



Neo

EVERYTHING IS POSSIBLE NOW



Connected 

LAINOX®



Neo, MULTIFUNKTION IN PERFEKTION.

SCHNELLKÜHLEN, GAREN, WARMHALTEN, AUFTAUEN, GÄREN.

Neo ist ein aktiver Stauraum, ein Schnellkühler der bei Bedarf auch ein Warmhalte- und Kochgerät sein kann. Um halbgegarnte oder fertige Speisen immer frisch, wie gerade gekauft zur Verfügung zu haben. Warenausschuß wird vermieden, Gerichte werden mit selbst zubereiteten, teilgegartem oder selbstgemachten tiefgekühlten Zutaten frisch zubereitet.

Jeden Tag frisches Brot, das nur noch fertig gebacken werden muss.

Mit NEO reduzieren Sie zusätzlich das Risiko von Anisakiasis bei rohem Fisch, da das HACCP - Konzept ganzheitlich eingehalten wird.



SCHNELLKÜHLEN VON +90°C AUF +3°C



SCHOCKFROSTEN VON +90°C AUF -18°C



AUFTAUEN VON -18°C AUF +3°C



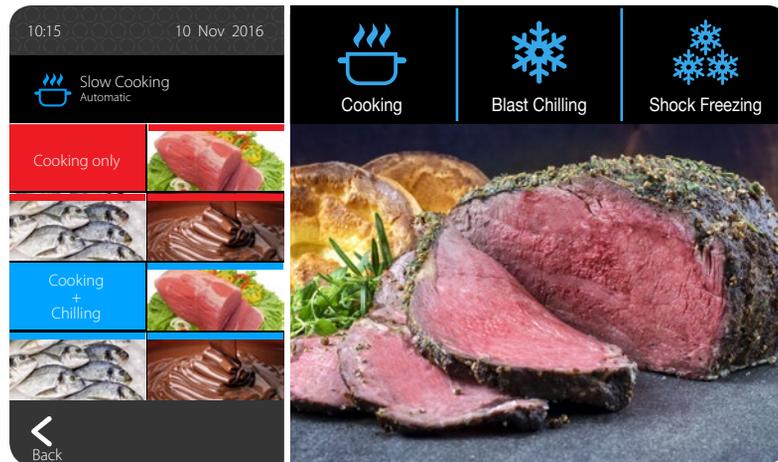
GÄREN IN 5 PHASEN



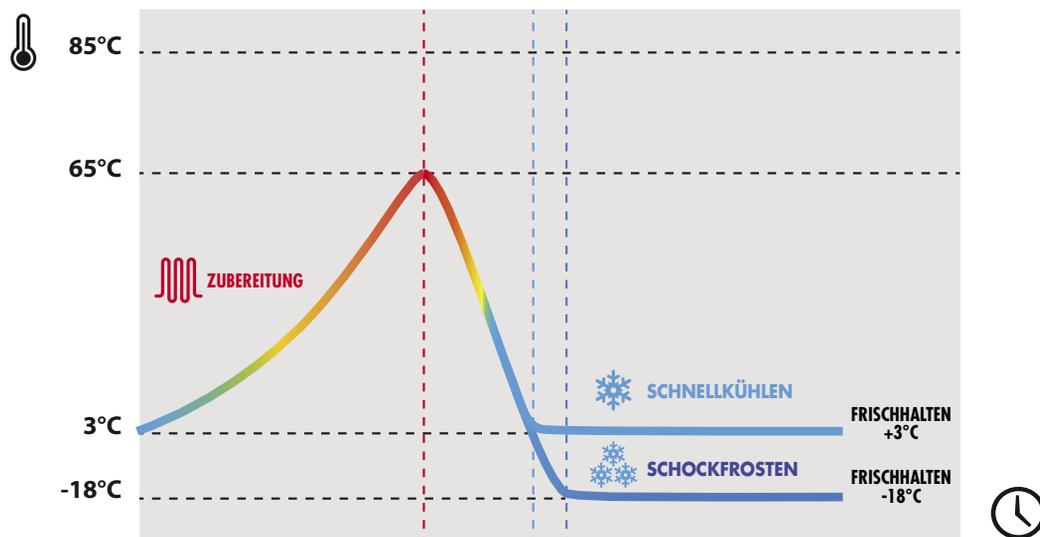
NIEDERTEMPERATUR-GAREN BEI BIS ZU +85°C



WARMHALTEN BEI + 65° C



MIT Neo KÖNNEN SIE COOK AND CHILL TATSÄCHLICH ERLEBEN.



Dank der Dampfregulierung können sie zwischen Vakuumgaren und traditionellem Garen wählen.





Neo

ALLE FUNKTIONEN MIT EINEM FINGERTIP.



AUTOMATISCHE FUNKTIONEN

Umfassendes Rezeptbuch nach Produktkategorien unterteilt: Fleisch, Fisch, Gemüse, Pasta, Hefeteig, Brot, Backwaren und Cremes - so kann schnell die passende Funktion gefunden werden.



INDIVIDUELL ANGEPASSTE FUNKTIONEN

Der gewählte Modus kann nach persönlichen Anforderungen angepasst werden, indem die Parameter Garraumtemperatur, Kerntemperatur, Belüftung und Zeit verändert werden.



BENUTZERFREUNDLICH

Die Benutzeroberfläche ist dank der Symbole einfach und intuitiv.



PERSONALISIERTE REZEPTE (Meine Rezepte)

Es besteht die Möglichkeit, persönliche Rezepte zu erstellen und zu speichern.



STEUERUNG MITTELS TOUCHSCREEN

Hochauflösendes, kapazitives 7"-Farbdisplay mit Auswahl der Touch-Funktion.



CONNECTED

WiFi-Verbindung für HACCP-Download und Remote-Service, auch nachrüstbar.



USB-PORT

Up- und Download von Rezepten.
Download von HACCP-Daten.



SCHNELLKÜHLEN

Der Schnellkühlprozess führt zu einem Temperaturschock des Produkts, der dem Wachstum von Bakterien, die für den Produktverderb verantwortlich sind, entgegenwirkt, damit die Produkte besser und länger aufbewahrt werden können.



VON +90°C AUF +3°C

VORTEILE DES SCHNELLKÜHLENS:

- ZEITVERSETZTE ZUBEREITUNG

Die Funktion des Schnellkühlens ermöglicht zeitversetztes Produzieren und erhöht die Qualität.

- SHELF LIFE

Frische Lebensmittel für 4-5 Tage unter Berücksichtigung der Lebensmittelsicherheit sowie der HACCP-Standards.

- UNVERÄNDERTE QUALITÄT

Dank der Einhaltung des richtigen Feuchtigkeitsgrades und des damit verbundenen geringeren Flüssigkeitsverlustes bleiben die Speisen wie frisch gekocht.

- WIRTSCHAFTLICHE VORTEILE

Reduzierte Food-Kosten durch Vermeidung von Abfällen, längere Haltbarkeit der Speisen sowie weniger Wareneinsatz aufgrund des reduzierten Gar- und Feuchtigkeitsverlusts.

- BESSERER SERVICE

Die zeitversetzte Produktion schafft die notwendigen Freiräume, die Arbeitsweise in der Küche besser zu organisieren und schnelleren Service zu gewährleisten.



SCHOCKFROSTEN

In einem gewöhnlichen Gefrierschrank gefrieren die Speisen langsam. Dabei bilden sich in den Flüssigkeiten Makrokristalle, die Zellstruktur zerstören und beim anschließenden Gefrieren die Produktkonsistenz und somit die Produktqualität auf negative Weise beeinflussen. NEO sorgt hingegen dafür, dass jedes Lebensmittel im Kern auf eine Temperatur von -18 °C abgekühlt wird. Dabei wird in der Zelle eine Temperatur von -40 °C angewendet. So bilden sich Mikrokristalle, die die strukturellen Eigenschaften des Produkts nicht beschädigen. So entsteht nach dem Frostern ein Produkt von höchster Qualität.



VON $+90\text{ °C}$ AUF -18 °C

VORTEILE DES SCHOCKFROSTENS:

- ZEITVERSETZTE ZUBEREITUNG

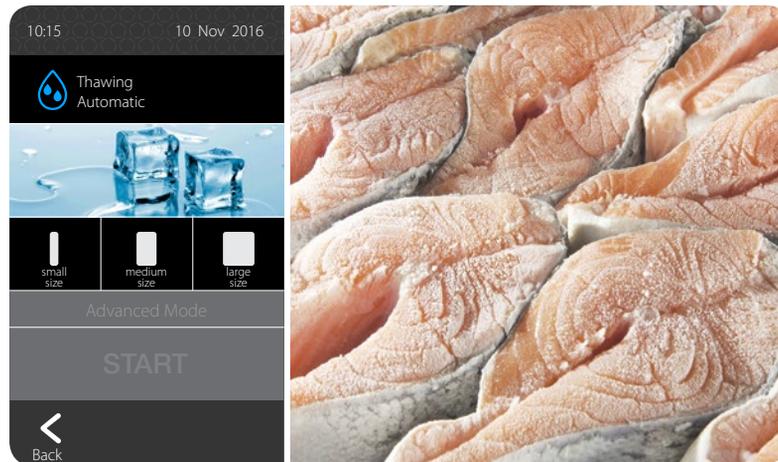
Das Schockfrostern ermöglicht eine bessere Arbeitsorganisation durch zeitversetzte Zubereitung, indem die Zubereitungsphase komplett von der Anrichtephase am Teller entkoppelt wird. Das ist beispielsweise bei der Zubereitung von Eiscreme und Backwaren unabdingbar.

- UNVERÄNDERTE QUALITÄT

Aufgrund des geringeren Flüssigkeitsverlustes bleiben Geschmack, Farbe und Konsistenz unverändert. Die produkteigenen Nährwerte bleiben weitgehend erhalten.

- WIRTSCHAFTLICHE VORTEILE

Produkte können saisonal günstig eingekauft, zubereitet konserviert werden. Somit können sie saisonunabhängig abwechslungsreich und in großer Auswahl angeboten werden.



AUFTAUEN

Die Auftaufunktion bietet die Möglichkeit, die produktspezifischen Eigenschaften zu erhalten.



VON -18°C AUF +3°C

VORTEILE:

- DIE RICHTIGE ZEIT

Das schnelle Auftauen bei kontrollierter Temperatur reduziert die Wartezeit für die Zubereitung und garantiert die Qualität und Gesundheit der Speisen, egal ob sie roh, halbfertig oder tiefgekühlt sind.



KLEINE STÜCKE



MITTELGROSSE STÜCKE



GROSSE STÜCKE

- LEBENSMITTELSICHERHEIT

Das Auftauen erfolgt unter höchster Sicherheit und Einhaltung der HACCP-Norm.

- UNVERÄNDERTE QUALITÄT

Hierbei handelt es sich um die ideale Funktion für alle Produkte wie Fisch oder Backwaren, die roh oder gefroren serviert werden, da die molekulare Struktur nicht beschädigt wird.

- WIRTSCHAFTLICHE VORTEILE

Die Auftau-Funktion sorgt dafür, dass innerhalb von relativ kurzer Zeit halbfertige oder fertige Produkte in höchster Qualität in der jeweils benötigten Menge verfügbar sind, wodurch die Food-Kosten optimiert werden.

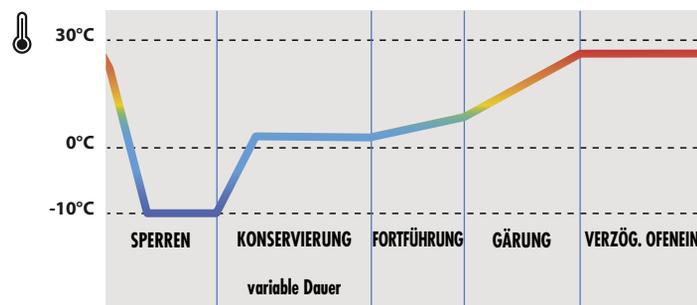


GÄREN

Das kontrollierte Gären wird für Brot- und Gebäckteige eingesetzt und anhand der Steuerung von Temperatur, Feuchtigkeit und Zeit durchgeführt.



5 PHASEN DES KONTROLLIERTEN GÄRENS



VORTEILE:

- ZEITVERSETZTE ZUBEREITUNG

Backwaren oder Brot können bis zur Endphase bearbeitet, vor dem Backen eingestellt und zeitversetzt gebacken werden.

- GARANTIERTE QUALITÄT

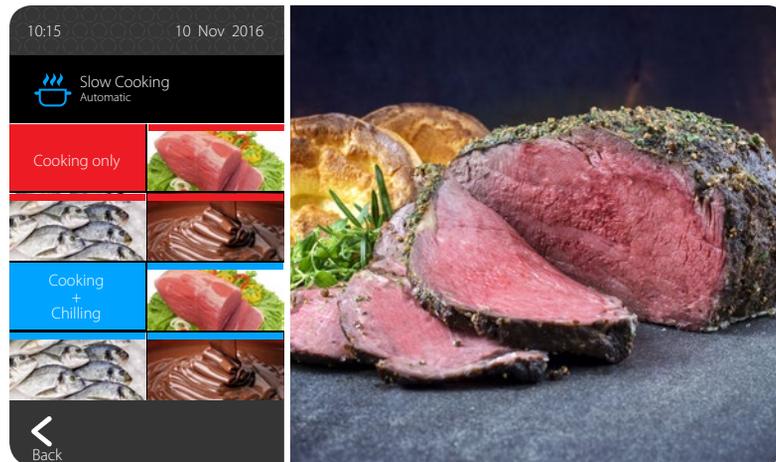
Dank der exklusiven Funktion des manuellen Gärens mit Feuchtigkeitseinstellung, werden höhere Qualitätsstandards erreicht.

- WIRTSCHAFTLICHE VORTEILE

Durch die zeitversetzte Zubereitung wird Nacharbeit vermieden. Die Flexibilität bei der Herstellung nach dem Prinzip „Just in Time“ ist die beste Art von Zeitmanagement und Reaktion auf unterschiedliche Nachfragen. Keine zusätzlichen Kosten für einen Überschuss an zubereiteten Halbfertigprodukten.

- BESSERER SERVICE

Ein besonders großer Vorteil ist die Verfügbarkeit bei unvorhergesehenem Bedarf mit sofortiger Zubereitung.



COOK AND CHILL

NEO macht gerne Zusatzschichten nach dem Arbeitstag.
Neo ist ein Gerät, das rund um die Uhr und ununterbrochen arbeiten kann.



BIS ZU + 85° C

VORTEILE:

- ZEITVERSETZTE ZUBEREITUNG

Nach einem Arbeitstag kann das Gerät für lange Zubereitungszeiten auch nachts, wenn in der Küche nicht gearbeitet wird, eingesetzt werden. Dabei kann nach Garzeitende die Funktion des Schnelkkühlens auf +3°C oder des Schockfrostens auf -18°C eingestellt werden.

- QUALITÄT

„Slow Cooking“ erhält nicht nur das Aroma und den Geschmack, sondern auch die Produktkonsistenz - vor allem bei großen Fleischstücken.

- WIRTSCHAFTLICHE VORTEILE

Eine deutliche Reduzierung des Gewichtsverlustes führt zu wirtschaftlichen Vorteilen, die für den Verkauf nach Gewicht von besonderer Bedeutung sind (Gastronomiebetriebe und Metzgereien).
Mehr Portionen = mehr Einnahmen.

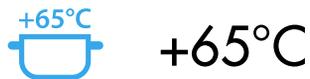
- BESSERER SERVICE

Die Flexibilität dieser Funktion ermöglicht die optimale Organisation der Arbeit, da das Gerät zu einem wichtigen Helfer in der Küche wird, der stets verfügbar ist. Dieser Zyklus kann auch in Bäckereien verwendet werden, um Schokolade zu schmelzen oder Früchte zu kandieren.



WARMHALTEN

Eine weitere exklusive Funktion des NEO.
Neben dem Garen bei niedriger Temperatur kann das Gerät auch zum Warmhalten von Speisen während der Servicezeit verwendet werden.



VORTEILE:

- QUALITÄT

Die exklusive Funktion von NEO garantiert maximale Qualität bei vollständiger Berücksichtigung der HACCP-Norm.

- WIRTSCHAFTLICHE VORTEILE

Ein Gerät mit vielen Funktionen - während des Service stehen die Speisen in Verzehrer temperatur und einwandfreier Qualität sofort zur Verfügung.

- BESSERER SERVICE

Eine grundlegende Unterstützung, um die Organisation und Zubereitung zu verbessern.
Es gibt keine unangenehmere Situation als jene, in der nach besonderer Anstrengung bei der Auswahl von qualitativ hochwertigen Rohstoffen und bei deren Verarbeitung den Gästen ein Gericht serviert wird, das nicht ausreichend warm ist.



Neo, ZUSÄTZLICHE KOMFORTFUNKTIONEN

- BEHEIZTER KERNTemperaturFÜHLER

Praktische Lösung, um den Kerntemperaturfühler nach einem Schockfrost-Zyklus auf -18°C zu entnehmen.

- STERILOX

Der Innenraum des NEO kann durch Einsatz des praktischen Sterilisators (optional) sterilisiert werden.

AUTOMATISCHES AUFTAUEN

Automatisches Abtauen des Innenraums.

- VORKÜHLEN

Symbol, das zum Vorkühlen vor dem Starten eines Schnellkühl- oder Schockfrost-Zyklus gewählt wird.

- TROCKNEN

Die Verwendung eines Trocknungszyklus wird vor dem Garzyklus bei niedriger Temperatur für spezielle Produkte wie Baisers empfohlen. Darüber hinaus ist dieser Zyklus wichtig, um der Bildung von Schimmel und unangenehmen Gerüchen nach dem Reinigungszyklus vorzubeugen.

- ANISAKIS KILLER -20° C

Spezielles Programm mit eigenem Symbol für den Keimfrei-Zyklus bei roh gelagertem Fisch.

- KONTINUIERLICHER / MERHSTUFIGER ZYKLUS

Mit der Funktion „kontinuierlicher Zyklus“ kann am Display die Mehrstufen-Funktion aktiviert werden. So entsteht die Möglichkeit, bis zu 8 Timer zu wählen und jeder Stufe eine eigene Zubereitungszeit zuzuordnen.

- REINIGUNG DES INNENRAUMS

NEO ist mit einem Schnellanschluss für die praktische Handbrause (optional) versehen, mit der der Innenraum gereinigt werden kann.



Just Duet

...UND SIE BENÖTIGEN NICHTS ANDERES MEHR

Naboo und Neo arbeiten als perfektes Team so zusammen, dass jedes Gericht, zu jederzeit mit seiner einzigartigen Frische serviert wird.
Dies sind zwei unentbehrliche Geräte für jeden Koch, der mit Leidenschaft und dem Wunsch kocht,
seine Gäste immer wieder mit hervorragenden Speisen zu überraschen.
Ein perfektes Paar, das es dem Koch möglich macht, Professionalität und Kreativität auf höchstem Niveau auszudrücken.

Naboo ist perfekt im garen. Perfekt, im Wissen. Perfekt, im Zusammenspiel.
Denn Naboo beinhaltet die komplette Technologie und das gesamte Wissen,
das heute für alle die unverzichtbar ist, die auf professionellem Niveau kochen wollen.
Einfach zu bedienen, besonders intuitiv und mit allen Funktionen ausgestattet.
Ein „Device for Cooking“, das das Verlangen weckt, neue kulinarische Welten zu entdecken.

Die Cloud.

Die Cloud ist die Seele von Naboo. Sie ist ein unendlich großer Raum, in dem alles so kategorisiert wird, damit Sie besser und schneller arbeiten können.
In der Cloud von Lainox finden Sie alle Informationen um ein komplettes Gericht zu erstellen.
Anfangen von den Rezepten bis zur Art der Zubereitung, vom Kochprogramm bis zur richtigen Speisenpräsentation, für jedes einzelne Gericht.
Das alles mit Fotos oder Video Streamings, in dem Schritt für Schritt die Zubereitung vorgeführt wird..

Die Rezepte.

Ihre Rezepte immer griffbereit.
Einfach den Naboo Bildschirm berühren und die gewünschte Garmethode auswählen..

Naboo und Neo.

Naboo und Neo ergänzen sich: Der eine arbeitet besser, durch den anderen.
Man könnte sagen, dass Neo die rechte Hand von Naboo ist, somit der wichtigste Helfer.
Denn Neo trägt aktiv bei allen Gerichten dazu bei, dass sie gelingen. Dank der Möglichkeit zur zeitversetzten Vorbereitung und seiner Warmhaltefunktion vermeidet er Missgeschicke und Verzögerung im Service.

FÜR JEDE ART VON SERVICE DIE PERFEKTE LÖSUNG.

COOK AND SERVE, COOK AND HOLD, COOK AND CHILL.

COOK
AND
SERVE



ZUBEREITUNG

SERVICE

Die Funktionen Multilevel-Garen und Just-In-Time garantieren eine kontinuierlich hohe Qualität der Gerichte.

COOK
AND
HOLD



ZUBEREITUNG

AUFBEWAHREN

SERVICE

Dank dem automatischen Garen (ICS) müssen Garzeit, Temperatur und Feuchtigkeit nicht mehr eingestellt werden, da Naboo seinen Inhalt erkennt und alle Einstellungen selbst vornimmt.

Die Warmhaltefunktion von Neo, während des Service, stellt kontinuierlich eine sehr hohe Qualität und eine tolle Performance sicher.

COOK
AND
CHILL



ZUBEREITUNG

SCHNELLKÜHLUNG
FRISCHHALTEN

AUF
WÄRMEN

SERVICE

Das Übernacht-Garen mit Naboo macht es Ihnen möglich morgens in die Küche zu kommen und Braten, Schmorbraten sowie großes Gargut bereits fertig gegart vorzufinden.

Mit Neo können Sie bereits gegarte Gerichte schnell ab- oder tiefkühlen, um sie dann zu verwenden, wenn sie benötigt werden.

Um Gerichte auf die richtige Temperatur zu erwärmen ohne Kompromisse bei der Qualität eingehen zu müssen.

À-LA-CARTE RESTAURANT



HUNDERT PERSONEN ZUM ABENDESSEN, ALLE ZUFRIEDEN.

Mit Just Duet ist es viel einfacher die Speisekarte Ihres Restaurants zu planen und den Gästen einen exzellenten Service zu bieten.

Naboo und Neo meistern gemeinsam alle Situationen hervorragend und schaffen dabei ideale Bedingungen für einen Service auf höchstem Niveau.



ENERGIEERSPARNIS BIS ZU 60%



PLATZERSPARNIS BIS ZU 70%



ERSPARNIS AN ROHSTOFFEN BIS ZU 20%



KONSTANTE QUALITÄT



REDUZIERUNG VON SPEISENAUSSCHUSS



KÜRZERE WARTEZEITEN FÜR IHRE GÄSTE



SCHNELLERER UMSCHLAG DER TISCHE

MENÜ À-LA-CARTE

Ausgearbeitet mit Hilfe der Cloud von Lainox

VORSPEISEN

SÜSS-SAUER MARINIERTES GEMÜSE IM GLAS

COOK AND CHILL

Angewandte Methode: Cook and Chill.

Vorteile: Das Gericht ist mit einer besseren Qualität für eine längere Zeit haltbar.

Verwendete Geräte: NABOO für die Zubereitung im Glas, NEO für die positive Schnellkühlung.

OKTOPUS-SALAT MIT HÜLSENFRÜCHTEN

COOK AND CHILL

Angewandte Methode: Cook and Chill.

Vorteile: Möglichkeit der zeitversetzten Zubereitung, sofortige Verfügbarkeit in bester Qualität.

Verwendete Geräte: NABOO zum Garen, NEO für die positive Schnellkühlung.

GERÄUCHERTER SCHWEINENACKEN MIT THYMIANÖL

COOK AND CHILL

Angewandte Methode: Cook and Chill.

Vorteile: Weniger Gewichtsverlust nach dem Garen. Nächtliches Garen. Zeitversetzte Zubereitung.

Verwendete Geräte: NEO zum Garen und für die positive Schnellkühlung, NABOO zum Erwärmen.

NUDEL- UND REISGERICHTE

BUTTERSPÄTZLE MIT SCHNITTLAUCH

COOK AND SERVE

Angewandte Methode: Cook and Serve.

Vorteile: Qualität und schnelle Zubereitung.

Verwendete Geräte: NABOO im Mehrfunktionsgrill-Modus für die direkte Zubereitung in 4 Minuten.

PAELLA DE MARISCOS

COOK AND CHILL

Angewandte Methode: Cook and Chill.

Vorteile: Möglichkeit, große Mengen ohne ständige Überwachung qualitativ hochwertig zuzubereiten.

Verwendete Geräte: NABOO zum Garen, NEO für die positive Schnellkühlung, NABOO zum Erwärmen großer Mengen.

GEMÜSE-CANNELONI MIT PANCETTA UND MANDELN

COOK AND HOLD

Angewandte Methode: Cook and Hold.

Vorteile: Zubereitung und Garvorgang zeitlich vorgelagert. Schneller Service, weil alles auf der richtigen Temperatur warmgehalten wird.

Verwendete Geräte: NABOO zum Garen, NEO zum Warmhalten.

FLEISCH- UND FISCHGERICHTE

GEGRILLTE DORADE MIT MINZSAUCE

COOK AND SERVE

Angewandte Methode: Cook and Serve.

Vorteile: Keine Überwachung während dem Garen, der Fühler im Inneren garantiert ein perfektes Ergebnis, das den HACCP-Vorschriften entspricht.

Verwendete Geräte: NABOO im Mehrfunktionsgrill-Modus zum Garen.

TRADITIONELLE MELANZANI ALLA PARMIGIANA

COOK AND CHILL

Angewandte Methode: Cook and Chill.

Vorteile: Zeitversetzte Zubereitung, sofortige Verfügbarkeit ohne Verschwendung

Verwendete Geräte: NABOO zum Garen und Aufwärmen, NEO für die positive Schnellkühlung.

MARTINSGANS

COOK AND CHILL

Angewandte Methode: Cook and Chill.

Vorteile: Sichere Zubereitung durch die Verwendung des Mehrpunkt-Keimtemperatur-Fühlers, längere Haltbarkeit mit besserer Qualität.

Verwendete Geräte: NABOO zum Garen und Warmhalten, NEO für die positive Schnellkühlung.

BANKETT



VIERHUNDERT GELADENE GÄSTE, KEINE BESCHWERDE.

Die Einhaltung von Zeiten ist bei einem Bankett besonders wichtig für das Gelingen des Events.
Just Duet garantiert ein perfektes Event
ohne Leerlaufzeiten und ohne den Rhythmus im Service zu verlangsamen.

-  ENERGIEERSPARNIS BIS ZU 60%
-  PLATZERSPARNIS BIS ZU 70%
-  ERSPARNIS AN ROHSTOFFEN BIS ZU 20%
-  KONSTANTE QUALITÄT
-  REDUZIERUNG VON SPEISENAUSSCHUSS
-  KÜRZERE WARTEZEITEN FÜR IHRE GÄSTE
-  SCHNELLERER UMSCHLAG DER TISCHE

MENÜ FÜR DAS BANKETT

Ausgearbeitet mit Hilfe der Cloud von Lainox

VORSPEISEN

MELANZANIMOUSSE MIT TOMATENCOULIS



Angewandte Methode: Cook and Chill.
Vorteile: Zeitversetzte Zubereitung, konstante Qualität, sofortige Verfügbarkeit.
Verwendete Geräte: NABOO zum Garen und Aufwärmen, NEO für die positive Schnellkühlung.

HALBGARES FOIE GRAS AN KAREMELLISIERTEN FEIGEN



Angewandte Methode: Cook and Chill.
Vorteile: Zeitlich vorgelagerte Zubereitung, Produkt mit besserer Qualität für längere Zeit
Verwendete Geräte: NABOO zum Garen und Aufwärmen, NEO für die positive Schnellkühlung.

NUDEL- UND REISGERICHTE

RAVIOLI MIT PROVOLA UND SPECK MIT VELOUTE AUS PARMIGGIANO REGGIANO UND SPARGEL



Angewandte Methode: Cook and Serve.
Vorteile: Keine Manipulation, garantierte Qualität auch bei großen Mengen.
Verwendete Geräte: NABOO zum direkten Garen innerhalb von 8 Minuten.

KARTOFFELGNOCCHI MIT SALBEIBUTTER UND GERIEBENEM, GERÄUCHERTEM RICOTTA



Angewandte Methode: Cook and Serve.
Vorteile: Keine Manipulation, garantierte Qualität auch bei großen Mengen.
Verwendete Geräte: NABOO zum schnelle Garen innerhalb von 10 Minuten.

FLEISCH- UND FISCHGERICHTE

SCHWEINESCHINKEN AUS DEM OFEN MIT APFELSAUCE



Angewandte Methode: Cook and Chill.
Vorteile: Langsames Garen bei niedriger Temperatur mit äußerst geringem Gewichtsverlust. Garen während Leerlaufzeiten. Gesicherte Qualität durch die Verwendung des Mehrpunkt-Kerntemperatur-Fühlers.
Verwendete Geräte: NEO zum langsamen Garen und für die positive Schnellkühlung während der Nacht, NABOO + Bankett-System (4 Wägen + Thermocover) zum Nachreichen auf den Teller 100 Teller alle 7 Minuten oder 400 Personen auf einmal bedienen.

BEILAGEN

CAPONATA MIT BASILIKUM-AROMA



Angewandte Methode: Cook and Hold.
Vorteile: Qualität des Produkts auch bei großen Mengen sichergestellt, Farben und Aromen bleiben erhalten.
Verwendete Geräte: NABOO zum Garen 1 Stunde vor dem Servieren, NEO zum Warmhalten.

KARTOFFELECKEN MIT ROSMARIN



Angewandte Methode: Cook and Hold.
Vorteile: Die Knusprigkeit bleibt erhalten, keine Manipulation während dem Garen.
Verwendete Geräte: NABOO zum Garen 1 Stunde vor dem Servieren, NEO zum Warmhalten.

DESSERT

TORTA SBRISOLANA AUS MANTUA



Angewandte Methode: Cook and Serve.
Vorteile: Perfekte Zubereitung ohne Überwachen.
Verwendete Geräte: NABOO.

GESTÜRZTE PISTAZIENCREME



Angewandte Methode: Cook and Chill.
Vorteile: Zeitversetzte Zubereitung, längere Lagerung mit besserer Qualität.
Verwendete Geräte: NABOO zum Garen und Aufwärmen, NEO für die positive Schnellkühlung.

SCHULVERPFLEGE



ZWEIHUNDERT HERRLICH WARMER GERICHTE. FÜR ZWEIHUNDERT FRÖHLICHE KINDER.

Der Service in einer Schulmensa ist immer aufwendig.
Doch auch für diese Situation ist Just Duet die perfekte Lösung.
Denn alles ist bereit, warm und wird pünktlich und einfach serviert,
auch von angelerntem Personal.



ENERGIEERSPARNIS BIS ZU 60%



PLATZERSPARNIS BIS ZU 70%



ERSPARNIS AN ROHSTOFFEN BIS ZU 20%



KONSTANTE QUALITÄT



REDUZIERUNG VON SPEISENAUSSCHUSS



KÜRZERE WARTEZEITEN FÜR IHRE GÄSTE



SCHNELLERER UMSCHLAG DER TISCHE

MENÜSCHULMENSA

Ausgearbeitet mit Hilfe der Cloud von Lainox

NUDEL- UND REISGERICHTE

PASTA AL POMODORO



Angewandte Methode: Cook and Serve.
Vorteile: Zubereitung großer Menge mit konstanter Qualität.
Verwendete Geräte: NABOO zum direkten Garen.

GEKOCHTER REIS



Angewandte Methode: Cook and Serve.
Vorteile: Perfekte und reproduzierbare Zubereitung.
Verwendete Geräte: NABOO zum Garen,
NEO für die positive Schnellkühlung.

FLEISCH- UND FISCHGERICHTE

WIENER SCHNITZEL



Angewandte Methode: Cook and Serve.
Vorteile: Garen ohne Überwachen mit garantierter Qualität.
Verwendete Geräte: NABOO zum Garen.

PUTENBRUST AUS DEM OFEN



Angewandte Methode: Cook and Chill.
Vorteile: Weniger Gewichtsverlust durch das Garen bei niedriger Temperatur und die anschließende Schnellkühlung.
Verwendete Geräte: NABOO zum langsamen Garen und Aufwärmen, NEO für die positive Schnellkühlung.

BEILAGEN

KAROTTEN IN SCHEIBEN



Angewandte Methode: Cook and Chill.
Vorteile: Erhalt der Farben, Aromen und Knusprigkeit.
Verwendete Geräte: NABOO zum Garen und Aufwärmen, NEO für die positive Schnellkühlung.

OFENKARTOFFELN



Angewandte Methode: Cook and Hold.
Vorteile: Perfekte Garzeit ohne Überwachen auch bei großen Mengen.
Verwendete Geräte: NABOO zum Garen, NEO zum Warmhalten.



BANQUETING

Stets perfekte Warmhaltung und Garung mit dem System Just Duet.

IDEAL FÜR:

- die präzise und qualitativ hochwertige Abwicklung einer Veranstaltung in vollkommener Ruhe und mit Präzision, da Gerichte vorab zubereitet werden können. Sie können einige Tage zuvor vorbereitet und abgekühlt (Cook & Chill) und zum gewünschten Zeitpunkt wieder erhitzt werden.

VORTEILE:

- Dank der Autoklima-Funktion des Geräts und der speziellen Ausrüstung, dem Tellerhalter und den thermischen Warmhaltungs-Abdeckungen.
- Können mit dem Gerätemodell 101 bis zu 90 Portionen von höchster Qualität gleichzeitig serviert werden.
 - 1 Stk. Naboo 101.
 - 3 Stk. Tellerhalter.
 - 3 Stk. Wägen.
 - 2 Stk. Thermische Warmhaltungs-Abdeckungen.

Mod. Device	Modell Kit	Tellermenge 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



Neo

EIGENSCHAFTEN

VERWENDUNGSARTEN

- Schnellkühlen +90 / +3°C im Kern
- Schockfrostern +90 / -18°C im Kern
- Auftauen -18 / +3°C im Kern
- Gären in 5 Phasen
- Langsames Garen bei niedriger Temperatur bis zu +85°C
- Warmhalten + 65°C

FUNKTIONSWEISE

- Hochauflösendes, kapazitives 7"-Farbdisplay (LCD-TFT-IPS) mit Touch-Funktion. Alle Vorgänge werden anhand von speziellen Symbolen für jede Art von Speise (Fleisch, Fisch, Gebäck etc.) angezeigt. Die Prozesse werden durch das Berühren des Symbols gestartet.
- Vorheizbare Mehrfach-Kernsonde (4 Messpunkte)
- Connected: WiFi-Verbindung für HACCP-Download und Remote-Service
- USB-Anschluss für Upload und Download
- Automatische Auftauzyklen
- Integriertes Rezeptbuch „Meine Rezepte“
- Sterilisierung der Zelle (Optional)
- Vorkühlen der Zelle
- Trocknen
- Kontinuierlicher Zyklus

REINIGUNG WARTUNG

- Manuelle Reinigung mit externer Handbrause mit Schnellanschluss (Optional)

KONTROLLE UND SICHERHEIT

- Serienmäßiges Abwasser-Magnetventil.
- Überhitzungsschutz für den Kompressor.
- Mikroschalter zum Unterbrechen der Belüftung beim Öffnen der Tür.

AUFBAU

- Äußere Seitenteile und Oberfläche aus Edelstahl AISI 304 18/10.
- Tür aus Edelstahl AISI 304 18/10 Durchmesser 0,8 mm.
- Vollkommen strahlungssichere Innenverkleidung aus Edelstahl AISI 304 18/10.
- Boden innen gedämmt.
- Isolierung aus Polyurethanschaum von besonders hoher Dichte (etwa 42 kg/m³) mit einer Stärke von 60 mm, ohne HCFC.
- Kondensationsheizung, die sich am Gehäuse unter dem Anschlag der magnetischen Dichtung befindet.
- Ergonomischer Griff über die gesamte Türhöhe und umlaufende Magnetdichtung der Tür.
- Patentiertes System für die Feuchtigkeitszufuhr in der Kammer.
- Bewegliche Halterungen für Schienen aus Edelstahl AISI 304 18/10. Sie sind einfach verstellbar, um Bleche der Größe 1/1 GN oder der Größe 600 x 400 unterzubringen.
- Variable L-förmige Schienen aus Edelstahl AISI 304 18/10, in Abständen von 15 mm mit einem Klemmsystem zu befestigen.



KONSTRUKTION DER KÜHLGRUPPE

- Elektroventilatoren mit Rückfluss auf das Produkt.
- Hermetischer Kompressor.
- Kühlflüssigkeit R452A.
- Hochleistungs-Verdampfer mit mehreren Stellen zur Gasinjektion.
- Verdampfungssatz aus Kupfer-Aluminium, mit antitoxischem Epoxidharz kataphoreselackiert.
- Verdampfungssatz aus Kupfer-Aluminium mit Flügelrädern aus Aluminium mit hoher Wärmeleistung.
- Patentiertes Auftau-System mit warmem Gas.
- Auftau- und Verdampfungsvorrichtung für Kondenswasser ohne Zufuhr von elektrischer Energie.

EXTRA-ZUBEHÖR

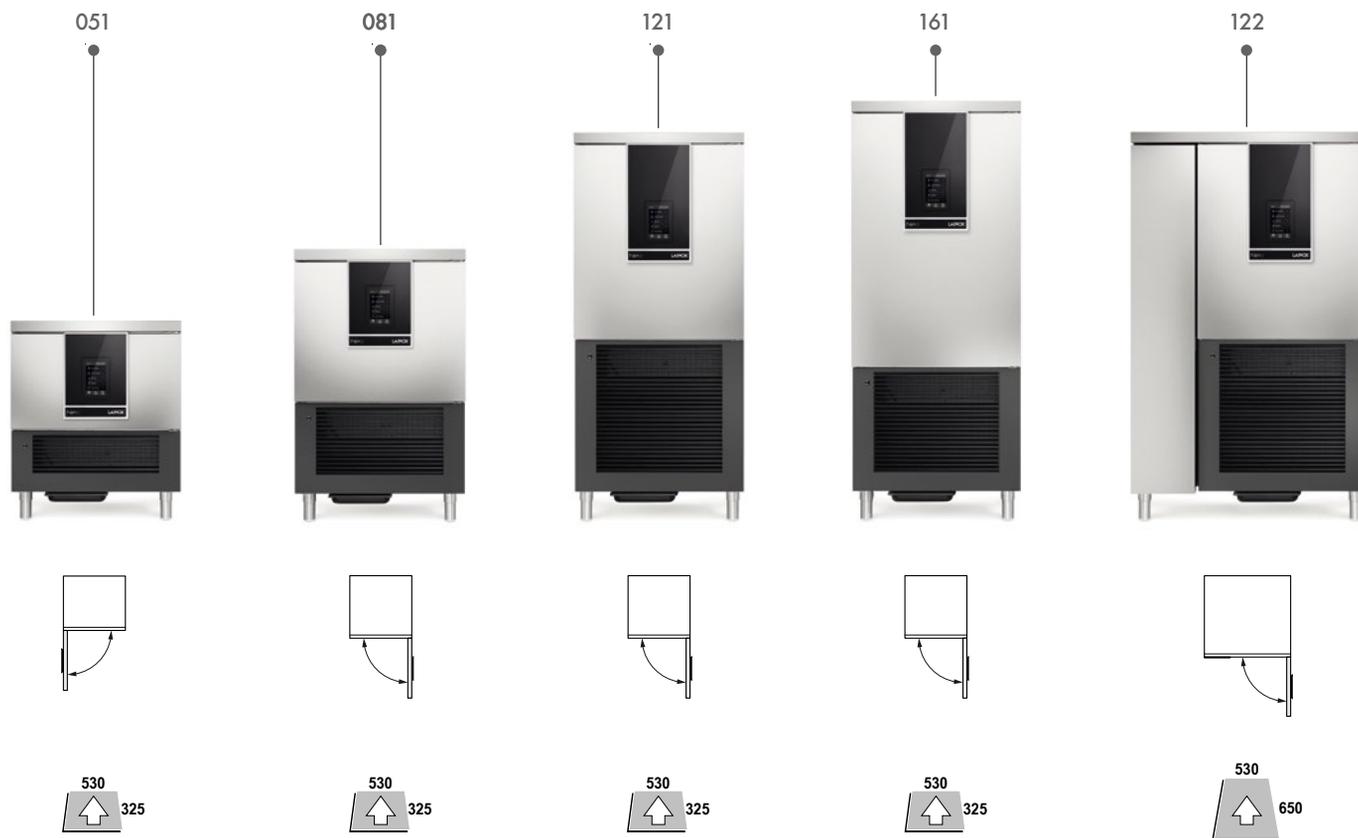
- Version mit 60 Hz
- Version mit Vorrichtung für externe Gruppe (Zellen nur externe Gruppe)
- Version mit Wasser-Kondensation
- Set mit drehbaren Rädern (Modelle mit eingebauter Gruppe)



Neo, FÜR JEDEN BEDARF.

DIE PRODUKTAUSWAHL

Für jeden Gastronomiebetriebe und -bedarf der richtige NEO:



Modelle	Stk. Backbleche	Einschub- abstand (mm)	Fassungsvermögen Schnellkühlen in 90 Minuten +90°C > +3°C (kg)	Fassungsvermögen Schockfrost in 240 Minuten +90°C > -18°C (kg)	Kühl- leistung (1) - (W)	Heiz- leistung (W)	Außenabmessungen (B x T x H mm)	Strom- verbrauch beim Kühlen (2) - (kW)	Strom- verbrauch beim Heizen (kW)	Versorgungs- spannung
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... = Gastronomie
NEOP... = Konditorei

(1) T.Verd.= -25°C / T.Kond.= +45°C
(2) T.Verd.= -15°C / T.Kond.= +55°C

Neo, FÜR JEDEN BEDARF.

DIE PRODUKTAUSWAHL

Für jeden Gastronomiebetriebe und -bedarf der richtige NEO:



Modelle	Stk. Backbleche	Fassungsvermögen Schnellkühlen in 90 Minuten +90°C > +3°C (kg)	Fassungsvermögen Schockfrost in 240 Minuten +90°C > -18°C (kg)	Kühlleistung (1) - (W)	Heizleistung (W)	Außenabmessungen (B x T x H mm)	Stromverbrauch beim Kühlen (2) - (kW)	Stromverbrauch beim Heizen (kW)	Versorgungsspannung
NEOGC02	20 x GN 1/1	105	70	7100	2400	1200 x 1050 x 2430	7,1	2,9	3N AC 400V - 50 Hz

Fassungsvermögen der Wägen: 1 Stk. NKS201 (20 x GN 1/1 - ±63 mm) oder 1 Stk. CT0311 (23 x GN 1/1 - ±70 mm)

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

Fassungsvermögen der Wägen: 1 Stk. NKS154 (15 x 600 x 400 - ±89 mm) oder 1 Stk. CT2764 (27 x 600 x 400 - ±60 mm)

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
---------	----------------------------	-----	-----	-------	------	--------------------	------	-----	--------------------

Fassungsvermögen der Wägen: 1 Stk. KKS202 (40 x GN 1/1 - 20 x GN 2/1 - ±63 mm) oder 2 Stk. CT2311 (23 x GN 1/1 - ±70 mm) oder 1 Stk. CT2321 (23 x GN 2/1 - ±70 mm)

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
---------	----------------------------------	-----	-----	-------	------	--------------------	------	-----	--------------------

Fassungsvermögen der Wägen: 1 Stk. CT5464 (54 x 600 x 400 - ±60 mm) oder 2 Stk. CT2764 (27 x 600 x 400 - ±60 mm)

NEOG... = Gastronomie
NEOP... = Konditorei

(1) T.Verd.= -25°C / T.Kond.= +45°C
(2) T.Verd.= -15°C / T.Kond.= +55°C

EUROPA

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

LAINOX IBERISCHE HALBINSEL
Frigicoll S.A.
Tel. +34 93 480 33 22
frigicoll@frigicoll.es

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

LAINOX VEREINIGTES KÖNIGREICH
Falcon Foodservice Equipment
Tel. +44 (7881) 500 340
pbayer@falconfoodservice.com

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

LAINOX DACH DEUTSCHLAND, ÖSTERREICH, SCHWEIZ
Tel. 00 800 02 09 20 17
stefan.pechaigner@lainox.com

LAINOX BENELUXLÄNDER/ SKANDINAVIEN
Tel. +31 616 621472
alexandra.brusadin@lainox.com

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

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

LAINOX UNGARN
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 RUSSLAND
Tel. +7 9035990579
elena.gribina@lainox.com

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

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

AMERIKA UND OZEANIEN

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

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

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

LAINOX AUSTRALIEN - NEUSEELAND
Regethermic Australia
Tel. +61 2 9966 9500
info@regethermic.com.au

ASIEN UND AFRIKA

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

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

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

LAINOX SINGAPUR
Tel. 6016 3726 679
alex.ng@lainox.com

LAINOX CHINA
Ali Food Service Equipment (Shanghai) Co.,Ltd
Tel. +86 (21) 6285 5858 Ext 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 ext. 220
unitech8@unitech-e.com.tw

LAINOX SÜDAFRIKA
Vulcan
Catering Equipment (Pty) Ltd
Tel. +27 11 2498500
vulcan@vulcan.co.za

Kontaktieren Sie uns für eine kostenlose Vorführung in Ihrer Küche:
Tel. +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