

# FOUR mixte Naboo®



CUISISSOIN



**FRANSTAL**

# FOUR mixte Naboo®

## 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

### 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

### 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.

### 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



# La technologie sous sa plus belle forme....

## ICS (Interactive Cooking System)

pour la cuisson interactive automatique des plats, avec leurs histoires, les ingrédients, le processus, le programme de cuisson automatique et la présentation du plat

**Cuisson manuelle avec trois modes de cuisson :** Convection de 30°C à 300°C, vapeur de 30°C à 130°C, combiné convection + vapeur de 30°C à 300°C.

## Mode programmable

Possibilité de programmer et de mémoriser le programme de cuisson en séquence automatique (jusqu'à 15 cycles) en attribuant à chaque programme un nom propre, une photo et des informations sur la recette

## Autoclima®

Système automatique de mesure et de contrôle du pourcentage d'humidité dans l'enceinte de cuisson

## Fast-Dry®

Système de déshumidification rapide de l'enceinte de cuisson



071



072



102



101

## Cuisson Multi-Niveaux



### MULTINIVEAUX

Les avantages sont les suivants :

Le système de cuisson multi-niveaux vous permet de faire cuire des aliments différents avec des temps de cuisson distincts et NABOO vous avertira par une alarme sonore lorsque le plat sera prêt. Vous éviterez ainsi des temps morts, charges partielles, consommations inutiles avec une économie de plus de 30% des temps des productions par rapport aux cuissons traditionnelles.

### JUST IN TIME

JIT, Just in time permet de sortir du four une variété d'aliments en même temps.

Tout cela avec la plus grande organisation et les meilleurs résultats toujours garantis.



Mieux organiser votre temps dans la cuisine est possible avec la fonction JIT.

Laissez-vous séduire par la cuisson simultanée des aliments avec des temps de cuisson et de tailles différentes : NABOO vous avertira dans l'ordre quand il sera temps de mettre au four les produits pour le faire cuire et les ressortir tous ensemble et en même temps. NABOO garde le contrôle sur tout.



### SMOKE-GRILL

NABOO avec la fonction smokegrill, est le premier, parmi les fours fonctionnels permettant la cuisson sur le grill en reprenant les avantages de la cuisson au bois - saveur, goût, arôme - sans les inconvénients comme la fumée et la poussière. Les aliments sortent de la cuisine avec une apparence identique à celle d'une cuisson sur grill barbecue.



### FUMAGE

Même le fumage n'est plus un obstacle grâce à NABOO qui sans aucun type de combustion, mais grâce à l'utilisation d'une aromatisation écologique particulière appelée SmokeEssence permet de produire ce type de résultat. Le processus est entièrement automatique (gestion de la quantité de fumée liquide) et ne laisse pas de résidus, ce qui permet de réutiliser le four dès le départ pour effectuer d'autres types de cuisson.



AROMATISATION NABOO vous offre la nouvelle application Aroma Dispenser (citron, vin blanc, romarin).

# La technologie sous sa plus belle forme....



201



202

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

### Autodiagnostic fonction

avant démarrage de vérification de l'équipement, avec descriptif visuel et indication sonore d'éventuelles anomalies

### SCS (Solid Clean System)

Système de lavage automatique avec réservoir intégré et dosage de détergent automatique.

### Système anticalcaire CALOUT

Prévient de la formation et de l'accumulation de tartre dans la chaudière

Réservoir intégré et dosage automatique.

Faire le CALOUT quand le four le réclame.

## ÉQUIPEMENTS DE CONTRÔLE

**Autoreverse** (inversion automatique de la turbine) pour une parfaite uniformité de cuisson

Contrôle parallèle de la température de la chambre et au cœur du produit, système DELTA T

### Condensation de vapeurs automatiquement ajustée

ECOSPEED : Optimisation et contrôle de l'alimentation en énergie.

ECOVAPOR : Réduction importante de la consommation d'eau et d'énergie grâce au contrôle automatique de saturation de vapeur dans la chambre de cuisson.



## 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 Four 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.

# SYSTÈME DE LAVAGE UNIQUE AU MONDE

## SCS

### Solid Clean System



L'hygiène et la propreté du four sont une condition indispensable pour la qualité des préparations.

**Naboo inaugure un nouveau mode de nettoyage automatique (en option) avec système exclusif** (Brevet en instance).

Une fois mis en place **le système fonctionne de manière totalement indépendante.**

## LES ANCIENS SYSTÈMES SONT RÉVOLUS

Les inconvénients des systèmes traditionnels sont bien connus par les professionnels de la restauration: dans le cas des pastilles, les erreurs possibles sont celles du chargement avec un produit différent ou une mauvaise quantité, en plus du contact de l'opérateur avec des substances toxiques.

## TEMPS DE LAVAGE RÉDUITS DE MOITIÉ

À tous ces avantages s'ajoutent celui des économies possibles: réduction drastique des temps de lavage par rapport aux systèmes traditionnels et l'élimination des temps de préparation. Nul besoin de manipulation pour l'insertion des pastilles et il suffit de sélectionner le niveau de lavage.

Gold fait tout et tout seul.



## PRODUIT DÉTERGENT INNOVATEUR

La nouvelle formule du détergent **SOLID CLEAN**, peut être transportée sans autorisations (n'étant pas liquide), occupe peu d'espace car elle est solide et réhydratée à l'emploi et n'est pas en contact avec l'opérateur.

## ANTICALCAIRE INNOVATEUR

**SOLID CAL** est le produit FRANSTAL qui maintient le générateur de vapeur exempt de calcaire, en prévenant son accumulation. Les avantages que vous obtiendrez avec **SOLID CAL** sont nombreux :

- Élimination des pannes dues à l'accumulation du calcaire
- Vapeur toujours abondante et pure
- Efficacité énergétique maximale avec des consommations plus faibles
- Performances élevées dans le temps
- Meilleure longévité du générateur de vapeur
- Diminution des coûts d'entretien



# ACCESSOIRES

**Nombreux accessoires et combinaisons possibles :**



Support de base en acier inox



Porte-plaques



Armoire neutre avec portes



Hotte d'aspiration avec condenseur à air utilisable uniquement sur four déjà disposé



kit pieds avec bride pour support de base, pour installations navales



Structure porte-plaques extractible à utiliser avec châssis d'insertion



Glissières 600x 400 Version pâtisserie



Chassis d'insertion pour structure porte-plaques et porte-assiettes



Armoire de maintien statique et cuisson lente - avec sonde au cœur



Support de base en acier inox pour insertion cellule de refroidissement



Armoire neutre avec portes et porte-plaques incorporé



Plan de support en acier inox



Armoire de maintien statique et cuisson lente avec sonde au cœur



Kit roulettes pour supports de base dont 2 avec frein



Collecteur hotte pour branchement extérieur



Structure porte-plaques extractible à utiliser avec châssis d'insertion version pâtisserie



Chariot à hauteur réglable pour extraction des structures porte plaques avec cuvette de ramasse gouttes



Protection de chaleur en acier inox pour tôle latérale droite

**Consultez-nous pour vous assurer de la compatibilité de l'accessoire avec votre four. D'autres accessoires sont également disponibles.**



## Plaques et grilles

Franstal propose une vaste gamme de plaques et d'accessoires spéciaux pour réaliser dans les fours des cuissons particulières par exemple: panier en mailles pour les frites, grilles pour les légumes, pour la viande et pour le poisson, grille spéciale pour la cuisson des brochettes...

**Découvrez la gamme complète en scannant ce QR code**

