

Hornos mixtos y convección

LAINOX®

frigicoll



CONSUMO
ENERGÉTICO
REDUCIDO



CALIDAD:
EXCELENCIA
GASTRONÓMICA



DISPOSITIVOS
INTELIGENTES



INTUITIVOS/
FÁCIL USO



DISEÑO
ELEGANTE Y
DE CALIDAD



Cajón smoke



Zócalos laterales



Filtro



Sonda de aguja



Cajones portadetergentes



Panel de mandos

5 razones porque usar Nabook



Recetas

Nabook te permite crear, organizar y guardar tus recetas personales y acceder a la base de datos de cientos de recetas presentes en el Cloud Lainox. Además te ofrece la posibilidad de compartir tus recetas con otros usuarios Nabook o exportarlas para compartirlas con quien quieras.



Lista de la compra

Organiza tu compra de manera inteligente. Con Nabook no existe posibilidad de despistes o errores en la gestión de las listas de la compra, porque te proporciona siempre la lista exacta de lo que necesitas para realizar la receta o el menú, evitando así costosos desperdicios.



Menú

Tienes la posibilidad de planificar tus menús e imprimirlos seleccionando, entre las plantillas disponibles, la más adecuada para la ocasión.



Configurar y sincronizar

Si posees Naboo, a través del portal Naboo puedes configurar desde remoto todos tus dispositivos y sincronizar tus recetas.



Costes de los alimentos

Para gestionar de la mejor manera posible tu negocio y optimizar tus ganancias, Nabook te ofrece la posibilidad de obtener exactamente los costes de los alimentos de tus recetas y tus menús.

UN HOMENAJE PARA TI QUE ERES UN CHEF



Gracias al Cloud tendrás a disposición Nabook, tu asistente virtual que Lainox pone a disposición, de forma gratuita, a todos los chefs, que posean o no un Device Naboo.

Con Nabook puedes gestionar tu negocio, organizando tus recetas y tus menús, gestionar los costes de los alimentos y las listas de la compra. Además es posible configurar desde Nabook tus Device y sincronizar tus recetas con todos tus Naboo (más información en nabook.cloud).



LAINOX **máximas prestaciones, alto rendimiento**



LAINOX. Hornos profesionales para cocinas de última generación.



Amplia gama

La gama más amplia del mercado.



Reducción de consumo eléctrico

Y por lo tanto, el gasto.



Cocción de calidad

Recetas disponibles en la nube.



Garantiza resultados impecables.



Fácil manejo

Diversidad de funciones:

- Buscar recetas.
- Ver menús.
- Crear y organizar carpetas para las recetas personales.
- Multinivel.
- Just in Time.



Limpieza automática

Reducción del esfuerzo y tiempo del cocinero.



Accesorios hornos mixtos COMPACT

NSR



Soporte base en acero inox.

875 x 525 x 910 h **NSR061**

(Mod. CVEN061 - CBEN061 - CVGN061 CVES061-
NAL061 CBES061-CVGS061)

NAL



Armario neutro con puerta (A añadir al NSR)

NAL061R

(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)

CAN



Armario neutro con portabandejas
(A añadir al CSR)

10 X 1/1 GN **CAN061R**

(Mod. 061, 101)

NAN



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

10 x 1/1 GN **NAN061R**

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

CPD



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

CPD061

(Mod. COEN061 - COEN101 - COES061 - COES101)

MCR E



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

450 x 635 x 405 h

MCR031E
MCR051E

3 x 1/1 GN (Mod. CVEN061 - CBEN061
0,7 kW - CVGN061 - CVES061-
AC 230 V - 50 HZ CBES061 - CVGS061)

CKC | CKO

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

877 x 877 x 250 h
0,3 kW
AC 230 V - 50 Hz

CKV061

(Mod. CBEN061, CVEN061, CBES061, CVES061)

RP



Kit ruedas para soportes, de las cuales
2 con freno

RP04



510 x 1033 x 300 h
0,3 kW
AC 230 V - 50 Hz

CKO061

(Mod. COEN061, COEN101, COES06 y COES101)

510 x 860 x 300 h
0,3 kW
AC 230 V - 50 Hz

CKO026

(Mod. COEN026 y COES026)

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)

*Preparación para conexión campana de aspiración
(obligatorio para instalar campana en horno)

NPK
mod. 026 - 061 - 101



CCE

CPT



Portabandejas (A añadir al CSR)

10 x 1/1 GN **CPT061**

(Mod. COEN061-COEN101-COES061-COES101)

NNR

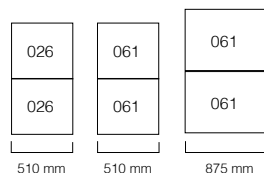


Marco de superposición para ajuste de altura, en
la instalación de horno con campana

839 x 480 x 150 h **NNR061**

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

KCOE | KCVE | KCVG | KCBE



Kit de superposición. Suplemento por hornos superpuestos (Incluye soporte inferior)

Horno inferior y superior eléctrico

KCOE026

KCOE061

Hornos vapor directo; inferior a gas
y superior eléctrico o gas

KCVG061

Hornos con boiler; inferior
eléctrico y superior eléctrico o gas

KCBE061

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 **KSC004R**
mod. 026-061-101

Sistema de lavado automático (1 envase de 990 gr 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 510 x 615 x 303h **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

Protección contra el calor de acero inox, para pared lateral izquierda (indispensable cuando el horno está situado cerca de otras fuentes de calor) **PAC061**
mod. 061

Protección contra el calor de acero inox, para pared lateral izquierda (indispensable cuando el horno está situado cerca de otras fuentes de calor) **PAC101**
mod. 101

Kit patas (h - 150 mm) **KP004**
mod. 026, 061 y 101

*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 kg. cada uno) **CDL05**

CALFREE. Producto antical ecológico (2 envases de 4,5 kg. cada uno) **CCF05**

Pulverizador para detergente 2 l. **PL002**

Pulverizador para detergente 5 l. **PL005**



PL002

PL005