Naboo®

DEVICE GASTRONOMIE

LAINOX®
DEVICE FOR COOKING

NAGV202

20 x 2/1 GN - 40 x 1/1 GN

Position

LCD 10" Touch Screen

One Touch

Dank Modus- und Zeiteinstellung sowie voreingestellter, exklusiver und ausreichend getesteter Systeme kann automatisch und mit nur einem einzigen Druck auf die ideale und effiziente Zubereitung der jeweiligen Speise zugegriffen werden. Zur Verfügung steht ein reiches Angebot an unterschiedlichen Garvorgängen, die von Fachleuten bereits getestet wurden.

MULTILEVEL

JUST IN TIME

ECOVAPOR

TURBOVAPOR

ECOSPEED

AUTOCLIMA

GREEN FINE TUNING
(Nur für gasbeheizten Modellen)

FAST-DRY

SMOKEGRILL

RÄUCHERN

AROMATISIERUNG

GARMODUS

- ICS (Interactive Cooking System) ist ein automatisches System zur Zubereitung von italienischen, französischen, spanischen, russischen, deutschen sowie asiatischen Rezepten, das sowohl die Geschichte der Gerichte als auch die Zutaten, Vorgang, das automatische Garprogramm und das Anrichten auf dem Teller berücksichtigt.
- Manuelles Garen mit drei Garmodi: Heißluft von 30°C bis 300°C, Dampfgaren von 30°C bis 130°C, Kombination aus Heißluft und Dampf von 30°C bis 300°C
- Programmierbare Betriebsmodus - Garvorgänge können in automatischer Abfolge (bis zu 15 Zyklen) programmiert und gespeichert werden.

FUNKTIONSWEISE

- Nach Bedarf konfigurierbares Display, wofür die am häufigsten verwendeten Programme in den Vordergrund gerückt werden.
- Die Cloud von LAINOX mit Wi-Fi/Ethernet zum Speichern von persönlichen Einstellungen, zur Aktualisierung der Software, zur Archivierung von HACCP-Daten und zum Herunterladen neuer Rezepte.
- Automatischer Start des Garvorgangs (ICS) mit "one touch".
- Anordnung der Rezepte in Ordnern mit Vorschau und eigener Bezeichnung des Ordners.
- Intelligente Wiedererkennung der Rezepte für mehrstufiges Garen in Ordnern.
- Kapazitiver 10" LCD- TFT-Farbbildschirm mit hoher Auflösung und Touchscreen-Funktion.
- SCROLL-RAD PLUS mit der Funktion des Scrollens und Drücken zur Bestätigung der getroffenen Auswahl.
- Bei ICS sofortige Anzeige der graphischen Darstellung von HACCP.

NAGV202

REINIGUNG UND WARTUNG

- Eigendiagnose des Gerätes vor und während des Gebrauchs mit Anzeige eventueller Störungen sowie dazu verwendeter Warnsignale.
- Automatisches Reinigungssystem LM mit separatem Behälter für das flüssige Reinigungsmittel CombiClean
- Manuelles Reinigungssystem mit aufrollbarer Handbrause.

AUSSTATTUNG DER KONTROLLE UND STEUERUNG

- Autoreverse-Funktion (automatische Umkehrung der Drehrichtung des Ventilators) für eine perfekte Gleichmässigkeit
- DELTA T System für die parallele Kontrolle der Temperatur im Garraum und im Produktinneren
- Automatische Regulierung der Dampf-Kondersierung
- Erleichterter Zugriff auf die programmierbaren Anwenderparameter, um persönliche Einstellungen am Gerät über das Menü vorzunehmen
- Verzögerter Start des Garvorganges
- Möglichkeit aus bis zu 6 Belüftungsgeschwindigkeiten zu wählen, wobei bei den ersten 3 Geschwindigkeiten die Wärmeleistung automatisch gesenkt wird - Bei besonderen Garvorgängen kann die Geschwindigkeit abwechselnd verändert werden
- Über Vier-Punkt-Kerntemperaturfühler wird die Temperatur im Produktinneren kontrolliert
- Kerntemperaturfühler für 2 Kerne exklusiv von LAINOX
- Externe Schnittstelle für den schnellen und einfachen Kerntemperaturfühler-Anschluss; Nadelsonde für das Vakuumgaren und für kleinere Stücke
- USB-Anschluss zum Herunterladen der HACCP-Daten, zum Aktualisieren der Software und zum Herunter- und Hochladen von Garprogrammen
- Serviceprogramm für: Funktionsprüfung der Steuerplatine und Anzeige des Kerntemperaturfühlers - Betriebsstundenzähler aller wichtigen Funktionen für die planmäßige Wartung
- **ECOSPEED** - Je nach Menge und Art des Produkts kontrolliert und optimiert Naboo den Energieverbrauch, wobei immer genau die richtige Gartemperatur gehalten wird und Schwankungen vermieden werden (-10% Energie / -30% Wasser / - 5% Gewichtsverlust *)
- **ECOVAPOR** - Mit dem System ECOVAPOR werden Wasser- und Energieverbrauch dank der automatischen Kontrolle der Dampfsättigung im Garraum erheblich gesenkt (- 10% Energie / - 30% Wasser / - 10% Dampf *)
- **TURBOVAPOR** - 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** - Neues System zur Regulierung des Brenners und des Hochleistungs-Wärmetauschers, wodurch Energieverschwendung verhindert und die Schadstoffemission gesenkt wird (- 10% Energie / - 10% CO2 *)

** Im Vergleich zum vorherigen Modell*

AUFBAU

- IPX5-Schutzgrad
- Perfekt glatte und abgedichtete Garkammer
- Tür mit Doppelverglasung mit Luftzwischenraum und Wärme reflektierenden Innenglas für eine geringere Wärmeemission sowie einer höheren Leistungsfähigkeit
- Aufklappbare Innenscheibe für eine leichtere Reinigung
- Tür mit 3-Punkt Verschluss
- Einstellbare Türscharniere für eine optimale Abdichtung
- Luftleitblech kann für eine leichtere Reinigung der Ventilatorkammer geöffnet werden

GASBEHEIZUNG

- Indirekte Gas-Garraum mittels modulierenden Gebläsebrennern
- Automatische Brennerzündung mittels elektronischem, Hochfrequenz-Transformator
- Elektronische Flammenueberwachung und Selbstdiagnose-System mit automatischer Zuendrückstellung
- Energy Saving: Automatische, leistungsbezogene Energieverbrauchsanpassung
- Hochleistungswärmetauscher mit Brennkammer aus feuerfestem CrNi-Stahl AISI 310 S

SICHERHEITSAUSSTATTUNG

- Sicherheitstemperaturbegrenzer im Garraum
- Sicherheit gegen Über- und Unterdruck im Garraum
- Motorschutzschalter
- Elektronische Flammenüberwachung mit automatischer Gaszufuhrunterbrechung bei Flammenerlöschung
- Mindestdruckwächter zur Gasmangelanzeige
- Magnetischer Türkontaktschalter
- Wassermangelanzeige
- Display zur Anzeige von Störungen und Selbstdiagnostik
- System zur Kühlung der Bauteile mit angezeigter Übertemperaturkontrolle
- Zweistufige Gasregler

SERIENAUSSTATTUNG

- Automatisches Reinigungssystem LM (Serienausstattung 1 Combiclean - 10 lt.)
- Wi-Fi connection
- Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler (Ø 3 mm)
- Integrierte Handbrause mit Aufrollautomatik
- Hordengestellwagen
- 2 Roste 2/1 GN aus Edelstahl rostfrei

NAGV202

OPTIONEN - BEI GERÄTEBESTELLUNG ANFORDERN

- SMOKEGRILL - 3 in 1 - Barbecue / Räuchern / Aromatisierung
- Mehrpreis für Ethernetanschluss

ZUBEHÖR

- Nadel-Kerntemperaturfühler - Ø 1 mm.
- Multi-Kernfühler system - 2 Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler - Ø 3 mm.
- Multi-Kernfühler system - 2 Nadel-Kerntemperaturfühler - Ø 1 mm.
- Fettfilter
- USB-Pendrive zum Herunterladen der HACCP-Daten, zum Aktualisieren der Software und zum Herunter- und Hochladen von Garprogrammen
- Set mit geflanschten Füßen zur Installation auf Schiffen

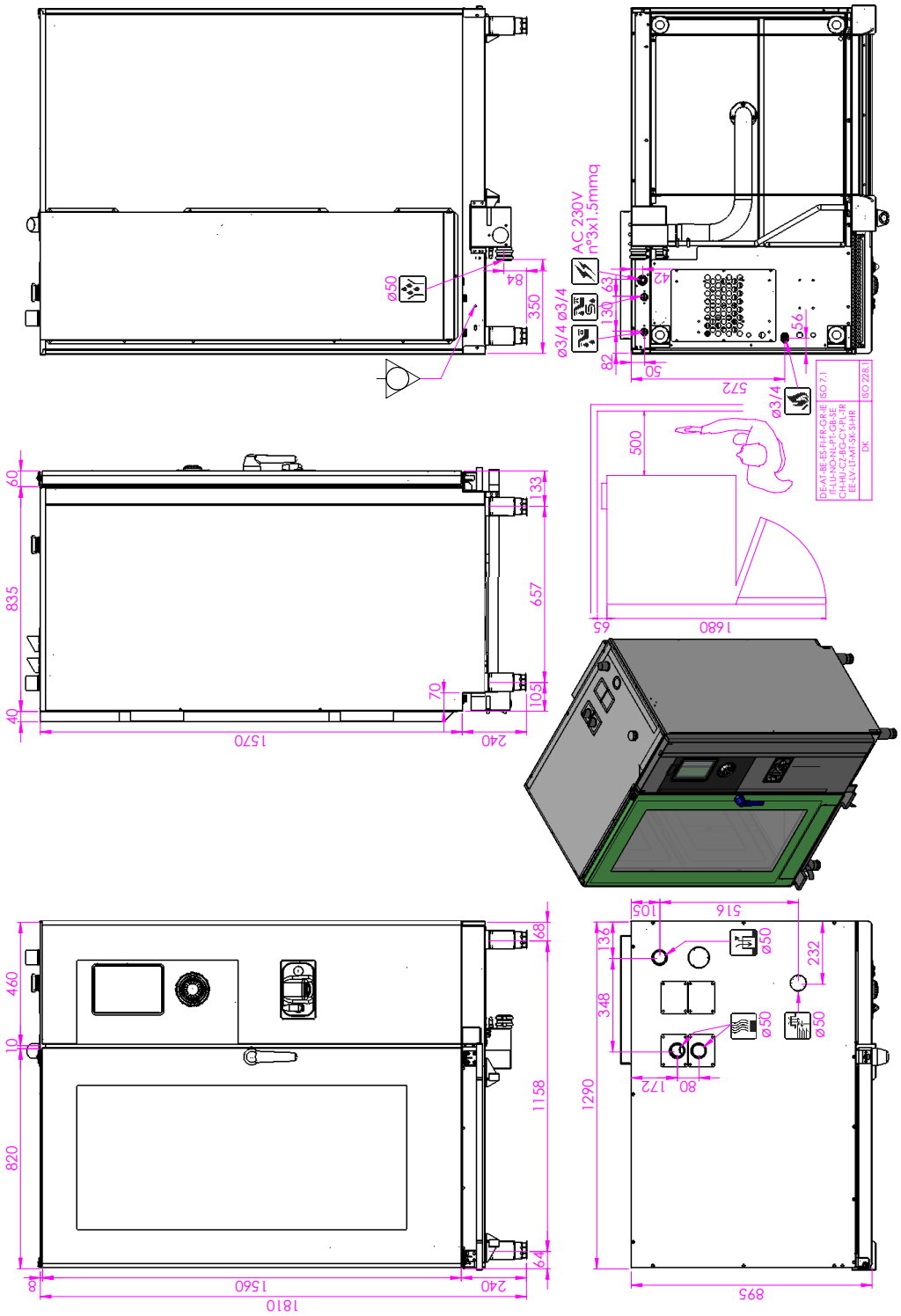
- Hordengestellwagen mit Fettauffangwanne
- Teller - Hordengestellwagen mit Fettauffangwanne
- Warmhaltehaube für Hordengestellwagen
- Einfahr - Regenerier - Und Warmhaltesysteme

TECHNISCHE DATEN

Garraumkapazität	GN	**20 x 2/1** **40 x 1/1**	Elektrische Gesamtleistung	kW	1,8
Einschubabstand	mm	63	Gasleistung Nennwärmeleistung	kW / kcal	**54 / 46440**
Anzahl von Sitzplätzen		300 / 500	Garraumheizleistung	kW / kcal	54 / 46440
Außenabmessungen	mm	1290 x 895 x 1810 h	Dampfheizleistung	kW / kcal	- / -
Abmessungen mit Verpackung	mm	1410x1120 x 2060 h	Lüfterleistung	kW	1,8
Nettogewicht / Bruttogewicht	kg	400 / 510	Versorgungsspannung	V - 50 Hz	AC 230

Sonderspannungen und-Frequenzen auf Anfrage

NAGV202



Gemäss CE - Gasverordnung, soll für jedes Gerät eine angemessene Abgasabführung (Typ B13, B23, A3) vorbereitet werden

CE IPX 5

Anschluß Stromkabel

Einfüllstuzen Dampfgenerator-Entkalker

Luftansaugung

Ablauf Flüssigkeiten

Gaszufuhr und Gewindeart

Dampfabführung und Garraum-Unterdrucksicherung

Wasseranschluß (normales Wasser)

Ablauf Kondensat

Abgaskamin

Wrasenabzung Garraum

Wasseranschluß (enthärtetes Wasser)

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

05.02.2014

LAINOX DEVICE FOR COOKING

LAINOX - ALI SpA
Via Schiaparelli 15, Z.I. S. Giacomo di Veglia - 31029 Vittorio Veneto TV - Italy
Tel. (+39) 0438.9110 - Fax (+39) 0438.912300 - E-mail: lainox@lainox.it - www.lainox.it

ALI GROUP