

Lainox Naboo

10 x 2/1 GN of 20 x 1/1 GN

Algemeen

Afmetingen (bx dxh): 1170 x 895 x 820 mm

Deur (standaard linksdraaiend) met dubbel warmtereflecterend glas.

USB aansluiting voor het downloaden van HACCP-gegevens, software-updates, alsmede voor het up- en downloaden van programma's.

10"-kleurenscherm (LCD-TFT)

Lainox instructie in uw eigen keuken.

Zelfdiagnosefunctie voor storingsanalyse tijdens gebruik

Automatische onderhoudsindicatie en SCS (Solid Clean System) voor automatisch schoonmaak en CALOUT voor onkalking.

1 jaar fabrieksgarantie.

Kook-en baktechnisch

Convectie met Autoclima (van 30 °C tot 300 °C).

Stoom (van 30 °C tot 130 °C), beschikbare standen 'lage temperatuur', 'lucht', 'geforceerd'.

Combi (convectie & stoom) met Autoclima (van 30 °C tot 300 °C).

ICS (Interactieve Cooking System), automatisch kook systeem voor alle internationale gerechten met geschiedenis, ingrediënten, kookmethode, automatisch koken en voorbeeld voor gerechtpresentatie.

Geprogrammeerde stappen, mogelijkheid om kookstappen op te slaan en te programmeren in volgorde onder receptnaam.

Naboo Cloud voor het bewaren van persoonlijke instellingen, software updates, HACCP-gegevens en recepten.

Voorzien van DELTA gaarsysteem, automatische condensatie stoom en geprogrammeerd uitgesteld koken.

Keuze uit 6 snelheden, waarbij bij de eerste 3 stappen automatisch de verlaging van het (verwarmings)vermogen wordt aangepast, alsmede autoreverse voor automatische omkering draairichting ventilatie.

Kerntemperatuurmeter voor controle bij de kern van het product met vierpuntsdetectie.

ECOSPEED voor optimalisatie van energielevering en kooktemperatuur en ECOVAPOR voor een lager energie- en waterverbruik.