

Lainox NAE 系列蒸烤箱 對照表

型號	容量配置	主要功能特色	適用場景
NAE061B (6 盤)	GN 1/1 × 6 盤	- 蒸氣、對流、混合烹調模式 - 自動清洗系統 - 精準溫控 (30°C–300°C) - 多段烹飪程式記憶	中小型餐廳、咖啡廳、早餐店、少量餐點製作
NAE101B (10 盤)	GN 1/1 × 10 盤	- 智能蒸氣管理系統 - 多階段烹調控制 - 節能模式與水資源優化 - USB / 雲端配方管理	中型餐廳、學校、連鎖門市、中央廚房前處理
NAE161N (16 盤)	GN 1/1 × 16 盤	- 強化蒸氣與熱風均勻分布 - 高容量連續作業能力 - HACCP 數據記錄 - 適用 GN 1/1 與烤盤	大型餐廳、醫院、團膳廚房、烘焙坊
NAE201B (20 盤)	GN 1/1 × 20 盤	- 高效能蒸氣生成器 - 雙風扇系統確保均溫 - 全自動清洗與自檢 - 可同時處理大量食材	大型中央廚房、宴會餐飲、航空/高鐵餐飲供應
NAE202B (40 盤)	GN 1/1 × 40 盤	- 超大產能、雙風循環系統 - 適合批量快速烹調 - 高度自動化控制 - 節能與高效能並行	超大型中央廚房、量產餐飲工廠、食品加工產線