

NAE061B

**COMBI PARA LA RESTAURACIÓN Y GRANDES
NEGOCIOS**
6 X 1/1 GN
ELÉCTRICO DE VAPOR DIRECTO
CALDERA OPCIONAL

COMANDOS CON PANTALLA TOUCH SCREEN
COCCIÓN AUTOMÁTICA INTERACTIVA



La característica absolutamente única que distingue Naboo boosted de los otros combi profesionales se llama Nabook (patentado). Gracias a la conexión WiFi de serie podrás acceder a tu asistente virtual en la cocina y a una gran cantidad de otros servicios (aprende más en nabook.cloud).

El ADN de Naboo Boosted



RÁPIDO

Brócoli en solo 7 minutos.
24 pollos en 30 minutos (Ref. mod.101)



PEQUEÑO

Hasta el 15% menos de dimensiones gracias a la miniaturización de los componentes (de acuerdo al modelo).



EFICIENTE

Energy monitor. VCS Vapor Cleaning System, nuevo sistema de lavado.
Reducción de los consumos de detergente hasta el 30% menos (respecto al modelo anterior).



CONECTADO

Con el WI-FI de serie Naboo boosted está siempre conectado al cloud Nabook, el asistente virtual en la cocina completo y gratuito.



INTELIGENTE

Naboo Coach, el asistente virtual que suministra consejos sobre las cocciones, sobre el lavado más adecuado, y avisa cuándo es necesario realizar un mantenimiento. Autoclíma exclusivo de Naboo boosted gestiona el clima ideal garantizando una calidad de cocción siempre ideal.



FLEXIBLE

Multinivel Plus. Display mandos configurable. Recetas modificables.



ROBUSTO

LLC, Long Life Component. Nuevos componentes de larga duración.
EMA Easy Mantenece Access para reducir los tiempos de intervención.



POTENTE

Hasta el 20% más potente. Pre calentamiento hasta 320°C. Naboo boosted gracias a los nuevos sistemas de suministro de energía permite un ahorro hasta el 16% menos respecto a los modelos anteriores.

Datos generales

Capacidad	GN	6 x 1/1 GN	Dimensiones embalaje (L x A x H)	mm	990 x 940 x 980
Distancia entre guías	mm	70	Peso - Neto / Bruto	kg	110 / 134,1
Plazas - Croissant	n°	30 / 80 - 54 / 90	Peso - Neto / Bruto (con caldera)	kg	120 / 145,3
Carga máx. bandeja	kg	15	Volumen	m3	0,94
Carga máx. total	kg	30	Distancia mínima instalación - lado izq	mm	50
Dimensiones externas netas (L x A x H)	mm	852 x 797 x 775	Distancia mínima instalación - lado trasero	mm	50
Dimensiones externas máximas generales (L x A x H)	mm	852 x 850 x 820	Distancia mínima instalación - lado dch	mm	500

Alimentación eléctrica

Potencia Eléctrica	kW	11,6	Tensión de Alimentación	v	3N-AC 400
Potencia calentamiento de la cámara	kW / kcal	11 / -	Frecuencia	Hz	50/60
Potencia calentamiento vapor (con caldera)	kW / kcal	9 / -	Interruptor diferencial, convertidor de frecuencia monofásico		RCD cl. B
Consumo	Amp	18			

Conexión hidráulica

Entrada agua fría	∅ - inch.	3/4	Descarga	∅ - mm	50
Entrada agua ablandada	∅ - inch.	3/4	Caudal mínimo de agua	l / min	10
Presión mín.	bar	2	Pendiente instalación de descarga		4°
Presión máx.	bar	5			

Calidad del agua

Dureza agua conexión producción de vapor	°dh / ppm	6° / 9° fH	NH2Cl (monocloramina)	mg / l	0,2
Valor Ph	Ph	> 7,5	Temperatura máx. agua fría	°C	30
Cl (cloruro) - máx	mg / l	30 mg/l max	Temperatura máx. agua ablandada	°C	50
Cl2 (cloro libre)	mg / l	0,1 mg/l max		µs	50 - 200
Fe (hierro)	mg / l	0,1 mg/l max			

Emisiones

Calor latente	W / kW	2088	Temperatura máx descarga líquidos	°C	100
Calor sensible	W / kW	1392	Ruido	db	< 50

Voltajes y frecuencias especiales bajo pedido.

Se recomienda una instalación para el tratamiento de agua (ablandador)

MODALIDAD DE COCCIÓN

- ICS (INTERACTIVE COOKING SYSTEM) SISTEMA AUTOMÁTICO DE COCCIÓN PARA RECETAS ITALIANAS E INTERNACIONALES, INCLUIDO; HISTORIA, INGREDIENTES, PROCEDIMIENTO, PROGRAMA DE COCCIÓN AUTOMÁTICO Y PRESENTACIÓN FOTOGRÁFICA DEL PLATO.
- COCCIÓN MANUAL CON TRES MODALIDADES DE COCCIÓN DE ENCENDIDO INMEDIATO: CONVECCIÓN DE 30°C A 300°C, VAPOR DE 30°C A 130°C, COMBINADO CONVECCIÓN + VAPOR DE 30°C A 300°C.
- PRECALENTAMIENTO A 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.
- MULTILEVEL PLUS - EL DUPLICAR PRODUCTO EN CADA NIVEL DE LA FUNCIÓN MULTINIVEL PERMITE DOBLAR LA CAPACIDAD PRODUCTIVA (PATENTADO).
- MODALIDAD JUST IN TIME (JIT) - PERMITE RETIRAR DE UN PROCESO DE COCCIÓN UNA SERIE DE ALIMENTOS, TODOS AL MISMO TIEMPO. TODO CON LA MÁXIMA ORGANIZACIÓN Y EL MEJOR RESULTADO SIEMPRE GARANTIZADO (PATENTADO).
- AUTOCLIMA® - SISTEMA QUE GESTIONA DE FORMA AUTOMÁTICA EL CLIMA IDEAL EN LA CÁMARA DE COCCIÓN.
- FAST-DRY BOOSTED® - SISTEMA AUTOMÁTICO DE DESHUMIDIFICACIÓN RÁPIDA DE LA CÁMARA DE COCCIÓN.
- INNOVADOR SMOKEGRILL PARA SISTEMA BARBACOA (PATENTADO). CONTENEDOR DE SMOKEESSENCE RECICLABLE EN MATERIAL BLANDO, CON ACCESORIO ESPECIAL Y CARGA 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.

CONECTIVIDAD DE NABOO AL CLOUD LAINOX (PATENTADO) - WI-FI O ETHERNET

- 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 LISTA DE ALÉRGICOS, 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 WORD.
- SINCRONIZACIÓN DE LOS DISPOSITIVOS CONECTADOS A LA MISMA CUENTA (PATENTADO).
- MONITOREO HACCP CONTINUO, INCLUSO DE FORMA REMOTA A TRAVÉS DEL PORTAL NABOOK.
- DIAGNÓSTICO REMOTO A TRAVÉS DEL PORTAL NABOOK POR PARTE DEL CENTRO DE SERVICIO LAINOX.
- SISTEMA DE NOTIFICACIONES DE ACTUALIZACIÓN DE SOFTWARE AUTOMÁTICO.
- MONITOREO REMOTO DE CONSUMOS.
- LMS, LAINOX MULTIDISPLAY SYSTEM - GRACIAS AL PORTAL NABOOK Y EL NUEVO LMS, PODRÁS CONFIGURAR TUS DISPOSITIVOS Y SINCRONIZAR DE FORMA INDEPENDIENTE TUS RECETAS PARA CADA NABOO.
- POSIBILIDAD DE DESCARGAR RECETAS DESDE EL PORTAL NABOOK SEGÚN EL PAÍS.
- POSIBILIDAD DE INICIAR LA ACTUALIZACIÓN DE SOFTWARE DE FORMA AUTOMÁTICA EN MÚLTIPLES 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, DÁNDOLE A CADA UNA 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 INTERRUPCIÓN DEL FLUIDO ELÉCTRICO.
- ENFRIAMIENTO RÁPIDO CON EVENTUAL INYECCIÓN DE AGUA EN LA CÁMARA DE COCCIÓN.
- HUMIDIFICADOR MANUAL.
- SEÑALIZACIÓN ACÚSTICA Y VISUAL DURANTE LAS DISTINTAS FASES DE COCCIÓN, CON PARPADEO DE LUCES DE FIN DE CICLO.
- 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 EXCELENTE.
- POSIBILIDAD DE VISUALIZAR Y CAMBIAR EN CUALQUIER MOMENTO LA RECETA.
- NABOO COACH (ASISTENTE VIRTUAL). AVISOS EN LA PANTALLA DE LA NECESIDAD DE MANTENIMIENTO.

DOTACIONES DE CONTROL

- AUTOREVERSE (INVERSIÓN AUTOMÁTICA DEL SENTIDO DE ROTACIÓN DEL VENTILADOR) PARA UNA PERFECTA UNIFORMIDAD DE COCCIÓN.
 - CONTROL PARALELO DE TEMPERATURA EN CÁMARA Y EN SONDA DE CORAZÓN, SISTEMA DELTA T.
 - CONDENSACIÓN DE VAPOR REGULADA AUTOMÁTICAMENTE.
 - FÁCIL ACCESO A LOS PARÁMETROS PROGRAMABLES DEL USUARIO, PARA PERSONALIZAR EL EQUIPO MEDIANTE EL MENÚ DE USUARIO.
 - POSIBILIDAD DE PROGRAMAR COCCIONES DIFERIDAS EN EL TIEMPO, CON FECHA Y HORA.
 - 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 INTERMITENTE.
 - CONTROL DE LA TEMPERATURA EN EL CORAZÓN DEL PRODUCTO CON SONDA DE 4 PUNTOS DE DETECCIÓN.
 - SONDA AL CORAZÓN MULTIPUNTO FIJA, Ø 3 MM.
 - CONEXIÓN SONDA AL CORAZÓN MEDIANTE CONECTOR EXTERNO A LA CÁMARA DE COCCIÓN (OPCIONAL).
 - SONDA PARA 2 CORAZONES (OPCIONAL).
-

- 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.
- BLOQUEO DEL PERFIL DE USUARIO (FUNCIÓN ESPECÍFICA PARA QUICK SERVICE RESTAURANT - QSR).
- SISTEMA DE OPTIMIZACIÓN DE ENERGÍA SN (OPCIONAL) PRE CONFIGURADO.
- PROGRAMA DE SERVICE: PRUEBA LAS FUNCIONES DE LA TARJETA ELECTRÓNICA - VISUALIZACIÓN DE SONDAS DE TEMPERATURA - CONTADORES DE HORAS DE FUNCIONAMIENTO DEL EQUIPO PARA TODAS LAS FUNCIONES PRINCIPALES PARA EL MANTENIMIENTO PROGRAMADO.
- AUTODIAGNÓSTICO DE CONTROL FUNCIONAL ANTES DE INICIAR EL USO, CON SEÑAL DESCRIPTIVA Y ACÚSTICA DE EVENTUALES ANOMALÍAS.
- ILUMINACIÓN LED PARA CÁMARA DE COCCIÓN DE BAJO CONSUMO. VISIBILIDAD ÓPTIMA EN TODA LA CÁMARA DE COCCIÓN. LUZ NEUTRA QUE NO CAMBIA LOS COLORES ORIGINALES DEL PRODUCTO.
- INTELLIGENT ENERGY SYSTEM - EN BASE A LA CANTIDAD Y EL TIPO DE PRODUCTO EN COCCIÓN, EL HORNO OPTIMIZA Y CONTROLA LA ENERGÍA, MANTIENE SIEMPRE LA TEMPERATURA JUSTA DE COCCIÓN Y EVITA 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.
- 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 DEL CONSUMO DE ENERGÍA, GAS, AGUA Y DETERGENTE.
- SISTEMA EXTERNO DE CONTROL DE LA EFICIENCIA DEL ABLANDADOR DE AGUA (ABLANDADOR DE AGUA OPCIONAL).
- FUNCIÓN RECORDATORIO DE LA LIMPIEZA DE LOS FILTROS DE AIRE.
- CDSV / CDSS - SISTEMA QUE ALERTA AL USUARIO A TRAVÉS DE UN SENSOR DE FLUJO CUANDO EL TANQUE DE DETERGENTE Y DESCALCIFICADOR (EN MODELOS CON GENERADOR DE VAPOR) SE AGOTA, EVITANDO ASÍ EL LAVADO SIN EL USO DE COMBICLEAN BOOSTED Y CALFREE BOOSTED.

FABRICACIÓN

- COMBI MANUFACTURADO TOTALMENTE EN ACERO 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 CON CAMARA DE VENTILACION INTERMEDIA, VIDRIO INTERNO TERMOREFLECTANTE PARA UNA MENOR PERDIDA DE CALOR HACIA EL OPERADOR Y UNA MAYOR EFICIENCIA.
- VIDRIO INTERNO CON APERTURA PARA UNA FÁCIL OPERACIÓN DE LIMPIEZA.
- PUERTA CON CIERRE A PRESION Y MANIJA CON APERTURA DERECHA E IZQUIERDA.
- BISAGRAS REGULABLES PARA OPTIMA HERMETICIDAD DE PUERTA.
- DEFLECTOR SE PUEDE ABRIR PARA UNA FÁCIL OPERACIÓN DE LIMPIEZA DEL ESPACIO VENTILADOR.
- NUEVO EMPAQUE DE SILICONA DE PUERTA ADAPTABLE, RESISTENTE AL CALOR Y AL DETERIORO, Y DE FÁCIL SUSTITUCIÓN.
- NUEVA CAJA DE DESCARGA CÁMARA CON SALTO DE AIRE INTEGRADO SEGÚN LA NORMATIVA EN61770.
- ACCESORIO RECOGE GOTAS DE CONDENSACIÓN BAJO LA PUERTA CON SALIDA DIRECTA AL DESAGÜE, INCLUSO CON LA PUERTA ABIERTA.
- PANEL FRONTAL DE APERTURA RÁPIDA PARA FACILITAR LAS OPERACIONES DE MANTENIMIENTO.
- DOS ENTRADAS DE AGUA (FRÍA Y ABLANDADA).
- MOTORES COMPACTOS DE ARRASTRE MAGNÉTICO BRUSHLESS (SIN ESCOBILLAS).
- RELÉ DE ESTADO SÓLIDO PARA OPTIMIZAR Y REGULAR LA POTENCIA.
- PANEL LATERAL INFERIOR DE ENGANCHE MAGNÉTICO PARA FACILITAR LA LIMPIEZA Y EL MANTENIMIENTO.
- SISTEMA DE ENFRIAMIENTO PARA COMPONENTES ELECTRÓNICOS POR VENTILACIÓN FORZADA, CON FILTRO DE PROTECCIÓN EN ACERO INOXIDABLE DE MALLA MICROESTIRADA, SE PUEDE LAVAR EN EL LAVAVAJILLAS.
- LONG LIFE COMPONENT LLC - USO DE NUEVOS COMPONENTES DE LARGA DURACIÓN (PROCEDIMIENTO DE APROBACIÓN INTERNA DE LAINOX).

FUNCIONAMIENTO ELÉCTRICO

- SISTEMA DE CALENTAMIENTO CÁMARA DE COCCIÓN MEDIANTE RESISTENCIAS ELÉCTRICAS RECUBRIMIENTO EN ACERO INOXIDABLE INCOLOY 800.

PRODUCCIÓN DE VAPOR - DIRECTA

- SISTEMA DE PRODUCCIÓN DE VAPOR DE TIPO DIRECTO EN LA CÁMARA DE COCCIÓN MEDIANTE INYECCIÓN DE AGUA DIRECTAMENTE EN EL VENTILADOR Y EVAPORACIÓN EN LOS ELEMENTOS DE CALENTAMIENTO. VENTAJA: DISPONIBILIDAD INMEDIATA DE VAPOR EN LA CÁMARA DE COCCIÓN.

PRODUCCIÓN DE VAPOR - INDIRECTA (CON CALDERA)

- NUEVA CALDERA DE ALTO RENDIMIENTO EN ACERO INOXIDABLE AISI 304 Y ALTO AISLAMIENTO TÉRMICO.
- CALENTAMIENTO POR CALDERA MEDIANTE RESISTENCIAS ELÉCTRICAS RECUBIERTAS EN ACERO INOXIDABLE INCOLOY 800.
- CALDERA CON PRECALENTAMIENTO AUTOMÁTICO.
- DESCARGA Y LAVADO AUTOMÁTICO DIARIO DE LA CALDERA, CON TEMPERATURA DEL AGUA POR DEBAJO DE 60°C.
- ALARMA AUTOMÁTICA PARA LA DESINCRUSTACIÓN DE LA CALDERA.
- PROGRAMA SEMI AUTOMATICO PARA LA DESINCRUSTACIÓN DE LA CALDERA.
- SISTEMA ANTISARRO CALOUT QUE EVITA LA FORMACIÓN Y LA ACUMULACIÓN DE CAL EN LA CALDERA.

EQUIPO DE SEGURIDAD

- LIMITADOR DE TEMPERATURA DE SEGURIDAD CÁMARA DE COCCIÓN.
 - SEGURIDAD CONTRA SOBREPRESIÓN Y VACÍO EN LA CÁMARA DE COCCIÓN.
 - TÉRMICO DE SEGURIDAD DEL MOTOR.
 - SENSOR DE CONTROL ELECTRÓNICO APERTURA/CIERRE PUERTA.
 - CONTROL ELECTRÓNICO PARA INDICACIÓN DE FALTA DE AGUA.
 - AUTODIAGNÓSTICO INTELIGENTE DE AVERÍAS.
 - SISTEMA DE ENFRIAMIENTO (VENTILACIÓN) DE COMPONENTES, CON VISUALIZACIÓN DE CONTROL ELECTRÓNICO DE ALTAS TEMPERATURAS.
 - LIMITADOR DE TEMPERATURA DE SEGURIDAD CALDERA.
 - SISTEMA DE CONTROL ELECTRÓNICO DEL NIVEL DE AGUA EN LA CALDERA, EN LLENADO Y VACIADO.
-

- SONDA DE CONTROL VACIADO CALDERA.
- FRENO MOTOR VENTILADOR.
- TEMPERATURA EXTERNA EN PUERTA DE 65°C MÁX.
- CUMPLE LAS NORMAS NACIONALES E INTERNACIONALES PARA EL FUNCIONAMIENTO EN SEGURIDAD EN CASO DE UTILIZACIÓN SIN PROTECCIÓN DIRECTA POR PARTE DEL OPERADOR- IEC 60335-1 / IEC 60335-2-42.
- ALTURA MÁXIMA DE ÚLTIMA BANDEJA 160 CM, UTILIZANDO EL SOPORTE ESPECÍFICO DE CADA MODELO.
- 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 REDUCIR NOTABLEMENTE LOS CONSUMOS DE DETERGENTE HASTA 30% (RESPECTO AL MODELO ANTERIOR). ALOJAMIENTO INTERNO DEL CARTUCHO DE DETERGENTE CON DOSIFICACIÓN AUTOMÁTICA (DETERGENTE LÍQUIDO COMBICLEAN BOOSTED CDL05B, EN CARTUCHOS RECICLABLES AL 100%. INCLUYE 1 BIDÓN DE CARTUCHO DE DETERGENTE LÍQUIDO CDL05B - 990 GR.
- SISTEMA ANTICAL CALOUT QUE PREVIENE LA FORMACIÓN Y LA ACUMULACIÓN DE CAL EN LA CALDERA (PARA MODELO CON CALDERA). ALOJAMIENTO INTERNO DEL CARTUCHO DEL PRODUCTO ANTICAL CON DOSIFICACIÓN AUTOMÁTICA (ANTICAL LÍQUIDO CALFREE BOOSTED CCF05B, EN CARTUCHOS RECICLABLES AL 100%. INCLUYE 1 BIDÓN DE CARTUCHO DE ANTICAL LÍQUIDO CCF05B - 990 GR.
- 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 UNA VEZ INICIADOS: MANUAL - ENJUAGUE - FAST - SOFT - MEDIUM ECO - HARD ECO - GRILL.
- LAVADO ULTRARRÁPIDO "FAST" CON DURACIÓN DE 10'. INTERRUPTIONES MÍNIMAS EN CICLOS DE TRABAJO, Y LIMPIEZA SIEMPRE ÓPTIMA.
- SISTEMA DE LAVADO MANUAL CON DUCHA ENROLLABLE.
- LIMPIEZA EXTERNA SENCILLA DEBIDO A SUPERFICIES PERFECTAMENTE LISAS EN ACERO INOXIDABLE Y VIDRIO, Y PROTECCIÓN CONTRA LOS CHORROS DE AGUA IPX5.

INSTALACIÓN Y AMBIENTE

- EMBALAJE 100% RECICLABLE.
- LCP - LIFE CYCLE PERSPECTIVE: CONSUMO DE CO₂ - 380KGCO₂ EQ/AÑO. EL CÁLCULO HA SIDO REALIZADO TOMANDO COMO REFERENCIA EL MOD. _E101B (MODELO CON GENERADOR DE VAPOR), 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%.
- CERTIFICACIÓN CALIDAD ISO 9001 / SEGURIDAD ISO 45001 / AMBIENTE ISO 14001.
- SE RECOMIENDA QUE LA INSTALACIÓN DEL APARATO SEA LLEVADA A CABO POR UN SERVICE CENTER AUTORIZADO LAINOX.
- FUNCIONAMIENTO SIN INSTALACIÓN DE ABLANDADOR DE AGUA Y DESINCRUSTANTE (MODELO CON GENERADOR DE VAPOR).
- SE RECOMIENDA QUE EL MANTENIMIENTO PROGRAMADO PERIÓDICO SEA LLEVADO A CABO POR UN SERVICE CENTER LAINOX, DE ACUERDO CON LO RECOMENDADO POR EL FABRICANTE E INDICADO EN EL MANUAL DE MANTENIMIENTO Y LA GARANTÍA.

EQUIPAMIENTO DE SERIE

- SISTEMA DE LAVADO AUTOMÁTICO VCS - EN DOTACIÓN 1 ENVASE DE CARTUCHO DETERGENTE LÍQUIDO CDL05B, 990 GR.
- SISTEMA ANTICAL CALOUT PARA LOS MODELOS CON CALDERA. EN DOTACIÓN PRODUCTO ANTICAL
- SONDA AL CORAZÓN MULTIPUNTO Ø 3 MM. SONDA FIJA
- DUCHA INTEGRADA CON ENROLLADOR AUTOMÁTICO
- CONEXIÓN A LA RED WI-FI
- CONEXIÓN USB
- PANELES PORTAPARRILLAS
- CABLE DE ALIMENTACIÓN - LONGITUD 3 MT. SOLO PARA TENSIÓN DE ALIMENTACIÓN ESTÁNDAR: 3N-AC 400 V - 50/60 HZ MODELOS ELÉCTRICOS, 1N-AC 230 V - 50/60 HZ MODELOS A GAS

CALDERA - OPCIONAL PARA SOLICITAR POR PEDIDO

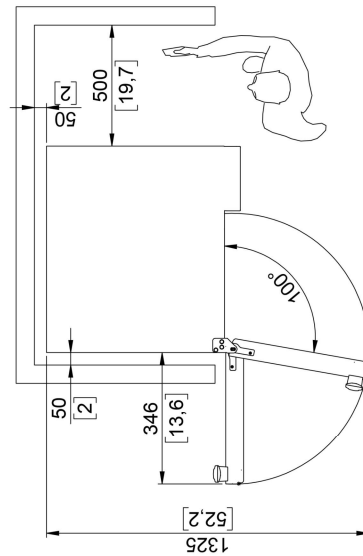
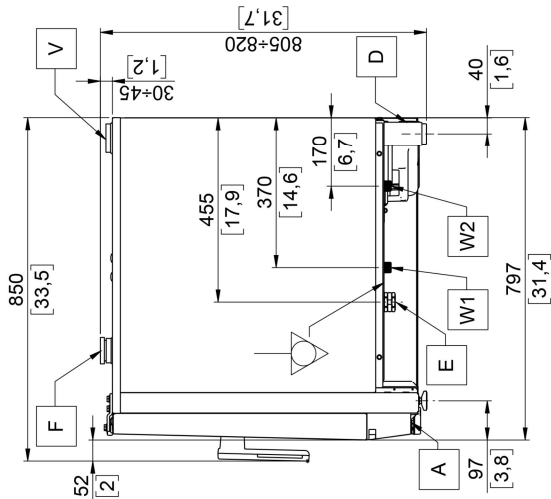
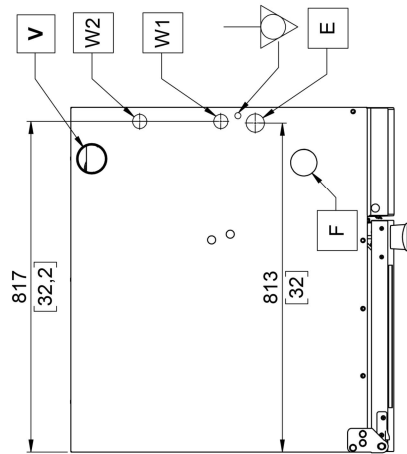
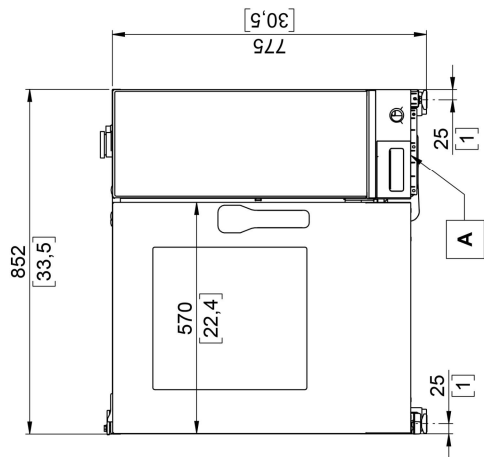
- **OB061E:** CALDERA. PARA MODELO ELÉCTRICO

OPCIONAL - PARA SOLICITAR POR PEDIDO

- **KSCBO:** PREPARACIÓN CONEXIÓN RÁPIDA PARA SONDA AL CORAZÓN MEDIANTE CONECTOR EXTERNO. SONDA AL CORAZÓN MULTIPUNTO Ø 3 MM INCLUIDA
- **NPSB:** PUERTA CON BISAGRA A LA DERECHA, DOTADA DE SONDA AL CORAZÓN MULTIPUNTO CON CONECTOR EXTERNO, Ø 3 MM
- **APDS:** SEGURIDAD APERTURA PUERTA CON DOBLE RESORTE
- **NETH:** SUPLEMENTO PARA CONEXIÓN A RED ETHERNET
- **SN:** SUPLEMENTO PARA OPTIMIZACIÓN ENERGÉTICA. SÓLO PARA LOS MODELOS ELÉCTRICOS
- **NPK:** PREDISPOSICIÓN PARA CONEXIÓN DE LA CAMPANA DE ASPIRACIÓN
- **SSB061:** SUPLEMENTO PARA ESTRUCTURA EXTRAÍBLE VERSIÓN PASTELERÍA SBE061 + BASTIDOR DE INTRODUCCIÓN BTL011
- **SSB564:** SUPLEMENTO PARA ESTRUCTURA EXTRAÍBLE VERSIÓN PASTELERÍA SBE564 + BASTIDOR DE INTRODUCCIÓN BTL011
- **SPP564:** SUPLEMENTO PARA MAMPARO PORTABANDEJAS - VERSIÓN EN (600 X 400) - BGP564
- **CDSV:** CHEMICAL DETECTION SYSTEM, PARA MODELOS DE VAPOR DIRECTO
- **CDSS:** CHEMICAL DETECTION SYSTEM, PARA MODELOS CON GENERADOR DE VAPOR
- **DSP:** PROTECCIÓN DE PANTALLA-MANDOS
- **MK061B:** VERSIÓN PARA BUQUES - CAMPANA DE ASPIRACIÓN Y PREDISPOSICIÓN PARA CONEXIÓN NPK, NO SE PUEDEN INSTALAR
- **NSGB:** INNOVADOR SMOKEGRILL PARA SISTEMA BARBACOA
- **BGRT061:** KIT POLLOGRILL PROFESIONAL - ALTURA ARMARIO 670 MM
- **BGRT061H:** KIT POLLOGRILL PROFESIONAL - ALTURA ARMARIO 950 MM, SUGERIDO

ACCESORIOS EXTRA INSTALABLES DESPUÉS DE LA COMPRA

- **KSCBA:** PREPARACIÓN CONEXIÓN RÁPIDA PARA Sonda AL CORAZÓN MEDIANTE CONECTOR EXTERNO - SONDA NO INCLUIDA. INSTALACIÓN REALIZADA POR UN TÉCNICO AUTORIZADO
- **KSC004R:** SONDA AL CORAZÓN MULTIPUNTO Ø 3 MM.
- **KSC180:** SONDA AL CORAZÓN MULTIPUNTO PARA GRANDES DIMENSIONES. Ø 3 MM, LARGO AGUJA 180 MM.
- **KSA001:** SONDA AL CORAZÓN CON AGUJA Ø 1 MM.
- **KSM002:** SISTEMA MULTISONDA, 2 SONDAS AL CORAZÓN MULTIPUNTO. Ø 3 MM
- **BAP061:** PROTECCIÓN ANTICALOR DE ACERO INOX, PARA PARED LATERAL
- **ICFX01:** FILTRO GRASAS
- **KTS011:** KIT DE PUERTAS CON PAREDES LATERALES Y TRASERAS PARA TRANSFORMAR MODELO DE SOBREMESA BSP011 EN MODELO BSC011
- **KTS110:** KIT DE PUERTAS CON PAREDES LATERALES Y TRASERAS PARA TRANSFORMAR MODELO DE SOBREMESA BSK011 EN MODELO BSC110
- **BSR011:** SOPORTE BASE EN ACERO INOX. CON ESTANTE
- **BSA011:** SOPORTE BASE EN ACERO INOX POR INCLUSIÓN ABATIDOR.
- **BSP011:** SOPORTE BASE EN ACERO INOX. CON RACK CON RIELES PORTABANDEJAS - 1/1 GN
- **BSC011:** ARMARIO EN ACERO INOX. CON PUERTAS Y RACK CON RIELES PORTABANDEJAS - 1/1 GN
- **BSK011:** SOPORTE BASE EN ACERO INOX. CON RACK CON RIELES PORTABANDEJAS - PARA HORNO CON CAMPANA
- **BSC110:** ARMARIO EN ACERO INOX. CON PUERTAS Y RACK CON RIELES PORTABANDEJAS - PARA HORNO CON CAMPANA - 1/1 GN
- **MCR031E:** ARMARIO DE MANTENIMIENTO ESTÁTICO Y LENTA COCCIÓN - CON Sonda AL CORAZÓN
- **MCR051E:** ARMARIO DE MANTENIMIENTO ESTÁTICO Y LENTA COCCIÓN - CON Sonda AL CORAZÓN
- **BKC011:** CAMPANA DE ASPIRACIÓN CON CONDENSADOR DE AIRE. SÓLO PARA LOS MODELOS ELÉCTRICOS. SE PUEDE USAR SÓLO EN HORNOS YA PREDISPUUESTOS - UTILICE EL COLECTOR CCE PARA CONEXIÓN EXTERNA
- **CCE:** COLECTOR CAMPANA PARA CONEXIÓN EXTERNA - Ø 150 MM
- **BKC011F:** CAMPANA DE ASPIRACIÓN FLAT, CON CONDENSADOR POR AIRE. SÓLO PARA LOS MODELOS ELÉCTRICOS. SE PUEDE USAR SÓLO EN HORNOS YA PREDISPUUESTOS - UTILICE EL COLECTOR CCER90 PARA CONEXIÓN EXTERNA
- **CCER90:** COLECTOR CAMPANA PARA CONEXIÓN EXTERNA, COMPLETO CON CONECTOR DE 90° - Ø 150 MM
- **SBE061:** ESTRUCTURA PORTABANDEJAS EXTRAÍBLE - SE DEBE USAR CON BASTIDOR DE INTRODUCCIÓN - VERSIÓN GN
- **SBE564:** ESTRUCTURA PORTABANDEJAS EXTRAÍBLE - SE DEBE USAR CON BASTIDOR DE INTRODUCCIÓN - VERSIÓN EN (600 X 400)
- **BGP564:** PAR MAMPAROS - VERSIÓN EN (600 X 400)
- **BRP04:** KIT RUEDAS, DE LAS CUALES 2 CON FRENO, PARA SOPORTES Y ARMARIOS - NO COMPATIBLE CON EL USO DE ESTRUCTURAS EXTRAÍBLE - AUMENTO ALTURA + 83 MM. PARA LOS MODELOS BSR - BSC - BSK - BSP.



D	Ø50 [2]
G	-
S1	-
S2	-
S3	-
S4	-
V	Ø72 [2,9]
W1	G 3/4"
W2	G 3/4"

Dimensiones: Millimeters [inches]

A	Toma de aire para refrigeración del compartimento técnico	G	Entrada gas	S4*	Escape de gases de combustión del generador de vapor	Conexión equipotencial
D	Descarga líquidos	S1	Escape de gases de combustión cámara de cocción	V	Dispositivo de seguridad para ventilación de vapor y caída de presión cámara de cocción	
E	Entrada cable de alimentación eléctrica	S2	Escape de gases de combustión cámara de cocción	W1	Entrada agua	
F	Toma de aire cámara de cocción	S3*	Escape de gases de combustión del generador de vapor	W2	Entrada agua suavizada	

* Para modelo con caldera

Los datos presentados en este documento deben considerarse no vinculantes. La empresa se reserva el derecho de realizar cambios en cualquier momento, sin previo aviso