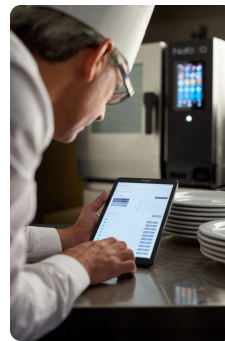
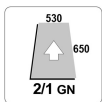


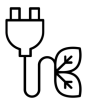
NAG102B

KOMBI FÜR DIE GASTRONOMIE UND GEMEINSCHAFTSVERPFLEGEUNG - 10 X 2/1 GN, 20 X 1/1 GN - GASBEHEIZTER
MIT DIREKTEM DAMPF - DAMPFGENERATOR OPTIONAL • BEDIENFELD MIT TOUCH SCREEN DISPLAY -
AUTOMATISCHES INTERAKTIVES GAREN



Die einzigartige Eigenschaft, die Naboo boosted von anderen professionellen Kombis unterscheidet, heißt Nabook (patentiert). Dank der serienmäßigen Wifi-Verbindung können Sie auf Ihren virtuellen Assistenten in der Küche und eine Vielzahl anderer Dienste zugreifen (erfahren Sie mehr auf nabook.cloud).

Die Eigenschaften



EFFIZIENT

Energy Monitor. VCS Vapor Cleaning System, neues Reinigungssystem. Reduzierung des Reinigungsmittelverbrauchs um bis zu 30%.



INTELLIGENT

Naboo Coach, der virtuelle Assistent, der Sie bezüglich der Kochvorgänge, der am besten geeigneten Reinigung berät oder darauf hinweist, wenn eine Wartung erforderlich ist. Exklusives Autoclimate, es verwaltet das ideale Klima und garantiert so eine stets optimale Garqualität.



ROBUST

LLC, Long Life Component. Neue langlebige Komponenten. EMA Easy Maintenance Access, um die Eingriffszeiten zu reduzieren.



KLEIN

Bis zu 15 % weniger Platzbedarf dank der Miniaturisierung der Komponenten (je nach Modell).



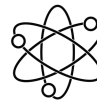
VERBUNDEN

Mit dem serienmäßigen WI-FI-Anschluss ist Naboo boosted immer mit der Cloud Nabook verbunden, dem umfassenden und kostenlosen virtuellen Assistenten in der Küche.



FLEXIBEL

Multilevel Plus. Konfigurierbares Bediendisplay. Editierbare Rezepte.



LEISTUNGSSTARK

Bis zu 20% mehr Leistung. Vorheizen bis zu 320°C. Naboo boosted ermöglicht dank der neuen Energieversorgungssysteme eine Einsparung von bis zu 16% im Vergleich zu den Vorgängermodellen.



SCHNELL

Brokkoli in nur 7 Minuten. 24 Hähnchen in 30 Minuten (Bez. Mod.101)

Maße

Kapazität - GN	10 x GN 2/1 - 20 x GN 1/1	
Einschubabstand	mm 70	inch 2.8
Breite	mm 1072	inch 42.2
Tiefe	mm 907	inch 35.7
Höhe	mm 1055	inch 41.5
Breite der Verpackung	mm 1210	inch 47.6
Verpackungstiefe	mm 1050	inch 41.3
Höhe der Verpackung	mm 1260	inch 49.6
Nettogewicht	kg 190	lbs 418.9
Bruttogewicht	kg 220.2	lbs 485.5
Volumen	m3 1.02	ft3 36.0
Verpackungsvolumen	m3 1.59	ft3 56.2
Mindesters Installationsabstand - linke Seite	mm 50	inch 2.0
Mindesters Installationsabstand - hintere Seite	mm 50	inch 2.0
Mindesters Installationsabstand - rechte Seite	mm 500	inch 19.7
Breite des Garraums	mm 654	inch 25.7
Tiefe des Garraums	mm 760	inch 29.9
Höhe des Garraums	mm 810	inch 31.9

Versorgung

Spannung	["1N-AC 230 V"]	
Elektrische Absorption	A	3,5
Frequenz	Hz	50/60
Elektrische Gesamtleistung	kW	0,8
Gasleistung Nennwärmeleistung - G20	kW / kcal	42 / 36120
Fehlerstromschutzschalter, einphasiger Frequenzumrichter	RCD cl. B	
Gas_Power	42	
Gas - Typ	G20	
Gasleistung Nennwärmeleistung - G20 (mit Dampfgenerator)	kW / kcal	50 / 43000
Dampfheizleistung_x000D__x000D_ (mit Dampfgenerator)	kW / kcal	32 / 27520
Garraumheizleistung - G20	42 / 36120	
Min. Gasdruck - G20	bar	0,018
Max. Gasdruck - G20	bar	0,025

Gasversorgung

Gas - Typ	G20	
Min. Gasdruck - G20	bar	0,018
Max. Gasdruck - G20	bar	0,025
Gasleistung Nennwärmeleistung - G20	kW / kcal	42 / 36120
Gasleistung Nennwärmeleistung - G20 (mit Dampfgenerator)	kW / kcal	50 / 43000

Hydraulikanschluss

Wasseranschluß Kaltwasser	3/4	
Wasseranschluß enthärtetes Wasser	Ø	3/4
Min. Druck	bar	2
Max. Druck	bar	5
Mindesters Wasserdurchsatz	10	
Neigung der Ablaufanlage	4°	
Ablauf	50	

Wasserqualität

Wasserhärte Anschluss Dampferzeugung	°dh / ppm	6° / 9° fH
pH-Wert	Ph	> 7,5
Cl (Chlorid) - max	mg / l	30 mg/l max
Cl2 (freies Chlor)	mg / l	0,1 mg/l max
Fe (Eisen)	mg / l	0,1 mg/l max
NH2Cl (Monochloramin)	mg / l	0,2
Max. Temperatur Kaltwasser	°C	30
Max. Temperatur enthärtetes Wasser	°C	50
Leitfähigkeit	µS	50 - 200

Emissionen

Latente Wärme	W / kW	144
Sensible Wärme	W / kW	120
Max. Temperatur Flüssigkeitsablauf	°C	85
Lärm	db	< 50

Sonderspannungen und Frequenzen auf Anfrage

GARMODUS

- VORHEIZEN BEI 320°C.
- GAREN ÜBER NACHT: DAS NÄCHTLICHE GAREN BEI NIEDRIGER TEMPERATUR UND ANSCHLIESSENDE WARMHALTEN GARANTIERE EINE PERFEKTE ERHALTUNG DES FLEISCHES BEI MINIMALEM GEWICHTSVERLUST UND GERINGEM ENERGIEVERBRAUCH.
- MODUS JUST IN TIME (JIT) - ERLAUBT, EINE REIHE VON SPEISEN ZUM GLEICHEN ZEITPUNKT AUS DEM OFEN ZU NEHMEN. DAS GANZE MIT DER BESTMÖGLICHEN ORGANISATION UND DEM GARANTIERTE BESTEN ERGEBNIS, IMMER (PATENTIERTE).
- MODUS MULTILEVEL - MÖGLICHKEIT, GLEICHZEITIG VERSCHIEDENE SPEISEN MIT UNTERSCHIEDLICHEN GARZEITEN ZU KOCHEN.
- INNOVATIVER SMOKEGRILL FÜR BARBECUE-SYSTEM (PATENTIERTE). WIEDERWERWERTBARER SMOKEESSENCE-SPENDER AUS WEICHEM MATERIAL, MIT SPEZIELLEM GEHÄUSE UND FRONTLADUNG (OPTIONAL).
- FAST-DRY BOOSTED® - AUTOMATISCHES SYSTEM FÜR EINE SCHNELLE ENTFEUCHTUNG DER GARKAMMER.
- AUTOCLIMA® - AUTOMATISCHES MESS- UND KONTROLLSYSTEM DES PROZENTSATZES DER LUFTFEUCHTIGKEIT IN DER GARKAMMER.
- MULTILEVEL PLUS - DIE VERDOPPELUNG AUF JEDER EBENE DER MULTILEVEL-FUNKTION SORGT DAFÜR, DASS DIE PRODUKTIONSKAPAZITÄT VERDOPPELT WERDEN KANN (PATENTIERTE).
- PROGRAMMIERBARER BETRIEBSMODUS: GARVORGÄNGE KÖNNEN IN AUTOMATISCHER ABFOLGE (BIS ZU 15 ZYKLEN) PROGRAMMIERT UND GESPEICHERTE WERDEN. DABEI KÖNNEN JEDEM PROGRAMM EIN EIGENER NAME SOWIE ABBILDUNGEN UND INFORMATIONEN ZUM REZEPT ZUGEORDNET WERDEN.
- MANUELLES GAREN MIT DREI GARMODI UND SOFORTSTART: UMLUFT VON 30°C BIS 300°C, DAMPFAREN VON 30°C BIS 130°C UND KOMBINATION AUS HEISSLUFT UND DAMPF VON 30°C BIS 300°C.
- 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.

KONNEKTIVITÄT VON NABOO MIT CLOUD LAINOX (PATENTIERTE) - WI-FI ODER ETHERNET

- MÖGLICHKEIT, DIE SOFTWARE-AKTUALISIERUNG AUTOMATISCH UND FÜR MEHRERE GERÄTE GLEICHZEITIG ZU STARTEN.
- NABOOK - DANK DEM ZUGRIFF AUF DIE CLOUD, HAT MAN ZUGANG ZU NABOOK, DEM VIRTUELLEN ASSISTENTEN IN DER KÜCHE (ERFAHREN SIE MEHR AUF NABOOK.CLOUD, KOSTENLOSE ANMELDUNG).
- MÖGLICHKEIT DES HERUNTERLADENS VON REZEPTEN VOM NABOOK-PORTAL IN ABHÄNGIGKEIT DES LANDS.
- LMS, LAINOX MULTIDISPLAY SYSTEM - DANK DEM NABOOK-PORTAL UND DEM NEUEN LMS, KÖNNEN SIE IHRE GERÄTE KONFIGURIEREN UND IHRE REZEPTE FÜR JEDEN NABOO AUF VERSCHIEDENE ART SYNCHRONISIEREN.
- ÜBERWACHUNG DES VERBRAUCHS ÜBER FERNVERWALTUNG.
- AUTOMATISCHES BENACHRICHTIGUNGSSYSTEM DER SOFTWARE-AKTUALISIERUNG.
- FERNDIAGNOSE DURCH NABOOK-PORTAL VON SEITEN DES LAINOX SERVICE CENTER.
- KONTINUIERLICHE HACCP-ÜBERWACHUNG AUCH ÜBER FERNVERWALTUNG DURCH NABOOK-PORTAL.
- SYNCHRONISIERUNG DER GERÄTE, DIE MIT DEM JEWEILIGEN ACCOUNT VERBUNDEN SIND (PATENTIERTE).
- VERWALTUNG DER EINKAUFLISTE, DIE ALS WORD-DATEI EXPORTIERT WERDEN KANN.
- BERECHNUNG DES FOOD COST DER REZEPTE UND DER MENÜS JE EINZELPORTION.
- ERSTELLUNG VON MENÜS MIT ERMITTLUNG DER KALORIENANZAHL UND DER ENTHALTENEN ALLERGENE. DABEI STEHEN PERSONALISIERTE DRUCK-LAYOUTS ZU IHRER VERFÜGUNG.
- DIREKTER ZUGRIFF AUF DIE REZEPTDATENBANK, ÜBER DAS COOKING-DEVICE MIT DOWNLOAD-MÖGLICHKEIT (PATENTIERTE).
- ERSTELLUNG VON REZEPTEN KOMPLETT MIT ZUTATEN, ZUBEREITUNG UND BEISPIELBILD.

SLCV / SLCS - SMART CHEMICALS CONTROL - ÜBERWACHT PRÄZISE DEN REINIGUNGSMITTELVERBRAUCH, WARNT SIE, WENN DAS REINIGUNGSMITTEL ZUR NEIGE GEHT, UND SCHLÄGT DAS FÜR DIE VERBLEIBENDE REINIGERMENGE GEEIGNETE REINIGUNGSPROGRAMM VOR.

- FIX ANGESCHLOSSENER MEHRPUNKT-KERNTEMPERATURFÜHLER, Ø 3 MM.
- ANSCHLUSS DER SONDE AN DEN KERN MITTELS EINES STECKVERBINDERS AUSSERHALB DER GARKAMMER (OPTIONAL).
- 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 (FÜR MODELL MIT DAMPFGENERATOR).
- INTELLIGENT ENERGY SYSTEM - 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.
- SPERRE BENUTZERPROFIL (SPEZIFISCHE FUNKTION FÜR QUICK SERVICE RESTAURANT - QSR).
- MÖGLICHKEIT DER PROGRAMMIERUNG DES VERZÖGERTEN GARENS MIT DATUM UND UHRZEIT.
- ERINNERUNGSFUNKTION FÜR DIE REINIGUNG DER LUFTFILTER.
- ÜBERWACHUNG UND EFFIZIENZKONTROLLE DER EXTERNEN WASSER-AUFBEREITUNG (AUFBEREITUNG OPTIONAL).
- LED-BELEUCHTUNG DER GARKAMMER MIT NIEDRIGEM VERBRAUCH. OPTIMALE SICHTBARKEIT ALLER PUNKTE DER GARKAMMER. NEUTRALES LICHT, DAS DIE URSPRÜNGLICHEN FARBEN DES PRODUKTS NICHT VERÄNDERT.
- ECOVAPOR - MIT DEM SYSTEM ECOVAPOR WERDEN WASSER- UND ENERGIEVERBRAUCH DANK DER AUTOMATISCHEN KONTROLLE DER DAMPFSAFTIGUNG IM GARRAUM ERHEBLICH GESENKT.
- EIGENDIAGNOSE UND ÜBERPRÜFUNG DER FUNKTIONSTÜCHTIGKEIT DES GERÄTS VOR JEDEM GEBRAUCH, MIT SCHRIFTLICHER UND AKUSTISCHER ANZEIGE ETWAIGER AUFFÄLLIGKEITEN.
- ENERGY MONITOR - ÜBERWACHUNG VON STROM-, GAS-, WASSER- UND REINIGER-VERBRAUCH.
- SERVICEPROGRAMM: PRÜFUNG DER FUNKTIONEN - STEUERPLATINE SOWIE ZUR ANZEIGE DER KERNTEMPERATURFÜHLER - BETRIEBSSTUNDENZÄHLER DER HAUPTFUNKTIONEN FÜR PLANMÄSSIGE WARTUNG.
- VOREINSTELLUNG DES SYSTEMS ZUR OPTIMIERUNG DES ENERGIEVERBRAUCHS SN (OPTIONAL).
- ES KANN EINGESTELLT WERDEN, DASS SICH DAS GERÄT AM ENDE DES AUTOMATISCHEN REINIGUNGSPROGRAMMES AUSSCHALTET.
- USB-ANSCHLUSS ZUM HERUNTERLADEN DER HACCP-DATEN, ZUM AKTUALISIEREN DER SOFTWARE UND ZUM HERUNTER- UND HOCHLADEN VON GARPROGRAMMEN.
- KERNTEMPERATURFÜHLER FÜR 2 KERNE (OPTION).
- ÜBER EINEN VIER-PUNKT-KERNTEMPERATURFÜHLER WIRD DIE TEMPERATUR IM PRODUKTINNEREN KONTROLLIERT.
- 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.
- ERLEICHTERTER ZUGRIFF AUF DIE PROGRAMMIERBAREN ANWENDERPARAMETER, UM PERSÖNLICHE EINSTELLUNGEN AM GERÄT ÜBER DAS MENÜ VORZUNEHMEN.
- AUTOMATISCHE REGULIERUNG DER KONDENSATION DES DAMPFES.
- DELTA T SYSTEM FÜR DIE PARALLELE KONTROLLE DER TEMPERATUR IM GARRAUM UND IM PRODUKTINNEREN.
- AUTOREVERSE-FUNKTION (AUTOMATISCHE UMKEHRUNG DER DREHRICHTUNG DES VENTILATORS) FÜR EINE GLEICHMÄSSIGE GARUNG.

SMART DIAGNOSTIC SYSTEM - FUNKTIONSDIAGNOSE, UM DIE LEISTUNGSFÄHIGKEIT IHRER GERÄTE AUFRECHTZUERHALTEN.

SLS - SMART LIGHTING SYSTEM - VISUELLE KOMMUNIKATION, DIE SIE AUF EINEN BLICK ERKENNEN LÄSST, WENN IHR EINGREIFEN ERFORDERLICH IST (OPTIONAL).

ENERGIEOPTIMIERUNG - NEUES, HOCH EFFIZIENTES ENERGIEOPTIMIERUNGSSYSTEM.

AUFBAU

- LONG LIFE COMPONENT LLC - VERWENDUNG VON NEUEN LANGLEBIGEN KOMPONENTEN (INTERNES LAINOX-TESTPROTOKOLL).
- TÜRE MIT DRUCKSCHLISSUNG UND GRIFF MIT RECHTER ODER LINKER ÖFFNUNG.
- KÜHLSYSTEM DER ELEKTRONIK MIT ZWANGSBELÜFTUNG MIT SCHUTZFILTER AUS EDELSTAHL MIT MIKRO-STRECKGITTER, LEICHT ABNEHMBAR UND SPÜLMASCHINENFEST.
- UNTERER SEITENSOCKEL MIT MAGNETKUPPLUNG FÜR EINFACHE REINIGUNG UND WARTUNG.
- FESTKÖRPERRELAIS ZUR OPTIMIERUNG UND MODULATION DER LEISTUNG.
- KOMPAKTE BRUSHLESS-MAGNETMOTOREN (OHNE BÜRSTEN).
- NEUER KAMMERABLAUFKASTEN MIT INTEGRIERTEM LUFTSPRUNG GEMÄSS DER NORM EN61770.
- COMBI KOMPLETT AISI 304.
- GETRENNTE ANSCHLÜSSE FÜR NORMAL- UND WEICHWASSER.
- AUFKLAPPBARES BEDIENPANEEL MIT ARRETIERUNGSVORRICHTUNG ZUR VEREINFACHUNG DER WARTUNGSARBEITEN.
- TROPFWANNE UNTERHALB DER TÜR, DIE DAS ABTROPFENDE KONDENSWASSER DIREKT IN DEN ABLAUF LEITET, AUCH BEI OFFENER TÜR.
- NEUE ANPASSUNGSFÄHIGE DICHTUNG AN DER OFENFRONTPLATTE MIT SCHWALBENSCHWANZ-STECKVERBINDUNG, AUS HITZE- UND ALTERUNGSBESTÄNDIGEM SILIKONKAUTSCHUK.
- GARKAMMER AUS EDELSTAHL 18/10 AISI 304, GESTANZT VON 1 MM DICKE, MIT VOLLSTÄNDIG ABGERUNDETEN KANTEN MIT GROSSEM RADIUS FÜR EINEN OPTIMALEN LUFTSTROM UND EINE LEICHTERE REINIGUNG.
- LUFTLEITBLECH KANN FÜR EINE LEICHTERE REINIGUNG DER VENTILATORKAMMER GEÖFFNET WERDEN.
- EINSTELLBARE TÜRSCHARNIERE FÜR EINE OPTIMALE ABDICHTUNG.
- AUFKLAPPBARE INNENSCHIEBE FÜR EINE LEICHTERE REINIGUNG.
- TÜR MIT DOPPELVERGLASUNG MIT LUFTZWISCHENRAUM UND WÄRME REFLEKTIERENDEN INNENGLAS FÜR EINE GERINGERE WÄRMEEMISSION SOWIE EINER HÖHEREN LEISTUNGSFÄHIGKEIT.
- PERFEKT GLATTE UND ABGEDICHTETE GARKAMMER.

FUNKTIONSWEISE

- NABOO COACH (VIRTUELLE ASSISTENTEN), HINWEISE AUF DEM DISPLAY AUF DIE NOTWENDIGKEIT VON WARTUNG.
- MÖGLICHKEIT, DAS REZEPT JEDERZEIT ZU VISUALISIEREN UND ZU ÄNDERN.
- IN NABOO SIND 227 REZEPTE VERFÜGBAR, UND MIT DEM ZUGANG ZUM NABOOK-PORTAL GIBT ES HUNDERTE WEITERE IN STETIGER ZUNAHME. JEDES REZEPT WURDE GETESTET, UM EIN OPTIMALES ERGEBNIS ZU GEWÄHRLEISTEN.
- BENUTZERSCHNITTSTELLE MIT AUSWAHL VON BIS ZU 29 SPRACHEN.
- AKUSTISCHE UND OPTISCHE ANZEIGE WÄHREND DER VERSCHIEDENEN GARPHASEN, MIT BLINKENDER BELEUCHTUNG VON ZYKLUSSENDE.
- MANUELLE ENTFEUCHTUNG.
- SCHNELLE ABKÜHLUNG MIT MÖGLICHER EINSPRITZUNG VON WASSER IN DIE GARKAMMER.
- AUTOMATISCHER NEUSTART DES GARVORGANGS BEI UNTERBRECHUNG DER STROMVERSORGUNG.
- FUNKTION COOL DOWN ZUR SCHNELLEN ABKÜHLUNG DER GARKAMMER MITTELS VENTILATOR.
- VORHEIZUNG BOOSTED. MÖGLICHKEIT, DIE GARKAMMER AUF BIS ZU 320°C VORZUHEIZEN, UM DIE GARZEITEN BEI VOLLER BELADUNG UM BIS ZU 10% ZU VERKÜRZEN.
- BEI ICS ERFOLGT EINE SOFORTIGE ANZEIGE DER HACCP-GRAFIK.
- KAPAZITIVER 10" LCD- TFT-FARBILDSCHIRM MIT HOHER AUFLÖSUNG UND TOUCHSCREEN-FUNKTION.
- INTELLIGENTE WIEDERERKENNUNG DER REZEPTE IN ORDNERN MIT UNTERORDNERN.
- ANORDNUNG DER REZEPTE IN ORDNERN MIT VORSCHAU UND EIGENER BEZEICHNUNG DES ORDNERS.
- AUTOMATISCHER START DES GARVORGANGES (ICS) MIT „ONE TOUCH“.
- NACH BEDARF KONFIGURIERBARES DISPLAY, WOBEI DIE AM HÄUFIGSTEN VERWENDETEN PROGRAMME IN DEN VORDERGRUND GERÜCKT WIRD.

GASBEHEIZUNG

- HOCHLEISTUNGSWÄRMETAUSCHER MIT BRENNKAMMER AUS FEUERFESTEM CRNI-STAHL.
- INDIREKTE GAS-GARRAUMHEIZUNG MIT MODULIERENDEN VORMISCHBRENNERN, HOHER WIRKUNGSGRAD.
- ELEKTRONISCHE FLAMMENUEBERWACHUNG UND SELBSTDIAGNOSE-SYSTEM MIT AUTOMATISCHER ZUENDRÜCKSTELLUNG.
- AUTOMATISCHE BRENNERZÜNDUNG MITTELS ELEKTRONISCHEM, HOCHFREQUENZ- TRANSFORMATOR.

DAMPFERZEUGUNG - DIREKT

- DIREKTES DAMPFERZEUGUNGSSYSTEM IN DER GARKAMMER DURCH EINSPRITZEN VON WASSER DIREKT AUF DEN LÜFTER UND VERNEBELUNG AUF DIE HEIZELEMENTE. VORTEIL: UNMITTELBARE VERFÜGBARKEIT VON DAMPF IN DER GARKAMMER.

DAMPFERZEUGUNG - INDIREKT (MIT DAMPFERZEUGER)

- DIREKTES DAMPFERZEUGUNGSSYSTEM MIT GAS MIT NEUEN MODULIERENDEN GEBLÄSEBRENNER MIT HOHEM WIRKUNGSGRAD.
- NEUER DAMPFERZEUGER AUS EDELSTAHL AISI 316 MIT HOHER WÄRMEDÄMMUNG.
- SERIENMAESSIG MIT KALK-VORBEUGESYSTEM "CAL-OUT" ZUR VORBEUGUNG VON KALKBILDUNG UND -ABLAGERUNG IM BOILER.
- ENTKALKUNGSPROGRAMM DES DAMPFERZEUGERS.
- OPTISCHE ANZEIGE FÜR NOTWENDIGKEIT DER ENTKALKUNG DES DAMPFERZEUGERS.
- TÄGLICHE, AUTOMATISCHE ENTLERUNG UND SPÜLUNG DES DAMPERZEUGERS MIT KONTROLLE DER ABLAUFTEMPERATUR BEI MAXIMAL 60°C.
- AUTOMATISCHES VORHEIZEN DES DAMPFERZEUGERS.

SICHERHEITSAUSSTATTUNG

- IM FALLE EINER UNTERBRECHUNG DER STROMVERSORGUNG WÄHREND DER WÄSCHE IST DIE HYGIENE IMMER GEWÄHRLEISTET, DA DER WASCHZYKLUS AUTOMATISCH WIEDER ANLÄUFT.
- MAXIMALE HÖHE EINLEGEBODEN LETZTE BACKFORM 160 CM, UNTER VERWENDUNG DES SPEZIFISCHEN UNTERGESTELLS DES MODELLS.
- ENTSPRICHT DEN NATIONALEN UND INTERNATIONALEN NORMEN FÜR DEN SICHEREN BETRIEB IM FALLE DER VERWENDUNG OHNE DIREKTE BEDIENERAUF SICHT - IEC 60335-1 / IEC 60335-2-102 - EN203-1 / EN203-2-2
- AUSSENTEMPERATUR AUF TÜRVORSEITE VON MAX. 65°C.
- BREMSE LÜFTERMOTOR.
- PRESSOSTAT FÜR GASMANGEL.
- SONDE ZUR BOILER-ENTLEERUNGSKONTROLLE.
- AUTOMATISCHE WASSERSTANDSREGELUNG IM DAMPFERZEUGER.
- SICHERHEITSTEMPERATURBEGRENZER IM DAMPFERZEUGER.
- ZWEISTUFIGE GASREGLER.
- MINDESTDRUCKWÄCHTER ZUR GASMANGELANZEIGE.
- ELEKTRONISCHE FLAMMENÜBERWACHUNG MIT AUTOMATISCHER GASZUFUHRUNTERBRECHUNG BEI FLAMMENERLÖSCHUNG.
- SYSTEM ZUR KÜHLUNG DER BAUTEILE MIT ANGEZEIGTER ÜBERTEMPERATURKONTROLLE.
- DISPLAY ZUR ANZEIGE VON STÖRUNGEN UND SELBSTDIAGNOSTIK.
- WASSERMANGELANZEIGE.
- MAGNETISCHER TÜRKONTAKTSCHALTER.
- MOTORSCHUTZSCHALTER.
- SICHERHEIT GEGEN ÜBER- UND UNTERDRUCK IM GARRAUM.
- SICHERHEITSTEMPERATURBEGRENZER IM GARRAUM.

REINIGUNG UND WARTUNG

- KALK-VORBEUGESYSTEM CALOUT DAS DIE BILDUNG UND ANSAMMLUNG VON KALK IM BOILER VERHINDERT (FÜR MODELL MIT DAMPFGENERATOR). AUTOMATISCHES ENTKALKUNGSSYSTEM MIT INTEGRIERTEM TANK UND AUTOMATISCHER DOSIERUNG (FLÜSSIGES ENTKALKUNGSMITTEL CALFREE BOOSTED, IN ZU 100% RECYCLEBAREN KAPSELN. INBEGRIFFEN IST 1 KARTUSCHENBEHÄLTER FLÜSSIGES ANTI-KALK-MITTEL - 990 GR.
- VCS - VAPOR CLEANING SYSTEM. NEUES AUTOMATISCHES WASCHSYSTEM, MIT ZERSTÄUBUNG DES REINIGUNGSMITTELS IN DER GARKAMMER. ERMÖGLICHT EINE ERHEBLICHE REDUZIERUNG DES REINIGUNGSMITTELVERBRAUCHS UM BIS ZU 30%. AUTOMATISCHES REINIGUNGSSYSTEM MIT INTEGRIERTEM TANK UND AUTOMATISCHER DOSIERUNG (REINIGUNGSFLÜSSIGKEIT COMBICLEAN BOOSTED IN ZU 100% RECYCLEBAREN KAPSELN. INBEGRIFFEN IST COMBIBLUE, ALKALISCHES DESINFIZIATIONSMITTEL FÜR DIE PROFESSIONELLE INBETRIEBNAHME VON ÖFEN (990 GR).
- IPX5-SCHUTZGRAD GEGEN WASSER.
- 10' ULTRASCHNELLE WÄSCHE "FAST". MINIMALE UNTERBRECHUNGEN DER ARBEITSZYKLEN UND STETS OPTIMALE REINIGUNG.
- 7 AUTOMATISCHE WASCHPROGRAMME, OHNE DIE NOTWENDIGKEIT DER ANWESENHEIT DES BEDIENERS NACH DEM START: MANUELL - SPÜLEN - FAST - SOFT - MEDIUM ECO - HARD ECO - GRILL.
- EMA - EASY MAINTENANCE ACCESS. LEICHTER ZUGANG FÜR DIE WARTUNG DES GERÄTES VON DER UNTEREN VORDERSEITE UND DER RECHTEN SEITE.
- WMS - WASH MANAGEMENT SYSTEM. SYSTEM, DAS DIE PLANUNG VON WASCHPROGRAMMEN IN ABHÄNGIGKEIT VON DER NUTZUNG DES COMBI ERMÖGLICHT.
- MANUELLES REINIGUNGSSYSTEM MIT AUFROLLBARER HANDBRAUSE.

INSTALLATION UND UMGEBUNG

- MAN EMPFIEHLT EINE REGELMÄSSIGE PLANMÄSSIGE WARTUNG DURCH EIN KUNDENDIENSTZENTRUM LAINOX, WIE VOM HERSTELLER EMPFOHLEN UND IM WARTUNGS- UND GARANTIEHANDBUCH ANGEZEIGT.
- BETRIEB OHNE ZUSATZ VON WASSERHÄRTER UND ENTKALKUNG (MODELL MIT DAMPFERZEUGER).
- ES WIRD EMPFOHLEN, DIE GERÄTE VON KUNDENDIENSTZENTREN INSTALLIEREN ZU LASSEN, DIE VON LAINOX ANERKANNT SIND.
- ZERTIFIZIERUNG VON QUALITÄT ISO 9001 / SICHERHEIT ISO 45001 / UMWELT ISO 14001.
- PROZENTUALER ANTEIL DES PRODUKTRECYCLINGS 90%.
- LCP - LIFE CYCLE PERSPECTIVE: VERBRAUCH VON CO2 - 380KGCO2 EQUJAHR. DIE BERECHNUNG WURDE MIT DEM MOD. _E101B (MODELL MIT DAMPFERZEUGER), UNTER DER ANNAHME EINER TYPISCHEN NUTZUNG DES RESTAURANTS UND UNTER BERÜCKSICHTIGUNG VON 8 STUNDEN PRO TAG AN 3,5 TAGEN PRO WOCHE FÜR 48 WOCHEN PRO JAHR DURCHFÜHRT.
- 100% RECYCLEBARE VERPACKUNG.

SERIENAUSSTATTUNG

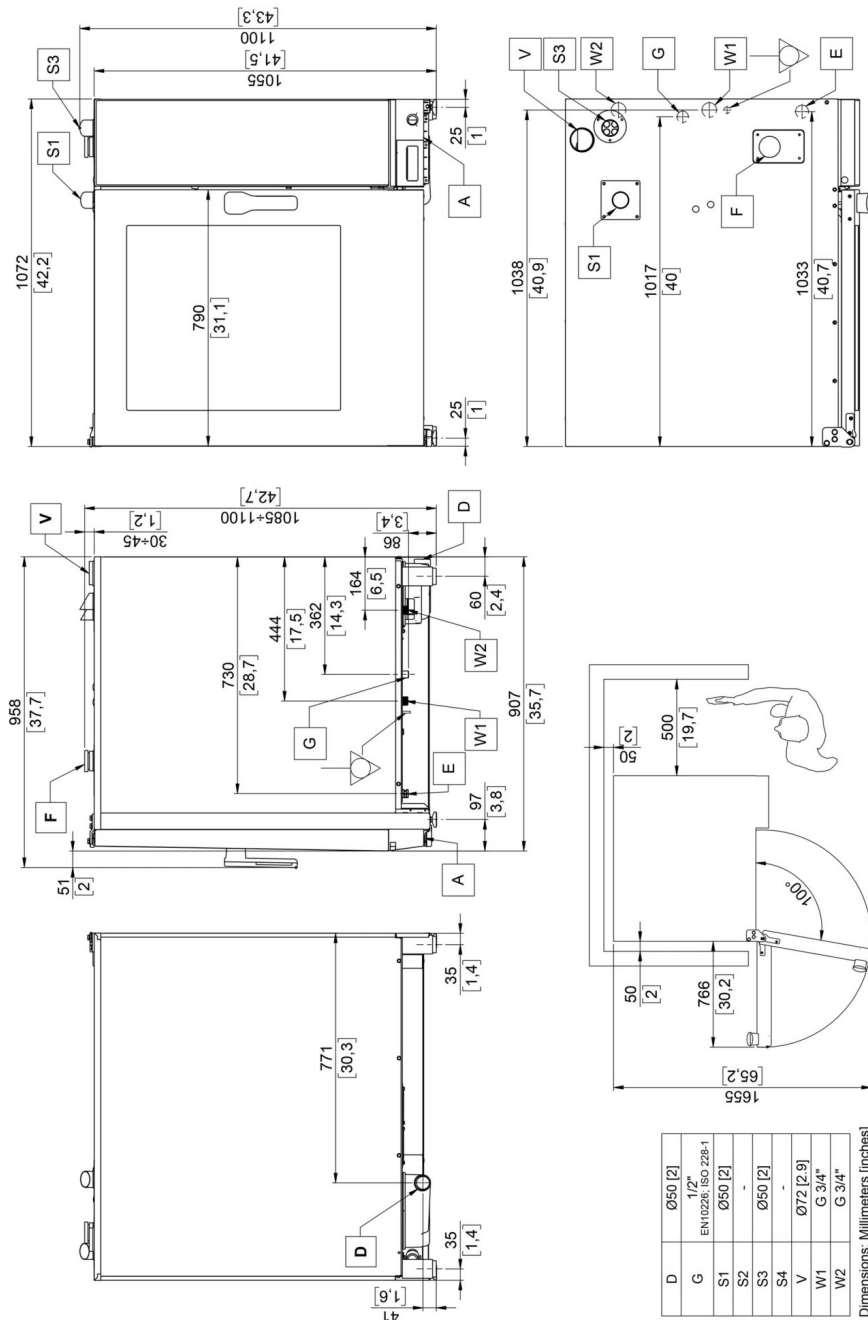
- USB-ANSCHLUSS
- WI-FI-ANSCHLUSS
- MEHRPUNKT-KERNTEMPERATURFÜHLER Ø 3 MM, FIX ANGESCHLOSSENER KERNTEMPERATURFÜHLER.
- KALK-VORBEUGESYSTEM CAL-OUT FÜR MODELLE MIT BOILER. INBEGRIFFEN IST ANTIKALKMITTEL
- ANSCHLUSSKABEL - 3 MT. NUR FÜR STANDARDSPANNUNGEN: 3N-AC 400 V - 50/60 HZ ELEKTROMODELLE, 1N-AC 230 V - 50/60 HZ GASMODELLE
- INTEGRIERTE HANDBRAUSE MIT AUFROLLAUTOMATIK
- AUTOMATISCHES REINIGUNGSSYSTEM.
- PAAR AUFLAGESCHIENEN - GN 2/1

OPTIONEN BEI GERÄTEBESTELLUNG ANFORDERN

- SPP121:** AUFPREIS FÜR PAAR AUFLAGESCHIENEN - GN 2/1 - BGP121
- DSP:** SCHUTZ FÜR DISPLAY-STEUERUNG
- SSB092:** AUFPREIS FÜR GESTELL SBE092 + EINFAHRSCHIENE BTL021 - FÜR PROFESSIONELLER HÄHNCHEN-GRILLSATZ
- NPSB:** TÜRE MIT RECHTEN SCHARNIEREN, AUSGESTATTET MIT MEHRPUNKT-KERNTEMPERATURFÜHLER UND EXTERNEM ANSCHLUSS, Ø 3 MM
- SSP102:** AUFPREIS FÜR HORDENGESTELL KOMPLETT MIT EINFAHRSCHIENE
- SSB102:** AUFPREIS FÜR GESTELL SBE102 + EINFAHRSCHIENE BTL021
- APDS:** SICHERHEITSTÜRENÖFFNUNG MIT DOPPELKLICK
- KSCB0:** VORRICHTUNG ZUM SCHNELLANSCHLUSS FÜR KERNTEMPERATURFÜHLER ANHAND EINER VERBINDUNG AN DER AUßENSEITE.
MEHRPUNKT-KERNTEMPERATURFÜHLER Ø 3 MM INBEGRIFFEN
- OCBM1:** TRENNTRANSFORMATOR FÜR ZWEIPHASIGEN ANSCHLUSS/EINPHASIGEN ANSCHLUSS FÜR GASBETRIEBENE MOD. 2AC 220-240V/1N AC 230V
- CAM102B:** ZUGUNTERBRECHER BEI GASBEHEIZTEN MODELLEN - MODELLE MIT DAMPFGENERATOR
- CAV102B:** ZUGUNTERBRECHER BEI GASBEHEIZTEN MODELLEN - MODELLE MIT DIREKTDAMPF
- OB102G:** DAMPFGENERATOR FÜR GASMODELLE
- SLCS:** SMART CHEMICAL CONTROL - FÜR MODELLE MIT DAMPFGENERATOR
- SLCV:** SMART CHEMICAL CONTROL - FÜR MODELLE MIT DIREKTDAMPF
- NETH:** MEHRPREIS FÜR ETHERNETANSCHLUSS
- NSGB:** INNOVATIVER SMOKEGRILL FÜR BARBECUE-SYSTEM
- KPG021:** PROFESSIONELLER HÄHNCHEN-GRILLSATZ
- SLS02:** SMART LIGHTING SYSTEM - FARBIGE KOMMUNIKATION
- KPG021S:** PROFESSIONELLER HÄHNCHEN-GRILLSATZ - FÜR STAPELFÄHIGKEIT
- KPG210S:** PROFESSIONELLER HÄHNCHEN-GRILLSATZ - FÜR STAPELFÄHIGKEIT

ZUSÄTZLICHES ZUBEHÖR INSTALLIERBAR NACH KAUF

- BRP04:** RÄDERSATZ, VON DENEN 2 MIT BREMSE, FÜR UNTERGESTELLE UND UNTERSCHRÄNKE - NICHT KOMPATIBEL MIT HERAUSNEHMBARE HORDENGESTELL - HÖHENZUNAHME + 83 MM. FÜR MODELLE BSR - BSC - BSK - BSP - BLV084
- AFPE:** RÄUCHERBOX MIT EXTERNE STROM VERSORGUNG
- KNCI:** SET FÜR WASSERANSCHLUSS. BESTEHEND AUS ZWEI ZULAUFSCHLÄUCHEN, 2 M UND ABLAUFSCHLÄUCHEN Ø 50
- PCSM:** FLOWMETER 10-100
- PCSF:** KARTUSCHE PURITY C STEAM 1100
- PCSK:** PURITY C STEAM FILTERKOPF-SET
- PLG3016:** ELEKTRISCHER STECKER - 230 V - 16A - 2P+T
- KSM002:** MULTI-KERNFÜHLER SYSTEM, 2 MEHRPUNKT-KERNTEMPERATURFÜHLER Ø 3 MM
- KSA001:** NADEL-KERNTEMPERATURFÜHLER Ø 1 MM.
- KSC180:** MEHRPUNKT-KERNTEMPERATURFÜHLER FÜR GROSSE GRÖSSEN Ø 3 MM, LÄNGE NADEL180 MM.
- KSC004R:** MEHRPUNKT-KERNTEMPERATURFÜHLER Ø 3 MM
- BSGP21:** FETTAUFFANGWANNE - GN 2/1 - FÜR PROFESSIONELLER HÄHNCHEN-GRILLSATZ
- SBE092:** HORDENGESTELL - MIT EINFAHRSCHIENE VERWENDEN - GN 2/1 - FÜR PROFESSIONELLER HÄHNCHEN-GRILLSATZ
- NFX01:** FETTFILTER
- NRG21:** HÄHNCHEN-GRILLSATZ. INSTALLIERBAR NACH KAUF
- BAP102:** HITZESCHILD AUS EDELSTAHL ROSTFREI FÜR SEITENWAND
- BKQ102:** BAUSATZ "BANKETT" - BPP102 + BCR021S + BCT102 - BTL021 NICHT ENTHALTEN
- BCT102:** WARMHALTEHAUBE FÜR HORDENGESTELLE
- BTL021:** EINFAHRSCHIENE FÜR HORDENGESTELLE UND TELLER-HORDENGESTELLE
- BCR021S:** HÖHENVERSTELLBARER TRANSPORTWAGEN MIT KONDENSATAUFFANGWANNE UND ARRETIERUNGS-/ENTRIEGELUNGSSYSTEM - MIN HÖHE 911 MM - MAX HÖHE 1261 MM
- BSP021:** OFFENER EDELSTAHLCHRANK MIT EINHÄNGEGESTELL - 1/1 GN - 2/1 GN
- BSC021:** UNTERSCHRANK AUS EDELSTAHL ROSTFREI. MIT TÜREN UND EINHÄNGEGESTELL - 1/1 GN - 2/1 GN
- BSR021:** UNTERGESTELL AUS EDELSTAHL ROSTFREI. MIT EINLEGEBODEN
- KSCBA:** VORRICHTUNG ZUM SCHNELLANSCHLUSS FÜR KERNTEMPERATURFÜHLER ANHAND EINER VERBINDUNG AN DER AUßENSEITE - FÜHLER NICHT INBEGRIFFEN.
INSTALLATION DURCH EINEN AUTORISIERTEN TECHNIKER
- BPP102:** TELLER - HORDENGESTELL - MIT EINFAHRSCHIENE VERWENDEN
- SBE102:** HORDENGESTELL - MIT EINFAHRSCHIENE VERWENDEN - AUSFÜHRUNG GN
- KTS021:** KIT TÜREN UND RÜCKWÄNDE, FÜR DEN UMBAU VOM OFFENEN ZUM GESCHLOSSENEN CHRANK - MODELL GN2 - H. 670 MM
- CBL301S:** ANSCHLUSSKABEL - 3 MT - 3 X 1,5 MMQ
- BKE021P:** BAUSATZ FÜR STAPELFÄHIGKEIT
- SMKN:** SMOKEGRILL / RÄUCHERN - VERPACKUNG MIT 2 STK, JE 875 G - PRODUKTREIHE NABOO BOOSTED
- BGP121:** PAAR AUFLAGESCHIENEN - GN 2/1
- DL004BC:** COMBICLEAN BOOSTED - ALKALISCHER SPEZIALREINIGER 3 IN 1 - 4 KARTUSCHEN À 5 KG PRO STÜCK
- DL016BC:** COMBICLEAN BOOSTED - ALKALISCHER SPEZIALREINIGER 3 IN 1 - 16 KARTUSCHEN À 5 KG PRO STÜCK
- DL108BC:** COMBICLEAN BOOSTED - ALKALISCHER SPEZIALREINIGER 3 IN 1 - 108 KARTUSCHEN À 5 KG PRO STÜCK
- CF004BC:** CALFREE BOOSTED - ANTIKALKMITTEL - 4 KARTUSCHEN À 4,5 KG PRO STÜCK
- CF016BC:** CALFREE BOOSTED - ANTIKALKMITTEL - 16 KARTUSCHEN À 4,5 KG PRO STÜCK
- CF108BC:** CALFREE BOOSTED - ANTIKALKMITTEL - 108 KARTUSCHEN À 4,5 KG PRO STÜCK
- DS002BT:** COMBIBOILER BOOSTED - ENTKALKER-SÄURE - 2 KANISTER À 10 L
- RLB:** ROLLENKIT
- DL002BC:** COMBICLEAN BOOSTED - ALKALISCHER SPEZIALREINIGER 3 IN 1 - 2 KARTUSCHEN À 5 KG PRO STÜCK
- CF002BC:** CALFREE BOOSTED - ANTIKALKMITTEL - 2 KARTUSCHEN À 4,5 KG PRO STÜCK
- DS001BT:** COMBIBOILER BOOSTED - ENTKALKER-SÄURE - 1 KANISTER À 10 L
- KPG210S:** PROFESSIONELLER HÄHNCHEN-GRILLSATZ - FÜR STAPELFÄHIGKEIT
- CVC01:** SET FÜR KONDENSATDAMPF-FÖRDERER
- BKG021P:** BAUSATZ FÜR STAPELFÄHIGKEIT
- RP004:** GEFLANSCHTEN RÄDERSATZ, 2 MIT BREMSE
- BSC021PG:** UNTERSCHRANK AUS EDELSTAHL ROSTFREI. MIT TÜREN, EINHÄNGEGESTELL UND FETTBEHÄLTER - 1/1 GN - 2/1 GN
- BSP021PG:** OFFENER EDELSTAHLCHRANK MIT EINHÄNGEGESTELL UND FETTBEHÄLTER - 1/1 GN - 2/1 GN
- BSR021PG:** UNTERGESTELL AUS EDELSTAHL ROSTFREI. MIT EINLEGEBODEN UND FETTBEHÄLTER



A	Kaltilüftung im Komponenten-Bereich	D	Ablauf Flüssigkeiten	E	Anschluss Stromkabel	F	Luftansaugung Garnaum
G	Gaszufuhr	S1	Garnaum Abgas-Abführung	S2	Garnaum Abgas-Abführung	S3*	Dampfgenerator Abgas-Abführung
S4*	Dampfgenerator Abgas-Abführung	V	Dampfableitung und Garnaum-Untereuchsisicherung	W1	Wasseranschluss	W2	Wasseranschluss erdärtes Wasser
	Erdung						

Die in diesem Dokument angegebenen Daten gelten als unverbindlich. Das Unternehmen behält sich das Recht vor, jederzeit ohne vorherige Ankündigung Änderungen vorzunehmen. Gemäss CE - Gasverordnung, soll für jedes Gerät eine angemessene Abgasabführung (Typ B13, B23, A3) vorbereitet werden.



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



27/10/2023