HORNO DE CONVECCIÓN ELÉCTRICO LAINOX NABOO 201 DE 20 BANDEJAS

Para quienes buscan la electrónica más atrevida, que quieren lo último en tecnologia, un horno que es un asistente para el chef. gestión total
Naboo 201 con boiler y ahumador de 20 bandejas en stock, disponible para entrega inmediata
Ideal para cualquier negocio de hostelería y industria alimentaria.

Catálogo de hornos eléctricos industriales

Naboo 201 con boiler y ahumador en stock, es decir, **disponible para entrega inmediata.** No te quedes sin la oportunidad de llevarte este horno de 20 bandejas a un precio único y entrega rápida.

SOLO 1 UNIDAD EN ESTO. TE CONFIRMAMOS SI TODAVIA ESTA DISPONIBLE

Horno eléctrico **LAINOX** modelo **NABOO 201** con inyección de vapor 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%.

Ideal para todo tipo de negocio de hosteleria que precise de un horno grande, colectividades, caterings, tiendas alimentarias e industria alimentaria.

- Horno capacidad 20 Gn 1/1
- Potencia electrica total: 37.2kW.
- Alimentación: 3N AC 4
- Medidas exteriores: 892x862x1812mm
- Si lo quereis con GENERADOR de vapor solicita presupuesto personalizado

⚠ CARACTERÍSTICAS GENERALES DE LOS HORNOS NABOO de Lainox, de 20 bandejas.

¿Por qué elegir un horno Naboo?

➜ MODALIDAD DE COCCIÓN

- ICS (Interactive Cooking System) sistema automático de cocción para recetas italianas e internacionales, completas de historia, ingredientes, procedimiento, programa de cocción automático y presentación fotográfica del plato.
- Modalidad manual con tres modalidades de cocción y puesta en marcha inmediata: convección de 30°C a 300°C, vapor de 30°C a 130°C, combinado convección + vapor de 30°C a 300°C.
- Exclusividad de Naboo boosted. Precalentamiento hasta 320°C.
- Modalidad programable: posibilidad de programar y guardar en la memoria procedimientos de cocción en secuencia automática (hasta 15 ciclos) asignando a cada programa un nombre propio, una foto e información sobre la receta.
- Modalidad MULTINIVEL: posibilidad de cocinar simultáneamente alimentos distintos con tiempos de cocción diferentes (patentado).
- MULTILEVEL PLUS: el desdoblamiento en cada estante de la función multinivel permite doblar la capacidad productiva (patentado).
- Modalidad JUST IN TIME (JIT): permite sacar diferentes alimentos del horno todos al mismo tiempo. Todo con la máxima organización y los mejores resultados siempre garantizados (patentado).
- Autoclima® Sistema que garantiza automáticamente el clima perfecto en la cámara de cocción.
- Fast-Dry Boosted® Sistema automático de deshumidificación rápida de la cámara de cocción.
- Innovador Smokegrill para sistema de barbacoa (patentado). Dispensador del smokeessence reciclable de material suave, con alojamiento dedicado y cargado frontal (opcional).
- Cocción nocturna. La cocción nocturna a baja temperatura y el sucesivo

mantenimiento, garantizan una perfecta maduración de la carne con la mínima disminución de peso y bajos consumos de energía.

Rápido

- Brócoli en solo 7 minutos
- 24 pollos en 30 minutos

El potente generador de vapor permite una velocidad de cocción sin precedentes. En solo 7 minutos está disponible una carga de brócoli y en modalidad combi en el modelo Naboo boosted 101 en solo 30 minutos están listos 24 pollos asados. Además, con el nuevo Fast Dry Boosted® la deshumidificación de la cámara de cocción es más rápida garantizando siempre una perfecta textura crujiente y dorada.

➜ CONECTIVIDAD WI-FI/ETHERNET NABOOK

- Nabook. Gracias al acceso al Cloud, se puede acceder a Nabook, el asistente virtual en la cocina (más información en nabook.cloud, registro gratuito).
- Creación de recetas completas con ingredientes, procedimiento y foto ilustrativa.
- Acceso directo del dispositivo de cocción a la base de datos de recetas, con posibilidad de descarga (patentado).
- 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 compras exportable en formato Word.
- Sincronización de los dispositivos conectados a la misma cuenta (patentado).
- Control HACCP continuo, incluso desde remoto a través del portal Nabook.
- Diagnóstico remoto a través del portal Nabook por parte del Service Center Lainox.
- Sistema de aviso actualización software automático.
- Control de consumos desde remoto.
- Lainox Multidisplay System. Gracias al portal Nabook y al nuevo LMS puedes configurar tus dispositivos y sincronizar tus recetas de forma diferente para cada Naboo boosted.
- Posibilidad de descargar recetas desde el portal Nabook según el país.
- Posibilidad de iniciar la actualización software de forma automática y para más dispositivos simultáneamente.

➜ 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 10 pulgadas LCD capacitiva, de alta definición, con elección de funciones “Pantalla Táctil”.
- Precalentamiento Boosted. Posibilidad de precalentar la cámara de cocción hasta 320°C para reducir los tiempos de cocción hasta un 10% menos en caso de cargas completas.
- Visualización instantánea en la cocción ICS del gráfico HACCP.
- Función Cool Down para el enfriamiento rápido de la cámara de cocción mediante ventilador.
- Reinicio automático de la cocción en caso de que se produzca una interrupción de la alimentación eléctrica.
- Enfriamiento rápido con eventual inyección de agua en la cámara de cocción.
- Humidificador manual.
- Interfaz de usuario con posibilidad de elegir entre 29 idiomas.
- En Naboo están disponibles 227 recetas, y accediendo al portal Nabook están disponibles otros cientos de recetas, en constante aumento. Cada receta ha sido probada para garantizar un resultado ideal.
- Naboo coach. Asistente virtual que proporciona consejos sobre las cocciones, sobre el lavado más ideal y avisa cuando es necesario realizar un mantenimiento.

Inteligente

- Naboo coach
- Autoclima
- Intelligent Energy System

Naboo boosted te pone a disposición Naboo coach, un verdadero asistente virtual para recomendarte en las fases de cocción, para sugerirte el lavado más oportuno para realizar, o incluso para avisarte cuando es necesario un mantenimiento. El IES Intelligent Energy System en cambio, controla en base a la cantidad de alimentos en cocción el consumo de energía, manteniendo siempre precisa y estable la temperatura. El AUTOCLIMA exclusivo de Naboo boosted gestiona el clima ideal garantizando una calidad de cocción siempre ideal.

➜ 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.
- Posibilidad de elegir hasta 6 velocidades de ventilación; las primeras 3 velocidades activan automáticamente la reducción de 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 de aguja multipunto fija, Ø 3 mm.
- Conexión rápida de sonda de aguja a través de conector externo de la cámara de cocción (OPCIONAL).
- Conexión USB para descargar los datos HACCP, actualizar el software y cargar/descargar recetas de cocción.
- Bloqueo del perfil de usuario (función específica para Quick Service Restaurant - QSR).
- Predisposición al sistema de optimización energética SN (opcional).
- Programa Service.
- Iluminación cámara de cocción de led de bajo consumo.
- IES, Intelligent Energy System - En base a la cantidad y al tipo de producto, el horno optimiza y controla la erogación de energía, mantiene siempre la temperatura adecuada de cocción evitando las oscilaciones.
- ECOVAPOR - Con el sistema ECOVAPOR se obtiene una clara reducción de consumos de agua y de 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, o espárragos, nabos y remolachas, verduras notoriamente fibrosas (para modelo con caldera).
- Energy Monitor - Monitoreo de los consumos de energía, gas, agua y detergentes.

➔ FABRICACIÓN

- Combi full Aisi 304.
- Cámara de cocción en acero inoxidable 18/10 AISI 304 espesor 1 mm, moldeada, con bordes completamente redondeados y amplio radio para obtener un flujo de aire adecuado y facilitar la limpieza.
- Cámara perfectamente uniforme y hermética.
- Puerta con vidrio doble templado retroventilado, con crujía de aire y vidrio interno termoreflectante para una menor irradiación de calor hacia el operador y una mayor eficiencia.
- Vidrio interno con apertura de libro para una limpieza y mantenimiento fácil.
- Deflector que se puede abrir para una sencilla operación de limpieza del compartimiento ventilador.
- Zócalo lateral inferior de enganche magnético para facilitar la limpieza y el

mantenimiento.
- Long Life Component LLC - Uso de nuevos componentes de larga duración.
- Funcionamiento eléctrico: Sistema de calentamiento cámara de cocción mediante resistencias eléctricas acorazadas en acero inoxidable INCOLOY 800.
- Funcionamiento a gas: Encendido automático de los quemadores con generador electrónico de descarga de alta frecuencia. Sistema de calentamiento cámara de cocción a gas de tipo indirecto con quemadores premezclados modulantes de aire impulsado, de alto rendimiento.
- Capacidad de 20 bandejas.

Robusto

- Long Life Component LLC
- Mantenimiento fácil
- Instalación fácil

La innovación de la tecnología colaborativa ha llevado al uso de nuevos componentes Long Life Component LLC* de larga duración. Hemos puesto gran atención a la fase de diseño, facilidad de instalación y mantenimiento EMA, Easy Maintenance Access para reducir los tiempos de intervención. * Procedimiento de aprobación interna de Lainox

➜ GENERACIÓN DE VAPOR DIRECTO

• Sistema de producción de vapor de tipo directo en la cámara de cocción mediante inyección de agua directamente en el ventilador y nebulización en los elementos de calentamiento. Ventajas: disponibilidad inmediata de vapor en la cámara de cocción. Ahorro de agua y detergentes para el mantenimiento normal de la caldera.

➜ GENERACIÓN DE VAPOR INDIRECTO

- Nuevo generador de vapor de alto rendimiento de acero inox Aisi 304 de aislamiento térmico elevado (modelos eléctricos).
- Calentamiento generador de vapor a través de resistencias eléctricas acorazadas de acero inox INCOLOY 800.
- Nuevo generador de vapor de acero inox AISI 316 de alto aislamiento térmico (modelos a gas).
- Precalentamiento automático de agua en el generador de vapor.
- Descarga y lavado automático diario del generador de vapor, con temperatura del agua por debajo de los 60°C.
- Sistema antical CALOUT de serie que previene la formación y la acumulación de cal en el generador de vapor.

➜ DOTACIÓN DE SEGURIDAD

- Sensor de control electrónico apertura/cierre puerta.
- Control electrónico para indicación de falta de agua.
- Autodiagnóstico con visualización inteligente de las averías.
- Dispositivo de detección de llama que interrumpe el flujo de gas en caso de que se apague accidentalmente la llama de los quemadores.
- Presostato de seguridad señalización de falta de gas.
- Temperatura externa en la fachada puerta de 65°C máx.
- Conforme a los estándares nacionales e internacionales para el funcionamiento en seguridad en caso de uso sin plantón directo por parte del operador.
- Altura máxima estante última bandeja 160 cm. (Para los modelos de banco utilizando el soporte específico).
- En el caso de interrupción de la alimentación eléctrica durante el lavado, la higiene queda siempre garantizada dado que el ciclo de lavado se reinicia de modo automático.

➜ LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- VCS - Vapor Cleaning System. Nuevo sistema de lavado automático, con vaporización del detergente en la cámara de cocción. Permite una notable reducción de los consumos de detergente de hasta 30% menos. (PATENT PENDING).
- Sistema antical CALOUT que previene la formación y la acumulación de cal en el generador de vapor, con dosificación automática.
- WMS - Wash Management System. Sistema que permite planificar los programas de lavado según el uso del combi.
- EMA - Easy Maintenance Access. Acceso facilitado para el mantenimiento del aparato por la parte delantera inferior y el costado derecho.
- 7 programas de lavado automático, sin necesidad de la presencia del operador posteriormente al inicio: Manual - Enjuague - Fast - Soft - Medium Eco - Hard Eco - Grill.
- Lavado ultrarápido FAST de 10' de duración. Interrupciones mínimas de los ciclos de trabajo, y limpieza siempre óptima.
- Limpieza externa sencilla debido a superficies perfectamente lisas en acero inoxidable y vidrio, y a la clase de protección contra los chorros de agua IPX5.

➜ INSTALACIÓN Y AMBIENTE

- Embalaje reciclable al 100%.
- LCP - Life cycle perspective: consumo de CO_2 - 380KgCO_2 eq/año.*
- * El cálculo ha sido realizado tomando como referencia el mod. NAE101BS suponiendo un uso típico del restaurante y considerando 8 horas al día 3,5 días a la semana, por 48 semanas al año.

- Porcentaje de reciclaje de producto: 90%.
- Certificaciones: Calidad ISO 9001 / Seguridad ISO 45001 / Ambiente ISO14001.
- Funcionamiento sin instalación de ablandador de agua y desincrustación (modelo con caldera).
- Cumple parámetros ENERGY STAR. Publicación en www.energystar.gov Información adicional se muestra en la ficha técnica de cada modelo.

Eficiente

- Energy monitor
- Nuevo sistema de lavado

Una función exclusiva de la cual está equipado Naboo boosted es el Energy Monitor que permite supervisar y volver disponibles de manera transparente los consumos energéticos como electricidad, gas, agua y detergentes incluso de cocciones anteriores, hasta de un año antes. VCS Vapor Cleaning System en cambio, es el lavado automático que gracias a un sistema innovador de vaporización del detergente de nueva formulación permite una notable reducción de los consumos* de hasta un 30% menos. * comparado con el modelo anterior

Ficha técnica:

- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 892x862x1812mm