

# Naboo®

*... der Kombi, der den Trend setzt*

- + Einfach
- + Connected
- + Einzigartig
- + Schnell
- + Effizient





# Naboo

## DIE EVOLUTION DES WISSENS.

---

Eine einzigartige Eigenschaft, die Naboo von anderen professionellen Kombidämpfern unterscheidet, ist die Cloud. Dank der serienmäßig vorhandenen WLAN-Verbindung haben Sie Zugang zu Nabook, Ihrem virtuellen Assistenten in der Küche und zu tausenden anderen Services (weiterführende Informationen finden Sie unter [nabook.cloud](http://nabook.cloud))



VERBINDUNG MITTELS W-LAN  
ODER ETHERNET-KARTE



ZUGRIFF AUF DIE NABOO CLOUD  
ÜBER REGISTRIERUNG



ALLE INHALTE SIND  
AUF NABOOK.CLOUD EINFACH RUNTER ZIEHEN



DATENSICHERUNG DES GESAMTEN INHALTS, DER  
EINSTELLUNGEN UND DER PERSONALISIERUNGEN



TEILEN DER INHALTE  
AUF MEHREREN GERÄTEN



TECHNISCHE UNTERSTÜTZUNG DANK  
REMOTE-SERVICE IMMER VERFÜGBAR



# Naboo

## ALLES IN FINGERREICHWEITE.

Das grafische Interface wird komplett erneuert und übernimmt das flache Design, Naboo ist dann wie ein großer Bildschirm Ihres Smartphones oder Tablets und verfügt über dieselbe Navigationslogik: Blättern Sie durch Menüs, ziehen Sie die Symbole, erstellen Sie neue Seiten, legen Sie Ordner mit neuen Inhalten an, suchen Sie in der Cloud und kombinieren Sie das Gefundene mit bereits auf dem Gerät vorhandenen Inhalten. Einfaches Bedienen mit maximaler Freiheit, Kreativität und Funktionalität.



### ALLE REZEPTE AUF EINEN KLICK

Rezepte aus aller Welt sind dank der Cloud von Lainox immer verfügbar und auf dem neuesten Stand.



### ONE TOUCH

Direkter Start des idealen Garvorganges für das gewählte Rezept.



### BENUTZERFREUNDLICH

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



### INTELLIGENTE WIEDERERKENNUNG

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



### KONFIGURIERBARES DISPLAY

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



**Nabook**  
Für Sie als Küchenchef

Ihr virtueller Assistent der Ihnen dabei hilft, die Küche zu organisieren und zu leiten, umfassend und kostenlos.

Auch wenn Sie noch nicht Kunde von Lainox sind.

## Nabook

### EIN GESCHENK AN SIE ALS KÜCHENCHEF.

Dank der Cloud wird Ihnen von Lainox Nabook, ein virtueller Assistent, kostenlos zur Verfügung gestellt. Für alle Küchenchefs, egal ob mit oder ohne Naboo-Gerät.

Mit Nabook können Sie Ihr Geschäft leiten, indem Sie Ihre Rezepte und Menüs verwalten und den Food Cost sowie die Einkaufslisten überwachen. Außerdem kann Ihr Gerät über Nabook konfiguriert werden, zudem können Sie Ihre Rezepte mit all Ihren Naboo-Geräten synchronisieren (nähere Informationen auf [nabook.cloud](http://nabook.cloud)).



#### REZEPTE

Nabook ermöglicht Ihnen das Erstellen, Verwalten und Speichern Ihrer persönlichen Rezepte. Außerdem haben Sie Zugriff auf die Datenbank mit hunderten Rezepten, die in der Cloud von Lainox vorhanden sind. Darüber hinaus haben Sie die Möglichkeit Ihre Rezepte mit den anderen Nutzern von Nabook zu teilen oder zu exportieren, um sie zu zeigen, wem immer sie möchten.



#### MENÜ

Sie haben die Möglichkeit Ihre Menüs zu planen und auszudrucken. Dabei können Sie das am besten zum Anlass passende, verfügbare Template wählen.



#### FOOD COST

Um Ihren Betrieb auf die bestmögliche Art zu leiten und Ihre Einnahmen zu optimieren, bietet Ihnen Nabook die Möglichkeit, den Wareneinsatz für Ihre Rezepte und Menüs genau zu ermitteln.



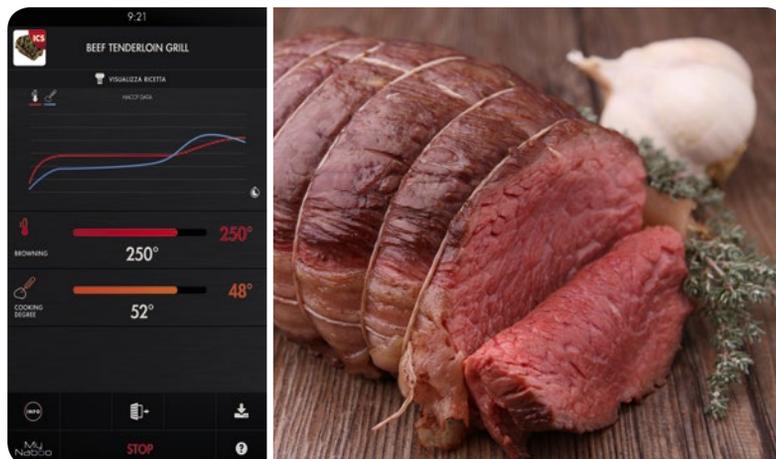
#### EINKAUFSLISTEN

Organisieren Sie Ihre Einkäufe auf intelligente Weise. Mit Nabook vergessen Sie nichts, außerdem werden Fehler auf der Einkaufsliste vermieden, denn Nabook stellt stets die genaue Einkaufsliste bereit, um das Rezept oder Menü zuzubereiten. So kann kostenintensive Verschwendung vermieden werden.



#### KONFIGURIEREN UND SYNCHRONISIEREN

Wenn Sie einen Naboo besitzen, können Sie über das Portal Nabook aus der Ferne all Ihre Geräte steuern und Ihre Rezepte synchronisieren.



# AUTOMATISCHES GAREN

## ICS INTERACTIVE COOKING SYSTEM

Naboo wählt selbständig die Garart aus (Kombination aus Dampf und Heißluft, Dampf oder konventionelles Kochen); kontrolliert und reguliert kontinuierlich die Gartemperatur; sorgt dank Autoclama für die Entstehung, Kontrolle und Regulierung der gewünschten Garraumfeuchtigkeit.

Alle Funktionen werden ständig überprüft, egal, was Sie zubereiten:

So wird die Garzeit durch Ihr GERÄT ständig automatisch angepasst, um konstant ideale Ergebnisse zu erhalten..



### SONDEN FÜR JEDE FUNKTION

Der serienmäßige Multipunkt-Kerntemperaturfühler sorgt stets für eine perfekte Garung im Inneren des Produkts, die Nadelfühler wird hingegen zur Vakuum-Zubereitung und für kleines Gargut verwendet (optional).



### DELTA T

Dank dem niedrigen, in der Zeit konstanten, Unterschied zwischen Garraum- und Kerntemperatur, können besonders große Stücke, wie z.B. Kochschinken, problemlos gegart werden.

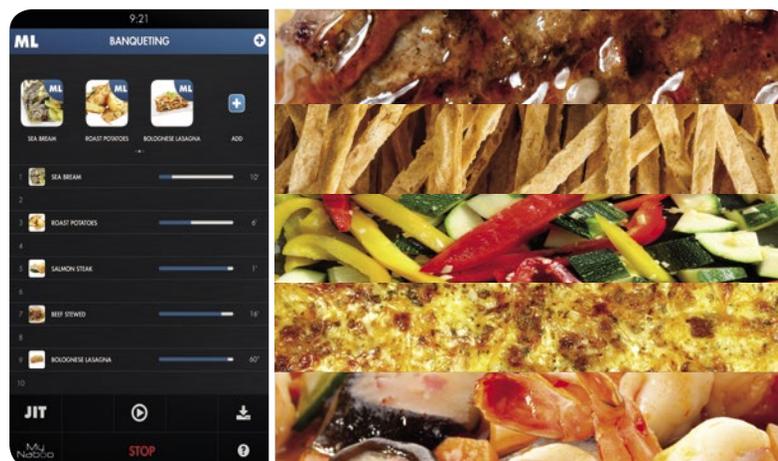


### GAREN BEI NACHT

Naboo arbeiten zu lassen während die Küche geschlossen ist, bringt viele Vorteile.

Das Nachtgaren bei niedriger Temperatur und nachfolgendem Warmhalten garantiert ein perfektes Durchziehen von Fleisch bei minimalem Gewichtsverlust und geringem Energieverbrauch.

Alles ohne Überwachung, da die Daten des Garvorgangs entsprechend den HACCP-Vorgaben dokumentiert und über den USB-Anschluss heruntergeladen werden können.



## MEHRSTUFIGES GAREN

Mit Naboo besteht die Möglichkeit alle Gegebenheiten des mehrstufigen Garens ferngesteuert zu nutzen.

In der Cloud von Naboo sind bereits Ordner mit Makrogruppen für das Multilevel-Garen vorhanden, daher ist der Zugriff auf diese Funktion sehr einfach.

Darüber hinaus können entsprechende Ordner neu erstellt werden. Das System führt den Anwender und unterstützt ihn mit Korrekturen, so dass nur Rezepte oder Gerichte, die mit einander kompatibel sind geladen werden.

Darüber hinaus ist der Multilevelmodus extrem hilfreich und ein zuverlässiger Partner.

Mit dem System des mehrstufigen Kochens können mit Naboo gleichzeitig unterschiedliche Speisen mit unterschiedlichen Garzeiten zubereitet werden. Ein akustisches Signal und visuelle Anzeigen geben an, wann welche Speise fertig ist.

Somit können ungenutzte Zeiten, halbe Beladungen und unnötiger Verbrauch verhindert werden.

Alles mit einer 30% kürzeren Produktionszeit im Vergleich zur den traditionellen Systemen mit Grill und Fritiergerät.



### MULTILEVEL PLUS

Die Vorteile sind:

- Optimierter Verbrauch dank einer einzigen Beladung.
- Automatisch gesteuerte Qualität mit konstanten und wiederholbaren Ergebnissen ohne Fehler.
- Optimierung von Platzbedarf, Logistik und Organisation.
- zeitliche Optimierung.
- Reduktion von Arbeitstools, die nur für einzelne, spezifische Funktionen (Grill, Fritteuse, Pfanne) konzipiert sind.
- Die Verdoppelung auf jeder Einschub der Multilevel-Funktion sorgt dafür, dass die Produktionskapazität verdoppelt werden kann.



### JUST IN TIME

Dank dieses mehrstufigen Garvorgangs wird angezeigt, wann die jeweiligen Produkte auf den verschiedenen Einschüben fertig sind. Zudem ermöglicht JIT, dass alle Speisen zeitgleich fertig gegart sind.

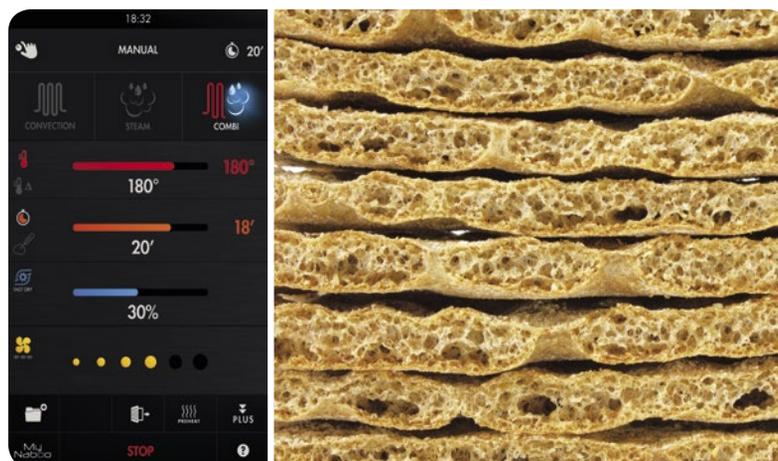
Dies Alles immer gut organisiert und mit besten Ergebnissen.

Mit JIT kann die Zeit in der Küche optimal genutzt werden.

Es können Speisen mit unterschiedlichen Garzeiten und Größen gleichzeitig zubereitet werden. Naboo zeigt an, wann die einzelnen Bleche zu welchem Zeitpunkt in den Kombidämpfer geschoben werden müssen, damit sie zeitgleich mit den anderen heraus genommen werden können.

In Ruhe und Gelassenheit kann eine höhere Vielfalt an qualitativ hochwertigen Speisen zubereitet werden.

Naboo hat alles im Griff.



## MANUELLE ZUBEREITUNG

Für all jene, die nicht nach gänzlicher Automatisierung streben, kann Naboo durch einfaches und intuitives Auswählen der verschiedenen Garmodi wie Dampfgaren, Heißluft und kombiniertes Garen bei Temperaturen von 30°C bis 300°C auch manuell gesteuert werden.

Dank der Feuchtigkeitsregulierung der speziellen Systeme Fast Dry®, Autoclimate®, Ecovapor und Turbovapor und der Geschwindigkeitsregelung des Gebläses werden auch bei voller Bestückung ausgezeichnete Ergebnisse ohne Speisenausschuss garantiert.



### KNUSPRIGE UND TROCKENE GARUNG

Dank des patentierten Fast Dry® (System der aktiven Entfeuchtung der Garkammer) sind Frittiertes, Gebrilltes, Kuchen und Brot immer knusprig und auf den Punkt genau zubereitet, auch bei voller Bestückung. Fassungsvermögen wird zu 100 % genutzt.



### SAFTIGES UND ZARTES GAREN

Das Autoclimate® von LAINOX reguliert automatisch das perfekte Klima im Garraum. Entsprechend der Speise in der Zubereitung wird die Temperatur ideal angepasst und die Feuchtigkeit automatisch reguliert. Das Ergebnis sind, saftig zarte Produkte auch beim Regenerieren von bereits gekochter Speisen.



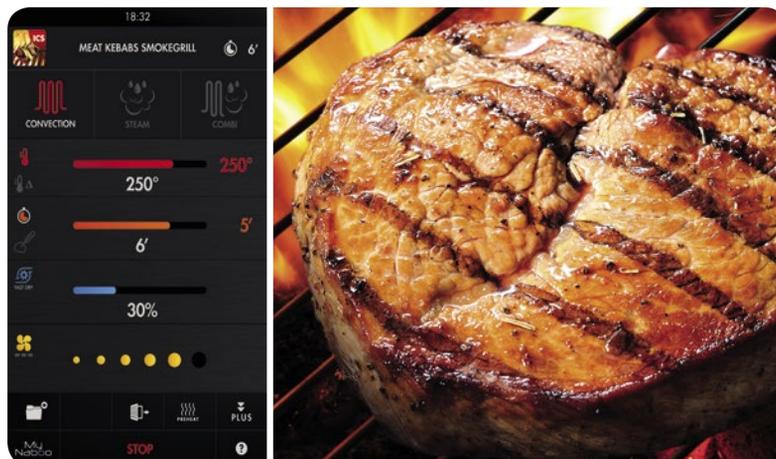
### ECOVAPOR

Naboo erkennt die Art und Menge der in den Kombidämpfer geschobenen Speisen und erzeugt nur den hierfür benötigten Dampf. Mit ECOVAPOR werden Wasser- und Energieverbrauch mit Hilfe der automatischen Kontrolle der Dampfsättigung im Garraum erheblich gesenkt.



### TURBOVAPOR

Naboo bringt die Dampferzeugung auf ein Maximum und erhält beste Ergebnisse bei geringen Kosten. Mit TURBOVAPOR wird automatisch die ideale Menge an Dampf produziert, die für die Zubereitung von „schwierigen“ Produkten notwendig ist, wie Eiernudeln oder Spargel, Rüben und faseriges Gemüse.



## SMOKEGRILL

---

Auch im Hinblick auf besondere Gartechniken und Zubereitungsmöglichkeiten, für die normalerweise spezielle Geräte genutzt werden, sind Naboo und somit dem kreativen Kochen keine Grenzen gesetzt (Smokegrill-Anwendung - optional).  
Ausgezeichnete Ergebnisse bei geringen Kosten und hoher Wertschöpfung.



### SMOKEGRILL

---

Naboo ermöglicht mit SmokeGrill als erster professioneller Kombidämpfer die Zubereitung von Speisen wie auf dem Holzgrill (Geschmack und Geruch), ohne die Nachteile von Holz, Rauch und Schmutz. Die Gerichte erhalten genau das gleiche Aussehen, wie Produkte vom Rost oder Grill.



### RÄUCHERN

---

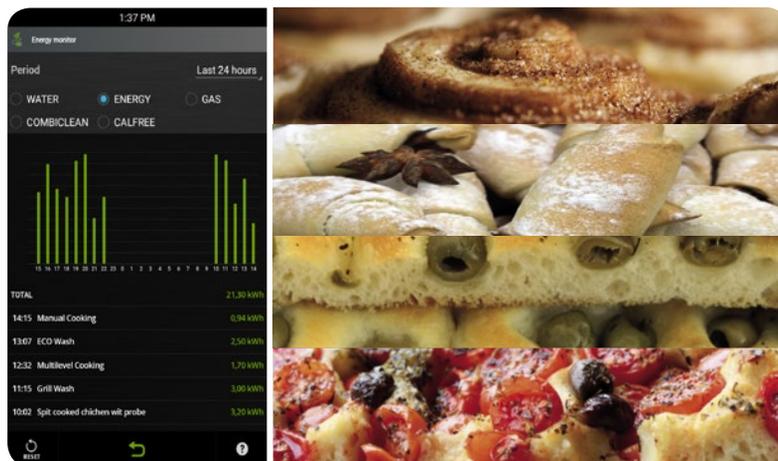
Dank Naboo ist auch das Räuchern kein Hindernis. Ohne jede Art von Verbrennung können über SmokeEssence, eine spezielle Art der Aromatisierung, so Speisen zubereitet werden.  
Der Vorgang ist vollständig automatisiert (Menge des flüssigen Rauches) und es entstehen keine Rückstände. Somit kann der Kombidämpfer sofort für andere Garvorgänge weiter genutzt werden.



### AROMATISIERUNG

---

Naboo stellt die neue Anwendung des Aroma-Dispensers zur Verfügung, damit verschiedene Arten von Speisen mit den unterschiedlichsten Aromen zubereitet werden können.



# ENERGIE, VERBRAUCHSMINIMUM UNTER KONTROLLE

Da Lainox seit jeher sehr auf den Energieverbrauch seiner Geräte achtet, hat es in seinen Produktionsstätten innovative Überwachungs- und Steuerungssysteme entwickelt, die eine maximale Energieeffizienz garantieren.



## ECOSPEED DYNAMIC

Dank der Funktion ECOSPEED® kann Naboo die Menge und Art des Produkts erkennen und so den Energieverbrauch kontrollieren und optimieren, wobei immer die ideale Temperatur gehalten wird und Schwankungen vermieden werden. Das Ergebnis ist der minimal Energieverbrauch bei maximaler Energieeffizienz.



## GREEN FINE TUNING

Dank dem neuen GFT® (Green Fine Tuning) werden Brenner und patentierter Hochleistungs-Wärmetauscher bei Gas-Kombidämpfer ständig reguliert und somit Energie eingespart und die Schadstoffemission gesenkt.



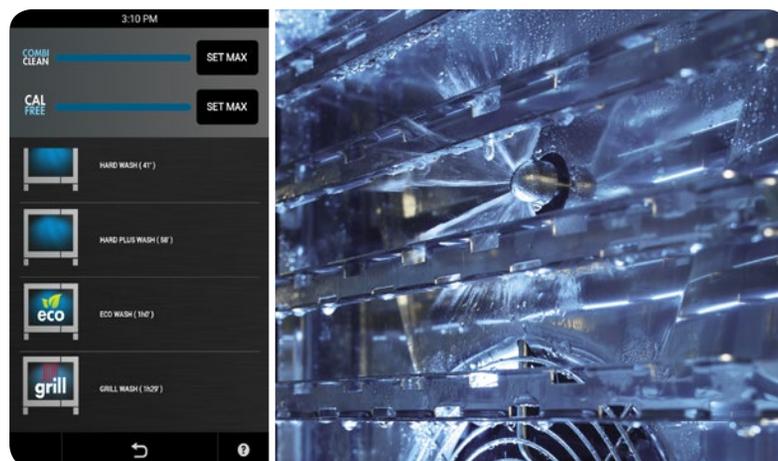
## ENERGY MONITOR

Dank dieser einzigartigen Funktion kann Naboo den Strom-, Gas-, Wasser- und Reinigungsmittelverbrauch sämtlicher Zubereitungs Vorgänge, die bis ins letzte Jahr zurückreichen, in transparenter Weise überwachen. Außerdem kann der Verbrauch auch aus der Ferne überwacht werden, wenn Naboo mit dem Nabook (Lainox Cloud) verbunden ist.



## ENERGY STAR

Die bewusste Wahl für höchste Energieeffizienz. Da Lainox sehr um Umweltschutz bemüht ist, ließ es seine Produkte mit ENERGY STAR zertifizieren, um die Energieeinsparung zu fördern und die Effizienz der Produkte zu erhöhen - ohne deren Eigenschaften und Funktionen zu beeinträchtigen - und dadurch die Verwaltungskosten zu senken.



## ONE TOUCH, AUCH FÜR EINE PERFEKTE REINIGUNG

Dank des automatischen Reinigungssystems mit Flüssigreiniger genügt es, die am besten geeignete Reinigungsstufe auszuwählen und Naboo kümmert sich um alles Weitere. Das eigens von Lainox entwickelte Reinigungsmittel COMBICLEAN garantiert maximale Hygiene und wird in einer praktischen, zu 100% recycelbaren Kartusche oder einem zu 100% recycelbaren Kanister geliefert; das Produkt muss nicht mehr umgefüllt oder aufbereitet werden.



### HALBIERUNG DER REINIGUNGSZEIT

Zu allen bereits genannten Vorteilen kommen noch Kostenersparnisse hinzu: starke Reduktion der Reinigungszeit im Vergleich zu herkömmlichen Systemen.



### FLÜSSIGREINIGERKARTUSCHEN, 100% RECYCELBAR (patentiert)

Bei den Naboo-Tischgeräten wird der sofort verwendbare Flüssigreiniger COMBICLEAN in das dafür vorgesehene, ausziehbare Fach mit Klapptür eingesetzt.

Die am Boden aufzustellenden Naboo-Geräte sind hingegen mit dem automatischen Reinigungssystem mit flüssigen Reinigungsmitteln in Tanks ausgestattet.

CALFREE ist das neue LAINOX-Produkt, das den Dampferzeuger kalkfrei hält und Kalkansammlungen verhindert. Es sorgt für eine stets hohe Dampfqualität und -menge für optimale Garergebnisse.



CALFREE bietet eine Vielzahl von Vorteilen: Keine Störungen aufgrund von Kalkansammlungen; maximale Energieeffizienz und somit geringer Verbrauch.

Auch die CALFREE-Kartusche wird neben dem COMBICLEAN eingesetzt. Dabei sorgen die verschiedenen Farben der Flüssigkeiten und Deckel dafür, dass es zu keinem versehentlichen Vertauschen der Produkte kommt.



## NABOO IM RESTAURANT

Österreich, Jakob Josef Gotthart, Küchenchef und Inhaber des Restaurants „Stil Bruch“ in Wien.  
Ein direkter Erfahrungsbericht eines Anwenders, der Naboo täglich in seiner Küche verwendet.

„Für die Küche meines neuen Lokals wählte ich Naboo, da meine Mitarbeiter und ich das Gerät bereits bei anderen Gelegenheiten verwendet hatten und es wegen seiner Schlichtheit und hohen Bedienfreundlichkeit einfach fantastisch fanden!  
Der Naboo garantiert auch bei hoher Küchenauslastung stets perfekte Garergebnisse.  
Außerdem können in Kombination mit dem Multifunktionsgerät Neo qualitativ hochwertige Speisen mit geringem Zeitaufwand zubereitet werden.“

### VORTEILE FÜR IHR RESTAURANT:

- ✕ GERINGER PLATZBEDARF
- ✕ DOPPELTE VERWENDUNGSFLEXIBILITÄT DANK MULTILEVEL PLUS
- ✕ KONSTANTE QUALITÄT DER SPEISEN
- ✕ SCHNELLER UMSCHLAG DER TISCHE
- ✕ HOHE ENERGIEERSPARNIS
- ✕ BESSERE ORGANISATION DER ARBEITSABLÄUFE
- ✕ DIE MÖGLICHKEIT, SICH AN DEN REZEPTEN VON NABOOK.CLOUD ZU ORIENTIEREN

Um das Beste aus dem Naboo herauszuholen, empfiehlt Küchenchef Jakob Josef Gotthart das Einstiegsset MULTIGRILL RESTAURANT:





## NABOO IM SUPERMARKT

Kolumbien, Maria Eugenia Castrillo, Einkaufsleiterin der Supermarktkette Olimpica in Barranquilla.  
Ein direkter Erfahrungsbericht eines Anwenders, der Naboo täglich in Supermarktketten verwendet:

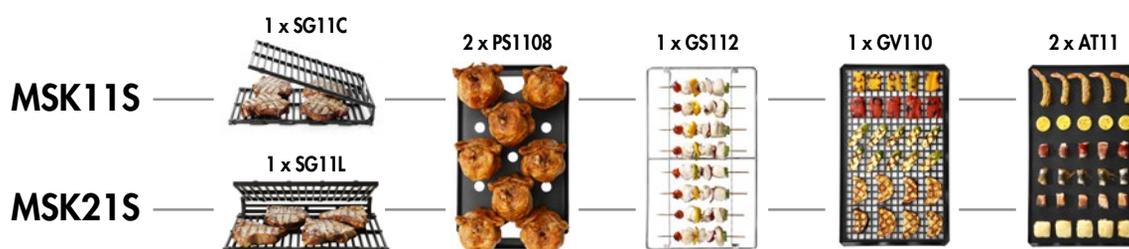
“Für die Supermarktkette Olimpica wählte ich Naboo aufgrund seiner Schlichtheit und hohen Bedienfreundlichkeit (sowohl für mich selbst als auch für meine Mitarbeiter).

Die Garergebnisse sind stets perfekt: z.B. goldbraun und knusprig gebratene Hühner in nur 35 Minuten. Außerdem stehen dank der Synchronisierung aller Naboo-Geräte der Supermarktkette Olimpica in allen Supermärkten die gleichen Rezepte zur Verfügung und es können die gleichen hochwertigen Gerichte zubereitet werden. Eine weiterer großer Vorteil ist die Verbindung zu nabook.cloud, bei dem ich auf neue Rezeptideen zurückgreifen kann.“

### VORTEILE FÜR IHREN SUPERMARKT:

- ✗ EINFACHE BEDIENUNG / KEINE KONTROLLE NÖTIG
- ✗ ZUBEREITUNG VON GANZEN HÄHNCHEN IN 35 MINUTEN
- ✗ ENERGIEERSPARNIS IM VERGLEICH ZUR VERWENDUNG VON GRILLROSTEN
- ✗ AUTOMATISCHE REINIGUNG
- ✗ MÖGLICHKEIT, SICH AN DEN REZEPTEN VON NABOOK.CLOUD ZU ORIENTIEREN
- ✗ SYNCHRONISIERUNG AUF ALLEN GERÄTEN

Um mit Naboo in allen Supermärkten die gleichen außergewöhnlichen Ergebnisse zu erzielen, empfiehlt Maria Eugenia Castrillo das Einstiegsset MULTIGRILL SUPERMARKT/GASTRONOMIE:





## NABOO IN DER SCHULVERPFLEGUNG

Slowakei, Grundschule Szabó Gyula von Dunajská Streda.

Mit den im Kochzentrum der Grundschule Szabó Gyula installierten Naboo von Lainox werden jährlich über 150.000 Portionen hergestellt.

Der verantwortliche Küchenchef des Kochzentrums, Kornel Nagy, betont: „das Wichtigste bei der Zubereitung von Speisen für Kinder ist die konstante Qualität. Ich habe diese Geräte gewählt, da sie es mir dank der Verbindungsfähigkeit und Synchronisierung ermöglichen, mit allen Naboo-Backöfen die gleichen ausgezeichneten Ergebnisse zu erzielen.

Ein ausgezeichneter und einfach zu bedienender Combidämpfer.

Am Ende des Arbeitstages ist es dank des automatischen Reinigungssystems kein Problem mehr, am nächsten Tag einen sauberen Backofen zu haben.“

### VORTEILE FÜR IHR KOCHZENTRUM:

- ✕ MINIMALER GEWICHTSVERLUST
- ✕ ENERGIEERSPARNIS
- ✕ EINFACHE BEDIENUNG
- ✕ AUTOMATISCHE REINIGUNG
- ✕ HACCP IN DER CLOUD
- ✕ FLEXIBLE ORGANISATION UND VIELFÄLTIGE MENÜGESTALTUNG

Um außergewöhnliche Ergebnisse zu erzielen, empfiehlt Küchenchef Kornel Nagy das spezielle MULTIGRILL-Zubehör.





## AROMA NABOO IN DER KONDITOREI

Italien, Konditormeister Giuseppe Russi, Besitzer der Konditorei Russi in Laterza.

Ein direkter Erfahrungsbericht eines Anwenders, der sich in seiner Konditorei für den Aroma Naboo gewählt hat.

„Aroma Naboo hat mich auf den ersten Blick überzeugt - ausgeklügelte Technologie und ansprechendes Design.“

Als ich an einer der Zubereitung von Konditoreiwaren gewidmeten Challenge teilnahm, entdeckte ich die Besonderheiten von Aroma Naboo von Lainox. Mir fiel sofort auf, dass Aroma Naboo eine ausgezeichnete Backleistung, eine hohe Zeitersparnis bei jeder Zubereitung sowie ein extrem gleichmäßiges Backergebnis verspricht.

Daraufhin wurde ein speziell mir gewidmetes Treffen organisiert, bei dem ich meine Produkte zubereiten konnte und schließlich meine Liebe zu diesem Gerät entdeckte.

Die Backqualität ist auch für sehr anspruchsvolle Leute wie für mich äußerst zufriedenstellend. Aroma Naboo hat auch für meine höchsten Ansprüche immer die richtige Lösung parat. Und gar nicht zu reden von der enormen Energieersparnis seitdem ich das Gerät in meiner Konditorei verwende.

Dank der WiFi-Verbindung ist Aroma Naboo immer verbunden und die Software wird wie auf meinem Smartphone regelmäßig aktualisiert. Darüber hinaus steht mir Nabook zur Verfügung, ein Portal, auf dem ich alle meine Rezepte speichern und auch aus der Ferne problemlos verwalten kann, auf dem ich die Lebensmittelkosten (food cost), den Kaloriengehalt automatisch berechnen oder die Einkaufsliste, etc. erstellen kann... Ein wunderschönes Geschenk von Lainox!

Da bleibt mir nur noch zu sagen: ich habe eine ausgezeichnete Wahl getroffen.“

### VORTEILE FÜR IHRE KONDITOREI:

- ✕ QUALITÄT UND GLEICHMÄSSIGES BACKERGBNIS
- ✕ GERINGER PLATZBEDARF
- ✕ ENERGIEERSPARNIS
- ✕ EINFACHE BEDIENUNG
- ✕ AUTOMATISCHE REINIGUNG
- ✕ VERBINDUNGSFÄHIGKEIT
- ✕ SYNCHRONISIERUNG

Um in Ihrer Konditorei stets optimale Ergebnisse zu erzielen, empfiehlt Ihnen Konditormeister Giuseppe Russi das Einstiegsset MULTIGRILL KONDITOREI:



MSK64P

3 x ATF064



3 x ATL064



1 x AP064





## COMPACT NABOO IM BISTRO

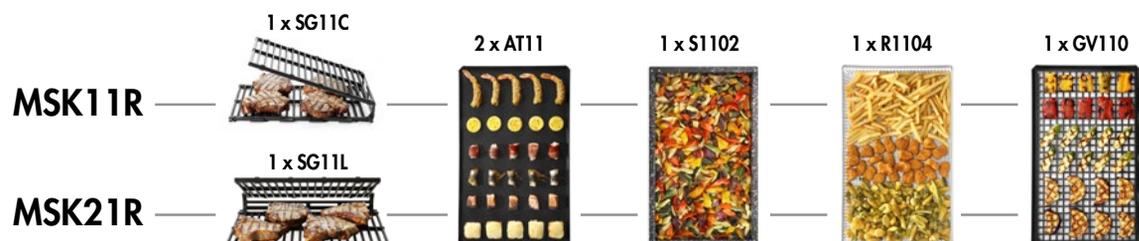
Malaysia, Küchenchef Hossen Tofazzen des Bistrot Gravy Baby in Bukit Damansara, Kuala Lumpur.  
Der Küchenchef ist begeistert vom Compact Naboo und möchte seine Erfahrung weitergeben:

„Ich habe für mein Bistro den Compact Naboo gewählt, da er platzsparend und dank der Touch-Bedienung sehr bedienfreundlich ist. Ich kann mit hervorragenden Ergebnissen viele verschiedene Produkte in einem einzigen Ofen zubereiten: Brathähnchen, Roastbeef, Yorkshire-Pudding, etc. Obwohl die Küche klein ist, habe ich dank der Möglichkeit, zwei Compact Naboo übereinander zu stellen, ausreichend Bewegungsraum: bei vollem Bistro verwende ich beide, ansonsten nur einen, was den Energieverbrauch reduziert und den Vorteil bringt, dass die Küche weniger heiß wird. Ich bin sehr froh darüber, mich für die Compact Naboo von Lainox entschieden zu haben, da sie meine Ansprüche voll und ganz erfüllen.“

### VORTEILE FÜR IHR BISTRO:

- ✕ GERINGER PLATZBEDARF
- ✕ FLEXIBLE MENÜGESTALTUNG
- ✕ UMSATZSTEIGERUNG DURCH GRÖßERES ANGEBOT
- ✕ EINFACHE BEDIENUNG
- ✕ AUTOMATISCHE REINIGUNG

Um das Beste aus Compact Naboo herauszuholen, empfiehlt Küchenchef Hossen Tofazzen das Einstiegsset MULTIGRILL RESTAURANT:



# Naboo@home

IHRER LEIDENSCHAFT FÜR DIE KÜCHE SIND KEINE GRENZEN MEHR GESETZT



Naboo  
@home

Von heute an steht Ihnen auch in Ihrer hauseigenen Küche ein professioneller Ofen zur Verfügung. Einfach und praktisch zu installieren, da er eigens für den Einbau in die Module der Standard-Hausküchen mit 60 cm entworfen wurde. Und wenn Sie in Ihrer professionellen Küche über einen Naboo-Ofen verfügen, können Sie auch zu Hause alle synchronisierten und stets auf Naboo@home abrufbaren Rezepte verwenden.

Dank der WiFi-Verbindung können Sie auf das Portal Nabook.cloud zugreifen und sich von hunderten internationalen und immer verfügbaren Rezepten inspirieren lassen.

## IDEALE SPANNUNGEN UND LEISTUNGEN FÜR INSTALLATIONEN IM PRIVATBEREICH

Modelle	Stromversorgung	Garraumkapazität GN 2/3 GN (352x325 mm) 1/1 GN (530x325 mm)	Einschub- abstand (mm)	Elektrische Leistung (kW)	Netz- spannung
COEN026R		6x2/3	60	2,75	1N AC 230V - 50 Hz
COEN026R		6x2/3	60	3,70	1N AC 230V - 50 Hz



# Compact Naboo

## DIE PRODUKTAUSWAHL

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



026

061

101

061

### 7"-TOUCHSCREEN

Einfache und intuitive Bedienung dank hochauflösendem 7"-LCD-Display mit Touch-Funktion.

Je nach den Bedürfnissen in der jeweiligen Küche einstellbar. Dabei reicht es aus das Icon des gewünschten Gerichts anzutippen, um den Kochvorgang zu starten.



### Spezialfach: Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler, USB-Anschluss

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

Modelle mit Dampf direkt	Stromversorgung	Garraumkapazität GN 2/3 GN (352x325 mm) 1/1 GN (530x325 mm)	Einschub- abstand (mm)	Anzahl von Sitzplätzen	Elektrische- leistung (kW)	Nenn-Wär- meleistung Gas (kW/kcal)	Außenabmessungen (L x P x H mm)	Versorgungs spannung (Sonderspannungen und -frequenzen auf Anfrage)
COEN026R		6x2/3	60	20/50	5,25	-/-	510 x 625 x 880	3N AC 400V - 50 Hz
COEN061R		6x1/1	60	30/80	7,75	-/-	510 x 800 x 880	3N AC 400V - 50 Hz
COEN101R		10x1/1	60	80/150	15,5	-/-	510 x 800 x 1120	3N AC 400V - 50 Hz
CVEN061R		6x1/1	60	30/80	8,25	-/-	875 x 650 x 705	3N AC 400V - 50 Hz
CVGN061R		6x1/1	60	30/80	0,5	8,5/7.310	875 x 650 x 705	AC 230V - 50 Hz

Modelle mit Boiler	Stromversorgung	Garraumkapazität GN 1/1 GN (530x325 mm)	Einschub- abstand (mm)	Anzahl von Sitzplätzen	Elektrische- leistung (kW)	Nenn-Wär- meleistung Gas (kW/kcal)	Außenabmessungen (L x P x H mm)	Versorgungs spannung (Sonderspannungen und -frequenzen auf Anfrage)
CBEN061R		6x1/1	60	30/80	8,25	-/-	875 x 650 x 705	3N AC 400V - 50 Hz



# Naboo

## DIE PRODUKTAUSWAHL



071



101



072



102

Modelle mit Boiler	Stromversorgung	Kammerkapazität 1/1 GN (530x325 mm) 2/1 GN (530x650 mm)	Einschubabstand (mm)	Anzahl von Sitzplätzen	Elektrische Leistung (kW)	Nenn-Wärmeleistung Gas (kW/kcal)	Außenmaße (L x B x H mm)	Spannung Stromversorgung (Spannungen und spezielle Frequenzen auf Anfrage)
NAEB071R		7x1/1	70	50/120	10,5	-/-	875 x 825 x 820	3N AC 400V - 50 Hz
NAGB071R		7x1/1	70	50/120	0,5	15/12.900	875 x 825 x 820	AC 230V - 50 Hz
NAEB101R		10x1/1	70	80/150	16	-/-	930 x 825 x 1040	3N AC 400V - 50 Hz
NAGB101R		10x1/1	70	80/150	1	28/24.080	930 x 825 x 1040	AC 230V - 50 Hz
NAEB072R		7x2/1 - 14x1/1	70	70/180	19	-/-	1170 x 895 x 820	3N AC 400V - 50 Hz
NAGB072R		7x2/1 - 14x1/1	70	70/180	1	30/25.800	1170 x 895 x 820	AC 230V - 50 Hz
NAEB102R		10x2/1 - 20x1/1	70	150/300	31	-/-	1170 x 895 x 1040	3N AC 400V - 50 Hz
NAGB102R		10x2/1 - 20x1/1	70	150/300	1	40/34.400	1170 x 895 x 1040	AC 230V - 50 Hz
NAEB171R		7x1/1 + 10x1/1	70	130/270	26,5	-/-	930 x 825 x 1925	3N AC 400V - 50 Hz
NAEG171R		7x1/1 + 10x1/1	70	130/270	1,5	43/36.980	930 x 825 x 1925	AC 230V - 50 Hz
NAEB201R		20x1/1	63	150/300	31,8	-/-	960 x 825 x 1810	3N AC 400V - 50 Hz
NAGB201R		20x1/1	63	150/300	1,8	48/41.280	960 x 825 x 1810	AC 230V - 50 Hz
NAEB202R		20x2/1 - 40x1/1	63	300/500	61,8	-/-	1290 x 895 x 1810	3N AC 400V - 50 Hz
NAGB202R		20x2/1 - 40x1/1	63	300/500	1,8	80/68.800	1290 x 895 x 1810	AC 230V - 50 Hz

Modelle mit Boiler + Direktdampf	Stromversorgung	Kammerkapazität 1/1 GN (530x325 mm) 2/1 GN (530x650 mm)	Einschubabstand (mm)	Anzahl von Sitzplätzen	Elektrische Leistung (kW)	Nenn-Wärmeleistung Gas (kW/kcal)	Außenmaße (L x B x H mm)	Spannung Stromversorgung (Spannungen und spezielle Frequenzen auf Anfrage)
NAEM171R		7x1/1 + 10x1/1	70	130/270	26,5	-/-	930 x 825 x 1925	3N AC 400V - 50 Hz
NAGM171R		7x1/1 + 10x1/1	70	130/270	1,5	40/34.400	930 x 825 x 1925	AC 230V - 50 Hz

# Naboo

## DIE PRODUKTAUSWAHL



171



201



202

Modelle mit Direktdampf	Stromversorgung	Kammerkapazität 1/1 GN (530X325 MM) 2/1 GN (530X650 MM)	Einschubabstand (mm)	Anzahl von Sitzplätzen	Elektrische Leistung (kW)	Nenn-Wärmeleistung Gas (kW/kcal)	Außenmaße (L x B x H mm)	Spannung Stromversorgung (Spannungen und spezielle Frequenzen auf Anfrage)
NAEV071R		7x1/1	70	50/120	10,5	-/-	875 x 825 x 820	3N AC 400V - 50 Hz
NAGV071R		7x1/1	70	50/120	0,5	12/10.230	875 x 825 x 820	AC 230V - 50 Hz
NAEV101R		10x1/1	70	80/150	16	-/-	930 x 825 x 1040	3N AC 400V - 50 Hz
NAGV101R		10x1/1	70	80/150	1	18/15.480	930 x 825 x 1040	AC 230V - 50 Hz
NAEV072R		7x2/1 - 14x1/1	70	70/180	19	-/-	1170 x 895 x 820	3N AC 400V - 50 Hz
NAGV072R		7x2/1 - 14x1/1	70	70/180	1	20/17.200	1170 x 895 x 820	AC 230V - 50 Hz
NAEV102R		10x2/1 - 20x1/1	70	150/300	31	-/-	1170 x 895 x 1040	3N AC 400V - 50 Hz
NAGV102R		10x2/1 - 20x1/1	70	150/300	1	27/23.220	1170 x 895 x 1040	AC 230V - 50 Hz
NAEV171R		7x1/1 + 10x1/1	70	130/270	26,5	-/-	930 x 825 x 1925	3N AC 400V - 50 Hz
NAGV171R		7x1/1 + 10x1/1	70	130/270	1,5	30/25.800	930 x 825 x 1925	AC 230V - 50 Hz
NAEV201R		20x1/1	63	150/300	31,8	-/-	960 x 825 x 1810	3N AC 400V - 50 Hz
NAGV201R		20x1/1	63	150/300	1,8	36/30.960	960 x 825 x 1810	AC 230V - 50 Hz
NAEV202R		20x2/1 - 40x1/1	63	300/500	61,8	-/-	1290 x 895 x 1810	3N AC 400V - 50 Hz
NAGV202R		20x2/1 - 40x1/1	63	300/500	1,8	54/46.440	1290 x 895 x 1810	AC 230V - 50 Hz



### MODELL 171

Die Vielseitigkeit in einer einzigen Einheit, mit zwei separaten Displays und zwei Garkammern, Kapazität 7 GN1/1 + 10 GN 1/1



# Aroma Naboo

## DIE PRODUKTAUSWAHL



064



084



144



154

Modelle	Stromversorgung	Kammerkapazität (mm)	Einschubabstand (mm)	Elektrische Leistung (kW)	Nenn-Wärmeleistung Gas (kW/kcal)	Außenmaße (L x B x H mm)	Spannung Stromversorgung (Spannungen und spezielle Frequenzen auf Anfrage)
AREN064R		6 x (600x400)	87	10,5	-/-	875 x 825 x 820	3N AC 400V - 50 Hz
ARGN064R		6 x (600x400)	87	0,5	12/10.230	875 x 825 x 820	AC 230V - 50 Hz
AREN084R		8 x (600x400)	90	16	-/-	930 x 825 x 1040	3N AC 400V - 50 Hz
ARGN084R		8 x (600x400)	90	1	18/15.480	930 x 825 x 1040	AC 230V - 50 Hz
AREN144R		6 x (600x400) + 8 x (600x400)	87 90	26,5	-/-	930 x 825 x 1925	3N AC 400V - 50 Hz
ARGN144R		6 x (600x400) + 8 x (600x400)	87 90	1,5	30/25.800	930 x 825 x 1925	AC 230V - 50 Hz
AREN154R		15 x (600x400)	83	31,8	-/-	960 x 825 x 1810	3N AC 400V - 50 Hz
ARGN154R		15 x (600x400)	83	1,8	36/30.960	960 x 825 x 1810	AC 230V - 50 Hz

### MODELL 144

Die Vielseitigkeit in einer einzigen Einheit, mit zwei separaten Displays und zwei Garkammern, Kapazität 6 x (600x400) + 8 x (600x400)

# Naboo

## EIGENSCHAFTEN

### GARMODUS

- ICS (Interactive Cooking System) ist ein automatisches System zur Zubereitung von italienischen und internationalen Rezepten, das sowohl die Geschichte der Gerichte als auch die Zutaten, die Zubereitung, das automatische Garprogramm und das Anrichten auf dem Teller umfasst.
- Manuelles Garen mit drei Garmodi und Sofortstart: Umluft von 30°C bis 300°C, Dampfgaren von 30°C bis 130°C und Kombination aus Heißluft und Dampf von 30°C bis 300°C.
- Programmierbarer Betriebsmodus: Garvorgänge können in automatischer Abfolge (bis zu 15 Zyklen) programmiert und gespeichert werden. Dabei können jedem Programm ein eigener Name sowie Abbildungen und Informationen zum Rezept zugeordnet werden.
- Modi MULTILEVEL und JIT.
- MULTILEVEL PLUS: Die Verdoppelung auf jeder Ebene der Multilevel-Funktion sorgt dafür, dass die Produktionskapazität verdoppelt werden kann.
- Autoclima® automatisches Mess- und Kontrollsystem des Prozentsatzes der Luftfeuchtigkeit in der Garkammer.
- FastDry® System für eine schnelle Entfeuchtung der Garkammer.

### WLAN-KONNEKTIVITÄT VON NABOOK

- Erstellung von Rezepten komplett mit Zutaten, Zubereitung und Beispielfoto.
- Direkter Zugriff auf die Rezeptdatenbank von LAINOX über das Cooking-Device mit Download-Möglichkeit.
- Erstellung von Menüs mit Ermittlung der Kalorienanzahl und der enthaltenen Allergene. Dabei stehen personalisierte Druck-Layouts zu Ihrer Verfügung.
- Berechnung des Food Cost der Rezepte und der Menüs je Einzelportion.
- Verwaltung der Einkaufsliste, die als PDF-, Excel- oder Word-Datei exportiert werden kann.
- Synchronisierung der Geräte, die mit dem jeweiligen Account verbunden sind.
- HACCP-Überwachung.
- Remote-Service.
- Aktualisierung der Software.

### FUNKTIONSWEISE

- Nach Bedarf konfigurierbares Display, wobei die am häufigsten verwendeten Programme in den Vordergrund gerückt wird.
- Automatischer Start des Garvorganges (ICS) mit „one touch“.
- Bei ICS erfolgt eine sofortige Anzeige der HACCP-Grafik.
- Anordnung der Rezepte in Ordnern mit Vorschau und eigener Bezeichnung des Ordners.
- Intelligente Wiedererkennung der Rezepte in Ordnern mit Unterordnern.
- Kapazitiver 10" LCD- TFT-Farbbildschirm mit hoher Auflösung und Touchscreen-Funktion (Naboo / Aroma Naboo).
- Kapazitiver 7" LCD- TFT-Farbbildschirm mit hoher Auflösung und Touchscreen-Funktion (Compact Naboo).
- SCROLL-RAD PLUS mit Scroll-Funktion und Drück-Funktion zur Bestätigung der getroffenen Auswahl.
- Automatisches Öffnen der Tür durch Drücken des Tastenfelds „Open“ (Option).

### AUSSTATTUNG ZUR KONTROLLE UND STEUERUNG

- Autoreverse-Funktion (automatische Umkehrung der Drehrichtung des Ventilators) für eine gleichmäßige Garung.
- DELTA T System für die parallele Kontrolle der Temperatur im Garraum und im Produktinneren.
- Automatische Regulierung der Kondensation des Dampfes.
- Erleichterter Zugriff auf die programmierbaren Anwenderparameter, um persönliche Einstellungen am Gerät über das Menü vorzunehmen.
- Verzögerter Start des Garvorganges programmierbar.
- Möglichkeit aus bis zu 6 Belüftungsgeschwindigkeiten zu wählen, wobei bei den ersten 3 Geschwindigkeiten die Wärmeleistung automatisch gesenkt wird. Für spezielle Garvorgänge kann die Geschwindigkeit abwechselnd verändert werden (Naboo / Aroma Naboo).
- 2 Ventilationsgeschwindigkeiten, die verringerte Geschwindigkeit aktiviert das Senken der Heizleistung. Für spezielle Garvorgänge kann die Geschwindigkeit abwechselnd verändert werden (Compact Naboo).
- Über einen Vier-Punkt-Kerntemperaturfühler wird die Temperatur im Produktinneren kontrolliert.
- Kerntemperaturfühler für 2 Kerne, exklusiv von LAINOX (Option).
- Externe Schnittstelle für die einfache und schnelle Verbindung des Kerntemperaturfühlers mit der Garkammer.
- Nadel-Kerntemperaturfühler ø 1 mm, die für das Vakuumgaren sowie für kleines Gar gut eingesetzt wird (Option).
- Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler für große Größen ø 3 mm, Länge Nadel 180 mm (Option).

- USB-Anschluss zum Herunterladen der HACCP-Daten, zum Aktualisieren der Software und zum Herunter- und Hochladen von Garprogrammen.
- Es kann eingestellt werden, dass sich das Gerät am Ende des automatischen Reinigungsprogrammes ausschaltet.
- Voreinstellung des Systems zur Optimierung des Energieverbrauchs SN (Option).
- **Energy Monitor** - Überwachung von Strom-, Gas-, Wasser- und Reiniger-Verbrauch.
- Überwachung und Effizienzkontrolle der externen Wasser-Aufbereitung (Aufbereitung Optional).
- Serviceprogramm: Prüfung der Funktionen - Steuerplatine sowie zur Anzeige der Kerntemperaturfühler - Betriebsstundenzähler der Hauptfunktionen für planmäßige Wartung.
- Eigendiagnose und Überprüfung der Funktionstüchtigkeit des Geräts vor jedem Gebrauch, mit schriftlicher und akustischer Anzeige etwaiger Auffälligkeiten.
- **EcoSpeed** - Je nach Menge und Art des Produkts kontrolliert und optimiert das Gerät den Energieverbrauch, wobei immer genau die richtige Gartemperatur gehalten wird und Schwankungen vermieden werden.
- **EcoVapor** - Mit dem System EcoVapor werden Wasser- und Energieverbrauch dank der automatischen Kontrolle der Dampfsättigung im Garraum erheblich gesenkt.
- **TurboVapor** (Modelle mit Dampfgenerator) - Mit TurboVapor wird automatisch die ideale Menge an Dampf produziert, die für die Zubereitung von "schwierigen" Produkten notwendig ist, wie Eiernudeln oder Spargel, Rüben und faseriges Gemüse.
- **Green Fine Tuning** (Gas Modellen) - Neues System zur Regulierung des Brenners und des Hochleistungs-Wärmetauschers, wodurch die Energieverschwendung verhindert und die Schadstoffemission gesenkt wird.

### AUFBAU

- Perfekt glatte und abgedichtete Garkammer.
- Tür mit Doppelverglasung mit Luftzwischenraum und wärereflektierendem Innenglas für eine geringere Wärmestrahlung in Richtung der bedienenden Person sowie für eine höhere Leistungsfähigkeit.
- Aufklappbare Innenscheibe für eine leichtere Reinigung
- Anschlag rechts oder links lieferbar (Modelle 026 / 061 / 071 / 101 / 072 / 102 / 171 / 064 / 084 / 144).
- Tür mit 3-Punkt Verschluss (Modelle 201 / 202 / 154).
- Einstellbare Türscharniere für eine optimale Abdichtung
- Luftleitblech kann für eine leichtere Reinigung der Ventilator-kammer geöffnet.
- IPX5-Schutzgrad gegen Wasser (Naboo / Aroma Naboo).
- IPX4-Schutzgrad gegen Wasser (Compact Naboo).

### REINIGUNG WARTUNG

- 7 Automatische Reinigungsprogramme.
- Manuelles Reinigungssystem mit aufrollbarer Handbrause.
- **Modelle 026 / 061 / 071 / 101 / 072 / 102 / 064 / 084:** Automatisches Reinigungssystem LCS (Liquid Clean System) mit integriertem Tank und automatischer Dosierung (Reinigungsflüssigkeit CombiClean in zu 100% recyclebaren Kapseln. Inbegriffen ist 1 Kartuschenbehälter flüssiges Reinigungsmittel CDL05 - 990 gr.). Kalk-Vorbeugungssystem CALOUT das die Bildung und Ansammlung von Kalk im Boiler verhindert. Mit integriertem Tank und automatischer Anti-Kalk-Mittel-Dosierung (Flüssiges Entkalkungsmittel CalFree, in zu 100% recyclebaren Kapseln. Inbegriffen ist 1 Kartuschenbehälter flüssiges Anti-Kalk-Mittel CCF05 - 990 gr.).
- **Modelle 171 / 201 / 202 / 144 / 154:** Automatisches Reinigungssystem LM mit separatem Behälter und automatischer Dosierung (Reinigungsflüssigkeit CombiClean. Inbegriffen ist ein Behälter des flüssigen Reinigungsmittels DL010 - 990 gr.). Kalk-Vorbeugungssystem CALOUT das die Bildung und Ansammlung von Kalk im Boiler verhindert. Mit separatem Behälter und automatischer Dosierung (Flüssiges Anti-Kalk-Mittel CalFree. Inbegriffen ist ein Behälter des flüssigen Anti-Kalk-Mittels CF010 - 990 gr.).



# Naboo

## LÖSUNGEN FÜR JEDEN BEDARF



Lainox bietet für die verschiedenen Naboo-Modelle praktische und funktionelle Konfigurationen, die auf den jeweiligen Bedarf abgestimmt sind.

Das Untergestell aus rostfreiem Edelstahl kann mit verschiedenen Einschüben oder Einbauten, wie einem praktischen Allzweckschrank mit Türen kombiniert werden.



Für beste Ordnung und absolute Einhaltung der HACCP-Vorschriften kann das Gerät auch mit einem Untergestell aus rostfreiem Edelstahl und einem geschlossenen Allzweckschrank mit Einschüben kombiniert werden sowie daneben mit einem geschlossenen Allzweckschrank für Reinigungsmittel.



Wird Naboo in Kombination mit einem Schnellkühl-/Gefriergerät benötigt und ist für dieses Gerät kein Platz in der Küche, kann das Schnellkühlgerät unter dem Kombidämpfer in ein spezielles Untergestell eingebaut werden.

Diese praktische Ausführung ist für folgende Kombidämpfer möglich:

- 071 Gas / elektrisch
- 101 Gas / elektrisch
- 072 Gas / elektrisch
- 102 Gas / elektrisch



### BEREICH ZUM WARMHALTEN UND LANGSAMEN GAREN

Damit das zubereitete Produkt nicht schon eine Stunde vorher seinen Geschmack und Duft verliert, bietet Lainox die Möglichkeit, Naboo mit dieser Vorrichtung mit Doppelfunktion zu kombinieren.

- Warmhalten bei 65 °C
- Niedertemperaturgaren 30 - 105 °C



Für Produkte, die aufgehen müssen, ist ein Gärschrank mit Glastüren und elektronischer Steuerung von Temperatur, Zeit und Prozentsatz der Feuchtigkeit verfügbar, der unter dem Ofen positioniert wird.

Um das Problem der Kochdämpfe bei offen sichtbaren Öfen in Supermärkten/ Gastronomiebetrieben/Backereien zu beseitigen, kann Naboo mit der praktischen Abzugshaube aus Edelstahl mit motorunterstützter Absaugung und Kondenswasser-Abbauvorrichtung ausgestattet werden.



### STAPELBAR

Wenig Platz in der Küche und gleichzeitig Bedarf an einer Vielfalt an unterschiedlichen Produkten in größeren Mengen? Kein Problem! Die Lösung ist das Überinandersetzen der benötigten Geräte.

Folgende Kombinationen sind möglich: Naboo gas-/elektrisch- betrieben, mit Boiler oder Direktdampf

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

# Naboo

## LÖSUNGEN FÜR JEDEN BEDARF



### NABOO@HOME

Eine praktische und innovative Lösung für den Einbau in jedem erdenkbaren Raum - selbst im Privatbereich - stellen die beiden Modelle O26 und O61 aus der Produktpalette Compact dar. Das Set verfügt über einen Einbau-Rahmen und über eine Abzugshaube mit luftgekühltem Kondensator. Das Modell O26 kann auch auf Standardmodulen mit 60 cm in privaten Küchen installiert werden.

(1) Nachrüstung möglich



(2) bei Bestellung angeben



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

Praktische Vorrichtungen zur Zubereitung von Hähnchen am Spieß. Ideal für Supermärkte, Gastronomiebetriebe und Metzgereien.

Vorteile:

- Praktisches System zur Sammlung und Entsorgung von Kochfett.
- Kein Zeitaufwand bei der Reinigung dank des Reinigungsprogramms GRILL, das für eine stets perfekt gereinigte Garkammer sorgt.

Mod. Ofen	PS1108		PS1106	
		 8 Stk.		 6 Stk.
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



### MULTIGRILL

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



### TEMPERATUREINSTELLUNG UND EIN PERFEKTES FINISH MIT DEM SYSTEM LAINOX JUST DUET

Dank der Vielzahl an Zubehör, das in den Naboo integriert werden kann, lassen sich problemlos 10 bis 100 oder mehr Gerichte auf gleiche Weise, zu einem bestimmten Zeitpunkt und mit höchster Qualität servieren.



Mod. Device	Modell Kit	Tellermenge 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 ITALIEN**  
**LAINOX ALI Group S.r.l.**  
Tel. +39 0438 9110  
lainox@lainox.it

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

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

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

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

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

**LAINOX BENELUXLÄNDER/ SKANDINAVIEN**  
Tel. +31 616 621472  
alexandro.brusadin@lainox.com

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

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

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

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

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

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

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

## AMERIKA UND OZEANIEN

**LAINOX KANADA**  
**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 AUSTRALIEN - NEUSEELAND**  
**Regethermic Australia**  
Tel. +61 2 9966 9500  
info@regethermic.com.au

## ASIEN UND AFRIKA

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**Naboo,**  
MEHR ZEIT FÜR DAS LEBEN.



Kontaktieren Sie uns für eine kostenlose Vorführung in Ihrer Küche:  
Tel. +39 0438 9110 · [lainox@lainox.com](mailto:lainox@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](mailto:lainox@lainox.com)  
[www.lainox.com](http://www.lainox.com)



an Ali Group Company



The Spirit of Excellence