

Naboo®

Stressless
Kitchen



FR



FRANSTAL

Naboo® la nouvelle ère

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.



Le savoir-faire es

CONNEXION WI-FI
OU PAR CARTE ETHERNET

ACCÈS AU CLOUD
APRÈS ENREGISTREMENT

CONTENUS TOUJOURS DISPONIBLES

SAUVEGARDE DE TOUS LES CONTENUS,
CONFIGURATIONS, PERSONNALISATIONS

PARTAGE DES CONTENUS SUR
PLUSIEURS APPAREILS

en cuisine



t dans les nuages

Le *Cloud* de **Naboo** vous propose de nouvelles recettes toujours plus variées au fil du temps, grâce au large programme éditorial de nouvelles recettes à intégrer chaque mois dans la bibliothèque. Celles-ci s'ajoutent aux recettes déjà disponibles dans le *Cloud* outre à celles que Naboo possède déjà par défaut.

Il vous suggère également les plats ou les recettes que vous pouvez élaborer simultanément pour optimiser les temps de préparation.

Dites adieu aux livres de cuisine : les recettes, les vidéos, les tutoriels, les menus décrits et les ingrédients de la présentation du plat, tout est sur le *Cloud*. Une sorte de formation et d'information permanente qui vous aide à apprendre de nouvelles choses, mettre à jour, modifier les propositions pour vos clients, enrichir les menus : en d'autres termes, la clé de voûte pour accroître continuellement votre professionnalisme.

Le système vous permet d'être constamment connecté avec le web : une source inépuisable d'informations, d'idées, de stimuli, avec l'avantage d'avoir toujours tout sous la main sans perdre de temps. Vous souhaitez mettre en place un menu de saison qui convient à votre activité? Vous désirez un assortiment totalement personnalisé ? Vous souhaitez vous inspirer de la cuisine ethnique, régionale ou locale?

Avec **Naboo** tout est possible, flexible, en évolution constante et toujours à jour.

Naboo® entrez dans un

1. RECETTES

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



RECETTES



CONTEXTE

2. CONTEXTE

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



INGRÉDIENTS

3. INGRÉDIENTS

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



PROCÉDURE

4. PROCÉDURE

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

monde d'informations



8. RECETTES PERSONNALISÉES

Naboo soutient la passion et le Talent créatif du Chef.



7. MISE À JOUR

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



6. PRÉSENTATION

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



5. CUISSON

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

Naboo® La technologie

Le design de **Naboo** rend ce four professionnel beau à regarder et riche de fonctionnalités et d'innovations misant sur la meilleure qualité de travail en cuisine. C'est le cas de la porte automatique qui vous permet d'ouvrir et de fermer la porte en appuyant sur un bouton, même lorsque les mains tiennent une assiette. Une autre nouveauté : les espaces escamotables pour les détergents, la douche, les différents accessoires, la sonde de cuisson et le port USB.

SUPERFLAT

La forme carrée est à la mode. Matériaux d'excellente qualité et hygiène parfaite. Design avec modèle esthétique enregistré,® Conçu pour avoir une ergonomie maximale au service de l'utilisateur, porte à double vitrage trempé, thermo réfléchissant interne, externe à faible émission thermique et effet miroir, pratique et facile à nettoyer.

dans sa plus belle forme

ÉCRAN TACTILE

ÉCRAN COULEUR DE 10 POUCES (LCD-TFT), HAUTE DÉFINITION, CAPACITIF, AVEC SÉLECTION DES FONCTIONS « TACTILE »

ÉCRAN PERSONNALISABLE SELON LES EXIGENCES DE L'UTILISATEUR, VOS PROGRAMMES FAVORIS SERONT TOUJOURS EN PREMIER PLAN

OUVERTURE PORTE AUTOMATIQUE BREVET EN INSTANCE

ERGONOMIE MAXIMALE, MÊME AVEC LES MAINS PLEINES

TIROIR AMOVIBLE BREVET EN INSTANCE.

BACS À DÉTERGENT POUR LE NOUVEAU SYSTÈME DE LAVAGE AUTOMATIQUE

ESPACE DÉDIÉ

CONNECTEUR UNIVERSEL : SONDE À CŒUR MULTIPOINT, MULTISONDE OU À AIGUILLES POUR LA CUISSON SOUS VIDE, DOUCHE DE LAVAGE À ENROULEMENT AUTOMATIQUE, PORT USB, LE TOUT DANS UN SEUL ESPACE PRATIQUE ET BIEN AMÉNAGÉ



Naboo® Un système de



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.



NOUVEAU PRODUIT DÉTERGENT

La nouvelle formule du détergent SOLID CLEAN, occupe peu d'espace car elle est solide et réhydratée à l'emploi et n'est pas en contact avec l'opérateur.



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. **Naboo** fait tout et tout seul.



NOUVEL ANTICALCAIRE

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.

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).

FRANSTAL dépasse les systèmes actuels, aussi bien ceux avec des pastilles de nature différente, à placer manuellement dans des compartiments spéciaux, que les modèles à réservoirs où le système de lavage pêche le détergent. **Naboo** reçoit la charge d'un pot avec bouchon interne en matériau soluble, inséré dans le tiroir, le système fonctionne de manière totalement indépendante et se met en place par une simple opération de vissage.





MULTINIVEAU

Les avantages sont les suivants :

- Consommation d'énergie optimisée avec une seule charge
- Qualité de cuisson gérée automatiquement, avec des résultats parfaits et constants, sans erreur d'aucune sorte.
- Optimisation de l'espace, mais aussi de la gestion et de l'organisation
- Temps réduits et coûts simplifiés (voir les opérations de lavage)
- Réduction en besoin d'équipement dédié uniquement à la fonction spécifique (Grill, friteuse, poêle ...)



JUST IN TIME

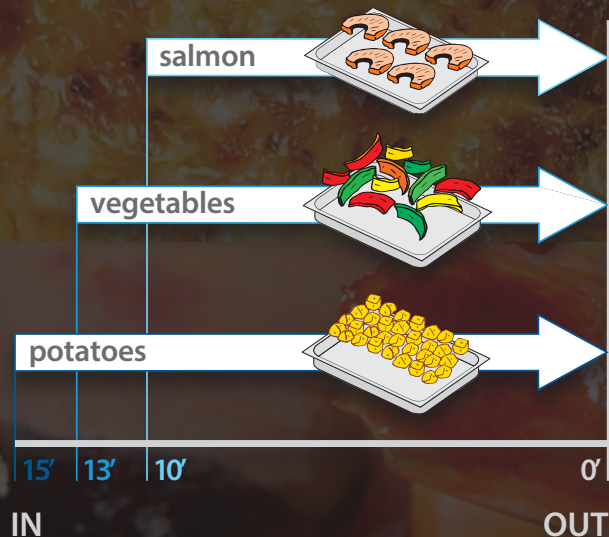
Si le système multiniveau prévient progressivement lorsque les produits sont prêts à différents niveaux, un deuxième système complémentaire, JIT, permet de sortir du four une variété d'aliments en même temps.

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. Grande variété d'aliments en toute confiance et qualité.

Naboo garde le contrôle sur tout.



Cuisson multi-niveau



Avec Naboo vous pouvez exploiter pleinement le potentiel de la cuisine multi-niveau.

Dans le *Cloud* de **Naboo** existe déjà des dossiers avec des macro-groupes de cuisine multi-niveaux et accéder à cette fonction est très simple. Vous pouvez également créer des dossiers spécifiques, le système guide directement l'opérateur et le corrige afin de ne charger que des recettes et des plats à cuire compatibles.

En outre, la modalité multi-niveau est extrêmement utile et rentable.

Le système de cuisson multi-niveau vous permet de faire cuire des aliments différents avec des temps de cuisson distincts et Naboo vous avertira par une alarme sonore et visuelle lorsque le plat sera prêt.

Vous éviterez ainsi des temps morts, charges partielles, consommations inutiles avec une économie de plus de 30% des temps de production par rapport aux cuissons avec les systèmes traditionnels sur grille et friteuse.



SMOKEGRILL

Naboo avec SmokeGrill est le premier, parmi les fours fonctionnels, qui permet la cuisson sur le grill, propose et reprend les avantages de la cuisson au bois - saveur, goût, arôme - sans les inconvénients du bois comme la fumée et la poussière. Les aliments sortent de la cuisine avec une apparence identique à celle du gril et du 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, pour obtenir différents types d'aliments avec les types d'arômes les plus disparates.

SmokeGrill



Même les types de cuisson et les finitions impensables, liés à un équipement spécifique et particulier, avec les applications de **Naboo** n'ont pas de limites pour la créativité du cuisinier. De superbes résultats à faible coût et à haute valeur ajoutée.

Naboo® L'excellence m

071



101



072



MÉTHODE DE CUISSON

- ICS (Interactive Cooking System) pour la cuisson interactive automatique des plats de cuisine pour des recettes italiennes, françaises, internationales, espagnoles, russes, asiatiques et allemandes, 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

FONCTIONNEMENT

- Écran configurable selon les besoins des utilisateurs en mettant en évidence leurs programmes favoris
- FRANSTAL Cloud, système Wi-Fi/Ethernet pour enregistrer les paramètres personnels, mise à jour du Logiciel, archivage des données HACCP et téléchargement de nouvelles recettes
- Lancement d'une cuisson automatique (ICS) «one touch»
- Organisation des recettes dans des dossiers avec des prévisualisations en donnant à chaque dossier son propre nom
- Reconnaissance intelligente des recettes dans les dossiers multiniveaux
- Écran couleur 10 pouces (écran LCD - TFT), haute définition, capacitif avec un «écran tactile» pour la sélection des fonctions
- Bouton SCROLLER PLUS avec fonction de défilement et de pression de sélection pour confirmer votre choix

- Ouverture automatique de la porte en appuyant sur le bouton «Ouvrir» (option)
- Affichage instantané du graphique ICS dans la cuisson du graphique HACCP

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 en série, qui prévient la formation et l'accumulation de tartre dans la chaudière avec réservoir intégré et dosage automatique
- Détergent SOLID CLEAN et anticalcaire SOLID CAL en boîtes de 1 kg (boîte d'essai) utilisés pour la génération de produits pour remplir les réservoirs
- Pour Modèles 201 / 202 Système de lavage automatique (LM) et Système anticalcaire CALOUT avec l'utili-

Modèles avec Chaudière	Capacité chambre 1/1 GN (530 x 325 mm) 2/1 GN (530 x 650 mm)	Entraxe entre les étagères (mm)	Nombre de couverts	Puissance électrique tot. (kW)	Puissance Chauffage Gaz Nominale (kW/kcal)	Dimensions (mm)	Tension Alimentation
CLANAEB071	7x1/1	70	50/120	10,5	-/-	875 x 825 x 820 h.	3N AC 400V - 50 Hz
CLANAGB071	7x1/1	70	50/120	0,5	15/12.900	875 x 825 x 820 h.	AC 230V - 50 Hz
CLANAEB101	10x1/1	70	80/150	16	-/-	930 x 825 x 1040 h.	3N AC 400V - 50 Hz
CLANAGB101	10x1/1	70	80/150	1	28/24.080	930 x 825 x 1040 h.	AC 230V - 50 Hz
CLANAEB072	7x2/1 - 14x1/1	70	70/180	19	-/-	1170 x 895 x 820 h.	3N AC 400V - 50 Hz
CLANAGB072	7x2/1 - 14x1/1	70	70/180	1	30/25.800	1170 x 895 x 820 h.	AC 230V - 50 Hz
CLANAEB102	10x2/1 - 20x1/1	70	150/300	31	-/-	1170 x 895 x 1040 h.	3N AC 400V - 50 Hz
CLANAGB102	10x2/1 - 20x1/1	70	150/300	1	40/34.400	1170 x 895 x 1040 h.	AC 230V - 50 Hz
CLANAEB201	20x1/1	63	150/300	31,8	-/-	960 x 825 x 1810 h.	3N AC 400V - 50 Hz
CLANAGB201	20x1/1	63	150/300	1,8	48/41.280	960 x 825 x 1810 h.	AC 230V - 50 Hz
CLANAEB202	20x2/1 - 40x1/1	63	300/500	61,8	-/-	1290 x 895 x 1810 h.	3N AC 400V - 50 Hz
CLANAGB202	20x2/1 - 40x1/1	63	300/500	1,8	80/68.800	1290 x 895 x 1810 h.	AC 230V - 50 Hz

ême dans la gamme

102



201



202



sation du détergent liquide CombiClean et anticalcaire CalFree

- Système de lavage manuel avec douche enroutable

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
- Facilité d'accès aux paramètres programmables, possibilité de personnaliser le menu de l'utilisateur
- Démarrage des cuissons différé, programmable
- Possibilité de choisir jusqu'à 6 vitesses de ventilation, les trois premières vitesses activent automatiquement la réduction de puissance de chauffage – possibilité de vitesse intermittente pour cuisson particulière
- Contrôle de la température à cœur du produit par sonde à 4 points de détection
- Sonde 2 coeurs: une exclusivité FRANSTAL

- Raccordement de la sonde au cœur par l'intermédiaire du connecteur externe à la chambre de cuisson, connexion rapide, sonde à aiguille pour la cuisson du sous vide et petites pièces.

- Connexion USB pour le téléchargement des données HACCP, mise à jour du logiciel et téléchargement des programmes de cuisson

- Pré-équipement pour le système d'économie d'énergie SN (option)

- Programme de service pour : test des fonctions de la carte électronique et visualisation des sondes de température – Compteurs d'heures de fonctionnement de l'appareil pour toutes les fonctions principales de maintenance programmée

- ECOSPEED – Selon la quantité et le type de produit, Naboo optimise et contrôle l'alimentation en énergie, conserve toujours la température de cuisson appropriée en évitant les oscillations

- ECOVAPOR – Le système ECOVAPOR permet d'obtenir une réduction importante de la consommation d'eau et d'énergie grâce au contrôle automatique de saturation

de vapeur dans la chambre de cuisson.

- GREEN FINE TUNING : nouveau système de modulation du brûleur et échangeur de chaleur à haut rendement, pour éviter le gaspillage d'énergie et réduire les émissions nocives.

CONSTRUCTION

- Protection contre les jets d'eau IPX5
- Chambre parfaitement lisse et étanche
- Porte de fermeture à double vitrage trempé, ventilée et vitre intérieure thermo-réfléchissante, moins de rayonnement de la chaleur vers l'opérateur et une plus grande efficacité
- vitre interne montée sur charnière, ouverture simple pour un nettoyage facile
- Poignée avec ouverture gauche/droite
- Charnières de portes réglables pour une étanchéité optimale
- Déflecteur ouvrable sur charnière pour faciliter le nettoyage du compartiment du ventilateur

Modèles à Injection Directe	Capacité chambre 1/1 GN (530 x 325 mm) 2/1 GN (530 x 650 mm)	Entraxe entre les étagères (mm)	Nombre de couverts	Puissance électrique tot. (kW)	Puissance Chauffage Gaz Nominale (kW/kcal)	Dimensions (mm)	Tension Alimentation
CLANAEV071	7x1/1	70	50/120	10,5	-/-	875 x 825 x 820 h.	3N AC 400V - 50 Hz
CLANAGV071	7x1/1	70	50/120	0,5	12/10.230	875 x 825 x 820 h.	AC 230V - 50 Hz
CLANAEV101	10x1/1	70	80/150	16	-/-	930 x 825 x 1040 h.	3N AC 400V - 50 Hz
CLANAGV101	10x1/1	70	80/150	1	18/15.480	930 x 825 x 1040 h.	AC 230V - 50 Hz
CLANAEV072	7x2/1 - 14x1/1	70	70/180	19	-/-	1170 x 895 x 820 h.	3N AC 400V - 50 Hz
CLANAGV072	7x2/1 - 14x1/1	70	70/180	1	20/17.200	1170 x 895 x 820 h.	AC 230V - 50 Hz
CLANAEV102	10x2/1 - 20x1/1	70	150/300	31	-/-	1170 x 895 x 1040 h.	3N AC 400V - 50 Hz
CLANAGV102	10x2/1 - 20x1/1	70	150/300	1	27/23.220	1170 x 895 x 1040 h.	AC 230V - 50 Hz
CLANAEV201	20x1/1	63	150/300	31,8	-/-	960 x 825 x 1810 h.	3N AC 400V - 50 Hz
CLANAGV201	20x1/1	63	150/300	1,8	36/30.960	960 x 825 x 1810 h.	AC 230V - 50 Hz
CLANAEV202	20x2/1 - 40x1/1	63	300/500	61,8	-/-	1290 x 895 x 1810 h.	3N AC 400V - 50 Hz
CLANAGV202	20x2/1 - 40x1/1	63	300/500	1,8	54/46.440	1290 x 895 x 1810 h.	AC 230V - 50 Hz

www.franstal.fr



M.I.N. Rungis - 2, rue du CADUCEE - 94516 RUNGIS Cedex - Tél.: 01 41 800 880 - Fax: 01 46 866 961
contact@franstal.com