

TARIFA HORNOS 2019

**LAINOX®**

# LAINOX®

DEVICE FOR COOKING



**Hornos - Abatidores**  
Ovens - Blast-chillers

# Hornos mixtos y convección

**LAINOX**  
DEVICE FOR COOKING



CONSUMO  
ENERGÉTICO  
REDUCIDO



CALIDAD:  
EXCELENCIA  
GASTRONÓMICA



DISPOSITIVOS  
INTELIGENTES



INTUITIVOS/  
FÁCIL USO

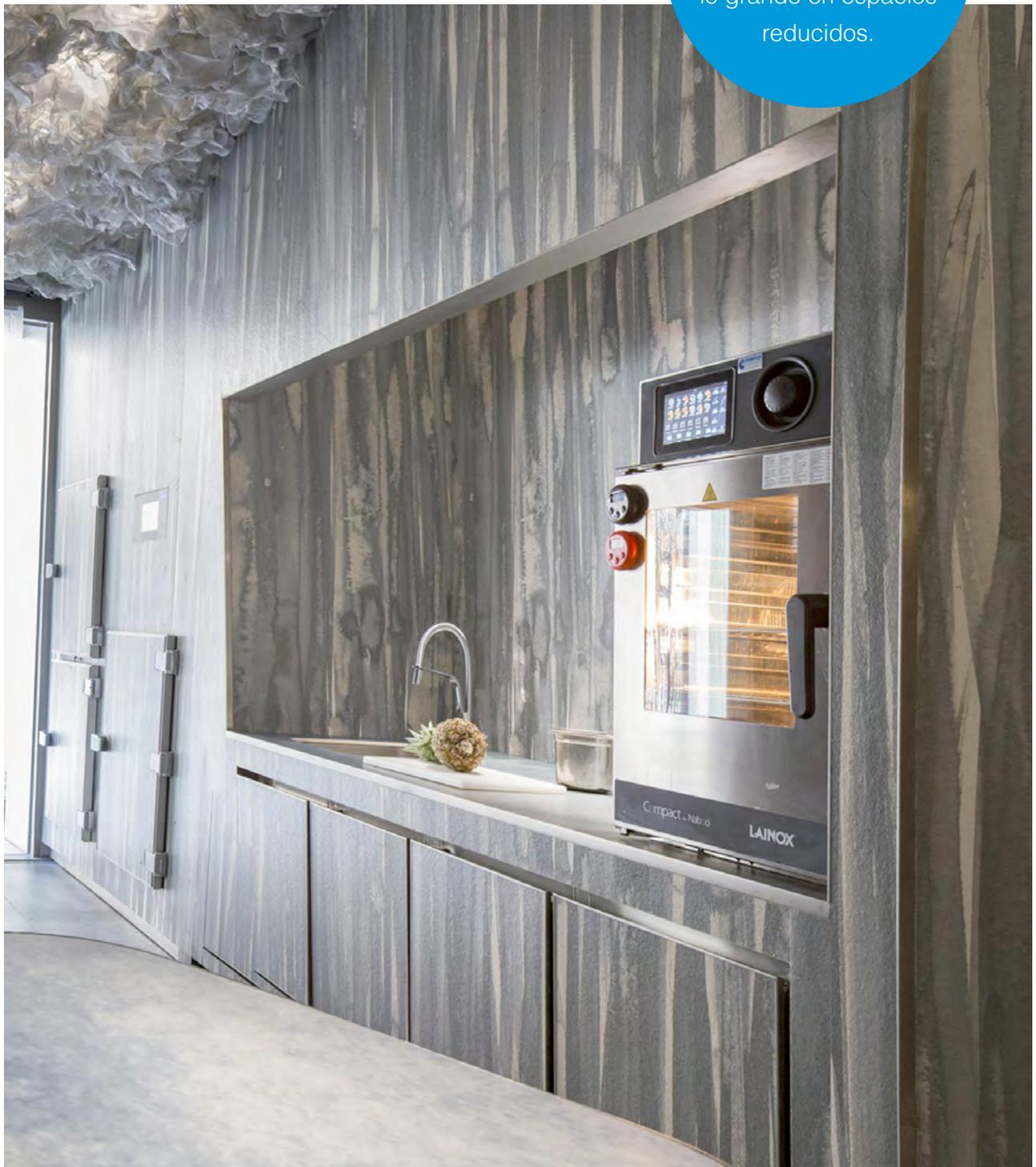


DISEÑO  
ELEGANTE Y  
DE CALIDAD

Los modelos

**Compact by Naboo**

perfectos para cocinar a  
lo grande en espacios  
reducidos.



Restaurante Enigma (Barcelona): Albert Adrià

# Hornos mixtos y convección **LAINOX**

## HORNOS MIXTOS GASTRONORM

	NABOO: Hornos mixtos con generador de vapor / vapor directo	8
	SAPIENS: Hornos mixtos con generador de vapor / vapor directo	12
	COMPACT: Hornos mixtos con generador de vapor / vapor directo	16

## HORNOS MIXTOS / CONVECCIÓN GASTRONORM Y PASTELERÍA

	READY: Hornos mixtos vapor directo	20
---	------------------------------------	----

## HORNOS PARA PASTELERÍA Y PANADERÍA

	AROMA: Hornos mixtos vapor directo	24
---	------------------------------------	----

## ABATIDORES

	NEO: Abatidores	28
---	-----------------	----

## ACCESORIOS

	Accesorios NABOO/SAPIENS: hornos mixtos	32
	Accesorios COMPACT: hornos mixtos	34
	Accesorios READY: hornos mixtos	36
	Accesorios AROMA: hornos pastelería	38
	MULTIGRILL: bandejas Gastronorm	40

## HORNOS REGENERACIÓN Y MANTENIMIENTO

	ARMARIOS DE REGENERACIÓN Y MANTENIMIENTO CALIENTE	44
	CARROS DE MANTENIMIENTO DE FRÍO	45
	CARROS DE REGENERACIÓN Y MANTENIMIENTO PARA BANQUETES	46
	ARMARIOS DE MANTENIMIENTO CALIENTE	48

## 5 razones porque usar Nabook



### Recetas

Nabook te permite crear, organizar y guardar tus recetas personales y acceder a la base de datos de cientos de recetas presentes en el Cloud Lainox. Además te ofrece la posibilidad de compartir tus recetas con otros usuarios Nabook o exportarlas para compartirlas con quien quieras.



### Lista de la compra

Organiza tu compra de manera inteligente. Con Nabook no existe posibilidad de despistes o errores en la gestión de las listas de la compra, porque te proporciona siempre la lista exacta de lo que necesitas para realizar la receta o el menú, evitando así costosos desperdicios.



### Menú

Tienes la posibilidad de planificar tus menús e imprimirlos seleccionando, entre las plantillas disponibles, la más adecuada para la ocasión.



### Configurar y sincronizar

Si posees Naboo, a través del portal Nabook puedes configurar desde remoto todos tus dispositivos y sincronizar tus recetas.



### Costes de los alimentos

Para gestionar de la mejor manera posible tu negocio y optimizar tus ganancias, Nabook te ofrece la posibilidad de obtener exactamente los costes de los alimentos de tus recetas y tus menús.

## UN HOMENAJE PARA TI QUE ERES UN CHEF

Gracias al Cloud tendrás a disposición Nabook, tu asistente virtual que Lainox pone a disposición, de forma gratuita, a todos los chefs, que posean o no un Device Naboo.

Con Nabook puedes gestionar tu negocio, organizando tus recetas y tus menús, gestionar los costes de los alimentos y las listas de la compra. Además es posible configurar desde Nabook tus Device y sincronizar tus recetas con todos tus Naboo (más información en [nabook.cloud](http://nabook.cloud)).



LAINOX **máximas prestaciones, alto rendimiento**



**NOVEDAD**



### CARACTERÍSTICAS GENERALES

#### ORAC1/ORAC2

- Acabado exterior e interior en acero inoxidable.
- Combinación de infrarrojos radiante, microondas y convección.
- Pantalla táctil: control intuitivo y de fácil acceso.
- Máximo tiempo de cocción: 60 minutos.
- Potencia de cocción infrarrojos radiante: 3.000 W.
- Potencia de cocción microondas: 2.200 W.
- Potencia de cocción convección: 2.000 W.
- 11 niveles de potencia y 4 etapas de cocción.

Tipo de alimento	Cocción tradicional	ORACLE
Pizza congelada	6:00	1:35
Sandwich gourmet	8:00	0:30
Salmon a la ratatouille	12:00	2:00
Pollo con patatas gajos especiadas	11:00	2:30
Verduras a la parrilla	10:00	2:20
Pastel de queso	10:00	1:00



### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Dimensiones ext. (mm)	Dimensiones int. (mm)	Capacidad (litros)	Potencia Microondas / Convección (W)	Tipo de mando	Carrocería Ext/Int	Puerta	Precio (€)
ORAC1	358 x 743 x h578	312 x 312 x h178	17,2	1.000 / 3.000	Táctil	Inox / Inox	INOX	8.500,00
ORAC2	358 x 743 x h578	312 x 312 x h178	17,2	2.000 / 3.000	Táctil	Inox / Inox	INOX	9.125,00

### ACCESORIOS

<b>OPC10</b>	Placa de cocción lisa	202 €		<b>OPFA</b>	Plancha para horno en aluminio	121 €	
<b>OPRG</b>	Plancha para asar con rayas	252 €		<b>OKRA</b>	Kit revestimiento interior antiadherente (confección de 4 kit)	189 €	
<b>OCTL280</b>	Cesta en teflón liso (2 pz) 280 x 280 x 25 h	165 €		<b>OSOCL</b>	Detergente horno líquido. Capacidad 1 L. Confección de 6 pz.	116 €	
<b>OCTL140</b>	Cesta en teflón liso (2 pz) 140 x 280 x 25 h	155 €		<b>OSOPR</b>	Protección horno líquido. Capacidad 1 L. Confección de 6 pz.	105 €	
<b>OCTF300</b>	Cesta en teflón perforado (2 pz) 300 x 300 x 25 h	155 €		<b>OPSA</b>	Estante superior de apoyo	160 €	
<b>OCTF150</b>	Cesta en teflón perforado (2 pz) 3150 x 300 x 25 h	146 €		<b>OPCP</b>	Panel de cubierta trasero	121 €	
<b>OPPC</b>	Plancha en piedra 280 x 280 x 13 h	204 €		<b>OSR20</b>	Soporte en acero inox. con patas ajustables/ruedas. Abierto, con estante bajo (para ser ensamblado)	631 €	



## LAINOX. Hornos profesionales para cocinas de última generación.



### Amplia gama

La gama más amplia del mercado.



### Reducción de consumo eléctrico

Y por lo tanto, el gasto.



### Cocción de calidad

Recetas disponibles en la nube.



Garantiza resultados impecables.



### Fácil manejo

Diversidad de funciones:

- Buscar recetas.
- Ver menus.
- Crear y organizar carpetas para las recetas personales.
- Multinivel.
- Just in Time.



### Limpieza automática

Reducción del esfuerzo y tiempo del cocinero.



Hornos mixtos y convección

**Naboo**



**Sapiens**



**COMPACT**  
by Naboo  
by Sapiens



**READY**  
by LAINOX



**NEO**



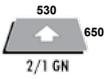
**Aroma**  
by Naboo  
by Sapiens



# Hornos mixtos

## NABOO

### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

				
<b>MODELO</b>				
<b>Capacidad (GN)</b>	7 x 1 / 1	10 x 1 / 1	7 x 2 / 1 - 14 x 1 / 1	10 x 2 / 1 - 20 x 1 / 1
<b>Distancia entre guías (mm)</b>	70	70	70	70
<b>Dimensiones exteriores (mm)</b>	875 x 825 x 820 h	930 x 825 x 1.040 h	1.170 x 895 x 820 h	1.170 x 895 x 1.040 h

### VERSIÓN ELÉCTRICA

VAPOR DIRECTO	NAEV071R	NAEV101R	NAEV072R	NAEV102R
<b>Precio (€)</b>	<b>8.796 €</b>	<b>11.806 €</b>	<b>13.305 €</b>	<b>15.738 €</b>
<b>Potencia eléctrica total (kW)</b>	10,5	16	19	31
<b>Alimentación (V - 50 Hz)</b>	3N AC 400	3N AC 400	3N AC 400	3N AC 400
GENERADOR DE VAPOR	NAEB071R	NAEB101R	NAEB072R	NAEB102R
<b>Precio (€)</b>	<b>9.630 €</b>	<b>12.532 €</b>	<b>13.571 €</b>	<b>17.088 €</b>
<b>Potencia eléctrica total (kW)</b>	10,5	16	19	31
<b>Alimentación (V - 50 Hz)</b>	3N AC 400	3N AC 400	3N AC 400	3N AC 400

### VERSIÓN GAS

VAPOR DIRECTO	NAGV071R	NAGV101R	NAGV072R	NAGV102R
<b>Precio (€)</b>	<b>10.306 €</b>	<b>13.396 €</b>	<b>15.121 €</b>	<b>18.588 €</b>
<b>Potencia eléctrica total (kW)</b>	0,5	1	1	1
<b>Potencia térmica nominal (kW)</b>	12	18	20	27
<b>Alimentación (V - 50 Hz)</b>	AC 230	AC 230	AC 230	AC 230
GENERADOR DE VAPOR	NAGB071R	NAGB101R	NAGB072R	NAGB102R
<b>Precio (€)</b>	<b>11.367 €</b>	<b>14.135 €</b>	<b>16.051 €</b>	<b>20.293 €</b>
<b>Potencia eléctrica total (kW)</b>	0,5	1	1	1
<b>Potencia térmica nominal (kW)</b>	15	28	30	40
<b>Alimentación (V - 50 Hz)</b>	AC 230	AC 230	AC 230	AC 230

ACCESORIOS	Modelo 071	Modelo 101	Modelo 072	Modelo 102
<b>Soporte base en Acero Inox</b>	<b>NSR071 628 €</b>	<b>NSR101 628 €</b>	<b>NSR072 718 €</b>	<b>NSR102 718 €</b>
<b>Portabandejas (Añadir al soporte NSR)</b>	<b>NPT071 299 €</b>	<b>NPT071 299 €</b>	<b>KPT102 349 €</b>	<b>KPT102 349 €</b>
<b>Cambio sentido de puerta</b>	<b>NPS 369 €</b>	<b>NPS 369 €</b>	<b>NPS 369 €</b>	<b>NPS 369 €</b>
<b>Smokegrill: 3 en 1: sistema barbacoa/ahumado/aromatización</b>	<b>NSG 250 €</b>	<b>NSG 250 €</b>	<b>NSG 250 €</b>	<b>NSG 250 €</b>
<b>Sonda la corazón multipunto para grandes dimensiones. Ø 3 mm, largo aguja 180 mm.</b>	<b>KSC180 285 €</b>	<b>KSC180 285 €</b>	<b>KSC180 285 €</b>	<b>KSC180 285 €</b>
<b>*Apertura puerta automática (elimina la presencia de maneta - No disponible con NPS)</b>	<b>NAA 250 €</b>	<b>NAA 250 €</b>	<b>NAA 250 €</b>	<b>NAA 250 €</b>



Modelo 171



7 x 1/1 + 10 x 1/1  
70  
930 x 825 x 1925 h



Modelo 171 M<sup>(1)</sup>



7 x 1/1 + 10 x 1/1  
70  
930 x 825 x 1925 h



Modelo 201



20 x 1 / 1  
63  
960 x 825 x 1.810 h



Modelo 202



20 x 2 / 1 - 40 x 1 / 1  
63  
1.290 x 895 x 1.810 h

**NAEV171R**

**20.875 €**

26,5

3N AC 400

**NAEV201R**

**20.660 €**

31,8

3N AC 400

**NAEV202R**

**28.369 €**

61,8

3N AC 400

**NAEB171R**

**23.164 €**

26,5

3N AC 400

**NAEM171R <sup>(1)</sup>**

**22.281 €**

26,5

3N AC 400

**NAEB201R**

**22.422 €**

31,8

3N AC 400

**NAEB202R**

**30.301 €**

61,8

3N AC 400

**NAGV171R**

**24.436 €**

1,5

30

AC 230

**NAGV201R**

**22.889 €**

1,8

36

AC 230

**NAGV202R**

**32.050 €**

1,8

54

AC 230

**NAGB171R**

**27.913 €**

1,5

43

AC 230

**NAGM171R <sup>(1)</sup>**

**26.535 €**

1,5

40

AC 230

**NAGB201R**

**24.337 €**

1,8

36

AC 230

**NAGB202R**

**34.275 €**

1,8

50

AC 230

**Modelo 171**

**Modelo 171 M<sup>(1)</sup>**

**Modelo 201**

**Modelo 202**

-

-

-

-

-

-

-

-

**NPS171 738 €**

**NPS171 738 €**

-

-

**NSG171 499 €**

**NSG171 499 €**

**NSG 250 €**

**NSG 250 €**

**KSC180 285 €**

**KSC180 285 €**

**KSC180 285 €**

**KSC180 285 €**

**NAA 250 €**

**NAA 250 €**

**NAA 250 €**

**NAA 250 €**



**(1) HORNO SUPERIOR / VAPOR DIRECTO**

**(1) HORNO INFERIOR / GENERADOR DE VAPOR**

**Equipamiento de serie**

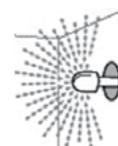
Mod. 071 - 072, 101 - 102, 171

- Sistema de lavado automático SCS, Solid Clean System (En dotación, 2 botes de detergente Solid Clean de 930 gr cada uno).
- Alternativamente, sistema de lavado automático LCS, Liquid Clean System (en dotación 1 envase de detergente liquido 990 gr).
- Sistema antical CALOUT para modelos con generador de vapor (En dotación, 1 bote de producto antical Solid Cal de 1 kg.).
- Conexión en red Wi-Fi.
- Sonda al corazón multipunto (Ø 3 mm).
- Ducha de lavado integrada con tubo flexible.

**Equipamiento de serie**

Mod. 201 - 202

- Sistema de lavado automático LM (En dotación, 1 depósito de detergente Combi Clean de 990 gr.)
- Sistema antical CALOUT para modelos con generador de vapor.
- (En dotación, 1 depósito de producto antical Calfree de 990 gr.)
- Apertura de la puerta con maneta.
- Conexión en red Wi-Fi.
- Sonda al corazón multipunto (Ø 3 mm).
- Ducha de lavado integrada con tubo flexible.
- Carro portabandejas.



**Sistema de lavado**

SCS o LCS.

Mod. 071 - 072, 101 - 102  
Sistema de lavado automático (a escoger por el usuario)

LM.

Mod. 201 - 202, 171  
Sistema de lavado automático.

# Hornos mixtos

## NABOO

### CARACTERÍSTICAS GENERALES

	Modelos	071 - 101 072 - 102	201 202
<b>MODOS DE COCCIÓN</b>			
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.		✓	✓
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.		✓	✓
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 informaciones sobre la receta.		✓	✓
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.		✓	✓
<b>FUNCIONAMIENTO</b>			
Pantalla a color de 10 pulgadas (LCD - TFT), de alta definición, capacitiva, con elección de funciones "Pantalla Táctil".		✓	✓
Pantalla configurable de acuerdo a las exigencias del usuario poniendo en primer plano los programas más usados por el usuario.		✓	✓
LAINOX Cloud sistema Wi-Fi/Ethernet de conexión para guardar configuraciones personales, actualización software, archivo de datos HACCP, y down load nuevas recetas.		✓	✓
Inicio de una cocción automática (ICS) "one touch".		✓	✓
Organización de las recetas en carpetas con pre-view atribuyendo a cada carpeta un nombre propio.		✓	✓
Reconocimiento inteligente de las recetas en las carpetas multinivel.		✓	✓
Manopla SCROLLER PLUS con función de Scroll y de Push para confirmar las elecciones.		✓	✓
Abertura automática de la puerta mediante la presión del tacto "Open" (opcional).		✓	—
Visualización instantánea en la cocción ICS del gráfico HACCP.		✓	✓
PORTAL CHEF.		✓	✓
GESTIÓN Y SINCRONIZACIÓN DE MÁS DISPOSITIVOS.		✓	✓
VÍDEO RECETAS Y VÍDEOS TUTORIALES.		✓	✓
ASISTENCIA REMOTA.		✓	✓
<b>DOTACIONES DE CONTROL</b>			
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.		✓	✓
Acceso facilitado a los parámetros programables del usuario, para personalizar el equipo mediante el menú del usuario.		✓	✓
Inicio cocciones diferido en el tiempo programable.		✓	✓
Posibilidad de elegir hasta 6 velocidades de ventilación; las 3 primeras velocidades activan automáticamente la reducción de potencia de calentamiento - Para cocciones particulares se puede poner la velocidad a intermitencia.		✓	✓
Control de la temperatura en el corazón del producto con sonda de 4 puntos de detección.		✓	✓
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 o multisensor para 2 corazones.		✓	✓
Iluminación halógena.		✓	✓
Conexión USB para descargar los datos HACCP, actualizar el software y cargar/descargar programas de cocción.		✓	✓
Predisposición al sistema de optimización energética SN (opcional).		✓	✓

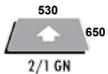
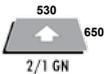
## CARACTERÍSTICAS GENERALES

	Modelos	071 - 101 072 - 102	201 202
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, Naboo optimiza y controla la erogación de energía, mantiene siempre la justa temperatura 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.		✓	✓
GREEN FINE TUNING - Nuevo sistema de modulación del quemador e intercambiador de alta eficiencia para evitar derroches de potencia y reducir emisiones nocivas.		✓	✓
<b>FABRICACIÓN</b>			
Cámara perfectamente uniforme y hermética.		✓	✓
Puerta de cierre con vidrio doble temperado, con crujía de aire y vidrio interno termorefectante para una menor irradiación de calor hacia el operador y una mayor eficiencia.		✓	✓
Vidrio interno con abertura en forma de libro para una fácil operación de limpieza.		✓	✓
Manija con abertura derecha e izquierda.		✓	—
Puerta con sistema de cierre de tres puntos.		—	✓
Cierres puerta regulables para una capacidad optimal.		✓	✓
Deflector que se puede abrir para una fácil operación de limpieza del espacio ventilador.		✓	✓
Protección contra los chorros de agua IPX5.		✓	✓
<b>LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO</b>			
Auto diagnosis de control funcional antes de iniciar el uso del equipo, con señal descriptiva y acústica de eventuales anomalías.		✓	✓
Sistema de lavado automático LCS (Liquid Clean System) con tanque integrado y dosificación automática Detergente líquido CombiClean en envases reciclables al 100%. En dotación 2 envases de cartucho detergente líquido CDL05 de 5 kg. cada uno.		✓	—
Sistema Antical CALOUT de serie para los modelos con caldera, que previene la formación y la acumulación de cal en la caldera con tanque integrado y dosificación automática - Producto anticalcáreo líquido CalFree, en envases reciclables al 100%. En dotación 1 envase de cartucho anticalcáreo líquido CCF05 de 4,5 kg.		✓	—
ALTERNATIVAMENTE: Sistema de lavado automático SCS (Solid Clean System) con tanque integrado y dosificación automática - Detergente sólido Solid Clean usado para la producción del detergente. En dotación 2 envases de detergente sólido SCL01 de 930 gr. cada uno.		✓	—
Sistema Antical CALOUT de serie para los modelos con caldera, que previene la formación y la acumulación de cal en la caldera con tanque integrado y dosificación automática - Antical sólido Solid Cal, usado para la generación del producto antical. En dotación 2 envases de antical sólido SCA01 de 850 gr. cada uno.		✓	—
Sistema de lavado automático LM, con recipiente separado y dosificación automática - Detergente líquido CombiClean. En dotación 1 bidón de detergente líquido DL010, 10 l.		—	✓
Sistema Antical CALOUT de serie para los modelos con caldera, que previene la formación y la acumulación de cal en la caldera con recipiente separado y dosificación automática - Antical líquido CalFree. En dotación 1 bidón de antical líquido CF010, 10 l.		—	✓
Programas de lavado: Manual, Enjuague, Eco, Soft, Hard, Hard Plus.		✓	✓
Lavado manual con ducha enrollable.		✓	✓

# Hornos mixtos

## SAPIENS

### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

				
<b>MODELO</b>				
<b>Capacidad (GN)</b>	7 x 1 / 1	10 x 1 / 1	7 x 2 / 1 - 14 x 1 / 1	10 x 2 / 1 - 20 x 1 / 1
<b>Distancia entre guías (mm)</b>	70	70	70	70
<b>Dimensiones exteriores (mm)</b>	875x825x820 h	930x825x1.040 h	1.170x895x820 h	1.170x895x1.040 h

### VERSIÓN ELÉCTRICA

VAPOR DIRECTO	SAEV071R	SAEV101R	SAEV072R	SAEV102R
<b>Precio (€)</b>	<b>6.489 €</b>	<b>8.682 €</b>	<b>9.961 €</b>	<b>12.736 €</b>
<b>Potencia eléctrica total (kW)</b>	10,5	16	19	31
<b>Alimentación (V - 50 Hz)</b>	3N AC 400	3N AC 400	3N AC 400	3N AC 400
GENERADOR DE VAPOR	SAEB071R	SAEB101R	SAEB072R	SAEB102R
<b>Precio (€)</b>	<b>6.650 €</b>	<b>9.624 €</b>	<b>10.829 €</b>	<b>14.517 €</b>
<b>Potencia eléctrica total (kW)</b>	10,5	16	19	31
<b>Alimentación (V - 50 Hz)</b>	3N AC 400	3N AC 400	3N AC 400	3N AC 400

### VERSIÓN GAS

VAPOR DIRECTO	SAGV071R	SAGV101R	SAGV072R	SAGV102R
<b>Precio (€)</b>	<b>8.228 €</b>	<b>10.150 €</b>	<b>12.023 €</b>	<b>14.437 €</b>
<b>Potencia eléctrica total (kW)</b>	0,5	1	1	1
<b>Potencia térmica nominal (kW/kcal)</b>	12 / 10.320	18 / 15.480	20 / 17.200	27 / 23.220
<b>Alimentación (V - 50 Hz)</b>	AC 230	AC 230	AC 230	AC 230
GENERADOR DE VAPOR	SAGB071R	SAGB101R	SAGB072R	SAGB102R
<b>Precio (€)</b>	<b>8.497 €</b>	<b>10.872 €</b>	<b>13.037 €</b>	<b>17.302 €</b>
<b>Potencia eléctrica total (kW)</b>	0,5	1	1	1
<b>Potencia térmica nominal (kW/kcal)</b>	15 / 12.900	28 / 24.080	30 / 25.800	40 / 34.400
<b>Alimentación (V - 50 Hz)</b>	AC 230	AC 230	AC 230	AC 230

ACCESORIOS	Modelo 071	Modelo 101	Modelo 072	Modelo 102
<b>Soporte base en Acero Inox</b>	<b>NSR071 628 €</b>	<b>NSR101 628 €</b>	<b>NSR072 718 €</b>	<b>NSR102 718 €</b>
<b>Portabandejas (Añadir al soporte NSR)</b>	<b>NPT071 300 €</b>	<b>NPT071 300 €</b>	<b>KPT102 350 €</b>	<b>KPT102 350 €</b>
<b>Cambio sentido de puerta</b>	<b>NPS 370 €</b>	<b>NPS 370 €</b>	<b>NPS 370 €</b>	<b>NPS 370 €</b>
<b>Sonda al corazón multipunto Ø 3mm</b>	<b>KSC004R 219 €</b>	<b>KSC004R 219 €</b>	<b>KSC004R 219 €</b>	<b>KSC004R 219 €</b>
<b>Sistema de lavado automático</b>	<b>LCS 795 €</b>	<b>LCS 795 €</b>	<b>LCS 795 €</b>	<b>LCS 795 €</b>



Modelo 171



7 x 1/1 + 10 x 1/1

70

930 x 825 x 1925 h



Modelo 171 M<sup>(1)</sup>



7 x 1/1 + 10 x 1/1

70

930 x 825 x 1925 h



Modelo 201



20 x 1 / 1

63

960 x 825 x 1810 h



Modelo 202



20 x 2 / 1 - 40 x 1 / 1

63

1290 x 895 x 1810 h



(1) HORNO SUPERIOR /  
VAPOR DIRECTO

(1) HORNO INFERIOR /  
GENERADOR DE VAPOR

**Equipamiento de serie**

Mod. 071 - 072, 101 - 102, 171

- Sistema antical CALOUT para los modelos con caldera - en dotación producto antical.
- Preparación conexión rápida para sonda al corazón tramite conector externo a la cámara de cocción - sonda al corazón opcional.
- Ducha integrada con enrollador automático.
- Conexión usb.
- 6 velocidades de ventilación.

**Equipamiento de serie**

Mod. 201 - 202

- Sistema antical CALOUT para los modelos con caldera - en dotación producto antical
- Preparación conexión rápida para sonda al corazón tramite conector externo a la cámara de cocción - sonda al corazón opcional
- Ducha integrada con enrollador automático
- Conexión usb
- Carro portabandejas NKS201
- 6 velocidades de ventilación

**SAEV171R**

14.682 €

26,5

3N AC 400

**SAEV201R**

16.984 €

31,8

3N AC 400

**SAEV202R**

23.362 €

61,8

3N AC 400

**SAEB171R**

17.086 €

26,5

3N AC 400

**SAEM171R<sup>(1)</sup>**

16.155 €

26,5

3N AC 400

**SAEB201R**

18.381 €

31,8

3N AC 400

**SAEB202R**

25.928 €

61,8

3N AC 400

**SAGV171R**

18.263 €

1,5

30 / 25.800

AC 230

**SAGV201R**

20.187 €

1,8

36 / 30.960

AC 230

**SAGV202R**

27.293 €

1,8

54 / 46.440

AC 230

**SAGB171R**

21.435 €

1,5

43 / 36.980

AC 230

**SAGM171R<sup>(1)</sup>**

20.096 €

1,5

40 / 34.400

AC 230

**SAGB201R**

21.347 €

1,8

48 / 41.280

AC 230

**SAGB202R**

29.500 €

1,8

80 / 68.800

AC 230

**Modelo 171**

-

-

NPS171 738 €

KSC004R 219 €

LM3 1.530 €

**Modelo 171 M<sup>(1)</sup>**

-

-

NPS171 738 €

KSC004R 219 €

LM3 1.530 €

**Modelo 201**

-

-

KSC004R 219 €

KSC004R 219 €

LM2 959 €

**Modelo 202**

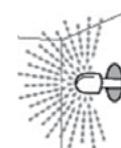
-

-

KSR004R 215 €

KSR004R 215 €

LM2 959 €



**Sistema de lavado**

LCS.

Mod. 071 - 072, 101 - 102

Sistema de lavado automático (a escoger por el usuario)

LM.

Mod. 201 - 202, 171

Sistema de lavado automático.

# Hornos mixtos

## SAPIENS

### CARACTERÍSTICAS GENERALES

	Modelos	071 - 101 072 - 102	201 202
<b>MODOS DE COCCIÓN</b>			
Automático con más de 90 programas de cocción probados y guardados, incluidos los programas para la recuperación de la temperatura en bandeja o en el plato.		✓	✓
Programable con posibilidad de guardar 99 programas de cocción en secuencia automática (hasta 9 ciclos) asignando el nombre y el icono correspondiente.		✓	✓
Cocción manual con tres modalidades de cocción: Convección de 30°C a 300°C, Vapor de 30°C a 130°C, Combinado de 30°C a 300°C.		✓	✓
Manual con puesta en marcha inmediata de la cocción.		✓	✓
Cocción con control de temperatura en el corazón (con sonda multipunto o sonda de aguja) (opcional).		✓	✓
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.		✓	✓
Selección rápida de los programas favoritos scroll & push, con scroller dedicado.		✓	✓
<b>FUNCIONAMIENTO</b>			
Pantallas alfanuméricas de led de alta visibilidad HVS (High Visibility System) para visualización de valores de temperatura, Autoclima, tiempo y temperatura en el corazón		✓	✓
Pantalla de color de 2,4 pulgadas (LCD - TFT) para la visualización de programas favoritas, programas predefinidos, ventilación, lavado automático, menú, ajustes.		✓	✓
Mandos SCROLLER con función de Scroll y de Push para confirmar las elecciones.		✓	✓
Barras de LED para indicar la función temperatura, tiempo y temperatura en el corazón activada.		✓	✓
Pre calentamiento manual.		✓	✓
<b>DOTACIONES DE CONTROL</b>			
Autoreverse (inversión automática del sentido de rotación del rotor) para una perfecta uniformidad de cocción.		✓	✓
Condensación de vapores regulada automáticamente.		✓	✓
Control automático respiradero cámara.		✓	✓
Humidificador manual.		✓	✓
Iluminación temporizada.		✓	✓
Acceso facilitado a los parámetros programables del usuario, para personalizar el equipo mediante el menú de usuario.		✓	✓
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.		✓	✓
Preparación conexión rápida para sonda al corazón tramite conector externo a la cámara de cocción (sonda al corazón opcional).		✓	✓
Control de la temperatura en el corazón del producto con sonda de 4 puntos de detección (opcional).		✓	✓
Control de la temperatura en el corazón del producto con sonda de aguja para cocciones al vacío y pequeños tamaños (opcional).		✓	✓
Conexión USB para descargar los datos HACCP, actualizar el software y cargar/descargar programas de cocción.		✓	✓
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 - según la cantidad y el tipo de producto en cocción, Sapiens optimiza y controla la erogación de 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.		✓	✓
GREEN FINE TUNING - Nuevo sistema modulación del quemador e intercambiador de alta eficiencia para evitar los derroches de potencia y reducir las emisiones nocivas.		✓	✓

**CARACTERÍSTICAS GENERALES**

Modelos	071 - 101 072 - 102	201 202
<b>FABRICACIÓN</b>		
Cámara perfectamente uniforme y hermética, con soldaduras sin juntas.	✓	✓
Puerta de cierre con doble cristal templado, exterior con efecto vidriado, a intersticio de aire y cristal interno termo-reflectante 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.	✓	✓
Protección contra los chorros de agua IPX5.	✓	✓
<b>LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO</b>		
Autodiagnóstico de control funcional antes de iniciar el uso del equipo, con señal descriptiva y acústica de eventuales anomalías.	✓	✓
Sistema de lavado automático con depósito integrado para los modelos de mesa y dosificador del detergente automático (opcional).	✓	✓
Sistema Anti calcáreo CALOUT de serie que previene la formación y la acumulación de calcáreo en el boiler con tanque integrado y dosificación automática	✓	✓
Detergente líquido COMBICLEAN y anti calcáreo CALFREE en cartucho 100% reciclable para los modelos de mesa.	✓	✓
Sistema Anti calcáreo CALOUT con el uso del detergente líquido CombiClean y producto anti calcáreo CalFree en bidones.	✓	✓
Sistema de lavado manual con ducha enrollable.	✓	✓



# Hornos mixtos COMPACT

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS



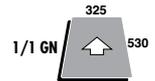
Modelo 026



Modelo 061



Modelo 101



MODELO	Vapor directo	Vapor directo	Vapor directo
Capacidad (GN)	6 x 2/3	6 x 1/1	10 x 1/1
Distancia entre guías (mm)	60	60	60
Dimensiones exteriores (mm)	510 x 625 x 880 h	510 x 800 x 880 h	510 x 800 x 1120 h

## VERSIÓN NABOO



### VERSIÓN ELÉCTRICA

COEN026R

COEN061R

COEN101R

Precio (€)

7.005 €

8.013 €

9.831 €

Potencia eléctrica total (kW)

5,25

7,75

15,5

Alimentación (V - 50 Hz)

3N AC 400

3N AC 400

3N AC 400



### VERSIÓN A GAS

Precio (€)

Potencia eléctrica total (kW)

Potencia térmica nominal (kW/kcal)

Alimentación (V - 50 Hz)

## VERSIÓN SAPIENS



### VERSIÓN ELÉCTRICA

COES026R

COES061R

COES101R

Precio (€)

5.195 €

5.798 €

7.508 €

Potencia eléctrica total (kW)

5,25

7,75

15,5

Alimentación (V - 50 Hz)

3N AC 400

3N AC 400

3N AC 400



### VERSIÓN A GAS

Precio (€)

Potencia eléctrica total (kW)

Potencia térmica nominal (kW/kcal)

Alimentación (V - 50 Hz)

ACCESORIOS	Modelo 026	Modelo 061	Modelo 101
Soporte base en Acero Inox	-	CSR061 588 €	CSR101 588 €
Portabandejas (a añadir a CSR)	-	CPT061 300 €	CPT061 300 €
Armario neutro con portabandejas (a añadir a CSR)	-	CAN061 677 €	CAN061 677 €
Sistema multi sonda. 2 sondas al corazón (by Naboo)	KSM 002 449 €	KSM 002 449 €	KSM 002 449 €
Sonda al corazón multipunto ø3mm (by Sapiens)	KSC004R 219 €	KSC004R 219 €	KSC004R 219 €
Ducha lavado	ICLD 175 €	ICLD 175 €	ICLD 175 €
*Suplemento optimización energética	SN 230 €	SN 230 €	SN 230 €
*Sistema de lavado automático líquido	ILCS1 580 €	ILCS1 580 €	ILCS1 580 €

\* Solicitar con el pedido del horno.



Modelo 061



**Caldeira**

6 x 1/1  
60  
875 x 650 x 705 h

**CBEN061R**

**9.278 €**

8,25  
3N AC 400



Modelo 061



**Vapor directo**

6 x 1/1  
60  
875 x 650 x 705 h

**CVEN061R**

**8.517 €**

8,25  
3N AC 400

**CVGN061R**

**9.930 €**

0,5  
8,5 / 7.310  
AC 230

**CBES061R**

**6.551 €**

8,25  
3N AC 400

**CVES061R**

**5.752 €**

8,25  
3N AC 400

**CVGS061R**

**7.262 €**

0,5  
8,5 / 7.310  
AC 230

**Modelo 061**

**NSR061 588 €**

**KPT061 300 €**

**NAN061 1.096 €**

**KSM 002 449 €**

**KSC004R 219 €**

**ICLD 175 €**

**SN 230 €**

**ILCS1 580 €**

**Modelo 061**

**NSR061 588 €**

**KPT061 300 €**

**NAN061 1.096 €**

**KSM 002 449 €**

**KSC004R 219 €**

**ICLD 175 €**

**SN 230 €**

**ILCS1 580 €**

**Equipamiento de serie**

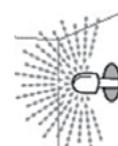
Compact by Naboo

- Sistema de lavado automático LCS - en dotación 1 envase de cartucho detergente líquido cdl05 - 990 gr.
- Sistema antical calout para los modelos con caldera - en dotación producto antical
- Sonda al corazón multipunto ø 3 mm.
- Conexión a la red wi-fi
- Conexión usb
- 2 velocidades de ventilación: normal / reducida

**Equipamiento de serie**

Compact by Sapiens

- 2 velocidades de ventilación: normal / reducida
- Conexión usb
- Preparación conexión rápida para sonda al corazón tramite conector externo a la cámara de cocción - sonda al corazón opcional



**Sistema de lavado**

LCS.  
Mod. 026 - 061 - 101  
Sistema de lavado automático

# Hornos mixtos

## COMPACT by Naboo

### CARACTERÍSTICAS GENERALES

#### 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 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 termorefléctante 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 compartimento ventilador.

# Hornos mixtos

## COMPACT by Sapiens

### CARACTERÍSTICAS GENERALES

#### MODALIDAD DE COCCIÓN

- Automático con más de 90 programas de cocción probados y guardados, incluidos los programas para la recuperación de la temperatura en bandeja o en el plato.
- Programable con posibilidad de guardar 99 programas de cocción en secuencia automática (hasta 9 ciclos).
- 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.
- Manual con puesta en marcha inmediata de la cocción
- Cocción con control de temperatura en el corazón (con sonda multipunto o sonda de aguja) (opcional).
- 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.
- Selección rápida de los programas favoritos scroll & push, con scroller dedicado.

#### FUNCIONAMIENTO

- Pantalla alfanumérico de LED de alta visibilidad HVS (High Visibility System) para visualización de valores de temperatura, Autoclima, tiempo y temperatura en el corazón.
- Pantalla de color de 2,4 pulgadas (LCD - TFT) para la visualización de programas favoritas, programas predefinidos, ventilación, lavado automático, menú, ajustes.
- Mando SCROLLER PLUS con función de Scroll y de Push para confirmar las elecciones.
- Precalentamiento manual.

#### LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Autodiagnóstico de control funcional antes y durante 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 (opcional).
- 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.
- Condensación de vapores regulada automáticamente.
- Control automático respiradero cámara
- Humidificador manual
- Iluminación temporizada
- 2 velocidades de ventilación, la velocidad baja activa la reducción de la potencia de calentamiento.
- Preparación conexión rápida para sonda al corazón tramite conector externo a la cámara de cocción (sonda al corazón opcional).
- Control de la temperatura en el corazón del producto con sonda de 4 puntos de detección (opcional).

- Control de la temperatura en el corazón del producto con sonda de aguja para cocciones al vacío y pequeños tamaños (opcional)
- Conexión USB para descargar los datos HACCP, actualizar el software y cargar/descargar programas de cocción.
- 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 - según la cantidad y el tipo de producto en cocción, Compact Sapiens optimiza y controla la erogación de 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.
- 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, con soldaduras sin juntas.
- Puerta de cierre con doble cristal templado, a intersticio de aire y cristal interno termorefectante 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 compartimento ventilador.

# Hornos mixtos de Vapor Directo

## VERSIÓN M

### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS



Modelo 051



Modelo 071



Modelo 101

### MODELO

		1/1 GN /  530 325	1/1 GN /  530 325	1/1 GN /  530 325
Capacidad	GN	5 x 1 / 1	7 x 1 / 1	10 x 1 / 1
Distancias entre guías	mm	70	70	70
Dimensiones ext. eléctrico	mm	830 x 640 x 595 h	830 x 640 x 760 h	830 x 640 x 970 h
Dimensiones ext. gas	mm	870 x 640 x 595 h	870 x 640 x 760 h	870 x 640 x 970 h



### VERSIÓN ELÉCTRICA

	REV051M	REV071M	REV101M
Precio (€)	<b>3.753 €</b>	<b>4.818 €</b>	<b>5.691 €</b>
Potencia eléctrica total (kW)	7,25	12,5	14,5
Alimentación (V - 50 Hz)	3N AC 400	3N AC 400	3N AC 400
Peso - Bruto/Neto (Kg)	64 / 52	89 / 75	95 / 80



### VERSIÓN A GAS

	RGV051M	RGV071M	RGV101M
Precio (€)	<b>5.576 €</b>	<b>6.789 €</b>	<b>8.255 €</b>
Potencia eléctrica total (kW)	0,25	0,5	0,5
Potencia térmica nominal (kW/kcal)	8,5	12	15
Alimentación (V - 50 Hz)	AC 230	AC 230	AC 230
Peso - Bruto/Neto (Kg)	80 / 68	110 / 97	115 / 101

### ACCESORIOS

	Modelo 051	Modelo 071	Modelo 101
Soporte base en Acero Inox	RSR 071 547 €	RSR 071 547 €	RSR 110 547 €
Soporte porta bandejas	RSP 071 801 €	RSP 071 801 €	RSP 110 801 €
Armario para fermentación	RAC 071 1.916 €	RAC 071 1.916 €	RAC 110 1.916 €
Ducha de lavado	LD25 211 €	LD25 211 €	LD25 211 €

# Hornos mixtos de Vapor Directo

## VERSIÓN S



### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS



Modelo 051



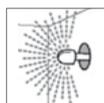
Modelo 071



Modelo 101

### MODELO

		1/1 GN  530 / 325	1/1 GN  530 / 325	1/1 GN  530 / 325
Capacidad	GN	5 x 1 / 1	7 x 1 / 1	10 x 1 / 1
Distancias entre guías	mm	70a	70	70
Dimensiones ext. eléctrico	mm	830 x 640 x 595 h	830 x 640 x 760 h	830 x 640 x 970 h
Dimensiones ext. gas	mm	870 x 640 x 595 h	870 x 640 x 760 h	870 x 640 x 970 h



Sistema de lavado automático integrado. OPCIONAL



### VERSIÓN ELÉCTRICA

	REV051S	REV071S	REV101S
Precio (€)	4.386 €	5.451 €	6.452 €
Potencia eléctrica total (kW)	7,25	12,5	14,5
Alimentación (V - 50 Hz)	3N AC 400	3N AC 400	3N AC 400
Peso - Bruto/Neto (Kg)	64 / 52	89 / 75	95 / 80



### VERSIÓN A GAS

	RGV051S	RGV071S	RGV101S
Precio (€)	6.209 €	7.421 €	9.003 €
Potencia eléctrica total (kW)	0,25	0,5	0,5
Potencia térmica nominal (kW/kcal)	8,5	12	15
Alimentación (V - 50 Hz)	AC 230	AC 230	AC 230
Peso - Bruto/Neto (Kg)	80 / 68	110 / 97	115 / 101

### ACCESORIOS

	Modelo 051	Modelo 071	Modelo 101
Soporte base en Acero Inox	RSR 071 547 €	RSR 071 547 €	RSR 110 547 €
Soporte porta bandejas	RSP 071 801 €	RSP 071 801 €	RSP 110 801 €
Armario para fermentación	RAC 071 1.916 €	RAC 071 1.916 €	RAC 110 1.916 €
*Sonda al corazón multipunto (versión S)	KSC 004 279 €	KSC 004 279 €	KSC 004 279 €
*2 velocidades de ventilación (version S)	RVR 112 €	RVR 112 €	RVR 112 €
*Sistema de lavado automático (versión S)	LM1 633 €	LM1 633 €	LM1 633 €
Ducha de lavado	LD25 211 €	LD25 211 €	LD25 211 €

\*Solicitar con el pedido del horno.

# Hornos mixtos de Vapor Directo

## VERSIÓN M y VERSIÓN S

### CARACTERÍSTICAS GENERALES

Modelos	M	S
<b>CARACTERÍSTICAS GENERALES</b>		
Electromecánico, con selector de funcionamiento a convección, vapor, mixto o enfriamiento a puerta abierta	✓	—
Selector de temperatura regulable de 70 - 300 °C	✓	—
Temporizador programable hasta 120 minutos con aviso acústico final de cocción	✓	—
Autoreverse (inversión automática de la rotación del ventilador)	✓	✓
Indicador de control de funcionamiento	✓	—
Humidificador manual	✓	—
Respiradero manual de la cámara de cocción	✓	—
Iluminación cámara de cocción	✓	—
Mandos manuales con control electrónico	—	✓
Mando para la gestión de 4 ciclos con LED de visualización	—	✓
Mando de acceso directo a programas y recetas	—	✓
Display alfanumérico	—	✓
CLIMA con respiradero automático	—	✓
Autodiagnosis	—	✓
Programa de lavado semiautomático	—	✓
Mando para: humidificador, iluminación cámara de cocción, control del respiradero	—	✓

### Versión M





**CARACTERÍSTICAS GENERALES**

Modelos	M	S
<b>MODALIDAD DE COCCIÓN</b>		
Convección 70 – 300 °C	✓	—
Convección con humidificador	✓	—
Vapor 70 - 100 °C	✓	—
Mixto convección/vapor 70 - 300 °C	✓	—
Convección con CLIMA 30 - 300 °C	—	✓
Vapor 30 - 130 °C (baja temperatura, atmosférico, forzado)	—	✓
Mixto convección/vapor con CLIMA 30 - 300 °C	—	✓
<b>MODOS DE FUNCIONAMIENTO</b>		
Manual en continuo	✓	✓
Manual a tiempo	✓	—
Manual a tiempo o con sonda al corazón (opcional)	—	✓
Automático con recetas pre-memorizadas	—	✓
Programable 99 programas con 4 ciclos en secuencia automática	—	✓
Ducha de lavado (opcional)	✓ OPC.	✓ OPC.
Sonda a corazón multipunto Ø 3 mm (opcional)	—	✓ OPC.
2 velocidades de ventilación: normal/reducida (opcional)	—	✓ OPC.
Sistema de lavado automático (opcional)	—	✓ OPC.



Versión S



# Hornos para pastelería y panadería

## AROMA by Naboo / by Sapiens

### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS



Modelo 064



Modelo 084



Modelo 144



Modelo 154



### MODELO

Modelo	064	084	144	154
Capacidad (60 x 40)	6	8	6 + 8	15
Distancia entre guías (mm)	87	90	87 / 90	89
Dimensiones exteriores (mm)	875 x 825 x 820 h	930 x 825 x 1040 h	930 x 825 x 1925 h	960 x 825 x 1810 h

### ⚡ VERSIÓN ELÉCTRICA

VAPOR DIRECTO	AREN064R	AREN084R	AREN144R	AREN154R
Precio (€)	11.163 €	13.030 €	20.904 €	23.243 €
Potencia eléctrica total (kW)	10,5	16	26,5	31,8
Alimentación (V - 50 Hz)	3N AC 400	3N AC 400	3N AC 400	3N AC 400

### GENERADOR DE VAPOR

Precio (€)
Potencia eléctrica total (kW)
Alimentación (V - 50 Hz)

### 🔥 VERSIÓN GAS

VAPOR DIRECTO	ARGN064R	ARGN084R	ARGN144R	ARGN154R
Precio (€)	13.161 €	15.180 €	24.702 €	27.160 €
Potencia eléctrica total (kW)	0,5	1	1,5	1,8
Potencia térmica nominal (kW/kcal)	12 / 10.320	18 / 15.480	30 / 25.800	36 / 30.960
Alimentación (V - 50 Hz)	AC 230	AC 230	AC 230	AC 230

### GENERADOR DE VAPOR

Precio (€)
Potencia eléctrica total (kW)
Potencia térmica nominal (kW/kcal)
Alimentación (V - 50 Hz)

ACCESORIOS	Modelo 064	Modelo 084	Modelo 144	Modelo 154
Soporte base en Acero Inox	NSR071 628 €	NSR101 628 €		-
Soporte base en Acero Inox para abatidor (mod. 050-051)	NSR 071S 676 €	NSR101S 676 €		-
Portabandejas (Añadir al soporte NSR)	NPT064 300 €	NPT064 300 €		-
Armario de fermentación	NLV084 2.787 €	NLV084 2.787 €		-
*Sistema de lavado automático				
Sonda al corazón multipunto para grandes dimensiones Ø 3 mm, largo aguja 180mm	KSC180 279 €	KSC180 279 €	KSC180 285 €	KSC180 285 €



**Modelo 064**



**Modelo 084**



**Modelo 144**



**Modelo 154**



6	8	6 + 8	15
87	90	87 / 90	89
875 x 825 x 820 h	930 x 825 x 1040 h	930 x 825 x 1925 h	960 x 825 x 1810 h

**ARES064R**

**7.550 €**

10,5

3N AC 400

**ARES084R**

**9.442 €**

16

3N AC 400

**ARES144R**

**14.844 €**

26,5

3N AC 400

**ARES154R**

**18.874 €**

31,8

3N AC 400

**Equipamiento de serie**

Aroma by Naboo

- Sonda al corazón multipunto  $\varnothing$  3 mm.
- Ducha integrada con enrollador automático.
- Conexión a la red wi-fi.
- Conexión usb.
- Carro portabandejas NKS154 (mod. 154)

**Equipamiento de serie**

Aroma by Sapiens

- Preparación conexión rápida para sonda al corazón tramite conector externo a la cámara de cocción - sonda al corazón opcional.
- Ducha integrada con enrollador automático.
- Conexión usb.
- Carro portabandejas NKS154 (mod. 154)
- 6 velocidades de ventilación.

**ARGS064R**

**9.583 €**

0,5

12 / 10.320

AC 230

**ARGS084R**

**11.340 €**

1

18 / 15.480

AC 230

**ARGS144R**

**18.405 €**

1,5

30 / 25.800

AC 230

**ARGS154R**

**22.983 €**

1,8

36 / 30.960

AC 230

**Modelo 064**

**NSR101 628 €**

**NSR101S 676 €**

**NPT064 300 €**

**NLV084 2.787 €**

**LCS 795 €**

**KSC180 285 €**

**Modelo 084**

**NSR101 628 €**

**NSR101S 676 €**

**NPT064 300 €**

**NLV084 2.787 €**

**LCS 795 €**

**KSC180 285 €**

**Modelo 144**

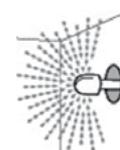
**LM3 1.530 €**

**KSC180 285 €**

**Modelo 154**

**LM2 959 €**

**KSC180 285 €**



**Sistema de lavado**

LCS. Mod. 064, 084  
 LM. Mod. 154, 144  
 Sistema de lavado automático

# Hornos para pastelería y panadería

## AROMA by Naboo

### CARACTERÍSTICAS GENERALES

#### 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.
- 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 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 10 pulgadas LCD capacitiva, de alta definición, con elección de funciones "Pantalla Táctil".
- Mando SCROLLER PLUS con función de Scroll y de Push para confirmar las elecciones.
- Abertura automática de la puerta mediante la presión del tacto "Open" (opcional)
- Visualización instantánea en la cocción ICS del gráfico HACCP.

#### LIMPIEZA 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 depósito integrado para los modelos de mesa y dosificador del detergente automático

- Detergente líquido COMBICLEAN en cartucho 100% reciclable para los modelos de mesa
- Por los modelos 144 / 154 Sistema de lavado automático LM con el uso del detergente líquido CombiClean en bidones.
- Sistema de lavado manual con ducha enrollable.

#### 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.
- Acceso facilitado a los parámetros programables del usuario, para personalizar el equipo mediante el menú de usuario.
- Inicio cocciones diferido en el tiempo programable.
- 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 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, 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 - 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 IPX5.
- Cámara perfectamente uniforme y hermética.
- Puerta de cierre con doble cristal templado, a intersticio de aire y cristal interno termorefectante 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

# Hornos para pastelería y panadería

## AROMA by Sapiens

### CARACTERÍSTICAS GENERALES

#### MODALIDAD DE COCCIÓN

- Automático con más de 90 programas de cocción probados y guardados, incluidos los programas para la recuperación de la temperatura en bandeja o en el plato.
- Programable con posibilidad de guardar 99 programas de cocción en secuencia automática (hasta 9 ciclos) asignando el nombre y el icono correspondiente.
- Cocción manual con tres modalidades de cocción: Convección de 30°C a 300°C, Vapor de 30°C a 130°C, Combinado de 30°C a 300°C.
- Manual con puesta en marcha inmediata de la cocción
- Cocción con control de temperatura en el corazón (con sonda multipunto o sonda de aguja) (opcional).
- 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.
- Selección rápida de los programas favoritos scroll & push, con scroller dedicado.

#### FUNCIONAMIENTO

- Pantallas alfanuméricas de led de alta visibilidad HVS (High Visibility System) para visualización de valores de temperatura, Autoclima, tiempo y temperatura en el corazón.
- Pantalla de color de 2,4 pulgadas (LCD - TFT) para la visualización de programas favoritas, programas predefinidos, ventilación, lavado automático, menú, ajustes.
- Mandos SCROLLER con función de Scroll y de Push para confirmar las elecciones.
- Barras de LED para indicar la función temperatura, tiempo y temperatura en el corazón activada
- Precalentamiento manual.

#### LIMPIEZA MANTENIMIENTO

- Autodiagnóstico de control funcional antes de iniciar el uso del equipo, con señal descriptiva y acústica de eventuales anomalías.
- Sistema de lavado automático con depósito integrado para los modelos de mesa y dosificador del detergente automático (opcional).
- Detergente líquido COMBICLEAN en cartucho 100% reciclable para los modelos de mesa.
- Por los modelos 144 / 154 Sistema de lavado automático LM con el uso del detergente líquido CombiClean en bidones.
- Sistema de lavado manual con ducha enrollable.

#### DOTACIONES DE CONTROL

- Autoreverse (inversión automática del sentido de rotación del rotor) para una perfecta uniformidad de cocción.
- Condensación de vapores regulada automáticamente.
- Control automático respiradero cámara.
- Humidificador manual.
- Iluminación temporizada.
- Acceso facilitado a los parámetros programables del usuario, para personalizar el equipo mediante el menú de usuario.
- Posibilidad de elegir hasta 6 velocidades de ventilación; las primeras 3 velocidades activan automáticamente la reducción de potencia de calentamiento.

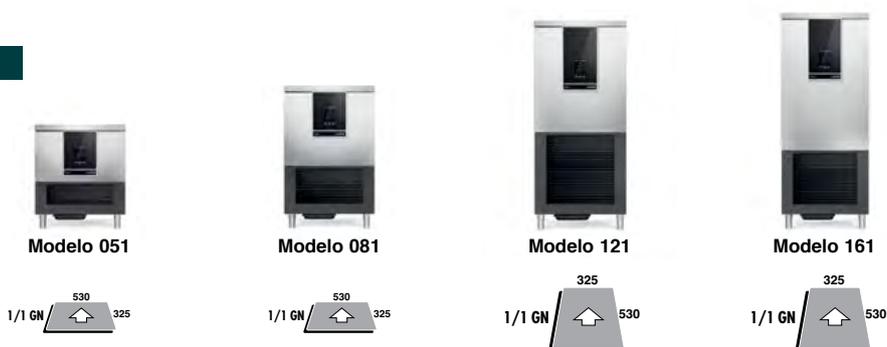
- Para cocciones particulares se puede programar la velocidad a intermitencia.
- Preparación conexión rápida para sonda al corazón tramite conector externo a la cámara de cocción (sonda al corazón opcional).
- Control de la temperatura en el corazón del producto con sonda de 4 puntos de detección (opcional).
- Control de la temperatura en el corazón del producto con sonda de aguja para cocciones al vacío y pequeños tamaños (opcional)
- Conexión USB para descargar los datos HACCP, actualizar el software y cargar/descargar programas de cocción.
- 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 - según la cantidad y el tipo de producto en cocción, Sapiens optimiza y controla la erogación de 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.
- GREEN FINE TUNING - Nuevo sistema modulación del quemador e intercambiador de alta eficiencia para evitar los derroches de potencia y reducir las emisiones nocivas.

#### FABRICACIÓN

- Cámara perfectamente uniforme y hermética, con soldaduras sin juntas.
- Puerta de cierre con doble cristal templado, exterior con efecto vidriado, a intersticio de aire y cristal interno termo-reflectante 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.

# Abatidores NEO

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS



### MODELO

Modelo	051	081	121	161	
Capacidad	GN 600x400	5 x 1/1 4 x (600 x 400)	9 x 1/1 7 x (600 x 400)	12 x 1/1 10 x (600 x 400)	17 x 1/1 14 x (600 x 400)
Distancia entre guías	mm GN mm 600X400	60 75	60 75	60 75	60 75
Dimensiones exteriores (mm)		790 x 720 x 850 h	790 x 820 x 1320 h	790 x 820 x 1800 h	790 x 820 x 1950 h
Dimensión cámara					

## VERSIÓN GASTRONOMÍA

MODELO	NEOG051	NEOG081	NEOG121	NEOG161
Precio (€)	<b>8.846 €</b>	<b>11.406 €</b>	<b>13.283 €</b>	<b>14.267 €</b>
Capacidad abatimiento positivo (kg) +90°C / +3°C	18	25	36	55
Capacidad congelación (kg) +90°C / -18°C	12	16	24	36
Potencia frigorífica (W)	1430	2108	4807	7061
Potencia calentamiento (W)	500	1000	1600	1600
Alimentación (V - 50 Hz)	AC 230	AC 230	3N AC 400	3N AC 400

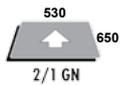
## VERSIÓN PASTELERÍA

MODELO	NEOP051	NEOP081	NEOP121	NEOP161
Precio (€)	<b>8.846 €</b>	<b>11.406 €</b>	<b>13.283 €</b>	<b>14.267 €</b>
Capacidad abatimiento positivo (kg) +90°C / +3°C	18	25	36	55
Capacidad congelación (kg) +90°C / -18°C	12	16	24	36
Potencia frigorífica (W)	1430	2108	4807	7061
Potencia calentamiento (W)	500	1000	1600	1600
Alimentación (V - 50 Hz)	AC 230	AC 230	3N AC 400	3N AC 400

ACCESORIOS	Modelo 051	Modelo 081	Modelo 121	Modelo 161
*Versión de 60Hz	VH051 498 €	VH081 648 €	VH121 778 €	VH161 778 €
*Sobrepeso unidad condensadora de agua	CAM03 771 €	CAM04 771 €	CAM05 771 €	CAM06 771 €
*Sobrepeso unidad remota	URM03 1.089 €	URM04 1.307 €	URM12 1.555 €	URM06 1.665 €
*Ruedas, de las cuales dos con freno	RT64 113 €	RT84 176 €	RT84 176 €	RT84 176 €
*Ducha de lavado	DE5 171 €	DE5 171 €	DE5 171 €	DE5 171 €
*Esterilizador	SXM 1.119 €	SXM 1.119 €	SXM 1.119 €	SXM 1.119 €



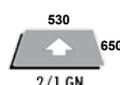
Modelo 122



Modelo C02



Modelo C40



24 x 1/1 - 12 x 2/1	20 x 1/1	40 x 1/1 - 20 x 2/1
10 x (600 x 800)	20 x (600 x 400)	40 x (600 x 400) - 20 x (600 x 800)
60	-	-
75	-	-
1100 x 1050 x 1800 h	1200 x 1050 x 2430 h	1600 x 1450 x 2430 h
	670 x 750 x 2120 h	870 x 1150 x 2120 h

**NEOG122**

**21.854 €**

72

48

9986

1600

3N AC 400

**NEOGC02**

**39.793 €**

105

70

7100

2400

3N AC 400

**NEOGC40**

**43.180 €**

210

135

13300

4800

3N AC 400

**NEOP122**

**21.854 €**

72

48

9986

1600

3N AC 400

**NEOPC02**

**39.793 €**

105

70

7100

2400

3N AC 400

**NEOPC40**

**43.180 €**

210

135

13300

4800

3N AC 400

**Modelo 122**

**VH122 998 €**

**CAM04 771 €**

**URM07 2.115 €**

**RT85 171 €**

**DE5 171 €**

**SXM 1.119 €**

**Modelo c02**

**SXM 1.119 €**

**Modelo c40**

**SXM 1.119 €**

**Equipamiento de serie**

NEO

- Sonda al corazón multipunto (calentada) (excepto en modelos C02 y C40)
- Conexión USB.
- Paneles portaparrillas.
- Pantalla a color de 7 pulgadas (LCD - TFT - IPS), de alta definición, capacitiva, con elección de funciones "Pantalla Táctil".
- Conexión a Wifi para monitorizar procesos.

**Unidades condensadoras remotas:**

Incluyen resistencia de carter, presostato de alta, antivibrador aspiración, separador de aceite, by pass de arranque y cuadro de potencia:

**NEOGC02:**

Dimensiones ext.: 1.660/850/h825  
Potencia frigorífica (-25°C/+38°C Amb.): 8.440 W  
Potencia absorbida: 5.04kW  
Tensión/fases/frecuencia: 380-420V / 3 / 50Hz

**NEOGC40:**

Dimensiones ext.: 1660/850/980h  
Potencia frigorífica (-25°C/+38°C Amb.): 12.910W  
Potencia absorbida: 8.11kW  
Tensión/fases/frecuencia: 380-420V / 3 / 50Hz

**Accesorios Extras**

Modelos c02 y c40

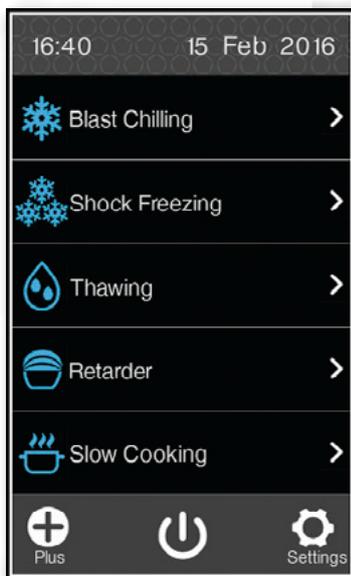
- Suplemento sonda de temperatura con 4 puntos de lectura:  
**SP4C20** 223 €  
**SP4C40** 223 €
- Suplemento sonda de temperatura con 4 puntos de lectura (calefactada):  
**SM4C20** 319 €  
**SM4C40** 319 €

# Abatidores

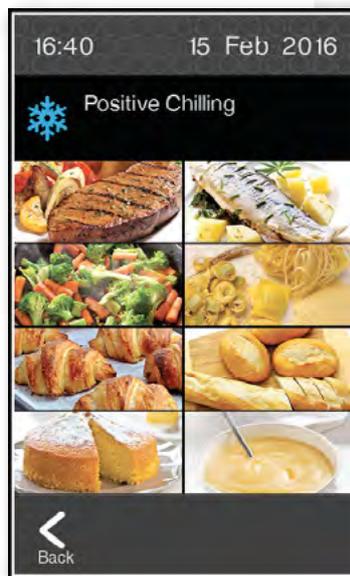
## NEO

### CARACTERÍSTICAS GENERALES

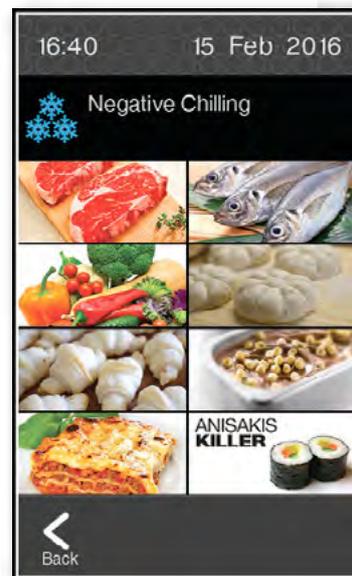
Pantalla a color de 7 pulgadas (LCD - TFT - IPS), de alta definición, capacitiva, con elección de funciones "Pantalla Táctil". Todos los procesos se pueden visualizar mediante los iconos específicos para cada tipo de alimento, carne, pescado, pastelería, etc. Inicio del proceso de elaboración tocando el icono.



6 funciones



Abatimiento Positivo +90 / +3°C



Congelación +90 / -18°C



Descongelación



Fermentación controlada



Cocción lenta /  
Mantenimiento a temperatura

#### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DE FABRICACIÓN

- Costados externos y encimera en acero inox AISI 304 18/10 espesor 0,6 mm.
- Puerta en acero inox AISI 304 18/10 espesor 0,8 mm.
- Revestimiento interior completamente radiado en acero inox AISI 304 18/10.
- Fondo interior de contención.
- Aislamiento de poliuretano expandido de alta densidad (aproximadamente 42 kg/m<sup>3</sup>) de espesor 60 mm, sin HCFC.
- Resistencia anticondensación, montada en la caja debajo del tope de la junta magnética.
- Tirador ergonómico de altura total y juntas magnéticas en los 4 lados de la puerta.
- Sistema patentado de inyección de humedad en la cámara.

#### MONTAJE INTERIOR

- Soportes porta-guías desmontables en acero inoxidable AISI 304 18/10, que se puede colocar de manera fácil para acoger bandejas 1/1 GN o 600 x 400 (2/1 GN o 600 x 800 por modelos 122).
- Guías desmontables en "L" en acero inoxidable AISI 304 18/10, se pueden empotrar cada 15 mm.

#### GRUPO REFRIGERANTE

- Electroventiladores de flujo indirecto en el producto.
- Compresor hermético (semi-hermético por modelos 122).
- Líquido refrigerante R404A.
- Evaporadores de alto rendimiento, con más puntos de inyección de gas.
- Batería de evaporación de cobre-aluminio, pintada por catafore-sis con resina epoxi atóxica.
- Batería condensadora de cobre con aletas de aluminio de alto rendimiento térmico.
- Sistema de descongelación por gas caliente, patentado.
- Dispositivo de descongelación y evaporación del agua de condensación sin aporte de energía eléctrica (con resistencia de cartucho por modelos 122).

#### MANDOS, CONTROLES Y DISPOSITIVOS DE SEGURIDAD

- Pantalla TÁCTIL capacitiva IPS de 7" de alta definición en la puerta, de uso sencillo.
- Enganche rápido para ducha de serie.
- Ciclos de descongelación automáticos de serie.
- Electroválvula de carga agua de serie.
- Protector térmico para salvaguardia del compresor.
- Microinterruptor de parada ventilación interior al abrir la puerta.

#### FUNCIONES ESPECIALES

- Libro de cocina.
- Mis recetas.
- Calentamiento aguja.
- Esterilización.
- Descongelación por gas caliente.
- Pre-enfriamiento.
- Secante.
- Ciclo continuo.

#### DOTACIÓN DE SERIE

- Sonda al corazón calentada con 4 puntos de lectura.
- Conexión USB para Carga y Descarga.
- Paneles portaparrillas.

#### ACCESORIOS EXTRA

- Versión de 60 Hz.
- Versión preparada para unidad remota.
- Versión con unidad condensadora de agua.
- Kit ruedas giratorias, de las cuales 2 con freno.
- Esterilizador removible.
- Ducha de lavado.

#### LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Lavado manual con ducha externa (opcional).



# Accesorios hornos mixtos

## NABOO y SAPIENS

### NGP | NGP



NGP664

Versión pastelería: conjunto de guías

6 x (600 x 400) † 87 mm	<b>NGP664 (071)</b>	<b>230 €</b>
8 x (600 x 400) † 90 mm	<b>NGP864 (101)</b>	<b>300 €</b>

### NKS | KKS



NKS201

Carros monoblock con estructura portabandejas y bandeja de recoge gotas

490 x 715 x 1.710 h 20 x 1/1 GN † 63 mm	<b>NKS201</b> (1 EN DOTACIÓN) <b>(201)</b>	<b>1.775 €</b>
690 x 835 x 1.710 h 20 x 2/1 GN - 40 x 1/1 GN † 63 mm	<b>KKS202</b> (1 EN DOTACIÓN) <b>(202)</b>	<b>1.996 €</b>

### NSP



NSP101

Suplemento para estructura portaplatos extraíble con estructura de inserción

390 x 660 x 510 h 20 platos Ø 310 mm	<b>NSP071</b>	<b>766 €</b>
390 x 660 x 730 h 30 platos Ø 310 mm	<b>NSP101</b>	<b>927 €</b>
650 x 700 x 510 h 32 platos Ø 310 mm	<b>NPP072</b>	<b>1.405 €</b>
650 x 700 x 730 h 49 platos Ø 310 mm	<b>KSP102</b>	<b>1.407 €</b>

### NCP | KCP



NCP201

Manta térmica para estructuras extraíbles

	<b>NCP071</b>	<b>250 €</b>
	<b>NCP101</b>	<b>300 €</b>
	<b>KCP072</b>	<b>399 €</b>
	<b>KCP102</b>	<b>449 €</b>
	<b>NCP201</b>	<b>697 €</b>
	<b>KCP202</b>	<b>897 €</b>

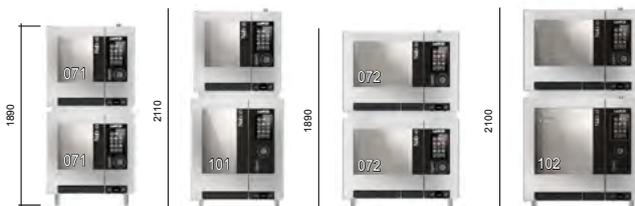
### NGR



Kit POLLOGRILL

- Soporte base con armario neutro
- Filtro de grasas
- Válvula de desagüe motorizada
- Vano neutro separado
- Bandeja recoge grasa extraíble con filtro
- Predisposición del horno con bandeja de desagüe

Para modelos 1/1 GN	<b>NRG11</b>	<b>474 €</b>
Para modelos 2/1 GN	<b>NRG12</b>	<b>566 €</b>



### NKC | KKC | NPK



NKC071

0,25 kW - AC 230 V - 50 Hz

Campana de aspiración, con condensador de aire (para utilizar solo en hornos ya preparados).

875 x 1.050 x 300 h	<b>NKC071</b>	<b>2.491 €</b>
930 x 1.050 x 300 h	<b>NKC101</b>	<b>2.491 €</b>
1.170 x 1.120 x 300 h	<b>NKC102</b> (072 - 102)	<b>2.691 €</b>
960 x 1.050 x 300 h	<b>NKC201</b> (201)	<b>2.691 €</b>

\*Preparación para conexión campana de aspiración (obligatorio para instalar campana en horno)

	<b>NPK</b>	<b>120 €</b>
	<b>NPK171</b>	<b>241 €</b>



CCE

Colector campana para conexión externa

	<b>CCE</b>	<b>251 €</b>
--	------------	--------------

\*Para ajustar la altura en la instalación del horno con campana imprescindible SOPORTE NSR071 S y NSR072 S (sólo mod. 071 y 072)

### NKS S | KKS S



NKS 201 S

Carros monoblock con estructura portabandejas y bandeja de recoge gotas

490 x 715 x 1.710 h 15 x 1/1 GN † 83 mm	<b>NKS201 S</b>	<b>1.674 €</b>
690 x 835 x 1.710 h 15 x 2/1 GN - 30 x 1/1 GN † 83 mm	<b>KKS202 S</b>	<b>1.893 €</b>

### NKP | KKP



NKP201

Carros monoblock con estructura portabandejas y bandeja de recoge gotas

490 x 715 x 1.730 h 60 platos Ø 310 mm	<b>NKP201</b>	<b>2.592 €</b>
690 x 835 x 1.730 h 100 platos Ø 310 mm	<b>KKP202</b>	<b>3.090 €</b>

### KEB | KGB

Kit de sobreposición. Suplemento por hornos sobrepuestos

Composición	Horno inferior	Horno superior	Kit	
071	Eléctrico	Eléctrico o Gas	<b>KEB071P</b>	<b>848 €</b>
071	Gas	Eléctrico o Gas	<b>KGB071P</b>	<b>1.096 €</b>
071	Eléctrico	Eléctrico o Gas	<b>KEB101P</b>	<b>897 €</b>
101	Gas	Eléctrico o Gas	<b>KGB101P</b>	<b>1.197 €</b>
072	Eléctrico	Eléctrico o Gas	<b>KEB072P</b>	<b>897 €</b>
072	Gas	Eléctrico o Gas	<b>KGB072P</b>	<b>1.197 €</b>
072	Eléctrico	Eléctrico o Gas	<b>KEB072P</b>	<b>897 €</b>
102	Gas	Eléctrico o Gas	<b>KGB072P</b>	<b>1.197 €</b>

## OTROS ACCESORIOS

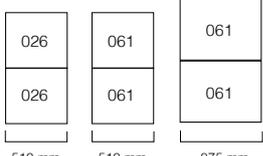
*Chimenea antiviento para modelos de gas (obligatoria para todas las instalaciones sin sistema de aspiración) mod. NAGB y SAGB	<b>CAM101 (mod. 101)</b>	<b>309 €</b>	Protección contra el calor de acero inox, para pared lateral derecha (indispensable cuando el horno está situado cerca de otras fuentes de calor)	<b>NPA071</b>	<b>131 €</b>
	<b>CAM102 (mod. 072 - 102)</b>	<b>309 €</b>		<b>NPA101</b>	<b>150 €</b>
	<b>CAMT21</b>	<b>359 €</b>		<b>NPA072</b>	<b>159 €</b>
*Chimenea antiviento para modelos de gas (obligatoria para todas las instalaciones sin sistema de aspiración) mod. NAGV y SAGV - Ø15cm	<b>CAV101 (mod. 101)</b>	<b>160 €</b>		<b>NPA102</b>	<b>159 €</b>
	<b>CAV102 (mod. 072 - 102)</b>	<b>160 €</b>		<b>NPA171</b>	<b>304 €</b>
	<b>CAV 201</b>	<b>320 €</b>		<b>NPK</b>	<b>120 €</b>
Sonda al corazón de aguja - Ø 1 mm.	<b>KSA001</b>	<b>199 €</b>	*Preparación para conexión campana de aspiración	<b>NPK171</b>	<b>241 €</b>
*Sonda al corazón multipunto - Ø 3 mm. SAPIENS	<b>KSC004R</b>	<b>219 €</b>	*SMOKEGRILL - 3 in 1 - Sistema Barbacoa / Ahumado / Aromatización NABOO	<b>NSG</b>	<b>250 €</b>
Sistema multisonda - 2 sondas al corazón multipunto - Ø 3 mm. NABOO	<b>KSM002</b>	<b>449 €</b>	*Suplemento para optimización energética (solo para modelos eléctricos)	<b>SN</b>	<b>225 €</b>
*Suplemento para conexión a la red Ethernet NABOO	<b>NETH</b>	<b>261 €</b>	*Sistema de lavado automático SCS Solid Clean System (En dotación, 2 botes de detergente de 1 kg cada uno) mod. 071 - 072 - 101 - 102	<b>SCS</b>	<b>780 €</b>
Filtro grasas	<b>NFX01</b>	<b>120 €</b>	Sistema de lavado automático LCS Liquid Clean System (En dotación 2 envases de detergente de 5kg cada uno) SAPIENS mod. 071-072-101-102)	<b>LCS</b>	<b>795 €</b>
			*Sistema de lavado automático LM (En dotación, 1 depósito de detergente de 10 litros) SAPIENS mod. 171 -201 - 202	<b>LM2</b>	<b>959 €</b>

\*Solicitar con el pedido del horno.

## ACCESORIOS PARA EL MANTENIMIENTO

COMBICLEAN DETERGENTE ALCALINO 3 en 1. Producto detergente alcalino de triple acción, específico para la limpieza de la cámara de cocción. (2 envases de 5 l. cada uno)	<b>CDL05</b>	<b>108 €</b>	
CALFREE. Producto antical ecológico (2 envases de 4,5 l. cada uno)	<b>CCF05</b>	<b>63 €</b>	
Detergente para sistema de lavado automático SCS mod. 071 - 101 - 072 - 102 (Incluye 6 botes de 1 kg. cada uno)	<b>SCL01</b>	<b>250 €</b>	
Detergente para sistema de lavado automático LM mod. 201 - 202 (Incluye 1 depósito de 10 l.)	<b>DL010</b>	<b>102 €</b>	
Antical SOLID CAL mod. 071 - 072 - 101- 102 (Incluye 6 botes de 1 kg. cada uno)	<b>SCA01</b>	<b>234 €</b>	
Antical CALFREE Exclusivo para sistema CAL-OUT mod. 201 - 202 (Incluye 1 depósito de 10 l.)	<b>CF010</b>	<b>83 €</b>	
Antical para modelos con generador de vapor COMBIBOILER mod. 201 - 202 - 171 (Incluye 1 depósito de 10 l.)	<b>DS010</b>	<b>129 €</b>	
Pulverizador para detergente 2 l.	<b>PL002</b>	<b>34 €</b>	
Pulverizador para detergente 5 l.	<b>PL005</b>	<b>68 €</b>	
Carro porta detergente en acero Inox. Capacidad 2 depósitos de 10 l. cada uno	<b>CD002</b>	<b>873 €</b>	
Esencias para Smoke	<b>NSG</b>	Grill <b>70€</b> Vino Blanco <b>110€</b> Limon <b>110€</b> Romero <b>60€</b>	

# Accesorios hornos mixtos COMPACT

<p><b>NSR</b></p>  <p>Soporte base en acero inox.</p> <table border="1"> <tr> <td>875 x 525 x 910 h</td> <td><b>NSR061</b></td> <td><b>587 €</b></td> </tr> <tr> <td colspan="3">(Mod. CVEN061 - CBEN061 - CVGN061 CVES061 - NAL061 - CBES061 - CVGS061)</td> </tr> </table>	875 x 525 x 910 h	<b>NSR061</b>	<b>587 €</b>	(Mod. CVEN061 - CBEN061 - CVGN061 CVES061 - NAL061 - CBES061 - CVGS061)			<p><b>NAL</b></p>  <p>Armario neutro con puerta (A añadir al CSR)</p> <table border="1"> <tr> <td></td> <td><b>NAL061</b></td> <td><b>449 €</b></td> </tr> <tr> <td colspan="3">(Mod. CVEN061 - CBEN061 - CVGN061 CVES061 - CBES061 - CVGS061)</td> </tr> </table>		<b>NAL061</b>	<b>449 €</b>	(Mod. CVEN061 - CBEN061 - CVGN061 CVES061 - CBES061 - CVGS061)																	
875 x 525 x 910 h	<b>NSR061</b>	<b>587 €</b>																										
(Mod. CVEN061 - CBEN061 - CVGN061 CVES061 - NAL061 - CBES061 - CVGS061)																												
	<b>NAL061</b>	<b>449 €</b>																										
(Mod. CVEN061 - CBEN061 - CVGN061 CVES061 - CBES061 - CVGS061)																												
<p><b>KPT</b></p>  <p>Portabandejas (A añadir al NSR)</p> <table border="1"> <tr> <td>10 x 1/1 GN</td> <td><b>KPT061</b></td> <td><b>300 €</b></td> </tr> <tr> <td colspan="3">(Mod. CVEN061 - CBEN061 - CVGN061 CVES061 - CBES061 - CVGS061)</td> </tr> </table>	10 x 1/1 GN	<b>KPT061</b>	<b>300 €</b>	(Mod. CVEN061 - CBEN061 - CVGN061 CVES061 - CBES061 - CVGS061)			<p><b>CAN</b></p>  <p>Armario neutro con portabandejas (A añadir al CSR)</p> <table border="1"> <tr> <td>10 X 1/1 GN</td> <td><b>CAN061</b></td> <td><b>677</b></td> </tr> </table>	10 X 1/1 GN	<b>CAN061</b>	<b>677</b>																		
10 x 1/1 GN	<b>KPT061</b>	<b>300 €</b>																										
(Mod. CVEN061 - CBEN061 - CVGN061 CVES061 - CBES061 - CVGS061)																												
10 X 1/1 GN	<b>CAN061</b>	<b>677</b>																										
<p><b>NAN</b></p>  <p>Armario neutro con puertas y portabandejas (A añadir al NSR)</p> <table border="1"> <tr> <td>10 x 1/1 GN</td> <td><b>NAN061</b></td> <td><b>1.096 €</b></td> </tr> <tr> <td colspan="3">(Mod. CVEN061 - CBEN061 - CVGN061 CVES061 - CBES061 - CVGS061)</td> </tr> </table>	10 x 1/1 GN	<b>NAN061</b>	<b>1.096 €</b>	(Mod. CVEN061 - CBEN061 - CVGN061 CVES061 - CBES061 - CVGS061)			<p><b>CPD</b></p>  <p>Plano de apoyo de acero inox (A añadir al CSR)</p> <table border="1"> <tr> <td></td> <td><b>CPD061</b></td> <td><b>199 €</b></td> </tr> <tr> <td colspan="3">(Mod. COEN061 - COEN101 - COES061 - COES101)</td> </tr> </table>		<b>CPD061</b>	<b>199 €</b>	(Mod. COEN061 - COEN101 - COES061 - COES101)																	
10 x 1/1 GN	<b>NAN061</b>	<b>1.096 €</b>																										
(Mod. CVEN061 - CBEN061 - CVGN061 CVES061 - CBES061 - CVGS061)																												
	<b>CPD061</b>	<b>199 €</b>																										
(Mod. COEN061 - COEN101 - COES061 - COES101)																												
<p><b>MCR E</b></p>  <p>Armario de mantenimiento y cocción lenta (A añadir al NSR)</p> <table border="1"> <tr> <td>450 x 630 x 400 h</td> <td><b>MCR031E</b></td> <td><b>1.849 €</b></td> </tr> <tr> <td>3 x 1/1 GN</td> <td><b>MCR051E</b></td> <td><b>2.058 €</b></td> </tr> <tr> <td>0,7 kW</td> <td colspan="2">(Mod. CVEN061 - CBEN061 - CVGN061 - CVES061 - CBES061 - CVGS061)</td> </tr> <tr> <td>AC 230 V - 50 HZ</td> <td colspan="2"></td> </tr> </table>	450 x 630 x 400 h	<b>MCR031E</b>	<b>1.849 €</b>	3 x 1/1 GN	<b>MCR051E</b>	<b>2.058 €</b>	0,7 kW	(Mod. CVEN061 - CBEN061 - CVGN061 - CVES061 - CBES061 - CVGS061)		AC 230 V - 50 HZ			<p><b>CKC   CKO</b></p> <p>Campana de aspiración, con condensador de aire (para utilizar solo en hornos ya preparados). Añadir accesorio NPK</p> <table border="1"> <tr> <td>875 x 875 x 250 h</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>0,3 kW</td> <td><b>CKV061</b></td> <td><b>2.370 €</b></td> </tr> <tr> <td>AC 230 V - 50 Hz</td> <td colspan="2">(Mod. CBEN061, CVEN061, CVGN061, CBES061, CVES061 y CVGS 061)</td> </tr> </table>	875 x 875 x 250 h			0,3 kW	<b>CKV061</b>	<b>2.370 €</b>	AC 230 V - 50 Hz	(Mod. CBEN061, CVEN061, CVGN061, CBES061, CVES061 y CVGS 061)							
450 x 630 x 400 h	<b>MCR031E</b>	<b>1.849 €</b>																										
3 x 1/1 GN	<b>MCR051E</b>	<b>2.058 €</b>																										
0,7 kW	(Mod. CVEN061 - CBEN061 - CVGN061 - CVES061 - CBES061 - CVGS061)																											
AC 230 V - 50 HZ																												
875 x 875 x 250 h																												
0,3 kW	<b>CKV061</b>	<b>2.370 €</b>																										
AC 230 V - 50 Hz	(Mod. CBEN061, CVEN061, CVGN061, CBES061, CVES061 y CVGS 061)																											
<p><b>RP</b></p>  <p>Kit ruedas para soportes, de las cuales 2 con freno</p> <table border="1"> <tr> <td></td> <td><b>RP04</b></td> <td><b>300 €</b></td> </tr> </table>		<b>RP04</b>	<b>300 €</b>	<p><b>CKO061</b></p> <table border="1"> <tr> <td>510 x 1025 x 250 h</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>0,3 kW</td> <td><b>CKO061</b></td> <td><b>2.370 €</b></td> </tr> <tr> <td>AC 230 V - 50 Hz</td> <td colspan="2">(Mod. COEN061, COEN101, COES06 y COES101)</td> </tr> </table>	510 x 1025 x 250 h			0,3 kW	<b>CKO061</b>	<b>2.370 €</b>	AC 230 V - 50 Hz	(Mod. COEN061, COEN101, COES06 y COES101)																
	<b>RP04</b>	<b>300 €</b>																										
510 x 1025 x 250 h																												
0,3 kW	<b>CKO061</b>	<b>2.370 €</b>																										
AC 230 V - 50 Hz	(Mod. COEN061, COEN101, COES06 y COES101)																											
<p><b>CSR</b></p>  <p>Soporte base de acero inox</p> <table border="1"> <tr> <td>510 x 648 x 860 h</td> <td><b>CSR061</b></td> <td><b>588 €</b></td> </tr> <tr> <td colspan="3">(Mod. COEN061-COES061)</td> </tr> <tr> <td>510 x 648 x 710 h</td> <td><b>CSR101</b></td> <td><b>588 €</b></td> </tr> <tr> <td colspan="3">(Mod. COEN101-COES101)</td> </tr> </table>	510 x 648 x 860 h	<b>CSR061</b>	<b>588 €</b>	(Mod. COEN061-COES061)			510 x 648 x 710 h	<b>CSR101</b>	<b>588 €</b>	(Mod. COEN101-COES101)			<p><b>CKO026</b></p> <table border="1"> <tr> <td>510 x 850 x 250 h</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>0,3 kW</td> <td><b>CKO026</b></td> <td><b>1.886 €</b></td> </tr> <tr> <td>AC 230 V - 50 Hz</td> <td colspan="2">(Mod. COEN026 y COES026)</td> </tr> </table> <p>*Preparación para conexión campana de aspiración (obligatorio para instalar campana en horno)</p> <table border="1"> <tr> <td></td> <td><b>NPK</b></td> <td><b>120 €</b></td> </tr> <tr> <td colspan="3">mod. 026 - 061 - 101</td> </tr> </table>	510 x 850 x 250 h			0,3 kW	<b>CKO026</b>	<b>1.886 €</b>	AC 230 V - 50 Hz	(Mod. COEN026 y COES026)			<b>NPK</b>	<b>120 €</b>	mod. 026 - 061 - 101		
510 x 648 x 860 h	<b>CSR061</b>	<b>588 €</b>																										
(Mod. COEN061-COES061)																												
510 x 648 x 710 h	<b>CSR101</b>	<b>588 €</b>																										
(Mod. COEN101-COES101)																												
510 x 850 x 250 h																												
0,3 kW	<b>CKO026</b>	<b>1.886 €</b>																										
AC 230 V - 50 Hz	(Mod. COEN026 y COES026)																											
	<b>NPK</b>	<b>120 €</b>																										
mod. 026 - 061 - 101																												
<p><b>CPT</b></p>  <p>Portabandejas (A añadir al NSR)</p> <table border="1"> <tr> <td>10 x 1/1 GN</td> <td><b>CPT061</b></td> <td><b>299 €</b></td> </tr> <tr> <td colspan="3">(Mod. COEN061-COEN101-COES061-COES101)</td> </tr> </table>	10 x 1/1 GN	<b>CPT061</b>	<b>299 €</b>	(Mod. COEN061-COEN101-COES061-COES101)			<p><b>NNR</b></p>  <p>Marco de superposición para ajuste de altura, en la instalación de horno con campana</p> <table border="1"> <tr> <td>839 x 480 x 150 h</td> <td><b>NNR061</b></td> <td><b>199 €</b></td> </tr> <tr> <td colspan="3">(Mod. CVEN061 - CBEN061 - CVGN061 CVES061 - CBES061 - CVGS061)</td> </tr> </table>	839 x 480 x 150 h	<b>NNR061</b>	<b>199 €</b>	(Mod. CVEN061 - CBEN061 - CVGN061 CVES061 - CBES061 - CVGS061)																	
10 x 1/1 GN	<b>CPT061</b>	<b>299 €</b>																										
(Mod. COEN061-COEN101-COES061-COES101)																												
839 x 480 x 150 h	<b>NNR061</b>	<b>199 €</b>																										
(Mod. CVEN061 - CBEN061 - CVGN061 CVES061 - CBES061 - CVGS061)																												
<p><b>KCOE   KCVE   KCVG   KCBE</b></p>  <p>Kit de sobreposición. Suplemento por hornos sobrepuestos (Incluye soporte inferior)</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>Horno inferior eléctrico</th> <th>Horno inferior a gas</th> <th>Horno inferior con boiler</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>510 mm</td> <td><b>KCOE026</b> 726 €</td> <td><b>KCVG061</b> 1.355 €</td> <td><b>KCBE061</b> 1.162 €</td> </tr> <tr> <td>510 mm</td> <td><b>KCOE061</b> 822 €</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>875 mm</td> <td><b>KCVE061</b> 1.162 €</td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>		Horno inferior eléctrico	Horno inferior a gas	Horno inferior con boiler	510 mm	<b>KCOE026</b> 726 €	<b>KCVG061</b> 1.355 €	<b>KCBE061</b> 1.162 €	510 mm	<b>KCOE061</b> 822 €			875 mm	<b>KCVE061</b> 1.162 €														
	Horno inferior eléctrico	Horno inferior a gas	Horno inferior con boiler																									
510 mm	<b>KCOE026</b> 726 €	<b>KCVG061</b> 1.355 €	<b>KCBE061</b> 1.162 €																									
510 mm	<b>KCOE061</b> 822 €																											
875 mm	<b>KCVE061</b> 1.162 €																											

## OTROS ACCESORIOS

*Suplemento para optimización energética (sólo modelos eléctricos)	<b>SN</b> mod. 026 - 061 - 101	230 €	Sistema multisonda - 2 sondas al corazón multipunto - Ø 3 mm. VERSIÓN NABOO	<b>KSM002</b> mod. 026 - 061 - 101	449 €
*Cambio sentido de puerta	<b>NPS</b> mod. 026 - 061 - 101	370 €	Ducha de lavado con tubo flexible de acero inox - 2,5 m.	<b>ICLD</b> mod. 026 - 061 - 101	175 €
*Preparación para conexión campana de aspiración	<b>NPK</b> mod. 026 - 061 - 101	120 €	Estante de acero inox	<b>SM026</b> mod. 026	420 €
*Sonda al corazón multipunto - Ø3mm. VERSIÓN SAPIENS	<b>KSC004R</b> mod. 026-061-101	219 €	Protección contra el calor de acero inox, para pared lateral derecha (indispensable cuando el horno está situado cerca de otras fuentes de calor)	<b>PAC026</b> mod. 026	110 €
Sistema de lavado automático (1 envase de 4,5kg VERSIÓN SAPIENS)	<b>ILCS1</b> mod. 026 - 061 - 101	580 €		<b>PAC061</b> mod. 061	131 €
Filtro grasas	<b>ICFX01</b> mod. 026 - 061 - 101	97 €		<b>PAC101</b> mod. 101	150 €
Sonda al corazón de aguja - Ø1 mm (sólo en hornos dotados de sonda al corazón)	<b>KSA001</b> mod. 026 - 061 - 101	199 €	Kit patas (h - 150 mm)	<b>NPF04</b> mod. 061	105 €

\*Solicitar con el pedido del horno.

## ACCESORIOS PARA EL MANTENIMIENTO

COMBICLEAN DETERGENTE ALCALINO 3 en 1. Producto detergente alcalino de triple acción, específico para la limpieza de la cámara de cocción. (2 envases de 5 l. cada uno)	<b>CDL05</b>	108 €	
CALFREE. Producto antical ecológico (2 envases de 4,5 l. cada uno)	<b>CCF05</b>	63 €	
Pulverizador para detergente 2 l.	<b>PL002</b>	34 €	
Pulverizador para detergente 5 l.	<b>PL005</b>	73 €	

# Accesorios hornos mixtos

## READY

### NGP | NGP



Soporte base en acero Inox

830 x 585 x 850 h	<b>RSR071</b> (Mod. 051-071)	530 €
830 x 585 x 750 h	<b>RSR110</b> (Mod. 101)	530 €

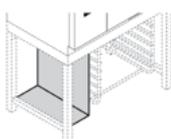
### RSP



Soporte base en acero inox con portabandejas incorporado

830 x 585 x 850 h 8 x 1/1 GN ↓ 70 mm	<b>RSP071</b> (Mod. 051-071)	801 €
830 x 585 x 750 h 7 x 1/1 GN ↓ 70 mm	<b>RSP110</b> (Mod. 101)	801 €

### RKD



Portadetergente (a añadir al soporte RSR o RSP).  
Capacidad 2 depósitos de 10 l

265 x 385 x 670 h	<b>RKD071</b> (Mod. 051-071)	231 €
	<b>RKD110</b> (Mod. 101)	231 €

### RAC



Armario caliente en acero inox con mandos electromecánicos y portabandejas incorporado

830 x 585 x 850 h 8 x 1/1 GN ↓ 70 mm 2,6 kW AC 230 V - 50 Hz	<b>RAC071</b> (Mod. 051-071)	1.854 €
830 x 585 x 750 h 6 x 1/1 GN ↓ 75 mm 2,6 kW AC 230 V - 50 Hz	<b>RAC110</b> (Mod. 101)	1.854 €

### RKCV + CCE



Campana de aspiración, con condensador de aire (sólo para modelos eléctricos en hornos ya predispuestos) \*Accesorio NPK

830 x 825 x 300 h 0,25 kW AC 230 V - 50 HZ	<b>RKCV-RKCC051</b> (Mod. 051-071-101)	2.251 €
900 x 900 x 300 h 0,25 kW AC 230 V - 50 HZ	<b>RAC110</b> (Mod. 101)	1.854 €

Colector campana para instalación externa

<b>CCE</b>	295 €
------------	-------

\*Para ajustar la altura en la instalación del horno con campana imprescindible

SOPORTE RNR051 (mod. 051)	231 €
SOPORTE RNR071 (mod. 071)	231 €

### ERP



Kit de ruedas de las cuales 2 con freno.  
Con manguito (para soportes y armarios)

<b>ERP014</b>	347 €
---------------	-------

### RKE / RKG



Kit de sobreposición. Suplemento por hornos superpuestos

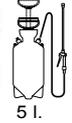
REV051 + REV051	<b>RKE055*</b>	805 €	REV051 + REV071	<b>RKE055*</b>	805 €
RGV051 + RGV051	<b>RKG055*</b>	1.023 €	RGV051 + RGV071	<b>RKG055*</b>	1.023 €
REV071 + REV071	<b>RKE077</b>	805 €	REV051 + REV101	<b>RKE055</b>	805 €
RGV071 + RGV071	<b>RKG077</b>	1.023 €	RGV051 + RGV101	<b>RKG055</b>	1.023 €

## OTROS ACCESORIOS

*Sistema de lavado automático (En dotación 1 bote de detergente DL010) VERSIÓN S - VAPOR DIRECTO	<b>LM1</b> (Mod. 051-071-101)	633 €	Protección contra el calor de acero inox, para pared lateral derecha (indispensable cuando el horno está situado cerca de otras fuentes de calor)	<b>KSA001</b>	277 €
*Suplemento para optimización energética (sólo modelos eléctricos)	<b>SN</b>	229 €	Ducha de lavado, con flexible de acero inox, codos y conexiones - 2,5 m.	<b>LD25</b>	211 €
*Cambio sentido puerta VAPOR DIRECTO	<b>NPS</b> (Mod. 051-071-101)	429 €	Llave USB para actualizar el software y cargar/descargar programas de cocción y datos HACCP VERSIÓN S	<b>USB</b>	47 €
*Preparación para conexión campana de aspiración VAPOR DIRECTO / PASTELERÍA	<b>NPK</b>	137 €	Filtro grasas (excepto pastelería)	<b>RFX051</b>	108 €
*Sonda al corazón multipunto - Ø 3 mm. VERSIÓN S	<b>KSC004</b>	278 €		<b>RFX071</b>	135 €
*Dos velocidades de ventilación: normal /reducida. VERSIÓN S - VAPOR DIRECTO	<b>RVR</b> (Mod. 051-071-101)	115 €		<b>RFX101</b>	135 €

\*Solicitar con el pedido del horno.

## ACCESORIOS PARA EL MANTENIMIENTO

Detergente para sistema de lavado automático LM mod. 201 - 202 (Incluye 1 depósito de 10 l.)	<b>DL010</b>	99 €	
Pulverizador para detergente 2 l.	<b>PL002</b>	33 €	
Pulverizador para detergente 5 l.	<b>PL005</b>	72 €	
Carro porta detergente en acero Inox. Capacidad 2 depósitos de 10 l. cada uno	<b>CD002</b>	856 €	 530 x 430 x 920 h

# Accesorios hornos Pastelería

## AROMA

<p><b>NSR</b></p>  <p>Soporte base en acero inox.</p> <table border="1"> <tr> <td>875 x 750 x 860 h</td> <td><b>NSR071</b> (mod. 064)</td> <td><b>628 €</b></td> </tr> <tr> <td>930 x 750 x 710 h</td> <td><b>NSR101</b> (mod. 084)</td> <td><b>628 €</b></td> </tr> </table>	875 x 750 x 860 h	<b>NSR071</b> (mod. 064)	<b>628 €</b>	930 x 750 x 710 h	<b>NSR101</b> (mod. 084)	<b>628 €</b>	<p><b>NSR S</b></p>  <p>Soporte base en acero inox. para abatidor (mod. 050 - 051)</p> <table border="1"> <tr> <td>900 x 750 x 910 h</td> <td><b>NSR071S</b> (mod. 064)</td> <td><b>676 €</b></td> </tr> <tr> <td>930 x 750 x 910 h</td> <td><b>NSR101S</b> (mod. 084)</td> <td><b>676 €</b></td> </tr> </table>	900 x 750 x 910 h	<b>NSR071S</b> (mod. 064)	<b>676 €</b>	930 x 750 x 910 h	<b>NSR101S</b> (mod. 084)	<b>676 €</b>
875 x 750 x 860 h	<b>NSR071</b> (mod. 064)	<b>628 €</b>											
930 x 750 x 710 h	<b>NSR101</b> (mod. 084)	<b>628 €</b>											
900 x 750 x 910 h	<b>NSR071S</b> (mod. 064)	<b>676 €</b>											
930 x 750 x 910 h	<b>NSR101S</b> (mod. 084)	<b>676 €</b>											
<p><b>NPT</b></p>  <p>Portabandejas (A añadir al NSR)</p> <table border="1"> <tr> <td>8 x (600 x 400) † 55 mm</td> <td><b>NPT064</b> (mod. 064 - 084)</td> <td><b>300 €</b></td> </tr> </table>	8 x (600 x 400) † 55 mm	<b>NPT064</b> (mod. 064 - 084)	<b>300 €</b>	<p><b>KP</b></p>  <p>Kit patas con brida para soportes h 150 mm.</p> <table border="1"> <tr> <td></td> <td><b>KP004</b></td> <td><b>105 €</b></td> </tr> </table>		<b>KP004</b>	<b>105 €</b>						
8 x (600 x 400) † 55 mm	<b>NPT064</b> (mod. 064 - 084)	<b>300 €</b>											
	<b>KP004</b>	<b>105 €</b>											
<p><b>NLV</b></p>  <p>Armario de fermentación con humidificador, control digital y programables</p> <table border="1"> <tr> <td>12 x (600 x 400) 2,6 kW - AC230 V - 50 Hz 930 x 855 x 855 h</td> <td><b>NLV084</b> (mod. 064-084)</td> <td><b>2.787 €</b></td> </tr> </table>	12 x (600 x 400) 2,6 kW - AC230 V - 50 Hz 930 x 855 x 855 h	<b>NLV084</b> (mod. 064-084)	<b>2.787 €</b>	<p><b>RP</b></p>  <p>Kit ruedas para soportes, de las cuales 2 con freno</p> <table border="1"> <tr> <td></td> <td><b>RP04</b></td> <td><b>300 €</b></td> </tr> </table>		<b>RP04</b>	<b>300 €</b>						
12 x (600 x 400) 2,6 kW - AC230 V - 50 Hz 930 x 855 x 855 h	<b>NLV084</b> (mod. 064-084)	<b>2.787 €</b>											
	<b>RP04</b>	<b>300 €</b>											
<p><b>NAL   KAL</b></p>  <p>Armario neutro con puerta (A añadir al NSR)</p> <table border="1"> <tr> <td></td> <td><b>NAL071</b> (mod. 064)</td> <td><b>497 €</b></td> </tr> <tr> <td></td> <td><b>KAL101</b> (mod. 084)</td> <td><b>497 €</b></td> </tr> </table>		<b>NAL071</b> (mod. 064)	<b>497 €</b>		<b>KAL101</b> (mod. 084)	<b>497 €</b>	<p><b>NAN</b></p>  <p>Armario neutro con puertas y portabandejas (A añadir al NSR)</p> <table border="1"> <tr> <td>7 x (600 x 400)</td> <td><b>NAN064</b></td> <td><b>1.197 €</b></td> </tr> <tr> <td>7 x (600 x 400)</td> <td><b>NAN064</b></td> <td><b>1.197 €</b></td> </tr> </table>	7 x (600 x 400)	<b>NAN064</b>	<b>1.197 €</b>	7 x (600 x 400)	<b>NAN064</b>	<b>1.197 €</b>
	<b>NAL071</b> (mod. 064)	<b>497 €</b>											
	<b>KAL101</b> (mod. 084)	<b>497 €</b>											
7 x (600 x 400)	<b>NAN064</b>	<b>1.197 €</b>											
7 x (600 x 400)	<b>NAN064</b>	<b>1.197 €</b>											
<p><b>NSS   NTL</b></p>  <p>Estructura portabandejas extraíble con estructura de inserción</p> <table border="1"> <tr> <td>Estructura de inserción</td> <td><b>NTL071</b> (mod. 071)</td> <td><b>170 €</b></td> </tr> <tr> <td>5 x (600 x 400) † 90 mm 430 x 600 x 510 h</td> <td><b>NSE564</b> (mod. 064)</td> <td><b>497 €</b></td> </tr> <tr> <td>8 x (600 x 400) † 85 mm 430 x 600 x 730 h</td> <td><b>NSE864</b> (mod. 084)</td> <td><b>618 €</b></td> </tr> </table>	Estructura de inserción	<b>NTL071</b> (mod. 071)	<b>170 €</b>	5 x (600 x 400) † 90 mm 430 x 600 x 510 h	<b>NSE564</b> (mod. 064)	<b>497 €</b>	8 x (600 x 400) † 85 mm 430 x 600 x 730 h	<b>NSE864</b> (mod. 084)	<b>618 €</b>	<p><b>NCR</b></p>  <p>Carro para extracción estructuras con bandeja de recogegotas</p> <table border="1"> <tr> <td>400 x 771 x 911 h</td> <td><b>NCR071S</b> (mod. 064-084)</td> <td><b>1.258 €</b></td> </tr> </table>	400 x 771 x 911 h	<b>NCR071S</b> (mod. 064-084)	<b>1.258 €</b>
Estructura de inserción	<b>NTL071</b> (mod. 071)	<b>170 €</b>											
5 x (600 x 400) † 90 mm 430 x 600 x 510 h	<b>NSE564</b> (mod. 064)	<b>497 €</b>											
8 x (600 x 400) † 85 mm 430 x 600 x 730 h	<b>NSE864</b> (mod. 084)	<b>618 €</b>											
400 x 771 x 911 h	<b>NCR071S</b> (mod. 064-084)	<b>1.258 €</b>											
<p><b>NKS</b></p>  <p>Carros monoblock con estructura portabandejas y bandeja de recogegotas</p> <table border="1"> <tr> <td>490 x 715 x 1.710 h 15 x (600 x 400) † 89 mm</td> <td><b>NKS154</b> (1 EN DOTACIÓN)</td> <td><b>2.092 €</b></td> </tr> </table>	490 x 715 x 1.710 h 15 x (600 x 400) † 89 mm	<b>NKS154</b> (1 EN DOTACIÓN)	<b>2.092 €</b>	<p><b>NKC   KKC</b></p>  <p>Campana de aspiración, con condensador de aire (para utilizar solo en hornos ya preparados - Accesorio NPK).</p> <table border="1"> <tr> <td>875 x 1.050 x 300 h</td> <td><b>NKC071</b> (mod. 064)</td> <td><b>2.491 €</b></td> </tr> <tr> <td>930 x 1.050 x 300 h</td> <td><b>NKC101</b> (mod. 084)</td> <td><b>2.491 €</b></td> </tr> <tr> <td>960 x 1.050 x 300 h</td> <td><b>NKC201</b> (mod. 154)</td> <td><b>2.691 €</b></td> </tr> </table> <p>0,25 kW - AC 230 V - 50 Hz</p> <p><b>CCE</b> Colector campana para conexión externa</p>	875 x 1.050 x 300 h	<b>NKC071</b> (mod. 064)	<b>2.491 €</b>	930 x 1.050 x 300 h	<b>NKC101</b> (mod. 084)	<b>2.491 €</b>	960 x 1.050 x 300 h	<b>NKC201</b> (mod. 154)	<b>2.691 €</b>
490 x 715 x 1.710 h 15 x (600 x 400) † 89 mm	<b>NKS154</b> (1 EN DOTACIÓN)	<b>2.092 €</b>											
875 x 1.050 x 300 h	<b>NKC071</b> (mod. 064)	<b>2.491 €</b>											
930 x 1.050 x 300 h	<b>NKC101</b> (mod. 084)	<b>2.491 €</b>											
960 x 1.050 x 300 h	<b>NKC201</b> (mod. 154)	<b>2.691 €</b>											
<p>* Para ajustar la altura en la instalación del horno con campana imprescindible. <b>SOPORTE NSR071 S (sólo mod. 064)</b></p>		<table border="1"> <tr> <td><b>CCE</b></td> <td><b>251 €</b></td> </tr> </table>	<b>CCE</b>	<b>251 €</b>									
<b>CCE</b>	<b>251 €</b>												

## KEB | KGB

Kit de sobreposición. Suplemento por hornos sobrepuestos.



ARES064 + ARES064	<b>KEB071P</b>	848 €
ARGS064 + ARGS064	<b>KGB071P</b>	1.096 €
ARES064 + ARES084	<b>KEB101P</b>	897 €
ARGS064 + ARGS084	<b>KGB101P</b>	1.197 €

## OTROS ACCESORIOS

*Apertura puerta automática (no disponible con puerta contraria) VERSIÓN Naboo	<b>NAA</b> (mod. 064 -084)	249 €	*Sistema de lavado automático LM (En dotación, 1 depósito de detergente de 10 litros) VERSIÓN SAPIENS	<b>LM2</b> (mod. 154)	959 €
*Cambio sentido puerta	<b>NPS</b> (mod. 064 -084)	370 €	*Sonda al corazón multipunto - Ø 3 mm. VERSIÓN SAPIENS	<b>KSC004</b>	278 €
Suplemento para optimización energética (sólo modelos eléctricos)	<b>NPK</b>	120 €	Sonda al corazón de aguja - Ø 1 mm. (Sólo si el horno lleva sonda)	<b>KSA001</b>	199 €
*Preparación para conexión campana de aspiración	<b>SN</b>	230 €	Protección contra el calor de acero inox, para pared lateral derecha (indispensable cuando el horno está situado cerca de otras fuentes de calor)	<b>NPA071</b> (mod. 064)	131 €
*SMOKEGRILL - Aromatización VERSIÓN Naboo	<b>NSG</b>	250 €		<b>NPA101</b> (mod. 084)	150 €
*Suplemento para conexión a la red Ethernet VERSIÓN NABOO	<b>NETH</b>	261 €			
	<b>NSS564</b> (mod. 064)	449 €			
*Estructura extraíble versión pastelería + bastidor de inserción	<b>NSS864</b> (mod. 084)	477 €			
*Chimenea antiviento para modelos de gas (obligatoria para todas las instalaciones sin sistema de aspiración) mod. ARGN y ARGS	<b>CAV101</b> (mod. 084)	160 €			
	<b>CAV201</b> (mod. 154)	320 €			

\*Solicitar con el pedido del horno.

## ACCESORIOS PARA EL MANTENIMIENTO

COMBICLEAN DETERGENTE ALCALINO 3 en 1. Producto detergente alcalino de triple acción, específico para la limpieza de la cámara de cocción. (2 envases de 5 l. cada uno)	<b>CDL05</b>	108 €	
Detergente para sistema de lavado automático SCS mod. 064 084 (Incluye 6 botes de 1 kg. cada uno)	<b>SCL01</b>	250 €	
Detergente para sistema de lavado automático LM mod. 154 (Incluye 1 depósito de 10 l.)	<b>DL010</b>	102 €	
Pulverizador para detergente 2 l.	<b>PL002</b>	34 €	
Pulverizador para detergente 5 l.	<b>PL005</b>	68 €	
Carro porta detergente en acero Inox. Capacidad 2 depósitos de 10 l. cada uno	<b>CD002</b>	873 €	

# Multigrill Bandejas Gastronorm

## Lista de precios

Modelo	Acabado	Altura	2/3 GN (352 x 325 mm)		1/1 GN (530 x 325 mm)		2/1 GN (530 x 650 mm)		
			Código	Euros	Código	Euros	Código	Euros	
Rejilla	Cromada G	-	G2300	12 €	G1100	20 €	G2100	31 €	
	Acero Inox X	-	X2300	31 €	X1100	40 €	X2100	74 €	
Bandeja lisa	Acero Inox T	20 mm	T2302	40 €	T1102	44 €	T2102	84 €	
		40 mm	T2304	47 €	T1104	55 €	T2104	92 €	
		65 mm	T2306	52 €	T1106	61 €	T2106	103 €	
Bandeja perforada	Acero Inox F	20 mm	F2302	47 €	F1102	53 €	F2102	120 €	
		40 mm	F2304	53 €	F1104	62 €	F2104	129 €	
		65 mm	F2306	63 €	F1106	81 €	F2106	158 €	
		100 mm	-	-	F1110	103 €	F2110	201 €	
		150 mm	-	-	F1115	152 €	F2115	294 €	
Plancha aluminio acum. calor	Lisa AP	-	-	-	APL11	198 €	-	-	
Plancha aluminio acum. calor	Rallada AP	-	-	-	APR11	227	-	-	
Bandeja esmaltada	S	20 mm	-	-	S1102	60 €	S2102	94 €	
		40 mm	-	-	S1104	70 €	S2104	104 €	
		65 mm	-	-	S1106	78 €	S2106	117 €	
Cesta red metalica	Acero Inox R	1,8 Kg	R230	70 €	R1104	95 €	-	-	
		4,5 Kg	-	-	-	-	R2104	190 €	
Bandeja aluminio teflonada antiadherente	Lisa ATL	-	ATL23	49 €	AT11	59 €	-	-	
Bandeja aluminio teflonada antiadherente	Perforada ATF	-	ATF23	59 €	AF11	64 €	-	-	
Bandeja aluminio teflonada antiadherente	Teflonada AT	20 mm	AT230	47 €	AT02	65 €	-	-	
		40 mm	-	-	AT04	80 €	-	-	
		65 mm	-	-	AT06	84 €	-	-	
Rejilla para verduras	Acero Inox GV	-	GV230	82 €	GV110	134 €	-	-	
Rejilla para pinchos de 52 cm	Acero Inox GS	-	-	-	GS111	55 €	-	-	
Pincho 52 cm	Acero Inox SD	52 cm	-	-	SD052	21 ud.	-	-	
Rejilla para pinchos pequeños	Acero Inox GS	-	GS230	40 €	GS112	62 €	-	-	
Rejilla carne o pescado	GC	-	GC230	148 €	GC113	153 €	-	-	
Bandeja antiaherente tortillas	Aluminio TF	6 piezas	-	-	TF106	85 €	-	-	
		12 piezas	-	-	-	-	TF112	195 €	
Rejilla para pollos	Acero Inox P	4 piezas	P230	53 €	-	-	-	-	
		8 piezas	-	-	P1108	59 €	-	-	
Rejilla de chapa y teflón antiadherente	-	1 pieza	TF123	68 €	-	-	-	-	
		2 piezas	-	-	TF223	85 €	-	-	
		6 piezas	-	-	-	-	TF623	157 €	

# Kits multigrill promocional

## KIT RESTAURANTE MSK11R **497,00 €**

1 x SG11C



**SPEEDY GRILL**

Parrilla especial para cocción de carnes y pescados. Introducción lado corto. Aleación de aluminio especial con tratamiento antiadherente de tres capas. 1/1 GN

2 x AT11



**FINGER GRILL**

Bandeja antiadherente, con lados abiertos. aluminio revestido con teflón. 1/1 GN - LISA

1 x S1102



**STEW PAN**

Bandeja esmaltada. aleación metálica, revestimiento de cerámica. 1/1 GN - h 20 mm

1 x R1104



**FRY BASKET**

Cesta de red para prefritos. Acero inox. 1/1 GN - 1,5 kg

1 x GV110



**SQUARE GRILL**

Parrilla especial para cocción de verduras. Aluminio. 1/1 GN

## KIT SUPERMERCADO / GASTRONOMÍA MSK11S **739,00 €**

1 x SG11C



**SPEEDY GRILL**

Parrilla especial para cocción de carnes y pescados. Introducción lado corto. Aleación de aluminio especial con tratamiento antiadherente de tres capas. 1/1 GN

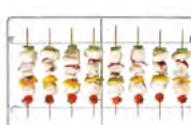
2 x PS1108



**SPEEDY CHICKEN**

Bandeja espacial antiadherente para pollos. Aleación de aluminio especial con tratamiento antiadherente de tres capas. H 145 mm - 1/1 GN - 8 pz

1 x GS112



**SKEWER GRILL 23**

Cocción de brochetas carnes y pescados. Acero inox. 1/1 GN - largo brochetas 23 cm

1 x GV110



**SQUARE GRILL**

Parrilla especial para cocción de verduras. Aluminio. 1/1 GN

2 x AT11



**FINGER GRILL**

Bandeja antiadherente, con lados abiertos. Aluminio revestido con teflón. 1/1 GN - lisa

## Hasta 98 pollos en tan solo 35 minutos\*

\*Pollos de 950g



**Speedy Chicken**

Mod. PS1108

**204,00 €**

## Asado perfecto simultáneo en ambos lados

Reduce hasta un 25% del tiempo respecto a una parrilla tradicional



**Speedy Grill**

Mod. SG11C  
(apertura longitudinal)

**278,00 €**

Mod. SG12C  
(apertura transversal)

**278,00 €**

COOK  
AND  
SERVE



COCCIÓN

SERVICIO

Las funciones multinivel y Just in Time garantizan siempre el nivel máximo de calidad de la comida.

COOK  
AND  
HOLD



COCCIÓN

MANTENIMIENTO

SERVICIO

Gracias a la cocción automática ICS ya no hay necesidad de preocuparse por programar el tiempo, la temperatura, la humedad; Naboo reconoce el tipo de carga y se encarga de todo.

La capacidad de mantenimiento de Neo durante el servicio garantiza siempre una calidad óptima y grandes prestaciones.

COOK  
AND  
CHILL



COCCIÓN

ABATIMIENTO  
CONSERVACIÓN

RECUPERACIÓN DE LA  
TEMPERATURA

SERVICIO

Aprovechando la cocción nocturna, Naboo le da la posibilidad de llegar a la cocina por la mañana encontrando asados, estofados y piezas grandes ya listos.

Neo permite enfriar o ultracongelar alimentos cocinados anteriormente para poderlos utilizar sólo cuando se necesitan.

Para que los alimentos recuperen la temperatura de servicio adecuada sin afectar a la calidad.

## Hornos regeneración y mantenimiento

### Regeneración y mantenimiento

La REGENERACIÓN y el MANTENIMIENTO garantizan la calidad en los alimentos previamente cocidos o refrigerados. El proceso de recalentamiento es fundamental para exaltar la apariencia y el sabor de los alimentos en la mesa, paso decisivo justo antes de ser servidos.



### Mantenimiento frío

MANTENIMIENTO FRIO, REGENERACIÓN y MANTENIMIENTO, gama que queda complementada con el almacenaje en frío ya sea crudo o cocido, dado que la comida debe almacenarse de manera óptima hasta que se consuma. Muy adecuado para el negocio de catering profesional más exigente.

### Mantenimiento

MANTENIMIENTO: Sirve tus recetas en la mesa en el momento que las necesites y puedes estar seguro de que el sabor y la apariencia son los mismos que cuando los que acabas de preparar.



MODELOS	APLICACIONES	TEMPERATURA	TIPO	CAPACIDADES
MTP MFP	REGENERACIÓN Y MANTENIMIENTO	+30°C / +120°C +30°C / +90°C	ARMARIOS PARA CARROS	carros para dimensiones de 490/715/1,710h: 15 x 1/1 GN 690/835/1,710h: 15 x 2/1 GN o 30 x 1/1 GN
RTP RFP			CARROS	carros para dimensiones de 490/715/1,710h: 15 x 1/1 GN 690/835/1,710h: 15 x 2/1 GN o 30 x 1/1 GN
KMD KMR	MANTENIMIENTO FRIO	0°C / +5°C	ARMARIOS	de 26 GN 1/1 o 13 GN 2/1 de 20 GN 1/1 o 10 GN 2/1
KMS	MANTENIMIENTO	+30°C / +120°C	ARMARIOS	desde 8 GN 1/1 hasta 32 GN 1/1 desde 5 GN 2/1 hasta 16 GN 2/1
KRC	REGENERACIÓN Y MANTENIMIENTO	+30°C / +160°C	ARMARIOS	desde 6 GN 1/1 hasta 16 GN 1/1 desde 10 GN 2/1 hasta 16 GN 2/1

# Armarios de regeneración y mantenimiento caliente



+30°C/+90°C  
+30°C/+160°C

## CARACTERÍSTICAS GENERALES

### CONSTRUCCIÓN

- Cámara hermética con esquinas redondeadas.
- Paragolpes interno en acero inoxidable para la introducción del carro.
- Aislamiento térmico de la cámara espesor 35mm.
- Junta en la parte frontal en silicona alimentaria resistente al calor y al envejecimiento.
- Calentamiento ventilado con resistencias eléctricas blindadas.
- Cierre de puertas en tres puntos.
- Cableados y componentes colocados para facilitar cualquier tipo de mantenimiento.

### DOTACIONES FUNCIONALES

- Control electrónico táctil con botón giratorio para regular la temperatura, el tiempo y la humedad.
- Control automático del porcentaje de humedad en la cámara: sistema Climachef.
- Mandos simplificados de uso intuitivo.
- Temperatura de funcionamiento +30°C / +90°C. (mod. MTP y MFP)  
+30°C / +160 °C. (mod. RTP y RFP)
- Respiradero automático para la salida de la humedad en exceso.
- Inversión periódica del sentido de funcionamiento de los ventiladores para una mejor distribución del aire caliente.
- Interrupción automática de los ventiladores al abrirse la puerta.
- Tono de aviso de final de ciclo.
- Termostato de seguridad cámara.
- Temporizador de arranque retardado.
- Cámara ideal para carros, platos o bandejas de diferentes dimensiones.

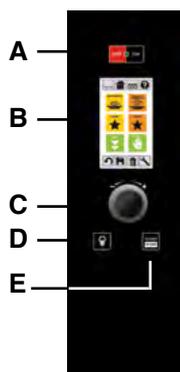


MTP 20 E



MFP 40 E

Modelos MTP y RTP: dimensiones de cámara más estrechas: 570/805/1860h



### VERS. E

#### Control electrónico

- A** • Interruptor general
- B** • Pantalla táctil
- C** • Botón giratorio de configuración y "ENTER" de selección
- D** • Botón de iluminación de la cámara
- E** • Botón "START/STOP"

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Versión	Dimensiones cámara (mm)	Dimensiones (mm)	Potencia V/50 Hz	Precio (€)
MTP 20 E	Táctil con humidificador	570/805/1860h	940/940/1950h	kW6,2 3N AC 400 V	9.352 €
MTP 22 E	Táctil con humidificador	570/805/1860h	940/940/1950h	kW6,2 3N AC 400 V	11.039 €
MFP 40 E	Táctil con humidificador	780/695/1860h	1150/830/1950h	kW7,5 3N AC 400 V	10.292 €
MFP 42 E	Táctil con humidificado	780/695/1860h	1150/830/1950h	kW7,5 3N AC 400 V	12.553 €
RTP 20 E	Táctil con humidificador	570/805/1860h	940/940/1950h	kW12,5 3N AC 400 V	10.186 €
RTP 22 E	Táctil con humidificador	570/805/1860h	940/940/1950h	kW12,5 3N AC 400 V	11.864 €
RFP 40 E	Táctil con humidificador	780/695/1860h	1150/830/1950h	kW23 3N AC 400 V	11.660 €
RFP 42 E	Táctil con humidificador	780/695/1860h	1150/830/1950h	kW23 3N AC 400 V	13.979 €

\*Los modelos RFFF y RRFT no incluyen carro porta bandejas en dotación.  
Modelos 22 y 42: el carro entra por ambos lados.  
Modelos 20 y 40: entran los carros por un solo lado.

# Carros de mantenimiento de frío

INOX  
AISI 304



Temperatura:  
de 0°C /+5°C

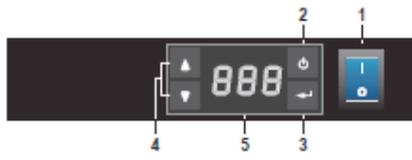
## CARACTERÍSTICAS GENERALES

### CONSTRUCCIÓN

- Parachoques perimetrales de caucho.
- Aislamiento térmico de la cámara de 70 mm con estructura inyectada con poliuretano expandido sin CFC.
- Tirador de la puerta ergonómico y totalmente integrado con cierre magnético.
- Grupo compresor tipo ecológico, con gas R404A.
- Cuatro ruedas de diámetro 150 mm, dos con freno.
- Cableados y componentes situados de manera de facilitar cualquier trabajo de mantenimiento

### EQUIPAMIENTO FUNCIONAL

- Temperatura de funcionamiento: +0°C/+5°C
- Cubeta de evaporación del condensado.



### VERS. E

#### Control electrónico

- Pulsador ON / OFF
- Pulsador FUNCIONES
- Pulsador "ENTER"
- Pulsador aumentar / disminuir o ingresar menús de función
- Visualizador



KMD122E



KMD123E



KMR122E



KMR123E

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Versión	Dimensiones cámara (mm)	Dimensiones (mm)	Potencia V/50 Hz	Precio (€)
KMD122E	Electromecánico	26 x 1/1 o 13 x 2/1	800 x 890 x 1840 h	Kw 0,65 3N AC 230	6.878 €
KMD123E	Electromecánico	20 x 1/1 o 10 x 2/1	800 x 890 x 1840 h	Kw 0,65 3N AC 230	7.421 €
KMR122E	Electromecánico	26 x 1/1 o 13 x 2/1	800 x 890 x 1840 h	Kw 1,05 3N AC 230	7.479 €
KMR123E	Electromecánico	20 x 1/1 o 10 x 2/1	800 x 890 x 1840 h	Kw 1,05 3N AC 230	7.955 €

Los modelos RRFC no incluyen carro portabandejas en dotación

# Carros de regeneración y mantenimiento para banquetes

INOX  
AISI 304



Temperatura:  
de +30°C/+160°C

## CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Construido en acero inox.
- **Modelos KRC**
- Regeneración y mantenimiento.
- Aptos para regeneración de +30° hasta +160°C.
- De serie con guías laterales portabandejas.
- Sonda al corazón sólo versión E (opcional).
- Autoclava sólo versión E (opcional).
- Componentes mecánicos y electrónicos de altísima calidad y fiabilidad.
- Cableados y componentes colocados para agilizar cualquier intervención de mantenimiento.
- Cámara con ángulos redondeados para facilitar la limpieza.
- Aislamiento térmico de la cámara, espesor 35 mm.
- Modelos 156 con puertas pasantes.
- Depósito reserva de agua oculto.



Mod. KRC 061E



Mod. KRC 101E



Cavidad con iluminación interior (opcional)



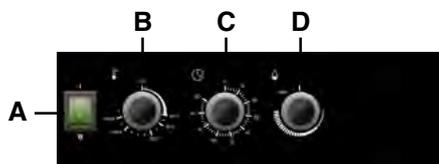
Sonda al corazón para una mayor precisión con los alimentos (opcional en versiones E)



Sistema para guardar los ciclos de temperatura. Extracción de datos via USB.



Mod. KRC 153E



**VERS. M**  
**Control electromecánico base**

- A**
- Interruptor general
- B**
- Botón giratorio para la regulación temperatura
- C**
- Botón giratorio para la regulación del tiempo
- D**
- Botón giratorio para la regulación de la humedad



**VERS. E**  
**Control electromecánico con programador**

- A**
- Interruptor general
- B**
- Pantalla táctil
- C**
- Regulación de temperatura (30°C a 160°C)
- D**
- Programación de regeneración hasta 4 categorías
- E**
- Gestión de hasta 9 fases de regeneración
- F**
- Selección de programas favoritos
- G**
- Tiempo/temperatura en sonda al corazón
- H**
- Control de humedad vía CLIMAcHeF system
- I**
- Múltiples funciones: programación de encendido de arranque, bloqueo, multinivel, sistema HACCP...

Todo regulado desde el botón/Scroll giratorio o vía táctil para las distintas opciones descritas

**CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS**

Modelo	Versión	Capacidad	Dimensiones (mm)	Potencia	Precio (€)
<b>KRC061M</b>	Electromecánico con humidificador	6 GN1/1 or 60x40	890x815x1010h	kW 3,2 3N AC 400V	<b>4.608 €</b>
<b>KRC061E</b>	Táctil con humidificador	6 GN1/1 or 60x40	890x815x1010h	kW 3,2 3N AC 400V	<b>5.188 €</b>
<b>KRC101M</b>	Electromecánico con humidificador	10 GN1/1 or 60x40	890x815x1310h	kW 6,5 3N AC 400V	<b>5.333 €</b>
<b>KRC101E</b>	Táctil con humidificador	10 GN1/1 or 60x40	890x815x1310h	kW 6,5 3N AC 400V	<b>5.876 €</b>
<b>KRC161M</b>	Electromecánico con humidificador	16 GN1/1 or 60x40	890x815x1820h	kW 6,5 3N AC 400V	<b>6.963 €</b>
<b>KRC161E</b>	Táctil con humidificador	16 GN1/1 or 60x40	890x815x1820h	kW 6,5 3N AC 400V	<b>7.515 €</b>
<b>KRC112M</b>	Electromecánico con humidificador	10 GN2/1-20 GN1/1	1010x855x1130h	kW 6,5 3N AC 400V	<b>5.858 €</b>
<b>KRC112E</b>	Táctil con humidificador	10 GN2/1-20 GN1/1	1010x855x1130h	kW 6,5 3N AC 400V	<b>6.501 €</b>
<b>KRC153M</b>	Electromecánico con humidificador	16 GN2/1-32 GN1/1	1010x855x1680h	kW 9,6 3N AC 400V	<b>7.796 €</b>
<b>KRC153E</b>	Táctil con humidificador	16 GN2/1-32 GN1/1	1010x855x1680h	kW 9,6 3N AC 400V	<b>8.502 €</b>
<b>KRC162M</b>	Electromecánico con humidificador	16 GN2/1	950x965x1920h	kW 9,6 3N AC 400V	<b>7.542 €</b>
<b>KRC162E</b>	Táctil con humidificador	16 GN2/1	950x965x1920h	kW 9,6 3N AC 400V	<b>8.230 €</b>

# Amarios de mantenimiento caliente

INOX  
AISI 304



Temperatura:  
de +30°C/+120°C

## CARACTERÍSTICAS GENERALES

### CONSTRUCCIÓN

- Cámara hermética con esquinas redondeadas.
- Aislamiento térmico de la cámara espesor 35mm.
- Junta en los cajones y en la puerta en silicona alimentaria, resistente al calor y al envejecimiento.
- Paneles porta parrillas extraíbles para facilitar la limpieza.
- Calentamiento estático con resistencia de hilo de bajo consumo que envuelve toda la cámara.
- Patas regulables en altura.
- Cableados y componentes colocados para facilitar cualquier tipo de mantenimiento.

### DOTACIONES FUNCIONALES

- Control electrónico programable de la temperatura.
- Temperatura de funcionamiento +30°C / +120 °C.
- Respiraderos para la salida de la humedad, uno en la puerta y uno en la pared del fondo.
- Apilable.
- Termostato de seguridad cámara.
- Paneles porta parrillas GN 1/1.

#### - Modelos KMS:

- Mantenimiento.
- Modelos sobre ruedas.
- Termostato de seguridad de cámara.
- Aislamiento térmico de la cámara, espesor 35 mm.
- Calentamiento estático con resistencia de hilo de bajo consumo que envuelve toda la cámara.
- Panel de control con regulación electrónica de la temperatura.
- Temperatura de funcionamiento 30°C - 120°C.



KMS052E



KMS081E



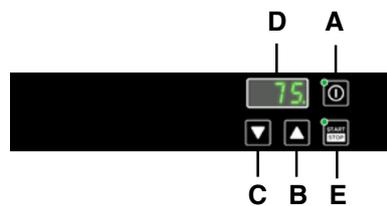
KMS082E

**CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS**

Modelo	Versión	Capacidad	Dimensiones (mm)	Potencia	Precio (€)
<b>KMS081E</b>	Electrónica	8 GN1/1	550x735x1010h	kW 1 AC 230V	<b>3.567 €</b>
<b>KMS052E</b>	Electrónica	5 GN2/1 - 10 GN1/1	755x855x790h	kW 1,5 AC 230V	<b>3.757 €</b>
<b>KMS082E</b>	Electrónica	8 GN2/1 - 16 GN1/1	755x855x1010h	kW 1,5 AC 230V	<b>4.011 €</b>
<b>KMS162E</b>	Electrónica	16 GN2/1 - 32 GN1/1	765x845x1760h	kW 3 AC 230V	<b>5.885 €</b>
<b>KMS282E</b>	Electrónica	8+8 GN2/1 - 16+16 GN1/1	765x845x1760h	kW 1,5+1,5 AC 230V	<b>6.863 €</b>



**KMS162E**



**VERS. E**  
**Control electrónico**

- A**  
• Interruptor general
- B**  
• Botón aumento de la temperatura
- C**  
• Botón disminución de la temperatura
- D**  
• Pantalla
- E**  
• Start/Stop



**KMS282E**