

Naboo®

... Пароконвектомат который задает тренд

- + Легкий
- + Всегда В Сети
- + Эксклюзивный
- + Быстрый
- + Эффективный





Naboo

ЭВОЛЮЦИЯ ЗНАНИЙ.

Абсолютно уникальной особенностью Naboo, отличающей его от других пароконвектоматов, является запатентованная технология Cloud.

Благодаря стандартному соединению Wi-Fi вы сможете получить доступ к Nabook, Вашему виртуальному ассистенту на кухне и бесчисленному множеству других сервисов (больше информации см. в nabook.cloud)



СОЕДИНЕНИЕ WI FI
ИЛИ ЧЕРЕЗ ПЛАТУ ETHERNET



ДОСТУП К CLOUD
ЧЕРЕЗ РЕГИСТРАЦИЮ



ВСЕ СОДЕРЖИМОЕ
ВСЕГДА ДОСТУПНО В NABOOK.CLOUD



РЕЗЕРВНОЕ КОПИРОВАНИЕ ВСЕГО СОДЕРЖИМОГО,
НАСТРОЕК, ИНДИВИДУАЛЬНЫХ РЕШЕНИЙ



ПОДДЕРЖКА ДОСТУПА К СОДЕРЖИМОМУ
С НЕСКОЛЬКИХ ПРИБОРОВ



ПОСТОЯННЫЙ ДОСТУП К СЕРВИСУ ТЕХНИЧЕСКОЙ
ПОДДЕРЖКИ БЛАГОДАРЯ УДАЛЕННОМУ СЕРВИСУ



Naboo

ВСЕГДА ВСЕ ПОД РУКОЙ.

Графический интерфейс полностью обновлен в духе плоского дизайна. Naboo представляет собой большой экран Вашего мобильного устройства или планшета, с той же логикой навигации: листайте меню, перетягивайте иконки, открывайте файлы, создавайте новые страницы, создавайте папки с новым содержимым, черпайте информации из облачного хранилища и добавляйте к содержимому, имеющемуся в устройстве. Все максимально свободно, креативно и функционально.



ВСЕ РЕЦЕПТЫ В ОДНО КАСАНИЕ.

Рецепты со всего мира всегда доступны и обновляются благодаря системе Cloud Lainox.



ОДНО КАСАНИЕ

Немедленное выполнение идеального приготовления выбранного рецепта.



ДРУЖЕСТВЕННЫЙ К ПОЛЬЗОВАТЕЛЮ

Интерфейс аналогичен мобильному устройству: те же функции поиска рецептов, поиска в меню, передвижения иконок, создания и организации папок для личных рецептов.



УМНОЕ РАСПОЗНАВАНИЕ

Naboo проверяет совместимость приготовления различных продуктов во многоуровневом режиме и указывает на режимы приготовления, которые могут выполняться одновременно или нет.



КОНФИГУРАЦИЯ ДИСПЛЕЯ

В главном окне каждый может внести свои рецепты, которые постоянно использует. Иконки с фотографиями и названиями делают программирование интуитивным.



Nabook

к Вашим услугам, шеф-повар!

Ваш виртуальный ассистент, который помогает организовать работы по кухне и управлять ими, в полном объеме и бесплатно.

Даже если вы все еще не являетесь клиентом компании Lainox.

Nabook

ВАШ ПОДАРОК, ШЕФ-ПОВАР.

Благодаря облачной технологии у Вас есть доступ к Nabook, Вашему виртуальному ассистенту, который компания Lainox предоставляет бесплатно. всем шеф-поварам, независимо от того, используют они какое-либо устройство Naboo или нет.

С помощью Nabook Вы можете управлять своим бизнесом, группируя рецепты и меню, контролировать расходы на продукты и списки покупок. Кроме того, с помощью Nabook можно сконфигурировать ваши устройства и синхронизировать все рецепты со всеми Вашими устройствами Naboo (больше информации см. в nabook.cloud).



РЕЦЕПТЫ

Nabook позволит Вам создавать, компоновать и сохранить все Ваши персональные рецепты и получить доступ к базе данных с сотнями рецептов, имеющихся в Cloud Lainox. Кроме того, сервис позволяет Вам поделиться своими рецептами с другими пользователями Nabook или экспортировать их, чтобы поделиться с кем угодно.



МЕНЮ

У Вас есть возможность спланировать свои меню и распечатать их, выбрав из доступных шаблонов наиболее соответствующий требованиям.



ЗАТРАТЫ НА ПРОДУКТЫ

Чтобы лучше управлять своим бизнесом и оптимизировать доход, с помощью Nabook Вы можете точно посчитать затраты на покупки в соответствии с Вашими рецептами и меню.



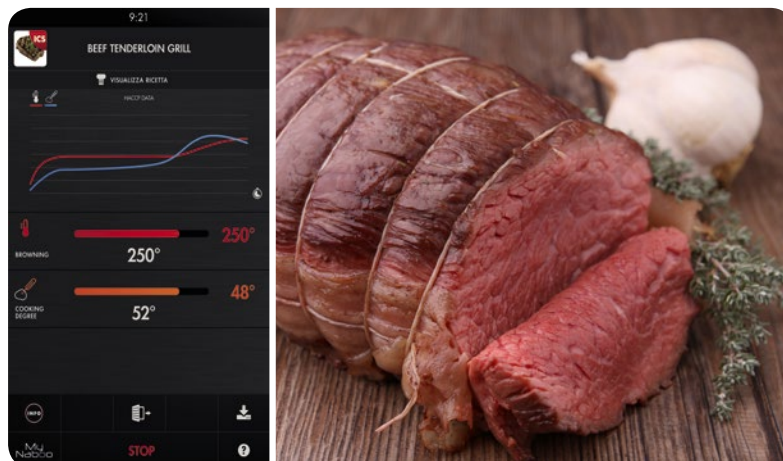
СПИСКИ ПОКУПОК

Разумно подойдите к планированию расходов. С помощью Nabook невозможно забыть что-либо или ошибиться при работе со списками продуктов, потому что сервис всегда предоставляет Вам точный список необходимого для приготовления по рецепту или меню, исключая лишние траты.



КОНФИГУРИРУЙТЕ И СИНХРОНИЗИРУЙТЕ

Если у Вас есть устройство Naboo, с помощью портала Nabook Вы можете удаленно сконфигурировать все свои устройства и синхронизировать все Ваши рецепты.



АВТОМАТИЧЕСКОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ

ICS INTERACTIVE COOKING SYSTEM - ИНТЕРАКТИВНАЯ СИСТЕМА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Naboo в полностью автономном режиме выбирает способ приготовления (смешанный пар + горячий воздух, пар или только конвекция), непрерывно проверяет и регулирует температуру приготовления, считывает и постоянно поддерживает нужный процент влажности благодаря системе Autoclima. В независимости от способа приготовления все функции отслеживаются шаг за шагом, таким образом ваш ПРИБОР постоянно автоматически регулирует процесс приготовления и всегда выдает идеальный результат готовки.



ТЕМПЕРАТУРНЫЙ ЩУП ДЛЯ ЛЮБОГО СЛУЧАЯ

Стандартный многоточечный щуп обеспечивает идеальное приготовление сердцевины продукта, а игольчатый датчик помогает при приготовлении в вакууме или при наличии небольших кусков (опционально).



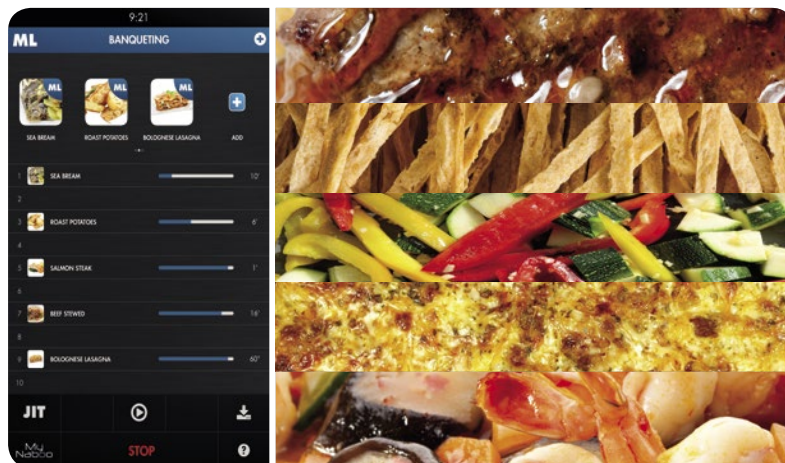
ПРИГОТОВЛЕНИЕ С ДЕЛЬТА Т

Благодаря возможности сохранять в течение процесса приготовления постоянную разницу между температурой рабочей камеры и температурой в сердце продукта, контролируемой щупом, некоторые продукты больших размеров, например, такие, как ветчина, теперь можно готовить без проблем.



НОЧНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Работа Naboo в то время, как вся остальная кухня отдыхает, приносит одни только преимущества. Ночное приготовление при низкой температуре и последующее поддержание гарантируют идеальное созревание мяса с минимальной потерей веса и низким энергопотреблением. И все это без необходимости наблюдения за процессом приготовления, так как все данные могут быть сохранены в соответствии с нормативами НАССР и загружены с помощью USB порта.



МНОГОУРОВНЕВОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ

С Naboo у вас есть возможность телеуправляемо использовать по максимуму весь потенциал многоуровневого приготовления. В системе Cloud от Naboo уже существуют папки с группами программ для многоуровневого приготовления и получить доступ к этой системе очень просто.

Кроме того, вы сами можете создавать соответствующие папки и система сама будет вести и исправлять оператора, чтобы в конце вы загрузили вместе только те рецепты блюд, которые возможно готовить вместе.

Более того, многоуровневое приготовление само по себе является очень полезным и прибыльным.

С системой Многоуровневого приготовления возможно готовить одновременно разные продукты с различным временем приготовления и Naboo сам нам сообщит звуковым и визуальным сигналом, когда готов какой-либо противень.

Избегаются простои, готовка при частичной загрузке и избыточное потребление ресурсов. Время производства уменьшается более, чем 30%, по сравнению с такими традиционными системами, как гриль и фритюрница.



MULTILEVEL PLUS

Преимущества:

- Оптимизированное потребление благодаря единственной закладке.
- Автоматическое управление качеством с постоянными и повторяющимися результатами без единой ошибки.
- Оптимизация пространства, управления и организационных процессов.
- Оптимизация времени.
- Уменьшение количества оборудования, предназначенного для выполнения какой-то одной функции (гриль, фритюрница, сковорода...)
- Удвоение для каждого противня функции многоуровневого приготовления позволяет удвоить производительность.



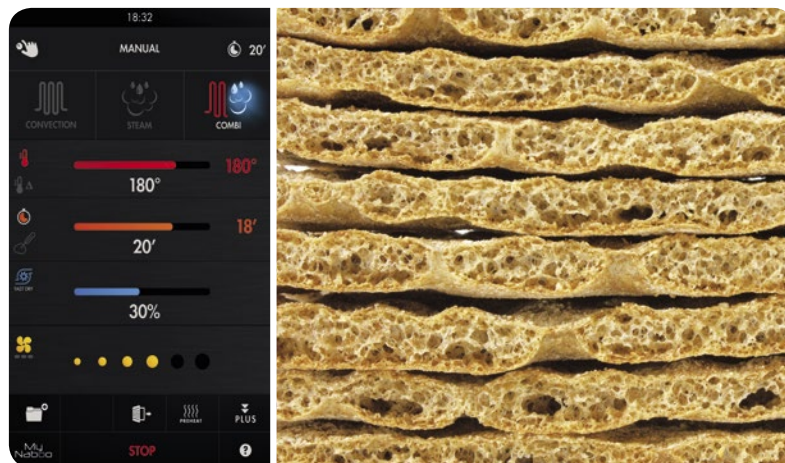
JUST IN TIME

Если при Многоуровневом приготовлении Naboo последовательно сообщает нам о готовности очередного блюда на различных уровнях, то использование дополнительной функции JIT позволяет довести до готовности одновременно целый ряд блюд.

JIT – это самый лучший способ организовать ваше время на кухне и всегда гарантированно получать наилучший результат. Вы можете одновременно готовить продукты с разным временем приготовления и разного размера: Naboo последовательно сообщает о том, когда нужно загружать определенный уровень, что обеспечивает одновременную готовность всех продуктов.

Большее разнообразие блюд с максимальным качеством и спокойствием.

Naboo все держит под контролем.



ПРИГОТОВЛЕНИЕ В РУЧНОМ РЕЖИМЕ

Те, кто не любит автоматический режим, может использовать Nabeo в качестве идеальной печи с ручным управлением. Вы можете выбрать простой и интуитивно понятный режим из трех имеющихся: приготовление на пару, конвекция и комбинированный режим с диапазоном температур от 30 °C до 300 °C.

Благодаря таким эксклюзивным системам как Fast Dry®, Autoclimate®, Ecovapor и Turbovapor с модуляцией и вентиляцией воздуха, можно регулировать влажность и получать отличные результаты даже при полной загрузке печи без лишних расходов и отходов.



ХРУСТЯЩЕЕ И СУХОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Благодаря запатентованной системе быстрого удаления влажности Fast Dry® обеспечивается идеальная хрустящая корочка при жарении и потрясающий результат при запекании и приготовлении на гриле. Кроме того, получаются идеальные результаты при выпечке кондитерских изделий, даже при 100% загрузке.



СОЧНОЕ И НЕЖНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Система Autoclimate® от LAINOX автоматически создает и управляет идеальным климатом внутри рабочей камеры. Температура и процент влажности определяются в зависимости от готовящегося продукта. Сочность и мягкость всегда гарантированы, даже при регенерации заранее приготовленных блюд.



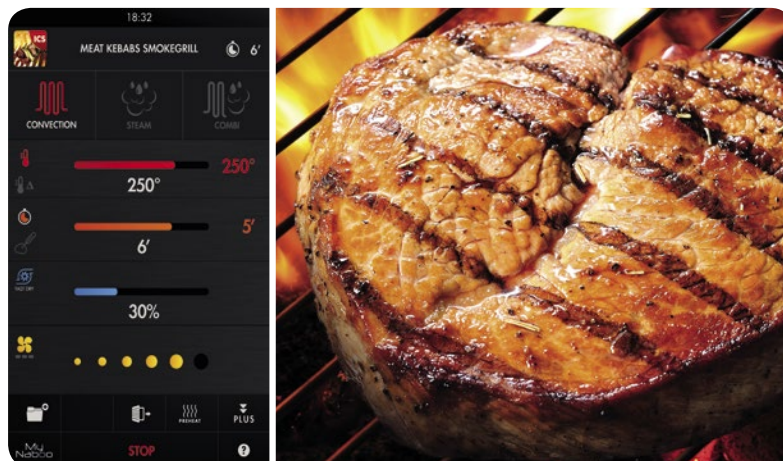
ECOVAPOR

Nabeo распознает тип и количество продукта, находящегося внутри рабочей камеры и, исходя из этого, производит только то количество пара, которое необходимо для приготовления данного количества продукта. С системой Ecovapor становится возможным значительно снизить потребление энергии и воды благодаря автоматическому контролю насыщения паром рабочей камеры



TURBOVAPOR

Nabeo доходит до максимума при производстве пара и все это при низкой стоимости. С системой TurboVapor автоматически производится идеальное количество пара, чтобы иметь возможность готовить такие "трудные" продукты, как яичная паста, спаржа или репа и свекла, у которых очень волокнистая структура.



SMOKEGRILL

С приложениями Naboo даже самые невообразимые, из-за необходимости специальных типов оборудования, виды приготовления и обработки продуктов становятся возможными (приложение Smokegrill - опционально)
Идеальные результаты при низких расходах и высокой добавленной стоимости.



SMOKEGRILL

Функция SmokeGrill от Naboo позволяет впервые среди профессиональных печей осуществлять приготовление на гриле, которое идентично приготовлению на открытом огне: вы получаете вкус и аромат без недостатков дровяных грилей, дыма и грязи. Готовое блюдо невозможно отличить от блюда, приготовленного на гриле или барбекю.



КОПЧЕНИЕ

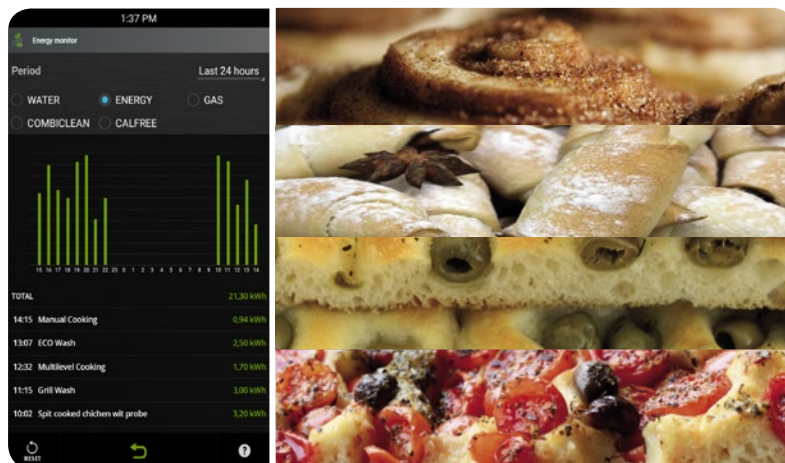
Даже копчение теперь не проблема, так как благодаря Naboo вы сможете, без каких-либо горючих средств, а используя специальный ароматизированный экологический жидкий дым, готовить копченые продукты.

Процесс происходит в автоматическом режиме (управление количеством жидкого дыма) и не оставляет никаких следов, поэтому пароконвектомат можно сразу же использовать для других типов готовки.



АРОМАТИЗАЦИЯ

Naboo предоставляет вам новую опцию Aroma Dispenser для получения различных типов блюд с разнообразными ароматами.



ЭНЕРГИЯ, МИНИМАЛЬНЫЙ РАСХОД ПОД КОНТРОЛЕМ

Компания Lainox всегда следила за потреблением энергии своей продукцией, поэтому она разработала инновационные системы контроля и управления оборудованием для обеспечения максимальной энергетической эффективности.



ECOSPEED DYNAMIC

и типа готовящегося продукта Naboo оптимизирует и контролирует подачу энергии, всегда поддерживая правильную температуру и избегая ее колебаний.

Результат: использование только нужного количества полезной энергии и максимальная энергоэффективность.



GREEN FINE TUNING

У газовых моделей благодаря новой системе регулирования горелки GFT (Green Fine Tuning) и высокоэффективному запатентованному теплообменнику значительно уменьшаются теплопотери и вредные выбросы в окружающую среду.



ENERGY MONITOR

Эта эксклюзивная функция Naboo позволяет отслеживать потребление электричества и газа, воды и мощных средств за период вплоть до одного года.

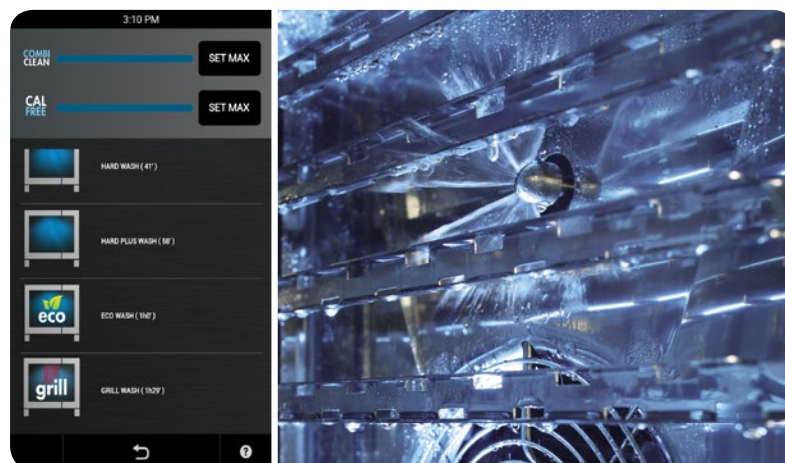
Кроме того, если печь Naboo подключена к порталу Nabook (Lainox Cloud), можно отслеживать параметры потребления и в удаленном режиме.



ENERGY STAR

Осознанный выбор для энергетической эффективности.

Компания Lainox, чувствительная к защите окружающей среды, сертифицировала свою продукцию по стандарту ENERGY STAR, чтобы продвигать принципы экономии энергии, и улучшила эффективность своей продукции, без ухудшения ее характеристик и функциональности, снизив, в результате, эксплуатационные затраты.



ОДНО КАСАНИЕ ДАЖЕ ДЛЯ ИДЕАЛЬНОЙ ОЧИСТКИ

Достаточно выбрать наиболее подходящий уровень очистки, и Naboo все сделает сама с помощью системы автоматической мойки с жидким моющим средством.

Моющее средство COMBICLEAN, выбранное компанией Lainox, гарантирует максимальную чистоту. Оно поставляется в практичном картридже/канистре из 100% перерабатываемого материала, что исключает все опасные манипуляции с веществом.



ЗНАЧИТЕЛЬНОЕ СОКРАЩЕНИЕ ВРЕМЕНИ ОЧИСТКИ

Еще одно важное преимущество - это экономия: значительное сокращение времени очистки по сравнению с традиционными системами.



НОВЫЕ ПОЛНОСТЬЮ ПЕРЕРАБАТЫВАЕМЫЕ КАРТРИДЖИ С ЖИДКИМ МОЮЩИМ СРЕДСТВОМ (запатентовано)

Жидкое моющее средство COMBICLEAN, полностью готово к использованию, для настольной печи Naboo. Оно вставляется в специальный отсек с откидывающейся крышкой.

Напольные модели Naboo имеют автоматическую систему мойки с помощью жидкого моющего средства, расфасованного в канистры.

CALFREE - это продукт, разработанный компанией LAINOX, который позволяет избежать образования и накопления накипи на генераторе пара. Средство гарантирует высокое качество и достаточное количество пара для наилучшего приготовления.



Используя средство CALFREE, вы получаете множество преимуществ: вам не грозят поломки из-за образования накипи, обеспечивается максимальная энергетическая эффективность, а, следовательно, и меньшее энергопотребление.

Картридж со средством CALFREE также имеет свой отсек рядом со средством COMBICLEAN. Различные цвета жидкостей и соответствующие пробки исключают вероятность ошибки при выборе средства.



NABOO В РЕСТОРАНАХ

Якоб Джозеф Готтхарт, шеф-повар и владелец ресторана Stil Bruch в Вене.
Вот что говорит человек, который ежедневно использует печь Naboo на своей кухне.

"Я выбрал Naboo для кухни моего нового ресторана, потому что как я, так и мои сотрудники использовали ее в других условиях. И оказалось, что, благодаря простоте и легкости использования, она просто фантастична!

С помощью Naboo можно получить отличные результаты, даже если на кухне аврал.

Кроме того, при объединении Naboo с многофункциональным устройством Neo, достигаются максимальные уровни организации, скорости и качества при приготовлении блюд."

ПРЕИМУЩЕСТВА ДЛЯ ВАШЕГО РЕСТОРАНА:

- ✗ ЭКОНОМИЯ ПРОСТРАНСТВА
- ✗ МОБИЛЬНОСТЬ ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ ФУНКЦИИ МНОГОУРОВНЕВЫЙ КОНТРОЛЬ ПЛЮС
 - ✗ НЕИЗМЕННОЕ КАЧЕСТВО БЛЮД
 - ✗ БЫСТРОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ СТОЛОВ
 - ✗ СНИЖЕНИЕ ЭНЕРГОПОТРЕБЛЕНИЯ
 - ✗ ОПТИМИЗАЦИЯ РАБОТЫ НА КУХНЕ
- ✗ НОВЫЕ ИДЕИ РЕЦЕПТОВ, ДОСТУПНЫХ НА ПОРТАЛЕ NABOOK.CLOUD

Шеф-повар Якоб Джозеф Готтхарт советует приобрести стартовый комплект MULTIGRILL РЕСТОРАН, чтобы максимально использовать возможности печи Naboo:





NABOO В СЕТИ СУПЕРМАРКЕТОВ

Колумбия, Мария Евгения Кастрильо, менеджер по закупкам сети супермаркетов Olímpica в Барранкилье.
Вот отзыв того, кто ежедневно использует печь Naboo в сети супермаркетов:

“Я выбрала печь Naboo для сети супермаркетов Olímpica, потому что ее легко использовать как мне, так и моим сотрудникам.

Я получаю прекрасные результаты за оптимальное время. Например, нужно всего лишь 35 минут, чтобы приготовить потрясающую курицу с хрустящей корочкой.

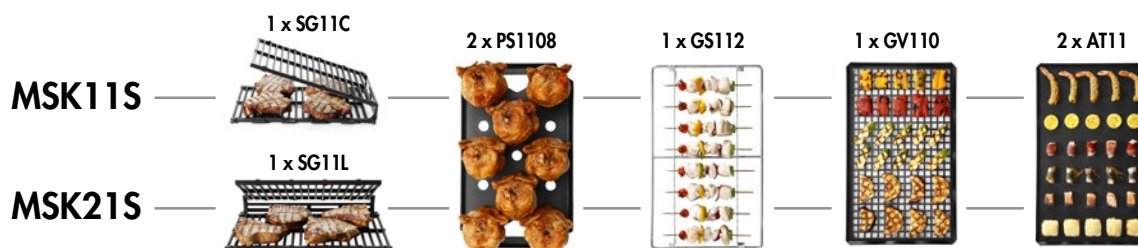
Кроме того, благодаря синхронизации всех печей Naboo в сети Olímpica, я могу использовать ту же рецептуру и получать одинаково превосходные результаты во всех супермаркетах.

Функция подключения к portalу naobook.cloud - это просто фантастика, особенно когда хочется приготовить что-нибудь новенькое.”

ПРЕИМУЩЕСТВА ДЛЯ ВАШЕГО СУПЕРМАРКЕТА:

- ✗ ПРОСТОТА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ / НЕ НУЖНА ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПОМОЩЬ
- ✗ ПРИГОТОВЛЕНИЕ КУРИЦЫ ЗА 35 МИНУТ
- ✗ ЭКОНОМИЯ ЭНЕРГИИ ПО СРАВНЕНИЮ С ПРИГОТОВЛЕНИЕМ НА ГРИЛЕ
- ✗ АВТОМАТИЧЕСКАЯ МОЙКА
- ✗ НОВЫЕ ИДЕИ РЕЦЕПТОВ, ДОСТУПНЫХ НА ПОРТАЛЕ NABOOK.CLOUD
- ✗ СИНХРОНИЗАЦИЯ

Мария Евгения Кастрильо, советует приобрести стартовый комплект MULTIGRILL СУПЕРМАРКЕТ/ГАСТРОНОМИЯ для того, чтобы добиться прекрасных результатов при использовании Naboo для супермаркета:





НАВОО В СЕТИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Словакия, начальная школа Szabó Gyula г. Дунайская Стреда.

Около 150 000 порций в год готовят повара в печах Naboo от компании Lainox, установленных на кухне начальной школы Szabó Gyula.

Корнель Надь, ответственный шеф-повар говорит нам, что: "главное в приготовлении еды для детей - это качество. Я выбрал эти печи, потому что я уверен, что при помощи соединения и синхронизации у меня получится одинаково хороший результат буквально во всех наших печах Naboo.

Эта замечательная печь проста в использовании.

В конце дня, благодаря системе автоматической мойки, не нужно думать о том, как подготовить печь к завтрашней работе."

ПРЕИМУЩЕСТВА ДЛЯ СЕТИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ:

- ✂ УМЕНЬШЕНИЕ ЗАТРАТ
- ✂ СНИЖЕНИЕ ЭНЕРГОПОТРЕБЛЕНИЯ
- ✂ ПРОСТОТА В ИСПОЛЬЗОВАНИИ
- ✂ АВТОМАТИЧЕСКАЯ МОЙКА
- ✂ ХАССП В ХРАНИЛИЩЕ CLOUD
- ✂ ГИБКОСТЬ В УПРАВЛЕНИИ И СОСТАВЛЕНИИ МЕНЮ

Для обеспечения наилучшего результата шеф-повар Корнель Наджи советует приобрести специальные аксессуары MULTIGRILL:





AROMA NABOO В КОНДИТЕРСКОЙ

Италия, опытный кондитер Джузеппе Русси, владелец кондитерской Pasticceria Russi в г. Латерца.

Рассказ человека, который выбрал Aroma Naboo для своего цеха:

"Aroma Naboo сразу привлекла мое внимание: отличные технологии, содержащиеся в привлекательном корпусе.

Я принимал участие в презентации при приготовлении выпечки и именно тогда я открыл для себя преимущества Aroma Naboo от компании Lainox. Я сразу же отметил превосходный результат: экономию времени при приготовлении каждой партии и однородность выпечки при использовании Aroma Naboo.

Позже была встреча, специально посвященная моей кондитерской, где я приготовил свои блюда, и там проскочила искра.

Качество процесса приготовления удивило даже меня, а я очень требователен в этом вопросе. Aroma Naboo всегда знает, как ответить на мои самые взыскательные запросы. И я уже не говорю об экономии электроэнергии - мы это заметили практически сразу после установки печи.

Кроме того, благодаря соединению Wi-fi, Aroma Naboo всегда подключена к сети, и ее программное обеспечение периодически обновляется, точно так же, как это происходит с моим смартфоном. К тому же, есть Nabook, портал, на котором я могу поместить все свои рецепты и спокойно управлять ими даже удаленно, где я могу автоматически рассчитать стоимость еды, количество калорий, составить список покупок и многое другое ... Красивый подарок, который Lainox сделала для меня!

Поэтому, что тут добавить? Я уверен, что сделал правильный выбор."

ПРЕИМУЩЕСТВА ДЛЯ ВАШЕГО ЦЕХА:

- ✕ КАЧЕСТВО И ОДНОРОДНОСТЬ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ
- ✕ ЭКОНОМИЯ ПРОСТРАНСТВА
- ✕ СНИЖЕНИЕ ЭНЕРГОПОТРЕБЛЕНИЯ
- ✕ ПРОСТОТА В ИСПОЛЬЗОВАНИИ
- ✕ АВТОМАТИЧЕСКАЯ МОЙКА
- ✕ ПОДКЛЮЧЕНИЕ ПО СЕТИ
- ✕ СИНХРОНИЗАЦИЯ

Для получения оптимальных результатов опытный кондитер Джузеппе Русси советует приобрести стартовый комплект MULTIGRILL ВЫПЕЧКА/КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ :



MSK64P

3 x ATF064



3 x ATL064



1 x AP064





СОМРАСТ НАВОО ДЛЯ БИСТРО

Малайзия, шеф-повар Хоссен Тофаззен из бистро Gravy Baby в Букит Дамансара, Куала-Лумпур.
Шеф-повар в восторге от печи Compact Naboo и хочет поделиться своим опытом.

"Я выбрал Compact Naboo для моего бистро как из-за небольших размеров, так и благодаря удобству управления. В этой печи мне удастся превосходно готовить такие разные блюда как курица гриль, ростбиф и йоркширский пудинг. Несмотря на то, что кухня у меня маленькая, с помощью двух Compact Naboo установленных друг на друга мне удастся добиться отличных результатов.

Если в бистро много клиентов - я использую две печи, если немного - то одну.
Это позволяет экономить энергию и кухня не перегревается.

Я очень рад, что приобрел эти две печи Compact Naboo от Lainox, поскольку они отлично справляются со всеми задачами."

ПРЕИМУЩЕСТВА ДЛЯ ВАШЕГО БИСТРО:

- ✕ ЭКОНОМИЯ ПРОСТРАНСТВА
- ✕ ГИБКОСТЬ МЕНЮ
- ✕ УВЕЛИЧЕНИЕ ПРИБЫЛИ ЗА СЧЕТ УВЕЛИЧЕНИЯ АССОРТИМЕНТА
- ✕ ПРОСТОТА В ИСПОЛЬЗОВАНИИ
- ✕ АВТОМАТИЧЕСКАЯ МОЙКА

Чтобы максимально использовать возможности печи Compact Naboo, шеф-повар Хоссен Тофаззен советует приобрести стартовый комплект MULTIGRILL РЕСТОРАН:



Naboo@home

ВАША УВЛЕЧЕННОСТЬ КУЛИНАРИЕЙ БОЛЬШЕ НИЧЕМ НЕ ОГРАНИЧЕНА



Naboo
@home

Теперь у вас есть возможность приобрести профессиональную печь для вашей кухни. Простая и практичная, спроектированная для установки в стандартную кухонную мебель размером в 60 см. Если на вашей рабочей кухне есть печь Naboo, вы можете и дома синхронизировать все свои рецепты и иметь их под рукой на вашем Naboo@home. Кроме того, с помощью соединения по сети WI-FI вы всегда можете зайти на портал Nabook.cloud и найти там сотни кулинарных рецептов со всего мира.

ИДЕАЛЬНЫЕ ЗНАЧЕНИЯ НАПРЯЖЕНИЯ И МОЩНОСТИ ДЛЯ БЫТОВОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Модели	Питание	Объем камеры GN 2/3 GN (352x325 мм) 1/1 GN (530x325 мм)	Расстояние между направляю- щими (мм)	Электрическая мощность (кВт)	Напряжение питания
COENO26R		6x2/3	60	2,75	1N AC 230V - 50 Hz
COENO26R		6x2/3	60	3,70	1N AC 230V - 50 Hz



Compact Naboo

АССОРТИМЕНТ

Элегантный и компактный дизайн идеально подходит для кухонь с небольшими пространствами, а также для открытых кухонь, 4 модели с противнями различных размеров и объемов. Compact Naboo, пространство на кухне.



026

061

101

061

Сенсорный экран 7 дюймов.

Простые и интуитивные команды благодаря емкостному цветному ЖК-дисплею на 7 дюймов высокого разрешения с сенсорным управлением. Настройки в зависимости от потребностей, достаточно просто коснуться иконки нужного блюда, чтобы запустить процесс приготовления.



Отдельное пространство: многоточечный температурный щуп, разъем USB

Compact Naboo обладает специальным пространством для размещения инструментов, которые повышают его функциональность: многоточечный температурный щуп в комплекте или игольчатый щуп для малого формата или вакуума, а также разъем USB.

Модели с прямой подачей пара	Питание	Объем камеры GN 2/3 GN (352x325 мм) 1/1 GN (530x325 мм)	Расстояние между направляющими (мм)	Количество закладок	Электрическая мощность (кВт)	Номинальная газовая тепловая мощность (кВт / ккал)	Внешние размеры (L x P x H мм)	Напряжение питания (специальное напряжение и частота по запросу)
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

Модели с бойлером	Питание	Объем камеры GN 1/1 GN (530x325 мм)	Расстояние между направляющими (мм)	Количество закладок	Электрическая мощность (кВт)	Номинальная газовая тепловая мощность (кВт / ккал)	Внешние размеры (L x P x H мм)	Напряжение питания (специальное напряжение и частота по запросу)
CBEN061R		6x1/1	60	30/80	8,25	-/-	875 x 650 x 705	3N AC 400V - 50 Hz



Naboo

АССОРТИМЕНТ



071



101



072



102

Модели: с бойлером	Питание	Вместимость камеры 1/1 GN (530x325 мм) 2/1 GN (530x650 мм)	Расст. между направл., (мм)	Количество блюд	Электрическая мощность (кВт)	Номинальная тепловая мощность газа (кВт/ккал)	Габаритные размеры (ДЛИНА x ГЛУБИНА x ВЫСОТА ММ)	Напряжение питания (информация о других видах напряжения и частоты предо- ставляется по запросу)
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

Модели: с бойлером + с прямым паром	Питание	Вместимость камеры 1/1 GN (530x325 мм) 2/1 GN (530x650 мм)	Расст. между направл., (мм)	Количество блюд	Электрическая мощность (кВт)	Номинальная тепловая мощность газа (кВт/ккал)	Габаритные размеры (ДЛИНА x ГЛУБИНА x ВЫСОТА ММ)	Напряжение питания (информация о других видах напряжения и частоты предо- ставляется по запросу)
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

АССОРТИМЕНТ



171



201



202

Модели: с прямым паром	Питание	Вместимость камеры 1/1 GN (530x325 мм) 2/1 GN (530x650 мм)	Расст. между направл., (мм)	Количество блюд	Электрическая мощность (кВт)	Номинальная тепловая мощность газа (кВт/ккал)	Габаритные размеры (ДЛИНА x ГЛУБИНА x ВЫСОТА ММ)	Напряжение питания (информация о других видах напряжения и частоты предо- ставляется по запросу)
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



МОДЕЛЬ 171

Универсальность в одном устройстве, с двумя отдельными панелями управления и двумя рабочими камерами 7 GN1/1 + 10 GN 1/1



Aroma Naboo

АССОРТИМЕНТ



064



084



144



154

Модели:	Питание	Вместимость камеры (мм)	Расст. между направл., (мм)	Электрическая мощность (кВт)	Номинальная тепловая мощность газа (кВт/ккал)	Габаритные размеры (ДЛИНА x ГЛУБИНА x ВЫСОТА ММ)	Напряжение питания (информация о других видах напряжения и частоты предоставляется по запросу)
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



МОДЕЛЬ 171

Универсальность в одном устройстве, с двумя отдельными панелями управления и двумя рабочими камерами 6 x (600x400) + 8 x (600x400)

Naboo

ХАРАКТЕРИСТИКИ

РЕЖИМЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- ICS (Interactive Cooking System) автоматическая система приготовления для рецептов итальянской и международной, кухни вместе с историей, ингредиентами, процессом, программой автоматического приготовления и описания блюда.
- Ручное приготовление с тремя режимами, с мгновенным пуском: Конвекция от 30 °C до 300 °C, пар от 30 °C до 130 °C, смешанный режим Конвекция + Пар от 30 °C до 300 °C.
- Программируемый режим: возможность программировать и запоминать процессы приготовления в автоматической последовательности (до 15 циклов), присваивать каждой программе название, фотографию и информацию о рецепте.
- Режим МНОГОУРОВНЕВОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ЛТ.
- MULTILEVEL PLUS: удвоение для каждого противня функции многоуровневого приготовления позволяет удвоить производительность.
- Autoclima* автоматическая система по измерению и управлению процентом влажности внутри рабочей камеры.
- Fast-Dry* система быстрого удаления влажности из рабочей камеры.

ПОДКЛЮЧЕНИЕ NABOOK К СЕТИ WI-FI

- Создание рецептов со списком ингредиентов, порядком приготовления и иллюстрациями.
- Прямой доступ кухонного устройства к базе данных рецептов LAINOX с возможностью скачивания.
- Создание меню с расчетом калорий и указанием аллергенов; персонализированная компоновка информации, выводимой на печать.
- Расчет стоимости продуктов, указанных в рецепте и меню, для отдельной порции.
- Составление списка покупок с возможностью экспорта в форматах Pdf, Excel и Word.
- Синхронизация устройств, подключенных к одному аккаунту.
- Мониторинг ХАССП.
- Удаленная поддержка.
- Обновление программного обеспечения.

РАБОТА

- Дисплей, настраиваемый в зависимости от потребностей оператора и выводящий на первый план самые часто используемые рецепты.
- Запуск автоматического приготовления (ICS) "одним касанием".
- Моментальный вывод в режиме ICS графика ХАССП.
- Организация папок с рецептами с функцией просмотра и возможностью задавать каждой папке свое название.
- Интеллектуальное распознавание рецептов в папке многоуровневого приготовления.
- Цветной сенсорный емкостной ЖК-дисплей высокого разрешения с диагональю 10" (Naboo / Aroma Naboo).
- Цветной сенсорный емкостной ЖК-дисплей высокого разрешения 7" (Compact Naboo).
- Уникальный переключатель SCROLLER PLUS с функциями Крути и Нажимай для подтверждения выбора.
- Автоматическое открывание двери путем нажатия на кнопку "Open" (опционально).

СИСТЕМЫ КОНТРОЛЯ

- Автореверс вентилятора (автоматическое изменение направления вращения вентилятора) для безупречной равномерности приготовления.
- Параллельный контроль температуры в рабочей камере и в сердцевине продукта, система DELTA T.
- Автоматическая регулировка конденсации паров.
- Легкий доступ к программируемым параметрам для того, чтобы персонализировать пароконвектомат через пользовательское меню.
- Функция отложенного старта.
- Возможность выбрать любую из 6-ти предложенных скоростей вентилятора; первые 3 скорости автоматически активируют уменьшение мощности нагрева пароконвектомата. Для готовки необычных блюд возможно использовать функцию прерывистой вентиляции (Naboo / Aroma Naboo)
- 2 скорости вентиляции, пониженная скорость включает снижение мощности нагрева. Прерывистая скорость для особых программ приготовления (Compact Naboo).
- Контроль температуры в середине продукта термощупом с 4 точками считывания.
- Щуп для 2 центров эксклюзивной марки LAINOX (факультативно).
- Внешнее подключение температурного щупа.
- Термощуп-игла Ø 1 мм, для приготовления в вакуумной упаковке или для продуктов небольшого размера. (факультативно).
- Многоточечный щуп-игла для больших кусков Ø. 3 мм, длина иглы 180 мм (факультативно).
- USB-порт для скачивания данных ХАССП, обновления программного обеспечения и скачивания / загрузки программ приготовления.
- Возможность настройки отключения устройства по окончании автоматического цикла мойки.

- Подготовка для системы энергетической оптимизации SN (факультативно).
- **Energy Monitor** - Система контроля потребления электроэнергии, газа, воды и мощных средств.
- Система мониторинга внешнего умягчителя воды (умягчителя воды опционально).
- Сервисная программа: Настройки функций электронной платы - Отображения температурных датчиков - Счетчики часов работы всех основных систем оборудования для программного сервисного обслуживания.
- Автодиагностика всех параметров перед началом функционирования с визуальным и звуковым сигналом при обнаружении каких-либо неисправностей.
- **EcoSpeed** - В зависимости от количества и типа продуктов пароконвектомат оптимизирует и контролирует подачу энергии, всегда поддерживая правильную температуру приготовления и избегая ее колебаний.
- **EcoVapor** - С этой системой становится возможным значительно снизить потребление энергии и воды благодаря автоматическому контролю насыщения паром рабочей камеры
- **TurboVapor** (модели с бойлером) - С системой TurboVapor автоматически производится идеальное количество пара, чтобы иметь возможность готовить такие "трудные" продукты, как яичная паста, спаржа или репа и свекла, у которых очень волокнистая структура.
- **Green Fine Tuning** (газовые модели) - Новая система модуляции горелки и обменника высокой эффективности во избежание излишнего потребления мощности и снижения вредных выбросов.

КОНСТРУКЦИЯ

- Абсолютно гладкая штампованная рабочая камера без швов и соединений.
- Дверь с двойным закаленным стеклом с воздушной прослойкой и внутренним теплоотражающим стеклом для защиты оператора от жара и большей эффективности.
- Распихивающееся внутреннее стекло для простоты очистки между стеклами.
- Рукоятка с открытием вправо и влево (моделей 026 / 061 / 071 / 101 / 072 / 102 / 171 / 064 / 084 / 144).
- Дверь с трехточечной системой закрытия (моделей 201 / 202 / 154).
- Регулируемые петли двери для оптимальной герметичности.
- Открывающаяся защитная решетка вентилятора для очистки секции вентилятора.
- Защита от воды IPX5 (Naboo / Aroma Naboo).
- Защита от воды IPX4 (Compact Naboo)

ОЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ

- 7 Программы автоматической мойки.
- Ручная система мойки с ручным душем.
- **Для моделей 026 / 061 / 071 / 101 / 072 / 102 / 064 / 084:**
Система автоматической мойки LCS (Liquid Clean System) со встроенным баком и автоматической дозировкой (Жидкое моющее средство CombiClean в картриджах, подлежащих вторичному использованию на 100%. В комплекте 1 картриджных канистры моющего средства CDL05 - 990 gr.). Система защиты от накипи CALOUT предотвращает образование и скопление накипи в бойлере, включает встроенный бак и автоматическое дозирование (Жидкое средство защиты от накипи CalFree в картриджах, подлежащих вторичному использованию на 100%. В комплекте 1 картриджная канистра средства от накипи CCF05 - 990 gr.).
- **Для моделей 171 / 201 / 202 / 144 / 154:**
Система автоматической мойки LM с отдельным контейнером и автоматической дозировкой (Жидкое средство CombiClean. В комплекте 1 канистра средства DL010 - 990 gr.). Система защиты от накипи CALOUT предотвращает образование и скопление накипи в бойлере, включает отдельный контейнер и автоматическое дозирование (Жидкое средство от накипи CalFree. В комплекте 1 канистра средства от накипи CF010 - 990 gr.).



Naboo

УДОВЛЕТВОРЕНИЕ ЛЮБЫХ ПОТРЕБНОСТЕЙ



Lainox предлагает различные модели Naboo в практичных и функциональных конфигурациях для разнообразных потребностей.

Помимо обычных подставок из нержавеющей стали, они могут быть укомплектованы направляющими для противней или практичным нейтральным шкафом с дверцей или открытым шкафом для хранения различных аксессуаров.

Для тех, кто желает, чтобы везде был порядок и относился с большим уважением к нормативам HACCP, возможно практичное решение, когда в подставку с одной стороны будет встроен нейтральный закрытый шкаф из нержавеющей стали с направляющими для противней, а с другой стороны закрытый нейтральный шкаф для хранения моющего средства.

При необходимости возможно дополнить Naboo шкафом шокового охлаждения/заморозки и, если на вашей кухне мало места, то его возможно установить под специальную подставку для пароконвектомата.

Эта практичная конфигурация возможна для моделей:

- 071 газ / электричество
- 101 газ / электричество
- 072 газ / электричество
- 102 газ / электричество



ТЕПЛЫЕ ШКАФЫ ДЛЯ ПОДДЕРЖАНИЯ В ТЕМПЕРАТУРЕ / МЕДЛЕННОЙ ГОТОВКИ

Чтобы никогда не терять свежесть готового блюда, приготовленного час назад, Lainox предлагает возможность дополнить Naboo этим многофункциональным оборудованием

- Поддержание при температуре сервеса +65 °C
- Медленное приготовление при низких температурах +30 - 105 °C

Для продуктов из заквашенного теста имеется шкаф со стеклянными дверцами и электронным контролем температуры, времени и влажности, который устанавливается под печь.

Для устранения проблемы с образованием паров при приготовлении на рабочих местах, находящихся на виду (супермаркеты, гастрономия, кондитерская), Naboo может оснащаться практичной вытяжкой из нержавеющей стали, со всасывающим вентилятором и воздушным устройством охлаждения конденсата.

НАДСТАВКА

На вашей кухне мало места и в то же время вам необходим полный и разнообразный функционал оборудования? Никаких проблем, так как решением будут разнообразные возможности установки пароконвектоматов друг на друга.

Возможны следующие комбинации: Naboo газ/электричество с бойлером или прямым пароувлажнением

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

Naboo

УДОВЛЕТВОРЕНИЕ ЛЮБЫХ ПОТРЕБНОСТЕЙ



NABOO@HOME

Практичное и инновационное решение для встраивания двух моделей серии Compact 026 и 061 в любом помещении, в том числе в жилом. Комплект оснащен встраиваемой рамой и вытяжкой с воздушным конденсатором. Модель 026 можно устанавливать также на стандартных модулях размером 60 см бытовых кухонь.

(1) Устанавливается после приобретения







POLLOGRILL⁽¹⁾ & POLLOGRILL PROFESSIONAL⁽²⁾

Практичное приложение для управления приготовлением кур на вертеле. Идеален для супермаркетов, гастрономии, мясных отделов.
Преимущества использования:
- Практичная система сбора и утилизации жиров от приготовления.
- Отсутствие потерь времени на очистку, благодаря наличию программы мойки GRILL, которая помогает всегда содержать рабочую камеру в чистоте.

(2) Заказывается при покупке



Мод. Печь	PS1108		PS1106	
		 8 шт.		 6 шт.
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

Мультигриль для всегда идеального приготовления. Эксклюзивные специальные приспособления для любого типа приготовления.



ВСЕГДА ОТЛИЧНЫЙ РАЗОГРЕВ И ОБРАБОТКА С СИСТЕМОЙ LAINOX JUST DUET

Благодаря различным дополнительным функциям, встроенным в Naboo, подача от 10 до 100 одинаковых блюд в указанный момент времени без снижения их качества больше не является проблемой.



Мод. Device	Модель комплекта	Объем блюд Ø 310 мм
071	NKB071	20
101	NKB101	30
072	NKB072	32
102	NKB102	49
171	NKB171	20+30
201	NKB201	60
202	NKB202	100

ЕВРОПА

LAINOX ИТАЛИЯ
LAINOX ALI Group S.r.l.
Тел. +39 0438 9110
lainox@lainox.it

LAINOX ИСПАНИЯ
Frigicoll S.A.
Тел. +34 93 480 33 22
frigicoll@frigicoll.es

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

LAINOX ВЕЛИКОБРИТАНИЯ
Falcon Foodservice Equipment
Тел. +44 (7881) 500 340
pbayer@falconfoodservice.com

LAINOX ИРЛАНДИЯ
Тел. +353 83 4431438
a.hughes@lainox.com

LAINOX ДАНИЯ
Тел. 00 (800) 02 09 20 17
stefan.pechaigner@lainox.com

**LAINOX БЕНИЛЮКС/
СКАНДИНАВИЯ**
Тел. +31 616 621472
alessandro.brusadin@lainox.com

**LAINOX ЧЕШСКАЯ
РЕСПУБЛИКА**
Тел. +420 602 580 749
robin.hayek@lainox.com

LAINOX СЛОВАКИЯ
Тел. +420 602 580 749
robin.hayek@lainox.com

LAINOX ВЕНГРИЯ
Тел. +420 602 580 749
robin.hayek@lainox.com

LAINOX ПОЛЬША
Hendi Polska Sp. z o.o.
Тел. +48 (607) 500 340
mariusz.nowak@grafen.com

LAINOX РОССИЯ
Тел. +7 9035990579
elena.gribina@lainox.com

LAINOX ГРЕЦИЯ
ALFA FROST S.A.
Тел. +30 2105575430
sales@alfafrost.gr

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

АМЕРИКА И ОКЕАНИЯ

LAINOX КАНАДА
Food Service Solutions INC.
Тел. 1 800 668 8765
info@MyFSS.ca

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

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

**LAINOX АВСТРАЛИЯ -
НОВАЯ ЗЕЛАНДИЯ**
Regethermic Australia
Тел. +61 2 9966 9500
info@regethermic.com.au

АЗИЯ И АФРИКА

LAINOX ДУБАЙ
Ali Group Middle East & Africa
Тел. +971 4510 8200
middleeast@aligroup.com

LAINOX МАЛАЙЗИЯ
F&B EQUIPMENT SDN BHD
Тел. 03-5882 0020 (доб.: 9310)
sales@fnbequipment.com.my

LAINOX ФИЛИППИНЫ
OLEO FATS INC.
Тел. +632 7096536
contactus@oleofats.com

LAINOX СИНГАПУР
Тел. 6016 3726 679
alex.ng@lainox.com

LAINOX КИТАЙ
**Ali Food Service Equipment
(Shanghai) Co.,Ltd**
Тел. +86 (21) 6285 5858 доб. 801
info@aligroup.cn

LAINOX ТАИЛАНД
Тел. +6018 2197 844
ray.lau@lainox.com

LAINOX ВЬЕТНАМ
Тел. +6018 2197 844
ray.lau@lainox.com

LAINOX ГОНКОНГ
Тел. 6016 3726 679
alex.ng@lainox.com

LAINOX ТАЙВАНЬ
**UNITECH FOODSERVICE
EQUIPMENT CORP.**
Тел. +8862 27922788 доб. 220
unitech8@unitech-e.com.tw

LAINOX ЮЖНАЯ АФРИКА
Vulcan
Catering Equipment (Pty) Ltd
Тел. +27 11 2498500
vulcan@vulcan.co.za

Naboo,
БОЛЬШЕ ВРЕМЕНИ ДЛЯ ЖИЗНИ.



Чтобы бесплатно попробовать на вашей кухне, обращайтесь по
тел. +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



The Spirit of Excellence