

MÁS ALLÁ DE TODO LÍMITE



LAINOX®

ES

Naboo®
boosted

Olvida los obstáculos,
concéntrate en la meta.

Naboo[®]
boosted

Por lo general, los límites son solo ilusiones.



RÁPIDO



EFICIENTE



INTELIGENTE



ROBUSTO



PEQUEÑO



CONECTADO



FLEXIBLE



POTENTE

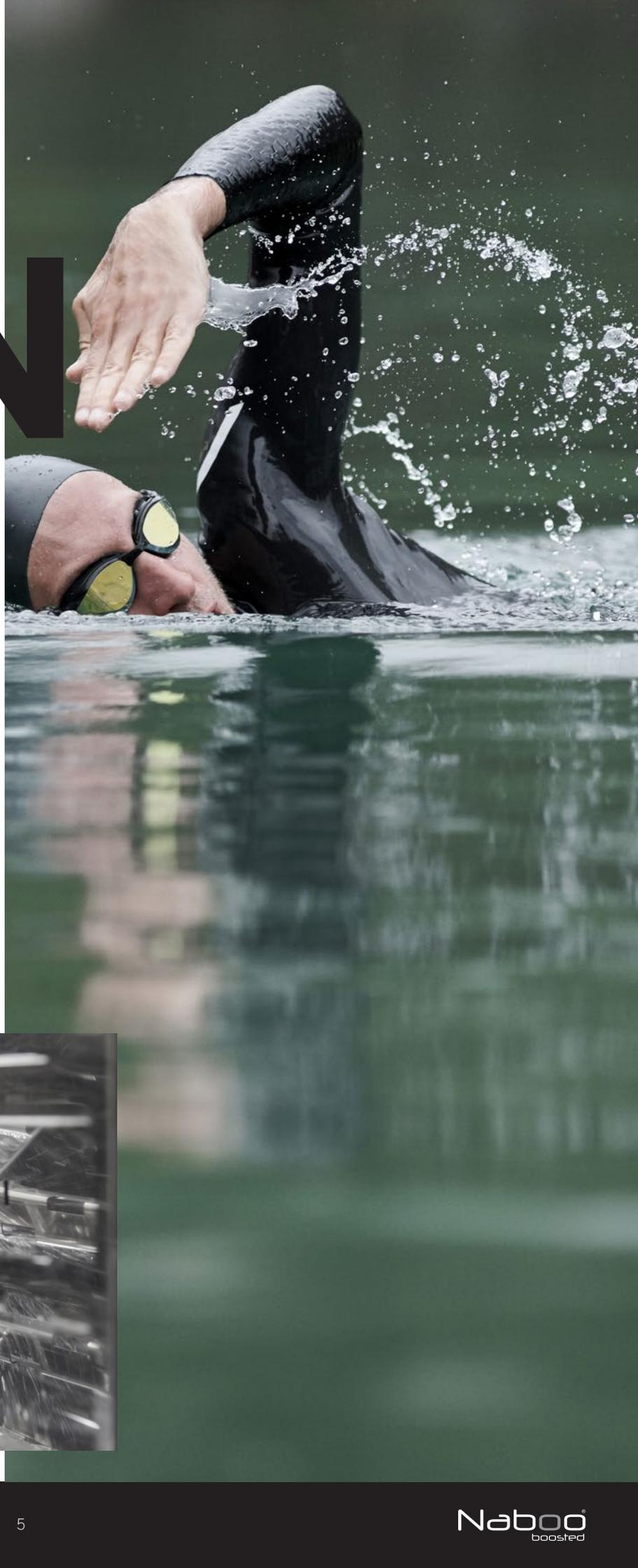
RÁPIDO



- **Brócoli en solo 7 minutos**
- **24 pollos en 30 minutos**

El potente generador de vapor permite una velocidad de cocción sin precedentes. En solo 7 minutos está disponible una carga de brócoli y en modalidad combi en el modelo Naboo boosted 101 en solo 30 minutos están listos 24 pollos asados. Además, con el nuevo Fast Dry Boosted® la deshumidificación de la cámara de cocción es más rápida garantizando siempre una perfecta textura crujiente y dorada.

EFICIENTE



- **Energy monitor**
- **Nuevo sistema de lavado**

Una función exclusiva de la cual está equipado Naboo boosted es el **Energy Monitor** que permite supervisar y volver disponibles de manera transparente los consumos energéticos como electricidad, gas, agua y detergentes incluso de cocciones anteriores, hasta de un año antes.

VCS Vapor Cleaning System en cambio, es el lavado automático que gracias a un sistema innovador de vaporización del detergente de nueva formulación permite una notable reducción de los consumos de hasta un 30% menos*.



* comparado con el modelo anterior

LINTE LIGEN TE



- Naboo coach
- Autoclima
- Intelligent Energy System

Naboo boosted te pone a disposición **Naboo coach**, un verdadero asistente virtual para recomendarte en las fases de cocción, para sugerirte el lavado más oportuno para realizar, o incluso para avisarte cuando es necesario un mantenimiento.



El **IES Intelligent Energy System** en cambio, controla en base a la cantidad de alimentos en cocción el consumo de energía, manteniendo siempre precisa y estable la temperatura. El **AUTOCLIMA** exclusivo de Naboo boosted gestiona el clima ideal garantizando una calidad de cocción siempre ideal.

ROBUSTO



- **Long Life Component LLC ***
- **Mantenimiento fácil**
- **Instalación fácil**

La innovación de la tecnología colaborativa ha llevado al uso de nuevos componentes **Long Life Component LLC*** de larga duración. Hemos puesto gran atención a la fase de diseño, facilidad de instalación y mantenimiento **EMA, Easy Maintenance Access** para reducir los tiempos de intervención.

* Procedimiento de aprobación interna de Lainox

PE QUE NO



-15%*



- **Hasta un 15% en menos volumen**
- **Tamaños mas compactos**

La necesidad de tener en la cocina las zonas bien definidas para **respetar el HACCP** impone tener equipos lo más compactos posibles pero con grandes capacidades. Gracias a la miniaturización de los componentes Naboo boosted ocupa hasta un 15% menos de espacio permitiéndote organizar mejor tus espacios en la cocina.

* referido al modelo **Naboo boosted 062**



CON ECTA DO



• Nabook

Gracias a la conexión WI-FI de serie Naboo boosted se coloca por delante entre los equipos de la industria 4.0; por lo tanto, puedes acceder al cloud Nabook de Lainox, tu asistente virtual que te ayuda a organizar y gestionar tu cocina, completo y gratuito.



• LMS Sincronización

• My Display

Con el **LAINOX MULTIDISPLAY SYSTEM** puedes configurar y sincronizar tus Naboo boosted y personalizar tus recetas de modo diferente en cada Naboo.

Por último, puedes tener supervisados constantemente tus Naboo boosted tanto para el almacenamiento de los datos HACCP como para la gestión del **SERVICE REMOTO**.

FLEXIBLE



- **Multinivel Plus**
- **Display configurable**
- **Recetas modificables**

La flexibilidad en la cocina hoy es indispensable más que nunca. Con la función **MULTINIVEL PLUS** de la cual está equipado Naboo boosted vuelve tu cocina "superflexible". Además, puedes configurar tu **Display de mandos** como en tu smartphone, modificar y personalizar las **recetas ICS** de Lainox o crear nuevas a tu gusto.

POTENTE



• **Hasta un 20% más potente ***

• **Pre calentamiento hasta 320°C**

¡Exclusiva única! Naboo boosted con una potencia de hasta un **20%** más gestiona una temperatura de pre calentamiento que llega a **320°C** garantizando también así con carga llena cocciones rápidas y perfectas. Más potente no significa mayores consumos, Naboo boosted gracias a los nuevos sistemas de erogación de la energía permite un ahorro **de hasta un 16% menos** respecto a los modelos anteriores.

* comparado con el modelo anterior

TESTI MONIALS

PALABRA DEL CHEF





RESTAURANTE



Naboo al servicio de la alta cocina.

La palabra de Ennio Grava, chef jefe del restaurante Ai Cadelach de Revine Lago (Treviso)

¿Por qué ha elegido adquirir Naboo de Lainox?

Porque hay una seriedad empresarial que lo hace un producto confiable. Utilizamos los hornos Lainox desde hace más de 35 años. Las mayores ventajas que hemos encontrado con el uso de los diferentes modelos de Naboo que tenemos en las dos cocinas es poder realizar una cocina moderna donde la tecnología se combine con la practicidad. Por ejemplo, durante el servicio de restauración a la carta utilizamos mucho el sistema Multilevel que nos ayuda en la precisión de las cocciones y velocidades del servicio que para este tipo de restauración es fundamental. En relación con las cocciones se obtienen también excelentes resultados en las fases de preparación de productos de pastelería. El sistema de gestión de Nabook concebido para este horno ayuda en todo el proceso de trabajo en sí. Se puede estandarizar bien la calidad del plato, gracias a la creación de las propias recetas que permanecen siempre disponibles, e incluso si cambian las personas en la cocina el producto mantiene las mismas características. También utilizamos mucho Nabook para hacer las propuestas para los banquetes. Se encuentran los puntos para componer un menú con el relativo Food Cost, fundamentalmente para preparar la oferta económica para presentar al cliente. Se puede hacer ver la foto de los platos y recordar algo importante, los eventuales alérgenos que están presentes en los ingredientes. Además, nos da la posibilidad de imprimir los menús y la lista de compras para los pedidos que debe realizar la cocina a los proveedores. Que más decir, es la ayuda indispensable para cada cocina.



"La ayuda indispensable para cada cocina"

Ennio Grava

Chef Jefe

Restaurante Ai Cadelach, Revine Lago (Treviso)



Un amor a primera vista.

La palabra de Orietta Cattelan, titular de la Panadería Pastelería "Al Vecio Graner" de Jesolo (Venecia)

Para mí esta nueva actividad que comencé a los cincuenta años no viniendo del sector es un verdadero desafío. Comencé a hacer cursos de pastelería en una escuela donde utilizaban y utilizan un horno Naboo Aroma de Lainox. Me enamoré inmediatamente (amor a primera vista) porque vi la posibilidad de realizar mi proyecto de pastelería y panadería; este horno me da la posibilidad de simplificar mi trabajo. Las ventajas concretas que encontré son que es intuitivo y fácil de usar, perfecto en la calidad de las cocciones de todos los géneros de pastelería, panadería. Me siento casi una pionera en la panificación. Ninguno de los proveedores me había recomendado la adquisición de un horno como este para la actividad que quería emprender. Tuve que imponerme para convencerlos de que me lo propusieran remando contra la corriente. Otra prerrogativa de no poca importancia para mí que me preocupó de la limpieza y del orden es el sistema de lavado automático que me permite mantenerlo limpio sin ninguna fatiga física. Estoy muy satisfecha.



PAS TE LERÍA

GRANDES NEGOCIOS



"Todos nuestros hornos conectados en red gracias a Nabook"

Marco Franceschet
A.D. Ristorazione Ottavian

Las grandes maniobras de la comida

Entrevista con Marco Franceschet, A.D. de Ristorazione Ottavian S.p.A.

Veníamos ya de un pasado con experiencia de uso de los hornos Lainox en nuestros centros de cocción y hemos continuado con la gama Naboo vista la calidad del producto, siempre al paso con las nuevas tecnologías, ideales para las exigencias de la Restauración Colectiva. Las ventajas que nos han llevado son innumerables. Desde la flexibilidad en las cocciones, una para todas las cocciones nocturnas, y la cocción a baja temperatura de gran tamaño, que gracias al preciso control de la temperatura a través de la sonda de aguja, permite una gran reducción de la pérdida de peso, luego un mayor rendimiento del producto cocido y una buena calidad en el gusto. También es ideal y homogéneo el resultado de cocción en las cargas completas a vapor. Todos nuestros hornos están conectados en red y utilizamos el portal Nabook sobre todo para descargar los datos HACCP de las cocciones y cargar las nuevas recetas. En cuanto a la parte de mantenimiento con el reporte de posibles fallas es más rápida la solución de los problemas. Los operadores además han notado una comodidad de maniobra de los carros con carga total de los hornos a los abatidores. Es eficiente el sistema de lavado automático con la posibilidad de la elección de los diferentes ciclos de lavado.



Naboo es gastronomía

Relata Marina De Carlo, encargada del departamento de gastronomía negocio Coop de Bolzano Vicentino (Vicenza)

La elección de adquirir Naboo de Lainox ha sido realizada por nuestra Sede central de Coop Alleanza 3.0. Por mi parte, que uso habitualmente este horno, puedo decir que los tiempos de cocción han sido estudiados bien y las cocciones respetan las expectativas. Las recetas Lainox introducidas son perfectas tanto para nuestro pollo Fior Fiore Coop como para el pollo originario de Coop que tiene tiempos de cocción diferentes. Cada comida que hacemos tiene los tiempos programados correctos para nuestras exigencias. Simple en el uso el mando táctil, ayuda mucho al operador. Notables ahorros respecto al asador que necesitaba incluso mucho trabajo manual para preparar las cocciones, además, naturalmente de todo el proceso de limpieza largo y agotador. La calidad de las cocciones es óptima, los pollos no se secan, la piel está bella crujiente y la carne queda tierna y jugosa. En cambio, con este horno hemos descubierto inmediatamente una enorme ventaja, gracias al lavado automático. Ningún esfuerzo físico y resultados siempre ideales gracias a la posibilidad de la elección de los distintos programas de lavado en base a las cocciones que realizamos.

Si en la tarde quedan pollos no vendidos, el día después utilizando el programa de regeneración de pollos se obtiene un gran resultado, como recién cocidos.



GA STRO NOMÍA



TECH NICALS



El nuevo diseño totalmente plano de Naboo boosted ha sido pensado para dar un aspecto estético innovador y un orden ergonómico a los accesorios externos para completar las funciones.



Cajón smoke

Para quién elige el opcional Smokegrill para la función de ahumado encontrará el nuevo cartucho reciclable al 100%, alojado en un cajón empotrado dedicado, donde encuentra lugar también la conexión del puerto USB.



Zócalos laterales

Por la rapidez y facilidad de instalación en los modelos de banco han sido introducidos los pies regulables para facilitar las conexiones de las utilidades. Todo está cubierto de unos prácticos zócalos laterales de acero inox con posicionamiento magnético para facilitar la remoción durante las operaciones de mantenimiento ordinario.



Sonda de aguja

Nueva empuñadura para la sonda de aguja que permanece siempre externa para una larga duración. Un práctico y seguro alojamiento las protege de posibles roturas accidentales.



Filtro

Con protección de las partes más sensibles de la electrónica de Naboo (el centro neurálgico) en el sistema de enfriamiento ha sido introducido un filtro de red microestirado de acero inox, fácilmente desmontable y lavable en lavavajillas.



Tablero de mandos

Para una inspección técnica veloz y segura es posible abrir como un libro el tablero de mandos sin la necesidad de removerlo.



Cajones portadetergentes

Cajones dedicados a los cartuchos de los detergentes, reciclables al 100%. Gracias a las puertas con cierre magnético incluso con la puerta abierta del horno no hay ningún riesgo. Además, son fácilmente desmontables para intervenciones rápidas de mantenimiento.

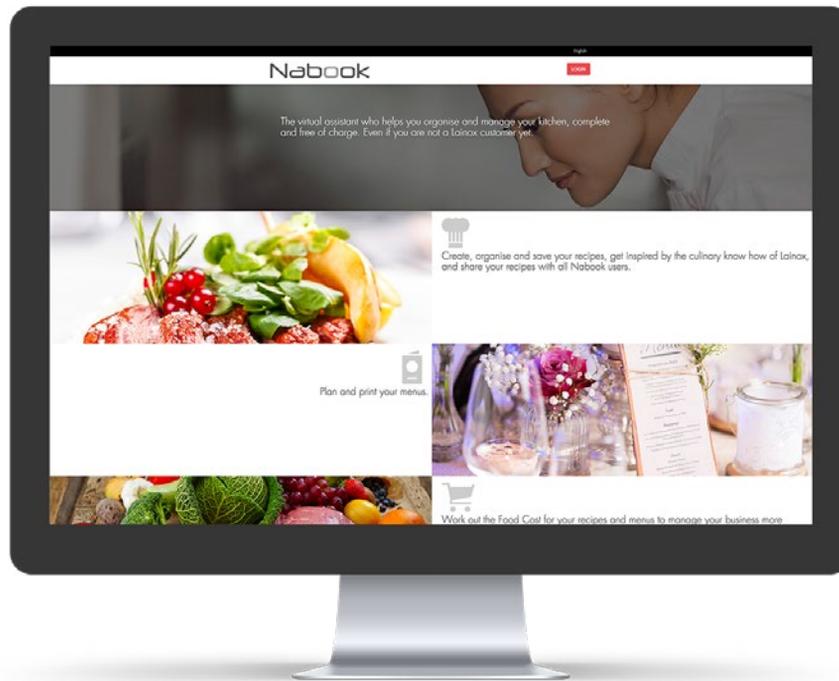
NABOOK

Un regalo para ti que eres chef

Gracias al Cloud tienes la disposición Nabook, tu asistente virtual que Lainox pone a disposición gratuitamente a todos los chefs, que posean o no un Dispositivo Naboo.

Con Nabook puedes gestionar tu negocio, organizando tus recetas y tus menús, gestionar los costes de los alimentos y las listas de la compra.

Además, es posible configurar con Nabook tus Dispositivos y sincronizar tus recetas con todos tus Naboo (profundiza en nabook.cloud).



RECETAS

Nabook te permite crear, organizar y guardar tus recetas personales y acceder a la base de datos de cientos de recetas presentes en el Cloud Lainox. Además, te ofrece la posibilidad de compartir tus recetas con otros usuarios Nabook o exportarlas para compartirlas con quien quieras.



MENÚ

Tienes la posibilidad de planificar tus menús e imprimirlos seleccionando, entre las plantillas disponibles, la más adecuada para la ocasión.



CONFIGURAR Y SINCRONIZAR

Si posees Naboo, a través del portal Naboo puedes configurar desde remoto todos tus dispositivos y sincronizar tus recetas.



COSTES DE LOS ALIMENTOS

Para gestionar de la mejor manera posible tu negocio y optimizar tus ganancias, Nabook te ofrece la posibilidad de obtener exactamente los costes de los alimentos de tus recetas y tus menús.



LISTAS DE LA COMPRA

Organiza tu compra de manera inteligente. Con Nabook no existe posibilidad de despistes o errores en la gestión de las listas de la compra, porque te proporciona siempre la lista exacta de lo que necesitas para realizar la receta o el menú, evitando así costosos desperdicios.



LAINOX MULTIDISPLAY SYSTEM

Gracias al portal Nabook y al nuevo LMS puedes configurar tus dispositivos y sincronizar tus recetas de forma diferente para cada Naboo.

CARACTERÍSTICAS

Gama Boosted

MODALIDAD DE COCCIÓN

- ICS (Interactive Cooking System) sistema automático de cocción para recetas italianas e internacionales, completas de historia, ingredientes, procedimiento, programa de cocción automático y presentación fotográfica del plato.
- Modalidad manual con tres modalidades de cocción y puesta en marcha inmediata: convección de 30°C a 300°C, vapor de 30°C a 130°C, combinado convección + vapor de 30°C a 300°C.
- Exclusividad de Naboo boosted. Pre calentamiento hasta 320°C.
- Modalidad programable: posibilidad de programar y guardar en la memoria procedimientos de cocción en secuencia automática (hasta 15 ciclos) asignando a cada programa un nombre propio, una foto e información sobre la receta.
- Modalidad MULTINIVEL: posibilidad de cocinar simultáneamente alimentos distintos con tiempos de cocción diferentes.
- MULTILEVEL PLUS: el desdoblamiento en cada estante de la función multinivel permite doblar la capacidad productiva (patentado).
- Modalidad JUST IN TIME (JIT): permite sacar diferentes alimentos del horno todos al mismo tiempo. Todo con la máxima organización y los mejores resultados siempre garantizados (patentado).
- Autoclimate® Sistema que garantiza automáticamente el clima perfecto en la cámara de cocción.
- Fast-Dry Boosted® Sistema automático de deshumidificación rápida de la cámara de cocción.
- Innovador Smokegrill para sistema de barbacoa (patentado). Dispensador del smokeessence reciclable de material suave, con alojamiento dedicado y cargado frontal (opcional).
- Cocción nocturna. La cocción nocturna a baja temperatura y el sucesivo mantenimiento, garantizan una perfecta maduración de la carne con la mínima disminución de peso y bajos consumos de energía.

CONECTIVIDAD WI-FI/ETHERNET NABOOK

- Nabook. Gracias al acceso al Cloud, se puede acceder a Nabook, el asistente virtual en la cocina (más información en nabook.cloud, registro gratuito).
- Creación de recetas completas con ingredientes, procedimiento y foto ilustrativa.
- Acceso directo del dispositivo de cocción a la base de datos de recetas, con posibilidad de descarga (patentado).
- Creación de menús con cálculo de calorías y alérgenos, con formatos de impresión personalizados.
- Cálculo de los costes de los alimentos de las recetas y los menús por cada ración.
- Organización de la lista de compras exportable en formato Word.
- Sincronización de los dispositivos conectados a la misma cuenta (patentado).
- Control HACCP continuo, incluso desde remoto a través del portal Nabook.
- Diagnóstico remoto a través del portal Nabook por parte del Service Center Lainox.
- Sistema de aviso actualización software automático.
- Control de consumos desde remoto.
- Lainox Multidisplay System. Gracias al portal Nabook y al nuevo LMS puedes configurar tus dispositivos y sincronizar tus recetas de forma diferente para cada Naboo boosted.
- Posibilidad de descargar recetas desde el portal Nabook según el país.
- Posibilidad de iniciar la actualización software de forma automática y para más dispositivos simultáneamente.

FUNCIONAMIENTO

- Pantalla configurable de acuerdo a las exigencias del usuario poniendo en primer plano los programas más usados por el usuario.
- Inicio de una cocción automática (ICS) "One Touch".
- Organización de las recetas en carpetas con vista preliminar atribuyendo a cada carpeta un nombre propio.
- Reconocimiento inteligente de las recetas en las carpetas multinivel.
- Pantalla a color de 10 pulgadas LCD capacitiva, de alta definición, con elección de funciones "Pantalla Táctil".
- Pre calentamiento Boosted. Posibilidad de precalentar la cámara de cocción hasta 320°C para reducir los tiempos de cocción hasta un 10% menos en caso de cargas completas.
- Visualización instantánea en la cocción ICS del gráfico HACCP.
- Función Cool Down para el enfriamiento rápido de la cámara de cocción mediante ventilador.
- Reinicio automático de la cocción en caso de que se produzca una interrupción de la alimentación eléctrica.
- Enfriamiento rápido con eventual inyección de agua en la cámara de cocción.
- Humidificador manual.
- Interfaz de usuario con posibilidad de elegir entre 29 idiomas.
- En Naboo están disponibles 227 recetas, y accediendo al portal Nabook están disponibles otros cientos de recetas, en constante aumento. Cada receta ha sido probada para garantizar un resultado ideal.
- Naboo coach. Asistente virtual que proporciona consejos sobre las cocciones, sobre el lavado más ideal y avisa cuando es necesario realizar un mantenimiento.

DOTACIONES DE CONTROL

- Autoreverse (inversión automática del sentido de rotación del rotor) para una perfecta uniformidad de cocción.
- Control paralelo de temperatura en cámara y en el corazón, sistema DELTA T.
- Posibilidad de elegir hasta 6 velocidades de ventilación; las primeras 3 velocidades activan automáticamente la reducción de potencia de calentamiento. Para cocciones particulares se puede programar la velocidad a intermitencia.
- Control de la temperatura en el corazón del producto con sonda de 4 puntos de detección.
- Sonda de aguja multipunto fija, Ø 3 mm.
- Conexión rápida de sonda de aguja a través de conector externo de la cámara de cocción (OPCIONAL).
- Conexión USB para descargar los datos HACCP, actualizar el software y cargar/descargar recetas de cocción.
- Bloqueo del perfil de usuario (función específica para Quick Service Restaurant - QSR).
- Predisposición al sistema de optimización energética SN (opcional).
- Programa Service.
- Iluminación cámara de cocción de led de bajo consumo.
- IES, Intelligent Energy System - En base a la cantidad y al tipo de producto, el horno optimiza y controla la erogación de energía, mantiene siempre la temperatura adecuada de cocción evitando las oscilaciones.

- ECOVAPOR - Con el sistema ECOVAPOR se obtiene una clara reducción de consumos de agua y de energía gracias al control automático de la saturación de vapor en la cámara de cocción.
- TurboVapor - Con el sistema TurboVapor se produce automáticamente el nivel de vapor ideal para cocinar productos "difíciles" como la pasta al huevo, o espárragos, nabos y remolachas, verduras notoriamente fibrosas (para modelo con caldera).
- Energy Monitor - Monitoreo de los consumos de energía, gas, agua y detergentes.

FABRICACIÓN

- Combi full Aisi 304.
- Cámara de cocción en acero inoxidable 18/10 AISI 304 espesor 1 mm, moldeada, con bordes completamente redondeados y amplio radio para obtener un flujo de aire adecuado y facilitar la limpieza.
- Cámara perfectamente uniforme y hermética.
- Puerta con vidrio doble templado retroventilado, con crujía de aire y vidrio interno termorefectante para una menor irradiación de calor hacia el operador y una mayor eficiencia.
- Vidrio interno con apertura de libro para una limpieza y mantenimiento fácil.
- Deflector que se puede abrir para una sencilla operación de limpieza del compartimento ventilador.
- Zócalo lateral inferior de enganche magnético para facilitar la limpieza y el mantenimiento.
- Long Life Component LLC - Uso de nuevos componentes de larga duración.
- Junta de larga duración - Sistema automático electromagnético de retención y liberación de la estructura de carro, para preservar la estanqueidad de la junta de tope. (optional) - Patente Pendiente.

Funcionamiento eléctrico

- Sistema de calentamiento cámara de cocción mediante resistencias eléctricas acorazadas en acero inoxidable INCOLOY 800.

Funcionamiento a gas

- Encendido automático de los quemadores con generador electrónico de descarga de alta frecuencia.
- Sistema de calentamiento cámara de cocción a gas de tipo indirecto con quemadores premezclados modulantes de aire impulsado, de alto rendimiento.

GENERACIÓN DE VAPOR DIRECTO

- Sistema de producción de vapor de tipo directo en la cámara de cocción mediante inyección de agua directamente en el ventilador y nebulización en los elementos de calentamiento. Ventajas: disponibilidad inmediata de vapor en la cámara de cocción. Ahorro de agua y detergentes para el mantenimiento normal de la caldera.

GENERACIÓN DE VAPOR INDIRECTO

- Nuevo generador de vapor de alto rendimiento de acero inox Aisi 304 de aislamiento térmico elevado (modelos eléctricos).
- Calentamiento generador de vapor a través de resistencias eléctricas acorazadas de acero inox INCOLOY 800.
- Nuevo generador de vapor de acero inox AISI 316 de alto aislamiento térmico (modelos a gas).
- Pre calentamiento automático de agua en el generador de vapor.
- Descarga y lavado automático diario del generador de vapor, con temperatura del agua por debajo de los 60°C.
- Sistema antical CALOUT de serie que previene la formación y la acumulación de cal en el generador de vapor.

DOTACIÓN DE SEGURIDAD

- Sensor de control electrónico apertura/cierre puerta.
- Control electrónico para indicación de falta de agua.
- Autodiagnóstico con visualización inteligente de las averías.
- Dispositivo de detección de llama que interrumpe el flujo de gas en caso de que se apague accidentalmente la llama de los quemadores.
- Presostato de seguridad señalización de falta de gas.
- Temperatura externa en la fachada puerta de 65°C máx.
- Conforme a los estándares nacionales e internacionales para el funcionamiento en seguridad en caso de uso sin plantón directo por parte del operador.
- Altura máxima estante última bandeja 160 cm. (Para los modelos de banco utilizando el soporte específico).
- En el caso de interrupción de la alimentación eléctrica durante el lavado, la higiene queda siempre garantizada dado que el ciclo de lavado se reinicia de modo automático.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- VCS - Vapor Cleaning System. Nuevo sistema de lavado automático, con vaporización del detergente en la cámara de cocción. Permite una notable reducción de los consumos de detergente de hasta 30% menos.
- Sistema antical CALOUT que previene la formación y la acumulación de cal en el generador de vapor, con dosificación automática.
- WMS - Wash Management System. Sistema que permite planificar los programas de lavado según el uso del combi.
- EMA - Easy Maintenance Access. Acceso facilitado para el mantenimiento del aparato por la parte delantera inferior y el costado derecho.
- 7 programas de lavado automático, sin necesidad de la presencia del operador posteriormente al inicio: Manual - Enjuague - Fast - Soft - Medium Eco - Hard Eco - Grill.
- Lavado ultrarápido FAST de 10' de duración. Interrupciones mínimas de los ciclos de trabajo, y limpieza siempre óptima.
- Limpieza externa sencilla debido a superficies perfectamente lisas en acero inoxidable y vidrio, y a la clase de protección contra los chorros de agua IPX5.

INSTALACIÓN Y AMBIENTE

- Embalaje reciclable al 100%.
- LCP - Life cycle perspective: consumo de CO2 - 380KgCO2 eq/año.*
- * El cálculo ha sido realizado tomando como referencia el mod. NAE101BS suponiendo un uso típico del restaurante y considerando 8 horas al día 3,5 días a la semana, por 48 semanas al año.
- Porcentaje de reciclaje de producto: 90%.
- Certificaciones: Calidad ISO 9001 / Seguridad ISO 45001 / Ambiente ISO14001.
- Funcionamiento sin instalación de ablandador de agua y desincrustación (modelo con caldera).

Información adicional se muestra en la ficha técnica de cada modelo.



Combi para la restauración y grandes negocios.



061



101



062



102

Modelos de Vapor directo - Configuración Estándar

Modelos	Alimentación	Capacidad cámara GN 1/1 GN (530x325 mm) 2/1 GN (530x650 mm)	Distancia entre guías (mm)	Número de comidas	Potencia eléctrica (kW)	Potencia térmica nominal Gas (kW/kcal)	Absorción (A)	Dimensiones externas (L x p x H mm)	Tensión alimentación * (V)
NAE061BV		6x1/1	70	30/80	11,6	-/-	18	852 x 797 x 775	3N AC 400V - 50 Hz
NAG061BV		6x1/1	70	30/80	0,7	13/11.180	3	852 x 797 x 775	AC 230V - 50 Hz
NAE101BV		10x1/1	70	80/150	18,7	-/-	29	852 x 797 x 1055	3N AC 400V - 50 Hz
NAG101BV		10x1/1	70	80/150	0,8	22/18.920	3,5	852 x 797 x 1055	AC 230V - 50 Hz
NAE062BV		6x2/1 - 12x1/1	70	60/160	22,2	-/-	34	1072 x 907 x 775	3N AC 400V - 50 Hz
NAG062BV		6x2/1 - 12x1/1	70	60/160	0,8	26/22.360	3,5	1072 x 907 x 775	AC 230V - 50 Hz
NAE102BV		10x2/1 - 20x1/1	70	150/300	36,7	-/-	55	1072 x 907 x 1055	3N AC 400V - 50 Hz
NAG102BV		10x2/1 - 20x1/1	70	150/300	0,8	42/36.120	3,5	1072 x 907 x 1055	AC 230V - 50 Hz

Modelos con generador de vapor - Configuración Opcional. Para solicitar en el pedido.

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

* tensiones y frecuencias especiales bajo pedido



161



201



202

Modelos de Vapor directo - Configuración Estándar

Modelos	Alimentación	Capacidad cámara GN 2/3 GN (352x325 mm) 1/1 GN (530x325 mm)	Distancia entre guías (mm)	Número de comidas	Potencia eléctrica (kW)	Potencia térmica nominal Gas (kW/kcal)	Absorción (A)	Dimensiones externas (L x p x H mm)	Tensión alimentación * (V)
NAE161BV		6x1/1 + 10x1/1	70	110/230	30,2	-/-	47	852 x 845 x 1840	3N AC 400V - 50 Hz
NAG161BV		6x1/1 + 10x1/1	70	110/230	1,4	35/30.100	6,1	852 x 860 x 1840	AC 230V - 50 Hz
NAE201BV		20x1/1	63	150/300	37,2	-/-	58	892 x 862 x 1812	3N AC 400V - 50 Hz
NAG201BV		20x1/1	63	150/300	1,3	44/37.840	5,7	892 x 862 x 1812	AC 230V - 50 Hz
NAE202BV		20x2/1 - 40x1/1	63	300/500	73,2	-/-	110	1102 x 932 x 1812	3N AC 400V - 50 Hz
NAG202BV		20x2/1 - 40x1/1	63	300/500	1,4	80/68.800	6,1	1102 x 932 x 1812	AC 230V - 50 Hz

Modelos con generador de vapor - Configuración Opcional. Para solicitar en el pedido.

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

Modelos con horno inferior equipado con generador de vapor - Configuración Opcional. Para solicitar en el pedido.

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

* tensiones y frecuencias especiales bajo pedido

* MOD. 161

La versatilidad en una sola unidad, con 2 controles separados y dos cámaras de cocción, capacidad 6 GN 1/1 + 10 GN 1/1

La Gama

Combi para pastelería y panadería.



054



084



134



154

Un socio que facilita tu negocio

Aroma Naboo no es un simple combi, ya que es muy sofisticado.

La experiencia LAINOX ha unido a un equipo de profesionales calificados y de tecnologías de última generación que se juntan para convertirse en tus socios en el laboratorio y facilitar tu negocio.

Y, al final, contribuyen a tu serenidad y calidad de vida.

Modelos de Vapor directo - Configuración Estándar

Modelos	Alimentación	Capacidad cámara EN (mm)	Distancia entre guías (mm)	Potencia eléctrica (kW)	Potencia térmica nominal Gas (kW/kcal)	Absorción (A)	Dimensiones externas (L x p x H mm)	Tensión alimentación * (V)
AREN054B		5 x (600x400)	90	11,6	-/-	18	852 x 797 x 775	3N AC 400V - 50 Hz
ARGN054B		5 x (600x400)	90	0,7	13/11.180	3	852 x 797 x 775	AC 230V - 50 Hz
AREN084B		8 x (600x400)	90	18,7	-/-	29	852 x 797 x 1055	3N AC 400V - 50 Hz
ARGN084B		8 x (600x400)	90	0,8	22/18.920	3,5	852 x 797 x 1055	AC 230V - 50 Hz
AREN134B		5 x (600x400) + 8 x (600x400)	90	30,2	-/-	47	852 x 845 x 1840	3N AC 400V - 50 Hz
ARGN134B		5 x (600x400) + 8 x (600x400)	90	1,4	35/30.100	6,1	852 x 860 x 1840	AC 230V - 50 Hz
AREN154B		15 x (600x400)	89	37,2	-/-	58	892 x 862 x 181<2	3N AC 400V - 50 Hz
ARGN154B		15 x (600x400)	89	1,3	44/37.840	5,7	892 x 862 x 1812	AC 230V - 50 Hz

* tensiones y frecuencias especiales bajo pedido



MOD. 134

La versatilidad en una única unidad, con 2 sistemas de control separados y dos cámaras de cocción, capacidad 5 x (600x400) + 8 x (600x400)

La Gama

Combi compactos para la pequeña, mediana restauración y home.

Diseño elegante y compacto, ideal para cocinas que no disponen de grandes espacios pero también para cocinas "a la vista", en 4 modelos con diferentes medidas y capacidades de bandejas. Mandos sencillos e intuitivos con pantalla táctil a color de 7 pulgadas LCD capacitiva de alta definición.



026



061



101



061



Naboo@home

A partir de hoy, podrás tener a tu disposición un horno profesional, incluso en la cocina de tu hogar. Es fácil y sencillo de instalar, puesto que ha sido diseñado específicamente para ser incorporado en los módulos de las cocinas domésticas estándar de 60 cm. Además, gracias a la conexión WiFi podrás acceder al portal Nabook.cloud y dejarte inspirar por cientos de recetas internacionales disponibles en todo momento.

Valores de tensión y potencia ideales para instalaciones domésticas

Modelos	Alimentación	Capacidad cámara GN 2/3 GN (352x325 mm)	Distancia entre guías (mm)	Potencia eléctrica (kW)	Tensión alimentación * (V)
COEN026R		6x2/3	60	2,75	1N AC 230V - 50 Hz
COEN026R		6x2/3	60	3,70	1N AC 230V - 50 Hz

Modelos de Vapor directo - Configuración Estándar

Modelos	Alimentación	Capacidad cámara GN 2/3 GN (352x325 mm) 1/1 GN (530x325 mm)	Distancia entre guías (mm)	Número de comidas	Potencia eléctrica (kW)	Potencia térmica nominal Gas (kW/kcal)	Absorción (A)	Dimensiones externas (L x p x H mm)	Tensión alimentación * (V)
COEN026R		6x2/3	60	20/50	5,25	-/-	8	510 x 625 x 880	3N AC 400V - 50 Hz
COEN061R		6x1/1	60	30/80	7,75	-/-	11	510 x 800 x 880	3N AC 400V - 50 Hz
COEN101R		10x1/1	60	80/150	15,5	-/-	22	510 x 800 x 1120	3N AC 400V - 50 Hz
CVEN061R		6x1/1	60	30/80	8,25	-/-	12	875 x 650 x 705	3N AC 400V - 50 Hz
CVGN061R		6x1/1	60	30/80	0,5	8,5/7.310	2,2	875 x 650 x 705	AC 230V - 50 Hz

Modelo con generador de vapor - Configuración Estándar

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

* tensiones y frecuencias especiales bajo pedido

SOLUCIONES PARA CADA EXIGENCIA

Lainox ofrece para los diferentes modelos de Naboo boosted prácticas y funcionales configuraciones para las diferentes exigencias operativas tanto para los de banco como para los modelos de pavimento.



PRACTICIDAD

Soportes base de acero inox con estante inferior. Disponibles en dos diferentes alturas, 670 mm o 950 mm para hornos con campana. (Configuración recomendada incluso con Mod. 061). En el estante inferior puede ser posicionado un armario de mantenimiento. 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.



FUNCIONALIDAD

Soportes base de acero inox cerrados en los dos lados laterales con estante superior e inferior y mamparos portabandejas estampados. Disponibles en dos alturas y capacidades diferentes. Altura 670 mm y altura 950 mm con distancia entre ejes de 55 mm, para bandejas 1/1 GN o 2/1 GN. Para los modelos Aroma Naboo boosted capacidad bandejas Euronorm 600 x 400 y distancia entre ejes 74 mm o 80 mm.



LIMPIEZA

Para quién desea que todo esté en orden y en el máximo respecto de las normativas HACCP es posible tener una configuración con un soporte de armario de acero inox cerrado en todos los lados con puertas. Equipado con mamparos portabandejas estampadas con distancia entre ejes de 55 mm. Disponible en dos alturas diferentes, 670 mm o 950 mm con capacidad de bandejas 1/1 GN y 2/1 GN.



ACOMPañAMIENTO

En el caso en que exista la necesidad de acompañar a Naboo boosted o Aroma Naboo boosted un abatidor/ congelador de temperatura o un Combifreeze Neo 24 hours a causa de espacios reducidos está disponible un soporte para la introducción del abatidor para los modelos 061/054/062.



FERMENTACIÓN

Para los productos de pastelería y panadería para fermentación está disponible un armario de fermentación con puertas de vidrio para posicionar debajo del horno Mod. BLV084 con mandos de control digital. Temperatura, tiempo y porcentaje de humedad.



SUPERPOSICIONES

¿Espacios reducidos en la cocina y necesidad al mismo tiempo de una amplia diversificación y cantidad de producción?

Ningún problema, la solución se obtiene con las sobre posiciones en las siguientes combinaciones.

- Naboo boosted 061+061 / 061+101 / 062+062 / 062+102
- Aroma Naboo boosted 054+054 / 054+084
- Compact Naboo 026+026 / 061+061



NABOO @ HOME

Solución práctica e innovadora para empotrar en cualquier ambiente, incluso doméstico, los dos modelos de la gama Compact Naboo 026 y 061. El kit está dotado de bastidor empotrable y de campana de aspiración con condensador por aire. El modelo 026 se puede instalar también en los módulos estándar de 60 cm de cocinas domésticas.



MULTIGRILL

Para cociones siempre perfectas. Vasta gama de accesorios exclusivos Lainox y específicos para cada tipo de cocción. Disponibles en las distintas medidas:

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



CAMPANAS DE ASPIRACIÓN

Para resolver los problemas de los vapores de cocción en las instalaciones a la vista de supermercados, gastronomías, pastelerías, naboo boosted y Aroma pueden estar equipados con una campana de acero inox full Aisi 304 con filtros de laberinto y lavables en lavavajillas. Aspiración con ventilación variable y control electrónico con sistema de abatimiento de condensación de aire. Disponible en dos versiones, estándar y **FLAT** para quién tiene espacios restringidos frente al horno.

SOLUCIONES PARA SUPERMERCADOS, GASTRONOMÍAS, CHARCUTERÍAS



(1) Instalación retrofit (2) solicitar con el pedido

POLLOGRILL (1) & POLLOGRILL PROFESSIONAL (2)

Práctica aplicación para la gestión de la cocción de pollo al espetón. Ideal para supermercados, tiendas de gastronomía y carnicerías.

Ventajas de uso:

- Práctico sistema de recogida y eliminación de la grasa de cocción.
- Tiempo nulo para la limpieza gracias al programa de lavado GRILL para una cámara de cocción siempre perfectamente limpia.

Mod. Horno	PS1108		PS1106	
		8 pzs.		6 pzs.
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

SOLUCIONES PARA BANQUETING Y GRANDES NEGOCIOS



DEVOLUCIÓN EN TEMPERATURA Y ACABADO SIEMPRE PERFECTA CON EL SISTEMA LAINOX

Gracias a los varios que se pueden integrar a Naboo servir 10 - 100 o más alcances iguales en un determinado y preciso momento con la máxima calidad ya no es un problema.

Mod. Horno	Modelo Kit	Capacidad platos 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

¿Te gustaría probar Naboo[®] boosted en tu cocina?

Contáctanos sin compromiso

+39 0438 9110
lainox@lainox.com



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

AMÉRICA Y OCEANÍA

CANADA
canada@lainox.com

USA
usa@lainox.com

LATAM
latam@lainox.com

AUSTRALIA
australia@lainox.com

NEW ZEALAND
newzealand@lainox.com

com

ASIA Y ÁFRICA

MIDDLE EAST
middleeast@lainox.com

MALAYSIA
malaysia@lainox.com

PHILIPPINES
philippines@lainox.com

SINGAPORE
singapore@lainox.com

CHINA
china@lainox.com

THAILAND
thailand@lainox.com

VIETNAM
vietnam@lainox.com

HONG KONG
hongkong@lainox.com

TAIWAN
taiwan@lainox.com

SOUTH AFRICA
southafrica@lainox.com

LAINOX®

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

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



an Ali Group Company



The Spirit of Excellence