

LAINOX®

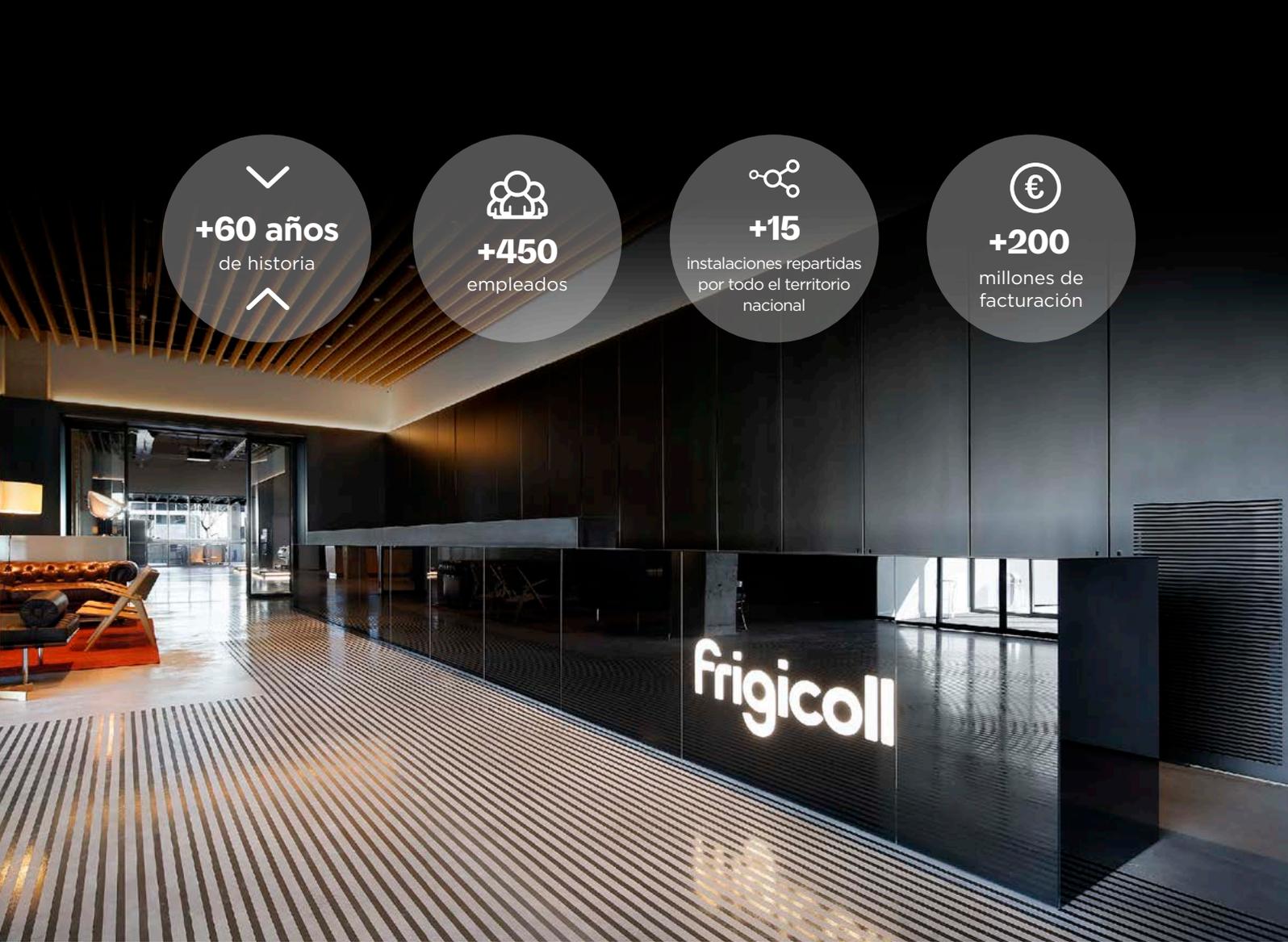
TARIFA 2025

SOLUCIONES EXCLUSIVAS PARA COCINAS PROFESIONALES



frigicoll

frigicoll



∨
+60 años
de historia
∧


+450
empleados


+15
instalaciones repartidas
por todo el territorio
nacional

€
+200
millones de
facturación

frigicoll

| ¿QUIÉNES SOMOS?

Frigicoll es una empresa familiar española, con más de 60 años de historia, pionera en la introducción de soluciones tecnológicas de marcas líderes mundiales en diversos sectores industriales. En Frigicoll elaboramos proyectos integrales, suministrando maquinaria para el sector de la climatización y energía, el transporte refrigerado, la hostelería y la refrigeración, así como para el sector de los electrodomésticos.

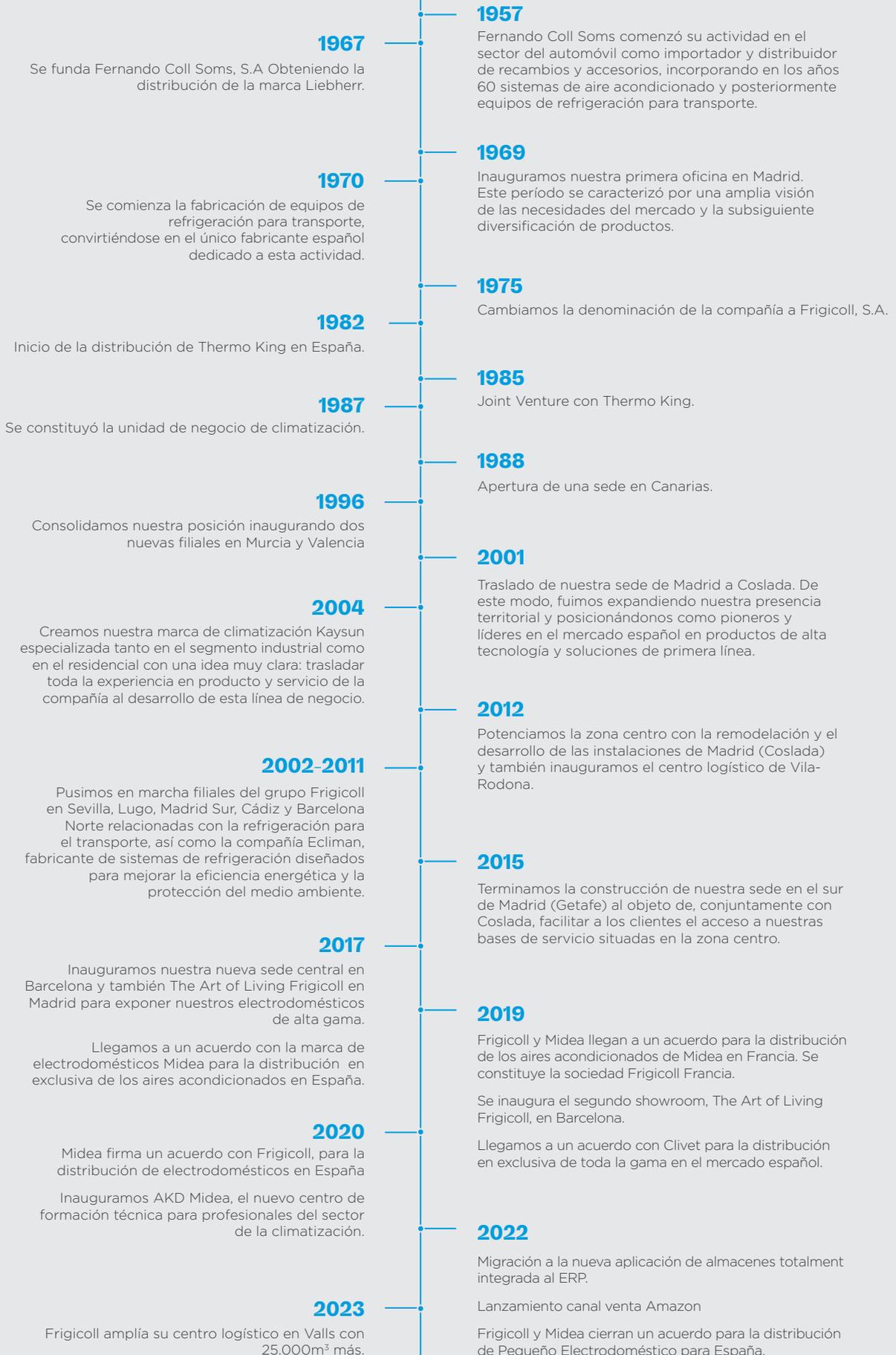
Nuestros valores

Nuestra trayectoria se ha distinguido en todo momento por aportar al mercado: la mejor calidad de producto, la confianza, proximidad y excelencia en el servicio al cliente y una voluntad continua de superación e innovación, aspectos que nos han llevado a ser un referente en el mercado. Con el aval de un largo recorrido aportando soluciones integrales premium, afrontamos el futuro con la voluntad de seguir buscando nuevas soluciones tecnológicas sostenibles.

RSC

Frigicoll tiene la responsabilidad social corporativa como uno de sus pilares fundamentales, llevando a cabo acciones basadas en el crecimiento y compromiso social de sus colaboradores, así como actuaciones que contribuyen a un mundo mejor, más justo y más sostenible.

ESTA ES NUESTRA HISTORIA



UNIDADES DE NEGOCIO

Transporte



Frigicoll ofrece sistemas de refrigeración para transporte y distribución de productos perecederos, climatización para autobuses y autocares, contenedores móviles refrigerados y soluciones para el transporte de productos farmacéuticos. Cuenta con la concesión oficial para España y Portugal de la marca ThermoKing y ofrece también soporte técnico a través de una red propia de talleres y servicios asociados que cubren toda España, con servicio continuado las 24 horas los 365 días del año.



Inventor del sistema de refrigeración para transporte.



La solución verde.



Pionero en contenedores móviles refrigerados.

Climatización



Frigicoll tiene en España y Francia una alianza con Midea, marca líder del sector de los electrodomésticos y la climatización posicionada en el ranking Top500 de Forbes, para ofrecer productos y proyectos integrales de climatización, adaptados a todo tipo de instalaciones, desde la gama residencial hasta la gama industrial. Frigicoll también está presente en proyectos de referencia a nivel mundial con su marca propia Kaysun, con la que ha experimentado en los últimos años una rápida expansión internacional. A día de hoy Kaysun está presente en 43 países en 4 continentes.



Marca N°1 mundial en ventas de electrodomésticos para el tratamiento de aire*



Expertos en enfriadoras, bombas de calor, rooftops, aire primario, compactos agua aire y sistemas exclusivos para viviendas.



Amplia gama de productos y alta innovación tecnológica.

Electrodomésticos



Frigicoll ofrece el equipamiento completo para la cocina doméstica de alta gama a través de las marcas Liebherr, De Dietrich y Falmec, líderes en refrigeración, cocción y extracción de aire. Las tres marcas son una alianza perfecta de diseño, calidad y tecnología, convirtiendo cada cocina en un espacio único y garantizando las mejores prestaciones para el cliente. Midea es una de las marcas más grandes a nivel global, que ofrece la selección más completa de productos para satisfacer plenamente las necesidades de la vida diaria en el hogar.



Expertos en cocción desde 1684.



Marca líder del sector de los electrodomésticos y la climatización posicionada en el ranking Top500 de Forbes.

Hostelería y Refrigeración



Suministramos maquinaria de alta calidad y con una tecnología puntera para la exposición y almacenamiento de productos perecederos así como equipamiento de cocina profesional para el sector de la restauración y colectividades.

Y las siguientes marcas:



Recambios



Frigicoll cuenta con la Unidad de Negocio de Recambios, que tiene como objetivo ofrecer el máximo nivel de servicio con entregas en 24h, asesoramiento técnico y atención telefónica especializada por producto con el fin de mantener el prestigio y excelencia de los productos representados.

Post-venta



Y para asegurar la calidad de servicio a lo largo de toda su cadena de valor, Frigicoll cuenta con una área de post-venta con un equipo técnico altamente especializado, para favorecer la resolución ágil y eficaz de cualquier incidencia.

Hostelería

LAINOX

Hornos mixtos con la gama más amplia y tecnológicamente avanzada del mercado.

COMENDA

Uno de los líderes mundiales en lavavajillas profesionales.

LIEBHERR

Especialista en refrigeradores y congeladores profesionales de máxima calidad, entre los cuales cabe destacar su gama de laboratorio.

FIREX

Sistemas de cocción para la industria alimentaria y para la restauración colectiva.

Refrigeración

Frigicoll

Gama completa de soluciones de frío comercial.

DORIN

Gama completa de compresores de refrigeración de alta calidad.

Recambios originales Frigicoll

- Almacén logístico automatizado de 2.500m².
- 30.000 referencias en stock.
- + 200 expediciones diarias.
- + 400.000 piezas entregadas al año.

Post-venta Frigicoll

- Certificados ISO 9001 y ISO 14001.
- +170 puntos de asistencia técnica. Distribuidos por toda la península, Canarias y Portugal, además de 11 bases de servicio.
- Servicio ininterrumpido todo el año (24/7 en la unidad de transporte).

frigicoll

Frigicoll propone soluciones integrales para cocinas profesionales, ofreciendo una amplia gama de maquinaria en frío, cocción y lavado.



LAINOX®

Lainox, empresa del grupo Ali- el gran holding mundial con las marcas más prestigiosas en la fabricación de equipos para la restauración profesional.

SILKO

Desde siempre, la excelencia en la cocina. **Producción de maquinaria para la restauración tecnológicamente innovadora**, de excelente calidad a precios competitivos y con una amplia oferta que responde a las peticiones de los clientes más exigentes, con cocinas robustas, fiables y atractivas, que facilitan el trabajo a los chefs.

LAINOX®

La **marca de hornos mixtos** con la gama más amplia del mercado. Poder cocinar diversos alimentos a la vez, acceder a recetas de chefs de todo el mundo vía wifi, recibir avisos del momento óptimo en el que introducir bandejas con diferentes tipos de alimentos para que estén listos de forma simultánea en el momento del servicio, o realizar frituras son algunas de las funciones que ofrece la gama. Siempre apostando por la excelencia gastronómica y la optimización del trabajo.

.....



ALPHATECH

La gama de productos **Alphatech** es el resultado de la experiencia de más de cuarenta años en el diseño y la producción de hornos profesionales. Alphatech satisface todo tipo de necesidad, a partir de los productos entry level, para quienes se acercan por primera vez al mundo de la restauración o la pastelería, hasta los productos heavy duty para responder a las expectativas más exigentes de la restauración comercial y colectiva.

.....



COMENDA

Uno de los líderes mundiales en **lavavajillas profesionales**, con más de 40 años de trayectoria. Comenda produce y comercializa más de 200 soluciones de lavado, desde los pequeños lavavasos para bares, hasta los grandes sistemas automáticos con alimentación continua para restaurantes, hospitales, comedores y catering. Cabe destacar su tecnología silenciosa, estricta higiene y sistema de reaprovechamiento energético, que permite reducir el consumo de detergente, agua y electricidad, lavando hasta 1.000 platos con 33 litros de agua. Además, la firma completa su servicio proyectando y realizando instalaciones a medida.

.....



FIREX

Firex produce sistemas de cocción para la industria alimentaria y para la **restauración colectiva** desde hace 40 años. Gracias a su sistema *Cook & Chill*, la preparación, almacenamiento y distribución de alimentos se realiza minimizando el riesgo microbiológico, y con su enfriamiento rápido, se preservan los aspectos organolépticos de los alimentos. Sus mezcladores automáticos permiten ahorrar tanto tiempo como dedicación y sus electrónicas intuitivas facilitan mucho su uso.



Posibilidad de crear
**proyectos
personalizados**



+30 años en el sector
de la hostelería



**Garantía
Frigicoll**



hiber
THE FUTURE OF CHILLING

Hiber fabrica **abatidores rápidos de temperatura** positivos y negativos, que permiten cocinar a baja temperatura y abatir a continuación. Su pantalla táctil permite modificar los programas, personalizarlos o crearlos desde cero, lo cual permite un uso más cómodo e intuitivo, buscando la eficiencia y la rapidez en la cocina.



MENUMASTER®
Commercial

Menumaster es pionero desde hace 40 años en la industria alimentaria y propone soluciones para las cocinas que necesitan un ritmo elevado de producción. Fue el creador de los **microondas** con los estándares más exigentes de durabilidad y fabricante de **los hornos** high-speed, que combinan microondas, convección e infrarrojos y permiten cocinar hasta 15 veces más rápido que un horno mixto.



ambach®

AMBACH, con 50 años de experiencia en el sector, es sinónimo de calidad y excelencia, ofreciendo siempre en todos sus productos las máximas prestaciones. Referente absoluto en innovación del mercado, la firma presenta los diseños más Premium y sofisticados en todas sus series con elementos eléctricos y a gas, ya sea **en cocinas, planchas radiantes, fry-tops, parrillas, freidoras, cocedores de pasta, sartenes basculantes y marmitas.**



LIEBHERR

Liebherr es especialista desde hace más de 50 años en el desarrollo y la **producción de refrigeradores y congeladores** de máxima calidad, robustez, alta precisión y máxima eficiencia energética. Para el sector industrial, Liebherr ofrece un amplio programa de aparatos profesionales, entre los cuales cabe destacar su gama de laboratorio: referente en el ámbito hospitalario por ofrecer los estándares de precisión técnica más exigentes del mercado.



GRANULDISK®

Con más de veinte años de experiencia en el mercado, Granuldisk es pionero en el sector industrial y líder en la **tecnología de lavado por gránulos**: una alternativa más eficaz respecto a las soluciones de lavado con remojo y a los lavavajillas convencionales que se basan en el uso de agua. Las máquinas Granuldisk aseguran un lavado perfecto, higiene, ahorro económico, ahorro de tiempo y reducción del impacto medioambiental.

Hornos mixtos y convección **LAINOX**

frigicoll

NOVEDADES
Naboo 5.0



CONSUMO
ENERGÉTICO
REDUCIDO



CALIDAD:
EXCELENCIA
GASTRONÓMICA



DISPOSITIVOS
INTELIGENTES



INTUITIVOS/
FÁCIL USO



DISEÑO
ELEGANTE Y
DE CALIDAD



Cajón smoke



Zócalos laterales



Filtro



Sonda de aguja



Cajones portadetergentes



Panel de mandos

Hornos mixtos y convección LAINOX

HORNOS HIGH SPEED

	ORACLE: Hornos microondas de alta velocidad	13
-----------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------	----

HORNOS MIXTOS GASTRONORM

	NABOO 5.0: Hornos mixtos con generador de vapor / vapor directo NOVEDAD	18
	SAPIENS: Hornos mixtos con generador de vapor / vapor directo	22
	COMPACT: Hornos mixtos con generador de vapor / vapor directo	26
	FOODY: Hornos mixtos vapor directo NOVEDAD	30

HORNOS PARA PASTELERÍA Y PANADERÍA

	PUFF: Hornos mixtos vapor directo	34
	AROMA: Hornos mixtos vapor directo	38

ACCESORIOS

	Accesorios NABOO/SAPIENS/AROMA: hornos mixtos	40
	Accesorios COMPACT: hornos mixtos	44
	MULTIGRILL: bandejas Gastronorm	46

HORNOS REGENERACIÓN Y MANTENIMIENTO

	ARMARIOS DE REGENERACIÓN Y MANTENIMIENTO CALIENTE	50
-------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------	----

ABATIDORES

	NEO24 hours: Abatidores	52
-------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------	----

5 razones porque usar Nabook



Recetas

Nabook te permite crear, organizar y guardar tus recetas personales y acceder a la base de datos de cientos de recetas presentes en el Cloud Lainox. Además te ofrece la posibilidad de compartir tus recetas con otros usuarios Nabook o exportarlas para compartirlas con quien quieras.



Lista de la compra

Organiza tu compra de manera inteligente. Con Nabook no existe posibilidad de despistes o errores en la gestión de las listas de la compra, porque te proporciona siempre la lista exacta de lo que necesitas para realizar la receta o el menú, evitando así costosos desperdicios.



Menú

Tienes la posibilidad de planificar tus menús e imprimirlos seleccionando, entre las plantillas disponibles, la más adecuada para la ocasión.



Configurar y sincronizar

Si posees Naboo, a través del portal Naboo puedes configurar desde remoto todos tus dispositivos y sincronizar tus recetas.



Costes de los alimentos

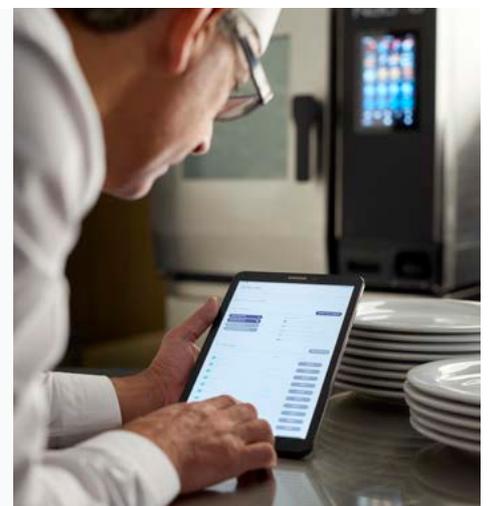
Para gestionar de la mejor manera posible tu negocio y optimizar tus ganancias, Nabook te ofrece la posibilidad de obtener exactamente los costes de los alimentos de tus recetas y tus menús.

UN HOMENAJE PARA TI QUE ERES UN CHEF



Gracias al Cloud tendrás a disposición Nabook, tu asistente virtual que Lainox pone a disposición, de forma gratuita, a todos los chefs, que posean o no un Device Naboo.

Con Nabook puedes gestionar tu negocio, organizando tus recetas y tus menús, gestionar los costes de los alimentos y las listas de la compra. Además es posible configurar desde Nabook tus Device y sincronizar tus recetas con todos tus Naboo (más información en nabook.cloud).



LAINOX **máximas prestaciones, alto rendimiento**

NOVEDAD



CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Fabricado en acero inoxidable
- Cámara de cocción diamantada en acero inox AISI 304.
- Velocidad de ventilación automática para modo High Speed Oven.
- MCS (Microwave Cooking System) Sistema de cocción automático.
- Modo manual con tres modos de cocción con inicio inmediato: convección, microondas o combinado de convección+microondas.
- Acceso directo de Oracle a la base de datos de recetas, con posibilidad de descarga. (Patentado)
- Sincronización de varios Oracle conectados a la misma cuenta. (Patentado)
- Modelos ESTÁNDAR: Microondas (1 kW). Aire ciclónico (3 kW)
- Modelos BOOSTED: Microondas (2 kW). Aire ciclónico (3 kW)
- Caja de teflón de fácil limpieza

*Se puede solicitar caja de teflón extraíble HD de serie bajo pedido



ORACBS
ORACBB
ORACBBXL **NOVEDAD**

ORACRS
ORACRB
ORACRBXL **NOVEDAD**

ORACGS
ORACGB
ORACGBXL **NOVEDAD**



Caja de teflón extraíble

Tipo de alimento	Cocción tradicional	ORACLE
Pizza congelada	6:00	1:35
Sandwich gourmet	8:00	0:30
Salmón a la ratatouille	12:00	2:00
Pollo con patatas gajos especiadas	11:00	2:30
Verduras a la parrilla	10:00	2:20
Pastel de queso	10:00	1:00



VELOCIDAD
EN ESTADO
PURO

Precios incluyen placa de cocción, caja de teflón y paleta de aluminio.

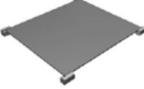
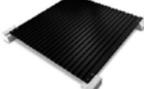
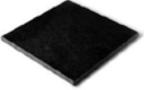
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

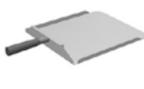
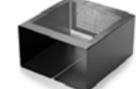
Modelo	Dimensiones ext. (mm)	Dimensiones int. (mm)	Potencia total (kW)	Alimentación (V - 50 Hz)	Consumo (A)	Color	Precio
ESTÁNDAR							
ORACGS	465x610xh630	310x320xh180	3,6	1N-AC 230	16	Gris	8.636 €
ORACRS	465x610xh630	310x320xh180	3,6	1N-AC 230	16	Rojo	8.910 €
ORACBS	465x610xh630	310x320xh180	3,6	1N-AC 230	16	Negro	8.910 €
BOOSTED							
ORACGB	465x610xh630	310x320xh180	6	3N-AC 400	26	Gris	8.910 €
ORACRB	465x610xh630	310x320xh180	6	3N-AC 400	26	Rojo	9.194 €
ORACBB	465x610xh630	310x320xh180	6	3N-AC 400	26	Negro	9.194 €
BOOSTED XL							
NOVEDAD ORACGBXL	577x797xh630	460x440xh180	6	3N-AC 400	18	Gris	12.625 €
NOVEDAD ORACRBXL	577x797xh630	460x440xh180	6	3N-AC 400	18	Rojo	12.908 €
NOVEDAD ORACBBXL	577x797xh630	460x440xh180	6	3N-AC 400	18	Negro	12.908 €

NOVEDAD



ACCESORIOS

	OPC10B	Placa de cocción 300 x 295 x 20 mm	214 €
	OPC10BX	Placa de cocción 420 x 442 x 28 mm	241 €
	OPRGB	Plancha 286 x 300 x 11 mm	266 €
	OPRGBX	Plancha 445 x 430 x 28 mm	297 €
	OCTL1	Cesta en teflón liso (2 pz) 140 x 286 x 19 mm	177 €
	OCTL2	Cesta en teflón liso (2 pz) 286 x 286 x 13 mm	188 €
	OCTL3	Cesta en teflón liso (2 pz) 400 x 400 x 19 mm	255 €
	OCTF1	Cesta en teflón perforado (2 pz) 140 x 286 x 19 mm	166 €
	OCTF2	Cesta en teflón perforado (2 pz) 286 x 286 x 13 mm	177 €
	OCTF3	Cesta en teflón perforado (2 pz) 400 x 400 x 13 mm	246 €
	OPPC	Plancha en piedra 280 x 280 x 15 mm	231 €
	OPPCX	Plancha en piedra 400 x 400 x 15 mm	241 €

	OPFA	Paleta para horno en aluminio 190 x 330 x 50 mm	138 €
	OPFAX	Paleta para horno en aluminio 570 x 420 x 100 mm	144 €
	OKRI	Revestimiento adhesivo interior	30 €
	OSOCL*	Detergente horno líquido. Capacidad 1 L. Confección de 6 pz.	137 €
	OSOPR*	Protección horno líquido. Capacidad 1 L. Confección de 6 pz.	121 €
	OPSAB	Estante superior de apoyo 467 x 555 x 66 mm	197 €
	OPSABX	Estante superior de apoyo 695 x 580 x 66 mm	241 €
	OWBHD	Oracle washable box HD	530 €
	OWBHDX	Oracle washable box HD XL	882 €
	OWB	Oracle washable box 305 x 322 x 180 mm	269 €
	OWBX	Oracle washable box 440 x 450 x 185 mm	316 €

* Detergentes: condiciones de descuento sujetas a la unidad de negocio de recambios.

NOVEDAD

Oracle **High Speed Oven** HSO

LAINOX®

COCCIÓN
HORNO

ACCESORIOS

	OKP150	Kit pies de horno	139 €		OMTT119	Bandeja redonda de teflón multicapa	209 €
	OPL	Patas niveladoras	32 €		OMTTGN13	Bandeja de teflón multicapa 320 x 175 x 60 mm	260 €
	KPF002	Kit de sujeción de pies	52 €		OMTTGN16	Bandeja de teflón multicapa 175 x 160 x 60 mm	218 €
	OKSV	Kit de sobreposición	39 €		OMTT4	Bandeja de teflón multicapa - 4 moldes 250 x 250 x 20 mm	260 €
	OSR50	Base de acero con patas 480 x 560 x 550 mm	631 €		OMTT4J	Bandeja de teflón multicapa - 4 moldes 235 x 235 x 33 mm	218 €
	OSR50X	Base de acero con patas 700 x 590 x 550 mm	650 €		OWDC	Protección interna de la puerta extraíble y lavable 366 x 241 x 20 mm	139 €
	OMP47	Repisa de pared 465 x 615 x 302 mm	513 €		OWDCX	Protección interna de la puerta extraíble y lavable 500 x 245 x 25 mm	158 €
	OMP58	Repisa de pared 575 x 754 x 302 mm	604 €		OPCPB	Panel de cubierta trasero 560 x 465 x 100 mm	195 €
	OSTKB	Kit arranque bandejas	520 €		OPCPBX	Panel de cubierta trasero 560 x 575 x 100 mm	241 €
	OSR85	Base de acero inoxidable con patas regulables y estante bajo 480 x 560 x 850 mm	817 €		OPPRS	Panini Stone Press	1.653€
	OSR85X	Base de acero inoxidable con patas regulables y estante bajo 700 x 590 x 850 mm	854 €				



LAINOX. Hornos profesionales para cocinas de última generación.



Amplia gama

La gama más amplia del mercado.



Reducción de consumo eléctrico

Y por lo tanto, el gasto.



Cocción de calidad

Recetas disponibles en la nube.



Garantiza resultados impecables.



Fácil manejo

Diversidad de funciones:

- Buscar recetas.
- Ver menús.
- Crear y organizar carpetas para las recetas personales.
- Multinivel.
- Just in Time.



Limpieza automática

Reducción del esfuerzo y tiempo del cocinero.



Hornos mixtos y convección

Naboo® 5.0



061 062 101 102 161 201 202

Sapiens®
boosted



061 062 101 102 161 201 202

Compact
Naboo 5.0
Sapiens



026 061 101 061 061

FOODY



051 071 101

PUFF



044 064 084

Aroma

Naboo 5.0
Sapiens
boosted



054 084 134 154 054 084 134 154

Neo24
hours



051 081 121 122 201 201 202

Zoom

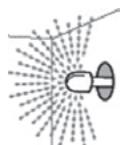


051 081 121 161 122

NOVEDAD

Hornos mixtos Naboo® 5.0

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS



Sistema de lavado automático VCS. Vapor Cleaning System.



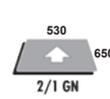
Modelo 061



Modelo 101



Modelo 062



Modelo 102



MODELO

Capacidad (GN)	6 x 1/1 GN y 6 x 60x40 EN	10 x 1/1 GN y 10 x 60x40 EN	6 x 2 / 1 - 12 x 1 / 1	10 x 2 / 1 - 20 x 1 / 1
Distancia entre guías (mm)	70	70	70	70
Dimensiones exteriores (mm)	852 x 797 x 775h	852 x 797 x 1055h	1072 x 907 x 775h	1072 x 907 x 1055h

VAPOR DIRECTO



VERSIÓN ELÉCTRICA

	NAE061B	NAE101B	NAE062B	NAE102B
Precio (€)	9.910 €	14.552 €	15.472 €	20.581 €
Potencia eléctrica total (kW)	11,6	18,7	22,2	36,7
Alimentación (V - 50 Hz)	3N AC 400	3N AC 400	3N AC 400	3N AC 400



VERSIÓN GAS

	NAG061B	NAG101B	NAG062B	NAG102B
Precio (€)	11.821 €	16.876 €	17.953 €	23.871 €
Potencia eléctrica total (kW)	0,7	0,8	0,8	0,8
Potencia térmica nominal gas kW / kcal	13 / 11.180	22 / 18.920	26 / 22360	42 / 36.120
Alimentación (V - 50 Hz)	AC 230	AC 230	AC 230	AC 230

CON GENERADOR DE VAPOR



VERSIÓN ELÉCTRICA

	OB061E	OB101E	OB062E	OB102E
Precio (€)	10.686 €	15.043 €	16.506 €	21.947 €



VERSIÓN GAS

	OB061G	OB101G	OB062G	OB102G
Precio (€)	12.749 €	17.443 €	19.149 €	25.469 €
Potencia eléctrica total (con caldera) kW	11,6	18,7	22,2	36,7
Potencia térmica nominal gas (con caldera) kW / kcal	15 / 12.900	25 / 21.500	30 / 25.800	50 / 43.000

EQUIPAMIENTO OPCIONAL Naboo® 5.0

NOVEDAD

Smart Lighting System

Nueva comunicación visual con tonalidad RGB. Te permite detectar a través de la luz, cuando es necesaria una intervención operativa.

139 €	NAE061B / NAE062B
223 €	NAE101B / NAE102B
242 €	NAE161B / NAE201B / NAE202B

Smart Chemicals Control

Sensores inteligentes posicionados en el sistema de lavado que permiten controlar el consumo de detergente avisando cuando se está agotando y sugiriendo el lavado adecuado con la cantidad de detergente residual.

116 €	Vapor directo (SLCV)
242 €	Con boiler (SLCS) NAE161B 209 € / 367€



Modelo 201



20 x 1 / 1

63

892 x 862 x 1812h



Modelo 202



20 x 2 / 1 - 40 x 1 / 1

63

1102 x 932 x 1812 h



Modelo 161



6 x 1/1 + 10x 1/1 y 6 x 1/1 GN y 6 x 60x40 EN + 10 x 1/1 GN y 10 x 60x40 EN

70

852 x 795 x 1840h

* POSIBILIDAD DE GENERADOR DE VAPOR EN 1 CÁMARA O EN LAS DOS

NAE201B

24.090 €

37,2

3N AC 400

NAE202B

34.528 €

73,2

3N AC 400

NAE161B

23.237 €

30,2

3N AC 400

NAG201B

27.217 €

1,3

44 / 37.840

AC 230

NAG202B

39.016 €

1,4

80 / 68.800

AC 230

NAG161B

27.189 €

1,4

35 / 30.100

AC 230

OB201E

25.459 €

37,2

52 / 44.720

OB202E

36.836 €

73,2

90 / 77.400

OB161E

25.771 €

30,2

40 / 34.400

OB201G

28.766 €

37,2

52 / 44.720

OB202G

41.617 €

73,2

90 / 77.400

OB161G

31.434 €

30,2

40 / 34.400

Horno superior con Boiler, horno inferior con Boiler

NOVEDAD

Naboo® 5.0

Equipamiento de serie

- **Smart Diagnostic System:** tecnología que te permite realizar un diagnóstico de averías en 11 puntos funcionales para tener siempre tus aparatos en los máximos rendimientos, avisándote en el caso de anomalías.
- **Nueva estructura de guías de doble uso:** compatibilidad de con bandejas de Gastronomía GN 1/1 (530x325) y de Pastelería (600x400).
- **Alimentación Switch Mode:** Activación y desactivación del equipo en 5 segundos. Desaparece el pulsador star/stop.

Equipamiento de serie

Mod. 061 - 101 - 062 - 102

- Nuevo sistema de lavado automático VCS, Vapor Cleaning System (en dotación 1 envase de detergente líquido 990 gr).
- Sistema anticall CALOUT para modelos con generador de vapor (En dotación, 1 bote de producto anticall líquido CCF05 - 990 gr).
- Conexión en red Wi-Fi.
- Sonda al corazón multipunto fija (Ø 3 mm).
- Ducha de lavado integrada con tubo flexible.

Equipamiento de serie

Mod. 201 - 202 - 161

- Nuevo sistema de lavado automático VCS, Vapor Cleaning System (En dotación, 1 envase de detergente líquido de 990 gr).
- Sistema anticall CALOUT para modelos con generador de vapor.
- (En dotación, 1 depósito de producto anticall CF010 de 990 gr)
- Apertura de la puerta con maneta.
- Conexión en red Wi-Fi.
- Sonda al corazón multipunto con conector externo (Ø 3 mm).
- Ducha de lavado integrada con tubo flexible.
- Carro portabandejas (En mods. 201-202).

Black Edition

Nuevos modelos disponibles en negro. Sólo disponible en los modelos de mesa.

BLK06 836 €

BLK10 929 €

Hornos mixtos Naboo® 5.0 / Aroma

Naboo
boosted

CARACTERÍSTICAS GENERALES

MODALIDAD DE COCCIÓN

- ICS (Interactive Cooking System) sistema automático de cocción para recetas italianas e internacionales, completas de historia, ingredientes, procedimiento, programa de cocción automático y presentación fotográfica del plato.
- Modalidad manual con tres modalidades de cocción y puesta en marcha inmediata: convección de 30°C a 300°C, vapor de 30°C a 130°C, combinado convección + vapor de 30°C a 300°C.
- Exclusividad de Naboo boosted. Precalentamiento hasta 320°C.
- Modalidad programable: posibilidad de programar y guardar en la memoria procedimientos de cocción en secuencia automática (hasta 15 ciclos) asignando a cada programa un nombre propio, una foto e información sobre la receta.
- Modalidad MULTINIVEL: posibilidad de cocinar simultáneamente alimentos distintos con tiempos de cocción diferentes.
- MULTILEVEL PLUS: el duplicar producto en cada estante de la función multinivel permite doblar la capacidad productiva (patentado).
- Modalidad JUST IN TIME (JIT): permite sacar diferentes alimentos del horno todos al mismo tiempo. Todo con la máxima organización y los mejores resultados siempre garantizados (patentado).
- Autoclima® Sistema que garantiza automáticamente el clima perfecto en la cámara de cocción.
- Fast-Dry Boosted® Sistema automático de deshumidificación rápida de la cámara de cocción.
- Innovador Smokegrill para sistema de barbacoa (patentado). Dispensador del smokeessence reciclable de material blando, con alojamiento dedicado y cargado frontal (opcional).
- Cocción nocturna. La cocción nocturna a baja temperatura y el sucesivo mantenimiento, garantizan una perfecta maduración de la carne con la mínima disminución de peso y bajos consumos de energía.

CONECTIVIDAD WI-FI/ETHERNET NABOOK

- Nabook. Gracias al acceso al Cloud, se puede acceder a Nabook, el asistente virtual en la cocina (más información en nabook.cloud, registro gratuito).
- Creación de recetas completas con ingredientes, procedimiento y foto ilustrativa.
- Acceso directo del dispositivo de cocción a la base de datos de recetas, con posibilidad de descarga (patentado).
- Creación de menús con cálculo de calorías y alérgenos, con formatos de impresión personalizados.
- Cálculo de los costes de los alimentos de las recetas y los menús por cada ración.
- Organización de la lista de compras exportable en formato Word.
- Sincronización de los dispositivos conectados a la misma cuenta (patentado).
- Control HACCP continuo, incluso desde remoto a través del portal Nabook.
- Diagnóstico remoto a través del portal Nabook por parte del Service Center Lainox.
- Sistema de aviso actualización software automático.
- Control de consumos desde remoto.
- Lainox Multidisplay System. Gracias al portal Nabook y al nuevo LMS puedes configurar tus dispositivos y sincronizar tus recetas de forma independiente para cada Naboo boosted.

- Posibilidad de descargar recetas desde el portal Nabook según el país.
- Posibilidad de iniciar la actualización software de forma automática y para más dispositivos simultáneamente.

FUNCIONAMIENTO

- Pantalla configurable de acuerdo a las exigencias del usuario poniendo en primer plano los programas más usados por el usuario.
- Inicio de una cocción automática (ICS) "One Touch".
- Organización de las recetas en carpetas con vista preliminar atribuyendo a cada carpeta un nombre propio.
- Reconocimiento inteligente de las recetas en las carpetas multinivel.
- Pantalla a color de 10 pulgadas LCD capacitiva, de alta definición, con elección de funciones "Pantalla Táctil".
- Precalentamiento Boosted. Posibilidad de precalentar la cámara de cocción hasta 320°C para reducir los tiempos de cocción hasta un 10% menos en caso de cargas completas.
- Visualización instantánea en la cocción ICS del gráfico HACCP.
- Función Cool Down para el enfriamiento rápido de la cámara de cocción mediante ventilador.
- Reinicio automático de la cocción en caso de que se produzca una interrupción de la alimentación eléctrica.
- Enfriamiento rápido con eventual inyección de agua en la cámara de cocción.
- Humidificador manual.
- Interfaz de usuario con posibilidad de elegir entre 29 idiomas.
- En Naboo están disponibles 227 recetas, y accediendo al portal Nabook están disponibles otros cientos de recetas, en constante aumento. Cada receta ha sido probada para garantizar un resultado ideal. ideal (en Aroma Naboo están disponibles 60 recetas).
- Naboo coach. Asistente virtual que proporciona consejos sobre las cocciones, sobre el lavado más ideal y avisa cuando es necesario realizar un mantenimiento.

DOTACIONES DE CONTROL

- Autoreverse (inversión automática del sentido de rotación del rotor) para una perfecta uniformidad de cocción.
- Control paralelo de temperatura en cámara y en el corazón, sistema DELTA T.
- Posibilidad de elegir hasta 6 velocidades de ventilación; las primeras 3 velocidades activan automáticamente la reducción de potencia de calentamiento. Para cocciones particulares se puede programar la velocidad a intermitencia.
- Control de la temperatura en el corazón del producto con sonda de 4 puntos de detección.
- Sonda de aguja multipunto fija, Ø 3 mm (mods. con soporte).
- Conexión rápida de sonda de aguja a través de conector externo de la cámara de cocción (OPCIONAL).
- Conexión USB para descargar los datos HACCP, actualizar el software y cargar/descargar recetas de cocción.
- Bloqueo del perfil de usuario (función específica para Quick Service Restaurant - QSR).
- Predisposición al sistema de optimización energética SN (opcional).
- Programa Service.

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Iluminación cámara de cocción de led de bajo consumo.
- IES, Intelligent Energy System - En base a la cantidad y al tipo de producto, el horno optimiza y controla la erogación de energía, mantiene siempre la temperatura adecuada de cocción evitando las oscilaciones.
- ECOVAPOR - Con el sistema ECOVAPOR se obtiene una clara reducción de consumos de agua y de energía gracias al control automático de la saturación de vapor en la cámara de cocción.
- TurboVapor - Con el sistema TurboVapor se produce automáticamente el nivel de vapor ideal para cocinar productos "difíciles" como la pasta al huevo, o espárragos, nabos y remolachas, verduras notoriamente fibrosas (para modelo con caldera).
- Energy Monitor - Monitoreo de los consumos de energía, gas, agua y detergentes.

FABRICACIÓN

- Combi full Aisi 304.
- Cámara de cocción en acero inoxidable 18/10 AISI 304 espesor 1 mm, moldeada, con bordes completamente redondeados y amplio radio para obtener un flujo de aire adecuado y facilitar la limpieza.
- Cámara perfectamente uniforme y hermética.
- Puerta con vidrio doble templado retroventilado, con crujía de aire y vidrio interno termorefectante para una menor irradiación de calor hacia el operador y una mayor eficiencia.
- Vidrio interno con apertura de libro para una limpieza y mantenimiento fácil.
- Deflector que se puede abrir para una sencilla operación de limpieza del compartimento ventilador.
- Zócalo lateral inferior de enganche magnético para facilitar la limpieza y el mantenimiento.
- Long Life Component LLC - Uso de nuevos componentes de larga duración.

Funcionamiento eléctrico

- Sistema de calentamiento cámara de cocción mediante resistencias eléctricas acorazadas en acero inoxidable INCOLOY 800.

Funcionamiento a gas

- Encendido automático de los quemadores con generador electrónico de descarga de alta frecuencia.
- Sistema de calentamiento cámara de cocción a gas de tipo indirecto con quemadores modulantes y premezcla de aire forzado, de alto rendimiento.

GENERACIÓN DE VAPOR DIRECTO

- Sistema de producción de vapor de tipo directo en la cámara de cocción mediante inyección de agua directamente en el ventilador y evaporación en los elementos de calentamiento. Ventajas: disponibilidad inmediata de vapor en la cámara de cocción. Ahorro de agua y detergentes para el mantenimiento normal de la caldera.

GENERACIÓN DE VAPOR INDIRECTO (CON CALDERA) - Opcional

- Nuevo generador de vapor de alto rendimiento de acero inox Aisi 304 de aislamiento térmico elevado (modelos eléctricos).
- Calentamiento generador de vapor a través de resistencias eléctricas acorazadas de acero inox INCOLOY 800.
- Nuevo generador de vapor de acero inox AISI 316 de alto aislamiento térmico (modelos a gas).
- Precalentamiento automático de agua en el generador de vapor.

- Descarga y lavado automático diario del generador de vapor, con temperatura del agua por debajo de los 60°C.
- Sistema antical CALOUT de serie que previene la formación y la acumulación de cal en el generador de vapor.

DOTACIÓN DE SEGURIDAD

- Sensor de control electrónico apertura/cierre puerta.
- Control electrónico para indicación de falta de agua.
- Autodiagnóstico con visualización inteligente de las averías.
- Dispositivo de detección de llama que interrumpe el flujo de gas en caso de que se apague accidentalmente la llama de los quemadores.
- Presostato de seguridad señalización de falta de gas.
- Temperatura externa de la puerta 65°C máx.
- Conforme a los estándares nacionales e internacionales para el funcionamiento en seguridad en caso de uso sin plantón directo por parte del operador.
- Altura máxima estante última bandeja 160 cm. (Para los modelos de banco utilizando el soporte específico).
- En el caso de interrupción de la alimentación eléctrica durante el lavado, la higiene queda siempre garantizada dado que el ciclo de lavado se reinicia de modo automático.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- VCS - Vapor Cleaning System. Nuevo sistema de lavado automático, con vaporización del detergente en la cámara de cocción. Permite una notable reducción de los consumos de detergente de hasta 30% menos.
- Sistema antical CALOUT que previene la formación y la acumulación de cal en el generador de vapor, con dosificación automática.
- WMS - Wash Management System. Sistema que permite planificar los programas de lavado según el uso del combi.
- EMA - Easy Maintenance Access. Acceso facilitado para el mantenimiento del aparato por la parte delantera inferior y el costado derecho (Mods. con soporte).
- 7 programas de lavado automático, sin necesidad de la presencia del operador posteriormente al inicio: Manual - Enjuague - Fast - Soft - Medium Eco - Hard Eco - Grill.
- Lavado ultrarápido FAST de 10' de duración. Interrupciones mínimas de los ciclos de trabajo, y limpieza siempre óptima.
- Limpieza externa sencilla debido a superficies perfectamente lisas en acero inoxidable y vidrio, y a la clase de protección contra los chorros de agua IPX5.

INSTALACIÓN Y AMBIENTE

- Embalaje reciclable al 100%.
- LCP - Life cycle perspective: consumo de CO2 - 380KgCO2 eq/año.*
- *El cálculo ha sido realizado tomando como referencia el mod. NAE101BS suponiendo un uso típico del restaurante y considerando 8 horas al día 3,5 días a la semana, por 48 semanas al año.
- Porcentaje de reciclaje de producto: 90%.
- Certificaciones: Calidad ISO 9001 / Seguridad ISO 45001 / Ambiente ISO14001.
- Funcionamiento sin instalación de ablandador de agua y desincrustación (modelo con caldera).
- Cumple parámetros ENERGY STAR. Publicación en www.energystar.gov

Información adicional se muestra en la ficha técnica de cada modelo.

Hornos mixtos Sapiens[®] boosted

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS



Modelo 061



Modelo 101



Modelo 062



Modelo 102



MODELO

Modelo	Modelo 061	Modelo 101	Modelo 062	Modelo 102
Capacidad (GN)	6 x 1/1 GN y 6 x 60x40 EN	10 x 1/1 GN y 10 x 60x40 EN	6 x 2 / 1 - 12 x 1 / 1	10 x 2 / 1 - 20 x 1 / 1
Distancia entre guías (mm)	70	70	70	70
Dimensiones exteriores (mm)	852 x 797 x 775h	852 x 797 x 1055h	1072 x 907 x 775h	1072 x 907 x 1055h

VAPOR DIRECTO



VERSIÓN ELÉCTRICA	SAE061B	SAE101B	SAE062B	SAE102B
Precio (€)	7.793 €	11.433 €	12.163 €	16.176 €
Potencia eléctrica total (kW)	11,6	18,7	22,2	36,7
Alimentación (V - 50 Hz)	3N AC 400	3N AC 400	3N AC 400	3N AC 400



VERSIÓN GAS	SAG061B	SAG101B	SAG062B	SAG102B
Precio (€)	9.289 €	13.271 €	14.114 €	18.758 €
Potencia eléctrica total (kW)	0,7	0,8	0,8	0,8
Potencia térmica nominal gas kW / kcal	13 / 11.180	22 / 18.920	26 / 22.360	42 / 36.120
Alimentación (V - 50 Hz)	AC 230	AC 230	AC 230	AC 230

CON BOILER



VERSIÓN ELÉCTRICA	OB061E	OB101E	OB062E	OB102E
Precio (€)	8.404 €	11.820 €	12.977 €	17.259 €



VERSIÓN GAS	OB061G	OB101G	OB062G	OB102G
Precio (€)	10.111 €	13.828 €	15.099 €	20.066 €
Potencia eléctrica total (con caldera) kW	11,6	18,7	22,2	36,7
Potencia térmica nominal gas (con caldera) kW / kcal	15 / 12.900	25 / 21.500	30 / 25.800	50 / 43.000

ACCESORIOS

	Modelo 061	Modelo 101	Modelo 062	Modelo 102
Soporte base en acero inox. Full AISI 304 - con estante	BSR011 720 €	BSR011 720 €	BSR021 812 €	BSR021 812 €
Soporte base en acero inox. Full aisi 304 - con rack con rieles portabandejas	BSP011 1.475 €	BSP011 1.475 €	BSP021 1.647 €	BSP021 1.647 €
Puerta con bisagra a la derecha	NPSB 425 €	NPSB 425 €	NPSB 425 €	NPSB 425 €
Soporte base en acero inox por inclusión abatidor - Full AISI 304	BSA011 836 €	-	BSA021 940 €	-
Soporte base en acero inox. Full AISI 304 - con rack con rieles portabandejas - para horno con campana	BSK011 1.601 €	-	BSK021 1.845 €	-
Seguridad apertura puerta con doble resorte	APDS 136 €	APDS 136 €	APDS 136 €	APDS 136 €



Modelo 201



1/1 GN

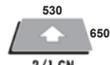
20 x 1 / 1

63

892 x 862 x 1812h



Modelo 202



2/1 GN

20 x 2 / 1 - 40 x 1 / 1

63

1102 x 932 x 1812 h



Modelo 161



1/1 GN

6 x 1/1 + 10 x1/1

70

852 x 795 x 1840h

***** POSIBILIDAD DE GENERADOR DE VAPOR EN 1 CÁMARA O EN LAS DOS

Equipamiento de serie

Mod. 061 - 101 - 062 - 102

- Nuevo sistema de lavado automático VCS, Vapor Cleaning System (en dotación 1 envase de detergente líquido 990 gr).
- Sistema antical CALOUT para modelos con generador de vapor (En dotación, 1 bote de producto antical líquido de 990 gr).
- Sonda al corazón multipunto fija (Ø 3 mm).
- Ducha de lavado integrada con tubo flexible.

Equipamiento de serie

Mod. 201 - 202 - 161

- Nuevo sistema de lavado automático VCS, Vapor Cleaning System (en dotación, 1 depósito de detergente líquido de 990 gr)
- Sistema antical CALOUT para modelos con generador de vapor (En dotación, 1 depósito de producto antical líquido de 990 gr).
- Apertura de la puerta con maneta.
- Sonda al corazón multipunto con conector externo (Ø 3 mm).
- Ducha de lavado integrada con tubo flexible.
- Carro portabandejas (en mods. 201-202).

SAE201B

20.708 €

37,2

3N AC 400

SAE202B

29.679 €

73,2

3N AC 400

SAE161B

18.836 €

30,2

3N AC 400

SAG201B

23.389 €

1,3

44 / 37.840

AC 230

SAG202B

29.678 €

1,4

80 / 68.800

AC 230

SAG161B

22.917 €

1,4

35 / 30.100

AC 230

OB201E

21.894 €

37,2

52 / 44.720

OB202E

31.653 €

73,2

90 / 77.400

OB161E

21.380 €

30,2

40 / 34.400

Horno superior con Boiler
Horno inferior con Boiler

Modelo 201

Modelo 202

Modelo 161

-

-

-

-

-

-

-

-

NPS2 851 €

-

-

-

-

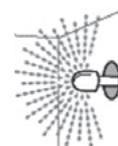
-

-

-

-

APDS2 274 €



Sistema de lavado automático VCS.
Vapor Cleaning System.

Hornos mixtos Sapiens[®] / Aroma Sapiens[®] boosted boosted

CARACTERÍSTICAS GENERALES

MODALIDAD DE COCCIÓN

- Automático con 95 programas de cocción probados y memorizados, incluidos programas para la reposición en temperatura en el plato y en la bandeja.(Sapiens boosted/Compact Sapiens).
- Automático con 64 programas de cocción probados y memorizados, incluidos programas para la reposición en temperatura en el plato y la bandeja.(Aroma Sapiens).
- Programable con posibilidad de guardar 99 programas de cocción en secuencia automática (hasta 9 ciclos) asignando el nombre y el icono correspondiente.
- Cocción manual con tres modalidades de cocción de inicio inmediato: convección de 30°C a 300°C, vapor de 30°C a 130°C, combinado convección + vapor de 30°C a 300°C.
- Selección rápida de los programas favoritos scroll & push, con scroller dedicado.
- Autoclima[®] - Sistema que maneja automáticamente el clima perfecto en la cámara de cocción.
- Fast-Dry Boosted[®] - Sistema automático de deshumidificación rápida de la cámara de cocción.

FUNCIONAMIENTO

- Pantalla alfanumérica de LED de alta visibilidad HVS (High Visibility System) para visualización de valores de temperatura, Autoclima, tiempo y temperatura en el corazón.
- Pantalla de color de 3,5 pulgadas (LCD - TFT) para la visualización de programas favoritos, programas predefinidos, ventilación, lavado automático, menú, ajustes.
- Mandos SCROLLER PLUS con función de Scroll y de Push para confirmar las elecciones.
- Barras de LED para indicar la función temperatura, tiempo y temperatura en el corazón activada.
- Pre calentamiento manual.
- Función Cool Down para el enfriamiento rápido de la cámara de cocción mediante ventilador.
- Reinicio automático de la cocción en caso de que se produzca una interrupción de la alimentación eléctrica.
- Enfriamiento rápido con eventual inyección de agua en la cámara de cocción.
- Humidificador manual.
- Señalización acústica y visual durante las distintas fases de cocción, con parpadeo de luces de fin de ciclo.
- Interfaz de usuario con posibilidad de elegir entre 29 idiomas.
- Posibilidad de visualizar y cambiar en cualquier momento la receta.

DOTACIONES DE CONTROL

- Autoreverse (inversión automática del sentido de rotación del rotor) para una perfecta uniformidad de cocción.
- Condensación de vapor regulada automáticamente.
- Posibilidad de elegir hasta 6 velocidades de ventilación; las primeras 3 velocidades activan automáticamente la reducción de potencia de calentamiento. Para cocciones particulares se puede programar la velocidad a intermitencia. (Sapiens boosted/ Aroma Sapiens boosted)
- 2 velocidades de ventilación, la velocidad baja activa la reducción de la potencia de calentamiento.

Para cocciones particulares se puede poner la velocidad a intermitencia (Compact Sapiens).

- Control de la temperatura en el corazón del producto con sonda de 4 puntos de detección.
- Sonda de aguja multipunto fija, Ø 3 mm.
- Conexión USB para descargar los datos HACCP, actualizar el software y cargar/descargar programas de cocción.
- Predisposición al sistema de optimización energética SN (opcional).
- Programa de SERVICIO.
- EcoVapor - Con el sistema EcoVapor se obtiene una clara reducción de los consumos de agua y energía gracias al control automático de la saturación de vapor en la cámara de cocción.
- Iluminación cámara de cocción de led de bajo consumo. Visibilidad óptima en toda la cámara de cocción. Luz neutra que no cambia los colores originales del producto.
- IES, Intelligent Energy System - En base a la cantidad y al tipo de producto, el horno optimiza y controla el suministro de energía, mantiene siempre la temperatura de cocción justa evitando las oscilaciones.

FABRICACIÓN

- Cámara perfectamente uniforme y hermética.
- Puerta con vidrio doble templado retroventilado, con crujía de aire y vidrio interno termorefectante para una menor irradiación de calor hacia el operador y una mayor eficiencia.
- Vidrio interno con apertura en libro para una fácil limpieza y mantenimiento.
- Deflector que se puede abrir para una sencilla operación de limpieza del compartimento ventilador.
- Cámara de cocción en acero inoxidable 18/10 AISI 304 espesor 1 mm, moldeada, con bordes completamente redondeados y amplio radio para obtener un flujo de aire adecuado y facilitar la limpieza.
- Horno full Aisi 304.
- Zócalo lateral inferior de enganche magnético para facilitar la limpieza y el mantenimiento.
- Sistema de enfriamiento de componentes electrónicos por ventilación forzada, con filtro de protección en acero inoxidable de malla microestirada, de extracción sencilla, que se puede lavar también en el lavavajillas (no disponible para mods. 201 y 202).
- Long Life Component LLC. Uso de nuevos componentes de larga duración.

Funcionamiento eléctrico

- Sistema de calentamiento cámara de cocción mediante resistencias eléctricas acorazadas en acero inoxidable INCOLOY 800.

Funcionamiento a gas

- Encendido automático de los quemadores con generador electrónico de descarga de alta frecuencia.
- Control de la llama electrónico y dispositivo de autodiagnóstico con restablecimiento automático del encendido.
- Sistema de calentamiento cámara de cocción a gas de tipo indirecto con quemadores premezclados modulantes de aire impulsado, de alto rendimiento.
- Intercambiador de calor de alto rendimiento con cámara de expansión en acero refractario.

CARACTERÍSTICAS GENERALES

GENERACIÓN DE VAPOR DIRECTO

- Sistema de producción de vapor de tipo directo en la cámara de cocción mediante inyección de agua directamente en el ventilador y evaporación en los elementos de calentamiento.
Ventaja: disponibilidad inmediata de vapor en la cámara de cocción.

GENERACIÓN DE VAPOR INDIRECTO (CON CALDERA)

- Opcional

- Nueva caldera de alto rendimiento en acero inoxidable AISI 304 y alto aislamiento térmico. (Para modelos eléctricos).
- Calentamiento de la caldera mediante resistencias eléctricas acorazadas en acero inox INCOLOY 800.
- Nueva caldera en acero inox AISI 316 de alto aislamiento térmico (Para modelos a gas).
- Sistema de calentamiento de la caldera de gas de tipo indirecto con nuevos quemadores modulantes de aire impulsado de alto rendimiento.
- Precalentamiento automático del agua en la caldera.
- Programa semi-automático para la desincrustación de la caldera.
- Alarma automática para la desincrustación de la caldera.
- Sistema anticálcico CALOUT de serie que previene la formación y la acumulación de cal en la caldera.

DOTACIONES DE SEGURIDAD

- Limitador de temperatura de seguridad cámara de cocción.
- Dispositivo de seguridad contra el exceso de presión y la depresión en la cámara de cocción.
- Térmico de seguridad motor.
- Sensor de control electrónico apertura/cierre puerta.
- Control electrónico para indicación de falta de agua.
- Autodiagnóstico con visualización inteligente de las averías.
- Sistema de enfriamiento (ventilación) de los componentes, con visualización de control electrónico de temperatura elevada.
- Dispositivo de detección de llama que interrumpe el flujo de gas en caso de que se apague accidentalmente la llama de los quemadores.
- Presostato de seguridad señalación falta de gas.
- Válvulas de gas de control electrónico de dos etapas.
- Limitador de temperatura de seguridad caldera.
- Presostato de seguridad falta de gas.
- Freno motor ventilador.
- Temperatura externa de la puerta de 65°C máx.
- En el caso de interrupción de la alimentación eléctrica durante el lavado, la higiene queda siempre garantizada dado que el ciclo de lavado se reinicia de modo automático.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- VCS - Vapor Cleaning System. Nuevo sistema de lavado automático, con vaporización del detergente en la cámara de cocción. Detergente líquido CombiClean en cartuchos reciclables al 100%. Permite una notable reducción de los consumos de detergente hasta el 30% menos (patentado).
- Sistema anticálcico CALOUT que previene la formación y la acumulación de cal en la caldera, con dosificación automática.
- EMA - Easy Maintenance Access. Acceso facilitado para el mantenimiento del aparato por la parte delantera inferior y el costado derecho (Mods. con soporte).

- 7 programas de lavado automático, sin necesidad de la presencia del operador después del inicio: Manual - Enjuague - Fast - Soft - Medium Eco - Hard Eco - Grill.
- Lavado ultrarápido FAST con duración de 10'. Interrupciones mínimas de los ciclos de trabajo, y limpieza siempre óptima.
- Clase de protección contra los chorros de agua IPX5.

INSTALACIÓN Y AMBIENTE

- Embalaje reciclable al 100%.
- PCP - Life cycle perspective: consumo de CO2 - 380 KgCO2 eq/año*.
* El cálculo ha sido realizado tomando como referencia el modelo NAE101BS hipotetizando un uso típico del restaurante y considerando 8 horas al día durante 3,5 días a la semana, durante 48 semanas al año.
- Porcentaje reciclado del producto. 90%
- Certificaciones: Calidad ISO 9001 / Seguridad ISO 45001 / Ambiente ISO 14001.
- Cumple los parámetros ENERGY STAR. Publicación en www.energystar.gov

Hornos mixtos COMPACT

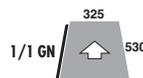
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS



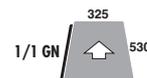
Modelo 026



Modelo 061



Modelo 101



MODELO	Vapor directo	Vapor directo	Vapor directo
Capacidad (GN)	6 x 2/3	6 x 1/1	10 x 1/1
Distancia entre guías (mm)	60	60	60
Dimensiones exteriores (mm)	510 x 625 x 880 h	510 x 800 x 880 h	510 x 800 x 1120 h

VERSIÓN NABOO



VERSIÓN ELÉCTRICA	COEN026R	COEN061R	COEN101R
Precio (€)	7.922 €	9.066 €	11.134 €
Potencia eléctrica total (kW)	5,25	7,75	15,5
Alimentación (V - 50 Hz)	3N AC 400	3N AC 400	3N AC 400



VERSIÓN A GAS

Precio (€)

Potencia eléctrica total (kW)

Potencia térmica nominal (kW/kcal)

Alimentación (V - 50 Hz)

VERSIÓN SAPIENS



VERSIÓN ELÉCTRICA	COES026R	COES061R	COES101R
Precio (€)	5.892 €	6.578 €	8.508 €
Potencia eléctrica total (kW)	5,25	7,75	15,5
Alimentación (V - 50 Hz)	3N AC 400	3N AC 400	3N AC 400



VERSIÓN A GAS

Precio (€)

Potencia eléctrica total (kW)

Potencia térmica nominal (kW/kcal)

Alimentación (V - 50 Hz)

ACCESORIOS	Modelo 026	Modelo 061	Modelo 101
Soporte base en Acero Inox	-	CSR061 741 €	CSR101 741 €
Portabandejas (a añadir a CSR)	-	CPT061 376 €	CPT061 376 €
Armario neutro con portabandejas (a añadir a CSR)	-	CAN061R 1.024 €	CAN061R 1.024 €
Sistema multi sonda. 2 sondas al corazón (by Naboo)	KSM 002 526 €	KSM 002 526 €	KSM 002 526 €
Sonda al corazón multipunto ø3mm (by Sapiens)	KSC004R 254 €	KSC004R 254 €	KSC004R 254 €
Ducha lavado	ICLD 206 €	ICLD 206 €	ICLD 206 €
*Suplemento optimización energética	SN 264 €	SN 264 €	SN 272 €
*Sistema de lavado automático líquido. (Sapiens)	ILCS1 728 €	ILCS1 728 €	ILCS1 728 €

* Solicitar con el pedido del horno.



Modelo 061



Caldera

6 x 1/1
60
875 x 650 x 705 h

CBEN061R

10.502 €

8,25
3N AC 400



Modelo 061



Vapor directo

6 x 1/1
60
875 x 650 x 705 h

CVEN061R

9.651 €

8,25
3N AC 400

CVGN061R

11.234 €

0,5
8,5 / 7.310
AC 230

CBES061R

7.410 €

8,25
3N AC 400

CVES061R

6.504 €

8,25
3N AC 400

CVGS061R

8.215 €

0,5
8,5 / 7.310
AC 230

Modelo 061

NSR061 741 €
KPT061 376 €
NAN061R 1.657 €

KSM 002 526 €

KSC004R 254 €

ICLD 206 €

SN 272 €

ILCS1 728 €

Modelo 061

NSR061 741 €
KPT061 376 €
NAN061R 1.657 €

KSM 002 526 €

KSC004R 254 €

ICLD 206 €

SN 272 €

ILCS1 728 €

Equipamiento de serie

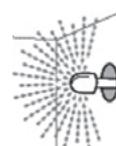
Compact by Naboo

- Sistema de lavado automático LCS - en dotación 1 envase de cartucho detergente líquido CDL05 - 990 gr.
- Sistema antical calout para los modelos con caldera - en dotación producto antical
- Sonda al corazón multipunto ø 3 mm.
- Conexión a la red wi-fi
- Conexión usb
- 2 velocidades de ventilación: normal / reducida

Equipamiento de serie

Compact by Sapiens

- 2 velocidades de ventilación: normal / reducida
- Conexión usb
- Preparación conexión rápida para sonda al corazón tramite conector externo a la cámara de cocción - sonda al corazón opcional



Sistema de lavado

LCS.
Mod. 026 - 061 - 101
Sistema de lavado automático
(Opcional by Sapiens)

Hornos mixtos

COMPACT by Naboo

CARACTERÍSTICAS GENERALES

MODALIDAD DE COCCIÓN

- ICS (Interactive Cooking System) sistema automático de cocción para recetas Italianas, Francesas, Internacionales, Españolas, Rusas, Asiáticas, Alemanas completas de historia, ingredientes, procedimiento, programa de cocción automático y presentación del plato.
- Visualización instantánea en la cocción ICS del gráfico HACCP.
- Cocción manual con tres modalidades de cocción: Convección de 30°C a 300°C, Vapor de 30°C a 130°C, Combinado Convección+Vapor de 30°C a 300°C, de activación inmediata.
- Modalidad programable - Posibilidad de programar y memorizar procedimientos de cocción en secuencia automática (hasta 15 ciclos) atribuyendo a cada programa un nombre propio, una foto e información sobre la receta.
- Modalidad MULTINIVEL y JIT.
- MULTINIVEL PLUS: el duplicar producto en cada estante de la función multinivel permite doblar la capacidad productiva.
- Autoclima® sistema automático de medición y control del porcentaje de humedad en la cámara de cocción
- Fast-Dry® sistema de deshumidificación rápida de la cámara de cocción

CONECTIVIDAD WI-FI NABOOK

- Creación de recetas completas con ingredientes, procedimiento y foto ilustrativa.
- Acceso directo del device de cocción a la base de datos de recetas LAINOX con posibilidad de descarga.
- Creación de menús con cálculo de calorías y alérgenos, con formatos de impresión personalizados.
- Cálculo de los costes de los alimentos de las recetas y los menús por cada ración.
- Organización de la lista de la compra que se puede convertir en formato Pdf, Excel y Word.
- Sincronización de los dispositivos conectados a la misma cuenta.
- Control HACCP.
- Asistencia en remoto.
- Actualización software.

FUNCIONAMIENTO

- Pantalla configurable de acuerdo a las exigencias del usuario poniendo en primer plano los programas más usados por el usuario.
- Inicio de una cocción automática (ICS) "one touch"
- Organización de las recetas en carpetas con vista preliminar atribuyendo a cada carpeta un nombre propio.
- Reconocimiento inteligente de las recetas en las carpetas multinivel.
- Pantalla a color de 7 pulgadas LCD, de alta definición, capacitiva, con elección de funciones "Pantalla Táctil".
- Mando SCROLLER PLUS con función de Scroll y de Push para confirmar las elecciones.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Sistema de lavado automático LCS con cartucho de detergente integrado y dosificación automática.

- Sistema Anti calcáreo CALOUT de serie para el modelo con generador de vapor que previene la formación y la acumulación de calcáreo en el boiler con cartucho antical integrado y dosificación automática.
- Detergente líquido COMBICLEAN y anti calcáreo CALFREE en cartucho 100% reciclable.
- Sistema de lavado manual con ducha externa (opcional).

DOTACIONES DE CONTROL

- Autoreverse (inversión automática del sentido de rotación del rotor) para una perfecta uniformidad de cocción.
- Control paralelo de temperatura en cámara y en el corazón, sistema DELTA T.
- Condensación de vapores regulada automáticamente.
- Inicio cocciones diferido en el tiempo programable.
- 2 velocidades de ventilación, la velocidad baja activa la reducción de la potencia de calentamiento.
- Para cocciones particulares se puede programar la velocidad a intermitencia.
- Control de la temperatura en el corazón del producto con sonda de 4 puntos de detección.
- Sonda para 2 corazones. (Opcional)
- Conexión sonda en el corazón mediante conector externo a la cámara de cocción. (Opcional)
- Conexión USB para descargar los datos HACCP, actualizar el software y cargar/descargar programas de cocción.
- Posibilidad de configurar el apagado del dispositivo al final del programa de lavado automático
- Predisposición al sistema de optimización energética SN (opcional).
- Programa de SERVICE para: Prueba de las funciones ficha electrónica y visualización de sondas de temperatura.
- Contadores de horas de funcionamiento del equipo para todas las funciones principales para el mantenimiento programado.
- EcoSpeed - En base a la cantidad y al tipo de Producto, Compact Naboo optimiza y controla el suministro de energía, mantiene siempre la justa temperatura de cocción evitando las oscilaciones.
- EcoVapor - Con el sistema EcoVapor se obtiene una clara reducción de los consumos de agua y energía gracias al control automático de la saturación de vapor en la cámara de cocción.
- GREEN FINE TUNING - para los modelos de gas, nuevo sistema modulación del quemador e intercambiador de alta eficiencia para evitar los derroches de potencia y reducir las emisiones nocivas.

FABRICACIÓN

- Protección contra los chorros de agua IPX4.
- Cámara perfectamente uniforme y hermética.
- Puerta de cierre con doble cristal templado, a intersticio de aire y cristal interno termorefectante para reducir la irradiación de calor hacia el operario y obtener mayor eficiencia.
- Vidrio interno con abertura en forma de libro para una fácil operación de limpieza.
- Manija con abertura derecha e izquierda.
- Bisagras puerta regulables para una estanqueidad óptima.
- Deflector que se puede abrir para una sencilla operación de limpieza del compartimento ventilador.

Hornos mixtos

COMPACT by Sapiens

CARACTERÍSTICAS GENERALES

MODALIDAD DE COCCIÓN

- Automático con 95 programas de cocción probados y guardados, incluidos los programas para la recuperación de la temperatura en bandeja o en el plato.
- Programable con posibilidad de guardar 99 programas de cocción en secuencia automática (hasta 9 ciclos).
- Cocción manual con tres modalidades de cocción: Convección de 30°C a 300°C, Vapor de 30°C a 130°C, Combinado Convección+Vapor de 30°C a 300°C.
- Autoclima® sistema automático de medición y control del porcentaje de humedad en la cámara de cocción.
- Fast-Dry® sistema de deshumidificación rápida de la cámara de cocción.
- Selección rápida de los programas favoritos scroll & push, con scroller dedicado.

FUNCIONAMIENTO

- Pantalla alfanumérico de LED de alta visibilidad HVS (High Visibility System) para visualización de valores de temperatura, Autoclima, tiempo y temperatura en el corazón.
- Pantalla de color de 2,4 pulgadas (LCD - TFT) para la visualización de programas favoritos, programas predefinidos, ventilación, lavado automático, menú, ajustes.
- Mando SCROLLER con función de Scroll y de Push para confirmar las elecciones.
- Precalentamiento manual.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Autodiagnóstico de control funcional antes y durante el uso del equipo, con señal descriptiva y acústica de eventuales anomalías.
- Sistema de lavado automático LCS con cartucho de detergente integrado y dosificación automática (opcional).
- Sistema Anti calcáreo CALOUT de serie para el modelo con generador de vapor que previene la formación y la acumulación de calcáreo en el boiler con cartucho antical integrado y dosificación automática.
- Detergente líquido COMBICLEAN y anti calcáreo CALFREE en cartucho 100% reciclable.
- Sistema de lavado manual con ducha externa (opcional).

DOTACIONES DE CONTROL

- Autoreverse (inversión automática del sentido de rotación del rotor) para una perfecta uniformidad de cocción.
- Condensación de vapores regulada automáticamente.
- Control automático respiradero cámara.
- Humidificador manual.
- Iluminación LED en la cámara de cocción.
- 2 velocidades de ventilación, la velocidad baja activa la reducción de la potencia de calentamiento.
- Preparación conexión rápida para sonda al corazón tramite conector externo a la cámara de cocción (sonda al corazón opcional).
- Control de la temperatura en el corazón del producto con sonda de 4 puntos de detección (opcional).
- Control de la temperatura en el corazón del producto con sonda de aguja para cocciones al vacío y pequeños tamaños (opcional)

- Conexión USB para descargar los datos HACCP, actualizar el software y cargar/descargar programas de cocción.
- Predisposición al sistema de optimización energética SN (opcional).
- Programa de SERVICE para: Prueba de las funciones ficha electrónica y visualización de sondas de temperatura - Contadores de horas de funcionamiento del equipo para todas las funciones principales para el mantenimiento programado.
- ECOSPEED - según la cantidad y el tipo de producto en cocción, Compact Sapiens optimiza y controla la erogación de energía, mantiene siempre la temperatura justa de cocción y evita las oscilaciones.
- ECOVAPOR - Con el sistema ECOVAPOR se obtiene una clara reducción de los consumos de agua y energía gracias al control automático de la saturación de vapor en la cámara de cocción.
- GREEN FINE TUNING - para los modelos de gas, nuevo sistema modulación del quemador e intercambiador de alta eficiencia para evitar los derroches de potencia y reducir las emisiones nocivas.

FABRICACIÓN

- Protección contra los chorros de agua IPX4.
- Cámara perfectamente uniforme y hermética, con soldaduras sin juntas.
- Puerta de cierre con doble cristal templado, a intersticio de aire y cristal interno termorefectante para reducir la irradiación de calor hacia el operario y obtener mayor eficiencia.
- Vidrio interno con abertura en forma de libro para una fácil operación de limpieza.
- Manilla con apertura derecha e izquierda.
- Bisagras puerta regulables para una estanqueidad óptima.
- Deflector que se puede abrir para una sencilla operación de limpieza del compartimiento ventilador.

NOVEDAD

Horno mixto para restauración

FOODY



El combi versátil y fiable para tu restaurante o tu gastronomía/asador.

Para mejorar la eficiencia en la cocina y la calidad de la cocción, hoy está disponible Foody el combi de la nueva gama de Lainox Premium Budget.

Equipado con la tecnología **One Touch** ofrece la máxima versatilidad en la elección de las recetas preconfiguradas probadas y verificadas por LAINOX o de las personalizadas.

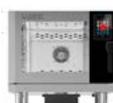
Control de la temperatura en el corazón del producto con sonda de 4 puntos de detección.

Además, gracias a las exclusivas funciones **Multinivel y Jit** permite cocinar al mismo tiempo de varios productos de diferentes tipos (carne, pescado, verduras, etc.).

Otra exclusiva Lainox de la que está dotado Foody es el **Autoclima** que controla y regula el perfecto porcentaje de humedad en la cámara de cocción garantizando siempre platos jugosos y suaves o gratinados en el punto justo. Completa la dotación la sonda al corazón Multipunto que da la certeza de las cocciones en el punto justo.

Con la conexión WI-FI de serie puedes acceder al **Cloud Nabook de Lainox** completamente gratis para organizar mejor la actividad, ya sea un único local o una cadena **se pueden sincronizar y vincular a la misma cuenta.**

FOODY



Modelo 051



Modelo 071



Modelo 101



Tiempo de cocción *

Salmón en trozos de 200 g		30 pzas.	42 pzas.	60 pzas.	10'
Pollo abierto de 600 g		15 pzas.	21 pzas.	30 pzas.	45'
Chuleta a la milanesa de 70 g		45 pzas.	63 pzas.	90 pzas.	10'
Pastel gratinado de 150 g		30 pzas.	42 pzas.	60 pzas.	35'
Gambas		50 pzas.	70 pzas.	100 pzas.	8'
Pollo asado de 1200 g		8 pzas.	16 pzas.	24 pzas.	55'
Brochetas de carne con verduras		36 pzas.	48 pzas.	72 pzas.	18'
Canelones rellenos de 50 g		100 pzas.	140 pzas.	200 pzas.	35'
Muslos de pollo de 150 g		80 pzas.	112 pzas.	160 pzas.	30'

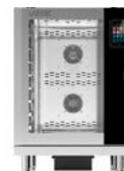
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS



Modelo 051



Modelo 071



Modelo 101



MODELO

MODELO			
Capacidad (60 x 40)	5	7	10
Distancia entre guías (mm)	70	70	70
Dimensiones exteriores (mm)	777 x 744 x 723 h	777 x 744 x 887 h	777 x 744 x 1097 h

VAPOR DIRECTO



VERSIÓN ELÉCTRICA

	FOEN051	FOEN071	FOEN101
Precio (€)	7.210 €	8.730 €	9.980 €
Potencia eléctrica total (kW)	7,25	12,5	14,5
Alimentación (V - 50 Hz)	3N AC 400 (*)	3N AC 400	3N AC 400

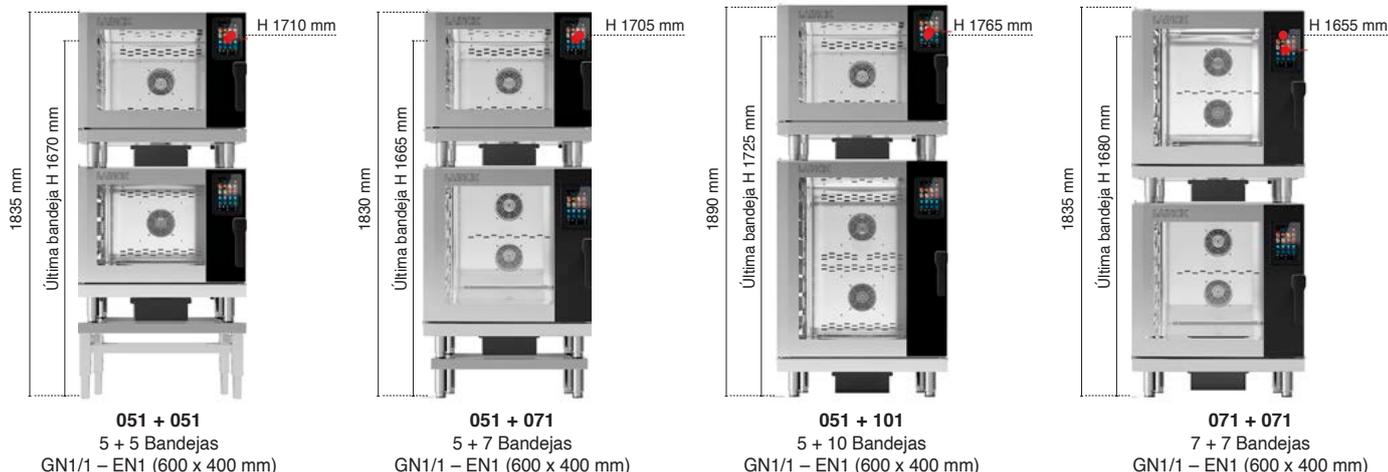
(*) Este modelo también se puede conectar a 1N AC 220

ACCESORIOS

	Modelo 044	Modelo 064	Modelo 084
Soporte de acero inoxidable	PSR044 530 €	PSR064 510 €	PSR084 520 €
Campana de Aspiración con Condensador de Aire. Sólo para Modelos eléctricos Ya predispuestos.	PKC04 2.750 €	PKC04 2.750 €	PKC04 2.750 €
Campana de aspiración Flat con Condensador por Aire. Sólo para Modelos eléctricos Ya predispuestos	PKC04F 2.690 €	PKC04F 2.690 €	PKC04F 2.690 €

SUPERPOSICIONES

¿Espacios operativos reducidos y necesidad al mismo tiempo de una gran diversidad y cantidad de producción?
Ningún problema, la solución se obtiene con las sobre posiciones en las siguientes combinaciones.



Hornos para pastelería y panadería

FOODY

CARACTERÍSTICAS GENERALES

MODALIDAD DE COCCIÓN

- Cocción manual con tres modalidades de cocción: convección de 30°C a 260°C, vapor de 30°C a 130°C, combinado de 30°C a 260°C.
- Autoclima® - sistema que gestiona automáticamente el clima perfecto en la cámara de cocción.
- Multilevel plus - el desdoblamiento en cada estante de la función multinivel permite doblar la capacidad productiva (patentado).
- Modalidad multinivel y JIT.
- Modalidad programable: posibilidad de programar y guardar en la memoria procedimientos de cocción en secuencia automática (hasta 15 ciclos) asignando a cada programa un nombre propio, una foto e información sobre la receta.
- ICS (Interactive Cooking System) sistema automático de cocción para recetas italianas e internacionales, completas de historia, ingredientes, procedimiento, programa de cocción automático y presentación fotográfica del plato.

CONECTIVIDAD AL CLOUD LAINOX - WI-FI O ETHERNET

- Sistema de aviso actualización software automático.
- Diagnóstico remoto a través del portal nabook por los centros de servicio lainox.
- Control haccp continuo incluso desde remoto a través del portal nabook.
- Sincronización de los dispositivos conectados a la misma cuenta (patentado).
- Organización de la lista de compras exportable en formato word.
- Cálculo de los costes de los alimentos de las recetas y los menús por cada ración.
- Creación de menús con cálculo de calorías y alérgenos, con formatos de impresión personalizados.
- Acceso directo del dispositivo de cocción a la base de datos de recetas, con posibilidad de descarga (patentado).
- Creación de recetas completas con ingredientes, procedimiento y foto ilustrativa.

DOTACIONES DE CONTROL

- Monitoreo y control de la eficiencia y mantenimiento del ablandador de agua externo (ablandador opcional).
- Iluminación cámara de cocción de led de bajo consumo. Visibilidad óptima en toda la cámara de cocción. Luz neutra que no cambia los colores originales del producto.
- Ecovapor - con el sistema ecovapor se obtiene una clara reducción de consumos de agua y de energía gracias al control automático de la saturación de vapor en la cámara de cocción.
- Ecospeed - según la cantidad y el tipo de producto en cocción, optimiza y controla la erogación de energía, mantiene siempre la temperatura justa de cocción y evita las oscilaciones.
- Autodiagnóstico para la verificación del funcionamiento antes del uso, con señalización descriptiva y acústica de cualquier anomalía.
- Energy monitor - monitoreo de los consumos de energía, gas, agua y detergentes.
- Predisposición al sistema de optimización energética sn (opcional).
- Posibilidad de configurar el apagado del combi al final del programa de lavado automático.

- Conexión usb para descargar los datos haccp, actualizar el software y cargar/descargar programas de cocción.
- Control de la temperatura en el corazón del producto con sonda de 4 puntos de detección (opcional).
- 2 velocidades de ventilación, la velocidad baja activa la reducción de la potencia de calentamiento. Para cocciones particulares se puede programar la velocidad a intermitencia.
- Inicio cocciones diferido en el tiempo programable.
- Fácil acceso a los parámetros de usuario programables para personalizar los ajustes del equipo.
- Control paralelo de temperatura en cámara y en el corazón, sistema DELTA T.
- Autoreverse (inversión automática del sentido de rotación del rotor) para una perfecta uniformidad de cocción.

FABRICACIÓN

- Puerta con cerradura giratoria.
- Doble conexión de entrada de agua (normal y descalcificada).
- Cubeta que recoge la condensación bajo la puerta y la conduce directamente al desagüe, incluso con la puerta abierta.
- Nueva junta frontal del horno adaptable a la cola de golondrina con ensamblaje de enclavamiento, fabricada en caucho de silicona resistente al calor y al envejecimiento, y fácilmente sustituible.
- Cámara de cocción en acero inoxidable 18/10 aisi 304 espesor 1 mm, moldeada, con bordes completamente redondeados y amplio radio para obtener un flujo de aire adecuado y facilitar la limpieza.
- Deflector que se puede abrir para una sencilla operación de limpieza del compartimiento ventilador.
- Bisagras puerta regulables para una estanqueidad óptima.
- Vidrio interno con apertura de libro para una limpieza y mantenimiento fácil.
- Puerta con vidrio doble templado retroventilado, con crujía de aire y vidrio interno termorefectante para una menor irradiación de calor hacia el operador y una mayor eficiencia.
- Cámara perfectamente uniforme y hermética.

FUNCIONAMIENTO

- Visualización instantánea en la cocción ICS del gráfico haccp.
- Pantalla a color de 7 pulgadas LCD capacitiva, de alta definición, con elección de funciones "pantalla táctil".
- Reconocimiento inteligente de las recetas en las carpetas multinivel.
- Organización de las recetas en carpetas con vista previa dando a cada carpeta su propio nombre.
- Inicio de una cocción automática (ICS) "One Touch".
- Pantalla configurable de acuerdo a las exigencias del usuario poniendo en primer plano los programas más usados por el usuario.

FUNCIONAMIENTO ELÉCTRICO

- Sistema de calefacción de la cámara de cocción mediante resistencias blindadas de acero inoxidable.

Hornos para pastelería y panadería

FOODY

CARACTERÍSTICAS GENERALES

DOTACIÓN DE SEGURIDAD

- Micropuerta mecánico.
- Sistema de enfriamiento de los componentes ventilado, con visualización de control electrónico de temperatura elevada.
- Autodiagnóstico con visualización inteligente de las averías.
- Control electrónico para indicación de falta de agua.
- Térmico de seguridad del motor.
- Limitador de temperatura de seguridad cámara de cocción.

INSTALACIÓN Y MEDIO AMBIENTE

- Embalaje reciclable al 100%.
- Porcentaje de reciclaje de producto: 90%.
- Certificaciones: Calidad ISO 9001 / Seguridad ISO 45001 / Ambiente ISO14001.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Sistema de lavado manual con ducha de mano externa (ducha de mano opcional).
- Sistema de lavado automático LCS (Liquid Clean System) con depósito integrado y dosificación automática.
- 7 programas de lavado automático, sin necesidad de la presencia del operador después del inicio: Manual - Aclarado - Soft - Hard - Hard Plus - Eco - Grill.
- Limpieza externa sencilla debido a superficies perfectamente lisas en acero inoxidable y vidrio, y a la clase de protección contra los chorros de agua IPX3.

TECHNICALS



Sistema de **lavado automático LCS** con detergente líquido en cartucho reciclable al 100%, incluido en el compartimiento específico



Pantalla a color de 7 pulgadas LCD capacitiva de alta definición, con elección de funciones "pantalla táctil" colocada en el panel de la puerta.



Control de la temperatura en el corazón del producto con **sonda de 4 puntos de detección**, Ø 3 mm. (Opcional)



El sistema **Autoclima®** de LAINOX gestiona automáticamente el clima perfecto en la cámara de cocción. Temperatura y control automático de la humedad siempre ideales de acuerdo al alimento que se debe cocinar.



Gracias a la **conexión WI-FI de serie PUFF** se coloca por derecho entre los equipos de la industria 4.0; por lo tanto, puedes acceder al cloud Nabook de Lainox, tu asistente virtual que te ayuda a organizar y gestionar tu cocina, completo y gratuito.



2 velocidades de ventilación
La velocidad baja activa la reducción de la potencia de calentamiento. Para cocciones particulares se puede programar la velocidad a intermitencia.

Hornos para pastelería y panadería

PUFF
EASY BAKING



El socio eficaz y fiable en tu panadería y pastelería.

De la investigación Lainox sobre el estudio de los flujos de aire caliente nace **PUFF**, equipado con el nuevo sistema **Bake Air Control**, que garantiza una perfecta uniformidad de cocción en todo momento.

Los productos delicados como los fermentados, gracias al **Autoclima** y velocidad variable del ventilador, siempre estarán perfectamente cocinados y con el grado de dorado adecuado.

Fácil e intuitivo, con la tecnología **One Touch**, en un solo toque puede elegir entre un gran número de recetas preestablecidas y ampliamente probadas con los mejores resultados.

Con la conexión WI-FI de serie puedes acceder al **Cloud Nabook de Lainox** (completamente gratuito) para organizar mejor tu actividad, ya sea que tengas una sola unidad o varias, como una cadena de locales; **se pueden sincronizar y vincular a la misma cuenta.**

PUFF



Modelo 044



Modelo 064



Modelo 084



Tiempo de cocción *

		Modelo 044	Modelo 064	Modelo 084	Tiempo de cocción *
BAGUETTE da 290 g		20 pzas.	30 pzas.	40 pzas.	20'
MINI BAGUETTE da 90 g		60 pzas.	90 pzas.	120 pzas.	18'
MINI STRUDEL		80 pzas.	120 pzas.	160 pzas.	20'
CRUASÁN		60 pzas.	90 pzas.	120 pzas.	25'
PAIN AU CHOCOLAT		48 pzas.	72 pzas.	96 pzas.	22'
MUFFIN		96 pzas.	144 pzas.	192 pzas.	20'
PIZZA EN TROZOS da 650 g		8 pzas.	12 pzas.	16 pzas.	20'
FOCACCIA de 1200 g		4 pzas.	6 pzas.	8 pzas.	24'
SALADITOS		96 pzas.	144 pzas.	192 pzas.	22'

* Tiempo referido a productos congelados.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS



Modelo 044



Modelo 064



Modelo 084



MODELO

Capacidad (60 x 40)	4	6	8
Distancia entre guías (mm)	90	90	90
Dimensiones exteriores (mm)	777 x 744 x 722 h	777 x 744 x 887 h	777 x 744 x 1097 h

VAPOR DIRECTO



VERSIÓN ELÉCTRICA

PFEN044

PFEN064

PFEN084

Precio (€)

6.950 €

8.480 €

9.720 €

Potencia eléctrica total (kW)

7,25

12,5

14,5

Alimentación (V - 50 Hz)

3N AC 400 (*)

3N AC 400

3N AC 400

(*) Este modelo también se puede conectar a 1N AC 220

ACCESORIOS

Modelo 044

Modelo 064

Modelo 084

Soporte de acero inoxidable

PSR044 530 €

PSR064 510 €

PSR084 520 €

Campana de Aspiración con Condensador de Aire. Sólo para Modelos eléctricos Ya predispuestos.

PKC04 2.750 €

PKC04 2.750 €

PKC04 2.750 €

Campana de aspiración Flat con Condensador por Aire. Sólo para Modelos eléctricos Ya predispuestos

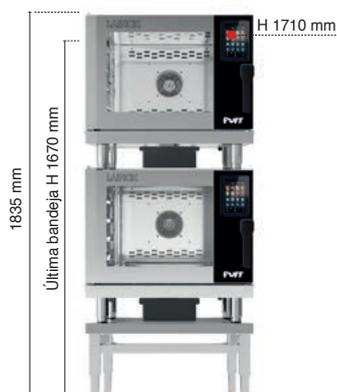
PKC04F 2.690 €

PKC04F 2.690 €

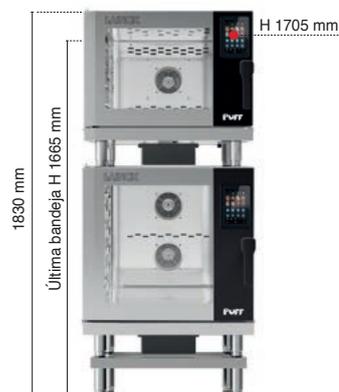
PKC04F 2.690 €

SUPERPOSICIONES

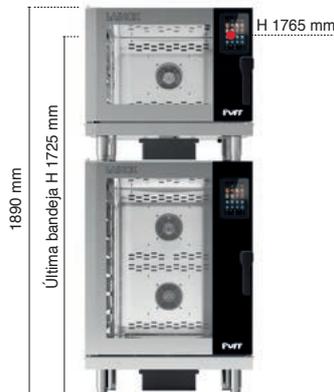
¿Espacios operativos reducidos y necesidad al mismo tiempo de una gran diversidad y cantidad de producción? Ningún problema, la solución se obtiene con las sobre posiciones en las siguientes combinaciones.



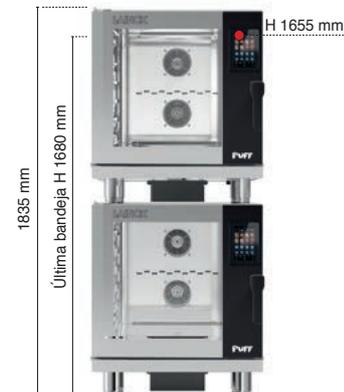
044 + 044
4 + 4 Bandejas EN1
(600 x 400 mm)



044 + 064
4 + 6 Bandejas EN1
(600 x 400 mm)



044 + 084
4 + 8 Bandejas EN1
(600 x 400 mm)



044 + 084
6 + 6 Bandejas EN1
(600 x 400 mm)

Hornos para pastelería y panadería

PUFF Easy Baking

CARACTERÍSTICAS GENERALES

MODALIDAD DE COCCIÓN

- Cocción manual con tres modalidades de cocción: convección de 30°C a 260°C, vapor de 30°C a 130°C, combinado de 30°C a 260°C.
- Autoclima® - sistema que gestiona automáticamente el clima perfecto en la cámara de cocción.
- Multilevel plus - el desdoblamiento en cada estante de la función multinivel permite doblar la capacidad productiva (patentado).
- Modalidad multinivel y JIT.
- Modalidad programable: posibilidad de programar y guardar en la memoria procedimientos de cocción en secuencia automática (hasta 15 ciclos) asignando a cada programa un nombre propio, una foto e información sobre la receta.
- ICS (Interactive Cooking System) sistema automático de cocción para recetas italianas e internacionales, completas de historia, ingredientes, procedimiento, programa de cocción automático y presentación fotográfica del plato.

CONECTIVIDAD AL CLOUD LAINOX - WI-FI O ETHERNET

- Sistema de aviso actualización software automático.
- Diagnóstico remoto a través del portal nabook por los centros de servicio lainox.
- Control haccp continuo incluso desde remoto a través del portal nabook.
- Sincronización de los dispositivos conectados a la misma cuenta (patentado).
- Organización de la lista de compras exportable en formato word.
- Cálculo de los costes de los alimentos de las recetas y los menús por cada ración.
- Creación de menús con cálculo de calorías y alérgenos, con formatos de impresión personalizados.
- Acceso directo del dispositivo de cocción a la base de datos de recetas, con posibilidad de descarga (patentado).
- Creación de recetas completas con ingredientes, procedimiento y foto ilustrativa.

DOTACIONES DE CONTROL

- Monitoreo y control de la eficiencia y mantenimiento del ablandador de agua externo (ablandador opcional).
- Iluminación cámara de cocción de led de bajo consumo. Visibilidad óptima en toda la cámara de cocción. Luz neutra que no cambia los colores originales del producto.
- Ecovapor - con el sistema ecovapor se obtiene una clara reducción de consumos de agua y de energía gracias al control automático de la saturación de vapor en la cámara de cocción.
- Ecospeed - según la cantidad y el tipo de producto en cocción, optimiza y controla la erogación de energía, mantiene siempre la temperatura justa de cocción y evita las oscilaciones.
- Autodiagnóstico para la verificación del funcionamiento antes del uso, con señalización descriptiva y acústica de cualquier anomalía.
- Energy monitor - monitoreo de los consumos de energía, gas, agua y detergentes.
- Predisposición al sistema de optimización energética sn (opcional).
- Posibilidad de configurar el apagado del combi al final del programa de lavado automático.

- Conexión usb para descargar los datos haccp, actualizar el software y cargar/descargar programas de cocción.
- Control de la temperatura en el corazón del producto con sonda de 4 puntos de detección (opcional).
- 2 velocidades de ventilación, la velocidad baja activa la reducción de la potencia de calentamiento. Para cocciones particulares se puede programar la velocidad a intermitencia.
- Inicio cocciones diferido en el tiempo programable.
- Fácil acceso a los parámetros de usuario programables para personalizar los ajustes del equipo.
- Control paralelo de temperatura en cámara y en el corazón, sistema DELTA T.
- Autoreverse (inversión automática del sentido de rotación del rotor) para una perfecta uniformidad de cocción.

FABRICACIÓN

- Puerta con cerradura giratoria.
- Doble conexión de entrada de agua (normal y descalcificada).
- Cubeta que recoge la condensación bajo la puerta y la conduce directamente al desagüe, incluso con la puerta abierta.
- Nueva junta frontal del horno adaptable a la cola de golondrina con ensamblaje de enclavamiento, fabricada en caucho de silicona resistente al calor y al envejecimiento, y fácilmente sustituible.
- Cámara de cocción en acero inoxidable 18/10 aisi 304 espesor 1 mm, moldeada, con bordes completamente redondeados y amplio radio para obtener un flujo de aire adecuado y facilitar la limpieza.
- Deflector que se puede abrir para una sencilla operación de limpieza del compartimiento ventilador.
- Bisagras puerta regulables para una estanqueidad óptima.
- Vidrio interno con apertura de libro para una limpieza y mantenimiento fácil.
- Puerta con vidrio doble templado retroventilado, con cruja de aire y vidrio interno termorefectante para una menor irradiación de calor hacia el operador y una mayor eficiencia.
- Cámara perfectamente uniforme y hermética.

FUNCIONAMIENTO

- Visualización instantánea en la cocción ICS del gráfico haccp.
- Pantalla a color de 7 pulgadas LCD capacitiva, de alta definición, con elección de funciones "pantalla táctil".
- Reconocimiento inteligente de las recetas en las carpetas multinivel.
- Organización de las recetas en carpetas con vista previa dando a cada carpeta su propio nombre.
- Inicio de una cocción automática (ICS) "One Touch".
- Pantalla configurable de acuerdo a las exigencias del usuario poniendo en primer plano los programas más usados por el usuario.

FUNCIONAMIENTO ELÉCTRICO

- Sistema de calefacción de la cámara de cocción mediante resistencias blindadas de acero inoxidable.

Hornos para pastelería y panadería

PUFF Easy Baking

CARACTERÍSTICAS GENERALES

DOTACIÓN DE SEGURIDAD

- Micropuerta mecánico.
- Sistema de enfriamiento de los componentes ventilado, con visualización de control electrónico de temperatura elevada.
- Autodiagnóstico con visualización inteligente de las averías.
- Control electrónico para indicación de falta de agua.
- Térmico de seguridad del motor.
- Limitador de temperatura de seguridad cámara de cocción.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Sistema de lavado manual con ducha de mano externa (ducha de mano opcional).
- Sistema de lavado automático LCS (Liquid Clean System) con depósito integrado y dosificación automática.
- 7 programas de lavado automático, sin necesidad de la presencia del operador después del inicio: Manual - Aclarado - Soft - Hard - Hard Plus - Eco - Grill.
- Limpieza externa sencilla debido a superficies perfectamente lisas en acero inoxidable y vidrio, y a la clase de protección contra los chorros de agua IPX3.

INSTALACIÓN Y MEDIO AMBIENTE

- Embalaje reciclable al 100%.
- Porcentaje de reciclaje de producto: 90%.
- Certificaciones: Calidad ISO 9001 / Seguridad ISO 45001 / Ambiente ISO14001.

TECHNICALS



Sistema de **lavado automático LCS** con detergente líquido en cartucho reciclable al 100%, incluido en el compartimiento específico



Pantalla a color de 7 pulgadas LCD capacitiva de alta definición, con elección de funciones "pantalla táctil" colocada en el panel de la puerta.



Control de la temperatura en el corazón del producto con **sonda de 4 puntos de detección**, Ø 3 mm. (Opcional)



El sistema **Autoclima**® de LAINOX gestiona automáticamente el clima perfecto en la cámara de cocción. Temperatura y control automático de la humedad siempre ideales de acuerdo al alimento que se debe cocinar.



Gracias a la **conexión WI-FI de serie** PUFF se coloca por derecho entre los equipos de la industria 4.0; por lo tanto, puedes acceder al cloud Nabook de Lainox, tu asistente virtual que te ayuda a organizar y gestionar tu cocina, completo y gratuito.



2 velocidades de ventilación
La velocidad baja activa la reducción de la potencia de calentamiento. Para cocciones particulares se puede programar la velocidad a intermitencia.

Hornos para pastelería y panadería

Aroma
Naboo 5.0

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS



Modelo 054



Modelo 084



Modelo 134



Modelo 154



MODELO

MODELO	Modelo 054	Modelo 084	Modelo 134	Modelo 154
Capacidad (60 x 40)	5	8	5+8	15
Distancia entre guías (mm)	90	90	90	89
Dimensiones exteriores (mm)	852 x 797 x 775 h	852 x 797 x 1055	852 x 795 x 1840 h	892 x 862 x 1812 h

VAPOR DIRECTO



VERSIÓN ELÉCTRICA

AREN054B

AREN084B

AREN134B

AREN154B

Precio (€)

10.978 €

13.613 €

23.658 €

23.813 €

Potencia eléctrica total (kW)

11,6

18,7

30,2

37,2

Alimentación (V - 50 Hz)

3N AC 400

3N AC 400

3N AC 400

3N AC 400



VERSIÓN GAS

ARGN054B

ARGN084B

ARGN134B

ARGN154B

Precio (€)

12.908 €

15.607 €

27.866 €

26.786 €

Potencia eléctrica total (kW)

0,7

0,8

1,4

1,3

Potencia térmica nominal (kW/kcal)

13 / 11.180

22 / 18.920

35 / 30.100

44 / 37.840

Alimentación (V - 50 Hz)

AC 230

AC 230

AC 230

AC 230

ACCESORIOS

	Modelo 054	Modelo 084	Modelo 134	Modelo 154
Soporte base en acero inox. Full AISI 304 - con estante	BSR011 720 €	BSR011 720 €	-	-
Soporte base en acero inox. Full aisi 304 - con rack con rieles portabandejas	BSP064 1.519 €	BSP064 1.519 €	-	-
Puerta con bisagra a la derecha	NPSB 425 €	NPSB 425 €	NPS2 851 €	-
Soporte base en acero inox por inclusión abatidor - Full AISI 304	BSA011 836 €	-	-	-
Soporte base en acero inox. Full AISI 304 - con rack con rieles portabandejas - para horno con campana	BSK064 1.764 €	-	-	-
Seguridad apertura puerta con doble resorte	APDS 136 €	APDS 136 €	APDS2 274 €	-



Modelo 054



5

90

852 x 797 x 775 h



Modelo 084



8

90

852 x 797 x 1055 h



Modelo 134



5+8

90

852 x 795 x 1840 h



Modelo 154



15

89

892 x 862 x 1812 h

ARES054B

8.535 €

11,6

3N AC 400

ARES084B

10.859 €

18,7

3N AC 400

ARES134B

19.147 €

30,2

3N AC 400

ARES154B

20.355 €

37,2

3N AC 400

ARGS054B

10.539 €

0,7

13 / 11.180

AC 230

ARGS084B

13.027 €

0,8

22 / 18.920

AC 230

ARGS134B

23.237 €

1,4

35 / 30.100

AC 230

ARGS154B

24.600 €

1,3

44 / 37.840

AC 230

Equipamiento de serie

- Conexión en red Wi-Fi. (sólo mod. Naboo boosted)
- Sistema de lavado automático VCS. Vapor Cleaning System (en dotación 1 envase de detergente líquido 990 gr).
- Sonda al corazón multipunto (Ø 3 mm). Ducha de lavado integrada con tubo flexible.
- Carro portabandejas NKS154 (mod. 154)

Modelo 054

BSR011 720 €

BSP064 1.519 €

NPSB 425 €

BSA011 836 €

BSK064 1.764 €

APDS 136 €

Modelo 084

BSR011 720 €

BSP064 1.519 €

NPSB 425 €

-

-

APDS 136 €

Modelo 134

-

-

NPS2 851 €

-

-

APDS2 274 €

Modelo 154

-

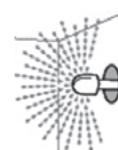
-

-

-

-

-



Sistema de lavado automático VCS. Vapor Cleaning System.

Accesorios hornos mixtos

NABOO / SAPIENS / AROMA

BSC



Armario en acero inox. FULL AISI 304 - con puertas y rack con rieles portabandejas - 1/1GN

850 x 730 x 670h 7 + 7 x 1/1 GN 55	BSC011	1.717 €	mod. 061/101
850 x 730 x 950h 12 + 12 x 1/1 GN 55	BSC110	1.927 €	mod. 061
1070 x 840 x 670h 7 x 1/1 GN + 7 x 2/1 GN 55	BSC021	1.915 €	mod. 062/102
1070 x 840 x 950h 12 x 1/1 GN + 12 x 2/1 GN 55	BSC210	2.146 €	mod. 062
860 x 730 x 670h 6 + 6 x EN (600 x 400) 174	BSC064	2.377 €	mod. 061/101/054/084
860 x 730 x 950h 9 + 9 x EN (600 x 400) 180	BSC640	2.872 €	mod. 061/054

BSR



Soporte base en acero inox.FULL AISI 304 - con estante

900 x 710 x 960h	BSR011	720 €	mod. 061/101
1070 x 835 x 960h	BSR021	812 €	mod. 062/102

BSP



Soporte base en acero inox. FULL AISI 304 - con rack con rieles portabandejas

850 x 730 x 670h 7 + 7 x GN 1/1 155	BSP011	1.475 €	mod. 061/101
1070 x 840 x 670h 7 x GN 1/1 + 7 x GN 2/1 155	BSP021	1.647 €	mod. 062/102
860 x 730 x 670h 6 + 6 x EN (600 x 400) 174	BSP064	1.519 €	mod. 061/101

BSK



Soporte base en acero inox. Full aisi 304 - con rack con rieles portabandejas - para horno con campana

850 x 730 x 950h 12 + 12 x GN 1/1 155	BSK011	1.601 €	mod. 061
1070 x 840 x 950h 12 x GN 1/1 + 12 x GN 2/1 155	BSK021	1.845 €	mod. 062
860 x 730 x 950h 9 + 9 x EN (600 x 400) 180	BSK064	1.764 €	mod. 061

BSA



Soporte base en acero inox por inclusión abatidor - FULL AISI 304

900 x 710 x 960h	BSA011	82336 €	mod. 061
1070 x 835 x 960h	BSA021	940 €	mod. 062

NPS

Puerta con bisagra a la derecha

NPSB	425 €	mod. 061/101/ 062/ 102
NPS2	851 €	mod. 161

NSG

Innovador smokegrill para sistema barbacoa.

NSGB	345 €	mod. 061/101/ 062/ 102
NSGB200	409 €	mod. 201/202
NSGB161	636 €	mod. 161

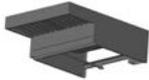
MCR



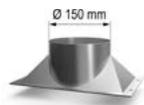
Armario de mantenimiento estático y lenta cocción - consoda al corazón

450 x 660 x 415h 3 x 1/1 GN 75 0,7 kW AC 230 V	MCR031B	2.386 €	mod. 061/101
450 x 660 x 565h 5 x 1/1 GN 75 1 kW AC 230V	MCR051B	2.656 €	mod. 061
655 x 765 x 565h 5 x 2/1 GN - 10 x 1/1 GN 75 1,5 Kw AC 230 V	KMC052B	3.696 €	mod. 062

BKC



BKC011



CCE

Campana de aspiración, con condensador de aire. Se puede usar sólo en hornos ya predispuestos

852 x 1082 x 320h	BKC011	3.354 €	mod. 061/101
1075 x 1195 x 320h 0,3 Kw AC 230 V	BKC021	3.620 €	mod. 062/102
852 x 1152 x 320h 0,3 Kw AC 230 V	BKC161	3.981 €	mod. 161
895 x 1150 x 320h 0,3 Kw AC 230 V	BKC201	3.620 €	mod. 201
1105 x 1220 x 320h 0,3 Kw AC 230 V	BKC202	4.037 €	mod. 202

Colector campana para conexión externa - Ø 150

Predisposición para conexión de la campana de aspiración

CCE	308 €
------------	--------------

NPK	137 €
------------	--------------

SBE



SBE101

Estructura portabandejas extraíble - Se debe usar con bastidor de introducción - Versión GN

375,5 x 561,5 x 459h 6 x 1/1 GN	SBE061	673 €
375,5 x 561,5 x 736h 10 x 1/1 GN 63	SBE101	788 €
593 x 721,5 x 459h 12 x 1/1 GN - 6 x 2/1 GN 61	SBE062	1.068 €
593 x 721,5 x 736h 20 x 1/1 GN - 10 x 2/1 GN 64	SBE102	1.102 €

BCR



BCR011S

Carro de altura regulable, para la extracción de estructuras con bandeja de recogida y con sistema de enganche y desenganche de la cámara de cocción del horno - altura mín 911 mm - altura máx 1261 mm

425 x 823,5 x 1261h	BCR011S	1.543 €	mod. 061/101
630 x 983,5 x 1261h	BCR021S	1.840 €	mod. 062/102
548 x 1077 x 1376h	BCR161S	2.779 €	mod. 161

BTL



BTL011

Bastidor para introducción estructuras extraíbles portabandejas y escurreplatos

BTL011	209 €	mod. 061/101
BTL021	221 €	mod. 062/102
BCR161L	2.779 €	mod. 161

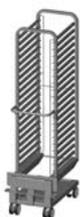
KIT RUEDAS



Kit ruedas, de las cuales 2 confreno, para soportes y armarios - no compatible con el uso de estructuras extraíble - aumento altura + 83mm. Para los modelos BSR - BSC- BSK - BSP.

BRP04	348 €
--------------	--------------

NKS / KKS



NKS201

Carro monobloque porta bandejas y bandeja recogegotas - carga máxima 90 kg (201) y 180 kg (202) - carga máxima por bandeja 25 kg (201 y 202)

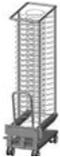
470 x 715 x 1706h 20 x 1/1 GN 63	NKS201	2.112 €	
470 x 715 x 1706h 15 x 1/1 GN 83	NKS201S	2.088 €	
470 x 745 x 1735h 15 x (600 x 400) ENI 89	NKS154	2.563 €	
694 x 835 x 1706h 20 x 2/1 GN - 40 x 1/1 GN 63	KKS202	2.379 €	
694 x 835 x 1706h 20 x 2/1 GN - 40 x 1/1 GN 63	KKS202HD	3.074 €	(220 kg - 40 kg/bandeja)
694 x 835 x 1706h 15 x 2/1 GN - 30 x 1/1 GN 83	KKS202S	2.320 €	

Accesorios hornos mixtos

NABOO / SAPIENS / AROMA

ACCESORIOS
BAJO PEDIDO

NKP / KKP



NKP201

Carro monobloque portaplatos

470 x 700 x 1725h n. 60 - Ø 310 MM ± 60	NKP201	3.191 €
694 x 926 x 1724h n. 100 - Ø 310 MM ± 73	KKP202	3.783 €

RIC



RIC201

Rampa en acero inoxidable para la introducción del carro, ayuda a nivelar los pisos hasta con un 3% de desnivelación

RIC201	1.420 €
RIC202	1.775 €

NCP / KCP



KCP202

Cobertura térmica para estructuras con carros

NCP201R	941 €
KCP202R	1.155 €

RTP / MTP / MFP



RTP20

Armarios de puesta en temperatura de pavimento

940 x 1020 x 1950h 20 x 1/1 GN 12,5 Kw 3N AC 400 V	RTP20E	13.969 €	mod. 201
1150 x 1100 x 1950h 20 x 2/1 GN - 40 x 1/1 GN 23 Kw 3N AC 400 V	RFP40E	15.479 €	mod. 202

Armarios de mantenimiento de pavimento

1150 x 1100 x 1950h 20 x 2/1 GN - 40 x 1/1 GN 7,8 kW 3N AC 400 V	MFP40E	11.875 €	mod. 202
------------------------------------------------------------------	---------------	-----------------	----------

OTROS ACCESORIOS

Preparación conexión rápida para sonda al corazón mediante conector externo. Sonda al corazón multipunto Ø 3 mm incluida 85,00nps	KSCBO	93 €	Sonda al corazón multipunto Ø 3 mm.	KSC004R	254 €
Suplemento para conexión a red ethernet (Naboo)	NETH	307 €	Sonda al corazón multipunto para grandes dimensiones. Ø 3 mm, largo aguja 180 mm.	KSC180	331 €
Suplemento para optimización energética. Sólo para los modelos eléctricos	SN	264 €	Sonda al corazón con aguja Ø 1 mm.	KSA001	238 €
Protección de pantalla-mandos	DSP	58 €	Sistema multisonda, 2 sondas al corazón multipunto. Ø 3 mm (Naboo)	KSM002	526 €
	MK061B	861 €		BAP061	162 €
	MK101B	968 €		BAP101	186 €
	MK062B	968 €		BAP062	198 €
Versión para buques	MK102B	1.075 €	Protección anticorrosión de acero inox, para pared lateral	BAP102	221 €
	MK161B	1.721 €			
	MK201B	1.291 €			
	MK202B	1.505 €			

KIT POLLOGRILL PROFESIONAL

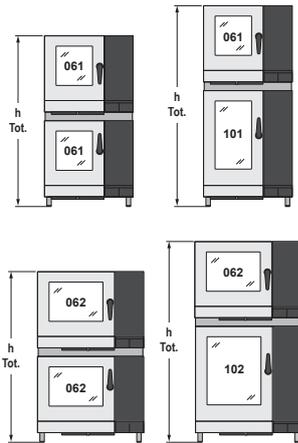


BGRT061	A consultar
BGRT101	A consultar
BGRT062	A consultar
BGRT102	A consultar

COMPOSICIÓN KIT:

- Predisposición del horno con lavabo y drenaje.
- Válvula descarga motorizada.
- Filtro grasas.

KIT DE SOBREPOSICIÓN



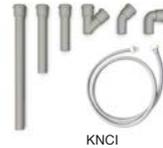
Composición	Horno inferior	Horno superior	Kit	
061	Electrico	Electrico o Gas	BKE011P	991 €
061	Gas	Electrico o Gas	BKG011P	1.283 €
061	Electrico	Electrico o Gas	BKE011P	991 €
101	Gas	Electrico o Gas	BKG011P	1.283 €
062	Electrico	Electrico o Gas	BKE021P	1.051 €
062	Gas	Electrico o Gas	BKG021P	1.405 €
062	Electrico	Electrico o Gas	BKE021P	1.051 €
102	Gas	Electrico o Gas	BKG021P	1.405 €

FILTRO GRASAS



ICFX01	127 €	
NFX02	279 €	mod.161/201/202

KIT DE CONEXIÓN HIDRÁULICA



Compuesto por 2 tubos de carga, 2 m y tuberías de descarga Ø 50

KNCI	84 €
-------------	-------------

ACCESORIOS PARA EL MANTENIMIENTO

COMBICLEAN DETERGENTE ALCALINO 3 en 1. Producto detergente alcalino de triple acción, específico para la limpieza de la cámara de cocción. (2 envases de 5 kg. cada uno)	CDL05B	85 €*	
CALFREE. Producto antical ecológico (2 envases de 4,5 kg. cada uno)	CCF05B	60 €*	
Detergente para sistema de lavado automático LM/VCS (Incluye 1 depósito de 10 l.)	DL010B	85 €*	
Antical CALFREE Exclusivo para sistema CAL-OUT (Incluye 1 depósito de 10 kg.)	CF010B	60 €*	
Antical para modelos con generador de vapor COMBIBOILER (Incluye 1 depósito de 10 kg.)	DS010	106 €*	
Pulverizador para detergente 2 l.	PL002	37 €	
Pulverizador para detergente 5 l.	PL005	72 €	
Carro porta detergente en acero Inox. Capacidad 2 depósitos de 10 kg. cada uno	CD002	973 €	
Set de cabezal para filtro Purity C Steam.	PCSK	178 €	
Contenedor detergente – Capacidad 1 tanque de 10kg – Para ser instalado en la pared Acero inoxidable – Malla cuadrada – Dimensiones (mm): 284 x 245 x 193 h	SPDP	90 €	

* Detergentes: condiciones de descuento sujetas a la unidad de negocio de recambios.

Accesorios hornos mixtos COMPACT

NSR



Soporte base en acero inox.

875 x 525 x 910 h **NSR061** 741 €

(Mod. CVEN061 - CBEN061 - CVGN061 CVES061 - NAL061 - CBES061-CVGS061)

NAL



Armario neutro con puerta (A añadir al NSR)

NAL061R 679 €

(Mod. CVEN061 - CBEN061 - CVGN061 CVES061-CBES061-CVGS061)

KPT



Portabandejas (A añadir al NSR)

10 x 1/1 GN **KPT061** 376 €

(Mod. CVEN061 - CBEN061 - CVGN061 CVES061-CBES061-CVGS061)

CAN



Armario neutro con portabandejas (A añadir al CSR)

10 X 1/1 GN **CAN061R** 1.024 €

(Mod. 061, 101)

NAN



Armario neutro con puertas y portabandejas (A añadir al NSR)

10 x 1/1 GN **NAN061R** 1.657 €

(Mod. CVEN061 - CBEN061 - CVGN061 CVES061-CBES061-CVGS061)

CPD



Plano de apoyo de acero inox (A añadir al CSR)

CPD061 250 €

(Mod. COEN061 - COEN101 - COES061 - COES101)

MCR E



Armario de mantenimiento y cocción lenta (A añadir al NSR)

450 x 635 x 405 h **MCR031E** 2.458 €

3 x 1/1 GN (Mod. CVEN061 - CBEN061 - CVGN061 - CVES061 - CBES061 - CVGS061)
0,7 kW
AC 230 V - 50 HZ

CKC I CKO

Campana de aspiración, con condensador de aire (para utilizar solo en hornos ya preparados). Añadir accesorio NPK

877 x 877 x 250 h
0,3 kW **CKV061** 2.986 €
AC 230 V - 50 Hz

(Mod. CBEN061, CVEN061, CBES061, CVES061)

RP



Kit ruedas para soportes, de las cuales 2 con freno

RP04 348 €



510 x 1033 x 300 h
0,3 kW **CKO061** 2.682 €
AC 230 V - 50 Hz

(Mod. COEN061, COEN101, COES06 y COES101)

510 x 860 x 300 h
0,3 kW **CKO026** 2.378 €
AC 230 V - 50 Hz

(Mod. COEN026 y COES026)

CSR



Soporte base de acero inox

510 x 648 x 860 h **CSR061** 741 €

(Mod. COEN061-COES061)

510 x 648 x 710 h **CSR101** 741 €

(Mod. COEN101-COES101)

*Preparación para conexión campana de aspiración (obligatorio para instalar campana en horno)

NPK
mod. 026 - 061 - 101 137 €



CCE 308 €

CPT



Portabandejas (A añadir al CSR)

10 x 1/1 GN **CPT061** 376 €

(Mod. COEN061-COEN101-COES061-COES101)

NNR

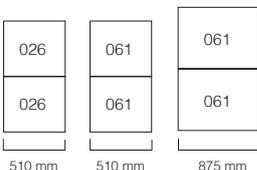


Marco de superposición para ajuste de altura, en la instalación de horno con campana

839 x 480 x 150 h **NNR061** 250 €

(Mod. CVEN061 - CBEN061 - CVGN061 CVES061-CBES061-CVGS061)

KCOE I KCVE I KCVG I KCBE



Kit de superposición. Suplemento por hornos sobrepuestos (Incluye soporte inferior)

Horno inferior y superior eléctrico	Hornos vapor directo; inferior a gas y superior eléctrico o gas	Hornos con boiler; inferior eléctrico y superior eléctrico o gas
KCOE026 881 €	KCVG061 1.644 €	KCBE061 1.408 €
KCOE061 998 €		

OTROS ACCESORIOS

*Suplemento para optimización energética (sólo modelos eléctricos)	SN mod. 026 - 061 - 101	272 €	Sistema multisonda - 2 sondas al corazón multipunto - Ø 3 mm. VERSIÓN NABOO	KSM002 mod. 026 - 061 - 101	526 €
*Cambio sentido de puerta	NPS mod. 026 - 061 - 101	425 €	Ducha de lavado con tubo flexible de acero inox - 2,5 m.	ICLD mod. 026 - 061 - 101	206 €
*Preparación para conexión campana de aspiración	NPK mod. 026 - 061 - 101	137 €	Estante de acero inox 510 x 615 x 303h	SM026 mod. 026	528 €
*Sonda al corazón multipunto - Ø3mm. VERSIÓN SAPIENS	KSC004R mod. 026-061-101	254 €	Protección contra el calor de acero inox, para pared lateral derecha (indispensable cuando el horno está situado cerca de otras fuentes de calor)	PAC026 mod. 026	137 €
Sistema de lavado automático (1 envase de 990 gr VERSIÓN SAPIENS)	ILCS1 mod. 026 - 061 - 101	728 €		PAC061 mod. 061	164 €
Filtro grasas	ICFX01 mod. 026 - 061 - 101	127 €		PAC101 mod. 101	189 €
Sonda al corazón de aguja - Ø1 mm (sólo en hornos dotados de sonda al corazón)	KSA001 mod. 026 - 061 - 101	245 €	Kit patas (h - 150 mm)	KP004 mod. 026, 061 y 101	175 €

*Solicitar con el pedido del horno.

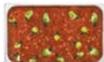
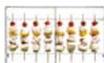
ACCESORIOS PARA EL MANTENIMIENTO

COMBICLEAN DETERGENTE ALCALINO 3 en 1. Producto detergente alcalino de triple acción, específico para la limpieza de la cámara de cocción. (2 envases de 5 kg. cada uno)	CDL05	85 €* 
CALFREE. Producto antical ecológico (2 envases de 4,5 kg. cada uno)	CCF05	60 €* 
Pulverizador para detergente 2 l.	PL002	37 € 
Pulverizador para detergente 5 l.	PL005	73 € 

* Detergentes: condiciones de descuento sujetas a la unidad de negocio de recambios.

Multigrill Bandejas Gastronorm

Lista de precios

Modelo	Acabado	Altura	2/3 GN (352 x 325 mm)		1/1 GN (530 x 325 mm)		2/1 GN (530 x 650 mm)		
			Código	Euros	Código	Euros	Código	Euros	
Rejilla	Acero Inox X	-	X2300	37 €	X1100	47 €	X2100	88 €	
Bandeja lisa	Acero Inox T	20 mm	T2302	47 €	T1102	53 €	T2102	101 €	
		40 mm	T2304	56 €	T1104	67 €	T2104	110 €	
		65 mm	T2306	62 €	T1106	73 €	T2106	124 €	
Bandeja perforada	Acero Inox F	20 mm	F2302	56 €	F1102	64 €	F2102	145 €	
		40 mm	F2304	64 €	F1104	74 €	F2104	155 €	
		65 mm	F2306	75 €	F1106	98 €	F2106	190 €	
		100 mm	-	-	F1110	124 €	F2110	240 €	
Bandeja perforada	Acero Inox F	150 mm	-	-	F1115	184 €	F2115	354 €	
Plancha aluminio acum. calor	Lisa/Rayada AP	-	-	-	APLR11	272 €	-	-	 
Bandeja esmaltada	S	20 mm	-	-	S1102	72 €	S2102	112 €	
		40 mm	-	-	S1104	84 €	S2104	125 €	
		65 mm	-	-	S1106	95 €	S2106	140 €	
Cesta red metalica	Acero Inox R	1 Kg	R230	84 €	R1104	114 €	-	-	
		3 Kg	-	-	-	-	R2104	228 €	
Bandeja aluminio teflonada antiadherente	Lisa ATL	-	ATL23	59 €	AT11	71 €	-	-	
Bandeja aluminio teflonada antiadherente	Perforada ATF	-	ATF23	71 €	AF11	76 €	-	-	
Bandeja aluminio teflonada antiadherente	Teflonada AT	20 mm	AT230	56 €	AT02	78 €	-	-	
		40 mm	-	-	AT04	97 €	-	-	
		65 mm	-	-	AT06	101 €	-	-	
Rejilla para verduras	Aluminio GV	-	GV230	88 €	GV110	136 €	-	-	
Rejilla para pinchos de 52 cm	Acero Inox GS	-	-	-	GS111	67 €	-	-	
Pincho 52 cm	Acero Inox SD	52 cm	-	-	SD052	26 €	-	-	
Rejilla para pinchos pequeños	Acero Inox GS	-	GS230	47 €	GS112	74 €	-	-	
Rejilla carne o pescado	GC	-	GC230	178 €	GC113	185 €	-	-	
Bandeja antiaherente tortillas	Aluminio TF	6 piezas	-	-	TF106	102 €	-	-	
		12 piezas	-	-	-	-	TF112	235 €	
Rejilla para pollos	Acero Inox P	4 piezas	P230	64 €	-	-	-	-	
		8 piezas	-	-	P1108	71 €	-	-	
Rejilla de chapa y teflón antiadherente	-	1 pieza	TF123	83 €	-	-	-	-	
		2 piezas	-	-	TF223	102 €	-	-	
		6 piezas	-	-	-	-	TF623	188 €	

Kits multigrill promocional

KIT RESTAURANTE: (SG11C)	MSK11R	604 €
KIT RESTAURANTE: (SG11L)	MSK21R	604 €

1 x SG11C / SG11L	2 x AT11	1 x S1102	1 x R1104	1 x GV110
				
SPEEDY GRILL Parrilla especial para cocción de carnes y pescados. Introducción lado corto. Aleación de aluminio especial con tratamiento antiadherente de tres capas. 1/1 GN	FINGER GRILL Bandeja antiadherente, con lados abiertos. aluminio revestido con teflón. 1/1 GN - LISA	STEW PAN Bandeja esmaltada. aleación metálica, revestimiento de cerámica. 1/1 GN - h 20 mm	FRY BASKET Cesta de red para prefitos. Acero inox. 1/1 GN - 1,5 kg	SQUARE GRILL Parrilla especial para cocción de verduras. Aluminio. 1/1 GN

KIT SUPERMERCADO / GASTRONOMÍA (SG11C)	MSK11S	899 €
KIT SUPERMERCADO / GASTRONOMÍA (SG11L)	MSK21S	899 €

1 x SG11C / SG11L	2 x PS1108	1 x GS112	1 x GV110	2 x AT11
				
SPEEDY GRILL Parrilla especial para cocción de carnes y pescados. Introducción lado corto. Aleación de aluminio especial con tratamiento antiadherente de tres capas. 1/1 GN	SPEEDY CHICKEN Bandeja especial antiadherente para pollos. Aleación de aluminio especial con tratamiento antiadherente de tres capas. H 145 mm - 1/1 GN - 8 pz	SKEWER GRILL 23 Cocción de brochetas carnes y pescados. Acero inox. 1/1 GN - largo brochetas 23 cm	SQUARE GRILL Parrilla especial para cocción de verduras. Aluminio. 1/1 GN	FINGER GRILL Bandeja antiadherente, con lados abiertos. Aluminio revestido con teflón. 1/1 GN - lisa

Hasta 98 pollos en tan solo 30 minutos*

*Pollos de 950g



Speedy Chicken

Mod. PS1108

249 €

Asado perfecto simultáneo en ambos lados

Reduce hasta un 25% del tiempo respecto a una parrilla tradicional



Speedy Grill

Mod. SG11C (apertura longitudinal)

338 €

Mod SG11L (apertura transversal)

338 €



HORNOS REGENERACIÓN Y MANTENIMIENTO

La REGENERACIÓN y el MANTENIMIENTO garantizan la calidad en los alimentos previamente cocidos o refrigerados. El proceso de recalentamiento es fundamental para exaltar la apariencia y el sabor de los alimentos en la mesa, paso decisivo justo antes de ser servidos.

MODELOS	APLICACIONES	TEMPERATURA	TIPO	CAPACIDADES
KRC	REGENERACIÓN Y MANTENIMIENTO	+30°C / +160°C	ARMARIOS	desde 6 GN 1/1 hasta 16 GN 1/1 desde 10 GN 2/1 hasta 16 GN 2/1

Armarios de regeneración y mantenimiento caliente

 INOX
AISI 304


+30°C/+90°C
+30°C/+160°C

CARACTERÍSTICAS GENERALES

CONSTRUCCIÓN

- Cámara hermética con esquinas redondeadas.
- Paragolpes interno en acero inoxidable para la introducción del carro.
- Aislamiento térmico de la cámara espesor 35mm.
- Junta en la parte frontal en silicona alimentaria resistente al calor y al envejecimiento.
- Calentamiento ventilado con resistencias eléctricas blindadas.
- Cierre de puertas en tres puntos.
- Cableados y componentes colocados para facilitar cualquier tipo de mantenimiento.

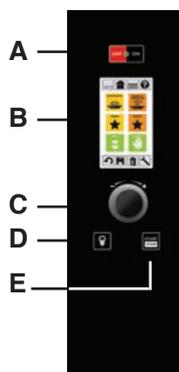
DOTACIONES FUNCIONALES

- Control electrónico táctil con botón giratorio para regular la temperatura, el tiempo y la humedad.
- Control automático del porcentaje de humedad en la cámara: sistema Climachef.
- Mandos simplificados de uso intuitivo.
- Temperatura de funcionamiento +30°C / +90°C. (mod. MFP)
+30°C / +160 °C. (mod. RTP y RFP)
- Respiradero automático para la salida de la humedad en exceso.
- Tono de aviso de final de ciclo.
- Termostato de seguridad cámara.
- Temporizador de arranque retardado.
- Cámara ideal para carros, platos o bandejas de diferentes dimensiones.



MFP 40 E

Modelo RTP: dimensiones de cámara más estrechas: 570x860x1860h



VERS. E

Control electrónico

- A**
- Interruptor general
- B**
- Pantalla táctil
- C**
- Botón giratorio de configuración y "ENTER" de selección
- D**
- Botón de iluminación de la cámara
- E**
- Botón "START/STOP"

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Versión	Dimensiones cámara (mm)	Dimensiones (mm)	Potencia V/50 Hz	Precio (€)
MFP 40 E	Táctil con humidificador	780/965/1860h	1150/1100/1950h	kW7,8 3N AC 400 V	11.875 €
RTP 20 E	Táctil con humidificador	570/860/1860h	940/1020/1950h	kW12,5 3N AC 400 V	13.969 €
RFP 40 E	Táctil con humidificador	780/965/1860h	1150/1100/1950h	kW23 3N AC 400 V	15.479 €

Modelos 20 y 40: entran los carros por un solo lado.

Carros de regeneración y mantenimiento para banquetes

INOX
AISI 304



Temperatura:
de +30°C/+160°C

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Construido en acero inox.
- **Modelos KRC**
- Regeneración y mantenimiento.
- Aptos para regeneración de +30° hasta +160°C.
- De serie con guías laterales portabandejas.
- Sonda al corazón sólo versión E (opcional).
- Autoclava sólo versión E (opcional).
- Componentes mecánicos y electrónicos de altísima calidad y fiabilidad.
- Cableados y componentes colocados para agilizar cualquier intervención de mantenimiento.
- Cámara con ángulos redondeados para facilitar la limpieza.
- Aislamiento térmico de la cámara, espesor 35 mm.
- Modelos 156 con puertas pasantes.
- Depósito reserva de agua oculto.



Mod. KRC 061E



Mod. KRC 101E



Cavidad con iluminación interior (opcional)



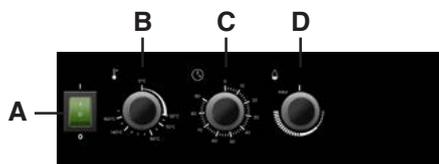
Sonda al corazón para una mayor precisión con los alimentos (opcional en versiones E)



Sistema para guardar los ciclos de temperatura. Extracción de datos via USB.



Mod. KRC 153E



VERS. M
Control electromecánico base

- A**
 - Interruptor general
- B**
 - Botón giratorio para la regulación temperatura
- C**
 - Botón giratorio para la regulación del tiempo
- D**
 - Botón giratorio para la regulación de la humedad



VERS. E
Control electromecánico con programador

- A**
 - Interruptor general
- B**
 - Pantalla táctil
- C**
 - Regulación de temperatura (30°C a 160°C)
- D**
 - Programación de regeneración hasta 4 categorías
- E**
 - Gestión de hasta 9 fases de regeneración
- F**
 - Selección de programas favoritos
- G**
 - Tiempo/temperatura en sonda al corazón
- H**
 - Control de humedad vía CLIMAcHeF system
- I**
 - Múltiples funciones: programación de encendido de arranque, bloqueo, multinivel, sistema HACCP...

Todo regulado desde el botón/Scroll giratorio o vía táctil para las distintas opciones descritas

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Versión	Capacidad	Dimensiones (mm)	Potencia	Precio (€)
KRC061M	Electromecánico con humidificador	6 GN1/1	890x815x1010h	kW 3,45 1N AC 230V	5.690 €
KRC061E	Táctil con humidificador	6 GN1/1	890x815x1010h	kW 3,45 1N AC 230V	6.404 €
KRC101M	Electromecánico con humidificador	10 GN1/1	890x815x1310h	kW 6,5 3N AC 400V	6.596 €
KRC101E	Táctil con humidificador	10 GN1/1	890x815x1310h	kW 6,5 3N AC 400V	7.264 €
KRC153M	Electromecánico con humidificador	16 GN2/1-32 GN1/1	1010x855x1680h	kW 10,15 3N AC 400V	9.642 €
KRC153E	Táctil con humidificador	16 GN2/1-32 GN1/1	1010x855x1680h	kW 10,15 3N AC 400V	10.502 €

Abatidores

NEO24 hours

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS



MODELO

MODELO	Modelo 051	Modelo 081	Modelo 121	Modelo 161	
Capacidad	GN 600x400	5 x 1/1 5 x (600 x 400)	8 x 1/1 8 x (600 x 400)	12 x 1/1 12 x (600 x 400)	16 x 1/1 16 x (600 x 400)
Distancia entre guías	mm GN 600X400	70	75	73	56
Dimensiones exteriores (mm)		790 x 820 x 900 h	790 x 870 x 1460 h	790 x 870 x 1810 h	790 x 870 x 1960 h
Dimensión cámara					

MODELO	NEO051TA	NEO081TA	NEO121TA	NEO161TA
Precio (€)	10.283 €	13.018 €	15.644 €	16.376 €
Capacidad abatimiento positivo (kg) +90°C / +3°C	35	50	70	90
Capacidad congelación (kg) +90°C / -18°C	25	35	50	70
Potencia frigorífica (W)	1.127	1.230	1.940	2.724
Potencia calentamiento (W)	800	800	1600	2.400
Potencia eléctrica total (W)	1.927	2.159	3.428	5.075
Alimentación (V - 50 Hz)	AC 230	AC 230	3N AC 400	3N AC 400



Black Edition

Nuevos modelos disponibles en negro.

Modelo	BLKN051	BLKN081	BLKN121	BLKN161
Precio (€)	11.072 €	13.947 €	16.711 €	17.490 €

ACCESORIOS	Modelo 051	Modelo 081	Modelo 121	Modelo 161
Ruedas, de las cuales dos con freno	RTZ64 138 €	RTZ84 211 €	RTZ84 211 €	RTZ64 138 €
Ducha de lavado	DE5 206 €	DE5 206 €	DE5 206 €	DE5 206 €
Esterilizador	SXIA3 467 €	SXIA3 467 €	SXIA3 467 €	SXIA3 467 €
Suplemento por cámara con 2 puertas pasantes (TRP)	-	-	-	-

Bajo pedido puerta contraria, sin ningún suplemento de precio.
Unidad condensadora remota o unidad condensada por agua, consultar precio.
Tensión y frecuencia especial, consultar precio.



Modelo 122



Modelo 201



Modelo 202



24 x 1/1 - 12 x 2/1	20 x 1/1	40 x 1/1 - 20 x 2/1
12 x (600 x 400)	15 x (600 x 400)	15 x (600 x 400)
57	-	-
57	-	-
1100 x 1080 x 1860 h	1300 x 1330 x 2200 h	1500 x 1530 x 2200 h
	700 x 1020 x 1820 h	880 x 1220 x 1820 h

NEO122TA	NEO201TR	NEO202TR
24.426 €	48.587 €	53.884 €
100	150	180
60	100	120
3619	6890	9290
1600	4500	4500
4688	6188	6188
3N AC 400	3N AC 400	3N AC 400

Equipamiento de serie

NEO 24hours

- Sonda al corazón multipunto (calentada), con 4 puntos de medición.
- Conexión USB.
- Paneles portaparrillas. (Armarios)
- Pantalla a color de 7 pulgadas (LCD - TFT - IPS), de alta definición, capacitiva, con elección de funciones "Pantalla Táctil".
- Conexión a Wifi para monitorizar procesos.
- Conexión USB para Upload y Download recetas, parámetros HACCP y actualización de software (en cámaras)
- Rampa incluida (en cámaras)
- Kit de invierno por unidad remota hasta -10°C (en cámaras)
- Cámaras equipadas con unidad condensadora remota.

Modelo 122	Modelo 201	Modelo 202
RTZ85 262 €		
DE5 206 €		
SXIA3 467 €	SXIA5 1.083 €	SXIA5 1.083 €
-	201 TRP 1.939 €	202 TRP 1.427 €

Bajo pedido puerta contraria, sin ningún suplemento de precio. (Armarios)
 Unidad condensadora remota o unidad condensada por agua, consultar precio. (Armarios)
 Tensión y frecuencia especial, consultar precio.

Abatidores

NEO24 hours

CARACTERÍSTICAS GENERALES

Pantalla a color de 7 pulgadas (LCD - TFT - IPS), de alta definición, capacitiva, con elección de funciones "Pantalla Táctil". Todos los procesos se pueden visualizar mediante los iconos específicos para cada tipo de alimento, carne, pescado, pastelería, etc. Inicio del proceso de elaboración tocando el icono.



Máxima flexibilidad, de -40°C a +85°C, elige cómo utilizarlo.



Confía en el Know How de Lainox, utilizando cientos de recetas automáticas Cook&Chill.



Cualquiera que sea el tamaño del producto para descongelar por la mañana, estará listo para el uso.



Déjate inspirar por cientos de recetas que los chefs de Lainox han preparado para ti o crea y guarda tus propias recetas.



Dile a Neo 24 horas a qué hora quieres que tu producto esté fermentado y listo para cocinar y él se encargará del resto.



Crea tu página de inicio. Haz que tu Neo 24 hours sea único destacando sólo lo que utilizas.



El Multinivel te permite organizar el trabajo según las necesidades durante la mise en place gestionando varios productos al mismo tiempo.



Nabook, la nube de Lainox. Transforma tu cocina en una cocina 4.0 y accede a contenidos exclusivos de Nabook.

Armarios y Cámaras de abatimiento

CARACTERÍSTICAS GENERALES

MODALIDAD DE USO

- Abatimiento positivo +90°C / +3°C en el corazón.
- Congelación rápida +90°C / -18°C en el corazón.
- Descongelación a temperatura y humedad controladas.
- Leudado con inyección de humedad en la cámara.
- Cocción lenta a baja temperatura hasta +85°C.
- Mantenimiento en temperatura +65°C.
- Mantenimiento refrigerado +6°C.
- Mantenimiento freeze -10°C.

ARMARIOS DE ABATIMIENTO

FABRICACIÓN:

- Encimera de acero inoxidable aisi 304 18/10 de 1 mm de espesor.
- Laterales exteriores y puerta de acero inoxidable AISI 304 18/10 de 0,8 mm de espesor.
- Revestimiento interior completamente radiado en acero inoxidable aisi 304 18/10.
- Fondo interior de contención estampado.
- Aislamiento de espuma de poliuretano de alta densidad (aprox. 42 Kg/m3) sin HCFC.
- Resistencia anticondensación, colocada en el marco del bastidor debajo del batiente de la junta magnética.
- Evaporador de alta ventilación para garantizar la eficiencia máxima del sistema de enfriamiento.
- Batería de evaporación de cobre-aluminio, pintada por cataforesis con resina epoxi atóxica.
- Sistema de descongelación por gas caliente, patentado.
- Electroventiladores de flujo indirecto en el producto.
- Tirador ergonómico de altura total y juntas magnéticas en los 4 lados de la puerta.
- Sistema patentado de inyección de humedad en la cámara.
- Soportes porta-guías extraíbles en acero inoxidable AISI 304 18/10, que se pueden colocar de manera sencilla para acoger bandejas 1/1 GN o 600 x 400.
- Guías extraíbles en "z" de acero inoxidable AISI 304, para colocar bandejas de 1/1 GN o 600 x 400.

FUNCIONAMIENTO

- Pantalla a color de 7 pulgadas (LCD - TFT - IPS), de alta definición, capacitiva, con elección de funciones "pantalla táctil". Todos los procesos se visualizan mediante iconos específicos para cada tipo de alimento, carne, pescado, pastelería, etc. Inicio del proceso de elaboración tocando el icono.
- Sonda de aguja calentada multipunto, (4 puntos de medición).
- Conexión wi-fi para descargar el registro HACCP y asistencia en remoto.
- Conexión Ethernet para descargar el registro HACCP y asistencia en remoto.
- Conexión USB para cargar y descargar recetas, parámetros, HACCP, y actualización software.
- Ciclos de descongelación automáticos.
- Recetario integrado "My Nabook".
- Esterilización con steriox (opcional).
- Preenfriamiento cámara.
- Secado.
- Función multinivel.
- Conservación automática al final del ciclo de abatimiento.
- Lavado manual con ducha externa de enganche rápido (opcional).
- Facilidad de limpieza de acuerdo con la normativa higiene UNI EN 14159.
- Facilidad de lavado y seguridad higiénica gracias a la batería evaporador suspendida.

CÁMARAS DE ABATIMIENTO

FABRICACIÓN

- Revestimiento interior completamente radiado en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Aislamiento de espuma de poliuretano de alta densidad (aprox. 42 Kg/m3) sin HCFC.
- Evaporador de alta ventilación para garantizar la eficiencia máxima del sistema de enfriamiento.
- Batería de evaporación de cobre-aluminio, pintada por cataforesis con resina epoxi atóxica.
- Sistema de descongelación por ventilación.
- Electroventiladores de flujo indirecto en el producto.
- Construcción en paneles.
- Paneles de acero inoxidable AISI 304.
- Aislamiento de espuma de poliuretano de alta densidad (42 kg/m3) de 80 mm de espesor, sin HCFC.
- Pavimento interno antiresbalante con acabado 5 WL.
- Resistencia anticondensación, montada en la puerta debajo de la junta.
- Puerta con junta rasante.
- Puerta con cierre magnético dotada de bisagras con rampa de cierre
- Tirador ergonómico vertical.
- Rampa de acceso (INCLUIDA).
- Rejilla recoge líquidos y sistema de filtrado para rampa (opcional).
- Tope interno de acero inoxidable de gran espesor para evitar daños por parte del carro.
- Tope externo para proteger el panel de mandos.
- Regulación de la velocidad de los ventiladores.

FUNCIONAMIENTO

- Pantalla a color de 7 pulgadas (LCD - TFT - IPS), de alta definición, capacitiva, con elección de funciones "pantalla táctil". Todos los procesos se visualizan mediante iconos específicos para cada tipo de alimento, carne, pescado, pastelería, etc. Inicio del proceso de elaboración tocando el icono.
- Sonda de aguja calentada multipunto, (4 puntos de medición).
- Conexión wi-fi para descargar el registro HACCP y asistencia en remoto.
- Conexión Ethernet para descargar el registro HACCP y asistencia en remoto.
- Conexión USB para cargar y descargar recetas, parámetros, HACCP, y actualización software (opcional).
- Ciclos de descongelación automáticos.
- Recetario integrado "My Nabook".
- Esterilización con steriox (opcional).
- Sistema de esterilización con lámpara germicida de rayos (opcional).
- Preenfriamiento cámara.
- Secado.
- Función multinivel.
- Conservación automática al final del ciclo de abatimiento.
- Facilidad de limpieza de acuerdo con la normativa higiene UNI EN 14159.
- Facilidad de lavado y seguridad higiénica gracias a la batería evaporador suspendida.



Modelo Black Edition

COOK AND SERVE



COCCIÓN



SERVICIO

Las funciones multinivel y Just in Time garantizan siempre el nivel máximo de calidad de la comida.

COOK AND HOLD



COCCIÓN



MANTENIMIENTO



SERVICIO

Gracias a la cocción automática ICS ya no hay necesidad de preocuparse por programar el tiempo, la temperatura, la humedad; Naboo reconoce el tipo de carga y se encarga de todo.

La capacidad de mantenimiento de Neo24 hours durante el servicio garantiza siempre una calidad óptima y grandes prestaciones.

COOK AND CHILL



COCCIÓN



ABATIMIENTO CONSERVACIÓN



RECUPERACIÓN DE LA TEMPERATURA



SERVICIO

Aprovechando la cocción nocturna, Naboo le da la posibilidad de llegar a la cocina por la mañana encontrando asados, estofados y piezas grandes ya listos.

Neo24 hours permite enfriar o ultracongelar alimentos cocinados anteriormente para poder utilizar sólo cuando se necesitan.

Para que los alimentos recuperen la temperatura de servicio adecuada sin afectar a la calidad.

Abatidores de temperatura

LAINOX®

frigicoll



CONSUMO
ENERGÉTICO
REDUCIDO



CALIDAD:
EXCELENCIA
GASTRONÓMICA



DISPOSITIVOS
INTELIGENTES



INTUITIVOS/
FÁCIL USO



DISEÑO
ELEGANTE Y
DE CALIDAD



Descongelación



Fermentación controlada



Abatimiento



Mantenimiento



Ultracongelación rápida



Cocción lenta

Abatidores de temperatura **LAINOX**

	NEO24 hours	336
	ZOOM	340

Abatidores

NEO24 hours

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS



MODELO

MODELO	Modelo 051	Modelo 081	Modelo 121	Modelo 161	
Capacidad	GN 600x400	5 x 1/1 5 x (600 x 400)	8 x 1/1 8 x (600 x 400)	12 x 1/1 12 x (600 x 400)	16 x 1/1 16 x (600 x 400)
Distancia entre guías	mm GN 600x400	70	75	73	56
Dimensiones exteriores (mm)		790 x 820 x 900 h	790 x 870 x 1460 h	790 x 870 x 1810 h	790 x 870 x 1960 h

Dimensión cámara

MODELO	NEO051TA	NEO081TA	NEO121TA	NEO161TA
Precio (€)	10.283 €	13.018 €	15.644 €	16.376 €
Capacidad abatimiento positivo (kg) +90°C / +3°C	35	50	70	90
Capacidad congelación (kg) +90°C / -18°C	25	35	50	70
Potencia frigorífica (W)	1.127	1.230	1.940	2.724
Potencia calentamiento (W)	800	800	1600	2.400
Potencia eléctrica total (W)	1.927	2.159	3.428	5.075
Alimentación (V - 50 Hz)	AC 230	AC 230	3N AC 400	3N AC 400



Black Edition

Nuevos modelos disponibles en negro.

Modelo	BLKN051	BLKN081	BLKN121	BLKN161
Precio (€)	10.905 €	13.741 €	16.467 €	17.236 €

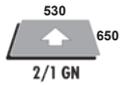
ACCESORIOS

	Modelo 051	Modelo 081	Modelo 121	Modelo 161
Ruedas, de las cuales dos con freno	RTZ64 138 €	RTZ84 211 €	RTZ84 211 €	RTZ64 138 €
Ducha de lavado	DE5 206 €	DE5 206 €	DE5 206 €	DE5 206 €
Esterilizador	SXIA3 467 €	SXIA3 467 €	SXIA3 467 €	SXIA3 467 €
Suplemento por cámara con 2 puertas pasantes (TRP)	-	-	-	-

Bajo pedido puerta contraria, sin ningún suplemento de precio.
Unidad condensadora remota o unidad condensada por agua, consultar precio.
Tensión y frecuencia especial, consultar precio.



Modelo 122



Modelo 201



Modelo 202



24 x 1/1 - 12 x 2/1	20 x 1/1	40 x 1/1 - 20 x 2/1
12 x (600 x 400)	15 x (600 x 400)	15 x (600 x 400)
57	-	-
57	-	-
1100 x 1080 x 1860 h	1300 x 1330 x 2200 h	1500 x 1530 x 2200 h
	700 x 1020 x 1820 h	880 x 1220 x 1820 h

NEO122TA	NEO201TR	NEO202TR
24.426 €	48.587 €	53.884 €
100	150	180
60	100	120
3619	6890	9290
1600	4500	4500
4688	6188	6188
3N AC 400	3N AC 400	3N AC 400

Equipamiento de serie

NEO 24hours

- Sonda al corazón multipunto (calentada), con 4 puntos de medición.
- Conexión USB.
- Paneles portaparrillas. (Armarios)
- Pantalla a color de 7 pulgadas (LCD - TFT - IPS), de alta definición, capacitiva, con elección de funciones "Pantalla Táctil".
- Conexión a Wifi para monitorizar procesos.
- Conexión USB para Upload y Download recetas, parámetros HACCP y actualización de software (en cámaras)
- Rampa incluida (en cámaras)
- Kit de invierno por unidad remota hasta -10°C (en cámaras)
- Cámaras equipadas con unidad condensadora remota.

Modelo 122	Modelo 201	Modelo 202
RTZ85 262 €		
DE5 206 €		
SXIA3 467 €	SXIA5 1.083 €	SXIA5 1.083 €
-	201 TRP 1.939 €	202 TRP 1.427 €

Bajo pedido puerta contraria, sin ningún suplemento de precio. (Armarios)
 Unidad condensadora remota o unidad condensada por agua, consultar precio. (Armarios)
 Tensión y frecuencia especial, consultar precio.

Abatidores

NEO24 hours

CARACTERÍSTICAS GENERALES

Pantalla a color de 7 pulgadas (LCD - TFT - IPS), de alta definición, capacitiva, con elección de funciones "Pantalla Táctil". Todos los procesos se pueden visualizar mediante los iconos específicos para cada tipo de alimento, carne, pescado, pastelería, etc. Inicio del proceso de elaboración tocando el icono.



Máxima flexibilidad, de -40°C a +85°C, elige cómo utilizarlo.



Confía en el Know How de Lainox, utilizando cientos de recetas automáticas Cook&Chill.



Cualquiera que sea el tamaño del producto para descongelar por la mañana, estará listo para el uso.



Déjate inspirar por cientos de recetas que los chefs de Lainox han preparado para ti o crea y guarda tus propias recetas.



Dile a Neo 24 horas a qué hora quieres que tu producto esté fermentado y listo para cocinar y él se encargará del resto.



Crea tu página de inicio. Haz que tu Neo 24 hours sea único destacando sólo lo que utilizas.



El Multinivel te permite organizar el trabajo según las necesidades durante la mise en place gestionando varios productos al mismo tiempo.



Nabook, la nube de Lainox. Transforma tu cocina en una cocina 4.0 y accede a contenidos exclusivos de Nabook.

Armarios y Cámaras de abatimiento

CARACTERÍSTICAS GENERALES

MODALIDAD DE USO

- Abatimiento positivo +90°C / +3°C en el corazón.
- Congelación rápida +90°C / -18°C en el corazón.
- Descongelación a temperatura y humedad controladas.
- Leudado con inyección de humedad en la cámara.
- Cocción lenta a baja temperatura hasta +85°C.
- Mantenimiento en temperatura +65°C.
- Mantenimiento refrigerado +6°C.
- Mantenimiento freeze -10°C.

ARMARIOS DE ABATIMIENTO

FABRICACIÓN:

- Encimera de acero inoxidable aisi 304 18/10 de 1 mm de espesor.
- Laterales exteriores y puerta de acero inoxidable AISI 304 18/10 de 0,8 mm de espesor.
- Revestimiento interior completamente radiado en acero inoxidable aisi 304 18/10.
- Fondo interior de contención estampado.
- Aislamiento de espuma de poliuretano de alta densidad (aprox. 42 Kg/m3) sin HCFC.
- Resistencia anticondensación, colocada en el marco del bastidor debajo del batiente de la junta magnética.
- Evaporador de alta ventilación para garantizar la eficiencia máxima del sistema de enfriamiento.
- Batería de evaporación de cobre-aluminio, pintada por cataforesis con resina epoxi atóxica.
- Sistema de descongelación por gas caliente, patentado.
- Electroventiladores de flujo indirecto en el producto.
- Tirador ergonómico de altura total y juntas magnéticas en los 4 lados de la puerta.
- Sistema patentado de inyección de humedad en la cámara.
- Soportes porta-guías extraíbles en acero inoxidable AISI 304 18/10, que se pueden colocar de manera sencilla para acoger bandejas 1/1 GN o 600 x 400.
- Guías extraíbles en "z" de acero inoxidable AISI 304, para colocar bandejas de 1/1 GN o 600 x 400.

FUNCIONAMIENTO

- Pantalla a color de 7 pulgadas (LCD - TFT - IPS), de alta definición, capacitiva, con elección de funciones "pantalla táctil". Todos los procesos se visualizan mediante iconos específicos para cada tipo de alimento, carne, pescado, pastelería, etc. Inicio del proceso de elaboración tocando el icono.
- Sonda de aguja calentada multipunto, (4 puntos de medición).
- Conexión wi-fi para descargar el registro HACCP y asistencia en remoto.
- Conexión Ethernet para descargar el registro HACCP y asistencia en remoto.
- Conexión USB para cargar y descargar recetas, parámetros, HACCP, y actualización software.
- Ciclos de descongelación automáticos.
- Recetario integrado "My Nabook".
- Esterilización con sterilox (opcional).
- Preenfriamiento cámara.
- Secado.
- Función multinivel.
- Conservación automática al final del ciclo de abatimiento.
- Lavado manual con ducha externa de enganche rápido (opcional).
- Facilidad de limpieza de acuerdo con la normativa higiene UNI EN 14159.
- Facilidad de lavado y seguridad higiénica gracias a la batería evaporador suspendida.

CÁMARAS DE ABATIMIENTO

FABRICACIÓN

- Revestimiento interior completamente radiado en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Aislamiento de espuma de poliuretano de alta densidad (aprox. 42 Kg/m3) sin HCFC.
- Evaporador de alta ventilación para garantizar la eficiencia máxima del sistema de enfriamiento.
- Batería de evaporación de cobre-aluminio, pintada por cataforesis con resina epoxi atóxica.
- Sistema de descongelación por ventilación.
- Electroventiladores de flujo indirecto en el producto.
- Construcción en paneles.
- Paneles de acero inoxidable AISI 304.
- Aislamiento de espuma de poliuretano de alta densidad (42 kg/m3) de 80 mm de espesor, sin HCFC.
- Pavimento interno antiresbalante con acabado 5 WL.
- Resistencia anticondensación, montada en la puerta debajo de la junta.
- Puerta con junta rasante.
- Puerta con cierre magnético dotada de bisagras con rampa de cierre
- Tirador ergonómico vertical.
- Rampa de acceso (INCLUIDA).
- Rejilla recoge líquidos y sistema de filtrado para rampa (opcional).
- Tope interno de acero inoxidable de gran espesor para evitar daños por parte del carro.
- Tope externo para proteger el panel de mandos.
- Regulación de la velocidad de los ventiladores.

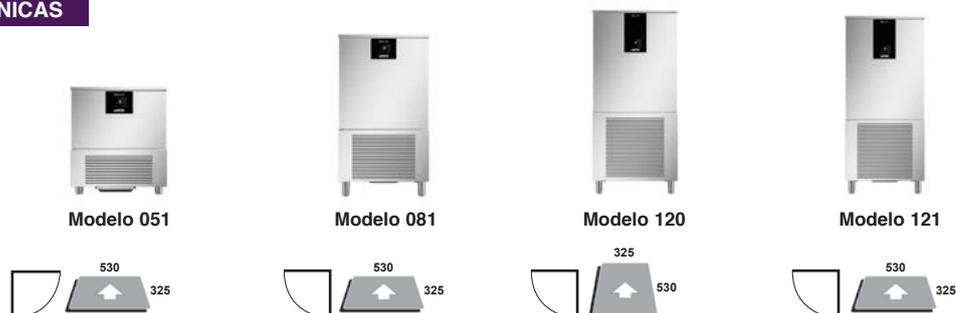
FUNCIONAMIENTO

- Pantalla a color de 7 pulgadas (LCD - TFT - IPS), de alta definición, capacitiva, con elección de funciones "pantalla táctil". Todos los procesos se visualizan mediante iconos específicos para cada tipo de alimento, carne, pescado, pastelería, etc. Inicio del proceso de elaboración tocando el icono.
- Sonda de aguja calentada multipunto, (4 puntos de medición).
- Conexión wi-fi para descargar el registro HACCP y asistencia en remoto.
- Conexión Ethernet para descargar el registro HACCP y asistencia en remoto.
- Conexión USB para cargar y descargar recetas, parámetros, HACCP, y actualización software (opcional).
- Ciclos de descongelación automáticos.
- Recetario integrado "My Nabook".
- Esterilización con sterilox (opcional).
- Sistema de esterilización con lámpara germicida de rayos (opcional).
- Preenfriamiento cámara.
- Secado.
- Función multinivel.
- Conservación automática al final del ciclo de abatimiento.
- Facilidad de limpieza de acuerdo con la normativa higiene UNI EN 14159.
- Facilidad de lavado y seguridad higiénica gracias a la batería evaporador suspendida.



Armarios de abatimiento Zoom

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS



MODELO

MODELO	Modelo 051	Modelo 081	Modelo 120	Modelo 121
Capacidad (GN)	5 x 1/1	9 x 1/1	11 x 1/1	12 x 1/1
Distancia entre guías (mm)	70	73	75	73
Dimensiones exteriores (mm)	790 x 820 x h900	790 x 870 x h1.460	850 x 870 x h1.860	790 x 870 x h1.810

ESTÁNDAR

	ZO051SA	ZO081SA	ZO120SA	ZO121SA
Precio (€)	5.526 €	7.291 €	11.746 €	10.539 €
Capacidad abatimiento Positivo: +90°C/+3°C (kg)	25	30	55	55
Capacidad abatimiento congelación: +90°C/-18°C (kg)	15	20	35	35
Potencia frigorífica (W)	814	1.212	1.230	1.230
Potencia eléctrica total (W)	1.380	1.730	2.290	2.290
Alimentación (V- 50Hz)	1N-AC 230	1N-AC 230	1N-AC 230	1N-AC 230

BOOSTER

	ZO051BA	ZO081BA	ZO120BA	ZO121BA
Precio (€)	5.526 €	7.986 €	11.746 €	11.188 €
Capacidad abatimiento Positivo: +90°C/+3°C (kg)	30	40	65	65
Capacidad abatimiento congelación: +90°C/-18°C (kg)	20	25	45	45
Potencia frigorífica (W)	814	1.212	1.940	1.940
Potencia eléctrica total (W)	1.380	1.730	2.790	2.790
Alimentación (V- 50Hz)	1N-AC 230	1N-AC 230	3N-AC 400	3N-AC 400

ACCESORIOS

	Modelo 051	Modelo 081	Modelo 120	Modelo 121
Conexión bluetooth activable; Para monitorizar y descargar datos HACCP	BTCON 400 €	BTCON 400 €	BTCON 400 €	BTCON 400 €
Esterilizador removible	SXIA3 467 €	SXIA3 467 €	SXIA3 467 €	SXIA3 467 €
Kit ruedas, de las cuales 2 con freno	RTZ64 138 €	RTZ84 211 €	RTZ64 138 €	RTZ84 211 €
Predisposición para insertar la estructura portabandejas extraíble. (*)	-	-	SSEL11 549 € (Compatible con horno Lainox 061-101)	-

Bajo pedido puerta contraria sin ningún incremento de precio.
Para armarios condensados por agua o con unidad remota, consultar precio.
Tensiones y frecuencias especiales bajo pedido.
(*) SOLICITAR CON EL PEDIDO DEL ARMARIO.



Modelo 161



14 x 1 / 1

73

790 x 870 x h1.960



Modelo 122



11 x 2/1 - 22 x 1/1

75

1.100 x 1.080 x h1.860



Equipamiento de serie

Mod. 051 - 081 - 120 - 121 - 161 - 122

- Sonda de aguja calentada, con 1 punto de medición.
- Soportes de guía removibles en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Guías removibles en "Z" en acero inox AISI 304, para albergar bandejas 1/1 GN o 600 x 400
- Interfaz con mandos digitales y pantalla gráfica de 2,8"

ZO161SA

11.929 €

75

50

1.940

2.890

3N-AC 400

ZO122SA

15.644 €

75

50

2.724

3.740

3N-AC 400

ZO161BA

12.991 €

80

60

2.724

3.840

3N-AC 400

ZO122BA

20.639 €

80

55

3.307

4.740

3N-AC 400

Modelo 161

BTCON 400 €

SXIA3 467 €

RTZ64 138 €

-

Modelo 122

BTCON 400 €

SXIA3 467 €

RTZ85 262 €

-

Bajo pedido puerta contraria sin ningún incremento de precio.
Para armarios condensados por agua o con unidad remota, consultar precio.
Tensiones y frecuencias especiales bajo pedido.

Cámaras de abatimiento Zoom

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS



MODELO

Modelo	Modelo 201	Modelo 202	Modelo 201	Modelo 202
Capacidad (GN)	20 x 1/1	20 x 2/1 – 40 x 1/1	20 x 1/1	20 x 2/1 – 40 x 1/1
Distancia entre guías (mm)	63	63	63	63
Dimensiones exteriores (mm)	890x1.350xh2.400	1.100x1.630xh2.400	1.300x1.275xh2.203	1.500x1.475x2.203

ESTÁNDAR

	ZO201PAL	ZO202PAL	ZO201SF	ZO202SF
Precio (€)	24.353 €	27.710 €	34.489 €	38.908 €
Unidad condensadora	Incorporada	Incorporada	Remota	Remota
Capacidad abatimiento Positivo: +90°C/+3°C (kg)	90	110	100	130
Capacidad abatimiento congelación: +90°C/-18°C (kg)	50	60	70	90
Potencia frigorífica (W)	4920	6950	6690	9030
Potencia eléctrica total (W)	4565	6155	825+9020	825+15900
Alimentación (V- 50Hz)	3N-AC 400	3N-AC 400	3N-AC 400	3N-AC 400

BOOSTER

Precio (€)
Unidad condensadora
Capacidad abatimiento Positivo: +90°C/+3°C (kg)
Capacidad abatimiento congelación: +90°C/-18°C (kg)
Potencia frigorífica (W)
Potencia eléctrica total (W)
Alimentación (V- 50Hz)

ACCESORIOS	Modelo 201	Modelo 202	Modelo 201	Modelo 202
Rejilla recoge líquidos y sistema de filtrado para rampa	RAG009 1.519 €	RAG008 1.519 €	-	-
Esterilizador removible	SXIA5 1.083 €	SXIA5 1.083 €	SXIA5 1.083 €	SXIA5 1.083 €
Kit invierno Ud. Remota (Hasta -30°C)	-	-	WK30028 265 €	WK30001 298 €
Suplemento por cámara pasante (SP)	-	-	-	-
Suplemento por cámara pasante (BP)	-	-	-	-

Para cámaras condensadas por agua o con unidad remota (Mods. PAL) consultar precio.
 Versión unidad condensadora remota tropicalizada o insonorizada (Mods. SF) consultar precio.
 Tensiones y frecuencias especiales bajo pedido.



Modelo 201



Modelo 202



20 x 1/1
63
1.300x1.275xh2.200

20 x 2/1 – 40 x 1/1
63
1.500x1.475xh2.200

ZO201S

35.322 €

Remota

120

80

6690

825+9020

3N-AC 400

ZO202S

40.033 €

Remota

150

100

9030

825+15900

3N-AC 400

ZO201B

39.393 €

Remota

150

100

6690

2115+9020

3N-AC 400

ZO202B

46.611 €

Remota

180

120

9030

2115+15900

3N-AC 400

Modelo 201

RAG004 1.470 €

SXIA5 1.083 €

WK30028 265 €

201 SP 1.086 €

201 BP 1.059 €

Modelo 202

RAG005 1.642 €

SXIA5 1.083 €

WK30001 298 €

202 SP 1.114 €

202 BP 1.124 €

Equipamiento de serie

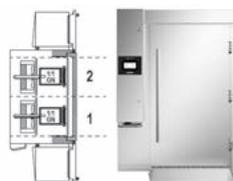
Mod. 201 - 202

- Sonda de aguja calentada multipunto, con 4 puntos de medición
- Conexión USB para Upload y Download recetas, parámetros, HACCP y actualización software.
- Pantalla táctil capacitiva de alta definición de 5" (mods. PAL) y de 7" para el resto de modelos.
- Kit de invierno hasta -10°C, para modelos con grupo remoto.
- Una rampa de acceso, con rejilla recoge líquidos y sistema de filtrado.

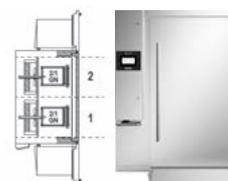
Una rampa de acceso incluida en el precio.
Versión unidad condensadora remota tropicalizada o insonorizada, consultar precio.
Tensiones y frecuencias especiales bajo pedido

Cámaras de abatimiento Zoom

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS



Modelo 401



Modelo 402



MODELO

Capacidad (GN)	2 carros 20 x 1/1	2 carros 20 x 2/1 – 40 x 1/1
Distancia entre guías (mm)	63	63
Dimensiones exteriores (mm)	1.300x2.325xh2.200	1.500x2.725xh2.200

ESTÁNDAR

	ZO401SP	ZO402SP
Precio (€)	54.451 €	59.199 €
Unidad condensadora	Remota	Remota
Capacidad abatimiento Positivo: +90°C/+3°C (kg)	240	300
Capacidad abatimiento congelación: +90°C/-18°C (kg)	160	200
Potencia frigorífica (W)	12620	18410
Potencia eléctrica total (W)	3660+15900	3660+23900
Alimentación (V- 50Hz)	3N-AC 400	3N-AC 400

BOOSTER

	ZO401BP	ZO402BP
Precio (€)	59.025 €	77.340 €
Unidad condensadora	Remota	Remota
Capacidad abatimiento Positivo: +90°C/+3°C (kg)	300	360
Capacidad abatimiento congelación: +90°C/-18°C (kg)	200	240
Potencia frigorífica (W)	12620	18410
Potencia eléctrica total (W)	4080+15900	4080+23900
Alimentación (V- 50Hz)	3N-AC 400	3N-AC 400

ACCESORIOS

	Modelo 401	Modelo 402
Rejilla recoge líquidos y sistema de filtrado para rampa	RAG004 1.470 €	RAG005 1.642 €
Esterilizador removible	SXIA5 1.083 €	SXIA5 1.083 €
Kit invierno Ud. Remota (Hasta -30°C)	WK30003 333 €	WK30029 531 €

Una rampa de acceso incluida en el precio.
 Versión unidad condensadora remota tropicalizada o insonorizada, consultar precio.
 Tensiones y frecuencias especiales bajo pedido



Modelo 601



Modelo 602



3 carros 20 x 1/1
63
1.300x3.225xh2.200

3 carros 20 x 2/1 – 40 x 1/1
63
1.500x3.825xh2.200

ZO601SP

75.062 €

Remota

360

240

20490

5325+28200

3N-AC 400

ZO602SP

81.329 €

Remota

450

300

26840

5325+34200

3N-AC 400

ZO601BP

82.408 €

Remota

450

300

20490

5955+28200

3N-AC 400

ZO602BP

104.858 €

Remota

540

360

26840

5955+34200

3N-AC 400

Modelo 601

RAG004 1.470 €

SXIA5 1.083 €

WK30030 531 €

Modelo 602

RAG005 1.642 €

SXIA5 1.083 €

WK30005 554 €

Equipamiento de serie

Mod. 201 - 202 - 401 - 402 - 601 - 602 - 801 - 802

- Sonda de aguja calentada multipunto, con 4 puntos de medición.
- Conexión USB para Upload y Download recetas, parámetros, HACCP y actualización software.
- Pantalla táctil capacitiva de alta definición de 5" (mods. PAL) y de 7" para el resto de modelos.
- Kit de invierno hasta -10°C, para modelos con grupo remoto.
- Una rampa de acceso, con rejilla recoge líquidos y sistema de filtrado.

Una rampa de acceso incluida en el precio.
Versión unidad condensadora remota tropicalizada o insonorizada, consultar precio.
Tensiones y frecuencias especiales bajo pedido

Cámaras de abatimiento Zoom

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS



Modelo 801



Modelo 802



MODELO

Capacidad (GN)	4 carros 20 x 1/1	4 carros 20 x 2/1 – 40 x 1/1
Distancia entre guías (mm)	63	63
Dimensiones exteriores (mm)	1.300x3.825xh2.200	1.500x4.925xh2.200

ESTÁNDAR

	ZO801SP	ZO802SP
Precio (€)	99.049 €	105.233 €
Unidad condensadora	Remota	Remota
Capacidad abatimiento Positivo: +90°C/+3°C (kg)	480	600
Capacidad abatimiento congelación: +90°C/-18°C (kg)	320	400
Potencia frigorífica (W)	30220	37300
Potencia eléctrica total (W)	6990+37500	6990+49000
Alimentación (V- 50Hz)	3N-AC 400	3N-AC 400

BOOSTER

	ZO801BP	ZO802BP
Precio (€)	107.099 €	146.995 €
Unidad condensadora	Remota	Remota
Capacidad abatimiento Positivo: +90°C/+3°C (kg)	600	720
Capacidad abatimiento congelación: +90°C/-18°C (kg)	400	480
Potencia frigorífica (W)	30220	37300
Potencia eléctrica total (W)	7830+37500	7830+49000
Alimentación (V- 50Hz)	3N-AC 400	3N-AC 400

ACCESORIOS

	Modelo 801	Modelo 802
Rejilla recoge líquidos y sistema de filtrado para rampa	RAG004 1.470 €	RAG005 1.642 €
Esterilizador removible	SXIA5 1.083 €	SXIA5 1.083 €
Kit invierno Ud. Remota (Hasta -30°C)	WK30006 721 €	WK30007 799 €

Una rampa de acceso incluida en el precio.
 Versión unidad condensadora remota tropicalizada o insonorizada, consultar precio.
 Tensiones y frecuencias especiales bajo pedido.

Armarios y Cámaras de abatimiento

CARACTERÍSTICAS GENERALES

MODALIDAD DE ABATIMIENTO

- Abatimiento positivo +90 / +3°C al corazón SOFT y HARD.
- Conservación a +3°C al final del ciclo.
- Ultracongelación rápida +90 / -18°C al corazón SOFT y HARD.
- Conservación a -18°C al final del ciclo.
- Ciclo automático esterilización pescado.
- Ciclo automático endurecimiento helado.

ARMARIOS DE ABATIMIENTO

FUNCIONAMIENTO

- Mandos digitales con pantalla de visualización de los valores configurados y leídos.
- Pantalla gráfica a colores de 2,8" con teclas capacitivas, protección IPX5.
- N° 7 Recetas listas para el uso. N°20 programas personalizables para las propias recetas.
- Conexión bluetooth activable a través de la aplicación gratuita para monitorear y descargar los datos HACCP (opcional, instalable incluso después de la compra del equipo).
- Sonda de aguja calentada, con 1 punto de medición.
- Preenfriamiento.
- Esterilización mediante Sterilox SXIA3 (opcional).
- Descongelación manual y automática.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Facilidad de limpieza de acuerdo con la normativa higiene UNI EN 14159.
- Facilidad de lavado y seguridad higiénica gracias a la batería evaporador suspendida.

FABRICACIÓN

- Laterales externos, parte superior y puerta en acero inox Aisi 304.
- Revestimiento interior completamente radiado en acero inoxidable Aisi 304.
- Fondo interior de contención estampado.
- Aislamiento en poliuretano expandido de alta densidad (42 kg/m3) con espesor de 60 mm, libre de HCFC.
- Resistencia anticóndensación, montada en la caja debajo del tope de la junta magnética.
- Tirador ergonómico de altura total y juntas magnéticas en los 4 lados de la puerta.
- Soportes de guía removibles en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Guías removibles en "Z" en acero inox AISI 304, para albergar bandejas 1/1 GN o 600 x 400.
- Dispositivo de descongelación y evaporación del agua de condensación sin aporte de energía eléctrica.
- Evaporador de alta ventilación para garantizar la eficiencia máxima del sistema de enfriamiento.
- Batería de evaporación de cobre-aluminio, pintada por cataforesis con resina epoxi atóxica.
- Electroventiladores de flujo indirecto en el producto.

CÁMARAS DE ABATIMIENTO

FUNCIONAMIENTO

- Pantalla Táctil capacitiva de alta definición de 5" y 7" de acuerdo al modelo.
- N° 8 Recetas de gastronomía listas para el uso identificables mediante foto.
- N° 8 Recetas de pastelería listas para el uso identificables mediante foto.
- MIS RECETAS Una sección que puede contener hasta 300 recetas personales memorizables y modificables.
- Ciclo continuo con multinivel, posibilidad de activar hasta 8 temporizadores y asignar a cada nivel el tiempo de permanencia en el interior de la cámara.
- Sonda de aguja calentada multipunto, con 4 puntos de medición.
- Conexión USB para Upload y Download recetas, parámetros, HACCP, y actualización software.
- Preenfriamiento.
- Esterilización mediante Sterilox SXIA5 (opcional).
- Descongelación automática y manual.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Facilidad de limpieza de acuerdo con la normativa higiene UNI EN 14159.
- Facilidad de lavado y seguridad higiénica gracias a la batería evaporador suspendida.

FABRICACIÓN

- Construcción con paneles.
- Paneles en acero inox Aisi 304.
- Aislamiento en poliuretano expandido de alta densidad (42 kg/m3) con espesor de 80 mm, libre de HCFC.
- Pavimento interno antiresbalante con acabado 5 WL.
- Resistencia anticóndensación, montada en la puerta debajo de la junta.
- Puerta con junta rasante.
- Puerta con cierre magnético dotada de bisagra con rampa de cierre.
- Tirador ergonómico vertical.
- Rampa de acceso (INCLUIDA).
- Rejilla recoge líquidos y sistema de filtrado para rampa (opcional).
- Evaporador de alta ventilación para garantizar la eficiencia máxima del sistema de enfriamiento.
- Batería de evaporación de cobre-aluminio, pintada por cataforesis con resina epoxi atóxica.
- Tope interno en acero inox de gran espesor para evitar daños por parte del carro.
- Tope externo para proteger el panel de mandos.
- Regulación velocidad de los ventiladores.
- Electroventiladores de flujo indirecto en el producto.



CÓMODO, FÁCIL, PRÁCTICO

Los modelos de armario disponen de una práctica interfaz de mandos colocada en la puerta, que en el caso del modelo 051 lo hace particularmente ergonómico. La selección de todas las funciones es a través de teclas digitales de capacidad y los valores de los datos configurados y detectados se visualizan en una pantalla gráfica a colores de 2,8 pulgadas. Desde el menú es posible seleccionar una de las 7 recetas preconfiguradas o seleccionar una de las 20 recetas personales a memorizar en base a las propias necesidades.



ONE TOUCH, TECNOLOGIA USER FRIENDLY

Para las cámaras hay disponible una pantalla táctil capacitiva a colores, de alta definición. Fácil de usar porque es intuitiva, gracias a los iconos con un simple toque se puede seleccionar la modalidad de abatimiento, pasar a la selección de una de las 16 recetas predefinidas de gastronomía y pastelería o a una de las cientos de recetas personales que se pueden configurar y memorizar.

frigicoll

OFICINA CENTRAL

Blasco de Garay, 4-6
08960 Sant Just Desvern
(Barcelona)

Tel.: 93 480 33 22

Fax.: Frio cial. 93 371 59 10
frio.comercial@frigicoll.es

www.frigicoll.com

THE ART OF LIVING

Madrid
Calle Villanueva, 36
28001 Madrid
Tel.: 917 819 188

THE ART OF LIVING

Barcelona
Blasco de Garay, 4-6
08960 Sant Just Desvern
theartoflivingfrigicoll.es

 www.frigicoll.es/division/hosteleria/

 **Hostelería y Refrigeración Frigicoll**

 **@hosteleriafrigicoll**

 **Hostelería y Refrigeración Frigicoll**

CENTRO

Senda Galiana, 1
28820 Coslada (Madrid)
Tel.: 91 669 97 01 - 629 33 77 25
Fax. trasp./rec.: 91 672 99 96
madrid@frigicoll.es
david.duran@frigicoll.es

CATALUÑA NORTE

Tel.: 680 40 89 83
Fax: 93 371 59 10
sergio.fernandez@frigicoll.es

CATALUÑA - ARAGÓN - SORIA

Tel.: 625 551 386
Fax: 93 371 59 10
rafael.varo@frigicoll.es

PAIS VASCO - CANTABRIA BURGOS - LA RIOJA - NAVARRA

Tel.: 635 43 64 37
Fax: 93 371 59 10
luis.fuente@frigicoll.es

GALICIA - CASTILLA LEÓN - ASTURIAS

Tel.: 619 70 61 73
Fax: 93 371 59 10
antonio.lopez@frigicoll.es

COMUNIDAD VALENCIANA - CUENCA

Tel.: 657 41 45 95
ivan.lucas@frigicoll.es
Tel.: 685 02 06 94
jaime.lopez1@frigicoll.es

CÁDIZ - CÓRDOBA - HUELVA SEVILLA - EXTREMADURA

Tel.: 619 71 02 87
Fax: 93 371 59 10
agustin.moyano@frigicoll.es

JAEN - ALMERÍA - MÁLAGA ALBACETE - MURCIA - GRANADA

Tel.: 660 00 51 59
Fax: 93 371 59 10
felipe.bonilla@frigicoll.es

BALEARES

Taronger, 15
07008 Palma de Mallorca
Tel.: 971 47 85 62 - 971 47 57 46
Fax: 971 47 48 03
codisa@codisa.es

LAS PALMAS

Polígono Industrial Las Majoreras
C/ Los Llanillos, parcela 19
Apartado de correos 004
35240 El Carrizal - Ingenio (Las Palmas)
Tel.: 928 73 41 80 - 654 680 195
Fax: 928 73 41 77
giselle.garcia@frigicoll.es

TENERIFE

C/La campana, s/n
Pol. Ind. San Isidro
38109 El Rosario
(Sta. Cruz de Tenerife)
Tel.: 922 626 441 - 654 68 01 95
Fax: 922 624 604
giselle.garcia@frigicoll.es