

Naboo[®]
reloaded

LAINOX[®]

전기식 콤비 스팀 오븐

NAEV101R 10 x 1/1 GN

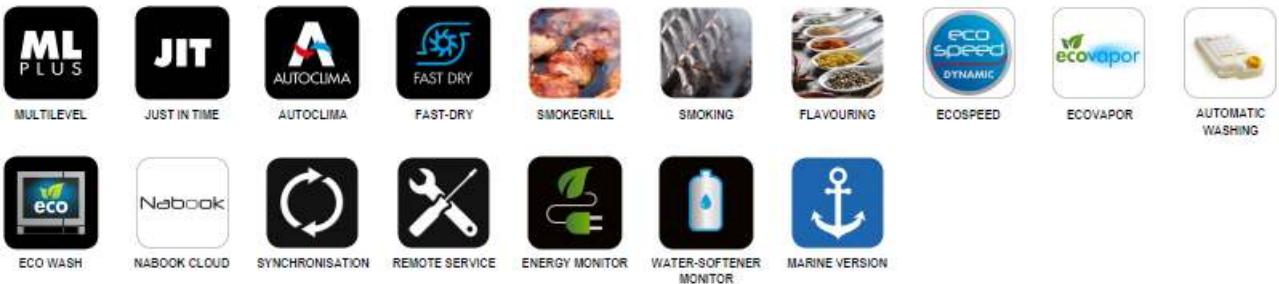


LCD 10" Touch Screen

10 인치 터치스크린
(한국어를 포함한 다양한 국제 언어 가능)



와이파이 연결



기술적 데이터

용량	GN	10 x 1 / 1 GN	총 전력	kW	16
팬 간격	mm	70	가스식 열량	kW / kcal	- / -
인분		80 / 150	내부 열량	kW / kcal	15 / -
외부 규격	mm	930 x 825 x 1040 h	스팀 열량	kW / kcal	- / -
포장 규격	mm	1000 x 990 x 1250 h	팬 전력	kW	1
무게 - 포장 / 제품	kg	142 / 165	전원 공급 전압	V - 60 Hz	3N AC 380

NAEV101R 10 x 1/1 GN

조리 모드

- 이탈리아, 프랑스, 독일, 스페인, 러시아, 아시아 그리고 국제적인 레시피를 자동으로 조리하는 ICS 기능. 프로그램으로 재가열 할 수 있습니다.
또한 레시피에 대한 역사, 재료, 절차, 조리 프레젠테이션 기능이 포함되어 있습니다.
- 세 가지 조리 모드로 수동 조리 : 컨벡션 30 ~ 300°C 스팀 모드 30 ~ 130°C, 콤비(컨벡션+스팀) 모드 30 ~ 300°C
- 프로그램 모드 - 각각의 프로그램은 조리법 마다 고유 이름, 사진 그리고 정보를 저장할 수 있으며, 프로그램 기능은 순차적 자동 조리(최대 15 사이클) 로 프로그래밍하여 저장을 할 수 있습니다.

작 동

- 디스플레이 : 사용자의 요구에 따라 자유롭게 구성할 수 있으며, 자주 사용하는 프로그램들을 앞으로 가져올 수 있습니다.
- 개인적인 설정을 저장, 소프트웨어 업데이트, HACCP 데이터 보관 및 새로운 조리법 다운로드를 LAINOX 클라우드 와이파이/이더넷으로 연결하는 시스템
- 자동으로 "원 터치" 조리 (ICS)
- 폴더에 있는 조리법 구성 미리보기, 각 폴더별 이름 설정
- 멀티 레벨 폴더에있는 조리법들을 지능적으로 인식
- 터치 스크린 기능으로 고해상도 절전형 10인치 컬러 스크린 (LCD - TFT)
- 간편한 선택과 설정을 위한 스크롤러 플러스 다이얼
- "OPEN" 버튼을 눌러 문을 여는 자동 도어 오픈 시스템 (옵션 사항)

세척 및 유지 보수

- 장비를 사용하기 시작하기 전에 자가 진단하여, 장비의 이상 발생시 문제 설명과 알림음으로 알려줍니다.
- 빌트인 카트리지 방식의 액체 세제와 고체 세제(선택) 방식의 자동 세척 시스템
- 내장형 핸드 샤워건과 수동 세척 시스템

조절 장치

- 자동 양방향 회전 팬으로 완벽한 조리를 구현
- DELTA T 시스템은 코어 온도 컨트롤로 자동 내부 온도 조절
- 자동 스팀 조절
- 사용자 메뉴를 통해 기기를 사용자가 원하는 대로 쉽게 프로그램을 사용 할 수 있습니다.
- 프로그래밍 가능한 지연 요리
- 6단계로 팬 스피드를 선택 가능 : 팬 속도에 따라 자동으로 가열 속도 조절
- 특별한 조리 방법의 경우, 팬 회전을 일시적으로 멈출 수 있습니다.
- 4 포인트 프로브를 활용하여 음식의 중심온도를 측정하고 조절할 수 있습니다.
- LAINOX 전용, 2 중심 프로브
- LAINOX 전용, 2 중심 프로브
- 조리실 외부에 프로브 연결부 통해 중심 프로브를 연결, 작은 조각이나 진공포장 조리를 위한 바늘 프로브를 작은 조각이나 진공포장 조리를 위한 바늘 프로브를 빠르게 연결할 수 있습니다.
- USB 를 활용한 HACCP 데이터 (레시피 등) 다운로드 및 업로드
- 서비스 프로그램 : 전자식 보드 작동과 온도 프로브를 표시 검사 - 유지 보수 프로그램으로 모든 기본 기능들을 위한 기기 작동 타이머
- **ECOSPEED** (에코 스피드) - 음식의 양과 종류에 따라, 나부는 최적으로 에너지를 조절하고 정확한 조리 온도를 관리, 어떤 변수를 방지합니다. (-10% 에너지 / -30% 물 / -5% 무게 감소)
- **ECOVAPOR** (에코 바이포) - 에코 바이포 시스템으로 내부의 포화 증기를 자동으로 조절하여 물과 에너지소비를 현저하게 줄입니다. (-10% 에너지 / -30% 물 / -10% 스팀)
- **TURBOVAPOR** (터보 바이포) - 터보 바이포 시스템으로 예그 파스타 또는 아스파라거스, 그 외에 섬유 채소와 같은 스팀 조리하기 어려운 음식을 이상적으로 스팀조리 할 수 있습니다.

NAEV101R 10 x 1/1 GN

구조

- 물 분사로 부터 보호를 위한 IPX5 방수
- 완벽하게 매끈하고, 빈틈 없는 내부 챔버
- 완벽한 단열과 최고의 효율을 위한 열을 반사하는 내부 유리와 넓은 공간의 간격으로 이루어진 이중 문
- 경첩식 내부 유리문으로 완벽한 청소 가능
- 양방향으로 쉽게 열 수 있는 도어 핸들
- 도어 경첩 조절 가능
- 디플렉터를 열어 쉽게 팬 청소 가능


전기식 히팅 시스템

- INCOLOY 800 타입의 재질로 이루어진 히터

안전적 특징

- 안전 온도 조절 장치
- 안전 압력 조절 장치
- 과열 방지 팬 모터
- 마그네틱 도어 스위치
- 물 부족시 알람 작동
- 자가 진단 기능 및 오류 메시지 표시
- 과열 표시 제어 냉각 시스템

기본 장치

- 자동 세척시스템 - 액체 세제(기본) 자동 세척시스템 또는 고체 세제(선택) 자동 세척시스템
- 와이파이 연결 
- 멀티포인트 코어 프로브 - Ø 3 mm
- 빌트인 형 핸드 샤워킷

선택 장치 (옵션)

- 자동 도어 개폐 장치 - 문 손잡이 없음 (오른쪽 경첩 문은 불가)
- 오른쪽 경첩 문
- 배기 후드 연결 구성
- 에너지 절약 시스템을 위한 연결
- 이동형 랙 + 프레임
- 패스트리 용 이동형 랙 600 x 400 + 프레임
- 패스트리 용 600 x 400 랙용 선반
- 스모크그릴 - 바비큐 시스템 / 훈제 / 향신료 향
- 이더넷 연결

NAEV101R 10 x 1/1 GN

악세서리 (별매품)

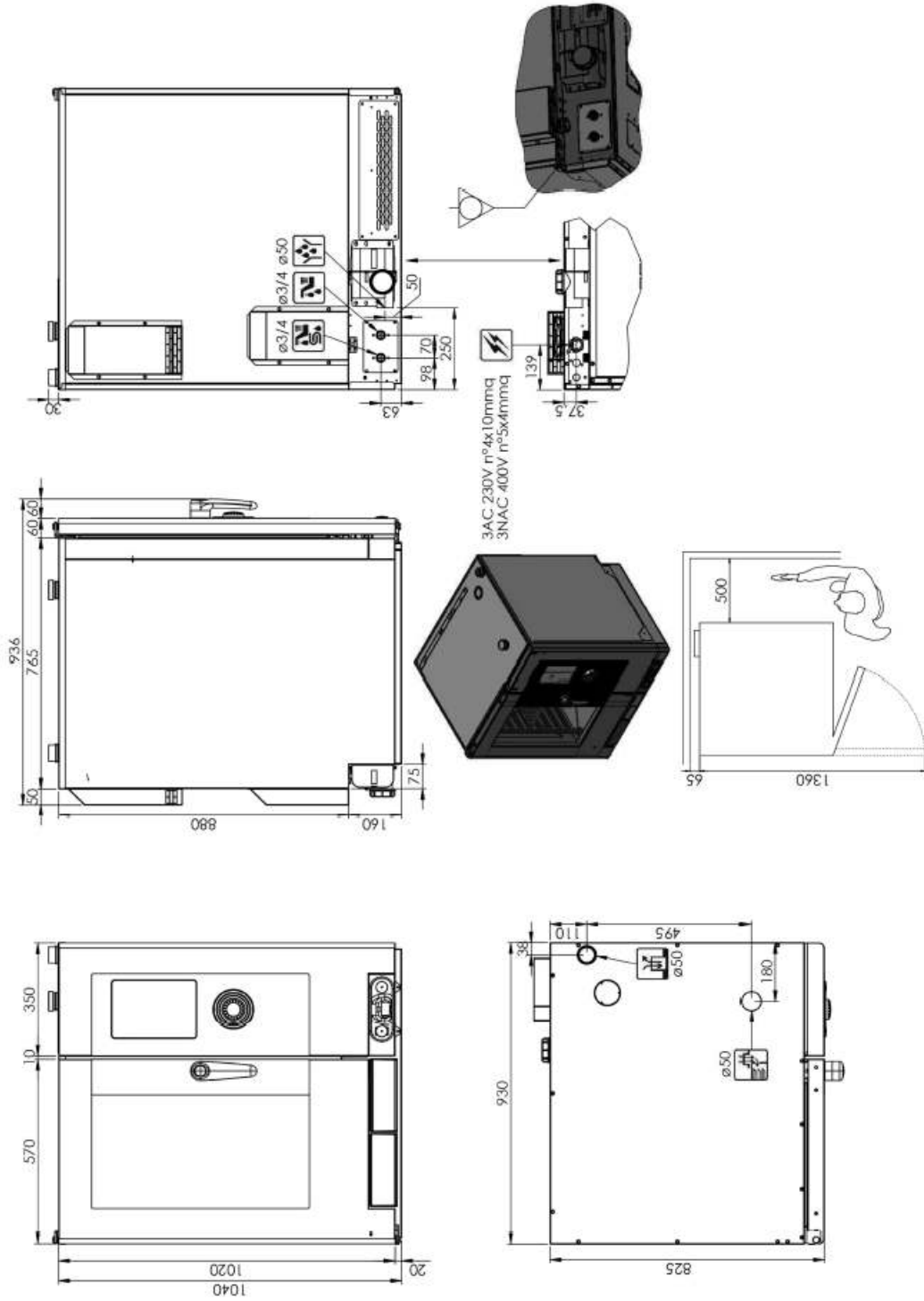
- 바늘 프로브 - Ø 1 mm
- 멀티프로브 시스템 - 2개 멀티포인트 프로브 - Ø 3 mm
- 멀티프로브 시스템 - 2개 바늘 프로브 - Ø 1 mm
- 기름 필터
- HACCP 소프트웨어/조리프로그램이 포함된 USB
- 오븐 다리 (h - 150 mm)
- 캐스터 키트
- 오른쪽 패널 보호용 스테인레스 스틸 열 차단 패널

- 오븐 받침대
- 하부 칠러를 넣을 수 있는 오븐 받침대
- 사이드 러너
- 스테인레스 선반
- 문과 선반이 달린 캐비닛
- 문이 달린 캐비닛
- 홀딩 캐비닛
- 해상용 고정 플렌지형 다리
- 브레이크 2개로 캐스터 키트가 장착된 오븐 받침대
- 물받이 장착형 트롤리
- 이동형 랙
- 랙과 접시랙 이동용 프레임
- 패스트리 용 이동형 랙 600 x 400 + 프레임
- 패스트리 용 600 x 400 랙용 선반
- 접시용 랙
- 랙 열 커버
- 에어 쿨링 콘덴서 기능의 스테인레스 후드

CERTIFICATIONS / 인 증



NAEV101R 1 x 1/1 GN



- Electric power supply cable inlet
- Gas inlet and type of thread
- Fuel pipe
- Boiler descaling cap
- Steam vent and chamber pressure drop safety device
- Over steam vent
- Air extraction
- Normal water inlet
- Softened water inlet
- Liquid outlet
- Steam trap



LAINOX ALI Group Srl
 Via Schiaparelli 15
 Z.I. S. Giacomo di Veglia
 31029 Vittorio Veneto (TV) - Italy

Tel +39 0438 9110
 Fax +39 0438 912300
 lainox@lainox.it
 www.lainox.com

