


## **HORNO DE CONVECCIÓN A GAS LAINOX NABOO 101**

Para quienes buscan la electrónica más atrevida, que quieren lo último en tecnología, un horno que es un asistente para el chef. gestión total.

Ideal para cualquier negocio de hostelería y industria alimentaria.

## **Catálogo de hornos industriales a gas**

Horno a gas **LAINOX** modelo **NABOO 101** ideal para los amantes de la tecnología y que quieran tener lo más en su cocina. Más que un horno de convección un asistente que le facilitará la vida al 100%.

- Horno capacidad 10GN 1/1.
- Potencia eléctrica total: 1kW.
- Potencia térmica nominal gas /Kcal:22/18920
- Alimentación: AC 230
- Dimensiones exteriores:858x797x1055mm
- Si lo queréis con GENERADOR de vapor solicita presupuesto personalizado 

⚠ CARACTERÍSTICAS GENERALES DE LOS HORNOS NABOO de Lainox.

## ¿Por qué elegir un horno Naboo?

### ➔ MODALIDAD DE COCCIÓN

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

## Rápido

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

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



### → CONECTIVIDAD WI-FI/ETHERNET NABOOK

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

### → FUNCIONAMIENTO

- Pantalla configurable de acuerdo a las exigencias del usuario poniendo en primer plano los programas más usados por el usuario.
- Inicio de una cocción automática (ICS) “One Touch”.
- Organización de las recetas en carpetas con vista preliminar atribuyendo a cada carpeta un nombre propio.
- Reconocimiento inteligente de las recetas en las carpetas multinivel.
- Pantalla a color de 10 pulgadas LCD capacitiva, de alta definición, con elección de funciones “Pantalla Táctil”.
- Precaentamiento Boosted. Posibilidad de precalentar la cámara de cocción hasta 320°C para reducir los tiempos de cocción hasta un 10% menos en caso de cargas completas.
- Visualización instantánea en la cocción ICS del gráfico HACCP.
- Función Cool Down para el enfriamiento rápido de la cámara de cocción mediante ventilador.
- Reinicio automático de la cocción en caso de que se produzca una interrupción de la alimentación eléctrica.
- Enfriamiento rápido con eventual inyección de agua en la cámara de cocción.
- Humidificador manual.
- Interfaz de usuario con posibilidad de elegir entre 29 idiomas.
- En Naboo están disponibles 227 recetas, y accediendo al portal Nabook están disponibles otros cientos de recetas, en constante aumento. Cada receta ha sido probada para garantizar un resultado ideal.
- Naboo coach. Asistente virtual que proporciona consejos sobre las cocciones, sobre el lavado más ideal y avisa cuando es necesario realizar un mantenimiento.

## Inteligente



- Naboo coach
- Autoclima
- Intelligent Energy System

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



→ DOTACIONES DE CONTROL

- Autoreverse (inversión automática del sentido de rotación del rotor) para una perfecta uniformidad de cocción.
- Control paralelo de temperatura en cámara y en el corazón, sistema DELTA T.
- Posibilidad de elegir hasta 6 velocidades de ventilación; las primeras 3 velocidades activan automáticamente la reducción de potencia de calentamiento. Para cocciones particulares se puede programar la velocidad a intermitencia.
- Control de la temperatura en el corazón del producto con sonda de 4 puntos de detección.
- Sonda de aguja multipunto fija, Ø 3 mm.
- Conexión rápida de sonda de aguja a través de conector externo de la cámara de cocción (OPCIONAL).
- Conexión USB para descargar los datos HACCP, actualizar el software y cargar/descargar recetas de cocción.
- Bloqueo del perfil de usuario (función específica para Quick Service Restaurant - QSR).
- Predisposición al sistema de optimización energética SN (opcional).
- Programa Service.
- Iluminación cámara de cocción de led de bajo consumo.
- IES, Intelligent Energy System - En base a la cantidad y al tipo de producto, el horno optimiza y controla la erogación de energía, mantiene siempre la temperatura adecuada de cocción evitando las oscilaciones.
- ECOVAPOR - Con el sistema ECOVAPOR se obtiene una clara reducción de consumos de agua y de energía gracias al control automático de la saturación de vapor en la cámara de cocción.
- TurboVapor - Con el sistema TurboVapor se produce automáticamente el nivel de vapor ideal para cocinar productos “difíciles” como la pasta al huevo, o espárragos, nabos y remolachas, verduras notoriamente fibrosas (para modelo con caldera).
- Energy Monitor - Monitoreo de los consumos de energía, gas, agua y detergentes.

### → FABRICACIÓN

- Combi full Aisi 304.
- Cámara de cocción en acero inoxidable 18/10 AISI 304 espesor 1 mm, moldeada, con bordes completamente redondeados y amplio radio para obtener un flujo de aire adecuado y facilitar la limpieza.
- Cámara perfectamente uniforme y hermética.
- Puerta con vidrio doble templado retroventilado, con crujía de aire y vidrio interno termorefectante para una menor irradiación de calor hacia el operador y una mayor eficiencia.
- Vidrio interno con apertura de libro para una limpieza y mantenimiento fácil.

- Deflector que se puede abrir para una sencilla operación de limpieza del compartimiento ventilador.
- Zócalo lateral inferior de enganche magnético para facilitar la limpieza y el mantenimiento.
- Long Life Component LLC - Uso de nuevos componentes de larga duración.
- Funcionamiento eléctrico: Sistema de calentamiento cámara de cocción mediante resistencias eléctricas acorazadas en acero inoxidable INCOLOY 800.
- Funcionamiento a gas: Encendido automático de los quemadores con generador electrónico de descarga de alta frecuencia. Sistema de calentamiento cámara de cocción a gas de tipo indirecto con quemadores premezclados modulantes de aire impulsado, de alto rendimiento.

## Robusto



- Long Life Component LLC
- Mantenimiento fácil
- Instalación fácil

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



### → GENERACIÓN DE VAPOR DIRECTO

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

### → GENERACIÓN DE VAPOR INDIRECTO

- Nuevo generador de vapor de alto rendimiento de acero inox Aisi 304 de aislamiento térmico elevado (modelos eléctricos).
- Calentamiento generador de vapor a través de resistencias eléctricas acorazadas de acero inox INCOLOY 800.
- Nuevo generador de vapor de acero inox AISI 316 de alto aislamiento térmico (modelos a gas).
- Precalentamiento automático de agua en el generador de vapor.

- Descarga y lavado automático diario del generador de vapor, con temperatura del agua por debajo de los 60°C.
- Sistema antical CALOUT de serie que previene la formación y la acumulación de cal en el generador de vapor.

### → DOTACIÓN DE SEGURIDAD

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

### → LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

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

### → INSTALACIÓN Y AMBIENTE

- Embalaje reciclable al 100%.
- LCP - Life cycle perspective: consumo de CO<sub>2</sub> - 380KgCO<sub>2</sub> eq/año.\*
- \* El cálculo ha sido realizado tomando como referencia el mod. NAE101BS suponiendo un uso típico del restaurante y considerando 8 horas al día 3,5 días a la semana, por 48 semanas al año.
- Porcentaje de reciclaje de producto: 90%.
- Certificaciones: Calidad ISO 9001 / Seguridad ISO 45001 / Ambiente ISO14001.
- Funcionamiento sin instalación de ablandador de agua y desincrustación (modelo con caldera).
- Cumple parámetros ENERGY STAR. Publicación en [www.energystar.gov](http://www.energystar.gov)  
Información adicional se muestra en la ficha técnica de cada modelo.

## Eficiente



- Energy monitor
- Nuevo sistema de lavado

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



## Ficha técnica:

- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 858x797x1055mm