frigicoll

Naboo®

Stressless Kitchen

LAINOX®
DEVICE FOR COOKING

ES

Naboo® La nueva era d

La característica absolutamente única que distingue **Naboo** de los otros hornos profesionales se llama *Cloud*.
En *Cloud* encuentras todos los contenidos para llegar al plato terminado porque en la nube hemos puesto el conocimiento o sea las recetas, el proceso, el sistema de preparación, el programa de cocción y la presentación de cada plato individual.
Naboo te suministra, recomienda, configura todo lo que te sirve para resultados de calidad excepcional, de nivel y sobre todo siempre constantes en el tiempo.

CONEXIÓN WI FI
O MEDIANTE FICHA 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 TÉCNICO SIEMPRE DISPONIBLE
GRACIAS AL SERVICIO REMOTO

el Acceso en la Cocina

está en las Nubes

El *Cloud* de **Naboo** te propone recetas siempre nuevas y variadas en el curso del año porque contiene un rico programa editorial de nuevas recetas cada mes para integrar a la biblioteca.

Estas se agregan a las recetas ya disponibles en el *Cloud* además de las cargadas anteriormente las cuales **Naboo** proporciona.

Además te sugiere que platos y que recetas puedes elaborar simultáneamente para optimizar tus tiempos.

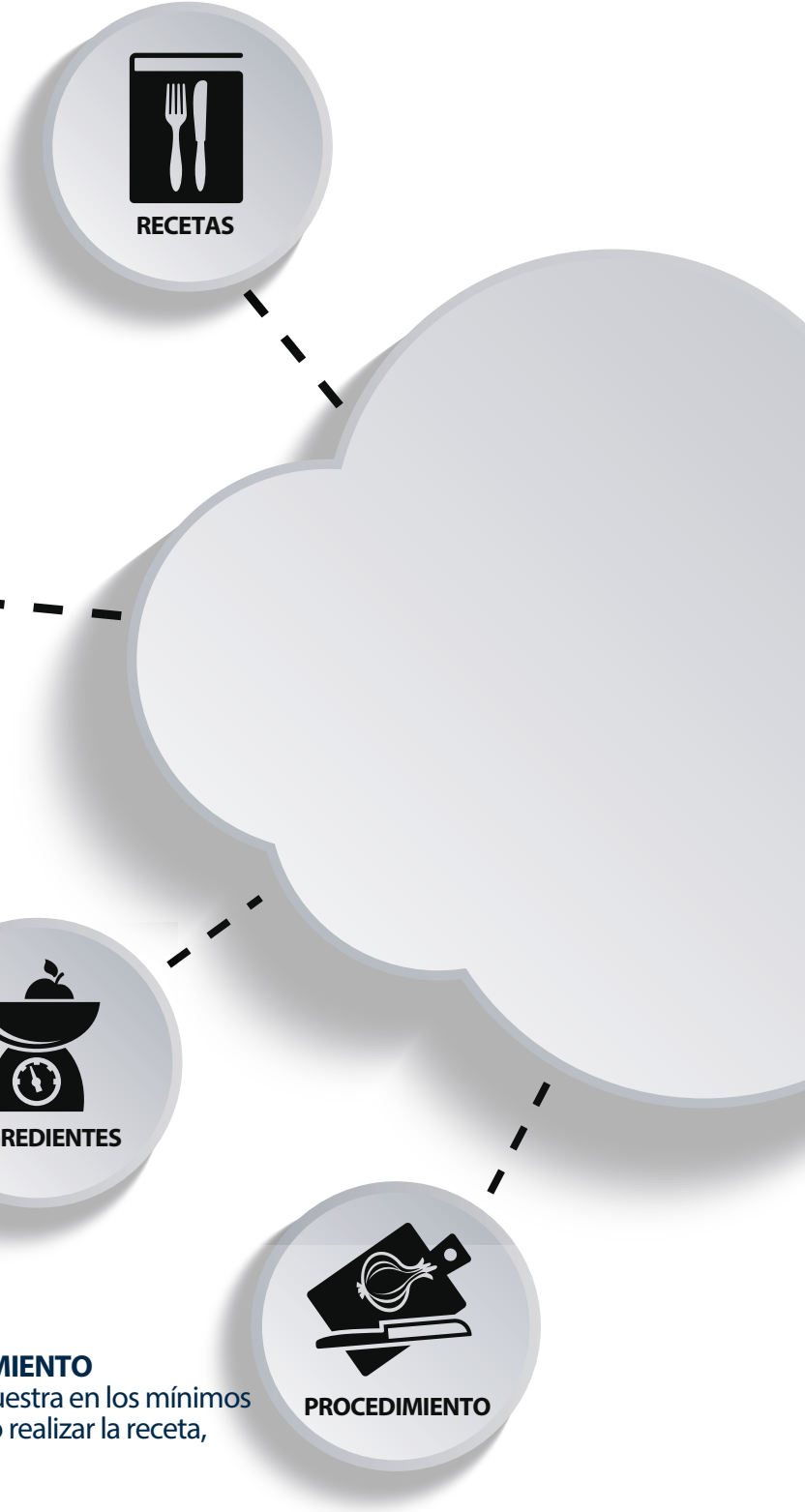
Los libros ya no sirven más: las recetas, los videos, los tutorial, menús completos e ingredientes para la presentación del plato, están en el *Cloud*. Una clase de formación e información permanente que permite aprender siempre cosas nuevas, actualizarse, cambiar propuestas para los clientes, enriquecer los menús: en otros términos, aumentar constantemente la propia profesionalidad El sistema te conecta constantemente con la web, por lo tanto con una fuente inagotable de informaciones, sugerencias, estímulos, con la ventaja de tener todo al alcance de la mano, rápidamente, sin pérdida de tiempo.

¿Quieres crear un menú temporal adecuado a tu negocio? ¿Quieres una variedad totalmente personalizada? ¿Quieres sacar de una serie de propuestas de cocina étnica, regional, localizada?

Con **Naboo** todo es posible, flexible, en constante evolución, actualizado.

Naboo® Entra a un Mun

1 . RECETAS
Recetas de todo el mundo directamente a tu **Naboo** y en el *Cloud*.

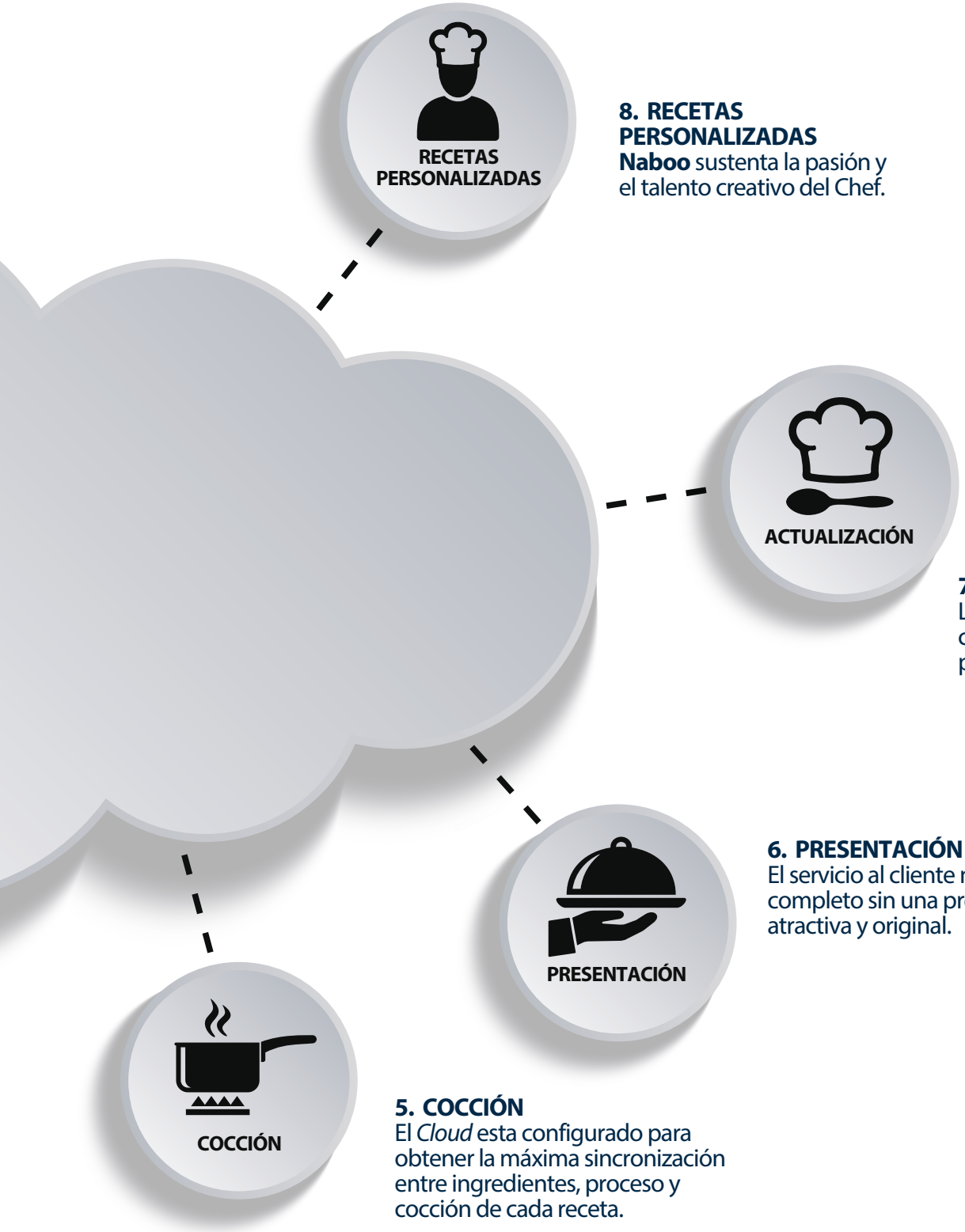


2. CONTEXTO
En el *Cloud* no encuentras sólo la receta sino también su origen y evolución.

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

4. PROCEDIMIENTO
El *Cloud* te muestra en los mínimos detalles como realizar la receta, paso a paso.

do de Contenidos



8. RECETAS PERSONALIZADAS
Naboo sustenta la pasión y el talento creativo del Chef.

7. ACTUALIZACIÓN
La constante conexión con el *Cloud* permite una permanente actualización.

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

5. COCCIÓN
El *Cloud* esta configurado para obtener la máxima sincronización entre ingredientes, proceso y cocción de cada receta.

Naboo® Tecnología en

El diseño de **Naboo** no sólo convierte a este horno profesional en algo bonito a la vista sino que agrega una serie di funciones e innovaciones que siempre van hacia la dirección de la mejor calidad del trabajo en la cocina.
La apertura automática de la puerta permite abrir y cerrar la puerta apretando simplemente una tecla incluso cuando las manos están ocupadas con la bandeja. Una novedad también son los espacios retráctiles organizados para los detergentes y diferentes accesorios, la ducha, la sonda al corazón, el puerto USB.

SUPERFLAT

Forma cuadrada y de tendencia. Materiales de máxima calidad e higiene. Diseño con modelo estético registrado® estudiado para tener la máxima ergonomía para el usuario, puerta con doble vidrio, interior termoreflectante, exterior de baja emisión del calor con efecto vidriado fácil y práctico para limpiar.

su forma más bonita

PANTALLA TÁCTIL

PANTALLA A COLOR DE 10 PULGADAS (LCD-TFT), DE ALTA DEFINICIÓN, CAPACITIVA, CON ELECCIÓN DE FUNCIONES "PANTALLA TÁCTIL"

PANTALLA CONFIGURABLE EN BASE A LAS EXIGENCIAS DEL USUARIO LLEVANDO AL PRIMER PLANO LOS PROGRAMAS MÁS USADOS

APERTURA PUERTA AUTOMÁTICA PATENTE EN PROCESO.

MÁXIMA ERGONOMÍA TAMBIÉN CON LAS MANOS OCUPADAS

CAJÓN RETRÁCTIL PATENTE EN PROCESO

RECIPIENTES CON CAJÓN PARA DETERGENTES DEL NUEVO SISTEMA DE LAVADO AUTOMÁTICO

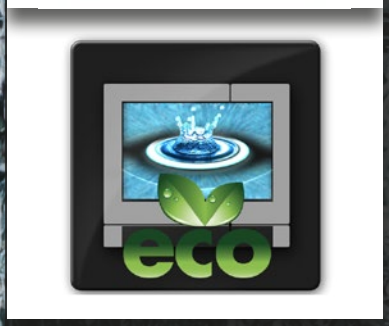
ESPACIO DEDICADO

CONECTOR UNIVERSAL PARA: SONDA AL CORAZÓN MULTIPUNTO, MULTISONDA O CON AGUJA PARA COCCIONES AL VACÍO, DUCHA DE LAVADO CON RECOGIDO AUTOMÁTICO, PUERTO USB TODO EN UN ESPACIO ÚNICO Y PRÁCTICO ORGANIZADO

Naboo® Escoge el sis más idóneo

LCS - Liquid Clean Sistem

SCS - Solid Clean Sistem



NUEVOS CARTUCHOS DE DETERGENTE LÍQUIDO 100% RECICLABLES

El detergente COMBICLEAN de nueva fórmula y máxima higiene, viene en una práctica presentación 100% reciclable, no más manipulaciones y trasvasos peligrosos de producto.
Como alternativa al cartucho está disponible el innovador detergente SOLID CLEAN en estado sólido (opcional).

CALFREE es el nuevo producto LAINOX, en cartucho 100% reciclable, que mantiene el generador de vapor libre del calcáreo previniendo su acumulación.
Las ventajas que se obtienen con CALFREE son numerosas:

- Eliminación de las fallas por 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

Como alternativa al cartucho está disponible el innovador detergente SOLID CLEAN en estado sólido (opcional).

DEMEDIADOS LOS TIEMPOS DE LAVADO

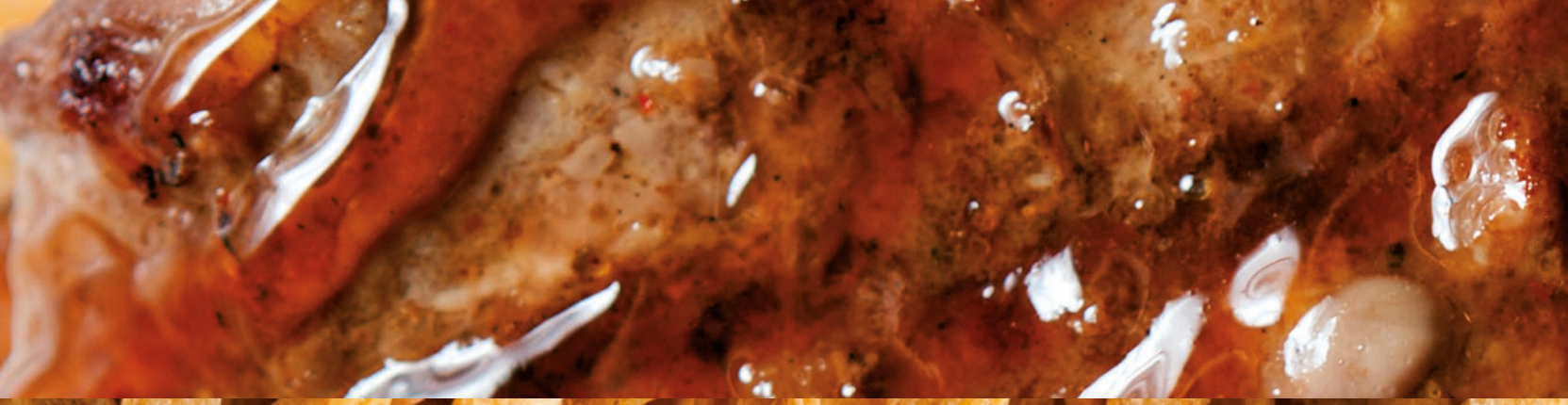
A todos los beneficios se suma el de los ahorros: reducción drástica de los tiempos de lavado respecto a los sistemas tradicionales.
Es suficiente seleccionar el nivel de lavado más adecuado y Naboo actúa por sí solo.

LAVADO ECO

El nuevo nivel de lavado ECO sumado a los existentes contribuye a reducir aún más los tiempos y los consumos de detergente para el beneficio de la reducción de los costos.

tema de Lavado a tus exigencias

Naboo da la opción del lavado más idóneo a tus exigencias. Puede estar dotado del nuevo sistema de lavado automático **LCS** con detergente líquido en cartucho reciclable al 100%, insertada en su gaveta o del sistema **SCS** con detergente sólido en prácticos envases. El detergente es nebulizado en el interior de la cámara de cocción de modo completamente automático.
La acción conjunta del producto con el vapor y además el agua del enjuague tienen una máxima eficacia sobre las grasas y los residuos que se depositan durante las cocciones.



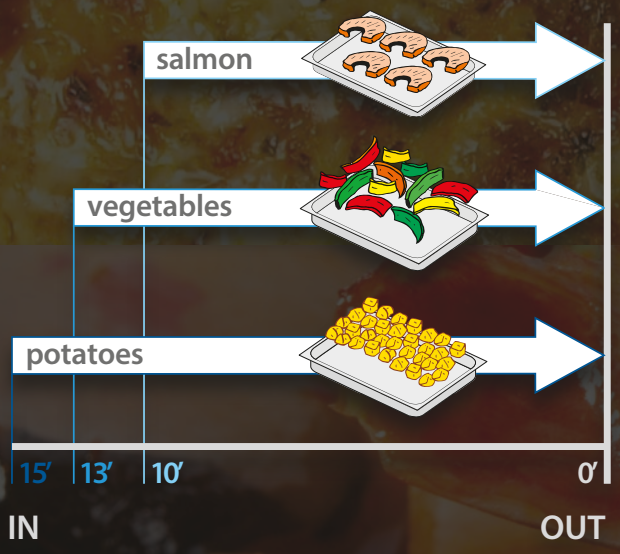
MULTINIVEL

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 (vea operaciones de lavado)
- 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: **Naboo** avisará en secuencia cuando es el momento de sacar las individuales bandejas 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.



Cocción Multinivel

Con **Naboo** tienes la posibilidad, teleguiada, de aprovechar al máximo todas las potencialidades de la cocción multinivel.
En el *Cloud* de **Naboo** ya existen las carpetas con los macro grupos de cocciones multinivel, por lo tanto acceder a esta función es muy simple. Además puedes crear carpetas especiales y el sistema guía al operador y lo corrige para cargar sólo recetas y platos con cocciones compatibles. Además la modalidad multinivel es muy útil y rentable.

Con el sistema de cocción Multinivel se pueden cocinar simultáneamente distintos alimentos con tiempos de cocción diferentes y **Naboo** nos avisará con una señal acústica y visual cuando una bandeja está lista. Por lo tanto se pueden evitar tiempos muertos, cargas parciales y consumos inútiles, con un ahorro de más del 30% de los tiempos de producción con respecto a las cocciones con los sistemas tradicionales en parrilla y freidora.

SMOKEGRILL

Naboo con SmokeGrill permite, primero entre los hornos profesionales, una cocción a la parrilla que propone y repite los beneficios de la cocción a leña - sabor, gusto, olor - sin los inconvenientes de la leña, del humo, de la suciedad. Las comidas salen de la cocción con un aspecto idéntico al de la parrilla y de la barbacoa.

AHUMADO

El ahumado no es más un obstáculo gracias a **Naboo** que sin ningún tipo de combustión, pero gracias al empleo de una aromatización particular con SmokeEssence ecológico, permite producir este tipo de acabado.
El proceso es totalmente automático (gestión de cantidad de humo líquido) y no deja ningún tipo de residuo, por lo tanto, el horno se utiliza inmediatamente para realizar otras cocciones.

AROMATIZACIÓN

Naboo pone a tu disposición la nueva aplicación Aroma Dispenser para obtener distintas tipologías de comidas con los más variados tipos de aromas.

SmokeGrill

También tipos de cocciones y acabados impensables, dado que están ligados a equipos específicos y particulares, con las aplicaciones de **Naboo** no tienen límites para la creatividad del cocinero. Resultados excelentes con bajos costos y alto valor agregado.

Naboo® La excelencia

071

101

072

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
• 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 informaciones sobre la receta
• 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

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 down load nuevas recetas
• Inicio de una cocción automática (ICS) "one touch"
• Organización de las recetas en carpetas con preview atribuyendo a cada carpeta un nombre propio
• Reconocimiento inteligente de las recetas en las carpetas multinivel
• Pantalla a color de 10 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
• Abertura automática de la puerta mediante la presión del tacto "Open" (opcional)
• Visualización instantánea en la cocción ICS del gráfico HACCP

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

• Auto diagnosis de control funcional antes de iniciar el uso del equipo, con señal descriptiva y acústica de eventuales anomalías
• Sistema de lavado automático con depósito integrado y dosificador del detergente automático
• Sistema Anti calcáreo CALOUT de serie que previene la formación y la acumulación de calcáreo en el boiler con tanque integrado y dosificación automática
• Detergente líquido COMBICLEAN y anticalcáreo CALFREE en cartucho 100% reciclable, como alternativa detergente SOLID CLEAN y anticalcáreo SOLID CAL en estado sólido
• Por los modelos 201 / 202 Sistema de lavado automático (LM) y Sistema Anti calcáreo CALOUT con el uso del detergente líquido COMBICLEAN y producto anti calcáreo CALFREE
• Sistema de lavado manual con ducha enrollable.

Modelos con caldera	Capacidad de la cámara 1/1 GN (530 x 325 mm) 2/1 GN (530 x 650 mm)	Distancia entre guías (mm)	Número de plazas	Potencia Eléctrica (kW)	Potencia Térmica Nominal Gas (kW/kcal)	Dimensiones externas (mm)	Tensión de Alimentación
NAEB071	7x1/1	70	50/120	**10,5**	-/-	875 x 825 x 820 h.	3N AC 400V - 50 Hz
NAGB071	7x1/1	70	50/120	0,5	**15**/12.900	875 x 825 x 820 h.	AC 230V - 50 Hz
NAEB101	10x1/1	70	80/150	**16**	-/-	930 x 825 x 1040 h.	3N AC 400V - 50 Hz
NAGB101	10x1/1	70	80/150	1	**28**/24.080	930 x 825 x 1040 h.	AC 230V - 50 Hz
NAEB072	7x2/1 - 14x1/1	70	70/180	**19**	-/-	1170 x 895 x 820 h.	3N AC 400V - 50 Hz
NAGB072	7x2/1 - 14x1/1	70	70/180	1	**30**/25.800	1170 x 895 x 820 h.	AC 230V - 50 Hz
NAEB102	10x2/1 - 20x1/1	70	150/300	**31**	-/-	1170 x 895 x 1040 h.	3N AC 400V - 50 Hz
NAGB102	10x2/1 - 20x1/1	70	150/300	1	**40**/34.400	1170 x 895 x 1040 h.	AC 230V - 50 Hz
NAEB201	20x1/1	63	150/300	**31,8**	-/-	960 x 825 x 1810 h.	3N AC 400V - 50 Hz
NAGB201	20x1/1	63	150/300	1,8	**48**/41.280	960 x 825 x 1810 h.	AC 230V - 50 Hz
NAEB202	20x2/1 - 40x1/1	63	300/500	**61,8**	-/-	1290 x 895 x 1810 h.	3N AC 400V - 50 Hz
NAGB202	20x2/1 - 40x1/1	63	300/500	1,8	**80**/68.800	1290 x 895 x 1810 h.	AC 230V - 50 Hz

también en la gama

102

201

202

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
- Acceso facilitado a los parámetros programables del usuario, para personalizar el equipo mediante el menú del usuario
- Inicio cocciones diferido en el tiempo programable
- Posibilidad de elegir hasta 6 velocidades de ventilación; las 3 primeras velocidades activan automáticamente la reducción de potencia de calentamiento
- Para cocciones particulares se puede poner 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 - En base a la cantidad y al tipo de Producto, Naboo optimiza y controla la erogación de energía, mantiene siempre la justa temperatura de cocción evitando 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: nuevo sistema de modulación del quemador e intercambiador de alta eficiencia para evitar derroches de potencia y reducir emisiones nocivas.

FABRICACIÓN

- Protección contra los chorros de agua IPX5
- Cámara perfectamente uniforme y hermética
- Puerta de cierre con vidrio doble temperado, con crujía de aire y vidrio interno termoreflectante para una menor irradiación de calor hacia el operador y una mayor eficiencia
- Vidrio interno con abertura en forma de libro para una fácil operación de limpieza
- Manija con abertura derecha e izquierda
- Cierres puerta regulables para una capacidad optimal
- Deflector que se puede abrir para una fácil operación de limpieza del espacio ventilador

Modelos de vapor directo	Capacidad de la cámara 1/1 GN (530 x 325 mm) 2/1 GN (530 x 650 mm)	Distancia entre guías (mm)	Número de plazas	Potencia Eléctrica (kW)	Potencia Térmica Nominal Gas (kW/kcal)	Dimensiones externas (mm)	Tensión de Alimentación
NAEV071	7x1/1	70	50/120	**10,5**	-/-	875 x 825 x 820 h.	3N AC 400V - 50 Hz
NAGV071	7x1/1	70	50/120	0,5	**12**/10.230	875 x 825 x 820 h.	AC 230V - 50 Hz
NAEV101	10x1/1	70	80/150	**16**	-/-	930 x 825 x 1040 h.	3N AC 400V - 50 Hz
NAGV101	10x1/1	70	80/150	1	**18**/15.480	930 x 825 x 1040 h.	AC 230V - 50 Hz
NAEV072	7x2/1 - 14x1/1	70	70/180	**19**	-/-	1170 x 895 x 820 h.	3N AC 400V - 50 Hz
NAGV072	7x2/1 - 14x1/1	70	70/180	1	**20**/17.200	1170 x 895 x 820 h.	AC 230V - 50 Hz
NAEV102	10x2/1 - 20x1/1	70	150/300	**31**	-/-	1170 x 895 x 1040 h.	3N AC 400V - 50 Hz
NAGV102	10x2/1 - 20x1/1	70	150/300	1	**27**/23.220	1170 x 895 x 1040 h.	AC 230V - 50 Hz
NAEV201	20x1/1	63	150/300	**31,8**	-/-	960 x 825 x 1810 h.	3N AC 400V - 50 Hz
NAGV201	20x1/1	63	150/300	1,8	**36**/30.960	960 x 825 x 1810 h.	AC 230V - 50 Hz
NAEV202	20x2/1 - 40x1/1	63	300/500	**61,8**	-/-	1290 x 895 x 1810 h.	3N AC 400V - 50 Hz
NAGV202	20x2/1 - 40x1/1	63	300/500	1,8	**54**/46.440	1290 x 895 x 1810 h.	AC 230V - 50 Hz

frigicoll

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

ali GROUP

LAINOX®
DEVICE FOR COOKING