

# Naboo®

*...de Combi die de trend zet*

- + Makkelijker
- + Verbondener
- + Exclusiever
- + Sneller
- + Efficiënter





# Naboo

## DE EVOLUTIE VAN DE KENNIS.

---

Het absoluut unieke kenmerk dat Naboo onderscheidt van andere professionele ovens is de Cloud. Dankzij de standaard voorziene wifi-verbinding heeft u toegang tot Nabook, uw virtuele assistent in de keuken, en tot een groot aantal andere services (lees meer op [nabook.cloud](http://nabook.cloud))



WIFI VERBINDING OF DOOR MIDDEL  
VAN DE ETHERNET KAART



TOEGANG TOT DE CLOUD  
MET EEN LOGIN



ALLE INFORMATIE  
ALTIJD BESCHIKBAAR OP NABOOK.CLOUD



BACK-UP VAN ALLE INFORMATIE,  
INSTELLINGEN, PERSOONLIJKE AANPASSINGEN



HET DELEN VAN DE INHOUD  
OP MEERDERE DEVICES



TECHNISCHE BIJSTAND ALTIJD BESCHIKBAAR  
DANKZIJ DE REMOTE SERVICE



# Naboo

## ALLES ONDER "VINGERBEREIK".

De grafische interface is volledig vernieuwd naar een totaal "flat design". Naboo fungeert als een groot scherm van uw mobiele apparaat of tablet, met dezelfde navigatielogica: bladeren door het menu, verschuiven van pictogrammen, bestanden openen, nieuwe pagina's aanmaken, mappen met nieuwe inhoud aanmaken, downloaden vanaf de cloud en combineren met de op de machine voorgeladen inhoud. Dit alles gebeurt met absolute vrijheid, creativiteit en functionaliteit.



### ALLE RECEPTEN IN EEN KLIK

Recepten van over de hele wereld, altijd beschikbaar en up-to-date dankzij de cloud van Lainox.



### ONE TOUCH

Onmiddellijke uitvoering van het ideale kookproces voor het gekozen recept.



### GEBRUIKERSVRIENDELIJK

De interface is als uw mobiele apparaat, dezelfde functies: recepten zoeken, door menu's blaken, iconen verslepen, mappen voor persoonlijke recepten aanmaken en organiseren.



### INTELLIGENTE HERKENNING

Naboo controleert de compatibiliteit voor het koken van verschillende producten met de modus multilevel en geeft aan welke kookprocessen gelijktijdig kunnen worden uitgevoerd en welke niet.



### CONFIGUREERBAAR DISPLAY

Op het hoofdscherm kan iedereen zijn persoonlijke vaak gebruikte recepten invoeren. Iconen met foto en naam maken de programmering zeer intuïtief.



## Nabook

voor u als chef

Uw virtuele assistent die u helpt met de organisatie en het beheer van uw keuken, compleet en gratis.

Ook als u nog geen klant van Lainox bent.

# Nabook

## EEN GESCHENK VOOR U ALS CHEF.

Dankzij de Cloud heeft u Nabook ter beschikking, uw virtuele assistent die Lainox gratis ter beschikking stelt voor alle chefs, ongeacht het feit of ze een Naboo-Device bezitten.

Met behulp van Nabook kunt u uw bedrijf beheren, uw recepten en menu's organiseren, de kosten van het voedsel en de boodschappenlijstjes administreren. Ook kunnen vanaf Nabook al uw Devices configureren en uw recepten met al uw Naboo's synchroniseren (lees meer op [nabook.cloud](http://nabook.cloud)).



### RECEPTEN

Met Nabook is het mogelijk om uw persoonlijke recepten te creëren, te organiseren en te memoriseren, en heeft u toegang tot de database van honderden recepten aanwezig in de Cloud Lainox. Ook kunt u uw recepten delen met andere Nabook-gebruikers of ze exporteren om ze te delen met wie u wilt.



### MENU

U heeft de mogelijkheid om uw menu's te programmeren en ze af te drukken door te kiezen onder de beschikbare templates.



### FOOD COST

Nabook geeft u de mogelijkheid om de exacte Food Cost van uw recepten en menu's te berekenen en dus om uw bedrijf op de beste wijze te beheren en uw inkomsten te optimaliseren.



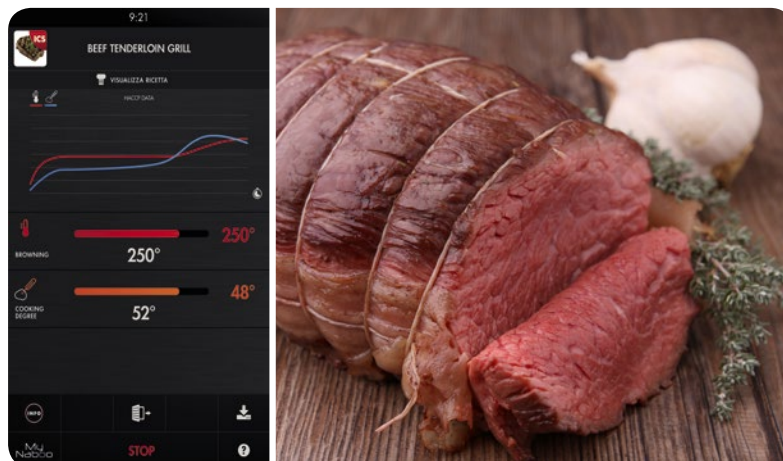
### BOODSCHAPPENLIJSTJE

Organiseer uw aankopen op een intelligente wijze. Met Nabook geen kans op vergeten ingrediënten of fouten in de boodschappenlijsten omdat u altijd beschikt over de exacte lijst van producten die noodzakelijk zijn voor de bereiding van het recept of het menu; ook wordt kostbare verspilling voorkomen.



### CONFIGUREREN EN SYNCHRONISEREN

Bent u in het bezit van Naboo, dan kunt u met het portaal Nabook op afstand al uw devices configureren en al uw recepten synchroniseren.



# AUTOMATISCH KOKEN

## ICS INTERACTIVE COOKING SYSTEM

Naboo verzorgt volledig zelfstandig de selectie van de kookwijze (combi stoom + hete lucht, stoom of alleen convector); de controle en voortdurende aanpassing van de kooktemperatuur; de detectie en het behouden van de gewenste vochtigheidsgraad dankzij het systeem Autoclimate. Alle functies worden op ieder moment gecontroleerd, welk gerecht u ook maar aan het bereiden bent: op deze wijze past uw DEVICE het kookproces op automatische wijze aan en u verkrijgt altijd perfecte resultaten.



### SONDES VOOR ELKE FUNCTIE

Standaard geleverde multipoint-sonde, voor een altijd perfect kookresultaat in de kern van het product, of de naaldsonde voor vacuüm-kookprocessen en bereidingen van kleine omvang.



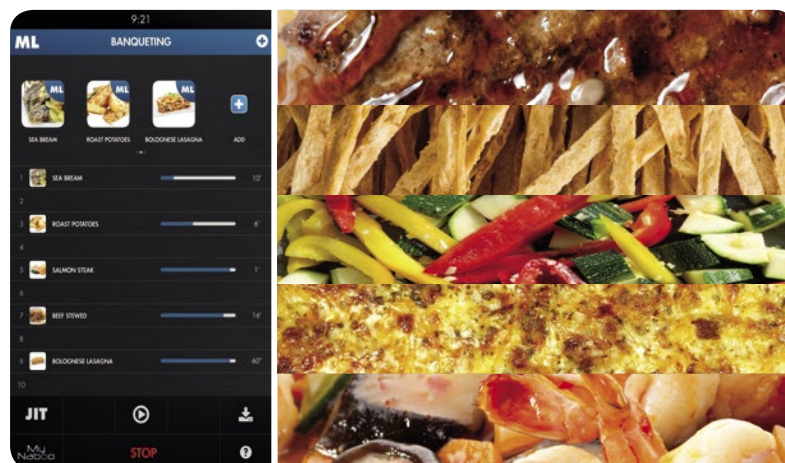
### SYSTEEM DELTA T

Dankzij het lage en constante temperatuurverschil tussen de ovenkamer en de kerntemperatuur gecontroleerd door de sonde, is het koken van producten met een bijzonder grote omvang, zoals bijvoorbeeld gekookte hammen, niet langer een probleem.



### 'S NACHTS KOKEN

Er zijn alleen maar voordelen om Naboo te laten werken terwijl de keuken rust. Het 's nachts koken op lage temperatuur en het daaropvolgende temperatuurbehoud waarborgen een perfecte gaarheid van het vlees met een minimaal gewichtsverlies bij laag energieverbruik. Dit alles zonder de noodzaak van toezicht omdat de gegevens van de bereidingen gedocumenteerd kunnen worden volgens de HACCP-norm en gedownload vanaf de USB-interface.



## KOOKPROCES MULTILEVEL

Met Naboo heeft u de mogelijkheid om, met afstandsbediening, al het potentieel van het multilevel koken ten volle te benutten.

In de Cloud van Naboo zijn reeds mappen aanwezig met de macrogroepen voor multilevelprocessen en dus is de toegang van deze functie zeer eenvoudig. Verder is het mogelijk om speciale mappen aan te maken; het systeem begeleidt de gebruiker en brengt correcties aan zodat er alleen recepten en gerechten met compatibele kookprocessen geladen worden. Bovendien is de modus multilevel uiterst nuttig en winstgevend.

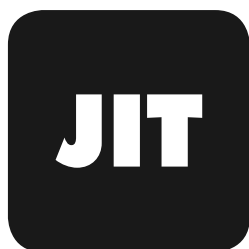
Met het kookstelsel MULTILEVEL kunnen gelijktijdig verschillende soorten voedsel met verschillende kooktijden gekookt worden; Naboo waarschuwt met een geluidssignaal en een visuele melding wanneer het voedsel van een bepaald niveau klaar is. Zo worden wachttijden, gedeeltelijke ladingen en onnodig verbruik voorkomen en verkrijgt u een besparing van meer dan 30% op de productietijden ten opzichte van de traditionele systemen met grill en friteuse.



### MULTILEVEL PLUS

De voordelen zijn:

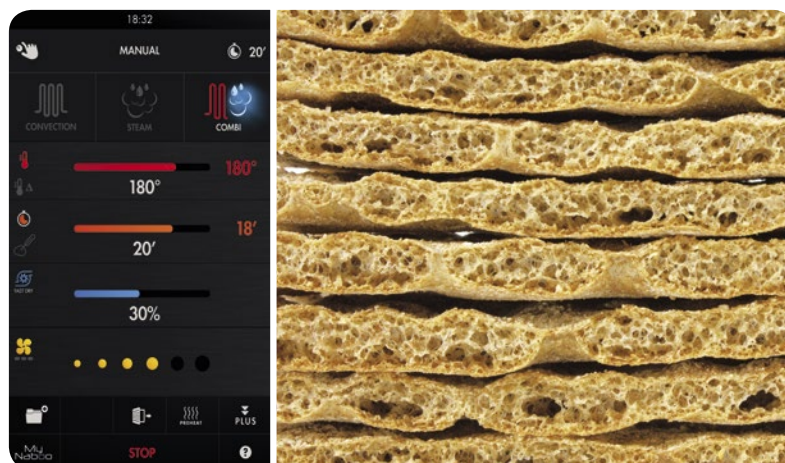
- Geoptimaliseerd verbruik dankzij één enkele ovenlading.
- De automatisch beheerde kwaliteit met constante en herhaalbare resultaten zonder enige fout.
- Optimalisatie van de ruimtes, maar ook van het beheer en de organisatie.
- Optimalisatie van de tijden.
- Vermindering van de voor speciale functies vereiste apparatuur (roosters, friteuses, pannen...).
- Door middel van de splitsing op elk niveau van de functie multilevel kan de productiecapaciteit verdubbeld worden.



### JUST IN TIME

Nast de Multilevel die waarschuwt wanneer de producten op de verschillende niveaus klaar zijn, maakt de complementaire functie JIT het mogelijk een reeks gerechten allen op hetzelfde moment gereed te hebben. Dit alles met de maximale organisatie en gegarandeerd met de beste resultaten, altijd.

Met JIT is het mogelijk de tijdsplanning in de keuken beter te organiseren. Er kunnen gelijktijdig voedingsmiddelen met verschillende kooktijden en afmetingen worden voorbereid. Naboo waarschuwt op volgorde wanneer de afzonderlijke bakbladen geladen moeten worden, om ze aan het einde van het kookproces allen tegelijkertijd gereed te hebben. Een grotere verscheidenheid aan voedingsmiddelen met de maximale kalmte en kwaliteit. Naboo houdt alles onder controle.



## HANDMATIG KOOKPROCES

Voor diegenen die niet van automatiseren houden kan Naboo functioneren als een perfecte handmatige oven waarop je gemakkelijk en op intuïtieve wijze kiest uit de verschillende kookmethodes, zoals stoom-, convector en gecombineerd koken met een temperatuurbereik van 30°C t/m 300°C.

Dankzij de mogelijkheid om de vochtigheid te regelen met exclusieve systemen zoals Fast Dry®, Autoclima®, Ecovapor en Turbovapor en de modulatie en ventilatie van de lucht, behaal je uitstekende resultaten, ook bij volledige belasting, zonder verspilling of afval.



### KROKANTE EN DROGE KOOKRESULTATEN

Dankzij het gepatenteerde systeem Fast Dry® (systeem voor de actieve ontvochtiging van het ovencompartiment) verkrijgt men de perfecte krokantheid en gratinerings van gebakken en gegrilde producten, gebak en brood, ook met een volle belasting. Gebruik 100% van de laadcapaciteit.



### SAPPIGE EN MALSE KOOKRESULTATEN

Het systeem Autoclima® van LAINOX beheert automatisch het perfecte klimaat in het ovencompartiment. Temperatuur en automatische vochtigheidsregeling, altijd ideaal voor het te bereiden voedingsmiddel. Sappigheid en malsheid worden gewaarborgd, ook bij het opwarmen van eerder gekookte producten.



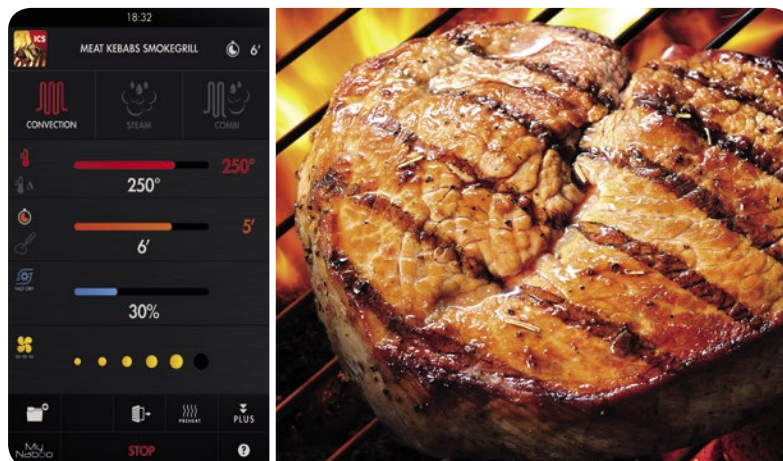
### ECOVAPOR

Naboo herkent het type en de hoeveelheid geladen voedingsmiddel en produceert enkel het voor het kookproces benodigde stoom. Met het systeem EcoVapor verkrijgt men een aanzienlijke besparing op het verbruik van water en energie dankzij de automatische controle van de verzadigde stoom in het ovencompartiment.



### TURBOVAPOR

Naboo haalt het maximale uit de productie van stoom en behaalt met lage kosten grote resultaten. Met het systeem TurboVapor wordt automatisch het ideale niveau van stoom geproduceerd voor het koken van "moeilijke" producten zoals eierpasta of asperges, knollen en bieten, vezelrijke groenten.



## SMOKEGRILL

Ook ondenkbare kookmethodes en afwerkingen, die normaal gekoppeld zijn aan specifieke en speciale apparatuur, stellen met de applicaties van Naboo geen grenzen aan de creativiteit van de kok (optionele - toepassing Smokegrill).  
Superieure resultaten met lage kosten en een hoge toegevoegde waarde.



### SMOKEGRILL

Naboo met SmokeGrill maakt, als eerste onder de professionele ovens, het koken op de grill mogelijk, met alleen de voordelen van het koken op hout - aroma, smaak, geur - zonder de nadelen van het hout, de rook en het vuil. De gerechten hebben na de bereiding een identiek aspect als wordt verkregen met de grill en de barbecue.



### ROKEN

Ook het roken van voedsel geen obstakel meer, dankzij Naboo die, zonder enige vorm van verbranding maar met behulp van het gebruik van SmokeEssence, een speciaal ecologisch aroma, in staat is dit type afwerking te produceren.

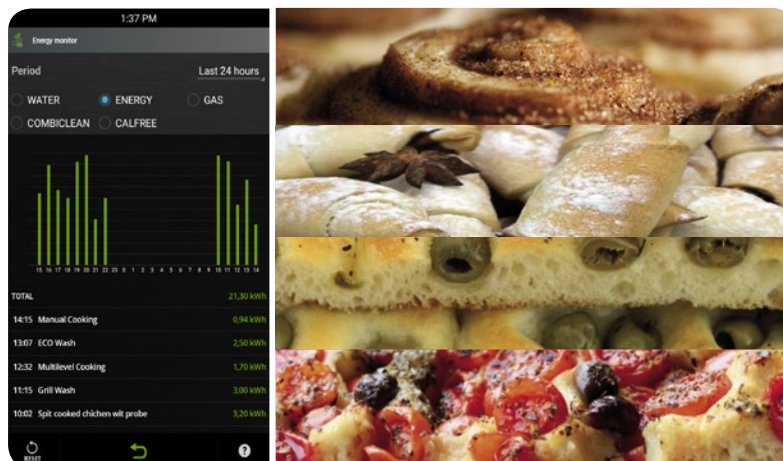
Het is een volledig automatisch proces voor het inbrengen van de hoeveelheden SmokeEssence, zonder enig type residu waardoor de oven onmiddellijk weer beschikbaar is voor andere soorten kookprocessen.



### AROMATISERING

Met Naboo heeft u de nieuwe applicatie Aroma Dispenser ter beschikking voor het verkrijgen van verschillende soorten voedsel met de meest uiteenlopende soorten aroma's.





# ENERGIE, GECONTROLEERD MINIMAAL VERBRUIK

Lainox schenkt van oudsher veel aandacht aan de controle van het verbruik van haar apparatuur en heeft in haar laboratoria innovatieve systemen ontwikkeld voor het besturen en beheren van de verbruikers om een maximale energie-efficiëntie te garanderen.



## ECOSPEED DYNAMIC

Met de functie Ecospeed, die de hoeveelheid en het type product herkent, optimaliseert en controleert Naboo de energieafgifte, wordt de juiste kooktemperatuur behouden en worden schommelingen van de temperatuur voorkomen. Resultaat: alleen de nuttige hoeveelheid energie wordt gebruikt en men verkrijgt de maximale energie-efficiëntie.



## GREEN FINE TUNING

In geval van de met gas gevoede apparaten worden, dankzij het nieuwe systeem GFT (Green Fine Tuning) voor de modulatie van de brander en dankzij de gepatenteerde hoogefficiënte warmtewisselaar, verspillingen van vermogen voorkomen en wordt de uitstoot van schadelijke stoffen verminderd.



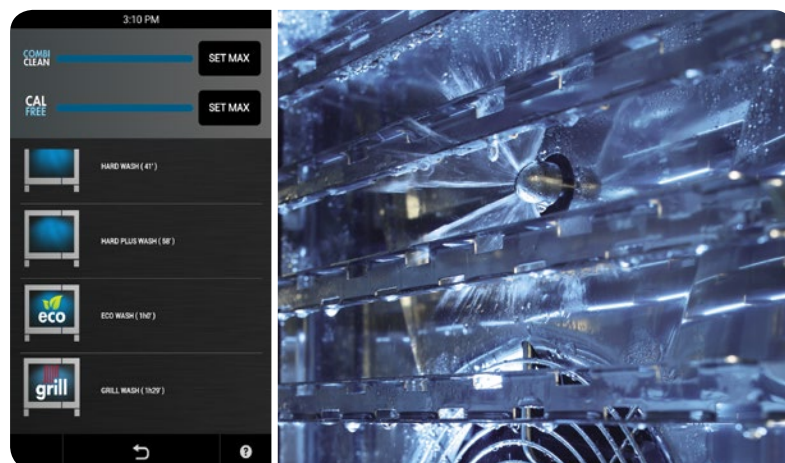
## ENERGY MONITOR

Met deze exclusieve Naboo-functie bewaak je op transparante wijze het verbruik van elektriciteit, gas, water en reinigingsmiddelen, ook van alle eerdere bereidingen, tot het laatste jaar. Als Naboo verbonden is met Nabook (Lainox Cloud) bewaak je het verbruik ook op afstand.



## ENERGY STAR

De bewuste keuze voor energie-efficiëntie. Lainox hecht sterk aan het behoud van het milieu en heeft haar producten ENERGY STAR-gecertificeerd om de energiebesparing te bevorderen en de efficiëntie van haar producten te verbeteren met behoud van kenmerken en functies en dus minder beheerkosten.



## ONE TOUCH, OOK VOOR EEN PERFECTE REINIGING

U kiest het meest geschikte reinigingsniveau en Naboo doet de rest dankzij het automatische reinigingssysteem met vloeibaar reinigingsmiddel. Het door Lainox ontworpen reinigingsmiddel COMBICLEAN garandeert maximale hygiëne en wordt geleverd in praktisch 100% recyclebare patronen/jerrycans; zo zijn er geen gevaarlijke handelingen en vullingen van het product.



### DE DUUR VAN DE WASPROCEDURE WORDT GEHALVEERD

Naast de bovenstaande voordelen is er ook de besparing: een drastische vermindering van de duur van de wasprocedure ten opzichte van de traditionele systemen.



### PATRONEN MET VLOEIBAAR REINIGINGSMIDDEL 100% RECYCLEBAAR (gepatenteerd)

Het gebruiksklare vloeibare reinigingsmiddel COMBICLEAN voor de tafelmodellen van Naboo wordt in het speciale weggewerkte vak met kanteldeurtje geplaatst.

De vloermodellen van Naboo hebben een automatisch reinigingssysteem met vloeibaar reinigingsmiddel in jerrycans.

CALFREE is het door LAINOX ontwikkelde product dat de stoomgenerator vrijhoudt van kalkaanslag en er de vorming van voorkomt. Het garandeert altijd hoge kwaliteit en de juiste hoeveelheid stoom voor een optimale bereiding.

De voordelen van het gebruik van CALFREE zijn talrijk: Eliminatie van storingen door kalksteenafzetting, maximale energie-efficiëntie en dus minder verbruik.

Ook de patronen van CALFREE worden in het vak naast de COMBICLEAN geplaatst; de vloeistoffen en hun doppen hebben verschillende kleuren en dus wordt het per ongeluk omwisselen van de producten voorkomen.





## NABOO GAAT NAAR HET RESTAURANT

Oostenrijk, Jakob Josef Gotthart Chef eigenaar van het restaurant Stil Bruch in Wenen.  
Een directe getuigenis van wie Naboo dagelijks in zijn keuken gebruikt.

“Ik heb voor de keuken van mijn nieuwe restaurant Naboo gekozen. Zowel ik als mijn medewerkers hadden al de gelegenheid dit product te gebruiken en wij zijn allen van mening dat het, dankzij het uiterste gebruiksgemak, een fantastisch hulpmiddel betreft!  
Met Naboo worden altijd perfecte kookresultaten verkregen, ook onder stressvolle omstandigheden in de keuken.  
Wanneer Naboo bovendien wordt gecombineerd met de multifunctionele Neo, wordt een maximaal niveau van organisatie, snelheid en kwaliteit bij de bereiding van de geserveerde gerechten bereikt.”

### VOORDELEN VOOR JOUW RESTAURANT:

- ✕ RUIMTEBESPARING
- ✕ FLEXIBILITEIT VAN DE SERVICE MET GEBRUIK VAN MULTILEVEL PLUS
- ✕ CONSTANTE KWALITEIT VAN DE GERECHTEN
- ✕ SNELLE DOORSTROOM VAN DE TAFELS
- ✕ ENERGIEBESPARING
- ✕ BETERE ORGANISATIE VAN HET WERK IN DE KEUKEN
- ✕ MOGELIJKHEID VOOR INSPIRATIE UIT DE RECEPTEN VAN NABOOK.CLOUD

Om het beste te halen uit Naboo beveelt Chef-kok Jakob Josef Gotthart een starterkit MULTIGRILL RESTAURANT aan:





## NABOO IN DE SUPERMARKTKETENS

Colombia, Maria Eugenia Castrillo, inkoopmanager van de supermarktketen Olimpica in Barranquilla.  
Een directe getuigenis van wie Naboo dagelijks in supermarktketens gebruikt.

“Ik heb voor de supermarktketen Olimpica gekozen voor Naboo vanwege het gebruiksgemak door zowel mijzelf als mijn medewerkers.

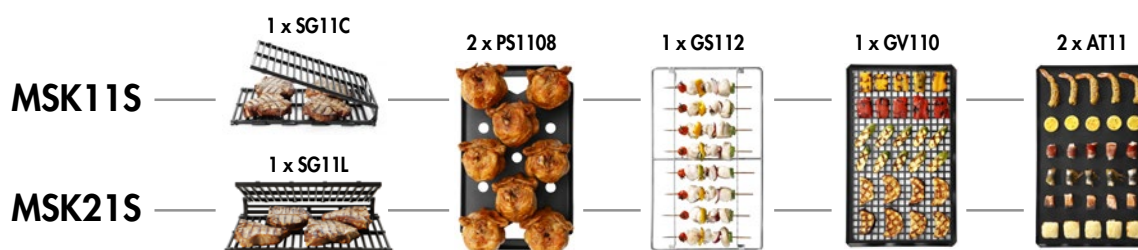
Ik verkrijg altijd perfecte kookresultaten binnen beperkte tijden. Bijvoorbeeld: krokante en goudbruin gebraden kippen in slechts 35 minuten. Bovendien kan ik, dankzij de synchronisatie van alle Naboo's van de keten Olimpica, in alle supermarkten dezelfde recepten gebruiken en dezelfde uitstekende resultaten behalen.

Een andere fantastische service is de connectiviteit nabook.cloud, een bron van altijd nieuwe kookideën”.

### VOORDELEN VOOR JOUW SUPERMARKT:

- ✂ GEBRUIKSGEMAK / GEEN SUPERVISIE
- ✂ KOOKTIJD KIPPEN IN 35 MINUTEN
- ✂ ENERGIEBESPARING TEN OPZICHTE VAN HET KOKEN MET EEN DRAAISPIJT
- ✂ AUTOMATISCH REINIGINGSSYSTEEM
- ✂ MOGELIJKHEID VOOR INSPIRATIE UIT DE RECEPTEN VAN NABOOK.CLOUD
- ✂ SYNCHRONISATIE

Om in alle supermarkten de uitstekende resultaten met Naboo te reproduceren beveelt Maria Eugenia Castrillo een MULTIGRILL SUPERMARKT/GASTROMY starterkit aan:





## NABOO VOOR DE COLLECTIEVE CATERING

Slowaakse Republiek, basisschool zabo Gyula in Dunajská Streda.

Er worden jaarlijks meer dan 150.000 porties bereid door de Naboo's van Lainox die geïnstalleerd zijn in de centrale keuken van de basisschool Szabó Gyula.

Kornel Nagy, de verantwoordelijke chef-kok, onderstreept: "wanneer er voor kinderen gekookt wordt, is een constante kwaliteit uiterst belangrijk. Ik heb voor deze ovens gekozen omdat ze mij, dankzij de connectiviteit en de synchronisatie, garanderen dat met al onze Naboo's dezelfde uitstekende resultaten worden bereikt.

Het is een uitstekende oven, eenvoudig in gebruik.

Aan het einde van de dag is het, dankzij het automatische reinigingssysteem, geen probleem meer om de oven de volgende dag schoon ter beschikking te hebben."

### VOORDELEN VOOR JOUW KOOKCENTRUM:

- ✕ MINDER GEWICHTSVERMINDERING
- ✕ ENERGIEBESPARING
- ✕ GEBRUIKSGEMAK
- ✕ AUTOMATISCHE REINIGING
- ✕ HACCP OP DE CLOUD
- ✕ FLEXIBILITEIT IN HET BEHEER EN DIVERSIFICATIE VAN DE MENU'S

Voor de beste resultaten beveelt chef-kok Kornel Nagy de specifieke MULTIGRILL-accessoires aan.





## AROMA NABOO IN DE BANKETBAKKERIJ

Italië, de meester-banketbakker Giuseppe Russi, eigenaar van de Banketbakkerij Russi in Laterza.  
De getuigenis van wie voor zijn lab Aroma Naboo gekozen heeft.

“Aroma Naboo trok direct al mijn aandacht: een uitstekende technologie in een aantrekkelijk design.

Tijdens mijn deelname aan een banketbakkers-challenge heb ik het specifieke aanbod van Lainox met Aroma Naboo ontdekt. Ik was me meteen bewust van de uitstekende kookprestaties, de tijdsbesparingen voor de kookprocessen en de uitzonderlijke uniformiteit van de kookresultaten die Aroma Naboo biedt.

Vervolgens heeft een specifiek aan mijn banketbakkerij gewijde ontmoeting plaatsgevonden, en heb ik mijn producten kunnen bereiden; dat was het moment dat de vonk oversloeg.

De kwaliteit van de kookresultaten is uiterst bevredigend, ook voor mij, en ik ben nogal veeleisend. Aroma Naboo weet altijd het antwoord op mijn meest veeleisende verzoeken. Om nog maar te zwijgen over de aanzienlijke energiebesparing die ik heb opgemerkt sinds de aankomst van Aroma Naboo in mijn keuken.

Verder is Aroma Naboo altijd via Wifi verbonden en wordt zijn software regelmatig geüpdatet, exact zoals dat op mijn smartphone gebeurt. En dan is er ook Nabook, het portaal waar ik al mijn recepten eenvoudig op afstand kan bewaren en beheren, waar ik automatisch de food costs en de calorische waarden kan berekenen, de boodschappenlijst opstellen en nog veel meer... Dat is een prachtig cadeau van Lainox!

Dus wat kan ik zeggen, ik denk dat ik een uitstekende heb gemaakt.”

### VOORDELEN VOOR JOUW BANKETBAKKERIJ:

✕ KWALITEIT EN GELIJKMATIGE KOOKRESULTATEN

✕ RUIMTEBESPARING

✕ ENERGIEBESPARING

✕ GEBRUIKSGEMAK

✕ AUTOMATISCH REINIGINGSSYSTEEM

✕ CONNECTIVITEIT

✕ SYNCHRONISATIE

Voor altijd optimale resultaten in jouw keuken beveelt meester-banketbakker Giuseppe Russi een MULTIGRILL-BANKETBAKKERIJ starterkit aan:



MSK64P

3 x ATF064



3 x ATL064



1 x AP064





## COMPACT NABOO IN DE BISTRO

Maleisië, Hossen Tofazzen, chef-kok van bistro Gravy Baby in Bukit Damansara, Kuala Lumpur.  
De chef is enthousiast over zijn Compact Naboo en deelt graag zijn ervaring.

“Ik heb voor mijn bistro voor Compact Naboo gekozen, vanwege zowel de geringe afmetingen als het gebruiksgemak van de aanraakbediening.

Ik bereid in een enkele oven en met uitstekende resultaten veel verschillende producten: gebraden kip, rosbief, Yorkshire pudding, enz.

Hoewel de keuken klein is, heb ik, dankzij de mogelijkheid om twee Compact Naboo's boven elkaar te plaatsen, een uitstekende flexibiliteit: als de bistro vol is, gebruik ik ze beiden, anders gebruik ik er maar één, en bespaar ik op mijn energieverbruik, met als voordeel dat de keuken veel minder warm is.

Ik ben erg blij met mijn keuze voor deze Compact Naboo-ovens van Lainox die volledig aan mijn behoeften voldoen.”

### VOORDELEN VOOR JOUW BISTRO:

- ✂️ RUIMTEBESPARING
- ✂️ FLEXIBILITEIT VAN DE MENU'S
- ✂️ MEER KEUS VOOR EEN HOGERE OMZET
- ✂️ GEBRUIKSGEMAK
- ✂️ AUTOMATISCH REINIGINGSSYSTEEM

Om het beste te halen uit Compact Naboo beveelt Chef-KOK Hossen Tofazzen een MULTIGRILL RESTAURANT starterkit aan:



# Naboo@home

JE PASSIE VOOR KOKEN KENT GEEN GRENZEN MEER





Naboo  
@home

Vanaf vandaag kun je ook in je eigen keuken thuis beschikken over een professionele oven. Hij is eenvoudig en praktisch te installeren, omdat hij speciaal is ontworpen voor inbouw in de modules van standaardkeukens van 60 cm. Als je in je professionele keuken al een Naboo gebruikt, kun je ook thuis beschikken of al je gesynchroniseerde recepten die altijd beschikbaar zijn op je Naboo@home.

Dankzij de Wifi-verbinding heb je toegang tot het portaal Nabook.cloud voor oneindig veel inspiratie met de honderden altijd beschikbare internationale recepten.

## IDEALE SPANNINGS- EN VERMOGENSWAARDEN VOOR HUISHOUDELIJKE INSTALLATIES

Modellen	Voeding	Capaciteit compartiment GN 2/3 GN (352x325 mm) 1/1 GN (530x325 mm)	Afstand (mm)	Elektrisch vermogen (kW)	Voedings- spanning
COEN026R		6x2/3	60	2,75	1N AC 230V - 50 Hz
COEN026R		6x2/3	60	3,70	1N AC 230V - 50 Hz





# Compact Naboo

## HET GAMMA

Stijlvol en compact design, ideaal voor keukens met een beperkte ruimte maar ook voor "open" keukens in 4 modellen met verschillende afmetingen en capaciteit van bakplaten. Compact Naboo, de verovering van ruimte in de keuken.



026

061

101

061

### Touchscreen 7"

Eenvoudige en intuïtieve bediening met het 7 inch touchscreen LCD-kleurendisplay, capacitief en met hoge definitie.

Configureerbaar op basis van de behoeften van de keuken door het pictogram van het gewenste gerecht eenvoudig aan te raken om de kookprocedures te starten.



### Speciale ruimtes: multipoint kerntemperatuursonde, USB-poort

Compact Naboo beschikt over een speciale ruimte voor het opruimen van instrumenten die de functionaliteit verhogen, zoals de multipoint kerntemperatuursonde of de naaldsonde voor kleine formaten of vacuüm en de USB-poort.

Modellen met Direct Stoom	Voeding	Capaciteit compartiment GN 2/3 GN (352x325 mm) 1/1 GN (530x325 mm)	Afstand (mm)	Aantal maaltijden	Elektrisch vermogen (kW)	Nominaal thermisch vermogen Gas (kW/kcal)	Externe afmetingen (L x D x H mm)	Voedings- spanning (speciale spanningen en frequenties op aanvraag)
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

Modellen met boiler	Voeding	Capaciteit compartiment GN 1/1 GN (530x325 mm)	Afstand (mm)	Aantal maaltijden	Elektrisch vermogen (kW)	Nominaal thermisch vermogen Gas (kW/kcal)	Externe afmetingen (L x D x H mm)	Voedings- spanning (speciale spanningen en frequenties op aanvraag)
CBEN061R		6x1/1	60	30/80	8,25	-/-	875 x 650 x 705	3N AC 400V - 50 Hz



# Naboo

## HET GAMMA



071



101



072



102

Modellen met boiler	Voeding	Capaciteit ovenkamer 1/1 GN (530x325 mm) 2/1 GN (530x650 mm)	Afstand (mm)	Aantal maaltijden	Elektrisch vermogen (kW)	Nominaal thermisch vermogen Gas (kW/kcal)	Externe afmetingen (L x D x H mm)	Voedings- spanning (speciale spanningen en frequenties op aanvraag)
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

Modellen met boiler + met Direct Stoom	Voeding	Capaciteit ovenkamer 1/1 GN (530x325 mm) 2/1 GN (530x650 mm)	Afstand (mm)	Aantal maaltijden	Elektrisch vermogen (kW)	Nominaal thermisch vermogen Gas (kW/kcal)	Externe afmetingen (L x D x H mm)	Voedings- spanning (speciale spanningen en frequenties op aanvraag)
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

## HET GAMMA



171



201



202

Modellen met Direct Stoom	Voeding	Capaciteit ovenkamer 1/1 GN (530x325 mm) 2/1 GN (530x650 mm)	Afstand (mm)	Aantal maaltijden	Elektrisch vermogen (kW)	Nominaal thermisch vermogen Gas (kW/kcal)	Externe afmetingen (L x D x H mm)	Voedings- spanning (speciale spanningen en frequenties op aanvraag)
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



### MODEL 171

Veelzijdigheid in één enkele eenheid, met 2 afzonderlijke besturingselementen en twee ovenkamers, capaciteit 7 GN1/1 + 10 GN 1/1



# Aroma Naboo

## HET GAMMA



064



084



144



154

Modellen	Voeding	Capaciteit ovenkamer (mm)	Afstand (mm)	Elektrisch vermogen (kW)	Nominaal thermisch vermogen Gas (kW/kcal)	Externe afmetingen (L x D x H mm)	Voedings- spanning (speciale spanningen en frequenties op aanvraag)
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



### MODEL 144

Veelzijdigheid in één enkele eenheid, met 2 afzonderlijke besturingselementen en twee ovenkamers, capaciteit 6 x (600x400) + 8 x (600x400)

# Naboo

## KENMERKEN

### KOOKMETHODES

- ICS (Interactive Cooking System) automatisch kookstelsel voor Italiaanse en internationale recepten, compleet met geschiedenis, ingrediënten, werkwijze, automatisch kookprogramma en presentatie van het gerecht.
- Handmatig kookproces met die kookmethodes met onmiddellijke start: convectie van 30°C tot 300°C, stoom van 30°C tot 130°C, gecombineerd convectie + stoom van 30°C tot 300°C.
- Programmeerbare modus: mogelijkheid om de kookprocessen op automatische volgorde te programmeren en op te slaan (tot 15 cycli) en aan ieder programma een eigen naam, foto en informatie betreffende het recept te koppelen.
- Modus MULTILEVEL en JIT.
- MULTILEVEL PLUS: dankzij de splitsing op elk niveau van de multilevel-functie kunt u de productiecapaciteit verdubbelen.
- Autoclima® automatisch systeem voor het meten en regelen van het vochtpercentage in de ovenkamer.
- Fast-Dry® snel ontvochtigingssysteem van de ovenkamer.

### CONNECTIVITEIT WI-FI NabooK

- Creatie van recepten compleet met ingrediënten met procedure en foto-illustratie.
- Directe toegang van het kookapparaat tot de receptendatabase van IAINOX met de mogelijkheid tot downloaden.
- Menu-creatie met berekening van calorieën en allergenen, met aangepaste afdruklay-outs.
- Berekening van de kosten van het voedsel van recepten en menu's per portie.
- Organisatie boodschappenlijst met export in Pdf, Excel- en Word-indeling.
- Synchronisatie van de apparaten die op hetzelfde account zijn aangesloten.
- HACCP-monitoring.
- Service of afstand.
- Software-updates.

### WERKING

- Display configureerbaar naar de behoeften van de gebruiker met op de voorgrond de meestgebruikte programma's van de gebruiker.
- Start van een automatisch kookproces (ICS) "one touch".
- Onmiddellijke weergave van de grafiek HACCP in het kookproces ICS.
- Organisatie van de recepten in mappen met preview en het toekennen van een eigen naam aan iedere map.
- Intelligente herkenning van de recepten in de multilevel mappen.
- 10 inch capaciteif, hoge definitie LCD-kleurenscherm met touchscreenbediening (Naboo / Aroma Naboo).
- 7 inch capaciteif, hoge definitie LCD-kleurenscherm met touchscreenbediening (Compact Naboo).
- Knop SCROLLER PLUS met Scroll- en Push-functie voor het bevestigen van keuzes.
- Automatische opening van de deur met druk op de knop "Open" (optioneel)

### BESTURINGSFUNCTIES

- Autoreverse (automatische omkering van de draairichting van de ventilator) voor een perfecte uniformiteit tijdens het kookproces.
- Parallele temperatuurcontrole in het compartiment en in de kern, systeem DELTA T.
- Automatisch geregelde stoomcondensatie.
- Vereenvoudigde toegang tot de programmeerbare parameters die de gebruiker via het gebruikersmenu aan zijn persoonlijke behoeften kan aanpassen.
- Uitgestelde start kookprocessen met programmeerbare tijd.
- Mogelijkheid voor het selecteren van tot 6 ventilatorsnelheden; de eerste 3 snelheden activeren automatisch de vermindering van het verwarmingsvermogen. • Voor bijzondere kookprocessen zijn intermitterende snelheden mogelijk (Naboo / Aroma Naboo).
- 2 ventilatiesnelheden, de lage snelheid activeert de vermindering van het verwarmingsvermogen. Voor speciale kookprocessen kunt u de intermitterende snelheid gebruiken (Compact Naboo).
- Controle kerntemperatuur product door middel van een sonde met 4 detectiepunten.
- Exclusieve IAINOX sonde voor 2 kernen (optioneel).
- Aansluiting van de kernsonde door middel van een stekker buiten de ovenkamer.
- Naaldsensor ø 1 mm, voor vacuüm koken en voedsel met kleine afmetingen (optioneel).
- Multipointsonde voor voedsel met grote afmetingen, ø 3 mm, lengte naald 180 mm (optioneel).
- USB-aansluiting voor het downloaden van de HACCP-gegevens, update van software en het up- en downloaden van kookprogramma's.
- Instelling uitschakeling apparaat aan het einde van het automatische reinigingsprogramma.
- Compatibel met het SN-energie-optimalisatiesysteem (optioneel).

- **Energy Monitor** - Monitoring van het verbruik van energie, gas, water en reinigingsmiddelen.
- Monitoring en controle van de efficiëntie en het onderhoud van de externe waterontharder (optionele waterontharder).
- SERVICE-programma: Test van de functies elektronische kaart- Weergave temperatuursondes - Tellers van de bedrijfsuren van de apparatuur voor alle voornaamste functies voor gepland onderhoud.
- Zelfdiagnose met de werkingstest voorafgaand aan het gebruik van de apparatuur, met beschrijvende en akoestische signalering van eventuele storingen.
- **EcoSpeed** - Op basis van de hoeveelheid en het type product optimaliseert en controleert de oven de energietoevoer en wordt de juiste kooktemperatuur altijd en zonder schommelingen behouden.
- **EcoVapor** - Met het systeem EcoVapor verkrijgt men een aanzienlijke besparing op het verbruik van water en energie dankzij de automatische regeling van de stoomverzadiging in de ovenkamer.
- **TurboVapor** (modellen met boiler) - Met het systeem TurboVapor wordt automatisch het ideale stoomniveau geproduceerd voor het koken van "moeilijke" producten zoals eierpasta of asperges, knollen en bieten, vezelrijke groenten.
- **Green Fine Tuning** (gasmodellen) - Nieuw hoogefficiënt systeem voor de modulatie van de brander en de warmtewisselaar, voor het voorkomen van onnodig stroomverbruik en de vermindering van schadelijke emissies.

### STRUCTUUR

- Perfect gladde en waterdichte ovenkamer.
- Deur met dubbel gelaagd glas, met een luchtlag in interne warmtereflecterende ruit voor een verminderde uitstraling van warmte naar de operator en een grotere efficiëntie.
- Binnenruimte met draaiopening voor eenvoudige reiniging.
- Handgreep met opening naar rechts en naar links (modellen 026 / 061 / 071 / 101 / 072 / 102 / 171 / 064 / 084 / 144).
- Deur met vergrendelingsstelsel op drie punten (modellen 201 / 202 / 154).
- Verstelbare deurscharnieren voor een optimale afdichting.
- Openslaand keerschot voor een eenvoudige reiniging van het ventilatorcompartiment.
- bescherming IPX5 tegen waterstralen (Naboo / Aroma Naboo).
- bescherming IPX4 tegen waterstralen (Compact Naboo).

### REINIGING EN ONDERHOUD

- 7 automatische wasprogramma's.
- Handmatig reinigingsstelsel met oprolbare handdouches.
- **Voor de modellen 026 / 061 / 071 / 101 / 072 / 102 / 064 / 084:** Automatisch reinigingsstelsel LCS (Liquid Clean System) met geïntegreerd reservoir en automatische dosering (vloeibaar reinigingsmiddel CombiClean, in 100% recyclebare patronen. Meegeleverd 1 jerrycan met patroon vloeibaar reinigingsmiddel CDL05 - 990 gr.). Ontkalkingssysteem CALOUT voor het voorkomen van het ontstaan en het afzetten van kalkaanslag in de boiler, met geïntegreerd reservoir en automatische dosering (vloeibaar ontkalkmiddel CalFree, in 100% recyclebare patronen. Meegeleverd 1 jerrycan met patroon vloeibaar ontkalkmiddel CCF05 - 990 gr.).
- **Voor de modellen 171 / 201 / 202 / 144 / 154:** Automatisch reinigingsstelsel LM met gescheiden reservoir en automatische dosering (vloeibaar reinigingsmiddel CombiClean. Meegeleverd 1 jerrycan vloeibaar reinigingsmiddel DL010 - 990 gr.). Ontkalkingssysteem CALOUT voor het voorkomen van het ontstaan en afzetten van kalkaanslag in de boiler, met gescheiden reservoir en automatische dosering (vloeibaar ontkalkmiddel CalFree. Meegeleverd 1 jerrycan vloeibaar ontkalkmiddel CD010 - 990 gr.).



# Naboo

## OPLOSSINGEN VOOR ELKE BEHOEFTE



Voor de verschillende modellen van Naboo biedt Lainox voor de verschillende behoeften praktische en functionele configuraties. Met het roestvrij stalen rek kunnen het platenrek en een praktische neutrale kast met deurtje gecombineerd worden, of een open roestvrij stalen open accessoirehouder.



Voor degenen die alles in orde wensen te hebben en aan de HACCP-normen wensen te voldoen, kan er in de roestvrijstalen houder een gesloten neutrale kast met platenrekken geplaatst worden, met daarnaast een gesloten neutrale kast voor de reinigingsproducten.



Wanneer Naboo gecombineerd moet worden met een snelkoeler/vriezer er er is niet voldoende ruimte in de keuken, kan onder de oven een speciale houder geplaatst worden voor de plaatsing van de snelkoeler.

Deze handige configuratie kan worden toegepast voor de volgende modellen:

- 071 gas / elektrisch
- 101 gas / elektrisch
- 072 gas / elektrisch
- 102 gas / elektrisch



### WARMHOUDOVEN /LANGZAAM KOKEN

Voor het handhaven van de geur en smaak van een product dat een uur eerder bereid werd, biedt Lainox de mogelijkheid om Naboo te combineren met dit apparaat met een dubbele functie:

- Temperatuurbehoud +65°
- Langzaam koken op lage temperatuur +30/ 105°C



Voor producten die moeten rijzen is de rijskast beschikbaar, met glazen deurtjes en elektronische regeling van de temperatuur, de tijd en het vochtigheidsgehalte. De rijskast moet onder de oven geplaatst worden.

Voor het verhelpen van het probleem van de kookdampen in zichtbare installaties in supermarkten/delicatessenwinkels/banketbakkerijen, kan Naboo worden uitgerust met de praktische roestvrijstalen afzuigkap met gemotoriseerde ventilator en condensneutralisator.



### GESTAPELDE PLAATSING

Beperkte ruimte in de keuken en tegelijkertijd de noodzaak van grote productiediversificatie en -hoeveelheden? Geen probleem: de oplossing wordt verkregen met de verschillende mogelijkheden voor stapelen. De volgende combinaties Naboo gas/elektrisch met boiler of directe stoom zijn mogelijk:

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

# Naboo

## OPLOSSINGEN VOOR ELKE BEHOEFTE



(1) Kan op een later moment geïnstalleerd worden



(2) moet op het moment van de bestelling worden aangevraagd



### NABOO@HOME

Praktische en innovatieve oplossing voor de inbouw in elke omgeving, ook huishoudelijk, van de twee modellen van het assortiment Compact 026 en 061.

De set omvat een inbouwframe en een afzuigkap met luchtgekoelde condensor.

Het model 026 kan ook geïnstalleerd worden op de standaardmodules van 60 cm van particuliere keukens.





### POLLOGRILL<sup>(1)</sup> & POLLOGRILL PROFESSIONAL<sup>(2)</sup>

Praktische toepassingen voor het bereiden van kip aan het spit.

Ideaal voor supermarkten, delicatessenwinkels en slagerijen.

Voordelen van het gebruik:

- Praktisch systeem voor het opvangen en verwijderen van het kookvet.
- Geen tijd nodig voor de reiniging dankzij het wasprogramma GRILL dat zorgt voor een altijd perfect schone ovenkamer.

Mod. Oven	PS1108		PS1106	
		 8 stks.		 6 stks.
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

Voor altijd perfecte voorbereidingen. Met exclusieve en specifieke accessoires voor elk type kookproces.

### HET WEER OP TEMPERATUUR BRENGEN EN EEN ALTIJD PERFECTE AFWERKING MET HET SYSTEEM LAINOX JUST DUET

Dankzij de diverse accessoires die Naboo kunnen integreren is het serveren van 10 - 100 of meer gerechten, op een vastgesteld en precies moment en met de maximale kwaliteit, niet langer een probleem.

Mod. Apparaat	Model Kit	Capaciteit borden Ø 310 mm
071	NKB071	20
101	NKB101	30
072	NKB072	32
102	NKB102	49
171	NKB171	20+30
201	NKB201	60
202	NKB202	100

## EUROPA

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

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

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

**LAINOX VERENIGD  
KONINKRIJK**  
**Falcon Foodservice Equipment**  
Tel. +44 (7881) 500 340  
pbayer@falconfoodservice.com

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

**LAINOX DACH**  
Tel. 00 800 02 09 20 17  
stefan.pechaigner@lainox.com

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

**LAINOX TSJECHISCHE REPU-  
BLIEK**  
Tel. +420 602 580 749  
robin.hayek@lainox.com

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

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

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

**LAINOX RUSLAND**  
Tel. +7 9035990579  
elena.gribina@lainox.com

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

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

## AMERIKA EN OCEANIË

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

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

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

**LAINOX  
AUSTRALIË -  
NIEUW ZEELAND**  
**Regethermic Australia**  
Tel. +61 2 9966 9500  
info@regethermic.com.au

## AZIË EN AFRIKA

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

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

**LAINOX FILIPIJNEN**  
**OLEO FATS INC.**  
Tel. +632 7096536  
contactus@oleofats.com

**LAINOX SINGAPORE**  
Tel. 6016 3726 679  
alex.ng@lainox.com

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

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

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

**LAINOX HONGKONG**  
Tel. 6016 3726 679  
alex.ng@lainox.com

**LAINOX TAIWAN**  
**UNITECH FOODSERVICE  
EQUIPMENT CORP.**  
Tel. +886 2 27922788 int. 220  
unitech8@unitech-e.com.tw

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

**Naboo,**  
**MEER TIJD OM TE LEVEN.**



Voor een gratis test, direct in uw keuken, contact met ons opnemen  
tel. +39 0438 9110 · [lainox@lainox.com](mailto: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](mailto:lainox@lainox.com)  
[www.lainox.com](http://www.lainox.com)



an Ali Group Company



The Spirit of Excellence