



durch **Lincat**



SETZT NEUE
MASSSTÄBE
FÜR HIGH
SPEED GAREN
OHNE ABZUG



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**



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.



GARANTIERT PERFEKTE ERGEBNISSE – JEDES MAL



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.

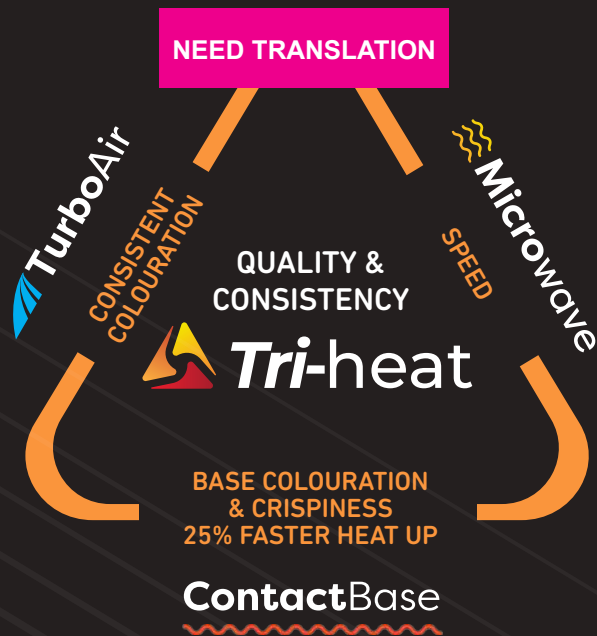
SOFORT LOSLEGEN

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 Rezepteneinstellungen, um bei jedem Garvorgang benutzerunabhängig dieselben hervorragenden Ergebnisse zu erzielen.





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 unübertroffener 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



ENERGIESPAREND UND RESSOURCENSCHONEND

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.



12 MONTH
PROFIT OPPORTUNITY

£56,875

COOKS IN 1 MIN.
35 SECS.

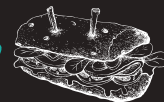
Vegan
PIZZA

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?

What could you deliver?

NEED TRANSLATION



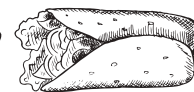
RIBS & Fries

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

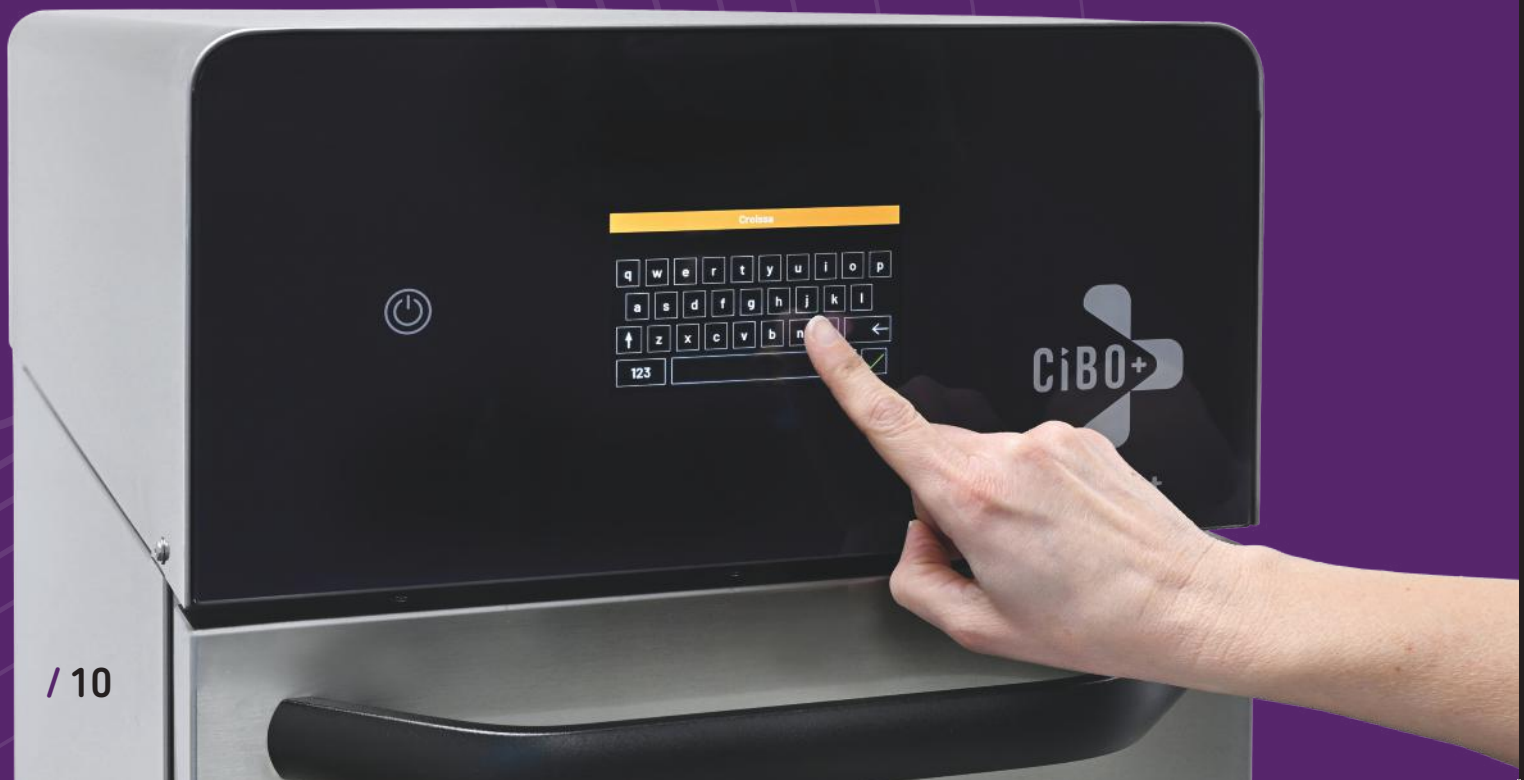
Dank effektivem **Cooldown+** ist Ihr Backofen in wenigen Minuten so weit abgekühlt, dass er gereinigt werden kann. **CiBO+ Sparkle Cleaner**, **CiBO+ Protect Shield** und ein glatter, leicht zu reinigender Garraum beschleunigen

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

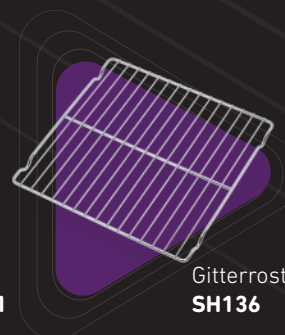
Entdecken Sie unsere Auswahl an CiBO+ Zubehör.



Backofenschieber
mit Schutzgriff und
Seitenwandung **LT02**



CiBO+ Sparkle
Backofenreiniger **OC01**
CiBO+ Protect
Backfenschutz **OS01**



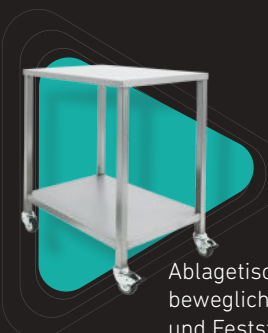
Gitterrost
SH136



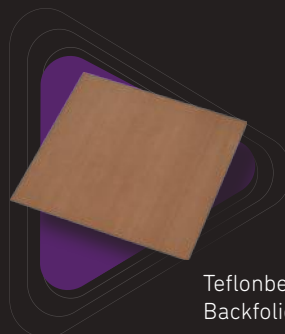
Teflonbeschichtetes
Backblech **CIBO/TT**



Beschichtetes
Backblech **NSBT23**



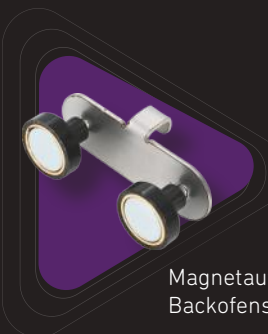
Ablagetisch mit
beweglichen Lenkrollen
und Feststellbremse **SK05**



Teflonbeschichtete
Backfolien **TFS05**



Multi-Backblech
CIBO/ET



Magnetenaufhängung
Backofenschieber **LTH01**

Lincat



BALD IN EINER KÜCHE IN IHRER NÄHE!



lincat.co.uk