



durch **Lincat**



SETZT NEUE  
MASSSTÄBE  
FÜR HIGH  
SPEED GAREN  
OHNE ABZUG



/ 02

## ENTWICKELT FÜR DIE ZUKUNFT IHRES UNTERNEHMENS

- Blitzschneller Service – Essen bestellt und sofort serviert
  - Immer perfekte Ergebnisse
  - Eine größere Auswahl an Speisen
  - Kürzere Warteschlangen
  - Höhere Produktivität
  - Weniger Müll
- 
- Zufriedene Kunden
  - Maximierte Gewinne
  - Zukunftssicheres Geschäftsmodell

# BEHALTEN SIE IMMER DEN ÜBERBLICK



QPad

ColourCue  
○○○

## EINFACHE BEDIENUNG

Konstante Qualität bieten – bei jeder Bestellung. Wählen Sie einfach einen der 40 Menüeinträge auf dem **QPad**-Touchscreen aus und der Ofen erledigt den Rest. Beseitigen Sie Sprachbarrieren und minimieren Sie Einarbeitungszeit, Bedienungsfehler und Lebensmittelabfälle mit CiBO+.

## ANGEPASST AN IHR UNTERNEHMEN

Mit unserem **Touch & Change**-Konzept können Sie die Position der Menüeinträge auf dem HD-Bildschirm ganz einfach an Ihr Unternehmen anpassen. Berühren Sie einfach den Eintrag, den Sie ändern möchten.

## IMMER INFORMIERT SEIN

**ColourCue** zeigt Ihnen den Status Ihres Backofens auf einen Blick: **Rot** – Aktion erforderlich (z.B. Entnahme der Ware); **Gelb** – der Ofen heizt vor oder gart; **Grün** – der Ofen ist bereit.

## HYGIENISCH ARBEITEN

Die antimikrobielle Schutztechnologie reduziert die Ausbreitung von Viren auf Berührungsflächen, wie beispielsweise auf Touchscreen und Türgriff.





# ABGESTIMMT AUF IHRE BEDÜRFNISSE

## ÜBERALL EINSETZBAR

Keine Abzugshaube erforderlich! Dank **Ventless-Technologie** in allen Räumen einsetzbar.

## SOFORT LOSLEGEN

Keine Installation erforderlich, einfach einstecken und loslegen.

## AUF KLEINEM RAUM GROßES LEISTEN

Der CiBO+ passt mit seiner kompakten Grundfläche von 395mm x 665mm überall hin und liefert dank großzügigem Backofenraum **dennoch eine 30cm-Pizza!**

## INDIVIDUELLES DESIGN

Erhältlich in vier Farben - Schwarz, Lila, Grün und Rot. Setzen Sie ein Statement, z.B. mit Grün für vegane Produkte oder wählen Sie einfach die Farbe aus, die zu Ihrem Unternehmen passt.



/ 04



GARANTIERT  
PERFEKTE ERGEBNISSE –  
JEDES MAL



 Tri-heat

#### ZUBEREITUNG IN SEKUNDENSCHNELLE

Die einzigartige Tri-Heat-Technologie sorgt für Schnelligkeit, hohe Qualität und gleichbleibende Ergebnisse. Bereiten Sie Speisen bis zu 12-mal schneller zu als mit herkömmlichen Garmethoden.

#### QUALITÄT OHNE KOMPROMISSE

Beeinträchtigen Sie die Qualität Ihrer Speisen nicht dadurch, dass Sie alles bei derselben Temperatur garen. Mit CiBO+ können Sie fünf Gruppen erstellen, die alle auf unterschiedliche Umluft- und Unterhitzetemperaturen eingestellt werden können. Ihre Menüeinträge können Sie dann den verschiedenen Gruppen zuordnen und so die besten Ergebnisse ohne Kompromisse erzielen.

#### SOFORT LOSLEGEN

Beginnen Sie den Garprozess mit dem Schließen der Ofentür und verbessern Sie Ihre Performance.

#### BEWÄHRTES SCHÜTZEN

Nutzen Sie die PIN-Sperre und schützen Sie Ihre Rezepteinstellungen, um bei jedem Garvorgang benutzerunabhängig dieselben hervorragenden Ergebnisse zu erzielen.

NEED TRANSLATION



CONSISTENT  
COLOURATION

QUALITY &  
CONSISTENCY



BASE COLOURATION  
& CRISPNESS  
25% FASTER HEAT UP

ContactBase

## ENTWICKELT MIT EINZIGARTIGER TRI-HEAT- TECHNOLOGIE

SCHNELLER GAREN, TOASTEN, GRILLEN  
UND AUFWÄRMEN – ALLES IN EINEM  
KOMPAKten GERÄT

Die Tri-Heat-Technologie mit Mikrowelle, TurboAir  
und ContactBase ermöglicht konstante Ergebnisse in  
hoher Qualität und unübertrifftener Geschwindigkeit.

### PERFEKTES TIMING

Eine rear launched Microwave with stirrer  
beschleunigt den Garprozess.

### PERFEKTE BRÄUNUNGSERGEBNISSE

TurboAir verteilt einen Hochgeschwindigkeitsluftstrom  
in zylindrischem Muster über die Lebensmittel (3600  
U/min). Und das mit einer Geschwindigkeit von 4  
Metern pro Sekunde!

### PERFEKTE KNUSPRIGKEIT

Einstellbare Temperaturregelung, schnelles Aufheizen  
und direktes Garen auf der gehärteten Neo-Ceram  
ContactBase sorgen für eine perfekte Bodenfärbung  
und Knusprigkeit – mit CiBO+ gibt es keine  
matschigen Böden!





# FÜR UNSERE UMWELT



## ENERGIESPARENDE UND RESSOURCENSCHONENDE

Im **Eco-Modus** liegt der Verbrauch unter 1 kW pro Stunde. Durch **25% schnelleres** Aufheizen und effektives **Cooldown+** wird die Effizienz des Ofens zusätzlich gesteigert. Garen Sie Speisen bis zu **12-mal schneller** als mit herkömmlichen Garmethoden. Sparen Sie Zeit und Energie und steigern Sie die Produktivität Ihrer Mitarbeiter.

## DESIGNED TO RECIRCULATE AND REUSE

Bei der **Ventless-Technologie** wird die zirkulierende heiße Garluft durch einen Katalysator mit Heizfunktion geleitet, bevor sie zurück in den Backraum geblasen wird. So kann der Energieverbrauch erheblich gesenkt werden.

Die **Ventless-Technologie** verbraucht weniger Energie als herkömmliche Haubensysteme.

## MAXIMALE LEISTUNG

Alle **Energiewerte können** auf Knopfdruck abgerufen werden. Optimieren Sie Ihre CiBO+ Einstellungen für maximale Effizienz.

## MINIMALE LEBENSMITTELVERSCHWENDUNG

Beim **On-Demand-Garen bereiten** Sie genau die richtige Menge zu - genau dann, wenn sie benötigt wird.

**GREEN +**

# VIELSEITIG EINSETZBAR



## ESSEN TO GO

**BEDIENEN** Sie Ihre Kunden im Handumdrehen! Essen bestellt und sofort serviert.

**KREIEREN** Sie leckere Sandwiches, Wraps und Backwaren, ganz ohne Koch.

**SICHERN** Sie sich treue Stammkunden mit leckeren, schnellen Snacks für unterwegs.



## CAFES UND COFFEE SHOPS

**BEREITEN** Sie den ganzen Tag über Speisen zu - egal ob Frühstück, Mittag- oder Abendessen.

Essen bestellt und **SOFORT** serviert, weniger Warteschlangen.

**BRINGEN SIE INSPIRATION** in Ihr Menü, ganz ohne Chefkoch.

*What could you deliver?*

*What could you deliver?*

### NEED TRANSLATION

**BACON Roll** 12 MONTH PROFIT OPPORTUNITY **£24,570** COOKS IN 45 SECS.

**CROISSANTS** 12 MONTH PROFIT OPPORTUNITY **£13,741** COOKS IN 20 SECS.

**Vegan PIZZA** 12 MONTH PROFIT OPPORTUNITY **£56,875** COOKS IN 1 MIN. 35 SECS.

**Paninis** 12 MONTH PROFIT OPPORTUNITY **£22,841** COOKS IN 45 SECS.

Alle Angaben beziehen sich auf **25 Portionen pro Tag**.

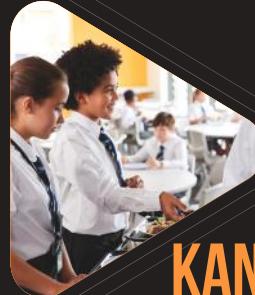


## RESTAURANTS

**TOLLE PERFORMANCE** trotz Personalmangels und kleiner Küche.

**VARIIEREN** Sie Ihr Menü, so wird es nie langweilig!

**HEBEN SIE** sich von der Konkurrenz ab und gewinnen Sie treue Stammkunden.



## KANTINEN

Bieten Sie **NAHRHAFTE** Snacks an, ohne dass ein Koch erforderlich ist.

**ERWEITERN** Sie Ihr Menüangebot und maximieren Sie Ihren Gewinn auf einer Grundfläche von 395mm.

**BEEINDRUCKEN** Sie immer wieder mit hochwertigen und konstanten Ergebnissen.

*What could you deliver?*

NEED TRANSLATION



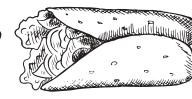
### RIBS & *Fries*

12 MONTH  
PROFIT OPPORTUNITY

£104,104

COOKS IN  
1 MIN.  
20 SECS.

### Wraps



12 MONTH  
PROFIT  
OPPORTUNITY

£8,385

COOKS IN  
50 SECS.

12 MONTH  
PROFIT  
OPPORTUNITY

£46,046  
COOKS IN 2 MIN.

### CHICKEN WINGS & *Fries*



### WAFFLES

12 MONTH  
PROFIT OPPORTUNITY

£6,240

COOKS IN 30 SECS.

# ENTWICKELT, UM SIE ZU UNTERSTÜTZEN

## PERSONALISIERUNG

Mit einer Auswahl von 80 Symbolen und einer QWERTZ-Tastatur auf dem Bildschirm können Sie jeden Menüeintrag einfach und individuell beschriften.

## UNSER KUNDENSERVICE

Wenn Sie wissen wollen, wie Sie die besten Ergebnisse erzielen, steht Ihnen unser Küchenteam gerne zur Verfügung und ist bereit Ihren Anruf entgegenzunehmen.

## ENTWICKELT FÜR DIE ZUKUNFT

USB für Updates, sowie Konfiguration und Klonen von Menüfreigaben. Machen Sie Ihr Unternehmen zukunftssicher.

## BLITZSCHNELLE REINIGUNG

Dank effektivem **Cooldown+** ist Ihr Backofen in wenigen Minuten so weit abgekühlt, dass er gereinigt werden kann. **CiBO+ Sparkle Cleaner, CiBO+ Protect Shield** und ein glatter, leicht zu reinigender Garraum beschleunigen

den Reinigungsprozess. Der frontseitige Luftfilter ist leicht zugänglich und kann einfach herausgenommen werden. Er lässt sich problemlos in der Spülmaschine reinigen.

## QUALITÄT AUF DIE SIE VERTRAUEN KÖNNEN

Hergestellt in Großbritannien. Inklusive einer umfassenden zweijährigen Garantie auf Teile und Vor-Ort-Arbeit.

# CLEAN + ⚡



# CiBO+ ZUBEHÖR AUF ERFOLG AUSGELEGT

Entdecken Sie unsere Auswahl an CiBO+ Zubehör.



Backofenschieber  
mit Schutzgriff und  
Seitenwandung **LT02**



CiBO+ Sparkle  
Backofenreiniger **OC01**

CiBO+ Protect  
Backofenschutz **OS01**



Gitterrost  
**SH136**



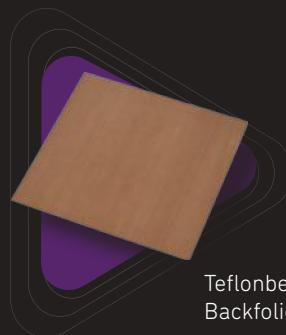
Teflonbeschichtetes  
Backblech **CIBO/TT**



Beschichtetes  
Backblech **NSBT23**



Ablagetisch mit  
beweglichen Lenkrollen  
und Feststellbremse **SK05**



Teflonbeschichtete  
Backfolien **TFS05**



Multi-Backblech  
**CIBO/ET**



Magnetaufhängung  
Backofenschieber **LTH01**

Lincat



BALD IN EINER KÜCHE IN IHRER NÄHE!



[lincat.co.uk](http://lincat.co.uk)