



---

**JUST DUET**  
...Y NO NECESITA NADA MÁS.  
RESTAURACIÓN, BANQUETES, COLECTIVIDADES.

**frigicoll**





## NABOO + NEO SINCRONÍA PERFECTA.

---

Naboo y Neo forman el equipo perfecto, permitiendo llevar siempre a la mesa la frescura original de cada plato.  
Son dos aparatos indispensables para cualquier chef que cocine con pasión y desee satisfacer  
y sorprender siempre a sus invitados con platos excelentes.  
Un equipo perfecto que ofrece al chef la posibilidad de expresar a pleno su profesionalidad y creatividad.



# NABOO, TECNOLOGÍA QUE COCINA.

COCINAR, CONOCER, SINCRONIZAR.

Naboo es perfecto para cocinar. Es perfecto para conocer. Es perfecto para sincronizar. Naboo posee toda la tecnología y la inteligencia que hoy son fundamentales para quienes trabajan en la cocina a nivel profesional. Es sencillo de usar, extremadamente intuitivo y completo en todas sus funciones. Es un dispositivo para cocinar que enciende el deseo de descubrir nuevos mundos culinarios.

## El Cloud

El Cloud es el alma de Naboo. Es un espacio infinito donde todo está categorizado, para trabajar mejor y más rápidamente. En el Cloud de Lainox se encuentran todos los contenidos necesarios para llegar al plato acabado...sin duda todos: de las recetas al sistema de preparación, al programa de cocción hasta la presentación de cada plato con la foto o un video tutorial visible en streaming que muestra paso a paso la correcta ejecución de la receta.

## Las recetas

Tus recetas siempre en orden.  
Basta con rozar la pantalla de Naboo para seleccionar la cocción adecuada a sus necesidades.

## Naboo y Neo

Naboo y Neo son complementarios, uno trabaja mejor cuando también está el otro. Se podría decir que Neo es el brazo derecho de Naboo, su aliado más valioso. Porque contribuye activamente a la correcta realización de cualquier plato, eliminando los contratiempos y los retrasos en el servicio gracias a la preparación diferida y al mantenimiento de temperatura.



## NEO, SU ESPACIO ÚTIL.

### ABATIR, COCINAR, MANTENER, DESCONGELAR, FERMENTAR.

Neo es un espacio activo, es un abatidor que, según la necesidad, se convierte en un mantenedor o un instrumento de cocción. Para disponer siempre de ingredientes semielaborados o acabados listos para el uso, como recién comprados, frescos. Eliminando los desperdicios, organizando los menús con productos congelados semielaborados, caseros o bien disponiendo simplemente todos los días de pan fresco, al que sólo le falta el toque final.

Además con Neo se evita el riesgo de Anisakis en el pescado crudo y se cumple totalmente con la normativa HACCP.

#### **Abatimiento positivo a +3 °C**

El abatimiento de la temperatura después de la cocción con Naboo reduce la pérdida de peso, aumenta la vida útil de la comida manteniendo y garantizando la calidad, optimiza las fases de elaboración de los productos.

#### **Abatimiento negativo a -18 °C**

La ultracongelación rápida permite racionalizar el trabajo con preparaciones diferidas, desvinculando la fase de elaboración de la fase de preparación del plato. Se pueden hacer economías de escala con las materias primas comprándolas cuando cuestan menos. Y en cantidades mayores, sin desperdiciar nada, ampliando el menú sin costes adicionales.

El servicio es más rápido, con el aumento consecuente de cubiertos servidos y clientes satisfechos.

#### **Descongelación**

La descongelación rápida a temperatura controlada disminuye los tiempos de espera para las elaboraciones, garantiza la calidad y la salubridad de los alimentos, ya sean crudos, semielaborados, cocinados o congelados.

#### **Interrupción de la fermentación**

Los productos de pastelería o panadería se pueden elaborar hasta la fase final.

Antes de la cocción, al final de la fermentación se puede bloquear su elaboración y almacenar.

La gran ventaja es que están a disposición cuando se necesitan, o en caso de imprevisto, de manera inmediata para la cocción.

#### **Cocción lenta**

La cocción lenta a baja temperatura garantiza carnes extremadamente tiernas con una menor pérdida de peso, especialmente en piezas de gran tamaño.

Se pueden aprovechar los tiempos muertos o las horas nocturnas, cuando incluso la electricidad cuesta menos.

#### **Mantenimiento de temperatura**

Durante el servicio un abatidor de temperatura normal permanece apagado; en cambio Neo puede convertirse fácilmente en un mantenedor caliente que junto con Naboo permiten un servicio fluido y sin problemas.

# PARA CUALQUIER TIPO DE SERVICIO, LA MEJOR SOLUCIÓN.

---

COOK AND SERVE, COOK AND HOLD, COOK AND CHILL.



## COOK AND SERVE

Las funciones de las que dispone Naboo permiten obtener cocciones siempre perfectas, en tiempos rápidos para un servicio siempre "expres". En particular, la exclusiva función Just in Time garantiza una preparación impecable, sin pérdidas de tiempo.



## COOK AND HOLD

La función de cocción multinivel con Naboo garantiza siempre resultados excelentes. Los contratiempos y los retrasos ya no afectan al servicio, gracias a la exclusiva función de mantenimiento de temperatura de la que dispone Neo.



## COOK AND CHILL

El sistema Just Duet optimiza los tiempos de las elaboraciones, reduce los costes de producción y garantiza la máxima fiabilidad gracias a la preparación diferida. Es posible desvincular la cocción del servicio durante unos días, o incluso unas semanas. Además la función cocción nocturna permite "duplicar" la disponibilidad de Naboo. Después de la cocción se puede proceder con el abatimiento de temperatura de la comida (abatimiento positivo o ultracongelación rápida) para que pueda ser guardada refrigerada a +3°, para su utilización a lo largo de una semana, o congelada a -18° para ser utilizada incluso después de unos meses. Con la recuperación de la temperatura en bandeja o en el plato, la comida está como recién cocinada.

**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 Neo 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.

Neo permite enfriar o ultracongelar alimentos cocinados anteriormente para poderlos utilizar sólo cuando se necesitan.

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

# RESTAURACIÓN A LA CARTA



## CIEN PERSONAS A CENAR, SATISFECHAS.

Con Just Duet es más sencillo organizar el menú de su restaurante y asegurar un servicio excelente a los invitados. Naboo y Neo, juntos solucionan a la perfección cualquier tipo de situación, creando las condiciones ideales para un servicio siempre de máximo nivel.



AHORRO ENERGÉTICO HASTA UN 60%



AHORRO DE ESPACIO HASTA UN 70%



AHORRO DE MATERIAS PRIMAS HASTA UN 20%



CALIDAD CONSTANTE



DESPERDICIOS REDUCIDOS PARA LAS PORCIONES SIN VENDER



TIEMPOS DE ESPERA MENORES PARA SUS INVITADOS



TURNOVER MÁS RÁPIDO DE LAS MESAS

## MENÚ a LA CARTA

elaborado consultando el Cloud de Lainox

### ENTREMESES

#### VERDURAS EN ESCABECHE EN AGRODULCE EN VASO

COOK  
AND  
CHILL

**Método utilizado:** Cook and Chill.  
**Ventajas:** La comida se conserva con una mejor calidad y por periodos de tiempo más largos.  
**Equipos utilizados:** NABOO para la cocción en vaso, NEO para el abatimiento positivo.

---

#### ENSALADA DE PULPO CON CÍTRICOS

COOK  
AND  
CHILL

**Método utilizado:** Cook and Chill.  
**Ventajas:** Posibilidad de preparación diferida, disponibilidad inmediata con calidad máxima.  
**Equipos utilizados:** NABOO para la cocción, NEO para el abatimiento positivo.

---

#### "COPPA" (LOMO) DE CERDO AHUMADA AL ACEITE AL TOMILLO

COOK  
AND  
CHILL

**Método utilizado:** Cook and Chill.  
**Ventajas:** Reducción de la pérdida de peso después de la cocción. Cocción Nocturna. Preparaciones diferidas.  
**Equipos utilizados:** NEO para la cocción y el abatimiento positivo, NABOO recuperación de la temperatura.

---

### PRIMEROS PLATOS

#### SPATZLE CON MANTEQUILLA Y CEBOLLINO

COOK  
AND  
SERVE

**Método utilizado:** Cook and Serve.  
**Ventajas:** Calidad y rapidez de cocción.  
**Equipos utilizados:** NABOO en Multinivel para la cocción directa exprés en 4 minutos.

---

#### PAELLA DE MARISCOS

COOK  
AND  
CHILL

**Método utilizado:** Cook and Chill.  
**Ventajas:** Posibilidad de cocinar una gran cantidad de producto con máxima calidad sin necesidad de continuos controles.  
**Equipos utilizados:** NABOO para la cocción, NEO para el abatimiento positivo, NABOO recuperación de la temperatura para grandes cantidades.

#### CANELONES DE VERDURAS CON PANCETA Y ALMENDRAS

COOK  
AND  
HOLD

**Método utilizado:** Cook and Hold.  
**Ventajas:** Preparación y cocción adelantada. Velocidad en el servicio porque todo está a la temperatura de mantenimiento adecuada.  
**Equipos utilizados:** NABOO para la cocción, NEO para el mantenimiento.

---

### SEGUNDOS PLATOS

#### DORADA A LA PARRILLA CON SALSA DE MENTA

COOK  
AND  
SERVE

**Método utilizado:** Cook and Serve.  
**Ventajas:** Ningún control durante la cocción, la sonda de aguja garantiza un producto perfecto, de conformidad con las normativas HACCP.  
**Equipos utilizados:** NABOO en parrilla en Multinivel para cocción exprés.

---

#### LAS TRADICIONALES BERENJENAS A LA PARMESANA

COOK  
AND  
CHILL

**Método utilizado:** Cook and Chill.  
**Ventajas:** Preparación diferida, disponibilidad inmediata sin desperdicios  
**Equipos utilizados:** NABOO para la cocción y la recuperación de la temperatura, NEO para el abatimiento positivo.

---

#### EL GANSO DE SAINT MARTIN

COOK  
AND  
CHILL

**Método utilizado:** Cook and Chill.  
**Ventajas:** Cocción precisa gracias al uso de la sonda multipunto, vida útil más larga con mejor calidad.  
**Equipos utilizados:** NABOO para la cocción y la recuperación de la temperatura, NEO para el abatimiento positivo

# BANQUETE



## CUATROCIENTOS INVITADOS SERVIDOS, NINGUNA QUEJA.

En un banquete respetar los tiempos es esencial para el perfecto éxito del evento.  
Just Duet asegura que todo proceda a la perfección,  
sin tiempos muertos y sin ralentizar el ritmo de salida de los platos.



AHORRO ENERGÉTICO HASTA UN 60%



AHORRO DE ESPACIO HASTA UN 70%



AHORRO DE MATERIAS PRIMAS HASTA UN 20%



CALIDAD CONSTANTE



DESPERDICIOS REDUCIDOS PARA LAS PORCIONES SIN VENDER



TIEMPOS DE ESPERA MENORES PARA SUS INVITADOS



TURNOVER MÁS RÁPIDO DE LAS MESAS

## MENÚ BANQUETE

elaborado consultando el Cloud de Lainox

### ENTREMESES

#### MOUSSE DE BERENJENAS CON COULIS DE TOMATE

COOK  
AND  
CHILL

**Método utilizado:** Cook and Chill.

**Ventajas:** Preparación diferida, calidad constante, disponibilidad inmediata.

**Equipos utilizados:** NABOO para la cocción y la recuperación de la temperatura, NEO para el abatimiento positivo.

#### FOIE GRAS SEMICOCIDO CON HIGOS CARAMELIZADOS

COOK  
AND  
CHILL

**Método utilizado:** Cook and Chill.

**Ventajas:** Preparación adelantada, realizada con mejor calidad para periodos de tiempo más largos.

**Equipos utilizados:** NABOO para la cocción y la recuperación de la temperatura, NEO para el abatimiento positivo.

### PRIMEROS PLATOS

#### RAVIOLIS DE QUESO PROVOLONE Y JAMÓN SERRANO AHUMADO CON SOPA CREMA DE QUESO REGGIANO Y ESPÁRRAGOS

COOK  
AND  
SERVE

**Método utilizado:** Cook and Serve.

**Ventajas:** Ninguna manipulación, calidad asegurada incluso en gran cantidad.

**Equipos utilizados:** NABOO para la cocción directa exprés en 8 minutos.

#### ÑOQUIS DE PATATAS CON MANTEQUILLA Y SALVIA CON REQUESÓN AHUMADO RALLADO

COOK  
AND  
SERVE

**Método utilizado:** Cook and Serve.

**Ventajas:** Ninguna manipulación, calidad asegurada incluso en gran cantidad.

**Equipos utilizados:** NABOO para la cocción exprés en 10 minutos.

### SEGUNDOS PLATOS

#### JAMÓN DE CERDO AL HORNO CON SALSA DE MANZANAS

COOK  
AND  
CHILL

**Método utilizado:** Cook and Chill.

**Ventajas:** Cocción lenta a baja temperatura con la menor pérdida de peso. Cocción en los tiempos muertos. Calidad asegurada gracias al uso de la sonda multipunto.

**Equipos utilizados:** NEO para cocción lenta y abatimiento positivo durante la noche, NABOO + sistema banquetes (4 carros + thermocover) para regeneración en plato 100 platos cada 7 minutos o servir 400 personas de una vez.

### GUARNICIONES

#### PISTO DE VERDURAS AL AROMA DE ALBAHACA

COOK  
AND  
HOLD

**Método utilizado:** Cook and Hold.

**Ventajas:** Calidad del producto incluso en gran cantidad manteniendo los colores y los sabores.

**Equipos utilizados:** NABOO para la cocción 1 hora antes del servicio, NEO para el mantenimiento.

#### GAJOS DE PATATAS AL ROMERO

COOK  
AND  
HOLD

**Método utilizado:** Cook and Hold.

**Ventajas:** Mantenimiento de la textura crujiente, ninguna manipulación durante la cocción.

**Equipos utilizados:** NABOO para la cocción 1 hora antes del servicio, NEO para el mantenimiento.

### POSTRES

#### TARTA "SBRISOLONA" DE MANTOVA

COOK  
AND  
SERVE

**Método utilizado:** Cook and Serve.

**Ventajas:** Cocción perfecta sin asistencia.

**Equipos utilizados:** NABOO.

#### CREMA VOLTEADA DE PISTACHOS

COOK  
AND  
CHILL

**Método utilizado:** Cook and Chill.

**Ventajas:** Preparación diferida, almacenamiento más largo con mejor calidad.

**Equipos utilizados:** NABOO para la cocción y la recuperación de la temperatura, NEO para el abatimiento positivo.

# RESTAURACIÓN COLECTIVA



## DOSCIENTAS COMIDAS BIEN CALIENTES. PARA DOSCIENTOS NIÑOS ALEGRES.

El servicio, en un comedor escolar es siempre laborioso.  
Just Duet, también en este caso, es la mejor solución.  
Porque está todo listo, todo está caliente, y todo se sirve con puntualidad y sencillez,  
incluso por personal no especializado.



AHORRO ENERGÉTICO HASTA UN 60%



AHORRO DE ESPACIO HASTA UN 70%



AHORRO DE MATERIAS PRIMAS HASTA UN 20%



CALIDAD CONSTANTE



DESPERDICIOS REDUCIDOS PARA LAS PORCIONES SIN VENDER



TIEMPOS DE ESPERA MENORES PARA SUS INVITADOS



TURNOVER MÁS RÁPIDO DE LAS MESAS

## MENÚ COMEDOR ESCOLAR

elaborado consultando el Cloud de Lainox

### PRIMEROS PLATOS

#### PASTA CON TOMATE

COOK  
AND  
SERVE

**Método utilizado:** Cook and Serve.

**Ventajas:** Cocción de grandes cantidades con calidad constante.

**Equipos utilizados:** NABOO para la cocción directa.

---

#### ARROZ A LA INGLESA

COOK  
AND  
SERVE

**Método utilizado:** Cook and Serve.

**Ventajas:** Cocción perfecta y repetible.

**Equipos utilizados:** NABOO para la cocción,  
NEO para el abatimiento positivo.

---

### SEGUNDOS PLATOS

#### CHULETA A LA MILANESA

COOK  
AND  
SERVE

**Método utilizado:** Cook and Serve.

**Ventajas:** Ninguna asistencia durante la cocción con calidad asegurada.

**Equipos utilizados:** NABOO para la cocción.

---

#### PECHUGA DE PAVO AL HORNO

COOK  
AND  
CHILL

**Método utilizado:** Cook and Chill.

**Ventajas:** Reducción de la pérdida de peso con la cocción a baja temperatura y sucesivo abatimiento.

**Equipos utilizados:** NABOO para la cocción lenta y la recuperación de la temperatura, NEO para el abatimiento positivo.

### GUARNICIONES

#### ZANAHORIAS EN RODAJAS

COOK  
AND  
CHILL

**Método utilizado:** Cook and Chill.

**Ventajas:** Mantenimiento de los colores, los sabores y la textura crujiente.

**Equipos utilizados:** NABOO para la cocción y la recuperación de la temperatura, NEO para el abatimiento positivo.

---

#### PATATAS AL HORNO

COOK  
AND  
HOLD

**Método utilizado:** Cook and Hold.

**Ventajas:** Cocción perfecta sin asistencia incluso en grandes cantidades.

**Equipos utilizados:** NABOO para la cocción,  
NEO para el mantenimiento.



## NABOO, SOLUCIONES MÚLTIPLES.

### LA GAMA

De la pequeña a la gran restauración,  
en la gama Naboo se encuentra la solución perfecta para cualquier tipo de cocina.



## NEO, PARA TODA NECESIDAD.

### LA GAMA

Una serie completa, un sistema que completa y multiplica  
las funciones de cada nivel de restauración.

# NABOO

Modelos con caldera	Alimentación	Capacidad cámara 1/1 GN (530x325 mm) 2/1 GN (530x650 mm)	Distancia entre ejes (mm)	Número de cubiertos	Potencia eléctrica (kW)	Potencia térmica nominal Gas (kW/kcal)	Dimensiones externas (L x P x Hmm)	Tensión alimentación (tensiones y frecuencias especiales bajo pedido)
NAEB071		7x1/1	70	50/120	10,5	-/-	875 x 825 x 820	3N AC 400V - 50 Hz
NAGB071		7x1/1	70	50/120	0,5	15/12.900	875 x 825 x 820	AC 230V - 50 Hz
NAEB101		10x1/1	70	80/150	16	-/-	930 x 825 x 1040	3N AC 400V - 50 Hz
NAGB101		10x1/1	70	80/150	1	28/24.080	930 x 825 x 1040	AC 230V - 50 Hz
NAEB072		7x2/1 - 14x1/1	70	70/180	19	-/-	1170 x 895 x 820	3N AC 400V - 50 Hz
NAGB072		7x2/1 - 14x1/1	70	70/180	1	30/25.800	1170 x 895 x 820	AC 230V - 50 Hz
NAEB102		10x2/1 - 20x1/1	70	150/300	31	-/-	1170 x 895 x 1040	3N AC 400V - 50 Hz
NAGB102		10x2/1 - 20x1/1	70	150/300	1	40/34.400	1170 x 895 x 1040	AC 230V - 50 Hz
NAEB201		20x1/1	63	150/300	31,8	-/-	960 x 825 x 1810	3N AC 400V - 50 Hz
NAGB201		20x1/1	63	150/300	1,8	48/41.280	960 x 825 x 1810	AC 230V - 50 Hz
NAEB202		20x2/1 - 40x1/1	63	300/500	61,8	-/-	1290 x 895 x 1810	3N AC 400V - 50 Hz
NAGB202		20x2/1 - 40x1/1	63	300/500	1,8	80/68.800	1290 x 895 x 1810	AC 230V - 50 Hz

Modelos a vapor directo	Alimentación	Capacidad cámara 1/1 GN (530x325 mm) 2/1 GN (530x650 mm)	Distancia entre ejes (mm)	Número de cubiertos	Potencia eléctrica (kW)	Potencia térmica nominal Gas (kW/kcal)	Dimensiones externas (L x P x Hmm)	Tensión alimentación (tensiones y frecuencias especiales bajo pedido)
NAEV071		7x1/1	70	50/120	10,5	-/-	875 x 825 x 820	3N AC 400V - 50 Hz
NAGV071		7x1/1	70	50/120	0,5	12/10.230	875 x 825 x 820	AC 230V - 50 Hz
NAEV101		10x1/1	70	80/150	16	-/-	930 x 825 x 1040	3N AC 400V - 50 Hz
NAGV101		10x1/1	70	80/150	1	18/15.480	930 x 825 x 1040	AC 230V - 50 Hz
NAEV072		7x2/1 - 14x1/1	70	70/180	19	-/-	1170 x 895 x 820	3N AC 400V - 50 Hz
NAGV072		7x2/1 - 14x1/1	70	70/180	1	20/17.200	1170 x 895 x 820	AC 230V - 50 Hz
NAEV102		10x2/1 - 20x1/1	70	150/300	31	-/-	1170 x 895 x 1040	3N AC 400V - 50 Hz
NAGV102		10x2/1 - 20x1/1	70	150/300	1	27/23.220	1170 x 895 x 1040	AC 230V - 50 Hz
NAEV201		20x1/1	63	150/300	31,8	-/-	960 x 825 x 1810	3N AC 400V - 50 Hz
NAGV201		20x1/1	63	150/300	1,8	36/30.960	960 x 825 x 1810	AC 230V - 50 Hz
NAEV202		20x2/1 - 40x1/1	63	300/500	61,8	-/-	1290 x 895 x 1810	3N AC 400V - 50 Hz
NAGV202		20x2/1 - 40x1/1	63	300/500	1,8	54/46.440	1290 x 895 x 1810	AC 230V - 50 Hz

# NEO

Modelos	N° bandejas	Distancia entre ejes (mm)	Capacidad abatimiento positivo en 90' +90°C > +3°C (Kg)	Capacidad abatimiento negativo en 240' +90°C > -18°C (Kg)	Potencia frigorífica (1) - (W)	Potencia en calentamiento (W)	Dimensiones externas (L x P x Hmm)	Absorción eléctrica enfriamiento (2) - (kW)	Absorción eléctrica calentamiento (kW)	Tensión alimentación
NEOG051	5 x GN 1/1	60	18	12	1430	500	790 x 720 x 850	1,1	0,6	AC 230V - 50 Hz
NEOP051	4 x 600 x 400	75								
NEOG081	9 x GN 1/1	60	25	16	2108	1000	790 x 820 x 1320	1,4	1,1	AC 230V - 50 Hz
NEOP081	7 x 600 x 400	75								
NEOG121	12 x GN 1/1	60	36	24	4807	1600	790 x 820 x 1800	3,2	1,8	3N AC 400V - 50 Hz
NEOP121	10 x 600 x 400	75								
NEOG161	17 x GN 1/1	60	55	36	7061	1600	790 x 820 x 1950	4,5	1,9	3N AC 400V - 50 Hz
NEOP161	14 x 600 x 400	75								
NEOG122	12 x GN 2/1	60	72	48	9986	1600	1100 x 1050 x 1800	5,8	1,9	3N AC 400V - 50 Hz
NEOP122	10 x 600 x 800	75								

NEOG... = Gastronomía  
NEOP... = Pastelería

(1) T.evap.= -15°C / T.cond.= +40°C  
(2) T.evap.= -15°C / T.cond.= +55°C

# frigicoll

Blasco de Garay, 4-6  
08960 Sant Just Desvern, Barcelona  
frigicoll@frigicoll.es - www.frigicoll.es  
Tel.: 93 480 33 22



**LAINOX**<sup>®</sup>  
DEVICE FOR COOKING

