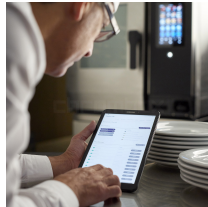
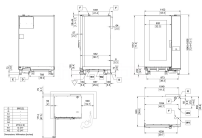
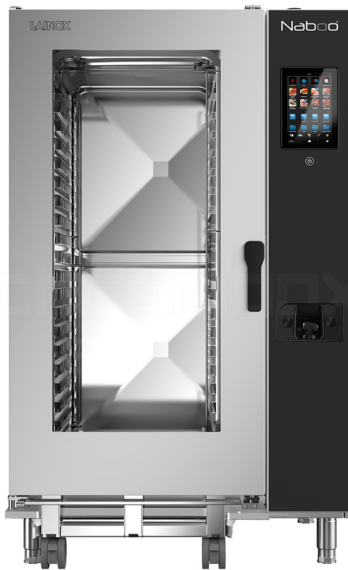


Übersicht

LAINOX NABOO BOOSTED Kombidämpfer 20xGN 2/1 oder 40xGN 1/1 mit Direkt Dampf

LAINOX®

Produktnummer: NAE202B





Beschreibung

LAINOX NABOO BOOSTED beinhaltet die bewährten Eigenschaften von LAINOX NABOO mit bestechenden Verbesserungen: schnell - effizient - intelligent - robust - connected - klein - flexibel - leistungsstark

- kleinere Abmessungen des Gerätes (=weniger Platzbedarf in der Küche)
- Energy monitor (Überwachung des Energieverbrauchs bis zu einem Jahr zurück)
- Vapor cleaning system VCS (=automatisches Reinigungssystem mit neu entwickeltem Zerstäubungssystem, bis zu 30% weniger Reinigungsmittel-Verbrauch)

LAINOX NABOO ist der professionelle Kombidämpfer mit serienmässiger WLAN-Verbindung zur Cloud. So haben Sie Zugang zu NABOOK, dem virtuellen Küchen-Assistenten. Über den flachen Touch Screen bedienen Sie das Gerät wie über einen grossen Bildschirm Ihres Smartphones, mit derselben Navigationslogik.

Das Gerät verfügt über eine Garraumkapazität für zwanzig 2/1 GN-Bleche oder vierzig 1/1 GN-Bleche. Es eignet sich für Betriebe mit 300-500 Sitzplätzen, die mit modernster Gar-Technik arbeiten wollen und damit den Verbrauch, das Gar-Ergebnis, den Platzbedarf und die Logistik optimieren. Der Kombidämpfer ermöglicht feines, knuspriges Gebäck, zarte, saftige Braten, Steaks wie vom Grill jedoch ohne störenden Rauchgeruch oder regenerierte Speisen ohne Qualitätseinbussen. Die Funktionen von Naboo werden in Restaurants, Supermärkten, Schulküchen, Konditoreien und Bistros geschätzt.

Automatisches Garen

für konstante, ideale Ergebnisse: Naboo wählt selbständig die Garart aus (Kombination von Dampf und Heissluft, Dampf oder konventionelles Kochen), kontrolliert und reguliert kontinuierlich die Gartemperatur, sorgt mit Autoklima für die Regulierung der gewünschten Garraumfeuchtigkeit und passt die Garzeit automatisch an. Ideal für Garen über Nacht.

Mehrstufiges Garen

für die gleichzeitige Zubereitung von Speisen mit unterschiedlichen Garzeiten und Grössen. Naboo zeigt an, wann die einzelnen Bleche in den Kombidämpfer geschoben werden müssen.

Smokegrill (Optional)

Naboo ermöglicht mit Smokegrill als erster professioneller Kombidämpfer die Zubereitung von Speisen mit Geschmack und Geruch wie vom Holzgrill. Auch Räuchern und Aromatisieren mit zB Zitronen-Aroma ist möglich. Dem kreativen Kochen sind keine Grenzen mehr gesetzt.

Manuelle Zubereitung

für all jene Vorgänge, die nicht gänzlich automatisiert werden sollen. Naboo kann durch einfaches und intuitives Auswählen der verschiedenen Garmodi (Dampfgaren, Heissluft und kombiniertes Garen) auch manuell gesteuert werden.

NABOOK, ein Geschenk, auch wenn Sie noch nicht Kunde von LAINOX sind

Dank der Cloud wird Ihnen von Lainox Nabook, ein virtueller Assistent, kostenlos zur Verfügung gestellt. Für alle Küchenchefs, egal ob mit oder ohne Naboo-Gerät. Mit Nabook können Sie Ihr Geschäft leiten, indem Sie Ihre Rezepte und Menüs verwalten und die Food Costs sowie die Einkaufslisten überwachen. Ausserdem kann Ihr Gerät über Nabook konfiguriert werden und Sie können Ihre Rezepte mit all Ihren Naboo-Geräten synchronisieren.

Dieses Gerät verfügt über einen Frischdampferzeuger aus Chromnickelstahl. Ihre Speisen werden dadurch mit gesättigtem Dampf und ohne Temperaturschwankungen gegart. Das Ergebnis sind Speisen ohne Qualitätseinbussen bei Konsistenz und Geschmack. Gönnen Sie sich das gewisse Extra für Ihre heiklen Speisen! Das Modell mit Dampferzeuger enthält serienmässig das Kalk-Vorbeugungssystem 'CAL-OUT' zur Vorbeugung von Kalkbildung und -Ablagerung im Boiler.

One Touch gilt auch für die perfekte Sauberkeit mit dem entwickelten, automatischen Reinigungssystem VCS mit Flüssigreiner. Sie wählen die am besten geeignete Reinigungsstufe und NABOO kümmert sich um alles Weitere.

Ausserdem achtet der Hersteller LAINOX besonders auf die Nachhaltigkeit seiner Geräte, um Verbrauch und Belastungen in jeder Hinsicht zu senken. Dank der Funktion ECOSPEED kann NABOO die Menge und Art des Produkts erkennen und so den

Energieverbrauch kontrollieren und optimieren. Es wird stets die ideale Temperatur gehalten und Schwankungen werden vermieden. Das Ergebnis ist der minimale Energieverbrauch bei maximaler Energieeffizienz.

Optional erhältlich sind Füsse, Räder, Kerntemperaturfühler in verschiedenen Durchmessern, Fettfilter, Hitzeschild für die Seitenwand, Untergestell etc. Bitte beachten Sie die Details im technischen Datenblatt.

Produktinformationen

Technische Daten

| | |
|-----------------------------------|--|
| Bedienung: | Touch Screen |
| Bemerkungen: | wir empfehlen zwingend einen Wasserfilter zu verwenden |
| Gerätetyp: | Längseinschub, Standgerät |
| Kapazität: | 20 x GN 2/1 oder 40 x GN 1/1 |
| Optional gegen Aufpreis: | beachten Sie das technische Datenblatt, diverses Zubehör auf Anfrage |
| Rostabstand mm: | 63 |
| Wasserablauf mm: | 50 |
| Wasseranschluss : | 2 x 3/4" |
| Temperaturbereich °C: | +30/+300 |
| Norm Innenausbau: | Gastronorm 1/1 B 530 x T 325 mm |
| Elektroanschluss: | 400V / 50Hz / 3N, Option 230V / 50Hz / 1N möglich |
| Anschlussleistung: | 73.2 kW |
| Material aussen: | Edelstahl |
| Material innen: | Edelstahl |
| Türanschlag: | rechts (auf Wunsch auch links erhältlich) |
| im Lieferumfang enthalten: | USB-Anschluss, WiFi-Anschluss, integrierte Handbrause mit Aufrollautomatik |
| Breite mm: | 1102 |
| Tiefe mm: | 932 |
| Höhe mm: | 1812 |
| Gewicht kg: | 340 |