

Naboo®

La revolución de los hornos inteligentes



23/09/2013

18:32

LAINOX



A LA CARTE



ROAST LAMB



SALMON STEAK



GRILLED VEGETABLES



ADD



SAUTE' PRAWNS



ROAST DUCK BREAST



CHICKEN CUTLET



ROAST POTATOES



FRENCH FRIES



GRILL BEEF FILET



SEABASS STEAK SAUTE'



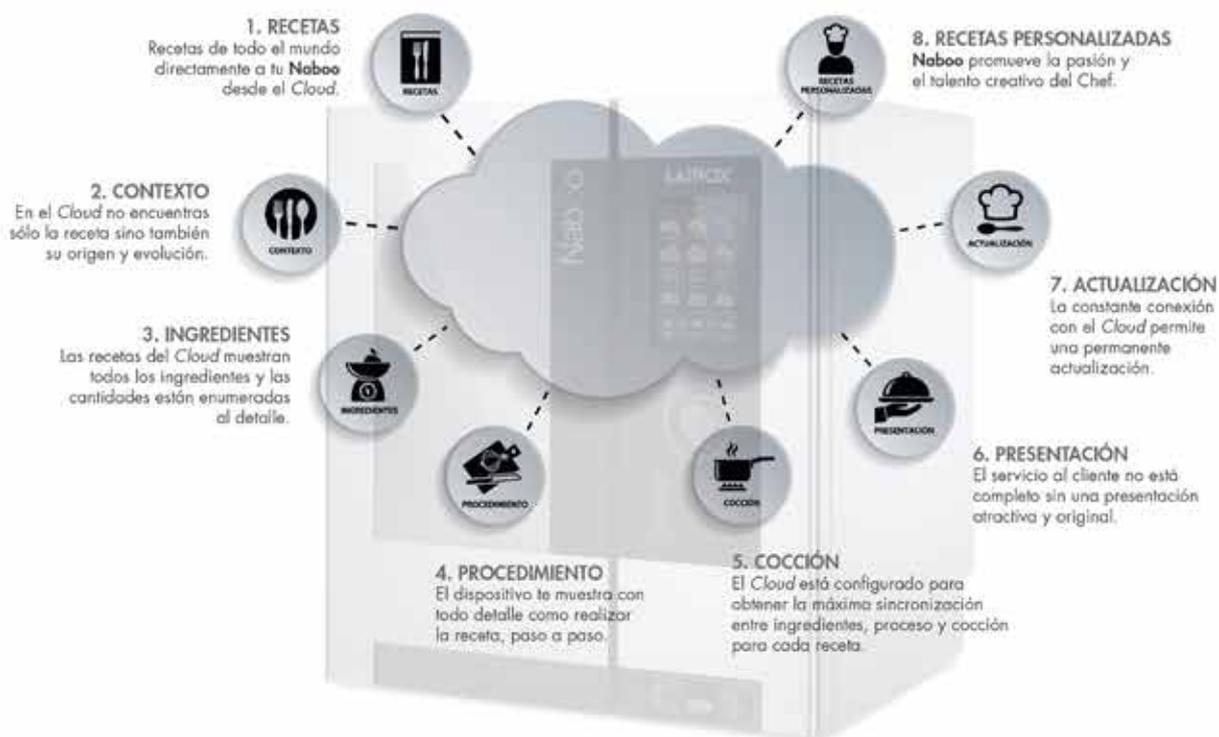
COLD FISH GRATIN



JIT



El primer horno conectado a la **NUBE**



La sincronía perfecta para tu negocio



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 policromática 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 termorefectante para una menor irradiación de calor hacia el operador y una mayor eficiencia | | • | • |
| Vidrio interno con apertura de libro para una fácil operación de limpieza | | • | • |
| Maneta con apertura derecha e izquierda | | • | — |
| Puerta con sistema de cierre 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 | | • | • |

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 |



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 (a escoger por el usuario)

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

Conexión en red Wi-Fi.

Sonda al corazón multipunto (Ø 3 mm).

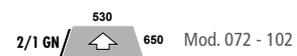
Ducha de lavado integrada con tubo flexible.

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



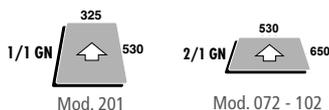
Hornos mixtos Naboo

SISTEMA DE LAVADO



LM
Mod. 201 - 202
Sistema de lavado
automático

DIMENSIONES BANDEJAS



Mod. 201

Mod. 072 - 102



201



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 | ⚡ | 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 |

EQUIPAMIENTO DE SERIE

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

*Solicitar con el pedido del horno.

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.