



JUST DUET

...E NON HAI BISOGNO D'ALTRO.
RISTORAZIONE, BANQUETING, COLLETTIVITÀ.



NABOO + NEO SINCRONIA PERFETTA.

Naboo e Neo sviluppano un ottimo gioco di squadra, permettendo di portare sempre in tavola la freschezza originale di ogni piatto.

Sono due apparecchiature indispensabili per ogni chef che cucini con passione e desideri soddisfare
e sorprendere sempre i suoi ospiti con piatti eccellenti.

Una coppia perfetta, che offre allo chef la possibilità di esprimere ai massimi livelli professionalità e creatività.



NABOO, TECNOLOGIA CUCINANTE.

CUCINARE, CONOSCERE, SINCRONIZZARE.

Naboo è perfetto per cucinare. È perfetto per conoscere. È perfetto per sincronizzare.
Perché in Naboo c'è tutta la tecnologia e l'intelligenza che oggi sono fondamentali per chiunque si occupi di cucina a livello professionale.
È semplice da usare, estremamente intuitivo e completo in ogni funzione.
È un device for cooking che accende la voglia di scoprire nuovi mondi culinari.

Il Cloud

Il Cloud è l'anima di Naboo. È uno spazio infinito in cui ogni cosa è categorizzata, per lavorare meglio e più in fretta.
Nel Cloud di Lainox si trovano tutti i contenuti per arrivare al piatto finito, ma proprio tutti:
dalle ricette al sistema di preparazione, al programma di cottura fino alla presentazione di ogni singolo piatto
con la foto o con un videotutorial visibile in streaming che mostra fase per fase la corretta esecuzione della ricetta.

Le ricette

Le tue ricette sempre in ordine.
Ti basta sfiorare lo schermo di Naboo per scegliere la cottura proprio come vuoi.

Naboo e Neo

Naboo e Neo sono complementari, l'uno lavora meglio quando l'altro è presente.
Si potrebbe dire che Neo è il braccio destro di Naboo, il suo alleato più prezioso.
Perché contribuisce in maniera attiva alla buona riuscita di qualsiasi piatto, eliminando contrattempi e ritardi nel servizio
grazie alla preparazione differita e al mantenimento in temperatura.



NEO, IL TUO SPAZIO UTILE.

ABBATTERE, CUOCERE, MANTENERE, SCONGELARE, LIEVITARE.

Neo è uno spazio attivo, è un abbattitore che all'occorrenza diventa un mantenitore o uno strumento di cottura. Per avere sempre gli ingredienti semilavorati o finiti pronti all'uso, come appena acquistati, freschi. Cancellando gli sprechi, organizzando i menu con prodotti surgelati semilavorati fatti in casa, o avendo semplicemente tutti i giorni il pane fresco, solo da finire. Con Neo inoltre si elimina il rischio di Anisakis nel pesce crudo e si rispetta completamente l'HACCP.

Abbattimento positivo a +3°C

L'abbattimento della temperatura dopo la cottura con Naboo riduce il calo peso, aumenta la shelf life del cibo mantenendo e garantendo la qualità, ottimizza le fasi di lavorazione dei prodotti.

Abbattimento negativo a -18°C

La surgelazione rapida permette di razionalizzare il lavoro con preparazioni differite, svincolando la fase della lavorazione dalla fase dell'allestimento del piatto. Si possono fare economie di scala con le materie prime acquistandole quando costano meno. E in quantità maggiori, senza sprecare nulla, ampliando il menu senza costi aggiuntivi. Il servizio è più rapido, con conseguente incremento dei coperti serviti e dei clienti soddisfatti.

Scongelamento

Lo scongelamento rapido a temperatura controllata riduce i tempi di attesa per le lavorazioni, garantisce la qualità e la salubrità dei cibi, siano essi crudi, o semilavorati cotti, o surgelati.

Ferma lievitazione

Prodotti di pasticceria o panetteria possono essere lavorati fino alla fase finale. Prima della cottura, al termine della lievitazione possono essere bloccati e stoccati. Il grosso vantaggio è che sono disponibili quando servono, o in caso di necessità imprevista, in tempi immediati per la cottura.

Lenta cottura

La lenta cottura a bassa temperatura garantisce un calo peso ridotto nelle carni, soprattutto di grossa pezzatura, e una morbidezza unica. Possono essere sfruttati tempi morti o le ore notturne, quando anche l'energia costa meno.

Mantenimento in temperatura

Durante il servizio un normale abbattitore di temperatura rimane spento, Neo invece può agevolmente trasformarsi in mantenitore caldo che in accoppiata con Naboo rende il servizio fluido e senza intoppi.

PER OGNI TIPOLOGIA DI SERVIZIO, LA SOLUZIONE MIGLIORE.

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



COOK AND SERVE

Le funzioni di cui è dotato Naboo consentono di ottenere cotture sempre perfette, con tempi veloci per un servizio sempre "espresso".
In particolare, l'esclusiva funzione Just in Time garantisce una preparazione impeccabile, senza sprechi di tempo.



COOK AND HOLD

La funzione di cottura multilivello con Naboo garantisce sempre risultati eccellenti. Contrattempi e ritardi non incidono più sul servizio, grazie alla funzione esclusiva di mantenimento in temperatura di cui è dotato Neo.



COOK AND CHILL

Il sistema Just Duet ottimizza i tempi delle lavorazioni, riduce i costi di produzione e garantisce il massimo dell'affidabilità grazie alla preparazione differita. È possibile svincolare la cottura dal servizio di alcuni giorni, o addirittura di alcune settimane. La funzione cottura notturna consente inoltre di "raddoppiare" la disponibilità di Naboo. E dopo la cottura è possibile procedere all'abbattimento di temperatura del cibo (abbattimento positivo o surgelazione rapida) per essere conservato refrigerato a +3°, per l'utilizzo nell'arco di una settimana, o surgelato a -18° per essere utilizzato anche dopo alcuni mesi.
Con la rimessa in temperatura su teglia o su piatto il cibo è come appena cotto.

COOK
AND
SERVE



COTTURA

SERVIZIO

Le funzioni multilivello e Just in Time garantiscono sempre un altissimo livello di qualità del cibo.

COOK
AND
HOLD



COTTURA

MANTENIMENTO

SERVIZIO

Grazie alla cottura automatica ICS non c'è più nessuna preoccupazione di impostare tempo, temperatura, umidità, Naboo riconosce il carico e pensa lui a tutto.

La capacità di mantenimento di Neo durante il servizio assicura sempre ottima qualità e grandi prestazioni.

COOK
AND
CHILL



COTTURA

ABBATTIMENTO
CONSERVAZIONE

RIMESSA IN
TEMPERATURA

SERVIZIO

Sfruttando la cottura notturna Naboo dà la possibilità di arrivare in cucina al mattino e trovare arrostiti, brasati e grosse pezzature già pronti.

Neo permette di raffreddare o surgelare cibi cotti in precedenza per poterli utilizzare solo quando serve.

Per riportare i cibi alla giusta temperatura di servizio senza compromessi sulla qualità.

RISTORAZIONE À LA CARTE



CENTO PERSONE A CENA, SODDISFATTE.

Con Just Duet è più semplice organizzare il menù del proprio ristorante e garantire agli ospiti un servizio eccellente.

Naboo e Neo, insieme, risolvono egregiamente tutte le situazioni, creando le condizioni ideali per un servizio sempre di altissimo livello.



RISPARMIO ENERGETICO FINO AL 60%



RISPARMIO DI SPAZIO FINO AL 70%



RISPARMIO DI MATERIA PRIMA FINO AL 20%



QUALITÀ COSTANTE



SPRECHI RIDOTTI PER PORZIONI INVENDUTE



MINORI TEMPI D'ATTESA PER I VOSTRI OSPITI



TURNOVER PIÙ VELOCE DEI TAVOLI

MENU À LA CARTE

elaborato consultando il Cloud di Lainox

ANTIPASTI

VERDURE IN CARPIONE IN AGRODOLCE IN VASO

COOK
AND
CHILL

Metodo utilizzato: Cook and Chill.

Vantaggi: Il cibo si conserva con una migliore qualità e per tempi più lunghi.

Attrezzature utilizzate: NABOO per la vasocottura, NEO per l'abbattimento positivo.

INSALATA DI POLIPO AGLI AGRUMI

COOK
AND
CHILL

Metodo utilizzato: Cook and Chill.

Vantaggi: Possibilità di preparazione differita, disponibilità immediata con il massimo della qualità.

Attrezzature utilizzate: NABOO per la cottura, NEO per l'abbattimento positivo.

COPPA DI MAIALE AFFUMICATA ALL'OLIO AL TIMO

COOK
AND
CHILL

Metodo utilizzato: Cook and Chill.

Vantaggi: Riduzione del calo peso dopo la cottura. Cottura notturna. Preparazioni differite.

Attrezzature utilizzate: NEO per cottura e abbattimento positivo, NABOO rimessa in temperatura.

PRIMI PIATTI

SPATZLE BURRO ED ERBA CIPOLLINA

COOK
AND
SERVE

Metodo utilizzato: Cook and Serve.

Vantaggi: Qualità e velocità di cottura.

Attrezzature utilizzate: NABOO in Multilivello per la cottura diretta espressa in 4 minuti.

PAELLA DE MARISCOS

COOK
AND
CHILL

Metodo utilizzato: Cook and Chill.

Vantaggi: Possibilità di cucinare quantità di prodotto con qualità certa senza continui controlli.

Attrezzature utilizzate: NABOO per la cottura, NEO per l'abbattimento positivo, NABOO rimessa in temperatura per grandi quantità.

CANNELLONI ALLE VERDURE CON PANCETTA E MANDORLE

COOK
AND
HOLD

Metodo utilizzato: Cook and Hold.

Vantaggi: Preparazione e cottura anticipata. Velocità nel servizio perché tutto è alla giusta temperatura di mantenimento.

Attrezzature utilizzate: NABOO per la cottura, NEO per il mantenimento.

SECONDI PIATTI

ORATA ALLA GRIGLIA CON SALSA ALLA MENTA

COOK
AND
SERVE

Metodo utilizzato: Cook and Serve.

Vantaggi: Nessun controllo durante la cottura, la sonda al cuore garantisce un prodotto perfetto nel rispetto delle regole HACCP.

Attrezzature utilizzate: NABOO su griglia in Multilivello per cottura espressa.

LE TRADIZIONALI MELANZANE ALLA PARMIGIANA

COOK
AND
CHILL

Metodo utilizzato: Cook and Chill.

Vantaggi: Preparazione differita, disponibilità immediata senza sprechi

Attrezzature utilizzate: NABOO per la cottura e rimessa in temperatura, NEO per l'abbattimento positivo.

L'OCA DI SAINT MARTIN

COOK
AND
CHILL

Metodo utilizzato: Cook and Chill.

Vantaggi: Cottura certa con l'uso della sonda multi punto, shelf life più lunga con qualità migliore.

Attrezzature utilizzate: NABOO per la cottura e rimessa in temperatura, NEO per l'abbattimento positivo

BANCHETTO



QUATTROCENTO INVITATI SERVITI, NESSUNA LAMENTELA.

Rispettare i tempi, in un banchetto, è fondamentale per la perfetta riuscita dell'evento.
Just Duet garantisce che tutto proceda alla perfezione,
senza tempi morti e senza rallentare il ritmo delle portate.



RISPARMIO ENERGETICO FINO AL 60%



RISPARMIO DI SPAZIO FINO AL 70%



RISPARMIO DI MATERIA PRIMA FINO AL 20%



QUALITÀ COSTANTE



SPRECHI RIDOTTI PER PORZIONI INVENDUTE



MINORI TEMPI D'ATTESA PER I VOSTRI OSPITI



TURNOVER PIÙ VELOCE DEI TAVOLI

MENU BANCHETTO

elaborato consultando il Cloud di Lainox

ANTIPASTI

MOUSSE DI MELANZANE CON COULIS DI POMODORO

COOK
AND
CHILL

Metodo utilizzato: Cook and Chill.

Vantaggi: Preparazione differita, qualità costante, disponibilità immediata.

Attrezzature utilizzate: NABOO per la cottura e rimessa in temperatura, NEO per l'abbattimento positivo.

FOIE GRAS SEMICOTTO AI FICHI CAMELLATI

COOK
AND
CHILL

Metodo utilizzato: Cook and Chill.

Vantaggi: Preparazione anticipata, prodotto con migliore qualità per tempi più lunghi.

Attrezzature utilizzate: NABOO per la cottura e rimessa in temperatura, NEO per l'abbattimento positivo.

PRIMI PIATTI

RAVIOLI DI PROVOLA E SPECK CON VELLUTATA DI REGGIANO ED ASPARAGI

COOK
AND
SERVE

Metodo utilizzato: Cook and Serve.

Vantaggi: Nessuna manipolazione, qualità garantita anche con quantità.

Attrezzature utilizzate: NABOO per la cottura diretta espressa in 8 minuti.

GNOCCHI DI PATATE AL BURRO E SALVIA CON GRATTUGIATA DI RICOTTA AFFUMICATA

COOK
AND
SERVE

Metodo utilizzato: Cook and Serve.

Vantaggi: Nessuna manipolazione, qualità garantita anche con quantità.

Attrezzature utilizzate: NABOO per la cottura espressa in 10 minuti.

SECONDI PIATTI

PROSCIUTTO DI MAIALE AL FORNO CON SALSA ALLE MELE

COOK
AND
CHILL

Metodo utilizzato: Cook and Chill.

Vantaggi: Lenta cottura a bassa temperatura con il minimo calo di peso. Cottura nei tempi morti. Qualità certa con l'uso della sonda multi punto.

Attrezzature utilizzate: NEO per cottura lenta ed abbattimento positivo durante la notte, NABOO + sistema banchetti (4 carrelli + thermocover) per rigenerazione al piatto 100 piatti ogni 7 minuti o servire 400 persone in un colpo.

CONTORNI

CAPONATINA DI VERDURE AL PROFUMO DI BASILICO

COOK
AND
HOLD

Metodo utilizzato: Cook and Hold.

Vantaggi: Qualità del prodotto anche con grossa quantità mantenendo colori e sapori.

Attrezzature utilizzate: NABOO per la cottura 1 ora prima del servizio, NEO per il mantenimento.

SPICCHI DI PATATE AL ROSMARINO

COOK
AND
HOLD

Metodo utilizzato: Cook and Hold.

Vantaggi: Mantenimento della croccantezza, nessuna manipolazione durante la cottura.

Attrezzature utilizzate: NABOO per la cottura 1 ora prima del servizio, NEO per il mantenimento.

DESSERT

TORTA SBRISOLONA DI MANTOVA

COOK
AND
SERVE

Metodo utilizzato: Cook and Serve.

Vantaggi: Cottura perfetta senza assistenza.

Attrezzature utilizzate: NABOO.

CREMA ROVESCIATA AI PISTACCHI

COOK
AND
CHILL

Metodo utilizzato: Cook and Chill.

Vantaggi: Preparazione differita, stoccaggio più lungo con migliore qualità.

Attrezzature utilizzate: NABOO per la cottura e rimessa in temperatura, NEO per l'abbattimento positivo.

RISTORAZIONE COLLETTIVA



DUECENTO PASTI BELLI CALDI. PER DUECENTO BAMBINI FESTANTI.

Il servizio, in una mensa scolastica, è sempre impegnativo.
Just Duet, anche in questo caso, è la soluzione migliore.
Perché tutto è pronto, tutto è caldo, e tutto viene servito con puntualità e semplicità,
anche da personale non specializzato.



RISPARMIO ENERGETICO FINO AL 60%



RISPARMIO DI SPAZIO FINO AL 70%



RISPARMIO DI MATERIA PRIMA FINO AL 20%



QUALITÀ COSTANTE



SPRECHI RIDOTTI PER PORZIONI INVENDUTE



MINORI TEMPI D'ATTESA PER I VOSTRI OSPITI



TURNOVER PIÙ VELOCE DEI TAVOLI

MENU MENSA SCOLASTICA

elaborato consultando il Cloud di Lainox

PRIMI PIATTI

PASTA AL POMODORO



Metodo utilizzato: Cook and Serve.
Vantaggi: Cottura di grosse quantità con qualità costante.
Attrezzature utilizzate: NABOO per la cottura diretta.

RISO ALL' INGLESE



Metodo utilizzato: Cook and Serve.
Vantaggi: Cottura perfetta e replicabile.
Attrezzature utilizzate: NABOO per la cottura, NEO per l'abbattimento positivo.

SECONDI PIATTI

COTOLETTA ALLA MILANESE



Metodo utilizzato: Cook and Serve.
Vantaggi: Nessun assistenza alla cottura con qualità certa.
Attrezzature utilizzate: NABOO per la cottura.

FESA DI TACCHINO AL FORNO



Metodo utilizzato: Cook and Chill.
Vantaggi: Riduzione del calo peso con la cottura a basso temperatura e successivo abbattimento.
Attrezzature utilizzate: NABOO per la lenta cottura e rimessa in temperatura, NEO per l'abbattimento positivo.

CONTORNI

CAROTE A RONDELLE



Metodo utilizzato: Cook and Chill.
Vantaggi: Mantenimento dei colori, sapori e croccantezza.
Attrezzature utilizzate: NABOO per la cottura e rimessa in temperatura, NEO per l'abbattimento positivo.

PATATE AL FORNO



Metodo utilizzato: Cook and Hold.
Vantaggi: Cottura perfetta senza assistenza anche con grosse quantità.
Attrezzature utilizzate: NABOO per la cottura, NEO per il mantenimento.



NABOO, SOLUZIONI MULTIPLE.

LA GAMMA

Dalla piccola alla grande ristorazione,
nella gamma Naboo c'è la soluzione perfetta per ogni cucina.



























NEO, PER OGNI ESIGENZA.

LA GAMMA

Una serie completa, un sistema che completa e moltiplica
le funzionalità di ogni livello di ristorazione.

NABOO

Modelli con boiler	Alimentazione	Capacità camera 1/1 GN (530x325 mm) 2/1 GN (530x650 mm)	Interasse (mm)	Numero di coperti	Potenza elettrica (kW)	Potenza termica nominale Gas (kW/kcal)	Dimensioni esterne (L x P x Hmm)	Tensione alimentazione (tensioni e frequenze speciali a richiesta)
NAEB071		7x1/1	70	50/120	10,5	-/-	875 x 825 x 820	3N AC 400V - 50 Hz
NAGB071		7x1/1	70	50/120	0,5	15/12.900	875 x 825 x 820	AC 230V - 50 Hz
NAEB101		10x1/1	70	80/150	16	-/-	930 x 825 x 1040	3N AC 400V - 50 Hz
NAGB101		10x1/1	70	80/150	1	28/24.080	930 x 825 x 1040	AC 230V - 50 Hz
NAEB072		7x2/1 - 14x1/1	70	70/180	19	-/-	1170 x 895 x 820	3N AC 400V - 50 Hz
NAGB072		7x2/1 - 14x1/1	70	70/180	1	30/25.800	1170 x 895 x 820	AC 230V - 50 Hz
NAEB102		10x2/1 - 20x1/1	70	150/300	31	-/-	1170 x 895 x 1040	3N AC 400V - 50 Hz
NAGB102		10x2/1 - 20x1/1	70	150/300	1	40/34.400	1170 x 895 x 1040	AC 230V - 50 Hz
NAEB201		20x1/1	63	150/300	31,8	-/-	960 x 825 x 1810	3N AC 400V - 50 Hz
NAGB201		20x1/1	63	150/300	1,8	48/41.280	960 x 825 x 1810	AC 230V - 50 Hz
NAEB202		20x2/1 - 40x1/1	63	300/500	61,8	-/-	1290 x 895 x 1810	3N AC 400V - 50 Hz
NAGB202		20x2/1 - 40x1/1	63	300/500	1,8	80/68.800	1290 x 895 x 1810	AC 230V - 50 Hz

Modelli a Vapore Diretto	Alimentazione	Capacità camera 1/1 GN (530x325 mm) 2/1 GN (530x650 mm)	Interasse (mm)	Numero di coperti	Potenza elettrica (kW)	Potenza termica nominale Gas (kW/kcal)	Dimensioni esterne (L x P x Hmm)	Tensione alimentazione (tensioni e frequenze speciali a richiesta)
NAEV071		7x1/1	70	50/120	10,5	-/-	875 x 825 x 820	3N AC 400V - 50 Hz
NAGV071		7x1/1	70	50/120	0,5	12/10.230	875 x 825 x 820	AC 230V - 50 Hz
NAEV101		10x1/1	70	80/150	16	-/-	930 x 825 x 1040	3N AC 400V - 50 Hz
NAGV101		10x1/1	70	80/150	1	18/15.480	930 x 825 x 1040	AC 230V - 50 Hz
NAEV072		7x2/1 - 14x1/1	70	70/180	19	-/-	1170 x 895 x 820	3N AC 400V - 50 Hz
NAGV072		7x2/1 - 14x1/1	70	70/180	1	20/17.200	1170 x 895 x 820	AC 230V - 50 Hz
NAEV102		10x2/1 - 20x1/1	70	150/300	31	-/-	1170 x 895 x 1040	3N AC 400V - 50 Hz
NAGV102		10x2/1 - 20x1/1	70	150/300	1	27/23.220	1170 x 895 x 1040	AC 230V - 50 Hz
NAEV201		20x1/1	63	150/300	31,8	-/-	960 x 825 x 1810	3N AC 400V - 50 Hz
NAGV201		20x1/1	63	150/300	1,8	36/30.960	960 x 825 x 1810	AC 230V - 50 Hz
NAEV202		20x2/1 - 40x1/1	63	300/500	61,8	-/-	1290 x 895 x 1810	3N AC 400V - 50 Hz
NAGV202		20x2/1 - 40x1/1	63	300/500	1,8	54/46.440	1290 x 895 x 1810	AC 230V - 50 Hz

NEO

Modelli	N° teglie	Interasse (mm)	Capacità abbattimento positivo in 90' +90°C > +3°C (Kg)	Capacità abbattimento negativo in 240' +90°C > -18°C (Kg)	Potenza frigorifera (1) - (W)	Potenza in riscaldamento (W)	Dimensioni esterne (L x P x Hmm)	Assorbimento elettrico raffreddamento (2) - (kW)	Assorbimento elettrico riscaldamento (kW)	Tensione alimentazione
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	5,8	1,9	3N AC 400V - 50 Hz
NEOP122	10 x 600 x 800	75								

NEOG... = Gastronomia
NEOP... = Pasticceria

(1) T.evap.= -15°C / T.cond.= +40°C
(2) T.evap.= -15°C / T.cond.= +55°C

Per una prova gratuita direttamente
nella tua cucina contattaci
tel. +39 0438 9110 · lainox@lainox.it



LAINOX®
DEVICE FOR COOKING

LAINOX ALI S.p.A.
Via Schiaparelli, 15
Z.I. S. Giacomo di Veglia
31029 Vittorio Veneto · TV · Italy

tel +39.0438.9110
fax +39.0438912300
lainox@lainox.it
www.lainox.it

