

# LA SOLUCIÓN MÁS COMPACTA PARA COCINAR EN GRANDE.

Compact by Naboo



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.

## Hornos mixtos Compact

### Compact by Naboo

#### 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.
- Autoclíma® 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 policromática 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, MANTENIMIENTO ORDINARIO

- 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.

## Compact by Sapiens

### 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).
- Autoclíma<sup>®</sup> sistema automático de medida y control del porcentaje de humedad en la cámara de cocción.
- Fast-Dry<sup>®</sup> 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.
- Precalentamiento manual.

### LIMPIEZA, MANTENIMIENTO ORDINARIO

- 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.
- Tirador 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.

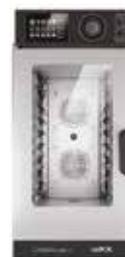
## Hornos mixtos Compact



**026**  
inyección directa



**061**  
inyección directa



**101**  
inyección directa

MODELO		026 inyección directa	061 inyección directa	101 inyección directa
CAPACIDAD	GN	6x2/3	6x1/1	10x1/1
DISTANCIA ENTRE GUÍAS	mm	60	60	60
DIMENSIONES EXTERIORES	mm	510 x 625 x 880	510 x 800 x 880	510 x 800 x 1120

### VERSIÓN NABOO

VERSIÓN ELÉCTRICA	⚡	COEN026	COEN061	COEN101
POTENCIA ELÉCTRICA TOTAL	kW	5,25	7,75	15,5
ALIMENTACIÓN	V - 50 Hz	3N AC 400V	3N AC 400V	3N AC 400V
<b>PRECIO</b>	€			
VERSIÓN A GAS	🔥	-	-	-
POTENCIA ELÉCTRICA TOTAL	kW	-	-	-
ALIMENTACIÓN	V - 50 Hz	-	-	-
<b>PRECIO</b>	€	-	-	-

### VERSIÓN SAPIENS

VERSIÓN ELÉCTRICA	⚡	COES026	COES061	COES101
POTENCIA ELÉCTRICA TOTAL	kW	5,25	7,75	15,5
POTENCIA TÉRMICA NOMINAL	kW	- / -	- / -	- / -
ALIMENTACIÓN	V - 50 Hz	3N AC 400V	3N AC 400V	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

Soporte base en Acero Inox		CSR061	CSR101
Portabandejas (a añadir a CSR)	-	CPT061	CPT061
Armario neutro con portabandejas	-	CAN061	CAN061
Sistema multi sonda. 2 sondas al corazón (by Naboo)	KSM 002	KSM 002	KSM 002
Sonda al corazón multipunto ø3mm (by Sapiens)	KSC 004	KSC 004	KSC 04
Ducha lavado	ICLD	ICLD	ICLD
*Suplemento optimización energética	SN	SN	SN
*Sistema de lavado automático líquido	ILCS1	ILCS1	ILCS1

\* Para el resto de accesorios ver pág. 36-37.

\*Solicitar con el pedido del horno.



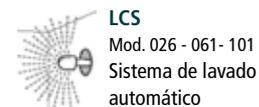
**061**  
inyección directa

6x1/1	6 x 1/1
60	60
875 x 650 x 705	875 x 650 x 705



**061**  
generador de vapor

## SISTEMA DE LAVADO



CVEN061	CBEN061
8,25	8,25
3N AC 400V	3N AC 400V
CVGN061	-
0,5	-
AC 230V	-
	-

## EQUIPAMIENTO DE SERIE

### Compact by Sapiens

Sistema antical CALOUT para los modelos con caldera; En dotación producto antical.

Teclado multiprogram

### Compact by Naboo

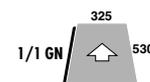
Sistema de lavado automático LCS, Liquid Clean System en dotación 1 envase de cartucho de detergente de 4,5 l.

Sistema antical CALOUT para los modelos con caldera; En dotación producto antical.

Sonda al corazón multipunto (Ø 3 mm).

CVES061	CBES061
8,25	8,25
3N AC 400V	3N AC 400V
- / -	- / -
CVGS061	-
0,5	-
8,5/7.310	-
AC 230V	-
	-

## DIMENSIONES BANDEJAS GASTRONORM



Mod. COEN061-101  
COES061-101



Mod. COEN026  
COES026



Mod. CVEN061 - CBEN061  
CVGN061 - CVES061  
CVES061 - CBES061  
CVGS061

NSR061	NSR061
KPT061	KPT061
NAN061	NAN061
KSM 002	KSM 002
KSC 004	KSC 004
ICLD	ICLD
SN	SN
ILCS1	ILCS1