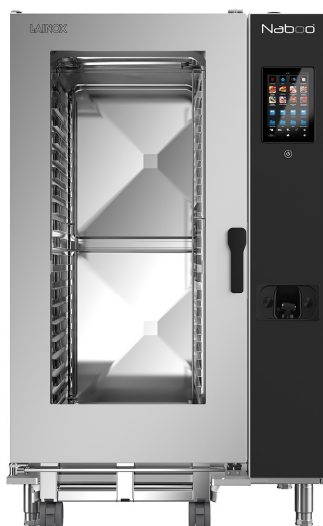


NAE202B

COMBI PARA LA RESTAURACIÓN Y GRANDES
NEGOCIOS
20 X 2/1 GN, 40 X 1/1 GN
ELÉCTRICO DE VAPOR DIRECTO
CALDERA OPCIONAL

COMANDOS CON PANTALLA TOUCH SCREEN
COCCIÓN AUTOMÁTICA INTERACTIVA
EN DOTACIÓN N. 1 CARRO PORTABANDEJAS KKS202



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.



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 2/1 GN - 40 x 1/1 GN	Dimensiones embalaje (L x A x H)	mm	1290 x 1180 x 2040
Distancia entre guías	mm	63	Peso - Neto / Bruto	kg	315 / 364,2
Plazas - Croissant	n°	300 / 500 - 360 / 600	Peso - Neto / Bruto (con caldera)	kg	340 / 390,4
Carga máx. bandeja	kg	25	Volumen	m3	3,25
Carga máx. total	kg	180	Distancia mínima instalación - lado izq	mm	50
Dimensiones externas netas (L x A x H)	mm	1102 x 932 x 1812	Distancia mínima instalación - lado trasero	mm	50
Dimensiones externas máximas generales (L x A x H)	mm	1102 x 1051 x 1856	Distancia mínima instalación - lado dch	mm	500

Alimentación eléctrica

Potencia Eléctrica	kW	73,2	Tensión de Alimentación	v	3N-AC 400
Potencia calentamiento de la cámara	kW / kcal	72 / -	Frecuencia	Hz	50/60
Potencia calentamiento vapor (con caldera)	kW / kcal	54 / -	Interruptor diferencial, convertidor de frecuencia monofásico		RCD cl. B
Consumo	Amp	110			

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	13176	Temperatura máx descarga líquidos	°C	138
Calor sensible	W / kW	8784	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 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 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 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 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 KKS202

CALDERA - OPCIONAL PARA SOLICITAR POR PEDIDO

- **OB202E**: CALDERA. PARA MODELO ELÉCTRICO

OPCIONAL - PARA SOLICITAR POR PEDIDO

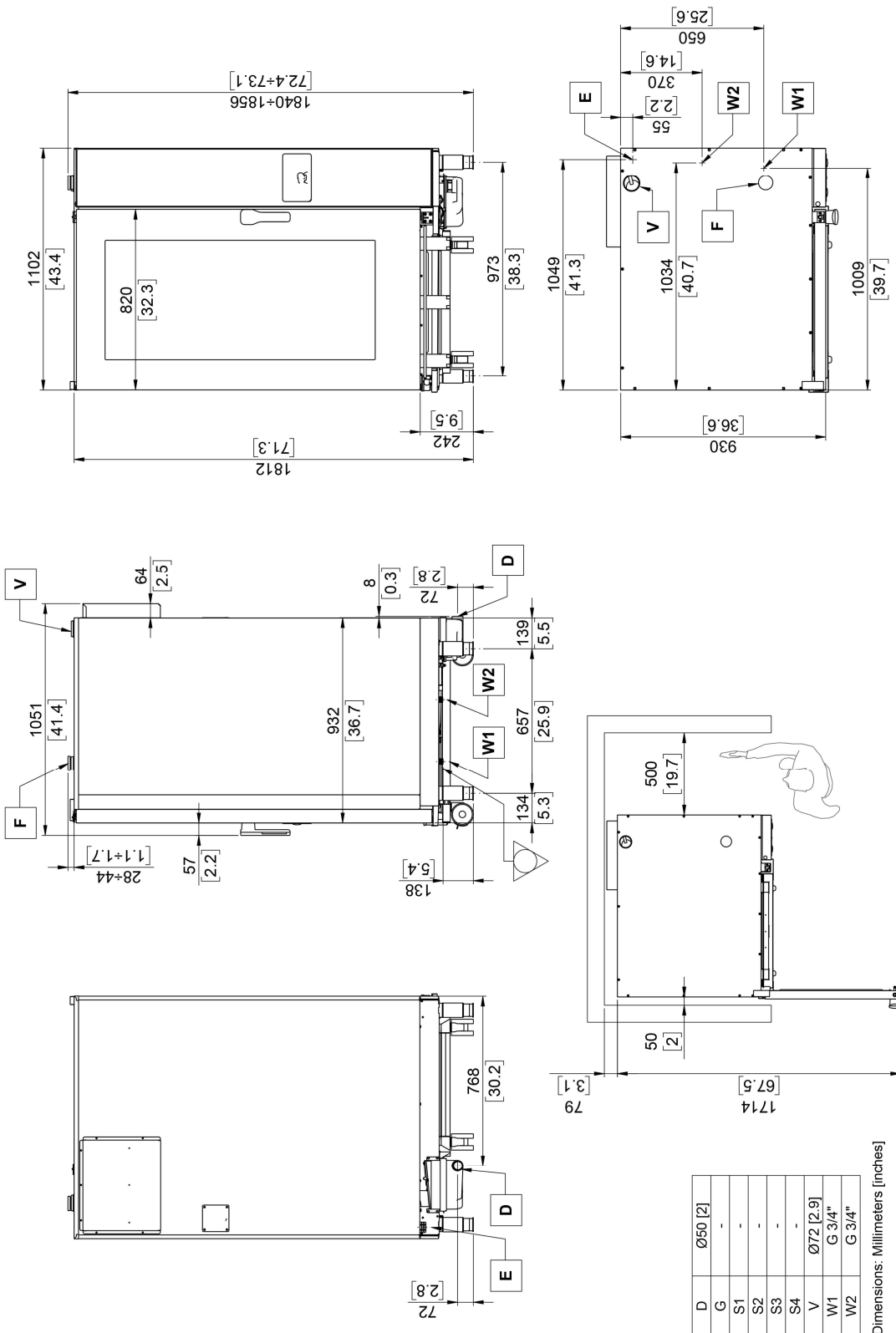
- **NETH**: SUPLEMENTO PARA CONEXIÓN A RED ETHERNET
- **SN**: SUPLEMENTO PARA OPTIMIZACIÓN ENERGÉTICA. SÓLO PARA LOS MODELOS ELÉCTRICOS
- **NPK**: PREDISPOSICIÓN PARA CONEXIÓN DE LA CAMPANA DE ASPIRACIÓN
- **SSB202HD**: SUPLEMENTO PARA CARRO MONOBLOCK HEAVY DUTY KKS202HD - VERSIÓN GASTRONOMÍA - 20 X 2/1 GN - 40 X 1/1 GN - \pm 63
- **SSB202S**: SUPLEMENTO PARA CARRO MONOBLOCK KKS202S - VERSIÓN GASTRONOMÍA - 15 X 2/1 GN - 30 X 1/1 GN - \pm 83
- **LLG**: JUNTA DE LARGA DURACIÓN - SISTEMA DE RETENCIÓN Y LIBERACIÓN AUTOMÁTICA DE LA ESTRUCTURA DE CARRO
- **DSP**: PROTECCIÓN DE PANTALLA-MANDOS
- **MK202B**: 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.
 - **KKS202**: CARRO MONOBLOQUE PORTA BANDEJAS Y BANDEJA RECOGEGOTAS - CARGA MÁXIMA 180 KG - CARGA MÁXIMA POR BANDEJA 25 KG
 - **KKS202HD**: CARRO MONOBLOQUE HEAVY DUTY, PORTA BANDEJAS Y BANDEJA RECOGEGOTAS - CARGA MÁXIMA 220 KG - CARGA MÁXIMA POR BANDEJA 40 KG
 - **KKS202S**: CARRO MONOBLOQUE PORTA BANDEJAS Y BANDEJA RECOGEGOTAS - CARGA MÁXIMA 180 KG - CARGA MÁXIMA POR BANDEJA 25 KG
 - **RIC202**: RAMPA EN ACERO INOXIDABLE PARA LA INTRODUCCIÓN DEL CARRO, AYUDA A NIVELAR LOS PISOS HASTA CON UN 3% DE DESNIVELACIÓN
 - **BKC202**: 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
 - **RFP40E**: ARMARIOS DE PUESTA EN TEMPERATURA DE PAVIMENTO
-

NAE202B

- **MFP40E:** ARMARIOS DE MANTENIMIENTO DE PAVIMENTO
- **CPD20:** RECIPIENTE PARA DETERGENTES - CAPACIDAD 2 BIDONES DE 10 KG.
- **SPDP:** RECIPIENTE PARA DETERGENTES - CAPACIDAD 1 BIDONE DE 10 KG. - A INSTALAR EN PARED



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

* 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



LAINOX ALI Group Srl
 Via Schiaparelli 15
 Z.I. S. Giacomo di Veglia
 31029 Vittorio Veneto (TV) · Italy

Tel +39 0438 9110
 Fax +39 0438 912300
 lainox@lainox.com
 www.lainox.com



02.05.2022