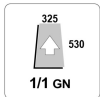


NAE201B

COMBI PARA LA RESTAURACIÓN Y GRANDES NEGOCIOS - 20 X 1/1 GN - ELÉCTRICO DE VAPOR DIRECTO - CALDERA OPCIONAL • COMANDOS CON PANTALLA TOUCH SCREEN - COCCIÓN AUTOMÁTICA INTERACTIVA - EN DOTACIÓN N. 1 CARRO PORTABANDEJAS NKS201



La característica absolutamente única que distingue Naboo 5.0 de los otros combi profesionales se llama Nabook (patentado). Gracias a la conexión WiFi de serie podrás acceder a tu asistente virtual en la cocina y a una gran cantidad de otros servicios (aprende más en nabook.cloud).

Las características



INTELIGENTE

Naboo Coach, el asistente virtual que suministra consejos sobre las cocciones, sobre el lavado más adecuado, y avisa cuándo es necesario realizar un mantenimiento. Autoclava exclusiva de Naboo 5.0 gestiona el clima ideal garantizando una calidad de cocción siempre ideal.



CONECTADO

Con el WI-FI de serie Naboo 5.0 está siempre conectado al cloud Nabook, el asistente virtual en la cocina completo y gratuito.



RÁPIDO

Brócoli en solo 7 minutos. 24 pollos en 30 minutos (Ref. mod.101)



ROBUSTO

LLC, Long Life Component. Nuevos componentes de larga duración. EMA Easy Maintenance Access para reducir los tiempos de intervención.



PEQUEÑO

Hasta el 15% menos de dimensiones gracias a la miniaturización de los componentes (de acuerdo al modelo).



POTENTE

Hasta el 20% más potente. Pre calentamiento hasta 320°C. Naboo 5.0 gracias a los nuevos sistemas de suministro de energía permite un ahorro hasta el 16% menos respecto a los modelos anteriores.



EFICIENTE

Energy monitor. VCS Vapor Cleaning System, nuevo sistema de lavado. Reducción de los consumos de detergente hasta el 30%.



FLEXIBLE

Multinivel Plus. Display mandos configurable. Recetas modificables.

Capacidad

| | | |
|-----------------------|--------------------------|-----------|
| Capacidad | 20 x GN 1/1 | |
| Distancia entre guías | mm 63 | inch 2.5 |
| Plazas - Croissant | n. 150 / 300 - 180 / 300 | |
| Carga máx. total | kg 90 | lbs 198.5 |
| Carga máx. bandeja | kg 25 | lbs 55.1 |

Dimensiones

| | | |
|---|---------------------|----------------------|
| Anchura | mm 892 | inch 35.1 |
| Profundidad | mm 862 | inch 33.9 |
| Altura | mm 1812 | inch 71.3 |
| Anchura exterior máx | mm 892 | inch 35.1 |
| Profundidad exterior máx | mm 966 | inch 38.0 |
| Altura exterior máx | mm 1856 | inch 73.1 |
| Anchura del embalaje | mm 1100 | inch 43.3 |
| Profundidad de embalaje | mm 1110 | inch 43.7 |
| Altura del embalaje | mm 2040 | inch 80.3 |
| Peso Neto | kg 273 | lbs 602.0 |
| Peso bruto | kg 316 | lbs 696.8 |
| Peso neto (con generador de vapor) | kg 285 | lbs 628.4 |
| Peso bruto (con generador de vapor) | kg 322 | lbs 710.0 |
| Volumen | m ³ 1.39 | ft ³ 49.1 |
| Volumen de envasado | m ³ 2.49 | ft ³ 87.9 |
| Distancia mínima instalación - lado izq | mm 50 | inch 2.0 |
| Distancia mínima instalación - lado trasero | mm 50 | inch 2.0 |
| Distancia mínima instalación - lado dch | mm 500 | inch 19.7 |
| Anchura del compartimento de cocción | mm 459 | inch 18.1 |
| Profundidad del compartimento de cocción | mm 650 | inch 25.6 |
| Altura de la cavidad | mm 1501 | inch 59.1 |

Alimentación

| | | |
|---|------------------|--|
| Tensión de alimentación | 3N-AC 400 V | |
| Absorción eléctrica | A 58 | |
| Frecuencia | Hz 50/60 | |
| Potencia eléctrica total | kW 37,2 | |
| Interruptor diferencial | RCD cl. B | |
| Potencia de calefacción de vapor (con generador de vapor) | kW / kcal 36 / - | |

Conexión hidráulica

| | |
|-----------------------------------|---------------------|
| Entrada agua fría | ø 3/4" |
| Entrada agua ablandada | ø 3/4" |
| Presión mín. | bar 2 |
| Presión máx. | bar 5 |
| Caudal mínimo de agua | Lt 10 |
| Pendiente instalación de descarga | 4° |
| Descarga - ø | mm 50 inch 2.0 |

Calidad del agua

| | | |
|--|----------------------|-----------|
| Dureza agua conexión producción de vapor | °dh / ppm 6° / 9° fH | |
| Valor pH | Ph > 7,5 | |
| Cl (cloruro) - máx | mg / l 30 | |
| Cl2 (cloro libre) | mg / l 0,1 | |
| Fe (hierro) | mg / l 0,1 | |
| NH2Cl (monocloramina) | mg / l 0,2 | |
| Temperatura máx. agua fría | °C 30 | °F 86.00 |
| Temperatura máx. agua ablandada | °C 50 | °F 122.00 |
| Conductividad eléctrica | μS 50 - 200 | |

Emisiones

| | | |
|-----------------------------------|---------|-----------|
| Calor latente | W 6696 | |
| Calor sensible | W 4464 | |
| Temperatura máx descarga líquidos | °C 85 | °F 185.00 |
| Ruido | db < 50 | |

Voltajes y frecuencias especiales bajo pedido

| | |
|----------------|---------------------|
| TS-NAE201B-F60 | 3-AC 480 V - 60 Hz |
| TS-NAE201B-F50 | 3-AC 480 V - 50 Hz |
| TS-NAE201B-E60 | 3N-AC 440 V - 60 Hz |
| TS-NAE201B-E50 | 3N-AC 440 V - 50 Hz |
| TS-NAE201B-D60 | 3-AC 440 V - 60 Hz |
| TS-NAE201B-D50 | 3-AC 440 V - 50 Hz |
| TS-NAE201B-C60 | 3-AC 400 V - 60 Hz |
| TS-NAE201B-C50 | 3-AC 400 V - 50 Hz |
| TS-NAE201B-B60 | 3-AC 230 V - 60 Hz |
| TS-NAE201B-B50 | 3-AC 230 V - 50 Hz |

MODOS DE USO

- ICS (Interactive Cooking System) sistema automático de cocción para recetas italianas e internacionales, incluido; historia, ingredientes, procedimiento, programa de cocción automático y presentación fotográfica del plato.
- Cocción manual con tres modalidades de cocción de encendido inmediato: convección de 30°C a 300°C, vapor de 30°C a 130°C, combinado convección + vapor de 30°C a 300°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.
- MULTILEVEL PLUS - El duplicar producto en cada nivel de la función multinivel permite doblar la capacidad productiva (patentado).
- Autoclimate® - Sistema que gestiona de forma automática el clima ideal en la cámara de cocción.
- Fast-Dry Boosted® - Sistema automático de deshumidificación rápida de la cámara de cocción.
- Modalidad MULTINIVEL - Posibilidad de cocinar simultáneamente alimentos distintos con tiempos de cocción diferentes.
- Modalidad JUST IN TIME (JIT) - Permite retirar de un proceso de cocción una serie de alimentos, todos al mismo tiempo. Todo con la máxima organización y el mejor resultado siempre garantizado (patentado).
- 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.
- Pre calentamiento a 320°C.
- Smokegrill para sistema barbacoa (patentado). Contenedor de smokeessence reciclable (opcional).

CONECTIVIDAD

- 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 lista de 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 Word.
- Sincronización de los dispositivos conectados a la misma cuenta (patentado).
- Monitoreo HACCP continuo, incluso de forma remota a través del portal Nabook.
- Diagnóstico remoto a través del portal Nabook por parte del Centro de servicio LAINOX.
- Sistema de notificaciones de actualización de software automático.
- Monitoreo remoto de consumos.
- LMS, LAINOX Multidisplay System - Gracias al portal Nabook y el nuevo LMS, podrás configurar tus dispositivos y sincronizar de forma independiente tus recetas para cada Naboo.
- Posibilidad de descargar recetas desde el portal Nabook según el país.
- Posibilidad de iniciar la actualización de software de forma automática en múltiples dispositivos simultáneamente.
- Conexión Wi-Fi. Compatible con el estándar IEEE 802.11g (2,4 GHz).
- Suplemento para conexión a red Ethernet (opcional).
- Compatible con el sistema de monitorización de temperatura (p. ej. Microlide).

DOTACIONES DE CONTROL

- Autoreverse (inversión automática del sentido de rotación del ventilador) para una perfecta uniformidad de cocción.
- Control paralelo de temperatura en cámara y en sonda de corazón, sistema DELTA T.
- Condensación de vapor regulada automáticamente.
- Fácil acceso a los parámetros programables del usuario, para personalizar el equipo mediante el menú de usuario.
- 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 intermitente.
- Control de la temperatura en el corazón del producto con sonda de 4 puntos de detección.
- Sonda para 2 corazones (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.
- Sistema de optimización de energía SN (opcional) pre configurado.
- Programa de SERVICE: Prueba las funciones de la tarjeta electrónica - Visualización de sondas de temperatura - Contadores de horas de funcionamiento del equipo para todas las funciones principales para el mantenimiento programado.
- Energy Monitor - Monitoreo del consumo de energía, gas, agua y detergente.
- Autodiagnóstico de control funcional antes de iniciar el uso, con señal descriptiva y acústica de eventuales anomalías.
- 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 LED para cámara de cocción de bajo consumo. Visibilidad óptima en toda la cámara de cocción. Luz neutra que no cambia los colores originales del producto.
- Sistema externo de control de la eficiencia del ablandador de agua (ablandador de agua opcional).
- Función recordatorio de la limpieza de los filtros de aire.
- Posibilidad de programar cocciones diferidas en el tiempo, con fecha y hora.
- Bloqueo del perfil de usuario (función específica para Quick Service Restaurant - QSR).
- Intelligent Energy System - En base a la cantidad y el tipo de producto en cocción, el horno optimiza y controla la energía, mantiene siempre la temperatura justa de cocción y evita las oscilaciones.
- 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).
- Sonda al corazón multipunto con conector externo, \varnothing 3 mm.
- SLCV / SLCS - Smart Chemicals Control - controla exactamente el consumo de detergente avisando cuando está por terminar y sugiriendo el lavado adecuado con la cantidad de detergente residual.
- Smart Diagnostic System - Diagnóstico funcional para tener siempre tus aparatos al máximo rendimiento.
- SLS - Smart Lighting System - La comunicación visual que te permite con una sola mirada entender cuando es necesaria tu intervención (opcional).
- Alimentación Switch mode - Nuevo sistema de alimentación altamente eficiente.

CARACTERÍSTICAS CONSTRUCTIVAS

- Cámara perfectamente uniforme y hermética.
- Puerta con vidrio doble templado con cámara de ventilación intermedia, vidrio interno termorefectante para una menor pérdida de calor hacia el operador y una mayor eficiencia.
- Vidrio interno con apertura para una fácil operación de limpieza.
- Puerta con sistema de ajuste de cierre en tres puntos. Freno tirador en posición de puerta abierta.
- Bisagras regulables para óptima hermeticidad de puerta.
- Deflector se puede abrir para una fácil operación de limpieza del espacio 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.
- Nuevo empaque de silicona de puerta adaptable, resistente al calor y al deterioro, y de fácil sustitución.
- Panel frontal de apertura rápida para facilitar las operaciones de mantenimiento.
- Dos entradas de agua (fría y ablandada).
- Nueva caja de descarga cámara con salto de aire integrado según la normativa EN61770.
- Motores compactos de arrastre magnético brushless (sin escobillas).
- Relé de estado sólido para optimizar y regular la potencia.
- Long Life Gasket - LLG. Empaque de larga duración - Sistema automático electromagnético de retención y liberación de la estructura de carro, para preservar la estanqueidad de la junta de tope (patent pending).
- Long Life Component LLC - Uso de nuevos componentes de larga duración (Procedimiento de aprobación interna de Lainox).

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, dándole a cada una 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".
- Visualización instantánea en la cocción ICS del gráfico HACCP.
- Pre calentamiento 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.
- Función Cool Down para el enfriamiento rápido de la cámara de cocción mediante ventilador.
- Reinicio automático de la cocción en caso de interrupción del fluido eléctrico.
- 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.
- 227 recetas disponibles, y accediendo al portal Nabook están disponibles otros cientos de recetas, en constante aumento. Cada receta ha sido probada para garantizar un resultado excelente.
- Posibilidad de visualizar y cambiar en cualquier momento la receta.
- Naboo Coach (asistente virtual). Avisos en la pantalla de la necesidad de mantenimiento.

FUNCIONAMIENTO ELÉCTRICO

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

PRODUCCIÓN DE VAPOR - DIRECTA

- 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.

PRODUCCIÓN DE VAPOR - INDIRECTA (CON CALDERA)

- Calentamiento por caldera mediante resistencias eléctricas recubiertas en acero inoxidable INCOLOY 800.
- Caldera con pre calentamiento automático.
- Descarga y lavado automático diario de la caldera, con temperatura del agua por debajo de 60°C.
- Alarma automática para la desincrustación de la caldera.
- Programa semi automático para la desincrustación de la caldera.
- Sistema antisarro CALOUT que evita la formación y la acumulación de cal en la caldera.
- Nueva caldera de alto rendimiento en acero inoxidable AISI 304 y alto aislamiento térmico.

EQUIPO DE SEGURIDAD

- Limitador de temperatura de seguridad cámara de cocción.
- Seguridad contra sobrepresión y vacío en la cámara de cocción.
- Térmico de seguridad del motor.
- Sensor de control electrónico apertura/cierre puerta.
- Control electrónico para indicación de falta de agua.
- Autodiagnóstico inteligente de averías.
- Sistema de enfriamiento (ventilación) de componentes, con visualización de control electrónico de altas temperaturas.
- Limitador de temperatura de seguridad caldera.
- Sistema de control electrónico del nivel de agua en la caldera, en llenado y vaciado.
- Sonda de control vaciado caldera.
- Freno motor ventilador.
- Temperatura externa en puerta de 65°C máx.
- Cumple las normas nacionales e internacionales para el funcionamiento en seguridad en caso de utilización sin protección directa por parte del operador- IEC 60335-1 / IEC 60335-2-42.
- Altura máxima estante última bandeja 160 cm.
- 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

- Sistema de lavado manual con ducha enrollable.
- WMS - Wash Management System. Sistema que permite planificar los programas de lavado según el uso del combi.
- 7 programas de lavado automático, sin necesidad de la presencia del operador una vez iniciados: Manual - Enjuague - Fast - Soft - Medium Eco - Hard Eco - Grill.
- Lavado ultrarrápido "Fast" con duración de 10'. Interrupciones mínimas en ciclos de trabajo, y limpieza siempre óptima.
- Limpieza externa sencilla debido a superficies perfectamente lisas en acero inoxidable y vidrio, y protección contra los chorros de agua IPX5.
- **VCS - Sistema de limpieza por vapor.** Innovador sistema de limpieza automático con dosificación controlada. La vaporización del detergente en la cámara de cocción permite reducir considerablemente el consumo de detergente hasta un 30%.
- CombiClean Boosted limpiador líquido en bidón de 10 L (HDPE 100% reciclable). Suministrado con bidón de CombiBlue (990 g), producto de limpieza alcalino para la primera puesta en marcha del horno.
- Sistema antical CALOUT que previene la formación y la acumulación de cal en la caldera (para modelo con caldera). Alojamiento interno del cartucho del producto antical con dosificación automática (antical líquido CalFree Boosted, en cartuchos reciclables al 100%. Incluye 1 bidón de cartucho de antical líquido - 990 gr.
- CalFree Boosted líquido desincrustante en bidón de 10 L (HDPE 100% reciclable). Se suministra en bidón de 990 g.

INSTALACIÓN Y AMBIENTE

- Embalaje 100% reciclable.
- LCP - Life cycle perspective: consumo de CO₂ - 380KgCO₂ eq/año. El cálculo ha sido realizado tomando como referencia el mod. _E101B (modelo con generador de vapor), 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%.
- Certificación Calidad ISO 9001 / Seguridad ISO 45001 / Ambiente ISO 14001.
- Se recomienda que la instalación del aparato sea llevada a cabo por un Service Center autorizado LAINOX.
- Funcionamiento sin instalación de ablandador de agua y desincrustante (modelo con generador de vapor).
- Se recomienda que el mantenimiento programado periódico sea llevado a cabo por un Service Center LAINOX, de acuerdo con lo recomendado por el fabricante e indicado en el manual de mantenimiento y la garantía.

EQUIPAMIENTO DE SERIE

- Sonda al corazón multipunto ø 3 mm con conector externo
- Ducha integrada con enrollador automático
- Sistema antical CALOUT para los modelos con caldera. En dotación producto antical
- Conexión Wi-Fi. Compatible con el estándar IEEE 802.11g (2,4 GHz)
- Conexión USB
- VCS - Sistema de limpieza por vapor. Innovador sistema de limpieza automático con dosificación controlada.
- Carro portabandejas NKS201 - 20 x GN 1/1

OPCIONAL PARA SOLICITAR POR PEDIDO

OB201E: Caldera para modelo eléctrico

SLS3: Smart Lighting System - Comunicación cromática

SSB201S: Suplemento para carro NKS201S - versión gastronomía - 15 x GN 1/1 - ↓ 84

SSB154: Suplemento para carro NKS154 - 15x EN1 (600 x 400) - ↓ 89

SLCV: Smart Chemical Control - Para modelos de vapor directo

SLCS: Smart Chemical Control - Para modelos con generador de vapor

NSGB200: Innovador Smokegrill para sistema barbacoa

MK201B: Versión para buques. Kit compuesto por: puerta con immobilizador, pies con arandelas, protección de pantalla/mandos. Campana de aspiración y predisposición para conexión, no se pueden instala

LLG: Junta de larga duración - Sistema de retención y liberación automática de la estructura de carro

KPG201: Kit pollogrill profesional

DSP: Protección de pantalla-mandos

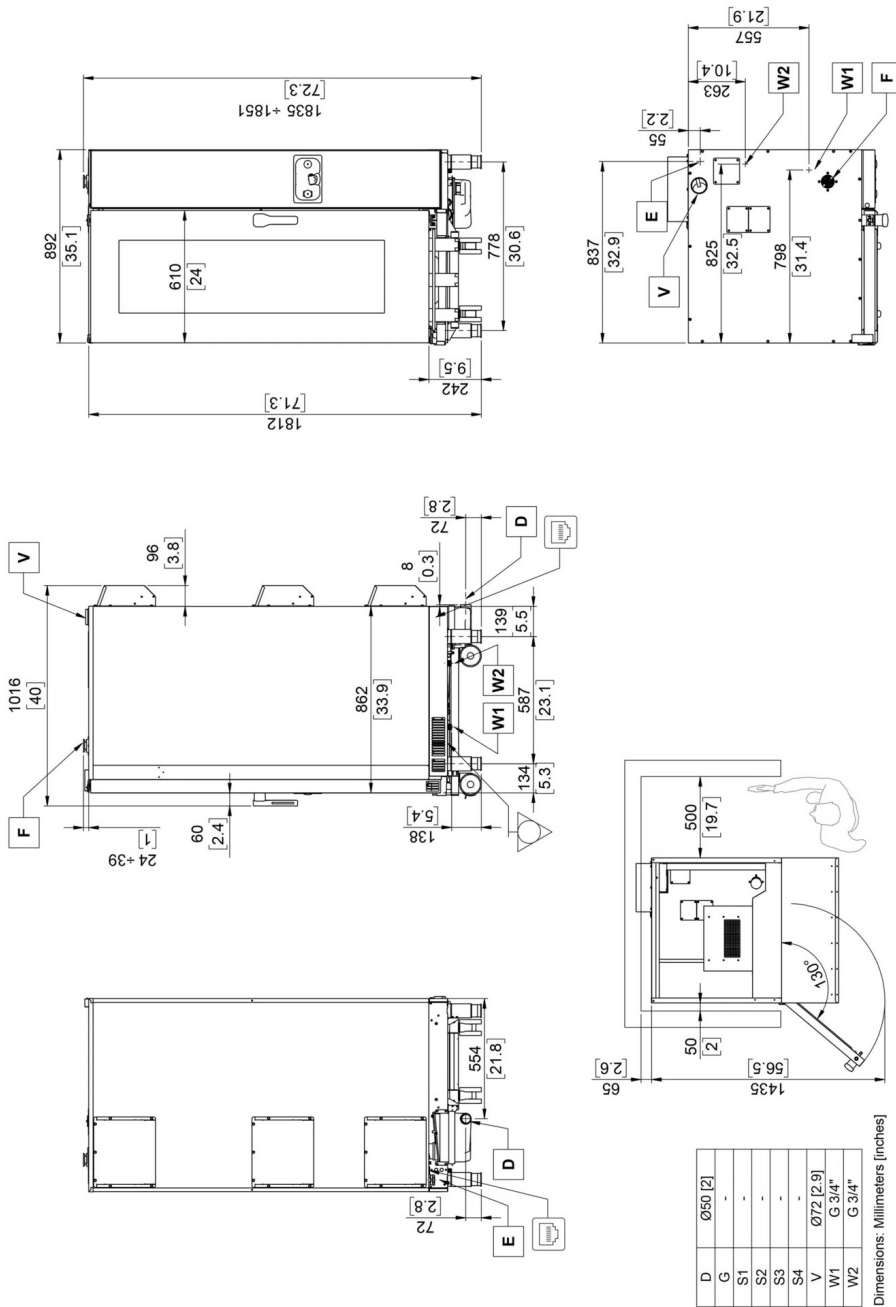
SSB564P: Suplemento para carro NKS564P - 5 x EN1 (600 x 400) - ↓ 250

SN: Suplemento para optimización energética. Sólo para los modelos eléctricos

NETH: Suplemento para conexión a red Ethernet

BPK: Predisposición para conexión de la campana de aspiración

SNCP: Suplemento para optimización energética. Sólo para los modelos eléctricos. Exclusivo para el sistema Power Guardian



| | | | | | | | |
|-----|---|----|---|----|---|-----|--|
| A | Toma de aire para refrigeración del compartimento técnico | D | Descarga líquidos | E | Entrada cable de alimentación eléctrica | F | Toma de aire cámara de cocción |
| G | Entrada gas | S1 | E escape de gases de combustión cámara de cocción | S2 | Escape de gases de combustión cámara de cocción | S3* | Escape de gases de combustión del generador de vapor |
| S4* | Escape de gases de combustión del generador de vapor | V | Dispositivo de seguridad para ventilación de vapor y caída de presión cámara de cocción | W1 | Entrada agua | W2 | Entrada agua atañada |
| | Conexión equipotencial | | Conexión Ethernet | | | | |

Los datos presentados en este documento deben considerarse no vinculantes. La empresa se reserva el derecho de realizar cambios en cualquier momento, sin previo aviso



LAINOX ALI Group Srl
Via Schiaparelli 15
Z.I. S. Giacomo di Veglia
31029 Vittorio Veneto (TV) · Italy

Tel +39 0438 91110
Fax +39 0438 912300
lainox@lainox.com
www.lainox.com

