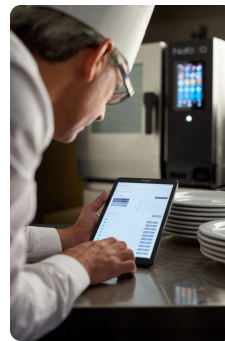
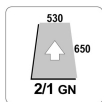


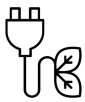
NAE202B

KOMBI FÜR DIE GASTRONOMIE UND GEMEINSCHAFTSVERPFLEGE - 20 X 2/1 GN, 40 X 1/1 GN - ELEKTRISCHER
MIT DIREKTEM DAMPF - DAMPFGENERATOR OPTIONAL • BEDIENFELD MIT TOUCH SCREEN DISPLAY -
AUTOMATISCHES INTERAKTIVES GAREN - SERIENAUSSTATTUNG N. 1 HORDENGESTELLWAGEN KKS202



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).



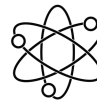
VERBUNDEN

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	20 x GN 2/1 - 40 x GN 1/1	
Einschubabstand	mm 63	inch 2.5
Breite	mm 1102	inch 43.4
Tiefe	mm 932	inch 36.7
Höhe	mm 1812	inch 71.3
Breite der Verpackung	mm 1290	inch 50.8
Verpackungstiefe	mm 1180	inch 46.5
Höhe der Verpackung	mm 2040	inch 80.3
Nettogewicht	kg 315	lbs 694.6
Bruttogewicht	kg 364.2	lbs 803.1
Volumen	m3 1.85	ft3 65.3
Verpackungsvolumen	m3 3.25	ft3 114.8
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 1520	inch 59.8

Versorgung

Spannung	["3N-AC 400 V"]	
Elektrische Absorption	A	110
Frequenz	Hz	50/60
Elektrische Gesamtleistung	kW	73,2
Fehlerstromschutzschalter, einphasiger Frequenzrichter	RCD cl. B	
Dampfheizleistung_x000D__x000D_ (mit Dampfgenerator)	kW / kcal	54 / -

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	13176
Sensible Wärme	W / kW	8784
Max. Temperatur Flüssigkeitsablauf	°C	85
Lärm	db	< 50

Sonderspannungen und Frequenzen auf Anfrage

TS-NAE202B-C60	3-AC 400 V - 60 HZ
TS-NAE202B-B60	3-AC 230 V - 60 HZ
TS-NAE202B-C50	3-AC 400 V - 50 HZ
TS-NAE202B-B50	3-AC 230 V - 50 HZ
LLG	LONG LIFE GASKET - AUTOMATISCHES RÜCKHALTE- UND FREIGABESYSTEM DER WAGENSTRUKTUR
TS-NAE202B-D50	3-AC 440 V - 50 HZ
TS-NAE202B-F60	3-AC 480 V - 60 HZ
TS-NAE202B-E60	3N-AC 440 V - 60 HZ
TS-NAE202B-D60	3-AC 440 V - 60 HZ
TS-NAE202B-F50	3-AC 480 V - 50 HZ
TS-NAE202B-E50	3N-AC 440 V - 50 HZ

GARMODUS

- SMOKEGRILL FÜR BARBECUE-SYSTEM (PATENTIERT), WIEDERWERWERTBARER SMOKEESSENCE-SPENDER (OPTIONAL).
- 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.
- 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 ZUGEORNET 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 (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 REINIGUNGSMITTELVORVERBRAUCH, WARNT SIE, WENN DAS REINIGUNGSMITTEL ZUR NEIGE GEHT, UND SCHLÄGT DAS FÜR DIE VERBLEIBENDE REINIGERMENGE GEEIGNETE REINIGUNGSPROGRAMM VOR.

- MEHRPUNKT-KERNTEMPERATURFÜHLER MIT EXTERNEM ANSCHLUSS, Ø 3 MM.
- TURBOVAPOR - MIT TURBOVAPOR WIRD AUTOMATISCH DIE IDEALE MENGE AN DAMPF PRODUZIERT, DIE FÜR DIE ZUBEREITUNG VON "SCHWIERIGEN" PRODUKTEN NOTWENDIG IST, WIE EIERNUDLEN 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 DAMPFÄTTIGUNG 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 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).
- LONG LIFE GASKET - LLG. AUTOMATISCHES ELEKTROMAGNETISCHES RÜCKHALTE- UND FREIGABESYSTEM DER WAGENSTRUKTUR, UM DIE DICHTHEIT DER ANSCHLAGDICHTUNG ZU ERHALTEN (PATENT PENDING).
- 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.
- 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.
- TÜR MIT 3-PUNKT VERSCHLUSS. GRIFFBREMSE IN POSITION DER OFFENEN TÜR.
- 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 ABDICHTETE 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-FARB-BILDSCHIRM 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 ORDNERNS.
- 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 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.
- ENTSPRICHT DEN NATIONALEN UND INTERNATIONALEN NORMEN FÜR DEN SICHEREN BETRIEB IM FALLE DER VERWENDUNG OHNE DIREKTE BEDIENERAUF SICHT - 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). SEPARATEM BEHÄLTER UND AUTOMATISCHER DOSIERUNG (FLÜSSIGES ANTI-KALK-MITTEL CALFREE BOOSTED). INBEGRIFFEN IST EIN BEHÄLTER DES FLÜSSIGEN ANTI-KALK-MITTELS - 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%. SEPARATEM BEHÄLTER UND AUTOMATISCHER DOSIERUNG (REINIGUNGSFLÜSSIGKEIT COMBICLEAN BOOSTED). 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.
- 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 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 DURCHFÜHRT.
- 100% RECYCLBARE VERPACKUNG.

SERIENAUSSTATTUNG

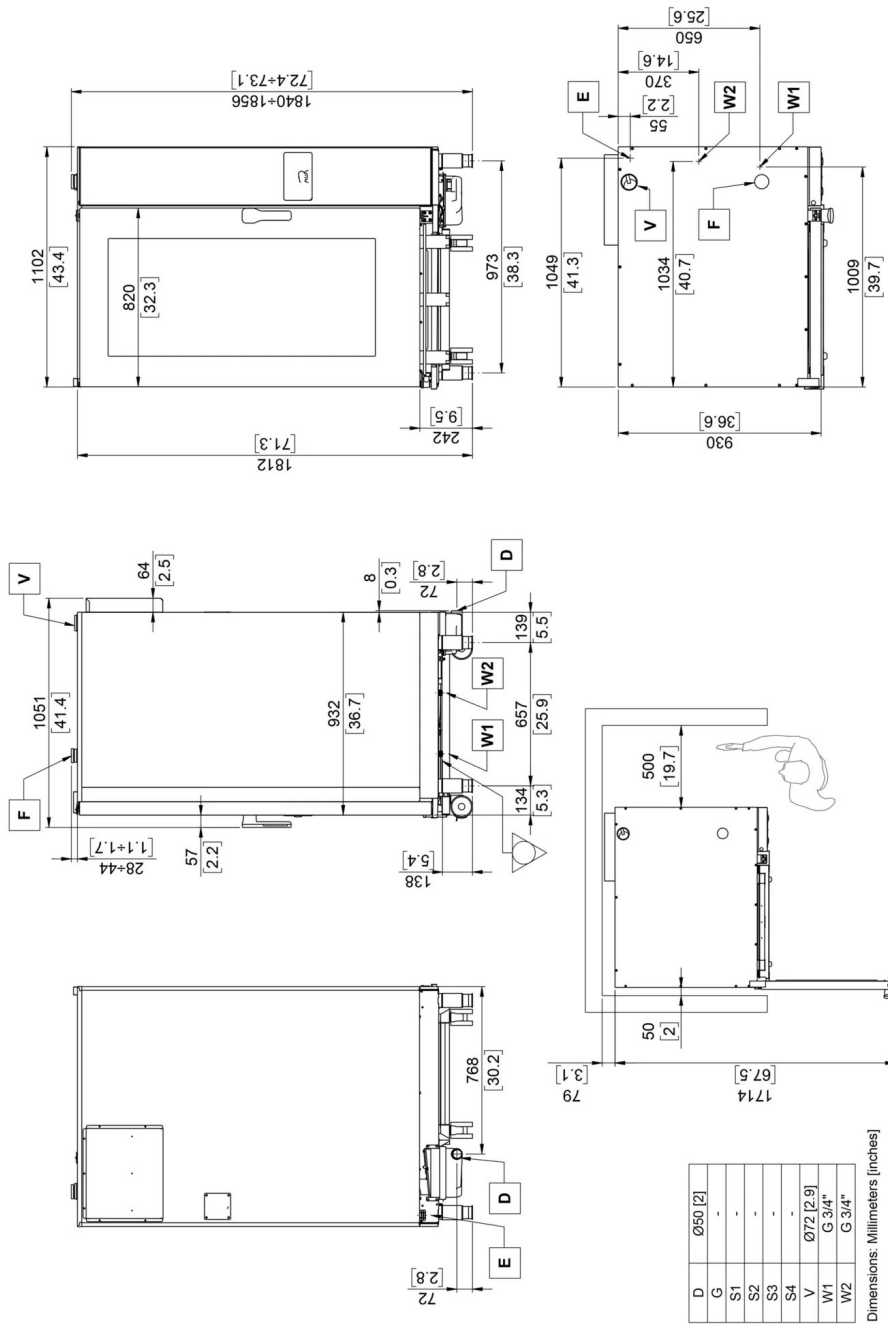
- USB-ANSCHLUSS
- WI-FI-ANSCHLUSS
- KALK-VORBEUGESYSTEM CAL-OUT FÜR MODELLE MIT BOILER. INBEGRIFFEN IST ANTIKALKMITTEL
- MEHRPUNKT-KERNTEMPERATURFÜHLER Ø 3 MM. MIT EXTERNEM ANSCHLUSS
- HORDENGESTELLWAGEN KKS202
- INTEGRIERTE HANDBRAUSE MIT AUFROLLAUTOMATIK
- AUTOMATISCHES REINIGUNGSSYSTEM.

OPTIONEN BEI GERÄTEBESTELLUNG ANFORDERN

DSP: SCHUTZ FÜR DISPLAY-STEUERUNG
 NPK: ANSCHLUSSVORBEREITUNG FÜR DUNSTABZUGSHAUBE
 SN: ANSCHLUSS AN ENERGIEOPTIMIERUNGSANLAGE. NUR ELEKTROMODELLE
 TS-NAE202B-C60: 3-AC 400 V - 60 HZ
 TS-NAE202B-B60: 3-AC 230 V - 60 HZ
 OB202E: DAMPFGENERATOR. FÜR ELEKTROMODELLE
 SSB202S: AUFPREIS FÜR HORDENGESTELLWAGEN KKS202S - GASTRONOMIEAUSFÜHRUNG - 15 X 2/1 GN - 30 X 1/1 GN - † 83
 TS-NAE202B-C50: 3-AC 400 V - 50 HZ
 TS-NAE202B-B50: 3-AC 230 V - 50 HZ
 SSB202HD: AUFPREIS FÜR HORDENGESTELLWAGEN HEAVY DUTY KKS202HD - GASTRONOMIEAUSFÜHRUNG - 20 X 2/1 GN - 40 X 1/1 GN - † 63
 SLCS: SMART CHEMICAL CONTROL - FÜR MODELLE MIT DAMPFGENERATOR
 SLCV: SMART CHEMICAL CONTROL - FÜR MODELLE MIT DIREKTDAMPF
 LLG: LONG LIFE GASKET - AUTOMATISCHES RÜCKHALTE- UND FREIGABESYSTEM DER WAGENSTRUKTUR
 NETH: MEHRPREIS FÜR ETHERNETANSCHLUSS
 NSGB200: INNOVATIVER SMOKEGRILL FÜR BARBECUE-SYSTEM
 MK202B: SCHIFFSAUSFÜHRUNG - DUNSTABZUGSHAUBE UND ANSCHLUSSVORBEREITUNG FÜR DUNSTABZUGSHAUBE, SIND NICHT INSTALLIERBAR
 TS-NAE202B-D50: 3-AC 440 V - 50 HZ
 TS-NAE202B-F60: 3-AC 480 V - 60 HZ
 TS-NAE202B-E60: 3N-AC 440 V - 60 HZ
 TS-NAE202B-D60: 3-AC 440 V - 60 HZ
 TS-NAE202B-F50: 3-AC 480 V - 50 HZ
 TS-NAE202B-E50: 3N-AC 440 V - 50 HZ
 SNCP: SUPPLEMENTO PER OTTIMIZZAZIONE ENERGETICA - CON CONTATTI PULITI. SOLO PER MODELLI ELETTRICI
 KPG202: PROFESSIONELLER HÄHNCHEN-GRILLSATZ
 SLS03: SMART LIGHTING SYSTEM - FARBIGE KOMMUNIKATION

ZUSÄTZLICHES ZUBEHÖR INSTALLIERBAR NACH KAUF

APFE: RÄUCHERBOX MIT EXTERNE STROM VERSORGUNG
 KNIC: SET FÜR WASSERANSCHLUSS. BESTEHEND AUS ZWEI ZULAUFSCHLÄUCHEN, 2 M UND ABLAUFSCHLÄUCHEN Ø 50
 CD002: WAGEN FÜR REINIGUNGSMITTEL - KAPAZITÄT 2 KANISTER JE 10 KG.
 PCSM: FLOWMETER 10-100
 PCSF: KARTUSCHE PURITY C STEAM 1100
 PCSK: PURITY C STEAM FILTERKOPF-SET
 SPDP: BEHÄLTER FÜR REINIGUNGSMITTEL - KAPAZITÄT 1 KANISTER JE 10 KG. - ZUR WANDINSTALLATION
 CPD20: BEHÄLTER FÜR REINIGUNGSMITTEL - KAPAZITÄT 2 KANISTER JE 10 KG.
 NP24: SET MIT GEFLANSCHTEN FÜßEN ZUR INSTALLATION AUF SCHIFFEN
 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 NADEL 180 MM.
 KSC004R: MEHRPUNKT-KERNTEMPERATURFÜHLER Ø 3 MM
 CCE: KOLLEKTOR FÜR DEN EXTERNEN ANSCHLUSS DER HAUBE - Ø 150 MM
 BKC202: DUNSTABZUGSHAUBE MIT LUFTGEKÜHLTEN SCHWADENKONDENSATOR. NUR BEI ELEKTROMODELLEN MIT ANSCHLUSSVORBEREITUNG. FÜR DEN EXTERNEN ANSCHLUSS KOLLEKTOR CCE EINSETZEN
 KKS202S: HORDENGESTELLWAGEN MIT FETTAUFFANGWANNE - MAXIMALES GEWICHT 180 KG - MAXIMALES GEWICHT PRO BEHÄLTER 25 KG
 KKS202: HORDENGESTELLWAGEN MIT FETTAUFFANGWANNE - MAXIMALES GEWICHT 180 KG - MAXIMALES GEWICHT PRO BEHÄLTER 25 KG
 PLG512S: ELEKTRISCHER STECKER - 380 V - 125A - 5P
 NFX02: FETTFILTER - 2 STK
 KKS202HD: HORDENGESTELLWAGEN HEAVY DUTY, MIT FETTAUFFANGWANNE - MAXIMALES GEWICHT 220 KG - MAXIMALES GEWICHT PRO BEHÄLTER 40 KG
 RFP40E: REGENERIERGERÄT
 MFP40E: WARMHALTEGERÄT
 BKQ202: BAUSATZ "BANKETT" - KKP202 + KCP202R
 KCP202R: WARMHALTEHAUBE FÜR HORDENGESTELLWAGEN
 KKP202: TELLER - HORDENGESTELLWAGEN MIT FETTAUFFANGWANNE - MAXIMALES GEWICHT 180 KG.
 RIC202: RAMPE AUS EDELSTAHL ROSTFREI ZUR HORDENGESTELLWAGENEINFÜHRUNG, UND AUSGLEICH VON BODENUNEVENHEIT BIS ZU 3%
 LLG2: ANPASSUNGSSATZ ZUM LLG-SYSTEM FÜR ZUSÄTZLICHE HORDENGESTELLWAGEN
 CBL5250: ANSCHLUSSKABEL - 3 MT - 5 X 25 MMQ
 SMKE5L: SMOKEGRILL / RÄUCHERN - 5 L.
 DL002BT: COMBICLEAN BOOSTED - ALKALISCHER SPEZIALREINIGER 3 IN 1 - 2 KANISTER À 10 KG
 DL010BT: COMBICLEAN BOOSTED - ALKALISCHER SPEZIALREINIGER 3 IN 1 - 10 KANISTER À 10 KG
 DL060BT: COMBICLEAN BOOSTED - ALKALISCHER SPEZIALREINIGER 3 IN 1 - 60 KANISTER À 10 KG
 CF002BT: CALFREE BOOSTED - ANTIKALKMITTEL - 2 KANISTER À 10 KG
 CF010BT: CALFREE BOOSTED - ANTIKALKMITTEL - 10 KANISTER À 10 KG
 CF060BT: CALFREE BOOSTED - ANTIKALKMITTEL - 60 KANISTER À 10 KG
 DS002BT: COMBIBOILER BOOSTED - ENTKALKER-SÄURE - 2 KANISTER À 10 L
 DL001BT: COMBICLEAN BOOSTED - ALKALISCHER SPEZIALREINIGER 3 IN 1 - 1 KANISTER À 10 KG
 CF001BT: CALFREE BOOSTED - ANTIKALKMITTEL - 1 KANISTER À 10 KG
 DS001BT: COMBIBOILER BOOSTED - ENTKALKER-SÄURE - 1 KANISTER À 10 L
 CVC01: SET FÜR KONDENSATDAMPF-FÖRDERER



A	Kalibrisaugung 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-Unterdurchsicherung	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



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