



COMPACT BY NABOO
TECNOLOGÍA E INTELIGENCIA
EN UN ESPACIO MÍNIMO .

frigicoll

Compact by Naboo®



⇒ 51 cm ⇐

LA SOLUCIÓN MÁS COMPACTA PARA COCINAR EN GRANDE.

COMPACT BY NABOO ES UN CONCENTRADO DE TECNOLOGÍA QUE COCINA.

Un DISPOSITIVO que amplía los horizontes de la cocina.

Ocupa un espacio de tan sólo 51 centímetros, pero es un concentrado de tecnología, perfecto para preparar platos de alta cocina.

Para una restauración dinámica, rápida, moderna.



TODAS LAS RECETAS EN UN CLIC

Recetas de todo el mundo siempre disponibles y actualizadas, gracias al Cloud de Lainox.



ONE TOUCH

Ejecución inmediata de la cocción ideal para la receta seleccionada.



USER FRIENDLY

La interfaz es como tu dispositivo móvil, las mismas funciones: buscar recetas, ver menús, arrastrar iconos, crear y organizar carpetas para las recetas personales.



RECONOCIMIENTO INTELIGENTE

Compact by Naboo controla la compatibilidad de cocción de distintos platos en la modalidad multinivel e indica las cocciones que se pueden hacer simultáneamente y las que no.



PANTALLA CONFIGURABLE

En la pantalla principal cada uno puede introducir sus recetas personales, las que prepara frecuentemente. Los iconos con la foto y el nombre hacen intuitiva la programación.



COMPACTO, CON TODO EL CLOUD A TU DISPOSICIÓN.

LA EVOLUCIÓN DEL CONOCIMIENTO

La característica absolutamente única que distingue Compact by Naboo se llama Cloud. En el Cloud de Lainox se encuentran todos los contenidos necesarios para llegar al plato acabado: las recetas, el sistema de preparación, el programa de cocción, la presentación de cada plato. El Cloud de Lainox proporciona, sugiere, programa todo lo que te sirve para resultados de calidad y nivel excepcional. Y sobre todo siempre constantes en el tiempo.



CONEXIÓN WIFI
O MEDIANTE TARJETA ETHERNET



ACCESO AL CLOUD
POR MEDIO DE REGISTRACIÓN



TODOS LOS CONTENIDOS
SIEMPRE DISPONIBLES



BACK UP DE TODOS LOS CONTENIDOS,
CONFIGURACIONES, PERSONALIZACIONES



COMPARTIR LOS CONTENIDOS
EN VARIOS EQUIPOS



SERVICIO DE ASISTENCIA TÉCNICA SIEMPRE DISPONIBLE
GRACIAS A LA ASISTENCIA EN REMOTO



RECETAS

Recetas de todo el mundo directamente en tu Compact by Naboo y en el Cloud.



COCCIÓN

El Cloud está programado para obtener sincronía máxima entre los ingredientes, el proceso y la cocción de cada receta.



CONTEXTO

En el Cloud además de la receta puedes ver también su origen y evolución.



PRESENTACIÓN

El servicio al cliente no está completo sin una presentación atractiva y original.



INGREDIENTES

Las recetas del Cloud muestran todos los ingredientes y las cantidades están enumeradas en detalle.



ACTUALIZACIÓN

La constante conexión con el Cloud permite una permanente actualización.



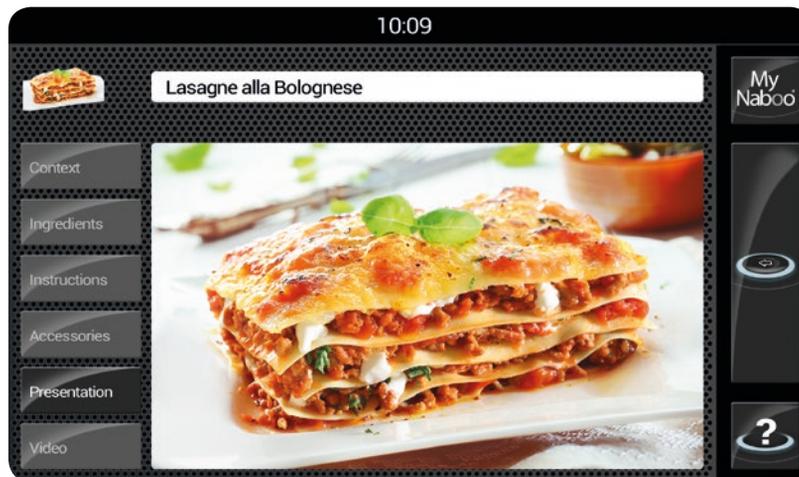
PROCEDIMIENTO

El Cloud te muestra hasta en los mínimos detalles cómo realizar la receta, paso a paso.



RECETAS PERSONALIZADAS

Compact by Naboo sustenta la pasión y el talento creativo del Chef.



LA COCCIÓN, EXCELENTE EN TODOS LOS NIVELES.

LA EXCLUSIVIDAD DE COMPACT BY NABOO

Compact by Naboo es indudablemente versátil, y puede realizar cualquier tipo de cocción. Para conseguir la excelencia, siempre, en cualquier plato.



ICS Interactive Cooking System

Compact by Naboo se hace cargo con total autonomía de seleccionar la modalidad de cocción (combinada vapor + aire caliente, vapor o sólo convección); controlar y regular constantemente la temperatura de cocción; registrar y mantener siempre el porcentaje de humedad deseado gracias al sistema Autoclima. Todas las funciones están controladas en todo momento, cualquier cosa tu estés cocinando: de esta manera tu DISPOSITIVO regula constantemente la cocción de manera automática proporcionando así siempre preparaciones perfectas.



MULTINIVEL

Las ventajas son:

- Consumos optimizados gracias a una única carga.
- Calidad administrada automáticamente, con resultados constantes y repetibles, y ningún tipo de errores.
- Optimización de los espacios, también en la administración y la organización.
- Tiempos reducidos y costos simplificados.
- Reducción de los equipos dedicados únicamente a una función específica (parrilla, freidora, sartén...)



JUST IN TIME

Si el Multinivel avisa en secuencia cuando están listos los productos en los distintos niveles, una segunda función complementaria al JIT permite sacar una serie de alimentos al mismo tiempo. Todo con la máxima organización y el mejor resultado siempre garantizado. Con JIT es posible organizar de la mejor manera el tiempo en la cocina. Puedes cocinar simultáneamente alimentos con distintos tiempos de cocción y diferentes tamaños: Compact by Naboo avisará en secuencia cuando es el momento de sacar las bandejas individuales para poderlas sacar finalizada la cocción todas al mismo momento. Mayor variedad de alimentos con la máxima tranquilidad y calidad. Naboo tiene todo bajo control.



PATENTADO



FAST DRY®

Gracias al sistema patentado Fast Dry® (sistema de deshumidificación activa de la cámara de cocción) se obtiene el crocante perfecto y el gratinado de fritos, asados, postres y pan, también con cargas llenas. Uso de la capacidad de carga al 100%.

PATENTADO



AUTOCLIMA®

El sistema Autoclíma® de LAINOX administra 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. Jugosidad y blandura aseguradas también para la puesta en temperatura de productos cocinados anteriormente.

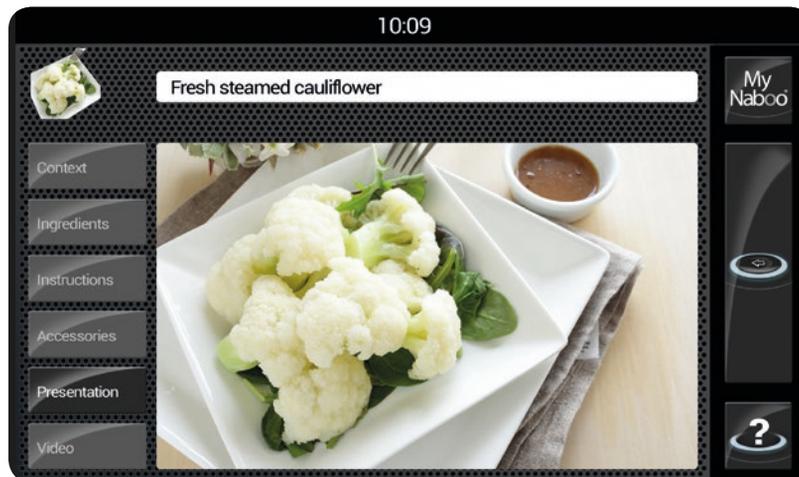


COCCIÓN AL VAPOR

Compact by Naboo permite realizar cocciones con vapor a bajas temperaturas de 30° a 99° con precisión absoluta, y con consumos de agua y energía mínimos. La cocción al vapor a 100° permite cocinar con mayor calidad cualquier tipo de alimento que de otra manera debería ser cocido en agua para ebullición.

De esta manera se obtienen enormes ahorros: sin ollas, menores espacios necesarios, sin espera para ebullición del agua, menos consumo de energía, tiempos veloces de cocción.

Para finalizar, la cocción al vapor forzado hasta 130° es apta para productos congelados (verduras congeladas) principalmente si son en grandes cantidades.



LA ENERGÍA, USADA CON INTELIGENCIA.

AHORRO ENERGÉTICO, COSTES MÍNIMOS DE FUNCIONAMIENTO.

La energía necesaria para cocinar, nada más. Compact by Naboo sabe cómo usar la energía y sobre todo cómo ahorrarla. Così anche i costi di esercizio si trasformano in un piacevole contorno, da gustare ogni giorno.



ECOSPEED DYNAMIC

Con la función Ecospeed, reconociendo la cantidad y el tipo de producto en cocción, Compact by Naboo optimiza y controla la erogación de energía, mantiene siempre la temperatura justa de cocción y evita las oscilaciones.

Resultado: uso sólo de la cantidad de energía útil y máxima eficiencia energética.



GREEN FINE TUNING

Para los hornos alimentados a gas, gracias al nuevo sistema denominado GFT (Green Fine Tuning) de modulación del quemador y al intercambiador patentado de alta eficiencia, se evitan los derroches de potencia y se reducen las emisiones nocivas.



ECOVAPOR

Compact by Naboo reconoce el tipo y la cantidad de alimento cargado y produce sólo el vapor necesario para la cocción.

Con el sistema EcoVapor se obtiene una clara reducción de consumos de agua y de energía gracias al control automático de la saturación del vapor en cámara de cocción.



LIMPIAR, A FONDO Y DE MANERA SENCILLA.

EL NUEVO SISTEMA DE LIMPIEZA CON CARTUCHO 100% RECICLABLE.

Un sistema de lavado innovador, que emplea detergente líquido en cartucho totalmente reciclable. Para una limpieza mejor, más sencilla, más segura gracias a la eliminación del bidón separado del detergente. Todo se limpia automáticamente, sin ninguna necesidad de intervención.



NUEVOS CARTUCHOS DE DETERGENTE LÍQUIDO 100% RECICLABLES.

Compact by Naboo está dotado del sistema de lavado automático LCS con detergente líquido COMBICLEAN de nueva fórmula y máxima higiene que se entrega en un cómodo cartucho 100% reciclable a introducir en el cajón específico que se encuentra en la parte inferior.

Por lo tanto, no se necesitan manipulaciones ni trasvases peligrosos de producto. La acción combinada de detergente y vapor y después del agua de aclarado, tienen eficacia máxima sobre la grasa y los residuos que se depositan durante las cocciones. A todos los beneficios se agrega el del ahorro: reducción drástica de los tiempos de lavado respecto a los sistemas tradicionales. Basta con seleccionar el nivel de lavado más adecuado y Compact by Naboo se encargará del resto. El nuevo nivel de lavado ECO, que se suma a aquellos ya existentes, contribuye a disminuir aún más el tiempo y el consumo de detergente en beneficio de la reducción de los costes.



Para el modelo Compact by Naboo CBEN061 o Compact by Sapiens CBES061 dotado de generador de vapor, CALFREE es el nuevo producto LAINOX, en cartucho 100% reciclable, que mantiene el calentador libre del calcáreo evitando su acumulación.

Las ventajas que se obtienen con CALFREE son numerosas:

- Eliminación de las averías debidas a la acumulación de calcáreo
- Vapor siempre abundante y puro
- Máxima eficiencia energética y por lo tanto menores consumos
- Rendimientos elevados en el tiempo
- Mayor duración del generador de vapor
- Menores costos de mantenimiento



COMPACT BY NABOO, EN UN MENÚ EXCELENTE.

GAMA Y CARACTERÍSTICAS.

Diseño elegante y compacto, ideal para las cocinas que no disponen de gran espacio, pero también para cocinas "a la vista". en 4 modelos de distintos tamaños y capacidad de bandejas. Compact by Naboo, la conquista de espacio en la cocina.



Pantalla táctil 7"

Mandos sencillos e intuitivos con pantalla táctil a color de 7 pulgadas (LCD-TFT) de alta definición.

Se puede programar según las necesidades de cocina, basta con tocar el icono del plato deseado para iniciar los procedimientos de cocción.

Espacio dedicado: sonda al corazón multipunto, puerto USB

Compact by Naboo dispone de un espacio especial en el que colocar las herramientas que posibilitan el aumento de sus funciones, como la sonda al corazón multipunto o la sonda de aguja para productos de tamaño pequeño, o la cocción al vacío y el puerto USB.

VERSIÓN PANTALLA TÁCTIL

COMPACT BY NABOO

Modelos de vapor directo	Alimentación	Capacidad cámara GN 2/3 GN (352x325 mm) 1/1 GN (530x325 mm)	Distancia entre ejes (mm)	Número de cubiertos	Potencia eléctrica (kW)	Potencia térmica nominal Gas (kW/kcal)	Dimensiones externas (L x P x H mm)	Tensión alimentación (tensiones y frecuencias especiales bajo pedido)
COEN026		6x2/3	60	20/50	5,25	-/-	510 x 625 x 880	3N AC 400V - 50 Hz
COEN061		6x1/1	60	30/80	7,75	-/-	510 x 800 x 880	3N AC 400V - 50 Hz
COEN101		10x1/1	60	80/150	15,5	-/-	510 x 800 x 1120	3N AC 400V - 50 Hz
CVEN061		6x1/1	60	30/80	8,25	-/-	875 x 650 x 705	3N AC 400V - 50 Hz
CVGN061		6x1/1	60	30/80	0,5	8,5/7.310	875 x 650 x 705	AC 230V - 50 Hz

Modelos con calentador	Alimentación	Capacidad cámara GN 1/1 GN (530x325 mm)	Distancia entre ejes (mm)	Número de cubiertos	Potencia eléctrica (kW)	Potencia térmica nominal Gas (kW/kcal)	Dimensiones externas (L x P x H mm)	Tensión alimentación (tensiones y frecuencias especiales bajo pedido)
CBEN061		6x1/1	60	30/80	8,25	-/-	875 x 650 x 705	3N AC 400V - 50 Hz

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.
- 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.
- Autoclima® sistema automático de medida y control del porcentaje de humedad en la cámara de cocción.
- Fast-Dry® sistema de deshumidificación rápida de la cámara de cocción.

FUNCIONAMIENTO

- Pantalla configurable de acuerdo a las exigencias del usuario poniendo en primer plano los programas más usados por el usuario.
- LAINOX Cloud sistema Wi-Fi/Ethernet de conexión para guardar configuraciones personales, actualización software, archivo de datos HACCP, y descarga de nuevas recetas.
- 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 - TFT), de alta definición, capacitiva, con elección de funciones "Pantalla Táctil".
- Manopla SCROLLER PLUS con función de Scroll y de Push para confirmar las elecciones.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Autodiagnóstico de control funcional antes de iniciar el uso del equipo, con señal descriptiva y acústica de eventuales anomalías.
- Sistema de lavado automático LCS con cartucho de detergente desechable 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 tanque 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, exclusiva LAINOX.
- Conexión sonda en el corazón mediante conector externo a la cámara de cocción, con posibilidad de conexión rápida de sonda con aguja para cocción al vacío y pequeños tamaños.
- 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, Naboo 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 consumos de agua y de 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 IPX5.
- 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 compartimiento ventilador.



026



061



101



061

COMPACT BY SAPIENS, UNA MANO EXPERTA EN LA COCINA.

GAMA Y CARACTERÍSTICAS.

Diseño elegante y compacto, ideal para las cocinas que no disponen de gran espacio, pero también para cocinas "a la vista". en 4 modelos de distintos tamaños y capacidad de bandejas. Compact by Sapiens, la conquista del espacio en la cocina.



Mandos manuales de control electrónico

Un dispositivo práctico que permite guardar los programas de cocción y el uso inmediato de aquellos ya predefinidos.

Espacio dedicado: teclado multiprogram, sonda al corazón multipunto y puerto USB

Compact by Sapiens dispone de un espacio especial en el que colocar las herramientas que posibilitan el aumento de sus funciones, como el teclado multiprogram para la selección y el inicio inmediato de un programa de cocción guardado anteriormente, la sonda al corazón multipunto y el puerto USB.

VERSIÓN DE CONTROL ELECTRÓNICO S

COMPACT BY SAPIENS

Modelos de vapor directo	Alimentación	Capacidad cámara GN 2/3 GN (352x325 mm) 1/1 GN (530x325 mm)	Distancia entre ejes (mm)	Número de cubiertos	Potencia eléctrica (kW)	Potencia térmica nominal Gas (kW/kcal)	Dimensiones externas (L x P x H mm)	Tensión alimentación (tensiones y frecuencias especiales bajo pedido)
COES026		6x2/3	60	20/50	5,25	-/-	510 x 625 x 880	3N AC 400V - 50 Hz
COES061		6x1/1	60	30/80	7,75	-/-	510 x 800 x 880	3N AC 400V - 50 Hz
COES101		10x1/1	60	80/150	15,5	-/-	510 x 800 x 1120	3N AC 400V - 50 Hz
CVES061		6x1/1	60	30/80	8,25	-/-	875 x 650 x 705	3N AC 400V - 50 Hz
CVGS061		6x1/1	60	30/80	0,5	8,5/7.310	875 x 650 x 705	AC 230V - 50 Hz

Modelos con calentador	Alimentación	Capacidad cámara GN 1/1 GN (530x325 mm)	Distancia entre ejes (mm)	Número de cubiertos	Potencia eléctrica (kW)	Potencia térmica nominal Gas (kW/kcal)	Dimensiones externas (L x P x H mm)	Tensión alimentación (tensiones y frecuencias especiales bajo pedido)
CBES061		6x1/1	60	30/80	8,25	-/-	875 x 650 x 705	3N AC 400V - 50 Hz

MODALIDAD DE COCCIÓN

- Automático con más de 90 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 4 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.
- Manual con posibilidad de trabajar con 4 ciclos en secuencia automática para las cocciones diferenciadas y funciones de: Mantenimiento (2 modalidades) - Gestión ventilación
- Cocción con control de temperatura en el corazón (con sonda multipunto o sonda de aguja) (opcional).
- Autoclima® sistema automático de medida y control del porcentaje de humedad en la cámara de cocción.
- Fast-Dry® sistema de deshumidificación rápida de la cámara de cocción.
- Teclado Multiprogram para la selección rápida de los programas "press and go" con nueve posiciones.

FUNCIONAMIENTO

- Pantallas alfanuméricas de alta visibilidad.
- Tecla dedicada a la gestión de los 4 ciclos de cocción con LED de visualización.
- Tecla de acceso directo a los programas memorizados y a memorizar.
- Manopla SCROLLER PLUS con función de Scroll y de Push para confirmar las elecciones.
- Precaentamiento 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 desechable 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 tanque 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 temporizada
- 2 velocidades de ventilación (opcional), la velocidad baja activa la reducción de la potencia de calentamiento.
- Control de la temperatura en el corazón del producto con sonda de 4 puntos de detección (opcional).
- Conexión sonda en el corazón mediante conector externo a la cámara de cocción, con posibilidad de conexión rápida de sonda con aguja para cocción 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, 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 IPX5.
- 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.
- 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.

LOS ACCESORIOS

PARA TODA NECESIDAD



**SOPORTE CON PORTABANDEJAS
MOD. COEN/COES**



**SOPORTE CON PORTABANDEJAS
MOD. CV../CB..**



**SOPORTE CON MANTENEDOR
Y COMPARTIMIENTO NEUTRO**

Lainox ofrece para los distintos modelos de Compact configuraciones prácticas y funcionales.

Como por ejemplo, el práctico portabandejas, el cómodo soporte neutro o el exclusivo armario mantenedor de temperatura, cocción lenta a baja temperatura, recuperación de la temperatura.



COEN
026+026



COEN
061+061



CVEN
061+061

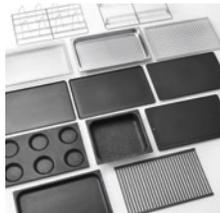
SUPERPOSICIONES

En caso de espacios reducidos o de necesidad, en el mismo tiempo de diversificación de la producción se disponen de distintas combinaciones de superposiciones.



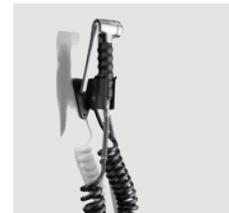
CAMPANA

Para evitar el problema de los vapores de cocción en las instalaciones a la vista en supermercados y gastronomías, existe la práctica solución de la campana de aspiración con el abatidor de condensados de intercambio térmico de aire integrado.



MULTIGRILL

Para cocciones siempre perfectas. Con los accesorios específicos exclusivos para cada tipo de cocción.



DUCHA

Ducha de lavado equipada con racores y empalmes.

frigicoll

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



LAINOX[®]
DEVICE FOR COOKING

