Naboo®

... a mai trendek sütője

+ Könnyű
+ Csatlakottatva
+ Exkluzív
+ Gyors
+ Hatékony

HU reloaded

LAINOX®

Naboo
AZ ISMERETEK EVOLÚCIÓJA.

A Naboo-t a többi professzionális sütőtől megkülönböztető, abszolút egyedi jellemző neve: Felhő.
Az alap kiszerelésű WiFi csatlakozásnak köszönhetően lehet a konyhai virtuális asszisztensbe, a Nabook-ba lépni és egy sor más szolgáltatáshoz hozzáférni (bővebb információért lásd nabook.cloud)

WI FI VAGY
ETHERNET KÁRTYÁN KERESZTÜLI CSATLAKOZÁS

HOZZÁFÉRÉS A FELHŐHÖZ
REGISZTRÁCIÓ RÉVÉN

AZ ÖSSZES TARTALOM
MINDIG RENDELKEZÉSRE ÁLL A NABOOK.CLOUD-ON

AZ ÖSSZES TARTALOM,
BEÁLLÍTÁSOK, SZEMÉLYRE SZABÁSOK MENTÉSE

TARTALMAK MEGOSZTÁSA
TÖBB KÉSZÜLÉKEN

MINDIG RENDELKEZÉSRE ÁLLÓ MŰSZAKI SZOLGÁLAT
A TÁVOLI SZOLGÁLATNAK KÖSZÖNHETŐEN

Naboo
MINDEN UJJNYÚJTÁSNYIRA.

A grafikai interfész teljesen megújul, teljes egészében sík grafikát alkalmazva, a Naboo olyan, mint a mobil eszköz vagy a táblagép nagy képernyője, ugyanazokkal a navigációs logikákkal: lapozni lehet a menüben, át lehet húzni az ikonokat, meg lehet nyitni a fájlokat, új oldalakat lehet létrehozni, új mappákat lehet létrehozni új tartalommal, le lehet tölteni dolgokat a Felhőből és társítani lehet azokat a gépben lévő tartalmakhoz. Mindezt a lehető legszabadabban, legkreatívabban és a legnagyobb funkcionalitással.

MINDEN RECEPT EGY KATTINTÁSBAN
Mindig rendelkezésre álló és frissített receptek a világ minden tájáról a Lainox felhőnek köszönhetően.

EGY ÉRINTÉS
A kiválasztott receptnek megfelelő ideális főzés azonnali végrehajtása.

FELHASZNÁLÓBARÁT
Az interfész olyan, mint a saját mobil berendezés, ugyanazokkal a funkciókkal rendelkezik: receptek keresése, menü böngészés, ikonok húzogatása, mappák létrehozása és szervezése a saját receptek elrendezéséhez.

INTELLIGENS FELISMERÉS
A Naboo ellenőrzi a különböző termékek főzési összeférhetőségét többszintű üzemmódban és jelzi, hogy melyik főzési módok végezhetők el egyidejűleg és melyikek nem.

KONFIGURÁLHATÓ KÉPERNYŐ
A fő képernyőbe mindenki beviheti saját receptjeit, azokat, amelyeket általában használ. A fényképpel és névvel ellátott ikonok könnyen átláthatóvá teszik a programozást.

Nabook
EGY AJÁNDÉK NEKED, A SÉFNEK.

A Felhőnek köszönhetően rendelkezésre áll az ingyenes virtuális asszisztens, a Nabook, melyet Lainox minden séf rendelkezésére bocsát, attól függetlenül, hogy rendelkezik-e vagy sem Naboo Eszközzel.

Nabookkal kezelni lehet a vállalkozást, meg lehet szervezni a recepteket és a menüket, kezelni lehet az ételek költségeit és a bevásárlási listát. Ezen kívül a Nabookból lehet konfigurálni az Eszközöket és szinkronizálni a recepteket az összes saját Naboo-val (bővebb információért lásd nabook.cloud).

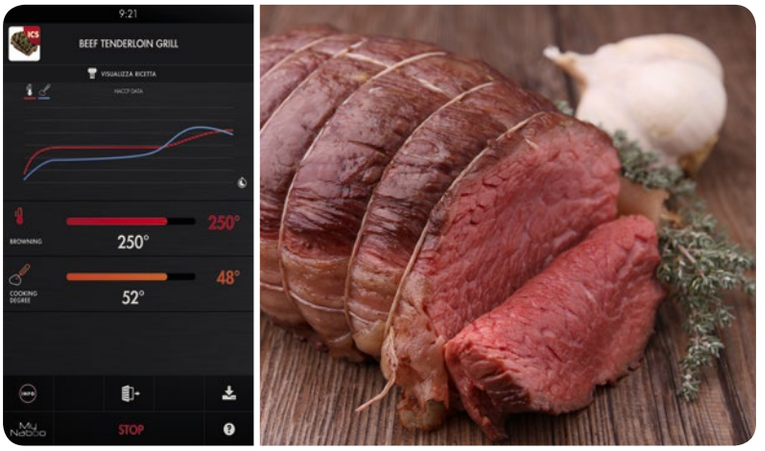
RECEPTEK
Nabook lehetővé teszi az egyéni receptek létrehozását, szervezését és elmentését, és hozzáférést biztosít a Lainox Felhőben jelenlévő több száz receptet tartalmazó adatbázishoz. Ezen kívül lehetőséget biztosít a saját receptek más Nabook felhasználókkal történő megosztására vagy a receptek exportálására, hogy azokat a kívánt személyekkel lehessen megosztani.

MENÜ
Lehetőség van a menük tervezésére és nyomtatására, a sablonok közül az alkalomhoz legmegfelelőbbet választva.

FOOD COST
A vállalkozás leghatékonyabb irányítása és a nyereség optimalizálása érdekében, Nabook lehetőséget nyújt a receptek és menük élelmiszer költségének pontos kiszámolására.

BEVÁSÁRLÓ LISTA
A bevásárlás intelligens megszervezése. Nabookkal nem áll fenn annak a veszélye, hogy valami kimarad vagy hiba kerül a bevásárló listába, mert mindig pontos listát nyújt az adott recept vagy menü elkészítéséhez szükséges hozzávalókról, elkerülve a költséges pazarlásokat.

KONFIGURÁCIÓ ÉS SZINKRONIZÁLÁS
Ha valaki Nabookkal rendelkezik, a Nabook portál segítségével távolból konfigurálni és szinkronizálni lehet az összes receptet.



AUTOMATA FŐZÉS

ICS INTERACTIVE COOKING SYSTEM

A Naboo teljesen önállóan gondoskodik a főzési mód kiválasztásáról (kombinált gőz + meleg levegő, párolás vagy csak légkeveréses sütés); folyamatosan ellenőrzi és szabályozza a főzési hőmérsékletet; méri és állandó szinten tartja a kívánt páratartalmat az Autoclima rendszernek köszönhetően. Az összes funkciót percről percre ellenőrzi, bármilyen főzés van folyamatban: így az ön BERENDEZÉSE folyamatosan, automatikusan kiigazítja a főzést, melynek eredményeként a főzés mindig ideális lesz.

ÉRZÉKELŐK MINDEN FUNKCIÓHOZ

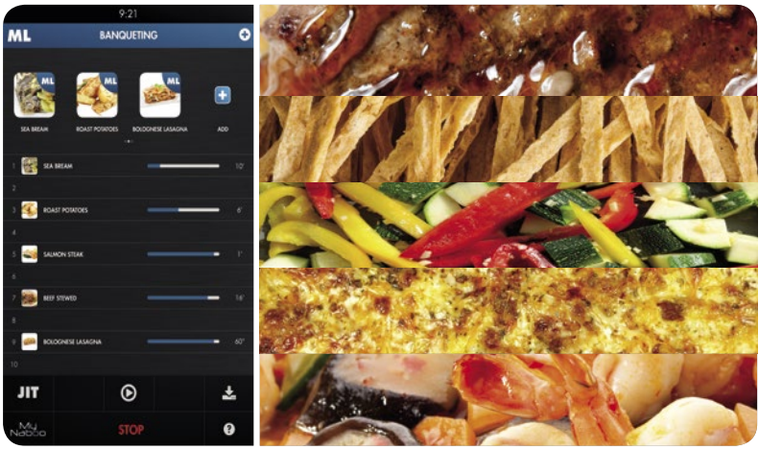
Alap kiszerelésű Többhegyű Szonda, mely garantálja a termék mindig tökéletes főzését a magnál vagy tűszonda a vákuumos főzéshez és az apróra darabolt ételekhez (választható).

DELTA T RENDSZER

Mivel a szonda által ellenőrzött maghőmérséklet kis idő alatt eléri a kívánt hőmérsékletet, a rendkívül nagy méretű darabok, pl. főtt sonka elkészítése többé már nem jelent problémát.

ÉJSZAKAI FŐZÉS

Előny, hogy a Naboo készüléket akkor is lehet dolgoztatni, amikor a konyha pihen.
Az éjszakai, alacsony hőmérsékleten történő főzések és az azt követő szinten tartás a hús tökéletes érlelését teszik lehetővé minimális súlyveszteség és alacsony energiafogyasztás mellett.
Mindez nem igényel felügyeletet, mivel a főzési adatok a HACCP előírás értelmében dokumentálható és az USB interfészről letölthető.



TÖBBSZINTES FŐZÉS

A Naboo-val lehetősége van távirányítással teljesen kihasználni a többszintes főzés nyújtotta összes lehetőséget.

Az Cloud by Naboo Felhőben már léteznek a többszintes főzés makro cosportjait tartalmazó mappák, tehát rendkívül egyszerű ehhez a funkcióhoz hozzáférni. Ezen kívül létrehozhat specifikus mappákat, és a rendszer vezeti és kijavítja a gépkezelőt annak érdekében, hogy csak a főzéssel kompatibilis recepteket töltsön be. Ezen kívül a többszintes üzemmód rendkívül hasznos és nyereséges.

A Többszintes főzőrendszerrel egyidejűleg több, eltérő főzési idejű ételt készíthető és Naboo hang- és fényjelzéssel értesít bennünket, amikor az egyik tálca készen van.
Így holtidőt, részleges kihasználást és felesleges fogyasztást takaríthatunk meg, több mint 30%-os termelési idő megtakarítással a hagyományos grill és olajsütő rendszerekhez viszonyítva.

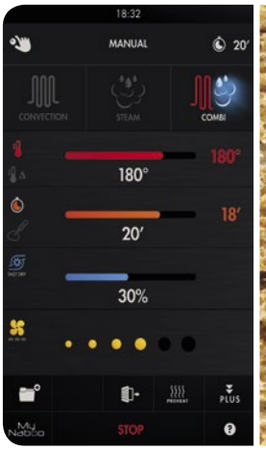
MULTILEVEL PLUS

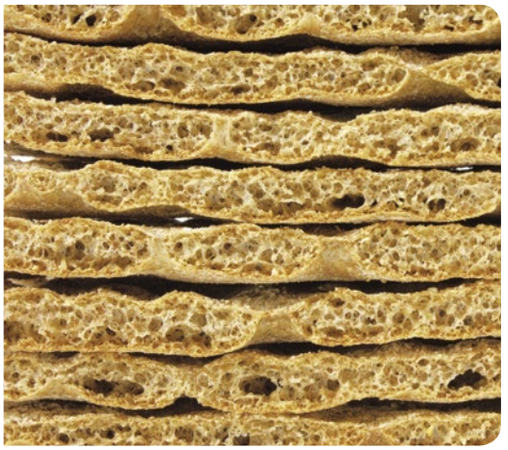
Az előnyök az alábbiak:
- Optimalizált fogyasztás az egyszeri terhelésnek köszönhetően.
- Automatikusan vezérelt minőség, állandó és megismételhető eredménnyel, és hibamentesen.
- A hely, illetve a kezelés és a szervezés optimalizálása.
- Az idő optimalizálása.
- A felszerelés korlátozása, csak az adott funkcióhoz szükséges felszerelés használata (grill, olajsütő, serpenyő...).
- A több szintes funkció polconkénti megosztása lehetővé teszi a gyártási kapacitás megkétszerezését.

JUST IN TIME

Ha a Multilivello egymás után értesít arról, hogy mikor készülnek el az ételek az egyes szinteken, egy második, kiegészítő funkció, a JIT, lehetővé teszi egy sor étel egyidejű, sütőből történő kivételét. Mindezt maximális szervezettséggel és garantáltan a legjobb eredménnyel, mindig.

A konyhában idejét a lehető legjobban megszervezheti a JIT-tel. Egyidejűleg készíthet különböző főzési idejű és darabnagyságú ételeket: A Naboo egymás után értesíti önt arról, hogy mikor kell a sütőbe tenni az egyes tepsiket ahhoz, hogy a főzés végén egyidőben vehesse ki őket. Változatosabb ételek maximális nyugalommal és minőséggel. A Naboo mindent figyelemmel kísér.





KÉZI FŐZÉS

Azok számára, akik nem kedvelik az automatizmusokat, Naboo tökéletes kézi sütővé tud átalakulni, ahol egyszerűen és intuitív módon lehet választani a különböző főzési módok közül: párolás, légkeverés és kombinált üzemmód 30°C - 300°C közötti hőmérsékleten.
A páratartalomnak az exkluzív Fast Dry®, Autoclima®, Ecovapor és Turbovapor rendszerekkel, valamint a levegő modulálásával és szellőzéssel történő szabályozása révén kiváló eredményeket lehet elérni teljes terhelés mellet is, pazarlás vagy selejt nélkül.

ROPOGÓS ÉS SZÁRAZ ÉTELEK SÜTÉSE

A szabadalmazott Fast Dry® (a párolótér aktív páraelszívó rendszere) rendszernek köszönhetően az olajban sült, grillezett ételek, sütemények, a kenyér tökéletesen ropogósak lesznek teljes terhelés mellett is. A terhelhetőség 100%-os kihasználása.

SZAFTOS ÉS PUHA ÉTELEK SÜTÉSE

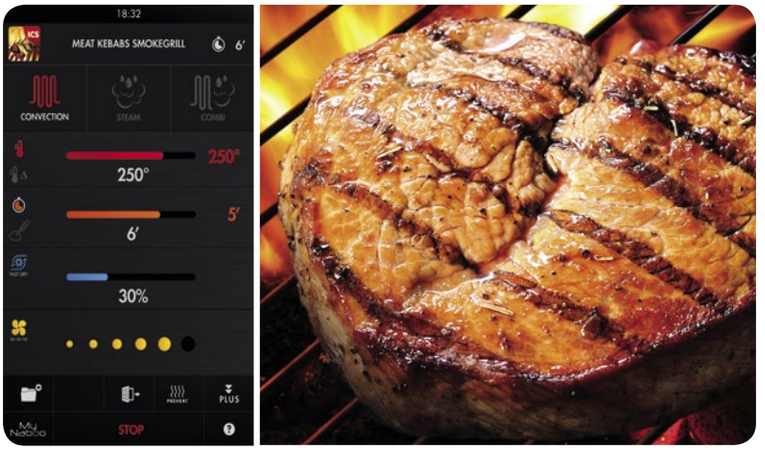
A LAINOX Autoclima® rendszere automatikusan kezeli a párolótér tökéletes klímáját.
Mindig ideális hőmérséklet és a páratartalom automatikus ellenőrzése az elkészítendő étel függvényében.
Biztosított az előzetesen elkészített, és felmelegített ételek zamata és puhasága.

ECOVAPOR

A Naboo felismeri a betett étel típusát és mennyiségét, és csak a főzéshez szükséges mennyiségű gőzt termel.
Az EcoVapor rendszerrel határozott víz- és energiafogyasztás csökkenést lehet elérni a párolótér automata páratelítettség vezérlőjének köszönhetően.

TURBOVAPOR

A Nabbo maximálisra állítja a gőztermelést, így kis költségen ér el nagy eredményeket.
A TurboVapor rendszer automatikusan a megfelelő szintű gőzt állítja elő a „kemény" ételek elkészítéséhez, pl. tojásos tészta, spárga, fehérrépa, mángold és más nagyon rostos zöldségek.



SMOKEGRILL

A Naboo már olyan módszerek használatát is lehetővé teszi, melyekhez általában különleges eszközökre van szükség, így a séf kreativitásának már semmi sem szab határt (Smokegrill alkalmazás - választható).
Fennkölt eredmények alacsony költségekkel és hozzáadott értékkel.

SMOKEGRILL

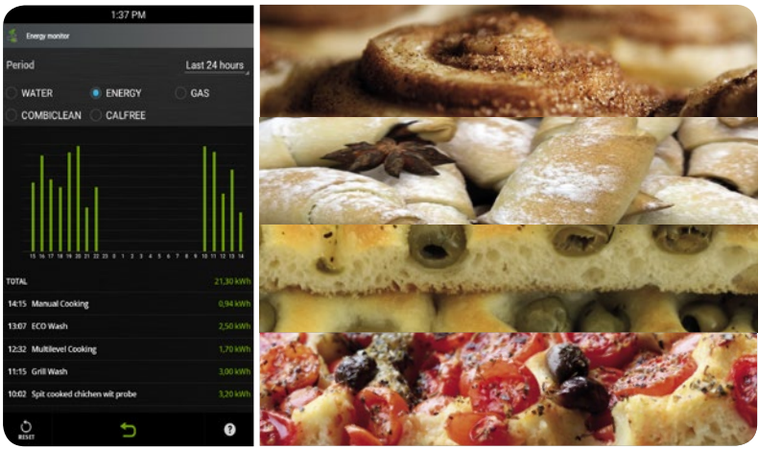
Naboo a SmokeGrillel lehetővé teszi, a professzionális sütők közül elsőként, a grillezést, mely megismétli a fatüzelésű főzés előnyeit (zamat, íz, illat tekintetében), annak hátrányai (füst, kosz) nélkül. Az ételek a grill és barbecue készítéssel megegyező kinézetben kerülnek ki a sütőből.

FÜSTÖLÉS

A Naboo-nak köszönhetően már a füstölés sem akadály, és nincs szükség hozzá semmilyen égetéshez, mindössze a különleges öko SmokeEssence aromára.
A SmokeEssence kibocsátása tökéletesen automatikusan történik, és az nem hagy semmilyen piszkot maga után, így a sütő azonnal újra használható.

AROMATIZÁLÁS

A Naboo rendelkezésre bocsátja az új Aroma Dispenser applikációt a legkülönbözőbb aromájú ételtípusok elkészítéséhez.



ENERGIA,
MINIMÁLIS FOGYASZTÁS ELLENŐRZÉS MELLETT

Lainox, aki mindig odafigyel készülékei fogyasztásának ellenőrzésére, laboratóriumaiban
olyan innovatív ellenőrző és irányító rendszereket fejlesztett ki, amelyek maximális energia hatékonyságot biztosítanak.

ECOSPEED DYNAMIC

Az Ecospeed funkcióval, az elkészítendő termék mennyisége és típusa alapján a Naboo optimalizálja és ellenőrzi az energia kibocsátást, mindig megfelelő főzési hőmérsékletet tart meg ingadozások nélkül.
Az eredmény: csak a hasznos energia felhasználása és maximális energia hatékonyság.

GREEN FINE TUNING

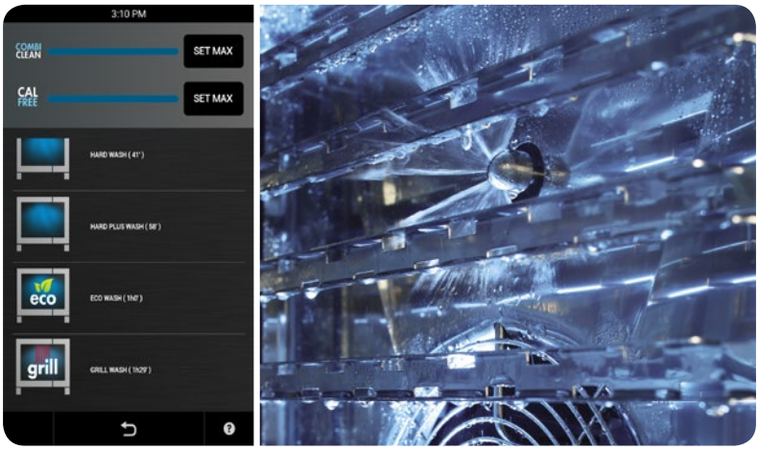
A gázos sütőkhöz, az égő és a nagy teljesítményű, szabadalmaztatott hőcserélő új, GFT-nek nevezett (Green Fine Tuning) modulációs rendszerének köszönhetően elkerülhető az energiaveszteség és csökken a káros kibocsátás.

ENERGY MONITOR

Ezzel az exkluzív funkcióval Naboo lehetővé teszi a villamos energia-, gáz-, víz- és tisztítószer fogyasztás átlátható ellenőrzését a korábbi főzésekre is, egészen az utolsó évig.
Ezenkívül, ha Naboo-t a Nabook-hoz csatlakoztatja (Lainox Cloud) lehetővé válik a fogyasztások távolból történő ellenőrzése is.

ENERGY STAR

Tudatos választás az energiahatékonyság érdekében.
A környezet megóvása mellett elkötelezett Lainox termékeit ENERGY STAR tanúsítvánnyal tanúsította, hogy elősegítse az energiatakarékosságot termékei hatékonyságának javításával, a termékek tulajdonságainak és funkcióinak feláldozása nélkül, ezzel csökkentve a kezelési költségeket.



EGY ÉRINTÉS,
A TÖKÉLETES TISZTASÁG ÉRDEKÉBEN IS

Elég, ha kiválasztja a legmegfelelőbb mosási szintet és a Naboo minden mást egyedül is elvégez,
a folyékony tisztítószeres automata mosórendszernek köszönhetően.
A Lainox által e célból kifejlesztett COMBICLEAN tisztítószer maximális higiéniát biztosít, egy praktikus, 100%-ban újrahasznosítható patronban/kannában,
nincs szükség a termék veszélyes töltögetésére és kézzel történő kezelésére.

MEGFELEZETT MOSÁSIDŐ

Az összes előnyhöz a megtakarítás is hozzájárul: jelentősen kevesebb mosással töltött idő a hagyományos rendszerekhez képest.

100% ÚJRAHASZNOSÍTHATÓ FOLYÉKONY TISZTÍTÓPATRONOK (szabadalmaztatott)

Az asztali Naboo-hoz alkalmas, használatra kész COMBICLEAN folyékony tisztítószert az e célt szolgáló, rejtett, dönthető ajtóval ellátott tárolóba kell helyezni.
A padlón álló Naboo automata mosórendszerrel van felszerelve, mely kannákban tárolt folyékony tisztítószerrel üzemel.

CALFREE a LAINOX által kifejlesztett termék, mely vízkőmentesen tartja a gőzgenerátort és megakadályozza a vízkőképződést. Mindig megfelelő minőségű és mennyiségű gőzt biztosít az optimális főzésekhez.

CALFREE használatával számos előnyre lehet szert tenni: A vízkő felhalmozódásából származó meghibásodások megelőzése, Maximális energiahatékonyság és alacsonyabb fogyasztás.
A CALFREE patronnak is megvan a maga helye a COMBICLEAN mellett, a különböző színű tisztítószereknek és azok dugóinak köszönhetően elkerülhető a termékek felcserélésének veszélye.

A NABOO BELÉP AZ ÉTTEREMBE

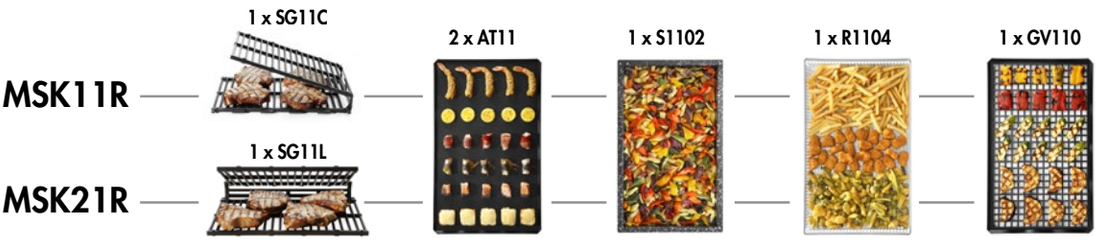
Ausztria, Jakob Josef Gotthart a bécsi Stil Bruch Étterem séfje és tulajdonosa.
Közvetlen tapasztalat attól, aki nap mint nap használja a Naboo-t a konyhában.

"Azért választottam a Naboo-t új vendéglőm konyhájába, mert én és munkatársaim is használtuk már más alkalmakkor, és a használat egyszerűségének és könnyűségének köszönhetően egyszerűen fantasztikusnak találtuk!
A Naboo-val mindig tökéletes eredményt érek el főzéskor a konyhán jelentkező feszült helyzetekben is.
Ráadásul a Naboo-t a többfunkciós Neo-val társítva a maximumot lehet elérni a szervezésben, a felszolgált ételek készítési sebessége és minősége tekintetében."

AZ ÉTTERMED SZÁMÁRA JELENTETT ELŐNYÖK:

- HELYTAKARÉKOS
- A MULTILEVEL PLUS RUGALMASSÁGA A HASZNÁLAT SZOLGÁLATÁBAN
- AZ ÉTELEK ÁLLANDÓ MINŐSÉGE
- ASZTALOK GYORS VÁLTÁSA
- ENERGIATAKARÉKOSSÁG
- JOBB SZERVEZETTSÉG A KONYHÁN
- IHLETET LEHET MERÍTENI A NABOOK.CLOUD RECEPTJEIBŐL

Jakob Josef Gotthart Séf ahhoz, hogy a lehető legjobb eredményt lehessen elérni a Naboo-val, a MULTIGRILL RISTORANTE Kezdő készletet javasolja:



NABOO AZ ÉLELMISZERÁRUHÁZ-LÁNCOKBAN

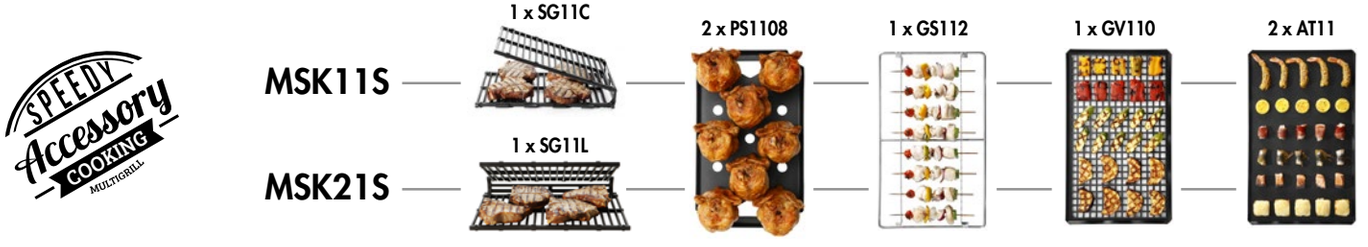
Kolumbia, Maria Eugenia Castrillo a Baranquilla-i Olimpica élelmiszeráruház-lánc beszerzési menedzsere.
Közvetlen vallomás attól, aki nap mint nap használja a Naboo-t az élelmiszeráruházban:

"Azért választottam a Naboo-t az Olimpica élelmiszeráruház-lánc számára, mert használata mind magam, mind munkatársaim számára egyszerű. Mindig tökéletes főzési eredményeket lehet elérni vele rövid idő alatt, például aranyszínűre sült és ropogós csirkéket mindössze 35 perc alatt. Ezenkívül az Olimpica áruházlánc összes Naboo készüléke szinkronizálásának köszönhetően minden élelmiszeráruházban ugyanazokat a recepteket lehet használni és ugyanazokat a kiváló eredményeket lehet elérni.
Egy másik fantasztikus szolgáltatás a nabook.cloud, ahonnan új ötleteket lehet szerezni a főzéshez."

A SZUPERMARKETED SZÁMÁRA JELENTETT ELŐNYÖK:

- EGYSZERŰ HASZNÁLAT/ NEM IGÉNYEL FELÜGYELETET
- SÜLT CSIRKE ELKÉSZÍTÉSI IDEJE 35 PERC
- ENERGIATAKARÉKOSSÁG A NYÁRSON SÜTÉSHEZ KÉPEST
- AUTOMATA MOSÁS
- IHLETET LEHET MERÍTENI A NABOOK.CLOUD RECEPTJEIBŐL
- SZINKRONIZÁLHATÓSÁG

Maria Eugenia Castrillo annak érdekében, hogy a Naboo segítségével kiváló eredményeket lehessen produkálni az összes szupermarketben, a SZUPERMARKET/GASZTRONÓMIA MULTIGRILL Kezdő készletet javasolja:



NABOO A KOLLEKTÍV VENDÉGLÁTÁSHOZ

Szlovákia, dunaszerdahelyi Szabó Gyula általános iskola.
Évente több mint 150.000 adag ételt készítenek a Lainox Naboo sütőkkel a Szabó Gyula általános iskolában.
Nagy Kornél, a konyhafőnök elmondta nekünk: "amikor gyerekeknek főzünk, a legfontosabb szempont az állandó minőség biztosítása.
Azért választottam ezeket a sütőket, mert a csatlakozásnak és a szinkronizálásnak köszönhetően ugyanazt a kiváló eredményt lehet elérni az összes Naboo-n.
Ez egy kiváló sütő, használata egyszerű.
A nap végén, az automata mosórendszernek köszönhetően, nem jelent gondot, hogy a sütő másnapra tiszta legyen."

A KONYHÁD SZÁMÁRA JELENTETT ELŐNYÖK:

- KEVESEBB SÜTÉSI SÚLYVESZTESÉG
- ENERGIATAKARÉKOSSÁG
- EGYSZERŰ HASZNÁLAT
- AUTOMATA TISZTÍTÁS
- HACCP A CLOUD-ON
- RUGALMASSÁG A MENÜ KEZELÉSÉBEN ÉS VÁLTOZATOSSÁ TÉTELÉBEN

Nagy Kornél Szakács az alábbi speciális MULTIGRILL tartozékot javasolja a még jobb eredmények elérése érdekében.

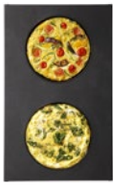
AP064

APLR11

R1104

AT02

TF223



AROMA NABOO A CUKRÁSZDÁBAN

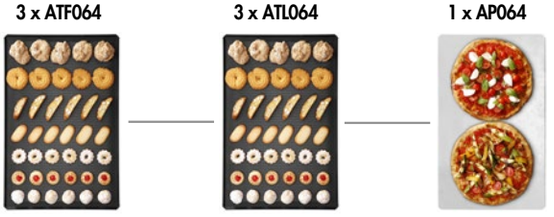
Olaszország, Giuseppe Russi cukrászmester, a Laterza városbeli Pasticceria Russi cukrászda tulajdonosa.
Egy olyan szakember tapasztalata, aki a Aroma Naboo-t választotta műhelye számára.
"Az Aroma Naboo már az első alkalommal magával ragadott, szuper technológia és lenyűgöző dizájn.
Részt vettem egy Aroma Naboo bemutatón, és ott ismerkedtem meg a Lainox Aroma Naboo által kínált különlegességekkel. Azonnal felfigyeltem a kiváló sütési hatékonyságra, a sütésekkel járó idő csökkenésére, és az Aroma Naboo által nyújtott kiváló egyenletes sütésre.
Ezt követően egy, a saját cukrászdámnak szervezett találkozó keretében kipróbáltam saját termékeim elkészítését és itt teljesedett ki a szerelem.
A sütések minősége valóban kielégítő volt számomra is, akinek mindig nagyok az elvárásai. Az Aroma Nabbo mindig tudja a választ, attól függetlenül, hogy milyen nagy kihívás elé állítom. Nem beszélve a jelentős fogyasztás csökkenésről, amelyet azóta tapasztalok, amióta a készülék az üzembe érkezett.
A WiFi csatlakozásnak köszönhetően az Aroma Naboo mindig csatlakozva van, a szoftver rendszeresen frissül, akárcsak az okostelefonoké. Ezenkívül itt van a Nabook portál, ahova feltölthetem a receptjeimet és távolból is nyugodtan kezelhetem őket, automatikusan kiszámolhatom az ételek költségét, a kalória tartalmukat, bevásárló listát és még sok mást is készíthetek...Csodás ajándékot kaptam a Lainoxtól!
Tehát nem mondhatok mást, mint azt, hogy kiváló döntés volt."

A CUKRÁSZÜZEM SZÁMÁRA JELENTETT ELŐNYÖK:

- A SÜTÉS MINŐSÉGE ÉS EGYENLETESSÉGE
- HELYTAKARÉKOSSÁG
- ENERGIATAKARÉKOSSÁG
- EGYSZERŰ HASZNÁLAT
- AUTOMATA MOSÁS
- CSATLAKOZÁS
- SZINKRONIZÁLÁS

Giuseppe Russi cukrászmester a CUKRÁSZ MULTIGRILL Kezdő készletet javasolja,
hogy optimális eredményeket érj el cukrászüzemedben:

MSK64P



COMPACT NABOO A BISZTRÓBAN

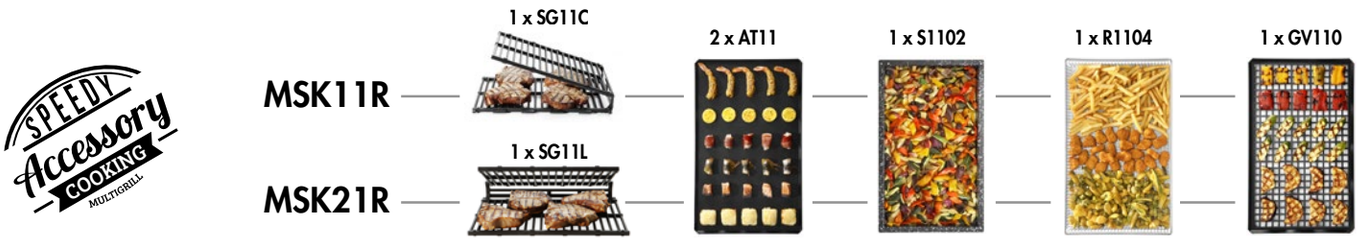
Kuala Lumpur, Malajzia, Hossen Tofazzen, a bukit damansarai Gravy Baby bisztró séfje.
A séf lelkesen beszél a Compact Naboo készülékről és szeretné megosztani saját tapasztalatát.

"A Compact Naboo készüléket kis mérete és az egyszerűen használható érintés-vezérlés miatt választottam a bisztróm számára.
Kitűnő eredménnyel tudok sok különböző ételt készíteni ugyanabban a sütőben: sült csirkét, marhasültet, Yorkshire pudingot, stb.
Annak ellenére, hogy a sütő kicsi, két Compact Naboo készüléket egymás tetejére helyezve teljesen rugalmasan tudom kezelni a konyhát:
amikor a bisztró tele van, mindkét készüléket használom, egyébként csak az egyiket,
csökkentve a fogyasztást ráadásul a konyha kevésbé melegszik fel.
Nagyon örülök, hogy a Lainox Compact Naboo sütőit választottam, amelyek teljes mértékben kielégítik az igényeimet."

A BISZTRÓD SZÁMÁRA JELENTETT ELŐNYÖK:

- HELYTAKARÉKOSSÁG
- RUGALMAS MENÜ
- BEVÉTEL NÖVELÉSE NAGYOBB KÍNÁLATTAL
- EGYSZERŰ HASZNÁLAT
- AUTOMATA MOSÁS

Hossen Tofazzen Séf ahhoz, hogy a Compact Naboo-val a lehető legjobb eredményt lehessen elérni, a MULTIGRILL RISTORANTE Kezdő készletet javasolja:



Naboo@home

A KONYHA IRÁNTI SZENVEDÉLYEDNEK SEMMI SEM SZAB HATÁRT

Mától saját háztartásodban is rendelkezhetsz egy professzionális sütővel.
Telepítése könnyű és egyszerű, mert kifejezetten otthoni 60 cm-es standard modulokba való beépítésre tervezték.
Ha professzionális konyhádban már van egy Naboo sütő, otthon is kipróbálhatod a szinkronizált recepteket
és mindig rendelkezésre állnak a Naboo@home-on.
Ezenkívül, a WIFI csatlakozásnak köszönhetően hozzáférhetsz a Nabook.cloud portálhoz és több
száz, mindig rendelkezésre álló nemzetközi receptből meríthetsz ihletet.

IDEÁLIS FESZÜLTSÉG ÉS TELJESÍTMÉNY A HÁZTARTÁSI TELEPÍTÉSEKHEZ

Modellek	Betáp	Párolótér kapacitása GN 2/3 GN (352x325 mm) 1/1 GN (530x325 mm)	Tengelytávolság (mm)	Elektromos teljesítmény (kW)	Táp feszültség
COEN026R		6x2/3	60	2,75	1N AC 230V - 50 Hz
COEN026R		6x2/3	60	3,70	1N AC 230V - 50 Hz

Compact Naboo

A TERMÉKCSALÁD

Elegáns dizájn és kis méret, ideális azokhoz a konyhákhoz, amelyek nem rendelkeznek nagy terekkel, de a "nyitott" konyhákhoz is,4 különböző modell különböző méretekkel és tepsi űrtartalommal. Compact Naboo, a tér hódítása a konyhában.

026

061

101

061

Érintőképernyő 7"

Egyszerű és könnyen átlátható parancsok színes, 7 colos, nagy felbontású érintőképernyővel.
A konyha igényei alapján konfigurálható, elég egyszerűen megérinteni
a kívánt étel ikonját a főzési eljárás elindításához.

Fenntartott terület: többhegyű magszonda, USB kapu

Compact Naboo egy olyan speciális hellyel rendelkezik, ahova elhelyezheti azokat az eszközöket, amelyek képesek növelni a funkcionalitást, mint pl. a többhegyű magszonda vagy a tűszonda a kis darabokhoz vagy a vákumos főzéshez és az USB kapu.

Modellek közvetlen gőz adagolással	Betáp	Párolótér kapacitása GN 2/3 GN (352x325 mm) 1/1 GN (530x325 mm)	Tengelytávolság (mm)	Fogások száma	Elektromos teljesítmény (kW)	Névleges hőteljesítmény Gáz (kW/kcal)	Külső méretek (L x P x H mm)	Táp feszültség (speciális feszültség és frekvencia kérésre)
COEN026R		6x2/3	60	20/50	5,25	-/-	510 x 625 x 880	3N AC 400V - 50 Hz
COEN061R		6x1/1	60	30/80	7,75	-/-	510 x 800 x 880	3N AC 400V - 50 Hz
COEN101R		10x1/1	60	80/150	15,5	-/-	510 x 800 x 1120	3N AC 400V - 50 Hz
CVEN061R		6x1/1	60	30/80	8,25	-/-	875 x 650 x 705	3N AC 400V - 50 Hz
CVGN061R		6x1/1	60	30/80	0,5	8,5/7.310	875 x 650 x 705	AC 230V - 50 Hz

Modellek vízmelegítővel	Betáp	Párolótér kapacitása GN 1/1 GN (530x325 mm)	Tengelytávolság (mm)	Fogások száma	Elektromos teljesítmény (kW)	Névleges hőteljesítmény Gáz (kW/kcal)	Külső méretek (L x P x H mm)	Táp feszültség (speciális feszültség és frekvencia kérésre)
CBEN061R		6x1/1	60	30/80	8,25	-/-	875 x 650 x 705	3N AC 400V - 50 Hz

Naboo

A TERMÉKCSALÁD

071

101

072

102

Modellek vízmelegítővel	Betáp	Párolótér kapacitása 1/1 GN (530x325 mm) 2/1 GN (530x650 mm)	Tengelytávolság (mm)	Fogások száma	Elektromos teljesítmény (kW)	Névleges hőteljesítmény Gáz (kW/kcal)	Külső méretek (L x P x Hmm)	Táp feszültség (speciális feszültség és frekvencia kérésre)
NAEB071R		7x1/1	70	50/120	10,5	-/-	875 x 825 x 820	3N AC 400V - 50 Hz
NAGB071R		7x1/1	70	50/120	0,5	15/12.900	875 x 825 x 820	AC 230V - 50 Hz
NAEB101R		10x1/1	70	80/150	16	-/-	930 x 825 x 1040	3N AC 400V - 50 Hz
NAGB101R		10x1/1	70	80/150	1	28/24.080	930 x 825 x 1040	AC 230V - 50 Hz
NAEB072R		7x2/1 - 14x1/1	70	70/180	19	-/-	1170 x 895 x 820	3N AC 400V - 50 Hz
NAGB072R		7x2/1 - 14x1/1	70	70/180	1	30/25.800	1170 x 895 x 820	AC 230V - 50 Hz
NAEB102R		10x2/1 - 20x1/1	70	150/300	31	-/-	1170 x 895 x 1040	3N AC 400V - 50 Hz
NAGB102R		10x2/1 - 20x1/1	70	150/300	1	40/34.400	1170 x 895 x 1040	AC 230V - 50 Hz
NAEB171R		7x1/1 + 10x1/1	70	130/270	26,5	-/-	930 x 825 x 1925	3N AC 400V - 50 Hz
NAEG171R		7x1/1 + 10x1/1	70	130/270	1,5	43/36.980	930 x 825 x 1925	AC 230V - 50 Hz
NAEB201R		20x1/1	63	150/300	31,8	-/-	960 x 825 x 1810	3N AC 400V - 50 Hz
NAGB201R		20x1/1	63	150/300	1,8	48/41.280	960 x 825 x 1810	AC 230V - 50 Hz
NAEB202R		20x2/1 - 40x1/1	63	300/500	61,8	-/-	1290 x 895 x 1810	3N AC 400V - 50 Hz
NAGB202R		20x2/1 - 40x1/1	63	300/500	1,8	80/68.800	1290 x 895 x 1810	AC 230V - 50 Hz

Modellek vízmelegítővel + közvetlen gőz adagolással	Betáp	Párolótér kapacitása 1/1 GN (530x325 mm) 2/1 GN (530x650 mm)	Tengelytávolság (mm)	Fogások száma	Elektromos teljesítmény (kW)	Névleges hőteljesítmény Gáz (kW/kcal)	Külső méretek (L x P x Hmm)	Táp feszültség (speciális feszültség és frekvencia kérésre)
NAEM171R		7x1/1 + 10x1/1	70	130/270	26,5	-/-	930 x 825 x 1925	3N AC 400V - 50 Hz
NAGM171R		7x1/1 + 10x1/1	70	130/270	1,5	40/34.400	930 x 825 x 1925	AC 230V - 50 Hz

Naboo

A TERMÉKCSALÁD

171

201

202

Modellek közvetlen gőz adagolással	Betáp	Párolótér kapacitása 1/1 GN (530x325 mm) 2/1 GN (530x650 mm)	Tengelytávolság (mm)	Fogások száma	Elektromos teljesítmény (kW)	Névleges hőteljesítmény Gáz (kW/kcal)	Külső méretek (L x P x Hmm)	Táp feszültség (speciális feszültség és frekvencia kérésre)
NAEV071R		7x1/1	70	50/120	10,5	-/-	875 x 825 x 820	3N AC 400V - 50 Hz
NAGV071R		7x1/1	70	50/120	0,5	12/10.230	875 x 825 x 820	AC 230V - 50 Hz
NAEV101R		10x1/1	70	80/150	16	-/-	930 x 825 x 1040	3N AC 400V - 50 Hz
NAGV101R		10x1/1	70	80/150	1	18/15.480	930 x 825 x 1040	AC 230V - 50 Hz
NAEV072R		7x2/1 - 14x1/1	70	70/180	19	-/-	1170 x 895 x 820	3N AC 400V - 50 Hz
NAGV072R		7x2/1 - 14x1/1	70	70/180	1	20/17.200	1170 x 895 x 820	AC 230V - 50 Hz
NAEV102R		10x2/1 - 20x1/1	70	150/300	31	-/-	1170 x 895 x 1040	3N AC 400V - 50 Hz
NAGV102R		10x2/1 - 20x1/1	70	150/300	1	27/23.220	1170 x 895 x 1040	AC 230V - 50 Hz
NAEV171R		7x1/1 + 10x1/1	70	130/270	26,5	-/-	930 x 825 x 1925	3N AC 400V - 50 Hz
NAGV171R		7x1/1 + 10x1/1	70	130/270	1,5	30/25.800	930 x 825 x 1925	AC 230V - 50 Hz
NAEV201R		20x1/1	63	150/300	31,8	-/-	960 x 825 x 1810	3N AC 400V - 50 Hz
NAGV201R		20x1/1	63	150/300	1,8	36/30.960	960 x 825 x 1810	AC 230V - 50 Hz
NAEV202R		20x2/1 - 40x1/1	63	300/500	61,8	-/-	1290 x 895 x 1810	3N AC 400V - 50 Hz
NAGV202R		20x2/1 - 40x1/1	63	300/500	1,8	54/46.440	1290 x 895 x 1810	AC 230V - 50 Hz

MODELL 171

Sokoldalúság egyetlen egységben, 2 különálló vezérlés és két főzőkamra, űrtartalom 7 GN1/1 + 10 GN 1/1

Aroma Naboo

A TERMÉKCSALÁD

064

084

144

154

Modellek	Betáp	Párolótér kapacitása (mm)	Tengelytávolság (mm)	Elektromos teljesítmény (kW)	Névleges hőteljesítmény Gáz (kW/kcal)	Külső méretek (L x P x H mm)	Táp feszültség (speciális feszültség és frekvencia kérésre)
AREN064R		6 x (600x400)	87	10,5	-/-	875 x 825 x 820	3N AC 400V - 50 Hz
ARGN064R		6 x (600x400)	87	0,5	12/10.230	875 x 825 x 820	AC 230V - 50 Hz
AREN084R		8 x (600x400)	90	16	-/-	930 x 825 x 1040	3N AC 400V - 50 Hz
ARGN084R		8 x (600x400)	90	1	18/15.480	930 x 825 x 1040	AC 230V - 50 Hz
AREN144R		6 x (600x400) + 8 x (600x400)	87 90	26,5	-/-	930 x 825 x 1925	3N AC 400V - 50 Hz
ARGN144R		6 x (600x400) + 8 x (600x400)	87 90	1,5	30/25.800	930 x 825 x 1925	AC 230V - 50 Hz
AREN154R		15 x (600x400)	83	31,8	-/-	960 x 825 x 1810	3N AC 400V - 50 Hz
ARGN154R		15 x (600x400)	83	1,8	36/30.960	960 x 825 x 1810	AC 230V - 50 Hz

MODELL 144

Sokoldalúság egyetlen egységben, 2 különálló vezérlés és két főzőkamra, űrtartalom 6 x (600x400) + 8 x (600x400)

Naboo

SAJÁTOSSÁGOK

FŐZÉSI MÓD
- ICS (Interactive Cooking System) automata főzőrendszer nemzetközi receptekhez, azok teljes történetével, hozzávalóival, az eljárással, automata főzési programmal és az étel bemutatásával.
- Kézi főzés három, azonnal induló főzési móddal: konvekciós 30°C - 300°C között, párolás 30°C - 130°C között, kombinált konvekciós + pára 30°C - 300°C között.
- Programozható üzemmód: a főzési eljárások automata sorrendben történő programozásának és mentésének lehetősége (15 ciklusig), minden egyes programnak saját nevet, fényképet adva és információkat közölve a receptről.
- TÖBB SZINT és JIT üzemmód.
- PLUS TÖBB SZINT: a több szintes funkció polconkénti megosztása lehetővé teszi a gyártási kapacitás megkétszerezését.
- Autoclima® a párolótér páratartalmát mérő- és ellenőrző automata rendszer.
- Fast-Dry® gyors páraelszívó rendszer a párolótérben.

NABOOK WI-FI CSATLAKOZÁS
- Komplett receptek létrehozása hozzávalókkal és a receptet illusztráló fényképpel.
- A főzőkészülék közvetlen hozzáférésének lehetősége a LAINOX recept bázishoz, és onnan receptek letöltése.
- Menü létrehozása a kalória tartalom és az allergének kiszámolásával, személyre szabott nyomtatási elrendezési.
- A recepteknek és a menü egyes adagjainak élelmiszer költsége.
- Pdf, Excel és Word formátumokban exportálható bevásárlási lista összeállítása.
- Ugyanahhoz a felhasználói fiókhoz tartozó eszköz szinkronizálása.
- HACCP monitorálása.
- Távirányítás.
- Szoftver frissítés.

MŰKÖDÉS
- A felhasználó igényei alapján konfigurálható képernyő, az első oldalra helyezve a felhasználó által leggyakrabban használt programokat.
- Egy automata főzés (ICS) indítása "egy érintéssel".
- Az ICS főzés során a HACCP grafikon pillanatnyi megjelenítése.
- A receptek mappákba történő elrendezése előnézettel, mindegyiknek saját nevet adva.
- A receptek intelligens felismerése a többszintű mappákban.
- 10 colos színes nagy felbontású kapacitatív LCD képernyő, "Érintőképernyős" funkció választással (Naboo / Aroma Naboo).
- 7 colos színes nagy felbontású kapacitív LCD képernyő, "Érintőképernyős" funkció választással (Compact Naboo).
- SCROLLER PLUS beállító gomb Scroll és Push funkciókkal a választások jóváhagyásához.
- Az ajtó automatikus kinyitása az "Open" (Kinyitás) gombbal (opcionális)

ELLENŐRZŐ FELSZERELÉSEK
- Autoreverz (a tűzlegyező forgási irányának automatikus megváltoztatása) a tökéletesen egyenletes főzéshez.
- Párhuzamos hőmérséklet ellenőrzés a párolótérben és a magban, DELTA T rendszer.
- Automatikusan szabályozott pára kondenzáció.
- A programozható felhasználói paraméterek könnyített hozzáférése a készüléknek a felhasználói menün keresztül történő személyre szabása érdekében.
- A főzések programozható, időben késleltetett indítása.
- Hat szellőző sebesség közüli választás lehetősége; az első három sebesség automatikusan aktiválja a fűtési teljesítmény csökkenését. Különleges főzésekhez szakaszos sebességet is igénybe lehet venni (Naboo / Aroma Naboo).
- 2 szellőző sebesség, az alacsony sebesség aktiválja a fűtési teljesítmény csökkenését. Különleges főzésekhez szakaszos sebességet is igénybe lehet venni (Compact Naboo).
- Hőmérséklet ellenőrzés a termék magjában 4 pontos érzékelő szondával.
- Szonda 2 maghoz LAINOX exkluzíva (választható).
- Magszonda csatlakozás a párolótérhez külső csatlakozás révén.
- 1 mm átmérőjű tűszonda, vákuum főzéshez és kis méretű ételekhez (választható).
- Több pontos, 3 mm átmérőjű magszonda nagy méretű ételekhez, tű hossza 180 mm (választható).
- USB csatlakozás a HACCP adatok letöltéséhez, a szoftver frissítéshez és a főzőprogramok fel/letöltéséhez.
- Az Eszköz kikapcsolása programozásának lehetősége az automata mosóprogram végén.
- Előkészítés az SN energiatakarékos rendszerhez (választható).
- **Energy Monitor** - Az energia-, gáz-, víz és mosószer fogyasztás monitorálása.
- A külső vízlágyító hatékonyságának és karbantartásának monitorálása és ellenőrzése (a vízlágyító választható).
- SERVICE program: Elektronikus áramköri kártya funkcióinak tesztelése - Hőmérséklet szondák megjelenítése - A készülékek üzemóra számlálói az összes legfontosabb funkcióhoz, a tervezett karbantartáshoz.
- Funkcionális önellenőrzés a készülék használatának megkezdése előtt, az esetleges rendellenességek leíró és akusztikus jelzésével.
- **EcoSpeed** - A termék mennyiségétől és típusától függően a sütő optimalizálja és ellenőrzi az energiakibocsátást, mindig megtartja a megfelelő főzési hőmérsékletet, kerülve az ingadozásokat.
- **EcoVapor** - Az EcoVapor rendszerrel határozott víz- és energiafogyasztás csökkenést lehet elérni a párolótér automata páratelítettség vezérlőjének köszönhetően.
- **TurboVapor** (vízmelegítős modellek) - A TurboVapor rendszer automatikusan megfelelő szintű gőzt állít elő az olyan "kemény" ételek készítéséhez, mint pl. tojásos tészta, spárga, fehérrépa, mángold és más nagyon rostos zöldségek.
- **Green Fine Tuning** (gáz üzemű modellek) - A nagy teljesítményű égőfej és hőcserélő új modulációs rendszere a teljesítmény pazarlásának elkerülése és a káros kibocsátások csökkentése érdekében.

KONSTRUKCIÓ
- Tökéletesen sima, lekerekített szélű párolótér.
- Dupla, edzett, hővisszaverő üvegű záró ajtó légréssel, a gépkezelő irányába sugárzó hő csökkentéséhez és a nagyobb hatékonyság érdekében.
- Könyv nyitású belső üveg a tisztítási műveletek megkönnyítéséhez.
- Jobbos és balos nyitású kar (026 / 061 / 071 / 101 / 072 / 102 / 171 / 064 / 084 / 144 modellek).
- Három pontos záródású ajtó (201 / 202 / 154 modellek).
- Szabályozható ajtózsanér az optimális záráshoz.
- Nyitható terelőlemez a szellőző nyílás tisztításának megkönnyítése érdekében.
- Vízsugárral szembeni védelem IPX5 (Naboo / Aroma Naboo).
- Vízsugárral szembeni védelem IPX4 (Compact Naboo).

TISZTÍTÁS KARBANTARTÁS
- 7 automata mosóprogram.
- Kézi mosó rendszer kívülről csatlakoztatható zuhannyal.
- **026 / 061 / 071 / 101 / 072 / 102 / 064 / 084 modellekhez**: Automata mosórendszer LCS (Liquid Clean System), integrált tartállyal és automatikus adagolással (folyékony CombiClean mosószer 100%-ban újrahasznosítható patronokban. Tartozékként 1 kanna folyékony mosószer DL05 - 990 gr.). CALOUT vízkőoldó rendszer, mely megakadályozza a vízmelegítőben a vízkő képződését és felhalmozódását, integrált tartállyal és automatikus adagolással (folyékony CalFree vízkőoldó 100%-ban újrahasznosítható patronokban. Tartozékként 1 kanna patronos folyékony vízkőoldó CCF05 - 990 gr.).
- **171 / 201 / 202 / 144 / 154 modellekhez**: Automata mosórendszer LM, különálló tartállyal és automatikus adagolással (folyékony CombiClean mosószer. Tartozékként 1 kanna folyékony mosószer DL010 - 990 gr.). CALOUT vízkőoldó rendszer, mely megakadályozza a vízmelegítőben a vízkő képződését és felhalmozódását, különálló tartállyal és automatikus adagolással (folyékony CalFree vízkőoldó. Tartozékként 1 kanna folyékony vízkőoldó CF010 - 990 gr.).

Naboo

MEGOLDÁS MINDEN IGÉNYHEZ

Lainox a különböző Naboo modellekhez praktikus és funkcionális megoldásokat kínál a különböző igények kielégítéséhez.
Az inox acél tartóhoz hozzá lehet csatolni egy tepsitartót, valamint egy praktikus semleges szekrényt ajtóval vagy egy nyitott inox acél eszköztartót.

Azoknak, akik mindent rendben szeretnének tudni és szeretnének mindenben megfelelni a HACCP szabályozások előírásainak, lehetőségük van ráhelyezni az inox acél tartóra egy zárt és semleges szekrényt tepsitartóval, és mellé egy tisztítószerek tárolására szolgáló, zárt és semleges szekrényt.

Amennyiben arra van szükség, hogy a Naboo sütőhöz legyen egy sokkoló/gyorshűtő berendezés, de a konyhában nincs elég hely, akkor be lehet tenni a sütő alá egy speciális tartóeszközt a gyorshűtő elhelyezéséhez.

Ez a praktikus konfiguráció a következő modellekhez elérhető:

- 071 gáz / elektromos
- 101 gáz / elektromos
- 072 gáz / elektromos
- 102 gáz / elektromos

HŐMÉRSÉKLET FENNTARTÁS/LASSÚ SÜTÉS

Annak érdekében, hogy a termék illata egy órával az elkészítés után is megmaradjon, a Lainox lehetővé teszi a Naboo készülékhez a következő, két funkcióval rendelkező gép társítását:

- Üzemi hőmérséklet fenntartása +65°C fokon
- Sütés alacsony hőmérsékleten +30/ 105°C

A kelesztést igénylő termékhez üvegajtós kelesztő szekrény áll rendelkezésre a sütő alatt található elektronikus hőmérséklet-, idő- és nedvesség vezérléssel.

A szupermarketekben/cukrászdákban szem előtt lévő telepítések főzésből származó pára problémájának megoldása érdekében a Naboo terméket praktikus motoros, inox acél páraelszívóval és kondenzvíz párológtatóval lehet felszerelni.

EGYMÁSRA HELYEZÉS

Kis hely a konyhában, ugyanakkor a termékek széles skálájú és mennyiségű változatossá tételére van igény?
Semmi gond, a megoldást a különböző lehetőségek egymás fölé helyezése jelenti.
Ezen kívül a következő gáz/elektromos Naboo készülékek elérhetők vízmelegítővel vagy közvetlenül adagolt gőzzel kombinálva:

- Naboo 071+071
- Naboo 071+101
- Naboo 072+072
- Compact 026+026
- Compact 061+061
- Aroma 064+064
- Aroma 064+084

Naboo

MEGOLDÁS MINDEN IGÉNYHEZ

NABOO@HOME

Praktikus és innovatív megoldás bármilyen, akár otthoni környezetben történő beépítéshez, a Compact termékcsalád két modellje 026 és 061.
A készlethez beépíthető váz és páraelszívó tartozik léghűtéses kondenzátorral.
A 026 modell az otthoni konyhák 60 cm-es szabvány modelljeibe is beépíthető.

(1)) Retrofit telepítés lehetősége

POLLOGRILL[1] & POLLOGRILL PROFESSIONAL[2]

Praktikus alkalmazás nyárson sült csirkék készítésének kezeléséhez.
Ideális szupermarketek, csemegeboltok és hentes üzletek számára.
A használat előnyei:
- Praktikus zsírgyűjtő és ártalmatlanító rendszer.
- A tisztítás nem igényel időt a GRILL mosóprogramnak köszönhetően, melynek következtében a párolótér mindig tökéletesen tiszta.

(2) Rendeléskor igényelje

Mod. Sütő		PS1108 8 db.		PS1106 6 db.
071	16	**2 x GN 1/1**	12	**2 x GN 1/1**
101	24	**3 x GN 1/1**	18	**3 x GN 1/1**
072	32	**4 x GN 1/1**	24	**4 x GN 1/1**
102	48	**6 x GN 1/1**	36	**6 x GN 1/1**

MULTIGRILL

A mindig tökéletes főzéshez. Az egyes főzési típusokhoz tartozó exkluzív tartozékokkal.

A HŐMÉRSÉKLETRE VITEL ÉS A BEFEJEZÉS MINDIG TÖKÉLETES A LAINOX JUST DUET RENDSZERREL

A különböző, beépíthető kiegészítőknek köszönhetően a Naboo 10-100 vagy több azonos fogást is képes egy meghatározott és bizonyos pillanatban kiszolgálni, maximális minőséggel, és ez nem jelent problémát.

Mod. Eszköz	Modell Készlet	Edények kapacitása 310 mm átmérő
071	NKB071	20
101	NKB101	30
072	NKB072	32
102	NKB102	49
171	NKB171	20+30
201	NKB201	60
202	NKB202	100

EURÓPA

LAINOX ITALIA
LAINOX ALI Group S.r.l.
Tel. +39 0438 9110
lainox@lainox.it

LAINOX IBÉRIA
Frigicoll S.A.
Tel. +34 93 480 33 22
frigicoll@frigicoll.es

LAINOX FRANCIAORSZÁG
Tel. +33 (0) 6 62 28 56 30
nicolas.jurvilliers@lainox.com

LAINOX EGYESÜLT KIRÁLYSÁG
Falcon Foodservice Equipment
Tel. +44 (7881) 500 340
pbayer@falconfoodservice.com

LAINOX ÍRORSZÁG
Tel. +353 83 4431438
a.hughes@lainox.com

LAINOX NÉMETO.-AUSZTRIA-SVÁJC
Tel. 00 800 02 09 20 17
stefan.pechaigner@lainox.com

LAINOX BENELUX/ SKANDINÁVIA
Tel. +31 616 621472
alessandro.brusadin@lainox.com

LAINOX CSEH KÖZTÁRSASÁG
Tel. +420 602 580 749
robin.hayek@lainox.com

LAINOX SZLOVÁKIA
Tel. +420 602 580 749
robin.hayek@lainox.com

LAINOX MAGYARORSZÁG
Tel. +420 602 580 749
robin.hayek@lainox.com

LAINOX LENGYELORSZÁG
Hendi Polska Sp. z o.o.
Tel. +48 607 321 037
mariusz.nowak@grafen.com

LAINOX OROSZORSZÁG
Tel. +7 9035990579
elena.gribina@lainox.com

LAINOX GÖRÖGORSZÁG
ALFA FROST S.A.
Tel. +30 2105575430
sales@alfafrost.gr

LAINOX TÖRÖKORSZÁG
YUKSEL ENDUSTRIYEL URUNLER TURIZM YATIRIMLARI SAN. VE TIC.A.S.
Tel. +90 212 3614191
pazarlama@portashelf.com.tr

AMERIKA ÉS OCEÁNIA

LAINOX KANADA
Food Service Solutions INC.
Tel. 1 800 668 8765
info@MyFSS.ca

LAINOX USA
Ali group North America
Tel. +1 (847) 215 6565
usa@aligroup.com

LAINOX LATAM
Tel. +51 997370550
giancarlo.roig@lainox.com

LAINOX AUSZTRÁLIA - ÚJ-ZÉLAND
Regethermic Australia
Tel. +61 2 9966 9500
info@regethermic.com.au

ÁZSIA ÉS AFRIKA

LAINOX ME DUBAI
Ali Group Middle East & Africa
Tel. +971 4510 8200
middleeast@aligroup.com

LAINOX MALÁJZIA
F&B EQUIPMENT SDN BHD
Tel. 03-5882 0020 (ext: 9310)
sales@fnbequipment.com.my

LAINOX FÜLÖP-SZIGETEK
OLEO FATS INC.
Tel. +632 7096536
contactus@oleofats.com

LAINOX SZINGAPÚR
Tel. 6016 3726 679
alex.ng@lainox.com

LAINOX KÍNA
Ali Food Service Equipment (Shanghai) Co.,Ltd
Tel. +86 (21) 6285 5858 Ext 801
info@aligroup.cn

LAINOX THAIFÖLD
Tel. +6018 2197 844
ray.lau@lainox.com

LAINOX VIETNAM
Tel +6018 2197 844
ray.lau@lainox.com

LAINOX HONG KONG
Tel. 6016 3726 679
alex.ng@lainox.com

LAINOX TAJVAN
UNITECH FOODSERVICE EQUIPMENT CORP.
Tel. +886 2 27922788 ext. 220
unitech8@unitech-e.com.tw

LAINOX DÉL-AFRIKA
Vulcan
Catering Equipment (Pty) Ltd
Tel. +27 11 2498500
vulcan@vulcan.co.za

Naboo,
TÖBB IDŐ AZ ÉLETHEZ.

Ingyenes próbához közvetlenül az ön konyhájában hívjon bennünket
tel. +39 0438 9110 · lainox@lainox.com

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

an Ali Group Company

GROUP
The Spirit of Excellence

LA90035090 - HU - 12/2018 - 0000

A jelen dokumentumon feltüntetett adatok nem kötelező érvényűek. Lainox ALI Group S.r.l. fenntartja a jogot arra, hogy bármikor, előzetes értesítés nélkül módosítást hajtson végre