

## Hornos Gastronorm y para Pastelería Modelos convección: 023 y 041



MODELO		023	041
CAPACIDAD	GN PASTELERÍA	4 x 2/3 4 x 460 x 340	4 x 1/1 4 x 600 x 400
DISTANCIA ENTRE GUÍAS	mm	70	70
DIMENSIONES EXTERIORES	mm	672 x 665 x 737 h	812 x 725 x 737

### VERSIÓN TOUCH



VERSIÓN ELÉCTRICA		ICET023	ICET041
POTENCIA ELÉCTRICA TOTAL	kW	3,4	6,25
ALIMENTACIÓN	V - 50 Hz	AC 230V	3N AC 400V
<b>PRECIO</b>	€		
VERSIÓN A GAS		-	-
POTENCIA ELÉCTRICA TOTAL	kW	-	-
ALIMENTACIÓN	V - 50 Hz	-	-
<b>PRECIO</b>	€	-	-

### VERSIÓN ELECTRO MECÁNICO



VERSIÓN ELÉCTRICA		ICEM023	ICEM041
POTENCIA ELÉCTRICA TOTAL	kW	3,4	6,25
POTENCIA TÉRMICA NOMINAL	kW	- / -	- / -
ALIMENTACIÓN	V - 50 Hz	AC 230V	3N AC 400V
<b>PRECIO</b>	€		
VERSIÓN A GAS		-	-
POTENCIA ELÉCTRICA TOTAL	kW	-	-
POTENCIA TÉRMICA NOMINAL	kW	-	-
ALIMENTACIÓN	V - 50 Hz	-	-
<b>PRECIO</b>	€	-	-

ACCESORIOS	023	041
Soporte base en Acero Inox	-	ISR071
Portabandejas	-	IPT811
Armario para fermentación	-	ILV126
Sonda al corazón multipunto (Versión T)	ISC04	ISC04
2 velocidades de ventilación (Versión T)	IVR01	IVR01
Sistema de lavado automático (Versión T)	-	-
Ducha de lavado	ICLD	ICLD
Puerta apertura contraria	-	-

\* Para el resto de accesorios ver pág. 38-39.

## Modelos inyección directa: 051, 071 y 101



**051**



**071**



**101**

5 x 1/1 5 x 600 x 400	7 x 1/1 7 x 600 x 400	10 x 1/1 10 x 600 x 400
70	70	70
812 x 725 x 770	812 x 725 x 935	812 x 725 x 1145

ICET051	ICET071	ICET101
7,25	12,5	14,5
3N AC 400V	3N AC 400V	3N AC 400V

ICGT051	ICGT071	ICGT101
0,25	0,5	0,5
AC 230V	AC 230V	AC 230V

ICEM051	ICEM071	ICEM101
7,25	12,5	14,5
3N AC 400V	3N AC 400V	3N AC 400V
- / -	- / -	- / -

ICGM051	ICGM071	ICGM101
0,25	0,5	0,5
8,5/7310	12/10320	16/13760
AC 230V	AC 230V	AC 230V

051	071	101
ISR071	ISR071	ISR101
IPT811	IPT811	IPT811
ILV126	ILV126	ILV126
ISC04	ISC04	ISC04
IVR01	IVR02	IVR02
ILCS1	ILCS2	ILCS2
ICLD	ICLD	ICLD
IPS051	IPS071	IPS101

### SISTEMA DE LAVADO

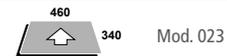


**ILCS**  
Mod. 051 - 071 - 101  
Sistema de lavado  
automático (sólo versión touch)

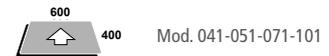
### EQUIPAMIENTO DE SERIE

Soporte de guías portaparrillas.

### DIMENSIONES BANDEJAS PASTELERAS



Mod. 023



Mod. 041-051-071-101

### DIMENSIONES BANDEJAS GASTRONORM



Mod. 023



Mod. 041-051-071-101



## Hornos para PASTELERÍA Y PANADERÍA Aroma by Naboo / by Sapiens

### Características generales

Modelo	Naboo		Sapiens	
	064 084	154	064 084	154
<b>MODOS DE COCCIÓN</b>				
ICS (Interactive Cooking System) sistema automático de cocción para recetas Italianas, Francesas, Internacionales, Españolas, Rusas, Asiáticas, Alemanas con historia, ingredientes, procedimientos, programa de cocción automático y presentación del plato	•	•	—	—
Cocción manual con tres modos 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	•	•	•	•
Modo programable - Posibilidad de programar y memorizar procedimientos de cocción en secuencia automática hasta 15 ciclos asignando a cada programa un nombre y una foto e información sobre la receta	•	•	—	—
Automático con más de 90 programas de cocción probados y memorizados, incluso programas para el restablecimiento de temperatura en el plato y en la bandeja	—	—	•	•
Programable con posibilidad de memorizar 99 programas de cocción en secuencia automática (hasta 4 ciclos)	—	—	•	•
Manual con posibilidad de trabajar con 4 ciclos en secuencia automática para las cocciones diferenciadas, y funciones de: Mantenimiento (2 modos) - Gestión respiradero	—	—	•	•
Cocciones con control de temperatura en el corazón (con sonda multipunto o sonda de aguja) (opcional)	—	—	• opc.	• opc.
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	—	—	•	•
Teclado Multiprogram para la selección rápida de los programas "press and go" con nueve posiciones (opcional)	—	—	• opc.	• opc.
<b>FUNCIONAMIENTO</b>				
Pantalla policromática de 10 pulgadas (LCD - TFT), de alta definición, capacitiva con selección funciones "Touch Screen"	•	•	—	—
Display configurable según las necesidades del usuario para resaltar los programas más usados	•	•	—	—
LAINOX Cloud sistema Wi-Fi/Ethernet de conexión para memorizar las configuraciones personales, actualización de software, almacenamiento de datos HACCP y descarga de nuevas recetas	•	•	—	—
Inicio de cocción automática (ICS) "one touch"	•	•	—	—
Organización de las recetas en carpetas con vista previa asignando un nombre a cada carpeta	•	•	—	—
Reconocimiento inteligente de las recetas en las carpetas multinivel	•	•	—	—
Mandos SCROLLER PLUS con función de Scroll y Push para confirmar las selecciones	•	•	—	—
Apertura automática de la puerta al pulsar la tecla "Open" (opcional)	• opc.	—	—	—
Visualización instantánea en la cocción ICS de la gráfica HACCP	•	•	—	—
Display alfanumérico de alta visibilidad	—	—	•	•
Tecla específica para la gestión de 4 ciclos de cocción con LED de visualización	—	—	•	•
Tecla de acceso directo a los programas de cocción memorizados y por memorizar	—	—	•	•
Mando SCROLLER con función de Scroll y Push para confirmar las selecciones	—	—	•	•
Pre calentamiento manual	—	—	•	•
<b>LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO</b>				
Autodiagnóstico de control funcional antes de utilizar el equipo, con indicación descriptiva y acústica de las posibles anomalías	•	•	•	•
Sistema de lavado automático SCS (Solid Clean System) con depósito integrado y dosificación automática del detergente – Detergente SOLID CLEAN en envase de 1 kg	•	—	• opc.	—
Sistema de lavado automático LCS (Liquid Clean System) de triple acción (Detergente, abrillantador, desincrustante), con depósito extraíble y dosificación automática. Envase de 5 kg	•	—	• opc.	—
Sistema de lavado automático LM, con contenedor separado del detergente líquido CombiClean	—	•	—	• opc.
Sistema de lavado manual con ducha enrollable	•	•	•	•
<b>EQUIPAMIENTO DE CONTROL</b>				
Autoreverse (inversión automática del sentido de rotación del ventilador) para una perfecta uniformidad de cocción	•	•	•	•



Modelo	Naboo		Sapiens	
	064 084	154	064 084	154
Condensación vapores regulada automáticamente	•	•	•	•
Acceso a los parámetros de usuario programables, para personalizar el equipo a través del menú usuario	•	•	•	•
Inicio cocción diferido en el tiempo programable	•	•	—	—
Posibilidad de seleccionar hasta 6 velocidades de ventilación; las primeras 3 velocidades activan automáticamente la reducción de potencia de calentamiento - Para cocciones particulares se puede disponer de la velocidad intermitente	•	•	—	—
Control manual respiradero cámara	—	—	•	•
Humidificador manual	—	—	•	•
Control temperatura en el corazón del producto con sonda de 4 puntos de detección	•	•	opc.	opc.
Conexión sonda en corazón a través del conector externo a la cámara de cocción, con posibilidad de conexión rápida sonda de aguja para cocción en vacío y pequeñas porciones	•	•	opc.	opc.
2 velocidades de ventilación (de serie), la velocidad reducida acciona la reducción de la potencia de calentamiento	—	—	•	•
Iluminación halógena	•	•	•	•
Conexión USB para descargar los datos HACCP, actualizar el software y cargar/descargar programas de cocción	•	•	•	•
Preparación para el sistema de optimización energética SN (opcional)	opc.	opc.	opc.	opc.
Programa de SERVICE para: Prueba de funciones tarjeta electrónica y visualización sondas de temperatura - Cuentahoras de funcionamiento del equipo para todas las funciones principales de mantenimiento programadas	•	•	•	•
ECOSPEED - En función de la cantidad y el tipo de producto, optimiza y controla el suministro de energía, mantiene siempre la temperatura justa de cocción evitando las oscilaciones	•	•	•	•
ECOVAPOR - Con el sistema ECOVAPOR se consigue una fuerte reducción de los consumos de agua y 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 acelgas, verduras notoriamente fibrosas	•	•	—	—
GREEN FINE TUNING - Nuevo sistema de modulación del quemador e intercambiador de alta eficacia para evitar derroches de potencia y reducir las emisiones nocivas	•	•	•	•
<b>CONSTRUCCIÓN</b>				
Cámara perfectamente lisa, estanca y con soldaduras sin fugas	•	•	•	•
Puerta de cierre de doble vidrio templado, con cámara 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 fácil operación de limpieza	•	•	•	•
Maneta con apertura derecha e izquierda	•	—	•	—
Puerta con sistema de cierre de tres puntos	—	•	—	•
Bisagras de la puerta ajustables para una estanqueidad óptima	•	•	•	•
Deflector con apertura para una fácil operación de limpieza del compartimento del ventilador	•	•	•	•
Protección contra los chorros de agua IPX5	•	•	•	•



## Hornos para PASTELERÍA Y PANADERÍA Aroma by Naboo / by Sapiens



### MODELO

**064**

**084**

**154**

CAPACIDAD	<b>600x400</b>	6	8	15
DISTANCIA ENTRE GUÍAS	mm	87	90	83
DIMENSIONES EXTERIORES	mm	875 x 825 x 820	930 x 825 x 1040	960 x 825 x 1810

### VERSIÓN ELÉCTRICA

VAPOR DIRECTO		AREN064	AREN084	AREN154
POTENCIA ELÉCTRICA TOTAL	kW	10,5	16	31,8
ALIMENTACIÓN	V - 50 Hz	3N AC 400	3N AC 400	3N AC 400
<b>PRECIO</b>	€			
GENERADOR DE GAS		-	-	-
POTENCIA ELÉCTRICA TOTAL	kW	-	-	-
ALIMENTACIÓN	V - 50 Hz	-	-	-
<b>PRECIO</b>	€	-	-	-

### VERSIÓN GAS

VAPOR DIRECTO		ARGN064	ARGN084	ARGN154
POTENCIA ELÉCTRICA TOTAL	kW	0,5	1	1,8
POTENCIA TÉRMICA NOMINAL	kW	12	18	36
ALIMENTACIÓN	V - 50 Hz	AC 230	AC 230	AC 230
<b>PRECIO</b>	€			
GENERADOR DE VAPOR		-	-	-
POTENCIA ELÉCTRICA TOTAL	kW	-	-	-
POTENCIA TÉRMICA NOMINAL	kW	-	-	-
ALIMENTACIÓN	V - 50 Hz	-	-	-
<b>PRECIO</b>	€	-	-	-

### ACCESORIOS

Soporte base en Acero Inox	NSR071	NSR101	-
Soporte base en Acero Inox para abatidor (mod. 050-051)	NSR 071S	NSR101S	-
Portabandejas (Añadir al soporte NSR)	NPT064	NPT064	-
Armario de fermentación	NLV084	NLV084	-
*Sistema de lavado automático sólido	SCS	SCS	SCS
*Sistema de lavado automático líquido	-	-	-

\* Para el resto de accesorios ver pág. 40-41.

\*Solicitar con el pedido del horno.



**064**

**084**

**154**

6	8	15
87	90	83
875 x 825 x 820	930 x 825 x 1040	960 x 825 x 1810

ARES064	ARES084	ARES154
10,5	16	31,8
3N AC 400	3N AC 400	3N AC 400
-	-	-
-	-	-
-	-	-
-	-	-

ARGS064	ARGS084	ARGS154
0,5	1	1,8
12	18	36
AC 230	AC 230	AC 230
-	-	-
-	-	-
-	-	-
-	-	-
-	-	-

NSR071	NSR101	-
NSR071S	NSR101S	-
NPT064	NPT064	-
NLV084	NLV084	-
SCS	SCS	-
LCS	LCS	LM2

**SISTEMA DE LAVADO**



LCS (064 - 084)  
SCS (064 - 084) / LM (154)  
Sistema de lavado  
automático

**EQUIPAMIENTO DE SERIE**

**Aroma by Naboo**

- Conexión en red Wi-Fi - Sonda al corazón multipunto (Ø 3 mm) - Ducha de lavado integrada con tubo flexible
- Sistema de lavado automático SCS, Solid Clean System (En dotación 2 botes de detergente Solid Clean de 1 kg. cada uno) (mod. 064 - 084)
- Alternativamente, sistema de lavado automático LCS, Liquid Clean System (en dotación 2 envases de detergente 5 l. cada uno)
- 2 bandejas de aluminio 600 x 400 mm (mod. 064 - 084)
- Sistema de lavado automático LM (En dotación 1 depósito de detergente Combiclean de 10 l.) (mod. 154)
- Carro portabandejas NKS154 - 2 bandejas de aluminio 600 x 400 mm (mod. 154)

**Aroma by Sapiens**

- 2 velocidades de ventilación normal / reducida
- Ducha de lavado integrada con tubo flexible
- 2 bandejas de aluminio 600 x 400 mm (mod. 064 - 084)
- Carro portabandejas NKS154 - 2 bandejas de aluminio 600 x 400 mm (mod. 154)
- Teclado multiprograma

**DIMENSIONES BANDEJAS GASTRONORM**



Mod. 064 - 084 - 154