

Compact Naboo

PARTNER W KUCHNI, KTÓRY UPRASZCZA PROWADZENIE DZIAŁALNOŚCI

Naboo nie jest zwyczajnym, standardowym piecem konwekcyjno-parowym – to bardziej wyrafinowane urządzenie. Jest ono czymś znacznie więcej aniżeli tylko urządzeniem do pieczenia.

Firma LAINOX połączyła zespół wykwalifikowanych profesjonalistów z najnowocześniejszą technologią, aby w rezultacie zapewnić Tobie pomoc partnerów w kuchni, którzy uproszczą prowadzenie przez Ciebie działalności. Przyczynią się również do zwiększenia Twojego komfortu

psychicznego i podniesienia jakości życia.

Zespół znakomych szefów kuchni opracował i przetestował zbiór przepisów, z których i Ty możesz skorzystać.

Oznacza to, że kursy gotowania i obszerne szkolenie odchodzą w przeszłość, nie ma potrzeby przeprowadzania długotrwałych, przeciągających się badań w celu wzbogacenia lub urozmaicenia menu ani tracenia czasu na przeprowadzanie prób, ponieważ w przepisie zawarto informację o wszystkich składnikach, procedurze

Compact Naboo

EWOLUCJA WIEDZY

Naboo Cloud serwuje przepisy, które są zawsze oryginalne i zróżnicowane w ciągu całego roku, ponieważ posiada edytowalny program wypełniany co miesiąc nowymi pozycjami dodawanymi do biblioteki. Uzupełniają one przepisy zapisane standardowo w Compact Naboo.

Książki należą do przeszłości. Przepisy, nagrania wideo, samouczki i całe menu są opisane od poszczególnych składników po prezentację na talerzu, a to wszystko jest udostępniane w chmurze Cloud.

Stanowi to swego rodzaju permanentne szkolenie i informacje pozwalające ciągle się uczyć i być stale na bieżąco, aby móc oferować nowe pozycje klientom i wzbogacać serwowane menu.

Innymi słowy: przez cały czas możesz rozwijać swoje umiejętności zawodowe.

Dzięki temu systemowi masz stałe połączenie z globalną siecią, a tym samym z niewyczerpanym źródłem informacji, pomysłów i wskazówek; zaletą tego rozwiązania jest to, że do wszystkiego masz zawsze łatwy dostęp i nie musisz już tracić czasu. Pragniesz stworzyć sezonowe menu, które będzie idealnie pasować do Twojej działalności? Chcesz mieć w swojej ofercie całkowicie zindywidualizowany asortyment?

Masz ochotę na jakieś dania kuchni etnicznej, regionalnej lub lokalnej?

Dzięki Compact Naboo wszystko jest możliwe. Jest elastyczny, stale się rozwija i zawsze jest na czasie.

PRZEPISY

Przepisy z całego świata bezpośrednio w Twoim piecu Naboo, a także w chmurze Cloud



PRZEPISY

PIECZENIE

Chmura Cloud jest skonfigurowana w taki sposób, by zapewnić maksymalną synchronizację między poszczególnymi składnikami, procedurą a pieczeniem dla każdego indywidualnego przepisu.



PIECZENIE

SKŁADNIKI

W przepisach w chmurze Cloud wyszczególnione są wszystkie potrzebne składniki, a ich ilości są podane w informacjach szczegółowych.



SKŁADNIKI

INSTRUKCJE

Chmura Cloud poda Ci wszystkie informacje szczegółowe dotyczące procedury tworzenia przepisu, krok po kroku.

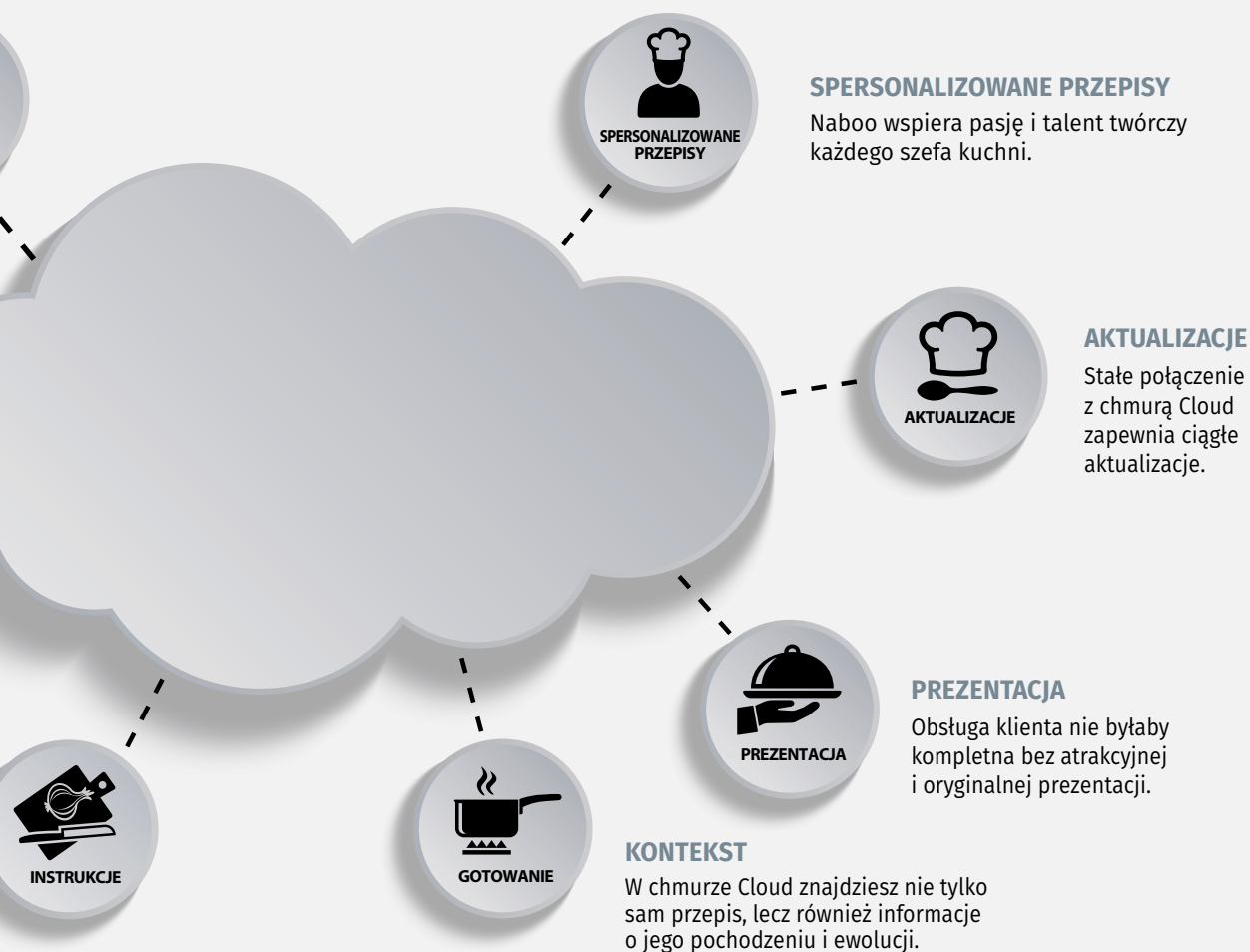
przyrządzenia i programie pieczenia, a nawet prezentację dania na talerzu.

Naboo to urządzenie marki LAINOX II generacji, które poza tym, że odznacza się zaletami technicznymi i funkcjonalnymi, przynosi użytkownikowi również bezpośrednie korzyści. Dzięki Naboo możesz naprawdę zyskać więcej czasu dla siebie, zaangażować się w działania, które przyniosą większy zysk, skoncentrować się na innej działalności służącej odniesieniu sukcesu zawodowego,

a także pozostawać stale na bieżąco w zakresie najnowszych osiągnięć i wydarzeń, które mają wpływ na Twoją pracę.

Krótko mówiąc: możesz wykorzystać swój czas tak, jak uznasz za stosowne.

W ten sposób będziesz mieć go więcej na swoje życie, Twoja działalność zostanie usprawniona, a Twoje zyski wzrosną.





51 cm



Compact Naboo

NOWA ERA DOSTĘPU W KUCHNI

Bezwzględnie unikalną cechą odróżniającą Naboo od innych profesjonalnych pieców jest korzystanie z chmury Cloud. Dzięki łączności bezprzewodowej w standardzie Wi-Fi możesz zyskać dostęp do serwisu Nabook – Twojego wirtualnego pomocnika kuchennego i niezliczonych innych usług (więcej informacji pod adresem nabook.cloud)



**POŁĄCZENIE PRZEZ SIĘĆ WI-FI
LUB ZA POŚREDNICTWEM
KARTY ETHERNET**



**DOSTĘP DO CHMURY CLOUD
PO REJESTRACJI**



Compact Naboo

WSZYSTKO NA WYCIĄGNIĘCIE RĘKI

Interfejs graficzny został całkowicie przeprojektowany na styl płaski. Compact Naboo jest jak duży ekran w smartfonie lub tablecie i zachowuje taką samą logikę przeglądania: przewijanie menu, przeciąganie ikon, otwieranie plików, tworzenie nowych stron, tworzenie folderów z nową zawartością, wyszukiwanie w chmurze i dopasowywanie do treści w urządzeniu. Wszystko to z maksymalną swobodą, kreatywnością i funkcjonalnością.



DOSTĘP DO WSZYSTKICH PRZEPISÓW ZALEWDWIE PO JEDNYM KLIKNIĘCIU

Przepisy z całego świata są zawsze dostępne i zaktualizowane dzięki chmurze Lainox Cloud.



JEDNO DOTKNIĘCIE

Natychmiastowe wykonanie idealnego programu pieczenia dla wybranego przepisu.



PRZYJAZNOŚĆ DLA UŻYTKOWNIKA

Interfejs przypomina Twoje urządzenie mobilne. Zapewnia taką samą funkcjonalność, jak na przykład szukanie przepisów, przeglądanie menu, przeciąganie ikon, a także tworzenie i organizowanie folderów dla własnych przepisów.



INTELIGENTNE ROZPOZNAWANIE

Naboo weryfikuje zgodność pieczenia różnych produktów w trybie wielopoziomowym i informuje, jakie programy pieczenia można wykonywać równocześnie, a jakie nie.



KONFIGUROWALNY WYŚWIETLACZ

Na stronie głównej każdy może wprowadzić najczęściej używane własne przepisy. Ikony ze zdjęciami i nazwami sprawiają, że programowanie jest intuicyjne.

Compact Naboo

TECHNIKA W SWOJEJ NAJLEPSZEJ POSTACI

Zajmuje jedynie 51 cm, ale stanowi skoncentrowaną formę zaawansowanej techniki, idealną do kreowania dań wykintnej kuchni.

Nieduże kuchnie lub biura z ograniczonym miejscem dla cateringu, który jest dynamiczny, szybki, ze stale rozbudowywaną paletą innowacyjnych propozycji, znajdą najlepszą odpowiedź na swoje potrzeby wśród rozmaitych modeli rodziny produktów Compact Naboo.



EKRAN DOTYKOWY

7-calowy, ciekłokrystaliczny (LCD), wysokiej rozdzielczości (HD), kolorowy ekran pojemnościowy z funkcją wyboru ekranu dotykowego „Touch Screen”. Wyświetlacz można skonfigurować w oparciu o potrzeby użytkownika.



UKRYTA KOMORA PRZECHOWYWANIA DETERGENTÓW

Praktyczne i bezpieczne miejsce na pojemnik z detergentem wyposażone w system zamykania z opuszczanymi drzwiczkami.



SPECJALNIE ZAPROJEKTOWANE MIEJSCE

Złącze uniwersalne do: sondy rdzeniowej wielopunktowej, sondy wieloparametrowej lub sondy igłowej do pieczenia próżniowego, automatycznie wysuwany i chowany natrysk ręczny oraz złącze USB – całość w jednym, praktycznie zorganizowanym miejscu.



WSZYSTKIE TREŚCI ZAWSZE DOSTĘPNE POD ADRESEM NABOOK.CLOUD



UDOSTĘPNIANIE TREŚCI NA RÓŻNYCH URZĄDZENIACH



KOPIA ZAPASOWA WSZYSTKICH TREŚCI, USTAWIEŃ I PERSONALIZACJI



ZAWSZE DOSTĘPNY SERWIS TECHNICZNY DZIĘKI ZDALNEJ USŁUDZE





PIECZENIE AUTOMATYCZNE

SYSTEM PIECZENIA INTERAKTYWNEGO ICS

Compact Naboo wybiera tryb pieczenia całkowicie niezależnie (pieczenie parą i gorącym powietrzem równocześnie, pieczenie parowe lub tylko konwekcyjne), stale monitoruje i dostosowuje temperatury pieczenia, a także wykrywa i utrzymuje pożądaną wilgotność dzięki systemowi automatycznej klimatyzacji Autoclima. Wszystkie funkcje są sprawdzane minuta po minucie, bez względu na to, co pieczesz.

W ten sposób Twoje URZĄDZENIE nieustannie i samoczynnie koryguje parametry pieczenia, zapewniając doskonałe przyrządzenie potraw.



PIECZENIE NA PARZE

Compact Naboo umożliwia pieczenie na parze w niskich temperaturach od 30°C do 99°C z bezwzględną dokładnością i przy minimalnym zużyciu wody i energii.

Pieczenie parą o temperaturze 100°C umożliwia przyrządzenie dowolnej potrawy, która w innym razie musiałaby być gotowana we wrzącej wodzie.

Daje to w efekcie spore oszczędności: bez dodatkowych garnków, w mniejszej przestrzeni, bez czekania na zagotowanie się wody, przy mniejszym zużyciu energii i krótszych czasach pieczenia.

Wreszcie pieczenie parą w obiegu wymuszonym, w temperaturze do 130°C, doskonale nadaje się do produktów mrożonych (mrożonych warzyw), zwłaszcza w dużych ilościach.



RÓWNOMIERNE PIECZENIE

Compact Naboo może być tak potężny lub tak delikatny, jak tylko trzeba.

Dla firmy LAINOX równomierność pieczenia zawsze stanowiła zasadniczą wartość, a wyjątkowe systemy szybkiego osuszania Fast Dry® i automatycznej klimatyzacji Autoclima® połączone z 6 różnymi prędkościami wentylacji pozwalają uzyskać doskonałe rezultaty nawet przy w pełni załadowanym piecu, bez powstawania odpadów albo potraw, które nie nadają się do pokazania.



SONDY DO KAŻDEJ FUNKCJI

Standardowa sonda wielopunktowa gwarantuje zawsze, że potrawy są upieczone idealnie nawet w środku, podobnie sonda igłowa do pieczenia próżniowego i małych porcji (opcjonalnie)



SYSTEM DELTA T

Dzięki utrzymywaniu na stałym poziomie mimo upływu czasu niewielkiej różnicy występującej między temperaturą w komorze, a temperaturą wewnątrz potrawy, regulowaną przez sondę do mięsa, pieczenie kawałków o sporej wielkości, takich jak szynka gotowana, nie stanowi już problemu.



24/7

Możliwość uruchomienia pieca Naboo do pracy, gdy cała kuchnia odpoczywa, jest jego wielką zaletą ponieważ:

- optymalizuje użycie pieca przez 7 dni w tygodniu, 24 godziny na dobę
- wykorzystuje rodzaj pieczenia pozwalający zredukować utratę wagi i nadać jakość produktom
- obniżka zużycia energii



PIECZENIE NOCNE

Naboo to urządzenie, któremu nie strasza jest praca w nadgodzinach. Pieczenie nocne w niskiej temperaturze i późniejsze utrzymywanie temperatury zapewniają doskonałe dojrzewanie mięsa przy minimalnej utracie wagi i niskim zużyciu energii. Wszystko odbywa się bez konieczności monitorowania, ponieważ dane pieczenia mogą być dokumentowane zgodnie z normami analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli (HACCP) i pobierane przez interfejs USB.



PIECZENIE PRÓŻNIOWE

Ta metoda pieczenia wymaga precyzyjnego regulowania temperatury w komorze i wewnątrz produktu co do 1 stopnia. Można to zapewnić dzięki sondzie igłowej o średnicy 1 mm (przeznaczonej specjalnie do pieczenia próżniowego lub do małych porcji), dzięki czemu można piec potrawy, zachowując maksimum ich wartości odżywczych i utrzymując na poziomie bezwzględnie minimum możliwą utratę wagi.



SYSTEM ECOVAPOR

Naboo rozpoznaje rodzaj i wielkości załadowanych potraw i wytwarza tylko taką ilość pary, która jest niezbędna do pieczenia. Zastosowany system ekopary EcoVapor powoduje znaczne zmniejszenie zużycia wody i energii dzięki automatycznej kontroli nasycenia pary w komorze pieczenia.



PIECZENIE PRÓŻNIOWE W SZKLANYCH SŁOJACH

To innowacyjna metoda pieczenia na parze w kontrolowanych niskich temperaturach, która jest stosowana do rozmaitych rodzajów produktów. Wiąże się ona z licznymi korzyściami pod względem jakości, a także z czasami przechowywania od umiarkowanych do długich. Jest to również nowy sposób prezentowania potraw.



SYSTEM TURBOVAPOR

tylko w piecach bojlerowych

Naboo maksymalizuje wytwarzanie pary i zapewnia uzyskanie doskonałych rezultatów niskim nakładem finansowym. Dzięki systemowi turbopary TurboVapor automatycznie wytwarza idealny poziom pary do pieczenia „twardych” produktów, takich jak makaron na bazie jaj lub szparagi, liście rzepy i botwina, które są oczywiście warzywami włóknistymi.



PIECZENIE NA SYPKO I CHRUPKO

Dzięki opatentowanemu systemowi szybkiego osuszania Fast Dry® (systemowi aktywnego osuszania komory pieczenia) uzyskuje się doskonałą chrupkość i zrumienienie potraw smażonych, grillowanych, deserów i chleba, nawet przy pełnym załadunku pieca. Wykorzystuje 100% ładowności.



PIECZENIE NA KRUCHO I SOCZYSTO

System klimatyzacji automatycznej LAINOX Autoclima® samoczynnie steruje doskonałym klimatem w komorze pieczenia. Temperatura i wilgotność są automatycznie regulowane do idealnych poziomów w zależności od pieczonej potrawy. Soczystość i kruchość są również zapewnione w przypadku podgrzewania wstępnie upieczonych potraw.





FUNKCJA SMOKEGRILL

Możliwe są nawet takie wcześniej niewyobrażalne rodzaje pieczenia i wykańczania, które wiążą się z użyciem konkretnych, specjalnych narzędzi. Dzięki Naboo (z opcjonalną aplikacją SmokeGrill) nic już nie ogranicza kreatywności szefa kuchni. Znakomite rezultaty, przynoszące wysoką wartość dodaną, uzyskuje się niskim nakładem kosztów.



ENERGIA MINIMALNE ZUŻYCIE ZAWSZE POD KONTROLĄ

Lainox zawsze bacznie zwracał uwagę na zużycie mediów w swoich urządzeniach. Dlatego powstał w laboratorium Lainoxa innowacyjny system kontroli i zarządzania zużyciem energii wody oraz detergentu by zagwarantować maksymalną wydajność.



NOWE ZASOBNIKI DETERGENTU W PŁYNIE W 100% ZDATNE DO RECYKLINGU

Piec Compact Naboo jest wyposażony w automatyczny system mycia LCS z użyciem detergentu w płynie COMBICLEAN o nowym składzie, zapewniającym maksymalną dezynfekcję, dostarczany w praktycznych i w 100% zdatnych do recyklingu zasobnikach przeznaczonych do umieszczenia w górnej części szuflady.

Wyeliminowano niebezpieczne przekładanie i przelewanie produktów. Połączone działanie detergentu z parą wodną, a następnie wodą do płukania osiąga maksymalną skuteczność w usuwaniu tłuszczu i osadów nagromadzonych



FUNKCJA SMOKEGRILL

Dzięki SmokeGrill Naboo jest pierwszym profesjonalnym piecem pozwalającym na pieczenie na ruszcie w sposób odtwarzający zalety pieczenia na palonym drewnie – aromat, smak i woń – przy jednocześnie uniknięciu jego wad, takich jak dym i brud.

Potrawy pieką się tak, jak gdyby były przyrządzane na ruszcie lub grillu.



AROMATY

Naboo udostępnia nową aplikację do dozowania aromatów Aroma Dispenser, dzięki której można przyrządzać różne rodzaje potraw o najbardziej zróżnicowanych typach aromatów.



WĘDZENIE

Wędzenie również nie stanowi przeszkody, gdy używa się Naboo.

Nie korzystając z żadnego rodzaju spalania, a tylko dzięki zastosowaniu specjalnych, ekologicznych aromatów SmokeEssence pozwala na wykańczanie potraw w taki sposób. Proces ten jest całkowicie automatyczny (z regulacją ilości płynnego dymu) i nie pozostawia po sobie żadnych śladów w piecu, tak więc można go od razu użyć ponownie.



FUNKCJA ECOSPEED DYNAMIC

Korzystając z funkcji dynamicznego, ekonomicznego przyrządzania potraw Ecospeed, dzięki rozpoznawaniu ilości i rodzaju pieczonego produktu Compact Naboo optymalizuje ilość dostarczanej energii i steruje nią, utrzymując właściwą temperaturę pieczenia i zapobiegając jakimkolwiek jej wahaniom.

Rezultat: Urządzenie wykorzystuje wyłącznie potrzebną ilość energii i maksymalizuje efektywność energetyczną.



MONITOR ZASOBÓW

Dzięki wyjątkowej funkcji Naboo w przejrzysty sposób pozwala kontrolować zużycie prądu, wody oraz detergentu dla wybranego przedmiotu czasowego – od ostatniej czynności po cały, ubiegły rok. Ponadto, jeżeli Naboo jest podłączony do Nabook (Chmura Lainox), to można kontrolować zużycie na odległość.



ENERGY STAR

Świadomy wybór dla efektywności energetycznej. Lainox, zwracając szczególną uwagę na ochronę środowiska, certyfikował produkty ENERGY STAR w celu promowania oszczędzania energii, zwiększa wydajność swoich produktów bez uszczerbku dla ich cech i funkcji, co zmniejsza koszty zarządzania.

podczas pieczenia. Uzupelnieniem tych wszystkich korzyści są oszczędności: radykalne skrócenie czasów mycia w porównaniu z tradycyjnymi systemami. Wystarczy wybrać najbardziej odpowiedni poziom mycia, a Compact Naboo zajmie się tym wszystkim sam. Nowe, ekologiczne poziomy mycia ECO, stanowiące uzupełnienie dotychczasowych, przyczyniają się do dalszego skrócenia czasów i zmniejszenia zużycia, redukując koszty.

Dla pieców Compact Naboo model CBEN061 lub Compact Sapiens model CBES061 wyposażonych w wytwornicę pary nowym produktem Lainox jest odkamieniacz

CALFREE w zasobnikach w 100% zdalnych do recyklingu, który utrzymuje bojler w stanie wolnym od kamienia, zapobiegając jego osadzeniu.

Używanie odkamieniacza CALFREE wiąże się z licznymi korzyściami:

- Wyeliminowanie awarii powodowanych wskutek osadzenia się kamienia
- Dostępność zawsze obfitych ilości czystej pary
- Maksymalna efektywność energetyczna, a tym samym mniejsze zużycie energii
- Sprawność na wysokim poziomie mimo upływu czasu
- Wydłużona żywotność wytwornicy pary
- Obniżone koszty utrzymania

