

NAEB101



10 x 1/1 GN

Item



LCD 10" Dotykový display

JEDEN DOTYK

Automaticky a jedním dotykem můžete docílit perfektního a efektivního vaření díky moderním a široce otestovaným metodám, času a systému. Široký okruh pokrmů byl již testován v praxi vysoce kvalifikovanou skupinou odborníků.



MULTILEVEL



JUST IN TIME



ECOPÁRA



TURBOPÁRA



ECOSPEED



AUTOCLIMA



GREEN FINE TUNING
(only for gas models)



FAST-DRY

SMOKEGRILL



UZENÍ



AROMATIZACE

SCS (Solid Clean System) automatic cleaning system



SOLID CLEAN



SOLID CAL

(only for models with boiler)



REŽIMY VAŘENÍ

- ICS - interaktivní automatický systém vaření pro italské, francouzské, španělské, ruské, asijské, německé a jiné mezinárodní recepty, včetně jejich historie, ingrediencí, postupu, automatického programu vaření a foto prezentace.
- Manuální vaření se třemi módy: Konvekce od 30°C do 300°C, pára od 30°C do 130°C nebo kombinace konvekce a páry od 30°C do 300°C.
- Programovatelné režimy - možnost naprogramovat a uložit režimy vaření v automatickém chodu (až 15 cyklů), kdy má každý program své vlastní jméno, fotografii a informace o receptu.

PROVOZ

- Displej, který lze nakonfigurovat dle potřeb uživatele, zjednodušit přístup k nejvíce užívaným programům - receptům
- Lainox Cloud WiFi/Ethernet připojení k ukládání osobních nastavení, aktualizaci softwaru, archivaci HACCP dat a stahování nových receptů
- Automatické „Jeden Dotyk“ vaření (ICS)
- Organizace receptů ve složkách s vlastním jménem a náhledem
- Inteligentní rozpoznávání receptů ve víceúrovňových složkách (Multilevel)
- 10" barevný LCD dotykový displej s vysokým rozlišením
- SCROLLER, knoflík s možností otáčení a stisknutí pro potvrzení volby
- Automatické otevírání dveří komory pomocí dotykového tlačítka OPEN (volitelné)
- Okamžité zobrazení HACCP grafu během používání ICS vaření

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA NABOO®

- Autodiagnostika s verifikační funkcí před začátkem použití zařízení s popisem a akustickou signalizací eventuální nesrovnalosti
- Systém automatického mytí SCS (Solid Clean System) s vestavěným zásobníkem a automatickým dávkováním mycího detergentu.
- Detergent v prášku SOLID CLEAN v balení 1kg, který se používá pro regeneraci tekutého detergentu.
- Systém odvápnění CALOUT s vestavěným zásobníkem v sérii pro bojlerové modely, který zabráňuje vzniku vápenatých usazenin v bojleru.
- Prostředek v prášku SOLID CAL v balení 1kg, který se používá pro regeneraci tekutého prostředku.
- Manuální systém čištění se zatahovací ruční sprchou.

OVLÁDÁNÍ ZAŘÍZENÍ - KONVEKTOMATU

- Auto Reverse (automatický zpětný chod otáčení ventilátoru) pro dokonalou rovnoměrnost vaření
- Automatický paralelní prostor a regulace teploty jádra, DELTA T systém
- Automaticky regulovaná kondenzace páry
- Snadný přístup k programovatelným parametrům uživatelem, přizpůsobení přístroje z uživatelského menu
- Programovatelné odložené vaření
- Možnost vybrat až 6 rychlostí ventilátoru; první 3 rychlosti automaticky aktivují snížení topného výkonu
- U speciálních metod vaření, můžete použít střídavé otáčky
- Regulace teploty v jádru výrobku pomocí sondy se 4 detekčními body
- Dvoj sonda, exkluzivně u Lainoxu (za příplatek)
- Základní připojení sondy pomocí konektoru mimo varnou komoru, s možností rychlého připojení jehly sondy pro vakuové vaření a pro malé kousky
- USB připojení pro stahování dat HACCP, aktualizace software a nahrávání/stahování kuchařských receptů z Cloudu
- Připraveno pro SN optimalizace energetického systému (za příplatek)
- SERVISNÍ program pro: Kontrolu provozu elektronické desky a zobrazení teplotních sond - konvektomat provozu časovače pro všechny základní funkce pro plánovanou údržbu
- **ECOSPEED** - NABOO® NA ZÁKLADĚ TYPU A MNOŽSTVÍ PRODUKTU kontroluje a optimalizuje napájení energií, udržuje vždy správnou teplotu vaření/pečení bez výkyvů
- **ECOVAPOR - ECOPÁRA** systém, který zaručuje značnou redukci spotřeby vody a energie díky automatické kontrole sytosti páry ve varné komoře
- **TURBOVAPOR - TURBOPÁRA** systém, který automaticky vytváří ideální úroveň páry pro vaření tvrdých produktů jako jsou kořenové a velmi vláknité zeleniny

KONSTRUKCE KONVEKTOMATU

- PX5 ochrana proti proudům vody
- Dokonale hladká, vodotěsná komora, se sváry bez netěsností
- Dveře s dvojitým temperovaným tvrzeným sklem s meziprostorem, vnitřní termoizolační sklo pro větší účinnost a pro snížení sálání směrem k obsluze
- Vnitřní sklo s křídlovým otevíráním pro lepší čištění
- Rukojeť - klika s otevíráním doprava i doleva
- Nastavitelný závěs pro optimální těsnění
- Regulovatelné panty dveří
- Deflektor, který lze otevřít pro lepší čištění prostoru ventilátoru

ELEKTRICKÝ TOPNÝ SYSTÉM

- Topné těleso ve varném prostoru INCOLOY 800 typ

VYVÍJEČ PÁRY

- AISI 304 plně izolovaný parní generátor
- Topné těleso v parním generátoru INCOLOY 800 typ
- Automatický předehřev bojleru při zapnutí
- Denní automatické vypouštění bojleru (teplota vypouštěných vod pod 60 °C) a oplachování
- Alarm v případě požadavku na odvápnění
- Bojler se semi-automatickým programem odvápnění
- Odvápnovací systém CAL-OUT, aby se zabránilo usazování vodního kamene v bojleru, jako standard

BEZPEČNOSTNÍ PRVKY

- Bezpečnostní termostat v pečící komoře
- Bezpečnostní zařízení pro vyvinutí tlaku a deprese
- Termická ochrana motoru ventilátoru
- Mechanické spínací dveře
- Zobrazení alarmu při nedostatku vody
- Vnitřní diagnostika a hlášení poruch
- Systém chlazení komponentů z přehřátí ovládacího displeje
- Bezpečnostní termostat bojleru
- Úroveň vody v bojleru za pomoci sondy
- Sonda v bojleru pro kontrolu zcela vyprázdněného bojleru

STANDARD VYBAVENÍ

- Automatický mycí systém SCS, Solid Clean System (vybaveno 2x 1kg přípravku SOLID CLEAN)
- Odvápnovací systém CALOUT (vybaveno 1x1kg přípravku SOLID CAL)
- Wi-Fi připojení
- Vícebodová sonda (Ø 3 mm)
- Vestavěná samo zatahovací ruční sprcha
- 2 rošty z nerezové oceli 1/1 GN

NAEB101

VOLITELNÉ VYBAVENÍ

- JE TŘEBA POŽÁDAT PŘI OBJEDNÁNÍ KONVEKTOMATU

- Automatické otvírání dveří (není kompatibilní s klikou) - nelze objednat při reverzním otvírání dveří
- Reverzní otvírání dveří
- Konfigurace k připojení na digestoř
- Za příplatek připojení systému úspory energie
- Za příplatek vyjímatelný rám na rošty
- Za příplatek pekařský vyjímatelný rám na rošty 600x400mm
- Za příplatek pekařské vsuny 600x400mm
- SMOKEGRILL 3v1 - grilovací systém / uzení / aroma pomocí Lainox Essence a Aroma
- Příplatek za Ethernet připojení

PŘÍSLUŠENSTVÍ

- Vpichová jehlová sonda - \varnothing 1 mm.
- Systém multisondy - 2 vpichové sondy - \varnothing 3 mm
- Systém multisondy - 2 vpichové sondy - \varnothing 1 mm
- Tukový filtr
- USB Flashdisk
- Sada nožiček (h-150 mm)
- Sada koleček
- Nerezový termoizolační štít na pravé straně konvektomatu (pokud je nezbytný při umístění vedle zdrojů tepla)
- Nerezová podestavba
- Nerezová podestavba s přípravou na vložení šokového zmrazovače
- Postranní vsuny
- Police z nerezové oceli
- Neutrální skříň s dvířky a postranními vsuny
- Neutrální skříň s dvířky
- The Hot - udržovací skříň s možností pomalého vaření
- Sada přírub pro podlahové stojany, umístění na lodích
- Sada koleček na podestavbu, z toho 2 s možností aretace
- Vozík pro vyjímatelný nosič roštů s odkapávací miskou
- Odnímatelný rám na rošty
- Vyjímatelný pekařský nosič roštů 600x40
- Sada 2 ks pekařských plechů 600x400
- Termokryt na klec
 - Digestoř (pouze pro modely připravené pro zapojení digestoře)

TECHNICKÁ DATA TECHNICAL DATA

Kapacity komory	GN	10 x 1/1	Celkový výkon	kW	16
Vzdálenost mezi rošty	mm	70	Plyn - nominální výhřevnost	kW / kcal	- / -
Počet jídel		80 / 150	Výhřevnost komory	kW / kcal	15 / -
Vnější rozměry	mm	930 x 825 x 1040 h	Výhřevnost páry	kW / kcal	15 / -
Rozměry pro přepravu	mm	1040 x 980 x 1250 h	Výkon větráku	kW	1
Hmotnost - čistá/hrubá	kg	174 / 197	Voltáž	V - 50 Hz	3N AC 400

Zvláštní napětí a frekvence na vyžádání

