

Abatidores Neo

Neo, su espacio útil.

- 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, y 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.



Abatidores Neo

Para cualquier tipo de servicio, la mejor solución.

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 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.



Abatidores Neo



051



081

MODELO		051	081
CAPACIDAD	GN 600X400	5x1/1 4 x 600 x 400	9x1/1 7 x 600 x 400
DISTANCIA ENTRE GUÍAS	mm GN mm 600X400	60 75	60 75
DIMENSIONES EXTERIORES	mm	790 x 720 x 850	790 x 820 x 1320

VERSIÓN GASTRONOMÍA		NEOG051	NEOG081
CAPACIDAD ABATIMIENTO (KG):			
	POSITIVO EN 90'+90°C > +3°C	18	25
	NEGATIVO EN 240'+90°C > -18°C	12	16
POTENCIA FRIGORÍFICA	(1) - (W) Hz	1.430	2.108
POTENCIA EN CALENTAMIENTO	W	500	1.000
ABSORCIÓN ELÉCTRICA ENFRIAMIENTO	(2) - (kW)	1,1	1,4
ABSORCIÓN ELÉCTRICA CALENTAMIENTO	kW	0,6	1,1
ALIMENTACIÓN	V - 50 Hz	AC 230V	AC 230V
PRECIO	€		

VERSIÓN PASTELERÍA		NEOP051	NEOP081
CAPACIDAD ABATIMIENTO (KG):			
	POSITIVO EN 90'+90°C > +3°C	18	5,25
	NEGATIVO EN 240'+90°C > -18°C	12	5,25
POTENCIA FRIGORÍFICA	(1) - (W) Hz	1430	3N AC 400V
POTENCIA EN CALENTAMIENTO	W	500	3N AC 400V
ABSORCIÓN ELÉCTRICA ENFRIAMIENTO	(2) - (kW)	1,1	1,4
ABSORCIÓN ELÉCTRICA CALENTAMIENTO	kW	0,6	1,1
ALIMENTACIÓN	V - 50 Hz	AC 230V	AC 230V
PRECIO	€		

ACCESORIOS

*Versión de 60Hz	VH051	VH081
*Sobrepeso unidad condensadora de agua	CAM03	CAM04
*Sobrepeso unidad remota	URM03	URM04
*Ruedas, de las cuales dos con freno	RT64	RT84
*Ducha de lavado	DE5	DE5
*Esterilizador	SXM	SXM

*Solicitar con el pedido del horno.



121



161



122

12x1/1 10 x 600 x 400	17x1/1 14 x 600 x 400	12x2/1 10 x 600 x 800
60 75	60 75	60 75
790 x 820 x 1800	790 x 820 x 1950	1100 x 1050 x 1800

NEOG121	NEOG161	NEOG122
36	55	72
24	36	48
4.807	7.061	9.986
1.600	1.600	1.600
3,2	4,5	5,8
1,8	1,9	1,9
3N AC 400V	3N AC 400V	3N AC 400V

NEOP121	NEOP161	NEOP122
36	55	72
24	36	48
4.807	7.061	9.986
1.600	1.600	1.600
3,2	4,5	5,8
1,8	1,9	1,9
3N AC 400V	3N AC 400V	3N AC 400V

VH121	VH161	VH122
CAM05	CAM06	CAM04
URM12	URM06	URM07
RT84	RT84	RT85
DE5	DE5	DE5
SXM	SXM	SXM

CARACTERÍSTICAS

Pantalla policromática de 7 pulgadas (LCD-TFT) de alta definición, capacitiva, con elección de funciones "Pantalla Táctil".

EQUIPAMIENTO DE SERIE

Sonda al corazón.
Paneles portaparrillas.