Naboo®

Kuchnia bez stresu

LAINOX®
DEVICE FOR COOKING

Naboo® Więcej czasu

HENDI
FOOD SERVICE EQUIPMENT

na życie

PARTNER W KUCHNI, KTÓRY UŁATWIA PROWADZENIE FIRMY

Naboo to coś więcej niż zwykły piec konwekcyjno-parowy. To urządzenie gastronomiczne oferujące znacznie więcej możliwości. Firma LAINOX stworzyła zespół profesjonalistów wyposażonych w najnowszą technologię, którzy będą Twoimi partnerami w kuchni i ułatwią wykonywanie bieżących czynności.
Udostępnione przepisy zostały opracowane i przetestowane przez zespół doskonałych kucharzy.
Oznacza to, że nie potrzeba już kursów ani szkoleń, w celu doskonalenia albo zróżnicowania menu. Nie musisz już tracić czasu na testowanie, ponieważ w przepisie podane są wszystkie składniki, proces i metoda przygotowania, a nawet sposób prezentacji potrawy na talerzu.

Naboo to piec generacji LAINOX 2.0, którego zalety techniczne i funkcje przynoszą wymierne i bezpośrednie korzyści.
Korzystając z urządzenia **Naboo** możesz skoncentrować się na innych obszarach działalności i na bieżąco śledzić zmiany w branży, które mają wpływ na Twoją firmę.
Dzięki temu zyskasz więcej czasu na życie, zoptymalizujesz działalność i zwiększysz zyski.

Naboo® nowa era dostę

Absolutnie unikalną cechą, która odróżnia **Naboo** od innych pieców gastronomicznych jest *Chmura*.
W *Chmurze* znajdziesz wszystkie informacje niezbędne do stworzenia produktu końcowego, ponieważ właśnie tam zgromadziliśmy przepisy, dane dotyczące procesów, systemów przygotowania, programów pieczenia i informacje o prezentacji każdej potrawy.
Naboo definiuje na nowo wszystkie elementy niezbędne do osiągnięcia doskonałej jakości.

Wiedza w no

POŁĄCZENIE ZA POMOCĄ WI-FI LUB KARTY SIECIOWEJ

DOSTĘP DO CHMURY PO REJESTRACJI

CIĄGŁA DOSTĘPNOŚĆ INFORMACJI

KOPIE ZAPASOWE WSZYSTKICH INFORMACJI, USTAWIEŃ I MODYFIKACJI

UDOSTĘPNIANIE INFORMACJI W RÓŻNYCH URZĄDZENIACH

HENDI FOOD SERVICE EQUIPMENT

pności w kuchni

wej Chmurze

W *Chmurze* **Naboo** znajdują się oryginalne przepisy na cały rok. Edytowalny program pełen jest nowych przepisów na każdy miesiąc, które można dodać do biblioteki. Nowe przepisy dodawane są do tych zapisanych już w *Chmurze* i do przepisów fabrycznie wprowadzonych do urządzenia **Naboo**.

Sugerujemy także, które potrawy albo przepisy można dalej rozwijać, aby optymalnie wykorzystać czas.

Nie musisz już korzystać z książek. W *Chmurze* dostępne są też filmy, samouczki, gotowe menu, aż po prezentacje na talerzu. Jest to swojego rodzaju ciągłe szkolenie, a dostęp do informacji umożliwia stały rozwój i śledzenie bieżących trendów, dzięki czemu możesz poszerzyć ofertę i ulepszyć menu. Innymi słowy, możesz ciągle zwiększać swój profesjonalizm i podnosić jakość.

System ten umożliwia stałe połączenie z Internetem, dając tym samym natychmiastowy dostęp do informacji i pomysłów. Chcesz opracować menu sezonowe, które jest idealnie dopasowane do Twojej działalności? Chcesz opracować własny asortyment? Chcesz wprowadzić potrawy etniczne, regionalne lub lokalne?

Dzięki **Naboo** możesz wszystko. To elastyczne, ciągle rozwijane i aktualizowane urządzenie.

Naboo® Wejdź do świ

1. PRZEPISY
Przepisy z całego świata dostępne bezpośrednio w **Naboo** i *Chmurze*

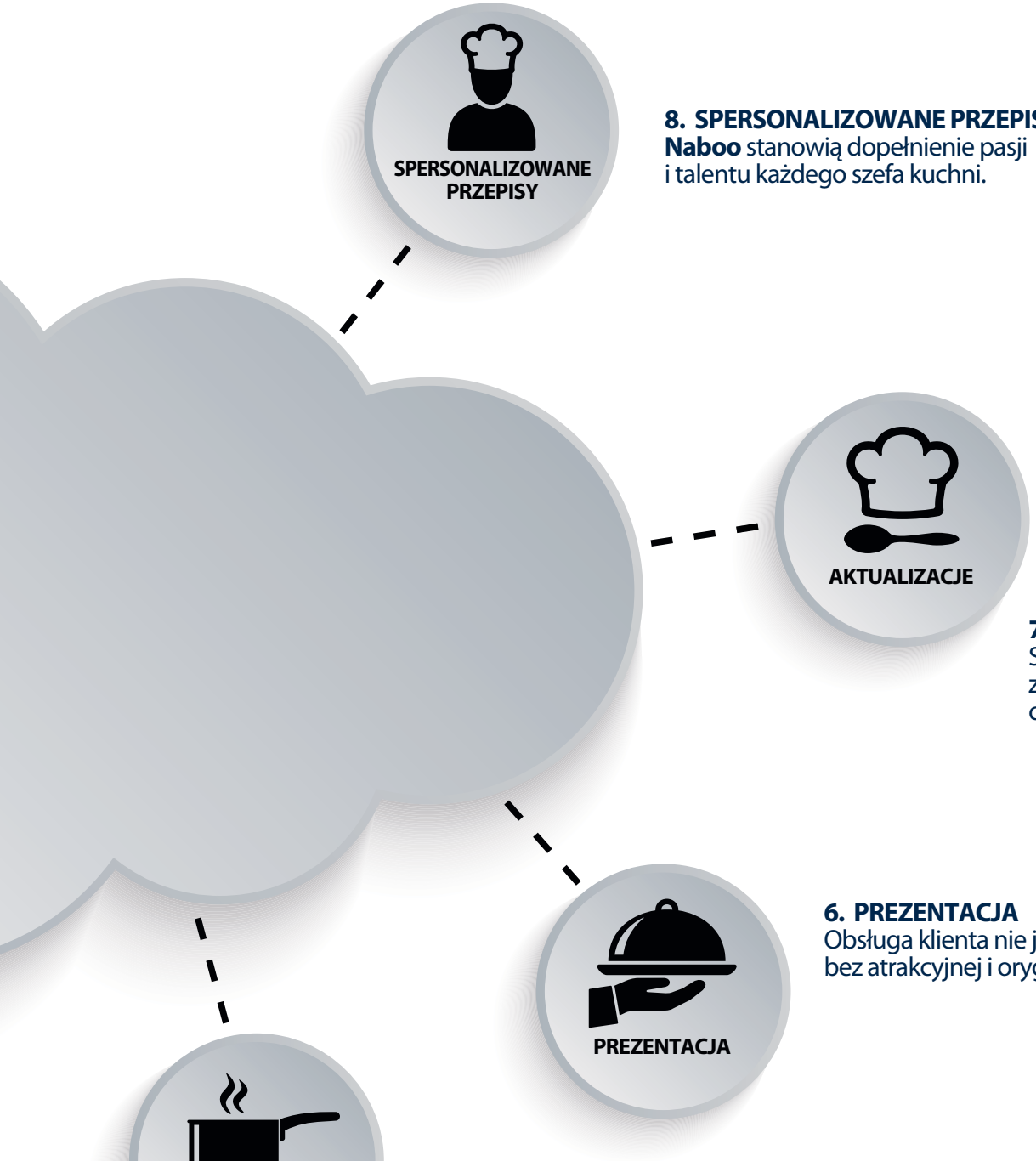
2. INFORMACJE
W *Chmurze* znajdziesz nie tylko przepis, ale także informacje o pochodzeniu i ewolucji potrawy.

3. SKŁADNIKI
Przepisy dostępne w *Chmurze* zawierają pełną listę składników i ich ilości.

4. PROCEDURA
W *Chmurze* zapisane są instrukcje krok po kroku, jak utworzyć przepis.

HENDI
FOOD SERVICE EQUIPMENT

ata informacji



8. SPERSONALIZOWANE PRZEPISY
Naboo stanowią dopełnienie pasji i talentu każdego szefa kuchni.

7. AKTUALIZACJE
Stałe połączenie z *Chmurą* umożliwia ciągłe aktualizacje.

6. PREZENTACJA
Obsługa klienta nie jest kompletna bez atrakcyjnej i oryginalnej prezentacji.

5. GOTOWANIE
Zadaniem *Chmury* jest maksymalne zoptymalizowanie składników i procedury i gotowania w ramach poszczególnych przepisów.

Wszystkie przepisy dostępne jednym kliknięciem

Aby sprostać wymogom kulinarnym,wszystkie przepisy zostały opracowywane i testowane przez doskonałych szefów kuchni. Dostępne są dania między innymi kuchni włoskiej, francuskiej, orientalnej i przepisy sezonowe oraz potrawy na specjalne okazje. Dodatkowo instrukcje dotyczące przygotowywania ciast lub gotowania próżniowego.

HENDI FOOD SERVICE EQUIPMENT

Historia w każdym daniu

Możesz znaleźć informacje o historii potrawy, jej pochodzeniu i ewolucji, co pozwoli znaleźć dla niej miejsce w ofercie. Dowiesz się jak wprowadzić ją do menu i na jakie okazje najlepiej się nadaje: bankiety, à la carte czy może samoobsługa...

Pełna organizacja

Nie musisz już tracić czasu na eksperymentowanie z proporcjami ani tworzyć szczegółowych list zakupów. Wszystkie dokładne informacje dotyczące przepisu są dostępne, co znacząco przyspiesza pracę i poprawne oszacowanie ilości potrzebnych produktów.

HENDI
FOOD SERVICE EQUIPMENT

Zawsze pod ręką

Stosowanie samouczków nie musi ograniczać kreatywności. Możesz dostosować proces w zakresie rodzaju i ilości składników. Celem tych rozwiązań jest zaoszczędzenie czasu i wymiana informacji pomiędzy osobami pracującymi w kuchni.

Wystarczy dotknąć

Chmura skonfigurowana jest tak, aby uzyskać maksymalną synchronizację procedur gotowania dla każdej potrawy. Zastosowanie sprawdzonych metod, czasów gotowania pozwala na szybki i automatyczny dostęp do informacji o idealnym i najbardziej wydajnym przygotowaniu każdej potrawy – wystarczy jedno dotknięcie. Szeroki wybór metod gotowania został już sprawdzony w praktyce przez zespół wykwalifikowanych pracowników.

HENDI FOOD SERVICE EQUIPMENT

Patrz i daj się zaskoczyć

Obsługa klienta na wysokim poziomie nie jest możliwa bez atrakcyjnej i oryginalnej prezentacji. W *Chmurze* znajdziesz także sposób prezentacji dobrany specjalnie do potrawy i zilustrowany zdjęciami oraz szczegółowym opisem. Prezentacja opiera się na ciągłych poszukiwaniach i innowacyjnych podejściu. Prezentacja dania jest skuteczna wówczas, gdy inspirowana jest jakością i kreatywnością.

HENDI
FOOD SERVICE EQUIPMENT

Wirtualna społeczność

Połączenie z *Chmurą* zapewnia ciągłe aktualizacje oferowanych w menu dań za pomocą udostępniania treści. Nie ograniczasz się już wyłącznie do własnego środowiska. Możesz kontaktować się z zawodowcami z całego świata, którzy nieustannie przedstawiają nowe pomysły, które przełożą się na wzrost profesjonalizmu i rozwój Twojej firmy.

HENDI
FOOD SERVICE EQUIPMENT

Skarbnica kreatywności

Naboo pozwala rozwijać pasję i kreatywność. *Chmura* może służyć jako archiwum, a dostęp do niej możesz uzyskać z każdego urządzenia **Naboo**.

Naboo® Wszystko w za

Urządzenie **Naboo** zaprojektowano tak, by dostarczyć użytkownikom technologię, która umożliwi przygotowanie każdego rodzaju żywności przy maksymalnej łatwości użytkowania: wystarczy przesunąć palec po ikonie, aby przygotować doskonałe posiłki. W tej sposób już od pierwszego dnia zyskasz oszczędności, które przełożą się na zyski z każdego dania.

NATYCHMIASTOWE URUCHOMIENIE

Konwencjonalne piece wymagają wykonania wielu kroków i wyborów przed rozpoczęciem gotowania lub pieczenia. Filozofia ***jednego dotknięcia*** **Naboo** pozwala uprościć funkcjonalność. Wystarczy dotknąć ikonę odpowiadającą potrawie, którą chcesz przygotować, aby urządzenie samo rozpoczęło gotowanie. Zaleta: wyjątkowo łatwa i intuicyjna obsługa, która nie wymaga szkolenia. Urządzenie Naboo zostało opracowane tak, aby ułatwić mniej doświadczonym użytkownikom obsługę urządzeń cyfrowych. W urządzeniach Naboo wszystko jest w zasięgu ręki.

PERSONALIZACJA WYŚWIETLACZA

Na ekranie głównym każdy może wprowadzić własne przepisy, wpisując tylko te, które są wymagane i regularnie przygotowywane. Kompletna personalizacja wyświetlacza pod kątem treści udostępnianych przez innych użytkowników umożliwia podświetlenie preferowanych programów i gotowanie za pomocą ***jednego dotknięcia***. Ikony ze zdjęciem i nazwą przepisu sprawiają, że programowanie urządzenia jest intuicyjne. Wyraźny i w pełni funkcjonalny interfejs z intuicyjnymi poleceniami ułatwia zarządzanie. A jeśli coś nie jest oczywiste, nie ma problemu: podręcznik dostępny jest online!

HENDI FOOD SERVICE EQUIPMENT

sięgu ręki

HENDI
FOOD SERVICE EQUIPMENT

Naboo® Przyjazna tech

Interfejs **Naboo** przypomina duży tablet albo ekran smartfonu i działa tak samo. Możesz przeglądać menu, przeciągać ikony, otwierać pliki, tworzyć nowe strony, pobierać treści z *Chmury* i łączyć je z danymi dostępnymi w urządzeniu. I to wszystko przy absolutnej swobodzie, kreatywności i funkcjonalności.

ORGANIZACJA FOLDERÓW

Naboo pozwala na własną organizację folderów. Oznacza to, że możesz organizować przepisy według własnego uznania. Na przykład, możesz utworzyć plik do menu wiosennego albo zapisać wszystkie przepisy z warzywami razem. Każdy użytkownik może zorganizować układ urządzenia **Naboo** według własnych potrzeb.

INTELIGENTNE ROZPOZNAWANIE

Inną funkcją urządzenia Naboo jest inteligentne rozpoznawanie gotowania wielopoziomowego. Co to dokładnie oznacza? Naboo sprawdza zgodność metod przygotowywania różnych potraw w trybie wielopoziomowym. Oznacza to, że urządzenie wskazuje, które potrawy można przygotowywać jednocześnie.

HENDI FOOD SERVICE EQUIPMENT

nologia

LAINOX
23/09/2013
18:32
LAINOX
A LA CARTE
LAMB
SALMON STEAK
GRILLED VEGETABLES
ADD
SAUTE' PRAWNS
ROAST DUCK BREAST
CHICKEN CUTLET
ROAST POTATOES
FRENCH FRIES
GRILL BEEF FILET
SEABASS STEAK SAUTE'
COLD FISH GRATIN
JIT

Naboo® Technologia w

Dzięki nowoczesnemu wzornictwu urządzenie **Naboo** ma atrakcyjny wygląd i wyposażone zostało w szereg funkcji i innowacyjnych rozwiązań, które pozwalają uzyskać najlepszą możliwą jakość. Jedną z takich funkcji jest automatyczne otwieranie drzwi, za pomocą przycisku, co jest szczególnie przydatne. Kolejnym innowacyjnym rozwiązaniem są schowki na środki czystości, akcesoria, prysznic ręczny, sondę oraz złącze USB.

Prostokątny, nowoczesny design i zastosowanie najwyższej jakości materiałów dobranych pod kątem higieny i estetyki. **Naboo** to zarejestrowany znak handlowy. Ta seria została opracowana, aby zapewnić użytkownikom maksymalną ergonomię w kuchni. Urządzenia wyposażone są w drzwi z podwójną szybą, wnętrze z powłoką odbijającą ciepło, niskimi parametrami emisji ciepła i lustrzaną powierzchnię, którą łatwo czyścić.

HENDI
FOOD SERVICE EQUIPMENT

najlepszej formie

EKRAN DOTYKOWY

KOLOROWY, POJEMNOŚCIOWY EKRAN 10" (LCD-TFT), O WYSOKIEJ ROZDZIELCZOŚCI, Z FUNKCJĄ EKRANU DOTYKOWEGO

WYŚWIETLACZ MOŻNA SKONFIGUROWAĆ W ZALEŻNOŚCI OD POTRZEB UŻYTKOWNIKA, UMIESZCZAJĄC NAJCZĘŚCIEJ UŻYWANE PROGRAMY Z PRZODU

AUTOMATYCZNE OTWIERANIE DRZWI

PATENT ZGŁOSZONY

MAKSYMALNA ERGONOMIA, NAWET PRZY ZAJĘTYCH RĘKACH

SZUFLADA

PATENT ZGŁOSZONY

SZUFLADA NA ŚRODKI CZYSTOŚCI STOSOWANE W NOWYM SYSTEMIE MYCIA AUTOMATYCZNEGO

OBSZAR DEDYKOWANY

UNIWERSALNE ZŁĄCZE DO PODŁĄCZENIA: SONDY WIELOPUNKTOWEJ LUB IGŁOWEJ DO GOTOWANIA PRÓŻNIOWEGO, WYJMOWANEGO PRYSZNICA RĘCZNEGO, ZŁĄCZE USB W JEDNYM, PRAKTYCZNYM MIEJSCU

Naboo® System mycia – j

POPRZEDNIE SYSTEMY SĄ PRZESTARZAŁE

Restauratorzy dobrze wiedzą, jakie problemy występują w przypadku systemów tradycyjnych: przy użytkowaniu tabletek mogą wystąpić problemy z ładowaniem środka albo jego ilością, ponadto użytkownik narażony jest na działanie toksycznych substancji.

NOWY ŚRODEK CZYSZCZĄCY

Środek SOLID CLEAN o nowej formule, maksymalnie higieniczny, można go transportować bez pozwoleń (ponieważ nie jest w formie płynnej), z uwagi na stałą postać nie zajmuje dużo miejsca, uwadniany jest podczas użytkowania i nie naraża operatora na kontakt z substancjami aktywnymi.

SKRÓCENIE CZASU CZYSZCZENIA O POŁOWĘ

Kolejną zaletą jest znaczne skrócenie czasu czyszczenia w porównaniu z systemami tradycyjnymi i wyeliminowanie czasu przygotowania. Nie trzeba już używać tabletek, wystarczy wybrać poziom mycia. Urządzenie **Naboo** zajmie się resztą.

NOWY ŚRODEK ODKAMIENIAJĄCY

SOLID CAL to produkt firmy LAINOX, który usuwa z generatora pary kamień i zapobiega jego powstawaniu. Zalety środka SOLID CAL:

- Wyeliminowanie awarii spowodowanych nagromadzeniem się kamienia
- Obfita i czysta para
- Maksymalna wydajność energetyczna, mniejsze zużycie energii
- Lepsze osiągi w długim okresie
- Wydłużenie okresu eksploatacji generatora pary
- Niższe koszty konserwacji.

HENDI
FOOD SERVICE EQUIPMENT

edyny w swoim rodzaju

SCS (SOLID CLEAN SYSTEM)

Utrzymanie higieny i mycie pieca stanowią warunek konieczny do zapewnienia jakości gotowania. W urządzeniu Naboo po raz pierwszy zastosowano nowy rodzaj mycia za pomocą unikalnego, opatentowanego systemu. System zastosowany przez firmę LAINOX przewyższa obecnie stosowane rozwiązania, zarówno wykorzystujące tabletki, które można ręcznie umieścić w odpowiednich miejscach, jak i systemy ze zbiornikami na środek czyszczący. W urządzeniu **Naboo** system sam zarządza myciem, środek pobierany jest z pojemnika z kapslem wewnętrznym, wykonany z rozpuszczalnego materiału i umieszczonego na stałe w szufladzie.

DYNAMICZNA FUNKCJA ECOSPEED

Dzięki rozpoznaniu ilości i rodzaju przygotowywanego produktu za pomocą funkcji Ecospeed, urządzenie **Naboo** optymalizuje pobór energii, steruje nim i utrzymuje odpowiednią temperaturę pieczenia, nie dopuszczając do zmian.
Wynik: zużycie wyłącznie wymaganej ilości energii i maksymalizacja wydajności energetycznej.

-10% energii / -30% wody / -5% utraty wagi*

SYSTEM GREEN FINE TUNING

W przypadku pieców gazowych zastosowano nowy system modulacji palnika GFT (Green Fine Tuning) oraz opatentowany, wydajny wymiennik, co pozwala uniknąć strat energii i zmniejszyć emisje szkodliwych związków.

-10% energii / -10% CO_2*

** w porównaniu do tradycyjnych pieców konwekcyjno-parowych*

Automatyczne pieczenie ICS

Prostota i elastyczność – tak najlepiej opisać piec **Naboo**.
Wybór etapów pieczenia automatycznego jest niezwykle prosty: wystarczy wybrać przepis i w razie potrzeby dostosować parametry wyników zapisane w systemie.
Uruchom urządzenie „***jednym dotknięciem***", **Naboo** zajmie się resztą.
Naboo zajmie się resztą:

- wybierze metodę pieczenia (pieczenie konwekcyjne, parowe albo konwekcyjno-parowe);
- stale będzie sprawdzać i regulować temperaturę pieczenia;
- wykryje i utrzyma odpowiedni poziom wilgotności dzięki systemowi Autoclima®.

Wszystkie funkcje kontrolowane są co minutę, bez względu na potrawę. Dzięki temu **Naboo** stale i automatycznie reguluje parametry pieczenia, gwarantując idealne przygotowanie potrawy, soczystość mięsa, doskonałe przyrumienienie, dopieczone dania, pachnące pieczywo, pyszne desery, suche i chrupkie dania smażone i wyśmienite potrawy au gratin.
Piec **Naboo** został stworzony po to, aby ułatwić gotowanie i pozwolić szefom kuchni na skupienie się na jak najlepszych wynikach.
Ponadto, oszczędności i mniejsze zużycie mają dla firmy LAINOX znaczenie wykraczające poza aspekty ekonomiczne.

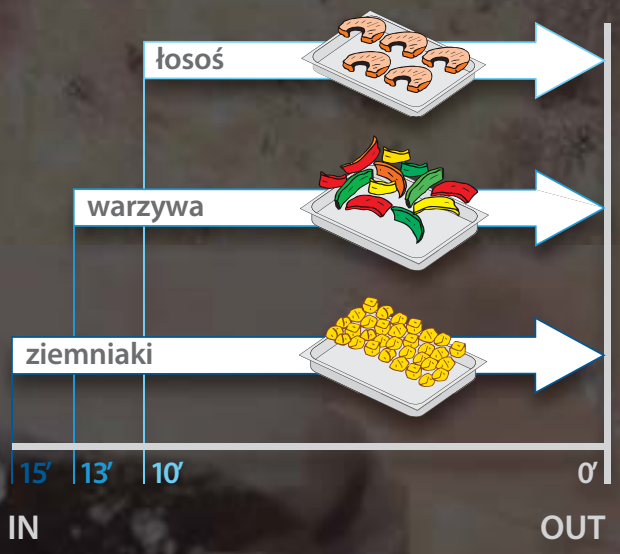
PROGRAM WIELOPOZIOMOWY

Korzyści:
- Optymalizacja zużycia dzięki jednoczesnej obróbce
- Automatyczne zarządzanie jakością, prowadzące do stałych i powtarzalnych wyników bez popełniania błędów
- Organizacja i optymalizacja wykorzystania przestrzeni
- Skrócenie czasu i obniżenie kosztów (patrz mycie)
- Ograniczenie liczby urządzeń przeznaczonych do określonej funkcji (grill, frytownica, patelnia...)

JUST IN TIME (Dokładnie na czas)

Program wielopoziomowy informuje użytkownika, gdy produkty na poszczególnych poziomach są już gotowe. Uzupełniająca funkcja JIT (Just in Time) pozwala na wyjęcie z pieca różnego rodzaju potraw w tym samym momencie. Wszystkie czynności są maksymalnie zorganizowane, co gwarantuje najlepsze wyniki.

Dzięki funkcji JIT możesz lepiej zorganizować swój czas. Możesz jednocześnie przygotować potrawy wymagające różnego czasu obróbki i o różnych rozmiarach: piec **Naboo** powiadomi operatora, kiedy trzeba będzie włożyć poszczególne dania, aby móc wyjąć je z pieca jednocześnie. Większe zróżnicowanie potraw przy maksymalnej pewności rezultatu i jakości.
Naboo nad wszystkim ma kontrolę.



Gotowanie wielopoziomowe

Piec Naboo umożliwia zdalne sterowanie, co pozwala w pełni wykorzystać zalety gotowania wielopoziomowego.
W Chmurze Naboo zapisane są foldery z grupami makr przeznaczonymi do gotowania wielopoziomowego, więc dostęp do tej funkcji jest bardzo prosty. Ponadto, możesz tworzyć dedykowane foldery, a system prowadzi operatora i wprowadza poprawki, aby ładować tylko te przepisy i potrawy, których metody przygotowania są kompatybilne.

Co więcej, gotowanie wielopoziomowe jest bardzo przydatne i oszczędne. Dzięki niemu można przygotowywać różne potrawy o różnym czasie pieczenia jednocześnie. Za pomocą sygnału dźwiękowego i powiadomienia na ekranie piec Naboo informuje, gdy taca jest gotowa do wyjęcia. Pozwala to ograniczyć przestoje, niepełny załadunek pieca i niepotrzebne zużycie energii.

To wszystko można osiągnąć przy 30% skróceniu czasu produkcji.

PIECZENIE PRÓŻNIOWE

Ta technika wymaga precyzyjnego sterowania temperaturą w komorze pieczenia i w środku produktu.
Możliwe jest to dzięki 1 mm sondzie (przeznaczonej specjalnie do gotowania próżniowego albo do małych kawałków).
Zachowana jest maksymalna wartość odżywcza potrawy i najniższa możliwa utrata wagi.

GOTOWANIE PRÓŻNIOWE W SZKLANYCH SŁOIKACH

To innowacyjna technika gotowania próżniowego w niskich temperaturach, która stosowana jest do różnego rodzaju produktów.
Przekłada się to na jakość i zapewnia średni i długi okres przechowywania.
Kolejna korzyść to nowa metoda prezentacji żywności.

ECOVAPOR

Naboo rozpoznaje rodzaj i ilość produktów i wytwarza tylko tyle pary, ile potrzeba do gotowania.
System EcoVapor umożliwia znaczące zmniejszenie zużycia wody i energii dzięki funkcji automatycznego sterowania nasyceniem pary w komorze pieczenia.

-10% energii / -30% wody / -10% pary*

** W porównaniu do tradycyjnych pieców konwekcyjno-parowych*

TURBOVAPOR

Naboo nie tylko przenosi wytwarzanie pary na najwyższy poziom, ale osiąga to niższym kosztem.
Dzięki systemowi TurboVapor urządzenie automatycznie wytwarza idealną ilość pary pozwalającą na ugotowanie „problematycznych" produktów takich, jak makaron jajeczny albo szparagi, liście rzepy i burak liściowy, które są bardzo włóknistymi warzywami.

HENDI FOOD SERVICE EQUIPMENT

Gotowanie parowe

Gotowanie na parze pozwala zachować wartości odżywcze żywności, żywe kolory, nie wymaga stosowania takiej ilości przypraw, wody i soli, co przekłada się na obniżenie kosztów.

Naboo umożliwia gotowanie w niskich temperaturach od 30°C do 99°C z absolutną precyzją, z minimalną ilością wody i energii.

Para o niskiej temperaturze, 50/85°C, jest idealna do przygotowywania takich potraw jak np. crème caramel, czy crème brûlée, tarrines, pasztety, które w tradycyjnych systemach, jak kąpiel wodna, trudno kontrolować.

Gotowanie na parze w temperaturze 100°C umożliwia przygotowanie dowolnego rodzaju żywności, która wymaga obróbki we wrzącej wodzie i osiągnięcie wyższej jakości.

Umożliwia to uzyskanie znacznych oszczędności: miejsca, wody i krótszy czas przygotowania. Te oszczędności sięgają ponad 20% w porównaniu z tradycyjnymi systemami.

Wymuszone gotowanie na parze, do 130°C, jest idealne dla mrożonych produktów np. mrożonych warzyw), szczególnie w dużych ilościach.

Taka temperatura gwarantuje lepsze przewodzenie ciepła i dlatego czas gotowania jest znacznie krótszy przy niższych kosztach obróbki.

SUCHE, CHRUPKIE PIECZENIE

Dzięki opatentowanemu systemowi Fast Dry® (system aktywnego osuszania komory pieczenia) możliwe jest uzyskanie idealnej chrupkości i przyrumienienia produktów smażonych, deserów i chleba, nawet przy pełnym wsadzie. Pozwala to na wykorzystanie 100% pojemności.

KRUCHOŚĆ I SOCZYSTOŚĆ

System Autoclima® firmy LAINOX automatycznie steruje idealnym klimatem w komorze pieczenia.
Temperatura i wilgotność są automatycznie regulowane do idealnych poziomów, dostosowanych do rodzaju przygotowywanej żywności. Soczystość i kruchość potrawy zapewnia także podgrzanie podgotowanych dań.

Równomierne gotowanie

Urządzenie Naboo może działać potężnie i subtelnie, w zależności od potrzeb.
Dla firmy LAINOX równomierność obróbki żywności zawsze stanowiła podstawową wartość, a dzięki połączeniu systemów Fast Dry® i Autoclima® z 6 różnymi prędkościami wentylacji, osiągane są doskonałe wyniki nawet przy pełnym wsadzie, bez odpadów ani uszczerbku na wyglądzie żywności.

SMOKEGRILL

Opcja SmokeGrill sprawia, że piec **Naboo** jest pierwszym profesjonalnym piecem, który umożliwia grillowanie z zachowaniem zalet grillowania na drewnie – smaku i aromatu – bez wad związanych z drewnem, dymem i kurzem. Rezultat – potrawy prawie jak prosto z grilla.

WĘDZENIE

Urządzenie **Naboo** eliminuje także problemy związane z wędzeniem.
Ten aromat można uzyskać przy zastosowaniu SmokeEssence, specjalnej ekologicznej przyprawy.
Proces jest w pełni zautomatyzowany (sterowanie ilością płynnego dymu) i nie pozostawia żadnych resztek, więc możliwe jest natychmiastowe powtórne użycie pieca.

PRZYPRAWIANIE

Naboo wyposażone jest w aplikację Aroma Dispenser (dozownik aromatu), która umożliwia przygotowanie różnego rodzaju, różnie przyprawionych potraw.

SmokeGrill

Teraz możesz gotować, piec lub wykańczać potrawy wymagające specjalistycznych narzędzi. Dzięki piecowi **Naboo** kreatywność kucharza jest nieograniczona.
Doskonałe wyniki przy niskim koszcie i wysokiej wartości dodanej.

SONDA DO KAŻDEJ FUNKCJI

Sonda wielopunktowa stanowi standardowe wyposażenie i zapewnia idealne wypieczenie całego produktu.

Sonda podwójna, dostępna wyłącznie w urządzeniach LAINOX w formie pojedynczego akcesorium, umożliwia pieczenie wielu produktów różnej wielkości w tym samym czasie.

HENDI FOOD SERVICE EQUIPMENT

Średnio wysmażone mięso

PARAMETRY HACCP WSKAZANE NA WYŚWIETLACZU

DO CZEGO SŁUŻĄ

Wyświetlacz umożliwia stałe monitorowanie parametrów pieczenia HACCP poprzez kontrolę temperatury w komorze, wnętrzu potrawy oraz czasu.

ZALETY

Ciągłe monitorowanie czasu przygotowywania, wskazane na wykresie i podświetlone na ekranie umożliwiają ewentualną interwencję i skorygowanie ustawień. Na żądanie możliwe jest także poświadczenie danych pieczenia, poprzez wyeksportowanie i zapisanie ich. Funkcja ta jest wymagana w urządzeniach od firm projektowych dla systemów produkcji mięsa.

24 godziny na dobę, 7 dni w tygodniu

Piec **Naboo** pracuje nawet po godzinach, co umożliwia:

- Zoptymalizowanie użytkowania pieca 24 godziny na dobę, 7 dni w tygodniu
- Zastosowanie metody pieczenia ogranicza utratę wagi i zapewnia jakość produktu
- Obniżenie zużycia energii.

DUSZENIE

Piec **Naboo** umożliwia przygotowanie pieczeni, a także potraw duszonych.

DELTA T

Z uwagi na niewielką różnicę między temperaturą komory a wnętrzem potrawy utrzymywaną za pomocą sondy, pieczenie dużych kawałków, np. szynki nie stanowi już problemu.

Gotowanie w nocy

Naboo to urządzenie, które może pracować po godzinach. Gotowanie w niskiej temperaturze i utrzymywanie ciepła zapewnia doskonałe dojrzewanie mięsa przy minimalnej utracie wagi i niskim zużyciu energii.

Wszystko to jest możliwe bez konieczności monitorowania, ponieważ dane można udokumentować zgodnie z normami HACCP i pobrać przez USB.

Lainox System

BRAK
ODPADKÓW

LEPSZA
JAKOŚĆ POTRAW

MAKSYMALNE
BEZPIECZEŃSTWO ŻYWNOŚCI

LEPSZE
ZARZĄDZANIE ZAKUPAMI

ZMNIEJSZENIE
KOSZTÓW ENERGII

SZYBSZA
OBSŁUGA

HENDI
FOOD SERVICE EQUIPMENT

gotowania

WYŻSZE ZYSKI

LAINOX oferuje wszechstronne narzędzia nie tylko dla kreatywnego kucharza, ale także dla rozważnego przedsiębiorcy, którego mocną stroną jest dążenie do uzyskania zadowolenia klienta i optymalizacji pracy.
Narzędzia te opierają się, między innymi, na systemowych rozwiązaniach w zakresie technologii chłodzenia szokowego i utrzymania temperatury przygotowanych dań.
LAINOX potrafi odpowiedzieć na pytanie ilu klientów zostanie obsłużonych i które dania wybiorą. Jeśli chcesz zapewnić szybką i profesjonalną obsługę, wybierz system gotowania Lainox.

Lainox System gotow

DOSTARCZA UNIWERSALNE ROZWIĄZANIA SPEŁNIAJĄCE TWOJE POTRZEBY

PODSTAWY GRZEWCZE POD PIECE

Dla uzyskania najlepszych wyników LAINOX umożliwia połączenie pieca konwekcyjno-parowego z szafką dwufunkcyjną:
– podtrzymującą temperaturę
– umożliwiającą długotrwałe gotowanie w niskiej temperaturze 30°–120°C

Cyfrowe sterowanie umożliwia ustawienie odpowiedniej temperatury w komorze, a standardowa sonda pozwala skonfigurować odpowiedni stopień podtrzymania lub gotowania. W ten sposób możesz utworzyć zawsze doskonały produkt i zyskać wiele korzyści w organizacji pracy.

- Niskie zużycie energii (od 0,7 – 1kW/h)
- Brak utraty wagi w trakcie podtrzymania
- Strata poniżej 20% podczas długiego gotowania w niskiej temperaturze
- Zróżnicowanie metod gotowania
- Minimalne rozmiary
- Szybkość w zakresie obsługi ekspresowej (bank żywności)

GOTOWANIE I PODANIE

GOTOWANIE I PODTRZYMYWANIE

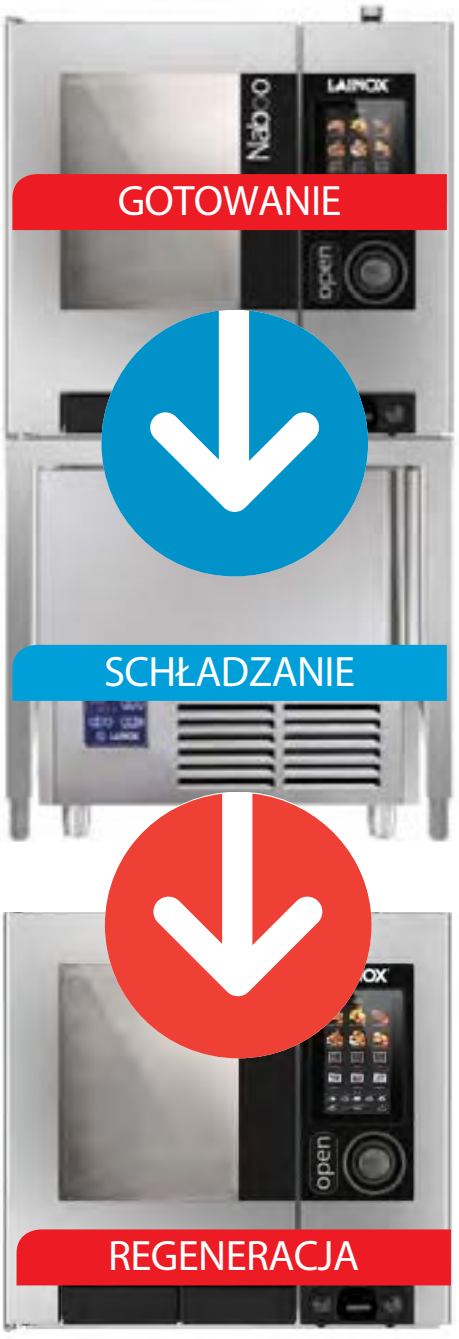
HENDI FOOD SERVICE EQUIPMENT

ania

SCHŁADZARKA SZOKOWA NEW CHILL

Seria New Chill to kamień milowy w systemie organizacji pracy w kuchni. Przygotowanie, gotowanie, schładzanie, przechowywanie i odgrzewanie stanowią etapy jednego procesu skracającego czas przygotowania potrawy.

Urządzenia tej serii stanowią ogniwo łączące gotowanie i przechowywanie. Dzięki dużej mocy i odpowiedniej wentylacji, urządzenia New Chill szybko obniżają temperaturę produktu, zatrzymują namnażanie się bakterii, uniemożliwiają ucieczkę wilgoci i utrzymują właściwości organoleptyczne.



GOTOWANIE
I SCHŁADZANIE

Naboo® Doskonałość

071

101

072

TRYBY GOTOWANIA

• System gotowania interaktywnego ICS (Interactive Cooking System) to automatyczny system gotowania obejmujący przepisy kuchni włoskiej, francuskiej, międzynarodowej, hiszpańskiej, rosyjskiej, azjatyckiej i niemieckiej, ich historię, składniki, sposób przygotowania, program gotowania automatycznego i prezentację potrawy na talerzu
• Ręczne gotowanie przy użyciu trzech trybów gotowania: Tryb konwekcyjny od 30°C do 300°C, tryb parowy od 30°C do 130°C, tryb konwekcyjno-parowy od 30°C do 300°C
• Programowalne tryby - możliwość zaprogramowania i zapisania metod gotowania w kolejności automatycznej (maksymalnie 15 cykli), z możliwością nadania programom ich własnej nazwy, a także dodania zdjęcia i informacji o przepisie

OBSŁUGA

• WYŚWIETLACZ, który można skonfigurować w zależności od potrzeb użytkownika, zapisując najczęściej używane programy jako pierwsze
• połączenie z *Chmurą* za pomocą Wi-Fi/kabla sieciowego umożliwiające zapisanie własnych ustawień, aktualizację oprogramowania, archiwizowanie danych HACCP i pobieranie nowych przepisów
• Automatyczne gotowanie po naciśnięciu jednego przycisku (ICS)
• Organizowanie przepisów w foldery z podglądem i możliwością nadania folderom własnej nazwy
• Inteligentne rozpoznawanie przepisów w folderach wielopoziomowych
• 10-calowy kolorowy ekran (LCD-TFT) o wysokiej rozdzielczości z funkcjami ekranu dotykowego
• pokrętło SCROLLER PLUS z funkcjami obracania i naciskania służącymi do wyboru i zatwierdzania opcji
• Automatyczne otwieranie drzwi za pomocą przycisku „Open" (opcjonalnie)
• Natychmiastowe wyświetlanie wykresów HACCP przy gotowaniu za pomocą ICS

MYCIE I KONSERWACJA

• Autodiagnostyka przed rozpoczęciem użytkowania urządzenia, opisowe i dźwiękowe sygnalizowanie nieprawidłowego działania
• System mycia automatycznego SCS (Solid Clean System) z wbudowanym zbiornikiem i automatycznym dozowaniem środka myjącego
• System odkamieniania CALOUT, który zapobiega tworzeniu i narastaniu kamienia w bojlerze, z wbudowanym zbiornikiem i automatycznym dozowaniem środka
• Środek czyszczący SOLID CLEAN i środek odkamieniający SOLID CAL w opakowaniach 1 kg (opakowanie próbne) do napełnienia wbudowanych zbiorników
• Modele 201 / 202 wyposażone są w system mycia automatycznego (LM) i system odkamieniania CALOUT, w których stosowane są środki CombiClean (mycie) i CalFree (odkamienianie)
• system mycia ręcznego z wyjmowanym prysznicem ręcznym

Model z bojlerem	Pojemność komory 1/1 GN (530 x 325 mm) 2/1 GN (530 x 650 mm)	Odległość między półkami (mm)	Liczba porcji	Całkowita moc elektr. (kW)	Nominalna moc cieplna wersji gazowych (kW/kcal)	Wymiary zewnętrzne (mm)	Napięcie
NAEB071	7x1/1	70	50/120	**10,5**	-/-	875 x 825 x (H)820	3N AC 400V - 50 Hz
NAGB071	7x1/1	70	50/120	0,5	**15**/12.900	875 x 825 x (H)820	AC 230V - 50 Hz
NAEB101	10x1/1	70	80/150	**16**	-/-	930 x 825 x (H)1040	3N AC 400V - 50 Hz
NAGB101	10x1/1	70	80/150	1	**28**/24.080	930 x 825 x (H)1040	AC 230V - 50 Hz
NAEB072	7x2/1 - 14x1/1	70	70/180	**19**	-/-	1170 x 895 x (H)820	3N AC 400V - 50 Hz
NAGB072	7x2/1 - 14x1/1	70	70/180	1	**30**/25.800	1170 x 895 x (H)820	AC 230V - 50 Hz
NAEB102	10x2/1 - 20x1/1	70	150/300	**31**	-/-	1170 x 895 x (H)1040	3N AC 400V - 50 Hz
NAGB102	10x2/1 - 20x1/1	70	150/300	1	**40**/34.400	1170 x 895 x (H)1040	AC 230V - 50 Hz
NAEB201	20x1/1	63	150/300	**31,8**	-/-	960 x 825 x (H)1810	3N AC 400V - 50 Hz
NAGB201	20x1/1	63	150/300	1,8	**48**/41.280	960 x 825 x (H)1810	AC 230V - 50 Hz
NAEB202	20x2/1 - 40x1/1	63	300/500	**61,8**	-/-	1290 x 895 x (H)1810	3N AC 400V - 50 Hz
NAGB202	20x2/1 - 40x1/1	63	300/500	1,8	**80**/68.800	1290 x 895 x (H)1810	AC 230V - 50 Hz

asortymentu

102

201

202

STEROWANIE

- Autorewers (automatyczna zmiana kierunku pracy wentylatora) zapewnia równomierne przygotowanie potraw
- Automatyczne, równoległe sterowanie temperaturą komory i wnętrza potrawy, system DELTA T
- Automatycznie regulowane skraplanie pary
- Łatwy dostęp do parametrów programowanych przez użytkownika, personalizacja urządzenia za pomocą menu użytkownika
- Możliwość zaprogramowania gotowania z opóźnieniem
- Możliwość wyboru nawet 6 prędkości wentylatora, pierwsze 3 prędkości automatycznie powodują zmniejszenie mocy cieplnej
- W przypadku specjalnych metod gotowania można zastosować prędkość przerywaną
- Sterowanie temperaturą wewnątrz potrawy za pomocą 4-punktowej sondy
- Podwójna sonda, dostępna tylko od LAINOX
- Podłączanie sondy za pomocą złącza na zewnątrz komory pieczenia, z możliwością szybkiego podłączenia sondy do pieczenia próżniowego i pieczenia małych kawałków
- Złącze USB umożliwiające pobieranie danych HACCP, aktualizację oprogramowania i ładowanie/usuwanie programów pieczenia
- Ochrona IPX5 przed strumieniem wody
- Kompatybilność z systemem optymalizacji zużycia energii SN (opcjonalnie)
- Program serwisowy SERVICE do badania działania płyty elektronicznej i wyświetlania temperatury sond
- Zegar odliczający czas pracy urządzenia powiązany ze wszystkimi podstawowymi funkcjami planowanej konserwacji
- ECOSPEED - w zależności od ilości i rodzaju produktu, Naboo pozwala na zoptymalizowanie i sterowanie zużyciem energii, utrzymując odpowiednią temperaturę pieczenia i nie dopuszczając do wahań
- ECOVAPOR - system umożliwia uzyskanie znaczącego zmniejszenia zużycia wody i energii dzięki automatycznemu sterowaniu nasyceniem komory pieczenia parą
- System GREEN FINE TUNING: nowy system modulacji palnika i wymiennik o wysokiej wydajności, pozwalający na zapobieganie stratom energii i zmniejszenie emisji szkodliwych substancji (wersje gazowe).

BUDOWA

- Idealnie gładka, szczelna komora
- Drzwi z podwójną, hartowaną szybą z komorą powietrzną i szybą wewnętrzną odbijającą ciepło, co zmniejsza ilość ciepła kierowanego na użytkownika i zwiększa wydajność
- Składana szyba wewnętrzna umożliwiająca łatwe czyszczenie
- Uchwyt montowany z prawej albo lewej strony
- Regulowany zawias zapewniający optymalne uszczelnienie
- Zdejmowany deflektor, ułatwiający dostęp do komory wentylatora i jej czyszczenie

Model z bezpośrednim natryskiem pary	Pojemność komory 1/1 GN (530 x 325 mm) 2/1 GN (530 x 650 mm)	Odległość między półkami (mm)	Liczba porcji	Całkowita moc elektr. (kW)	Nominalna moc cieplna wersji gazowych (kW/kcal)	Wymiary zewnętrzne (mm)	Napięcie
NAEV071	7x1/1	70	50/120	**10,5**	-/-	875 x 825 x (H)820	3N AC 400V - 50 Hz
NAGV071	7x1/1	70	50/120	0,5	**12**/10.230	875 x 825 x (H)820	AC 230V - 50 Hz
NAEV101	10x1/1	70	80/150	**16**	-/-	930 x 825 x (H)1040	3N AC 400V - 50 Hz
NAGV101	10x1/1	70	80/150	1	**18**/15.480	930 x 825 x (H)1040	AC 230V - 50 Hz
NAEV072	7x2/1 - 14x1/1	70	70/180	**19**	-/-	1170 x 895 x (H)820	3N AC 400V - 50 Hz
NAGV072	7x2/1 - 14x1/1	70	70/180	1	**20**/17.200	1170 x 895 x (H)820	AC 230V - 50 Hz
NAEV102	10x2/1 - 20x1/1	70	150/300	**31**	-/-	1170 x 895 x (H)1040	3N AC 400V - 50 Hz
NAGV102	10x2/1 - 20x1/1	70	150/300	1	**27**/23.220	1170 x 895 x (H)1040	AC 230V - 50 Hz
NAEV201	20x1/1	63	150/300	**31,8**	-/-	960 x 825 x (H)1810	3N AC 400V - 50 Hz
NAGV201	20x1/1	63	150/300	1,8	**36**/30.960	960 x 825 x (H)1810	AC 230V - 50 Hz
NAEV202	20x2/1 - 40x1/1	63	300/500	**61,8**	-/-	1290 x 895 x (H)1810	3N AC 400V - 50 Hz
NAGV202	20x2/1 - 40x1/1	63	300/500	1,8	**54**/46.440	1290 x 895 x (H)1810	AC 230V - 50 Hz

Naboo® Idealne rozwi

Dla poszczególnych modeli oferujemy przydatne konfiguracje, dostosowane do potrzeb.
Do stojaka ze stali nierdzewnej można dodać uchwyt na tace i praktyczną szafkę z drzwiami albo otwarty zasobnik na akcesoria.

Jeśli konieczne jest dodanie do pieca **Naboo** schładzarko-zamrażarki szokowej, a brakuje na to miejsca, pod piecem można umieścić specjalną podstawę mieszczącą schładzarkę szokową (modele 050/051).
Zmiana konfiguracji możliwa jest w przypadku następujących modeli:

- 071 gazowy/elektryczny
- 101 gazowy/elektryczny
- 072 gazowy/elektryczny
- 102 gazowy/elektryczny

Jeśli wymagany jest idealny porządek i maksymalna zgodność z przepisami HACCP, w stojaku ze stali nierdzewnej można zamontować zamykane szafki z uchwytem na tace albo do przechowywania środków czystości.

W przypadku pieczenia parowego w miejscach takich jak supermarkety czy delikatesy, piece **Naboo** można wyposażyć w praktyczny okap ze stali nierdzewnej z napędem i opcją usuwania skroplin.

HENDI
FOOD SERVICE EQUIPMENT

ązanie dla każdego

Dla oszczędności miejsca urządzenia mogą być ustawione jedno na drugim.

Dostępne są następujące konfiguracje: Piec Naboo gazowy/elektryczny z bojlerem lub bezpośrednim natryskiem pary

- **Naboo** 071+071
  pojemność 7+7 tac 1/1 GN
  wymiary 875 x 825 x (H)1890 mm

- **Naboo** 071+101
  pojemność 7+10 tac 1/1 GN
  wymiary 930 x 825 x (H)2110 mm

- **Naboo** 072+072
  pojemność 7+7 tac 2/1 GN
  o 14+14 tac 1/1 GN
  wymiary 875 x 825 x (H)1890 mm

Naboo® Wybierz ideal

SYSTEM BANKIETOWY LCS ZAWSZE IDEALNA REGENERACJA

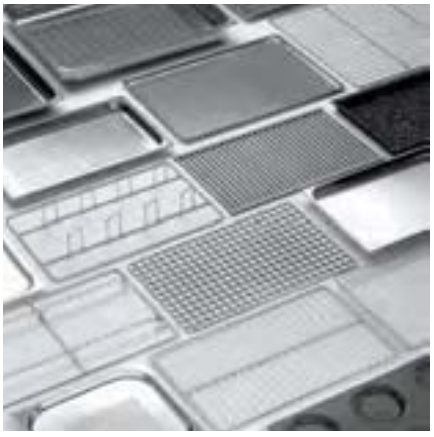
Dzięki akcesoriom, w które można wyposażyć piec Naboo, podanie 100 lub nawet więcej dań w tym samym czasie przy zachowaniu maksymalnej jakości przestaje być problemem. Dzięki systemowi LCS i technice „Cook & Chill" można przygotować dania nawet z jednodniowym wyprzedzeniem. W dniu podania wystarczy dziesięć minut, aby przygotować potrawy.

- Idealne rezultaty gotowania, nawet przy dużych ilościach
- Lepsza organizacja pracy
- Więcej czasu na idealne wykończenie
- Szybka obsługa, zadowolenie klientów

Model	pojemność – talerze Ø 310 mm
Naboo 071	16
Naboo 101	24
Naboo 072	32
Naboo 102	49
Naboo 201	60
Naboo 202	100

HENDI FOOD SERVICE EQUIPMENT

ną konfigurację



SZAFY PODTRZYMUJĄCE TEMPERATURĘ DO WOLNEGO GOTOWANIA

Dla utrzymania aromatu potrawy przygotowanej z godzinnym wyprzedzeniem, można połączyć dwufunkcyjne urządzenie z piecem **Naboo**

- Podtrzymywanie temperatury podania 65°C
- Wolne gotowanie w niskiej temperaturze 30 - 120 °C

Wyjątkowe zalety wynikające z takiego połączenia:

- Maksymalna precyzja dzięki sterowaniu temperaturą za pomocą standardowej sondy
- Minimalne zużycie energii od 0,7 do 1 kW
- Minimalne rozmiary
- Natychmiastowe podanie
- Możliwość zróżnicowania metod gotowania

Model	Pojemność - tace GN
KMC031E	3 x 1/1
KMC051E	5 x 1/1
KMC052E	5 x 2/1 - 10 x 1/1

POLLOGRILL

Wyjątkowa jakość pieczenia i doskonała chrupkość. Urządzenia idealne do delikatesów i grill barów. Zestaw Pollogrill umożliwia łatwe i ekonomiczne przygotowanie dużej liczby kurczaków z rożna. Zalety rozwiązania:

- zmniejszenie utraty wagi produktów o 50% w porównaniu z tradycyjnym rożnem
- zmniejszenie zużycia energii o 50%
- skrócenie czasu pieczenia o 60% w porównaniu z tradycyjnym rożnem (wystarczy 35/40 minut)
- urządzenie samoczyszczące się
- minimalne zużycie wody, środka myjącego i energii

Model	Liczba kurczaków	Pojemność - tace GN
Naboo 071	16	2 x 1/1
Naboo 101	24	3 x 1/1
Naboo 072	32	4 x 1/1
Naboo 102	48	6 x 1/1

MULTIGRILL

Idealne pieczenie przy użyciu unikalnych akcesoriów przeznaczonych dla każdego rodzaju pieczenia.

Piec **Naboo** pozwala na maksymalne zróżnicowanie potraw. Dzięki dostępnym akcesoriom można przygotować idealne mięso z grilla, warzywa i ryby, suche i chrupkie potrawy smażone, doskonałe szaszłyki, omlety i quiche o różnych rozmiarach (Ø120-200 mm), pieczywo, ciasta, pizzę jak z pieca glinianego i idealnie przyrumienione pieczenie.

Dane w niniejszym dokumencie nie są wiążące. Zastrzegamy sobie prawo do wprowadzania zmian bez uprzedzenia. Firma Hendi Polska nie odpowiada za pomyłki i oraz błędy.

Dystrybutor w Polsce

HENDI
FOOD SERVICE EQUIPMENT

Hendi Polska Sp. z o.o.
ul. Magazynowa 5, 62-023 Gądki
Dział Handlowy tel.: 61 658 70 12, -13, -14, -15, -16
info@lainox.pl, www.lainox.pl

LAINOX®
DEVICE FOR COOKING