

超越每个极限



LAINOX®

ZH

Naboo®
boosted

忘掉阻碍，专注目标。

Naboo[®]
boosted

限制，往往只是幻觉。

快速



- 烹饪西兰花只需7分钟
- 30分钟烤24只鸡

Naboo强大的锅炉可实现前所未有的烹饪速度。只需7分钟，满载西兰花烹饪就能完成。在 Naboo boosted 101 中，蒸烤模式下，24只烤鸡在30分钟内做好。此外，借助全新的 Fast Dry Boosted® 系统（炉腔快速抽湿系统），炉腔的除湿速度更快，确保每次都能获得完美的松脆度和烤制效果。

高效



- 能量监控
- 新型清洁系统

有了这项独有的功能，Naboo boosted 让您能清晰地监控一年内电力·煤气·水及洗涤剂的消耗量。除此之外，由于采用了创新的蒸汽清洁系统（VCS），可显著减少高达30%的消耗量。*



*同之前的型号相比。

智能



- Naboo 虚拟助手
- 自动湿度控制系统
- 智能能源系统

Naboo boosted 为您提供的 Naboo 虚拟助手，可为您提供烹饪建议，并建议适合的洗涤周期程序，甚至让您知道何时需要保养。



智能能源系统 (IES) 能够根据烹饪食物的数量控制能源消耗，同时确保温度准确和稳定。独有的 AUTOCLIMA 湿度控制系统维持理想的烹饪环境，以此保障出色的烹饪质量。

稳固



- 新版长寿命组件
- 易于维护
- 便于

新版长寿命组件*体现了创新协作技术。在设计阶段，我们也非常注意易于安装和维护，此外，易维护项目（EMA）节约了售后服务时间。

*根据内部批准的 Lainox协议

紧凑



-15%*



- 可减少15%的整体体积
- 更紧凑的尺寸

厨房需要有明确定义的区域以符合 HACCP 要求，因此需要具有大容量的高度紧凑的设备。通过将组件小型化，Naboo boosted 占用的空间减少了 15%，从而使厨房中的空间得到更好的组织。

* 针对Naboo boosted 062型号



连接



• Nabook

Naboo boosted 是一台可以连接WI-FI的智能化设备。因此，你可以访问完全免费的虚拟助手Lainox Nabook Cloud，来帮助你组织和管理你的厨房。



• LMS云同步

• 我的展示

通过 LAINOX 多显示器系统，您可以配置和同步 Naboo boosted烤箱，并在每个 Naboo 型号中以不同方式自定义您的食谱。

此外，您可以时刻关注 Naboo boosted烤箱，监控 HACCP 数据存储并管理远程服务。

灵活



- 多层烹饪
- 个性化设置
- 可修改的食谱

厨房的灵活性正在变得更加重要。借助 Naboo 中的多层烹饪功能，您的烹饪将变得“超灵活”。您还可以像智能手机一样进行个性化设置，修改 LAINOX ICS 食谱或创建你喜欢的新食谱。

强大



- 功率提升多达 20% *
- 预热高至 320°C

独一无二的功能！ Naboo Boosted 功率提升高达 20%，可控制高达 320°C 的预热温度。

它以更快的烹饪时间保证完美的满载烹饪。然而，功能更强大并不意味着更大的能源消耗。得益于新的能源供应系统，Naboo boosted 与以前的型号相比最多可节省 16% 能耗。

*同之前的型号相比。

餐厅



Naboo 成就了我的高级佳肴。

Ai Cadelach 餐厅的主厨兼老板 Ennio Grava (意大利 特雷维索)

您为什么决定购买 Lainox Naboo 烤箱？

因为它是一家成熟公司，产品十分可靠。我们使用 Lainox 烤箱已超过35年了，我们在两个厨房中使用不同的 Naboo 烤箱型号，让我们拥有了一个技术与实用性相结合的现代厨房。单点餐厅服务时，多层烹饪系统帮助我们实现了关键的烹饪精度和服务速度。烹饪方面，烤箱在烘焙糕点时也表现优异。此外，专门为烤箱设计的 Nabook 管理系统有助于整个工作流程。菜肴的质量也可以通过创建个性食谱，变得更加标准化，即使厨房工作人员发生变化，菜品仍保持相同的出品。我们也经常使用 Nabook 来准备宴会。有一些想法来规划具有相关食品成本的菜单，这对于准备提供给客户的经济建议至关重要。您可以展示菜肴的照片并分享成分中存在的任何过敏原，这非常重要。它还使我们有打印厨房必须给供应商的订单的菜单和购物清单。还有什么好说的？它是所有厨房必不可少的工具。



“所有厨房的必备设备”

Ennio Grava

厨师长

Ai Cadelach 餐厅
(意大利 特雷维索)

烘焙糕点



一见钟情。

让我们听听Al Vecio Graner 面包房老板 Orietta Cattelan 的说法
(威尼斯 耶索洛)

这项新业务是我五十年前在没有该行业经验的情况下开始的，对我来说是一个真正的挑战。我开始在一所学校参加糕点制作课程，他们使用并仍在使用 Lainox 的 Naboo Aroma 烤箱。我立刻爱上了它（一见钟情），因为我看到了使我的糕点和面包店项目成真的可能性。这个烤箱让我简化了我的工作。我注意到的一个切实好处是它直观且易于使用，对所有类型的糕点和佛卡夏都有完美的烹饪质量。我觉得自己几乎是面包制作的先驱。没有供应商建议我为我想开始的业务购买这样的烤箱。我不得不坚持自己的立场，说服他们把它提供给我，这是违背常理的。另一个对我来说很重要是自动清洗系统，因为我是清洁和整洁的坚持者。它让我可以随时随地清洁烤箱，而无需我付出任何体力。我真的很满意。



熟食店里的Naboo

Marina De Carlo, 在 Coop 超市熟食部工作(维琴察)

从Lainox购买Naboo的决定是由我们的Coop Alleanza 3.0中央办公室做出的。就我而言，我一直在使用这个烤箱，我可以说不说烹饪时间得到了很好的执行，烹饪效果达到了我们的所有期望。Lainox提供的食谱非常适合我们的烤鸡，它们有不同的烹饪时间。我们生产的每道菜都有适合我们要求的时间。简单易用的触摸屏控制使操作员的生活更加轻松。与烤肉店相比，它节省了本要用于烹饪的大量人力，更不用说整个漫长的清洗过程了。烹调的质量非常好，因为鸡肉不会变干，皮又嫩又脆，肉又嫩又多汁。自动清洗循环使我们立即注意到这款烤箱的主要优势。无需人工清洗，每次都有出色的效果，这要归功于我们可以根据烹饪类型从各种洗涤方案中进行选择。如果鸡在下午早些时候仍未售出，我们可以在第二天使用回温程序，仍然可以获得极好的效果，就好像它们刚刚煮熟一样。



熟食



技术



Naboo boosted 全新的平面设计使其具有创新的美学外观，并为外部配件提供了实用的布局。



烟熏抽屉

对于那些在烟熏烹饪功能中选择烟熏烧烤选项的人，有一个新的100%可回收的烟熏盒被安置在一个特殊的隐蔽抽屉里，usb端口连接也在那里。



侧挡板

增加了可调节支脚，使设备可以快速轻松地安装，从而更容易连接水电。一切都隐藏在带有磁性附件的方便的不锈钢侧底座中，使其在日常维护工作中更容易拆卸。



核心探针

固定探头的新型长效手柄保持在外，带有实用且安全的外壳槽，可防止其意外损坏。



过滤

一个微拉伸的不锈钢网状过滤器已经插入冷却系统，以保护 Naboo 最脆弱的部分（电脑主板），过滤器可以轻松移除并且可以用洗碗机清洗。



控制面板

控制面板打开后可以快速安全的技术检查，而无需将其移除。



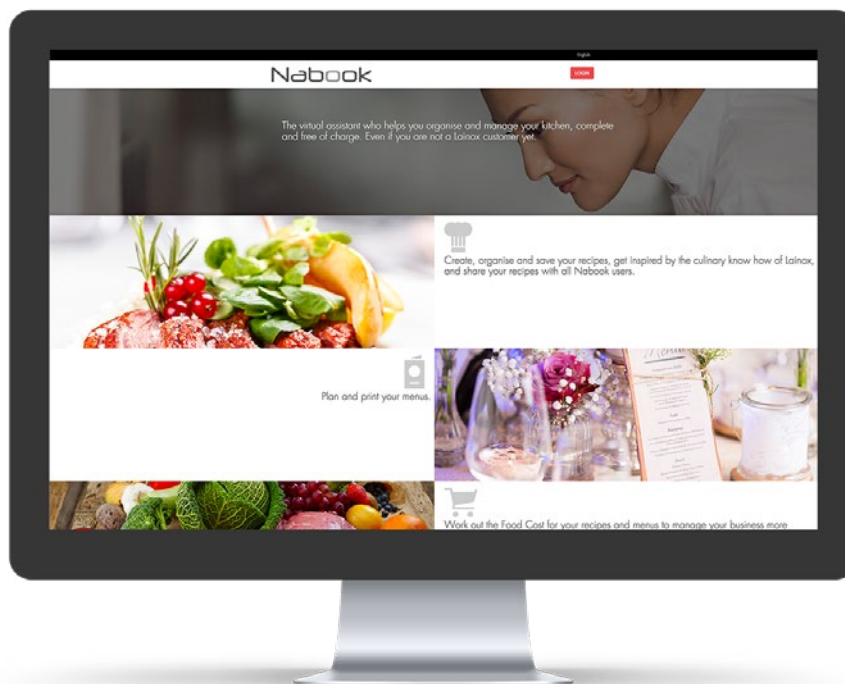
洗涤剂盒抽屉

用于装100%可回收洗涤剂盒的抽屉。由于有磁性封闭门，即使烤箱门打开也没有风险。它们也可以轻松拆卸以进行快速维护工作。

NABOOK

给像你这样的厨师的礼物

Lainox 为每一位大厨提供了虚拟助手 Nabook，只需要通过云端就可以免费连接至Nabook。不管他们是否有Naboo设备。有了 Nabook，您将可以有效地组织您的食谱与菜单，管理材料成本和采购清单，从而更妥善的管理您的生意。您也能够Nabook 设置您的设备并将您的食谱及同步您所有的 Naboo 设备里的食谱（详见 nabook.cloud）。



食谱

Nabook 让您创造、组织和保存您自己的食谱以及连接 LAINOX云端上数以百计的食谱数据库。

您还可以和其他 Nabook 用户分享您的食谱，或将它们导出与任何人分享。



食材成本

为了让您能够更有效的管理您的生意和优化利润，Nabook可以让您准确的计算您的菜单与食谱内所有食材的成本。



菜单

您可以策划与编排菜单，选择合适的模板然后影印。



采购清单

有效的管理采购。有了 Nabook，您就能避免在采购过程中遗漏或出错，这是因为NABOOK能够根据您的食谱或菜单，提供准确的采购清单。从而避免浪费。



设置与同步

如果您拥有 NABOOK，您可以远程设置您的所有设备并通过NABOOK 网站远程同步您的所有食谱。



LAINOX 云同步系统

多亏了naboo网站和新的LMS系统，你可以配置你的设备，并为每个naboo同步你的食谱

特色

Boosted系列

烹饪方法

- ICS (交互式烹饪系统), 自动烹饪系统, 存有意大利及其他各种国际食谱, 还包含了食谱的历史、食材、烹饪步骤自动烹饪程序和摆盘方式。
- 手动烹饪配有三种烹饪模式: 对流从 30°C 到 300°C, 蒸汽从 30°C 到 130°C, 对流 + 蒸汽 从 30°C 到 300°C 的组合。
- 预热高至 320°C: Naboo boosted的独家功能。
- 可编程烹饪模式-可制定并储存自动烹饪流程 (高达15个循环)。还可个性化设定名称、图标和简介。
- 多层烹饪模式: 可以同时烹制烹饪时间不同的食物。
- 双重多层烹饪: 多层烹饪功能在每层一分为二, 可以令生产能力翻倍 (专利)
- JUST IN TIME (JIT) mode: 让您同时间从烤箱内取出一系列不同的菜肴。所有的步骤都井然有序, 保证带给您最佳的效果。(专利)
- Autoclima系统自动探测和控制炉腔内的湿度。
- 加强版Fast-Dry 系统让炉腔内快速祛湿。
- 创新的Smokegrill烟熏烧烤系统。由柔软材料制成的可回收烟熏精油分配器, 带有专用插槽, 和前部装载 (可选)。(已申请专利)
- 隔夜烹饪。夜间低温烹饪和持续保温以确保肉质的完美成熟度, 减少了重量和能源消耗。

NABOOK无线上网链接

- 借助云端功能, 可以访问虚拟厨房助手 Nabook (在 nabook.cloud 上了解更多信息, 免费注册)。
- 创建食谱包含步骤及图片
- 直接浏览及下载Lainox食谱资料库
- 创建菜单, 包括卡路里计数和过敏源列表。
- 计算食谱和单份菜单上的食物成本。
- 购物清单可以Word格式导出。
- 同步设置, 连接至同一账号的烤箱
- 通过Nabook, 持续远程监控HACCP功能
- 通过lainox服务中心的Nabook门户进行远程诊断。
- 使用更新通知系统自动更新软件
- 远程监控能耗。
- LMS系统: 多亏了nabook网站和新的LMS系统, 你可以配置你的设备和同步你的食谱
- 及时更新全球各国食谱。
- 多设备同步进行自动软件更新。

操作

- 显示屏可根据用户的需求定制, 把常用的程序设置在首页
- 一键启动自动烹饪 (ICS)
- 通过预览将食谱组织到文件夹中, 使每个文件夹都有自己的名称。
- 智能识别多层烹饪文件里的食谱。
- 10英寸液晶彩色屏, 高清, 电容式, 具有“触摸屏”功能。
- 预热增强。满载时可将炉腔预热至 320°C, 烹饪时间减少多达 10%。
- 在ICS烹饪系统中, 及时查看HACCP图表
- 冷却功能, 快速风冷炉腔。
- 断电时自动恢复烹饪。
- 炉腔注水, 快速冷却。
- 手动加湿器。
- 用户界面有 29 种语言可供选择。
- Naboo 提供 227 种食谱, Nabook 网站还另有数百种。为了保证出色的结果, 每一个食谱都经过测试。
- Nabook虚拟助手, 可提供烹饪建议, 选择最适合时间进行洗涤, 并自动通知保养。

控制系统

- 自动反转 (风扇回转自动逆转) 以达到完美一致的火候"
- DELTAT系统自动控制炉腔内核心温度
- 可选择六个风扇转速, 前三个转速会触发减少加热功率, 可用间接性速度于特别烹饪方法。
- 拥有四个探点的探针可探测及控制产品的核心温度。
- 固定多点核心探针, Ø 3 mm。
- 通过炉腔外部连接器快速连接探针到炉腔 (可选)。
- USB 连接用以下载 HACCP 数据, 更新软件和上传/下载烹饪食谱。
- 用户配置文件块 (快餐店的特定功能 - QSR)。
- SN能源优化系统 (可选)。
- 服务程序。
- 低电耗 LED 炉腔照明灯。
- IES, 智能能源系统 - 基于产品的数量和类型, 优化炉腔环境并控制能源供应, 不断保持正确的烹饪温度并避免波动。
- ECOVAPOR—使用生态蒸汽系统, 由于烹饪室中蒸汽饱和度的自动控制, 明显降低了水和能源消耗。
- TurboVapor (锅炉型号)—涡轮蒸汽系统能自动生产理想的蒸汽水平以烹调较硬的食材如意大利面, 芦笋, 萝卜和甜菜根等较高纤维的蔬菜。
- 能量监控—监测能源, 煤气, 水, 清洁剂的系统。

结构

- 全AISI 304不锈钢组合烤箱。
- 炉腔采用 1 毫米厚的 AISI304 不锈钢制成, 边缘长而全圆, 可实现最佳空气流动和易于清洁。
- 光滑密封的炉腔。
- 双层钢化玻璃打造的炉腔门, 有空气夹层及热反射内层玻璃, 减少对操作员的热辐射, 提高效率。
- 可开关的内层玻璃便于清洗工作。
- 可以打开的导流板, 便于清洁风扇隔间。
- 底部侧板带有磁吸, 便于清洁和维护。
- 长寿命组件 (LLC) - 使用新的长寿命组件。
- 长寿命垫片 - 自动电磁履带框架, 这是一个保持停止垫圈密封的保持和释放系统。(可选) - 专利正在申请中。

电气操作

- 炉腔加热系统, 带有 INCOLOY 800 不锈钢铠装加热元件。
- 燃气操作
- 带有高频电子放电发生器的自动燃烧器点火。
- 高性能炉腔, 带间接燃气加热系统, 带有预混合吹气调节火焰燃烧器。

直接蒸汽发生

- 直接蒸汽式发生系统, 直接在风扇上注水并在加热元件上雾化。优点: 炉腔中的蒸汽立即可用。为锅炉的日常维护节省水和清洁剂。

间接蒸汽产生

- 采用 AISI 304 不锈钢的新型高性能全绝缘蒸汽发生器 (电力型号)。
- 蒸汽发生器加热使用 INCOLOY 800 不锈钢电加热元件。
- 新型蒸汽发生器采用 AISI 316 不锈钢制成, 具有高隔热性 (适用于燃气型号)。
- 自动预热锅炉中的水。
- 锅炉的排水和自动日常清洗, 水温低于60°C。
- 标准供应的防水垢校准系统, 可防止蒸汽发生器中水垢的形成和沉淀。

安全设备

- 门开/关电子传感器。
- 电子缺水报警器
- 智能自我诊断错误查看
- 电子火焰检测传感器, 可在燃烧器火焰意外关闭时中断燃气。
- 没有燃气时, 压力开关报警器
- 门板上的最高外部温度为 65 °C。
- 无人监控时符合意大利和国际安全操作标准。
- 最后一个层架的最大高度为 160 厘米。(对于台面机型, 使用特殊支架)。
- 如果在洗涤过程中断电, 始终保证自动恢复洗涤周期, 能够始终保证卫生。
- 清洁和保养
- 蒸汽清洁系统 (VCS)。新的自动清洗系统, 可蒸发炉腔中的清洁剂。可显著减少高达 30% 的洗涤剂消耗量。(正在申请专利)
- CALOUT 除垢系统, 防止水垢在锅炉内沉淀, 并具有自动配剂功能。
- WMS - 清洗管理系统。系统允许根据组合使用计划洗涤程序。
- 易于维护访问 (EMA)。可从底部前部和右侧轻松检修设备。
- 7 种自动洗涤程序, 启动后无需操作员输入: 手动 - 漂洗 - 快速 - 柔和 - 中等 - 加强 - 重度烧烤清洁模式。
- 超快 10 分钟快速洗涤周期。最小化减少对运营时间的干扰, 从而持续优化清洁。
- 光滑的不锈钢和玻璃表面以及IPX5的防溅保护, 易于外部清洁

安装和环境

- 100% 可回收包装。
- 生命周期视角 (LCP) : CO2 消耗量 - 380Kg CO2 eq/年。*
- * 计算是使用 NAE101BS 模型作为参考进行的, 假设典型的餐厅是每天使用 8 小时, 每周 3.5 天, 每年 48 周。
- 产品回收率: 90%。
- 认证: 质量 ISO 9001 / 安全 ISO 45001 / 环境 ISO 14001。
- 无需添加软水器和除垢剂即可运行 (带蒸汽发生器的型号)。

各个型号的技术表中概述了更多信息。





061



101



062



102

直接蒸汽型号 – 标准配置

型号	电源	GN烤箱容量 1/1 GN (530x325 mm) 2/1 GN (530x650 mm)	层架距离 (mm)	餐点数量	电力 (kW)	燃气额定热功率 (kW/kcal)	消耗量 (A)	外部尺寸 (W x D x H mm)	电压 * (V)
NAE061BV		6x1/1	70	30/80	11,6	-/-	18	852 x 797 x 775	3N AC 400V - 50 Hz
NAG061BV		6x1/1	70	30/80	0,7	13/11.180	3	852 x 797 x 775	AC 230V - 50 Hz
NAE101BV		10x1/1	70	80/150	18,7	-/-	29	852 x 797 x 1055	3N AC 400V - 50 Hz
NAG101BV		10x1/1	70	80/150	0,8	22/18.920	3,5	852 x 797 x 1055	AC 230V - 50 Hz
NAE062BV		6x2/1 - 12x1/1	70	60/160	22,2	-/-	34	1072 x 907 x 775	3N AC 400V - 50 Hz
NAG062BV		6x2/1 - 12x1/1	70	60/160	0,8	26/22.360	3,5	1072 x 907 x 775	AC 230V - 50 Hz
NAE102BV		10x2/1 - 20x1/1	70	150/300	36,7	-/-	55	1072 x 907 x 1055	3N AC 400V - 50 Hz
NAG102BV		10x2/1 - 20x1/1	70	150/300	0,8	42/36.120	3,5	1072 x 907 x 1055	AC 230V - 50 Hz

锅炉型号 – 可选配置。 必须在订购时提出要求

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

* 电压和特别电制可要求



161



201



202

直接蒸汽型号 – 标准配置

型号	电源	GN烤箱容量 1/1 GN (530x325 mm) 2/1 GN (530x650 mm)	层架距离 (mm)	餐点数量	电力 (kW)	燃气额定热功率 (kW/kcal)	消耗量 (A)	外部尺寸 (W x D x H mm)	电压 * (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

锅炉型号 – 可选配置。 必须在订购时提出要求

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

带有锅炉的下烤箱的型号可选。 必须在订购时提出要求。

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

* 电压和特别电制可要求

* MOD. 161

叠加烤箱，带有 2 个独立控制面板和两个炉腔，容量 6 GN 1/1 + 10 GN 1/1

产品系列

适用于糕点店和面包店。



054



084



134



154

帮助您开展生意的合作伙伴

Aroma Naboo 不仅仅是一个简单的多功能烤箱，无论多么复杂。

LAINOX的经验汇集了一个具有最新技术的合格专业人员团队，他们联合起来成为您的合作伙伴，并帮助您的生意。在一天结束的时候，它们能让你心情平静，提高生活质量。

直接蒸汽型号 – 标准配置

型号	电源	EN烤盘容量 (mm)	层架距离 (mm)	电力 (kW)	燃气额定热功率 (kW/kcal)	消耗量 (A)	外部尺寸 (W x D x H mm)	电压 * (V)
AREN054B		5 x (600x400)	90	11,6	-/-	18	852 x 797 x 775	3N AC 400V - 50 Hz
ARGN054B		5 x (600x400)	90	0,7	13/11.180	3	852 x 797 x 775	AC 230V - 50 Hz
AREN084B		8 x (600x400)	90	18,7	-/-	29	852 x 797 x 1055	3N AC 400V - 50 Hz
ARGN084B		8 x (600x400)	90	0,8	22/18.920	3,5	852 x 797 x 1055	AC 230V - 50 Hz
AREN134B		5 x (600x400) + 8 x (600x400)	90	30,2	-/-	47	852 x 845 x 1840	3N AC 400V - 50 Hz
ARGN134B		5 x (600x400) + 8 x (600x400)	90	1,4	35/30.100	6,1	852 x 860 x 1840	AC 230V - 50 Hz
AREN154B		15 x (600x400)	89	37,2	-/-	58	892 x 862 x 181<2	3N AC 400V - 50 Hz
ARGN154B		15 x (600x400)	89	1,3	44/37.840	5,7	892 x 862 x 1812	AC 230V - 50 Hz

* 电压和特别电制可要求



MOD. 134

叠加烤箱，带有 2 个独立控制面板和两个炉腔，容量 5 x (600x400) + 8 x (600x400)

产品系列

适合中小型餐饮企业和家庭使用的紧凑型多功能烤箱。

流线优雅与简洁的设计，适合小型厨房和开放式厨房。4种型号，拥有着不同的尺寸和容量。简单直接的操作屏，配备7英寸高清液晶电容式触摸屏显示。



026



061



101



061



Naboo@home

让您在家的厨房拥有专业烤箱。经过特别设计符合标准的60cm家居厨房空间，让您轻易地安装。

此外，有了无线上网，您也能浏览Nabook，从上百个国际食谱中找到灵感。

家用的理想电压和电源

型号	电源	GN烤箱容量 2/3 GN (352x325 mm)	层架距离 (mm)	电力 (kW)	电压 * (V)
COEN026R		6x2/3	60	2,75	1N AC 230V - 50 Hz
COEN026R		6x2/3	60	3,70	1N AC 230V - 50 Hz

直接蒸汽型号 – 标准配置

型号	电源	GN烤箱容量 2/3 GN (352x325 mm) 1/1 GN (530x325 mm)	层架距离 (mm)	餐点数量	电力 (kW)	燃气额定热功率 (kW/kcal)	消耗量 (A)	外部尺寸 (W x D x H mm)	电压 * (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

锅炉型号 – 标准配置

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

* 电压和特别电制可要求

解决各种需求的方案

Lainox 为各种 Naboo boosted型号提供实用的功能设置，适用于台上和落地的不同操作要求。



实用性

全不锈钢底座支架。有两种不同的高度可供选择，670 毫米或 950 毫米适用于带不锈钢烟罩的烤箱。（推荐与 061 型一起配置）。保温柜也可以放置在最底层的架子上。可以安装以下型号：
MCR031E 3 x 1/1 GN
Mod. MCR051E 5 x 1/1 GN
Mod. KMC052E 5 x 2/1 GN or 10 x 1/1 GN



操作

全不锈钢底座，两侧封闭，顶部和底部搁架和烤盘支架。有两种不同的高度和容量。670 mm高和950 mm高，中间间距55 mm，用于1/1 GN或2/1 GN盘。对于Aroma Naboo boosted型，欧洲标准是600 x 400 托盘尺寸，烤盘间距为74 mm或80 mm。



清洁

对于想要符合HACCP规定的人，可以在不锈钢支架中插入一个带有托盘支架的封闭式柜子，烤盘间距 55 毫米。高度为670 毫米或 950 毫米的托架分别具有 1/1 GN 或 2/1 GN 烤盘容量。



组合

如果您需要再Naboo上添加一个急速冷冻柜，而厨房又没有多余的空间，您可以在烤箱底下增加一个支架，安装急速冻柜。这个实用的设置可以安装在以下型号：061/054/062。



醒发

带有玻璃门的发酵柜可用于对放置在烤箱空间下的糕点和烘焙产品进行发酵。BLV084 带有温度、时间和湿度百分比的数字控制。



叠加

厨房空间有限，但又需要多样化及大量生产？只要叠加烤箱，问题就迎刃而解了！

以下组合能够叠加

- 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

实用和创新的解决方案，让您轻易在家用厨房安装026及061型号烤箱。该套件包括一个凹槽框架和带有空气冷凝器的抽烟装置。026型号也可以安装在标准60cm厨房设计内。



MULTIGRILL

完美的烹饪，配有专门针对各种烹饪类型的专用配件。适用于以下型号：

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



抽排烟罩

为了解决超市、熟食店和糕面包店的现场烹饪排烟问题，Naboo boosted 和 Aroma 可以配备不锈钢烟罩，滤网可拿出来在洗碗机中清洗，带有电动抽吸和冷凝水排出泵。如果烤箱前面的空间有限，有两种版本可供选择，标准版和平面版。

超市、熟食店、面包店的解决方案



(1) 改装安装可用



(2) 只有在订购烤箱时额外要求。

烤鸡套件 (1) 专业烤鸡套件 (2)

有效管理烤鸡的程序
适用于超级市场, 餐馆, 肉店

好处:

- 收集和处理烹饪油脂的实用系统。
- 重度烧烤清洁系统, 无需额外的时间就能保持烤室干净。

烤箱型号:	PS1108		PS1106	
		8 pcs.		6 pcs.
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

宴会和大型餐饮企业解决方案



LAINOX SYSTEM的完美预热和摆盘

Naboo 的各种特定配件, 随时提供 10 到 100 个设定或最多的菜肴, 保证品质, 不再是问题。

型号	套件	Ø 310 mm 盘子容量m
061	BKQ061	20
101	BKQ101	30
062	BKQ062	32
102	BKQ102	49
161	BKQ161	20+30
201	BKQ201	60
202	BKQ202	100

你愿意
在厨房中尝试

Naboo[®]
boosted

烤箱吗?



即刻联系



+39 0438 9110

lainox@lainox.com

