



Neo
EVERYTHING IS POSSIBLE NOW



Neo ВАШЕ ПОЛЕЗНОЕ ПРОСТРАНСТВО.

ШОКОВОЕ ОХЛАЖДЕНИЕ, ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ БЛЮД, РАЗМОРАЖИВАНИЕ, РАССТОЙКА.

Neo – это активное пространство, это шкаф шокового охлаждения, который при необходимости превращается в шкаф для поддержания температуры блюд или инструмент для их приготовления.

Благодаря ему всегда в вашем распоряжении полуфабрикаты или готовые к употреблению продукты, свежие, как будто только что с прилавка. Устранение проблемы остатков, составление меню с использованием (быстро)замороженных полуфабрикатов собственного производства или просто свежий хлеб каждый день, приготовление которого необходимо лишь завершить.

Кроме того, Neo избавляет от опасности анизакид в сырой рыбе и полностью соответствует протоколу.



ШОКОВОЕ ОХЛАЖДЕНИЕ ДО ПОЛОЖИТЕЛЬНОЙ ТЕМПЕРАТУРЫ +90°C ДО +3°C



ШОКОВАЯ ЗАМОРОЗКА +90°C ДО -18°C



РАЗМОРАЖИВАНИЕ -18°C ДО +3°C



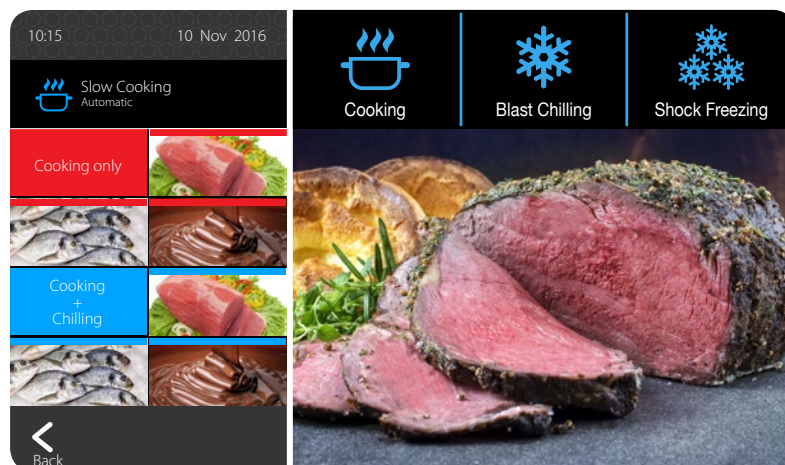
ЗАМЕДЛЕНИЕ РАССТОЙКИ ЗА 5 ЭТАПОВ



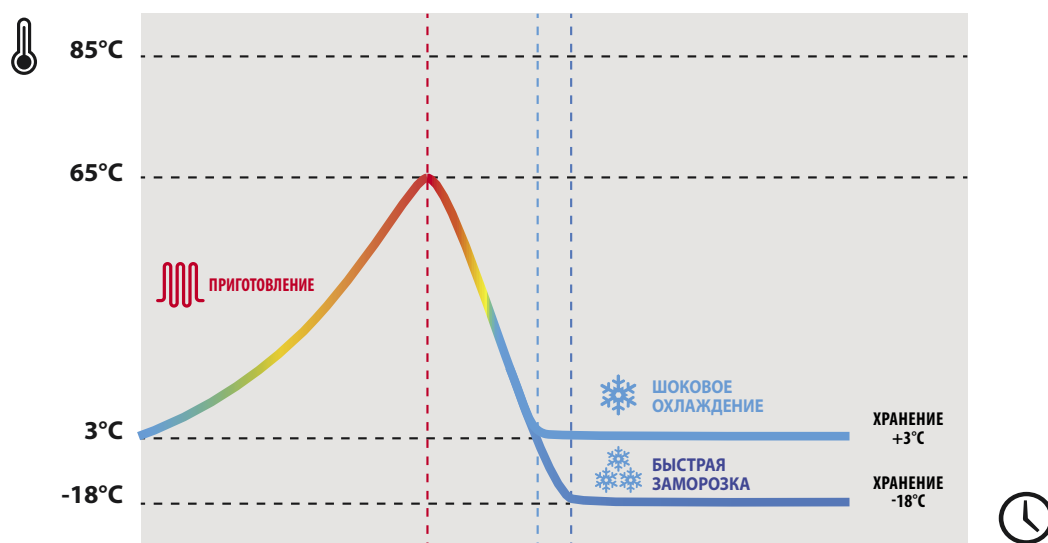
МЕДЛЕННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ ДО +85°C



ПОДДЕРЖАНИЕ ПРИ ТЕМПЕРАТУРЕ + 65°C



С Neo МОЖНО ГОТОВИТЬ И ЗАМОРАЖИВАТЬ.



Благодаря регулировке пара можно выбирать режим приготовления в вакууме или традиционным способом.





Neo

ВСЕ В ОДНО КАСАНИЕ.



АВТОМАТИЧЕСКИЙ РЕЖИМ РАБОТЫ

Обширная подборка рецептов, разделенная по категориям продуктов: мясо, рыба, овощи, макаронные изделия, дрожжевые продукты, хлебобулочные изделия, кондитерские изделия, супы-пюре. Позволяет быстро определить нужную функцию.



ПРОДВИНУТЫЙ РЕЖИМ РАБОТЫ

В зависимости от потребностей можно конфигурировать выбранный режим путем изменения температуры в камере, температуры в центре продукта, вентиляции и времени.



ДРУЖЕСТВЕННЫЙ К ПОЛЬЗОВАТЕЛЮ

Интерфейс простой и интуитивный благодаря иконкам.



ИНДИВИДУАЛЬНЫЕ РЕЦЕПТЫ (Мои рецепты)

Возможность создать раздел индивидуальных рецептов.



СЕНСОРНЫЕ КОМАНДЫ

Цветной экран 7 дюймов высокой разрешающей способности, емкостной, с сенсорным выбором функций.



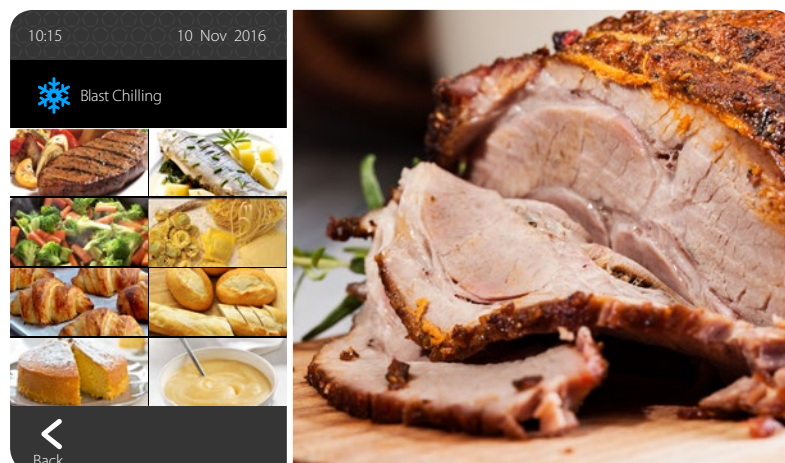
CONNECTED

Подключение к сети WiFi для загрузки журнала ХАССП и удаленного обслуживания; устанавливается даже после приобретения.




РАЗЪЕМ USB

Загрузка и скачивание рецептов.
Скачивание данных НАССР.



ШОКОВОЕ ОХЛАЖДЕНИЕ

Процесс шокового охлаждения в центре продукта вызывает тепловой шок, который прерывает размножение бактерий, способствующих старению продуктов. Это обеспечивает наилучшее и более длительное хранение.

 **+90°C ДО +3°C**

ПРЕИМУЩЕСТВА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ:

- ОТЛОЖЕННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Функция шокового охлаждения позволяет заранее планировать приготовление и увеличивает производительность.

- СРОК ГОДНОСТИ

Сохранение свежести продуктов в течение 4/5 дней в условиях пищевой безопасности и при полном соблюдении стандартов НАССР.

- НЕИЗМЕННОЕ КАЧЕСТВО

Благодаря поддержанию необходимой степени влажности и низкой потере жидкостей продукты сохраняют мягкость и нежность как только что приготовленные.

- ЭКОНОМИЧЕСКИЕ ПРЕИМУЩЕСТВА

Себестоимость всегда под контролем благодаря меньшему объему отходов, более длительному хранению блюд и снижению потери веса из-за испарения.

- ЛУЧШИЙ УРОВЕНЬ ОБСЛУЖИВАНИЯ

Возможность лучше организовать время и режим работы на кухне для более быстрого обслуживания.



БЫСТРАЯ ЗАМОРОЗКА

В обычном морозильнике осуществляется медленная заморозка продуктов, при этом образуются макрокристаллы жидкостей, которые разрушают тканевую структуру. Затем, при последующей разморозке нарушается консистенция продукта и, следовательно, его качество.

А NEO быстро охлаждает любой продукт до температуры -18°C в сердцевине, используя температуру в камере -40°C . При этом в продукте образуются только микрокристаллы, которые не повреждают его структуру. Таким образом после разморозки получается продукт отличного качества.



+90°C ДО -18°C

ПРЕИМУЩЕСТВА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ:

- ОТЛОЖЕННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Быстрая заморозка позволяет организовать работу по времени, при этом этап обработки не зависит от этапа подготовки блюда. Необходимая функция, например, при приготовлении мороженого и кондитерских изделий.

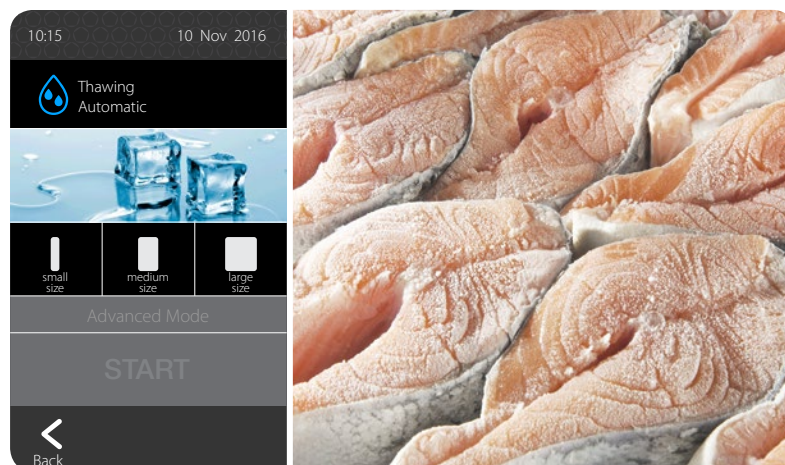
- НЕИЗМЕННОЕ КАЧЕСТВО

Из-за меньшей потери веса за счет сохранения жидкостей продукт сохраняет вкус, цвет и консистенцию, при этом сохраняются его собственная питательная ценность.

- ЭКОНОМИЧЕСКИЕ ПРЕИМУЩЕСТВА

Более обширное и разнообразное меню за счет возможности приобретения продуктов в сезон, когда они стоят меньше и представлены в большем количестве. Продукты отлично сохраняются и могут использоваться в приготовлении круглый год.

Отсутствие лишних отходов и дополнительных расходов.



РАЗМОРОЗКА

Возможность контроля с помощью одной функции за размораживанием и определение его сроков означает сохранение всех органолептических свойств продукта, оптимизацию запасов и сокращение ненужных отходов.



-18°C ДО +3°C

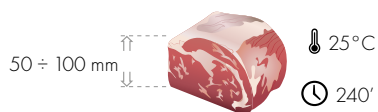
ПРЕИМУЩЕСТВА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ:

- ПРАВИЛЬНЫЙ СРОК

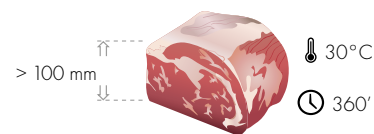
Быстрое размораживание с контролем температуры снижает время ожидания перед обработкой, обеспечивает качество пищи, сырой, готового полуфабриката или замороженной, и ее полезность для здоровья.



МЕЛКИЕ КУСКИ



СРЕДНИЕ КУСКИ



КРУПНЫЕ КУСКИ

- БЕЗОПАСНЫЕ БЛЮДА

Размораживание выполняется в условиях максимальной безопасности и при соблюдении норм HACCP за счет медленного впитывания воды в виде микрокристаллов внутри продукта.

- НЕИЗМЕННОЕ КАЧЕСТВО

Это идеальная функция для всех продуктов, которые подаются сырыми или холодными: например, рыба или кондитерские изделия. При этом не повреждается их молекулярная структура.

- ЭКОНОМИЧЕСКИЕ ПРЕИМУЩЕСТВА

За относительно короткое время позволяет иметь в наличии полуфабрикаты или готовые продукты высокого качества и в том количестве, которое необходимо, при оптимизации расходов.

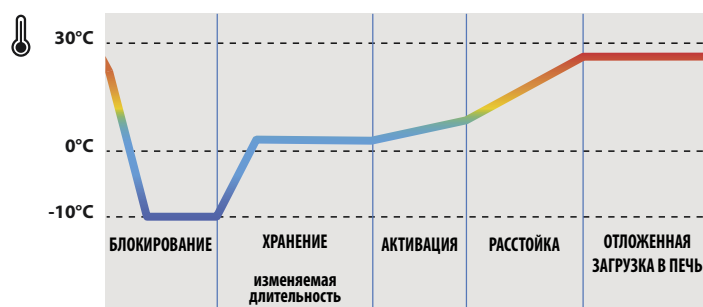


ЗАМЕДЛЕНИЕ РАССТОЙКИ

Контролируемая расстойка используется при приготовлении теста для хлебобулочных и кондитерских изделий. Она осуществляется через управление температурой, влажностью и временем.



5 ЭТАПОВ ЗАМЕДЛЕНИЯ РАССТОЙКИ



ПРЕИМУЩЕСТВА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ:

- ОТЛОЖЕННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Кондитерские или хлебобулочные изделия могут доводиться до конечного этапа, перед выпечкой они блокируются и сохраняются для последующего выпекания.

- ГАРАНТИРОВАННОЕ КАЧЕСТВО

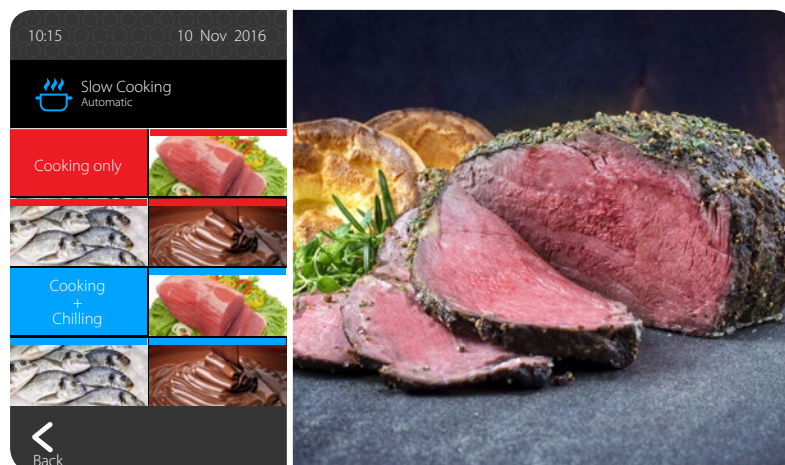
Благодаря эксклюзивной функции ручной расстойки с управлением влажностью достигаются повышенные качественные стандарты.

- ЭКОНОМИЧЕСКИЕ ПРЕИМУЩЕСТВА

За счет отложенного приготовления отменяются ночные смены. Гибкость производства по мере надобности — это наилучший способ оптимизации ресурсов, управления временем и адаптации под различные потребности. Отсутствие дополнительных расходов на подготовку полуфабрикатов.

- ЛУЧШИЙ УРОВЕНЬ ОБСЛУЖИВАНИЯ

Огромным преимуществом является наличие готовых для выпекания продуктов в непредвиденных случаях.



COOK AND CHILL

NEO не боится сверхурочных после основного рабочего времени. Это устройство, которое может работать на кухне безостановочно 24 часа в сутки.



ДО +85°C

ПРЕИМУЩЕСТВА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ:

- ОТЛОЖЕННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ

После дневной рабочей смены может использоваться в нерабочие на кухне часы, ночью для длительного приготовления. Возможность запрограммировать функцию шокового охлаждения до +3°C или быстрой заморозки до -18°C в конце приготовления.

- КАЧЕСТВО

Медленное приготовление способствует сохранению не только вкуса и аромата, но и сочности и мягкости, особенно для крупных кусков мяса. Результаты отличные.

- ЭКОНОМИЧЕСКИЕ ПРЕИМУЩЕСТВА

Явное уменьшение потери веса означает очень важную экономическую выгоду при продаже на вес (гастрономия и мясные продукты).
Больше порций, больше выручки.

- ЛУЧШИЙ УРОВЕНЬ ОБСЛУЖИВАНИЯ

Гибкость данной функции позволяет организовать работу оптимальным образом, поскольку становится важным помощником на кухне.

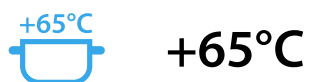
При изготовлении кондитерских изделий такой цикл также может использоваться для растопки шоколада или засахаривания фруктов.



ПОДДЕРЖАНИЕ ПРИ ТЕМПЕРАТУРЕ

Еще одна эксклюзивная функция NEO.

Помимо режима приготовления на низкой температуре может использоваться в качестве поддержания температуры продуктов на протяжении всего срока работы.



ПРЕИМУЩЕСТВА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ:

- КАЧЕСТВО

Эксклюзивная функция NEO гарантирует максимальное качество при полном соблюдении норм HACCP.

- ЭКОНОМИЧЕСКИЕ ПРЕИМУЩЕСТВА

Экономическая выгода вытекает из наличия без дополнительных расходов необходимого для работы оборудования, которое часто отсутствует на других кухнях.

- ЛУЧШИЙ УРОВЕНЬ ОБСЛУЖИВАНИЯ

Это важный помощник для совершенствования организации и приготовления. Не бывает хуже ситуации, когда после значительного труда, поиска качественного сырья и его обработки клиенту подается блюдо недостаточной температуры.



Neo

УПРОЩЕНИЕ ВСПОМОГАТЕЛЬНЫХ СФЕР ПРИМЕНЕНИЯ.

- НАГРЕВ ТЕМПЕРАТУРНОГО ДАТЧИКА

Практичное решение для извлечения иглы температурного датчика после цикла быстрой заморозки до -18°C.

- STERILOX

Камеру NEO можно дезинфицировать с помощью практичного стерилизатора, который устанавливается внутрь (опция).

АВТОМАТИЧЕСКАЯ ОТТАЙКА

Функция автоматической оттайки камеры.

- ПРЕДВАРИТЕЛЬНОЕ ОХЛАЖДЕНИЕ

Отведенная для данной функции икона перед запуском цикла шокового охлаждения или быстрой заморозки.

- СУШКА

Применение цикла сушки рекомендуется перед приготовлением на низкой температуре деликатных продуктов, например, безе. Также функция важна во избежание образования плесени и плохого запаха после цикла промывки.

- ANISAKIS KILLER -20°C

Программа со специальной иконкой для использования цикла дезинфекции рыбы, которая потребляется в сыром виде.

- НЕПРЕРЫВНЫЙ ЦИКЛ / МУЛЬТИУРОВНИ

С помощью функции непрерывного цикла можно включить на дисплее мультиуровень с возможностью выбора до 8 таймеров для присвоения каждому уровню срока нахождения внутри камеры.

- ПРОМЫВКА КАМЕРЫ

NEO имеет быстроразъемное подсоединение для практичного душа (опция) для промывки камеры.



Just Duet

...И ВАМ НИЧЕГО БОЛЬШЕ НЕ НУЖНО.

Naboo и Neo показывают работают в команде, позволяя подавать к столу всегда свежие и оригинальные блюда.

Это два незаменимых устройства для поваров, которые готовят с любовью, стремятся удовлетворить своих гостей и удивить их превосходными блюдами.

Идеальный тандем, позволяющий поварам максимально выразить свой профессионализм и креативность.

Пароконвектомат Naboo идеально подходит для приготовления блюд. А также для получения новых возможностей. И для синхронизации процессов. Naboo воплощает в себе все технологии и интеллектуальный потенциал, которые на сегодняшний день крайне важны для тех, кто занимается кулинарией на профессиональном уровне.

Он прост в использовании, имеет интуитивный интерфейс и оснащен всеми необходимыми функциями.

Это устройство для приготовления блюд, которое вызывает желание открывать для себя новые кулинарные горизонты.

Cloud

Cloud – это душа Naboo. Это безграничное пространство, где все разделено по категориям для более оптимальной и оперативной работы.

В Cloud от Lainox есть абсолютно все необходимое, чтобы получить готовое блюдо:

от рецептов до системы подготовки, от программы приготовления до презентации каждого блюда с фото и видеороликом, в котором шаг за шагом описано, как правильно приготовить блюдо по рецепту.

Рецепты

Ваши рецепты всегда упорядочены.

Для выбора желаемого типа приготовления вам достаточно лишь коснуться экрана Naboo.

Naboo и Neo

Naboo и Neo – это два дополняющих друг друга устройства, одно работает лучше, когда установлено и другое.

Можно сказать, что Neo – это правая рука Naboo, его самый ценный союзник.

Так как Neo принимает активное участие в успехе каждого блюда, устраняя потери времени и задержки в обслуживании благодаря отложенной подготовке и поддержанию нужной температуры блюд.

КАЖДОМУ ВИДУ ОБСЛУЖИВАНИЯ – ОПТИМАЛЬНОЕ РЕШЕНИЕ.

COOK AND SERVE (ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ПОДАЧА), COOK AND HOLD (ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ПОДДЕРЖАНИЕ НУЖНОЙ ТЕМПЕРАТУРЫ), COOK AND CHILL (ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ОХЛАЖДЕНИЕ).

COOK
AND
SERVE



ПРИГОТОВЛЕНИЕ



ОБСЛУЖИВАНИЕ

Функции многоуровневого приготовления и функция Just in Time обеспечивают неизменно высокий уровень качества пищи.

COOK
AND
HOLD



ПРИГОТОВЛЕНИЕ



ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ



ОБСЛУЖИВАНИЕ

Благодаря автоматическому режиму приготовления ICS, больше не нужно беспокоиться о том, чтобы задать время, температуру, влажность, ведь пароконвектомат Naboо принимает задачу и заботится обо всем сам.

Способность Neо поддерживать продукты в нужном состоянии при обслуживании гостей обеспечивает превосходное качество и высокий уровень услуг.

COOK
AND
CHILL



ПРИГОТОВЛЕНИЕ



ШОКОВОЕ ОХЛАЖДЕНИЕ
ХРАНЕНИЕ



ПОДОГРЕВ ДО
ТРЕБУЕМОЙ ТЕМПЕРАТУРЫ



ОБСЛУЖИВАНИЕ

Используя преимущества приготовления в ночное время, Naboо позволяет прийти на кухню утром и получить готовые запеченные и жареные блюда и большие порции.

Neо позволяет охлаждать или замораживать предварительно приготовленные продукты, чтобы использовать их в последующем только по мере необходимости.

Доведение блюд до нужной температуры без потери качества.

РЕСТОРАН "А-ЛЯ КАРТ"



УЖИН НА СТО ГОСТЕЙ, ВСЕ ДОВОЛЬНЫ.

С Just Duet гораздо проще составить меню собственного ресторана и обеспечить гостям отличное обслуживание. Naboo и Neo вместе достойно решают любые ситуации, создавая идеальные условия для обслуживания на высочайшем уровне.



ЭНЕРГОСБЕРЕЖЕНИЕ ДО 60%



УМЕНЬШЕНИЕ ИСПОЛЬЗУЕМОГО ПРОСТРАНСТВА ДО 70%



ЭКОНОМИЯ ПРОДУКТОВ ДО 20%.



СТАБИЛЬНОЕ КАЧЕСТВО



СОКРАЩЕНИЕ РАСХОДОВ ИЗ-ЗА НЕПРОДАННЫХ ПОРЦИЙ



УМЕНЬШЕНИЕ ВРЕМЕНИ ОЖИДАНИЯ ДЛЯ ВАШИХ ГОСТЕЙ



БОЛЕЕ БЫСТРЫЙ ОБОРОТ СТОЛОВ

МЕНЮ "А-ЛЯ КАРТ"

подготовлено с помощью системы Cloud от Lainox

ЗАКУСКИ

ОВОЩИ ПОД МАРИНАДОМ В КИСЛО-СЛАДКОМ СОУСЕ В БАНКЕ



Используемый метод: Cook and Chill (приготовление и охлаждение).

Преимущества: лучше и дольше сохраняются качества блюда.

Используемое оборудование: NABOO для приготовления на пару при низких температурах в банках, NEO для шокового охлаждения в плюсовом температурном режиме.

САЛАТ ИЗ ОСЬМИНОГА С ЦИТРУСОВЫМИ



Используемый метод: Cook and Chill (приготовление и охлаждение).

Преимущества: возможность отложенной подготовки, мгновенная доступность блюда, максимально высокое качество.

Используемое оборудование: NABOO для приготовления, NEO для шокового охлаждения в плюсовом температурном режиме.

КОПЧЕНАЯ СВИНАЯ ШЕЙКА С МАСЛОМ ТИМЬЯНА



Используемый метод: Cook and Chill (приготовление и охлаждение).

Преимущества: уменьшение потери веса после приготовления. Ночное приготовление. Отложенная подготовка.

Используемое оборудование: NEO для приготовления и шокового охлаждения в плюсовом температурном режиме, NABOO для подогрева до нужной температуры.

ПЕРВЫЕ БЛЮДА

ШПЕЦЛИ С МАСЛОМ И ЗЕЛЕНЫМ ЛУКОМ



Используемый метод: Cook and Serve (Приготовление и подача).

Преимущества: качество и скорость приготовления.

Используемое оборудование: многоуровневый режим NABOO для приготовления при высокой температуре в течение 4 минут.

ПАЭЛЬЯ С МОРЕПРОДУКТАМИ



Используемый метод: Cook and Chill (приготовление и охлаждение).

Преимущества: возможность приготовления значительного количества продукта с неизменным качеством и без постоянного контроля.

Используемое оборудование: NABOO для приготовления, NEO для шокового охлаждения в плюсовом температурном режиме, NABOO для подогрева блюд до нужной температуры для больших объемов.

КАННЕЛЛОНИ С ОВОЩАМИ, БЕКОНОМ И МИНДАЛЕМ



Используемый метод: Cook and Hold (приготовление и поддержание нужной температуры).

Преимущества: подготовка и предварительное приготовление. Быстрота обслуживания, так как все уже доведено до нужной температуры.

Используемое оборудование: NABOO для приготовления, NEO для поддержания нужной температуры.

ВТОРЫЕ БЛЮДА

ДОРАДА НА ГРИЛЕ С МЯТНЫМ СОУСОМ



Используемый метод: Cook and Serve (Приготовление и подача).

Преимущества: нет необходимости контролировать процесс приготовления, специальный термощуп обеспечивает идеальную степень готовности блюда и соответствие правилам ХААСП.

Используемое оборудование: NABOO для гриля во многоуровневом режиме экспресс-приготовления.

ТРАДИЦИОННЫЕ БАКЛАЖАНЫ С ПАРМЕЗАНОМ



Используемый метод: Cook and Chill (приготовление и охлаждение).

Преимущества: отложенная подготовка, мгновенная доступность без лишних расходов

Используемое оборудование: NABOO для приготовления и подогрева блюд до нужной температуры, NEO для шокового охлаждения в плюсовом температурном режиме.

МАРТИНОВСКИЙ ГУСЬ



Используемый метод: Cook and Chill (приготовление и охлаждение).

Преимущества: тщательное приготовление с использованием многоточечного щупа, более длительное и качественное хранение.

Используемое оборудование: NABOO для приготовления и подогрева блюд до нужной температуры, NEO для шокового охлаждения в плюсовом температурном режиме

БАНКЕТ



ВОЗМОЖНОСТЬ ОБСЛУЖИТЬ ЧЕТЫРЕСТА ГОСТЕЙ БЕЗ КАКИХ-ЛИБО ЖАЛОБ.

Своевременное обслуживание крайне важно для успешного проведения банкета.
Just Duet гарантирует, что все пройдет превосходно,
без простоев и без задержек подачи блюд.



ЭНЕРГОСБЕРЕЖЕНИЕ ДО 60%



УМЕНЬШЕНИЕ ИСПОЛЬЗУЕМОГО ПРОСТРАНСТВА ДО 70%



ЭКОНОМИЯ ПРОДУКТОВ ДО 20%.



СТАБИЛЬНОЕ КАЧЕСТВО



СОКРАЩЕНИЕ РАСХОДОВ ИЗ-ЗА НЕПРОДАНЫХ ПОРЦИЙ



УМЕНЬШЕНИЕ ВРЕМЕНИ ОЖИДАНИЯ ДЛЯ ВАШИХ ГОСТЕЙ



БОЛЕЕ БЫСТРЫЙ ОБОРОТ СТОЛОВ

МЕНЮ ДЛЯ БАНКЕТА

подготовлено с помощью системы Cloud от Lainox

ЗАКУСКИ

МУСС ИЗ БАКЛАЖАНОВ С ТОМАТНОЙ ПОДЛИВКОЙ



Используемый метод: Cook and Chill (приготовление и охлаждение).
Преимущества: отложенная подготовка, стабильное качество, немедленная доступность.

Используемое оборудование: NAVOO для приготовления и подогрева блюд до нужной температуры, NEO для шокового охлаждения в плюсовом температурном режиме.

ФУА-ГРА СРЕДНЕЙ СТЕПЕНИ ГОТОВНОСТИ С КАРАМЕЛИЗИРОВАННЫМ ИНЖИРОМ



Используемый метод: Cook and Chill (приготовление и охлаждение).
Преимущества: подготовка заранее, сохранение хорошего качества продукта в течение более длительного времени.

Используемое оборудование: NAVOO для приготовления и подогрева блюд до нужной температуры, NEO для шокового охлаждения в плюсовом температурном режиме.

ПЕРВЫЕ БЛЮДА

РАВИОЛИ С СЫРОМ ПРОВОЛА И ШПЕКОВ, НЕЖНЫМ КРЕМОМ ИЗ СЫРА РЕДЖАНО И СПАРЖИ



Используемый метод: Cook and Serve (Приготовление и подача).
Преимущества: никаких дополнительных операций, отличное качество даже при больших объемах.

Используемое оборудование: NAVOO для прямого экспресс-приготовления при высокой температуре, в течение 8 минут.

КАРТОФЕЛЬНЫЕ НЬОККИ С МАСЛОМ, ШАЛФЕЕМ И ТЕРТЫМ КОПЧЕНЫМ СЫРОМ РИКОТТА



Используемый метод: Cook and Serve (Приготовление и подача).
Преимущества: никаких дополнительных операций, отличное качество даже при больших объемах.

Используемое оборудование: NAVOO для приготовления в течение 10 минут.

ВТОРЫЕ БЛЮДА

ЗАПЕЧЕННАЯ СВИНАЯ ВЕТЧИНА С ЯБЛОЧНЫМ СОУСОМ



Используемый метод: Cook and Chill (приготовление и охлаждение).
Преимущества: медленное приготовление при низкой температуре с минимальной потерей веса. Приготовление во время простоя.

Отличное качество с использованием многоточечного щупа.
Используемое оборудование: NEO для медленного приготовления и шокового охлаждения в плюсовом температурном режиме в ночное время, NAVOO + система для банкетов (4 тележки + термочехол) для регенерации на тарелке 100 порций каждые 7 минут, возможность сразу обслужить 400 человек.

ГАРНИРЫ

ОВОЩНАЯ КАПОНАТА С БАЗИЛИКОМ



Используемый метод: Cook and Hold (приготовление и поддержание нужной температуры).

Преимущества: отличное качество даже при больших количествах продукта, сохранение цветовых и вкусовых характеристик блюда.

Используемое оборудование: NAVOO для приготовления в течение 1 часа перед подачей, NEO для поддержания температуры блюда.

КАРТОФЕЛЬ ДОЛЬКАМИ С РОЗМАРИНОМ



Используемый метод: Cook and Hold (приготовление и поддержание нужной температуры).

Преимущества: сохранение хрустящей корочки, отсутствие дополнительных операций по время приготовления.

Используемое оборудование: NAVOO для приготовления в течение 1 часа перед подачей, NEO для поддержания температуры блюда.

ДЕСЕРТЫ

МАНТУЙСКИЙ ПИРОГ "СБРИЗОЛОНА"



Используемый метод: Cook and Serve (Приготовление и подача).
Преимущества: превосходный результат приготовления без усилий.
Используемое оборудование: NAVOO.

"ОПРОКИНУТЫЙ" КРЕМ С ФИСТАШКАМИ



Используемый метод: Cook and Chill (приготовление и охлаждение).
Преимущества: отложенная подготовка, более длительное хранение с сохранением отличного качества.
Используемое оборудование: NAVOO для приготовления и подогрева блюд до нужной температуры, NEO для шокового охлаждения в плюсовом температурном режиме.

ОБЩЕПИТ



ДВЕСТИ ПРЕКРАСНЫХ ГОРЯЧИХ ПОРЦИЙ. ДЛЯ ДВУХСОТ ДОВОЛЬНЫХ ДЕТЕЙ.

Обслуживание школьной столовой – это очень ответственное дело.
Just Duet и в этом случае – самое лучшее решение.
Потому что все готово, все горячее и подается вовремя и просто
даже неспециализированным персоналом.



ЭНЕРГОСБЕРЕЖЕНИЕ ДО 60%



УМЕНЬШЕНИЕ ИСПОЛЬЗУЕМОГО ПРОСТРАНСТВА ДО 70%



ЭКОНОМИЯ ПРОДУКТОВ ДО 20%.



СТАБИЛЬНОЕ КАЧЕСТВО



СОКРАЩЕНИЕ РАСХОДОВ ИЗ-ЗА НЕПРОДАННЫХ ПОРЦИЙ



УМЕНЬШЕНИЕ ВРЕМЕНИ ОЖИДАНИЯ ДЛЯ ВАШИХ ГОСТЕЙ



БОЛЕЕ БЫСТРЫЙ ОБОРОТ СТОЛОВ

МЕНЮ ДЛЯ ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ

подготовлено с помощью системы Cloud от Lainox

ПЕРВЫЕ БЛЮДА

ПАСТА С ТОМАТНЫМ СОУСОМ



Используемый метод: Cook and Serve
(Приготовление и подача).

Преимущества: Приготовление больших объемов
со стабильным качеством.

Используемое оборудование: NABOO для приготовления при
высокой температуре.

РИС ПО-АНГЛИЙСКИ



Используемый метод: Cook and Serve
(Приготовление и подача).

Преимущества: Превосходный и стабильный результат приготовления.

Используемое оборудование: NABOO для приготовления,
NEO для шокового охлаждения в плюсовом температурном режиме.

ВТОРЫЕ БЛЮДА

КОТЛЕТА ПО-МИЛАНСКИ



Используемый метод: Cook and Serve
(Приготовление и подача).

Преимущества: Никаких дополнительных операций
при приготовлении, стабильное качество.

Используемое оборудование: NABOO для приготовления.

ЗАПЕЧЕННАЯ ГРУДКА ИНДЕЙКИ



Используемый метод: Cook and Chill
(приготовление и охлаждение).

Преимущества: Уменьшение потери веса при приготовлении
при низкой температуре и последующем шоковом охлаждении.

Используемое оборудование: NABOO для медленного приготовления
и подогрева до нужной температуры, NEO для шокового охлаждения в
плюсовом температурном режиме.

ГАРНИРЫ

МОРКОВЬ КРУЖОЧКАМИ



Используемый метод: Cook and Chill
(приготовление и охлаждение).

Преимущества: Сохранение цвета, вкусовых качеств и хрустящести.

Используемое оборудование: NABOO для приготовления
и подогрева блюд до нужной температуры,
NEO для шокового охлаждения в плюсовом температурном режиме.

ЗАПЕЧЕННЫЙ КАРТОФЕЛЬ



Используемый метод: Cook and Hold
(приготовление и хранение).

Преимущества: Превосходный результат приготовления
без усилий даже
при больших объемах.

Используемое оборудование: NABOO для приготовления,
NEO для поддержания нужной температуры.



БАНКЕТЫ

Отличное доведение до требуемой температуры и конечное приготовление идеальны благодаря системе Just Duet.

ИДЕАЛЬНО ПОДХОДЯТ ДЛЯ:

- спокойное проведение мероприятия с точностью и качеством, поскольку можно готовить блюда заранее, приготовление и охлаждение (Cook & Chill) на несколько дней раньше, затем их доведение до температуры подачи в нужный момент.

ПРЕИМУЩЕСТВА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ:

- Благодаря функции прибора Autoclima и специальным приспособлениям, несущей конструкции для с помощью модели Device 101 можно подавать одновременно до 90 блюд с максимальным качеством тарелок, тепловых покрытий для поддержания
 - 1 Naboo 101.
 - 3 несущие конструкции для тарелок.
 - 3 тележки для конструкции.
 - 2 тепловых покрытия.

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



Neo

ХАРАКТЕРИСТИКИ

РЕЖИМЫ РАБОТЫ

- Шоковое охлаждение до положительной температуры +90 / +3°C в сердцевине
- Быстрая заморозка +90 / -18°C в сердцевине
- Разморозка -18 / +3°C в сердцевине
- Замедление расстойки за 5 этапов
- Медленное приготовление на низкой температуре до +85°C
- Поддержание при температуре +65°C

ПРИНЦИП РАБОТЫ

- Цветной экран 7 дюймов (LCD - TFT - IPS) высокой разрешающей способности, емкостной, с сенсорным выбором функций. Все процессы выводятся при помощи специальных символов для каждого вида блюд: мясо, рыба, кондитерские изделия и проч. Запуск рабочего процесса прикосновением к символу.
- Температурный щуп с подогревом многоточечный (4 точки измерения)
- Connected: Подключение к сети WIFI для загрузки журнала ХАССП и удаленного обслуживания
- USB-соединение для Upload/Download
- Циклы автоматической оттайки
- Встроенная книга рецептов "Мои рецепты"
- Стерилизация камеры (опция)
- Предварительное охлаждение камеры
- Сушка
- Непрерывный цикл

ОЧИСТКА ОБСЛУЖИВАНИЕ

- Ручная промывка наружным душем на быстроразъемном подсоединении (опция)

КОНТРОЛЬ И БЕЗОПАСНОСТЬ

- Серийно электроклапан заливки воды.
- Термопредохранитель для защиты компрессора.
- Микровыключатель остановки внутренней вентиляции при открытии дверцы.

КОНСТРУКЦИЯ

- Внешние боковые панели и верх из нержавеющей стали AISI 304 18/10.
- Дверца из нержавеющей стали AISI 304 18/10 толщиной 0,8 мм.
- Полностью скругленная внутренняя облицовка из нержавеющей стали AISI 304 18/10.
- Внутренний сливной поддон.
- Изоляция из пенополиуретана высокой плотности (около 42 кг/м³) толщиной 60 мм без HCFC.
- Нагревательный элемент защиты от конденсата на коробе под магнитной прокладкой.
- Эргономичная рукоятка по всей высоте и магнитные прокладки по 4 сторонам дверцы.
- Запатентованная система подачи влаги в варочную камеру.
- Съёмные опоры для направляющих из нержавеющей стали AISI 304 18/10, легко устанавливаются для противней 1/1 GN или 600 x 400.
- Съёмные направляющие в форме L из нержавеющей стали AISI 304 18/10 могут вставляться каждые 15 мм.



КОНСТРУКЦИЯ УЗЛА ОХЛАЖДЕНИЯ

- Электровентиляторы непрямого потока на продукт.
- Герметичный компрессор.
- Хладагент R452A.
- Высокоэффективные испарители с несколькими точками впрыска газа.
- Испарительная батарея из меди и алюминия, окрашена эпоксидной полимерной нетоксичной краской катафорезным методом.
- Конденсирующая батарея из меди с алюминиевым оребрением высокой тепловой отдачи.
- Запатентованная система оттайки горячим газом.
- Устройство оттайки и испарения водяного конденсата без дополнительной электроэнергии.

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ АКСЕССУАРЫ

- Исполнение 60 Гц
- Исполнение с выносным блоком (камеры только с выносным блоком)
- Исполнение с водяной конденсацией
- Комплект поворотных колес с тормозом (модели со встроенным блоком)

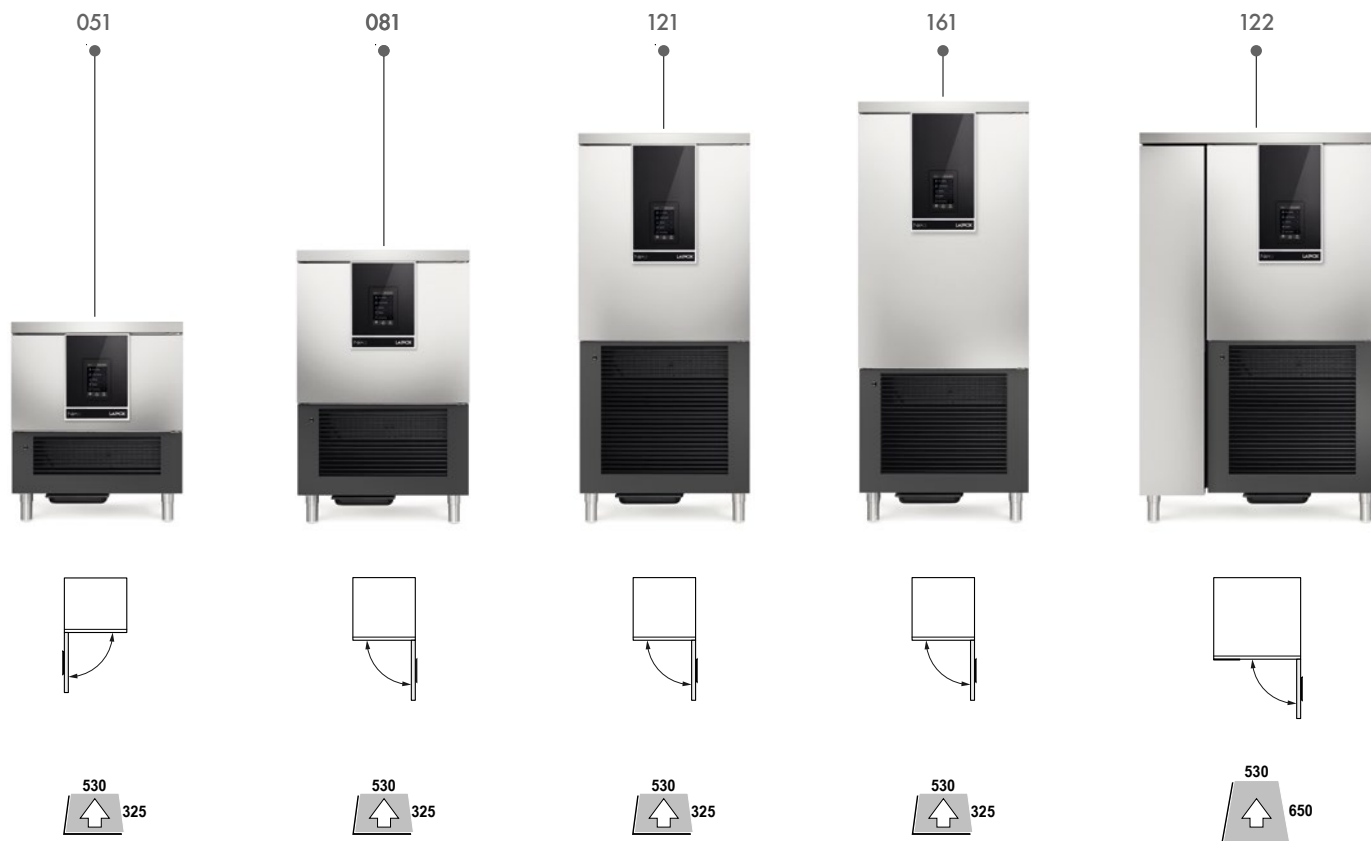


Neo

ДЛЯ ЛЮБЫХ НУЖД.

АССОРТИМЕНТ

Ассортимент для системы, которая дополняет и умножает функциональность каждого уровня предприятия общественного питания.



Модели	К-во противней	Расстояние между направляющими (мм)	Объем шокового охлаждения до положительной температуры за 90 мин. +90°C > +3°C (кг)	Объем шокового охлаждения до отрицательной температуры за 240 мин. +90°C > -18°C (кг)	Мощность охлаждения (1) - (W)	Мощность при нагреве (W)	Внешние размеры (L x P x H мм)	Электрическое поглощение охлаждения (2) - (kW)	Электрическое поглощение нагрева (кВт)	Напряжение питания
NEOG051	5 x GN 1/1	60	18	12	1430	500	790 x 720 x 850	1,1	0,6	AC 230V - 50 Hz
NEOP051	4 x 600 x 400	75								
NEOG081	9 x GN 1/1	60	25	16	2108	1000	790 x 820 x 1320	1,4	1,1	AC 230V - 50 Hz
NEOP081	7 x 600 x 400	75								
NEOG121	12 x GN 1/1	60	36	24	4807	1600	790 x 820 x 1800	3,2	1,8	3N AC 400V - 50 Hz
NEOP121	10 x 600 x 400	75								
NEOG161	17 x GN 1/1	60	55	36	7061	1600	790 x 820 x 1950	4,5	1,9	3N AC 400V - 50 Hz
NEOP161	14 x 600 x 400	75								
NEOG122	12 x GN 2/1	60	72	48	9986	1600	1100 x 1050 x 1800	6,0	1,9	3N AC 400V - 50 Hz
NEOP122	10 x 600 x 800	75								

NEOG... = Гастрономия
NEOP... = Кондитерские изделия

(1) Т.исп.= -25°C / Т.конд.= +45°C
(2) Т.исп.= -15°C / Т.конд.= +55°C

Neo

ДЛЯ ЛЮБЫХ НУЖД.

АССОРТИМЕНТ

Ассортимент для системы, которая дополняет и умножает функциональность каждого уровня предприятия общественного питания.



Модели	К-во противней	Вместимость шокового охлаждения до положительной температуры за 90 мин. +90°C > +3°C (кг)	Вместимость шокового охлаждения до отрицательной температуры за 240 мин. +90°C > -18°C (кг)	Мощность охлаждения (1) - (W)	Мощность при нагреве (W)	Внешние размеры (L x P x H мм)	Электрическое поглощение охлаждения (2) - (kW)	Электрическое поглощение нагрева (кВт)	Напряжение питания
NEOGC02	20 x GN 1/1	105	70	7100	2400	1200 x 1050 x 2430	7,1	2,9	3N AC 400V - 50 Hz

Вместимость тележек: 1 NKS201 (20 x GN 1/1 - 163 мм) либо 1 CT0311 (23 x GN 1/1 - 170 мм)

NEOPC02	20 x 600 x 400	105	70	7100	2400	1200 x 1050 x 2430	7,1	2,9	3N AC 400V - 50 Hz
---------	----------------	-----	----	------	------	--------------------	-----	-----	--------------------

Вместимость тележек: 1 NKS154 (15 x 600 x 400 - 189 мм) либо 1 CT2764 (27 x 600 x 400 - 160 мм)

NEOGC40	40 x GN 1/1 20 x GN 2/1	210	135	13300	4800	1600 x 1350 x 2430	13,3	5,5	3N AC 400V - 50 Hz
---------	----------------------------	-----	-----	-------	------	--------------------	------	-----	--------------------

Вместимость тележек: 1 KKS202 (40 x GN 1/1 - 20 x GN 2/1 - 163 мм) либо 2 CT2311 (23 x GN 1/1 - 170 мм), либо 1 CT2321 (23 x GN 2/1 - 170 мм)

NEOPC40	40 x 600 x 400 20 x 600 x 800	210	135	13300	4800	1600 x 1350 x 2430	13,3	5,5	3N AC 400V - 50 Hz
---------	----------------------------------	-----	-----	-------	------	--------------------	------	-----	--------------------

Вместимость тележек: 1 CT5464 (54 x 600 x 400 - 160 мм) либо 2 CT2764 (27 x 600 x 400 - 160 мм)

NEOG... = Гастрономия
NEOP... = Кондитерские изделия

(1) Т.исп.= -25°C / Т.конд.= +45°C
(2) Т.исп.= -15°C / Т.конд.= +55°C

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

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