attenta a uno sviluppo sostenibile e ricerca soluzioni che favoriscono la riduzione di consumi di energia e di materie prime. Particolare attenzione è rivolta alla massima riciclabilità dei suoi prodotti.

Un traguardo importante è stato raggiunto con l'inserimento delle **nuove cartucce di detergente in contenitori Bag in Box**, che garantisce inoltre la sicurezza nella manipolazione, eliminando ogni rischio di contatto o sversamento di detergente.

## INNOVAZIONE - SICUREZZA - RISPARMIO - SOSTENIBILITÀ



# -70%

di materiale plastico  
utilizzato per il contenitore

# +20%

di quantità del detergente  
rispetto alle cartucce rigide

# 100%

di riciclabilità  
dell'involucro di cartone

## VCS Vapor Cleaning System

Vaporizzazione del detergente  
in camera di cottura.

# -30%

 di consumo

# INSIDE COMPACT

**Tecnologia User Friendly.** L'interfaccia da 7" è totalmente customizzabile. Scegli la ricetta da eseguire, crea la tua ricetta personale, naviga nelle tue cartelle e accedi al Cloud Lainox. Tutto con la massima libertà



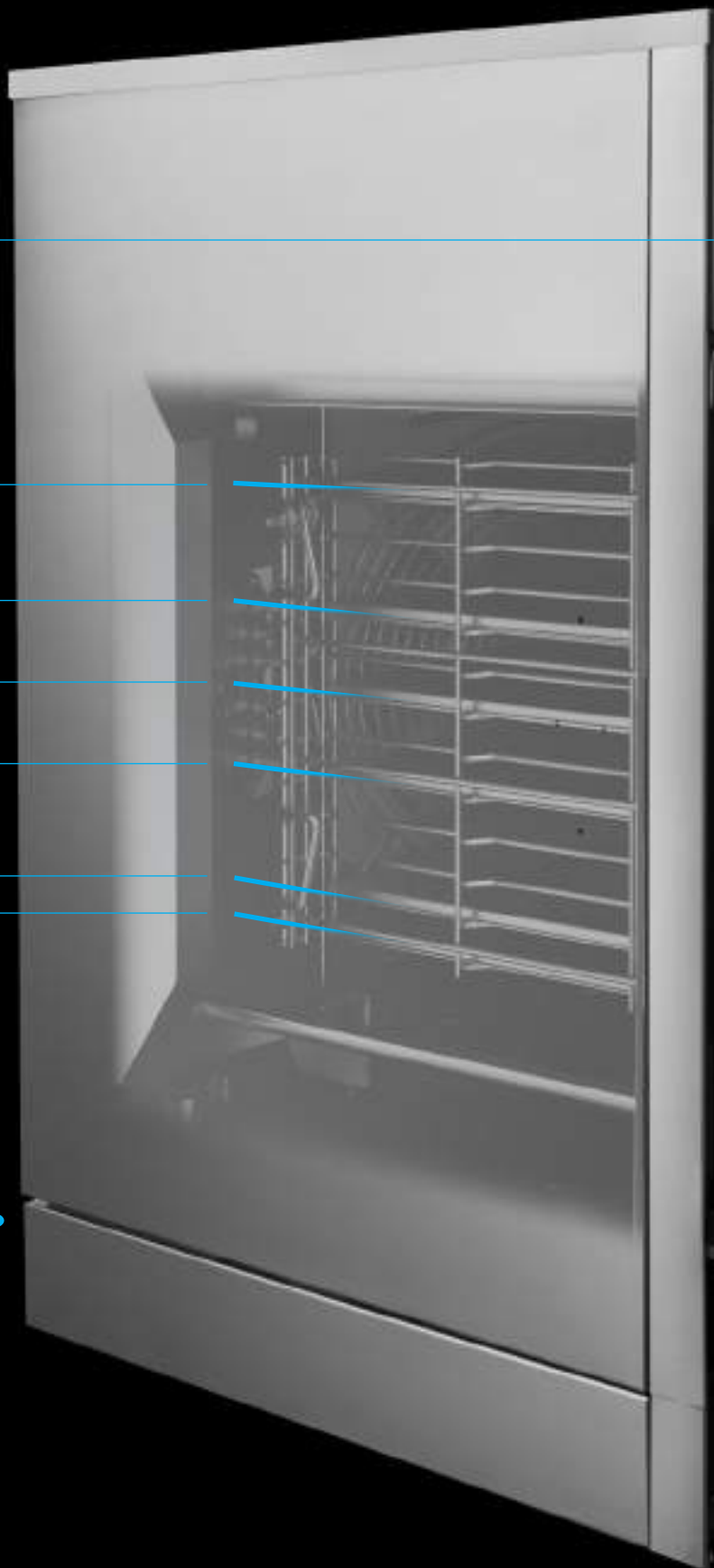
## Lainox Multi-Rack System

Massima flessibilità di cottura grazie agli interassi variabili

• **78** mm

• **52** mm

• **26** mm



**Connettività.** Una volta connesso, grazie al Cloud di Lainox, puoi accedere a Nabook Plus.



**One Touch**, con un solo tocco selezioni la ricetta e la cottura ideale per il tuo piatto



### **Alimentazione Switching**

Nuovo sistema di alimentazione Switching ad alta efficienza

### **Sonde al cuore**

Collegamento rapido tramite connettore esterno alla camera di cottura



### **Connessione USB**

In mancanza di connessione Wi-Fi o Ethernet, è possibile esportare dati HACCP, importare/esportare ricette su una chiavetta USB

### **Comunicazione Cromatica**

Ogni funzione di lavoro è associata ad un preciso colore che illumina la camera di cottura



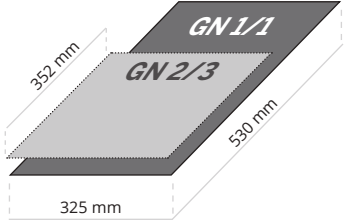
### **Minimo ingombro**

In soli 51 cm molteplici combinazioni per la massima capacità di cottura

**510**  
mm



# MASSIMA POTENZIALITÀ DI COTTURA IN SOLI 51 cm CON IL LAINOX MULTI-RACK SYSTEM

|                                                                     |  |  |  |  |  |  |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| Modello                                                                                                                                              | 026                                                                               | 061                                                                               | 101                                                                                | 121                                                                                 | 161                                                                                 | tempi di cottura                                                                    |
| Misura teglie                                                                                                                                        | GN 2/3<br>(352 x 325 mm)                                                          | GN 1/1<br>(530 x 325 mm)                                                          | GN 1/1<br>(530 x 325 mm)                                                           | GN 1/1<br>(530 x 325 mm)                                                            | GN 1/1<br>(530 x 325 mm)                                                            |                                                                                     |
| Numero teglie                                                                                                                                        | 4   6   12                                                                        | 4   6   12                                                                        | 6   10   20                                                                        | 4+4   6+6   12+12                                                                   | 4+6   6+10   12+20                                                                  |                                                                                     |
| Lainox Multi-Rack System<br>interassi - mm                                                                                                           | 78   52   26                                                                      | 78   52   26                                                                      | 78   52   26                                                                       | 78   52   26                                                                        | 78   52   26                                                                        |                                                                                     |
| <b>SKEWER GRILL 23</b><br><br>n° spiedini da 23 cm                 | 24   -   -                                                                        | 32   -   -                                                                        | 48   -   -                                                                         | 64   -   -                                                                          | 80   -   -                                                                          | 15'                                                                                 |
| <b>SQUARE GRILL - h 20 mm</b><br><br>n° fette di verdure grigliate | 64   96   -                                                                       | 96   144   -                                                                      | 144   240   -                                                                      | 192   288   -                                                                       | 240   384   -                                                                       | 10'                                                                                 |
| <b>STIR-FRY PAN - h 40 mm</b><br><br>n° cotolette di pollo         | 24   36   -                                                                       | 36   54   -                                                                       | 54   90   -                                                                        | 72   108   -                                                                        | 90   144   -                                                                        | 8'                                                                                  |
| <b>BAKE PAN - h 20 mm</b><br><br>n° biscotti di pasta frolla       | 36   54   108                                                                     | 60   90   180                                                                     | 90   150   300                                                                     | 120   180   360                                                                     | 150   240   480                                                                     | 18'                                                                                 |
| <b>SPEEDY CHICKEN</b><br><br>n° polli da 1,2 kg cad.               | 4                                                                                 | 8                                                                                 | 16                                                                                 | 16                                                                                  | 24                                                                                  | a seconda dell'accessorio<br>35' - 55'                                              |

# Compact Naboo

## La Gamma

### Combi compatti per la piccola ristorazione e home.

Design elegante e compatto, ideale per cucine che non dispongono di grandi spazi ma anche per cucine "a vista", in 5 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.



| Modelli   | Alimentazione | Capacità camera GN<br>GN 2/3 (352x325 mm)<br>GN 1/1 (530x325 mm) | Interasse<br>(mm) | Potenza elettrica<br>(kW) | Assorbimento<br>(A) | Dimensioni esterne<br>(L x P x H mm) | Tensione alimentazione * |
|-----------|---------------|------------------------------------------------------------------|-------------------|---------------------------|---------------------|--------------------------------------|--------------------------|
| COEN026B  |               | 4 - 6 - 12 x GN 2/3                                              | 78 - 52 - 26      | 5,8                       | 9,2                 | 510 x 630 x 840                      | 3N AC 400V - 50/60 Hz    |
| COEN061B  |               | 4 - 6 - 12 x GN 1/1                                              | 78 - 52 - 26      | 7,8                       | 12,1                | 510 x 805 x 840                      | 3N AC 400V - 50/60 Hz    |
| COEN101B  |               | 6 - 10 - 20 x GN 1/1                                             | 78 - 52 - 26      | 11,9                      | 17,2                | 510 x 805 x 1045                     | 3N AC 400V - 50/60 Hz    |
| COEN121ET |               | 4+4 - 6+6 - 12+12 x GN 1/1                                       | 78 - 52 - 26      | 15,6                      | 23                  | 510 x 805 x 1590                     | 3N AC 400V - 50/60 Hz    |
| COEN161ET |               | 4+6 - 6+10 - 12+20 x GN 1/1                                      | 78 - 52 - 26      | 19,7                      | 28                  | 510 x 805 x 1795                     | 3N AC 400V - 50/60 Hz    |

# Compact Sapiens

## La Gamma

### Combi compatti per la piccola ristorazione e home.

Design elegante e compatto, ideale per cucine che non dispongono di grandi spazi ma anche per cucine "a vista", in 3 modelli con diverse misure e capacità di teglie. Comandi manuali con display alfanumerici a led ad alta visibilità. Display a colori da 3,5" per la visualizzazione di programmi, ventilazione, lavaggio e menù.



| Modelli  | Alimentazione | Capacità camera GN<br>GN 2/3 (352x325 mm)<br>GN 1/1 (530x325 mm) | Interasse<br>(mm) | Potenza elettrica<br>(kW) | Assorbimento<br>(A) | Dimensioni esterne<br>(L x P x H mm) | Tensione alimentazione * |
|----------|---------------|------------------------------------------------------------------|-------------------|---------------------------|---------------------|--------------------------------------|--------------------------|
| COES026B |               | 4 - 6 - 12 x GN 2/3                                              | 78 - 52 - 26      | 5,8                       | 9,2                 | 510 x 630 x 840                      | 3N AC 400V - 50/60 Hz    |
| COES061B |               | 4 - 6 - 12 x GN 1/1                                              | 78 - 52 - 26      | 7,8                       | 12,1                | 510 x 805 x 840                      | 3N AC 400V - 50/60 Hz    |
| COES101B |               | 6 - 10 - 20 x GN 1/1                                             | 78 - 52 - 26      | 11,9                      | 17,2                | 510 x 805 x 1045                     | 3N AC 400V - 50/60 Hz    |

\* tensioni e frequenze speciali a richiesta

# SOLUZIONI PER OGNI ESIGENZA

Lainox offre per i vari modelli di Compact pratiche e funzionali configurazioni per le diverse esigenze operative sia per quelli da banco che per i modelli da pavimento.



## PRATICITÀ

Supporti base in acciaio inox con ripiano inferiore.



## FUNZIONALITÀ

Supporti base in acciaio inox con ripiano inferiore e paratie portateghe.



## 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.

026+026  
061+061



## CAPPE DI ASPIRAZIONE HALTON

Per risolvere i problemi dei vapori di cottura e degli odori nelle installazioni a vista di supermercati, gastronomie, pasticcerie e rosticcerie, Compact può essere dotato di un sistema di aspirazione ventless a condensazione.

Non è richiesto alcun collegamento diretto a un sistema di estrazione in uscita, poiché l'aria carica di vapori e odori viene condensata tramite uno scambiatore di calore e depurata con un filtro a carboni attivi.



## CAPPE DI ASPIRAZIONE

Per risolvere i problemi dei vapori di cottura nelle installazioni a vista di supermercati, gastronomie, pasticcerie, Compact può essere dotato di una cappa in acciaio inox con filtri a labirinto amovibili e lavabili in lavastoviglie. Aspirazione a ventilazione variabile e controllo elettronico con sistema di abbattimento condense ad aria.



## CAPPE DI ASPIRAZIONE FLAT

Con le stesse caratteristiche costruttive, tecniche e funzionali è disponibile anche la versione **FLAT** per chi ha spazi ristretti di fronte al forno.



## NABOO @ HOME

Pratica ed innovativa soluzione per incassare in qualsiasi ambiente, anche domestico, i due modelli della gamma Compact 026 e 061.

Non disponibili in versione Total Black



## BLACK EDITION

I modelli Compact Naboo 026, 061 e 101 sono disponibili in versione Total Black



## MULTIGRILL

Per cotture sempre perfette. Vasta gamma di accessori esclusivi Lainox e specifici per ogni tipologia di cottura. Disponibili nelle misure:

2/3 GN e 1/1 GN

| Modello  | Tensione di Alimentazione | Potenza Elettrica | Assorbimento |
|----------|---------------------------|-------------------|--------------|
| COEN026B | 3N AC 400V- 50/60 Hz      | 5,8 kW            | 9,2 A        |
| COES026B | 1N-AC 230 V - 50/60 Hz    | 3 kW              | 17,4 A       |
|          | 1N-AC 230 V - 50/60 Hz    | 4 kW              | 25,2 A       |
| COEN061B | 3N AC 400V- 50/60 Hz      | 7,8 kW            | 12,1 A       |
| COES061B |                           |                   |              |

# CARATTERISTICHE

|                                                                                                                                                                                                                                                       | C. Naboo | C. Sapiens |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|------------|
| <b>MODALITA DI COTTURA</b>                                                                                                                                                                                                                            |          |            |
| • 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.                                                                                 | •        | •          |
| • 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 (brevetato).                                                                                                            | •        | –          |
| • 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 (brevetato).                                                        | •        | –          |
| • Autoclima® Sistema che gestisce automaticamente il perfetto clima in camera di cottura.                                                                                                                                                             | •        | •          |
| • Fast-Dry Boosted® Sistema automatico di deumidificazione rapida della camera di cottura.                                                                                                                                                            | •        | •          |
| • 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.                                                            | •        | –          |
| • Automatico con 95 programmi di cottura testati e memorizzati, compresi programmi per la rimessa in temperatura su piatto e teglia                                                                                                                   | –        | •          |
| • Programmabile con possibilità di memorizzare 99 programmi di cottura in sequenza automatica (fino a 9 cicli) assegnando nome ed icona dedicata                                                                                                      | –        | •          |
| • Selezione rapida dei programmi preferiti scroll & push, con scroller dedicato                                                                                                                                                                       | –        | •          |
| <b>CONNETTIVITA' WI-FI / ETHERNET NABOOK PLUS</b>                                                                                                                                                                                                     |          |            |
| • Nabook Plus Plus. Grazie all'accesso al Cloud, si può accedere a Nabook Plus, 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 (brevetato).                                                                                                                                              | •        | –          |
| • 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 (brevetato).                                                                                                                                                                              | •        | –          |
| • Monitoraggio HACCP continuo anche da remoto tramite portale Nabook Plus.                                                                                                                                                                            | •        | –          |
| • Diagnosi remota tramite portale Nabook Plus da parte dei Service Center Lainox.                                                                                                                                                                     | •        | –          |
| • Sistema di avviso aggiornamento software automatico.                                                                                                                                                                                                | •        | –          |
| • Monitoraggio consumi da remoto.                                                                                                                                                                                                                     | •        | –          |
| • Lainox Multidisplay System. Grazie al portale Nabook Plus e il nuovo LMS, puoi configurare i tuoi device e sincronizzare le tue ricette in modo diverso per ogni Compact.                                                                           | •        | –          |
| • Possibilità di scaricare ricette dal portale Nabook Plus in base alla nazione.                                                                                                                                                                      | •        | –          |
| • Possibilità di avviare l'aggiornamento software in modo automatico e per più dispositivi contemporaneamente.                                                                                                                                        | •        | –          |
| <b>UTILIZZO</b>                                                                                                                                                                                                                                       |          |            |
| • 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 7 pollici LCD capacitivo ad alta definizione, con scelta funzioni "Touch Screen".                                                                                                                                               | •        | –          |
| • 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 Compact Naboo sono disponibili 227 ricette, e con l'accesso al portale Nabook Plus 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.                                                                                               | •        | –          |
| • Display alfanumerici a LED ad alta visibilità HVS (High Visibility System) per visualizzazione valori di temperatura, Autoclima, tempo e temperatura al cuore.                                                                                      | –        | •          |
| • Display a colori da 3,5 pollici (LCD - TFT) per la visualizzazione di programmi preferiti, programmi preimpostati, ventilazione, lavaggio automatico, menu, impostazioni.                                                                           | –        | •          |
| • Manopole SCROLLER con funzione di Scroll e di Push per confermare le scelte.                                                                                                                                                                        | –        | •          |
| • Barre a LED per evidenziare la funzione temperatura, tempo e temperatura al cuore attivata.                                                                                                                                                         | –        | •          |
| • Preriscaldamento manuale.                                                                                                                                                                                                                           | –        | •          |
| <b>DOTAZIONI DI CONTROLLO</b>                                                                                                                                                                                                                         |          |            |
| • Smart Diagnostic System - Diagnostica funzionale per avere sempre la tua apparecchiatura alle massime prestazioni.                                                                                                                                  | •        | –          |
| • Smart Lighting System - La comunicazione visiva che ti consente con un solo sguardo di capire quando è necessario il tuo intervento (optional).                                                                                                     | •        | –          |
| • Alimentazione Switching - Nuovo sistema di alimentazione Switching ad alta efficienza.                                                                                                                                                              | •        | –          |

|                                                                                                                                                                                                                         | C. Naboo | C. Sapiens |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|------------|
| • 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 4 velocità attivano automaticamente la riduzione di potenza di riscaldamento. Per cotture particolari si può avere la velocità ad intermittenza. | •        | •          |
| • Controllo temperatura al cuore del prodotto con sonda a 4 punti di rilevazione Ø 3 mm.                                                                                                                                | •        | •          |
| • Sonda ad ago monopunto Ø 1 mm per cotture sottovuoto (optional).                                                                                                                                                      | •        | •          |
| • Collegamento rapido sonde al cuore tramite connettore esterno alla camera di cottura.                                                                                                                                 | •        | •          |
| • 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 evitando 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.                                   | •        | •          |
| • Energy Monitor - Monitoraggio dei consumi di energia, acqua e detersivi.                                                                                                                                              | •        | –          |

|                                                                                                                                                                                                 |   |   |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|
| <b>COSTRUZIONE</b>                                                                                                                                                                              |   |   |
| • Combi interamente in acciaio inox.                                                                                                                                                            | • | • |
| • Camera di cottura in acciaio inox Aisi 304 spessore 1mm 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 installazione facile e in sicurezza (maniglie di sollevamento).                                                       | • | • |
| • Long Life Component LLC - Utilizzo di nuova componentistica a lunga durata.                                                                                                                   | • | • |

|                                                                                                                   |   |   |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|
| <b>FUNZIONAMENTO ELETTRICO</b>                                                                                    |   |   |
| • Sistema di riscaldamento camera di cottura tramite resistenze elettriche corazzate in acciaio inox INCOLOY 800. | • | • |

|                                                                                                                                                                                                                                                |   |   |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|
| <b>GENERAZIONE DI VAPORE DIRETTO</b>                                                                                                                                                                                                           |   |   |
| • 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. | • | • |

|                                                                                                                                                                   |   |   |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|
| <b>DOTAZIONI DI SICUREZZA</b>                                                                                                                                     |   |   |
| • Limitatore temperatura di sicurezza camera di cottura.                                                                                                          | • | • |
| • Sensore a controllo elettronico apertura/chiusura porta.                                                                                                        | • | • |
| • Controllo elettronico per segnalazione mancanza acqua.                                                                                                          | • | • |
| • Autodiagnosi con visualizzazione intelligente delle anomalie.                                                                                                   | • | – |
| • Temperatura esterna sulla facciata porta di 65°C max.                                                                                                           | • | • |
| • 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. | • | • |

|                                                                                                                                                                                                       |   |   |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|
| <b>PULIZIA E MANUTENZIONE</b>                                                                                                                                                                         |   |   |
| • Detergente Bag-in-Box. Sono le nuove cartucce di detergente che garantiscono la massima sicurezza nella manipolazione, eliminando ogni rischio di contatto o sversamento di liquido.                | • | • |
| • VCS - Vapor Cleaning System. Sistema di lavaggio automatico, con vaporizzazione del detergente in camera di cottura. Consente una notevole riduzione dei consumi di detergente fino al 30% in meno. | • | • |
| • Smart Chemicals Control - Controlla esattamente il consumo di detergente avvisandoti quando sta per terminare suggerendoti il lavaggio adatto alla quantità di detergente residua.                  | • | • |
| • 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.                                                                                  | • | • |
| • Classe di protezione contro i getti d'acqua IPX4                                                                                                                                                    | • | • |

|                                                                               |   |   |
|-------------------------------------------------------------------------------|---|---|
| <b>INSTALLAZIONE E AMBIENTE</b>                                               |   |   |
| • Imballo riciclabile al 100%.                                                | • | • |
| • Certificazioni: Qualità ISO 9001 / Sicurezza ISO 45001 / Ambiente ISO14001. | • | • |
| • Percentuale di riciclo del prodotto 90%                                     | • | • |

Ulteriori info sono riportate sulla scheda tecnica dei singoli modelli.

– | non disponibile



# LAINOX WORLDWIDE

## EUROPA

|                                      |                                              |                                    |                                        |                                      |                                      |
|--------------------------------------|----------------------------------------------|------------------------------------|----------------------------------------|--------------------------------------|--------------------------------------|
| <b>ITALY</b><br>italy@lainox.com     | <b>IBERIA</b><br>iberia@lainox.com           | <b>FRANCE</b><br>france@lainox.com | <b>UK</b><br>uk@lainox.com             | <b>EIRE</b><br>eire@lainox.com       | <b>DACH</b><br>dach@lainox.com       |
| <b>BENELUX</b><br>benelux@lainox.com | <b>SCANDINAVIA</b><br>scandinavia@lainox.com | <b>CZECH</b><br>czech@lainox.com   | <b>SLOVAKIA</b><br>slovakia@lainox.com | <b>HUNGARY</b><br>hungary@lainox.com | <b>POLAND</b><br>poland@lainox.com   |
| <b>RUSSIA</b><br>russia@lainox.com   | <b>BALTICS</b><br>baltics@lainox.com         | <b>CSI</b><br>csi@lainox.com       | <b>GREECE</b><br>greece@lainox.com     | <b>TURKEY</b><br>turkey@lainox.com   | <b>BALCANS</b><br>balcans@lainox.com |

## AMERICA E OCEANIA

|                                    |                              |                                  |                                          |                                             |
|------------------------------------|------------------------------|----------------------------------|------------------------------------------|---------------------------------------------|
| <b>CANADA</b><br>canada@lainox.com | <b>USA</b><br>usa@lainox.com | <b>LATAM</b><br>latam@lainox.com | <b>AUSTRALIA</b><br>australia@lainox.com | <b>NEW ZEALAND</b><br>newzealand@lainox.com |
|------------------------------------|------------------------------|----------------------------------|------------------------------------------|---------------------------------------------|

## ASIA E AFRICA

|                                             |                                         |                                              |                                               |                                  |                                        |
|---------------------------------------------|-----------------------------------------|----------------------------------------------|-----------------------------------------------|----------------------------------|----------------------------------------|
| <b>MIDDLE EAST</b><br>middleeast@lainox.com | <b>MALAYSIA</b><br>malaysia@lainox.com  | <b>PHILIPPINES</b><br>philippines@lainox.com | <b>SINGAPORE</b><br>singapore@lainox.com      | <b>CHINA</b><br>china@lainox.com | <b>THAILAND</b><br>thailand@lainox.com |
| <b>VIETNAM</b><br>vietnam@lainox.com        | <b>HONG KONG</b><br>hongkong@lainox.com | <b>TAIWAN</b><br>taiwan@lainox.com           | <b>SOUTH AFRICA</b><br>southafrica@lainox.com | <b>INDIA</b><br>india@lainox.com |                                        |

## Ti piacerebbe provarlo nel tuo locale?

Contattaci senza impegno

 **+39 0438 9110**  
**lainox@lainox.com**

Un nostro RSM concorderà con te:

- il modello più idoneo per la prova
- il giorno per la consegna, l'installazione e la formazione sul corretto utilizzo di Compact
- quanti giorni per la prova (fino a un massimo di 30)

## Ti piacerebbe vedere le potenzialità che ti offre Compact in uno store dimostrativo?

### Chiamaci

Ti forniremo data e località più vicine a te per assistere ai Live Cooking Show di Lainox

oppure visita il sito **lainox.com**  
alla sezione Demo troverai tutte le date e le località



# 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

# L'EVOLUZIONE DELLA SPECIE



**LAINOX®**



**Naboo® 5.0**

**Premium**

Dimentica gli ostacoli,  
concentrati sul traguardo.

# Naboo

I limiti sono spesso soltanto  
delle illusioni.

# 5.0



**INTELLIGENTE**



**VELOCE**



**EFFICIENTE**



**INTEGRATO**



**ROBUSTO**



**FLESSIBILE**



**POTENTE**



**CONNESSO**

# INTELLIGENTE



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

Naboo 5.0 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 avvisarti 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 5.0 gestisce il clima ideale garantendo una qualità di cottura sempre ottimale.



## • Smart Diagnostic System

La tecnologia collaborativa **Smart Diagnostic System** di Naboo 5.0, ti consente di eseguire la Diagnostica su 11 punti funzionali per avere sempre la tua apparecchiatura alle massime prestazioni, avvisandoti nel caso di anomalie.



## • Smart Lighting System

La comunicazione visiva **Smart Lighting System** con cromia RGB, disponibile su Naboo5.0 (optional) ti consente con un solo sguardo di capire quando è necessario il tuo intervento operativo. La camera di cottura si illumina di verde quando è ora di caricare, nelle cotture multilivello la luce lampeggiante bianca ti indica il livello da estrarre e durante la fase di lavaggio la camera di cottura invece diventa blu (Patent Pending).



## • Smart Chemicals Control

Grazie ai sensori intelligenti posizionati nel sistema di lavaggio controlla esattamente il consumo di detergente avvisandoti quando sta per terminare suggerendoti il lavaggio adatto alla quantità di detergente residua. Inoltre grazie a **Smart Chemicals Control** (optional) non avrai più il rischio di fare un lavaggio senza la quantità di detergente corretta.

# VE LO CE



- **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 5.0 101 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**

- **Sistema di lavaggio VCS**

Una funzione esclusiva di cui è dotato Naboo 5.0 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.



# INTEGRATO



## • Kitchen Triathlon

Un perfetto sistema integrato di organizzazione del lavoro in cucina che garantisce sempre la massima qualità, flessibilità e velocità nel servizio. Qualità grazie alle esclusive funzioni di cui è dotato Naboo 5.0, con Neo24hours la massima flessibilità da -40°C a +85°C e la massima velocità "tutto in uno" di Oracle rende **Kitchen Triathlon** un sistema esclusivo e facile da utilizzare grazie alla stessa user interface per tutti e tre i modelli.

Disponibili anche in Black Edition:

Oracle XS - Oracle M - Oracle XL

Naboo 5.0: 061 - 101

Aroma Naboo 5.0: 054 - 084

Compact Naboo: 026 - 061 - 101

Neo24hours: 051 - 081 - 121 - 161

# 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

# FLE SSI BILE

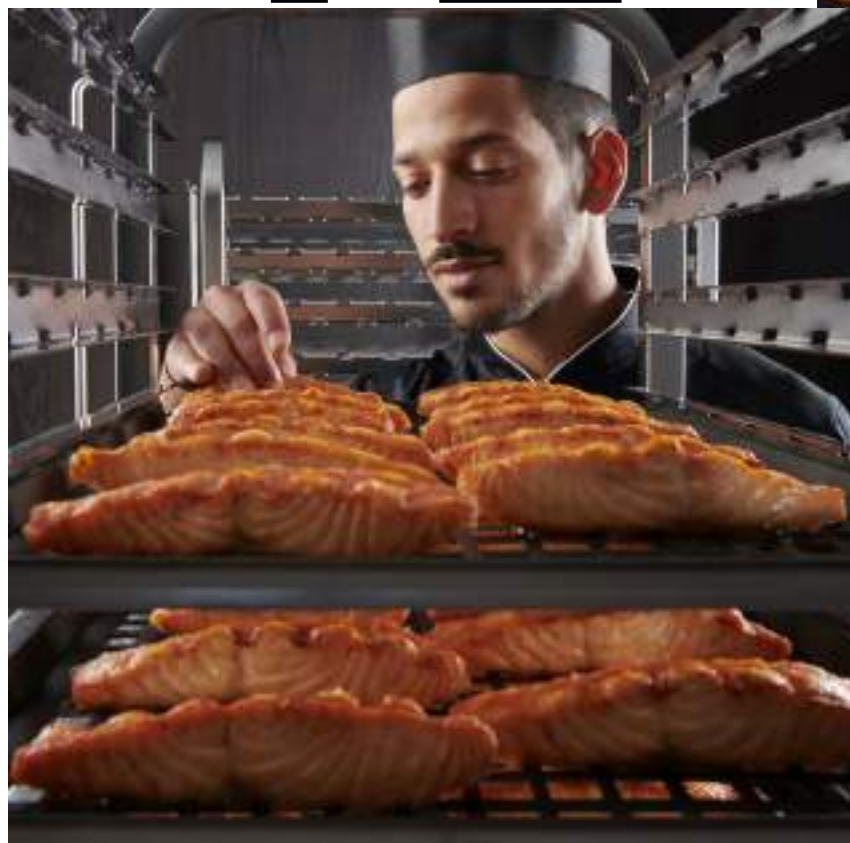


- **Multilivello Plus**
- **Display configurabile**
- **Ricette modificabili**

La flessibilità in cucina oggi è indispensabile più che mai. Con la funzione **Multilivello Plus** di cui è dotato Naboo 5.0 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 5.0 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 5.0 grazie ai nuovi sistemi di erogazione dell' energia permette un risparmio **fino al 16% in meno** rispetto ai modelli precedenti.

\* rispetto al modello Naboo reloaded

# CON NES SO



- **Connettività**

Grazie alla connessione WI-FI di serie Naboo 5.0 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 5.0 e personalizzare le tue ricette in modo diverso in ogni Naboo.

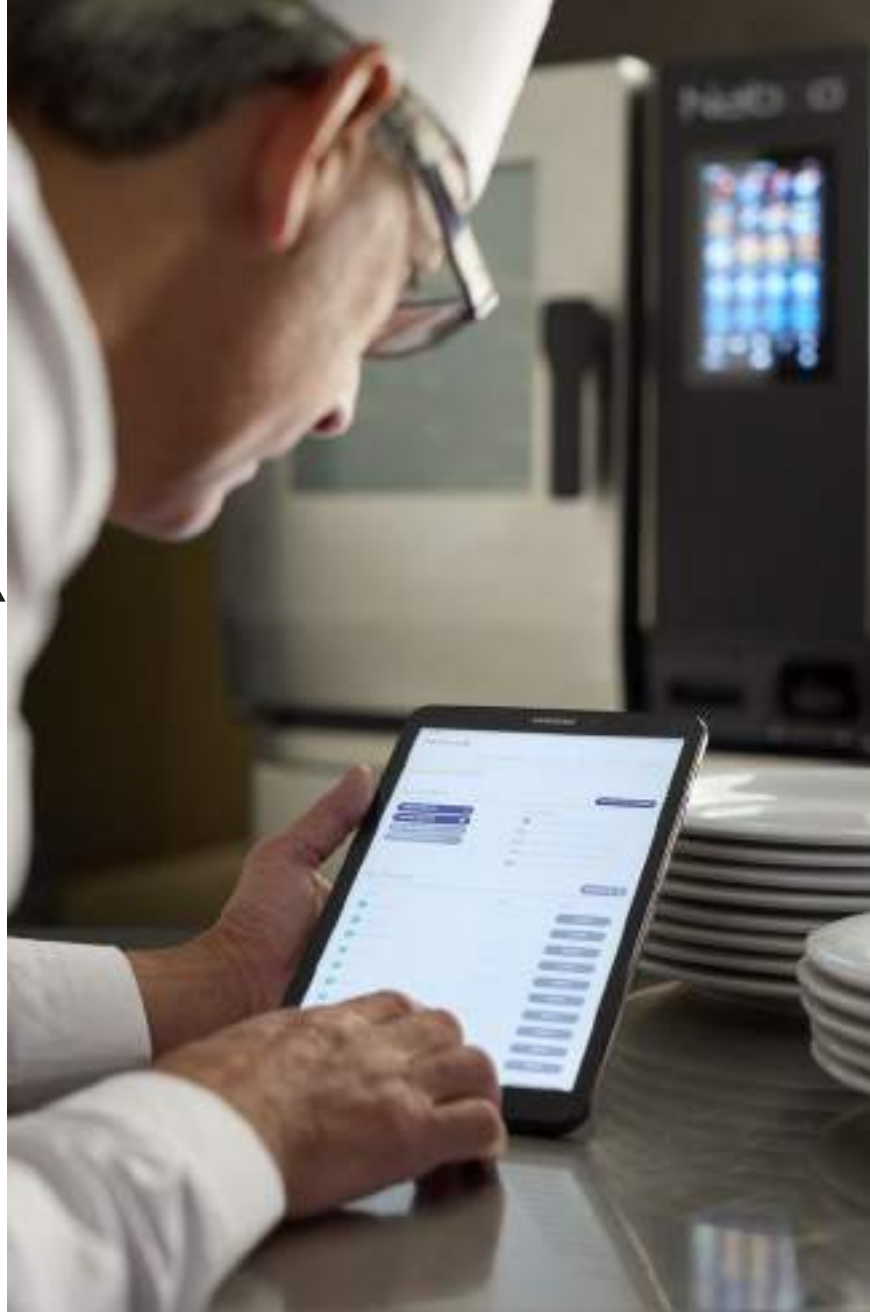
Infine puoi costantemente tenere monitorati i tuoi Naboo 5.0 sia per l'archiviazione dei dati HACCP che per la gestione del **Remote Service**.

# NABOOK

## Il tuo assistente virtuale completo e gratuito

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](http://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.

# TECH NICALS



Il nuovo design di Naboo 5.0 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.



#### Comunicazione Cromatica

Ogni funzione di lavoro con cui sta operando Naboo 5.0 è associata ad un preciso colore che illumina la camera di cottura. Arancione nella fase di preriscaldamento, verde quando ha raggiunto la temperatura di esercizio, bianco in fase di cottura con il lampeggio sul livello pronto da estrarre e blu durante la fase di lavaggio.



#### 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.



#### Alimentazione Switching

Nuovo sistema di alimentazione Switching ad alta efficienza.

## Combi da banco per ristorazione e gastronomia.



061



101



062



102

### Modelli a Vapore diretto - Configurazione Standard

| Modelli  | Alimentazione                                                                       | Capacità camera GN<br>1/1 GN (530x325 mm)<br>2/1 GN (530x650 mm) | Interasse<br>(mm) | Numero<br>di pasti | Potenza<br>elettrica<br>(kW) | Potenza termica<br>nominale Gas<br>(kW/kcal) | Assorbimento<br>(A) | Dimensioni esterne<br>(L x P x H mm) | Tensione<br>alimentazione * |
|----------|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------|-------------------|--------------------|------------------------------|----------------------------------------------|---------------------|--------------------------------------|-----------------------------|
| 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

## Combi a pavimento per ristorazione e grandi business.



161



201



202

### Modelli a Vapore diretto - Configurazione Standard

| Modelli  | Alimentazione                                                                       | Capacità camera GN<br>2/3 GN (352x325 mm)<br>1/1 GN (530x325 mm) | Interasse<br>(mm) | Numero<br>di pasti | Potenza<br>elettrica<br>(kW) | Potenza termica<br>nominale Gas<br>(kW/kcal) | Assorbimento<br>(A) | Dimensioni esterne<br>(L x P x H mm) | Tensione<br>alimentazione * |
|----------|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------|-------------------|--------------------|------------------------------|----------------------------------------------|---------------------|--------------------------------------|-----------------------------|
| 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

# Aroma Naboo 5.0

La Gamma

**Combi da banco per pasticceria e panificazione.**



054



084

## Un partner che facilita il tuo business

Aroma Naboo 5.0 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<br>(mm) | Interasse<br>(mm) | Potenza elettrica<br>(kW) | Potenza termica<br>nominale Gas<br>(kW/kcal) | Assorbimento<br>(A) | Dimensioni esterne<br>(L x P x H mm) | Tensione<br>alimentazione * |
|----------|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|-------------------|---------------------------|----------------------------------------------|---------------------|--------------------------------------|-----------------------------|
| 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             |

\* tensioni e frequenze speciali a richiesta

# Aroma Naboo 5.0

La Gamma



## Combi a pavimento per pasticceria e panificazione.



134



154

### Massima flessibilità operativa

Il modello **Aroma Naboo 134** è una soluzione ideale per chi cerca alta produttività, flessibilità operativa e controllo intelligente, senza sacrificare efficienza energetica né comfort d'uso. Grazie a due camere separate con controlli indipendenti, puoi cuocere simultaneamente prodotti differenti che richiedono temperature diverse o programmi diversi senza interferenze.

Per laboratori artigianali di medie/grandi dimensioni è disponibile il forno **Aroma Naboo 154** carrellato con capacità di **15 teglie (600x400 mm)**. È una soluzione avanzata e versatile per panificazione e pasticceria professionale. Carico e scarico rapido con carrello estraibile: riduce i tempi morti e facilita la movimentazione in sicurezza.

### Modelli a Vapore diretto - Configurazione Standard

| Modelli  | Alimentazione | Capacità camera EN<br>(mm)       | Interasse<br>(mm) | Potenza elettrica<br>(kW) | Potenza termica<br>nominale Gas<br>(kW/kcal) | Assorbimento<br>(A) | Dimensioni esterne<br>(L x P x H mm) | Tensione<br>alimentazione * |
|----------|---------------|----------------------------------|-------------------|---------------------------|----------------------------------------------|---------------------|--------------------------------------|-----------------------------|
| AREN134B |               | 5 x (600x400)<br>+ 8 x (600x400) | 90                | 30,2                      | -/-                                          | 47                  | 852 x 845 x 1840                     | 3N AC 400V - 50 Hz          |
| ARGN134B |               | 5 x (600x400)<br>+ 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)

# SOLUZIONI PER OGNI ESIGENZA

Lainox offre per i vari modelli di Naboo 5.0 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 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 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 5.0 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 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 5.0 o Aroma Naboo 5.0 un abbattitore/surgelatore di temperatura o un Combifreeze Neo 24 hours 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 5.0  
061+061 / 061+101 / 062+062 / 062+102
- Aroma Naboo 5.0  
054+054 / 054+084



## CAPPE DI ASPIRAZIONE HALTON

Per risolvere i problemi dei vapori di cottura e degli odori nelle installazioni a vista di supermercati, gastronomie, pasticcerie e rosticcerie, le gamme Naboo 5.0 e Aroma Naboo 5.0 possono essere dotate di un sistema di aspirazione ventless a condensazione.

Non è richiesto alcun collegamento diretto a un sistema di estrazione in uscita, poiché l'aria carica di vapori e odori viene condensata tramite uno scambiatore di calore e depurata con un filtro a carboni attivi.

Disponibili per i modelli:  
Naboo 5.0 Mod. 061 - 101  
Aroma Naboo 5.0 Mod. 054 - 084



## CAPPE DI ASPIRAZIONE

Per risolvere i problemi dei vapori di cottura nelle installazioni a vista di supermercati, gastronomie, pasticcerie, Naboo 5.0 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.



## CAPPE DI ASPIRAZIONE FLAT

Con le stesse caratteristiche costruttive, tecniche e funzionali è disponibile anche la versione **FLAT** per chi ha spazi ristretti di fronte al forno.

Disponibili per i modelli:  
Naboo 5.0 Mod. 061 - 101 - 161  
Aroma Naboo 5.0 Mod. 054 - 084 - 134

# SOLUZIONI PER SUPERMERCATI, GASTRONOMIE, ROSTICCERIE



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

Pratica 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.

(1) da richiedere all'ordine

| Mod. Forno |    | PS1108                                                                                        |    | PS1106                                                                                        |
|------------|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------|
|            |    | <br>8 pzz. |    | <br>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                      |

# 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

# CARATTERISTICHE

## 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 5.0. 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](http://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 5.0.
- 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

- Smart Diagnostic System - Diagnostica funzionale per avere sempre la tua apparecchiatura alle massime prestazioni.
- Smart Lighting System - La comunicazione visiva che ti consente con un solo sguardo di capire quando è necessario il tuo intervento (optional).
- Alimentazione Switching - Nuovo sistema di alimentazione Switching ad alta efficienza.
- 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 cotture 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 evitando 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 detergenti.

## COSTRUZIONE

- Combi interamente in acciaio inox.
- 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 detergenti per la normale manutenzione del generatore di vapore.



EMC

CB

IPX5

EAC/ETL



LGS



#### 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

- Smart Chemicals Control - Controlla esattamente il consumo di detergente avvisandoti quando sta per terminare suggerendoti il lavaggio adatto alla quantità di detergente residua (Optional).
- VCS - Vapor Cleaning System. Sistema di lavaggio automatico, con vaporizzazione del detergente in camera di cottura. Consente una notevole riduzione dei consumi di detergente.
- 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).

Ulteriori info sono riportate sulla scheda tecnica dei singoli modelli.

Ti piacerebbe  
provare  
**Naboo 5.0**  
nella tua cucina?



Contattaci senza impegno



**+39 0438 9110**  
**lainox@lainox.com**



# LAINOX WORLDWIDE

## EUROPA

|                                      |                                              |                                    |                                        |                                      |                                      |
|--------------------------------------|----------------------------------------------|------------------------------------|----------------------------------------|--------------------------------------|--------------------------------------|
| <b>ITALY</b><br>italy@lainox.com     | <b>IBERIA</b><br>iberia@lainox.com           | <b>FRANCE</b><br>france@lainox.com | <b>UK</b><br>uk@lainox.com             | <b>EIRE</b><br>eire@lainox.com       | <b>DACH</b><br>dach@lainox.com       |
| <b>BENELUX</b><br>benelux@lainox.com | <b>SCANDINAVIA</b><br>scandinavia@lainox.com | <b>CZECH</b><br>czech@lainox.com   | <b>SLOVAKIA</b><br>slovakia@lainox.com | <b>HUNGARY</b><br>hungary@lainox.com | <b>POLAND</b><br>poland@lainox.com   |
| <b>RUSSIA</b><br>russia@lainox.com   | <b>BALTICS</b><br>baltics@lainox.com         | <b>CSI</b><br>csi@lainox.com       | <b>GREECE</b><br>greece@lainox.com     | <b>TURKEY</b><br>turkey@lainox.com   | <b>BALCANS</b><br>balcans@lainox.com |

## AMERICA E OCEANIA

|                                    |                              |                                  |                                          |                                             |
|------------------------------------|------------------------------|----------------------------------|------------------------------------------|---------------------------------------------|
| <b>CANADA</b><br>canada@lainox.com | <b>USA</b><br>usa@lainox.com | <b>LATAM</b><br>latam@lainox.com | <b>AUSTRALIA</b><br>australia@lainox.com | <b>NEW ZEALAND</b><br>newzealand@lainox.com |
|------------------------------------|------------------------------|----------------------------------|------------------------------------------|---------------------------------------------|

## ASIA E AFRICA

|                                             |                                         |                                              |                                               |                                  |                                        |
|---------------------------------------------|-----------------------------------------|----------------------------------------------|-----------------------------------------------|----------------------------------|----------------------------------------|
| <b>MIDDLE EAST</b><br>middleeast@lainox.com | <b>MALAYSIA</b><br>malaysia@lainox.com  | <b>PHILIPPINES</b><br>philippines@lainox.com | <b>SINGAPORE</b><br>singapore@lainox.com      | <b>CHINA</b><br>china@lainox.com | <b>THAILAND</b><br>thailand@lainox.com |
| <b>VIETNAM</b><br>vietnam@lainox.com        | <b>HONG KONG</b><br>hongkong@lainox.com | <b>TAIWAN</b><br>taiwan@lainox.com           | <b>SOUTH AFRICA</b><br>southafrica@lainox.com | <b>INDIA</b><br>india@lainox.com |                                        |



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



---

Neo

EVERYTHING IS POSSIBLE NOW



Connected 

**LAINOX®**



## Neo, IL TUO SPAZIO UTILE.

**ABBATTERE, CUOCERE, MANTENERE, SCONGELARE, LIEVITARE.**

Neo è uno spazio attivo, è un abbattitore che all'occorrenza diventa un mantenitore o uno strumento di cottura. Per avere sempre gli ingredienti semilavorati o finiti pronti all'uso, come appena acquistati, freschi. Cancellando gli sprechi, organizzando i menu con prodotti surgelati semilavorati fatti in casa, o avendo semplicemente tutti i giorni il pane fresco, solo da finire.

Con Neo inoltre si elimina il rischio di Anisakis nel pesce crudo e si rispetta completamente l'HACCP.



ABBATTIMENTO POSITIVO +90°C FINO A +3°C



SURGELAZIONE RAPIDA +90°C FINO A -18°C



SCONGELAMENTO -18°C FINO A +3°C



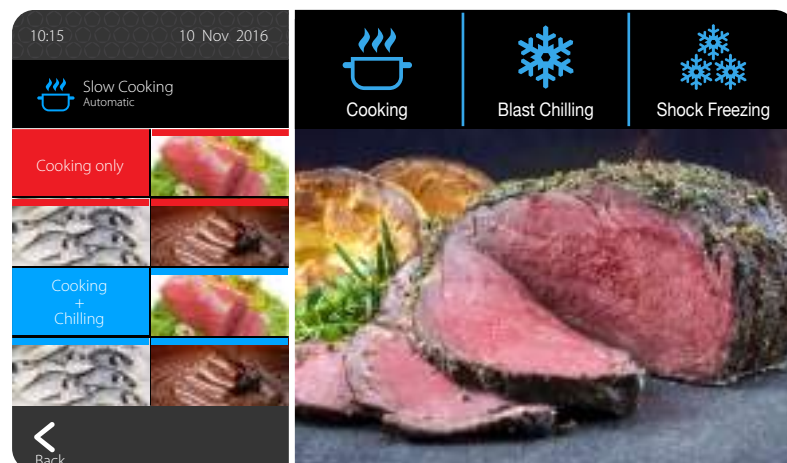
FERMA LIEVITAZIONE IN 5 FASI



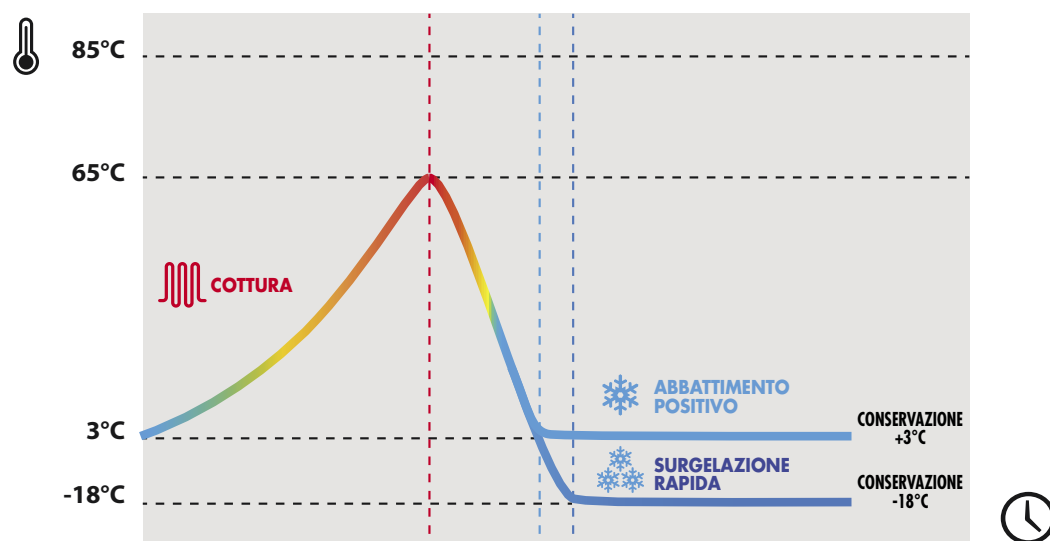
LENTA COTTURA FINO A +85°C



MANTENIMENTO IN TEMPERATURA + 65°C



## CON Neo IL VERO COOK AND CHILL.



Grazie alla regolazione del vapore è possibile scegliere di cuocere in sottovuoto o in modo tradizionale.





## Neo

### TUTTO A PORTATA DI DITO.

---



#### MODALITA' DI UTILIZZO AUTOMATICA

Ampio ricettario suddiviso per categoria di prodotti: carni, pesci, verdure, pasta, lievitati, panetteria, pasticceria, creme. Consente una veloce identificazione della funzione da utilizzare.



#### MODALITA' DI UTILIZZO AVANZATA

E' possibile configurare, in base alle esigenze, la modalità scelta modificando i parametri della temperatura in cella, temperatura al cuore, ventilazione e tempo.



#### USER FRIENDLY

L'interfaccia è semplice ed intuitiva grazie alle icone.



#### RICETTE PERSONALIZZATE (Le mie ricette)

Possibilità di creare una sezione di ricette personali.



#### COMANDI TOUCH SCREEN

Schermo a colori da 7 pollici ad alta definizione, capacitivo, con scelta delle funzioni touch.



#### CONNECTED

Connessione WIFI per scarico Log HACCP e Service remoto di serie, installabile anche retrofit.



#### PORTA USB

Carico e scarico ricette.  
Scarico dati HACCP.



## ABBATTIMENTO POSITIVO

Il processo di abbattimento rapido al cuore dell'alimento produce uno shock termico che inibisce la proliferazione dei batteri responsabili dell'invecchiamento dei prodotti, per una migliore e più lunga conservazione.

 **+90°C FINO A +3°C**

### VANTAGGI DI UTILIZZO:

#### - PREPARAZIONE DIFFERITA NEL TEMPO

La funzione di abbattimento positivo consente di pianificare anticipatamente la preparazione e aumenta la produttività

#### - SHELF LIFE

Mantenimento della freschezza dei cibi per 4/5 giorni con la sicurezza alimentare e nel pieno rispetto degli standard HACCP.

#### - QUALITA' INALTERATA

Grazie al mantenimento del giusto grado di umidità ed alla bassa perdita di liquidi, i cibi si mantengono soffici e morbidi come appena sfornati.

#### - VANTAGGI ECONOMICI

Food Cost sempre sotto controllo grazie a minori scarti, alla conservazione dei cibi più lunga e alla riduzione del calo peso per minore perdita di liquidi.

#### - MIGLIORE SERVIZIO

Si crea l'opportunità di organizzare meglio tempi e modalità del lavoro in cucina per un servizio più veloce.



## SURGELAZIONE RAPIDA

Un normale congelatore produce una congelazione lenta degli alimenti, si formano dei macrocristalli nei liquidi danneggiando la struttura tissulare che in sede di successivo scongelamento fanno decadere la consistenza del prodotto e quindi la qualità. NEO invece porta rapidamente qualsiasi alimento alla temperatura di  $-18^{\circ}\text{C}$  al cuore sfruttando una temperatura in cella di  $-40^{\circ}\text{C}$ , con la sola formazione di microcristalli che non danneggiano le caratteristiche strutturali del prodotto.

Si ottiene così dopo lo scongelamento un prodotto di assoluta qualità.



**+90°C FINO A -18°C**

### VANTAGGI DI UTILIZZO:

#### - PREPARAZIONE DIFFERITA NEL TEMPO

La surgelazione rapida permette di organizzare il lavoro con preparazioni differite, svincolando la fase della lavorazione dalla fase dell'allestimento del piatto.

Indispensabile ad sempio nelle preparazioni di gelateria e pasticceria.

#### - QUALITA' INALTERATA

Per effetto del minore calo peso dovuto alla conservazione dei liquidi, l'alimento mantiene il sapore, il colore e la consistenza inalterati, preservando i valori nutrizionali propri.

#### - VANTAGGI ECONOMICI

Menù più ampio e variegato, grazie alla possibilità di acquistare prodotti in stagione, quando costano meno e in maggiore quantità; sempre perfettamente conservabili e utilizzabili nelle preparazioni di tutto l'anno.

Senza sprecare nulla e senza costi aggiuntivi.



## SCONGELAMENTO

Poter controllare e determinare con una funzione lo scongelamento di un prodotto significa mantenere intatte le caratteristiche organolettiche ed ottimizzare le scorte evitando inutili sprechi.



**-18°C FINO A +3°C**

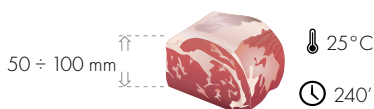
### VANTAGGI DI UTILIZZO:

#### - IL GIUSTO TEMPO

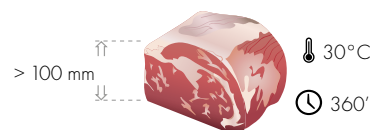
Lo scongelamento rapido a temperatura controllata riduce i tempi di attesa per le lavorazioni, garantisce la qualità e la salubrità dei cibi, siano essi crudi, o semilavorati cotti, o surgelati.



PICCOLA PEZZATURA



MEDIA PEZZATURA



GROSSA PEZZATURA

#### - CIBI SICURI

Lo scongelamento avviene nella massima sicurezza e rispetto della normativa HACCP attraverso il lento riassorbimento dell'acqua microcristallina all'interno dei cibi.

#### - QUALITA' INALTERATA

E' la funzione ideale per tutti i prodotti da servire crudi o freddi come il pesce o prodotti di pasticceria, perchè non danneggia la struttura molecolare.

#### - VANTAGGI ECONOMICI

Consente di avere in tempi relativamente brevi, disponibilità di semilavorati o prodotti finiti con il massimo della qualità, nella giusta quantità che serve, ottimizzando il Food Cost.

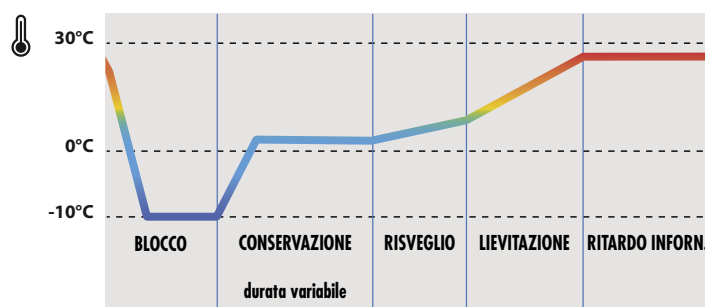


## FERMA LIEVITAZIONE

La lievitazione controllata è utilizzata per gli impasti di panetteria e pasticceria attraverso la gestione della temperatura, dell'umidità e del tempo.



### 5 FASI DI FERMA LIEVITAZIONE



#### VANTAGGI DI UTILIZZO:

##### - PREPARAZIONE DIFFERITA NEL TEMPO

Prodotti di pasticceria o panetteria possono essere lavorati fino alla fase finale, prima della cottura possono essere bloccati e ritardati per la cottura posticipata.

##### - QUALITA' GARANTITA

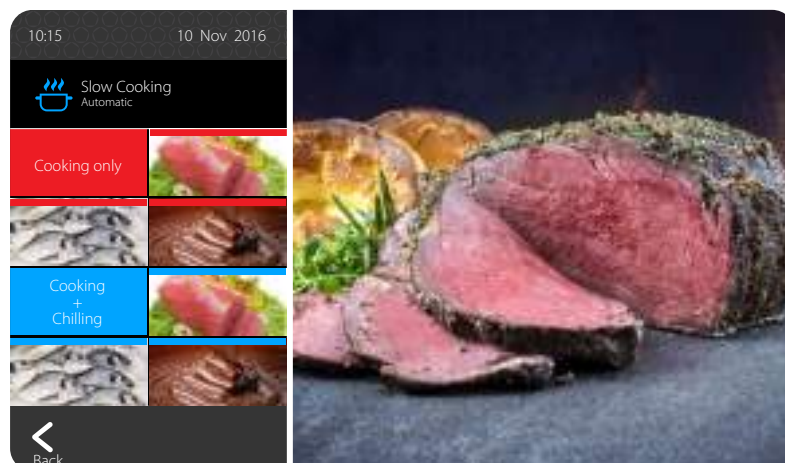
Grazie all'esclusiva funzione di lievitazione manuale con la gestione dell'umidità si ottiene uno standard qualitativo elevato.

##### - VANTAGGI ECONOMICI

Con la preparazione differita si elimina il lavoro notturno. La flessibilità nel produrre "Just in Time" è il modo migliore per ottimizzare le risorse, gestire il tempo e rispondere alla variabile delle richieste. Zero costi aggiunti per surplus di preparazioni di semilavorati.

##### - MIGLIORE SERVIZIO

Un grosso vantaggio è la disponibilità in caso di necessità imprevista in tempi immediati per la cottura.



## COOK AND CHILL

NEO non teme di fare gli straordinari dopo il servizio.  
E' uno strumento in cucina che può lavorare H24 senza sosta.



**FINO A +85°C**

### VANTAGGI DI UTILIZZO:

#### - PREPARAZIONE DIFFERITA

Dopo il turno giornaliero di lavoro, può essere utilizzato negli orari di inattività della cucina, di notte per le lunghe cotture. Può essere programmato per la funzione di abbattimento positivo +3°C o surgelazione rapida -18°C al termine della cottura.

#### - QUALITA'

La Lenta Cottura salvaguarda non solo il sapore ed il gusto ma anche la succosità e la morbidezza, soprattutto nelle carni di grossa pezzatura, con risultati entusiasmanti.

#### - VANTAGGI ECONOMICI

Un' evidente riduzione del calo peso determina un vantaggio economico di importanza fondamentale nella vendita a peso (gastronomie e macellerie). Più porzioni maggiore guadagno.

#### - MIGLIORE SERVIZIO

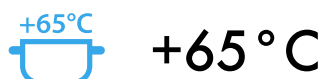
La flessibilità di questa funzione permette di organizzare il lavoro in modo ottimale, in quanto diventa un importante supporto in cucina, sempre disponibile. Questo ciclo può essere usato anche in pasticceria per sciogliere il cioccolato o candire la frutta.



## MANTENIMENTO IN TEMPERATURA

Un' altra funzione esclusiva di NEO.

Oltre alla cottura a bassa temperatura può essere utilizzato come  
mantenitore caldo di temperatura dei cibi durante tutto l'orario del servizio.



### VANTAGGI DI UTILIZZO:

#### - QUALITA'

L'esclusiva funzione di NEO garantisce il massimo della qualità  
nel totale rispetto della normativa HACCP.

#### - VANTAGGI ECONOMICI

Il vantaggio economico deriva dalla disponibilità senza costi aggiuntivi di un' apparecchiatura  
indispensabile durante il servizio, ma spesso assente in cucina.

#### - MIGLIORE SERVIZIO

E' un fondamentale aiuto per migliorare l'organizzazione e la preparazione.  
Non esiste situazione peggiore di quella che dopo il notevole impegno, nella ricerca della qualità della materia  
prima e della sua trasformazione, sia servita al cliente una portata che non sia alla giusta temperatura.



## Neo, LA SEMPLIFICAZIONE NELLE APPLICAZIONI ACCESSORIE.

---

### - RISCALDAMENTO Sonda AL CUORE

Pratica soluzione per estrarre lo spillone della sonda al cuore dopo un ciclo di surgelazione rapida a -18°C.

### - STERILOX

La cella di NEO può essere sanificata tramite l'utilizzo del pratico sterilizzatore da inserire all'interno (optional).

### SBRINAMENTO AUTOMATICO

Funzione di sbrinamento automatico della cella.

### - PRERAFFREDDAMENTO

Icona dedicata per questa utile funzione prima di avviare un ciclo di abbattimento o surgelazione rapida.

### - ASCIUGATURA

L'uso di un ciclo di asciugatura è consigliato prima di effettuare una cottura a bassa temperatura di prodotti delicati come le meringhe.  
Importante inoltre per evitare la formazione di muffe e cattivi odori dopo il ciclo di lavaggio.

### - ANISAKIS KILLER -20°C

Programma dedicato con icona specifica per l'applicazione del ciclo di sanificazione del pesce da consumare crudo.

### - CICLO CONTINUO / MULTILIVELLO

Con la funzione Ciclo Continuo si può attivare il multilivello sul display, con la possibilità di scegliere fino a 8 timer ed assegnare ad ogni livello il tempo di permanenza all'interno della cella.

### - LAVAGGIO CELLA

NEO è dotato di attacco rapido per la pratica doccetta (optional) per il lavaggio della cella.



## Just Duet ...E NON HAI BISOGNO D'ALTRO.

---

Naboo e Neo sviluppano un ottimo gioco di squadra, permettendo di portare sempre in tavola la freschezza originale di ogni piatto.

Sono due apparecchiature indispensabili per ogni chef che cucini con passione e desideri soddisfare e sorprendere sempre i suoi ospiti con piatti eccellenti.

Una coppia perfetta, che offre allo chef la possibilità di esprimere ai massimi livelli professionalità e creatività.

Naboo è perfetto per cucinare. È perfetto per conoscere. È perfetto per sincronizzare.

Perché in Naboo c'è tutta la tecnologia e l'intelligenza che oggi sono fondamentali per chiunque si occupi di cucina a livello professionale.

È semplice da usare, estremamente intuitivo e completo in ogni funzione.

È un device for cooking che accende la voglia di scoprire nuovi mondi culinari.

### Il Cloud

Il Cloud è l'anima di Naboo. È uno spazio infinito in cui ogni cosa è categorizzata, per lavorare meglio e più in fretta.

Nel Cloud di Lainox si trovano tutti i contenuti per arrivare al piatto finito, ma proprio tutti:

dalle ricette al sistema di preparazione, al programma di cottura fino alla presentazione di ogni singolo piatto con la foto o con un videotutorial visibile in streaming che mostra fase per fase la corretta esecuzione della ricetta.

### Le ricette

Le tue ricette sempre in ordine.

Ti basta sfiorare lo schermo di Naboo per scegliere la cottura proprio come vuoi.

### Naboo e Neo

Naboo e Neo sono complementari, l'uno lavora meglio quando l'altro è presente.

Si potrebbe dire che Neo è il braccio destro di Naboo, il suo alleato più prezioso.

Perché contribuisce in maniera attiva alla buona riuscita di qualsiasi piatto, eliminando contrattempi e ritardi nel servizio grazie alla preparazione differita e al mantenimento in temperatura.

# PER OGNI TIPOLOGIA DI SERVIZIO, LA SOLUZIONE MIGLIORE.

COOK AND SERVE, COOK AND HOLD, COOK AND CHILL.

COOK  
AND  
SERVE



COTTURA

SERVIZIO

Le funzioni multilivello e Just in Time garantiscono sempre un altissimo livello di qualità del cibo.

COOK  
AND  
HOLD



COTTURA

MANTENIMENTO

SERVIZIO

Grazie alla cottura automatica ICS non c'è più nessuna preoccupazione di impostare tempo, temperatura, umidità, Naboo riconosce il carico e pensa lui a tutto.

La capacità di mantenimento di Neo durante il servizio assicura sempre ottima qualità e grandi prestazioni.

COOK  
AND  
CHILL



COTTURA

ABBATTIMENTO  
CONSERVAZIONE

RIMESSA IN  
TEMPERATURA

SERVIZIO

Sfruttando la cottura notturna Naboo dà la possibilità di arrivare in cucina al mattino e trovare arrostiti, brasati e grosse pezzature già pronti.

Neo permette di raffreddare o surgelare cibi cotti in precedenza per poterli utilizzare solo quando serve.

Per riportare i cibi alla giusta temperatura di servizio senza compromessi sulla qualità.

# RISTORAZIONE À LA CARTE



## CENTO PERSONE A CENA, SODDISFATTE.

Con Just Duet è più semplice organizzare il menù del proprio ristorante e garantire agli ospiti un servizio eccellente.

Naboo e Neo, insieme, risolvono egregiamente tutte le situazioni, creando le condizioni ideali per un servizio sempre di altissimo livello.



RISPARMIO ENERGETICO FINO AL 60%



RISPARMIO DI SPAZIO FINO AL 70%



RISPARMIO DI MATERIA PRIMA FINO AL 20%



QUALITÀ COSTANTE



SPRECHI RIDOTTI PER PORZIONI INVENDUTE



MINORI TEMPI D'ATTESA PER I VOSTRI OSPITI



TURNOVER PIÙ VELOCE DEI TAVOLI

# MENU À LA CARTE

elaborato consultando il Cloud di Lainox

## ANTIPASTI

### VERDURE IN CARPIONE IN AGRODOLCE IN VASO

COOK  
AND  
CHILL

**Metodo utilizzato:** Cook and Chill.

**Vantaggi:** Il cibo si conserva con una migliore qualità e per tempi più lunghi.

**Attrezzature utilizzate:** NABOO per la vasocottura, NEO per l'abbattimento positivo.

### INSALATA DI POLIPO AGLI AGRUMI

COOK  
AND  
CHILL

**Metodo utilizzato:** Cook and Chill.

**Vantaggi:** Possibilità di preparazione differita, disponibilità immediata con il massimo della qualità.

**Attrezzature utilizzate:** NABOO per la cottura, NEO per l'abbattimento positivo.

### COPPA DI MAIALE AFFUMICATA ALL'OLIO AL TIMO

COOK  
AND  
CHILL

**Metodo utilizzato:** Cook and Chill.

**Vantaggi:** Riduzione del calo peso dopo la cottura. Cottura notturna. Preparazioni differite.

**Attrezzature utilizzate:** NEO per cottura e abbattimento positivo, NABOO rimessa in temperatura.

## PRIMI PIATTI

### SPATZLE BURRO ED ERBA CIPOLLINA

COOK  
AND  
SERVE

**Metodo utilizzato:** Cook and Serve.

**Vantaggi:** Qualità e velocità di cottura.

**Attrezzature utilizzate:** NABOO in Multilivello per la cottura diretta espressa in 4 minuti.

### PAELLA DE MARISCOS

COOK  
AND  
CHILL

**Metodo utilizzato:** Cook and Chill.

**Vantaggi:** Possibilità di cucinare quantità di prodotto con qualità certa senza continui controlli.

**Attrezzature utilizzate:** NABOO per la cottura, NEO per l'abbattimento positivo, NABOO rimessa in temperatura per grandi quantità.

### CANNELLONI ALLE VERDURE CON PANCETTA E MANDORLE

COOK  
AND  
HOLD

**Metodo utilizzato:** Cook and Hold.

**Vantaggi:** Preparazione e cottura anticipata. Velocità nel servizio perché tutto è alla giusta temperatura di mantenimento.

**Attrezzature utilizzate:** NABOO per la cottura, NEO per il mantenimento.

## SECONDI PIATTI

### ORATA ALLA GRIGLIA CON SALSA ALLA MENTA

COOK  
AND  
SERVE

**Metodo utilizzato:** Cook and Serve.

**Vantaggi:** Nessun controllo durante la cottura, la sonda al cuore garantisce un prodotto perfetto nel rispetto delle regole HACCP.

**Attrezzature utilizzate:** NABOO su griglia in Multilivello per cottura espressa.

### LE TRADIZIONALI MELANZANE ALLA PARMIGIANA

COOK  
AND  
CHILL

**Metodo utilizzato:** Cook and Chill.

**Vantaggi:** Preparazione differita, disponibilità immediata senza sprechi

**Attrezzature utilizzate:** NABOO per la cottura e rimessa in temperatura, NEO per l'abbattimento positivo.

### L'OCA DI SAINT MARTIN

COOK  
AND  
CHILL

**Metodo utilizzato:** Cook and Chill.

**Vantaggi:** Cottura certa con l'uso della sonda multi punto, shelf life più lunga con qualità migliore.

**Attrezzature utilizzate:** NABOO per la cottura e rimessa in temperatura, NEO per l'abbattimento positivo

# BANCHETTO



## QUATTROCENTO INVITATI SERVITI, NESSUNA LAMENTELA.

Rispettare i tempi, in un banchetto, è fondamentale per la perfetta riuscita dell'evento.  
Just Duet garantisce che tutto proceda alla perfezione,  
senza tempi morti e senza rallentare il ritmo delle portate.



RISPARMIO ENERGETICO FINO AL 60%



RISPARMIO DI SPAZIO FINO AL 70%



RISPARMIO DI MATERIA PRIMA FINO AL 20%



QUALITÀ COSTANTE



SPRECHI RIDOTTI PER PORZIONI INVENDUTE



MINORI TEMPI D'ATTESA PER I VOSTRI OSPITI



TURNOVER PIÙ VELOCE DEI TAVOLI

# MENU BANCHETTO

elaborato consultando il Cloud di Lainox

## ANTIPASTI

### MOUSSE DI MELANZANE CON COULIS DI POMODORO

COOK  
AND  
CHILL

**Metodo utilizzato:** Cook and Chill.

**Vantaggi:** Preparazione differita, qualità costante, disponibilità immediata.

**Attrezzature utilizzate:** NABOO per la cottura e rimessa in temperatura, NEO per l'abbattimento positivo.

### FOIE GRAS SEMICOTTO AI FICHI CAMELLATI

COOK  
AND  
CHILL

**Metodo utilizzato:** Cook and Chill.

**Vantaggi:** Preparazione anticipata, prodotto con migliore qualità per tempi più lunghi.

**Attrezzature utilizzate:** NABOO per la cottura e rimessa in temperatura, NEO per l'abbattimento positivo.

## PRIMI PIATTI

### RAVIOLI DI PROVOLA E SPECK CON VELLUTATA DI REGGIANO ED ASPARAGI

COOK  
AND  
SERVE

**Metodo utilizzato:** Cook and Serve.

**Vantaggi:** Nessuna manipolazione, qualità garantita anche con quantità.

**Attrezzature utilizzate:** NABOO per la cottura diretta espressa in 8 minuti.

### GNOCCHI DI PATATE AL BURRO E SALVIA CON GRATTUGIATA DI RICOTTA AFFUMICATA

COOK  
AND  
SERVE

**Metodo utilizzato:** Cook and Serve.

**Vantaggi:** Nessuna manipolazione, qualità garantita anche con quantità.

**Attrezzature utilizzate:** NABOO per la cottura espressa in 10 minuti.

## SECONDI PIATTI

### PROSCIUTTO DI MAIALE AL FORNO CON SALSA ALLE MELE

COOK  
AND  
CHILL

**Metodo utilizzato:** Cook and Chill.

**Vantaggi:** Lenta cottura a bassa temperatura con il minimo calo di peso. Cottura nei tempi morti. Qualità certa con l'uso della sonda multi punto.

**Attrezzature utilizzate:** NEO per cottura lenta ed abbattimento positivo durante la notte, NABOO + sistema banchetti (4 carrelli + thermocover) per rigenerazione al piatto 100 piatti ogni 7 minuti o servire 400 persone in un colpo.

## CONTORNI

### CAPONATINA DI VERDURE AL PROFUMO DI BASILICO

COOK  
AND  
HOLD

**Metodo utilizzato:** Cook and Hold.

**Vantaggi:** Qualità del prodotto anche con grossa quantità mantenendo colori e sapori.

**Attrezzature utilizzate:** NABOO per la cottura 1 ora prima del servizio, NEO per il mantenimento.

### SPICCHI DI PATATE AL ROSMARINO

COOK  
AND  
HOLD

**Metodo utilizzato:** Cook and Hold.

**Vantaggi:** Mantenimento della croccantezza, nessuna manipolazione durante la cottura.

**Attrezzature utilizzate:** NABOO per la cottura 1 ora prima del servizio, NEO per il mantenimento.

## DESSERT

### TORTA SBRISOLONA DI MANTOVA

COOK  
AND  
SERVE

**Metodo utilizzato:** Cook and Serve.

**Vantaggi:** Cottura perfetta senza assistenza.

**Attrezzature utilizzate:** NABOO.

### CREMA ROVESCIATA AI PISTACCHI

COOK  
AND  
CHILL

**Metodo utilizzato:** Cook and Chill.

**Vantaggi:** Preparazione differita, stoccaggio più lungo con migliore qualità.

**Attrezzature utilizzate:** NABOO per la cottura e rimessa in temperatura, NEO per l'abbattimento positivo.

# RISTORAZIONE COLLETTIVA



## **DUECENTO PASTI BELLI CALDI.** PER DUECENTO BAMBINI FESTANTI.

---

Il servizio, in una mensa scolastica, è sempre impegnativo.  
Just Duet, anche in questo caso, è la soluzione migliore.  
Perché tutto è pronto, tutto è caldo, e tutto viene servito con puntualità e semplicità,  
anche da personale non specializzato.



RISPARMIO ENERGETICO FINO AL 60%



RISPARMIO DI SPAZIO FINO AL 70%



RISPARMIO DI MATERIA PRIMA FINO AL 20%



QUALITÀ COSTANTE



SPRECHI RIDOTTI PER PORZIONI INVENDUTE



MINORI TEMPI D'ATTESA PER I VOSTRI OSPITI



TURNOVER PIÙ VELOCE DEI TAVOLI

# MENU MENSA SCOLASTICA

elaborato consultando il Cloud di Lainox

## PRIMI PIATTI

### PASTA AL POMODORO



**Metodo utilizzato:** Cook and Serve.  
**Vantaggi:** Cottura di grosse quantità con qualità costante.  
**Attrezzature utilizzate:** NABOO per la cottura diretta.

### RISO ALL' INGLESE



**Metodo utilizzato:** Cook and Serve.  
**Vantaggi:** Cottura perfetta e replicabile.  
**Attrezzature utilizzate:** NABOO per la cottura, NEO per l'abbattimento positivo.

## SECONDI PIATTI

### COTOLETTA ALLA MILANESE



**Metodo utilizzato:** Cook and Serve.  
**Vantaggi:** Nessun assistenza alla cottura con qualità certa.  
**Attrezzature utilizzate:** NABOO per la cottura.

### FESA DI TACCHINO AL FORNO



**Metodo utilizzato:** Cook and Chill.  
**Vantaggi:** Riduzione del calo peso con la cottura a basso temperatura e successivo abbattimento.  
**Attrezzature utilizzate:** NABOO per la lenta cottura e rimessa in temperatura, NEO per l'abbattimento positivo.

## CONTORNI

### CAROTE A RONDELLE



**Metodo utilizzato:** Cook and Chill.  
**Vantaggi:** Mantenimento dei colori, sapori e croccantezza.  
**Attrezzature utilizzate:** NABOO per la cottura e rimessa in temperatura, NEO per l'abbattimento positivo.

### PATATE AL FORNO



**Metodo utilizzato:** Cook and Hold.  
**Vantaggi:** Cottura perfetta senza assistenza anche con grosse quantità.  
**Attrezzature utilizzate:** NABOO per la cottura, NEO per il mantenimento.



## BANQUETING GRANDI EVENTI

Tempistiche e qualità non sono più un problema anche per grandi numeri con Just Duet.

### IDEALE PER:

- La gestione di eventi con un elevato numero di commensali dove è richiesto un servizio impeccabile in un tempo breve e ben definito quale può essere un congresso, un meeting o un incontro internazionale.

### VANTAGGI DI UTILIZZO:

- Si possono cuocere preparare e abbattere i piatti qualche giorno prima, stoccandoli già pronti per la rimessa in temperatura nelle strutture portapiatti.
- Fino a 100 piatti nella struttura del Device 202.
- In circa 3 mq in cella di conservazione si possono stoccare 600 piatti pronti per la rimessa in temperatura.
- Il servizio per 600 commensali può essere effettuato in meno di 30 minuti con:
  - n° 2 Naboo 202.
  - n° 6 Strutture carrellate portapiatti.
  - n° 4 Coperture termiche.

| Mod.<br>Device | Modello<br>Kit | Capacità piatti<br>Ø 310 mm |
|----------------|----------------|-----------------------------|
| 071            | NKB071         | 20                          |
| 101            | NKB101         | 30                          |
| 072            | NKB072         | 32                          |
| 102            | NKB102         | 49                          |
| 171            | NKB171         | 20+30                       |
| 201            | NKB201         | 60                          |
| 202            | NKB202         | 100                         |



# Neo

## CARATTERISTICHE

### MODALITA' DI UTILIZZO

- Abbattimento positivo +90 / +3°C al cuore
- Surgelazione rapida +90 / -18°C al cuore
- Scongellamento -18 / +3°C al cuore
- Ferma lievitazione in 5 fasi
- Lenta cottura a bassa temperatura fino a +85°C
- Mantenimento in temperatura + 65°C

### FUNZIONAMENTO

- Schermo a colori da 7 pollici (LCD - TFT - IPS), ad alta definizione, capacitivo, con scelta funzioni "Touch Screen". Tutti i processi sono visualizzati con icone specifiche per ogni tipologia di cibo, carni, pesci, pasticceria ecc. Avvio del processo di lavoro con un Touch sull'icona.
- Sonda al cuore riscaldata multipunto, (4 punti di rilevazione)
- Connected: Connessione WiFi per Download Log HACCP e service remoto
- Connessione USB per Upload e Download
- Cicli di sbrinamento automatici
- Ricettario integrato "Le mie ricette"
- Sterilizzazione cella (optional)
- Preraffreddamento cella
- Asciugatura
- Ciclo continuo

### PULIZIA MANUTENZIONE

- Lavaggio manuale con doccetta esterna ad innesto rapido (optional)

### CONTROLLI E SICUREZZE

- Elettrovalvola di carico acqua di serie.
- Protezione termica a salvaguardia del compressore.
- Microinterruttore arresto ventilazione interna all'apertura porta.

### COSTRUZIONE

- Fianchi esterni e top in acciaio inox AISI 304 18/10.
- Porta in acciaio inox AISI 304 18/10 spessore. 0,8 mm.
- Rivestimento interno completamente raggiato in acciaio inox AISI 304 18/10.
- Fondo interno a contenimento.
- Isolamento in poliuretano espanso ad alta densità (circa 42 kg/m<sup>3</sup>) di spessore 60 mm, privo di HCFC.
- Resistenza anticondensa, posta sul cassone sotto la battuta guarnizione magnetica.
- Maniglia ergonomica a tutta altezza e guarnizioni magnetiche sui 4 lati della porta.
- Sistema brevettato di iniezione dell'umidità in camera.
- Supporti porta-guide amovibili in acciaio inox AISI 304 18/10, facilmente riposizionabili per accogliere teglie 1/1 GN o 600 x 400.
- Guide amovibili ad "L" in acciaio inox AISI 304 18/10, posizionabili ad incastro ogni 15 mm.



### COSTRUZIONE GRUPPO REFRIGERANTE

- Elettroventilatori a flusso indiretto sul prodotto.
- Compressore ermetico.
- Fluido refrigerante R452A.
- Evaporatori ad alte prestazioni, con più punti di iniezione gas.
- Batteria evaporante in rame-alluminio, verniciata a cataforesi con resina epossidica atossica.
- Batteria condensante in rame con alette in alluminio ad alta resa termica.
- Sistema di sbrinamento a gas caldo, brevettato.
- Dispositivo di sbrinamento e di evaporazione dell'acqua di condensa senza apporto di energia elettrica.

### ACCESSORI EXTRA

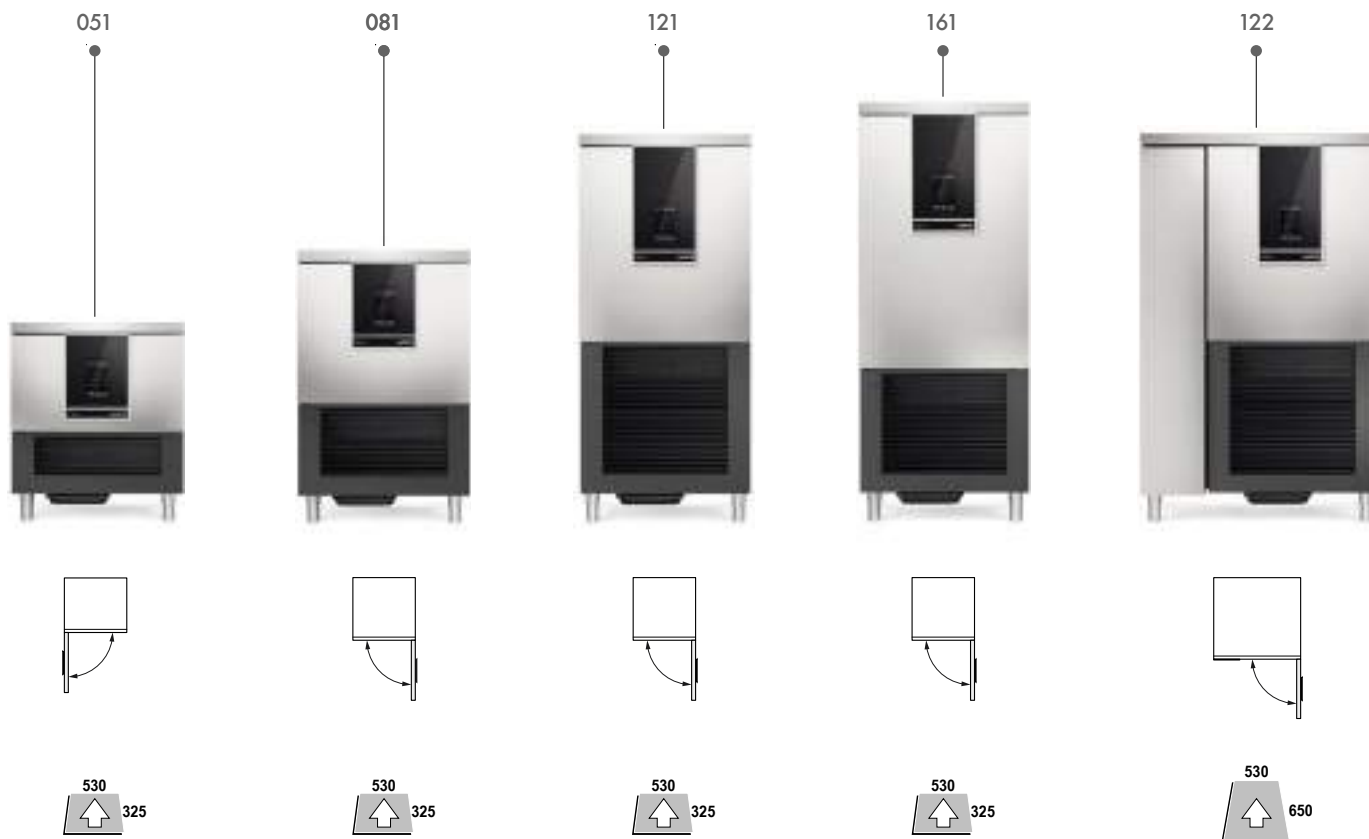
- Versione da 60 Hz
- Versione predisposta con gruppo remoto (celle solo gruppo remoto)
- Versione con condensazione ad acqua
- Kit ruote girevoli con freno (modelli con gruppo incorporato)



# Neo, PER OGNI ESIGENZA.

## LA GAMMA

Una gamma per un sistema che completa e moltiplica le funzionalità di ogni livello di ristorazione.



| Modelli | N° teglie      | Interasse (mm) | Capacità<br>abbattimento<br>positivo in 90'<br>+90°C > +3°C<br>(Kg) | Capacità<br>abbattimento<br>negativo in 240'<br>+90°C > -18°C<br>(Kg) | Potenza<br>frigorifera<br>(1) - (W) | Potenza<br>in riscaldamento<br>(W) | Dimensioni esterne<br>(L x P x H mm) | Assorbimento<br>elettrico<br>raffreddamento<br>(2) - (kW) | Assorbimento<br>elettrico<br>riscaldamento<br>(kW) | Tensione<br>alimentazione |
|---------|----------------|----------------|---------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|------------------------------------|--------------------------------------|-----------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|---------------------------|
| NEOG051 | 5 x GN 1/1     | 60             | 18                                                                  | 12                                                                    | 1430                                | 500                                | 790 x 720 x 850                      | 1,1                                                       | 0,6                                                | AC 230V - 50 Hz           |
| NEOP051 | 4 x 600 x 400  | 75             |                                                                     |                                                                       |                                     |                                    |                                      |                                                           |                                                    |                           |
| NEOG081 | 9 x GN 1/1     | 60             | 25                                                                  | 16                                                                    | 2108                                | 1000                               | 790 x 820 x 1320                     | 1,4                                                       | 1,1                                                | AC 230V - 50 Hz           |
| NEOP081 | 7 x 600 x 400  | 75             |                                                                     |                                                                       |                                     |                                    |                                      |                                                           |                                                    |                           |
| NEOG121 | 12 x GN 1/1    | 60             | 36                                                                  | 24                                                                    | 4807                                | 1600                               | 790 x 820 x 1800                     | 3,2                                                       | 1,8                                                | 3N AC 400V - 50 Hz        |
| NEOP121 | 10 x 600 x 400 | 75             |                                                                     |                                                                       |                                     |                                    |                                      |                                                           |                                                    |                           |
| NEOG161 | 17 x GN 1/1    | 60             | 55                                                                  | 36                                                                    | 7061                                | 1600                               | 790 x 820 x 1950                     | 4,5                                                       | 1,9                                                | 3N AC 400V - 50 Hz        |
| NEOP161 | 14 x 600 x 400 | 75             |                                                                     |                                                                       |                                     |                                    |                                      |                                                           |                                                    |                           |
| NEOG122 | 12 x GN 2/1    | 60             | 72                                                                  | 48                                                                    | 9986                                | 1600                               | 1100 x 1050 x 1800                   | 6,0                                                       | 1,9                                                | 3N AC 400V - 50 Hz        |
| NEOP122 | 10 x 600 x 800 | 75             |                                                                     |                                                                       |                                     |                                    |                                      |                                                           |                                                    |                           |

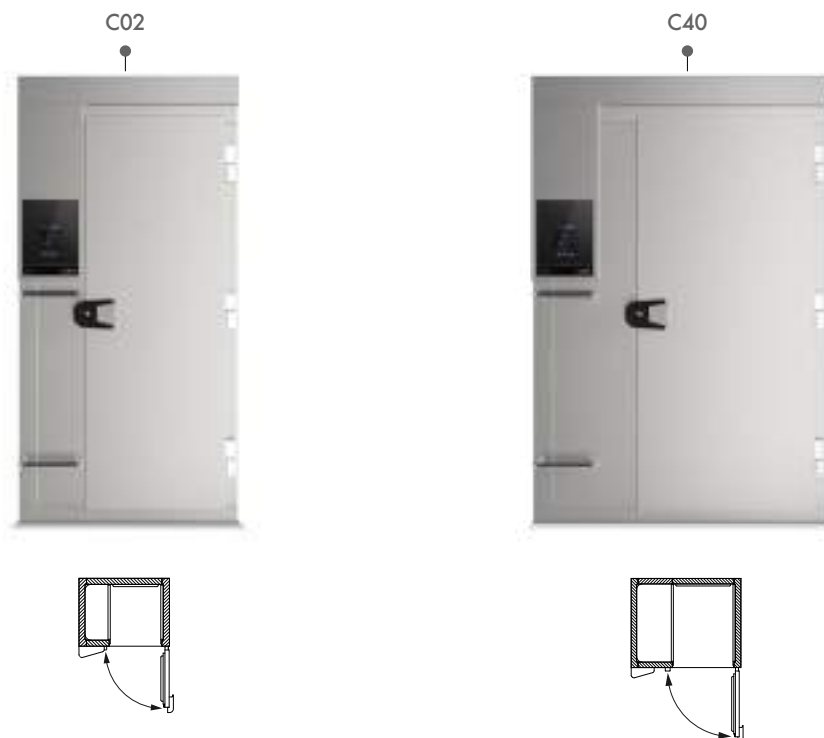
NEOG... = Gastronomia  
NEOP... = Pasticceria

(1) T.evap.= -25°C / T.cond.= +45°C  
(2) T.evap.= -15°C / T.cond.= +55°C

# Neo, PER OGNI ESIGENZA.

## LA GAMMA

Una gamma per un sistema che completa e moltiplica  
le funzionalità di ogni livello di ristorazione.



| Modelli | N° teglie   | Capacità<br>abbattimento<br>positivo in 90'<br>+90°C > +3°C<br>(Kg) | Capacità<br>abbattimento<br>negativo in 240'<br>+90°C > -18°C<br>(Kg) | Potenza<br>frigorifera<br>(1) - (W) | Potenza<br>in riscaldamento<br>(W) | Dimensioni esterne<br>(L x P x Hmm) | Assorbimento<br>elettrico<br>raffreddamento<br>(2) - (kW) | Assorbimento<br>elettrico<br>riscaldamento<br>(kW) | Tensione<br>alimentazione |
|---------|-------------|---------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|------------------------------------|-------------------------------------|-----------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|---------------------------|
| NEOGC02 | 20 x GN 1/1 | 105                                                                 | 70                                                                    | 7100                                | 2400                               | 1200 x 1050 x 2430                  | 7,1                                                       | 2,9                                                | 3N AC 400V - 50 Hz        |

Capacità carrelli: n° 1 NKS201 (20 x GN 1/1 - 163 mm) oppure n° 1 CT0311 (23 x GN 1/1 - 170 mm)

|         |                |     |    |      |      |                    |     |     |                    |
|---------|----------------|-----|----|------|------|--------------------|-----|-----|--------------------|
| NEOPC02 | 20 x 600 x 400 | 105 | 70 | 7100 | 2400 | 1200 x 1050 x 2430 | 7,1 | 2,9 | 3N AC 400V - 50 Hz |
|---------|----------------|-----|----|------|------|--------------------|-----|-----|--------------------|

Capacità carrelli: n° 1 NKS154 (15 x 600 x 400 - 189 mm) oppure n° 1 CT2764 (27 x 600 x 400 - 160 mm)

|         |                            |     |     |       |      |                    |      |     |                    |
|---------|----------------------------|-----|-----|-------|------|--------------------|------|-----|--------------------|
| NEOGC40 | 40 x GN 1/1<br>20 x GN 2/1 | 210 | 135 | 13300 | 4800 | 1600 x 1350 x 2430 | 13,3 | 5,5 | 3N AC 400V - 50 Hz |
|---------|----------------------------|-----|-----|-------|------|--------------------|------|-----|--------------------|

Capacità carrelli: n° 1 KKS202 (40 x GN 1/1 - 20 x GN 2/1 - 163 mm) oppure n° 2 CT2311 (23 x GN 1/1 - 170 mm) oppure n° 1 CT2321 (23 x GN 2/1 - 170 mm)

|         |                                  |     |     |       |      |                    |      |     |                    |
|---------|----------------------------------|-----|-----|-------|------|--------------------|------|-----|--------------------|
| NEOPC40 | 40 x 600 x 400<br>20 x 600 x 800 | 210 | 135 | 13300 | 4800 | 1600 x 1350 x 2430 | 13,3 | 5,5 | 3N AC 400V - 50 Hz |
|---------|----------------------------------|-----|-----|-------|------|--------------------|------|-----|--------------------|

Capacità carrelli: n° 1 CT5464 (54 x 600 x 400 - 160 mm) oppure n° 2 CT2764 (27 x 600 x 400 - 160 mm)

NEOG... = Gastronomia  
NEOP... = Pasticceria

(1) T.evap.= -25°C / T.cond.= +45°C  
(2) T.evap.= -15°C / T.cond.= +55°C

# 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

Per una prova gratuita direttamente nella tua cucina contattaci  
tel. +39 0438 9110 · [lainox@lainox.com](mailto:lainox@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](mailto:lainox@lainox.com)  
[www.lainox.com](http://www.lainox.com)



an Ali Group Company



The Spirit of Excellence

# NATO PER STARE OVUNQUE



LAINOX®



Oracle

# PANETTERIA



Laugeneck  45"

Focaccia

 50"



Quiche Lorraine

 90"



# STAZIONE DI SERVIZIO



Panino farcito

 55"



Meat Pie

 90"



Toast farcito  50"

# PUB - BIRRERIA



Costine  120"

Hamburger

 120"



Tacos

 50"



# RISTORANTE



Verdure grigliate

 100"



Pizza

 90"



Polpo  185"

# BAITA ALPINA



Galletto 🕒 160"

Stinco di maiale

🕒 160"



Jacket potatoes ripiene

🕒 60"



# CAFFETTERIA



Croissant

🕒 11'



Toast

🕒 50"



Strudel di mele 🕒 160"

# INSIDE ORACLE XS

**Tecnologia User Friendly.** L'interfaccia da 7" è totalmente customizzabile. Scegli la ricetta da eseguire, crea la tua ricetta personale, naviga nelle tue cartelle e accedi al Cloud Lainox. Tutto con la massima libertà

**Connettività.** Una volta connesso Oracle, grazie al Cloud di Lainox, puoi accedere a Nabook Plus.

**mod. ORXSTB**



**One Touch,** con un solo tocco selezioni la ricetta e la cottura ideale per il tuo piatto

**Un solo forno** per tante modalità di cottura, tostare, grigliare, rigenerare prodotti freschi, refrigerati o surgelati

**Total Plug&Play** trova posto ovunque e non necessita di collegamenti idrici né di costosi impianti di aspirazione



**Connessione USB.** In mancanza di connessione Wi-Fi o Ethernet, è possibile esportare dati HACCP, importare/esportare ricette su una chiavetta USB

351 mm

480 mm

**Minimo ingombro e massima capacità** con il piano di cottura di 280 x 300 mm (mod. Oracle XS).

# FEATURES



## High Speed Oven

Modalità di funzionamento che utilizza contemporaneamente le modalità a convezione, microonde e impingement, con temperature da 100°C a 300°C.



## Fast Cooking System

Affidati al Know How Lainox utilizzando le ricette automatiche testate per le cotture veloci in modalità High Speed Oven.



## Combi Wave

Nella modalità Combi Wave, Oracle può essere utilizzato come un forno a convezione con temperature da 30°C a 300°C, come un forno a microonde con potenza fino a 2000W o combinando le due modalità di cottura per ottenere risultati sempre al di sopra delle tue aspettative.



## Microwave Cooking System

Affidati al Know How Lainox utilizzando le ricette automatiche testate per le cotture in modalità Combi Wave.



## Connettività

Grazie alla connessione Wi-Fi o Ethernet di Oracle accedi al portale Nabook plus, l'assistente virtuale e gratuito che Lainox mette a disposizione per offrirti una cucina 4.0. Qui puoi creare, organizzare e salvare le tue ricette personali e accedere al database di centinaia di ricette presenti nel Cloud Lainox (approfondisci su [nabookplus.cloud](http://nabookplus.cloud)).



## Oracle Washable Box

Mantieni pulito il tuo Oracle grazie alla speciale camera estraibile in teflon che si può sfilare e lavare per il riutilizzo successivo. Con il sistema OWB (Brevettato) la pulizia è un'operazione sempre veloce ed economica (accessorio non di serie su Oracle XS).



## Oracle Odorless System

Filtro abbatti vapori, odori e residui di grasso durante la cottura senza alcun bisogno di cappa o canna fumaria. Nessun intervento di pulizia o manutenzione ordinaria grazie al sistema OOS: la sua efficacia è garantita sempre.



### Modelli ORACLE XS

| Modelli  | Dimensioni base di appoggio (L x P mm) | Dimensioni esterne (L x P x H mm) | Dimensioni piano cottura (L x P mm) | Potenza elettrica (kW) | Consumo (A) | Microonde (kW) | Impingement (kW) | Tensione alimentazione * |
|----------|----------------------------------------|-----------------------------------|-------------------------------------|------------------------|-------------|----------------|------------------|--------------------------|
| ● ORXSTG | 351 x 480                              | 356 x 588 x 580                   | 280 x 300                           | 3,6                    | 16          | 1              | 2,8              | 1N AC 230 V - 50 Hz      |
| ● ORXSTR |                                        |                                   |                                     |                        |             |                |                  |                          |
| ● ORXSTB |                                        |                                   |                                     |                        |             |                |                  |                          |

### Modelli ORACLE M

| Modelli  | Dimensioni base di appoggio (L x P mm) | Dimensioni esterne (L x P x H mm) | Dimensioni piano cottura (L x P mm) | Potenza elettrica (kW) | Consumo (A) | Microonde (kW) | Impingement (kW) | Tensione alimentazione * |
|----------|----------------------------------------|-----------------------------------|-------------------------------------|------------------------|-------------|----------------|------------------|--------------------------|
| ● ORACGS | 426 x 510                              | 465 x 610 x 630                   | 280 x 300                           | 3,3                    | 16          | 1              | 3                | 1N AC 230 V - 50 Hz      |
| ● ORACRS |                                        |                                   |                                     |                        |             |                |                  |                          |
| ● ORACBS |                                        |                                   |                                     |                        |             |                |                  |                          |
| ● ORACGB | 426 x 510                              | 465 x 610 x 630                   | 280 x 300                           | 6                      | 18          | 2              | 3                | 3N AC 400V - 50 Hz       |
| ● ORACRB |                                        |                                   |                                     |                        |             |                |                  |                          |
| ● ORACBB |                                        |                                   |                                     |                        |             |                |                  |                          |

### Modelli ORACLE XL

| Modelli    | Dimensioni base di appoggio (L x P mm) | Dimensioni esterne (L x P x H mm) | Dimensioni piano cottura (L x P mm) | Potenza elettrica (kW) | Consumo (A) | Microonde (kW) | Impingement (kW) | Tensione alimentazione * |
|------------|----------------------------------------|-----------------------------------|-------------------------------------|------------------------|-------------|----------------|------------------|--------------------------|
| ● ORACGBXL | 536 x 646                              | 577 x 797 x 630                   | 420 x 442                           | 6                      | 18          | 2              | 3                | 3N AC 400V - 50 Hz       |
| ● ORACRBXL |                                        |                                   |                                     |                        |             |                |                  |                          |
| ● ORACBBXL |                                        |                                   |                                     |                        |             |                |                  |                          |

● Acciaio / ● Rosso / ● Nero

\* tensioni e frequenze speciali a richiesta

# CARATTERISTICHE

#### DOTAZIONI DI SERIE

|                                             |   |   |   |
|---------------------------------------------|---|---|---|
| • Piano di appoggio in alluminio anodizzato | ● | ● | ● |
| • Paletta in alluminio                      | ▲ | ● | ● |
| • OWB - Oracle Washable box                 | ▲ | ● | ● |
| • Protezione interno porta                  | ● | ● | ● |
| • Connessione Wi-Fi                         | ● | ● | ● |
| • Collegamento Ethernet                     | ○ | ● | ● |

#### MODALITÀ DI COTTURA

|                                                                                                                                           |   |   |   |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|---|
| • Modalità programmabile: possibilità di programmare e memorizzare una ricetta con i suoi procedimenti di cottura in sequenza automatica. | ● | ● | ● |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|---|

#### High Speed Oven

|                                                                                                                                                                                                         |   |   |   |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|---|
| • FCS (Fast Cooking System) sistema automatico di cottura per ricette italiane e internazionali, complete di storia, ingredienti, accessorio di cottura, procedimento, programma di cottura automatico. | ● | ● | ● |
| • Modalità manuale con avvio immediato.                                                                                                                                                                 | ● | ● | ● |

#### Combi Wave

|                                                                                                                                                                                                              |   |   |   |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|---|
| • MCS (Microwave Cooking System) sistema automatico di cottura per ricette italiane e internazionali, complete di storia, ingredienti, accessorio di cottura, procedimento, programma di cottura automatico. | ● | ● | ● |
| • Modalità manuale con tre modalità di cottura ad avvio immediato: convezione, microonde o combinato convezione + microonde.                                                                                 | ● | ● | ● |

#### CONNETTIVITÀ NABOOK PLUS E TELEMETRIA

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |   |   |   |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|---|
| • Nabook plus, l'assistente virtuale in cucina che permette: la creazione di ricette complete di ingredienti, procedimento e foto illustrativa o la possibilità di download dal database (brevettato) anche in base alla nazione; il monitoraggio HACCP; la sincronizzazione di più Oracle collegati a un solo account (brevettato). | ● | ● | ● |
| • Diagnosi remota tramite portale Nabook plus da parte dei Service Center Lainox.                                                                                                                                                                                                                                                    | ● | ● | ● |
| • Sistema di avviso aggiornamento software automatico. Possibilità di aggiornamento software in modo automatico e per più dispositivi contemporaneamente.                                                                                                                                                                            | ● | ● | ● |

#### UTILIZZO

|                                                                                                                           |   |   |   |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|---|
| • Schermo a colori da 7 pollici LCD capacitivo ad alta definizione, con scelta funzioni "Touch Screen".                   | ● | ● | ● |
| • Display configurabile in base alle esigenze dell'utente portando in primo piano i programmi più utilizzati dall'utente. | ● | ● | ● |
| • Avvio di una cottura automatica "One Touch".                                                                            | ● | ● | ● |
| • Organizzazione delle ricette in cartelle con pre-view attribuendo a ciascuna cartella un nome proprio.                  | ● | ● | ● |
| • Possibilità di preriscaldare la camera di cottura fino a 280 °C                                                         | ● | ● | ● |
| • Possibilità di preriscaldare la camera di cottura fino a 300 °C                                                         | — | ● | ● |
| • Raffreddamento rapido camera di cottura a porta aperta.                                                                 | ● | ● | ● |
| • Interfaccia utente con possibilità di scelta fino a 29 lingue.                                                          | ● | ● | ● |

|                                                                                                                                                                                                        |   |   |   |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|---|
| • In Oracle sono disponibili circa 30 ricette, e con l'accesso al portale Nabook plus ne sono disponibili altre in continuo aumento. Ogni ricetta è stata testata per garantire un ottimale risultato. | ● | ● | ● |
| • Oracle coach. Assistente virtuale che fornisce consigli sull'uso di Oracle e avvisa quando è necessario eseguire una manutenzione.                                                                   | ● | ● | ● |

#### DOTAZIONI DI CONTROLLO

|                                                                                                               |   |   |   |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|---|
| • Velocità di ventilazione automatica per la modalità High Speed Oven                                         | ● | ● | ● |
| • Possibilità di scegliere la velocità di ventilazione                                                        | ● | ● | ● |
| • Connessione USB per scaricare i dati HACCP, aggiornare il software e caricare/scaricare ricette di cottura. | ● | ● | ● |

#### COSTRUZIONE

|                                                                                                                                                                                          |   |   |   |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|---|
| • Camera di cottura diamantata in acciaio inox 18/10 AISI 304 spessore 1 mm, con bordi completamente arrotondati ad ampio raggio per un ottimale flusso d'aria e una più facile pulizia. | ● | ● | ● |
| • OOS, Oracle Odorless System. Filtro catalizzatore integrato per il funzionamento senza cappa di aspirazione.                                                                           | ● | ● | ● |
| • Porta a ribalta con maniglia ergonomica.                                                                                                                                               | ● | ● | ● |

#### DOTAZIONI DI SICUREZZA

|                                                                          |   |   |   |
|--------------------------------------------------------------------------|---|---|---|
| • Sensore a controllo elettronico apertura/chiusura porta.               | ● | ● | ● |
| • Autodiagnosi con visualizzazione intelligente delle anomalie.          | ● | ● | ● |
| • Temperatura esterna sulla facciata porta di 65°C max.                  | ● | ● | ● |
| • Conforme agli standard internazionali IEC60335-1, IEC60335-2-90 e EMC. | ● | ● | ● |

#### PULIZIA E MANUTENZIONE

|                                                                                                                                          |   |   |   |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|---|
| • OWB, Oracle Washable Box, speciale camera box estraibile e lavabile.                                                                   | ● | ● | ● |
| • OWDC, Protezione interno porta estraibile e lavabile.                                                                                  | ● | ● | ● |
| • OKRI, Rivestimento adesivo per interno porta.                                                                                          | ● | ● | ● |
| • OOS, Oracle Odorless System. Abbate vapori, odori e residui di grasso durante la cottura senza alcun bisogno di cappa o canna fumaria. | ● | ● | ● |
| • Facile pulizia esterna grazie a superfici perfettamente lisce, e alla classe di protezione contro i getti d'acqua IPX3.                | ● | ● | ● |

●

dotazione di serie

○

optional - da richiedere all'ordine

▲

accessorio installabile anche dopo l'acquisto

—

non disponibile

## ACCESSORI ORACLE XS

---



### PALETTA IN ALLUMINIO

Speciale paletta per la rimozione di pietanze e/o accessori dalla camera del forno. Dotata di protezione per la mano, è ideale per panini e pizza.



### ORACLE WASHABLE BOX

Speciale box antiaderente, estraibile e lavabile, in teflon. Protegge la camera di cottura da grasso e residui di cibo facilitando le operazioni di pulizia.



### PROTEZIONE INTERNO PORTA

Speciale copertura adesiva antiaderente in teflon. Protegge la porta da grasso e residui di cibo facilitando le operazioni di pulizia.

## PANINI SPEED solo per modelli Oracle XS

---



Nuovo sistema per la cottura di panini e snack che richiedono il contatto con una superficie ad accumulo di calore su entrambi i lati.

## PANINI STONE PRESS solo per modelli Oracle M

---



Speciale kit per la cottura di panini e snack che richiedono il contatto con una superficie ad accumulo di calore su entrambi i lati. Kit composto da Panini Stone Press, OWB - Oracle Washable Box dedicata e foglio cottura OBM - Oracle Baking Mat, speciale paletta indispensabile per azionare il sistema in tutta sicurezza.

# LAINOX WORLDWIDE

## 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

## 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

**INDIA**  
india@lainox.com

## Prenota un test drive nel tuo locale



**+39 0438 9110**  
**lainox@lainox.com**

Un nostro incaricato  
arriverà da te con un  
**Oracle** per cucinare  
assieme le proposte del  
tuo menù e dimostrarti i  
benefici unici di **Oracle**.



**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