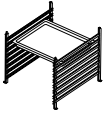

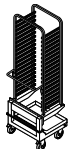
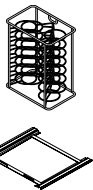
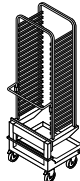
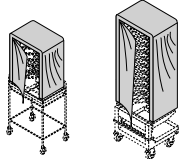
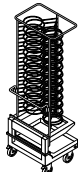



## Accesorios hornos mixtos Naboo y Sapiens

<p><b>NGP   NGP</b></p> 	<p>Versión pastelería: conjunto de guías</p> <table border="1"> <tr> <td>6 x (600 x 400) <math>\Phi</math> 87 mm</td> <td><b>NGP664 (071)</b></td> </tr> <tr> <td>8 x (600 x 400) <math>\Phi</math> 90 mm</td> <td><b>NGP864 (101)</b></td> </tr> </table>	6 x (600 x 400) $\Phi$ 87 mm	<b>NGP664 (071)</b>	8 x (600 x 400) $\Phi$ 90 mm	<b>NGP864 (101)</b>	<p><b>NKC   KKC</b></p>  <p>0,25 kW - AC 230 V - 50 Hz</p>	<p>Campana de aspiración, con condensador de aire (para utilizar solo en hornos ya preparados).</p> <table border="1"> <tr> <td>875 x 1.050 x 300 h</td> <td><b>NKC071</b></td> </tr> <tr> <td>930 x 1.050 x 300 h</td> <td><b>NKC101</b></td> </tr> <tr> <td>1.170 x 1.120 x 300 h</td> <td><b>NKC102 (072 - 102)</b></td> </tr> <tr> <td>960 x 1.050 x 300 h</td> <td><b>NKC201 (201)</b></td> </tr> </table> <p><b>CCE</b> Colector campana para conexión externa</p> <p><b>CCE</b></p>	875 x 1.050 x 300 h	<b>NKC071</b>	930 x 1.050 x 300 h	<b>NKC101</b>	1.170 x 1.120 x 300 h	<b>NKC102 (072 - 102)</b>	960 x 1.050 x 300 h	<b>NKC201 (201)</b>																												
6 x (600 x 400) $\Phi$ 87 mm	<b>NGP664 (071)</b>																																										
8 x (600 x 400) $\Phi$ 90 mm	<b>NGP864 (101)</b>																																										
875 x 1.050 x 300 h	<b>NKC071</b>																																										
930 x 1.050 x 300 h	<b>NKC101</b>																																										
1.170 x 1.120 x 300 h	<b>NKC102 (072 - 102)</b>																																										
960 x 1.050 x 300 h	<b>NKC201 (201)</b>																																										
<p><b>NKS   KKS</b></p> 	<p>Carros monoblock con estructura portabandejas y bandeja de recogegotas</p> <table border="1"> <tr> <td>490 x 715 x 1.710 h 20 x 1/1 GN <math>\Phi</math> 63 mm</td> <td><b>NKS201 (1 EN DOTACIÓN) (201)</b></td> </tr> <tr> <td>690 x 835 x 1.710 h 20 x 2/1 GN - 40 x 1/1 GN <math>\Phi</math> 63 mm</td> <td><b>KKS202 (1 EN DOTACIÓN) (202)</b></td> </tr> </table>	490 x 715 x 1.710 h 20 x 1/1 GN $\Phi$ 63 mm	<b>NKS201 (1 EN DOTACIÓN) (201)</b>	690 x 835 x 1.710 h 20 x 2/1 GN - 40 x 1/1 GN $\Phi$ 63 mm	<b>KKS202 (1 EN DOTACIÓN) (202)</b>		<p>*Para ajustar la altura en la instalación del horno con campana imprescindible SOPORTE NSR071 S y NSR072 S (sólo mod. 071 y 072)</p>																																				
490 x 715 x 1.710 h 20 x 1/1 GN $\Phi$ 63 mm	<b>NKS201 (1 EN DOTACIÓN) (201)</b>																																										
690 x 835 x 1.710 h 20 x 2/1 GN - 40 x 1/1 GN $\Phi$ 63 mm	<b>KKS202 (1 EN DOTACIÓN) (202)</b>																																										
<p><b>NSP</b></p> 	<p>Suplemento para estructura portaplatos extraíble con estructura de inserción</p> <table border="1"> <tr> <td>390 x 660 x 510 h 20 platos <math>\Phi</math> 310 mm</td> <td><b>NSP071</b></td> </tr> <tr> <td>390 x 660 x 730 h 30 platos <math>\Phi</math> 310 mm</td> <td><b>NSP101</b></td> </tr> <tr> <td>650 x 700 x 510 h 32 platos <math>\Phi</math> 310 mm</td> <td><b>NPP072</b></td> </tr> <tr> <td>650 x 700 x 730 h 49 platos <math>\Phi</math> 310 mm</td> <td><b>KSP102</b></td> </tr> </table>	390 x 660 x 510 h 20 platos $\Phi$ 310 mm	<b>NSP071</b>	390 x 660 x 730 h 30 platos $\Phi$ 310 mm	<b>NSP101</b>	650 x 700 x 510 h 32 platos $\Phi$ 310 mm	<b>NPP072</b>	650 x 700 x 730 h 49 platos $\Phi$ 310 mm	<b>KSP102</b>	<p><b>NKS S   KKS S</b></p> 	<p>Carros monoblock con estructura portabandejas y bandeja de recogegotas</p> <table border="1"> <tr> <td>490 x 715 x 1.710 h 15 x 1/1 GN <math>\Phi</math> 83 mm</td> <td><b>NKS201 S</b></td> </tr> <tr> <td>690 x 835 x 1.710 h 15 x 2/1 GN - 30 x 1/1 GN <math>\Phi</math> 83 mm</td> <td><b>KKS202 S</b></td> </tr> </table>	490 x 715 x 1.710 h 15 x 1/1 GN $\Phi$ 83 mm	<b>NKS201 S</b>	690 x 835 x 1.710 h 15 x 2/1 GN - 30 x 1/1 GN $\Phi$ 83 mm	<b>KKS202 S</b>																												
390 x 660 x 510 h 20 platos $\Phi$ 310 mm	<b>NSP071</b>																																										
390 x 660 x 730 h 30 platos $\Phi$ 310 mm	<b>NSP101</b>																																										
650 x 700 x 510 h 32 platos $\Phi$ 310 mm	<b>NPP072</b>																																										
650 x 700 x 730 h 49 platos $\Phi$ 310 mm	<b>KSP102</b>																																										
490 x 715 x 1.710 h 15 x 1/1 GN $\Phi$ 83 mm	<b>NKS201 S</b>																																										
690 x 835 x 1.710 h 15 x 2/1 GN - 30 x 1/1 GN $\Phi$ 83 mm	<b>KKS202 S</b>																																										
<p><b>NCP   KCP</b></p>  <p>mod. 071 - 072 101 - 102</p>	<p>Manta térmica para estructuras extraíbles</p> <table border="1"> <tr> <td></td> <td><b>NCP071</b></td> </tr> <tr> <td></td> <td><b>NCP101</b></td> </tr> <tr> <td></td> <td><b>KCP072</b></td> </tr> <tr> <td></td> <td><b>KCP102</b></td> </tr> <tr> <td></td> <td><b>NCP201</b></td> </tr> <tr> <td></td> <td><b>KCP202</b></td> </tr> </table>		<b>NCP071</b>		<b>NCP101</b>		<b>KCP072</b>		<b>KCP102</b>		<b>NCP201</b>		<b>KCP202</b>	<p><b>NKP - KKP</b></p> 	<p>Carros monoblock con estructura portaplatos y bandeja de recogegotas</p> <table border="1"> <tr> <td>490 x 715 x 1.730 h 60 platos <math>\Phi</math> 310 mm</td> <td><b>NKP201</b></td> </tr> <tr> <td>690 x 835 x 1.730 h 100 platos <math>\Phi</math> 310 mm</td> <td><b>KKP202</b></td> </tr> </table>	490 x 715 x 1.730 h 60 platos $\Phi$ 310 mm	<b>NKP201</b>	690 x 835 x 1.730 h 100 platos $\Phi$ 310 mm	<b>KKP202</b>																								
	<b>NCP071</b>																																										
	<b>NCP101</b>																																										
	<b>KCP072</b>																																										
	<b>KCP102</b>																																										
	<b>NCP201</b>																																										
	<b>KCP202</b>																																										
490 x 715 x 1.730 h 60 platos $\Phi$ 310 mm	<b>NKP201</b>																																										
690 x 835 x 1.730 h 100 platos $\Phi$ 310 mm	<b>KKP202</b>																																										
<p><b>NGR</b></p> 	<p>Kit POLLOGRILL</p> <p>Soporte base con armario neutro Filtro de grasas Válvula de desagüe motorizada Vano neutro separado Bandeja recogegrasa extraíble con filtro Predisposición del horno con bandeja de desagüe</p> <table border="1"> <tr> <td>Para modelos 1/1 GN</td> <td><b>NGR11</b></td> </tr> <tr> <td>Para modelos 2/1 GN</td> <td><b>NGR11</b></td> </tr> </table>	Para modelos 1/1 GN	<b>NGR11</b>	Para modelos 2/1 GN	<b>NGR11</b>	<p><b>KEB   KGB</b></p> <p>Kit de sobreposición. Suplemento por hornos sobrepuestos</p>	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Composición</th> <th>Horno inferior</th> <th>Horno superior</th> <th>Kit</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>071</td> <td>Eléctrico</td> <td>Eléctrico o Gas</td> <td><b>KEB071P</b></td> </tr> <tr> <td>071</td> <td>Gas</td> <td>Eléctrico o Gas</td> <td><b>KGB071P</b></td> </tr> <tr> <td>071</td> <td>Eléctrico</td> <td>Eléctrico o Gas</td> <td><b>KEB101P</b></td> </tr> <tr> <td>101</td> <td>Gas</td> <td>Eléctrico o Gas</td> <td><b>KGB101P</b></td> </tr> <tr> <td>072</td> <td>Eléctrico</td> <td>Eléctrico o Gas</td> <td><b>KEB072P</b></td> </tr> <tr> <td>072</td> <td>Gas</td> <td>Eléctrico o Gas</td> <td><b>KGB072P</b></td> </tr> <tr> <td>072</td> <td>Eléctrico</td> <td>Eléctrico o Gas</td> <td><b>KEB102P</b></td> </tr> <tr> <td>102</td> <td>Gas</td> <td>Eléctrico o Gas</td> <td><b>KGB102P</b></td> </tr> </tbody> </table>	Composición	Horno inferior	Horno superior	Kit	071	Eléctrico	Eléctrico o Gas	<b>KEB071P</b>	071	Gas	Eléctrico o Gas	<b>KGB071P</b>	071	Eléctrico	Eléctrico o Gas	<b>KEB101P</b>	101	Gas	Eléctrico o Gas	<b>KGB101P</b>	072	Eléctrico	Eléctrico o Gas	<b>KEB072P</b>	072	Gas	Eléctrico o Gas	<b>KGB072P</b>	072	Eléctrico	Eléctrico o Gas	<b>KEB102P</b>	102	Gas	Eléctrico o Gas	<b>KGB102P</b>
Para modelos 1/1 GN	<b>NGR11</b>																																										
Para modelos 2/1 GN	<b>NGR11</b>																																										
Composición	Horno inferior	Horno superior	Kit																																								
071	Eléctrico	Eléctrico o Gas	<b>KEB071P</b>																																								
071	Gas	Eléctrico o Gas	<b>KGB071P</b>																																								
071	Eléctrico	Eléctrico o Gas	<b>KEB101P</b>																																								
101	Gas	Eléctrico o Gas	<b>KGB101P</b>																																								
072	Eléctrico	Eléctrico o Gas	<b>KEB072P</b>																																								
072	Gas	Eléctrico o Gas	<b>KGB072P</b>																																								
072	Eléctrico	Eléctrico o Gas	<b>KEB102P</b>																																								
102	Gas	Eléctrico o Gas	<b>KGB102P</b>																																								








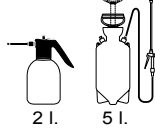



## OTROS ACCESORIOS

*Chimenea antiviento para modelos de gas (obligatoria para todas las instalaciones sin sistema de aspiración) mod. NAGB y SAGB	CAM101 (mod. 101)	Protección contra el calor de acero inox, para pared lateral derecha (indispensable cuando el horno está situado cerca de otras fuentes de calor)	NPA071
	CAM102 (mod. 072 - 102 )		NPA101
	CAM201		NPA072 NPA102
*Chimenea antiviento para modelos de gas (obligatoria para todas las instalaciones sin sistema de aspiración) mod. NAGV y SAGV Ø15cm	CAV101 (mod. 101)	*Preparación para conexión campana de aspiración	NPK
	CAV102 (mod. 072 - 102 )	*SMOKEGRILL - 3 in 1 - Sistema Barbacoa / Ahumado / Aromatización NABOO	NSG
	CAV 201	*Suplemento para optimización energética (solo para modelos eléctricos)	SN
Sonda al corazón de aguja - Ø 1 mm.	KSA001	*Sistema de lavado automático SCS Solid Clean System (En dotación, 2 botes de detergente de 1 kg cada uno) SAPIENS mod. 071 - 072 - 101 - 102	SCS
*Sonda al corazón multipunto - Ø 3 mm. SAPIENS	KSC004	Sistema de lavado automático LCS Liquid Clean System (En dotación 2 envases de detergente de 5kg cada uno) SAPIENS mod. 071-072-101-102)	LCS
Sistema multisonda - 2 sondas al corazón multipunto - Ø 3 mm. NABOO	KSM002	*Sistema de lavado automático LM (En dotación, 1 depósito de detergente de 10 litros) SAPIENS mod. 201 - 202	LM2
*Suplemento para conexión a la red Ethernet NABOO	NETH	*2 velocidades de ventilación: normal / rápida SAPIENS mod. 071 - 072 - 101 - 102	NVR1
Filtro grasas	NFX01	*2 velocidades de ventilación: normal / reducida SAPIENS mod. 201 - 202	NVR2

\*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 l. cada uno)	CDL05
	CALFREE. Producto antical ecológico (2 envases de 4,5 l. cada uno)	CCF05
	Detergente para sistema de lavado automático SCS mod. 071 - 101 - 072 - 102 (Incluye 6 botes de 1 kg. cada uno)	SCL01
	Detergente para sistema de lavado automático LM mod. 201 - 202 (Incluye 1 depósito de 10 l.)	DL010
	Antical SOLID CAL mod. 071 - 072 - 101 - 102 (Incluye 6 botes de 1 kg. cada uno)	SCA01
	Antical CALFREE Exclusivo para sistema CAL-OUT mod. 201 - 202 (Incluye 1 depósito de 10 l.)	CF010
	Antical para modelos con generador de vapor COMBIBOILER mod. 201 - 202 (Incluye 1 depósito de 10 l.)	DS010
	Pulverizador para detergente 2 l.	PL002
	Pulverizador para detergente 5 l.	PL005
	Carro porta detergente en acero Inox. Capacidad 2 depósitos de 10 l. cada uno	CD002