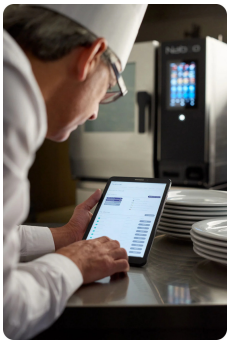
Naboo 5.0

LAINOX

NAE102B

KOMBI FÜR DIE GASTRONOMIE UND GEMEINSCHAFTSVERPFLEGUNG - 10 X 2/1 GN, 20 X 1/1 GN - 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).

530 650 2/1 GN

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 Autoclima 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 Mantenace 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 Assistent 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)

CE EMC IPX5 EAC

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	160	lbs	352.8
Bruttogewicht	kg	190.2	lbs	419.4
Volumen	m3	1.02	ft3	36.0
Verpackungsvolumen	m3	1.59	ft3	56.2
Mindester Installationsabstand - linke Seite	mm	50	inch	2.0
Mindester Installationsabstand - hintere Seite	mm	50	inch	2.0
Mindester 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		["3N-AC 400 V"]
Elektrische Absorption	A	55
Frequenz	Hz	50/60
Elektrische Gesamtleistung	kW	36,7
Fehlerstromschutzschalter, einphasiger Frequenzumrichter		RCD cl. B
Dampfheizleistung_x000D__x000D_ (mit Dampfgenerator)	kW / kcal	36 / -

Hydraulikanschluss

Wasseranschluß Kaltwasser		3/4
Wasseranschluß enthärtetes Wasser	Ø	3/4
Min. Druck	bar	2
Max. Druck	bar	5
Mindester 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	6516
Sensible Wärme	W / kW	4344
Max. Temperatur Flüssigkeitsablauf	°C	85
Lärm	db	< 50

Sonderspannungen und Frequenzen auf Anfrage

TS-NAE102B-C60	3-AC 400 V - 60 HZ
TS-NAE102B-B60	3-AC 230 V - 60 HZ
TS-NAE102B-B50	3-AC 230 V - 50 HZ
TS-NAE102B-C50	3-AC 400 V - 50 HZ
TS-NAE102B-F60	3-AC 480 V - 60 HZ
TS-NAE102B-E60	3N-AC 440 V - 60 HZ
TS-NAE102B-D60	3-AC 440 V - 60 HZ
TS-NAE102B-E50	3N-AC 440 V - 50 HZ
TS-NAE102B-D50	3-AC 440 V - 50 HZ
TS-NAE102B-F50	3-AC 480 V - 50 HZ

GARMODUS

- VORHEIZEN BEI 320°C.
- GAREN ÜBER NACHT. DAS NÄCHTLICHE GAREN BEI NIEDRIGER TEMPERATUR UND ANSCHLIESSENDE WARMHALTEN GARANTIERT 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 GARANTIERT BESTEN ERGEBNIS, IMMER (PATENTIERT).
- MODUS MULTILEVEL - MÖGLICHKEIT, GLEICHZEITIG VERSCHIEDENE SPEISEN MIT UNTERSCHIEDLICHEN GARZEITEN ZU KOCHEN.
- INNOVATIVER SMOKEGRILL FÜR BARBECUE-SYSTEM (PATENTIERT). WIEDERVERWERTBARER 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 (PATENTIERT).
- 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.
- 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.
- 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 (PATENTIERT) - 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 ASSISTENT 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 (PATENTIERT).
- VERWALTUNG DER EINKAUFSLISTE, 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 (PATENTIERT).
- 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 DAMPFSÄTTIGUNG 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 ENERGIEOPTMIERUNGSSYSTEM.

AUFBAU

- LONG LIFE COMPONENT LLC - VERWENDUNG VON NEUEN LANGLEBIGEN KOMPONENTEN (INTERNES LAINOX-TESTPROTOKOLL).
- TÜRE MIT DRUCKSCHLIESSUNG 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 INNENSCHEIBE 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 ZYKLUSENDE.
- 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-FARBBILDSCHIRM 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.

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 ENTLEERUNG UND SPÜLUNG DES DAMPERZEUGERS 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 BEDIENERAUFSICHT - 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 DESINFEKTIONSMITTEL 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 WASSERENTHÄRTER 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 WOCHEN PRO JAHR DURCHGEFÜHRT.
- 100% RECYCELBARE VERPACKUNG.

SERIENAUSSTATTUNG

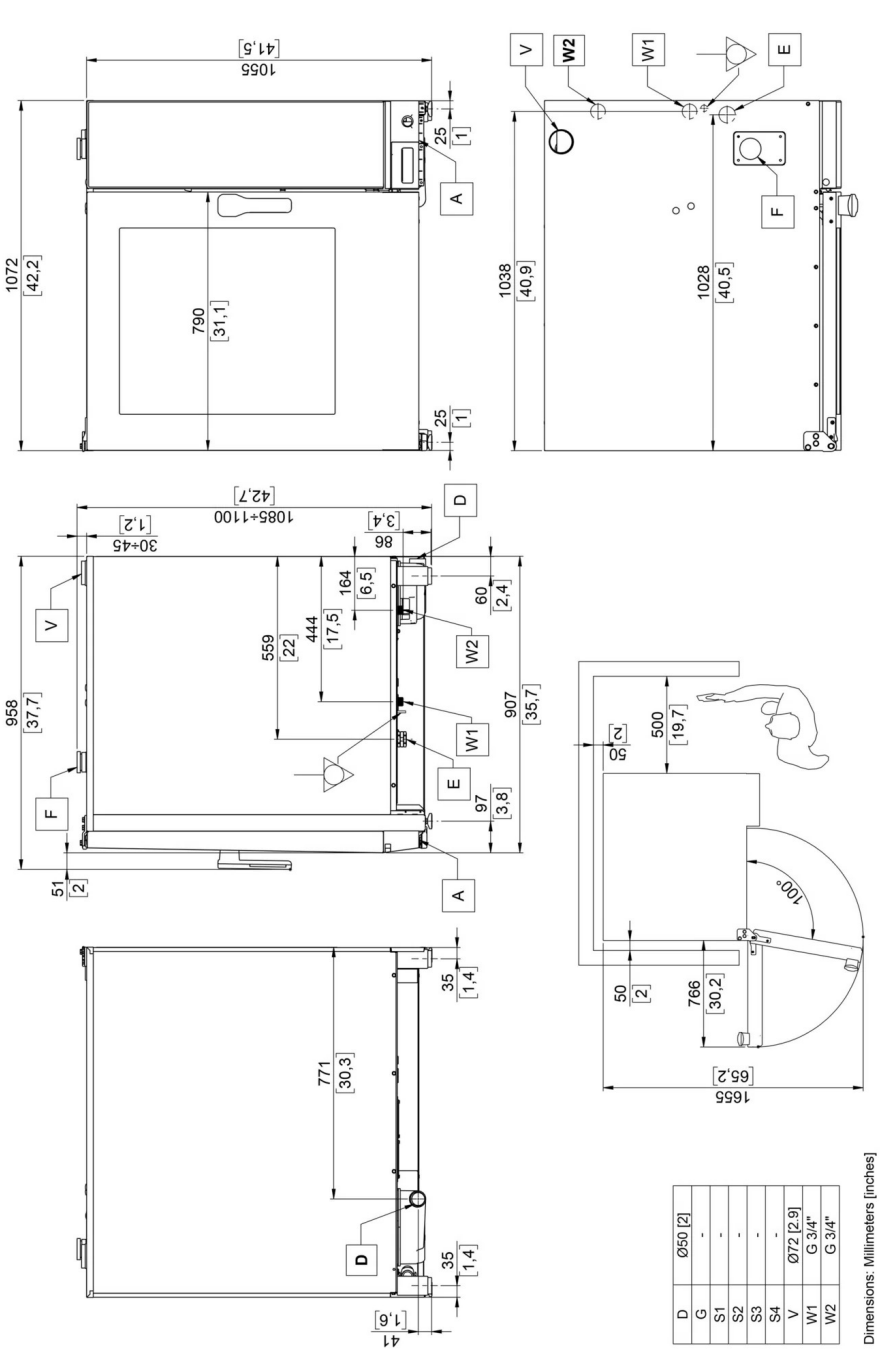
- USB-ANSCHLUSS
- WI-FI-ANSCHLUSS
- MEHRPUNKT-KERNTEMPERATURFÜHLER Ø 3 MM. FIX ANGESCHLOSSENER KERNTEMPERATURFÜHLER.
- KALK-VORBEUGESYSTEM CAL-OUT FÜR MODELLE MIT BOILER. INBEGRIFFEN IST ANTIKALKMITTEL
- ANSCHLUSSKABEL - 3 MT. NUR FÜR STANDARDSPANNUNGEN: 3N-AC 400 V - 50/60 HZ ELEKTROMODELLE, 1N-AC 230 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
NPK: ANSCHLUSSVORBEREITUNG FÜR DUNSTABZUGSHAUBE
SN: ANSCHLUSS AN ENERGIEOPTIMIERUNGSANLAGE. NUR ELEKTROMODELLE
APDS: SICHERHEITSTÜRENÖFFNUNG MIT DOPPELKLICK
TS-NAE102B-C60: 3-AC 400 V - 60 HZ
TS-NAE102B-B60: 3-AC 230 V - 60 HZ
KSCBO: VORRICHTUNG ZUM SCHNELLANSCHLUSS FÜR KERNTEMPERATURFÜHLER ANHAND EINER VERBINDUNG AN DER AUßENSEITE. MEHRPUNKT-KERNTEMPERATURFÜHLER Ø 3 MM INBEGRIFFEN
OB102E: DAMPFGENERATOR. FÜR ELEKTROMODELLE
TS-NAE102B-B50: 3-AC 230 V - 50 HZ
TS-NAE102B-C50: 3-AC 400 V - 50 HZ
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
MK102B: SCHIFFSAUSFÜHRUNG - DUNSTABZUGSHAUBE UND ANSCHLUSSVORBEREITUNG FÜR DUNSTABZUGSHAUBE, SIND NICHT INSTALLIERBAR
TS-NAE102B-F60: 3-AC 480 V - 60 HZ
TS-NAE102B-E60: 3N-AC 440 V - 60 HZ
TS-NAE102B-D60: 3-AC 440 V - 60 HZ
TS-NAE102B-E50: 3N-AC 440 V - 50 HZ
TS-NAE102B-D50: 3-AC 440 V - 50 HZ
TS-NAE102B-F50: 3-AC 480 V - 50 HZ
SNCP: SUPPLEMENTO PER OTTIMIZZAZIONE ENERGETICA - CON CONTATTI PULITI. SOLO PER MODELLI ELETTRICI
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
AFFE: 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
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
BKC021S: DUNSTABZUGSHAUBE MIT LUFTGEKÜHLTEM SCHWADENKONDENSATOR FÜR BAUSATZ FÜR STAPELFÄHIGKEIT. NUR BEI ELEKTROMODELLEN MIT ANSCHLUSSVORBEREITUNG. FÜR DEN EXTERNEN ANSCHLUSS KOLLEKTOR CCE EINSETZEN
PLG5063: ELEKTRISCHER STECKER - 380 V - 63A - 5P
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
CCE: KOLLEKTOR FÜR DEN EXTERNEN ANSCHLUSS DER HAUBE - Ø 150 MM
BSP021: OFFENER EDELSTAHLSCHRANK 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
BKC021: DUNSTABZUGSHAUBE MIT LUFTGEKÜHLTEM SCHWADENKONDENSATOR. NUR BEI ELEKTROMODELLEN MIT ANSCHLUSSVORBEREITUNG. FÜR DEN EXTERNEN ANSCHLUSS KOLLEKTOR CCE EINSETZEN. FÜR ÖFEN 062 NUR BSA021, BSK021, BSC210 VERWENDEN
SBE102: HORDENGESTELL - MIT EINFAHRSCHIENE VERWENDEN - AUSFÜHRUNG GN
KTS021: KIT TÜREN UND RÜCKWÄNDE, FÜR DEN UMBAU VOM OFFENEN ZUM GESCHLOSSENEN SCHRANK - MODELL GN2 - H. 670 MM
BKE062P: BAUSATZ FÜR STAPELFÄHIGKEIT - SCHIFFSAUSFÜHRUNG
CBL5100: ANSCHLUSSKABEL - 3 MT - 5 X 10 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
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
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 EDELSTAHLSCHRANK MIT EINHÄNGEGESTELL UND FETTBEHÄLTER - 1/1 GN - 2/1 GN
BSR021PG: UNTERGESTELL AUS EDELSTAHL ROSTFREI. MIT EINLEGEBODEN UND FETTBEHÄLTER



D	Ø50 [2]
G	-
S1	-
S2	-
S3	-
S4	-
V	Ø72 [2.9]
W1	G 3/4"
W2	G 3/4"

Dimensions: Millimeters [inches]

A	Kaltluftansaugung im Komponenten-Bereich	D	Ablauf Flüssigkeiten	E	Anschluß Stromkabel	F	Luftansaugung Garraum
G	Gaszufuhr	S1	Garraum Abgas-Abführung	S2	Garraum Abgas-Abführung	S3*	Dampfgenerator Abgas-Abführung
S4*	Dampfgenerator Abgas-Abführung	V	Dampfabführung und Garraum-Unterdrucksicherung	W1	Wasseranschluß	W2	Wasseranschluß enthärtetes 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

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