

# Hornos mixtos y convección

## LAINOX®

frigicoll



CONSUMO  
ENERGÉTICO  
REDUCIDO



CALIDAD:  
EXCELENCIA  
GASTRONÓMICA



DISPOSITIVOS  
INTELIGENTES



INTUITIVOS/  
FÁCIL USO



DISEÑO  
ELEGANTE Y  
DE CALIDAD



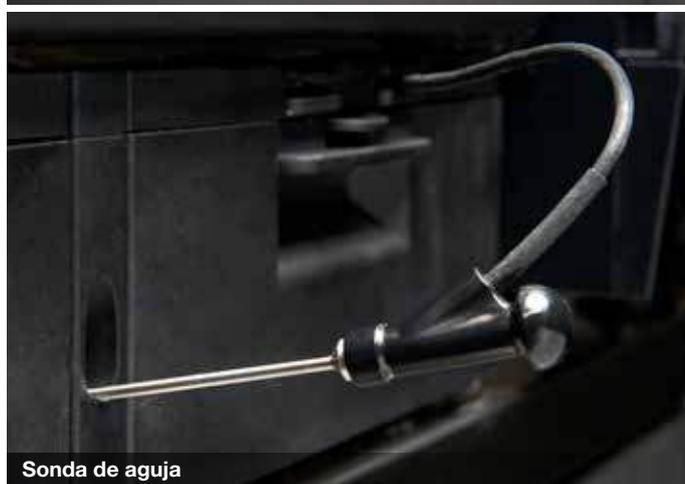
Cajón smoke



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](http://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.



# Hornos para pastelería y panadería

**Aroma**  
Naboo

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS



Modelo 054



Modelo 084



Modelo 134



Modelo 154



### MODELO

Capacidad (60 x 40)	5	8	5+8	15
Distancia entre guías (mm)	90	90	90	89
Dimensiones exteriores (mm)	852 x 797 x 775 h	852 x 797 x 1055	852 x 795 x 1840 h	892 x 862 x 1812 h

## VAPOR DIRECTO

### ⚡ VERSIÓN ELÉCTRICA

Precio (€)

Potencia eléctrica total (kW)

Alimentación (V - 50 Hz)

### 🔥 VERSIÓN GAS

Precio (€)

Potencia eléctrica total (kW)

Potencia térmica nominal (kW/kcal)

Alimentación (V - 50 Hz)

### ACCESORIOS

Soporte base en acero inox.  
Full AISI 304 - con estante

Soporte base en acero inox.  
Full aisi 304 - con rack  
con rieles portabandejas

Puerta con bisagra a la derecha

Soporte base en acero inox  
por inclusión abatidor -  
Full AISI 304

Soporte base en acero inox.  
Full AISI 304 - con rack  
con rieles portabandejas -  
para horno con campana

Seguridad apertura puerta  
con doble resorte



Modelo 054



Modelo 084



Modelo 134



Modelo 154



5

8

5+8

15

90

90

90

89

852 x 797 x 775 h

852 x 797 x 1055 h

852 x 795 x 1840 h

892 x 862 x 1812 h

### Equipamiento de serie

- Conexión en red Wi-Fi. (sólo mod. Naboo boosted)
- Sistema de lavado automático VCS. Vapor Cleaning System (en dotación 1 envase de detergente líquido 990 gr).
- Sonda al corazón multipunto (Ø 3 mm). Ducha de lavado integrada con tubo flexible.
- Carro portabandejas NKS154 (mod. 154)



Sistema de lavado automático VCS. Vapor Cleaning System.

# Accesorios hornos mixtos

## NABOO / SAPIENS / AROMA

### BSC



BSC021

Armario en acero inox. FULL AISI 304 - con puertas y rack con rieles portabandejas - 1/1GN

850 x 730 x 670h 7 + 7 x 1/1 GN 55	<a href="#">BSC011</a>
850 x 730 x 950h 12 + 12 x 1/1 GN 55	<a href="#">BSC110</a>
1070 x 840 x 670h 7 x 1/1 GN + 7 x 2/1 GN 55	<a href="#">BSC021</a>
1070 x 840 x 950h 12 x 1/1 GN + 12 x 2/1 GN 55	<a href="#">BSC210</a>

### MCR



MCR052E

Armario de mantenimiento estático y lenta cocción - consola al corazón

450 x 635 x 405h 3 x 1/1 GN 75 0,7 kW AC 230 V	<a href="#">MCR031E</a>
450 x 635 x 555h 5 x 1/1 GN 75 1 kW AC 230V	<a href="#">MCR051E</a>
655 x 755 x 555h 5 x 2/1 GN - 10 x 1/1 GN 75 1,5 Kw AC 230 V	<a href="#">KMC052E</a>

### BKC



BKC011

Campana de aspiración, con condensador de aire. Se puede usar sólo en hornos ya predispuestos

852 x 1082 x 320h	<a href="#">BKC011</a>
1075 x 1195 x 320h 0,3 Kw AC 230 V	<a href="#">BKC021</a>
852 x 1152 x 320h 0,3 Kw AC 230 V	<a href="#">BKC161</a>
895 x 1150 x 320h 0,3 Kw AC 230 V	<a href="#">BKC201</a>
1105 x 1220 x 320h 0,3 Kw AC 230 V	<a href="#">BKC202</a>



CCE

Colector campana para conexión externa - Ø 150

<a href="#">CCE</a>	<a href="#">332 €</a>
---------------------	-----------------------

Predisposición para conexión de la campana de aspiración

<a href="#">NPK</a>
---------------------

### SBE



SBE101

Estructura portabandejas extraíble - Se debe usar con bastidor de introducción - Versión GN

375,5 x 561,5 x 459h 6 x 1/1 GN	<a href="#">SBE061</a>
375,5 x 561,5 x 736h 10 x 1/1 GN 63	<a href="#">SBE101</a>
593 x 721,5 x 459h 12 x 1/1 GN - 6 x 2/1 GN 61	<a href="#">SBE062</a>
593 x 721,5 x 736h 20 x 1/1 GN - 10 x 2/1 GN 64	<a href="#">SBE102</a>

### BCR



BCR011S

Carro de altura regulable, para la extracción de estructuras con bandeja de recogida y con sistema de enganche y desenganche de la cámara de cocción del horno - altura mín 911 mm - altura máx 1261 mm

425 x 823,5 x 1261h	<a href="#">BCR011S</a>
630 x 983,5 x 1261h	<a href="#">BCR021S</a>
548 x 1077 x 1376h	<a href="#">BCR161S</a>

**BTL**



BTL011

Bastidor para introducción estructuras extraí-  
 bles portabandejas y escurreplatos

- [BTL011](#)
- [BTL021](#)
- [BCR161L](#)

**KIT RUEDAS**



Kit ruedas, de las cuales 2 confreno, para so-  
 portes y armarios - no compatible con el uso de  
 estructuras extraíble - aumento altura + 83mm.  
 Para los modelos BSR - BSC- BSK - BSP.

- [BRP04](#)

**NKS / KKS**



NKS201

Carro monobloque porta bandejas y bandeja recoge-  
 gotas - carga máxima 90 kg (201) y 180 kg (202) - carga máxima por  
 bandeja 25 kg (201 y 202)

- |  |                          |
|--|--------------------------|
| 470 x 715 x 1706h 20 x 1/1 GN ± 63               | <a href="#">NKS201</a>   |
| 470 x 715 x 1706h 15 x 1/1 GN ± 83               | <a href="#">NKS201S</a>  |
| 470 x 745 x 1735h 15 x (600 x 400) EN ± 89       | <a href="#">NKS154</a>   |
| 694 x 835 x 1706h 20 x 2/1 GN - 40 x 1/1 GN ± 63 | <a href="#">KKS202</a>   |
| 694 x 835 x 1706h 20 x 2/1 GN - 40 x 1/1 GN ± 63 | <a href="#">KKS202HD</a> |
| 694 x 835 x 1706h 15 x 2/1 GN - 30 x 1/1 GN ± 83 | <a href="#">KKS202S</a>  |

**NKP / KKP**



NKP201

Carro monobloque portaplatos

- |  |                        |
|--|------------------------|
| 470 x 700 x 1725h n. 60 - Ø 310 MM ± 60  | <a href="#">NKP201</a> |
| 694 x 926 x 1724h n. 100 - Ø 310 MM ± 73 | <a href="#">KKP202</a> |

**RIC**



RIC201

Rampa en acero inoxidable para la introducción  
 del carro, ayuda a nivelar los pisos hasta con un  
 3% de desnivelación

- [RIC201](#)
- [RIC202](#)

**NCP / KCP**



KCP202

Cobertura térmica para estructuras con carros

- [NCP201R](#)
- [KCP202R](#)

**RTP / MTP / MFP**



RTP20

Armarios de puesta en temperatura de pavimento

- |   |                        |
|---|------------------------|
| 940 x 1020 x 1950h 20 x 1/1 GN 12,5 Kw 3N AC 400 V              | <a href="#">RTP20E</a> |
| 1150 x 1100 x 1950h 20 x 2/1 GN - 40 x 1/1 GN 23 Kw 3N AC 400 V | <a href="#">RFP40E</a> |

Armarios de mantenimiento de pavimento

- |  |                        |
|--|------------------------|
| 1150 x 1100 x 1950h 20 x 2/1 GN - 40 x 1/1 GN 7,8 kW 3N AC 400 V | <a href="#">MFP40E</a> |
|--|------------------------|

# Accesorios hornos mixtos

## NABOO / SAPIENS / AROMA

ACCESORIOS  
BAJO PEDIDO

### OTROS ACCESORIOS

Preparación conexión rápida para sonda al corazón mediante conector externo. Sonda al corazón multipunto $\varnothing$ 3 mm incluida 85,00nps	<b>KSCB0</b>	Sonda al corazón multipunto $\varnothing$ 3 mm.	<b>KSC004R</b>
Suplemento para conexión a red ethernet (Naboo)	<b>NETH</b>	Sonda al corazón multipunto para grandes dimensiones. $\varnothing$ 3 mm, largo aguja 180 mm.	<b>KSC180</b>
Suplemento para optimización energética. Sólo para los modelos eléctricos	<b>SN</b>	Sonda al corazón con aguja $\varnothing$ 1 mm.	<b>KSA001</b>
Protección de pantalla-mandos	<b>DSP</b>	Sistema multisonda, 2 sondas al corazón multipunto. $\varnothing$ 3 mm (Naboo)	<b>KSM002</b>
	<b>MK061B</b>		<b>BAP061</b>
	<b>MK101B</b>		<b>BAP101</b>
	<b>MK062B</b>		<b>BAP062</b>
Versión para buques	<b>MK102B</b>	Protección anticálcor de acero inox, para pared lateral	<b>BAP102</b>
	<b>MK161B</b>		
	<b>MK201B</b>		
	<b>MK202B</b>		

### KIT POLLOGRILL PROFESIONAL

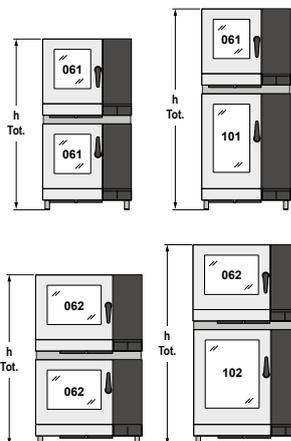


<b>BGRT061</b>
<b>BGRT101</b>
<b>BGRT062</b>
<b>BGRT102</b>

#### COMPOSICIÓN KIT:

- Predisposición del horno con lavabo y drenaje.
- Soporte con armario neutro.
- Válvula descarga motorizada.
- Recogedor recoge grasas desmontable con filtro.
- Espacio neutro separado.
- Filtro grasas.

### KIT DE SOBREPOSICIÓN



Composición	Horno inferior	Horno superior	Kit
<b>061</b>	Electrico	Electrico o Gas	<b>BKE011P</b>
<b>061</b>	Gas	Electrico o Gas	<b>BKG011P</b>
<b>061</b>	Electrico	Electrico o Gas	<b>BKE011P</b>
<b>101</b>	Gas	Electrico o Gas	<b>BKG011P</b>
<b>062</b>	Electrico	Electrico o Gas	<b>BKE021P</b>
<b>062</b>	Gas	Electrico o Gas	<b>BKG021P</b>
<b>062</b>	Electrico	Electrico o Gas	<b>BKE021P</b>
<b>102</b>	Gas	Electrico o Gas	<b>BKG021P</b>

### FILTRO GRASAS



NFX02

ICFX01

NFX02

### KIT DE CONEXIÓN HIDRÁULICA



KNCI

Compuesto por 2 tubos de carga, 2 m y tuberías de descarga Ø 50

KNCI

### 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)	CDL05B	
CALFREE. Producto antical ecológico (2 envases de 4,5 kg. cada uno)	CCF05B	
Detergente para sistema de lavado automático SCS (Incluye 6 botes de 1 kg. cada uno)	SCL01	
Detergente para sistema de lavado automático LM/VCS (Incluye 1 depósito de 10 l.)	DL010B	
Antical SOLID CAL (Incluye 6 botes de 1 kg. cada uno)	SCA01	
Antical CALFREE Exclusivo para sistema CAL-OUT (Incluye 1 depósito de 10 kg.)	CF010B	
Antical para modelos con generador de vapor COMBIBOILER (Incluye 1 depósito de 10 kg.)	DS010	
Pulverizador para detergente 2 l.	PL002	
Pulverizador para detergente 5 l.	PL005	
Carro porta detergente en acero Inox. Capacidad 2 depósitos de 10 kg. cada uno	CD002	
Purity C Steam 1100 Cartucho PCSF Filtro Capacidad del filtro 7.907 litros (a 10º dH de dureza de carbonatos)	PCSF	
Contenedor detergente – Capacidad 1 tanque de 10kg – Para ser instalado en la pared Acero inoxidable – Malla cuadrada – Dimensiones (mm): 284 x 245 x 193 h	SPDP	