Compact Naboo

LAINOX®

CBEN061R

ELEKTRISCHER HEISSLUFTDÄMPFER MIT DAMPFERZEUGER
6 X 1/1 GN

AUTOMATISCHES INTERAKTIVES GAREN
BEDIENFELD MIT TOUCH SCREEN DISPLAY

LCD 7" Touch Screen

TOUCH SCREEN

Kapazitives 7-Zoll-LCD-Display mit hoher Auflösung und Wahl der Funktionen mittels Touchscreen. Je nach Bedarf konfigurierbares Display, das die am häufigsten verwendeten Programme in den Vordergrund stellt.

530
325
1/1 GN

MULTILEVEL · JUST IN TIME · AUTOCLIMA · FAST-DRY · ECOSPEED · ECOVAPOR · AUTOM. REINIGUNGSSYSTEM · SPARWASCHGANG · TURBOVAPOR · NABOOK CLOUD

SYNCHRONISIERUNG · FERNGESTEUERTER SERVICE · ENERGY MONITOR · ÜBERWACHUNG WASSER-AUFBEREITUNG · SCHIFFS-AUSFÜHRUNG

TECHNISCHE DATEN

Kapazität	*GN*	**6 x 1/1 GN**	Garraumheizleistung	*kW / kcal*	**8 / -**
Einschubabstand	*mm*	**60**	Dampfheizleistung	*kW / kcal*	**6 / -**
Sitzplätzen - Croissants	*n°*	**30 / 80 -**	Lüfterleistung	*kW*	**0,2**
Außenabmessungen	*mm*	**875 x 650 x 705 h**	Versorgungsspannung	*V*	**3N-AC 400**
Abmessungen Verpackung	*mm*	**900 x 800 x 920 h**	Frequenz	*Hz*	**50**
Nettogewicht / Bruttogewicht	*kg*	**97 / 110**	Verbrauch	*Amp*	**13**
Elektrische Gesamtleistung	*kW*	**8,25**			

Sonderspannungen und Frequenzen auf Anfrage.

CBEN061R

GARMODUS

- 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.
- 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.
- 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.
- MODI MULTILEVEL UND JIT.
- MULTILEVEL PLUS - DIE VERDOPPELUNG AUF JEDER EBENE DER MULTILEVEL-FUNKTION SORGT DAFÜR, DASS DIE PRODUKTIONSKAPAZITÄT VERDOPPELT WERDEN KANN (PATENTIERT).
- AUTOCLIMA® - AUTOMATISCHES MESS- UND KONTROLLSYSTEM DES PROZENTSATZES DER LUFTFEUCHTIGKEIT IN DER GARKAMMER.
- FAST-DRY® - AUTOMATISCHES SYSTEM FÜR EINE SCHNELLE ENTFEUCHTUNG DER GARKAMMER.

WLAN-KONNEKTIVITÄT VON NABOOK

- ERSTELLUNG VON REZEPTEN KOMPLETT MIT ZUTATEN, ZUBEREITUNG UND BEISPIELBILD.
- DIREKTER ZUGRIFF AUF DIE REZEPTDATENBANK, ÜBER DAS COOKING-DEVICE MIT DOWNLOAD-MÖGLICHKEIT (PATENTIERT).
- ERSTELLUNG VON MENÜS MIT ERMITTLUNG DER KALORIENANZAHL UND DER ENTHALTENEN ALLERGENE. DABEI STEHEN PERSONALISIERTE DRUCK-LAYOUTS ZU IHRER VERFÜGUNG.
- BERECHNUNG DES FOOD COST DER REZEPTE UND DER MENÜS JE EINZELPORTION.
- VERWALTUNG DER EINKAUFSLISTE, DIE ALS WORD-DATEI EXPORTIERT WERDEN KANN.
- SYNCHRONISIERUNG DER GERÄTE, DIE MIT DEM JEWEILIGEN ACCOUNT VERBUNDEN SIND (PATENTIERT).
- KONTINUIERLICHE HACCP-ÜBERWACHUNG.AUCH ÜBER FERNVERWALTUNG DURCH NABOOK-PORTAL.
- FERNDIAGNOSE DURCH NABOOK-PORTAL VON SEITEN DES LAINOX SERVICE CENTER.
- AUTOMATISCHES BENACHRICHTIGUNGSSYSTEM DER SOFTWARE-AKTUALISIERUNG.

FUNKTIONSWEISE

- NACH BEDARF KONFIGURIERBARES DISPLAY, WOBEI DIE AM HÄUFIGSTEN VERWENDETEN PROGRAMME IN DEN VORDERGRUND GERÜCKT WIRD.
- AUTOMATISCHER START DES GARVORGANGES (ICS) MIT „ONE TOUCH".
- ANORDNUNG DER REZEPTE IN ORDNERN MIT VORSCHAU UND EIGENER BEZEICHNUNG DES ORDNERS.
- INTELLIGENTE WIEDERERKENNUNG DER REZEPTE IN ORDNERN MIT UNTERORDNERN.
- KAPAZITIVER 7" LCD- TFT-FARBBILDSCHIRM MIT HOHER AUFLÖSUNG UND TOUCHSCREEN-FUNKTION.
- SCROLL-RAD PLUS MIT SCROLL-FUNKTION UND DRÜCK-FUNKTION ZUR BESTÄTIGUNG DER GETROFFENEN AUSWAHL.
- BEI ICS ERFOLGT EINE SOFORTIGE ANZEIGE DER HACCP-GRAFIK.

AUSSTATTUNG ZUR KONTROLLE UND STEUERUNG

- AUTOREVERSE-FUNKTION (AUTOMATISCHE UMKEHRUNG DER DREHRICHTUNG DES VENTILATORS) FÜR EINE GLEICHMÄßIGE GARUNG.
- DELTA T SYSTEM FÜR DIE PARALLELE KONTROLLE DER TEMPERATUR IM GARRAUM UND IM PRODUKTINNEREN.
- AUTOMATISCHE REGULIERUNG DER KONDENSATION DES DAMPFES.
- ERLEICHTERTER ZUGRIFF AUF DIE PROGRAMMIERBAREN ANWENDERPARAMETER, UM PERSÖNLICHE EINSTELLUNGEN AM GERÄT ÜBER DAS MENÜ VORZUNEHMEN.
- VERZÖGERTER START DES GARVORGANGES PROGRAMMIERBAR.
- 2 VENTILATIONSGESCHWINDIGKEITEN, DIE VERRINGERTE GESCHWINDIGKEIT AKTIVIERT DAS SENKEN DER HEIZLEISTUNG. FÜR SPEZIELLE GARVORGÄNGE KANN DIE GESCHWINDIGKEIT ABWECHSELND VERÄNDERT WERDEN.
- ÜBER EINEN VIER-PUNKT-KERNTEMPERATURFÜHLER WIRD DIE TEMPERATUR IM PRODUKTINNEREN KONTROLLIERT.
- KERNTEMPERATURFÜHLER FÜR 2 KERNE (OPTION).
- EXTERNE SCHNITTSTELLE FÜR DIE EINFACHE UND SCHNELLE VERBINDUNG DES KERNTEMPERATURFÜHLERS MIT DER GARKAMMER.
- USB-ANSCHLUSS ZUM HERUNTERLADEN DER HACCP-DATEN, ZUM AKTUALISIEREN DER SOFTWARE UND ZUM HERUNTER- UND HOCHLADEN VON GARPROGRAMMEN.
- ES KANN EINGESTELLT WERDEN, DASS SICH DAS GERÄT AM ENDE DES AUTOMATISCHEN REINIGUNGSPROGRAMMES AUSSCHALTET.
- VOREINSTELLUNG DES SYSTEMS ZUR OPTIMIERUNG DES ENERGIEVERBRAUCHS SN (OPTIONAL).
- EIGENDIAGNOSE UND ÜBERPRÜFUNG DER FUNKTIONSTÜCHTIGKEIT DES GERÄTS VOR JEDEM GEBRAUCH, MIT SCHRIFTLICHER UND AKUSTISCHER ANZEIGE ETWAIGER AUFFÄLLIGKEITEN.
- LED-BELEUCHTUNG DER GARKAMMER MIT NIEDRIGEM VERBRAUCH. OPTIMALE SICHTBARKEIT ALLER PUNKTE DER GARKAMMER. NEUTRALES LICHT, DAS DIE URSPRÜNGLICHEN FARBEN DES PRODUKTS NICHT VERÄNDERT.
- ECOSPEED - 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.
- ECOVAPOR - MIT DEM SYSTEM ECOVAPOR WERDEN WASSER- UND ENERGIEVERBRAUCH DANK DER AUTOMATISCHEN KONTROLLE DER DAMPFSÄTTIGUNG IM GARRAUM ERHEBLICH GESENKT.
- ENERGY MONITOR - ÜBERWACHUNG VON STROM-, GAS-, WASSER- UND REINIGER-VERBRAUCH.
- ÜBERWACHUNG UND EFFIZIENZKONTROLLE DER EXTERNEN WASSER-AUFBEREITUNG (AUFBEREITUNG 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.

AUFBAU

- 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.
- PERFEKT GLATTE UND ABGEDICHTETE GARKAMMER.
- TÜR MIT DOPPELVERGLASUNG MIT LUFTZWISCHENRAUM UND WÄRME REFLEKTIERENDEN INNENGLAS FÜR EINE GERINGERE WÄRMEEMISSION SOWIE EINER HÖHEREN LEISTUNGSFÄHIGKEIT.
- AUFKLAPPBARE INNENSCHEIBE FÜR EINE LEICHTERE REINIGUNG.
- GRIFF MIT RECHTER UND LINKER ÖFFNUNG
- EINSTELLBARE TÜRSCHARNIERE FÜR EINE OPTIMALE ABDICHTUNG.
- LUFTLEITBLECH KANN FÜR EINE LEICHTERE REINIGUNG DER VENTILATORKAMMER GEÖFFNET WERDEN.
- NEUE ANPASSUNGSFÄHIGE DICHTUNG AN DER OFENFRONTPLATTE MIT SCHWALBENSCHWANZ-STECKVERBINDUNG, AUS HITZE- UND ALTERUNGSBESTÄNDIGEM SILIKONKAUTSCHUK.
- TROPFWANNE UNTERHALB DER TÜR, DIE DAS ABTROPFENDE KONDENSWASSER DIREKT IN DEN ABLAUF LEITET, AUCH BEI OFFENER TÜR.
- AUFKLAPPBARES BEDIENPANEEL MIT ARRETIERUNGSVORRICHTUNG ZUR VEREINFACHUNG DER WARTUNGSARBEITEN.
- GETRENNTE ANSCHLÜSSE FÜR NORMAL- UND WEICHWASSER.

CBEN061R

- IPX4-SCHUTZGRAD GEGEN WASSER.

ELEKTRISCHE BEHEIZUNG
- GARRAUMHEIZUNG MITTELS GEPANZERTEN, ELEKTRISCHEN HEIZKÖRPERN AUS INCOLOY 800.

ELEKTRISCHE BEHEIZUNG
- FRISCHDAMPFERZEUGER AUS CRNI-STAHL 1.4301 MIT HOHER THERMISCHER ISOLIERUNG.
- AUTOMATISCHES VORHEIZEN DES DAMPFERZEUGERS.
- TÄGLICHE, AUTOMATISCHE ENTLEERUNG UND SPÜLUNG DES DAMPERZEUGERS MIT KONTROLLE DER ABLAUFTEMPERATUR BEI MAXIMAL 60°C.
- OPTISCHE ANZEIGE FÜR NOTWENDIGKEIT DER ENTKALKUNG DES DAMPFERZEUGERS.
- ENTKALKUNGSPROGRAMM DES DAMPFERZEUGERS.
- SERIENMAESSIG MIT KALK-VORBEUGESYSTEM “CAL-OUT” ZUR VORBEUGUNG VON KALKBILDUNG UND -ABLAGERUNG IM BOILER.

SICHERHEITSAUSSTATTUNG
- SICHERHEITSTEMPERATURBEGRENZER IM GARRAUM.
- SICHERHEIT GEGEN ÜBER- UND UNTERDRUCK IM GARRAUM.
- MOTORSCHUTZSCHALTER.
- MECHANISCHER TÜRKONTAKTSCHALTER.
- WASSERMANGELANZEIGE.
- DISPLAY ZUR ANZEIGE VON STÖRUNGEN UND SELBSTDIAGNOSTIK.
- SYSTEM ZUR KÜHLUNG DER BAUTEILE MIT ANGEZEIGTER ÜBERTEMPERATURKONTROLLE.
- SICHERHEITSTEMPERATURBEGRENZER IM DAMPFERZEUGER.
- AUTOMATISCHE WASSERSTANDSREGELUNG IM DAMPFERZEUGER.
- SONDE ZUR BOILER-ENTLEERUNGSKONTROLLE.

REINIGUNG / WARTUNG
- AUTOMATISCHES REINIGUNGSSYSTEM LCS (LIQUID CLEAN SYSTEM) MIT INTEGRIERTEM TANK UND AUTOMATISCHER DOSIERUNG (REINIGUNGSFLÜSSIGKEIT COMBICLEAN BOOSTED IN ZU 100% RECYCLEBAREN KAPSELN. INBEGRIFFEN IST 1 KARTUSCHENBEHÄLTER FLÜSSIGES REINIGUNGSMITTEL CDL05B - 990 GR.).
- KALK-VORBEUGESYSTEM CALOUT DAS DIE BILDUNG UND ANSAMMLUNG VON KALK IM BOILER VERHINDERT. MIT INTEGRIERTEM TANK UND AUTOMATISCHER ANTI-KALK-MITTEL-DOSIERUNG (FLÜSSIGES ENTKALKUNGSMITTEL CALFREE BOOSTED, IN ZU 100% RECYCLEBAREN KAPSELN. INBEGRIFFEN IST 1 KARTUSCHENBEHÄLTER FLÜSSIGES ANTI-KALK-MITTEL CCF05B - 990 GR.).
- MANUELLES REINIGUNGSSYSTEM MIT EXTERNER HANDBRAUSE (HANDBRAUSE OPTIONAL).

SCHIFFSAUSFÜHRUNG
- OFEN KOMPLETT AISI 304 - GEFLANSCHTE FÜßE.
- SCHUTZ FÜR DISPLAY / STEUERUNG.
- EINHÄNGEGESTELL MIT KIPPSCHUTZ.
- TÜR-ARRETIERUNG.

SERIENAUSSTATTUNG
- AUTOM. REINIGUNGSSYSTEM LCS. INBEGRIFFEN 1 KARTUSCHENBEHÄLTER FLÜSSIGES REINIGUNGSMITTEL CDL05B, 990 GR.
- KALK-VORBEUGESYSTEM CAL-OUT FÜR MODELLE MIT BOILER. INBEGRIFFEN IST ANTIKALKMITTEL
- ZWEI LÜFTERGESCHWINDIGKEITEN: VOLL / REDUZIERT
- MEHRPUNKT-KERNTEMPERATURFÜHLER Ø 3 MM
- WI-FI-ANSCHLUSS
- USB-ANSCHLUSS
- EINHÄNGESCHIENEN

OPTIONEN - BEI GERÄTEBESTELLUNG ANFORDERN
- **NPS:** TÜRE MIT RECHTEN SCHARNIEREN
- **APDS:** SICHERHEITSTÜRENÖFFNUNG MIT DOPPELKLICK
- **CETH:** MEHRPREIS FÜR ETHERNETANSCHLUSS
- **SN:** ANSCHLUSS AN ENERGIEOPTIMIERUNGSANLAGE. NUR ELEKTROMODELLE
- **NPK:** ANSCHLUSSVORBEREITUNG FÜR DUNSTABZUGSHAUBE
- **DSP:** SCHUTZ FÜR DISPLAY-STEUERUNG
- **MKB061:** SCHIFFSAUSFÜHRUNG - DUNSTABZUGSHAUBE UND ANSCHLUSSVORBEREITUNG FÜR DUNSTABZUGSHAUBE NPK, SIND NICHT INSTALLIERBAR

ZUSÄTZLICHES ZUBEHÖR INSTALLIERBAR NACH KAUF
- **KSA001:** NADEL-KERNTEMPERATURFÜHLER Ø 1 MM.
- **KSM002:** MULTI-KERNFÜHLER SYSTEM, 2 MEHRPUNKT-KERNTEMPERATURFÜHLER. Ø 3 MM
- **ICLD:** HANDBRAUSE KOMPLETT MIT VERBINDUNGEN UND ANSCHLÜSSEN
- **KP004:** FÜßE FÜR OFEN. 150 MM H - MIT FUSSHALTER
- **NSR061:** UNTERGESTELL AUS EDELSTAHL ROSTFREI.
- **KSR061S:** SONDER-UNTERGESTELL ZUR EINFÜHRUNG VON SCHOCKKÜHLER-SCHOCKGEFRIERER.
- **KPT061:** AUFLAGESCHIENEN - IN UNTERGESTELL EINSETZBAR. EDELSTAHL ROSTFREI
- **NAN061R:** NEUTRALER UNTERSCHRANK MIT FLÜGELTÜREN UND EINGEBAUTEN AUFLAGESCHIENEN - IN UNTERGESTELL EINSETZBAR. EDELSTAHL ROSTFREI
- **NAL061R:** NEUTRALER UNTERSCHRANK MIT TÜREN - IN UNTERGESTELL EINSETZBAR. EDELSTAHL ROSTFREI
- **RP04:** RÄDERSATZ FÜR UNTERGESTELL, 2 MIT BREMSE
- **CKV061:** DUNSTABZUGSHAUBE MIT LUFTGEKÜHLTEM SCHWADENKONDENSATOR. NUR ELEKTROMODELLE. EINSETZBAR NUR BEI GERÄTEN MIT ANSCHLUSSVORBEREITUNG - FÜR DEN EXTERNEN ANSCHLUSS KOLLEKTOR CCE EINSETZEN
- **NNR061:** ABSTANDSRAHMEN BEI INSTALLATION MIT DUNSTABZUGSHAUBE
- **PAC601:** HITZESCHILD AUS EDELSTAHL ROSTFREI FÜR SEITENWAND
- **ICFX01:** FETTFILTER

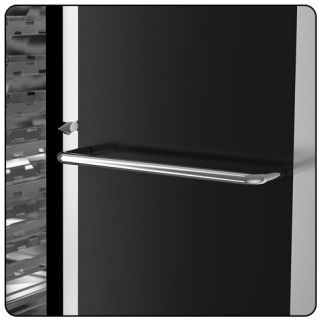
ZERTIFIZIERUNGEN

CE | EMC | IPX4 | EAC | Intertek | Intertek | WRAS | LR

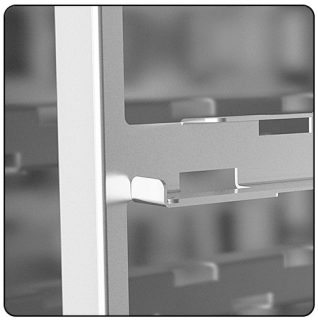
CBEN061R

SCHIFFSAUSFÜHRUNG

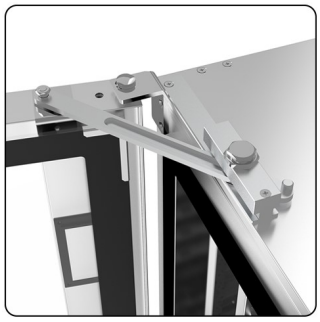
HERGESTELLT KOMPLETT AUS EDELSTAHL AISI 304, MIT GEFLANSCHTE FÜßE ZUR BODENBEFESTIGUNG.



BEDIENBLENDE-SCHUTZ AUS EDELSTAHL.

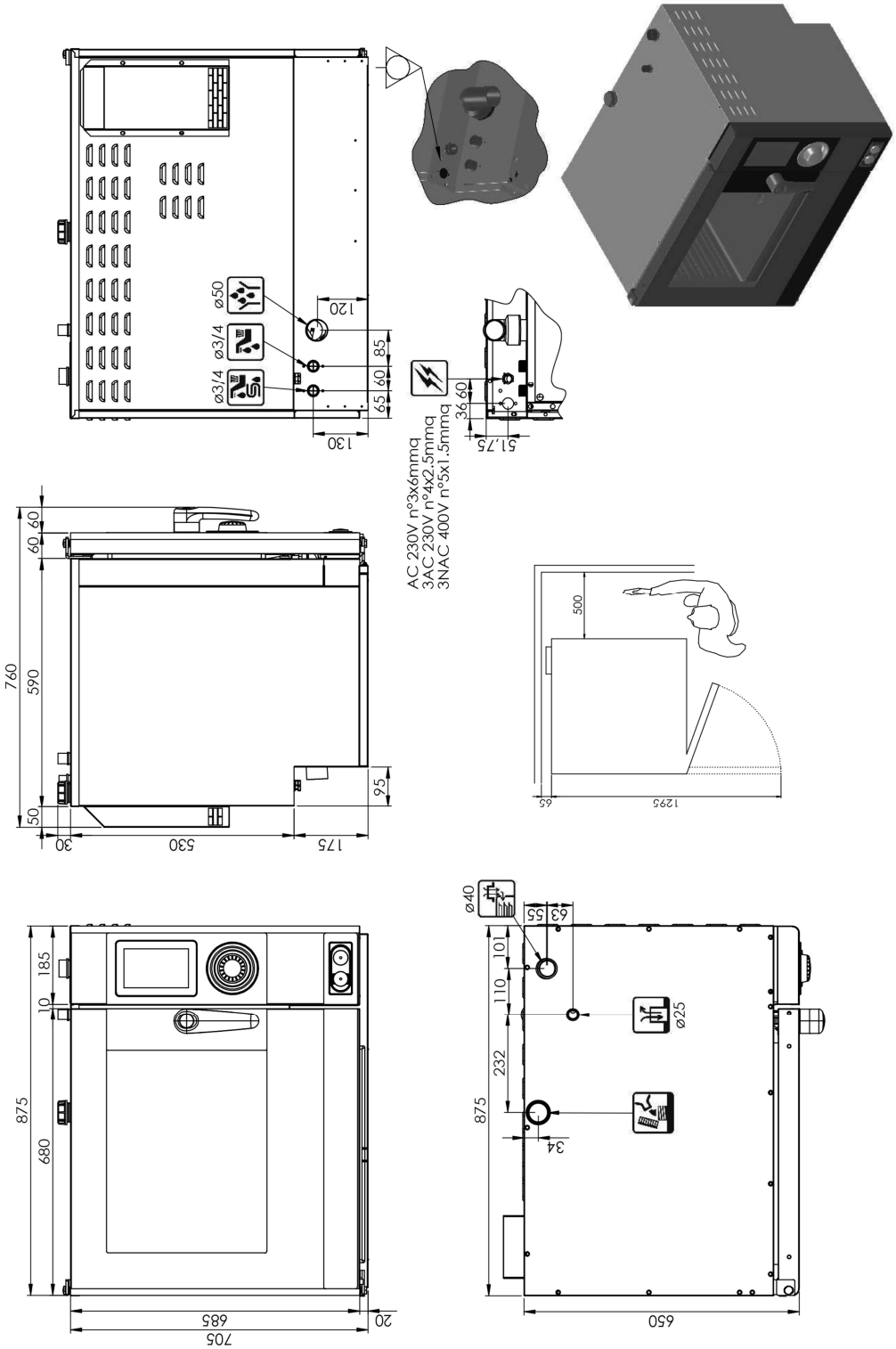


EINHÄNGEGESTELL MIT KIPPSCHUTZ.



AUTOMATISCHES SYSTEM ZUR TÜR-ARRETIERUNG/-ENTRIEGLUNG.

CBEN061R



Anschluß Stromkabel

Gaszuführ und Gewindeart

Abgaskamin

Einfüllstuzen Dampfgenerator-Entkalker

Dampfabführung und Garraum-Unterdrucksicherung

Wrasenabzug Garraum

Luftansaugung

Wasseranschluß (normales Wasser)

Wasseranschluß (enthärtetes Wasser)

Ablauf Flüssigkeiten

Ablauf Kondensat

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 Srl
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

04.05.2022