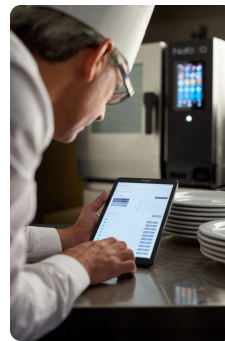
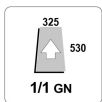


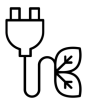
NAE101B

KOMBI FÜR DIE GASTRONOMIE UND GEMEINSCHAFTSVERPFLEGUNG - 10 X 1/1 GN - 10 X EN1 (600 X 400) - ELEKTRISCHER 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 von Naboo boosted, 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).



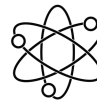
VERBUNDEN

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 1/1	
Kapazität - EN	10 x EN (600 x 400)	
Einschubabstand	mm 70	inch 2.8
Breite	mm 852	inch 33.5
Tiefe	mm 797	inch 31.4
Höhe	mm 1055	inch 41.5
Breite der Verpackung	mm 990	inch 39.0
Verpackungstiefe	mm 940	inch 37.0
Höhe der Verpackung	mm 1260	inch 49.6
Nettogewicht	kg 120	lbs 264.6
Bruttogewicht	kg 145.5	lbs 320.8
Volumen	m3 0.71	ft3 25.1
Verpackungsvolumen	m3 1.27	ft3 44.9
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 459	inch 18.1
Tiefe des Garraums	mm 650	inch 25.6
Höhe des Garraums	mm 791	inch 31.1

Versorgung

Spannung	["3N-AC 400 V"]
Elektrische Absorption	A 29
Frequenz	Hz 50/60
Elektrische Gesamtleistung	kW 18,7
Fehlerstromschutzschalter, einphasiger Frequenzumrichter	RCD cl. B
Dampfheizleistung_x000D__x000D_ (mit Dampfgenerator)	kW / kcal 18 / -

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
Cl2 (freies Chlor)	mg / l	0,1
Fe (Eisen)	mg / l	0,1
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	3366
Sensible Wärme	W / kW	2244
Max. Temperatur Flüssigkeitsablauf	°C	85
Lärm	db	< 50

Sonderspannungen und Frequenzen auf Anfrage

TS-NAE101B-B50	3-AC 230 V - 50 HZ
TS-NAE101B-B60	3-AC 230 V - 60 HZ
TS-NAE101B-C50	3-AC 400 V - 50 HZ
TS-NAE101B-C60	3-AC 400 V - 60 HZ
TS-NAE101B-D50	3-AC 440 V - 50 HZ
TS-NAE101B-D60	3-AC 440 V - 60 HZ
TS-NAE101B-E50	3N-AC 440 V - 50 HZ
TS-NAE101B-E60	3N-AC 440 V - 60 HZ
TS-NAE101B-F50	3-AC 480 V - 50 HZ
TS-NAE101B-F60	3-AC 480 V - 60 HZ

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-GRAPHIK.
- 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 ORDNER.
- AUTOMATISCHER START DES GARVORGANGES (ICS) MIT „ONE TOUCH“.
- NACH BEDARF KONFIGURIERBARES DISPLAY, WOBEI DIE AM HÄUFIGSTEN VERWENDETEN PROGRAMME IN DEN VORDERGRUND GERÜCKT WIRD.

ELEKTRISCHE BEHEIZUNG

- GARRAUMHEIZUNG MITTELS GEPANZERTEN, ELEKTRISCHEN HEIZKÖRPERN AUS INCOLOY 800.

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)

- NEUER HOCHEFFIZIENTER DAMPFERZEUGER AUS EDELSTAHL AISI 304 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 DAMPFERZEUGERS MIT KONTROLLE DER ABLAUFTEMPERATUR BEI MAXIMAL 60°C.
- AUTOMATISCHES VORHEIZEN DES DAMPFERZEUGERS.
- DAMPFERZEUGERHEIZUNG MITTELS GEPANZERTEN, ELEKTRISCHEN HEIZKÖRPERN AUS INCOLOY800.

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 BEDIENERAUSICHT - IEC 60335-1 / IEC 60335-2-42.
- AUSSENTEMPERATUR AUF TÜRVORDERSEITE VON MAX. 65°C.
- BREMSE LÜFTERMOTOR.
- SONDE ZUR BOILER-ENTLEERUNGSKONTROLLE.
- AUTOMATISCHE WASSERSTANDSREGELUNG IM DAMPFERZEUGER.
- SICHERHEITSTEMPERATURBEGRENZER IM DAMPFERZEUGER.
- 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 ANGEGEBEN.
- 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 EQ/JAHR. 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 WOCHE 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 1/1 - EN1 (600 X 400)

OPTIONEN BEI GERÄTEBESTELLUNG ANFORDERN

TS-NAE101B-B50: 3-AC 230 V - 50 HZ

TS-NAE101B-B60: 3-AC 230 V - 60 HZ

TS-NAE101B-C50: 3-AC 400 V - 50 HZ

TS-NAE101B-C60: 3-AC 400 V - 60 HZ

TS-NAE101B-D50: 3-AC 440 V - 50 HZ

TS-NAE101B-D60: 3-AC 440 V - 60 HZ

TS-NAE101B-E50: 3N-AC 440 V - 50 HZ

TS-NAE101B-E60: 3N-AC 440 V - 60 HZ

TS-NAE101B-F50: 3-AC 480 V - 50 HZ

TS-NAE101B-F60: 3-AC 480 V - 60 HZ

OB101E: DAMPFGENERATOR. FÜR ELEKTROMODELLE

KSCB0: VORRICHTUNG ZUM SCHNELLANSCHLUSS FÜR KERNTemperaturfühler ANHAND EINER VERBINDUNG AN DER AUßENSEITE.
MEHRPUNKT-KERNTemperaturfühler Ø 3 MM INBEGRIFFEN

NPSB: TÜRE MIT RECHTEN SCHARNIEREN, AUSGESTATTET MIT MEHRPUNKT-KERNTemperaturfühler UND EXTERNEM ANSCHLUSS, Ø 3 MM

APDS: SICHERHEITSTÜRENÖFFNUNG MIT DOPPELKLICK

NETH: MEHRPREIS FÜR ETHERNETANSCHLUSS

SN: ANSCHLUSS AN ENERGIEOPTIMIERUNGSANLAGE. NUR ELEKTROMODELLE

SNCP: SUPPLEMENTO PER OTTIMIZZAZIONE ENERGETICA - CON CONTATTI PULITI. SOLO PER MODELLI ELETTRICI

BPK: ANSCHLUSSVORBEREITUNG FÜR DUNSTABZUGSHAUBE

SLCV: SMART CHEMICAL CONTROL - FÜR MODELLE MIT DIREKTDAMPF

SLCS: SMART CHEMICAL CONTROL - FÜR MODELLE MIT DAMPFGENERATOR

DSP: SCHUTZ FÜR DISPLAY-STEUERUNG

NSGB: INNOVATIVER SMOKEGRILL FÜR BARBECUE-SYSTEM

KPG011: PROFESSIONELLER HÄHNCHEN-GRILLSATZ

MK101B: SCHIFFSAUSFÜHRUNG - DUNSTABZUGSHAUBE UND ANSCHLUSSVORBEREITUNG FÜR DUNSTABZUGSHAUBE, SIND NICHT INSTALLIERBAR

BLK10: BLACK EDITION

SSP101: AUFPREIS FÜR HORDENGESTELL KOMPLETT MIT EINFAHRSCHEIBE

SPP864: AUFPREIS FÜR PAAR AUFLAGESCHIENEN - EN1 (600 X 400) - BGP864

SSB091: AUFPREIS FÜR GESTELL SBE091 + EINFAHRSCHEIBE BTL011 - FÜR PROFESSIONELLER HÄHNCHEN-GRILLSATZ

SSB101: AUFPREIS FÜR GESTELL SBE101 + EINFAHRSCHEIBE BTL011

SPP110: AUFPREIS FÜR PAAR AUFLAGESCHIENEN - GN 1/1 - BGP110

SSB864: AUFPREIS FÜR GESTELL IN DER KONDITOREIAUSFÜHRUNG SBE864 + EINFAHRSCHEIBE BTL011

SLS02: SMART LIGHTING SYSTEM - FARBIGE KOMMUNIKATION

KPG011S: PROFESSIONELLER HÄHNCHEN-GRILLSATZ - FÜR STAPELFÄHIGKEIT

KPG110S: 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

APFE: RÄUCHERBOX MIT EXTERNE STROM VERSORGUNG

LCH3: DUNSTABZUGSHAUBE MIT LUFTGEKÜHLTEN SCHWADENKONDENSATOR UND AKTIVKOHLEFILTER. NUR BEI ELEKTROMODELLEN MIT ANSCHLUSSVORBEREITUNG. FÜR ÖFEN 061/054 NUR BSA011, BSK011, BSC110, BSK064, BSC640 VERWENDEN

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

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

BSGP11: FETTAUFFANGWANNE - GN 1/1 - FÜR PROFESSIONELLER HÄHNCHEN-GRILLSATZ

SBE091: HORDENGESTELL - MIT EINFAHRSCHEINE VERWENDEN - GN 1/1 - FÜR PROFESSIONELLER HÄHNCHEN-GRILLSATZ

BKC011S: DUNSTABZUGSHAUBE MIT LUFTGEKÜHLTEN SCHWADENKONDENSATOR FÜR BAUSATZ FÜR STAPELFÄHIGKEIT. NUR BEI ELEKTROMODELLEN MIT ANSCHLUSSVORBEREITUNG. FÜR DEN EXTERNEN ANSCHLUSS KOLLEKTOR CCE EINSETZEN

CCER90: KOLLEKTOR FÜR DEN EXTERNEN ANSCHLUSS DER HAUBE, KOMPLETTER ANSCHLUSS 90° - Ø 150 MM

NRG11: HÄHNCHEN-GRILLSATZ. INSTALLIERBAR NACH KAUF

NFX01: FETTFILTER

CCE: KOLLEKTOR FÜR DEN EXTERNEN ANSCHLUSS DER HAUBE - Ø 150 MM

SBE864: HORDENGESTELL - MIT EINFAHRSCHEINE VERWENDEN - AUSFÜHRUNG EN (600 X 400)

SBE101: HORDENGESTELL - MIT EINFAHRSCHEINE VERWENDEN - AUSFÜHRUNG GN

MCR031B: STATISCHES WARMHALTEGERÄT FÜR WARMHALTEN UND LANGZEIT GAREN - MIT KERNTEMPERATURFÜHLER

BCO111: UNTERSCHRANK AUS EDELSTAHL ROSTFREI. MIT TÜREN UND EINHÄNGEGESTELL - 1/1 GN

BCR011S: HÖHENVERSTELLBARER TRANSPORTWAGEN MIT KONDENSATAUFFANGWANNE UND ARRETIERUNGS-/ENTRIEGELUNGSSYSTEM - MIN HÖHE 911 MM - MAX HÖHE 1261 MM

PLG5032: ELEKTRISCHER STECKER - 380 V - 32A - 5P

BSR011: UNTERGESTELL AUS EDELSTAHL ROSTFREI. MIT EINLEGEBODEN

BSP011: OFFENER EDELSTAHL-SCHRANK MIT EINHÄNGEGESTELL - 1/1 GN

KSCBA: VORRICHTUNG ZUM SCHNELLANSCHLUSS FÜR KERNTEMPERATURFÜHLER ANHAND EINER VERBINDUNG AN DER AUßENSEITE - FÜHLER NICHT INBEGRIFFEN.

INSTALLATION DURCH EINEN AUTORISIERTEN TECHNIKER

BPP101: TELLER - HORDENGESTELL - MIT EINFAHRSCHEINE VERWENDEN

BCT101: WARMHALTEHAUBE FÜR HORDENGESTELLE

BTL011: EINFAHRSCHEINE FÜR HORDENGESTELLE UND TELLER-HORDENGESTELLE

BKC011F: DUNSTABZUGSHAUBE FLAT, MIT LUFTGEKÜHLTEN KONDENSATOR. NUR BEI ELEKTROMODELLEN MIT ANSCHLUSSVORBEREITUNG. FÜR DEN EXTERNEN ANSCHLUSS KOLLEKTOR CCER90 EINSETZEN

BKC011S: DUNSTABZUGSHAUBE MIT LUFTGEKÜHLTEN SCHWADENKONDENSATOR. NUR BEI ELEKTROMODELLEN MIT ANSCHLUSSVORBEREITUNG. FÜR DEN EXTERNEN ANSCHLUSS KOLLEKTOR CCE EINSETZEN. FÜR ÖFEN 061/054 NUR BSA011, BSK011, BSC110, BSK064, BSC640 VERWENDEN

BAP101: HITZESCHILD AUS EDELSTAHL ROSTFREI FÜR SEITENWAND

BKQ101: BAUSATZ "BANKETT" - BPP101 + BCR011S + BCT101 - BTL011 NICHT ENTHALTEN

SUPMCR031B: ZUSAMMENSTELLUNG

UNTERGESTELL BSR011 / WARMHALTEGERÄT MCR031B

KTS011: KIT TÜREN UND RÜCKWÄNDE, FÜR DEN UMBAU VOM OFFENEN ZUM GESCHLOSSENEN SCHRANK - MODELL GN1 - H. 670 MM

CBL0540: ANSCHLUSSKABEL - 3 MIT - 5 X 4 MMQ

BGP110: PAAR AUFLAGESCHIENEN - GN 1/1

SMKN: SMOKEGRILL / RÄUCHERN - VERPACKUNG MIT 2 STK, JE 875 G - PRODUKTREIHE NABOO BOOSTED

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

BPF04: SET MIT GEFLANSCHTEN FÜßEN FÜR UNTERGESTELLE UND UNTERSCHRÄNKE, ZUR INSTALLATION AUF SCHIFFEN - NICHT KOMPATIBEL MIT UNTERGESTELLE BSA011 /BSA021

BPF05: SET MIT GEFLANSCHTEN FÜßEN FÜR UNTERGESTELLE, ZUR INSTALLATION AUF SCHIFFEN - NUR FÜR UNTERGESTELLE BSA011 / BSA021

KPG110S: PROFESSIONELLER HÄHNCHEN -GRILLSATZ - FÜR STAPELFÄHIGKEIT

CVC01: SET FÜR KONDENSATDAMPF-FÖRDERER

BKE011P: BAUSATZ FÜR STAPELFÄHIGKEIT

BKE101P: BAUSATZ FÜR STAPELFÄHIGKEIT - SCHIFFSAUSFÜHRUNG

BKG011P: BAUSATZ FÜR STAPELFÄHIGKEIT

RP004: GEFLANSCHTEN RÄDERSATZ, 2 MIT BREMSE

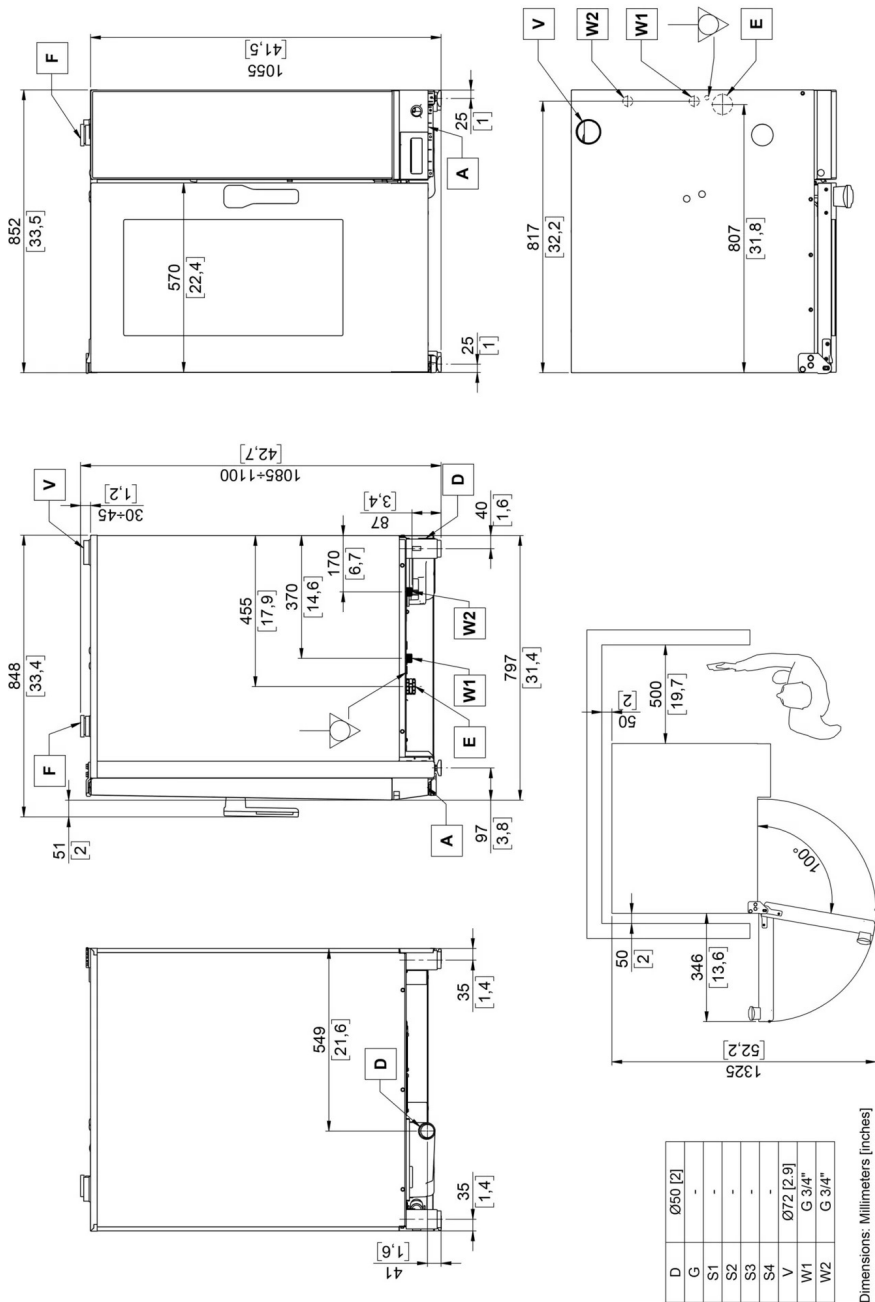
BSC011PG: UNTERSCHRANK AUS EDELSTAHL ROSTFREI. MIT TÜREN, EINHÄNGEGESTELL UND FETTBEHÄLTER - 1/1 GN

BSP011PG: OFFENER EDELSTAHL-SCHRANK MIT EINHÄNGEGESTELL UND FETTBEHÄLTER - 1/1 GN

BSR011PG: UNTERGESTELL AUS EDELSTAHL ROSTFREI. MIT EINLEGEBODEN UND FETTBEHÄLTER

BGP864: PAAR AUFLAGESCHIENEN - EN1 (600 X 400)

BGP110F: PAAR AUFLAGESCHIENEN - GN 1/1 - EN1 (600 X 400)



A	Kaliluftansaugung im Komponenten-Bereich	D	Abfall Flüssigkeiten	E	Anschluss Stromkabel	F	Luftansaugung Gerraum
G	Gaszufuhr	S1	Gerraum Abgas-Abführung	S2	Gerraum Abgas-Abführung	S3*	Dampfgenerator Abgas-Abführung
S4*	Dampfgenerator Abgas-Abführung	V	Dampfableitung und Gerraum-Unterdrucksicherung	W1	Wasserschluß	W2	Wasserschluß erhitziertes Wasser

 Erdung

Die in diesem Dokument angegebenen Daten gelten als unverbindlich. Das Unternehmen behält sich das Recht vor, jederzeit ohne vorherige Ankündigung Änderungen vorzunehmen



Lainox Ali Group S.r.l.
 Via Schiaparelli 15
 Z.I. S. Giacomo di Veglia
 31029 Vittorio Veneto (TV) · Italy

Tel +39 0438 91110
 Fax +39 0438 912300
 lainox@lainox.com
 www.lainox.com



27/10/2023