HORNO DE CONVECCIÓN COMPACTO ELÉCTRICO LAINOX NABOO 026

Para quienes buscan la electrónica más atrevida, que quieren lo último en tecnologia, un horno que es un asistente para el chef. gestión total, pero en espacio reducido.

Ideal para cualquier negocio de hostelería y cocinas pequeñas.

Catálogo de hornos eléctricos industriales

Horno compacto eléctrico **LAINOX** modelo **NABOO 026** ideal para los amantes de la tecnologia y que quieran tener lo más en su cocina. Más que un horno de convección un asistente que le facilitará la vida al 100%.

- Horno capacidad 6GN 2/3.
- Distancia entre guías: 60mm

- Potencia electrica total: 5.25kW.
- Alimentación: 3N AC 400
- Dimensiones: 510x625x880mm
- con inyección de vapor

⚠ CARACTERÍSTICAS GENERALES DE LOS HORNOS COMPACTOS NABOO de Lainox.

¿Por qué elegir un horno 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, de activación inmediata.

• 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.

• Modalidad MULTINIVEL y JIT.

• MULTINIVEL DOBLE: el desdoblamiento en cada estante de la función multinivel permite doblar la capacidad productiva.

• 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

➜ CONECTIVIDAD WI-FI/ETHERNET NABOOK

• Creación de recetas completas con ingredientes, procedimiento y foto ilustrativa.

• Acceso directo del device de cocción a la base de datos de recetas LAINOX con posibilidad de descarga.

• Creación de menús con cálculo de calorías y alérgenos, con formatos de impresión

personalizados.

• Cálculo de los costes de los alimentos de las recetas y los menús por cada ración.

• Organización de la lista de la compra que se puede convertir en formato Pdf, Excel y Word.

• Sincronización de los dispositivos conectados a la misma cuenta.

• Control HACCP.

• Asistencia en remoto.

• Actualización software.

➔ FUNCIONAMIENTO

• Pantalla configurable de acuerdo a las exigencias del usuario poniendo en primer plano los programas más usados por el usuario.

• 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, de alta definición, capacitiva, con elección de funciones “Pantalla Táctil”.

• Mando SCROLLER PLUS con función de Scroll y de Push para confirmar las elecciones.

➔ LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

• 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 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 cartucho antical 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.

• Posibilidad de configurar el apagado del dispositivo al final del programa de lavado automático

• 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 - En base a la cantidad y al tipo de Producto, Compact Naboo optimiza y controla el suministro de energía, mantiene siempre la justa temperatura de cocción evitando 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 IPX4.

• 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.

Ficha técnica:

- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 510x625x880mm