

LAINOX[®]

DEVICE FOR COOKING



WWW.SUNWORLD.CO.KR

LAINOX® Naboo® 클라우드



LAINOX Naboo, 주방의 새로운 세상을 만듭니다.

다른 오븐들과의 LAINOX Naboo의 확연한 차이는 LAINOX 만의 “클라우드” 기능입니다. LAINOX Naboo 클라우드에는 조리법, 프로세스, 준비 시스템, 요리 프로그램과 각 조리의 프레젠테이션 등을 콘텐츠를 포함하고 있어, 완벽한 조리를 구현하기 위한 각종 정보 자료를 제공합니다. LAINOX Naboo는 균일하고 우수한 품질의 최상의 조리 결과를 만들기 위해 사용자가 필요로 하는 모든 콘텐츠를 제공하고, 제안합니다.

- 와이파이 연결 
- 등록을 통해 클라우드 접속
- 모든 콘텐츠를 항상 자유롭게 사용 가능
- 설정, 사용자 지정 및 모든 콘텐츠를 저장
- 다양한 기기에서 콘텐츠를 정보, 공유

Naboo는 최첨단 기술로 사용자에게 최고의 편리함을 제공하면서, 어떤 종류의 음식이든 다 조리할 수 있도록 디자인 되었습니다.

Naboo는 기존 오븐과는 다르게 조리를 시작하기 전에 많은 선택과 설정 단계들을 거치지 않고, 원하는 요리의 아이콘을 단 한 번만 눌러 조리 할 수 있습니다.

요리 코스나 교육 없이도 누구나 사용이 가능하며, 손뿐만 아니라, 심지어 장갑을 낀 상태에서도 손쉽게 누를 수 있습니다.

나부의 인터페이스는 태블릿 P.C 또는 스마트폰과 같은 방법으로 손쉽게 터치할 수 있습니다.

Naboo의 첨단 기술

Naboo는 훌륭한 디자인뿐만 아니라, 최상의 조리를 만들 수 있는 기능과 혁신을 갖고 있습니다. 자동 개폐식 도어는 버튼만 누르면 자동으로 문이 열려, 조리할 음식을 들고 있는 상태에서도 쉽게 열 수 있습니다. 내장형 샤워킷, 프로브 연결부, USB 포트를 한 곳에 모아 공간 활용도를 높였습니다.

슈퍼 플랫

위생과 미학에 초점을 맞춰 최신 디자인과 함께 최고급 자재로 디자인 되었습니다. Naboo는 사용자에게 주방에서 최대의 작업 능력을 제공하기 위해 개발되었습니다.

Naboo의 특징으로 유리 문, 열 반사 인테리어, 외부로 열 방출의 최소화, 청소하기 쉽고 실용적입니다.

터치 스크린

10인치 대형 컬러 스크린 (LCD-TFT), 높은 해상도, 터치스크린 기능, 화면은 사용자의 요구와 대부분의 사용자 프로그램 방식으로 구성되었습니다.

자동 개폐 도어 (옵션)

최대한 인체공학적으로 만들어, 음식을 손에 가득 든 상태에서도 쉽게 문을 열 수 있습니다.

서랍식 세제 탱크

자동 세척 시스템의 서랍식 세제 저장 탱크

전용 공간

공통 연결 : 멀티 프로브 또는 진공 포장 조리용 바늘 프로브 연결부, 내장형 샤워킷, USB 포트



ICS Automatic Cooking



ECOSPEED DYNAMIC

Ecospeed 기능은 조리되는 제품의 양과 종류를 인식하여, 최적의 조리 온도를 유지 및 제어하여 불필요한 에너지 소모를 줄여줍니다.

결과 : 필요한 에너지의 양만을 사용하고 극대화 에너지 효율 10 % 에너지 / -30 %의 물 / -5 %의 무게 감소



단순과 맞춤이 Naboo 키워드입니다.

특히 단계별 조리의 경우, 한 번의 터치로 자동 조리됩니다. 맞춤 조리를 선택하면 결과는 시스템이 제공합니다.

Naboo는 완벽하게 스스로 모든 것을 알아서 처리합니다.

- 조리 방법 선택
(대류, 증기 또는 스팀 + 뜨거운 공기의 조합)
- 지속적으로 조리 온도를 점검하고 조절합니다.
- AUTOCLIMA 시스템으로 원하는 습도 수준을 감지하고 유지합니다.

모든 기능들을 항상 확인하기 때문에, 조리시에 어떤 문제도 발생되지 않습니다. 이러한 방식으로, Naboo 지속적으로 조리를 자동으로 조정하여 육즙이 많은 고기, 우수한 브라우닝, 향기로운 빵과 디저트, 건조하고 바삭 튀긴 음식, 훌륭한 그라탕 요리 등을 완벽하게 조리 할 수 있습니다.

Naboo는 조리를 쉽게 하여 요리사가 최고의 조리를 만들어 내는데 집중할 수 있도록 고안되고, 디자인 되었습니다.

또한, LAINOX 에너지 절약과 소모량을 줄여, 경제적이고 효율적인 부분에도 초점을 맞췄습니다.

Multilevel Cooking



MULTILEVEL

- 한 가지 소량 조리시, 에너지 소비를 최적화
- 자동으로 품질을 관리하여 어떠한 오류 없이 항상 최상의 결과
- 공간에 구애 받지 않고 관리 및 조식의 최적화
- 시간을 단축하고 비용의 간소화
- 특수 전용 팬으로 다양한 조리 가능



JUST IN TIME

멀티레벨은 제품은 준비된 다양한 음식을 순서에 따라 조리 되도록 도와줍니다.

JIT 기능으로 모두 같은 시간에, 서로 다른 음식을 동시에 조리 할 수 있습니다.

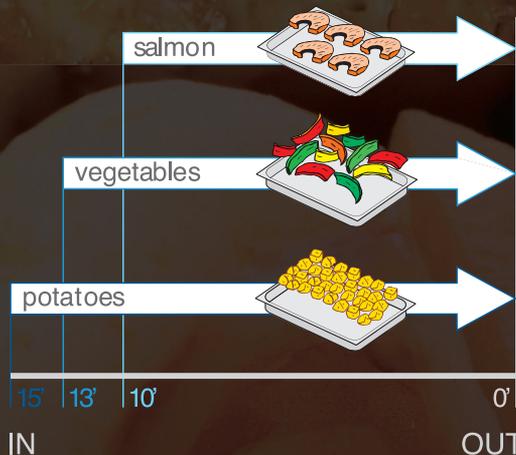
JIT 기능으로 모든 조리 과정이 조직적으로 이루어져 최상의 결과를 만들어 내며, 보다 효율적으로 시간을 구성 할 수 있습니다.

서로 다른 음식과 다른 크기의 음식을 동시에 요리 할 수 있습니다. 나부는 순서대로 조리되는 시간을 당신을 알려 드릴 것입니다.

모든 조리가 동시에 완료됩니다.

더욱 다양한 음식을 편안하고 최상의 품질로 조리할 수 있습니다.

Naboo 는 스스로 모든 상황을 통제하고 유지합니다.



Steam cooking



스팀 요리는 음식의 영양소를 모두 유지합니다.

색상을 밝게 유지하며, 더 적은 양의 조미료, 물, 소금을 필요로 합니다. 따라서 재료비의 가격을 줄일 수 있습니다.

Naboo는 30°C~99°C 저온에서 매우 정밀한 조리를 할 수 있을 뿐만 아니라, 최소의 물과 에너지로 스팀 조리를 할 수 있습니다.

저온 스팀 50/85°C 는 절반 정도 조리된 음식인 크림 카라멜, 크림 브뤼레, 또는 테리에 이상적입니다. 예전 방식의 이중 보일러 시스템은 이와 같은 제어가 어렵습니다.

100 °C로 스팀 요리하면 끓는 물로 조리하는 어떤 종류의 음식이든 더 좋은 품질로 요리 할 수 있습니다. (에너지와 물 약 20% 이상 절약)

마지막으로, 최대 130 °C 의 스팀 조리는 냉동 제품(냉동 야채)과 특히 대량 조리시 매우 이상적으로 활용되어지며, 매우 빠르게 조리를 해낼 수 있습니다.

Uniform cooking



Naboo는 사용자가 원하는 대로 강력해지기도 하고 섬세해지기도 합니다.

LAINOX는 빠른 건조 기능, Autoclima 기능, 6단계 팬 속도 시스템으로 항상 기본 설정에 따라 균일하게 조리하며, 음식을 가득 채워 조리하더라도 버려지거나 음식의 변형 없이 우수한 결과를 얻을 수 있습니다.

FAST DRY

특히 빠른 건조 시스템 (활성 조리 내부 제습 시스템) 으로 당신도 전체 부하에서, 튀긴 음식, 구운 음식, 디저트와 빵의 완벽하게 바삭함과 갈색을 얻을 수 있습니다.

그것은 부하 용량의 100 %를 사용합니다.

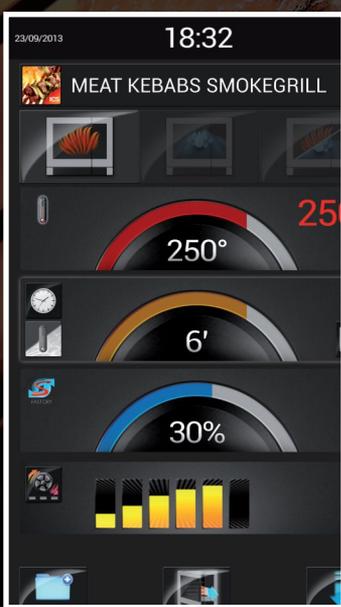
AUTOCLIMA

LAINOX Autoclima 시스템은 자동으로 오븐 내부의 습도와 온도를 완벽하게 제어합니다.

음식이 조리되는 것에 따라 자동으로 온도와 습도가 최적 레벨로 제어됩니다.

미리 조리 된 음식을 따뜻하게 할 때 육즙과 부드러움을 그대로 유지시켜며 조리합니다.

SmokeGrill



Naboo 는 스모크 또는 아로마 키트를 연결하여 색다른 맛과 향의 조리를 가능하게 합니다.

Naboo 로 조리하면 어떤 요리도 제한없이, 창의적으로 새로운 조리를 만들어 낼 수 있으며, 적은 비용과 높은 부가 가치로 최상의 결과를 만들어 냅니다.

SMOKEGRILL

Naboo SmokeGrill으로 우드 스모크의 장점만으로 그대로 가져와, 그릴 및 스모크 조리를 할 수 있는 최초의 전문가용 오븐입니다.

- 풍미, 맛과 향
- 우드칩의 단점인 연기와 먼지 없이, 그릴이나 바비큐 조리를 할 수 있습니다.

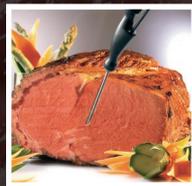
SMOKING (유럽 식약청 인증 제품)

Naboo 는 스모크 에센스를 사용하여, 어떤 형태의 연소도 하지 않고 특유의 스모크 풍미를 냅니다. 이 스모킹 과정은 모두 자동으로 조리되며, 스모킹 조리 이후에도 잔류물이 남지 않아, 바로 다른 조리를 할 수 있습니다.

FLAVOURING

Naboo는 새로운 아로마 디스펜서 기기를 이용하여 다양한 종류의 풍미의 조리에 가미하여 조리 할 수 있습니다.

Medium-rare meat



화면에 표시되는 HACCP 파라미터는 오븐 내부의 온도, 음식의 중심 온도 그리고 시간을 일정하게 HACCP 요리 파라미터 값으로 감지하여 표시합니다. 장점화면으로 조리 과정의 지속적인 모니터링을 통해, 조리 중에 조정 작업을 할 수 있도록 합니다. 조리 자료 인증을 요청에 따라 불러오기와 저장도 가능합니다. 이 기능은 요리 컨설팅이나 개발 등에 유용하게 사용될 수 있습니다.

멀티 프로브는 균일하고 음식의 내부까지 완벽한 요리를 보장합니다.

LAINOX 독점적인 기술인 단일 장치로 2개의 프로브를 동시에 사용할 수 있어, 다른 사이즈와 다른 조리를 동시에 조리 할 수 있습니다.

LAINOX® Cleaning System



예전 방식의 세척 시스템이 아닙니다.

기존 알약 방식의 세척 시스템은 음식물이 바뀌거나, 양의 정확하지 않은 경우 세척이 잘 되지 않으며, 사용자가 특성 물질과 접촉되어야 합니다.

혁신적인 세제

새로운 방식과 매우 위생적인 솔리드 세제 세제는 고체이기 때문에 좁은 공간에 보관이 가능하며, 휴머가 용이합니다. 재사용이 가능하며 사용자 비접촉식이기 때문에 더욱 안전합니다.



세척 시간을 반으로 단축

기존 세척시스템에 비해 세척시간의 급격한 감소와 별도의 준비 시간이 필요 없습니다. 알약 세제처럼 별도의 조정이 필요하지 않고, 단지 세척단계만 선택하면 됩니다. LAINOX 세척 시스템은 모든 세척 작업을 스스로 처리합니다.



혁신적인 석회 제거

LAINOX 제품의 SOLID CAL은 스팀 보일러에 발생하는 열때와 석회로부터 오는 손상을 막아줍니다. SOLID CAL은 많은 이점이 있습니다.

SOLID CAL은 많은 이점이 있습니다.

- 열때, 석회의 축적으로 인한 고장의 제거
- 순수한 증기를 항상 일정하게 공급
- 낮은 소비로 최대 에너지 효율
- 시간 대비 높은 수준의 성능
- 스팀 발생기의 수명 증대
- 유지 보수 비용 절감



SCS SOLID CLEAN SYSTEM

LAINOX는 LAINOX만의 특징 특히 시스템의 자동 청소 시스템을 새롭게 출시했습니다.

LAINOX 새로운 세척 시스템은 다른 종류의 알약 방식이나, 액체 세제 방식을 능가하는 시스템입니다. 세제는 분말로서 공급된 후 물에 희석되어 온 물 배부에 분사됩니다. 이 과정은 완전히 자동입니다. 조리할 동안 쌓인 기름과 찌꺼기들을 연결된 동작으로 스팀 세척 후 행금 물로 최대한 효과적으로 씻어냅니다.

IDEAL LAINOX® COOKING SYSTEM



LAINOX 쿠킹 시스템으로 항상 완벽한 재가열과 마무리

Naboo & Sapiens 에 다양한 액세서리를 접목하여 사용할 수 있는 덕분에, 주어진 시간 안에 10 - 100 또는 그 이상의 코스의 조리를 문제없이 제공할 수 있습니다. LCS 시스템으로 조리하고 냉장/냉동 기술을 사용하면, 서빙 하루 전에 요리를 미리 준비 할 수 있습니다. 서빙 당일 단 10분만에 요리를 준비하여 제공할 수 있습니다.

- 많은 양에도 불구하고 완벽한 요리 결과
- 더 나은 업무 체계
- 완벽한 마무리에 더 많은 시간
- 빠른 서비스로 고객 만족



온도 보관 캐비닛 (온장고) / SLOW 쿠킹

LAINOX COOKING SYSTEM은 다양한 기기를 결합하여, 조리한 음식의 이점을 잃지 않고 최상의 품질을 유지합니다.

- 서빙에 적합한 온도인 +65°C 로 유지
- 저온 슬로우 쿠킹 30-120 ° C
- 이 조합으로 특별한 장점들
- 중심온도 프로브로 최대한 정밀하게 온도 제어
- 0.7 kW에서 1kW 정도의 최소 에너지 소비
- 최소 규격
- 즉시 특급 서비스
- 조리 방법을 다양화 할 수 있는 능력

Naboo® Excellence in



조리 모드

- ICS (대화 형 요리 시스템)에 대한 자동 조리 시스템으로 이태리, 프랑스, 스페인, 러시아, 아시아와 독일의 조리법과 그 조리법들의 역사, 재료, 과정, 자동 조리 프로그램, 그리고 프레젠테이션을 포함합니다.
- 세 가지 수동 조리 모드 : 컨벡션모드 30°C~300°C, 스팀모드 30°C~130°C, 콤비스팀컨벡션모드 30°C~300°C.
- 프로그래밍 모드 : 각 프로그램 마다 고유의 이름, 사진 및 정보를 제공이 가능하며, 이 프로그램은 자동 시퀀스 (최대 15 사이클) 조리를 저장 및 사용 할 수 있습니다.

작동

- 디스플레이는 사용자의 필요에 맞게 구성되어 있으며, 대부분 사용되는 기능을 앞쪽에 배치하여 편리함을 더 했습니다.
- LAINOX 클라우드 와이파이 / 이더넷 연결 시스템 (개인설정 저장, 소프트웨어 업데이트, HACCP 데이터 보관 및 새 레시피 다운로드)
- 자동 "원터치" 요리 (ICS)
- 폴더 체계화와 미리보기/폴더에 고유 이름 부여
- 멀티 레벨 폴더 기능으로 레시피를 지능적으로 인식
- 10 "컬러 화면(LCD-TFT) - 고화질의 "터치 스크린" 기능
- SCROLLER PLUS 스크롤 노브를 돌리거나 눌러, 설정과 선택 가능
- "OPEN" 버튼을 눌러 자동 문 열림 기능 (옵션)
- HACCP 그래픽의 ICS 조리를 즉시 표시

청소 및 유지 보수

- 사용하기 시작하기 전에 자기 진단으로 장비를 체크, 이상이 있을 경우 신호음과 문제점을 디스플레이에 표시
- 내장 탱크와 자동 세척 분배를 갖춘 SCS (고체 세척 시스템) 자동 청소 시스템
- 내장 탱크와 자동 분배를 갖춘 CALOUT의 스케일 제거 시스템은, 보일러에 물때의 형성과 축적을 방지
- 1 KG 패키지의 SOLID CLEAN 세제 SOLID CAL의 스케일제거 제품(시험 패키지) 포함
- 201/202 모델은 자동 세척 시스템 (LM)과 CALOUT의 스케일 제거 시스템으로, CombiClean 액체 세제 및 CalFree의 스케일 제거제를 사용
- 내장형 핸드 샤워로 수동 세척 시스템

the product range



제어 장비

- 완벽한 균일한 조리를 위한 오토리버스 시스템 (자동 양방향 회전 팬)
- 자동 내부온도, 중심 온도 조절 시스템, DELTA T 시스템
- 자동으로 조절 스팀 응축기
- 사용자가 원하는 메뉴를 원하는 대로 프로그램을 저장하여 쉽게 사용 가능
- 6 팬 속도까지 선택할 수 있습니다 ; 3단계 이하의 속도에서는 자동으로 가열 전력을 감소시켜, 에너지 절약
- 4포인트 중심 온도 센서를 통해 음식 내부의 온도를 정확하게 제어
- LAINOX만의 독점 기술, 2개 중심 온도 센서 사용
- 외부 커넥터를 통해 코어 프로브 연결하여 프로브 연결이 쉽고 빠르며, 비닐 프로브 연결시 진공 조리나 작은 음식에도 사용이 가능
- USB 연결하여 HACCP 데이터 다운로드, 소프트웨어 업데이트, 조리 프로그램을 로드/언로드 가능
- 에너지 최적화 시스템 (옵션 사항)
- 자동 자가 진단 검사를 실시하여, 작동 이상시 디스플레이와 신호음으로 알림 기능
- 주요 기본 기능 프로그램 유지 보수를 위한 기기 작동 타이머
- ECOSPEED - 조리물의 양과 종류에 따라, 나부는 에너지의 전달, 정확한 조리 온도 유지를 위해 최적화하고 제어
- ECOVAPOR - ECOVAPOR 시스템으로, 자동으로 스팀을 조절하여, 물 사용을 감소시켜 에너지 절약

구조

- IPX5 방수
- 완벽하게 매끄럽고 방수 처리된 내부
- 이중 강화 유리 문과 방열로 사용자에게 적은 열기와 열 반사 유리로 효율성을 강화
- 내부 유리는 폴더식 유리로 손쉬운 청소가 가능
- 왼쪽 또는 오른쪽 양방향 개폐식 손잡이
- 최적의 밀폐를 위해 문경첩을 조절 가능
- 디플렉터를 열 수 있어 팬 청소가 용이

모 델	용 량	팬 간격 (mm)	총 전력 (kW)	규 격 (mm)	사용전압
NAEV071	7x1/1	70	10,5	875 x 825 x 820 h.	3N AC 400V - 60 Hz
NAEV101	10x1/1	70	16	930 x 825 x 1040 h.	3N AC 400V - 60 Hz
NAEV072	7x2/1 - 14x1/1	70	19	1170 x 895 x 820 h.	3N AC 400V - 60 Hz
NAEV102	10x2/1 - 20x1/1	70	31	1170 x 895 x 1040 h.	3N AC 400V - 60 Hz
NAEV201	20x1/1	63	31,8	960 x 825 x 1810 h.	3N AC 400V - 60 Hz
NAEV202	20x2/1 - 40x1/1	63	61,8	1290 x 895 x 1810 h.	3N AC 400V - 60 Hz

Sapiens In your own image and likeness

- 높은 가시성 숫자 명령 표시
- LED 디스플레이와 4 요리 사이클 관리하기 위한 키
- 저장된 프로그램에 대한 액세스를 위한 백라이트 키
- 스크롤러 노브 (선택과 확인)
- 선택과 미리 저장된 요리 프로그램을 즉시 시작을 위한 멀티 프로그램 키패드
(빠른 취사를 위한 이상적인 기능) - 옵션
- 인체 공학적 문 개방
- USB 연결하여 HACCP 데이터 다운로드, 소프트웨어 업데이트, 조리 프로그램을 로드/언로드 가능
- 내장형 릴 방식의 샤워 킷



- 자동
- 요리 프로그램
- Autoclima ®
- 급속 건조
- 자동 팬 회전 방향 변경 (오토 리버스)
- MANUAL
- 수동 요리
- 내부 예열
- 가습기능
- 증기 배출 제어
- 수동 조리실 냉각
- 청소 프로그램

Cooking programs

Sapiens 자동 요리 프로그램은 관리하기가 쉽고, 항상 동일한 품질의 결과를 보장합니다. Sapiens 오븐의 프로그램은 스스로 오븐은 다른 조리 단계 및 각종 파마리어를 조절합니다.

- 조리방법 선택 (컨벡션, 스팀, 또는 콤비스팀 중 선택)
- 균일한 온도 제어
- 내부의 현재 습도를 감지
- 팬 속도 조절

전자식의 모든 기능들은 시시각각 최대한 효율적으로 스스로 제어합니다. 지속적으로 조리를 자동으로 조절하여 육즙이 많은 고기, 우수한 브라우닝, 향기로운 빵과 디저트, 건조하고 바삭 튀긴 음식, 훌륭한 그라탕 요리 등을 완벽하게 조리 할 수 있습니다. 또한, LAINOX 에너지 절약과 소모량을 줄여, 경제적이고 효율적인 부분에도 초점을 맞췄습니다.

ECOSPEED DYNAMIC

Ecospeed 기능은 조리되는 제품의 양과 종류를 인식하여 최적의 조리 온도를 유지 및 제어하여 불필요한 에너지 소모를 줄여줍니다.

결과 : 필요한 에너지의 양만을 사용하고 극대화 에너지 효율
10 % 에너지 / -30 %의 물 / -5 %의 무게 감소



Steam cooking

스팀 요리는 음식의 영양소를 모두 유지합니다.

색상을 밝게 유지하며, 더 적은 양의 조미료, 물, 소금을 필요로 합니다. 따라서 재료비의 가격을 줄일 수 있습니다.

낮은 온도 스팀 50/85°C 는 정밀한 온도와 최소한의 물과 에너지만으로 조리할 수 있습니다.

100 °C로 스팀 요리하면 끓는 물로 조리하는 어떤 종류의 음식이든 더 좋은 품질로 요리 할 수 있습니다. (에너지와 물 약 20% 이상 절약)

마지막으로, 최대 130 °C 의 스팀 조리는 냉동 제품(냉동 야채)과 특히 대량 조리시 매우 이상적으로 활용되어지며, 매우 빠르게 조리를 해낼 수 있습니다



유리병 안에 진공 포장 음식 조리

혁신적인 스팀 조리 기술로 유리병 안에 음식을 조리할 수 있어, 품질이 우수하고, 장기간 보관이 가능합니다.

진공 포장 조리

진공 포장 조리는 오븐 내부의 온도와 음식의 중심 온도 양쪽에 매우 정확한 온도 정확도를 요구한다. 바늘 프로브를 이용하여 진공포장 조리를 최상의 영양 품질과 가능한 음식양이 줄어드는 것을 막아줍니다.

ECOVAPOR

Sapiens는 스팀의 양을 인식하고 필요한 만큼만 스팀을 사용하여 에너지를 사용합니다.

EcoVapor 시스템으로, 포화 증기를 자동 제어하여, 물 및 에너지 소비를 현저하게 감소시켜 줍니다.

기존 오븐에 비해 -10 %의 에너지 / -30 % 물 / -10 % 증기 절약



Convection cooking

컨베이션 조리의 중요 특성은 균일한 조리입니다. Sapiens는 항상 음식의 맛과 향을 살려서 균일한 조리를 합니다. LAINOX 의 특화된 기술로 음식을 가득 채운 상태에서도 음식물을 바삭하고, 부드럽고, 드라이하게 육즙 살려 조리하거나, 사용자가 원하는 대로 조리합니다. 음식의 양에 따라 팬의 속도, 가열 열량을 조절하여, 전력 소모량을 최소로 줄여 줍니다. LAINOX 의 양 방향 팬은 내부의 열을 골고루 분산 시켜, 열을 균일하게 유지시켜 줍니다.

FAST DRY

특히 빠른 건조 시스템 (활성 조리 내부 제습 시스템)으로 당신도 전체 부하에서, 튀긴 음식, 구운 음식, 디저트와 빵의 완벽하게 바삭함과 갈색을 얻을 수 있습니다. 그것은 부하 용량의 100 %를 사용합니다.



Combination cooking

콤비스팀 조리는 양념을 첨가하지 않아도 고기, 생선류의 조리를 할 때 매우 훌륭한 결과를 나타내며, AUTOCLIMA 기능으로 음식이 건조되는 것을 막아줍니다.

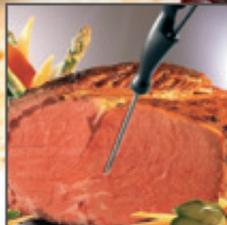


AUTOCLIMA

LAINOX Autoclimate 시스템은 자동으로 오븐 내부의 습도와 온도를 완벽하게 제어합니다. 음식이 조리되는 것에 따라 자동으로 온도와 습도가 최적의 레벨로 제어됩니다. 미리 조리 된 음식을 육즙과 부드러움을 처음 그대로 유지시키며 조리합니다.

프로브

멀티포인트 프로브로 중심온도를 측정하여 완벽한 조리를 할 수 있습니다.



Ideal LAINOX® ovens solution



OVEN/STAND



OVEN/STAND/CHILLER



OVEN/EXHAUST HOODS



071 + 071 오븐
용량 : 7+7 Tray 1/1 GN
규격 : 875x825x1890h



071+101 오븐
용량 : 7+10 Tray 1/1 GN
규격 : 930x825x2110h



072+072 오븐
용량 : 7+7 Tray 2/1 GN
규격 : 875x825x1890h



Sapiens Excellence in



조리 모드

- 접시에 또는 트레이에 재가열용 프로그램을 포함한 자동 90가지 이상의 테스트한 자동 조리 프로그램 저장
- 99 가지 자동 시퀀스의 요리 프로그램 저장 (최대 4 사이클)
- 세 가지 수동 조리 모드 : 컨벡션모드 30°C~300°C, 스팀모드 30°C~130°C, 콤비스팀컨벡션모드 30°C~300°C
- 수동 조리 모드와 자동 시퀀스 4사이클 기능으로 차별화된 조리 작업과 기능 (2가지 모드의 온도홀딩 기능과 스팀의 양 조절 기능)을 활용 가능
- 멀티포인트 프로브 또는 바늘 프로브를 활용하여 중심 온도 제어 조리 (프로브-옵션사항)
- Autoclima 자동 시스템으로 조리 습도를 제어
- Fast-Dry 시스템으로 빠른 제습
- 멀티 프로그램 키패드로 빠르게 프로그램 선택 및 시작 (옵션사항)

작동

- 선명한 숫자 방식의 디스플레이
- LED 디스플레이 방식의 4단계 조리 사이클 관리 버튼
- 조리 프로그램을 바로 사용할 수 있는 버튼
- SCROLLER PLUS 다이얼 (간편한 설정과 선택이 가능)
- 수동 예열

청소 및 유지 보수

- 사용하기 시작하기 전에 자기 진단으로 장비를 체크, 이상이 있을 경우 신호음과 문제점을 디스플레이에 표시
- 내장 탱크와 자동 세제 분배를 갖춘 SCS (고체 세척 시스템) 자동 청소 시스템
- 내장 탱크와 자동 분배를 갖춘 CALOUT의 스케일 제거 시스템은, 보일러에 물때의 형성과 축적을 방지
- 1 KG 패키지의 SOLID CLEAN 세제 SOLID CAL의 스케일제거 제품(시험 패키지) 포함
- 201/202 모델은 자동 세척 시스템 (LM)과 CALOUT의 스케일 제거 시스템으로, CombiClean 액체 세제 및 CalFree의 스케일 제거제를 사용
- 내장형 핸드 샤워로 수동 세척 시스템

the product range



제어 장비

- 완벽한 균일한 조리를 위한 오토리버스 시스템 (자동 양방향 회전 팬)
- 자동 내부온도, 중심 온도 조절 시스템, DELTA T 시스템
- 자동으로 조절 스팀 조절기
- 사용자가 원하는 메뉴를 원하는 대로 프로그램을 저장하여 쉽게 사용 가능
- 2단계로 팬 속도를 선택할 수 있습니다 ; 팬 속도를 줄여 가열 전력을 감소시켜, 에너지 절약
- 4포인트 중심 온도 센서를 통해 음식 내부의 온도를 정확하게 제어 가능
- LAINOX만의 독점 기술, 2개 중심 온도 센서 사용
- 외부 커넥터를 통해 코어 프로브 연결하여 프로브 연결이 쉽고 빠르며, 바늘 프로브 연결시 진공 조리나 작은 음식에도 사용이 가능
- USB 연결하여 HACCP 데이터 다운로드, 소프트웨어 업데이트, 조리 프로그램을 로드/언로드 가능
- 에너지 최적화 시스템 (옵션 사항)
- 자동 자가 진단 검사를 실시하여, 작동 이상시 디스플레이와 신호음으로 알림
- 주요 기본 기능 프로그램 유지 보수를 위한 기기 작동 타이머
- ECOSPEED - 조리물의 양과 종류에 따라, 나부는 에너지의 전달, 정확한 조리 온도 유지를 위해 최적화하고 제어
- ECOVAPOR - ECOVAPOR 시스템으로, 자동으로 스팀을 조절하여, 물 사용을 감소시켜 에너지 소비 절약

구조

- INCOLOY 800 TYPE 히터/IPX5 방수
- 완벽하게 매끄럽고 방수 처리된 내부
- 이중 강화 유리 문과 방열로 사용자에게 적은 열기와 열 반사 유리로 효율성 향상
- 내부 유리는 폴더식 유리로 손쉬운 청소가 가능
- 왼쪽 또는 오른쪽 양방향 개폐식 손잡이
- 최적의 밀폐를 위해 문경첩을 조절 가능
- 디플렉터를 열 수 있어 팬 청소 용이

모 델	용 량	팬 간격 (mm)	총 전력 (kW)	규 격 (mm)	사용전압
SAEV071	7x1/1	70	10,5	875 x 825 x 820 h.	3N AC 400V - 60 Hz
SAEV101	10x1/1	70	16	930 x 825 x 1040 h.	3N AC 400V - 60 Hz
SAEV072	7x2/1 - 14x1/1	70	19	1170 x 895 x 820 h.	3N AC 400V - 60 Hz
SAEV102	10x2/1 - 20x1/1	70	31	1170 x 895 x 1040 h.	3N AC 400V - 60 Hz
SAEV201	20x1/1	63	31,8	960 x 825 x 1810 h.	3N AC 400V - 60 Hz
SAEV202	20x2/1 - 40x1/1	63	61,8	1290 x 895 x 1810 h.	3N AC 400V - 60 Hz

Compact

콤비스팀오븐

S Version



기술사양

- 전자식 컨트롤
- 4사이클, 99가지 저장프로그램
- 오토클리마 기능
- FAST DRY (급속건조) 시스템
- 자동 양방향 회전 팬
- 가슴, 내부등, 수동배기 기능
- 급속 쿨링

조리 설정 온도

- 컨벡션 조리 30~300°C + 오토클리마
- 스팀 조리 30~130°C
- 콤비 조리 30~300°C + 오토클리마



www.sungworld.co.kr
SUNG WORLD



스팀조리 30-130°C

음식의 본연의 맛과 색을 살려내고, 적은 양념, 물, 소금을 사용하여 조리할 수 있습니다.



콤비 스팀 조리 30-300°C

적은 양념으로 조리가 가능하며, 조리된 음식의 무게의 손실을 최소화하여 최상의 조리를 단시간에 만들어 냅니다.



컨벡션 조리 30-300°C

한 번에 대량의 조리가 가능하며 각자 다른 음식을 서로 향이 섞이지 않으면서 동시에 조리할 수 있어 조리 시간을 크게 단축할 수 있습니다.



AUTOCLIMA(오토클리마 : 자동습도조절)

자동으로 오븐 내부의 습도를 완벽하게 조절 관리하는 기능입니다.



패스트 드라이 (급속 건조)

패스트 드라이 시스템으로 습기를 빠르게 배출시켜 후라이, 로스팅, 빵 등의 음식을 완벽하게 만들어 냅니다.



레시피 기능

손쉽게 프로그램과 레시피 기능을 사용합니다.

OPTIONAL



코어 프로브 Ø 3mm (S 버전)

음식의 본연의 맛과 색을 살려내고, 적은 양념, 물, 소금을 사용하여 조리할 수 있습니다.



바늘 프로브 Ø 1mm

(Ø의 1mm) 바늘 프로브는 진공 조리 및 작은 조각을 요리에 사용할 수 있습니다.



팬 감속 (S 버전)

섬세한 요리 또는 낮은 팬 속도를 사용하는 조리를 할 때에 간편하게 조작부의 키를 눌러, 팬의 속도와 에너지를 줄여 에너지 소모 및 낭비를 줄여 줍니다.

단 51 cm 의 좁은 공간으로 다양한 조리를 완벽하게 조리할 수 있습니다.



- ▶ 최소한의 공간 차지
- ▶ 최대 요리 생산 능력
- ▶ 무한한 타입의 조리 가능
- ▶ 최대 정밀한 제어
- ▶ 최저 작업 비용
- ▶ 쉬운 청소

www.sungworld.co.kr

SUNG WORLD



Compact

LAINOX®



CVE 024 S



CEV 061 S



CEV 026 S



CEV 101 S

▶ CVE

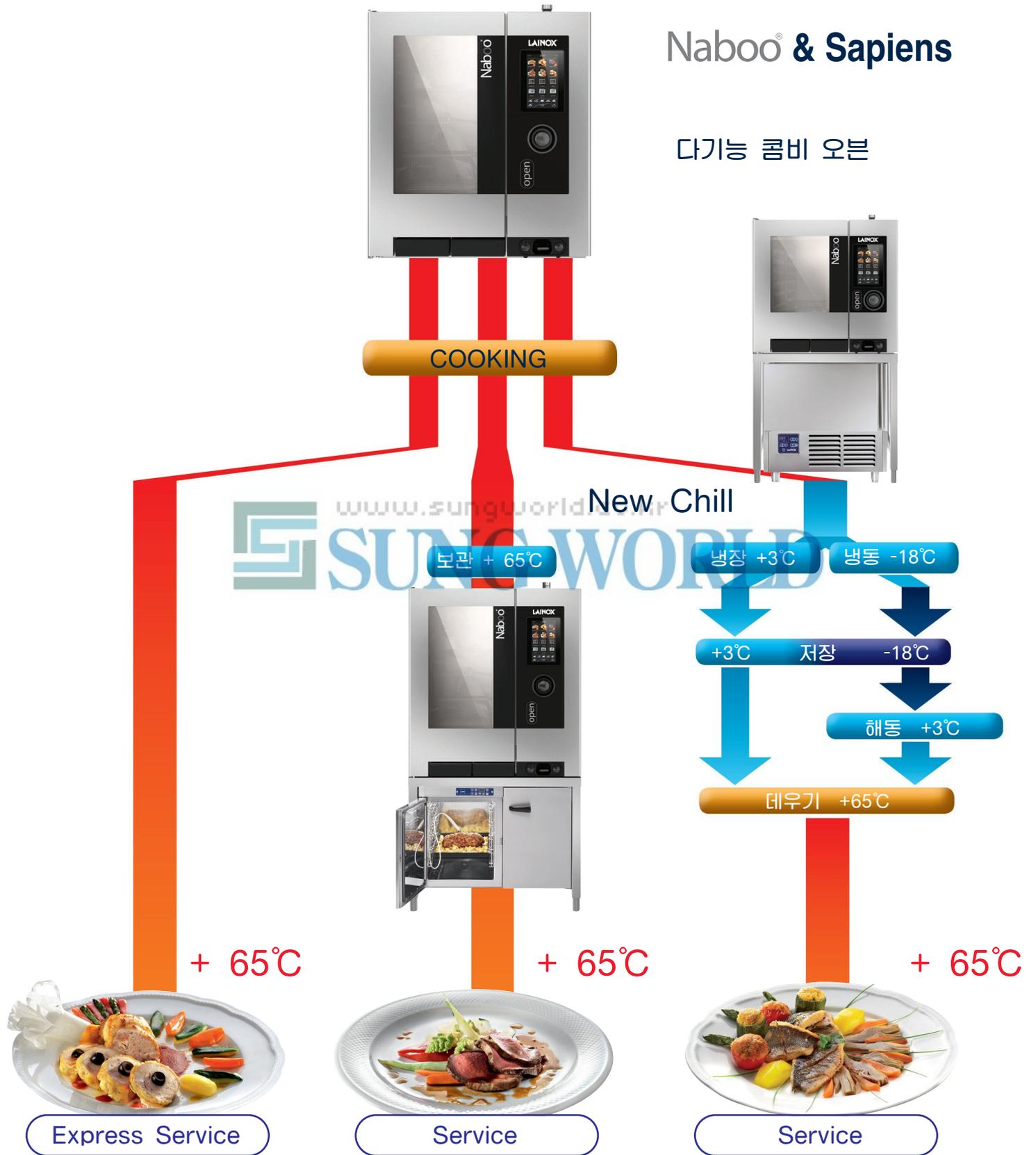
모 델	용 량	선반간격(mm)	규 격(mm)			총 전력(kW)	사용전압(V -Hz)
CVE 024S 	4 x 2/3 GN	70	640	600	550	3.4	AC 220V 60Hz

▶ CEV

모 델	용 량	선반간격(mm)	규 격(mm)			총 전력(kW)	사용전압(V -Hz)
CEV 026S 	6 x 2/3 GN	60	510	625	730	5.25	3N AC 400V 60Hz
CEV 061S 	6 x 1/1 GN	60	510	800	730	7.75	3N AC 400V 60Hz
CEV 101S 	10 x 1/1 GN	60	510	800	970	15.5	3N AC 400V 60Hz

Naboo® & Sapiens

다기능 콤비 오븐



Excellence in Every Situation

BLAST CHILLER & SHOCK FREEZER

급속 냉장고 & 급속 냉동고

급속 냉장 (BLAST CHILLING)

박테리아와 미생물들이 번식하기 좋은 온도 상태는 10°C 에서 60°C 사이입니다.

New Chill은 초강력 급냉으로 식중독의 위험을 요인을 최대한 제거하여 안전하게 음식을 보존합니다.

또한 New Chill은 음식의 중심부까지 BLAST CHILLING 방식으로 순식간에 급냉시켜 음식물을 상하게 하는 박테리아 증식을 현저히 막아 장시간 보존하도록 합니다.

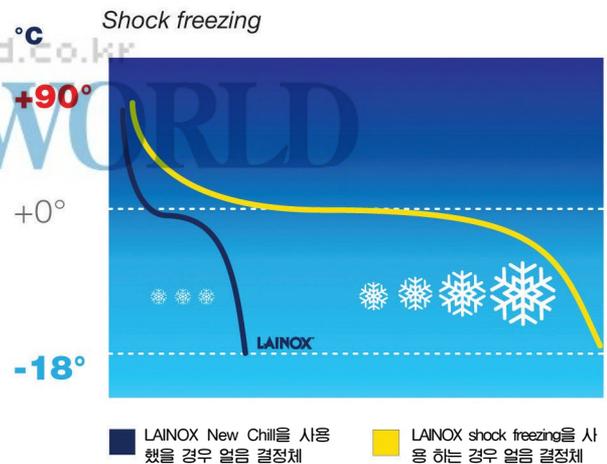
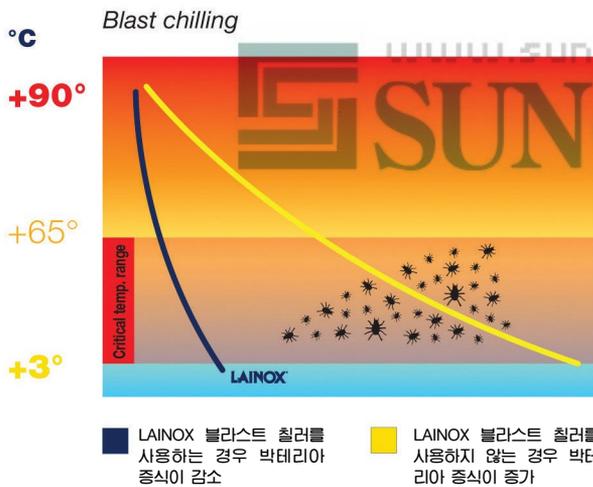
급속 냉동 (SHOCK FREEZING)

일반적인 냉동고는 음식을 천천히 냉동합니다.

냉동 과정에서 큰 얼음 결정체를 만들어지며, 음식이 해동될 때 조리물의 구조를 손상시키거나 파괴합니다. 또한 조리물의 질과 일관성이 낮아집니다.

반면에 New Chill은 중심부의 온도를 -18°C의 온도로 빠르게 급냉시켜 조리물의 구조 성격에 손상을 주지 않는 작은 얼음 결정체만을 형성합니다.

그리고 해동 후에도 영양상의 성질, 완벽한 음식의 질, 일관성, 맛 그리고 색을 그대로 얻을 수 있습니다.



조리물 구조를 손상시키지 않는 얼음 결정체



조리물 구조를 손상시키는 얼음 결정체



CHILLING / FREEZING MODE

급속 냉장고 & 급속 냉동고



소프트 급속 냉장 (Soft blast chilling)

중심온도 기준 +90°C~ +3°C, 최대 90분

내부 냉장 온도는 지속적으로 0°C로 유지합니다.
조리된 음식, 섬세한 음식(크림, 잎채소, 얇은 살코기 등)을 급속 냉장 할 때 이상적입니다. +3°C로 5-7 일 동안 최적으로 보전할 수 있습니다.



강력 급속 냉장 (Hard blast chilling)

중심온도 기준 +90°C~ +3°C, 최대 90분

변하기 쉬운 내부 냉장 온도는 지능적으로 다양한 온도 단계의 따라 변동됩니다.

크기가 크고, 두꺼운 음식 또는 음식을 가득 채우는 경우에 이상적입니다.



소프트 급속 냉동 (Soft shock freezing)

중심온도 기준 +90°C~ -18°C, 240분 이하

온도는 2단계로 내려갑니다.

첫 번째는 중심온도가 +3°C로 냉장시킨 뒤 두 번째 단계로 -18°C로 냉동시킵니다.

급속 냉동은 일반 냉동과 반-조리 식품 (고기, 생선, 후레쉬 파스타, 스폰지 케익 등) 을 음식의 특성을 그대로 유지한 채 몇 달 동안 (-18°C)보존할 수 있습니다.



강력 급속 냉동 (Hard Shock freezing)

중심온도 기준 +90°C~ -18°C, 최대 240분

내부 냉동 온도는 지속적으로 -40°C로 유지합니다.

냉동시킬 양이 많거나, 두꺼운 경우, 또는 빠르게 냉동이 필요한 경우에 이상적입니다.



간편한 청소

LAINOX 칠러는 실용적이고 편리하며, 손쉽게 청소할 수 있도록 설계 되었습니다.

LAINOX 만의 냉장/냉동 시스템은 어떠한 음식이라도 신선하고 맛과 향을 그대로 잘 보존합니다.

Grille Holder



그릴 홀더는 와이어 방식으로 분리가 쉽고 완벽하게 청소가 가능합니다.



Diamond-pattern Floor



바닥은 다이아몬드 형태로 이루어져 있고, 평상시 소켓형 마케는 물이 전혀 새지 않으며, 청소 시에는 청소용 물 배수구가 있어 청소가 용이합니다. 해동된 물은 별도의 내장된 증발 트레이에 모입니다.



Heating core probe



모든 급속 냉장 모델에는 히팅 코어 프로브 기능을 가지고 있습니다. 이 기능은 냉동된 제품에서 프로브를 빼낼 때 필요합니다. 냉동된 제품에서 프로브를 빠르고 쉽게 뺄 수 있으며, LAINOX 칠러는 4포인트 프로브를 장착하여 보다 정확하게 중심온도를 측정할 수 있습니다.





Opening baffle plate



LAINOX 칠러 증발기는 스테인레스 판넬 커버로 열기 쉽고, 물과 알칼리 세제로 청소가 용이합니다.



버전	E	S	T
4단계 이상의 바늘 프로브 설치	-	-	•
알람 기억 (HACCP)	-	-	•
냉각	•	•	•
냉동	•	•	•
HARD 기능 : 블라스트 칠링 설정	-	•	•
시간 설정과 시간 통계 조절	-	•	•
중심 프로브 온도 조절	•	•	•
수동 시간 설정과 챔버 온도 조절	-	•	•
시간 수동 해동	•	•	•
중심 바늘 프로브 히팅	-	•	•
살균수	•	0	0
살균 시스템	-	-	•
사이클 저장 시스템	-	-	•



E
S
T

New Chill



023



031



050



122



C02



C20

www.sunworld.co.kr
SUNG WORLD

Professional Catering

모 델	트레이간격(mm)	규 격(mm)	타 입	중심온도(°C)	공급전압	총 전력(Watt)	사이클 당 용량(kg)
ABM 023 S	3 x GN 2/3	±80 560x595x520h	chill./free.	+90 +3 · +90 -18	AC 230 60 Hz	960	8 · 5
ABM 031 S	3 x GN 1/1	±80 560x700x520h	chill./free.	+90 +3 · +90 -18	AC 230 60 Hz	960	8 · 5
▲RDM 050 E	5 x GN 1/1	±65 790x700x800h	chill./free.	+90 +3 · +90 -18	AC 230 60 Hz	1000	10 · 7
RCM 051 S	5 x GN 1/1	±65 790x700x850h	chill./free.	+90 +3 · +90 -18	AC 230 60 Hz	1400	18 · 12
RCM 081 S	8 x GN 1/1	±65 790x800x1320h	chill./free.	+90 +3 · +90 -18	AC 230 60 Hz	2100	25 · 16
RCM 121 S	12 x GN 1/1	±65 790x800x1800h	chill./free.	+90 +3 · +90 -18	3N AC 400 60 Hz	3500	36 · 24
RCM 161 S	16 x GN 1/1	±65 790x800x1950h	chill./free.	+90 +3 · +90 -18	3N AC 400 60 Hz	5100	55 · 36
RCM 122 S	24 x GN 1/1	±65 1100x880x1800h	chill./free.	+90 +3 · +90 -18	3N AC 400 60 Hz	7250	72 · 48

모 델	트레이간격(mm)	규 격(mm)	내부규격(mm)	타 입	중심온도(°C)	공급전압	총 전력(Watt)	사이클 당 용량(kg)
RCM C20 T	23 x GN 2/1	890x1220x2180h	740x760x1880h	chill./free.	+90 +3 · +90 -18	3N AC 400 60 Hz	8100	105 · 70
RCM C40 T	23 x GN 2/1	1500x1350x2230h	770x1050x1920h	chill./free.	+90 +3 · +90 -18	3N AC 400 60 Hz	14500	210 · 135
RCM C42 T	23 x GN 2/1	1500x1480x2230h	770x1120x1920h	chill./free.	+90 +3 · +90 -18	3N AC 400 60 Hz	14500	210 · 135
RCM C82 T	2 x 23 x GN 2/1	1500x2480x2230h	770x2120x1920h	chill./free.	+90 +3 · +90 -18	3N AC 400 60 Hz	24000	420 · 270
RCM C83 T	3 x 23 x GN 2/1	1500x3480x2230h	770x3120x1920h	chill./free.	+90 +3 · +90 -18	3N AC 400 60 Hz	37200	630 · 405



051



081



120/012



061



C40/C42



C82



C83

Confectionery and Bakery

모 델	트레이간격(mm)	규 격(mm)	타 입	중심온도(°C)	공급전압	총 전력(Watt)	싸이클 당 용량 (kg)
PCM 051 S	5 x (600x400)	±65 790x700x850 h	chill./free.	+90 +3 · +90 -18	AC 230 60 Hz	1400	15
PCM 081 S	8 x (600x400)	±65 790x800x1320 h	chill./free.	+90 +3 · +90 -18	AC 230 60 Hz	2100	24
PCM 121 S	12 x (600x400)	±65 790x800x1800 h	chill./free.	+90 +3 · +90 -18	3N AC 400 60 Hz	3500	36
PCM 161 S	16 x (600x400)	±65 790x800x1950 h	chill./free.	+90 +3 · +90 -18	3N AC 400 60 Hz	5100	56

모 델	트레이간격(mm)	규 격(mm)	내부규격(mm)	타 입	중심온도(°C)	공급전압	총 전력(Watt)	싸이클 당 용량 (kg)
PCM C02 T	27 x (600x400)	1200x1050x2430h	670x750x2120h	chill./free.	+90 +3 · +90 -18	3N AC 400 60 Hz	8100	105
PCM C40 T	2 x 27 x (600x400)	1600x1450x2430h	870x1150x2120h	chill./free.	+90 +3 · +90 -18	3N AC 400 60 Hz	14500	210
PCM C42 T	2 x 27 x (600x400)	1600x1580x2430h	870x1220x2120h	chill./free.	+90 +3 · +90 -18	3N AC 400 60 Hz	14500	210
PCM C82 T	2 x 54 x (600x400)	1600x2680x2430h	870x2320x2120h	chill./free.	+90 +3 · +90 -18	3N AC 400 60 Hz	24000	420
PCM C83 T	3 x 54 x (600x400)	1600x3780x2430h	870x3420x2120h	chill./free.	+90 +3 · +90 -18	3N AC 400 60 Hz	37200	630

*Lasagne
aux légumes*

Ce dont vous avez besoin

Naboo



공식수입원

www.sungworld.co.kr
SUNG WORLD 주식회사 성 월드

경기도 성남대로 912 분당 BYC빌딩 502호

(경기도 성남시 분당구 아탑1동 367-1)

전 화 : 031-783-8820~2

팩 스 : 031-783-8823

웹사이트 : www.sungworld.co.kr