

### NAGB071



7 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

#### Automatisches Reinigungssystem SCS (Solid Clean System)



SOLID CLEAN



SOLID CAL

(Nur für Modelle mit Dampfgenerator)



#### 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 Drückens zur Bestätigung der getroffenen Auswahl.

- Automatisches Öffnen der Tür durch Drücken des Tastenfelds "Open" (Option)
- Bei ICS sofortige Anzeige der graphischen Darstellung von HACCP.

## REINIGUNG UND WARTUNG

- Eigendiagnose des Gerätes vor und während des Gebrauchs mit Anzeige eventueller Störungen sowie dazu verwendeter Warnsignale.
- Automatisches Reinigungssystem SCS (Solid Clean System) mit integriertem Tank und automatischer Reinigungsmitteldosierung - Reinigungsmittel SOLID CLEAN in 1 kg-Verpackung. Zur Herstellung von Reinigungsmittel verwendet
- Serienmäßiges Kalk-Vorbeugesystem CALOUT, das die Bildung und Ansammlung von Kalk im Boiler verhindert. Mit integriertem Tank und automatischer Anti-Kalk-Mittel-Dosierung - Anti-Kalk-Mittel SOLID CAL in 1 kg-Verpackung. Zur Herstellung von Anti-Kalk-Mittel verwendet
- 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-Kondensierung
- 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 Eierudeln 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 \*)

## 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
- Mit Anschlag rechts oder links lieferbar
- Einstellbare Türscharniere für eine optimale Abdichtung
- Luftleitblech kann für eine leichtere Reinigung der Ventilator-kammer geöffnet werden

## GASBEHEIZUNG

- Indirekte Gas-Garraum mittels modulierenden Gebläse-brennern
- Automatische Brennerzündung mittels elektronischem, Hochfrequenz-Transformator
- Elektronische Flammeneüberwachung und Selbstdiagnose-System mit automatischer Zuendückstellung
- Energy Saving: Automatische, leistungsbezogene Energieverbrauchs-anpassung
- Hochleistungswärmetauscher mit Brennkammer aus feuerfestem CrNi-Stahl AISI 310 S

## DAMPFERZEUGER

- Frischdampferzeuger aus CrNi-Stahl 1.4401 mit hoher thermischer Isolierung
- Indirekte Gas Dampferzeugerheizung mittels modulierenden Gebläse-brennern
- Automatische Dampferzeugervorheizung
- Tägliche, automatische Entleerung und Spülung des Dampferzeugers mit Kontrolle der Ablauftemperatur bei maximal 60°C
- Optische Anzeige für Notwendigkeit der Entkalkung des Dampferzeugers
- Entkalkungsprogramm des Dampferzeugers
- Serienmaessig mit Kalk-Vorbeugesystem "CAL-OUT" zur Vorbeugung von Kalkbildung und -Ablagerung im Boiler

## 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
- Sicherheitstemperaturbegrenzer im Dampferzeuger
- Automatische Wasserstandsregelung im Dampferzeuger
- Sonde zur Boiler-Entleerungskontrolle

## SERIENAUSSTATTUNG

- Automatisches Reinigungssystem SCS, Solid Clean System (inbegriffen sind 2 Dosen mit Reinigungsmittel Solid Clean à 1 kg)
- Kalk-Vorbeugesystem CAL-OUT (inbegriffen sind 1 Dose mit Anti-Kalk-Mittel Solid Cal à 1 kg)
- Wi-Fi connection
- Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler (Ø 3 mm)
- Integrierte Handbrause mit Aufrollautomatik
- 2 Roste 1/1 GN aus Edelstahl rostfrei

## OPTIONEN - BEI GERÄTEBESTELLUNG ANFORDERN

- Automatische Türöffnung - kein Türgriff notwendig (nicht verfügbar für Tür mit Rechtsanschlag)
- Türanschlagwechsel
- Anschlussvorbereitung für Dunstabzugshaube
- Anschluss an Energieoptimierungsanlage
- Aufpreis für Gestell + Einfahrschiene
- Aufpreis für Gestell in der Konditoreiausführung 600 x 400) + Einfahrschiene
- Aufpreis für herausnehmbares Hordengestell in der Konditoreiausführung 600 x 400
- 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
- Füße (h - 150 mm)
- Hitzeschild aus Edelstahl rostfrei für rechte Seitenwand (Notwendig wenn das Gerät nahe an strahlende Hitzequellen aufgestellt ist)
- Untergestell aus Edelstahl rostfrei
- Sonder-Untergestell zur Einführung von Schockkühler-Schockgefrierer
- Eingebaute Auflageschienen
- Ablage aus Edelstahl
- Neutraler Unterschrank mit Flügeltüren und eingebauten Auflageschienen
- Neutraler Unterschrank mit Türe
- Statisches Warmhaltegerät für Warmhalten und Langzeitgaren
- Set mit geflanschten Füßen für Untergestell, zur Installation auf Schiffen
- Rädersatz für Untergestell, 2 mit Bremse
- Transportwagen mit Kondensatauffangwanne
- Hordengestell (mit Einfahrschiene verwenden)
- Einfahrschiene für Hordengestelle und Teller-Hordengestelle
- Konditoreiausführung - Hordengestell 600 x 400(mit Einfahrschiene verwenden)
- Konditoreiausführung - Paar Auflageschienen 600 x 400
- Teller - Hordengestell (mit Einfahrschiene verwenden)
- Warmhaltehaube für Hordengestelle
- Dunstabzugshaube mit luftgekühltem Schwadenkondensator (einsetzbar nur bei Geräten mit Anschlussvorbereitung)

## TECHNISCHE DATEN

Garraumkapazität	GN	7 x 1/1	Elektrische Gesamtleistung	kW	0,5
Einschubabstand	mm	70	Gasleistung Nennwärmeleistung	kW / kcal	15 / 12900
Anzahl von Sitzplätzen		50 / 120	Garraumheizleistung	kW / kcal	10 / 8600
Außenabmessungen	mm	875 x 825 x 820 h	Dampfheizleistung	kW / kcal	10 / 8600
Abmessungen mit Verpackung	mm	950 x 990 x 1000 h	Lüfterleistung	kW	0,5
Nettogewicht / Bruttogewicht	kg	156 / 175	Versorgungsspannung	V - 50 Hz	AC 230

Sonderspannungen und-Frequenzen auf Anfrage



05.02.2014