



COMPACT BY NABOO

TECNOLOGIA E INTELLIGENZA
IN MINIMO SPAZIO.



LA SOLUZIONE PIÙ COMPATTA PER CUCINARE ALLA GRANDE.

COMPACT BY NABOO È UN CONCENTRATO DI TECNOLOGIA CUCINANTE.

Un DEVICE che amplia gli orizzonti della cucina.





Il Know how è nelle Nuvole

LA NUOVA ERA DELL'ACCESSO IN CUCINA.

La caratteristica assolutamente unica che distingue Compact by Naboo si chiama Cloud (brevettato). Nel Cloud si trovano tutti i contenuti per arrivare al piatto finito: le ricette, il processo, il sistema di preparazione, il programma di cottura, la presentazione di ogni singolo piatto. Il Cloud di Lainox fornisce, suggerisce, reimposta tutto quello che serve per risultati di eccezionale qualità e livello. E soprattutto sempre costanti nel tempo.



**CONNESSIONE WI FI
O TRAMITE SCHEDA ETHERNET**



**ACCESSO AL CLOUD
TRAMITE REGISTRAZIONE**



**TUTTI I CONTENUTI
SEMPRE DISPONIBILI**



**BACK UP DI TUTTI I CONTENUTI,
IMPOSTAZIONI, PERSONALIZZAZIONI**



**CONDIVISIONE DEI CONTENUTI
SU PIÙ APPARECCHIATURE**



**SERVIZIO TECNICO SEMPRE DISPONIBILE
GRAZIE AL SERVICE REMOTO**



L'EVOLUZIONE DELLA CONOSCENZA.

Il Cloud di Compact by Naboo ti propone ricette sempre nuove e varie nel corso dell'anno perché è previsto un ricco programma editoriale di nuove ricette ogni mese da integrare alla library. Queste si aggiungono alle ricette già disponibili sul Cloud oltre a quelle precaricate di cui Compact by Naboo è fornito di default.



RICETTE

Ricette da tutto il mondo direttamente nel tuo Compact by Naboo e sul Cloud.



COTTURA

Il Cloud è impostato per ottenere la massima sincronia tra ingredienti, processo e cottura di ogni singola ricetta.



CONTESTO

Sul Cloud non trovi solo la ricetta ma anche la sua origine ed evoluzione.



PRESENTAZIONE

Il servizio al cliente non è completo senza una presentazione attrattiva ed originale.



INGREDIENTI

Le ricette del Cloud riportano tutti gli ingredienti e le quantità sono già elencate nel dettaglio.



AGGIORNAMENTO

Il collegamento costante col Cloud consente un continuo aggiornamento.



PROCEDIMENTO

Il Cloud ti espone fin dei minimi dettagli come realizzare la ricetta, passo per passo.



RICETTE PERSONALIZZATE

Compact by Naboo supporta la passione e il talento creativo dello Chef.



COMPACT BY NABOO TUTTO A PORTATA DI DITO.

L'interfaccia di Compact by Naboo è come un grande schermo del tuo device mobile o tablet, e la funzionalità è identica: sfogli il menù, trascini le icone, apri i files, componi nuove pagine, crei cartelle con nuovi contenuti, peschi dal cloud e abbini a contenuti residenti sulla macchina. Tutto con la massima libertà, creatività e funzionalità.



TUTTE LE RICETTE IN UN CLICK

Ricette da tutto il mondo sempre disponibili e aggiornate grazie al Cloud di Lainox.



ONE TOUCH

Esecuzione immediata della cottura ideale per la ricetta scelta.



USER FRIENDLY

L'interfaccia è come il tuo device mobile, stesse funzionalità: cercare ricette, sfogliare menu, trascinare icone, creare e organizzare cartelle per ricette personali.



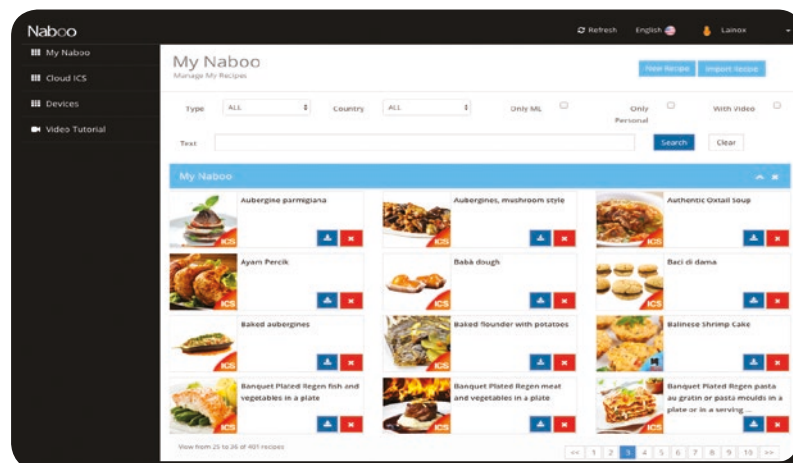
RICONOSCIMENTO INTELLIGENTE

Compact by Naboo verifica la compatibilità di cottura di prodotti diversi in modalità multilivello e indica quali cotture si possono fare contemporaneamente e quali no.



DISPLAY CONFIGURABILE

Nella schermata principale ognuno può inserire le sue ricette personali, quelle che usa abitualmente. Icone con foto e nome rendono intuitiva la programmazione.



PORTALE CHEF TUTTO A TUA DISPOSIZIONE.

Grazie al Cloud Lainox hai a disposizione un Portale Chef dedicato dove puoi salvare e gestire le ricette personali, sperimentare nuove ricette presenti nel Cloud, sincronizzare e gestire tutti i tuoi DEVICE, scaricare i dati HACCP e visualizzare le video ricette ed i video tutorial.



TUTTE LE RICETTE PERSONALI



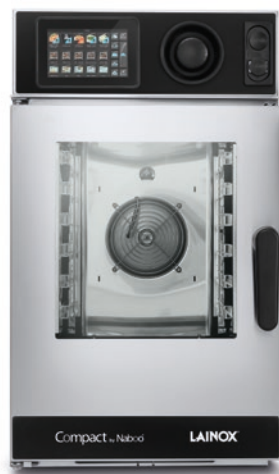
CENTINAIA DI RICETTE DA TUTTO IL MONDO



GESTIONE E SINCRONIZZAZIONE DI PIU' DEVICE



VIDEO RICETTE E VIDEO TUTORIAL



COMPACT BY NABOO

TECNOLOGIA NELLA SUA FORMA PIU' COMPATTA.

Occupa solo 51 centimetri, ma è un concentrato di tecnologia perfetto per sfornare piatti di alta cucina. Piccole cucine o office con spazi ridotti per una ristorazione dinamica, veloce, con un ventaglio di proposte sempre maggiori e innovative, trovano la migliore risposta alle loro esigenze nei vari modelli della gamma Compact by Naboo.



TOUCH SCREEN

Schermo a colori da 7 pollici (LCD - TFT), ad alta definizione, capacitivo, con scelta funzioni "Touch Screen"
Display configurabile in base alle esigenze dell'utente



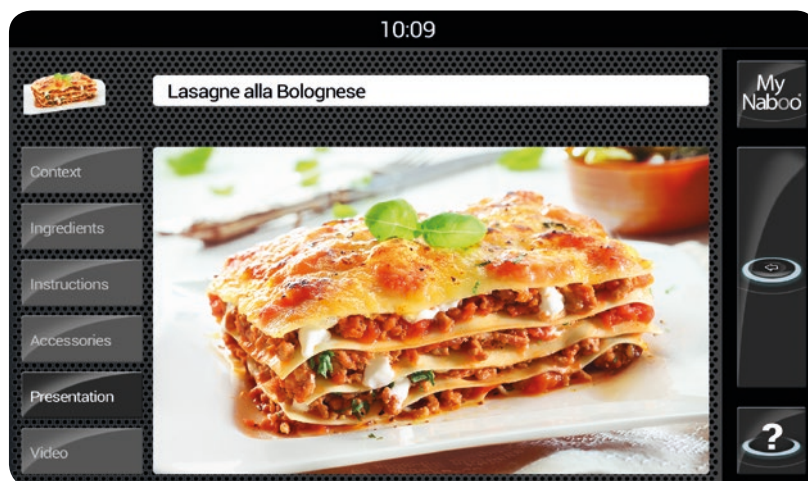
CASSETTO A SCOMPARSA

Contenitori dei detergenti a cassetto per il nuovo sistema di lavaggio automatico



SPAZIO DEDICATO

Connettore universale per: sonda al cuore multipunto, multisonda o ad ago per cotture in sottovuoto e porta USB tutto in un unico e pratico spazio organizzato



COTTURA AUTOMATICA.

ICS INTERACTIVE COOKING SYSTEM.

Compact by Naboo si prende cura in totale autonomia di selezionare la modalità di cottura (combinata vapore + aria calda, a vapore o solo convezione); controllare e regolare costantemente la temperatura di cottura; rilevare e mantenere sempre la percentuale di umidità desiderata grazie al sistema Autoclima. Tutte le funzioni vengono controllate momento per momento, qualunque cosa tu stia cuocendo: in questo modo il tuo DEVICE aggiusta costantemente la cottura in modo automatico con il risultato di darti sempre delle preparazioni ideali.



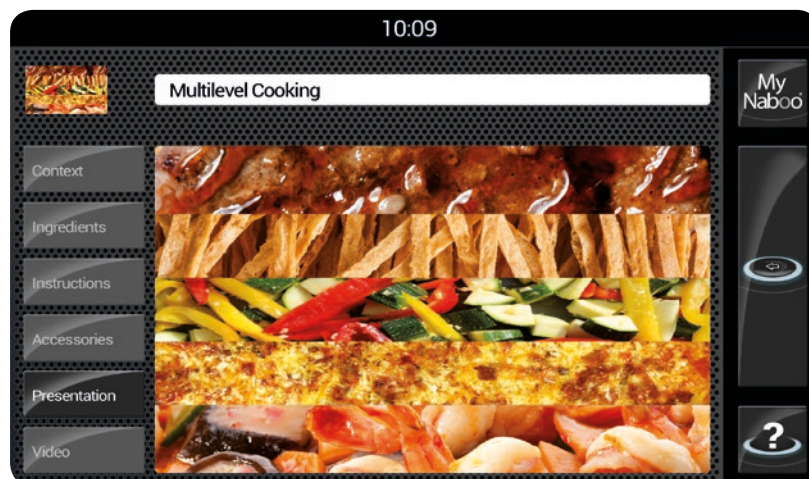
ECOSPEED DYNAMIC

Con la funzione Ecospeed, riconoscendo la quantità e il tipo di prodotto in cottura, Compact by Naboo ottimizza e controlla l'erogazione di energia, mantiene sempre la giusta temperatura di cottura e ne evita le oscillazioni. Risultato: utilizzo solo della quantità di energia utile e massima efficienza energetica.



GREEN FINE TUNING

Per i device alimentati a gas, grazie al nuovo sistema denominato GFT (Green Fine Tuning) di modulazione del bruciatore ed allo scambiatore brevettato ad alta efficienza, si evitano gli sprechi di potenza e si riducono le emissioni nocive.



COTTURA MULTILIVELLO.

Con Compact by Naboo hai la possibilità, teleguidato, di sfruttare appieno tutte le potenzialità della cottura multilivello.

Nel Cloud di Compact by Naboo esistono già le cartelle con i macro gruppi di cotture multilivello, quindi accedere a questa funzione è semplicissimo. Inoltre puoi creare cartelle dedicate e il sistema guida l'operatore e lo corregge al fine di caricare soltanto ricette e piatti con cotture compatibili. Ma in più la modalità multilivello è estremamente utile e redditizia.

Con il sistema di cottura Multilivello si possono cuocere contemporaneamente cibi diversi con tempi di cottura differenti e Compact by Naboo ci avviserà con un segnale acustico e visivo quando una teglia è pronta.

Si eviteranno tempi morti, carichi parziali, consumi inutili con un risparmio di oltre il 30% di tempi di produzione rispetto alle cotture con i sistemi tradizionali su griglia e friggitrice.



MULTILIVELLO

I vantaggi sono:

- Consumi ottimizzati grazie ad un unico carico.
- Qualità gestita automaticamente, con risultati costanti e ripetibili, e nessun tipo di errori.
- Ottimizzazione degli spazi, ma anche gestionale ed organizzativa.
- Tempi ridotti e costi semplificati.
- Riduzione delle attrezzature unicamente dedicate alla specifica funzione (griglia, friggitrice, padella...).

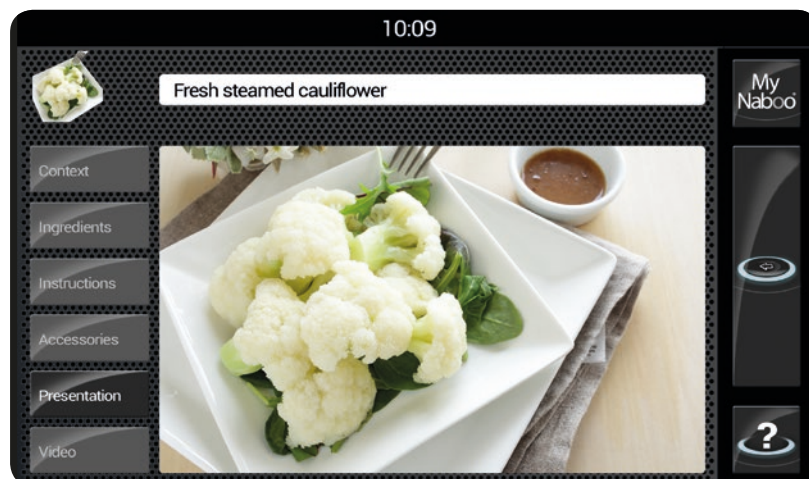


JUST IN TIME (brevettato)

Se il Multilivello avvisa in sequenza quando sono pronti i prodotti sui vari livelli, una seconda funzione complementare il JIT consente di sfornare una serie di cibi tutti nello stesso momento.

Il tutto con la massima organizzazione e il migliore risultato garantito, sempre.

Organizzare al meglio il tempo in cucina è possibile con JIT. Puoi cuocere contemporaneamente alimenti con diversi tempi di cottura e diverse pezzature: Compact by Naboo avviserà in sequenza quando è ora di infornare le singole teglie per poterle sfornare al termine della cottura tutte allo stesso momento. Maggiore varietà dei cibi con la massima tranquillità e qualità. Compact by Naboo tiene tutto sotto controllo.



COTTURA A VAPORE.

Compact by Naboo consente di realizzare cotture con vapore a basse temperature da 30°C a 99°C con precisione assoluta, e con consumi di acqua ed energia minimi. La cottura a vapore a 100°C consente di cuocere con maggiore qualità qualsiasi tipo di alimento che altrimenti dovrebbe essere cotto in acqua per ebollizione. Si ottengono così enormi risparmi: niente pentole, minori spazi necessari, niente attese per ebollizione dell'acqua, meno consumo di energia, tempi di cottura veloci. Infine, la cottura a vapore forzato fino a 130°C è adatta per prodotti surgelati (verdure surgelate) soprattutto se sono in grandi quantità.



SOTTOVUOTO

Questa tecnica di cottura richiede la precisione al grado centigrado della temperatura in camera e quella al cuore del prodotto.

Tutto questo può essere assicurato grazie alla sonda ad ago da 1 mm (specifica per sottovuoto o piccole pezzature) per cotture con il massimo del mantenimento delle qualità nutritive ed il minor calo peso in assoluto.



VASOCOTTURA

L'innovativa tecnica di cottura a vapore con basse temperature controllate che si esegue per diverse tipologie di prodotti. Numerosi sono i vantaggi qualitativi con tempi di conservazione anche medio lunghi.

Oltre ad essere un nuovo modo di presentazione del cibo.



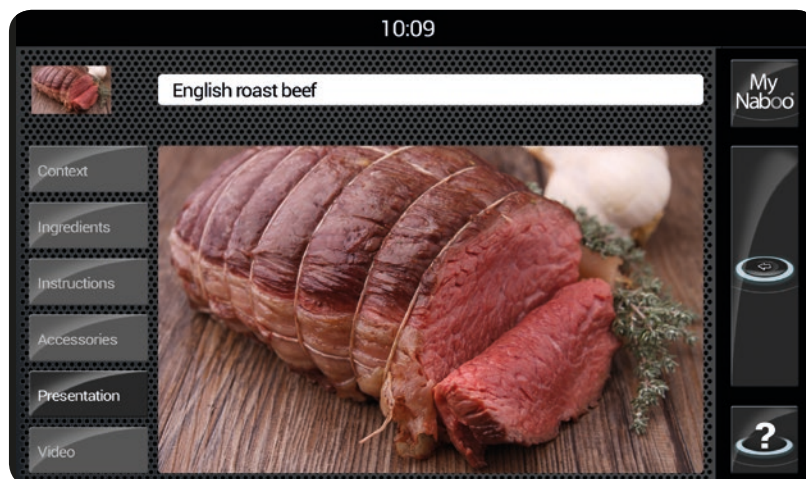
ECOVAPOR

Compact by Naboo riconosce il tipo e la quantità di cibo caricato e produce solo il vapore necessario alla cottura. Con il sistema EcoVapor si ottiene una netta riduzione di consumi di acqua e di energia grazie al controllo automatico della saturazione di vapore in camera di cottura.



TURBOVAPOR (Mod. CBEN061/CBES061)

Compact by Naboo spinge al massimo la produzione di vapore e ottiene grandi risultati con piccoli costi. Con il sistema TurboVapor si produce in automatico il livello di vapore ideale per cuocere prodotti "ostici" come la pasta all'uovo, oppure asparagi, rape e biette, verdure notoriamente fibrose.



COTTURA AL PUNTO.

PARAMETRI HACCP A DISPLAY.

A COSA SERVE:

La presenza del display consente la costante rilevazione dei parametri di cottura per HACCP attraverso il monitoraggio della temperatura in camera, della temperatura al cuore del prodotto e del tempo.

VANTAGGI:

Il monitoraggio continuo della cottura, rilevato visivamente dal diagramma evidenziato a video, offre una possibilità costante di interventi e rettifiche. Esiste la disponibilità della certificazione dei dati di cottura dove richiesta attraverso l'esportazione e salvataggio degli stessi. Questa funzione viene richiesta sulle apparecchiature dalle società di consulenza e progettazione di impianti per la produzione di pasti.



COTTURA CROCCANTE E ASCIUTTA

Grazie al sistema brevettato Fast Dry® (sistema di deumidificazione attiva della camera di cottura) si ottiene la perfetta croccantezza e gratinatura di fritti, grigliati, dolci, pane anche con pieni carichi. Utilizzo al 100% della capacità di carico.



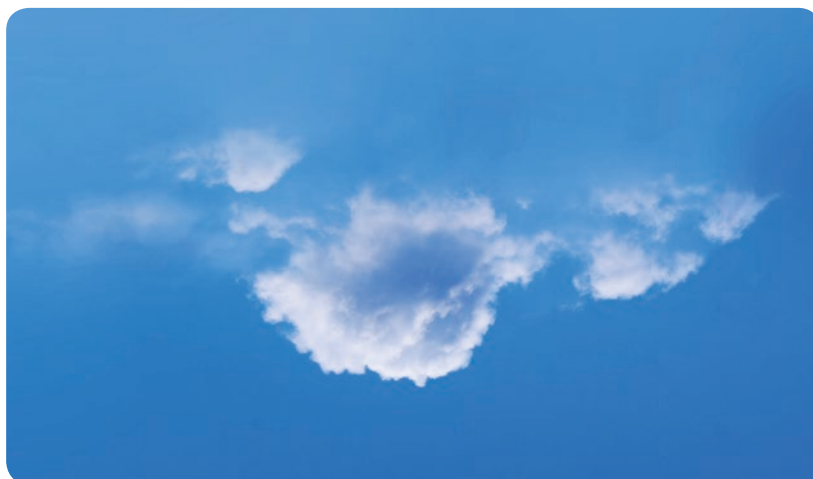
COTTURA SUCCOSA E MORBIDA

Il sistema Autoclimate® di LAINOX gestisce automaticamente il perfetto clima in camera di cottura. Temperatura e controllo automatico dell'umidità sempre ideali a seconda del cibo da cuocere. Succosità e morbidezza assicurati anche per la rimessa in temperatura di prodotti cotti in precedenza.



SONDE PER OGNI FUNZIONE

Sonda Multipunto di serie, assicura sempre una perfetta cottura al cuore del prodotto.



SISTEMI DI ASPIRAZIONE.

Cappa con motore aspirante e abbattitore di condense ad attivazione automatica all'accensione del Device.

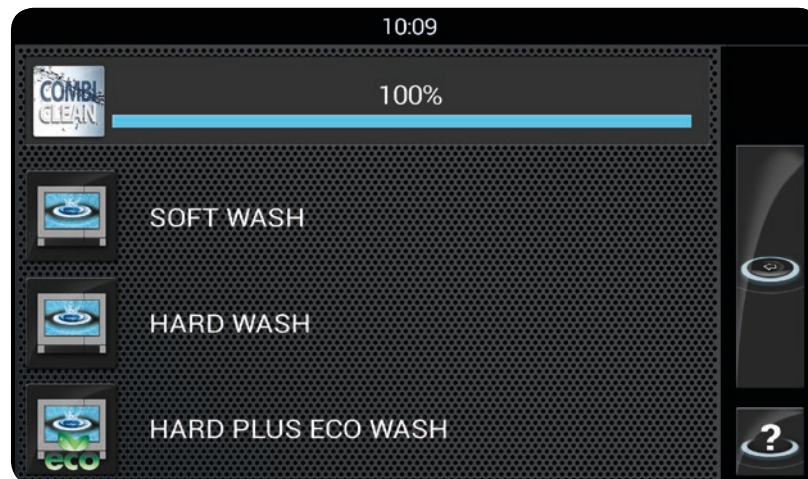
IDEALE PER:

- Installazioni dei forni a vista in Supermercati, Gastronomie, Macellerie, Punti caldi.

VANTAGGI DI UTILIZZO:

- Abbatte e condensa i vapori di cottura tramite scambio termico senza necessità di allacciamento all'acqua fredda.
- Riduce le emissioni degli odori.
- E' conforme alle normative per installazioni a vista.





PULIRE, A FONDO E SEMPLICEMENTE.

IL NUOVO SISTEMA DI PULIZIA CON CARTUCCIA RICICLABILE AL 100%.

Un innovativo sistema di lavaggio, che utilizza detergente liquido in cartuccia riciclabile. Per una pulizia migliore, più semplice, più sicura con l'eliminazione della tanica separata del detergente. Tutto si pulisce automaticamente, senza nessuna necessità di intervento.



NUOVE CARTUCCE DI DETERGENTE LIQUIDO 100% RICICLABILI (brevettate).

Compact by Naboo è dotato del sistema di lavaggio automatico LCS con detergente liquido COMBICLEAN di nuova formulazione e massima igienizzazione e viene fornito in una pratica cartuccia riciclabile al 100% da inserire nell'apposito cassetto nella parte inferiore.

Non ci sono quindi manipolazioni e travasi pericolosi di prodotto. L'azione congiunta del detergente con il vapore e poi l'acqua di risciacquo hanno la massima efficacia sui grassi e i residui che si depositano durante le cotture. A tutti i benefit si aggiunge quello dei risparmi: riduzione drastica dei tempi di lavaggio rispetto ai sistemi tradizionali. È sufficiente selezionare il livello di lavaggio più idoneo e Compact by Naboo fa tutto da solo. Il nuovo livello di lavaggio ECO in aggiunta a quelli esistenti contribuisce a diminuire ulteriormente i tempi e i consumi di detergente a beneficio della riduzione dei costi.



Per il modello Compact by Naboo CBEN061 o Compact by Sapiens CBES061 dotato di generatore di vapore, CALFREE è il nuovo prodotto Lainox, in cartuccia 100% riciclabile, che mantiene il boiler libero dal calcare prevenendone l'accumulo.

I vantaggi che si ottengono con CALFREE sono numerosi:

- Eliminazione dei guasti dovuti all'accumulo di calcare
- Vapore sempre abbondante e puro
- Massima efficienza energetica e quindi minori consumi
- Prestazioni elevate nel tempo
- Maggiore durata del generatore di vapore
- Minori costi di manutenzione



COMPACT BY NABOO, IN UN MENU ECCELLENTE.

GAMMA E CARATTERISTICHE.

Design elegante e compatto, ideale per cucine che non dispongono di grandi spazi ma anche per cucine "a vista", in 4 modelli con diverse misure e capacità di teglie. Compact by Naboo, la conquista dello spazio in cucina.



026



061



101



061

Touch screen 7"

Comandi semplici e intuitivi con display touch screen a colori da 7 pollici (LCD-TFT) ad alta definizione.

Configurabile in base alle esigenze di cucina, basta semplicemente sfiorare l'icona del piatto desiderato per avviare le procedure di cottura.









Spazio dedicato: sonda al cuore multipunto, porta USB

Compact by Naboo dispone di uno spazio speciale in cui collocare strumenti in grado di aumentarne le funzionalità, come la sonda al cuore multipunto in dotazione o la sonda ad ago per piccole pezzature o sottovuoto e la porta USB.

VERSIONE TOUCH SCREEN.

COMPACT BY NABOO

Modelli a Vapore Diretto	Alimentazione	Capacità camera GN 2/3 GN (352x325 mm) 1/1 GN (530x325 mm)	Interasse (mm)	Numero di pasti	Potenza elettrica (kW)	Potenza termica nominale Gas (kW/kcal)	Dimensioni esterne (L x P x H mm)	Tensione alimentazione (tensioni e frequenze speciali a richiesta)
COEN026		6x2/3	60	20/50	5,25	-/-	510 x 625 x 880	3N AC 400V - 50 Hz
COEN061		6x1/1	60	30/80	7,75	-/-	510 x 800 x 880	3N AC 400V - 50 Hz
COEN101		10x1/1	60	80/150	15,5	-/-	510 x 800 x 1120	3N AC 400V - 50 Hz
CVEN061		6x1/1	60	30/80	8,25	-/-	875 x 650 x 705	3N AC 400V - 50 Hz
CVGN061		6x1/1	60	30/80	0,5	8,5/7.310	875 x 650 x 705	AC 230V - 50 Hz

Modelli con boiler	Alimentazione	Capacità camera GN 1/1 GN (530x325 mm)	Interasse (mm)	Numero di pasti	Potenza elettrica (kW)	Potenza termica nominale Gas (kW/kcal)	Dimensioni esterne (L x P x H mm)	Tensione alimentazione (tensioni e frequenze speciali a richiesta)
CBEN061		6x1/1	60	30/80	8,25	-/-	875 x 650 x 705	3N AC 400V - 50 Hz

MODALITÀ DI COTTURA

- ICS (Interactive Cooking System) sistema automatico di cottura per ricette Italiane, Francesi, Internazionali, Spagnole, Russe, Asiatiche, Tedesche complete di storia, ingredienti, procedimento, programma di cottura automatico e presentazione del piatto.
- Visualizzazione istantanea nella cottura ICS del grafico HACCP.
- Cottura manuale con tre modalità di cottura: Convezione da 30°C a 300°C, Vapore da 30°C a 130°C, Combinato Convezione+Vapore da 30°C a 300°C.
- Modalità programmabile - Possibilità di programmare e memorizzare procedimenti di cottura in sequenza automatica (fino a 15 cicli) attribuendo a ciascun programma un nome proprio una foto ed informazioni sulla ricetta.
- Autoclima® sistema automatico di misurazione e controllo della percentuale di umidità in camera di cottura.
- Fast-Dry® sistema di deumidificazione rapida della camera di cottura.

FUNZIONAMENTO

- Display configurabile in base alle esigenze dell'utente portando in primo piano i programmi più utilizzati dall'utente.
- Lainox Cloud sistema Wi-Fi/Ethernet di collegamento per salvataggio impostazioni personali, aggiornamento software, archiviazione dati HACCP, e download nuove ricette.
- Avvio di una cottura automatica (ICS) "one touch".
- Organizzazione delle ricette in cartelle con pre-view attribuendo a ciascuna cartella un nome proprio.
- Riconoscimento intelligente delle ricette nelle cartelle multilivello.
- Schermo a colori da 7 pollici (LCD - TFT), ad alta definizione, capacitivo, con scelta funzioni "Touch Screen".
- Manopola SCROLLER PLUS con funzione di Scroll e di Push per confermare le scelte.

PULIZIA MANUTENZIONE

- Autodiagnosi di verifica funzionale prima di iniziare l'utilizzo dell'attrezzatura, con segnalazione descrittiva e acustica di eventuali anomalie.
- Sistema di lavaggio automatico LCS con cartuccia di detergente integrata e dosaggio automatico.
- Sistema anticalcare CALOUT di serie per il modello con generatore di vapore che previene la formazione e l'accumulo di calcare nel boiler con cartuccia di anticalcare integrata e dosaggio automatico.
- Detergente liquido COMBICLEAN ed anticalcare CALFREE in cartuccia 100% riciclabile.
- Sistema di lavaggio manuale con doccetta esterna (optional).

DOTAZIONI DI CONTROLLO

- Autoreverse (inversione automatica del senso di rotazione della ventola) per una perfetta uniformità di cottura.
- Controllo parallelo temperatura in camera e al cuore, sistema DELTA T.
- Condensazione vapori regolata automaticamente.
- Avviamento cotture differito nel tempo programmabile.
- 2 velocità di ventilazione, la velocità ridotta attiva la riduzione della potenza di riscaldamento.
- Per cotture particolari si può avere la velocità ad intermittenza.
- Controllo temperatura al cuore del prodotto con sonda a 4 punti di rilevazione.
- Sonda per 2 cuori esclusiva Lainox.
- Collegamento sonda al cuore tramite connettore esterno alla camera di cottura, con possibilità di collegamento rapido sonda ad ago per cottura sottovuoto e piccole pezzature.
- Connessione USB per scaricare i dati HACCP, aggiornare il software e caricare/scaricare programmi di cottura.
- Predisposizione al sistema di ottimizzazione energetica SN (optional).
- Programma di SERVICE per: collaudo funzioni scheda elettronica e visualizzazione sonde di temperatura.
- Contatori ore di funzionamento apparecchiatura per tutte le funzioni principali per la manutenzione programmata.
- ECOSPEED - In base alla quantità e al tipo di prodotto Compact by Naboo ottimizza e controlla l'erogazione di energia, mantiene sempre la giusta temperatura di cottura evitandone le oscillazioni.
- ECOVAPOR - Con il sistema EcoVapor si ottiene una netta riduzione di consumi di acqua e di energia grazie al controllo automatico della saturazione di vapore in camera di cottura.
- GREEN FINE TUNING: per i modelli a gas nuovo sistema di modulazione del bruciatore e scambiatore ad alta efficienza per evitare sprechi di potenza e ridurre emissioni nocive.

COSTRUZIONE

- Protezione contro i getti d'acqua IPX4.
- Camera perfettamente liscia e a tenuta stagna.
- Porta di chiusura con doppio vetro temperato, ad intercapedine d'aria e vetro interno termoriflettente per un minore irraggiamento di calore verso l'operatore ed una maggiore efficienza.
- Vetro interno con apertura a libro per una facile operazione di pulizia.
- Maniglia con apertura destra e sinistra.
- Cerniere porta regolabili per tenuta ottimale.
- Deflettore apribile per una facile operazione di pulizia del vano ventilatore.

COMPACT BY SAPIENS, UNA MANO ESPERTA IN CUCINA.

GAMMA E CARATTERISTICHE.

Design elegante e compatto, ideale per cucine che non dispongono di grandi spazi ma anche per cucine "a vista", in 4 modelli con diverse misure e capacità di teglie. Compact by Sapiens, la conquista dello spazio in cucina.



Comandi manuali a controllo elettronico

Un pratico dispositivo che permette la memorizzazione dei programmi di cottura e l'utilizzo rapido di quelli già preimpostati.









Spazio dedicato: tastierino multiprogram, sonda al cuore multipunto e porta USB

Compact by Sapiens dispone di uno spazio speciale in cui collocare strumenti in grado di aumentarne le funzionalità, come il tastierino multiprogram per la selezione e l'avvio immediato di un programma di cottura prememorizzato, la sonda al cuore multipunto e la porta USB.

VERSIONE A CONTROLLO ELETTRONICO S.

COMPACT BY SAPIENS

Modelli a Vapore Diretto	Alimentazione	Capacità camera GN 2/3 GN (352x325 mm) 1/1 GN (530x325 mm)	Interasse (mm)	Numero di coperti	Potenza elettrica (kW)	Potenza termica nominale Gas (kW/kcal)	Dimensioni esterne (L x P x H mm)	Tensione alimentazione (tensioni e frequenze speciali a richiesta)
COES026		6x2/3	60	20/50	5,25	-/-	510 x 625 x 880	3N AC 400V - 50 Hz
COES061		6x1/1	60	30/80	7,75	-/-	510 x 800 x 880	3N AC 400V - 50 Hz
COES101		10x1/1	60	80/150	15,5	-/-	510 x 800 x 1120	3N AC 400V - 50 Hz
CVES061		6x1/1	60	30/80	8,25	-/-	875 x 650 x 705	3N AC 400V - 50 Hz
CVGS061		6x1/1	60	30/80	0,5	8,5/7.310	875 x 650 x 705	AC 230V - 50 Hz

Modelli con boiler	Alimentazione	Capacità camera GN 1/1 GN (530x325 mm)	Interasse (mm)	Numero di coperti	Potenza elettrica (kW)	Potenza termica nominale Gas (kW/kcal)	Dimensioni esterne (L x P x H mm)	Tensione alimentazione (tensioni e frequenze speciali a richiesta)
CBES061		6x1/1	60	30/80	8,25	-/-	875 x 650 x 705	3N AC 400V - 50 Hz

MODALITÀ DI COTTURA

- Automatico con oltre 90 programmi di cottura testati e memorizzati, compresi programmi per la rimessa in temperatura su piatto e teglia.
- Programmabile con possibilità di memorizzare 99 programmi di cottura in sequenza automatica (fino a 4 cicli).
- Cottura manuale con tre modalità di cottura: Convezione da 30°C a 300°C, Vapore da 30°C a 130°C, Combinato Convezione+Vapore da 30°C a 300°C.
- Manuale con possibilità di lavorare con 4 cicli in sequenza automatica per le cotture differenziate, e funzioni di: Mantenimento (2 modalità) - Gestione sfiato
- Cotture con controllo temperatura al cuore (con sonda multipunto o sonda ad ago) (optional).
- Autoclimate® sistema automatico di misurazione e controllo della percentuale di umidità in camera di cottura.
- Fast-Dry® sistema di deumidificazione rapida della camera di cottura.
- Tastiera Multiprogram per la selezione rapida dei programmi "press and go" con nove posizioni.

FUNZIONAMENTO

- Display alfanumerici ad alta visibilità.
- Tasto dedicato per la gestione di 4 cicli di cottura con led di visualizzazione.
- Tasto di accesso diretto ai programmi di cottura memorizzati e da memorizzare.
- Manopole SCROLLER con funzione di Scroll e di Push per confermare le scelte.
- Preriscaldamento manuale.

PULIZIA MANUTENZIONE

- Autodiagnosi di verifica funzionale prima e durante l'utilizzo dell'attrezzatura, con segnalazione descrittiva e acustica di eventuali anomalie.
- Sistema di lavaggio automatico LCS con cartuccia di detergente integrata e dosaggio automatico.
- Sistema anticalcare CALOUT di serie per il modello con generatore di vapore che previene la formazione e l'accumulo di calcare nel boiler con cartuccia di anticalcare integrata e dosaggio automatico.
- Detergente liquido COMBICLEAN ed anticalcare CALFREE in cartuccia 100% riciclabile.
- Sistema di lavaggio manuale con doccetta esterna (optional).

DOTAZIONI DI CONTROLLO

- Autoreverse (inversione automatica del senso di rotazione della ventola) per una perfetta uniformità di cottura.
- Condensazione vapori regolata automaticamente
- Controllo manuale sfiato camera
- Umidificatore manuale
- Illuminazione temporizzata
- 2 velocità di ventilazione (optional), la velocità ridotta attiva la riduzione della potenza di riscaldamento.
- Controllo temperatura al cuore del prodotto con sonda a 4 punti di rilevazione (optional).
- Collegamento sonda al cuore tramite connettore esterno alla camera di cottura, con possibilità di collegamento rapido sonda ad ago per cottura sottovuoto e piccole pezzature (optional).
- Connessione USB per scaricare i dati HACCP, aggiornare il software e caricare/scaricare programmi di cottura.
- Predisposizione al sistema di ottimizzazione energetica SN (optional).
- Programma di SERVICE per: Collaudo funzioni scheda elettronica e visualizzazione sonde di temperatura - Contatori ore di funzionamento apparecchiatura per tutte le funzioni principali per la manutenzione programmata.
- ECOSPEED - In base alla quantità e al tipo di prodotto Compact by Sapiens ottimizza e controlla l'erogazione di energia, mantiene sempre la giusta temperatura di cottura evitandone le oscillazioni.
- ECOVAPOR - Con il sistema ECOVAPOR si ottiene una netta riduzione di consumi di acqua e di energia grazie al controllo automatico della saturazione di vapore in camera di cottura.
- GREEN FINE TUNING: per i modelli a gas nuovo sistema di modulazione del bruciatore e scambiatore ad alta efficienza per evitare sprechi di potenza e ridurre emissioni nocive.

COSTRUZIONE

- Protezione contro i getti d'acqua IPX4.
- Camera perfettamente liscia, a tenuta stagna e con saldature senza fughe.
- Porta di chiusura con doppio vetro temperato, ad intercapedine d'aria e vetro interno termoriflettente per un minore irraggiamento di calore verso l'operatore ed una maggiore efficienza.
- Vetro interno con apertura a libro per una facile operazione di pulizia.
- Maniglia con apertura destra e sinistra.
- Cerniere porta regolabili per tenuta ottimale.
- Deflettore apribile per una facile operazione di pulizia del vano ventilatore.



JUST DUET * SINCRONIA PERFETTA.

Compact by Naboo e Neo sviluppano un ottimo gioco di squadra, permettendo di portare sempre in tavola la freschezza originale di ogni piatto. Sono due apparecchiature indispensabili per ogni chef che cucini con passione e desideri soddisfare e sorprendere sempre i suoi ospiti con piatti eccellenti. Una coppia perfetta, che offre allo chef la possibilità di esprimere ai massimi livelli professionalità e creatività.



RISPARMIO ENERGETICO FINO AL 60%



RISPARMIO DI SPAZIO FINO AL 70%



RISPARMIO DI MATERIA PRIMA FINO AL 20%



QUALITÀ COSTANTE



SPRECHI RIDOTTI PER PORZIONI INVENDUTE



MINORI TEMPI D'ATTESA PER I VOSTRI OSPITI



TURNOVER PIÙ VELOCE DEI TAVOLI

* Per maggiori informazioni consulta la brochure JUST DUET

GLI ACCESSORI.

PER OGNI ESIGENZA.



**SUPPORTO CON PORTATEGLIE
MOD. COEN/COES**



**SUPPORTO CON PORTATEGLIE
MOD. CV../CB..**



**SUPPORTO CON MANTENITORE
E VANO NEUTRO MOD. CV../CB..**

Lainox offre per i vari modelli Compact pratiche e funzionali configurazioni.

Come il pratico portateglie, il comodo supporto neutro o l'esclusivo armadio mantenitore di temperatura, lenta cottura a bassa temperatura, rimessa in temperatura.



**COEN
026+026**



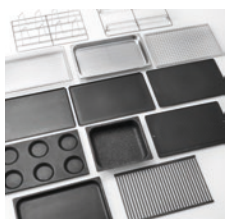
**COEN
061+061**



**CV../CB..
061+061**

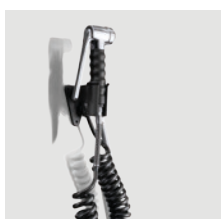
SOVRAPPOSIZIONI

In caso di spazi ridotti e necessità nello stesso tempo di diversificazione di produzione si possono avere diverse combinazioni di sovrapposizioni.



MULTIGRILL

Per cotture sempre perfette. Con gli esclusivi accessori specifici per ogni tipologia di cottura.



DOCCETTA

Doccetta di lavaggio completa di raccordi ed attacchi.

Per una prova gratuita direttamente
nella tua cucina contattaci
tel. +39 0438 9110 · lainox@lainox.it

LAINOX[®]
DEVICE FOR COOKING

LAINOX ALI S.p.a.
Via Schiaparelli 15
Z.I. S. Giacomo di Veglia
31029 Vittorio Veneto (TV) · Italy

Tel +39 0438 9110
Fax +39 0438 912300
lainox@lainox.it
www.lainox.com



an Ali Group Company



The Spirit of Excellence