

# NABOO

## LA NOUVELLE ÈRE EN CUISINE

La caractéristique absolument **unique** qui distingue **NABOO** des autres fours professionnels s'appelle "Cloud".

Dans le "Cloud" vous trouverez tout le savoir-faire pour arriver au plat terminé, c'est-à-dire: les recettes, le processus, le système de préparation, le programme de cuisson et la présentation de chaque plat.

NABOO fournit, suggère, actualise les éléments essentiels pour obtenir des résultats de qualité exceptionnelle, de haut niveau et toujours constants





## Caractéristiques générales :

### • Écran tactile

Écran couleur 10 pouces haute définition, avec sélection des fonctions «tactile», écran personnalisable selon les exigences de l'utilisateur, vos programmes favoris seront toujours en premier plan.



### • Ouverture porte automatique (en option)

Ergonomie maximale, même avec les mains pleines

### • Tiroir amovible

Bac à détergent pour le nouveau système de lavage automatique du four et du boiler

### • Espace dédié connecteur universel

Connecteur universel : sonde à cœur multipoints, multisonde ou aiguilles pour la cuisson sous vide, douche de lavage à enroulement automatique, port USB, le tout dans un seul espace pratique et bien aménagé

## Cloud

Connexion WI-FI ou par carte ethernet  
Accès au Cloud après enregistrement (gratuit)  
Enregistrement des données HACCP

Contenus toujours disponible  
Sauvegarde de tous les contenus

Configurations, personnalisations  
Partage des contenus sur plusieurs appareils



**1. RECETTES**  
Des recettes du monde entier directement dans votre Naboo et dans le Cloud



**2. CONTEXTE**  
Dans le Cloud vous trouverez non seulement la recette mais également son origine et son évolution.



**3. INGRÉDIENTS**  
Les recettes du Cloud fournissent tous les ingrédients et le détail des quantités.



**4. PROCÉDURE**  
Le Cloud vous illustre dans les moindres détails la façon de réaliser la recette, étape par étape.



**5. CUISSON**  
Le Cloud est configuré pour une synchronisation maximale entre les ingrédients et le processus de cuisson de chaque recette.



**6. PRÉSENTATION**  
Le service à table n'est pas complet sans une présentation attrayante et originale du plat



**7. MISE À JOUR**  
La connexion constante au Cloud vous permet d'être toujours mis à jour.



**8. RECETTES PERSONNALISÉES**  
Naboo soutient la passion et le Talent créatif du Chef.

### Four mixte NAB00

- Chambre de cuisson acier inox AISI 304
- Porte à double vitrage avec éclairage
- Espacement Grilles 70mm
- Ouverture de porte à trois points
- Charnières réglables
- Protection IPX5
- Système autoreverse
- 6 vitesses de ventilation

- Système de cuisson automatique
- 3 modes de cuisson: convection-mixte-vapeur
- Ecran LCD
- Tablette de connexion Cloud par Wifi
- Lavage automatique et CALOUT
- Sonde multipoint
- Douchette prise USB pour HACCP
- Ecospeed-Ecovapor-Turbovapor-Gree Fine Tunning
- Possibilité en option : Glissières en 600x400

Pour les options : voir en page 1.11 à 1.17

### Four mixte 7 x GN1/1 - GN2/1



Référence	Dimensions (L x Px l) mm	Caractéristiques	Puissance Gaz (kW)	Puissance Elec. (kW)	Tension
<b>Avec chaudière</b>					
CLANAEB071	875 x 825 x 820	Électrique avec chaudière 7 niveaux GN1/1	-	10,5	TRI 400+N+T
CLANAGB071	875 x 825 x 820	Gaz avec chaudière 7 niveaux GN1/1 bruleur gaz haute rendement	15	0,5	MONO 230 + T
CLANAEB072	1170 x 895 x 820	Électrique avec chaudière 7 niveaux GN2/1-14 GN1/1	-	19	TRI 400+N+T
CLANAGB072	1170 x 895 x 820	Gaz avec chaudière 7 niveaux GN2/1-14GN1/1 bruleur gaz haute rendement	30	1	MONO 230 + T
<b>Injection directe</b>					
CLANAEV071	875 x 825 x 820	Électrique injection 7 niveaux GN1/1	-	10,5	TRI 400+N+T
CLANAGV071	875 x 825 x 820	Gaz injection 7 niveaux GN1/1	12	0,5	MONO 230 + T
CLANAEV072	1170 x 895 x 820	Électrique injection 7 niveaux GN2/1 - 14 GN1/1	-	19	TRI 400+N+T
CLANAGV072	1170 x 895 x 820	Gaz injection 7 niveaux GN2/1 - 14 GN1/1	20	1	MONO 230 + T

### Four mixte 10 x GN1/1 - GN2/1



Référence	Dimensions (L x Px l) mm	Caractéristiques	Puissance Gaz (kW)	Puissance Elec. (kW)	Tension
<b>Avec chaudière</b>					
CLANAEB101	930 x 825 x 1040	Électrique avec chaudière 10 niveaux GN1/1	-	16	TRI 400+N+T
CLANAGB101	930 x 825 x 1040	Gaz avec chaudière 10 niveaux GN1/1	28	1	MONO 230 + T
CLANAEB102	1170 x 895 x 1040	Électrique avec chaudière 10 niveaux GN2/1-20 GN1/1	-	31	TRI 400+N+T
CLANAGB102	1170 x 895 x 1040	Gaz avec chaudière 10 niveaux GN2/1-20 GN1/1	40	1	MONO 230 + T
<b>Injection directe</b>					
CLANAEV101	930 x 825 x 1040	Électrique injection 10 niveaux GN1/1	-	16	TRI 400+N+T
CLANAGV101	930 x 825 x 1040	Gaz injection 10 niveaux GN1/1	18	1	MONO 230 + T
CLANAEV102	1170 x 895 x 1040	Électrique injection 10 niveaux GN2/1 - 20 GN1/1	-	31	TRI 400+N+T
CLANAGV102	1170 x 895 x 1040	Gaz injection 10 niveaux GN2/1 - 20 GN1/1	27	1	MONO 230 + T

## Four mixte NABOO

### Four mixte NABOO

- Chambre de cuisson acier inox AISI 304
- Porte à double vitrage avec éclairage
- Espacement Grilles 63 mm
- Charnières réglables
- Protection IPX5,
- Système autoreverse
- 6 vitesses de ventilation,
- Système des cuissons automatiques

- 3 modes de cuisson: convection-mixte-vapeur
- Ecran LCD
- Tablet, connexion Cloud par Wifi
- Lavage automatique et Call out
- Sonde multipoint
- Douchette prise USB pour HACCP
- Ecospeed-Ecovapor-Turbovapor-Gree Fine Tuning
- Possibilité en option : Glissières en 600x400
- Ouverture de porte automatique (en option modèles 071-101-102)

Pour les options : voir en page 1.11 à 1.17

### Four mixte 20 x GN1/1 - GN2/1



Référence	Dimensions (L x Px l) mm	Caractéristiques	Puissance Gaz (kW)	Puissance Elec. (kW)	Tension
<b>Avec chaudière</b>					
CLANAEB201	960 x 825 x 1810	Électrique avec chaudière 20 niveaux GN1/1 à chariot		31,8	TRI400+N+T
CLANAGB201	960 x 825 x 1810	Gaz avec chaudière 20 niveaux GN1/1 à chariot	48	1,8	MONO 230 + T
CLANAEB202	1290 x 895 x 1810	Électrique avec chaudière 20 niveaux GN2/1 à chariot		61,8	TRI400+N+T
CLANAGB202	1290 x 895 x 1810	Gaz avec chaudière 20 niveaux GN2/1 à chariot	80	1,8	MONO 230 + T
<b>Injection directe</b>					
CLANAEV201	960 x 825 x 1810	Électrique injection 20 niveaux GN1/1 à chariot		31,8	TRI400+N+T
CLANAGV201	960 x 825 x 1810	Gaz injection 20 niveaux GN1/1 à chariot	36	1,8	MONO 230 + T
CLANAEV202	1290 x 895 x 1810	Électrique injection 20 niveaux GN2/1 à chariot espacement Grilles 63 mm		61,8	TRI400+N+T
CLANAGV202	1290 x 895 x 1810	Gaz injection 20 niveaux GN2/1 à chariot, brûleur gaz haute rendement,	54	1,8	MONO 230 + T

# NABOO LA NOUVELLE ÈRE EN CUISINE

La caractéristique absolument **unique** qui distingue **NABOO** des autres fours professionnels s'appelle **"Cloud"**.

Dans le "Cloud" vous trouverez tout le savoir-faire pour arriver au plat terminé, c'est-à-dire : les recettes, le processus, le système de préparation, le programme de cuisson et la présentation de chaque plat.

NABOO fournit, suggère, actualise les éléments essentiels pour obtenir des résultats de qualité exceptionnelle, de haut niveau et toujours constants

