



Compact Naboo

ТЕХНОЛОГИЯ И РАЗВИТИЕ
НА МИНИМАЛЬНОМ ПРОСТРАНСТВЕ.



НАИБОЛЕЕ КОМПАКТНОЕ РЕШЕНИЕ ДЛЯ БОЛЬШОЙ КУЛИНАРИИ.

СОМРАСТ NABOO — ЭТО КОНЦЕНТРАТ ТЕХНОЛОГИИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ.

Этот АППАРАТ раздвигает общепринятые рамки кулинарии.





Know how в Облаках

НОВАЯ ЭРА НА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ КУХНЕ.

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



СОЕДИНЕНИЕ WI FI
ИЛИ ЧЕРЕЗ ПЛАТУ ETHERNET



ДОСТУП К CLOUD
ЧЕРЕЗ РЕГИСТРАЦИЮ



ВСЕ СОДЕРЖИМОЕ
ВСЕГДА ДОСТУПНО В NABOOK.CLOUD



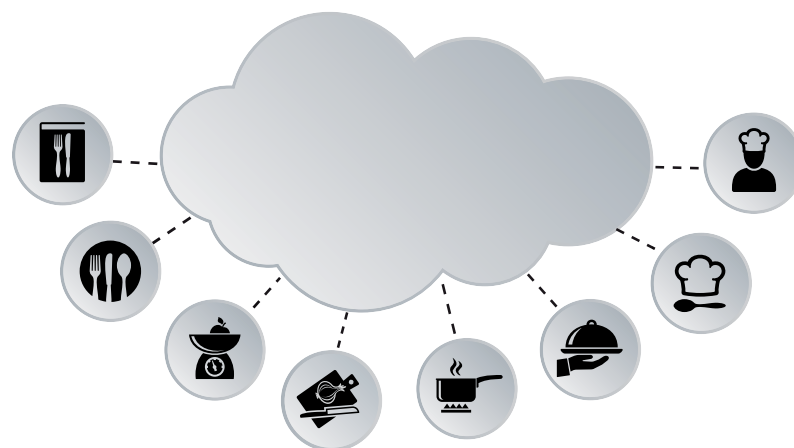
РЕЗЕРВНОЕ КОПИРОВАНИЕ ВСЕГО СОДЕРЖИМОГО,
НАСТРОЕК, ИНДИВИДУАЛЬНЫХ РЕШЕНИЙ



ПОДДЕРЖКА ДОСТУПА К СОДЕРЖИМОМУ
С НЕСКОЛЬКИХ ПРИБОРОВ



ПОСТОЯННЫЙ ДОСТУП К СЕРВИСУ ТЕХНИЧЕСКОЙ
ПОДДЕРЖКИ БЛАГОДАРЯ УДАЛЕННОМУ СЕРВИСУ



ЭВОЛЮЦИЯ ЗНАНИЙ.

Cloud от Compact Naboo предлагает вам постоянно обновляющуюся базу данных самых разнообразных рецептов. В течение всего года будет действовать специальная программа, по которой каждый месяц в системе будут размещаться новые рецепты для пополнения уже существующей библиотеки.

Эти новые рецепты будут доступны вместе с уже установленными по умолчанию в Compact Naboo.



РЕЦЕПТЫ

Рецепты со всего мира непосредственно на вашем Compact Naboo и в системе Cloud.



ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Cloud настроена таким образом, чтобы получить максимальную синхронность ингредиентов, процесса и приготовления каждого отдельного рецепта.



КОНТЕКСТ

В системе Cloud можно найти не просто рецепт, но и его происхождение и эволюцию.



ОПИСАНИЕ

Сервис для клиентов неполный без привлекательного и оригинального описания.



ИНГРЕДИЕНТЫ

В рецептах системы Cloud приводятся все ингредиенты, а количество уже подробно указано.



ОБНОВЛЕНИЕ

Постоянная связь с системой Cloud обеспечивает непрерывный процесс обновления.



ПРОЦЕСС

Cloud подробно описывает способы реализации рецепта, шаг за шагом.



ИНДИВИДУАЛЬНЫЕ РЕЦЕПТЫ

Compact Naboo поддерживает креативную увлеченность и талант шеф-повара.



Compact Naboo ВСЕГДА ВСЕ ПОД РУКОЙ.

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



ВСЕ РЕЦЕПТЫ В ОДНО КАСАНИЕ.

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



ОДНО КАСАНИЕ

Немедленное выполнение идеального приготовления выбранного рецепта.



ДРУЖЕСТВЕННЫЙ К ПОЛЬЗОВАТЕЛЮ

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



УМНОЕ РАСПОЗНАВАНИЕ

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



КОНФИГУРАЦИЯ ДИСПЛЕЯ

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



Naboo

ВАШ ПОДАРОК, ШЕФ-ПОВАР.

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

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



РЕЦЕПТЫ

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



МЕНЮ

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



ЗАТРАТЫ НА ПРОДУКТЫ

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



СПИСКИ ПОКУПОК

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



КОНФИГУРИРУЙТЕ И СИНХРОНИЗИРУЙТЕ

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



Compact Naboo

ТЕХНОЛОГИЯ В САМОМ КОМПАКТНОМ ВИДЕ.

Занимает всего 51 см, однако идеально концентрирует в себе технологии, позволяющие приготовить блюда высокой кухни.

Маленькие кухни и офисы с ограниченным пространством для динамичного и быстрого приготовления пищи могут выбрать лучшее решение, удовлетворяющее их потребностям, среди широкого ассортимента инновационных моделей линейки Compact от Naboo, число которых постоянно растет.



СЕНСОРНЫЙ ЭКРАН

Цветной емкостной ЖК-дисплей высокого разрешения с диагональю 7", с сенсорным выбором функций.

Дисплей настраивается в зависимости от потребностей пользователя, вынося на первый план наиболее часто используемые рецепты.



ВЫДВИЖНОЙ ОТСЕК ДЛЯ МОЮЩИХ СРЕДСТВ

Отсек для емкостей с моющими средствами, практичный и безопасный благодаря наличию откидной дверцы.



СПЕЦИАЛЬНОЕ ПРОСТРАНСТВО

Универсальный, компактный разъем «все в одном» для многоточечного щупа, мультищупа или игольчатого щупа для приготовления в вакууме и USB-порт.



АВТОМАТИЧЕСКОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ

ICS INTERACTIVE COOKING SYSTEM - ИНТЕРАКТИВНАЯ СИСТЕМА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

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



ECOSPEED DYNAMIC

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

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



GREEN FINE TUNING

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



МНОГОУРОВНЕВОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ

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

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

Более того, многоуровневое приготовление само по себе является очень полезным и прибыльным.

С системой Многоуровневого приготовления возможно готовить одновременно разные продукты с различным временем приготовления и Compact Naboo сам нам сообщит звуковым и визуальным сигналом, когда готов какой-либо противень.

Избегаются простои, готовка при частичной загрузке и избыточное потребление ресурсов. Время производства уменьшается более, чем 30%, по сравнению с такими традиционными системами, как гриль и фритюрница.



МНОГОУРОВНЕВОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Преимущества:

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

- **ДВОЙНОЕ МНОГОУРОВНЕВОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ:**

удвоение для каждого противня функции многоуровневого приготовления позволяет удвоить производительность.



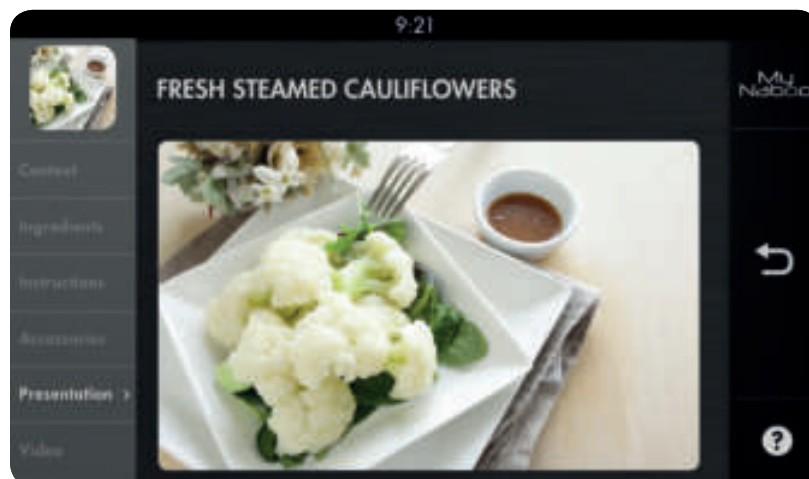
JUST IN TIME

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

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

Большее разнообразие блюд с максимальным качеством и спокойствием.

Compact Naboo все держит под контролем.



ПРИГ ОТОВЛЕНИЕ НА ПАРУ

Compact Naboo позволяет готовить на пару на низких температурах от 30°C до 99°C с идеальной точностью и минимальным расходом воды и энергии. Приготовление на пару при 100°C позволяет готовить с наибольшим качеством любой вид продуктов, который в противном случае должен готовиться в кипящей воде.

Таким образом достигается наибольшая экономия: никаких кастрюль, меньше места, никакого ожидания закипания воды, меньший расход энергии, ускорение сроков приготовления. К тому же, приготовление на интенсивном пару до 130°C подходит для замороженных продуктов (замороженные овощи), особенно если они в большом количестве.



ПРИГОТОВЛЕНИЕ В ВАКУУМНОЙ УПАКОВКЕ

Техника приготовления в вакуумной упаковке требует максимальной точности температуры внутри рабочей камеры пароконвектомата и в сердце самого продукта. Эта точность гарантируется благодаря специальному температурному щупу-игле диаметром всего Ø1 (изготовлен специально для приготовления в вакууме или для продуктов маленького размера).

При использовании этой техники приготовления достигается минимальный показатель потери веса продукта и максимальная сохранность всех питательных веществ.



ГОТОВКА НА ВОДЯНОЙ БАНЕ

Инновативная технология приготовления на пару при низких температурах разнообразных блюд в специальных прозрачных баночках. У такого типа приготовления есть множество преимуществ и, в том числе, увеличение срока хранения продуктов.

Это также совершенно новый способ подачи и презентации блюд.



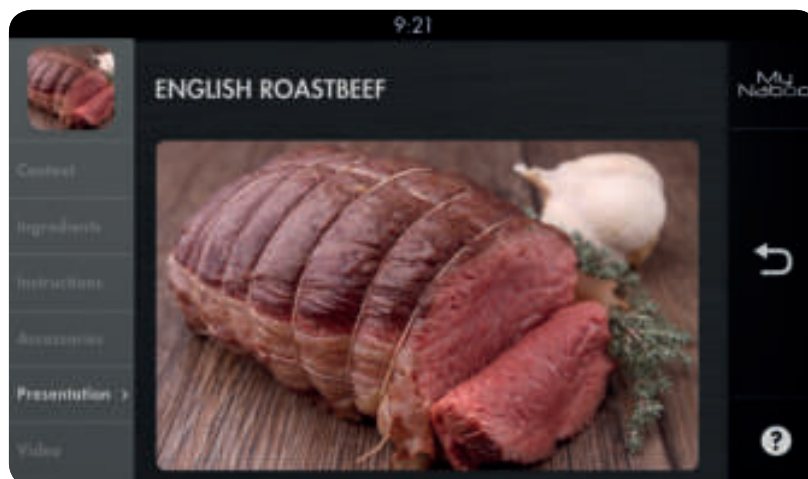
ECOVAPOR

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



TURBOVAPOR (Модели. CBEN061/CBES061)

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



ПРИГОТОВЛЕНИЕ В СЕРДЦЕ

ПАРАМЕТРЫ НАССР ПРЯМО НА ДИСПЛЕЕ.

ДЛЯ ЧЕГО ЭТО НУЖНО:

Наличие дисплея позволяет постоянный сбор параметров приготовления для НАССР посредством мониторинга температуры в рабочей камере, температуры в сердце продукта и времени.

ПРЕИМУЩЕСТВА:

Постоянный мониторинг процесса приготовления, отображаемый видео диаграммой, предоставляет постоянную возможность вмешательства и исправлений. При необходимости существует возможность сертификации данных приготовления посредством их экспорта и сохранения. Эта функция часто запрашивается на оборудовании проектными и консалтинговыми компаниями при проектировании фабрик-кухонь.



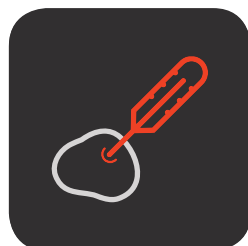
ХРУСТЯЩЕЕ И СУХОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ

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



СОЧНОЕ И НЕЖНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ

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



ТЕМПЕРАТУРНЫЙ ЩУП ДЛЯ ЛЮБОГО СЛУЧАЯ

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



СИСТЕМЫ ВЫТЯЖКИ.

Колпак с вытяжным двигателем и устройство удаления конденсата с автоматическим включением при включении прибора.

ИДЕАЛЬНО ПОДХОДЯТ ДЛЯ:

- Открытая установка печей в супермаркетах, гастрономических магазинах, мясных лавках, точках горячего питания.

ПРЕИМУЩЕСТВА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

- Удаляет и конденсирует пары приготовления за счет теплового обмена без необходимости подвода к холодной воде.
- Уменьшает выделение запахов.
- Соответствует нормам по открытой установке.





ПРОСТАЯ И ГЛУБОКАЯ ОЧИСТКА.

НОВАЯ СИСТЕМА ОЧИСТКИ С ПОМОЩЬЮ КАРТРИДЖА СО 100% ПОВТОРНЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ.

Инновационная система мойки, где используется жидкое моющее средство в картридже повторного использования. Для наилучшей, простой, более надежной очистки с удалением отдельной емкости моющего средства. Все очищается автоматически без необходимости вмешательства пользователя.



НОВЫЕ КАРТРИДЖИ ЖИДКОГО ЧИСТЯЩЕГО СРЕДСТВА 100% ВТОРИЧНО ПЕРЕРАБАТЫВАЕМОГО

Compact Naboo оборудован системой автоматической мойки LCS с жидким моющим средством COMBICLEAN новой формулы и максимальной гигиены. Средство поставляется в практичном картридже повторного использования на 100%, который вставляется в специальный отсек в нижней части.

Исключены действия и опасные переливания средства. Действие изделия, связанное с использованием пара и подачи воды для полоскания, позволяет максимально эффективно удалять загрязнения жиром и остатки продуктов. Еще одно важное преимущество — это экономия: значительное сокращение времени очистки по сравнению с традиционными системами. Достаточно выбрать наиболее подходящий уровень очистки, и Compact Naboo все сделает сам. Повышенный уровень ЭКО-очистки в дополнение к уже существующим позволит снизить ваши расходы, сэкономит ваше время и сократит расход моющего средства.



Для модели Compact Naboo CBEN061 или Compact Sapiens CBES061 с паровым генератором средство CALFREE является новым продуктом LAINOX в картридже 100% повторного использования, который гарантирует свободу бойлера от известковых отложений и предотвращает их скопление.

Используя изделие CALFREE, вы получаете множество преимуществ:

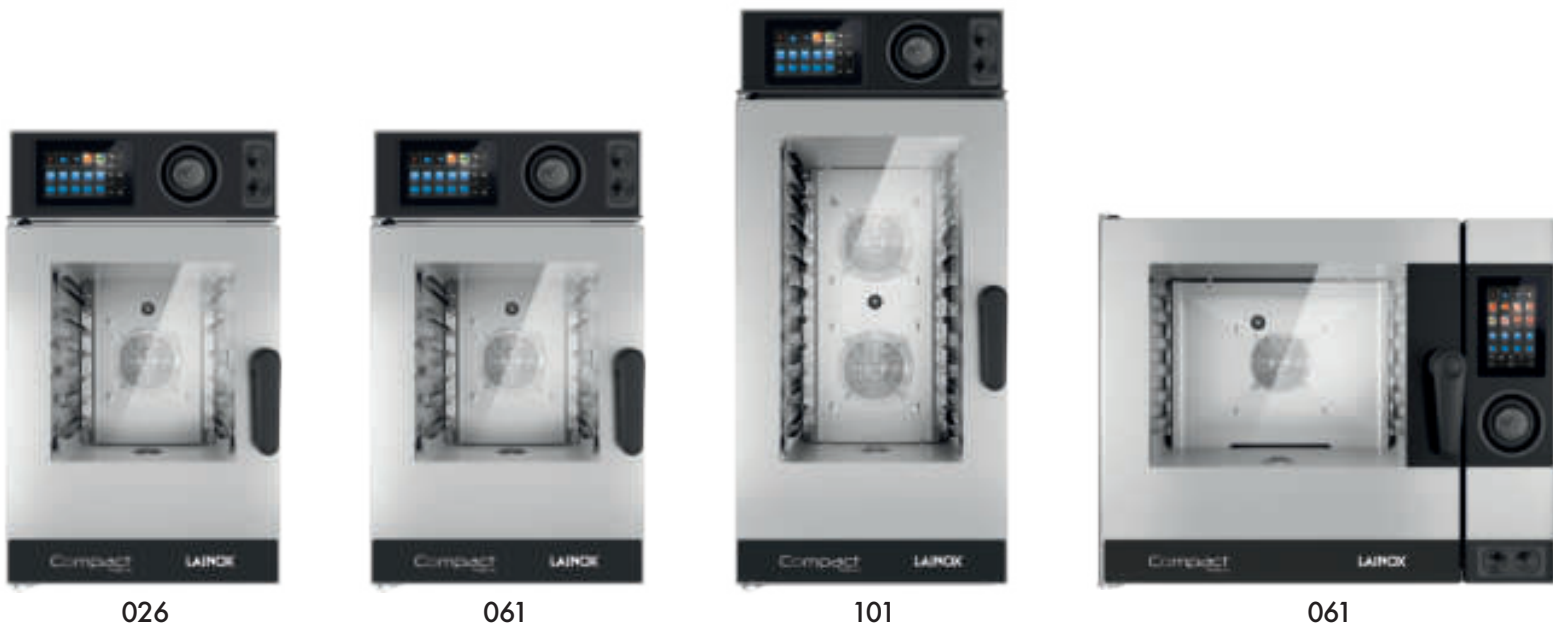
- Устранение поломок из-за скопления известковых отложений
- Всегда чистый и обильный пар
- Максимальная энергетическая эффективность и меньший расход
- Повышенные эксплуатационные качества
- Увеличенный срок службы парового генератора
- Меньшая стоимость обслуживания



Compact Naboo, В ВЕЛИКОЛЕПНОМ ИСПОЛНЕНИИ.

МОДЕЛЬНЫЙ РЯД И ХАРАКТЕРИСТИКИ.

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



Сенсорный экран 7 дюймов.

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



Отдельное пространство: многоточечный температурный щуп, разъем USB

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

ИСПОЛНЕНИЕ С СЕНСОРНЫМ ЭКРАНОМ.

COMPACT NABOO

Модели с прямой подачей пара	Питание	Объем камеры GN 2/3 GN (352x325 мм) 1/1 GN (530x325 мм)	Расстояние между направляющими (mm)	Количество закладок	Электрическая мощность (кВт)	Номинальная газовая тепловая мощность (кВт / ккал)	Внешние размеры (L x P x H мм)	Напряжение питания (специальное напряжение и частота по запросу)
COEN026R		6x2/3	60	20/50	5,25	-/-	510 x 625 x 880	3N AC 400V - 50 Hz
COEN061R		6x1/1	60	30/80	7,75	-/-	510 x 800 x 880	3N AC 400V - 50 Hz
COEN101R		10x1/1	60	80/150	15,5	-/-	510 x 800 x 1120	3N AC 400V - 50 Hz
CVEN061R		6x1/1	60	30/80	8,25	-/-	875 x 650 x 705	3N AC 400V - 50 Hz
CVGN061R		6x1/1	60	30/80	0,5	8,5/7.310	875 x 650 x 705	AC 230V - 50 Hz

Модели с бойлером	Питание	Объем камеры GN 1/1 GN (530x325 мм)	Расстояние между направляющими (mm)	Количество закладок	Электрическая мощность (кВт)	Номинальная газовая тепловая мощность (кВт / ккал)	Внешние размеры (L x P x H мм)	Напряжение питания (специальное напряжение и частота по запросу)
CBEN061R		6x1/1	60	30/80	8,25	-/-	875 x 650 x 705	3N AC 400V - 50 Hz

РЕЖИМЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- ICS (Interactive Cooking System) автоматическая система приготовления для рецептов итальянской, французской, международной, испанской, русской, азиатской, немецкой кухни вместе с историей, ингредиентами, процессом, программой автоматического приготовления и описания блюда.
- Моментальный вывод в режиме ICS графика НАССР.
- Ручное приготовление с тремя режимами: Конвекция от 30 °C до 300 °C, пар от 30 °C до 130 °C, смешанный режим Конвекция + Пар от 30 °C до 300 °C с мгновенным пуском.
- Программируемый режим - возможность программировать и запоминать процессы приготовления в автоматической последовательности (до 15 циклов), присваивать каждой программе название, фотографию и информацию о рецепте.
- Режим МНОГОУРОВНЕВОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ и JIT.
- ДВОЙНОЕ МНОГОУРОВНЕВОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ: удвоение для каждого противня функции многоуровневого приготовления позволяет удвоить производительность.
- Autoclima® – автоматическая система по измерению и управлению процентом влажности внутри рабочей камеры.
- Fast-Dry® – система быстрого удаления влаги из рабочей камеры.

РАБОТА

- Конфигурация дисплея в зависимости от потребностей пользователя, вывод на первый план наиболее используемых программ.
- lainox Cloud система связи Wi-Fi/Ethernet для сохранения индивидуальных настроек, обновления программного обеспечения, архивирования данных НАССР и скачивания новых рецептов.
- Запуск автоматического приготовления (ICS) "одним касанием"
- Структурирование рецептов в папки с предварительным просмотром и присвоение названия каждой папке.
- Умное распознавание рецептов в многоуровневых папках.
- Цветной сенсорный емкостной ЖК-дисплей высокого разрешения с диагональю 7".
- Рукоятка SCROLLER PLUS с функцией Scroll (прокрутка) и Push (нажатие) для подтверждения выбора.

ОЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ

- Самодиагностика функциональной проверки до начала эксплуатации прибора с описательным и звуковым сигналом о возможных неполадках.
- Система автоматической мойки LCS со встроенным картриджем чистящего средства и автоматической дозировкой.
- Серийно система защиты от накипи CALOUT для модели с паровым генератором, которая предотвращает образование и скопление известковых отложений в бойлере, встроенный картридж со средством против накипи и автоматическое дозирование.
- Жидкое чистящее средство COMBICLEAN и средство от накипи CALFREE в картридже со 100% повторным использованием.
- Система ручной мойки с душем внешнего крепления (опционально).

СИСТЕМЫ КОНТРОЛЯ

- Автореверс (автоматическая инверсия направления вращения крыльчатки) для идеальной равномерности готовки.
- Параллельный контроль температуры в камере и в центре продукта, система DELTA T.
- Автоматическая регулировка конденсации паров.
- Отложенный запуск программ приготовления с возможностью настройки.
- 2 скорости вентиляции, пониженная скорость включает снижение мощности нагрева.
- Прерывистая скорость для особых программ приготовления.
- Контроль температуры в середине продукта термощупом с 4 точками считывания.
- Щуп для 2 центров эксклюзивной марки lainox.
- Подключение температурного щупа через внешний коннектор к варочной камере, возможность быстрого подключения игольчатого щупа для вакуумного приготовления и малых форматов.
- Подсоединение USB флеш-памяти для скачивания данных НАССР, обновления программного обеспечения и закипания/скачивания программ приготовления.
- Возможность настройки отключения устройства по окончании автоматического цикла мойки.
- Подготовка для системы энергетической оптимизации SN (опционально).
- Сервисная программа для настройки функций электронной платы и отображения температурных датчиков.
- Счетчики часов работы прибора для всех основных функций для планового обслуживания.
- ECOSPEED - В зависимости от количества и типа продукта Compact Naboo оптимизирует и контролирует подачу энергии, поддерживает правильную температуру готовки с устранением колебаний.
- ECOVAPOR - Благодаря системе ECOVAPOR достигается значительное снижение расхода воды и энергии за счет автоматического контроля насыщения пара в варочной камере.
- GREEN FINE TUNING - для газовых моделей новая система модуляции горелки и обменника высокой эффективности во избежание излишнего потребления мощности и снижения вредных выбросов.

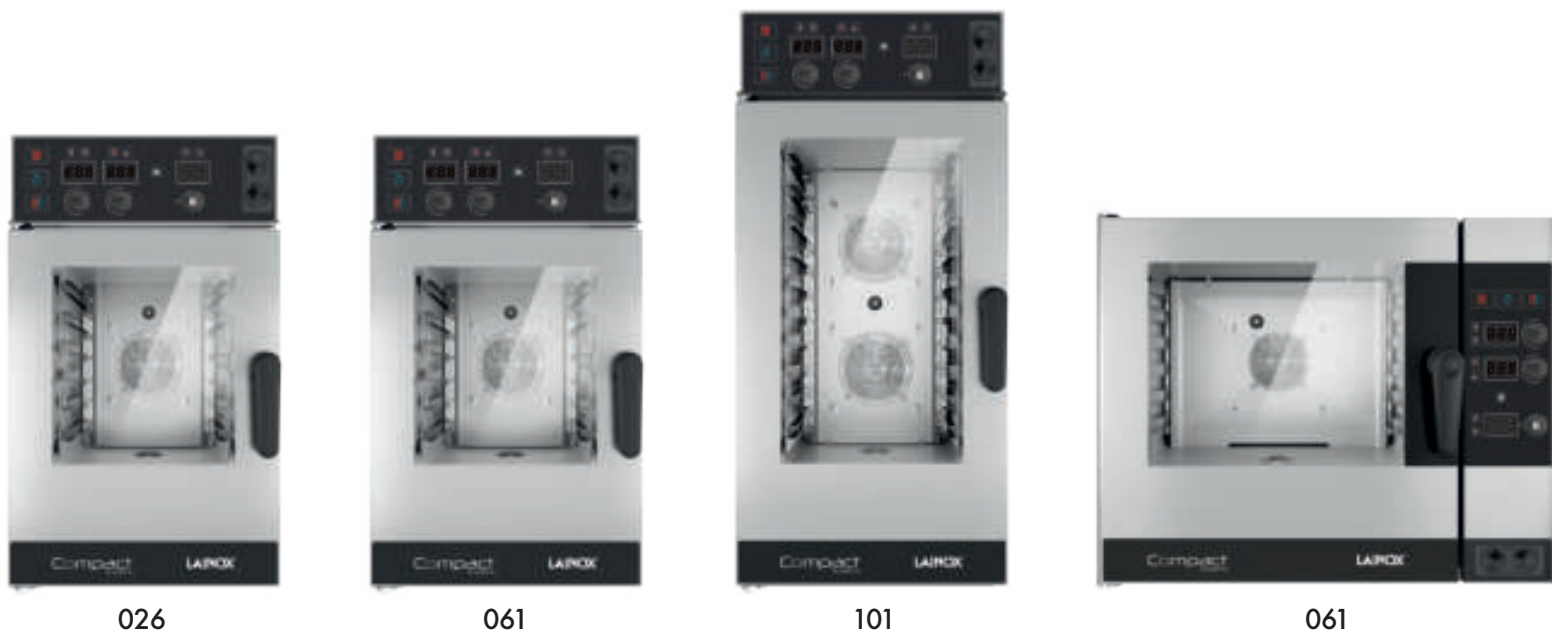
КОНСТРУКЦИЯ

- Защита от струй воды класса IPX4.
- Идеально гладкая и герметичная камера.
- Дверца закрытия с двойным закаленным стеклом с воздушной прослойкой и внутренним теплоотражающим стеклом для наименьшего излучения тепла на оператора и повышенной эффективности.
- Внутреннее стекло с открытием «книжкой» для упрощения действий по очистке.
- Рукоятка с открытием вправо и влево.
- Регулируемые петли двери для оптимальной герметичности.
- Открывающийся дефлектор для простоты действий по очистке отсека вентилятора.

Compact Sapiens, ЭКСПЕРТ НА ВАШЕЙ КУХНЕ.

МОДЕЛЬНЫЙ РЯД И ХАРАКТЕРИСТИКИ.

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



Ручные команды с электронным контролем.

Практичное устройство, которое позволяет осуществлять приготовление пищи непосредственно в ручном режиме, а также быстро использовать предустановленные программы или выбрать с помощью специальной рукоятки избранную программу посредством функции scroll & push.



Отведенное пространство: многоточечный температурный щуп, разъем USB

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

ИСПОЛНЕНИЕ С ЭЛЕКТРОННЫМ КОНТРОЛЕМ S.

COMPACT SAPIENS

Модели с прямой подачей пара	Питание	Объем камеры GN 2/3 GN (352x325 мм) 1/1 GN (530x325 мм)	Расстояние между направляющими (mm)	Количество закладок	Электрическая мощность (кВт)	Номинальная газовая тепловая мощность (кВт / ккал)	Внешние размеры (L x P x H мм)	Напряжение питания (специальное напряжение и частота по запросу)
COES026R		6x2/3	60	20/50	5,25	-/-	510 x 625 x 880	3N AC 400V - 50 Hz
COES061R		6x1/1	60	30/80	7,75	-/-	510 x 800 x 880	3N AC 400V - 50 Hz
COES101R		10x1/1	60	80/150	15,5	-/-	510 x 800 x 1120	3N AC 400V - 50 Hz
CVES061R		6x1/1	60	30/80	8,25	-/-	875 x 650 x 705	3N AC 400V - 50 Hz
CVGS061R		6x1/1	60	30/80	0,5	8,5/7.310	875 x 650 x 705	AC 230V - 50 Hz

Модели с бойлером	Питание	Объем камеры GN 1/1 GN (530x325 мм)	Расстояние между направляющими (mm)	Количество закладок	Электрическая мощность (кВт)	Номинальная газовая тепловая мощность (кВт / ккал)	Внешние размеры (L x P x H мм)	Напряжение питания (специальное напряжение и частота по запросу)
CBES061R		6x1/1	60	30/80	8,25	-/-	875 x 650 x 705	3N AC 400V - 50 Hz

РЕЖИМЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- Автоматический с более чем 90 проверенными программами приготовления в памяти, включая программы по разогреву на тарелке и противне.
- Программируется с возможностью сохранения в памяти 99 программ готовки в автоматической последовательности (до 9 циклов).
- Ручное приготовление с тремя режимами: конвекция от 30 °C до 300 °C, пар от 30 °C до 130 °C, комбинированный конвекция+пар от 30 °C до 300 °C.
- Ручной, с немедленным запуском приготовления.
- Программы приготовления с контролем температуры в центре продукта (с многоточечным или игольчатым щупом) (факультативно).
- Autoclima® – автоматическая система по измерению и управлению процентом влажности внутри рабочей камеры.
- Fast-Dry® – система быстрого удаления влажности из рабочей камеры.
- Быстрый выбор избранных программ с помощью функции scroll & push посредством специальной рукоятки.

РАБОТА

- Буквенно-цифровой дисплей высокой четкости HVS (High Visibility System) для отображения значений температуры, функции Autoclima, времени и температуры в сердцевине.
- Цветной дисплей с диагональю 2,4 дюйма (ЖК - TFT) для отображения избранных программ, предустановленных программ, вентиляции, автоматической мойки, меню, настроек.
- Рукоятка SCROLLER с функцией Scroll (прокрутка) и Push (нажатие) для подтверждения выбора.
- Ручной предварительный нагрев.

ОЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ

- Самодиагностика функциональной проверки до и в процессе эксплуатации прибора с описательным и звуковым сигналом о возможных неполадках.
- Система автоматической мойки LCS со встроенным картриджем чистящего средства и автоматической дозировкой.
- Серийно система защиты от накипи CALOUT для модели с паровым генератором, которая предотвращает образование и скопление известковых отложений в бойлере, встроенный картридж со средством против накипи и автоматическое дозирование.
- Жидкое чистящее средство COMBICLEAN и средство от накипи CALFREE в картридже со 100% повторным использованием.
- Система ручной мойки с душем внешнего крепления (опционально).

СИСТЕМЫ КОНТРОЛЯ

- Автореверс (автоматическая инверсия направления вращения крыльчатки) для идеальной равномерности готовки.
- Автоматическая регулировка конденсации паров.
- Ручной контроль за отдачей камеры.
- Ручной увлажнитель.
- Освещение с таймером
- 2 скорости вентиляции (факультативно), пониженная скорость включает снижение мощности нагрева.
- Соединитель за пределами рабочей камеры для быстрого подключения термощупа.
- Контроль температуры в середине продукта термощупом с 4 точками считывания (опционально).
- Контроль температуры в сердцевине продукта с помощью игольчатого датчика для приготовления в вакуумной упаковке или для продуктов небольшого размера.
- Подсоединение USB для скачивания данных HACCP, обновления программного обеспечения и закаливания/скачивания программ приготовления.
- Подготовка для системы энергетической оптимизации SN (опционально).
- Сервисная программа для: проверки функций электронной платы и вывода температурных датчиков - счетчиков рабочих часов прибора для всех основных функций по плановому обслуживанию.
- ECOSPEED - в зависимости от количества и типа продукта Compact Sapiens оптимизирует и контролирует подачу энергии, поддерживает правильную температуру готовки с устранением колебаний.
- ECOVAPOR - благодаря системе ECOVAPOR достигается значительное снижение расхода воды и энергии за счет автоматического контроля насыщения пара в варочной камере.
- GREEN FINE TUNING - для газовых моделей новая система модуляции горелки и обменника высокой эффективности во избежание излишнего потребления мощности и снижения вредных выбросов.

КОНСТРУКЦИЯ

- Защита от струй воды класса IPX4..
- Камера идеально гладкая, герметичная, со сварочными швами без просветов.
- Дверца закрыта с двойным закаленным стеклом с воздушной прослойкой и внутренним теплоотражающим стеклом для наименьшего излучения тепла на оператора и повышенной эффективности.
- Внутреннее стекло с открытием «книжкой» для упрощения действий по очистке.
- Рукоятка с открытием вправо и влево.
- Регулируемые петли двери для оптимальной герметичности.
- Открывающийся дефлектор для простоты действий по очистке отсека вентилятора.



Just Duet * ИДЕАЛЬНАЯ ГАРМОНИЯ.

Compact Naboo и Neo показывают, работают в команде, позволяя подавать к столу всегда свежие и оригинальные блюда.

Это два незаменимых устройства для поваров, которые готовят с любовью, стремятся удовлетворить своих гостей и удивить их превосходными блюдами.

Идеальный тандем, позволяющий поварам максимально выразить свой профессионализм и креативность.



ЭНЕРГОСБЕРЕЖЕНИЕ ДО 60%



УМЕНЬШЕНИЕ ИСПОЛЬЗУЕМОГО ПРОСТРАНСТВА ДО 70%



ЭКОНОМИЯ ПРОДУКТОВ ДО 20%.



СТАБИЛЬНОЕ КАЧЕСТВО



СОКРАЩЕНИЕ РАСХОДОВ ИЗ-ЗА НЕПРОДАНЫХ ПОРЦИЙ



УМЕНЬШЕНИЕ ВРЕМЕНИ ОЖИДАНИЯ ДЛЯ ВАШИХ ГОСТЕЙ



БОЛЕЕ БЫСТРЫЙ ОБОРОТ СТОЛОВ

* Для получения дополнительной информации обращайтесь к брошюре JUST DUET

ПРИСПОСОБЛЕНИЯ.

для любых нужд.



ОПОРА С ДЕРЖАТЕЛЯМИ ПРОТИВНЕЙ
MOD. COEN/COES



ОПОРА С ДЕРЖАТЕЛЯМИ ПРОТИВНЕЙ
MOD. CV../CB..



ПОДСТАВКА С УСТРОЙСТВОМ ПОДДЕРЖАНИЯ
И НЕЙТРАЛЬНЫМ ОТСЕКМ MOD. CV../CB..

Lainox предлагает для различных моделей Compaсt практичные и функциональные конфигурации:
в качестве практичного шкафа для противней, удобной опоры или эксклюзивного шкафа для поддержания температуры, медленного приготовления на низкой температуре, подогрева.



COEN
026+026



COEN
061+061



CV../CB..
061+061

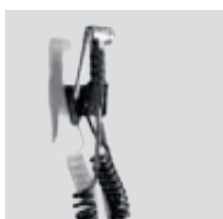
НАДСТАВКА

Возможность различных надставных комбинаций при наличии ограниченного пространства и необходимости диверсификации продукции.



MULTIGRILL

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



ДУШ

Моечный душ в комплекте со штуцерами и фитингами.

Чтобы бесплатно попробовать
на вашей кухне, обращайтесь по
тел. +39 0438 9110 · lainox@lainox.it

LAINOX[®]
DEVICE FOR COOKING

LAINOX ALI S.p.a.
Via Schiaparelli 15
Z.I. S. Giacomo di Veglia
31029 Vittorio Veneto (TV) · Italy

Tel +39 0438 9110
Fax +39 0438 912300
lainox@lainox.it
www.lainox.com



an Ali Group Company



The Spirit of Excellence