COMPACT BY NABOO

TECHNOLOGIE UND INTELLIGENZ

AUF KLEINSTEM RAUM.

DE

LAINOX®
DEVICE FOR COOKING

Compact by Naboo®

DIE KOMPAKTESTE LÖSUNG
UM GROSS ZU KOCHEN.

COMPACT BY NABOO IST GEBALLTE AUS COOKING TECHNOLOGY.

Ein DEVICE, das die Möglichkeiten in der Küche erweitert.
Nur 51 Zentimeter groß, jedoch geballte aus Cooking Technology - perfekt, um Gerichte der Haute Cuisine zuzubereiten.
Für dynamische, schnelle und moderne Gastbetriebe.

ALLE REZEPTE AUF EINEN KLICK
Rezepte aus aller Welt sind dank der Cloud von Lainox immer verfügbar und auf dem neuesten Stand.

ONE TOUCH
Unmittelbare Ausführung des idealen Garvorganges für das gewählte Rezept.

BENUTZERFREUNDLICH
Die Bedienoberfläche entspricht der Bedienoberfläche Ihres Handys und weist vergleichbare Funktionen auf: Rezepte kreieren, durch Speisekarten blättern, Icons bewegen, Ordner für eigene Rezepte kreieren und organisieren.

INTELLIGENTES WIEDERERKENNEN
Compact by Naboo prüft die Kompatibilität des Garvorganges der unterschiedlichen Gerichte mit dem mehrstufigen Garmodus, d. h. es wird angegeben, welche Garvorgänge gleichzeitig ausgeführt werden können und welche nicht.

KONFIGURIERBARES DISPLAY
Die eigenen Rezepte, die am häufigsten benötigt werden, können in die Hauptanzeige eingefügt werden. Die Bedienung wird durch Icons mit Abbildungen und Namen intuitiv.

KOMPAKT - DIE GESAMTE CLOUD ZU IHRER VERFÜGUNG.

DIE EVOLUTION DES WISSENS

Die einzigartige Eigenschaft, die Compact by Naboo von anderen professionellen Kombidämpfern unterscheidet, ist eine Cloud. In der Cloud befinden sich alle Inhalte, um ein fertiges Gericht zu erhalten: Rezepte, Vorgehensweise, Zubereitungsart, Garart und Präsentation jedes Gerichts.
Die Cloud von Lainox beinhaltet alles, empfiehlt alles und stellt alles wieder her, was für außergewöhnliche Ergebnisse von hervorragender Qualität und höchstem Niveau notwendig ist. Dabei kommt auch die Beständigkeit nicht zu kurz.

- VERBINDUNG MITTELS W-LAN ODER ETHERNET-KARTE
- ZUGRIFF AUF DIE NABOO CLOUD ÜBER REGISTRIERUNG
- SIND ALLE INHALTE DAUERHAFT VERFÜGBAR
- DATENSICHERUNG DES GESAMTEN INHALTS, DER EINSTELLUNGEN UND DER PERSONALISIERUNGEN
- TEILEN DER INHALTE AUF MEHREREN GERÄTEN
- TECHNISCHER SUPPORT DANK REMOTE-SERVICE IMMER VERFÜGBAR

REZEPTE
Rezepte aus aller Welt direkt auf
Ihrem Compact by Naboo und in der Cloud.

GAREN
Die Cloud ist so eingerichtet, dass das größtmögliche Zusammenspiel zwischen den Zutaten, der Reihenfolge und der Kochzeit jedes Rezepts erreicht werden kann.

KONTEXT
In der Cloud finden Sie nicht nur das Rezept
sondern auch seine Herkunft und Entwicklung.

PRÄSENTATION
Der Service wird durch eine schöne
und originelle Präsentation des Gerichts vervollständigt.

ZUTATEN
Die in der Cloud gespeicherten Rezepte beinhalten alle Zutaten und die Mengen sind bereits im Detail beschrieben.

AKTUALISIERUNG
Die konstante Verbindung zur Cloud ermöglicht
eine ständige Aktualisierung.

VORGEHENSWEISE
Die Cloud gibt Schritt für Schritt Hinweise, wie das jeweilige Rezept zubereitet wird.

PERSÖNLICHE REZEPTE
Compact by Naboo unterstützt die Leidenschaft und Kreativität des Kochs.

DIE GARART - EXZELLENT
AUF ALLEN EBENEN.

DIE BESONDERHEIT VON COMPACT BY NABOO

Compact by Naboo ist besonders vielseitig und kann jede Garart perfekt umsetzen.
So entstehen permanent exzellente Gerichte jeder Art.

ICS Interactive Cooking System

Compact by Naboo wählt selbständig die Garart aus (Kombination aus Dampf und Heißluft, Dampf oder konventionelles Kochen); kontrolliert und reguliert kontinuierlich die Gartemperatur; sorgt dank Autoclima-System für die Entstehung und Aufrechterhaltung der gewünschten Luftfeuchtigkeit. Alle Funktionen werden ständig überprüft, egal, was Sie zubereiten: So wird die Garzeit durch Ihr GERÄT ständig automatisch angepasst, um konstant ideale Ergebnisse zu erhalten.

MULTILEVEL

Die Vorteile sind:
- Optimierter Verbrauch dank einer einzigen Beladung.
- Automatisch gesteuerte Qualität mit konstanten und wiederholbaren Ergebnissen ohne Fehler.
- Optimale Nutzung von Platz, aber auch Optimierung der Handhabung und Organisation.
- Zeit- und Kostenersparnis.
- Reduktion von Arbeitstools, die nur für einzelne, spezifische Funktionen (Grill, Fritteuse, Pfanne) konzipiert sind.

JUST IN TIME

Dank dieses mehrstufigen Garvorganges wird angezeigt, wann die jeweiligen Produkte auf den verschiedenen Einschüben fertig sind. Zudem ermöglicht JIT, dass alle Speisen zeitgleich fertig gegart sind. So werden stets perfekte Organisation und beste Ergebnisse garantiert. Mit JIT kann die Zeit in der Küche optimal genutzt werden. Es können Speisen mit unterschiedlichen Garzeiten und Größen gleichzeitig zubereitet werden. Naboo zeigt an, wann die einzelnen Bleche in den Kombidämpfer geschoben werden müssen, damit sie am Ende der Garzeit alle zugleich herausgenommen werden können. Eine große Vielfalt an qualitativ hochwertigen Speisen kann mit Ruhe und Gelassenheit zubereitet werden. Compact by Naboo hat alles im Griff.

PATENTIERT

FAST DRY®

Dank des patentierten Systems Fast Dry® (System zur aktiven Entfeuchtung der Garkammer) sind frittierte sowie gegrillte Speisen, Kuchen und Brot immer knusprig und auf den Punkt genau zubereitet, auch bei voller Beladung. Das Fassungsvermögen wird zu 100 % genutzt.

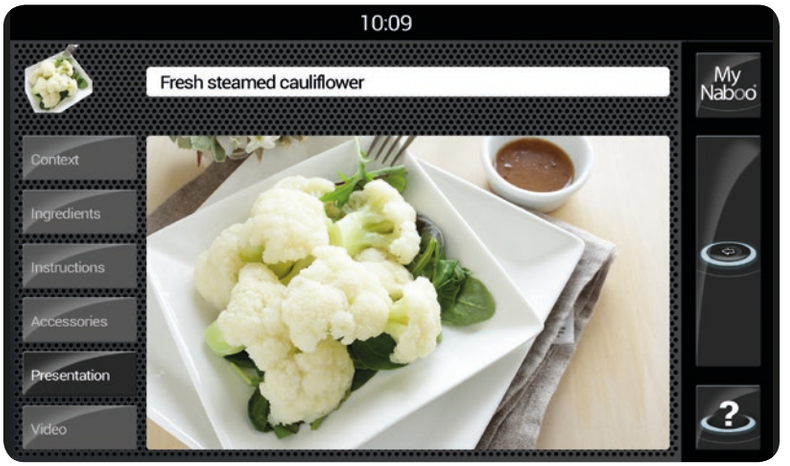
PATENTIERT

AUTOCLIMA®

Durch das System Autoclima® von LAINOX wird in der Garkammer automatisch das perfekte Klima hergestellt. Die Temperatur und die automatische Feuchtigkeitskontrolle werden stets optimal an das zuzubereitende Gericht angepasst. Auch bereits gekochte Speisen, die aufgewärmt werden, sind garantiert saftig und zart.

DÜNSTEN

Compact by Naboo ermöglicht Dampfgaren bei niedrigen Temperaturen zwischen 30 und 99 °C mit absoluter Präzision und minimalem Wasser- und Energieverbrauch. Das Dampfgaren bei 100 °C ermöglicht die Zubereitung von Lebensmitteln, die anderenfalls in kochendem Wasser gegart werden müssten.
Daraus resultieren große Kostenvorteile: keine Pfannen, geringerer Platzbedarf, keine Wartezeit bis das Wasser kocht, weniger Energieverbrauch und kürzere Garzeiten.
Und schließlich noch das forcierte Dampfgaren bei bis zu 130 °C, ideal für gefrorene Produkte (Gemüse), besonders in großen Mengen.



ENERGIE -
INTELLIGENT EINGESETZT.

ENERGIEERSPARNISSE, MINIMALE BETRIEBSKOSTEN.

Nur soviel Energie, wie für das Kochen benötigt wird. Nicht mehr. Compact by Naboo setzt Energie intelligent ein und sorgt vor allem für Energieersparnisse. So werden die Betriebskosten zu einer angenehmen Nebenerscheinung, die man gerne täglich betrachtet.

ECOSPEED DYNAMIC

Durch die Erkennung von Menge und der Art der Beladung kann Compact by Naboo mit der Funktion Ecospeed® den Energieverbrauch kontrollieren und optimieren, wobei immer die ideale Temperatur gehalten wird und Schwankungen vermieden werden.
Das Ergebnis ist ein minimal notwendiger Energieverbrauch bei maximaler Energieeffizienz.

GREEN FINE TUNING

Dank dem neuen System GFT (Green Fine Tuning) werden bei Gas-Kombidämpfern der Brenner und der patentierte Hochleistungs-Wärmetauscher ständig reguliert. Somit wird Energie eingespart und die Schadstoffemissionen werden gesenkt.

ECOVAPOR

Compact by Naboo erkennt die Art und Menge der Speisen, mit denen der Kombidämpfer beladen wurde, und erzeugt deshalb nur den für den Garvorgang notwendigen Dampf.
Mit EcoVapor werden Wasser- und Energieverbrauch mithilfe der automatischen Kontrolle der Dampfsättigung im Garraum erheblich gesenkt.

DIE REINIGUNG -
GRÜNDLICH UND EINFACH.

NEUES REINIGUNGSSYSTEM MIT EINER KARTUSCHE, DIE ZU 100% RECYCELBAR IST.

Ein innovatives Reinigungssystem, für das ein flüssiges Reinigungsmittel in einer komplett recycelbaren Kartusche verwendet wird. Für eine bessere, einfachere und sichere Reinigung ohne separaten Reinigungsmittel-Behälter. Alles wird automatisch gereinigt, Sie müssen nichts tun.

NEUE KARTUSCHEN MIT FLÜSSIGEM REINIGUNGSMITTEL, DIE ZU 100% RECYCELBAR SIND.

Compact by Naboo ist mit dem automatischen Reinigungssystem LCS ausgestattet, das mit dem flüssigen Reinigungsmittel COMBICLEAN mit neuer Formel funktioniert. Das Reinigungsmittel wirkt auch desinfizierend und wird in einer praktischen Kartusche, die zu 100% recycelbar ist, geliefert. Diese Kartusche kann in das dafür vorgesehen Fach am unteren Teil des Geräts eingesetzt werden. Es gibt kein Vermischen und kein gefährliches Umschütten des Produkts mehr. Das Reinigungsmittel wirkt in Kombination mit dem Dampf und dem anschließenden Ausspülen mit Wasser effizient gegen Fett und Rückstände, die sich während des Garvorganges ablagern. Zu allen bereits genannten Vorteilen kommen noch Kostenersparnisse hinzu: starke Reduktion der Reinigungszeit im Vergleich zu traditionellen Systemen. Es reicht aus, das gewünschte Reinigungsprogramm zu wählen, den Rest macht Compact by Naboo von selbst. Das neue Reinigungsprogramm ECO, das zusätzlich zu den bereits bekannten Reinigungsprogrammen verfügbar ist, hilft ebenfalls dabei, den Zeit- und den Spülmittelverbrauch einzudämmen, wodurch Kosten eingespart werden können.

Für die Modelle Compact by Naboo CBEN061 und Compact by Sapiens CBES061, die mit einem Dampfgenerator ausgestattet sind, ist CALFREE das neue Produkt von LAINOX. Es ist in einer zu 100% recycelbaren Kartusche erhältlich, hält den Boiler kalkfrei und verhindert Kalkansammlungen.
CALFREE bietet eine Vielzahl an Vorteilen:

- Keine Störungen aufgrund von Kalkansammlungen
- Sauberer Dampf in ausreichender Menge
- Maximale Energieeffizienz und somit geringer Verbrauch
- Hohe Leistungsfähigkeit selbst nach langer Laufzeit
- Längere Lebensdauer des Dampfgenerators
- Minimale Wartungskosten

026

061

101

061

COMPACT BY NABOO -
IN EINEM EXZELLENTEN MENÜ.

UMFANG UND EIGENSCHAFTEN

Elegantes und kompaktes Design - ideal für Küchen mit wenig Platz, aber auch für offene Küchen.
4 verfügbare Modelle mit unterschiedlichen Abmessungen und verschiedenen Kapazitäten für Bleche. Compact by Naboo,
der Durchbruch für Platz in der Küche.

7"-TOUCHSCREEN

Einfache und intuitive Bedienung dank hochauflösendem 7"-Farbdisplay (LCD-TFT) mit Touch-Funktion.
Je nach den Bedürfnissen in der jeweiligen Küche einstellbar. Dabei reicht es aus
das Icon des gewünschten Gerichts anzutippen, um den Kochvorgang zu starten.

Spezialfach: Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler, USB-Anschluss

Compact by Naboo verfügt über einen Spezialfach, in dem das Zubehör untergebracht werden kann,
um die Zweckmäßigkeit zu erhöhen. Zum Zubehör gehören der mitgelieferte Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler oder Nadelfühler
für kleine Stücke oder zum Vakuumgaren sowie ein USB-Anschluss.

VERSION MIT TOUCHSCREEN

COMPACT BY NABOO

Modelle mit Dampf direkt	Stromversorgung	Garraumkapazität GN 2/3 GN (352x325 mm) 1/1 GN (530x325 mm)	Einschubabstand (mm)	Anzahl an Gerichten	Elektrische-Leistung (kW)	Nenn-Wärmeleistung Gas (kW/kcal)	Außenabmessungen (L x P x Hmm)	Versorgungs spannung (Sonderspannungen und -frequenzen auf Anfrage)
COEN026		6x2/3	60	20/50	5,25	-/-	510 x 625 x 880	3N AC 400V - 50 Hz
COEN061		6x1/1	60	30/80	7,75	-/-	510 x 800 x 880	3N AC 400V - 50 Hz
COEN101		10x1/1	60	80/150	15,5	-/-	510 x 800 x 1120	3N AC 400V - 50 Hz
CVEN061		6x1/1	60	30/80	8,25	-/-	875 x 650 x 705	3N AC 400V - 50 Hz
CVGN061		6x1/1	60	30/80	0,5	8,5/7.310	875 x 650 x 705	AC 230V - 50 Hz

Modelle mit Boiler	Stromversorgung	Garraumkapazität GN 1/1 GN (530x325 mm)	Einschubabstand (mm)	Anzahl an Gerichten	Elektrische-Leistung (kW)	Nenn-Wärmeleistung Gas (kW/kcal)	Außenabmessungen (L x P x Hmm)	Versorgungs spannung (Sonderspannungen und -frequenzen auf Anfrage)
CBEN061		6x1/1	60	30/80	8,25	-/-	875 x 650 x 705	3N AC 400V - 50 Hz

GARARTEN

- ICS (Interactive Cooking System) ist ein automatisches System zur Zubereitung von italienischen, französischen, internationalen, spanischen, russischen, deutschen sowie asiatischen Rezepten, das sowohl die Geschichte der Gerichte als auch die Zutaten, die Zubereitung, das automatische Garprogramm und das Anrichten auf dem Teller umfasst.
- Bei ICS erfolgt eine sofortige Anzeige der HACCP-Grafik.
- Manuelles Garen mit drei Garmodi: Umluft von 30°C bis 300°C, Dampfgaren von 30°C bis 130°C, Kombination aus Heißluft und Dampf von 30°C bis 300°C.
- Programmierbarer Betriebsmodus - Garvorgänge können in automatischer Abfolge (bis zu 15 Zyklen) programmiert und gespeichert werden. Dabei können jedem Programm ein eigener Name sowie Abbildungen und Informationen zum Rezept zugeordnet werden.
- Autoclima ® ist ein automatisches Mess- und Kontrollsystem für den Prozentsatz der Luftfeuchtigkeit in der Garkammer.
- Fast-Dry ® ist ein System für die schnelle Entfeuchtung der Garkammer.

FUNKTIONSWEISE

- Nach Bedarf konfigurierbares Display, wobei die am häufigsten verwendeten Programme in den Vordergrund gerückt werden.
- Die Cloud von LAINOX mit WLAN-Anschluss zum Speichern von persönlichen Einstellungen, zur Aktualisierung der Software, zur Archivierung von HACCP-Daten und zum Herunterladen neuer Rezepte.
- Automatischer Start des Garvorganges (ICS) mit „one touch".
- Anordnung der Rezepte in Ordnern mit Vorschau und eigener Bezeichnung des Ordners.
- Intelligente Wiedererkennung der Rezepte in Ordnern mit Unterordnern.
- Hochauflösendes, kapazitives 7"-Farbdisplay (LCD-TFT) mit Touch-Funktion.
- SCROLL-RAD PLUS mit Scroll-Funktion und Drück-Funktion zur Bestätigung der getroffenen Auswahl.

REINIGUNG / WARTUNG

- Eigendiagnose und Überprüfung der Funktionstüchtigkeit des Geräts vor jedem Gebrauch, mit schriftlicher und akustischer Anzeige etwaiger Auffälligkeiten.
- Automatisches Waschsystem LCS mit integrierter Reinigungsmittelkartusche und automatischer Dosierung.
- Serienmäßiges Entkalkungssystem CALOUT für das Modell mit Dampfgenerator, der der Bildung und Ablagerung von Kalk im Boiler mit Entkalkungskartuschen und automatischer Dosierung vorbeugt.
- Die Kartusche des flüssigen Reinigungsmittels COMBICLEAN und des Kalklösers CALFREE ist zu 100% recycelbar.
- Manuelles Reinigungssystem mit externer Handbrause. (optional)

AUSSTATTUNG ZUR KONTROLLE UND STEUERUNG

- Autoreverse-Funktion (automatische Umkehrung der Drehrichtung des Ventilators) für eine gleichmäßige Garung.
- DELTA-T-System für die parallele Kontrolle der Temperatur in der Garkammer und im Produktinneren.
- Automatische Regulierung der Kondensation des Dampfes.
- Verzögerter Start des Garvorganges programmierbar.
- 2 Ventilationsgeschwindigkeiten, die verringerte Geschwindigkeit aktiviert das Senken der Heizleistung.
- Für spezielle Garvorgänge kann die Geschwindigkeit abwechselnd verändert werden.
- Über einen Vier-Punkt-Kerntemperaturfühler wird die Temperatur im Produktinneren kontrolliert.
- Kerntemperaturfühler für 2 Kerne exklusiv von LAINOX:
- Externe Schnittstelle für die einfache und schnelle Verbindung des Kerntemperaturfühlers mit der Garkammer. Auch der Nadelfühler, der für das Vakuumgaren sowie für kleines Gargut eingesetzt wird, kann verbunden werden.
- USB-Anschluss zum Herunterladen der HACCP-Daten, zum Aktualisieren der Software und zum Herunter- und Hochladen von Garprogrammen.
- Voreinstellung des Systems zur Optimierung des Energieverbrauchs SN (optional).
- Serviceprogramm für: Prüfung der Funktionen und der Steuerplatine sowie Anzeige der Kerntemperaturfühler.
- Betriebsstundenzähler der Hauptfunktionen für planmäßige Wartung.
- ECOSPEED - Je nach Menge und Art der Beladung kontrolliert und optimiert Naboo den Energieverbrauch, wobei immer genau die richtige Gartemperatur gehalten wird und Schwankungen vermieden werden.
- ECOVAPOR - Mit dem System EcoVapor werden Wasser- und Energieverbrauch dank der automatischen Kontrolle der Dampfsättigung im Garraum erheblich gesenkt.
- GREEN FINE TUNING - Neues System zur Regulierung des Brenners und des Hochleistungs-Wärmetauschers für alle Modelle, die mit Gas betrieben werden, wodurch die Energieverschwendung verhindert und die Schadstoffemission gesenkt wird.

AUFBAU

- IPX5-Schutzgrad gegen Wasser
- Perfekt glatte und abgedichtete Garkammer
- Tür mit Doppelverglasung mit Luftzwischenraum und wärmereflektierendem Innenglas für eine geringere Wärmestrahlung in Richtung der bedienenden Person sowie eine höhere Leistungsfähigkeit.
- Aufklappbare Innenscheibe für eine leichtere Reinigung.
- Anschlag rechts oder links lieferbar.
- Einstellbare Türscharniere für eine optimale Abdichtung.
- Luftleitblech kann für eine leichtere Reinigung der Ventilatorkammer geöffnet werden.

026

061

101

061

COMPACT BY SAPIENS -
EIN EXPERTE IN DER KÜCHE.

UMFANG UND EIGENSCHAFTEN

Elegantes und kompaktes Design - ideal für Küchen mit überschaubarem Platz, aber auch für offene Küchen.
4 verfügbare Modelle mit unterschiedlichen Abmessungen und verschiedenen Kapazitäten für Bleche. Compact by Sapiens,
der Durchbruch für Platz in der Küche.

Manuelle Steuerung mit elektronischer Kontrolle
Ein praktisches Gerät, das das Abspeichern von Garprogrammen
und die schnelle Verwendung von voreingestellten Programmen ermöglicht.

Spezialfach: Multiprogramm-Taste, Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler und USB-Anschluss
Compact by Sapiens verfügt über ein Spezialfach, in dem das Zubehör untergebracht werden kann, um die Zweckmäßigkeit zu erhöhen.
Zum Zubehör gehören die Multiprogramm-Taste, die zur Auswahl und zum Quick-Start eines gespeicherten Programms dient,
der Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler sowie der USB-Anschluss.

AUSFÜHRUNG MIT ELEKTRISCHER KONTROLLE S

COMPACT BY SAPIENS

Modelle mit Dampf direkt	Stromversorgung	Garraumkapazität GN 2/3 GN (352x325 mm) 1/1 GN (530x325 mm)	Einschubabstand (mm)	Anzahl an Gerichten	Elektrische-Leistung (kW)	Nenn-Wärmeleistung Gas (kW/kcal)	Außenabmessungen (L x P x Hmm)	Versorgungs spannung (Sonderspannungen und -frequenzen auf Anfrage)
COES026		6x2/3	60	20/50	5,25	-/-	510 x 625 x 880	3N AC 400V - 50 Hz
COES061		6x1/1	60	30/80	7,75	-/-	510 x 800 x 880	3N AC 400V - 50 Hz
COES101		10x1/1	60	80/150	15,5	-/-	510 x 800 x 1120	3N AC 400V - 50 Hz
CVES061		6x1/1	60	30/80	8,25	-/-	875 x 650 x 705	3N AC 400V - 50 Hz
CVGS061		6x1/1	60	30/80	0,5	8,5/7.310	875 x 650 x 705	AC 230V - 50 Hz

Modelle mit Boiler	Stromversorgung	Garraumkapazität GN 1/1 GN (530x325 mm)	Einschubabstand (mm)	Anzahl an Gerichten	Elektrische-Leistung (kW)	Nenn-Wärmeleistung Gas (kW/kcal)	Außenabmessungen (L x P x Hmm)	Versorgungs spannung (Sonderspannungen und -frequenzen auf Anfrage)
CBES061		6x1/1	60	30/80	8,25	-/-	875 x 650 x 705	3N AC 400V - 50 Hz

GARARTEN

- Automatisch mit über 90 getesteten und gespeicherten Garprogrammen, inklusive Programme für das Aufwärmen auf dem Teller oder dem Blech, ausgestattet.
- Programmierbar, mit der Möglichkeit des Speicherns einer automatischen Reihenfolge von bis zu 99 Garprogrammen (bis zu 4 Zyklen).
- Manuelles Garen mit drei Garmodi: Umluft von 30°C bis 300°C, Dampfgaren von 30°C bis 130°C, Kombination aus Heißluft und Dampf von 30°C bis 300°C.
- Manuelles Garen mit der Möglichkeit von 4 automatisch aufeinanderfolgenden Zyklen für unterschiedliche Garzeiten und folgende Funktionen: Warmhalten (2 Betriebsmodi) - Entlüftungssteuerung
- Garen mit Kerntemperaturkontrolle (über Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler oder Nadelfühler) (optional).
- Autoclima ® ist ein automatisches Mess- und Kontrollsystem für den Prozentsatz der Luftfeuchtigkeit in der Garkammer.
- Fast-Dry ® ist ein System für die schnelle Entfeuchtung der Garkammer.
- Multiprogramm Tastatur zur schnellen Auswahl der Programme „Press and Go" mit neun Positionen.

FUNKTIONSWEISE

- Gut erkennbares, alphanumerisches Display.
- Taste zur Steuerung der 4 Garzyklen mit LED-Anzeigen.
- Taste für direkten Zugriff auf gespeicherte und zu speichernde Garprogramme.
- SCROLL-Rad mit Scroll und Drück-Funktion zur Bestätigung der getroffenen Auswahl.
- Manuelles Vorheizen.

REINIGUNG/WARTUNG

- Eigendiagnose und Überprüfung der Funktionstüchtigkeit des Geräts vor jedem Gebrauch, mit schriftlicher und akustischer Anzeige etwaiger Auffälligkeiten.
- Automatisches Waschsystem LCS mit integrierter Reinigungsmittelkartusche und automatischer Dosierung.
- Serienmäßiges Entkalkungssystem CALOUT für das Modell mit Dampfgenerator, der der Bildung und Ablagerung von Kalk im Boiler mit Entkalkungskartuschen und automatischer Dosierung vorbeugt.
- Kartusche des flüssigen Reinigungsmittels COMBICLEAN und des Kalklösers CALFREE zu 100% recycelbar.
- Manuelles Reinigungssystem mit externer Handbrause. (optional)

AUSSTATTUNG ZUR KONTROLLE UND STEUERUNG

- Autoreverse-Funktion (automatische Umkehrung der Drehrichtung des Ventilators) für eine gleichmäßige Garung.
- Automatische Regulierung der Kondensation des Dampfes
  - Manuelle Entlüftungskontrolle der Garkammer
  - Manuelle Entfeuchtung
  - Zeitgesteuerte Beleuchtung
- 2 Ventilationsgeschwindigkeiten (optional), die verringerte Geschwindigkeit aktiviert das Senken der Heizleistung.
- Über einen Vier-Punkt-Kerntemperaturfühler (optional) wird die Temperatur im Produktinneren kontrolliert.
- Externe Schnittstelle für den schnellen und einfachen Anschluss des Kerntemperaturfühlers mit der Möglichkeit des schnellen Anschlusses des Nadelfühlers für das Vakuumgaren und für kleinere Stücke (optional).
- USB-Anschluss zum Herunterladen der HACCP-Daten, zum Aktualisieren der Software und zum Herunter- und Hochladen von Garprogrammen.
- Voreinstellung des Systems zur Optimierung des Energieverbrauchs SN (optional).
- Serviceprogramm für: Funktionsprüfung der Steuerplatine und der Anzeige des Kerntemperaturfühlers -Betriebsstundenzähler aller wichtigen Funktionen für die planmäßige Wartung.
- ECOSPEED - Je nach Menge und Art des Produkts kontrolliert und optimiert Sapiens den Energieverbrauch, wobei immer genau die richtige Gartemperatur gehalten wird und Schwankungen vermieden werden.
- ECOVAPOR - Mit dem System ECOVAPOR werden Wasser- und Energieverbrauch dank der automatischen Kontrolle der Dampfsättigung im Garraum erheblich gesenkt.
- GREEN FINE TUNING - Neues System zur Regulierung des Brenners und des Hochleistungs-Wärmetauschers für alle Modelle, die mit Gas betrieben werden, wodurch die Energieverschwendung verhindert und die Schadstoffemission gesenkt wird.

AUFBAU

- IPX5-Schutzgrad gegen Wasser.
- Perfekt glatte und abgedichtete Garkammer, da keine Lötstellen vorhanden sind.
- Tür mit Doppelverglasung mit Luftzwischenraum und wärmereflektierendem Innenglas für eine geringere Wärmestrahlung in Richtung der bedienenden Person sowie für eine höhere Leistungsfähigkeit.
- Aufklappbare Innenscheibe für eine leichtere Reinigung.
- Anschlag rechts oder links lieferbar.
- Einstellbare Türscharniere für eine optimale Abdichtung.
- Luftleitblech kann für eine leichtere Reinigung der Ventilatorkammer geöffnet werden.

DAS ZUBEHÖR

FÜR JEDEN BEDARF

UNTERGESTELL MIT EINSCHÜBEN MOD. COEN/COES

UNTERGESTELL MIT EINSCHÜBEN MOD. CV../CB..

UNTERGESTELLT MIT WARMHALTESCHRANK UND NEUTRALEM SCHRANK

Lainox bietet für die verschiedenen Compact-Modelle praktisches und funktionelles Zubehör an.
Dazu gehören die praktischen Einschübe, das praktische neutrale Untergestell oder der exklusive Warmhalteschrank, der für langsames Niedrigtemperatur-Garen oder zum Aufwärmen verwendet werden kann.

COEN
026+026

COEN
061+061

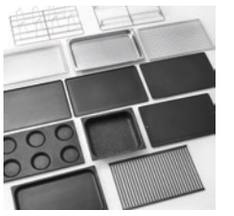
CVEN
061+061

STAPELBAR

Für Küchen mit überschaubarem Stauraum und dem Bedarf gleichzeitig verschiedene Gerichte zuzubereiten, sind verschiedene stapelbare Kombinationen erhältlich.

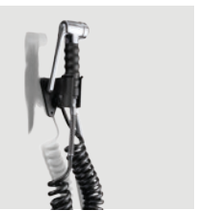
ABZUGSHAUBE

Um bei sichtbarer Installation der Geräte in Supermärkten und Feinkostläden Kochdämpfe zu vermeiden, gibt es die praktische Lösung einer Abzugshaube mit Kondensataufnahme und integrierten Wärmeluftaustausch.



MULTIGRILL

Multigrill sorgt stets für den perfekten Gargrad.
Mit exklusivem Zubehör für jede Garart.



HANDBRAUSE

Handbrause zum Spülen, komplett mit Verbindungsstücken und Aufsätzen.

Kontaktieren Sie uns für eine
kostenlose Vorführung in Ihrer Küche:
Tel. +39 0438 9110 · lainox@lainox.it

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.it

LA90018440 · DE - 01/2016 - 0000 - europrint.it - 00U0000

Die hier aufgeführten Daten sind nicht als bindend zu betrachten. Lainox ALI S.p.A. behält sich das Recht vor, in jedem beliebigen Moment ohne Vorankündigung Änderungen vorzunehmen.