

# OLTRE OGNI LIMITE



**LAINOX**<sup>®</sup>

**Naboo**<sup>®</sup>  
boosted

Dimentica gli ostacoli,  
concentrati sul traguardo.

Naboo<sup>®</sup>  
boosted

I limiti sono spesso soltanto delle illusioni.



**VELOCE**



**EFFICIENTE**



**INTELLIGENTE**



**ROBUSTO**



**PICCOLO**



**CONNESSO**



**FLESSIBILE**



**POTENTE**

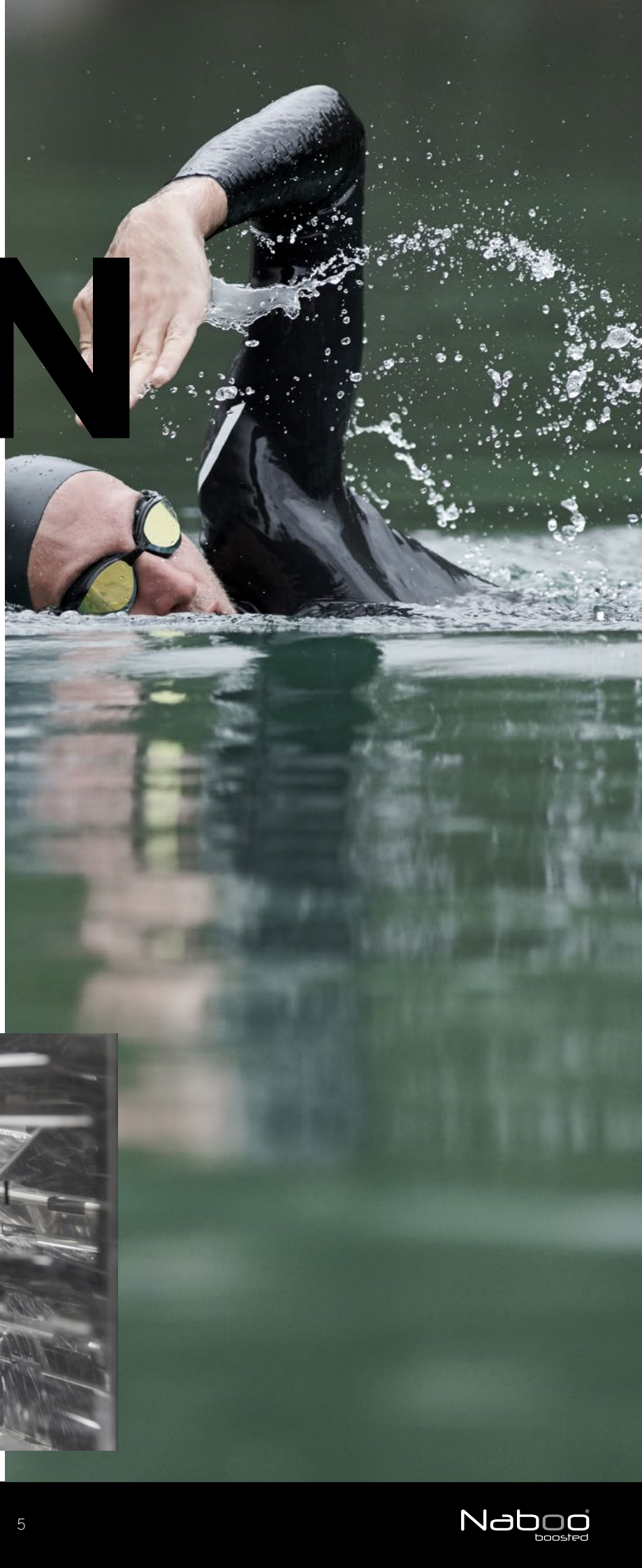
# VE LO CE



- **Broccoli in soli 7 minuti**
- **24 polli in 30 minuti**

Il potente generatore di vapore consente una velocità di cottura senza precedenti. In soli 7 minuti è disponibile un carico di broccoli e in modalità combi nel modello Naboo boosted 101 in soli 30 minuti sono pronti 24 polli allo spiedo. Inoltre con il nuovo Fast Dry Boosted® la deumidificazione della camera di cottura è più rapida garantendo sempre una perfetta croccantezza e gratinatura.

# EFFICIENTE



- **Energy monitor**
- **Nuovo sistema di lavaggio**

Una funzione esclusiva di cui è dotato Naboo boosted è l'**Energy Monitor** che consente di monitorare e rendere disponibili in maniera trasparente i consumi energetici quali elettricità, gas, acqua e detersivi anche di cotture precedenti, fino ad un anno prima. **VCS Vapor Cleaning System** invece è il lavaggio automatico che grazie ad un sistema innovativo di vaporizzazione del detersivo di nuova formulazione consente una notevole riduzione dei consumi fino al 30 % in meno \*.



ENERGY STAR Una scelta consapevole per l'efficienza energetica.  
[www.energystar.gov](http://www.energystar.gov) (pending approval)



\* rispetto al modello precedente

# INTELLIGENTE



- **Naboo coach**
- **Autoclima**
- **Intelligent Energy System**

Naboo boosted ti mette a disposizione **Naboo coach**, un vero assistente virtuale per consigliarti nelle fasi di cottura, per suggerirti il lavaggio più opportuno da fare, o addirittura per avvisarti quando è necessaria una manutenzione.



L'**IES Intelligent Energy System** controlla invece in base alla quantità di alimenti in cottura il consumo di energia, mantenendo sempre precisa e stabile la temperatura. L'**AUTOCLIMA** esclusiva di Naboo boosted gestisce il clima ideale garantendo una qualità di cottura sempre ottimale.

# ROBUSTO



- **Long Life Component LLC \***
- **Manutenzione facile**
- **Installazione facile**

L'innovazione della tecnologia collaborativa ha portato all'utilizzo di nuovi componenti **Long Life Component LLC\*** di lunga durata. Particolare attenzione in fase di progettazione inoltre è stata dedicata alla facilità di installazione e manutenzione programma **EMA, Easy Maintenance Access** per ridurre i tempi di intervento.

\* Protocollo di approvazione interno Lainox



# PI CCO LO



-15%\*



- **Fino al 15%  
in meno  
di ingombro**
- **Dimensioni  
più contenute**

La necessità di avere in cucina le zone ben definite per **rispettare l'HACCP** impone di avere attrezzature più compatte possibili ma con grandi capacità. Grazie alla miniaturizzazione dei componenti Naboo boosted occupa fino al 15% di spazio in meno permettendoti di organizzare meglio i tuoi spazi in cucina.

\* riferito al modello **Naboo boosted 062**





# CON NES SO



## • Nabook

Grazie alla connessione WI-FI di serie Naboo boosted si colloca di diritto tra le attrezzature industria 4.0; puoi perciò accedere al cloud Nabook di Lainox, il tuo assistente virtuale che ti aiuta ad organizzare e gestire la tua cucina, completo e gratuito.



## • LMS Sincronizzazione

### • My Display

Con il **LAINOX MULTIDISPLAY SYSTEM** puoi configurare e sincronizzare i tuoi Naboo boosted e personalizzare le tue ricette in modo diverso in ogni Naboo.

Infine puoi costantemente tenere monitorati i tuoi Naboo boosted sia per l'archiviazione dei dati HACCP che per la gestione del **SERVICE REMOTO**.

# FLE SSI BILE



- **Multilivello Plus**
- **Display configurabile**
- **Ricette modificabili**

La flessibilità in cucina oggi è indispensabile più che mai. Con la funzione **MULTILIVELLO PLUS** di cui è dotato Naboo boosted rendi la tua cucina "superflessibile". Puoi inoltre configurare il tuo **Display comandi** proprio come il tuo smartphone, modificare e personalizzare le **ricette ICS** di Lainox o crearne di nuove a tuo piacimento.

# POTENTE



- **Fino al 20% più potente \***

- **Preriscaldamento fino a 320°C**

Esclusiva unica! Naboo boosted con una potenza fino al **20%** in più gestisce una temperatura di preriscaldamento che arriva a **320°C** garantendo così anche a pieno carico cotture veloci e perfette. Più potente non significa maggiori consumi, Naboo boosted grazie ai nuovi sistemi di erogazione dell'energia permette un risparmio **fino al 16% in meno** rispetto ai modelli precedenti.

\* rispetto al modello precedente

# TESTI MONIALS

PAROLA DI CHEF





# RISTORANTE

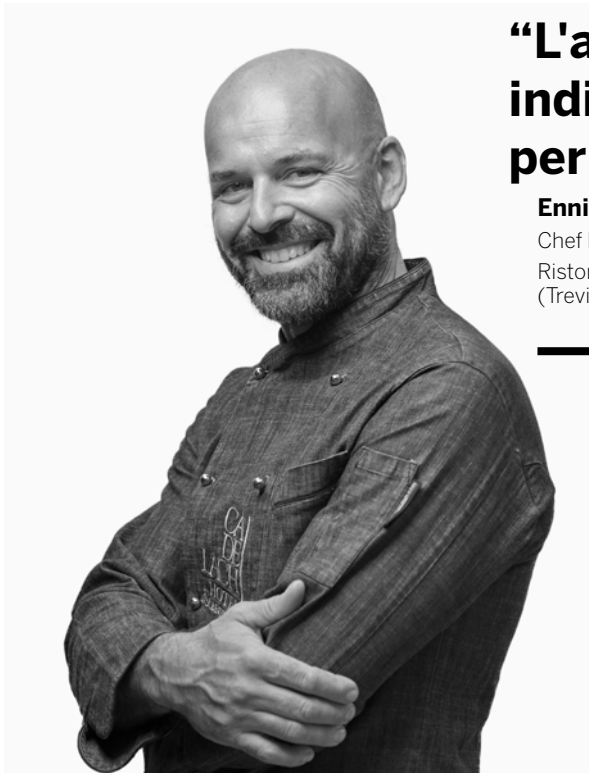


## Naboo al servizio dell'alta cucina.

La parola di Ennio Grava, chef patron del ristorante Ai Cadelach di Revine Lago (Treviso)

### Perché ha scelto di acquistare Naboo di Lainox?

Perché c'è una serietà aziendale, che fa un prodotto affidabile. Utilizziamo i forni Lainox da oltre 35 anni. I maggiori vantaggi che abbiamo riscontrato con l'utilizzo dei diversi modelli di Naboo che abbiamo nelle due cucine è riuscire a fare una cucina moderna dove la tecnologia sposa la praticità. Per esempio, durante il servizio di ristorazione alla carte utilizziamo molto il sistema Multilevel che ci aiuta nella precisione delle cotture e velocità del servizio che per questo tipo di ristorazione è fondamentale. A riguardo delle cotture si ottengono anche ottimi risultati nelle fasi di preparazione di prodotti di pasticceria. Il sistema gestionale Nabook concepito per questo forno aiuta tutto il processo lavorativo in essere. Si riesce a standardizzare bene la qualità del piatto, grazie alla creazione delle proprie ricette che rimangono sempre disponibili, e anche se cambiano le persone in cucina il prodotto mantiene le stesse caratteristiche. Utilizziamo molto Nabook inoltre per fare le proposte per i banchetti. Si trovano gli spunti per comporre un menù con il relativo Food Cost, fondamentale per preparare l'offerta economica da presentare al cliente. Si può far vedere la foto dei piatti e ricordare cosa importante, gli eventuali allergeni che sono presenti negli ingredienti. Ci dà inoltre la possibilità di stampare i menù e la lista spesa per gli ordini che deve fare la cucina ai fornitori. Che dire di più, è l'aiuto indispensabile per ogni cucina.



**“L'aiuto indispensabile per ogni cucina”**

**Ennio Grava**

Chef Patron

Ristorante Ai Cadelach, Revine Lago (Treviso)



## Un amore a prima vista.

La parola a Orietta Cattelan, titolare del Panificio Pasticceria "Al Vecio Graner" di Jesolo (Venezia)

Per me questa nuova attività iniziata a cinquant'anni non arrivando dal settore è stata una vera e propria sfida. Ho iniziato a fare i corsi di pasticceria in una scuola dove utilizzavano ed utilizzano un forno Naboo Aroma di Lainox. Mi sono subito innamorata (amore a prima vista) perché ho visto la possibilità di realizzare il mio progetto di pasticceria e panificazione; questo forno mi dà la possibilità di semplificare il mio lavoro. I vantaggi concreti che ho trovato sono che è intuitivo e facile nell'utilizzo, perfetto nella qualità delle cotture di tutti i generi di pasticceria, focacceria. Mi sento quasi una pioniera nella panificazione. Nessuno dei fornitori mi aveva consigliato l'acquisto di un forno come questo per l'attività che volevo intraprendere. Ho dovuto impormi per convincerli a propormelo remando contro corrente. Altra prerogativa di non poca importanza per me che ci tengo alla pulizia e all'ordine è il sistema di lavaggio automatico che mi consente di averlo sempre pulito senza nessuna fatica fisica. Sono proprio soddisfatta.



# PAS TIC CERIA

# GRANDI BUSINESS



**“Tutti i nostri forni collegati in rete grazie a Nabook”**

**Marco Franceschet**

A.D. Ristorazione Ottavian

## Le grandi manovre del food

Intervista a Marco Franceschet, A.D. di Ristorazione Ottavian S.p.A.

Venivamo già da un passato con esperienza di utilizzo dei forni Lainox nei nostri centri di cottura e abbiamo continuato con la gamma Naboo vista la qualità del prodotto, sempre al passo con le nuove tecnologie, ideali per le esigenze della Grande Ristorazione. I vantaggi che ci hanno portato sono innumerevoli. Dalla flessibilità nelle cotture, una per tutte le cotture notturne, e la cottura a bassa temperatura di grosse pezzature che grazie al controllo preciso della temperatura tramite la sonda al cuore consente una grossa riduzione del calo peso, quindi una maggior resa del prodotto cotto e una buona qualità nel gusto. Ottimo anche il risultato di cottura nei pieni carichi a vapore, oltre che omogeneo. Tutti i nostri forni sono collegati in rete e utilizziamo il portale Nabook soprattutto per scaricare i dati HACCP delle cotture e caricare le nuove ricette. Per quanto riguarda la parte manutenzione con la segnalazione dei guasti è più veloce la risoluzione dei problemi. Gli operatori inoltre hanno notato una comodità di manovra dei carrelli a pieno carico dai forni agli abbattitori. Efficiente il sistema di lavaggio automatico con la possibilità della scelta dei diversi cicli di lavaggio.





## Naboo in gastronomia

Si racconta Marina De Carlo, addetta reparto gastronomia negozio Coop di Bolzano Vicentino (Vicenza)

La scelta di acquistare Naboo di Lainox è stata fatta dalla nostra Sede Centrale di Coop Alleanza 3.0. Da parte mia che uso abitualmente questo forno posso dire che i tempi di cottura sono stati studiati bene e le cotture rispettano le aspettative. Le ricette Lainox inserite sono perfette sia per il nostro pollo Fior Fiore Coop che per il pollo origine Coop che ha tempi di cottura diversi. Ogni pietanza che facciamo ha i tempi programmati corretti per le nostre esigenze. Semplice nell'utilizzo il comando touch screen, facilita molto l'operatore. Notevoli i risparmi rispetto al girarrosto che necessitava anche di molto lavoro manuale per preparare le cotture, oltre naturalmente a tutto il processo di pulizia lungo e faticoso. La qualità delle cotture è ottima, i polli non si seccano, la pelle è bella croccante e la polpa rimane tenera e succosa. Con questo forno invece abbiamo riscontrato subito un vantaggio enorme, grazie al lavaggio automatico. Nessuna fatica fisica e risultati sempre ottimali grazie alla possibilità della scelta dei vari programmi di lavaggio in base alle cotture che facciamo. Se nel tardo pomeriggio rimangono dei polli invenduti il giorno dopo utilizzando il programma di rigenerazione polli si ottiene un ottimo risultato, come appena cotti.



# GA STRO NOMIA



# TECH NICALS

LAINOX

Naboo®



Il nuovo design di Naboo boosted totalmente flat è stato pensato per dare un aspetto estetico innovativo e un ordine ergonomico agli accessori esterni di completamento delle funzioni.



### Cassetto smoke

Per chi sceglie l'optional Smokegrill per la funzione affumicatura troverà la nuova cartuccia riciclabile al 100% alloggiata in un cassetto dedicato a scomparsa, dove trova posto anche la connessione della porta USB.



### Zoccolatura laterale

Per la rapidità e facilità di installazione nei modelli da banco sono stati inseriti i piedini regolabili per facilitare gli allacciamenti delle utenze. Il tutto viene mascherato da una pratica zoccolatura laterale in acciaio inox a posizionamento magnetico per facilitare la rimozione durante le operazioni di manutenzione ordinaria.



### Sonda al cuore

Nuova impugnatura per la sonda al cuore fissa che rimane sempre esterna per una lunga durata. Un pratico e sicuro alloggiamento la protegge da possibili rotture accidentali.



### Filtro

A protezione delle parti più sensibili dell'elettronica di Naboo (il cuore pulsante) nel sistema di raffreddamento è stato inserito un filtro in rete microstirata in acciaio inox, facilmente asportabile e lavabile in lavastoviglie.



### Cruscotto comandi

Per una veloce e sicura ispezione tecnica è possibile aprire a libro il cruscotto comandi senza necessità di rimuoverlo.



### Cassetti portadetergenti

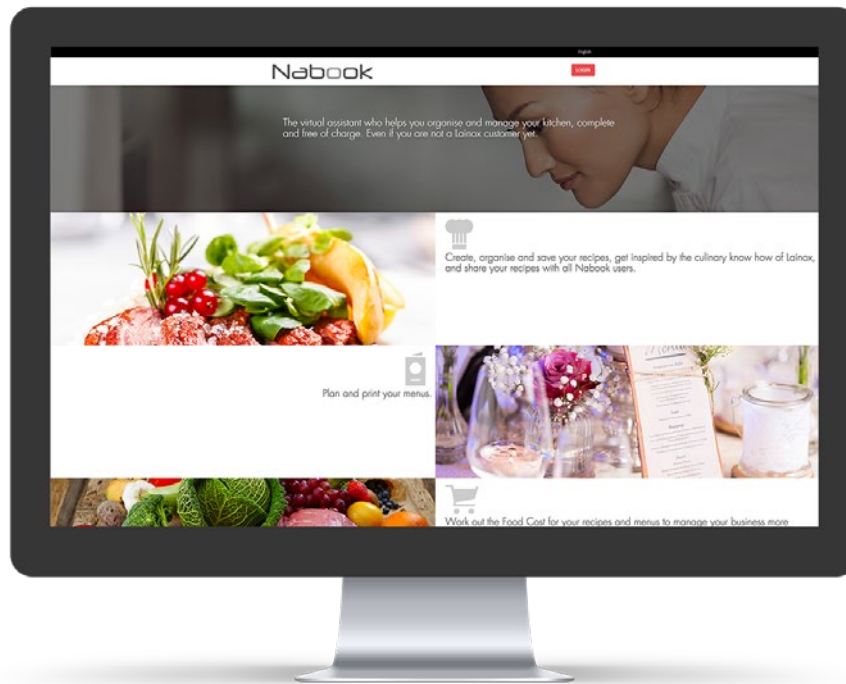
Cassetti dedicati alle cartucce dei detergenti, riciclabili al 100%. Grazie agli sportelli a chiusura magnetica anche con la porta aperta del forno nessun rischio. Inoltre sono facilmente asportabili per rapidi interventi di manutenzione.

# NABOOK

## Un dono a te che sei chef

Grazie al Cloud hai a disposizione Nabook, il tuo assistente virtuale che Lainox mette a disposizione gratuitamente a tutti gli chef, che siano in possesso o meno di un Device Naboo.

Con Nabook puoi gestire il tuo business, organizzando le tue ricette e i tuoi menu, gestire il food cost e le liste spesa. E' inoltre possibile configurare da Nabook i tuoi Device e sincronizzare le tue ricette con tutti i tuoi Naboo (approfondisci su [nabook.cloud](http://nabook.cloud)).



### RICETTE

Nabook ti consente di creare, organizzare e salvare le tue ricette personali e di accedere al database di centinaia di ricette presenti nel Cloud Lainox. Ti da inoltre la possibilità di condividere le tue ricette con gli altri utenti Nabook o di esportarle per condividerle con chi vuoi.



### FOOD COST

Per gestire al meglio il tuo business e ottimizzare i tuoi guadagni, Nabook ti da la possibilità di ricavare esattamente il Food Cost delle tue ricette e dei tuoi menu.



### MENU

Hai la possibilità di pianificare i tuoi menu e stamparli scegliendo dai template disponibili quello più adatto all'occasione.



### LISTE SPESA

Organizza la tua spesa in modo intelligente. Con Nabook nessuna possibilità di dimenticanze o errori nella gestione delle liste spesa, perchè ti fornisce sempre l'elenco esatto del necessario per poter eseguire la ricetta o il menu, evitando costosi sprechi.



### CONFIGURA E SINCRONIZZA

Se possiedi Naboo, con il portale Nabook puoi configurare da remoto tutti i tuoi device e sincronizzare tutte le tue ricette.



### LAINOX MULTIDISPLAY SYSTEM

Grazie al portale Nabook e il nuovo LMS puoi configurare i tuoi device e sincronizzare le tue ricette in modo diverso per ogni Naboo.

# CARATTERISTICHE

## Gamma Boosted

### MODALITÀ DI COTTURA

- ICS (Interactive Cooking System) sistema automatico di cottura per ricette italiane e internazionali, complete di storia, ingredienti, accessorio di cottura, procedimento, programma di cottura automatico e presentazione fotografica del piatto.
- Modalità manuale con tre modalità di cottura ad avvio immediato: convezione da 30°C a 300°C, vapore da 30°C a 130°C, combinato convezione + vapore da 30°C a 300°C.
- Esclusività di Naboo boosted. Preriscaldamento fino a 320°C.
- Modalità programmabile: possibilità di programmare e memorizzare una ricetta con i suoi procedimenti di cottura in sequenza automatica (fino a 15 cicli) attribuendo a ciascun programma un nome proprio, una foto ed informazioni sulla ricetta.
- Modalità MULTILIVELLO: possibilità di cuocere contemporaneamente cibi diversi con tempi di cottura differenti.
- MULTILEVEL PLUS: lo sdoppiamento su ogni ripiano della funzione multilivello consente di raddoppiare la capacità produttiva (brevettato).
- Modalità JUST IN TIME (JIT): consente di sfornare una serie di cibi tutti nello stesso momento. Il tutto con la massima organizzazione e il migliore risultato garantito sempre (brevettato).
- Autoclima® Sistema che gestisce automaticamente il perfetto clima in camera di cottura.
- Fast-Dry Boosted® Sistema automatico di deumidificazione rapida della camera di cottura.
- Innovativo Smokegrill per sistema barbecue (brevettato). Dispenser dello smokeessence riciclabile in materiale morbido, con alloggiamento dedicato e caricamento frontale (optional).
- Cottura notturna. La cottura notturna a bassa temperatura e successivo mantenimento, garantisce una perfetta maturazione della carne con il minimo calo peso e bassi consumi di energia.

### CONNETTIVITÀ WI-FI / ETHERNET NABOOK

- Nabook. Grazie all'accesso al Cloud, si può accedere a Nabook, l'assistente virtuale in cucina (approfondisci su [nabook.cloud](http://nabook.cloud), registrazione gratuita).
- Creazione ricette complete di ingredienti con procedimento e foto illustrativa.
- Accesso diretto del device di cottura al database di ricette, con possibilità di download (brevettato).
- Creazione menù con calcolo calorie ed allergeni, con layout di stampa personalizzati.
- Calcolo del food cost delle ricette e dei menù per singola porzione.
- Organizzazione lista spesa esportabile in formato Word.
- Sincronizzazione dei device collegati al medesimo account (brevettato).
- Monitoraggio HACCP continuo anche da remoto tramite portale Nabook.
- Diagnosi remota tramite portale Nabook da parte dei Service Center Lainox.
- Sistema di avviso aggiornamento software automatico.
- Monitoraggio consumi da remoto.
- Lainox Multidisplay System. Grazie al portale Nabook e il nuovo LMS, puoi configurare i tuoi device e sincronizzare le tue ricette in modo diverso per ogni Naboo boosted.
- Possibilità di scaricare ricette dal portale Nabook in base alla nazione.
- Possibilità di avviare l'aggiornamento software in modo automatico e per più dispositivi contemporaneamente.

### UTILIZZO

- Display configurabile in base alle esigenze dell'utente portando in primo piano i programmi più utilizzati dall'utente.
- Avvio di una cottura automatica (ICS) "One Touch".
- Organizzazione delle ricette in cartelle con pre-view attribuendo a ciascuna cartella un nome proprio.
- Riconoscimento intelligente delle ricette nelle cartelle multilivello.
- Schermo a colori da 10 pollici LCD capacitivo ad alta definizione, con scelta funzioni "Touch Screen".
- Preriscaldamento Boosted. Possibilità di preriscaldare la camera di cottura fino a 320°C per ridurre i tempi di cottura fino ad un 10% in meno nel caso di pieni carichi.
- Visualizzazione istantanea nella cottura ICS del grafico HACCP.
- Funzione Cool Down per il raffreddamento rapido della camera di cottura tramite ventola.
- Riavvio automatico della cottura nel caso sia avvenuta l'interruzione dell'alimentazione elettrica.
- Raffreddamento rapido con eventuale iniezione d'acqua in camera di cottura.
- Umidificatore manuale.
- Interfaccia utente con possibilità di scelta fino a 29 lingue.
- In Naboo sono disponibili 227 ricette, e con l'accesso al portale Nabook ne sono disponibili altre centinaia in continuo aumento. Ogni ricetta è stata testata per garantire un ottimale risultato.
- Naboo coach. Assistente virtuale che fornisce consigli sulle cotture, sul lavaggio più idoneo e avvisa quando è necessario eseguire una manutenzione.

### DOTAZIONI DI CONTROLLO

- Autoreverse (inversione automatica del senso di rotazione della ventola) per una perfetta uniformità di cottura.
- Controllo parallelo temperatura in camera e al cuore, sistema DELTA T.
- Possibilità di scegliere fino a 6 velocità di ventilazione; le prime 3 velocità attivano automaticamente la riduzione di potenza di riscaldamento. Per cotture particolari si può avere la velocità ad intermittenza.
- Controllo temperatura al cuore del prodotto con sonda a 4 punti di rilevazione.
- Sonda al cuore multipunto fissa, Ø 3 mm.
- Collegamento rapido sonde al cuore tramite connettore esterno alla camera di cottura (OPTIONAL).
- Connessione USB per scaricare i dati HACCP, aggiornare il software e caricare/scaricare ricette di cottura.
- Blocco profilo utente (funzione specifica per Quick Service Restaurant - QSR).
- Predisposizione al sistema di ottimizzazione energetica SN (optional).
- Programma Service.
- Illuminazione camera di cottura a led a basso consumo.
- IES, Intelligent Energy System - In base alla quantità e al tipo di prodotto, il forno ottimizza e controlla l'erogazione di energia, mantiene sempre la giusta temperatura di cottura evitandone le oscillazioni.
- EcoVapor - Con il sistema EcoVapor si ottiene una netta riduzione di consumi di acqua e di energia grazie al controllo automatico della saturazione di vapore in camera di cottura.
- TurboVapor - Con il sistema TurboVapor si produce in automatico il livello di vapore ideale per cuocere prodotti "ostici" come la pasta all'uovo, oppure asparagi, rape e biette, verdure notoriamente fibrose (per modello con generatore di vapore).
- Energy Monitor - Monitoraggio dei consumi di energia, gas, acqua e detersivi.

### COSTRUZIONE

- Combi full Aisi 304.
- Camera di cottura in acciaio inox Aisi 304 spessore 1 mm stampata, con bordi completamente arrotondati ad ampio raggio per un ottimale flusso d'aria e una più facile pulizia.
- Camera perfettamente liscia e a tenuta stagna.
- Porta con doppio vetro temperato retroventilato, ad intercapedine d'aria e vetro interno termoriflettente per un minore irraggiamento di calore verso l'operatore ed una maggiore efficienza.
- Vetro interno con apertura a libro per una facile pulizia e manutenzione.
- Deflettore apribile per una facile operazione di pulizia del vano ventilatore.
- Zoccolatura laterale inferiore ad aggancio magnetico per consentire una facile pulizia e manutenzione.
- Long Life Component LLC - Utilizzo di nuova componentistica a lunga durata.
- Long Life Gasket - Sistema automatico elettromagnetico di ritenzione e rilascio della struttura carellata, per preservare la tenuta della guarnizione di battuta (optional) - Patent pending.

### Funzionamento elettrico

- Sistema di riscaldamento camera di cottura tramite resistenze elettriche corazzate in acciaio inox INCOLOY 800.

### Funzionamento a gas

- Accensione bruciatori automatica con generatore elettronico di scarica ad alta frequenza.
- Sistema riscaldamento camera di cottura a gas di tipo indiretto con bruciatori premiscelati a fiamma modulante ad aria soffiata, ad alto rendimento.

### GENERAZIONE DI VAPORE DIRETTO

- Sistema di generazione del vapore di tipo diretto in camera di cottura tramite iniezione d'acqua direttamente sul ventilatore e nebulizzazione sugli elementi riscaldanti. Vantaggi: disponibilità immediata di vapore in camera di cottura. Risparmio d'acqua e detersivi per la normale manutenzione del generatore di vapore.

### GENERAZIONE DI VAPORE INDIRETTO

- Nuovo generatore di vapore ad alto rendimento in acciaio inox Aisi 304 ad elevato isolamento termico (modelli elettrici).
- Riscaldamento generatore di vapore tramite resistenze elettriche corazzate in acciaio inox INCOLOY 800.
- Nuovo generatore di vapore in acciaio inox Aisi 316 ad alto isolamento termico (modelli a gas).
- Preriscaldamento automatico acqua nel generatore di vapore.
- Scarico e lavaggio automatico giornaliero del generatore di vapore, con temperatura dell'acqua al di sotto dei 60°C.
- Sistema anticalcare CALOUT di serie che previene la formazione e l'accumulo di calcare nel generatore di vapore.

### DOTAZIONI DI SICUREZZA

- Sensore a controllo elettronico apertura/chiusura porta.
- Controllo elettronico per segnalazione mancanza acqua.
- Autodiagnosi con visualizzazione intelligente delle anomalie.
- Dispositivo elettronico di controllo rilevamento fiamma che interrompe l'afflusso del gas nel caso di spegnimento accidentale della fiamma bruciatori.
- Pressostato di sicurezza segnalazione mancanza gas.
- Temperatura esterna sulla facciata porta di 65°C max.
- Conforme agli standard nazionali ed internazionali per il funzionamento in sicurezza in caso di utilizzo senza presidio diretto da parte dell'operatore.
- Altezza massima ripiano ultima teglia 160 cm. (Per i modelli da banco utilizzando il supporto specifico).
- Nel caso di interruzione dell'alimentazione elettrica durante il lavaggio, l'igiene è sempre garantita in quanto il ciclo di lavaggio si riavvia in automatico.

### PULIZIA E MANUTENZIONE

- VCS - Vapor Cleaning System. Nuovo sistema di lavaggio automatico, con vaporizzazione del detersivo in camera di cottura. Consente una notevole riduzione dei consumi di detersivo fino al 30% in meno.
- Sistema anticalcare CALOUT che previene la formazione e l'accumulo di calcare nel generatore di vapore, con dosaggio automatico.
- WMS - Wash Management System. Sistema che permette la pianificazione dei programmi di lavaggio in base all'utilizzo dei combi.
- EMA - Easy Maintenance Access. Accesso facilitato per la manutenzione dell'apparecchiatura dalla parte frontale inferiore e dal lato destro.
- 7 programmi di lavaggio automatico, senza necessità della presenza dell'operatore dopo l'avvio: Manuale - Risciacquo - Fast - Soft - Medium Eco - Hard Eco - Grill.
- Lavaggio ultraveloce FAST della durata di 10'. Minime interruzioni dei cicli di lavoro, e pulizia sempre ottimale.
- Facile pulizia esterna grazie a superfici perfettamente lisce in acciaio inox e vetro, e alla classe di protezione contro i getti d'acqua IPX5.

### INSTALLAZIONE E AMBIENTE

- Imballo riciclabile al 100%.
- LCP - Life cycle perspective: consumo di CO2 - 380KgCO2 eq/anno.\*
- \* Il calcolo è stato eseguito prendendo come riferimento il mod. NAE101BS ipotizzando un utilizzo tipico del ristorante e considerando 8 ore al giorno per 3,5 giorni alla settimana, per 48 settimane all'anno.
- Percentuale riciclo del prodotto: 90%.
- Certificazioni: Qualità ISO 9001 / Sicurezza ISO 45001 / Ambiente ISO14001.
- Funzionamento senza l'aggiunta dell'addolcitore d'acqua e decalcificazione (modello con generatore di vapore).
- Rispondente ai parametri ENERGY STAR. Pubblicazione su [www.energystar.gov](http://www.energystar.gov) (pending approval)

Ulteriori info sono riportate sulla scheda tecnica dei singoli modelli.



## Combi per la ristorazione e grandi business.



061



101



062



102

### Modelli a Vapore diretto - Configurazione Standard

Modelli	Alimentazione	Capacità camera GN 1/1 GN (530x325 mm) 2/1 GN (530x650 mm)	Interasse (mm)	Numero di pasti	Potenza elettrica (kW)	Potenza termica nominale Gas (kW/kcal)	Assorbimento (A)	Dimensioni esterne (L x p x H mm)	Tensione alimentazione * (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	0,6	13/11.180	2,6	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	0,7	22/18.920	3	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	0,7	26/22.360	3	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	0,7	42/36.120	3	1072 x 907 x 1055	AC 230V - 50 Hz

### Modelli con generatore di vapore - Configurazione Opzionale. Da richiedere all'ordine.

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

\* tensioni e frequenze speciali a richiesta



161



201



202

### Modelli a Vapore diretto - Configurazione Standard

Modelli	Alimentazione	Capacità camera GN 2/3 GN (352x325 mm) 1/1 GN (530x325 mm)	Interasse (mm)	Numero di pasti	Potenza elettrica (kW)	Potenza termica nominale Gas (kW/kcal)	Assorbimento (A)	Dimensioni esterne (L x p x H mm)	Tensione alimentazione * (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

### Modelli con generatore di vapore - Configurazione Opzionale. Da richiedere all'ordine.

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

### Modelli con forno inferiore dotato di generatore di vapore - Configurazione Opzionale. Da richiedere all'ordine.

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

\* tensioni e frequenze speciali a richiesta

### \* MOD. 161

La versatilità in una singola unità, con 2 controlli separati e due camere di cottura, capacità 6 GN 1/1 + 10 GN 1/1

La Gamma

## Combi per pasticceria e panificazione.



054



084



134



154

### Un partner che facilita il tuo business

Aroma Naboo non è un semplice combi, per quanto sofisticato.

L'esperienza LAINOX ha messo insieme un team di professionisti qualificati e di tecnologie di ultima generazione che si coalizzano per diventare tuoi partner in laboratorio e facilitatori del tuo business.

E, alla fine dei conti, contribuiscono alla tua serenità e qualità di vita.

### Modelli a Vapore diretto - Configurazione Standard

Modelli	Alimentazione	Capacità camera EN (mm)	Interasse (mm)	Potenza elettrica (kW)	Potenza termica nominale Gas (kW/kcal)	Assorbimento (A)	Dimensioni esterne (L x p x H mm)	Tensione alimentazione * (V)
AREN054B		5 x (600x400)	90	11,6	-/-	18	852 x 797 x 775	3N AC 400V - 50 Hz
ARGN054B		5 x (600x400)	90	0,6	13/11.180	2,6	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	0,7	22/18.920	3	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

\* tensioni e frequenze speciali a richiesta



### MOD. 134

La versatilità in una singola unità, con 2 controlli separati e due camere di cottura, capacità 5 x (600x400) + 8 x (600x400)



# Compact Naboo



La Gamma

## Combi compatti per la piccola, media ristorazione e home. \*

Design elegante e compatto, ideale per cucine che non dispongono di grandi spazi ma anche per cucine "a vista", in 4 modelli con diverse misure e capacità di teglie. Comandi semplici e intuitivi con display touch screen a colori da 7 pollici LCD capacitivo ad alta definizione.



026



061



101



061



## Naboo@home

Da oggi puoi avere a disposizione un forno professionale anche nella tua cucina di casa. Facile e pratico da installare perchè progettato appositamente per essere inserito nei moduli delle cucine domestiche standard da 60 cm. Inoltre, grazie alla connessione WIFI, puoi accedere al portale Nabook.cloud e lasciarti ispirare dalle centinaia di ricette internazionali sempre disponibili.

### Tensioni e potenze ideali per installazioni domestiche

Modelli	Alimentazione	Capacità camera GN 2/3 GN (352x325 mm)	Interasse (mm)	Potenza elettrica (kW)	Tensione alimentazione * (V)
COEN026R		6x2/3	60	2,75	1N AC 230V - 50 Hz
COEN026R		6x2/3	60	3,70	1N AC 230V - 50 Hz

### Modelli a Vapore diretto - Configurazione Standard

Modelli	Alimentazione	Capacità camera GN 2/3 GN (352x325 mm) 1/1 GN (530x325 mm)	Interasse (mm)	Numero di pasti	Potenza elettrica (kW)	Potenza termica nominale Gas (kW/kcal)	Assorbimento (A)	Dimensioni esterne (L x p x H mm)	Tensione alimentazione * (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

### Modello con generatore di vapore - Configurazione Standard

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

\* Consultare le schede tecniche per le caratteristiche dei modelli Compact.

\* tensioni e frequenze speciali a richiesta

# SOLUZIONI PER OGNI ESIGENZA

Lainox offre per i vari modelli di Naboo boosted pratiche e funzionali configurazioni per le diverse esigenze operative sia per quelli da banco che per i modelli a pavimento.



## PRATICITÀ

Supporti base in acciaio inox full Aisi 304 con ripiano inferiore. Disponibili in due diverse altezze, 670 mm o 950 mm per forni con cappa. (Configurazione consigliata anche con Mod. 061). Nel ripiano inferiore può essere posizionato un armadio di mantenimento.  
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.



## FUNZIONALITÀ

Supporti base in acciaio inox full Aisi 304 chiusi sui due lati laterali con ripiano superiore e inferiore e paratie portateglie stampate. Disponibili in due diverse altezze e capacità. Altezza 670 mm e altezza 950 mm con interasse di 55 mm, per teglie 1/1 GN o 2/1 GN. Per i modelli Aroma Naboo boosted capacità teglie Euronorm 600 x 400 e interasse 74 mm o 80 mm.



## PULIZIA

Per chi desidera che tutto sia in ordine e nel massimo rispetto delle normative HACCP è possibile avere una configurazione con un supporto armadiato in acciaio inox full Aisi 304 chiuso su tutti i lati con portine. Dotato di paratie portateglie stampate con interasse 55 mm. Disponibile in due diverse altezze, 670 mm o 950 mm con capacità teglie 1/1 GN e 2/1 GN.



## ABBINAMENTO

Nel caso ci sia la necessità di abbinare a Naboo boosted o Aroma Naboo boosted un abbattitore/surgelatore di temperatura o un multifunzione Neo a causa di spazi ridotti è disponibile un supporto per inserimento abbattitore per i modelli 061/054/062.



## LIEVITAZIONE

Per i prodotti di pasticceria e panetteria da lievitazione è disponibile un armadio lievitatore con portine a vetro da posizionare sotto il forno Mod. BLV084 con comandi a controllo digitale. Temperatura, tempo e percentuale di umidità.



## SOVRAPPOSIZIONI

Spazi ridotti in cucina e necessità nello stesso tempo di un'ampia diversificazione e quantità di produzione?

Nessun problema, la soluzione si ottiene con le sovrapposizioni nelle seguenti combinazioni.

- 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

Pratica ed innovativa soluzione per incassare in qualsiasi ambiente, anche domestico, i due modelli della gamma Compact Naboo 026 e 061. Il kit è dotato di telaio da incasso e di cappa di aspirazione con condensatore ad aria. Il modello 026 può essere installato anche sui moduli standard da 60 cm delle cucine domestiche.



## MULTIGRILL

Per cotture sempre perfette. Vasta gamma di accessori esclusivi Lainox e specifici per ogni tipologia di cottura. Disponibili nelle varie misure:

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



## CAPPE DI ASPIRAZIONE

Per risolvere i problemi dei vapori di cottura nelle installazioni a vista di supermercati, gastronomie, pasticcerie, Naboo boosted e Aroma possono essere dotati di una cappa in acciaio inox full Aisi 304 con filtri a labirinto amovibili e lavabili in lavastoviglie. Aspirazione a ventilazione variabile e controllo elettronico con sistema di abbattimento condense ad aria. Disponibile in due versioni, standard e **FLAT** per chi ha spazi ristretti di fronte al forno.

# SOLUZIONI PER SUPERMERCATI, GASTRONOMIE, ROSTICCERIE



(1) Installabile retrofit (2) da richiedere all'ordine

## POLLOGRILL (1) & POLLOGRILL PROFESSIONAL (2)

Pratiche applicazioni per la gestione della cottura dei polli allo spiedo.

Ideale per supermercati, gastronomie e Macellerie.

Vantaggi di utilizzo:

- Sistema pratico di raccolta e smaltimento dei grassi di cottura.
- Zero tempo per la pulizia grazie al programma di lavaggio GRILL per una camera di cottura sempre perfettamente pulita.

Mod. Forno	PS1108		PS1106	
	8 pzz.	8 pzz.	6 pzz.	6 pzz.
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

# SOLUZIONI PER BANQUETING E GRANDI BUSINESS



## RIMESSA IN TEMPERATURA E FINITURA SEMPRE PERFETTA CON IL SISTEMA LAINOX

Grazie ai vari accessori che si possono integrare a Naboo servire 10 - 100 o più portate uguali in un determinato e preciso momento con la massima qualità non è più un problema.

Mod. Forno	Modello Kit	Capacità piatti 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

Ti piacerebbe  
provare  
**Naboo**<sup>®</sup>  
boosted  
nella tua cucina?



Contattaci senza impegno



+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

## AMERICA E OCEANIA

### CANADA

canada@lainox.com

### USA

usa@lainox.com

### LATAM

latam@lainox.com

### AUSTRALIA

australia@lainox.com

### NEW ZEALAND

newzealand@lainox.com

## ASIA E AFRICA

### 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



---

**COMPACT BY NABOO**  
TECNOLOGIA E INTELLIGENZA  
IN MINIMO SPAZIO.



# Compact by Naboo®



## LA SOLUZIONE PIÙ COMPATTA PER CUCINARE ALLA GRANDE.

COMPACT BY NABOO È UN CONCENTRATO DI TECNOLOGIA CUCINANTE.

Un DEVICE che amplia gli orizzonti della cucina.  
Occupi solo 51 centimetri, ma è un concentrato di tecnologia perfetto per sfornare piatti di alta cucina.  
Per una ristorazione dinamica, veloce, contemporanea.



### TUTTE LE RICETTE IN UN CLICK

Ricette da tutto il mondo sempre disponibili e aggiornate grazie al Cloud di Lainox.



### ONE TOUCH

Esecuzione immediata della cottura ideale per la ricetta scelta.



### USER FRIENDLY

L'interfaccia è come il tuo device mobile, stesse funzionalità: cercare ricette, sfogliare menu, trascinare icone, creare e organizzare cartelle per ricette personali.



### RICONOSCIMENTO INTELLIGENTE

Compact by Naboo verifica la compatibilità di cottura di prodotti diversi in modalità multilivello e indica quali cotture si possono fare contemporaneamente e quali no.



### DISPLAY CONFIGURABILE

Nella schermata principale ognuno può inserire le sue ricette personali, quelle che usa abitualmente. Icone con foto e nome rendono intuitiva la programmazione.



## COMPATTO, CON TUTTO IL CLOUD A DISPOSIZIONE.

### L'EVOLUZIONE DELLA CONOSCENZA.

La caratteristica assolutamente unica che distingue Compact by Naboo si chiama Cloud. Nel Cloud si trovano tutti i contenuti per arrivare al piatto finito: le ricette, il processo, il sistema di preparazione, il programma di cottura, la presentazione di ogni singolo piatto. Il Cloud di Lainox fornisce, suggerisce, reimposta tutto quello che serve per risultati di eccezionale qualità e livello. E soprattutto sempre costanti nel tempo.



CONNESSIONE WI FI  
O TRAMITE SCHEDA ETHERNET



ACCESSO AL CLOUD  
TRAMITE REGISTRAZIONE



TUTTI I CONTENUTI  
SEMPRE DISPONIBILI



BACK UP DI TUTTI I CONTENUTI,  
IMPOSTAZIONI, PERSONALIZZAZIONI



CONDIVISIONE DEI CONTENUTI  
SU PIÙ APPARECCHIATURE



SERVIZIO TECNICO SEMPRE DISPONIBILE  
GRAZIE AL SERVICE REMOTO





### RICETTE

Ricette da tutto il mondo direttamente nel tuo Compact by Naboo e sul Cloud.



### COTTURA

Il Cloud è impostato per ottenere la massima sincronia tra ingredienti, processo e cottura di ogni singola ricetta.



### CONTESTO

Sul Cloud non trovi solo la ricetta ma anche la sua origine ed evoluzione.



### PRESENTAZIONE

Il servizio al cliente non è completo senza una presentazione attrattiva ed originale.



### INGREDIENTI

Le ricette del Cloud riportano tutti gli ingredienti e le quantità sono già elencate nel dettaglio.



### AGGIORNAMENTO

Il collegamento costante col Cloud consente un continuo aggiornamento.



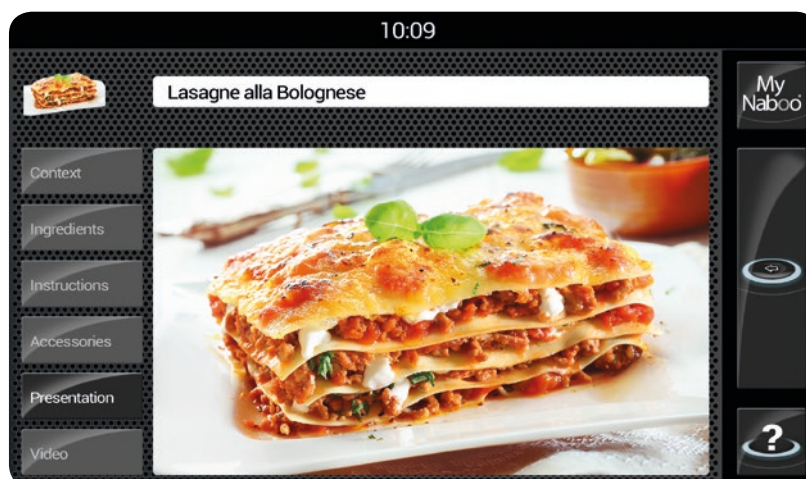
### PROCEDIMENTO

Il Cloud ti espone fin dei minimi dettagli come realizzare la ricetta, passo per passo.



### RICETTE PERSONALIZZATE

Compact by Naboo supporta la passione e il talento creativo dello Chef.



## LA COTTURA, ECCELLENTE AD OGNI LIVELLO.

### L'ESCLUSIVITÀ DI COMPACT BY NABOO.

Compact by Naboo è decisamente versatile, e sa cucinare con ogni cottura.  
Per ottenere l'eccellenza, sempre, per qualsiasi piatto.



### ICS Interactive Cooking System

Compact by Naboo si prende cura in totale autonomia di selezionare la modalità di cottura (combinata vapore + aria calda, a vapore o solo convezione); controllare e regolare costantemente la temperatura di cottura; rilevare e mantenere sempre la percentuale di umidità desiderata grazie al sistema Autoclima. Tutte le funzioni vengono controllate momento per momento, qualunque cosa tu stia cuocendo: in questo modo il tuo DEVICE aggiusta costantemente la cottura in modo automatico con il risultato di darti sempre delle preparazioni ideali.



### MULTILIVELLO

I vantaggi sono:

- Consumi ottimizzati grazie ad un unico carico.
- Qualità gestita automaticamente, con risultati costanti e ripetibili, e nessun tipo di errori.
- Ottimizzazione degli spazi, ma anche gestionale ed organizzativa.
- Tempi ridotti e costi semplificati.
- Riduzione delle attrezzature unicamente dedicate alla specifica funzione (griglia, friggitrice, padella...).



### JUST IN TIME

Se il Multilivello avvisa in sequenza quando sono pronti i prodotti sui vari livelli, una seconda funzione complementare il JIT consente di sfornare una serie di cibi tutti nello stesso momento. Il tutto con la massima organizzazione e il migliore risultato garantito, sempre. Organizzare al meglio il tempo in cucina è possibile con JIT. Puoi cuocere contemporaneamente alimenti con diversi tempi di cottura e diverse pezzature: Compact by Naboo avviserà in sequenza quando è ora di infornare le singole teglie per poterle sfornare al termine della cottura tutte allo stesso momento. Maggiore varietà dei cibi con la massima tranquillità e qualità. Compact by Naboo tiene tutto sotto controllo.



BREVETTATO



### FAST DRY®

Grazie al sistema brevettato Fast Dry® (sistema di deumidificazione attiva della camera di cottura) si ottiene la perfetta croccantezza e gratinatura di fritti, grigliati, dolci, pane anche con pieni carichi. Utilizzo al 100% della capacità di carico.

BREVETTATO



### AUTOCLIMA®

Il sistema Autoclimate® di Lainox gestisce automaticamente il perfetto clima in camera di cottura. Temperatura e controllo automatico dell'umidità sempre ideali a seconda del cibo da cuocere. Succosità e morbidezza assicurati anche per la rimessa in temperatura di prodotti cotti in precedenza.

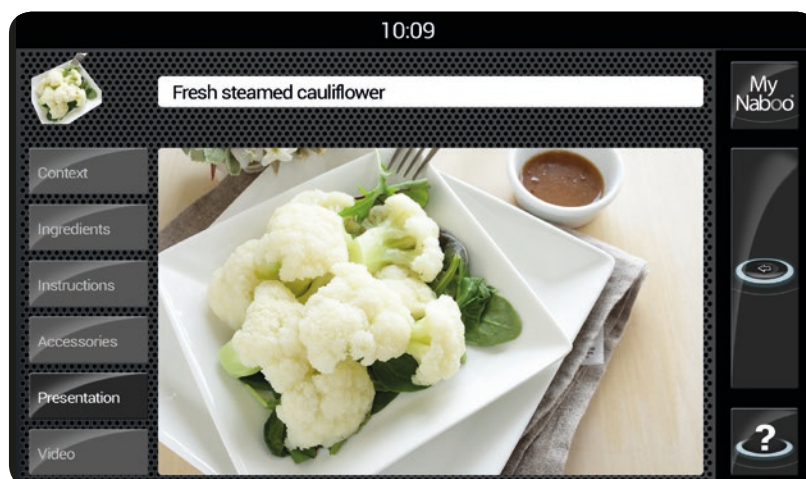


### COTTURE AL VAPORE

Compact by Naboo consente di realizzare cotture con vapore a basse temperature da 30°C a 99°C con precisione assoluta, e con consumi di acqua ed energia minimi. La cottura a vapore a 100°C consente di cuocere con maggiore qualità qualsiasi tipo di alimento che altrimenti dovrebbe essere cotto in acqua per ebollizione.

Si ottengono così enormi risparmi: niente pentole, minori spazi necessari, niente attese per ebollizione dell'acqua, meno consumo di energia, tempi di cottura veloci.

Infine, la cottura a vapore forzato fino a 130°C è adatta per prodotti surgelati (verdure surgelate) soprattutto se sono in grandi quantità.



## L'ENERGIA, USATA CON INTELLIGENZA.

### RISPARMI ENERGETICI, MINIMI COSTI DI ESERCIZIO.

L'energia che serve per cucinare, niente di più. Compact by Naboo sa come utilizzare l'energia, e soprattutto sa come risparmiarla. Così anche i costi di esercizio si trasformano in un piacevole contorno, da gustare ogni giorno.



#### ECOSPEED DYNAMIC

Con la funzione Ecospeed, riconoscendo la quantità e il tipo di prodotto in cottura, Compact by Naboo ottimizza e controlla l'erogazione di energia, mantiene sempre la giusta temperatura di cottura e ne evita le oscillazioni. Risultato: utilizzo solo della quantità di energia utile e massima efficienza energetica.



#### GREEN FINE TUNING

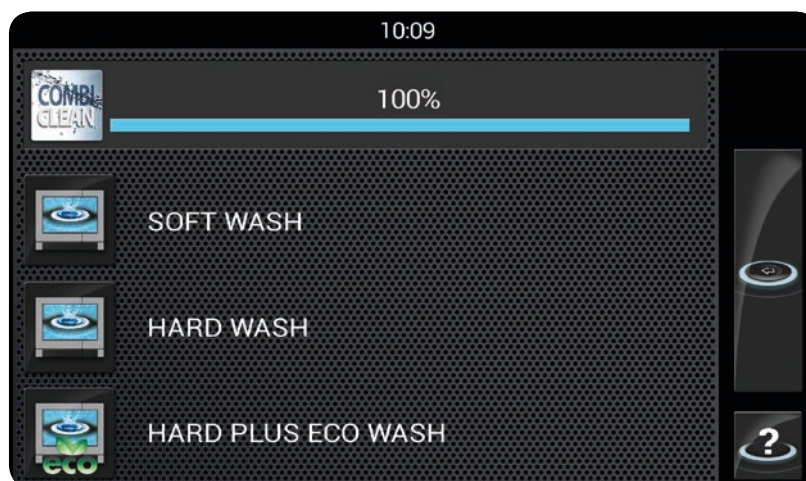
Per i device alimentati a gas, grazie al nuovo sistema denominato GFT (Green Fine Tuning) di modulazione del bruciatore ed allo scambiatore brevettato ad alta efficienza, si evitano gli sprechi di potenza e si riducono le emissioni nocive.



#### ECOVAPOR

Compact by Naboo riconosce il tipo e la quantità di cibo caricato e produce solo il vapore necessario alla cottura.

Con il sistema EcoVapor si ottiene una netta riduzione di consumi di acqua e di energia grazie al controllo automatico della saturazione di vapore in camera di cottura.



## PULIRE, A FONDO E SEMPLICEMENTE.

### IL NUOVO SISTEMA DI PULIZIA CON CARTUCCIA RICICLABILE AL 100%.

Un innovativo sistema di lavaggio, che utilizza detergente liquido in cartuccia riciclabile. Per una pulizia migliore, più semplice, più sicura con l'eliminazione della tanica separata del detergente. Tutto si pulisce automaticamente, senza nessuna necessità di intervento.



#### NUOVE CARTUCCE DI DETERGENTE LIQUIDO 100% RICICLABILI.

Compact by Naboo è dotato del sistema di lavaggio automatico LCS con detergente liquido COMBICLEAN di nuova formulazione e massima igienizzazione e viene fornito in una pratica cartuccia riciclabile al 100% da inserire nell'apposito cassetto nella parte inferiore.

Non ci sono quindi manipolazioni e travasi pericolosi di prodotto. L'azione congiunta del detergente con il vapore e poi l'acqua di risciacquo hanno la massima efficacia sui grassi e i residui che si depositano durante le cotture. A tutti i benefit si aggiunge quello dei risparmi: riduzione drastica dei tempi di lavaggio rispetto ai sistemi tradizionali. È sufficiente selezionare il livello di lavaggio più idoneo e Compact by Naboo fa tutto da solo. Il nuovo livello di lavaggio ECO in aggiunta a quelli esistenti contribuisce a diminuire ulteriormente i tempi e i consumi di detergente a beneficio della riduzione dei costi.



Per il modello Compact by Naboo CBEN061 o Compact by Sapiens CBES061 dotato di generatore di vapore, CALFREE è il nuovo prodotto Lainox, in cartuccia 100% riciclabile, che mantiene il boiler libero dal calcare prevenendone l'accumulo.

I vantaggi che si ottengono con CALFREE sono numerosi:

- Eliminazione dei guasti dovuti all'accumulo di calcare
- Vapore sempre abbondante e puro
- Massima efficienza energetica e quindi minori consumi
- Prestazioni elevate nel tempo
- Maggiore durata del generatore di vapore
- Minori costi di manutenzione



## COMPACT BY NABOO, IN UN MENU ECCELLENTE.

### GAMMA E CARATTERISTICHE.

Design elegante e compatto, ideale per cucine che non dispongono di grandi spazi ma anche per cucine "a vista", in 4 modelli con diverse misure e capacità di teglie. Compact by Naboo, la conquista dello spazio in cucina.



#### Touch screen 7"






Comandi semplici e intuitivi con display touch screen a colori da 7 pollici (LCD-TFT) ad alta definizione. Configurabile in base alle esigenze di cucina, basta semplicemente sfiorare l'icona del piatto desiderato per avviare le procedure di cottura.


#### Spazio dedicato: sonda al cuore multipunto, porta USB

Compact by Naboo dispone di uno spazio speciale in cui collocare strumenti in grado di aumentarne le funzionalità, come la sonda al cuore multipunto in dotazione o la sonda ad ago per piccole pezzature o sottovuoto e la porta USB.

# VERSIONE TOUCH SCREEN

## COMPACT BY NABOO

Modelli a Vapore Diretto	Alimentazione	Capacità camera GN 2/3 GN (352x325 mm) 1/1 GN (530x325 mm)	Interasse (mm)	Numero di coperti	Potenza elettrica (kW)	Potenza termica nominale Gas (kW/kcal)	Dimensioni esterne (L x P x H mm)	Tensione alimentazione (tensioni e frequenze speciali a richiesta)
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

Modelli con boiler	Alimentazione	Capacità camera GN 1/1 GN (530x325 mm)	Interasse (mm)	Numero di coperti	Potenza elettrica (kW)	Potenza termica nominale Gas (kW/kcal)	Dimensioni esterne (L x P x H mm)	Tensione alimentazione (tensioni e frequenze speciali a richiesta)
CBEN061		6x1/1	60	30/80	8,25	-/-	875 x 650 x 705	3N AC 400V - 50 Hz

### MODALITÀ DI COTTURA

- ICS (Interactive Cooking System) sistema automatico di cottura per ricette Italiane, Francesi, Internazionali, Spagnole, Russe, Asiatiche, Tedesche complete di storia, ingredienti, procedimento, programma di cottura automatico e presentazione del piatto.
- Visualizzazione istantanea nella cottura ICS del grafico HACCP.
- Cottura manuale con tre modalità di cottura: Convezione da 30°C a 300°C, Vapore da 30°C a 130°C, Combinato Convezione+Vapore da 30°C a 300°C.
- Modalità programmabile - Possibilità di programmare e memorizzare procedimenti di cottura in sequenza automatica (fino a 15 cicli) attribuendo a ciascun programma un nome proprio una foto ed informazioni sulla ricetta.
- Autoclima<sup>®</sup> sistema automatico di misurazione e controllo della percentuale di umidità in camera di cottura.
- Fast-Dry<sup>®</sup> sistema di deumidificazione rapida della camera di cottura.

### FUNZIONAMENTO

- Display configurabile in base alle esigenze dell'utente portando in primo piano i programmi più utilizzati dall'utente.
- Lainox Cloud sistema Wi-Fi/Ethernet di collegamento per salvataggio impostazioni personali, aggiornamento software, archiviazione dati HACCP, e download nuove ricette.
- Avvio di una cottura automatica (ICS) "one touch".
- Organizzazione delle ricette in cartelle con pre-view attribuendo a ciascuna cartella un nome proprio.
- Riconoscimento intelligente delle ricette nelle cartelle multilivello.
- Schermo a colori da 7 pollici (LCD - TFT), ad alta definizione, capacitivo, con scelta funzioni "Touch Screen".
- Manopola SCROLLER PLUS con funzione di Scroll e di Push per confermare le scelte.

### PULIZIA MANUTENZIONE

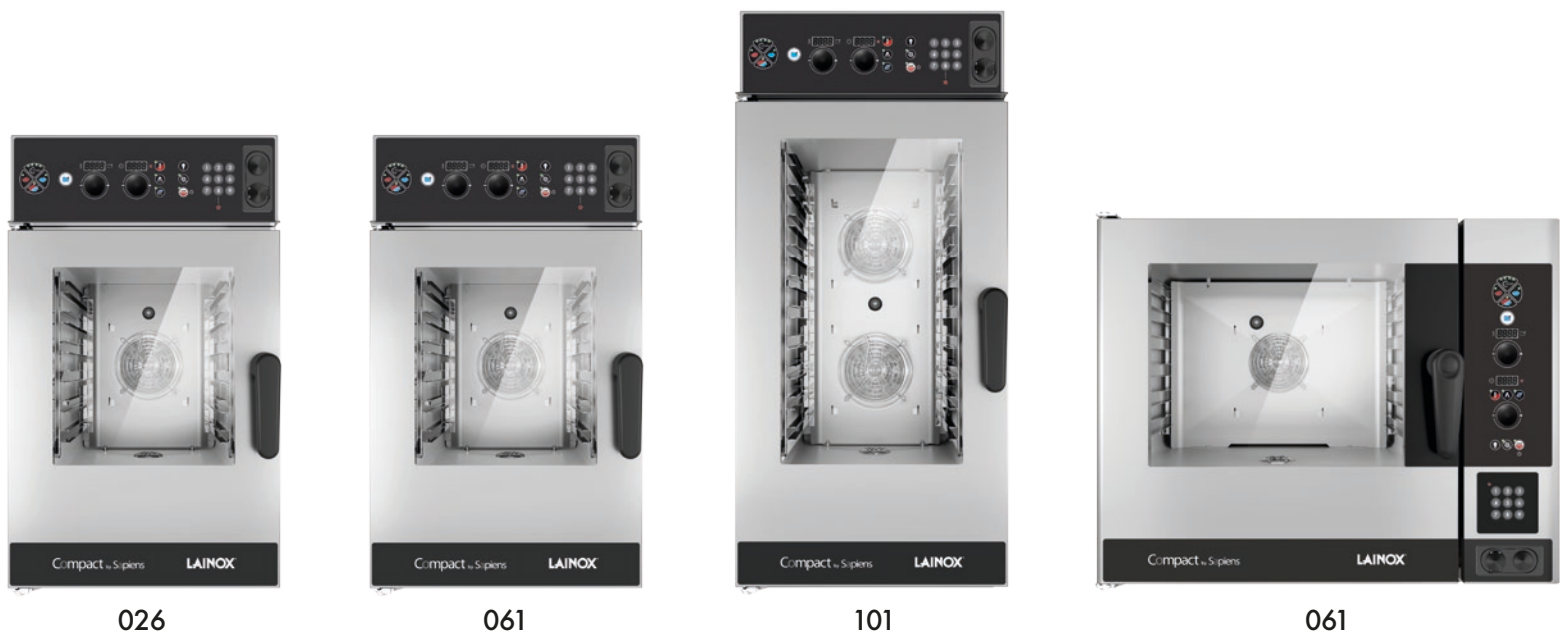
- Autodiagnosi di verifica funzionale prima di iniziare l'utilizzo dell'attrezzatura, con segnalazione descrittiva e acustica di eventuali anomalie.
- Sistema di lavaggio automatico LCS con cartuccia di detergente integrata e dosaggio automatico.
- Sistema anticalcare CALOUT di serie per il modello con generatore di vapore che previene la formazione e l'accumulo di calcare nel boiler con cartuccia di anticalcare integrata e dosaggio automatico.
- Detergente liquido COMBICLEAN ed anticalcare CALFREE in cartuccia 100% riciclabile.
- Sistema di lavaggio manuale con doccetta esterna (optional).

### DOTAZIONI DI CONTROLLO

- Autoreverse (inversione automatica del senso di rotazione della ventola) per una perfetta uniformità di cottura.
- Controllo parallelo temperatura in camera e al cuore, sistema DELTA T.
- Condensazione vapori regolata automaticamente.
- Avviamento cotture differito nel tempo programmabile.
- 2 velocità di ventilazione, la velocità ridotta attiva la riduzione della potenza di riscaldamento.
- Per cotture particolari si può avere la velocità ad intermittenza.
- Controllo temperatura al cuore del prodotto con sonda a 4 punti di rilevazione.
- Sonda per 2 cuori esclusiva Lainox.
- Collegamento sonda al cuore tramite connettore esterno alla camera di cottura, con possibilità di collegamento rapido sonda ad ago per cottura sottovuoto e piccole pezzature.
- Connessione USB per scaricare i dati HACCP, aggiornare il software e caricare/scaricare programmi di cottura.
- Predisposizione al sistema di ottimizzazione energetica SN (optional).
- Programma di SERVICE per: collaudo funzioni scheda elettronica e visualizzazione sonde di temperatura.
- Contatori ore di funzionamento apparecchiatura per tutte le funzioni principali per la manutenzione programmata.
- ECOSPEED - In base alla quantità e al tipo di prodotto Compact by Naboo ottimizza e controlla l'erogazione di energia, mantiene sempre la giusta temperatura di cottura evitandone le oscillazioni.
- ECOVAPOR - Con il sistema EcoVapor si ottiene una netta riduzione di consumi di acqua e di energia grazie al controllo automatico della saturazione di vapore in camera di cottura.
- GREEN FINE TUNING: per i modelli a gas nuovo sistema di modulazione del bruciatore e scambiatore ad alta efficienza per evitare sprechi di potenza e ridurre emissioni nocive.

### COSTRUZIONE

- Protezione contro i getti d'acqua IPX5.
- Camera perfettamente liscia e a tenuta stagna.
- Porta di chiusura con doppio vetro temperato, ad intercapedine d'aria e vetro interno termoriflettente per un minore irraggiamento di calore verso l'operatore ed una maggiore efficienza.
- Vetro interno con apertura a libro per una facile operazione di pulizia.
- Maniglia con apertura destra e sinistra.
- Cerniere porta regolabili per tenuta ottimale.
- Deflettore apribile per una facile operazione di pulizia del vano ventilatore.



## COMPACT BY SAPIENS, UNA MANO ESPERTA IN CUCINA.

### GAMMA E CARATTERISTICHE.

Design elegante e compatto, ideale per cucine che non dispongono di grandi spazi ma anche per cucine "a vista", in 4 modelli con diverse misure e capacità di teglie. Compact by Sapiens, la conquista dello spazio in cucina.



#### Comandi manuali a controllo elettronico

Un pratico dispositivo che permette la memorizzazione dei programmi di cottura e l'utilizzo rapido di quelli già preimpostati.






#### Spazio dedicato: tastierino multiprogram, sonda al cuore multipunto e porta USB


Compact by Sapiens dispone di uno spazio speciale in cui collocare strumenti in grado di aumentarne le funzionalità, come il tastierino multiprogram per la selezione e l'avvio immediato di un programma di cottura prememorizzato, la sonda al cuore multipunto e la porta USB.



# VERSIONE A CONTROLLO ELETTRONICO S

## COMPACT BY SAPIENS

Modelli a Vapore Diretto	Alimentazione	Capacità camera GN 2/3 GN (352x325 mm) 1/1 GN (530x325 mm)	Interasse (mm)	Numero di coperti	Potenza elettrica (kW)	Potenza termica nominale Gas (kW/kcal)	Dimensioni esterne (L x P x H mm)	Tensione alimentazione (tensioni e frequenze speciali a richiesta)
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

Modelli con boiler	Alimentazione	Capacità camera GN 1/1 GN (530x325 mm)	Interasse (mm)	Numero di coperti	Potenza elettrica (kW)	Potenza termica nominale Gas (kW/kcal)	Dimensioni esterne (L x P x H mm)	Tensione alimentazione (tensioni e frequenze speciali a richiesta)
CBES061		6x1/1	60	30/80	8,25	-/-	875 x 650 x 705	3N AC 400V - 50 Hz

### MODALITÀ DI COTTURA

- Automatico con oltre 90 programmi di cottura testati e memorizzati, compresi programmi per la rimessa in temperatura su piatto e teglia.
- Programmabile con possibilità di memorizzare 99 programmi di cottura in sequenza automatica (fino a 4 cicli).
- Cottura manuale con tre modalità di cottura: Convezione da 30°C a 300°C, Vapore da 30°C a 130°C, Combinato Convezione+Vapore da 30°C a 300°C.
- Manuale con possibilità di lavorare con 4 cicli in sequenza automatica per le cotture differenziate, e funzioni di: Mantenimento (2 modalità) - Gestione sfiato
- Cotture con controllo temperatura al cuore (con sonda multipunto o sonda ad ago) (optional).
- Autoclimate® sistema automatico di misurazione e controllo della percentuale di umidità in camera di cottura.
- Fast-Dry® sistema di deumidificazione rapida della camera di cottura.
- Tastiera Multiprogram per la selezione rapida dei programmi "press and go" con nove posizioni.

### FUNZIONAMENTO

- Display alfanumerici ad alta visibilità.
- Tasto dedicato per la gestione di 4 cicli di cottura con led di visualizzazione.
- Tasto di accesso diretto ai programmi di cottura memorizzati e da memorizzare.
- Manopole SCROLLER con funzione di Scroll e di Push per confermare le scelte.
- Preriscaldamento manuale.

### PULIZIA MANUTENZIONE

- Autodiagnosi di verifica funzionale prima e durante l'utilizzo dell'attrezzatura, con segnalazione descrittiva e acustica di eventuali anomalie.
- Sistema di lavaggio automatico LCS con cartuccia di detergente integrata e dosaggio automatico.
- Sistema anticalcare CALOUT di serie per il modello con generatore di vapore che previene la formazione e l'accumulo di calcare nel boiler con cartuccia di anticalcare integrata e dosaggio automatico.
- Detergente liquido COMBICLEAN ed anticalcare CALFREE in cartuccia 100% riciclabile.
- Sistema di lavaggio manuale con doccetta esterna (optional).

### DOTAZIONI DI CONTROLLO

- Autoreverse (inversione automatica del senso di rotazione della ventola) per una perfetta uniformità di cottura.
- Condensazione vapori regolata automaticamente
  - Controllo manuale sfiato camera
  - Umidificatore manuale
  - Illuminazione temporizzata
- 2 velocità di ventilazione (optional), la velocità ridotta attiva la riduzione della potenza di riscaldamento.
- Controllo temperatura al cuore del prodotto con sonda a 4 punti di rilevazione (optional).
- Collegamento sonda al cuore tramite connettore esterno alla camera di cottura, con possibilità di collegamento rapido sonda ad ago per cottura sottovuoto e piccole pezzature (optional).
- Connessione USB per scaricare i dati HACCP, aggiornare il software e caricare/scaricare programmi di cottura.
- Predisposizione al sistema di ottimizzazione energetica SN (optional).
- Programma di SERVICE per: Collaudo funzioni scheda elettronica e visualizzazione sonde di temperatura - Contatori ore di funzionamento apparecchiatura per tutte le funzioni principali per la manutenzione programmata.
- ECOSPEED - In base alla quantità e al tipo di prodotto Compact by Sapiens ottimizza e controlla l'erogazione di energia, mantiene sempre la giusta temperatura di cottura evitandone le oscillazioni.
- ECOVAPOR - Con il sistema ECOVAPOR si ottiene una netta riduzione di consumi di acqua e di energia grazie al controllo automatico della saturazione di vapore in camera di cottura.
- GREEN FINE TUNING: per i modelli a gas nuovo sistema di modulazione del bruciatore e scambiatore ad alta efficienza per evitare sprechi di potenza e ridurre emissioni nocive.

### COSTRUZIONE

- Protezione contro i getti d'acqua IPX5.
- Camera perfettamente liscia, a tenuta stagna e con saldature senza fughe.
- Porta di chiusura con doppio vetro temperato, ad intercapedine d'aria e vetro interno termoriflettente per un minore irraggiamento di calore verso l'operatore ed una maggiore efficienza.
- Vetro interno con apertura a libro per una facile operazione di pulizia.
- Maniglia con apertura destra e sinistra.
- Cerniere porta regolabili per tenuta ottimale.
- Deflettore apribile per una facile operazione di pulizia del vano ventilatore.

# GLI ACCESSORI

PER OGNI ESIGENZA.



SUPPORTO CON PORTATEGLIE  
MOD. COEN/COES



SUPPORTO CON PORTATEGLIE  
MOD. CV../CB../



SUPPORTO CON MANTENITORE  
E VANO NEUTRO

Lainox offre per i vari modelli Compact pratiche e funzionali configurazioni.

Come il pratico portateglie, il comodo supporto neutro o l'esclusivo armadio mantenitore di temperatura, lenta cottura a bassa temperatura, rimessa in temperatura.



COEN  
026+026



COEN  
061+061



CVEN  
061+061

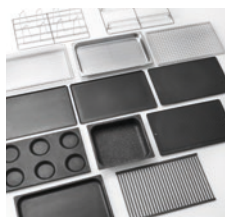
## SOVRAPPOSIZIONI

In caso di spazi ridotti e necessità nello stesso tempo di diversificazione di produzione si possono avere diverse combinazioni di sovrapposizioni.



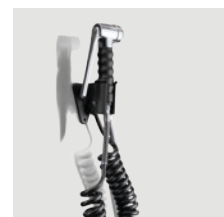
## CAPPA

Per ovviare al problema dei vapori di cottura sulle installazioni a vista in supermercati e gastronomie c'è la pratica soluzione della cappa di aspirazione con l'abbattitore di condense a scambio termico ad aria incorporato.



## MULTIGRILL

Per cotture sempre perfette. Con gli esclusivi accessori specifici per ogni tipologia di cottura.



## DOCCETTA

Doccetta di lavaggio completa di raccordi ed attacchi.



Per una prova gratuita direttamente  
nella tua cucina contattaci  
tel. +39 0438 9110 · [lainox@lainox.it](mailto:lainox@lainox.it)



**LAINOX**<sup>®</sup>  
DEVICE FOR COOKING

**LAINOX ALI S.p.A.**  
Via Schiaparelli, 15  
Z.I. S. Giacomo di Veglia  
31029 Vittorio Veneto · TV · Italy

tel +39.0438.9110  
fax +39.0438.912300  
[lainox@lainox.it](mailto:lainox@lainox.it)  
[www.lainox.it](http://www.lainox.it)





---

# Multigrill

ALLARGA I CONFINI DELLA COTTURA



## FINO A 96 POLLI IN SOLI 35 MINUTI \*

Teglia specifica per la cottura di pollame in generale. In lega di alluminio con trattamento antiaderente a 3 strati.

### IDEALI PER:

- Polli, galletti, anatre di diverse misure e pezzature.
- Ottenere la cottura del petto morbida e succulenta, e la parte esterna bella dorata e croccante.
- Mantenere il prodotto integro e che non si attacca alla teglia, nella fase di rimozione, grazie al trattamento antiaderente.

### VANTAGGI DI UTILIZZO:

- Fino al 18% di prodotto in più rispetto all'utilizzo delle griglie per polli, grazie al minor calo peso.
- Tempi di cottura: fino al 35% inferiori rispetto all'utilizzo delle classiche griglie per polli.
- Consumi energetici: fino al 20% in meno grazie ai tempi di cottura inferiori rispetto all'utilizzo delle classiche griglie per polli.
- Tempi e costi ridotti al minimo per lavaggio e pulizia.
- Il trattamento antiaderente evita la presenza di residui, inoltre grazie al ridotto calo peso il forno si sporca meno.

**Modello**    **n° polli**

**1/1 GN**

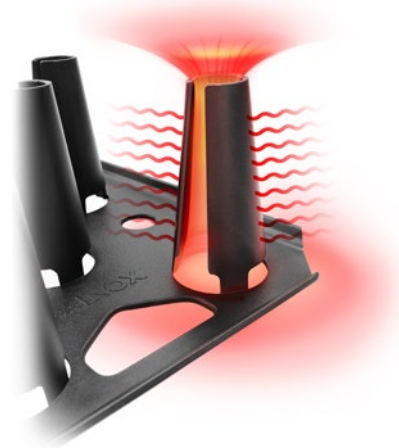
PS1106    6 polli

PS1108    8 polli



### SPEEDY CHICKEN

Teglia specifica per la cottura di pollame in generale



I particolari coni per l'inserimento del prodotto generano un'azione convettiva del calore velocizzando lo scambio termico durante la cottura.

Grazie a questo innovativo sistema la cottura avviene sia dall'esterno che dall'interno del prodotto in tempi brevi.

\* polli da 950 g.



## QUALITA' E VELOCITA' DI COTTURA SENZA COMPROMESSI

Griglia specifica per cotture di carni, pesci e verdure, in HTC3 (High Thermal Conductivity) materiale speciale sviluppato da Lainox ad alta conducibilità termica con trattamento antiaderente a 3 strati.

La particolare costruzione garantisce una cottura perfetta da ambo i lati e grazie ai tondini di elevato spessore si ottengono rigature di cottura marcate.

### IDEALE PER:

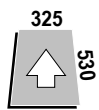
- Cottura di carni di diverse misure e pezzature, pollame intero aperto (galletti), pesci e crostacei in genere, verdure.

### VANTAGGI DI UTILIZZO:

- Tempi di cottura: fino al 25% inferiori rispetto all'utilizzo delle classiche griglie.
- Grigliatura perfetta contemporaneamente su ambedue i lati
- Consumi energetici: fino al 20% in meno grazie ai tempi di cottura inferiori rispetto all'utilizzo delle classiche griglie.
- Tempi e costi ridotti al minimo per lavaggio e pulizia. Il trattamento antiaderente evita la presenza di residui, e il forno si sporca meno.

#### Modello

1/1 GN  
SG11C



1/1 GN

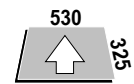


#### SPEEDY GRILL

Griglia specifica per cotture di carni, pesci e verdure, in HTC3 (High Thermal Conductivity)

#### Modello

1/1 GN  
SG11L



1/1 GN



#### SPEEDY GRILL

Griglia specifica per cotture di carni, pesci e verdure, in HTC3 (High Thermal Conductivity)



## COTTURA ALLA GRIGLIA

Griglie speciali per cottura verdure e carni con trattamento in teflon antiaderente.

### IDEALI PER:

- Peperoni, zucchine, radicchio, melanzane, patate su mod. GV110.
- Filetti di carne, pesce, costate su mod. GC113.

### VANTAGGI DI UTILIZZO:

- Rigature perfette senza bruciature e annerimenti.
- Carni morbide e succose.
- Nessuna necessità di supervisione.

#### Modello

**2/3 GN**  
GV230

**1/1 GN**  
GV110



#### SQUARE GRILL

Griglia speciale in alluminio con trattamento in teflon antiaderente per cottura verdure

#### Modello

**2/3 GN**  
GC230

**1/1 GN**  
GC113



#### GRILL

Griglia speciale in lega di alluminio ad accumulo di calore con trattamento antiaderente per cottura carne e pesce





## COTTURA ALLA GRIGLIA E PIZZA

Piastre radianti, rigate o lisce, di grosso spessore ad accumulo di calore.

### IDEALI PER:

- Cottura di pesci e carni, costate, hamburger (fino a 15 pezzi), su lato rigato.
- Cottura di pizze, foàccacce, schiacciate, su lato liscio.

### VANTAGGI DI UTILIZZO:

- Rigature perfette e una cottura senza bruciature.
- Tempi di cottura ridotti del 30% grazie al forte accumulo di calore e cessione dello stesso in poco tempo.
- Nessuna necessità di supervisione.

**Modello  
double-face  
liscio/rigato**

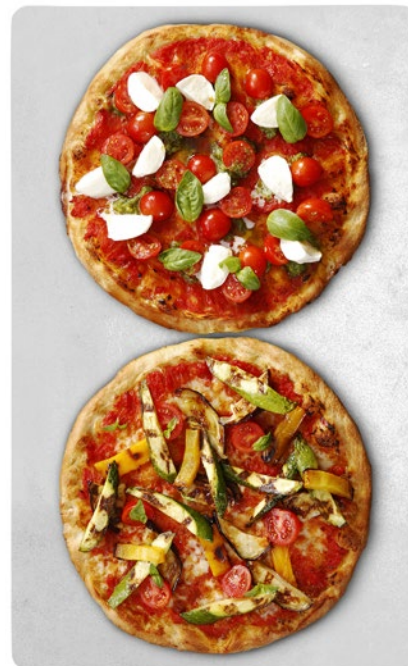
**1/1 GN  
APLR11**



**STRIPE GRILL - PIZZA GRILL**  
Piastra double-face liscia/rigata ad  
accumulo di calore con trattamento  
antiaderente

**Modello liscio**

**600x400  
AP064**



**PIZZA GRILL**  
Piastra liscia ad accumulo di calore  
in lega speciale



## COTTURA ALLO SPIEDO

Griglie per accogliere spiedini e spiedoni di varie pezzature, di carne, pesce o verdure

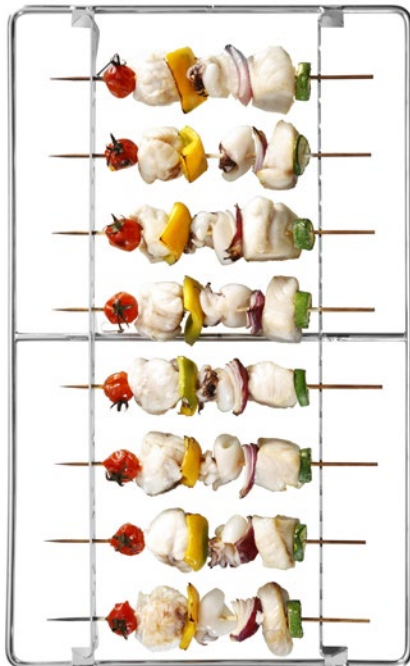
### IDEALI PER:

- Spiedini di carne, tandoori, pesce o verdure su mod. GS112 fino a 15 pezzi.
- Spiedoni da 52 cm su mod. GS111 fino a 5 pezzi.

### VANTAGGI DI UTILIZZO:

- Grazie alla sospensione in aria ventilata si ottengono rosolature esterne perfette e la cottura interna risulta morbida e succosa con un minimo calo di peso.
- Velocità di cottura 10/15 minuti, anche per grandi quantità.
- Nessuna necessità di supervisione.

Modello	n° spiedini
<b>2/3 GN</b> GS230	8 spiedini
<b>1/1 GN</b> GS112	15 spiedini



**SKEWER GRILL 23**  
Griglia speciale in acciaio inox  
per cottura spiedini  
di carne, pesce o verdure

Modello	n° spiedi
<b>1/1 GN</b> GS111	5 spiedi



**SKEWER GRILL 52**  
Griglia speciale in acciaio inox  
per cottura spiedo



## COTTURA ALLO SPIEDO

Griglie in acciaio inox per polli.  
Spiedo in acciaio inox con base.

### IDEALE PER:

- Pollo, anatra, galli su mod. P1108.
- Porchetta, capretto e agnello su mod. SAM55.

### VANTAGGI DI UTILIZZO:

- Fino a 24 polli su forno 10 teglie in 36 minuti.
- Calo peso fino al 50% in meno rispetto al girarrosto.
- Morbidezza della carne anche dopo il raffreddamento.
- Cottura perfettamente omogenea grazie al tipo di posizionamento.
- Nessuna necessità di supervisione.

**Modello** n° polli

**2/3 GN**  
P230 4 polli

**1/1 GN**  
P1108 8 polli



### CHICKEN SPIT

Griglia speciale sagomata  
in acciaio inox

**Modello** H spiedo

**1/1 GN**  
SAM55 550 mm

Max. 12 Kg.



### LAMB SPIT

Spiedo in acciaio inox con base  
per porchetta, capretto e agnello



## COTTURA FRITTI E IMPANATI

Contenitori specifici per frittura e impanati.

### IDEALI PER:

- Patate, olive ascolane, tapas, verdure pastellate su mod. R1104.
- Fritto impanato, cotolette, pollo, verdure pastellate in 5/10 min. su mod. AT..

### VANTAGGI DI UTILIZZO:

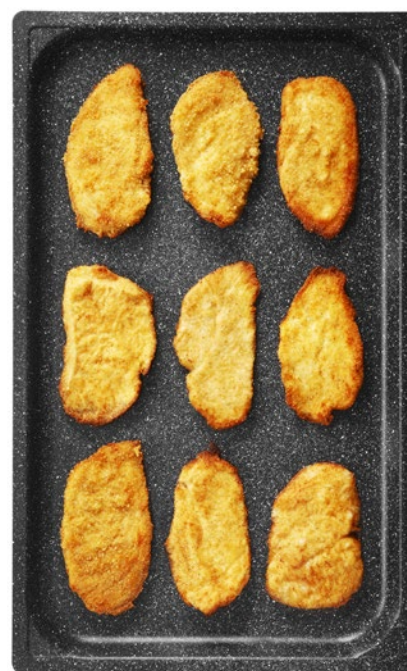
- Frittura senza bagno d'olio, asciutta e croccante.
- Nessun costo per acquisto e smaltimento oli.
- Fino a 50 porzioni di patate surgelate su forno 10 teglie in 15 minuti.
- Morbidezza della carne anche dopo il raffreddamento.
- Nessuna necessità di supervisione.

Modello	Carico max.
<b>2/3 GN</b> R230	1 Kg.
<b>1/1 GN</b> R1104	1,5 Kg.
<b>2/1 GN</b> R2104	3 Kg.



### FRY BASKET

Cestello in rete in acciaio inox per prefritti



### STIR-FRY PAN

Teglia speciale in lega di alluminio antiaderente con particelle minerali effetto roccia

Modello	H teglia
<b>2/3 GN</b> AT230	20 mm
<b>1/1 GN</b> AT02	20 mm
AT04	40 mm
AT06	65 mm



## COTTURA FRITTI E FRITTATE

Contenitori in alluminio con stampi Ø 120 mm e Ø 200 mm con trattamento in teflon antiaderente.

### IDEALI PER:

- Uova fritte, crepes, frittatine fino a 60 pezzi su mod. TF106 per forno 10 teglie in 2 minuti.
- Frittate multiporzione, alle erbe, patate, zucchine, pancetta, formaggio, su mod. TF223 fino a 20 pezzi per forno 10 teglie in pochi minuti.

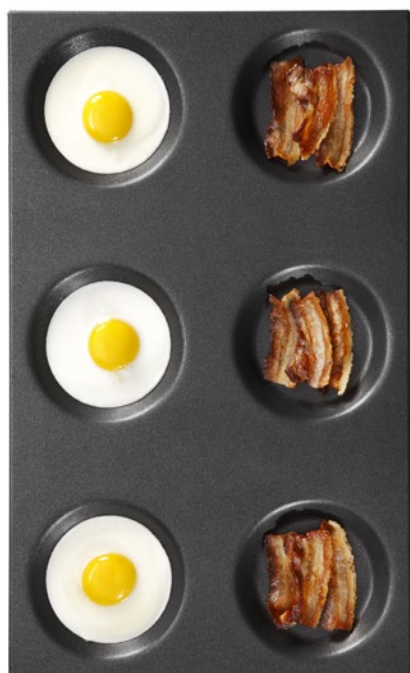
### VANTAGGI DI UTILIZZO:

- Perfetta uniformità di cottura.
- Ideale per grosse quantità.
- Il prodotto non si attacca ed è facile da pulire.
- Nessuna necessità di intervento o supervisione.

#### Modello Capacità

**1/1 GN**  
TF106 6 pzz.

**2/1 GN**  
TF112 12 pzz.



#### BULLSEYE PAN

Teglia antiaderente in lega di alluminio  
teflonato Ø 120 mm

#### Modello Capacità

**2/3 GN**  
TF123 1 pzz.

**1/1 GN**  
TF223 2 pzz.

**2/1 GN**  
TF623 6 pzz.



#### OMELETTE PAN

Teglia antiaderente in lega di alluminio  
teflonato Ø 200 mm



## COTTURA FINGER FOOD E DOLCE/SALATO

Teglie in lega di alluminio, lisce o forate, con trattamento in teflon antiaderente, a lati aperti.

### IDEALI PER:

- Cotture veloci, Finger food, tapas.
- Pasticceria dolce, salata, brioches.

### VANTAGGI DI UTILIZZO:

- Cottura uniforme.
- Velocità di cottura.
- Il prodotto non si attacca, grazie al trattamento antiaderente estrema facilità di pulizia.
- Nessuna necessità di intervento o supervisione.

#### Modello

**2/3 GN**  
ATL23

**1/1 GN**  
AT11

**460x340**  
ATL43



#### FINGER GRILL

Teglia liscia, in lega di alluminio  
teflonato, a lati aperti

#### Modello

**2/3 GN**  
ATF23

**1/1 GN**  
AF11

**460x340**  
ATF43



#### BAKE PAN

Teglia forata, in lega di alluminio  
teflonato, a lati aperti



## COTTURA STUFATI E AL FORNO

Contenitori speciali in lega di alluminio antiaderente effetto roccia.  
 Contenitori speciali in acciaio smaltato con effetto marmorizzato.

### IDEALI PER:

- Cotture a bassa temperatura, primi piatti, pesci al forno su mod. AT..
- Peperonata, ratatouille, radicchio brasato, stufati e gratinati perfetti su mod. S11..

### VANTAGGI DI UTILIZZO:

- I particolari trattamenti favoriscono la velocità di trasmissione del calore.
- I cibi non si attaccano evitando così punti di carbonizzazione.
- Tempi di cottura ridotti.
- Facilità di pulizia.

#### Modello H teglia

##### 2/3 GN

AT230 20 mm

##### 1/1 GN

AT02 20 mm

AT04 40 mm

AT06 65 mm



#### STIR-FRY PAN

Teglia speciale in lega di alluminio antiaderente con particelle minerali effetto roccia

#### Modello H teglia

##### 1/1 GN

S1102 20 mm

S1104 40 mm

S1106 65 mm

##### 2/1 GN

S2102 20 mm

S2104 40 mm

S2106 65 mm



#### STEW PAN

Teglia speciale in acciaio smaltato con effetto marmorizzato



## COTTURA SALSE E VAPORE

Teglie in acciaio inox, lisce o forate con molteplici profondità.

### IDEALI PER:

- Cotture al fono in genere, salse e sughi.
- Cotture a vapore di pesci, verdure o carni.

### VANTAGGI DI UTILIZZO:

- Versatili grazie alle diverse misure di profondità.
- Facili da lavare in lavastoviglie.
- Nessuna necessità di intervento o supervisione.

#### Modello H teglia

##### 2/3 GN

T2302	20 mm
T2304	40 mm
T2306	65 mm

##### 1/1 GN

T1102	20 mm
T1104	40 mm
T1106	65 mm

##### 2/1 GN

T2102	20 mm
T2104	40 mm
T2106	65 mm



#### GN PAN

Teglia stampata in acciaio inox



#### STEAM PAN

Teglia stampata forata in acciaio inox

#### Modello H teglia

##### 2/3 GN

F2302	20 mm
F2304	40 mm
F2306	65 mm

##### 1/1 GN

F1102	20 mm
F1104	40 mm
F1106	65 mm
F1110	100 mm
F1115	150 mm

##### 2/1 GN

F2102	20 mm
F2104	40 mm
F2106	65 mm
F2110	100 mm
F2115	150 mm





## COTTURA IN SOTTOVUOTO A BASSE TEMPERATURE

Griglie di appoggio in acciaio inox o cromate per diversi usi.  
Sonda ad ago per cotture di piccola pezzatura o sottovuoto.

### IDEALI PER:

- Il posizionamento di padelle o contenitori.
- Confezioni in sottovuoto.

### VANTAGGI DI UTILIZZO:

- Superficie di contatto ridotta per una omogeneità di cottura.
- Grazie alla sonda ad ago massima precisione nella cottura al punto.
- Nessuna necessità di intervento o supervisione.

#### Modello cromato

**2/3 GN**  
G2300

**1/1 GN**  
G1100

**2/1 GN**  
G2100

**460x340**  
G4300

**600x400**  
G64

#### Modello inox

**2/3 GN**  
X2300

**1/1 GN**  
X1100

**2/1 GN**  
X2100

**600x400**  
GX64



Griglia cromata



Sonda ad ago Ø 1 mm

#### Sonda ad ago Ø 1 mm monopunto

Indispensabile per prodotti di piccola pezzatura o nell'utilizzo della tecnica di cottura in sottovuoto a bassa temperatura.



Mod. KSA001



## COTTURA PANE E PASTICCERIA

Teglie in lega di alluminio sagomate con trattamento al silicone antiaderente.  
Teglie in lega di alluminio, lisce o forate, con trattamento in teflon antiaderente, a lati aperti.

### IDEALI PER:

- Cottura baguettes e filoncini su mod. T42 (600x400 mm)
- Pasticceria varia, brioches, strudel, biscotti, pizza e focaccia al trancio su mod. ATF64.

### VANTAGGI DI UTILIZZO:

- Grazie alla microforatura, cottura perfettamente omogenea.
- Velocità di cottura, fino al 30% in meno rispetto ai sistemi tradizionali.
- Nessuna necessità di intervento o supervisione.

### Modello

**600 x 400**  
T42



### BAGUETTE PAN

Teglia in lega di alluminio sagomata con trattamento al silicone antiaderente capacità 5 baguettes



### BAKE PAN

Teglia forata, in lega di alluminio teflonato, a lati aperti

### Modello H teglia

**600 x 400**

#### teglia teflonata

ATL64 liscia  
ATF64 forata

#### teglia alluminio

T11 aperta 2 lati  
T12 20 mm  
T14 40 mm

#### teglia alluminio forata

T22 20 mm

#### teglia lamiera alluminata

T31 aperta 2 lati  
T32 20 mm  
T34 40 mm



## AROMI

Per la gamma Naboo e Aroma by Naboo è disponibile l'applicazione Smokegrill (brevettata) per ottenere diverse tipologie di cibo con i più svariati tipi di aroma.

Dalla combustione di legni pregiati, dall'estratto di limone, rosmarino e vino bianco si ottengono gli aromi ecologici SmokeEssence.

### IDEALI PER:

- Cotture alla griglia
- Affumicatura
- Aromatizzazione

### VANTAGGI DI UTILIZZO:

- Replica dei benefit della cottura a legna: sapore gusto e profumo senza fumo e sporco.
- Aspetto identico a quello ottenuto con griglia e barbecue.
- Nessun residuo, il forno è utilizzabile da subito per nuove cotture.
- Nessuna necessità di intervento manuale, processo gestito autonomamente dall'applicazione.



SMKE - 0,5 l.  
Aroma Smoke, affumicatura



ARDW - 0,5 l.  
Aroma vino bianco



ARDL - 0,5 l.  
Aroma limone



ARDR - 0,5 l.  
Aroma rosmarino

# POTENZIALITA' DI COTTURA



Mod. 071    Mod. 101    Mod. 072    Mod. 102    Mod. 171    Mod. 201    Mod. 202    Tempo di cottura\*

<p>SKEWER GRILL 23 - Mod. GS112 – GN 1/1</p>  <p>Esempio n° spiedini da 23 cm</p>	105	150	210	300	105 + 150	300	600	15'
<p>SKEWER GRILL 52 - Mod. GS111 – GN 1/1</p>  <p>Esempio n° spiedi da 52 cm</p>	35	50	70	100	35 + 50	100	200	15'
<p>SPEEDY GRILL - Mod. SG11C – GN 1/1</p>  <p>Esempio n° filetti da 250g.</p>	84	120	168	240	84 + 120	240	480	8'
<p>SQUARE GRILL - Mod. GV110 – GN 1/1</p>  <p>Esempio n° fette di melanzane</p>	168	240	336	480	168 + 240	480	960	10'
<p>STEW PAN - Mod. S1104 – GN 1/1</p>  <p>Esempio n° porzioni di peperonata</p>	105	150	210	300	105 + 150	300	600	18'
<p>PIZZA GRILL - Mod. APLR11 – GN 1/1</p>  <p>Esempio n° pizze tonde</p>	14	20	28	40	14 + 20	40	80	10'
<p>FRY BASKET - Mod. R1104 – GN 1/1</p>  <p>Esempio n° porzioni di patate</p>	35	50	70	100	35 + 50	100	200	15'

\* I tempi sono riferiti al mod. 101, possono variare in base alla pezzatura e/o alla quantità del carico.

# POTENZIALITA' DI COTTURA



	Mod. 071	Mod. 101	Mod. 072	Mod. 102	Mod. 171	Mod. 201	Mod. 202	Tempo di cottura*
STIR-FRY PAN - Mod. AT02 – GN 1/1  Esempio n° cotolette	63	90	126	180	63 + 90	180	360	8'
BULLSEYE PAN - Mod. TF106 – GN 1/1  Esempio n° uova fritte	42	60	84	120	42 + 60	120	240	2'
SPEEDY CHICKEN - Mod. PS1108 – GN 1/1  Esempio n° polli	16	24	32	48	16 + 24	48	96	35'/55'
STRIPE GRILL - Mod. APLR11 – GN 1/1  Esempio n° hamburger	105	150	210	300	105 + 150	300	600	6'
OMELETTE PAN - Mod. TF223 – GN 1/1  Esempio n° frittate multiporzione	14	20	28	40	14 + 20	40	80	10'
BAKE PAN - Mod. AF11 – GN 1/1  Esempio n° brioches	84	120	168	240	84 + 120	240	480	25'
BAGUETTE PAN - Mod. T42 – 600 x 400  Esempio n° baguettes	35	50	70	100	35 + 50	100	200	14'

\* I tempi sono riferiti al mod. 101, possono variare in base alla pezzatura e/o alla quantità del carico.



## POLLOGRILL

Applicazione per la gestione della cottura dei polli allo spiedo.  
POSSIBILITA' DI INSTALLAZIONE RETROFIT.

### IDEALE PER:

- Supermercati, Gastronomie e Macellerie

### VANTAGGI DI UTILIZZO

- Sistema di raccolta e smaltimento dei grassi di cottura, pratico e veloce da installare.
- Zero tempo per la pulizia grazie al programma di lavaggio GRILL per una camera di cottura sempre perfettamente pulita.





### Kit Pollogrill

#### 1/1 GN

NRG11 per forno mod. 071/101

#### 2/1 GN

NRG21 per forno mod. 072/102

Mod. Forno	PS1108		PS1106	
		 8 pzz.		 6 pzz.
071	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
072	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



### Composizione kit:

- Bacinella in acciaio per recupero olio, completa di rubinetto.
- Fusto di raccolta olio in plastica, capacità 50 litri.
- Prolunga in gomma per rubinetto.
- Filtro grassi.



Mod. NFX01



## POLLOGRILL PROFESSIONAL

Pratica applicazione per la gestione della cottura dei polli allo spiedo.  
DISPONIBILE ESCLUSIVAMENTE CONTESTUALMENTE ALL'ORDINE DEL FORNO.

### IDEALE PER:

- Supermercati, Gastronomie e Macellerie

### VANTAGGI DI UTILIZZO

- Sistema automatico di raccolta dei grassi nella vasca dedicata con visualizzazione del livello posta nel vano sotto il forno.
- Vano di servizio separato per lo stoccaggio delle taniche di detergente da 10 Litri.
- Zero tempo per la pulizia grazie al programma di lavaggio GRILL per una camera di cottura sempre perfettamente pulita.

### Kit Pollogrill Professional

#### 1/1 GN

GGRT07 per forno mod. 071

GGRT10 per forno mod. 101

#### 2/1 GN

GGRT14 per forno mod. 072

GGRT20 per forno mod. 102







### Composizione kit:

- Predisposizione del forno con bacinella e scarico.
- Supporto con armadio neutro.
- Valvola di scarico motorizzata.
- Contenitore raccolta grassi asportabile con filtro.
- Vano porta detergente separato.
- Filtro grassi.



Mod. NFX01

Mod. Forno	PS1108		PS1106	
				
071	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
072	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



## BANQUETING

Rimessa in temperatura e finitura sempre perfette con il sistema Just Duet.

### IDEALE PER:

- La gestione di un evento in tutta calma con precisione e qualità perché si possono preparare i piatti in anticipo, cottura e raffreddamento (Cook & Chill) qualche giorno prima e riportarli in temperatura per il servizio al momento desiderato.

### VANTAGGI DI UTILIZZO:

- Grazie alla funzione Autoclima del Device e agli accessori specifici, struttura portapiatti, coperture termiche di mantenimento con il modello di Device 101 si riesce gestire e servire contemporaneamente fino a 90 coperti con il massimo della qualità.
  - n° 1 Naboo 101.
  - n° 3 Strutture portapiatti.
  - n° 3 Carrelli portastruttura.
  - n° 2 Coperture termiche.

Mod. Device	Modello Kit	Capacità piatti Ø 310 mm
071	NKB071	20
101	NKB101	30
072	NKB072	32
102	NKB102	49







## BANQUETING GRANDI EVENTI

Tempistiche e qualità non sono più un problema anche per grandi numeri con Just Duet.

### IDEALE PER:

- La gestione di eventi con un elevato numero di commensali dove è richiesto un servizio impeccabile in un tempo breve e ben definito quale può essere un congresso, un meeting o un incontro internazionale.

### VANTAGGI DI UTILIZZO:

- Si possono cuocere preparare e abbattere i piatti qualche giorno prima, stoccandoli già pronti per la rimessa in temperatura nelle strutture portapiatti.
- Fino a 100 piatti nella struttura del Device 202.
- In circa 3 mq in cella di conservazione si possono stoccare 600 piatti pronti per la rimessa in temperatura.
- Il servizio per 600 commensali può essere effettuato in meno di 30 minuti con:
  - n° 2 Naboo 202.
  - n° 6 Strutture carrellate portapiatti.
  - n° 4 Coperture termiche.

Mod. Device	Modello Kit	Capacità piatti Ø 310 mm
171	NKB171	20+30
201	NKB201	60
202	NKB202	100





## AD OGNI ESIGENZA UNA FUNZIONE

Mantenitori di temperatura e cottura a bassa temperatura.  
Lievitatori a umidità controllata.

### IDEALE PER:

- Cotture a bassa temperatura.
- Mantenimento in temperatura di cibi pronti al servizio.
- Lievitazione di prodotti di panetteria e pasticceria.

### VANTAGGI DI UTILIZZO:

Grazie alla precisione dei controlli elettronici e della sonda al cuore di cui sono dotati è sempre garantita la giusta temperatura di servizio e la cottura al punto.

Modello	Capacità
MCR031E	3 x GN 1/1
MCR051E	5 x GN 1/1
KMR052E	5 x GN 2/1

interasse 70 mm



### VANTAGGI DI UTILIZZO:

Grazie ai comandi digitali ed al controllo dell'umidità in cella si ottengono lievitati sempre perfetti.

Modello	Capacità
NLV084	12 x 600x400
	interasse 90 mm





## DETERGENTI PER SISTEMI DI LAVAGGIO

Esclusiva formula di detersivi e anticalcare LAINOX per sistemi di lavaggio, liquidi in pratiche cartucce 100% riciclabili (brevettate) o solidi di nuova formulazione.

### VANTAGGI DI UTILIZZO:

- Tempi di lavaggio dimezzati rispetto ai sistemi tradizionali.
- Nessuna manipolazione del prodotto.
- L'anticalcare garantisce il generatore di vapore sempre libero dal calcare.
- Basta selezionare il programma di lavaggio più idoneo ed il Device fa tutto da solo.
- Nessuna necessità di supervisione durante il lavaggio.

### PER MODELLI DA BANCO



### PER MODELLI A PAVIMENTO

#### Modello Confezione

Detergente liquido  
COMBICLEAN  
CDL05 n° 2 cartucce x 5 kg. cad.



Anticalcare liquido  
CALFREE  
CCF05 n° 2 cartucce x 4,5 kg. cad.



Detergente solido  
SOLIDCLEAN  
SCL01 n° 6 barattoli x 930 g. cad.



Anticalcare solido  
SOLIDCAL  
SCA01 n° 6 barattoli x 850 g. cad.



#### Modello Confezione

Detergente liquido  
COMBICLEAN  
DL010 n° 1 tanica x 10 l.



Anticalcare liquido  
CALFREE  
CF010 n° 1 tanica x 10 l.



## EUROPA

**LAINOX ITALIA**  
**LAINOX ALI Group S.r.l.**  
Tel +39 0438 9110  
lainox@lainox.com

**LAINOX IBERIA**  
**Frigicoll S.A.**  
Tel. +34 93 480 33 22  
frigicoll@frigicoll.es

**LAINOX FRANCIA**  
Tel +33 (0) 6 62 28 56 30  
nicolas.jurvilliers@lainox.com

**LAINOX UNITED KINGDOM**  
**Falcon Foodservice Equipment**  
Tel. +44 (7881) 500 340  
pbayer@falconfoodservice.com

**LAINOX EIRE**  
Tel +353 83 4431438  
a.hughes@lainox.com

**LAINOX DACH**  
Tel 00 800 02 09 20 17  
stefan.pechaigner@lainox.com

**LAINOX BENELUX/SCANDINAVIA**  
Tel +31 616 621472  
alessandro.brusadin@lainox.com

**LAINOX REPUBBLICA CECA**  
Tel +420 602 580 749  
robin.hayek@lainox.com

**LAINOX SLOVACCHIA**  
Tel +420 602 580 749  
robin.hayek@lainox.com

**LAINOX UNGHERIA**  
Tel +420 602 580 749  
robin.hayek@lainox.com

**LAINOX POLONIA**  
**Hendi Polska Sp. z o.o.**  
Tel. +48 607 321 037  
mariusz.nowak@grafen.com

**LAINOX RUSSIA**  
Tel. +7 9035990579  
elena.gribina@lainox.com

**LAINOX GRECIA**  
**ALFA FROST S.A.**  
Tel. +30 2105575430  
sales@alfafrost.gr

**LAINOX TURCHIA**  
**YUKSEL ENDUSTRIYEL URUNLER TURIZM**  
**YATIRIMLARI SAN. VE TIC.A.S.**  
Tel +90 212 3614191  
pazarlama@portasheff.com.tr

## AMERICA E OCEANIA

**LAINOX CANADA**  
**Food Service Solutions INC.**  
Tel. 1 800 668 8765  
info@MyFSS.ca

**LAINOX USA**  
**Ali group North America**  
Tel. +1 (847) 215 6565  
usa@aligroup.com

**LAINOX LATAM**  
Tel +51 997370550  
giancarlo.raig@lainox.com

**LAINOX**  
**AUSTRALIA - NUOVA ZELANDA**  
**Regethermic Australia**  
tel. +61 2 9966 9500  
info@regethermic.com.au

## ASIA E AFRICA

**LAINOX ME DUBAI**  
**Ali Group Middle East & Africa**  
Tel. +971 4510 8200  
middleeast@aligroup.com

**LAINOX MALESIA**  
**F&B EQUIPMENT SDN BHD**  
Tel. 03-5882 0020 (ext: 9310)  
sales@fnbequipment.com.my

**LAINOX FILIPPINE**  
**OLEO FATS INC.**  
Tel. +632 7096536  
contactus@oleofats.com

**LAINOX SINGAPORE**  
Tel 6016 3726 679  
alex.ng@lainox.com

**LAINOX CINA**  
**Ali Food Service Equipment**  
**(Shanghai) Co.,Ltd**  
Tel. +86 (21) 6285 5858 Ext 801  
info@aligroup.cn

**LAINOX THAILANDIA**  
Tel +6018 2197 844  
ray.lau@lainox.com

**LAINOX VIETNAM**  
Tel +6018 2197 844  
ray.lau@lainox.com

**LAINOX HONG KONG**  
Tel 6016 3726 679  
alex.ng@lainox.com

**LAINOX TAIWAN**  
**UNITECH FOODSERVICE EQUIP-**  
**MENT CORP.**  
Tel. +886 2 27922788 ext. 220  
unitech8@unitech-e.com.tw

**LAINOX SUD AFRICA**  
**Vulcan**  
**Catering Equipment (Pty) Ltd**  
Tel. +27 11 2498500  
vulcan@vulcan.co.za

# 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.it  
www.lainox.com



an Ali Group Company



The Spirit of Excellence



---

# Sapiens

QUANDO LA TECNOLOGIA REINVENTA IL PASSATO



## Sapiens, PIU' FACILE, PIU' INTUITIVO E PIU' COMPLETO.

---

Tutta la tecnologia innovativa sta sotto e ti assiste nelle cotture più complesse senza timore che i parametri di cottura impostati non siano corretti.

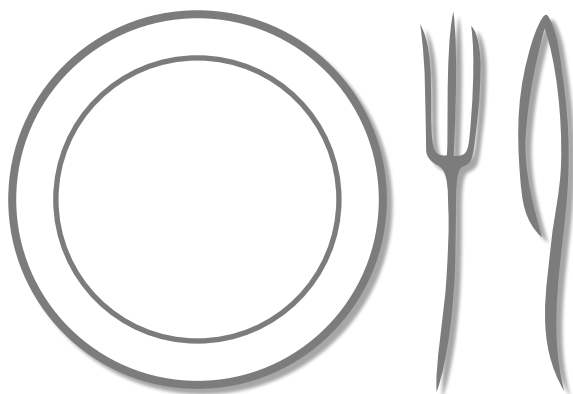
Per chi non cerca l'elettronica spinta ma vuole cucinare e programmare con comandi semplici e manuali, senza rinunciare tuttavia alla precisione dei controlli digitali.

Per chi cerca un forno docile ai tuoi comandi ma robusto, adatto a tutti ma evoluto, tradizionale nell'approccio ma ricco di contenuti, rassicurante ed efficiente LAINOX ha la proposta giusta. La proposta si chiama Sapiens.

Sapiens è il forno per cotture assistite con comandi manuali a controllo elettronico. I procedimenti di cottura automatici di Sapiens sono semplici da gestire e assicurano risultati costanti e qualitativi.

Tutte le funzioni vengono controllate elettronicamente momento per momento, con la massima efficienza.

In questo modo Sapiens aggiusta costantemente la cottura in modo automatico con il risultato di darti sempre delle preparazioni ideali, carni succulente, rosolature e dorature eccellenti, cibo perfettamente cotto in ogni sua parte, dolci o pani fragranti, fritti asciutti e croccanti, ottimi piatti al gratin.





## Sapiens, TUTTO QUELLO CHE TI SERVE.

Non mancano in Sapiens tutte dotazioni di controllo automatiche o manuali indispensabili per la migliore e più costante riuscita delle cotture. Così come tante dotazioni e funzionalità di Sapiens dimostrano la cura del progetto e l'attenzione che LAINOX ha voluto dedicare all'utilizzatore.



Display alfanumerici a LED ad alta visibilità HVS (High Visibility System)



Sistema di lavaggio automatico LCS con detergente liquido in cartuccia riciclabile al 100%, inserita nell'apposito vano



Display a colori da 2,4 pollici (LCD - TFT) per la visualizzazione dei programmi preferiti, programmi preimpostati, ventilazione variabile, lavaggio automatico, menu, impostazioni.



Predisposizione collegamento rapido della sonda al cuore tramite connettore esterno alla camera di cottura di serie.



Ventilazione variabile fino a 6 diverse velocità. Per cotture particolari è disponibile la funzione ventilazione ad intermittenza.



Doccetta ad avvolgimento automatico di serie



Manopole scroller Push (seleziona e conferma)



Connessione USB per scarico dati HACCP, aggiornamento software, carico/scarico programmi di cottura



Barre a LED ad accensione sequenziale in base alla temperatura di cottura selezionata



Barre a LED a spegnimento sequenziale fino allo scadere del tempo di cottura impostato. Oppure ad accensione sequenziale fino al raggiungimento della temperatura al cuore selezionata



## COTTURA A CONVEZIONE

---

Peculiarità della cottura a convezione è l'uniformità di cottura, risultato che Sapiens assicura sempre, per molteplici preparazioni di gastronomia, dolci o salate.

Sia che si cerchi una cottura croccante e asciutta che una cottura succosa e morbida, i sistemi studiati da LAINOX offrono piatti eccellenti anche a pieni carichi, senza sprechi o scarti di alimenti non presentabili.

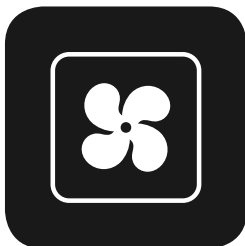
La ventilazione variabile alta o bassa con la riduzione automatica della potenza abbatta consumi e sprechi di energia e garantisce la perfetta uniformità di cottura, grazie all'esclusivo sistema di distribuzione del calore in camera di cottura studiato da LAINOX e alla bidirezionalità del ventilatore.



### COTTURA CROCCANTE E ASCIUTTA

---

Grazie al sistema brevettato Fast Dry® (sistema di deumidificazione attiva della camera di cottura) si ottiene la perfetta croccantezza e gratinatura di fritti, grigliati, dolci, pane anche con pieni carichi. Utilizzo al 100% della capacità di carico.



### 6 VELOCITA' DI VENTILAZIONE

---

Ventilazione variabile fino a 6 diverse velocità.  
Per cotture particolari è disponibile la funzione ventilazione ad intermittenza.  
Autoreverse (inversione automatica del senso di rotazione della ventola) per una perfetta uniformità di cottura.





## COTTURA A VAPORE

---

La cottura a vapore mantiene inalterato tutto il valore nutritivo degli alimenti, i colori rimangono brillanti, servono meno condimenti, meno acqua, meno sale e quindi si abbassa il costo di produzione.

Sapiens consente di realizzare cotture a vapore a basse temperature, 50/85°C, con precisione assoluta del risultato e consumi di acqua ed energia minimi.

La cottura a vapore fino a 100°C consente di cuocere con maggiore qualità qualsiasi tipo di alimento che altrimenti dovrebbe essere cotto con il sistema tradizionale in acqua per ebollizione, ottenendo risparmi di oltre il 20%.

Infine, la cottura a vapore forzato fino a 130°C è ideale per prodotti surgelati soprattutto se sono in grandi quantità. I tempi di cottura sono molto rapidi con minori costi delle lavorazioni.



### SOTTOVUOTO

---

Richiede la massima precisione al grado centigrado della temperatura in camera e quella al cuore del prodotto. Tutto questo può essere assicurato grazie alla sonda ad ago specifica per queste cotture con il massimo del mantenimento delle qualità nutritive ed il minor calo peso in assoluto.



### VASOCOTTURA

---

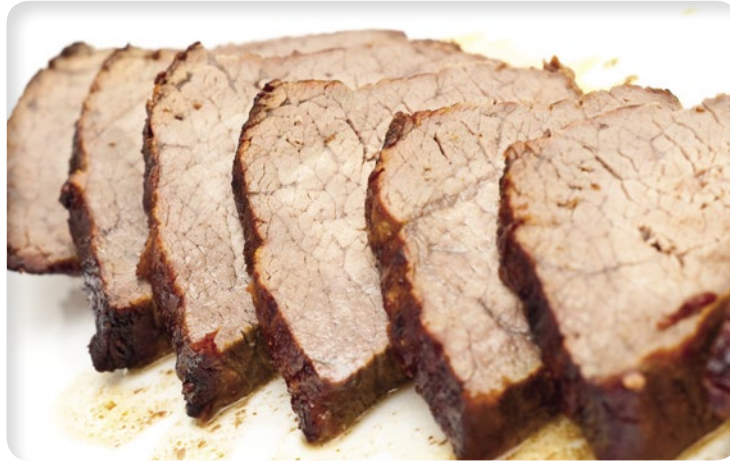
Innovativa tecnica di cottura a vapore con basse temperature controllate che si esegue per diverse tipologie di prodotti. Numerosi sono i vantaggi qualitativi con tempi di conservazione anche medio lunghi. Nuovo modo anche di presentare un cibo.



### ECOVAPOR

---

Sapiens riconosce il livello di vapore e utilizza solo l'energia necessaria. Con il sistema EcoVapor si ottiene una netta riduzione di consumi di acqua e di energia grazie al controllo automatico della saturazione di vapore in camera di cottura.



## COTTURA COMBINATA

---

La cottura combinata, consente di ottenere risultati ottimali con le carni e i pesci, senza la necessità di dovere umidificare continuamente il prodotto per evitare che si asciughi, grazie al sistema di controllo della percentuale di umidità Autoclimate®.

Oltre ad avere una cottura al cuore sempre precisa con l'uso della sonda multipunto.



## COTTURA SUCCOSA E MORBIDA

---

Il sistema Autoclimate® di LAINOX gestisce automaticamente il perfetto clima in camera di cottura. Temperatura e controllo automatico dell'umidità sempre ideali a seconda del cibo da cuocere. Succosità e morbidezza assicurati anche per la rimessa in temperatura di prodotti cotti in precedenza.



## SONDE PER OGNI FUNZIONE

---

Sonda Multipunto (optional), assicura sempre una perfetta cottura al cuore del prodotto oppure sonda ad ago per cotture sottovuoto e piccole pezzature (optional).



## PROGRAMMI DI COTTURA

---

Sapiens è dotato dei programmi automatici LAINOX, 95 procedimenti di cottura già memorizzati, e può contenere fino a 99 procedimenti di cottura programmabili e memorizzabili dall'utente, impostando nome ed icona, ciascuno con la possibilità di avere fino a 9 cicli in sequenza automatica.

Grazie alla programmazione il forno si prende cura in totale autonomia delle diverse fasi e dei vari parametri della cottura:

- seleziona la modalità di cottura (tra convezione, a vapore o combinata vapore + aria calda)
- controlla costantemente la temperatura
- rileva il parametro dell'umidità presente nella camera di cottura
- regola la velocità della ventola

Naturalmente consente di avviare in modalità diretta una cottura manuale oppure selezionare con lo scroller dedicato un programma dai preferiti con la funzione scroll & push.

In più LAINOX ha pensato al risparmio e dedicato grande attenzione a tutto quanto crea minori consumi e impatto, non solo economico.



### ECOSPEED

---

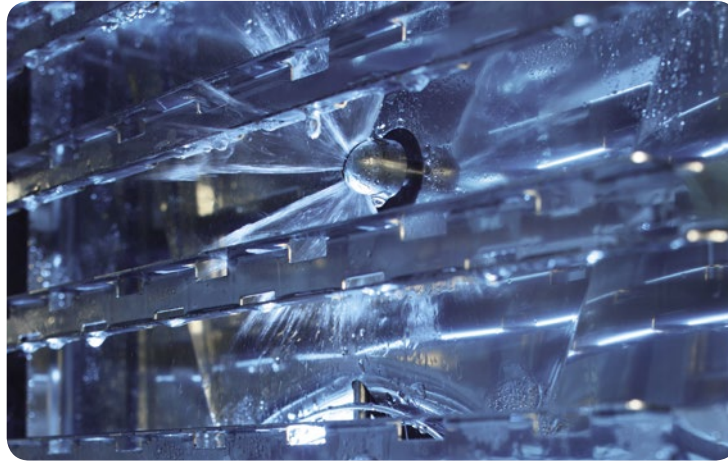
Con la funzione Ecospeed, riconoscendo la quantità ed tipo di prodotto in cottura, Sapiens ottimizza e controlla l'erogazione di energia, mantiene sempre la giusta temperatura di cottura e ne evita le oscillazioni. Risultato: utilizzo solo della quantità di energia utile e massima efficienza energetica.



### GREEN FINE TUNING

---

Grazie al nuovo sistema denominato GFT (Green Fine Tuning) di modulazione del bruciatore ed allo scambiatore brevettato ad alta efficienza si evitano gli sprechi di potenza e si riducono le emissioni nocive.



## LAVAGGIO AUTOMATICO PER UNA PERFETTA PULIZIA

---

E' sufficiente selezionare il livello di lavaggio più idoneo e Sapiens fa tutto da solo, grazie al sistema di lavaggio automatico con detergente liquido. Il detergente COMBICLEAN appositamente studiato da Lainox garantisce la massima igienizzazione, viene fornito in una pratica cartuccia/tanica 100% riciclabile, non ci sono più manipolazioni e travasi pericolosi di prodotto.



### DIMEZZATI I TEMPI DI LAVAGGIO

---

A tutti i benefit si aggiunge quello dei risparmi: riduzione drastica dei tempi di lavaggio rispetto ai sistemi tradizionali.



### CARTUCCE DI DETERGENTE LIQUIDO 100% RICICLABILI (brevettate)

---

Il detergente liquido COMBICLEAN, pronto all'uso, per i Sapiens da tavolo, viene inserito nell'apposito vano a scomparsa dotato di chiusura a ribalta.

I Sapiens a pavimento invece sono dotati del sistema di lavaggio automatico con detergente liquido in taniche.

CALFREE è il prodotto studiato da LAINOX che mantiene il generatore di vapore libero dal calcare e ne previene la formazione. Garantisce sempre un'elevata qualità e quantità di vapore per cotture ottimali.

I vantaggi che si ottengono con l'utilizzo di CALFREE sono numerosi: Eliminazione dei guasti dovuti all'accumulo di calcare, Massima efficienza energetica e quindi minori consumi.

Anche la cartuccia di CALFREE ha il suo alloggiamento accanto al COMBICLEAN, i diversi colori dei liquidi e relativi tappi evitano qualsiasi possibilità di errore di scambio dei prodotti.



# Compact Sapiens

## LA GAMMA

Design elegante e compatto, ideale per cucine che non dispongono di grandi spazi ma anche per cucine "a vista", in 4 modelli con diverse misure e capacità di teglie. Compact Sapiens, la conquista dello spazio in cucina.



026

061

101

061

### Comandi manuali a controllo elettronico

Un pratico dispositivo che consente di avviare in modalità diretta una cottura manuale, utilizzare rapidamente i programmi preimpostati oppure selezionare con lo scroller dedicato un programma dai preferiti con la funzione scroll & push.



### Spazio dedicato: sonda al cuore multipunto, porta USB

Compact Sapiens dispone di uno spazio speciale in cui collocare strumenti in grado di aumentarne le funzionalità, come la sonda al cuore multipunto in dotazione o la sonda ad ago per piccole pezzature o sottovuoto e la porta USB.

Modelli a Vapore Diretto	Alimentazione	Capacità camera GN 2/3 GN (352x325 mm) 1/1 GN (530x325 mm)	Interasse (mm)	Numero di pasti	Potenza elettrica (kW)	Potenza termica nominale Gas (kW/kcal)	Dimensioni esterne (L x P x H mm)	Tensione alimentazione (tensioni e frequenze speciali a richiesta)
COES026R		6x2/3	60	20/50	5,25	-/-	510 x 625 x 880	3N AC 400V - 50 Hz
COES061R		6x1/1	60	30/80	7,75	-/-	510 x 800 x 880	3N AC 400V - 50 Hz
COES101R		10x1/1	60	80/150	15,5	-/-	510 x 800 x 1120	3N AC 400V - 50 Hz
CVES061R		6x1/1	60	30/80	8,25	-/-	875 x 650 x 705	3N AC 400V - 50 Hz
CVGS061R		6x1/1	60	30/80	0,5	8,5/7.310	875 x 650 x 705	AC 230V - 50 Hz

Modelli con boiler	Alimentazione	Capacità camera GN 1/1 GN (530x325 mm)	Interasse (mm)	Numero di pasti	Potenza elettrica (kW)	Potenza termica nominale Gas (kW/kcal)	Dimensioni esterne (L x P x H mm)	Tensione alimentazione (tensioni e frequenze speciali a richiesta)
CBES061R		6x1/1	60	30/80	8,25	-/-	875 x 650 x 705	3N AC 400V - 50 Hz

# Sapiens

## LA GAMMA



071



101



072



102

Modelli con boiler	Alimentazione	Capacità camera 1/1 GN (530x325 mm) 2/1 GN (530x650 mm)	Interasse (mm)	Numero di pasti	Potenza elettrica (kW)	Potenza termica nominale Gas (kW/kcal)	Dimensioni esterne (L x P x Hmm)	Tensione alimentazione (tensioni e frequenze speciali a richiesta)
SAEB071R		7x1/1	70	50/120	10,5	-/-	875 x 825 x 820	3N AC 400V - 50 Hz
SAGB071R		7x1/1	70	50/120	0,5	15/12.900	875 x 825 x 820	AC 230V - 50 Hz
SAEB101R		10x1/1	70	80/150	16	-/-	930 x 825 x 1040	3N AC 400V - 50 Hz
SAGB101R		10x1/1	70	80/150	1	28/24.080	930 x 825 x 1040	AC 230V - 50 Hz
SAEB072R		7x2/1 - 14x1/1	70	70/180	19	-/-	1170 x 895 x 820	3N AC 400V - 50 Hz
SAGB072R		7x2/1 - 14x1/1	70	70/180	1	30/25.800	1170 x 895 x 820	AC 230V - 50 Hz
SAEB102R		10x2/1 - 20x1/1	70	150/300	31	-/-	1170 x 895 x 1040	3N AC 400V - 50 Hz
SAGB102R		10x2/1 - 20x1/1	70	150/300	1	40/34.400	1170 x 895 x 1040	AC 230V - 50 Hz
SAEB171R		7x1/1 + 10x1/1	70	130/270	26,5	-/-	930 x 825 x 1925	3N AC 400V - 50 Hz
SAEG171R		7x1/1 + 10x1/1	70	130/270	1,5	43/36.980	930 x 825 x 1925	AC 230V - 50 Hz
SAEB201R		20x1/1	63	150/300	31,8	-/-	960 x 825 x 1810	3N AC 400V - 50 Hz
SAGB201R		20x1/1	63	150/300	1,8	48/41.280	960 x 825 x 1810	AC 230V - 50 Hz
SAEB202R		20x2/1 - 40x1/1	63	300/500	61,8	-/-	1290 x 895 x 1810	3N AC 400V - 50 Hz
SAGB202R		20x2/1 - 40x1/1	63	300/500	1,8	80/68.800	1290 x 895 x 1810	AC 230V - 50 Hz

Modelli boiler + vapore diretto	Alimentazione	Capacità camera 1/1 GN (530x325 mm) 2/1 GN (530x650 mm)	Interasse (mm)	Numero di pasti	Potenza elettrica (kW)	Potenza termica nominale Gas (kW/kcal)	Dimensioni esterne (L x P x Hmm)	Tensione alimentazione (tensioni e frequenze speciali a richiesta)
SAEM171R		7x1/1 + 10x1/1	70	130/270	26,5	-/-	930 x 825 x 1925	3N AC 400V - 50 Hz
SAGM171R		7x1/1 + 10x1/1	70	130/270	1,5	40/34.400	930 x 825 x 1925	AC 230V - 50 Hz

# Sapiens

## LA GAMMA



171



201



202

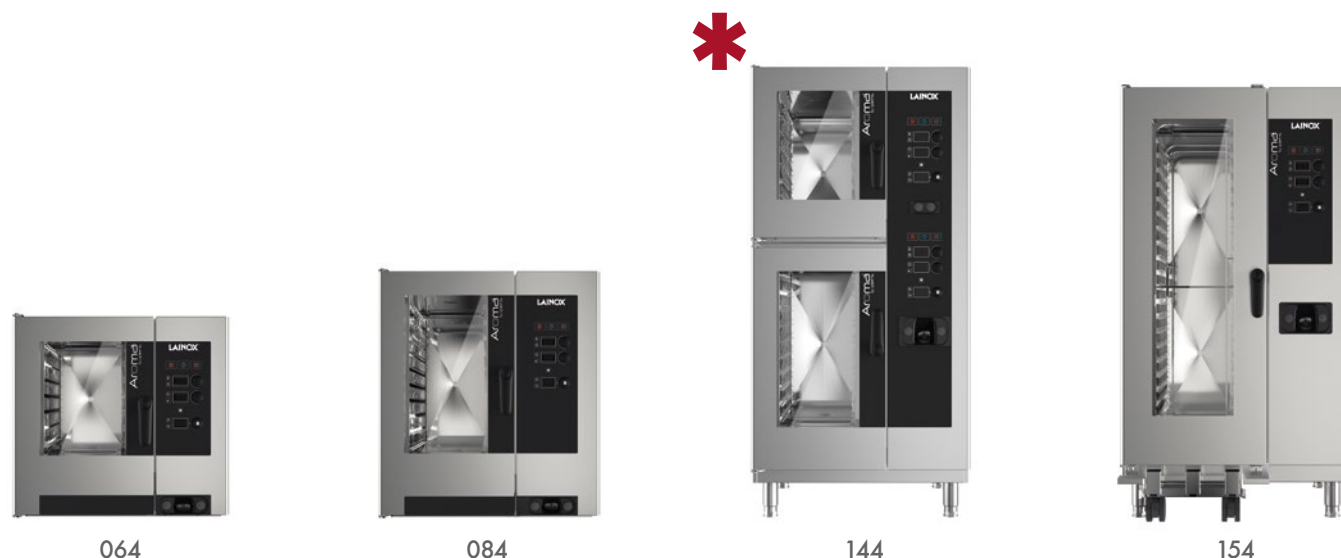
Modelli a Vapore Diretto	Alimentazione	Capacità camera 1/1 GN (530x325 mm) 2/1 GN (530x650 mm)	Interasse (mm)	Numero di pasti	Potenza elettrica (kW)	Potenza termica nominale Gas (kW/kcal)	Dimensioni esterne (L x P x Hmm)	Tensione alimentazione (tensioni e frequenze speciali a richiesta)
SAEV071R		7x1/1	70	50/120	10,5	-/-	875 x 825 x 820	3N AC 400V - 50 Hz
SAGV071R		7x1/1	70	50/120	0,5	12/10.230	875 x 825 x 820	AC 230V - 50 Hz
SAEV101R		10x1/1	70	80/150	16	-/-	930 x 825 x 1040	3N AC 400V - 50 Hz
SAGV101R		10x1/1	70	80/150	1	18/15.480	930 x 825 x 1040	AC 230V - 50 Hz
SAEV072R		7x2/1 - 14x1/1	70	70/180	19	-/-	1170 x 895 x 820	3N AC 400V - 50 Hz
SAGV072R		7x2/1 - 14x1/1	70	70/180	1	20/17.200	1170 x 895 x 820	AC 230V - 50 Hz
SAEV102R		10x2/1 - 20x1/1	70	150/300	31	-/-	1170 x 895 x 1040	3N AC 400V - 50 Hz
SAGV102R		10x2/1 - 20x1/1	70	150/300	1	27/23.220	1170 x 895 x 1040	AC 230V - 50 Hz
SAEV171R		7x1/1 + 10x1/1	70	130/270	26,5	-/-	930 x 825 x 1925	3N AC 400V - 50 Hz
SAGV171R		7x1/1 + 10x1/1	70	130/270	1,5	30/25.800	930 x 825 x 1925	AC 230V - 50 Hz
SAEV201R		20x1/1	63	150/300	31,8	-/-	960 x 825 x 1810	3N AC 400V - 50 Hz
SAGV201R		20x1/1	63	150/300	1,8	36/30.960	960 x 825 x 1810	AC 230V - 50 Hz
SAEV202R		20x2/1 - 40x1/1	63	300/500	61,8	-/-	1290 x 895 x 1810	3N AC 400V - 50 Hz
SAGV202R		20x2/1 - 40x1/1	63	300/500	1,8	54/46.440	1290 x 895 x 1810	AC 230V - 50 Hz

### MODELLO 171

La versatilità in una singola unità, con 2 controlli separati e due camere di cottura, capacità 7 GN1/1 + 10 GN 1/1

# Aroma Sapiens

## LA GAMMA



Tutta la tecnologia innovativa sta sotto e ti assiste nelle cotture più complesse senza timore che i parametri di cottura impostati non siano corretti.

Per chi non cerca l'elettronica spinta ma vuole cucinare e programmare con comandi semplici e manuali, senza rinunciare tuttavia alla precisione dei controlli digitali.

Per chi cerca un forno docile ai tuoi comandi ma robusto, adatto a tutti ma evoluto, tradizionale nell'approccio ma ricco di contenuti, rassicurante ed efficiente LAINOX ha la proposta giusta. La proposta si chiama Aroma Sapiens.

Aroma Sapiens è il forno per cotture assistite con comandi manuali a controllo elettronico.

È dotato dei programmi automatici LAINOX, 64 procedimenti di cottura già memorizzati, e può contenere fino a 99 procedimenti di cottura programmabili e memorizzabili dall'utente, ciascuno con la possibilità di avere fino a 9 cicli in sequenza automatica.

Naturalmente consente di avviare in modalità diretta una cottura manuale oppure selezionare con lo scroller dedicato un programma dai preferiti con la funzione scroll & push.

Modelli	Alimentazione	Capacità camera (mm)	Interasse (mm)	Potenza elettrica (kW)	Potenza termica nominale Gas (kW/kcal)	Dimensioni esterne (L x P x H mm)	Tensione alimentazione (tensioni e frequenze speciali a richiesta)
ARES064R		6 x (600x400)	87	10,5	-/-	875 x 825 x 820	3N AC 400V - 50 Hz
ARGS064R		6 x (600x400)	87	0,5	12/10.230	875 x 825 x 820	AC 230V - 50 Hz
ARES084R		8 x (600x400)	90	16	-/-	930 x 825 x 1040	3N AC 400V - 50 Hz
ARGS084R		8 x (600x400)	90	1	18/15.480	930 x 825 x 1040	AC 230V - 50 Hz
ARES144R		6 x (600x400) + 8 x (600x400)	87 90	26,5	-/-	930 x 825 x 1925	3N AC 400V - 50 Hz
ARGS144R		6 x (600x400) + 8 x (600x400)	87 90	1,5	30/25.800	930 x 825 x 1925	AC 230V - 50 Hz
ARES154R		15 x (600x400)	83	31,8	-/-	960 x 825 x 1810	3N AC 400V - 50 Hz
ARGS154R		15 x (600x400)	83	1,8	36/30.960	960 x 825 x 1810	AC 230V - 50 Hz

## MODELLO 144

La versatilità in una singola unità, con 2 controlli separati e due camere di cottura, capacità 6 x (600x400) + 8 x (600x400)



# Sapiens

## CARATTERISTICHE

### MODALITA' DI COTTURA

- Automatico con 95 programmi di cottura testati e memorizzati, compresi programmi per la rimessa in temperatura su piatto e teglia (Sapiens/Compact Sapiens).
- Automatico con 64 programmi di cottura testati e memorizzati, compresi programmi per la rimessa in temperatura su piatto e teglia (Aroma Sapiens).
- Programmabile con possibilità di memorizzare 99 programmi di cottura in sequenza automatica (fino a 9 cicli) assegnando nome ed icona dedicata.
- Cottura manuale con tre modalità di cottura ad avvio immediato: convezione da 30°C a 300°C, vapore da 30°C a 130°C, combinato convezione + vapore da 30°C a 300°C.
- Autoclima® sistema automatico di misurazione e controllo della percentuale di umidità in camera di cottura.
- FastDry® sistema di deumidificazione rapida della camera di cottura.
- Selezione rapida dei programmi preferiti scroll & push, con scroller dedicato.

### FUNZIONAMENTO

- Display alfanumerici a LED ad alta visibilità HVS (High Visibility System) per visualizzazione valori di temperatura, Autoclima, tempo e temperatura al cuore.
- Display a colori da 2,4 pollici (LCD - TFT) per la visualizzazione di programmi preferiti, programmi preimpostati, ventilazione, lavaggio automatico, menu, impostazioni.
- Manopole SCROLLER con funzione di Scroll e di Push per confermare le scelte.
- Barre a LED per evidenziare la funzione temperatura, tempo e temperatura al cuore attivata.
- Preriscaldamento manuale.

### DOTAZIONI DI CONTROLLO

- Autoreverse (inversione automatica del senso di rotazione della ventola) per una perfetta uniformità di cottura.
- Condensazione vapori regolata automaticamente.
- Controllo manuale sfianto camera.
- Umidificatore manuale.
- Illuminazione temporizzata.
- Accesso facilitato ai parametri utente programmabili, per personalizzare l'apparecchiatura tramite menù utente.
- Possibilità di scegliere fino a 6 velocità di ventilazione; le prime 3 velocità attivano automaticamente la riduzione di potenza di riscaldamento. Per cotture particolari si può avere la velocità ad intermittenza (Sapiens / Aroma Sapiens).
- 2 velocità di ventilazione, la velocità ridotta attiva la riduzione della potenza di riscaldamento. Per cotture particolari si può avere la velocità ad intermittenza (Compact Sapiens).
- Predisposizione collegamento rapido per sonda al cuore tramite connettore esterno alla camera di cottura (sonda al cuore optional).
- Controllo temperatura al cuore del prodotto con sonda a 4 punti di rilevazione (sonda al cuore optional).
- Sonda al cuore ad ago ø 1 mm, per cottura sottovuoto e piccole pezzature (optional).
- Sonda al cuore multipunto per grosse pezzature ø 3 mm, lunghezza spillone 180 mm (optional).
- Connessione USB per scaricare i dati HACCP, aggiornare il software e caricare/scaricare programmi di cottura.
- Predisposizione al sistema di ottimizzazione energetica SN (optional).
- Programma di SERVICE: Collaudo funzioni scheda elettronica - Visualizzazione sonde di temperatura - Contatori ore di funzionamento apparecchiatura per tutte le funzioni principali per la manutenzione programmata.
- Autodiagnosi di verifica funzionale prima di iniziare l'utilizzo dell'attrezzatura, con segnalazione descrittiva e acustica di eventuali anomalie.

- **EcoSpeed** - In base alla quantità e al tipo di prodotto, il forno ottimizza e controlla l'erogazione di energia, mantiene sempre la giusta temperatura di cottura evitandone le oscillazioni.
- **EcoVapor** - Con il sistema EcoVapor si ottiene una netta riduzione di consumi di acqua e di energia grazie al controllo automatico della saturazione di vapore in camera di cottura.
- **Green Fine Tuning** (modelli a gas) - Nuovo sistema di modulazione del bruciatore e scambiatore ad alta efficienza per evitare sprechi di potenza e ridurre emissioni nocive.

### COSTRUZIONE

- Camera perfettamente liscia e a tenuta stagna.
- Porta di chiusura con doppio vetro temperato, ad intercapedine d'aria e vetro interno termoriflettente per un minore irraggiamento di calore verso l'operatore ed una maggiore efficienza.
- Vetro interno con apertura a libro per una facile operazione di pulizia.
- Maniglia con apertura destra e sinistra (modelli 026 / 061 / 071 / 101 / 072 / 102 / 171 / 064 / 084 / 144).
- Porta con sistema di chiusura a tre punti (modelli 201 / 202 / 154).
- Cerniere porta regolabili per tenuta ottimale.
- Deflettore apribile per una facile operazione di pulizia del vano ventilatore.
- Protezione contro i getti d'acqua IPX5 (Sapiens / Aroma Sapiens).
- Protezione contro i getti d'acqua IPX4 (Compact Sapiens).

### PULIZIA MANUTENZIONE

- 7 programmi di lavaggio automatico.
- Sistema di lavaggio manuale con doccetta avvolgibile (Sapiens / Aroma Sapiens).
- Sistema di lavaggio manuale con doccetta esterna (doccetta optional - Compact Sapiens).
- **Per i modelli 026 / 061 / 071 / 101 / 072 / 102 / 064 / 084:**  
Sistema di lavaggio automatico LCS (Liquid Clean System) (optional), con serbatoio integrato e dosaggio automatico (detergente liquido CombiClean, in cartucce riciclabili al 100%. In dotazione 1 tanica a cartuccia di detergente liquido CDL05 - 990 gr.). Sistema anticalcare CALOUT che previene la formazione e l'accumulo di calcare nel boiler, con serbatoio integrato e dosaggio automatico (anticalcare liquido CalFree, in cartucce riciclabili al 100%. In dotazione 1 tanica a cartuccia di anticalcare liquido CCF05 - 990 gr.).
- **Per i modelli 171 / 201 / 202 / 144 / 154:**  
Sistema di lavaggio automatico LM (optional), con contenitore separato e dosaggio automatico (detergente liquido CombiClean. In dotazione 1 tanica di detergente liquido DLO10 - 990 gr.). Sistema anticalcare CALOUT che previene la formazione e l'accumulo di calcare nel boiler con contenitore separato e dosaggio automatico (anticalcare liquido CalFree. In dotazione 1 tanica di anticalcare liquido CFO10 - 990 gr.).



# Sapiens

SOLUZIONI PER OGNI ESIGENZA



Lainox offre per i vari modelli di Sapiens pratiche e funzionali configurazioni per le diverse esigenze. Al supporto in acciaio inox può essere abbinato il portateglie e un pratico armadio neutro con portina o un portaaccessori aperto in acciaio inox.



Per chi desidera che tutto sia in ordine e nel massimo rispetto delle normative HACCP è possibile avere la pratica soluzione con l'inserimento nel supporto in acciaio inox di un armadio neutro chiuso con portateglie e accanto un armadio neutro chiuso portadetergenti per la pulizia.



Nel caso ci sia la necessità di abbinare a Sapiens un abbattitore/surgelatore di temperatura e non c'è spazio in cucina è possibile avere sotto il forno un supporto speciale per inserimento abbattitore. Questa pratica configurazione è realizzabile per i seguenti modelli:

- 071/064 gas / elettrico
- 101/084 gas / elettrico
- 072 gas / elettrico
- 102 gas / elettrico



## MANTENITORI DI TEMPERATURA/LENTA COTTURA

Per non perdere mai la fragranza del prodotto cotto un'ora prima, Lainox offre la possibilità di abbinare a Sapiens questa apparecchiatura a doppia funzione:

- Mantenimento in temperatura di servizio +65°C
- Lenta cottura in bassa temperatura +30/ 105°C



Per i prodotti da lievitazione è disponibile l'armadio lievitatore con portine a vetro e comandi a controllo elettronico della temperatura, tempo e percentuale di umidità da posizionare sotto il device.

Per risolvere il problema dei vapori di cottura nelle installazioni a vista supermercati/gastronomie/pasticcerie Sapiens può essere dotato della pratica cappa in acciaio inox con motoaspiratore e abbattitore di condense ad aria.



## SOVRAPPOSIZIONI

Spazi ridotti in cucina e necessità nello stesso tempo di un'ampia diversificazione e quantità di produzione?

Nessun problema, la soluzione si ottiene con le diverse possibilità di sovrapposizioni.

Si possono pertanto avere le seguenti combinazioni Sapiens gas/elettrico con boiler o vapore diretto:

- Sapiens 071+071
- Sapiens 071+101
- Sapiens 072+072
- Compact 026+026
- Compact 061+061
- Aroma 064+064
- Aroma 064+084

# Sapiens

SOLUZIONI PER OGNI ESIGENZA



## KIT PER FORNO DA INCASSO ESTRAIBILE

Pratica ed innovativa soluzione per incassare in qualsiasi ambiente, anche domestico, i due modelli della gamma Compact 026 e 061.

Il kit è dotato di telaio da incasso e di cappa di aspirazione con condensatore ad aria.

Il modello 026 può essere installato anche sui moduli standard da 60 cm delle cucine domestiche.

(1) Installabile retrofit



## POLLOGRILL<sup>(1)</sup> & POLLOGRILL PROFESSIONAL<sup>(2)</sup>

Pratiche applicazioni per la gestione della cottura dei polli allo spiedo.

Ideale per supermercati, gastronomie e Macellerie.

Vantaggi di utilizzo:

- Sistema pratico di raccolta e smaltimento dei grassi di cottura.

- Zero tempo per la pulizia grazie al programma di lavaggio GRILL per una camera di cottura sempre perfettamente pulita.

(2) da richiedere all'ordine



Mod. Forno	n° polli	n° griglie
071	16	2 x GN 1/1
101	24	3 x GN 1/1
072	32	4 x GN 1/1
102	48	6 x GN 1/1



## MULTIGRILL

Per cotture sempre perfette. Con gli esclusivi accessori specifici per ogni tipologia di cottura.



## RIMESSA IN TEMPERATURA E FINITURA SEMPRE PERFETTA CON IL SISTEMA LAINOX JUST DUET

Grazie ai vari accessori che si possono integrare a Sapiens servire 10 - 100 o più portate uguali in un determinato e preciso momento con la massima qualità non è più un problema.



Mod. Device	Modello Kit	Capacità piatti Ø 310 mm
071	NKB071	20
101	NKB101	30
072	NKB072	32
102	NKB102	49
171	NKB171	20+30
201	NKB201	60
202	NKB202	100

## EUROPA

**LAINOX ITALIA**  
**LAINOX ALI Group S.r.l.**  
Tel +39 0438 9110  
lainox@lainox.com

**LAINOX IBERIA**  
**Frigicoll S.A.**  
Tel. +34 93 480 33 22  
frigicoll@frigicoll.es

**LAINOX FRANCIA**  
Tel +33 (0) 6 62 28 56 30  
nicolas.jurvilliers@lainox.com

**LAINOX UNITED KINGDOM**  
**Falcon Foodservice Equipment**  
Tel. +44 (7881) 500 340  
pbayer@falconfoodservice.com

**LAINOX EIRE**  
Tel +353 83 4431438  
a.hughes@lainox.com

**LAINOX DACH**  
Tel 00 800 02 09 20 17  
stefan.pechaigner@lainox.com

**LAINOX BENELUX/SCANDINAVIA**  
Tel +31 616 621472  
alessandro.brusadin@lainox.com

**LAINOX REPUBBLICA CECA**  
Tel +420 602 580 749  
robin.hayek@lainox.com

**LAINOX SLOVACCHIA**  
Tel +420 602 580 749  
robin.hayek@lainox.com

**LAINOX UNGHERIA**  
Tel +420 602 580 749  
robin.hayek@lainox.com

**LAINOX POLONIA**  
**Hendi Polska Sp. z o.o.**  
Tel. +48 607 321 037  
mariusz.nowak@grafen.com

**LAINOX RUSSIA**  
Tel. +7 9035990579  
elena.gribina@lainox.com

**LAINOX GRECIA**  
**ALFA FROST S.A.**  
Tel. +30 2105575430  
sales@alfafrost.gr

**LAINOX TURCHIA**  
**YUKSEL ENDUSTRIYEL URUNLER TURIZM**  
**YATIRIMLARI SAN. VE TIC.A.S.**  
Tel +90 212 3614191  
pazarlama@portashelf.com.tr

## AMERICA E OCEANIA

**LAINOX CANADA**  
**Food Service Solutions INC.**  
Tel. 1 800 668 8765  
info@MyFSS.ca

**LAINOX USA**  
**Ali group North America**  
Tel. +1 (847) 215 6565  
usa@aligroup.com

**LAINOX LATAM**  
Tel +51 997370550  
giancarlo.roig@lainox.com

**LAINOX**  
**AUSTRALIA - NUOVA ZELANDA**  
**Regethermic Australia**  
tel. +61 2 9966 9500  
info@regethermic.com.au

## ASIA E AFRICA

**LAINOX ME DUBAI**  
**Ali Group Middle East & Africa**  
Tel. +971 4510 8200  
middleeast@aligroup.com

**LAINOX MALESIA**  
**F&B EQUIPMENT SDN BHD**  
Tel. 03-5882 0020 (ext: 9310)  
sales@fnbequipment.com.my

**LAINOX FILIPPINE**  
**OLEO FATS INC.**  
Tel. +632 7096536  
contactus@oleofats.com

**LAINOX SINGAPORE**  
Tel 6016 3726 679  
alex.ng@lainox.com

**LAINOX CINA**  
**Ali Food Service Equipment**  
**(Shanghai) Co.,Ltd**  
Tel. +86 (21) 6285 5858 Ext 801  
info@aligroup.cn

**LAINOX THAILANDIA**  
Tel +6018 2197 844  
ray.lau@lainox.com

**LAINOX VIETNAM**  
Tel +6018 2197 844  
ray.lau@lainox.com

**LAINOX HONG KONG**  
Tel 6016 3726 679  
alex.ng@lainox.com

**LAINOX TAIWAN**  
**UNITECH FOODSERVICE EQUIP-**  
**MENT CORP.**  
Tel. +886 2 27922788 ext. 220  
unitech8@unitech-e.com.tw

**LAINOX SUD AFRICA**  
**Vulcan**  
**Catering Equipment (Pty) Ltd**  
Tel. +27 11 2498500  
vulcan@vulcan.co.za

Per una prova gratuita direttamente nella tua cucina contattaci  
tel. +39 0438 9110 · [lainox@lainox.com](mailto:lainox@lainox.com)

**LAINOX**<sup>®</sup>

**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](mailto:lainox@lainox.com)  
[www.lainox.com](http://www.lainox.com)



an Ali Group Company



The Spirit of Excellence