LAINOX®
DEVICE FOR COOKING

TARIFA DE PRECIOS 2016

frigicoll

"Frigicoll, del anhelo al logro"

Las grandes historias nacen de la implicación incondicional de un grupo para ganar. El orgullo de ser pioneros, la grandeza de progresar y la capacidad de recordar y agradecer apoyos han forjado el carácter de nuestra compañía.

Nuestra vocación de servicio nos ha situado como referencia entre profesionales y consumidores finales. Las personas y el valor de su confianza están en la base del espíritu que nos ha hecho grandes en el mercado. En Frigicoll elaboramos proyectos integrales, suministrando maquinaria para el sector de la climatización y energía, transporte, hostelería y refrigeración, así como para el sector de los electrodomésticos. Productos de alta gama, técnicos especializados, postventa eficaz y recambios homologados configuran un escenario compacto e inmejorable.

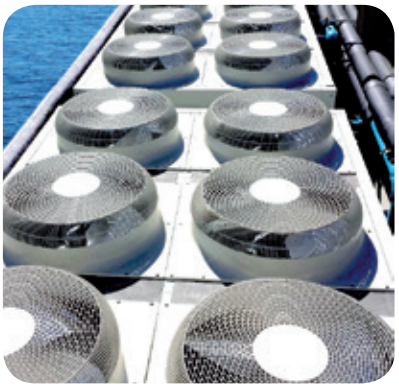
Después de más 50 años, nuestra voluntad de aportar servicios integrales premium continúa guiándonos en la inquietud de buscar nuevas soluciones tecnológicas sostenibles, cuidando la proximidad con el cliente, siendo sólidos y a la vez flexibles como baza fundamental para aportar respuestas innovadoras y fiables.

Hoy en día, Frigicoll está adquiriendo más compromisos con el desarrollo de una mejor sociedad del bienestar, ejerciendo activamente la responsabilidad social hacia distintas causas y sensibilidades. Siempre hemos sido receptivos a las inquietudes de nuestro entorno, y sabemos que ahora más que nunca el sentimiento de comunidad debe imperar. Queremos agradecerles todo lo que hemos recibido a lo largo de nuestra trayectoria. Sus decisiones han construido nuestros éxitos.

Sectores de actividad

Sus distintas unidades de negocio: tienen como horizonte hacerlo fácil a todos los niveles: a ingenierías, restauradores, hoteleros, arquitectos interioristas, instaladores, decoradores, comercios y usuario final.

- *Refrigeración Transporte*
- *Electrodomésticos*
- *Climatización y Energía*
- *Hostelería y Refrigeración*
- *Recambios*
- *Post-venta*



LAINOX®
DEVICE FOR COOKING

HORNOS MIXTOS GASTRONORM

NABOO: Hornos Mixtos con generador de vapor / vapor directo 4

SAPIENS: Hornos mixtos con generador de vapor / vapor directo 11

COMPACT: Hornos mixtos con generador de vapor / vapor directo 17

HORNOS MIXTOS / CONVECCIÓN GASTRONORM Y PASTELERÍA

ICON: Hornos a convección 22

ICON: Hornos mixtos vapor directo 23

HORNOS PARA PASTELERÍA Y PANADERÍA

AROMA: Hornos mixtos vapor directo 26

ABATIDORES

NEO: Abatidores 30

ACCESORIOS

Accesorios NABOO/SAPIENS 34

Accesorios COMPACT 36

Accesorios ICON 38

Accesorios AROMA 40

Multigrill. Bandejas Gastronorm 42

Naboo®

La revolución de los hornos inteligentes

El primer horno conectado a la **NUBE**

La sincronía perfecta para tu negocio

frigicoll

Naboo® | LAINOX® DEVICE FOR COOKING

Hornos mixtos **Naboo**

Características generales

Modelos	071 - 101 072 - 102	201 202
MODOS DE COCCIÓN		
ICS (Interactive Cooking System) sistema automático de cocción para recetas Italianas, Francesas, Internacionales, Españolas, Rusas, Asiáticas, Alemanas con historia, ingredientes, procedimiento, 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	•	•
FUNCIONAMIENTO		
Pantalla a color de 10 pulgadas (LCD - TFT), de alta definición, capacitiva, con selección funciones "Touch Screen"	•	•
Display configurable según las necesidades del usuario situando en primer plano 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	•	•
Mando SCROLLER PLUS con función de Scroll y Push para confirmar las selecciones	•	•
Apertura automática de la puerta mediante la presión del botón "Open" (opcional)	•	–
Visualización instantánea en la cocción ICS de la gráfica HACCP	•	•
LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO		
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	•	–
Alternativamente, sistema de lavado automático LCS (Liquid Clean System), con depósito extraíble y dosificación automática del detergente – Envase de 5 litros cada uno	•	–
Sistema Antical CALOUT de serie que previene la formación y la acumulación de cal en el boiler con depósito integrado y dosificación automática - Antical SOLID CAL en envase de 1 kg	•	–
Sistema de lavado automático LM, con contenedor separado del detergente líquido CombiClean	–	•
Sistema Antical CALOUT de serie que previene la formación y la acumulación de cal en el boiler con contenedor separado y dosificación automática del producto antical CalFree (líquido)	–	•
Sistema de lavado manual con ducha enrollable	•	•
EQUIPAMIENTO DE CONTROL		
Autoreverse (inversión automática del sentido de rotación del ventilador) para una perfecta uniformidad de cocción	•	•

Modelos	071 - 101 072 - 102	201 202
Controles paralelos de la temperatura en la cámara y en el corazón, sistema DELTA T	•	•
Condensación de 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 de la temperatura en el corazón del producto con sonda de 4 puntos de detección	•	•
Conexión sonda al 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 o multisonda para 2 corazones	•	•
Iluminación halógena	•	•
Conexión USB para descargar los datos HACCP, actualizar el software y cargar/descargar programas de cocción	•	•
Predisposición para el sistema de optimización energético SN (opcional)	•	•
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 programado	•	•
ECOSPEED - En función de la cantidad y el tipo de producto, Naboo 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 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, espárragos, nabos, acelgas y verduras notoriamente fibrosas	•	•
GREEN FINE TUNING - Nuevo sistema de modulación del quemador e intercambiador de alta eficiencia para evitar derroches de potencia y reducir las emisiones nocivas	•	•

CONSTRUCCIÓN

Cámara perfectamente lisa, estanca y con soldaduras sin fugas	•	•
Puerta de cierre de doble vidrio templado, con cámara de aire y vidrio interno termoreflectante 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 a tres puntos	–	•
Bisagras de la puerta ajustables para una estanqueidad óptima	•	•
Deflector con apertura para una fácil operación de limpieza del compartimiento del ventilador	•	•
Protección contra los chorros de agua IPX5	•	•

frigicoll

Naboo | LAINOX DEVICE FOR COOKING

Hornos mixtos **Naboo**

MODELO		071	072
CAPACIDAD	GN	7 x 1 / 1	7 x 2 / 1 - 14 x 1 / 1
DISTANCIA ENTRE GUÍAS	mm	70	70
DIMENSIONES EXTERIORES	mm	875 x 825 x 820 h	1.170 x 895 x 820 h

VERSIÓN ELÉCTRICA

VAPOR DIRECTO		NAEV071	NAEV072
POTENCIA ELÉCTRICA TOTAL	kW	10,5	19
ALIMENTACIÓN	V - 50 Hz	3N AC 400	3N AC 400
PRECIO	€		

GENERADOR DE VAPOR		NAEB071	NAEB072
POTENCIA ELÉCTRICA TOTAL	kW	10,5	19
ALIMENTACIÓN	V - 50 Hz	3N AC 400	3N AC 400
PRECIO	€		

VERSIÓN GAS

VAPOR DIRECTO		NAGV071	NAGV072
POTENCIA ELÉCTRICA TOTAL	kW	0,5	1
POTENCIA TÉRMICA NOMINAL	kW	12	20
ALIMENTACIÓN	V - 50 Hz	AC 230	AC 230
PRECIO	€		

GENERADOR DE VAPOR		NAGB071	NAGB072
POTENCIA ELÉCTRICA TOTAL	kW	0,5	1
POTENCIA TÉRMICA NOMINAL	kW	15	30
ALIMENTACIÓN	V - 50 Hz	AC 230	AC 230
PRECIO	€		

ACCESORIOS

Soporte base en Acero Inox	NSR071	NSR072
Portabandejas (Añadir al soporte NSR)	NPT071	KPT102
Armario neutro con puertas y portabandejas (A añadir al soporte NSR)	NAN071	KAN102
Armario neutro con puerta (A añadir al soporte NSR)	NAL071	KAL102
Mantenedor (A añadir al soporte NSR)	MCR051E	KMC052E
*Apertura puerta automática (elimina la presencia de maneta - No disponible con NPS)	NAA	NAA
*Puerta apertura contraria	NPS	NPS
*SMOKEGRILL - 3 in 1 - Sistema Barbacoa / Ahumado / Aromatización NABOO	NSG	NSG

* Para el resto de accesorios ver pág. 34-35.

*Solicitar con el pedido del horno.

101	102
10 x 1 / 1	10 x 2 / 1 - 20 x 1 / 1
70	70
930 x 825 x 1.040 h	1.170 x 895 x 1.040 h

NAEV101	NAEV102
16	31
3N AC 400	3N AC 400

NAEB101	NAEB102
16	31
3N AC 400	3N AC 400

NAGV101	NAGV102
1	1
18	27
AC 230	AC 230

NAGB101	NAGB102
1	1
28	40
AC 230	AC 230

NSR101	NSR102
NPT071	KPT102
KAN101	KAN102
KAL101	KAL102
MCR051E	KMC052E
NAA	NAA
NPS	NPS
NSG	NSG

SISTEMA DE LAVADO

SCS o LCS
Mod. 071 - 072 101 - 102
Sistema de lavado automático

EQUIPAMIENTO DE SERIE

Sistema de lavado automático SCS, Solid Clean System (En dotación, 2 botes de detergente Solid Clean de 1kg. cada uno).

Alternativamente, sistema de lavado automático LCS, Liquid Clean System (en dotación 2 envases de detergente 5l. cada uno)

Sistema antical CALOUT para modelos con generador de vapor (En dotación, 1 bote de producto antical Solid Cal de 1 kg.)

Conexión en red Wi-Fi.

Sonda al corazón multipunto (Ø 3 mm).

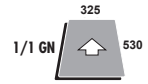
Ducha de lavado integrada con tubo flexible.

2 rejillas 1/1 GN de acero inox (mod. 071 - 101).

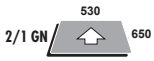
2 rejillas 2/1 GN de acero inox (mod. 072 - 102).

Apertura de la puerta con maneta (apertura automática opcional).

DIMENSIONES BANDEJAS GASTRONORM



Mod. 071 - 101



Mod. 072 - 102

Hornos mixtos **Naboo**

SISTEMA DE LAVADO

LM
Mod. 201 - 202
Sistema de lavado automático

DIMENSIONES BANDEJAS

MODELO		201	202
CAPACIDAD	GN	20 x 1 / 1	20 x 2 / 1 - 40 x 1 / 1
DISTANCIA ENTRE GUÍAS	mm	63	63
DIMENSIONES EXTERIORES	mm	960 x 825 x 1.810 h	1.290 x 895 x 1.810 h

VERSIÓN ELÉCTRICA

VAPOR DIRECTO		NAEV201	NAEV202
POTENCIA ELÉCTRICA TOTAL	kW	31,8	61,8
ALIMENTACIÓN	V - 50 Hz	3N AC 400	3N AC 400
PRECIO	€		
GENERADOR DE VAPOR		**NAEB201**	**NAEB202**
POTENCIA ELÉCTRICA TOTAL	kW	31,8	61,8
ALIMENTACIÓN	V - 50 Hz	3N AC 400	3N AC 400
PRECIO	€		

VERSIÓN GAS

VAPOR DIRECTO		NAGV201	NAGV202
POTENCIA ELÉCTRICA TOTAL	kW	1,8	1,8
POTENCIA TÉRMICA NOMINAL	kW	36	54
ALIMENTACIÓN	V - 50 Hz	AC 230	AC 230
PRECIO	€		
GENERADOR DE VAPOR		**NAGB201**	**NAGB202**
POTENCIA ELÉCTRICA TOTAL	kW	1,8	1,8
POTENCIA TÉRMICA NOMINAL	kW	48	80
ALIMENTACIÓN	V - 50 Hz	AC 230	AC 230
PRECIO	€		

ACCESORIOS

Carro con portabandejas	NKS201	KKS202
*Suplemento por instalación a red Ethernet	NETH	NETH
Sistema multisonda. 2 sondas al corazón Ø 3 mm	KSM002	KSM002
*SMOKEGRILL - 3 in 1 - Sistema Barbacoa / Ahumado / Aromatización NABOO	NSG	NSG

* Para el resto de accesorios ver pág. 34-35.

*Solicitar con el pedido del horno.

EQUIPAMIENTO DE SERIE

Sistema de lavado automático LM (En dotación, 1 depósito de detergente Combi Clean de 10 l.).

2 rejillas 1/1 GN de acero inox (mod. 201).

2 rejillas 2/1 GN de acero inox (mod. 202).

Sistema antical CALOUT para modelos con generador de vapor (En dotación, 1 depósito de producto antical Calfree de 10 l.).

Apertura de la puerta con maneta.

Conexión en red Wi-Fi.

Sonda al corazón multipunto (Ø 3 mm).

Ducha de lavado integrada con tubo flexible.

Carro portabandejas.

Sapiens | LAINOX®

DEVICE FOR COOKING

Sapiens

frigicoll

Sapiens | LAINOX DEVICE FOR COOKING

Hornos mixtos **Sapiens**

Características generales

Modelos	071 - 101 072 - 102	201 202
MODOS DE COCCIÓN		
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)	•	•
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	•	•
Manual con posibilidad de trabajar con 4 ciclos en secuencia automática para las cocciones diferenciadas, y funciones de: Mantenimiento (2 modos) - Gestión respiradero	•	•
Cocción con control de temperatura al corazón (con sonda multipunto o sonda de aguja) (opcional)	•	•
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)	•	•
FUNCIONAMIENTO		
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	•	•
Mandos SCROLLER con función de Scroll y Push para confirmar las selecciones	•	•
Precalentamiento manual	•	•
LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO		
Autodiagnóstico de control funcional antes y durante el uso del equipo, con indicación descriptiva y acústica de las posibles anomalías	•	•
Sistema de lavado automático LCS (Liquid Clean System)de triple acción (Detergente, abrillantador, desincrustante), con depósito extraíble y dosificación automática. Envase de 5 kg	•	–
Sistema de lavado automático SCS (Solid Clean System) con depósito integrado y dosificación automática del detergente – Detergente SOLID CLEAN en envase de 1 kg	•	–
Sistema Antical CALOUT di serie que previene la formación y la acumulación de cal en el boiler con depósito integrado y dosificación automática - Antical SOLID CAL en envase de 1 kg	•	–
Sistema de lavado automático LM, con contenedor separado del detergente líquido CombiClean	–	•
Sistema Antical CALOUT de serie que previene la formación y la acumulación de cal en el boiler con contenedor separado y dosificación automática del producto antical CalFree (líquido)	–	•
Sistema de lavado manual con ducha enrollable	•	•
EQUIPAMIENTO DE CONTROL		
Autoreverse (inversión automática del sentido de rotación del ventilador) para una perfecta uniformidad de cocción	•	•

Hornos mixtos **Sapiens**

Modelos	071 - 101 072 - 102	201 202
Condensación vapores regulada automaticamente	•	•
Control manual respiradero cámara	•	•
Humidificador manual	•	•
Iluminación halógena	•	•
Acceso a los parámetros de usuario programables, para personalizar el equipo a través del menú usuario	•	•
2 velocidades de ventilación (opcional), la velocidad reducida activa la reducción de la potencia de calentamiento	•	•
Control de la temperatura al corazón del producto con sonda de 4 puntos de detección (opcional)	•	•
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 (opcional)	•	•
Conexión USB para descargar los datos HACCP, actualizar el software y cargar/descargar programas de cocción	•	•
Predisposición para el sistema de optimización energético SN (opcional)	•	•
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 programado	•	•
ECOSPEED - En función de la cantidad y el tipo de producto, Sapiens 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 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 - Nuevo sistema de modulación del quemador e intercambiador de alta eficiencia para evitar derroches de potencia y reducir las emisiones nocivas	•	•
CONSTRUCCIÓN		
Cámara perfectamente lisa, estanca y con soldaduras sin fugas	•	•
Puerta de cierre de doble vidrio templado, externo con efecto de espejo, con cámara de aire y vidrio interno termoreflectante 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 a tres puntos	–	•
Bisagras de la puerta ajustables para una estanqueidad óptima	•	•
Deflector con apertura para una fácil operación de limpieza del compartimiento del ventilador	•	•
Protección contra los chorros de agua IPX5	•	•

Frigicoll

Sapiens | LAINOX DEVICE FOR COOKING

Hornos mixtos **Sapiens**

MODELO		071	072
CAPACIDAD	GN	7 x 1 / 1	7 x 2 / 1 - 14 x 1 / 1
DISTANCIA ENTRE GUÍAS	mm	70	70
DIMENSIONES EXTERIORES	mm	875 x 825 x 820 h	1.170 x 895 x 820 h

VERSIÓN ELÉCTRICA

VAPOR DIRECTO		SAEV071	SAEV072
POTENCIA ELÉCTRICA TOTAL	kW	10,5	19
ALIMENTACIÓN	V - 50 Hz	3N AC 400	3N AC 400
PRECIO	€		

GENERADOR DE VAPOR		SAEB071	SAEB072
POTENCIA ELÉCTRICA TOTAL	kW	10,5	19
ALIMENTACIÓN	V - 50 Hz	3N AC 400	3N AC 400
PRECIO	€		

VERSIÓN GAS

VAPOR DIRECTO		SAGV071	SAGV072
POTENCIA ELÉCTRICA TOTAL	kW	0,5	1
POTENCIA TÉRMICA NOMINAL	kW	12	20
ALIMENTACIÓN	V - 50 Hz	AC 230	AC 230
PRECIO	€		

GENERADOR DE VAPOR		SAGB071	SAGB072
POTENCIA ELÉCTRICA TOTAL	kW	0,5	1
POTENCIA TÉRMICA NOMINAL	kW	15	30
ALIMENTACIÓN	V - 50 Hz	AC 230	AC 230
PRECIO	€		

ACCESORIOS

Soporte base en Acero Inox	NSR071	NSR072
Portabandejas (Añadir al soporte NSR)	NPT071	KPT102
Armario neutro con puertas y portabandejas (A añadir al soporte NSR)	NAN071	KAN102
Armario neutro con puerta (A añadir al soporte NSR)	NAL071	KAL102
Mantenedor (A añadir al soporte NSR)	KMC051E	KMC052E
*Sistema de lavado automático sólido	SCS	SCS
*Sistema de lavado automático líquido	LCS	LCS
*Apertura puerta automática (elimina la presencia de maneta - No disponible con NPS)	NAA	NAA
*Puerta apertura contraria	NPS	NPS
*SMOKEGRILL - 3 in 1 - Sistema Barbacoa / Ahumado / Aromatización NABOO	NSG	NSG

* Para el resto de accesorios ver pág. 34-35.

*Solicitar con el pedido del horno.

101	102
10 x 1 / 1	10 x 2 / 1 - 20 x 1 / 1
70	70
930 x 825 x 1.040 h	1.170 x 895 x 1.040 h

SAEV101	SAEV102
16	31
3N AC 400	3N AC 400

SAEB101	SAEB102
16	31
3N AC 400	3N AC 400

SAGV101	SAGV102
1	1
18	27
AC 230	AC 230

SAGB101	SAGB102
1	1
28	40
AC 230	AC 230

NSR101	NSR102
NPT071	KPT102
KAN101	KAN102
KAL101	KAL102
KMC051E	KMC052E
SCS	SCS
LCS	LCS
NAA	NAA
NPS	NPS
NSG	NSG

SISTEMA DE LAVADO

SCS o LCS
Sistema de lavado automático OPCIONAL

EQUIPAMIENTO DE SERIE

Sistema antical CALOUT para modelos con generador de vapor (En dotación,

1 bote de producto antical Solid Cal de 1 kg.).

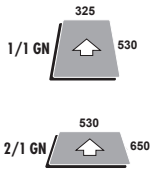
Ducha de lavado integrada con tubo flexible.

2 rejillas 1/1 GN de acero inox (mod. 071).

2 rejillas 2/1 GN de acero inox (mod. 072).

Teclado multiprograma.

DIMENSIONES BANDEJAS GASTRONORM



Mod. 071 - 101

Mod. 072 - 102

Aroma by Naboo / by Sapiens

SISTEMA DE LAVADO

LM
Mod. 201 - 202
Sistema de lavado automático

DIMENSIONES BANDEJAS

Mod. 201 Mod. 202

MODELO		201	202
CAPACIDAD	GN	20 x 1 / 1	20 x 2 / 1 - 40 x 1 / 1
DISTANCIA ENTRE GUÍAS	mm	63	63
DIMENSIONES EXTERIORES	mm	960 x 825 x 1.810 h	1.290 x 895 x 1.810 h

VERSIÓN ELÉCTRICA

VAPOR DIRECTO		SAEV201	SAEV202
POTENCIA ELÉCTRICA TOTAL	kW	31,8	61,8
ALIMENTACIÓN	V - 50 Hz	3N AC 400	3N AC 400
PRECIO	€		

GENERADOR DE VAPOR		SAEB201	SAEB202
POTENCIA ELÉCTRICA TOTAL	kW	31,8	61,8
ALIMENTACIÓN	V - 50 Hz	3N AC 400	3N AC 400
PRECIO	€		

VERSIÓN GAS

VAPOR DIRECTO		SAGV201	SAGV202
POTENCIA ELÉCTRICA TOTAL	kW	1,8	1,8
POTENCIA TÉRMICA NOMINAL	kW	36	54
ALIMENTACIÓN	V - 50 Hz	AC 230	AC 230
PRECIO	€		

GENERADOR DE VAPOR		SAGB201	SAGB202
POTENCIA ELÉCTRICA TOTAL	kW	1,8	1,8
POTENCIA TÉRMICA NOMINAL	kW	48	80
ALIMENTACIÓN	V - 50 Hz	AC 230	AC 230
PRECIO	€		

ACCESORIOS

Carro con portabandejas	NKS201	KKS202
*Suplemento por instalación a red Ethernet	NETH	NETH
Sistema multisonda. 2 sondas al corazón Ø 3 mm	KSM002	KSM002
*SMOKEGRILL - 3 in 1 - Sistema Barbacoa / Ahumado / Aromatización NABOO	NSG	NSG

* Para el resto de accesorios ver pág. 34-35.

*Solicitar con el pedido del horno.

EQUIPAMIENTO DE SERIE

Sistema antical CALOUT para modelos con generador de vapor (En dotación 1 depósito de producto antical Calfree de 10 l.).

Ducha de lavado integrada con tubo flexible.

Carro portabandejas

2 rejillas 1/1 GN de acero inox (mod. 201)

2 rejillas 2/1 GN de acero inox (mod. 202)

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.
- Autoclima® 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 a color 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 termoreflectante 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.

Hornos mixtos **Compact**

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).
- Autoclima® 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.
- 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 termoreflectante 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.

Frigicoll

COMPACT | LAINOX DEVICE FOR COOKING

Hornos mixtos **Compact**

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
PRECIO	€			
VERSIÓN A GAS		-	-	-
POTENCIA ELÉCTRICA TOTAL	kW	-	-	-
ALIMENTACIÓN	V - 50 Hz	-	-	-
PRECIO	€	-	-	-

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
PRECIO	€			
VERSIÓN A GAS		-	-	-
POTENCIA ELÉCTRICA TOTAL	kW	-	-	-
POTENCIA TÉRMICA NOMINAL	kW	-	-	-
ALIMENTACIÓN	V - 50 Hz	-	-	-
PRECIO	€	-	-	-

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	KSM 002 -	KSM 002	KSM 002
Ducha lavado	ICLD	ICLD	ICLD
*Suplemento optimación 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	061 generador de vapor
6x1/1	6 x 1/1
60	60
875 x 650 x 705	875 x 650 x 705

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

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

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

SISTEMA DE LAVADO

LCS
Mod. 026 - 061- 101
Sistema de lavado automático

EQUIPAMIENTO DE SERIE

Compact by Sapiens

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

2 parrillas en acero inoxidable.

Teclado multiprogram

Compact by Naboo

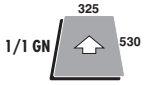
Sistema de lavado automático LCS, Liquid Clean System en dotación 1 envase de cartucho de detergente de 4,5 l.

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

Sonda al corazón multipunto (Ø 3 mm).

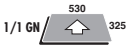
2 parrillas en acero inoxidable.

DIMENSIONES BANDEJAS GASTRONORM



Mod. COEN061-101
COES061-101

Mod. COEN026
COES026



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

Hornos a convección **Icon**

Modelos 023 041

Mandos de **control electrónico TOUCH**

MODALIDAD DE COCCIÓN
- 10 Programas de cocción predefinidos identificables con iconos e inmediatamente ejecutables.
- Programable con posibilidad de guardar a partir del undécimo programa en adelante, 89 programas de cocción en secuencia automática (hasta 4 ciclos).
- Posibilidad de asociar cada programa guardado con uno cualquiera de los iconos presentes para una crear una lista de favoritos.
- La práctica pizarra recordatorio en dotación permite anotar los programas de cocción.
- Cocción manual: Convección de 30°C a 260°C
- Manual ciclo individual, en programación posibilidad de trabajar con 4 ciclos en secuencia automática que se pueden guardar para las cocciones diferenciadas.
- Cocción con control de temperatura en el corazón con sonda (opcional).
- Autoclima® sistema automático de medida y control del porcentaje de humedad y deshumidificación en la cámara de cocción.

FUNCIONAMIENTO
- Interfaz de mandos de control electrónico Touch.
- Pantallas alfanuméricas de alta visibilidad.
- Tecla para la gestión de los programas y de los 4 ciclos de cocción con led de visualización.
- Mando con función On-Off, Scroll y Push para seleccionar y confirmar las elecciones.
- Precalentamiento automático en programación.

LIMPIEZA, MANTENIMIENTO ORDINARIO
- Sistema de lavado manual con empalme de ducha externo (opcional).

DOTACIONES DE CONTROL
- Autodiagnóstico de control funcional antes y durante el uso del equipo, con señal descriptiva y acústica de eventuales anomalías.
- Autoreverse (inversión automática del sentido de rotación del rotor) para una perfecta uniformidad de cocción.
- Control automático respiradero cámara.
- Iluminación cámara de cocción de led 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) o de aguja (opcional).
- Predisposición al sistema de optimización energética SN para hornos eléctricos (opcional).
- ECOSPEED - según la cantidad y el tipo de producto en cocción, Icon optimiza y controla la erogación de energía, mantiene

Mandos **electromecánicos**

MODALIDAD DE COCCIÓN
- Cocción manual: Convección de 50°C a 260°C.

FUNCIONAMIENTO
- Panel de mandos de selectores electromecánicos con indicadores de control de funcionamiento.

LIMPIEZA, MANTENIMIENTO ORDINARIO
- Sistema de lavado manual con empalme de ducha externo (opcional).

DOTACIONES DE CONTROL
- Autoreverse (inversión automática del sentido de rotación del rotor) para una perfecta uniformidad de cocción.
- Humidificador manual.
- Respiradero cámara manual.
- Iluminación cámara de cocción de led.

Modelos 051 - 071 101

Hornos mixtos vapor directo **Icon**

Mandos de **control electrónico TOUCH**

MODALIDAD DE COCCIÓN

- 10 Programas de cocción predefinidos identificables con iconos e inmediatamente ejecutables.
- Programable con posibilidad de guardar a partir del undécimo programa en adelante, 89 programas de cocción en secuencia automática (hasta 4 ciclos).
- Posibilidad de asociar cada programa guardado con uno cualquiera de los iconos presentes para una crear una lista de favoritos.
- La práctica pizarra recordatorio en dotación permite anotar los programas de cocción.
- Cocción manual con tres modalidades de cocción: Convección de 30°C a 260°C, Vapor de 30°C a 130°C, Combinado de 30°C a 260°C.
- Manual con ciclo individual, en programación posibilidad de trabajar con 4 ciclos en secuencia automática que se pueden guardar para las cocciones diferenciadas.
- Cocción con control de temperatura en el corazón con sonda. opcional).
- Autoclima® sistema automático de medida y control del porcentaje de humedad y deshumidificación en la cámara de cocción.

FUNCIONAMIENTO

- Interfaz de mandos de control electrónico Touch.
- Pantallas alfanuméricas de alta visibilidad.
- Tecla para la gestión de los programas y de los 4 ciclos de cocción con led de visualización.
- Mando con función On-Off, Scroll y Push para seleccionar y confirmar las elecciones.
- Precalentamiento automático en programación.

LIMPIEZA, MANTENIMIENTO ORDINARIO

- Sistema de lavado automático con dosificación del detergente automáticamente (opcional).
- Detergente líquido alcalino con cartucho desechable.
- Programas de lavado. Manual, Enjuague, Eco, Soft, Medium, Hard.
- Sistema de lavado manual con empalme de ducha externa (opcional).

DOTACIONES DE CONTROL

- Autodiagnóstico de control funcional antes y durante el uso del equipo, con señal descriptiva y acústica de eventuales anomalías.
- Autoreverse (inversión automática del sentido de rotación del rotor) para una perfecta uniformidad de cocción.
- Control automático respiradero cámara.
- Iluminación cámara de cocción de led 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) o de aguja (opcional).
- Predisposición al sistema de optimización energética SN para hornos eléctricos (opcional).
- ECOSPEED - según la cantidad y el tipo de producto en cocción, Icon 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 - Nuevo sistema modulación del quemador e intercambiador de alta eficiencia para evitar los derroches de potencia y reducir las emisiones nocivas.

Mandos **electromecánicos**

MODALIDAD DE COCCIÓN

- Cocción manual con tres modalidades de cocción: Convección de 50°C a 260°C, Vapor de 50°C a 130°C, Combinado de 50°C a 260°C.

FUNCIONAMIENTO

- Panel de mandos de selectores electromecánicos con indicadores de control de funcionamiento.

LIMPIEZA, MANTENIMIENTO ORDINARIO

- Sistema de lavado manual con empalme de ducha externa (opcional).

DOTACIONES DE CONTROL

- Autoreverse (inversión automática del sentido de rotación del rotor) para una perfecta uniformidad de cocción.
- Respiradero cámara manual.
- Illuminación cámara de led.

Características en texto azul no disponibles en modelos 023 y 041

Hornos Gastronorm y para Pastelería

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
PRECIO	€		
VERSIÓN A GAS		-	-
POTENCIA ELÉCTRICA TOTAL	kW	-	-
ALIMENTACIÓN	V - 50 Hz	-	-
PRECIO	€	-	-

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
PRECIO	€		
VERSIÓN A GAS		-	-
POTENCIA ELÉCTRICA TOTAL	kW	-	-
POTENCIA TÉRMICA NOMINAL	kW	-	-
ALIMENTACIÓN	V - 50 Hz	-	-
PRECIO	€	-	-

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.

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

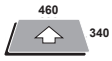
SISTEMA DE LAVADO

ILCS
Mod. 051 - 071 - 101
Sistema de lavado automático

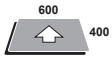
EQUIPAMIENTO DE SERIE

Soporte de guías portaparrillas.

DIMENSIONES BANDEJAS PASTELERAS



Mod. 023



Mod. 041-051-071-101

DIMENSIONES BANDEJAS GASTRONORM

Mod. 023

Mod. 041-051-071-101

Frigicoll

Aroma by Naboo by Sapiens

Hornos para PASTELERÍA Y PANADERÍA
Aroma by Naboo / by Sapiens

Características generales

Modelo	Naboo 064 084	Naboo 154	Sapiens 064 084	Sapiens 154
MODOS DE COCCIÓN				
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.
FUNCIONAMIENTO				
Pantalla a color 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	—	—	•	•
Precalentamiento manual	—	—	•	•
LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO				
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	•	•	•	•
EQUIPAMIENTO DE CONTROL				
Autoreverse (inversión automática del sentido de rotación del ventilador) para una perfecta uniformidad de cocción	•	•	•	•

LAINOX
DEVICE FOR COOKING

Aroma by Naboo by Sapiens

Hornos para PASTELERÍA Y PANADERÍA
Aroma by Naboo / by Sapiens

	Naboo		Sapiens	
Modelo	064 084	154	064 084	154
Condensación vapores regulada automáticamente	•	•	•	•
Acceso a los a 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	•	•	•	•
CONSTRUCCIÓN				
Cámara perfectamente lisa, estanca y con soldaduras sin fugas	•	•	•	•
Puerta de cierre de doble vidrio templado, con cámara de aire y vidrio interno termoreflectante 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 compartimiento del ventilador	•	•	•	•
Protección contra los chorros de agua IPX5	•	•	•	•

Frigicoll

Hornos para PASTELERÍA Y PANADERÍA
Aroma by Naboo / by Sapiens

Aroma by Naboo by Sapiens

MODELO		064	084	154
CAPACIDAD	600x400	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
PRECIO	€			
GENERADOR DE GAS		-	-	-
POTENCIA ELÉCTRICA TOTAL	kW	-	-	-
ALIMENTACIÓN	V - 50 Hz	-	-	-
PRECIO	€	-	-	-

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
PRECIO	€			
GENERADOR DE VAPOR		-	-	-
POTENCIA ELÉCTRICA TOTAL	kW	-	-	-
POTENCIA TÉRMICA NOMINAL	kW	-	-	-
ALIMENTACIÓN	V - 50 Hz	-	-	-
PRECIO	€	-	-	-

ACCESORIOS

Soporte base en Acero Inox	NSR071	NSR101	-
Portabandejas (Añadir al soporte NSR)	NPT064	NPT064	-
Armario de fermentación	NLV084	NLV084	-
*SMOKEGRILL - Aromatización	NSG	NSG	NSG
*Suplemento conexión a red Ethernet	NETH	NETH	NETH
*Sistema de lavado automático sólido	SCS	SCS	SCS
*Sistema de lavado automático líquido	LCS	LCS	LM2

* 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	-
NPT064	NPT064	-
NLV084	NLV084	-
-	-	-
KSC004	KSC004	KSC004
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

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, 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 perdida 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 "exprés".
- 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 Just 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.

Frigicoll

NEO | LAINOX DEVICE FOR COOKING

Abatidores **Neo**

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
*Sobreprecio unidad condensadora de agua	CAM03	CAM04
*Sobreprecio 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 a color de 7 pulagadas (LCD-TFT) de alta definición, capacitiva, con elección de funciones "Pantalla Táctil".

EQUIPAMIENTO DE SERIE

Sonda al corazón.

Paneles portaparrillas.

Accesorios hornos mixtos Naboo y Sapiens

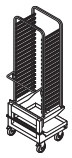
NGP | NGP

Versión pastelería: conjunto de guías

6 x (600 x 400) ↕ 87 mm	**NGP664 (071)**
8 x (600 x 400) ↕ 90 mm	**NGP864 (101)**

NKS | KKS

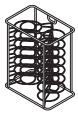
Carros monoblock con estructura portabandejas y bandeja de recogegotas

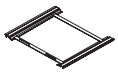


490 x 715 x 1.710 h 20 x 1/1 GN ↕ 63 mm	**NKS201** (1 EN DOTACIÓN) **(201)**
690 x 835 x 1.710 h 20 x 2/1 GN - 40 x 1/1 GN ↕ 63 mm	**KKS202** (1 EN DOTACIÓN) **(202)**

NSP

Suplemento para estructura portaplatos extraible con estructura de inserción

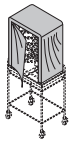




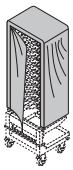
390 x 660 x 510 h 20 platos Ø 310 mm	**NSP071**
390 x 660 x 730 h 30 platos Ø 310 mm	**NSP101**
650 x 700 x 510 h 32 platos Ø 310 mm	**NPP072**
650 x 700 x 730 h 49 platos Ø 310 mm	**KSP102**

NCP | KCP

Manta térmica para estructuras extraibles



mod. 071 - 072
101 - 102



201 - 202

NCP071
NCP101
KCP072
KCP102
NCP201
KCP202

NGR

Kit POLLOGRILL

- Soporte base con armario neutro
- Filtro de grasas
- Válvula de desagüe motorizada
- Vano neutro separado
- Bandeja recogegrasa extraible con filtro
- Predisposición del horno con bandeja de desagüe

Para modelos 1/1 GN	**NGR11**
Para modelos 2/1 GN	**NGR11**

NKC | KKC

Campana de aspiración, con condensador de aire (para utilizar solo en hornos ya preparados). Ver accesorios pág. 17.

0,25 kW - AC 230 V - 50 Hz

875 x 1.050 x 300 h	**NKC071**
930 x 1.050 x 300 h	**NKC101**
1.170 x 1.120 x 300 h	**NKC102 (072 - 102)**
960 x 1.050 x 300 h	**NKC201 (201)**

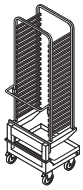
CCE Colector campana para conexión externa

CCE

*Para ajustar la altura en la instalación del horno con campana imprescindible SOPORTE NSR071 S y NSR072 S (sólo mod. 071 y 072)

NKS S | KKS S

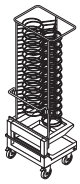
Carros monoblock con estructura portabandejas y bandeja de recogegotas



490 x 715 x 1.710 h 15 x 1/1 GN ↕ 83 mm	**NKS201 S**
690 x 835 x 1.710 h 15 x 2/1 GN - 30 x 1/1 GN ↕ 83 mm	**KKS202 S**

NKP - KKP

Carros monoblock con estructura portaplatos y bandeja de recogegotas



490 x 715 x 1.730 h 60 platos Ø 310 mm	**NKP201**
690 x 835 x 1.730 h 100 platos Ø 310 mm	**KKP202**

KEB | KGB

Kit de sobreposición. Suplemento por hornos sobrepuestos

Composición	Horno inferior	Horno superior	Kit
071 / 071	Eléctrico	Eléctrico o Gas	**KEB071P**
	Gas	Eléctrico o Gas	**KGB071P**
071 / 101	Eléctrico	Eléctrico o Gas	**KEB101P**
	Gas	Eléctrico o Gas	**KGB101P**
072 / 072	Eléctrico	Eléctrico o Gas	**KEB072P**
	Gas	Eléctrico o Gas	**KGB072P**

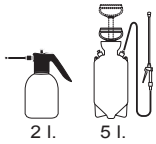
OTROS ACCESORIOS

*Chimenea antiviento para modelos de gas (obligatoria para todas las instalaciones sin sistema de aspiración) mod. NAGB y SAGB	CAM101 (mod. 101) CAM102 (mod. 072 - 102) CAM201
*Chimenea antiviento para modelos de gas (obligatoria para todas las instalaciones sin sistema de aspiración) mod. NAGV y SAGV	CAV101 (mod. 101) CAV102 (mod. 072 - 102) CAV 201
Sonda al corazón de aguja - Ø 1 mm.	KSA001
*Sonda al corazón multipunto - Ø 3 mm. SAPIENS	KSC004
Sistema multisonda - 2 sondas al corazón multipunto - Ø 3 mm. NABOO	KSM002
*Suplemento para conexión a la red Ethernet NABOO	NETH
Filtro grasas	NFX01

Protección contra el calor de acero inox, para pared lateral derecha (indispensable cuando el horno está situado cerca de otras fuentes de calor)	NPA071 NPA101 NPA072 NPA102
*Preparación para conexión campana de aspiración	NPK
*SMOKEGRILL - 3 in 1 - Sistema Barbacoa / Ahumado / Aromatización NABOO	NSG
*Suplemento para optimización energética (solo para modelos eléctricos)	SN
*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
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 de lavado automático LM (En dotación, 1 depósito de detergente de 10 litros) SAPIENS mod. 201 - 202	LM2
*2 velocidades de ventilación: normal / rápida SAPIENS mod. 071 - 072 - 101 - 102	NVR1
*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

Accesorios hornos mixtos COMPACT

NSR

Soporte base en acero inox.

875 x 525 x 910 h **NSR061**

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

KPT

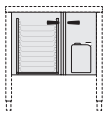
Portabandejas (A añadir al NSR)

10 x 1/1 GN **KPT061**

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

NAN

Armario neutro con puertas y portabandejas (A añadir al NSR)



10 x 1/1 GN **NAN061**

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

KPD

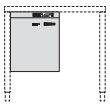
Plano de apoyo del acero inox (A añadir al NSR)

KPD061

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

MCR E

Armario de mantenimiento y cocción lenta (A añadir al NSR)



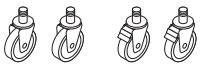
450 x 630 x 400 h **MCR031E**

3 x 1/1 GN
0,7 kW
AC 230 V - 50 HZ

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

RP

Kit ruedas para soportes, de las cuales 2 con freno



RP04

CSR

Soporte base de acero inox

510 x 648 x 860 h **CSR061**

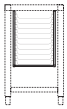
(Mod. COEN061-COES061)

510 x 648 x 710 h **CSR101**

(Mod. COEN101-COES101)

CPT

Portabandejas (A añadir al CSR)



10 x 1/1 GN **CPT061**

(Mod. COEN061-COEN101-COES061-COES101)

NAL

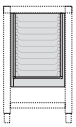
Armario neutro con puerta (A añadir al CSR)

NAL061

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

CAN

Armario neutro con portabandejas (A añadir al CSR)



10 x 1/1 GN **CAN061**

CPD

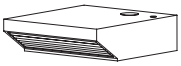
Plano de apoyo de acero inox (A añadir al CSR)

CPD061

(Mod. COEN061 - COEN101 - COES061 - COES101)

CKC | CKO

Campana de aspiración, con condensador de aire (para utilizar solo en hornos ya preparados). Añadir accesorio NPK



875 x 875 x 250 h **CKV061**
0,3 kW
AC 230 V - 50 Hz

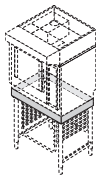
510 x 1025 x 250 h **CKO061**
0,3 kW
AC 230 V - 50 Hz

510 x 850 x 250 h **CKO026**
0,3 kW
AC 230 V - 50 Hz

CCE

NNR

Marco de superposición para ajuste de altura, en la instalación de horno con campana

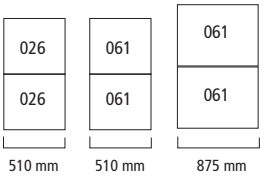


839 x 480 x 150 h **NNR061**

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

KCOE | KCVE | KCVG | KCBE

Kit de sobreposición. Suplemento por hornos sobrepuestos (Incluye soporte inferior)



Horno inferior eléctrico	Horno inferior a gas	Horno inferior con boiler
KCOE026	KCVG061	KCBE061
KCOE061		
KCVE061		

Accesorios hornos mixtos COMPACT

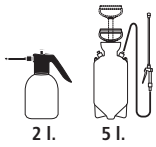
OTROS ACCESORIOS

*Suplemento para optimización energética (sólo modelos eléctricos)	SN (mod. 026- 061 - 101)
*Cambio sentido de puerta	NPS (mod. 026 - 061 - 101)
*Preparación para conexión campana de aspiración	NPK (mod. 026 - 061 101)
*Sonda al corazón multipunto - Ø3mm. VERSIÓN SAPIENS	KSC004 (mod. 026 - 061 101)
*Dos velocidades de ventilación: normal/ reducida. VERSIÓN SAPIENS	CVR (mod. 026 - 061 101)
Sistema de lavado automático (1envase de 4,5kg VERSIÓN SAPIENS	ILCS1 (mod. 026 - 061 101)
Filtro grasas	ICFX01 (mod. 026 - 061 101)
Sonda al corazón de aguja - Ø1 mm (sólo en hornos dotados de sonda al corazón)	KSA001 (mod. 026 - 061 101)

Sistema multisonda - 2 sondas al corazón multipunto - Ø 3 mm. VERSIÓN NABOO	KSM002 (mod. 026 - 061 101)
Ducha de lavado con tubo flexible de acero inox - 2,5 m.	ICLD (mod. 026 - 061 101)
Estante de acero inox	SM026 (mod. 026)
Protección contra el calor de acero inox, para pared lateral derecha (indispensable cuando el horno está situado cerca de otras fuentes de calor)	PAC026 (mod. 026)
	PAC061 (mod. 061)
	PAC061B (mod. 061 con boiler)
	PAC101 (mod. 101)
Kit patas (h - 150 mm)	NPF04 (mod. 061)

*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
 2 l. 5 l.	Pulverizador para detergente - 2 l.	PL002
	Pulverizador para detergente con lanza - 5 l.	PL005

Accesorios hornos ICON

ACCESORIOS

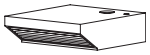
ISR

Soporte base en acero Inox

810 x 700 x 790 h	**ISR071** (Mod. 041-051-071)
810 x 700 x 615 h	**ISR110** (Mod. 101)

IKKV y IKKC+ CCE

Campana de aspiración, con condensador de aire (sólo para modelos eléctricos en hornos ya predispuestos) *Accesorio NPK



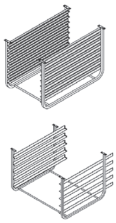
776 x 951 x 250 h 0,25 kW AC 230 V - 50 HZ	**IKKV051** (Mod. 051-071 -101)
776 x 951 x 250 h 0,25 kW AC 230 V - 50 HZ	**IKKC41** (Mod. 041)
Colector campana para instalación externa	**CCE**

*Predisposición para conexión de la campana

NPK
(Mod. 051-071-101-041)

IPT

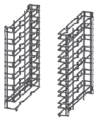
Portabandejas insertable en soporte



- 8 x 1/1 GN ↕45 mm	**IPT811** (Mod.041- 051- 071-101)
- 5x(600x400) 45 mm	**IPT564** (Mod. 044-054- 064-074)

IPTGP

Portabandejas insertable en soporte



7 x 1/1 GN ↕ 90 mm 7X(600X400)	**IPTGP7** (Mod. 051- 071- 041)
5 x 1/1 GN ↕ 90 mm 5X(600X400)	**IPTGP5** (Mod. 101)

ILV

Armario para fermentación con mandos de control electrónico. Puertas de vidrio.

810 x 865 x 873 h 12X(600X400) 2,6 kW AC 230V-50Hz	**ILV126** (Mod. 041- 051- 071)

IKE/IKG

Kit de sobreposición. Suplemento por hornos sobre puerta

Combinaciones hornos eléctricos

051+051	**IKE051**
051+071	**IKE051**
071+071	**IKE071**
041+041	**IKE041**
041+051	**IKE041**
041+071	**IKE041**

Combinaciones hornos a gas

051+051	**IKG051**
051+071	**IKG051**
071+071	**IKG051**

IRP

kit de ruedas de las cuales 2 con freno.

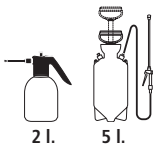
IRP04

Accesorios hornos ICON

OTROS ACCESORIOS

Sistema de lavado automático (En dotación 1 envase de detergente, 5kg) VERSIÓN T	ILCS1 (Mod. 051) ILCS2 (Mod. 071-101)	Dos velocidades de ventilación: normal/reducida. VERSION T	IVR01 (Mod. 023-041-051) IVR02 (Mod.071-101)
Suplemento para optimización energética (sólo modelos eléctricos)	SN	Sonda al corazón de aguja - Ø 1 mm. VERSIÓN T (Sólo si el horno está dotado de sonda al corazón)	ISA001
Cambio sentido puerta VAPOR DIRECTO	IPS 051 y 071 (Mod. 051-071) IPS 101 (Mod.101)	Ducha de lavado, con flexible de acero inox, codos y conexiones - 2,5 m.	ICLD
Preparación para conexión campana de aspiración VAPOR DIRECTO / PASTELERÍA	NPK	Filtro grasas	ICFX051 (Mod. 023-041-051) ICFX02 (Mod. 023-041-051)
Sonda al corazón multipunto - Ø 3 mm. VERSIÓN T	ISC04		

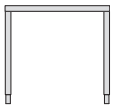
ACCESORIOS PARA EL MANTENIMIENTO

	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
 2 l. 5 l.	Pulverizador para detergente - 2 l.	PL002
	Pulverizador para detergente con lanza - 5 l.	PL005

Accesorios hornos PASTELERÍA Naboo y Sapiens

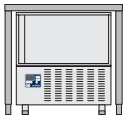
ACCESORIOS

NSR
Soporte base de acero inox



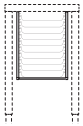
875 x 750 x 860 h	**NSR071** (mod. 064)
930 x 750 x 710 h	**NSR101** (mod. 084)

NSR S
Soporte base de acero inox para abatidor (mod. 050 - 051)



900 x 750 x 910 h	**NSR071S** (mod. 064)
930 x 750 x 910 h	**NSR101S** (mod. 084)

NPT
Portabandejas (A añadir al NSR)



NPT

8 x (600 x 400) ↕55 mm	**NPT064** (mod. 064 - 084)

KP
Kit patas con brida para soportes h 150 mm.

KP004

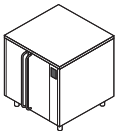
NPD
Base de apoyo de acero inox (A añadir al NSR)

	NPD071 (mod. 064)
	NPD101 (mod. 084)

RP
Kit ruedas para soportes, de las cuales 2 con freno

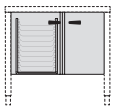
RP04

NLV
Armario de fermentación con humidificador, control digital y programables



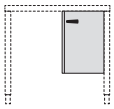
12 x (600 x 400) 2,6 kW - AC230 V - 50 Hz 930 x 855 x 855 h	**NLV084** (mod. 064 - 084)

NAN
Armario neutro con puertas y portabandejas (A añadir al NSR)



7 x (600 x 400)	**NAN064**
7 x (600 x 400)	**NAN084**

NAL | KAL
Armario neutro con puerta (A añadir al NSR)

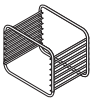


	NAL071 (mod. 064)
	KAL101 (mod. 084)

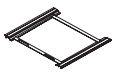
NCR
Carro para extracción estructuras con bandeja de recogegotas

400 x 771 x 911 h	**NCR071S** (mod. 064-084)

NSS | NTL
Estructura portabandejas extraíble con estructura de inserción



Estructura portabandejas



Estructura de inserción

Estructura de inserción	**NTL071** (mod. 071)
5 x (600 x 400) ↕ 90 mm 430 x 600 x 510 h	**NSE564** (mod. 064)
8 x (600 x 400) ↕ 85 mm 430 x 600 x 730 h	**NSE864** (mod. 084)

NKC | KKC
Campana de aspiración, con condensador de aire (para utilizar solo en hornos ya preparados - Accesorio NPK).

0,25 kW - AC 230 V - 50 Hz

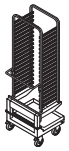
875 x 1.050 x 300 h	**NKC071** (mod. 064)
930 x 1.050 x 300 h	**NKC101** (mod. 084)
960 x 1.050 x 300 h	**NKC201** (mod. 154)

CCE Colector campana para conexión externa

* Para ajustar la altura en la instalación del horno con campana imprescindible *SOPORTE NSR071 S (sólo mod. 064)*

CCE

NKS
Carros monoblock con estructura portabandejas y bandeja de recogegotas



490 x 715 x 1.710 h 15 x (600 x 400) ↕ 89 mm	**NKS154** (1 EN DOTACIÓN)

CT
Carros de laboratorio para movilización bandejas

510 x 730 x 1750 h 18x(600x400) ↕ 90 mm	**CT186**

Accesorios hornos PASTELERÍA Naboo y Sapiens

NKE | NKG

Kit de sobreposición. Suplemento por hornos sobrepuestos

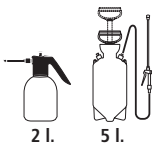
ARSE064 + ARSE064	**NKE064**
ARSG064 + ARSG064	**NKG064**
ARSE064 + ARSE084	**NKE084**
ARSG064 + ARSG084	**NKG084**

OTROS ACCESORIOS

*Apertura puerta automática (no disponible con puerta contraria) VERSIÓN Naboo	NAA (mod. 064 -084)	*Sistema de lavado automático SCS Solid Clean System (En dotación, 2 botes de detergente de 1 kg cada uno) VERSIÓN SAPIENS	SCS (mod. 064 -084)
*Cambio sentido puerta	NPS (mod. 064 -084)	*Sistema de lavado automático LM (En dotación, 1 depósito de detergente de 10 litros) VERSIÓN SAPIENS	LM2 (mod. 154)
*Preparación para conexión campana de aspiración	NPK	*Sonda al corazón multipunto - Ø 3 mm. VERSIÓN SAPIENS	KSC004
*Suplemento para optimización energética (sólo para modelos eléctricos)	SN	Sonda al corazón de aguja - Ø 1 mm. (Sólo si el horno lleva sonda)	KSA001
*SMOKEGRILL - Aromatización VERSIÓN Naboo	NSG	Kit patas con brida para soporte h 150 mm	KP004
*Suplemento para conexión a la red Ethernet VERSIÓN NABOO	NETH	Kit ruedas (para horno eléctrico)	RP004
*Estructura extraíble versión pastelería + bastidor de inserción	NSS564 (mod. 064) NSS864 (mod. 084)	Protección contra el calor de acero inox, para pared lateral derecha (indispensable cuando el horno está situado cerca de otras fuentes de calor)	NPA071 (mod. 064) NPA101 (mod. 084)
*Chimenea antiviento para modelos de gas (obligatoria para todas las instalaciones sin sistema de aspiración) mod. ARGN y ARGS	CAV101 (mod. 084) CAV201 (mod. 154)		

*Solicitar con el pedido del horno

ACCESORIOS PARA EL MANTENIMIENTO

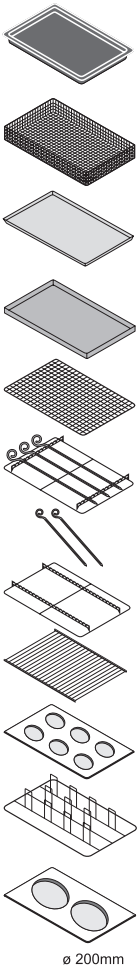
	COMBICLEAN DETERGENTE ALCALINO 3 en 1. Producto detergente alcalino de triple acción, específico para la limpieza de la cámara de cocción. (2 envases de 5 l. cada uno)	CDL05
	Detergente para sistema de lavado automático SCS mod. 064 - 084 (Incluye 6 botes de 1 Kg. cada uno)	SCL01
	Detergente para sistema de lavado automático LM mod. 154 (Incluye 1 depósito de 10 l.)	DL010
	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

Frigicoll

LAINOX
DEVICE FOR COOKING

Multigrill
Bandejas Gastronorm

Lista de Precios



Modelo			2/3 GN (352 x 325 mm)		1/1 GN (530 x 325 mm)		2/1 GN (530 x 650 mm)	
				Euros		Euros		Euros
Bandeja esmaltada	S	20 mm	–	-	S1102		S2102	
		40 mm	–	-	S1104		S2104	
		65 mm	–	-	S1106		S2106	
Cesta red metálica	Acero inox. R	1,8 Kg	R230		R1104		–	-
		4,5 Kg	–	-	–	-	R2104	
Bandeja aluminio teflonada antiadherente	Lisa ATL	–	ATL23		AT11		–	-
	Perforada ATF	–	ATF23		AF11		–	-
Bandeja alum. teflón antiadherente	Al. teflón AT	20 mm	AT230		AT02		–	-
		40 mm	–	-	AT04		–	-
		65 mm	–	-	AT06		–	-
Rejilla para verduras	Acero inox. GV	–	GV230		GV110		–	-
Rejilla para pinchos de 52 cm.	Acero inox. GS	–	–	-	GS111		–	-
Pincho 52 cm (para mod. GS)	Acero inox. SD	52 cm	–	-	SD052		–	-
Rejilla para pinchos pequeños	Acero inox. GS	–	GS230		GS112		–	-
Rejilla carne o pescado	GC	–	GC230		GC113		–	-
Bandeja antiadherente tortillas	Aluminio TF	6 piezas	–	-	TF106		–	-
		12 piezas	–	-	–	-	TF112	
Rejilla para pollos	Acero inox. P	4 piezas	P230		–	-	–	-
		8 piezas	–	-	P1108		–	-
Rejilla de chapa y teflón antiadherente		1 pieza	TF123		–	-	–	-
		2 piezas	–	-	TF223		–	-
		6 piezas	–	-	–	-	TF623	

Condiciones de Venta

1. La entrega de materiales solicitados está sujeta a la recepción de la confirmación de pedido debidamente firmada.

2. El vendedor se reserva el derecho de posponer entregas sin que sea reclamado por daños y prejuicios, salvo indicación especial en el pedido.

3. La entrega de la mercancía se entiende efectuada en el domicilio que el vendedor señala a tal efecto en el pedido, siendo remitido y viajando, en todo caso, por cuenta y riesgo del comprador.

4. Todas las reclamaciones sobre el funcionamiento de las máquinas deberán efectuarse dentro del mes siguiente de la recepción de la mercancía; en caso contrario no se tendrá en cuenta el derecho de reclamación. Las incidencias de transporte deberán reclamarse a la agencia de transporte dentro de las 24 h. posteriores a la recepción de la mercancía por parte del cliente.

5. Para cualquier discrepancia que surgiera del presente documento y por subsiguiente venta, los abajo firmantes se someten expresamente a los Tribunales de Barcelona, con renuncia expresa de cualquier otro fuero que les pudiera corresponder.

6. Frigicoll, S. A. se reserva el derecho de variar los precios admitidos en los pedidos en caso de fluctuaciones de la moneda.

7. Las características y datos técnicos de los modelos citados en este catálogo pueden sufrir variaciones sin previo aviso.

8. No se aceptarán cambios o devoluciones salvo los expresamente autorizados, siendo los portes y gastos a cargo del comprador.

9. Nuestra garantía cubre todo defecto de fabricación por el plazo de un año, siempre y cuando la instalación y el uso del aparato sean los correctos. La garantía incluye únicamente la reposición de las piezas defectuosas, previa aprobación de nuestro departamento técnico.

10. En los precios citados no se incluyen los impuestos en vigor, que serán a cargo del comprador.

11. Estas condiciones generales de venta se entenderán aceptadas por el comprador por el solo hecho de cursar un pedido.

frigicoll

Oficina central - CATALUÑA
Blasco de Garay, 4-6
08960 Sant Just Desvern
(Barcelona)

Tel.
93 480 33 22
Fax.
Frío cial. 93 371 59 10
frio.comercial@frigicoll.es
www.frigicoll.com

CENTRO
Senda Galiana, 1
28820 Coslada (Madrid)
Tel: 91 669 97 01
Fax: 93 371 59 10
Fax. trasp./rec.: 91 672 99 96
madrid@frigicoll.es

TENERIFE
C/La campana, s/n
Pol. Ind. San Isidro
38109 El Rosario
(Sta. Cruz de Tenerife)
Tel: 922 626 441 - 650 94 82 65
Fax: 922 624 604
jose.rodriguez@frigicoll.es

BALEARES
Taronger, 15
07008 Palma de Mallorca
Tel: 971 47 85 62 - 971 47 57 46
Fax: 971 47 48 03
codisa@codisa.es

PAIS VASCO - CANTABRIA
BURGOS - LA RIOJA - NAVARRA
Tel: 629 39 42 68
Fax: 93 371 59 10
eva.guisasola@frigicoll.es

ARAGÓN - SORIA - TERUEL
Tel: 649 84 51 00
Fax: 93 371 59 10
antonio.cebrian@frigicoll.es

CÁDIZ - CÓRDOBA - HUELVA
SEVILLA - EXTREMADURA
Tel: 619 71 02 87
Fax: 93 371 59 10
agustin.moyano@frigicoll.es

GALICIA - CASTILLA LEÓN
Tel: 619 70 61 73
Fax: 93 371 59 10
antonio.lopez@frigicoll.es

COMUNIDAD VALENCIANA-
CUENCA
Tel: 629 13 03 67
Fax: 93 371 59 10
javier.garcia@frigicoll.es

LAS PALMAS
Polígono Industrial Las Majoreras
C/ Los Llanillos, parcela 19
Apartado de correos 004
35240 El Carrizal - Ingenio
(Las Palmas)
Tel: 928 73 41 80 - 692 59 95 92
Fax: 928 73 41 77
antonio.ventura@frigicoll.es

JAEN - ALMERÍA - MÁLAGA
ALBACETE - MURCIA - GRANADA
Tel: 660 00 51 59
Fax: 93 371 59 10
felipe.bonilla@frigicoll.es

hostelería.frigicoll.es