

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**



CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Fabricado en acero inoxidable
- Cámara de cocción diamantada en acero inox AISI 304.
- Velocidad de ventilación automática para modo High Speed Oven.
- MCS (Microwave Cooking System) Sistema de cocción automático.
- Modo manual con tres modos de cocción con inicio inmediato: convección, microondas o combinado de convección+microondas.
- Acceso directo de Oracle a la base de datos de recetas, con posibilidad de descarga. (Patentado)
- Sincronización de varios Oracle conectados a la misma cuenta. (Patentado)
- Modelos ESTÁNDAR: Microondas (1 kW). Aire ciclónico (3 kW)
- Modelos BOOSTED: Microondas (2 kW). Aire ciclónico (3 kW)
- Caja de teflón extraíble apta para lavavajillas



ORACBS
ORACBB

ORACRS
ORACRB

ORACGS
ORACGB



Caja de teflón extraíble



Tipo de alimento	Cocción tradicional	ORACLE
Pizza congelada	6:00	1:35
Sandwich gourmet	8:00	0:30
Salmón a la ratatouille	12:00	2:00
Pollo con patatas gajos especiadas	11:00	2:30
Verduras a la parrilla	10:00	2:20
Pastel de queso	10:00	1:00

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Precios incluyen placa de cocción, caja de teflón y paleta de aluminio.

Modelo	Dimensiones ext. (mm)	Dimensiones int. (mm)	Potencia total (kW)	Alimentación (V - 50 Hz)	Consumo (A)	Color
ESTÁNDAR						
ORACGS	465x610xh630	310x320xh180	3,6	1N-AC 230	16	Gris
ORACRS	465x610xh630	310x320xh180	3,6	1N-AC 230	16	Fojo
ORACBS	465x610xh630	310x320xh180	3,6	1N-AC 230	16	Negro
BOOSTED						
ORACGB	465x610xh630	310x320xh180	6	3N-AC 400	26	Gris
ORACRB	465x610xh630	310x320xh180	6	3N-AC 400	26	Fojo
ORACBB	465x610xh630	310x320xh180	6	3N-AC 400	26	Negro

ACCESORIOS

OPC10	Placa de cocción lisa		OPFA	Paleta para horno en aluminio	
OPRG	Plancha rallada para asar		OKRA	Revestimiento interior antiadherente	
OCTL2	Cesta en teflón liso (2 pz) 286 x 286 x 19 h		OSOCL	Detergente horno líquido. Capacidad 1 L. Confección de 6 pz.	
OCTL1	Cesta en teflón liso (2 pz) 140 x 286 x 19 h		OSOPR	Protección horno líquido. Capacidad 1 L. Confección de 6 pz.	
OCTF2	Cesta en teflón perforado (2 pz) 286 x 286 x 19 h		OPSA	Estante superior de apoyo	
OCTF1	Cesta en teflón perforado (2 pz) 140 x 286 x 19 h		OPCP	Panel de cubierta trasero	
OPPC	Plancha en piedra 280 x 280 x 15 h		OSR85	Soporte en acero inox. con patas ajustables/ruedas. Abierto, con estante bajo (para ser ensamblado)	