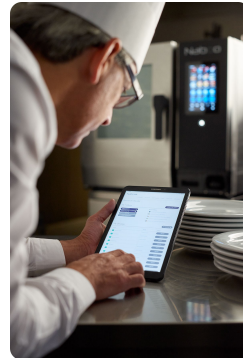
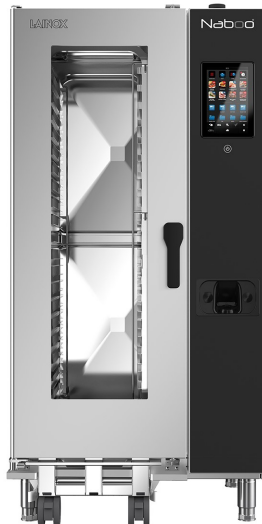


**NAE201B**

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

*COMANDOS CON PANTALLA TOUCH SCREEN  
COCCIÓN AUTOMÁTICA INTERACTIVA  
EN DOTACIÓN N. 1 CARRO PORTABANDEJAS NKS201*



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](http://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. Autoclava exclusiva 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.



### 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 | 20 x 1/1 GN           | Dimensiones embalaje (L x A x H)            | mm | 1100 x 1110 x 2040 |
| Distancia entre guías                              | mm | 63                    | Peso - Neto / Bruto                         | kg | 273 / 316          |
| Plazas - Croissant                                 | n° | 150 / 300 - 180 / 300 | Peso - Neto / Bruto (con caldera)           | kg | 290 / 334,2        |
| Carga máx. bandeja                                 | kg | 25                    | Volumen                                     | m3 | 2,44               |
| Carga máx. total                                   | kg | 90                    | Distancia mínima instalación - lado izq     | mm | 50                 |
| Dimensiones externas netas (L x A x H)             | mm | 892 x 862 x 1812      | Distancia mínima instalación - lado trasero | mm | 50                 |
| Dimensiones externas máximas generales (L x A x H) | mm | 892 x 966 x 1856      | Distancia mínima instalación - lado dch     | mm | 500                |

**Alimentación eléctrica**

|                                            |           |        |                                                               |    |           |
|--------------------------------------------|-----------|--------|---------------------------------------------------------------|----|-----------|
| Potencia Eléctrica                         | kW        | 37,2   | Tensión de Alimentación                                       | v  | 3N-AC 400 |
| Potencia calentamiento de la cámara        | kW / kcal | 36 / - | Frecuencia                                                    | Hz | 50/60     |
| Potencia calentamiento vapor (con caldera) | kW / kcal | 36 / - | Interruptor diferencial, convertidor de frecuencia monofásico |    | RCD cl. B |
| Consumo                                    | Amp       | 58     |                                                               |    |           |

**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 | 6696 | Temperatura máx descarga líquidos | °C | 138  |
| Calor sensible | W / kW | 4464 | 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.
- SMOKEGRILL PARA SISTEMA BARBACOA (PATENTADO). CONTENEDOR DE SMOKEESSENCE RECICLABLE (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 FROMA 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 CON CONECTOR EXTERNO, Ø 3 MM.
  - 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 / CDS - 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 SISTEMA DE AJUSTE DE CIERRE EN TRES PUNTOS. FRENO TIRADOR EN POSICIÓN DE PUERTA ABIERTA.
- 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.
- 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.
- LONG LIFE COMPONENT LLC - USO DE NUEVOS COMPONENTES DE LARGA DURACIÓN (PROCEDIMIENTO DE APROBACIÓN INTERNA DE LAINOX).
- LONG LIFE GASKET - LLG. EMPAQUE DE LARGA DURACIÓN - SISTEMA AUTOMÁTICO ELECTROMAGNÉTICO DE RETENCIÓN Y LIBERACIÓN DE LA ESTRUCTURA DE CARRO, PARA PRESERVAR LA ESTANQUEIDAD DE LA JUNTA DE TOPE (PATENT PENDING).

### **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 ESTANTE ÚLTIMA BANDEJA 160 CM.
- 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). RECIPIENTE SEPARADO Y DOSIFICACIÓN AUTOMÁTICA (DETERGENTE LÍQUIDO COMBICLEAN BOOSTED DL010B). EN DOTACIÓN 1 BIDÓN DE DETERGENTE LÍQUIDO DL010B - 990 GR.
- SISTEMA ANTICAL CALOUT QUE PREVIENE LA FORMACIÓN Y LA ACUMULACIÓN DE CAL EN LA CALDERA (PARA MODELO CON CALDERA). RECIPIENTE SEPARADO Y DOSIFICACIÓN AUTOMÁTICA (ANTICAL LÍQUIDO CALFREE BOOSTED CF010B). INCLUYE 1 BIDÓN DE ANTICAL LÍQUIDO CF010B - 990 GR.
- WMS - WASH MANAGEMENT SYSTEM. SISTEMA QUE PERMITE PLANIFICAR LOS PROGRAMAS DE LAVADO SEGÚN EL USO DEL COMBI.
- 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'. INTERRUPCIONES 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 CO<sub>2</sub> - 380KGCO<sub>2</sub> 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 BIDÓN DE DETERGENTE LÍQUIDO DL010B, 990 GR.
- SISTEMA ANTICAL CALOUT PARA LOS MODELOS CON CALDERA. EN DOTACIÓN PRODUCTO ANTICAL
- SONDA AL CORAZÓN MULTIPUNTO Ø 3 MM. CON CONECTOR EXTERNO
- DUCHA INTEGRADA CON ENROLLADOR AUTOMÁTICO
- CONEXIÓN A LA RED WI-FI
- CONEXIÓN USB
- CARRO PORTABANDEJAS NKS201

### CALDERA - OPCIONAL PARA SOLICITAR POR PEDIDO

- **OB201E:** CALDERA. PARA MODELO ELÉCTRICO

### OPCIONAL - PARA SOLICITAR POR PEDIDO

- **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
- **SSB154:** SUPLEMENTO PARA CARRO MONOBLOCK NKS154 - VERSIÓN PASTELERÍA - 15 X EN (600 X 400) - ↓ 89
- **SSB201S:** SUPLEMENTO PARA CARRO MONOBLOCK NKS201S - VERSIÓN GASTRONOMÍA - 15 X 1/1 GN - ↓ 83
- **LLG:** JUNTA DE LARGA DURACIÓN - SISTEMA DE RETENCIÓN Y LIBERACIÓN AUTOMÁTICA DE LA ESTRUCTURA DE CARRO
- **DSP:** PROTECCIÓN DE PANTALLA-MANDOS
- **MK201B:** VERSIÓN PARA BUQUES - CAMPANA DE ASPIRACIÓN Y PREDISPOSICIÓN PARA CONEXIÓN NPK, NO SE PUEDEN INSTALAR
- **NSGB200:** INNOVADOR SMOKEGRILL PARA SISTEMA BARBACOA
- **CDSV:** CHEMICAL DETECTION SYSTEM, PARA MODELOS DE VAPOR DIRECTO
- **CDSS:** CHEMICAL DETECTION SYSTEM, PARA MODELOS CON GENERADOR DE VAPOR

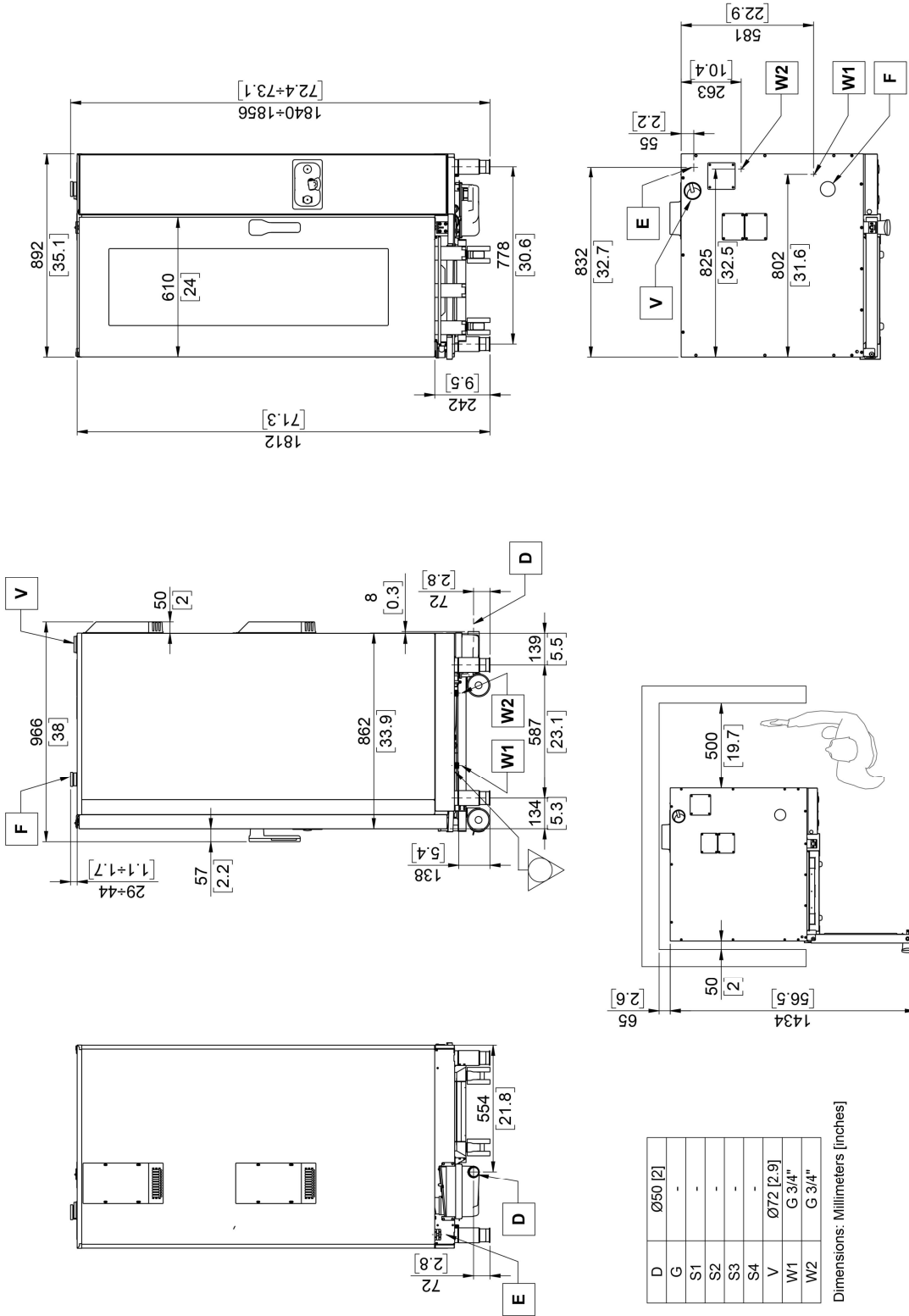
### ACCESORIOS EXTRA INSTALABLES DESPUÉS DE LA COMPRA

- **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
- **NFX02:** FILTRO GRASAS - 2 PZ.
- **NKS201:** CARRO MONOBLOQUE PORTA BANDEJAS Y BANDEJA RECOGEGOTAS - CARGA MÁXIMA 90 KG - CARGA MÁXIMA POR BANDEJA 25 KG
- **NKS201S:** CARRO MONOBLOQUE PORTA BANDEJAS Y BANDEJA RECOGEGOTAS - CARGA MÁXIMA 90 KG - CARGA MÁXIMA POR BANDEJA 25 KG
- **NKS154:** CARRO MONOBLOQUE PORTA BANDEJAS 600 X 400 - VERSIÓN PASTELERÍA - CARGA MÁXIMA 90 KG - CARGA MÁXIMA POR BANDEJA 15 KG
- **RIC201:** RAMPA EN ACERO INOXIDABLE PARA LA INTRODUCCIÓN DEL CARRO, AYUDA A NIVELAR LOS PISOS HASTA CON UN 3% DE DESNIVELACIÓN
- **BKC201:** 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
- **RTP20E:** ARMARIOS DE PUESTA EN TEMPERATURA DE PAVIMENTO

## **NAE201B**

---

- **CPD20:** RECIPIENTE PARA DETERGENTES - CAPACIDAD 2 BIDONES DE 10 KG.
- **SPDP:** RECIPIENTE PARA DETERGENTES - CAPACIDAD 1 BIDONE DE 10 KG. - A INSTALAR EN PARED



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