SOLUCIONES EXCLUSIVAS PARA COCINAS INDUSTRIALES

TARIFA HORNOS 2021

LAINOX

boosted







frigicoll





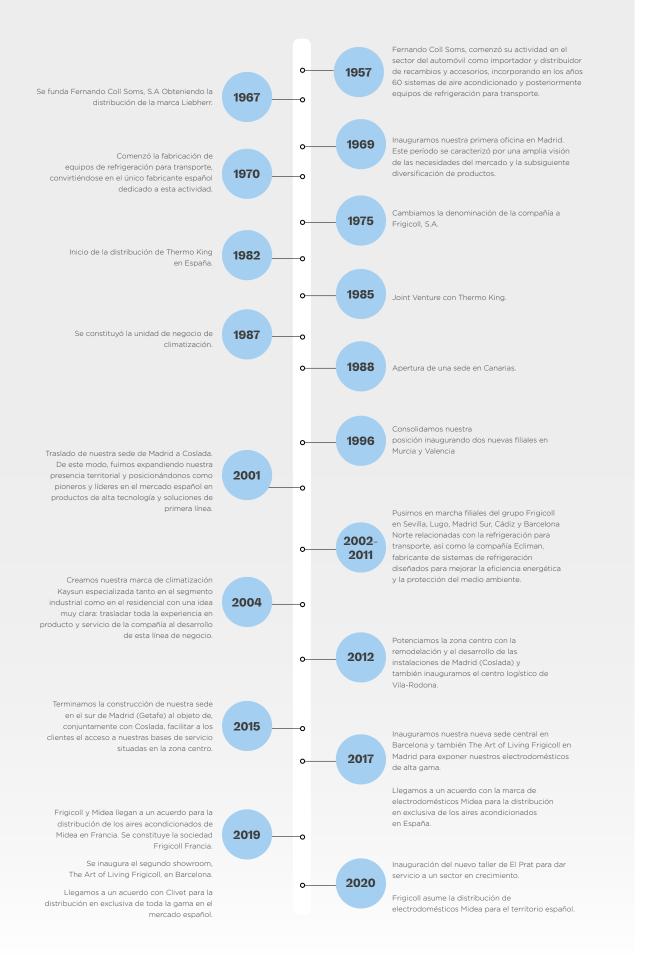
## **Nuestros valores**

Nuestra trayectoria se ha distinguido en todo momento por aportar al mercado: la mejor calidad de producto, la confianza, proximidad y excelencia en el servicio al cliente y una voluntad continua de superación e innovación, aspectos que nos han llevado a ser un referente en el mercado. Con el aval de un largo recorrido aportando soluciones integrales premium, afrontamos el futuro con la voluntad de seguir buscando nuevas soluciones tecnológicas sostenibles.

## RSC

Frigicoll tiene la responsabilidad social corporativa como uno de sus pilares fundamentales, llevando a cabo acciones basadas en el crecimiento y compromiso social de sus colaboradores, así como actuaciones que contribuyen a un mundo mejor, más justo y más sostenible.

## Esta es nuestra historia



## Unidades de negocio



## **Transporte**

Frigicoll ofrece sistemas de refrigeración para transporte y distribución de productos perecederos, climatización para autobuses y autocares, contenedores móviles refrigerados y soluciones para el transporte de productos farmacéuticos. Cuenta con la concesión oficial para España y Portugal de la marca ThermoKing y ofrece también soporte técnico a través de una red propia de talleres y servicios asociados que cubren toda España, con servicio continuado las 24 horas los 365 días del año.

#### THERMO KING

Inventor del sistema de refrigeración para transporte.

## FRIGOBLOCK

La solución verde

#### COLDTAINER

Pionero en contenedores móviles refrigerados.



## Electrodomésticos

Frigicoll ofrece el equipamiento completo para la cocina doméstica de alta gama a través de las marcas Liebherr, De Dietrich y Falmec, líderes en refrigeración, cocción y extracción de aire. Las tres marcas son una alianza perfecta de diseño, calidad y tecnología, convirtiendo cada cocina en un espacio único y garantizando las mejores prestaciones para el cliente. Midea es una de las marcas más grandes a nivel global, que ofrece la selección más completa de productos para satisfacer plenamente las necesidades de la vida diaria en el hogar.

#### LIEBHERR

Más de 60 años liderando el mundo del frío.

## De Dietrich

Expertos en cocción desde 1684

### falmec

Las campanas más silenciosas del mercado (tecnología NRS).



Nº1 del mundo en fabricación de electrodomésticos<sup>3</sup>



## Climatización

Frigicoll tiene en España y Francia una alianza con Midea, líder mundial en ventas de aparatos de tratamiento de aire\*\*, para ofrecer productos y proyectos integrales de climatización, adaptados a todo tipo de instalaciones, desde la gama residencial hasta la gama industrial. Frigicoll también está presente en proyectos de referencia a nivel mundial con su marca propia Kaysun, con la que ha experimentado en los últimos años una rápida expansión internacional.



Fabricante de uno de cada cinco. aparatos de aire acondicionado en el mundo.





Expertos en enfriadoras, bombas de calor, rooftops, aire primario, compactos agua aire y sistemas exclusivos para viviendas.



Amplia gama de productos y alta innovación tecnológica.

<sup>\*</sup>Fuente: Euromonitor Internacional Limited; electrodomésticos de consumo 20ed, para la definición de la categoría de electrodomésticos de consumo que incluye la producción de lavavajillas / electrodomésticos de refrigeración / electrodomésticos de lavado / electrodomésticos grandes de cocción / microondas / aires acondicionados, volumer abricante en unidades, datos de 2019

<sup>\*</sup>Fuente: Euromonitor International Limited; electrodomésticos 19 ed, ventas al por menor en volumen de unidades, datos del 2018.



## Hostelería y Refrigeración

Suministramos maquinaria de alta calidad y con una tecnología puntera para la exposición y almacenamiento de productos perecederos así como equipamiento de cocina profesional para el sector de la restauración y colectividades.

#### Hostelería

### LAINOX

Primer horno con conexión WIFI a la nube (Lainox Naboo).

### **COMENDA**

Uno de los líderes mundiales en lavavajillas profesionales.

#### LIEBHERR

Especialista en refrigeradores y congeladores profesionales de máxima calidad, entre los cuales cabe destacar su gama de laboratorio.

## Refrigeración

## frigicoll

Gama completa de soluciones de frío comercial.



Gama completa de compresores de refrigeración de alta calidad.

Y las siguientes marcas:















## LIEBHERR

Mobiliario especializado para supermercados, con gas refrigerante R290.



## **Recambios**

Frigicoll cuenta con la Unidad de Negocio de Recambios, que tiene como objetivo ofrecer el máximo nivel de servicio con entregas en 24h, asesoramiento técnico y atención telefónica especializada por producto con el fin de mantener el prestigio y excelencia de los productos representados.

### **Recambios originales FrigicolI**

- Almacén logístico automatizado de 2.500m²
- 30.000 referencias en stock
- + 200 expediciones diarias
- + 400.000 piezas entregadas al año



## Post-venta

Y para asegurar la calidad de servicio a lo largo de toda su cadena de valor, Frigicoll cuenta con una área de post-venta con un equipo técnico altamente especializado, para favorecer la resolución ágil y eficaz de cualquier incidencia.

## Post-venta Frigicoll

- Certificados ISO 9001 y ISO 14001
- +170 puntos de asistencia técnica distribuidos por toda la península, Canarias y Portugal, además de 11 bases de servicio.
- Servicio ininterrumpido todo el año (24/7) en la unidad de transporte).

## Hornos mixtos y convección **LAINOX**

## HORNOS HIGH SPEED

	ORACLE: Hornos microondas de alta velocidad	11
	HORNOS MIXTOS GASTRONORM	
Z.	NABOO: Hornos mixtos con generador de vapor / vapor directo	14
	SAPIENS: Hornos mixtos con generador de vapor / vapor directo	18
1	COMPACT: Hornos mixtos con generador de vapor / vapor directo	22
	HORNOS PARA PASTELERÍA Y PANADERÍA	
Ž'	AROMA: Hornos mixtos vapor directo	26
	ABATIDORES	
	NEO: Abatidores	28
	ACCESORIOS	
	Accesorios NABOO/SAPIENS/AROMA: hornos mixtos	32
	Accesorios COMPACT: hornos mixtos	36
SEMB	MULTIGRILL: bandejas Gastronorm	38
	HORNOS REGENERACIÓN Y MANTENIMIENTO	
	ARMARIOS DE REGENERACIÓN Y MANTENIMIENTO CALIENTE	42
	CARROS DE MANTENIMIENTO DE FRÍO	43
	CARROS DE REGENERACIÓN Y MANTENIMIENTOPARA BANQUETES	44
171		
	ARMARIOS DE MANTENIMIENTO CALIENTE	46

## Hornos mixtos y convección











CONSUMO Energético



CALIDAD: EXCELENCIA GASTRONÓMICA



DISPOSITIVOS INTELIGENTES



INTUITIVOS/ FÁCIL USO



DISEÑO ELEGANTE Y DE CALIDAD





















### 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 planifi car 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 Naboo puedes confi gurar 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.



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).



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.

ipo de alimento	Cocción tradicional	ORACLE	
izza congelada	6:00	1:35	
andwich gourmet	8:00	0:30	
almon a la ratatouille	12:00	2:00	
ollo con patatas gajos especiadas	11:00	2:30	
erduras a la parrilla	10:00	2:20	-
astel 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
ORAC1	358 x 743 x h578	312 x 312 x h178	17,2	1.000 / 3.000	Táctil	lnox / lnox	INOX
ORAC2	358 x 743 x h578	312 x 312 x h178	17,2	2.000 / 3.000	Táctil	Inox / Inox	INOX

## ACCESORIOS

OPC10	Placa de cocción lisa
OPRG	Plancha para asar con rayas
OCTL280	Cesta en teflón liso (2 pz) 280 x 280 x 25 h
OCTL140	Cesta en teflón liso (2 pz) 140 x 280 x 25 h
OCTF300	Cesta en teflón perforado (2 pz) 300 x 300 x 25 h
OCTF150	Cesta en teflón perforado (2 pz) 3150 x 300 x 25 h
ОРРС	Plancha en piedra 280 x 280 x 13 h

OPFA	Plancha para horno en aluminio
OKRA	Kit revestimiento interior antiadherente (confección de 4 kit)
OSOCL	Detergente horno líquido. Capacidad 1 L. Confección de 6 pz.
OSOPR	Protección horno líquido. Capacidad 1 L. Confección de 6 pz.
OPSA	Estante superior de apoyo
OPCP	Panel de cubierta trasero
OSR20	Soporte en acero inox. con patas ajustables/ruedas. Abierto, con estante bajo (para ser ensamblado)





## 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

































Compact » Naboo













Neo













Aroma by Naboo by Sapiens











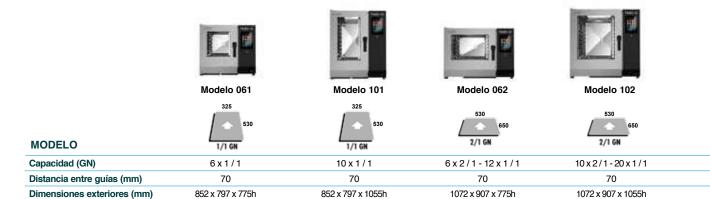






## Hornos mixtos Naboosted

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS



## **VAPOR DIRECTO**

<b>9</b>	VERSIÓN ELÉCTRICA	NAE061B	NAE101B	NAE062B	NAE102B	
	Precio (€)					
	Potencia eléctrica total (kW)	11,6	18,7	22,2	36,2	
	Alimentación (V - 50 Hz)	3N AC 400	3N AC 400	3N AC 400	3N AC 400	
0	VERSIÓN GAS	NAG061B	NAG101B	NAG062B	NAG102B	
	Precio (€)					
	Potencia eléctrica total (kW)	0,8	1	1	1	
	Potencia térmica nominal gas kW/kcal	13 / 11.180	22 / 18.920	26 / 22360	42 / 36.120	
	Alimentación (V - 50 Hz)	AC 230	AC 230	AC 230	AC 230	

## BOILER OPCIONAL (añadir al precio del horno vapor directo)

Ø	VERSIÓN ELÉCTRICA	OB061E	OB101E	OB062E	OB102E	
	Precio (€)					
0	VERSIÓN GAS	OB061G	OB101G	OB062G	OB102G	
	Precio (€)					
	Potencia eléctrica total (con caldera) kW	11,6	18,7	22,2	36,2	
	Potencia térmica nominal gas (con caldera) kW / kcal	15 / 12.900	25 / 21.500	30 / 25.800	50 / 43.000	

ACCESORIOS	Modelo 061	Modelo 101	Modelo 062	Modelo 102	
Soporte base en acero inox. Full AISI 304 - con estante					
Soporte base en acero inox. Full aisi 304 - con rack con rieles portabandejas	_				
Puerta con bisagra a la derecha	_				
Innovador smokegrill para sistema barbacoa.					
Soporte base en acero inox por inclusión abatidor - Full AISI 304	-				
Soporte base en acero inox. Full AISI 304 - con rack con rieles portabandejas - para horno con campana	_				
Seguridad apertura puerta con doble resorte	_				











Modelo 161



Modelo 161 M(1)

(1) HORNO INFERIOR /	
GENERADOR DE VAPO	R

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

# 325



		325
530	650	
2/1 GN		
C/ I GM		1/1 GN

325 530	1/16
1/1 + 10 x1/1	6 x 1/1 + 10

1/1 GN	
6 x 1/1 + 10 x1/1	

20 x 1 / 1	20 x 2 / 1 - 40 x 1 / 1	6 x 1/1 + 10 x1/1	6 x 1/1 + 10 x1/1
63	63	70	70
892 x 862 x 1812h	1102 x 932 x 1812 h	852 x 795 x 1840h	852 x 795 x 1840h

NAE201B	NAE202B	NAE161B	NAE161B
37,2	73,2	30,2	30,2
3N AC 400	3N AC 400	3N AC 400	3N AC 400
NAG201B	NAG202B	NAG161B	NAG161B
1,8	1,8	1,5	1,5
44 / 37.840	80 / 68.800	35 / 30.100	35 / 30.100
AC 230	AC 230	AC 230	AC 230

OB201E	OB202E	OB161E	OM161E*
OB201G	OB202G	OB161G	OM161G**
37,2	73,2	30,2	30,2
52 / 44.720	90 / 77.400	40 / 34.400	40 / 34.400

\* Caldera, para modelo eléctrico. Horno inferior \*\* Caldera, para modelo a gas. Horno inferior

Modelo 201	Modelo 202	Modelo 161	Modelo 161 M <sup>(1)</sup>
MOGCIO ZOI	MOGCIO ZOZ	MOGCIO IOI	MOUCIO IOI III

#### Equipamiento de serie

Mod. 061 - 101 - 062 - 102 - 161

- 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

Mod. 061 - 062, 101 - 102 Sistema de lavado automático (a escoger por el usuario)

Mod. 201 - 202, 161 Sistema de lavado automático.

# Hornos mixtos Naboo /Aroma

### **CARACTERÍSTICAS GENERALES**

#### 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.

#### **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, 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".
- Precalentamiento Boosted. Posibilidad de precalentar la cámara de cocción hasta 320°C para reducir los tiempos de cocción hasta un 10% menos en caso de cargas completas.
- · Visualización instantánea en la cocción ICS del gráfico HACCP.
- Función Cool Down para el enfriamiento rápido de la cámara de cocción mediante ventilador.
- Reinicio automático de la cocción en caso de 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.

## **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.





### **CARACTERÍSTICAS GENERALES**

- 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 termoreflectante 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.

#### **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.

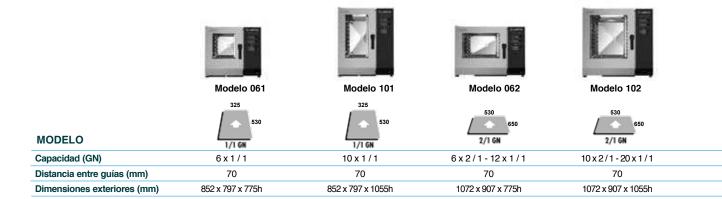
#### **INSTALACIÓN Y AMBIENTE**

- Embalaje reciclable al 100%.
- LCP Life cycle perspective: consumo de CO2 380KgCO2 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

Información adicional se muestra en la ficha técnica de cada modelo.

# Hornos mixtos Sapiens

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS



## **VAPOR DIRECTO**

	VERSIÓN ELÉCTRICA	SAE061B	SAE101B	SAE062B	SAE102B	
	Precio (€)					
	Potencia eléctrica total (kW)	11,6	18,7	22,2	36,2	
	Alimentación (V - 50 Hz)	3N AC 400	3N AC 400	3N AC 400	3N AC 400	
0	VERSIÓN GAS	SAG061B	SAG101B	SAG062B	SAG102B	
	Precio (€)					
	Potencia eléctrica total (kW)	0,8	0,8	0,8	0,8	
	Potencia térmica nominal gas kW/kcal	13 / 11.180	22 / 18.920	26 / 22.360	42 / 36.120	
	Alimentación (V - 50 Hz)	AC 230	AC 230	AC 230	AC 230	

## BOILER OPCIONAL (añadir al precio del horno vapor directo)

<b>7</b>	VERSIÓN ELÉCTRICA	OB061E	OB101E	OB062E	OB102E	
	Precio (€)					
0	VERSIÓN GAS	OB061G	OB101G	OB062G	OB102G	
	Precio (€)					
	Potencia eléctrica total (con caldera) kW	11,6	18,7	22,2	36,2	
	Potencia térmica nominal gas	15 / 12.900	25 / 21.500	30 / 25.800	50 / 43.000	

ACCESORIOS	Modelo 061	Modelo 101	Modelo 062	Modelo 102
Soporte base en acero inox. Full AISI 304 - con estante				
Soporte base en acero inox. Full aisi 304 - con rack con rieles portabandejas	_			
Puerta con bisagra a la derecha	_			
Innovador smokegrill para sistema barbacoa.				
Soporte base en acero inox por inclusión abatidor - Full AISI 304	_			
Soporte base en acero inox. Full AISI 304 - con rack con rieles portabandejas - para horno con campana	_			
Seguridad apertura puerta con doble resorte	_			















Modelo 201				
325				
•	530			
1/1 GN				
20 x 1 /	1			
63				

892 x 862 x 1812h



63

1102 x 932 x 1812 h

1	
Modelo	161
325	i
4	530
1/168	

6 x 1/1 + 10 x1/1

70

852 x 795 x 1840h

Modelo 161 M <sup>(1)</sup>			
325			
1/1 GN			
.,			
6 x 1/1 + 10 x1/1			
70			

852 x 795 x 1840h

S	AE201B	SAE202B	SAE161B	SAE161B
'	37,2	73,2	30,2	30,2
3	N AC 400	3N AC 400	3N AC 400	3N AC 400
S	AG201B	SAG202B	SAG161B	SAG161B
	1,3	1,4	1,4	1,4
44	4 / 37.840	80 / 68.800	35 / 30.100	35 / 30.100
	AC 230	AC 230	AC 230	AC 230

OB201E	OB202E	OB161E	OM161E*
OB201G	OB202G	OB161G	OM161G**
37,2	73,2	30,2	30,2
52 / 44.720	90 / 77.400	40 / 34.400	40 / 34.400

\* Caldera, para modelo eléctrico. Horno inferior Caldera, para modelo a gas. Horno inferior

Modelo 201 Modelo 202 Modelo 161 Modelo 161 M(1)



- (1) HORNO SUPERIOR / VAPOR DIRECTO
- (1) HORNO INFERIOR / **GENERADOR DE VAPOR**

#### Equipamiento de serie

Mod. 061 - 101 - 062 - 102 - 161

- 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.).
- Sonda al corazón multipunto (Ø 3
- 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.
- Sonda al corazón multipunto (Ø 3 mm).
- Ducha de lavado integrada con tubo flexible.
- Carro portabandejas.



### Sistema de lavado

Mod. 061 - 062, 101 - 102 Sistema de lavado automático (a escoger por el usuario) LM. Mod. 201 - 202, 161

Sistema de lavado automático.

# Hornos mixtos Sapiensi / Aroma

### **CARACTERÍSTICAS GENERALES**

#### MODALIDAD DE COCCIÓN

- Automático con 95 programas de cocción probados y memorizados, incluidos programas para la reposición en temperatura en el plato y en la bandeja. (Sapiens boosted/Compact Sapiens).
- Automático con 64 programas de cocción probados y memorizados, incluidos programas para la reposición en temperatura en el plato y la bandeja.(Aroma Sapiens).
- Programable con posibilidad de guardar 99 programas de cocción en secuencia automática (hasta 9 ciclos) asignando el nombre y el icono correspondiente.
- Modalidad manual con tres modalidades de cocción de inicio inmediato: convección de 30°C a 300°C, vapor de 30°C a 130°C, combinado convección + vapor de 30°C a 300°C.
- Selección rápida de los programas favoritos scroll & push, con scroller dedicado.
- Autoclima® Sistema que maneja automáticamente el clima perfecto en la cámara de cocción.
- Fast-Dry Boosted® Sistema automático de deshumidificación rápida de la cámara de cocción.

#### **FUNCIONAMIENTO**

- Pantalla alfanumérica 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 3,5 pulgadas (LCD TFT) para la visualización de programas favoritos, programas predefinidos, ventilación, lavado automático, menú, ajustes.
- Manopla SCROLLER PLUS 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.
- 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.
- Señalización acústica y visual durante las distintas fases de cocción, con parpadeo de luces de fin de ciclo.
- Interfaz de usuario con posibilidad de elegir entre 29 idiomas.
- Posibilidad de visualizar y cambiar en cualquier momento la receta.

### **DOTACIONES DE CONTROL**

- Autoreverse (inversión automática del sentido de rotación del rotor) para una perfecta uniformidad de cocción.
- · Control automático respiradero cámara.
- 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. (Sapiens boosted/ Aroma Sapiens boosted)
- 2 velocidades de ventilación, la velocidad baja activa la reducción de la potencia de calentamiento.

- Para cocciones particulares se puede poner la velocidad a intermitencia (Compact Sapiens).
- 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 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 SERVICIO.
- 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.
- Iluminación cámara de cocción de led de bajo consumo. Visibilidad óptima en toda la cámara de cocción. Luz neutra que no cambia los colores originales del producto.
- IES, Intelligent Energy System En base a la cantidad y al tipo de producto, el horno optimiza y controla el suministro de energía, mantiene siempre la temperatura de cocción justa evitando las oscilaciones.

#### **FABRICACIÓN**

- Cámara perfectamente uniforme y hermética.
- Puerta con vidrio doble templado retroventilado, con crujía de aire y vidrio interno termoreflectante para una menor irradiación de calor hacia el operador y una mayor eficiencia.
- Vidrio interno con apertura en libro para una fácil limpieza y mantenimiento.
- Deflector que se puede abrir para una sencilla operación de limpieza del compartimiento ventilador.
- 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.
- · Horno full Aisi 304.
- Zócalo lateral inferior de enganche magnético para facilitar la limpieza y el mantenimiento.
- Sistema de enfriamiento de componentes electrónicos por ventilación forzada, con filtro de protección en acero inoxidable de malla microestirada, de extracción sencilla, que se puede lavar también en el lavavaiillas.
- Long Life Component LLC. Uso de nuevos componentes de larga duración.
- Junta de larga duración Sistema automático electromagnético de retención y liberación de la estructura de carro, para preservar la estanqueidad de la junta de tope.(optional)

#### 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.
- Control de la llama electrónico y dispositivo de autodiagnóstico con restablecimiento automático del encendido.
- Sistema de calentamiento cámara de cocción a gas de tipo indirecto con quemadores premezclados modulantes de aire impulsado, de alto rendimiento.





#### **CARACTERÍSTICAS GENERALES**

 Intercambiador de calor de alto rendimiento con cámara de expansión en acero refractario.

#### **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.
- · Ventaja: disponibilidad inmediata de vapor en la cámara de cocción.

#### **GENERACIÓN DE VAPOR INDIRECTO**

- Nueva caldera de alto rendimiento en acero inoxidable AISI 304 y alto aislamiento térmico. (Para modelos eléctricos).
- Calefacción de la caldera mediante resistencias eléctricas acorazadas en acero inox INCOLOY 800.
- Nueva caldera en acero inox AISI 316 de alto aislamiento térmico (Para modelos a gas).
- Sistema de calentamiento de la caldera de gas de tipo indirecto con nuevos quemadores modulantes de aire impulsado de alto rendimiento.
- · Precalentamiento automático del agua en la caldera.
- · Señalación automática para la desincrustación de la caldera.
- · Programa para la desincrustación guiada de la caldera.
- Sistema anticalcáreo CALOUT de serie que previene la formación y la acumulación de cal en la caldera.

### **DOTACIONES DE SEGURIDAD**

- · Limitador de temperatura de seguridad cámara de cocción.
- Dispositivo de seguridad contra el exceso de presión y la depresión en la cámara de cocción.
- · Térmico de seguridad motor.
- · Sensor de control electrónico apertura/cierre puerta.
- · Control electrónico para indicación de falta de agua.
- · Autodiagnóstico con visualización inteligente de las averías.
- Sistema de enfriamiento de los componentes ventilado, con visualización de control electrónico de temperatura elevada.
- 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 señalación falta de gas.
- · Válvulas de gas de control electrónico de dos etapas.
- Limitador de temperatura de seguridad caldera.
- · Presostato de seguridad falta de gas.
- · Freno motor ventilador.
- Temperatura externa en la fachada de la puerta de 65°C máx.
- 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. Detergente líquido CombiClean en cartuchos reciclables al 100%. Permite una notable reducción de los consumos de detergente hasta el 30% menos (patentado).
- Sistema anticalcáreo CALOUT que previene la formación y la acumulación de cal en la caldera, con dosificación automática.

- 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 después del inicio: Manual - Enjuague - Fast - Soft -Medium Eco - Hard Eco - Grill.
- Lavado ultrarápido FAST con duración de 10°. Interrupciones mínimas de los ciclos de trabajo, y limpieza siempre óptima.
- · Clase de protección contra los chorros de agua IPX5.

#### **INSTALACIÓN Y AMBIENTE**

- · Embalaje reciclable al 100%.
- PCV Perspectiva del ciclo de vida: consumo de CO2 380 KgCO2 ea/año\*.
  - \* El cálculo ha sido realizado tomando como referencia el modelo NAE101BS hipotetizando un uso típico del restaurante y considerando 8 horas al día durante 3,5 días a la semana, durante 48 semanas al año
- · Porcentaje reciclado del producto. 90%
- Certificaciones: Calidad ISO 9001 / Seguridad ISO 45001 / Ambiente ISO 14001.
- Cumple los parámetros ENERGY STAR. Publicación en www. energystar.gov

## **Hornos mixtos**

## COMPACT

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS



2/3 GN 352





Modelo 061



325 1/1 GN

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**

<b>9</b>	VERSIÓN ELÉCTRICA	COEN026R	COEN061R	COEN101R
	Precio (€)			
	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**

Ø	VERSIÓN ELÉCTRICA	COES026R	COES061R	COES101R	
	Precio (€)				
	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)

\* Solicitar con el pedido del horno.

ACCESORIOS	Modelo 026	Modelo 061
Soporte base en Acero Inox		
Portabandejas (a añadir a CSR)		
Armario neutro con portabandejas (a añadir a CSR)		
Sistema multi sonda. 2 sondas al corazón (by Naboo)		
Sonda al corazón multipunto ø3mm (by Sapiens)		
Ducha lavado		
*Suplemento optimación energética		
*Sistema de lavado automático líquido		







Modelo 061





	530	
1/1 GN	$\triangle$	325

Caldera	Vapor directo
6 x 1/1	6 x 1/1
60	60
875 x 650 x 705 h	875 x 650 x 705 h

### CBEN061R

## CVEN061R

8,25	8,25
3N AC 400	3N AC 400

### CVGN061R

0,5
8,5 / 7.310
AC 230

## CBES061R

## CVES061R

8,25	8,25
3N AC 400	3N AC 400
	CVGS061R

0,5
8,5 / 7.310
AC 230

Modelo 061

Modelo 061

## 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

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 termoreflectante 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.



## **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 termoreflectante 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.

# Hornos para pastelería y panadería



## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS









Modelo 054

Modelo 084

Modelo 134

Modelo 154

600	<b>4</b>

-100	
600	







M	o	D	Е	L	U

Capacidad (60 x 40)	5	8	5+8	15
Distancia entre guías (mm)	90	90	90	89
Dimensiones exteriores (mm)	852 x 797 x 775 h	852 x 797 x 1055	852 x 795 x 1840 h	892 x 862 x 1812 h

## **VAPOR DIRECTO**

Ø	VERSIÓN ELÉCTRICA	AREN054B	AREN084B	AREN134B	AREN154B	
	Precio (€)					
	Potencia eléctrica total (kW)	11,6	18,7	22,2	36,2	
	Alimentación (V - 50 Hz)	3N AC 400	3N AC 400	3N AC 400	3N AC 400	

0	VERSIÓN GAS	ARGN054B	ARGN084B	ARGN134B	ARGN154B	
	Precio (€)					
	Potencia eléctrica total (kW)	0,8	0,8	0,8	0,8	
	Potencia térmica nominal (kW/kcal)	13 / 11.180	22 / 18.920	26 / 22.360	42 / 36.120	
	Alimentación (V - 50 Hz)	AC 230	AC 230	AC 230	AC 230	

ACCESORIOS	Modelo 054	Modelo 084	Modelo 134	Modelo 154
Soporte base en acero inox. Full AISI 304 - con estante	_			
Soporte base en acero inox. Full aisi 304 - con rack con rieles portabandejas				
Puerta con bisagra a la derecha				
Soporte base en acero inox por inclusión abatidor - Full AISI 304	_			
Soporte base en acero inox. Full AISI 304 - con rack con rieles portabandejas - para horno con campana	_			
Seguridad apertura puerta	_			











Modelo 054

Modelo 084

Modelo 134

Modelo 154



	400
600	
_	

	400
600	$\triangle$
_	

	400	
600	⇧	

5	8	5+8	15
90	90	90	89
852 x 797 x 775 h	852 x 797 x 1055 h	852 x 795 x 1840 h	892 x 862 x 1812 h

ARES054B	ARES084B	ARES134B	ARES154B
11,6	18,7	22,2	36,2
3N AC 400	3N AC 400	3N AC 400	3N AC 400

ARGS054B	ARGS084B	ARGS134B	ARGS154B
0,8	0,8	0,8	0,8
13 / 11.180	22 / 18.920	26 / 22.360	42 / 36.120
AC 230	AC 230	AC 230	AC 230

## Equipamiento de serie

- Conexión en red Wi-Fi. (sólo mod. Naboo boosted)
- Sistema de lavado automático LCS, Liquid Clean
- System (en dotación 1 envase de detergente liquido 990 gr).
- Sonda al corazón multipunto (Ø 3 mm).
   Ducha de lavado integrada con tubo flexible.
- Carro portabandejas NKS154 (mod. 154)

Modelo 054 Modelo 084 Modelo 134 Modelo 154



Sistema de lavado

LCS. Mod. 054, 084 LM. Mod. 154, 134 Sistema de lavado automático

## **Abatidores**

## NEO

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

## **VERSIÓN GASTRONOMÍA**

MODELO	NEOG051	NEOG081	NEOG121	NEOG161	
Precio (€)					
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 (€)					
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					
*Sobreprecio unidad condensadora de agua					
*Sobreprecio unidad remota	_				
*Ruedas, de las cuales dos con freno					
*Ducha de lavado	*				
*Esterilizador	-				





530

2/1 GN





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	NEOGC02	NEOGC40
72	105	210
48	70	135
9986	7100	13300
1600	2400	4800
3N AC 400	3N AC 400	3N AC 400

NEOP122	NEOPC02	NEOPC40
72	105	210
48	70	135
9986	7100	13300
1600	2400	4800
3N AC 400	3N AC 400	3N AC 400

## Equipamiento de serie

• Sonda al corazón multipunto

- (calentada).
- · 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 monotorizar 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**

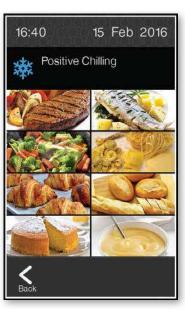
## NEO

## CARACTERÍSTICAS GENERALES

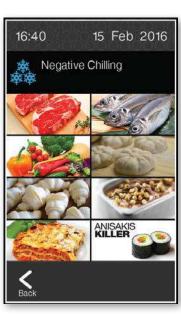
Pantalla a color de 7 pulgadas (LCD - TFT - IPS), de alta definición, capacitiva, con elección de funciones "Pantalla Táctil". Todos los procesos se pueden visualizar mediante los iconos específicos para cada tipo de alimento, carne, pescado, pastelería, etc. Inicio del proceso de elaboración tocando 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/m3) 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 cataforesis 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 / SAPIENS / AROMA

## BSC



BSC021

Armario en acero inox. FULL AISI 304 - con puertas y rack con rieles portabandejas - 1/1GN

850 x 730 x 670h 7 + 7 x 1/1 GN1 55	BSC011
850 x 730 x 950h 12 + 12 x 1/1 GN1 55	BSC110
1070 x 840 x 670h 7 x 1/1 GN + 7 x 2/1 GN1 55	BSC021
1070 x 840 x 950h 12 x 1/1 GN + 12 x 2/1 GN ↓ 55	BSC210

mod. 061/101 mod. 061/101 mod. 062/102 mod. 062

## MCR



ı	Armario	de man	tenimiento	estático y	lenta	cocción -	consonda	al	corazór	1

450 x 635 x 405h 3 x 1/1 GN <sup>1</sup> 70 1,5 Kw AC 230 V	MCR031E
450 x 635 x 555h 5 x 1/1 GN1 70 1,5 Kw AC 230V	MCR051E
655 x 755 x 555h 5 x 2/1 GN - 10 x 1/1 GN1 70 1,5 Kw AC 230 V	KMC052E

mod. 061/101 mod. 061/101 mod. 062

## вкс

Campana de aspiración, con condensador de aire. Se puedeusar sólo en hornos ya predispuestos



BKC011

BKC011
BKC021
BKC161
BKC201
BKC202

mod. 061/101 mod. 062/102 mod. 161 mod. 201 mod. 202

Predisposición para conexión de la campana de aspiración



CCE

Colector campana para	conexión externa	a - Ø	150
-----------------------	------------------	-------	-----

CCE	258 €

NPK

SBE



SBE101

Estructura portabandejas extraíble - Se debe usar con bastidor de introducción - Versión GN

375,5 x 561,5 x 459h	SBE061
375,5 x 561,5 x 736h 10 x 1/1 GN  63	SBE101
593 x 721,5 x 459h 12 x 1/1 GN - 6 x 2/1 GN € 61	SBE062
593 x 721,5 x 736h 20 x 1/1 GN - 10 x 2/1 GN <sup>1</sup> 64	SBE102

### **BCR**



Carro de altura regulable, para la extracción de estructuras con bandeja de recogida y con sistema de enganche y desenganche de la camara de coccion del horno - altura mín 911 mm - altura máx 1261 mm

425 x 823,5 x 1261h	BCR011S	mod. 061/101
630 x 983,5 x 1261h	BCR021S	mod. 062/102
548 x 1077 x 1376h	BCR161S	mod. 161





BTL

**KIT RUEDAS** 

Bastidor para introducción estructuras extraíbles portabandejas y escurreplatos



BTL011

BTL011 BTL021 BCR161S

mod. 061/101 mod. 062/102 mod. 161



Kit ruedas, de las cuales 2 confreno, para soportes y armarios - no compatible con el uso de estructuras extraíble - aumento altura + 83mm. Para los modelos BSR - BSC- BSK - BSP.

BRP04

## NKS / KKS



10.57

Carro monobloque porta bandejas y bandeja recogegotas - carga maxima 90kg - carga maxima por bandeja 25 kg

470 x 715 x 1706h 20 x 1/1 GN 1 63	NKS201
470 x 715 x 1706h 15 x 1/1 GN	NKS201S
470 x 745 x 1735h 15 x (600 x 400) EN‡ 89	NKS154
694 x 835 x 1706h 20 x 2/1 GN - 40 x 1/1 GN1 63	KKS202
694 x 835 x 1706h 20 x 2/1 GN - 40 x 1/1 GN1 63	KKS202HD
694 x 835 x 1706h 15 x 2/1 GN - 30 x 1/1 GN1 83	KKS202S

## NKP / KKP



Carro monobloque portaplatos - carga maxima 90kg.

470 x 700 x 1725h n. 60 - Ø 310 MM ∮ 60	NKP201
694 x 926 x 1724h n. 100 - Ø 310 MM≟ 73	KKP202

#### RIC



RIC201

Rampa en acero inoxidable para la introducción del carro, ayuda a nivelar los pisos hasta con un 3% de desnivelación

RIC201 RIC202



KCP202

NCP / KCP

Cobertura térmica para estructuras con carros

NCP201 KCP202R

## RTP / MTP / MFP



Armarios de puesta en temperatura de pavimento

940 x 1020 x 1950h 20 x 1/1 GN 12,5 Kw 3N AC 400 V RTP20E 1150 x 1100 x 1950h 20 x 2/1 GN - 40 x 1/1 GN 23 Kw 3N AC 400 V RFP40E

Armarios de mantenimiento de pavimento

1150 x 1100 x 1950h 20 x 2/1 GN - 40 x 1/1 GN 7,5 Kw 3N AC 400 V MFP40E

mod. 201

mod. 202

mod. 202

## **Accesorios hornos mixtos**

## NABOO / SAPIENS / AROMA

#### **OTROS ACCESORIOS** Preparación conexión rápida para sonda al corazón mediante Sonda al corazón multipunto ø 3 mm. KSC004R conector externo. Sonda al **KSCBO** corazón multipunto ø 3 mm incluida Sonda al corazón multipunto 85,00nps para grandes dimensiones. KSC180 Ø 3 mm, largo aguja 180 mm. Suplemento para conexión a red NETH ethernet Sonda al corazón con aguja Ø 1 mm. KSA001 Suplemento para optimización energética. Sólo para los modelos SN eléctricos Sistema multisonda, 2 sondas al KSM002 corazón multipunto. Ø 3 mm Protección de pantalla-mandos **DSP** MK061B **BAP061** MK101B MK062B **BAP101** Protección anticalor de acero inox, Versión para buques MK102B para pared lateral **BAP062** MK161B MK201B **BAP102** MK202B

## KIT POLLOGRILL PROFESIONAL



BGRT061
BGRT101
BGRT062
BGRT102

### COMPOSICIÓN KIT:

- Predisposición del horno con lavabo y drenaje.
- · Soporte con armario neutro.
- Válvula descarga motorizada.
- · Recogedor recoje grasas desmontable con filtro.
- · Espacio neutro separado.
- Fitro grasas.

#### KIT DE SOBREPOSICIÓN Composición Horno inferior Kit Horno superior 061 (061) Electrico Electrico o Gas BKE011P (061) BKG011P Gas Electrico o Gas 101 061 Electrico Electrico o Gas BKE011P (101) Gas Flectrico o Gas BKG011P (062) Electrico Electrico o Gas BKE021P (062) Electrico o Gas BKG021P Gas 062 Electrico Electrico o Gas BKE021P 102 (102) Gas Electrico o Gas BKG021P



mod.161/201/202



## FILTRO GRASAS



NFX02

ICFX01 NFX02

KIT DE CONEXIÓN HIDRÁULICA



Compuesto por 2 tubos de carga, 2 m y tuberías de descarga Ø 50

**KNCI** 

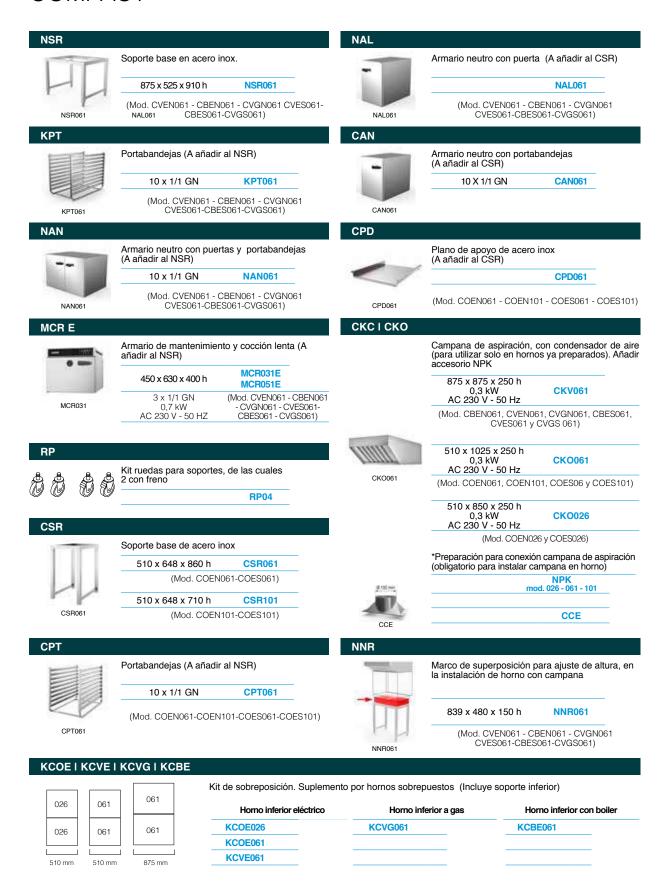
## **ACCESORIOS PARA EL MANTENIMIENTO**

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 kg. cada uno)	
CALFREE. Producto antical ecológico (2 envases de 4,5 kg. cada uno)	
Detergente para sistema de lavado automático SCS mod. 071 - 101 - 072 - 102 (Incluye 6 botes de 1 kg. cada uno)	
Detergente para sistema de lavado automático LM mod. 201 - 202 (Incluye 1 depósito de 10 l.)	
Antical SOLID CAL mod. 071 - 072 - 101- 102 (Incluye 6 botes de 1 kg. cada uno)	
Antical CALFREE Exclusivo para sistema CAL-OUT mod. 201 - 202 (Incluye 1 depósito de 10 kg.)	
Antical para modelos con generador de vapor COMBIBOILER mod. 201 - 202 - 171 (Incluye 1 depósito de 10 kg.)	
Pulverizador para detergente 2 l.	
Pulverizador para detergente 5 l.	
Carro porta detergente en acero Inox. Capacidad 2 depósitos de 10 kg. cada uno	
Esencias para Smoke	NSG



## **Accesorios hornos mixtos**

## **COMPACT**





#### OTROS ACCESORIOS

*Suplemento para optimización energética (sólo modelos eléctricos)	<b>SN</b> mod. 026 - 061 - 101
*Cambio sentido de puerta	<b>NPS</b> mod. 026 - 061 - 101
*Preparación para conexión campana de aspiración	<b>NPK</b> mod. 026 - 061 - 101
*Sonda al corazón multipunto - Ø3mm. VERSIÓN SAPIENS	KSC004R mod. 026-061-101
Sistema de lavado automático (1envase de 4,5kg VERSIÓN SAPIENS)	ILCS1 mod. 026 - 061 - 101
Filtro grasas	ICFX01 mod. 026 - 061 - 101
Sonda al corazón de aguja - Ø1 mm (sólo en hornos dotados de sonda al corazón)	<b>KSA001</b> mod. 026 - 061 - 101

**KSM002** mod. 026 - 061 - 101 Sistema multisonda - 2 sondas al corazón multipunto - Ø 3 mm. VERSIÓN NABOO Ducha de lavado con tubo flexible de **ICLD** mod. 026 - 061 - 101 acero inox - 2,5 m. SM026 Estante de acero inox mod. 026 PAC026 mod. 026 Protección contra el calor de acero inox, PAC061 para pared lateral derecha (indispensable cuando el horno está situado cerca de mod. 061 otras fuentes de calor) PAC101 mod. 101 NPF04 Kit patas (h - 150 mm) mod. 061

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 kg. cada uno)	CDL05	55
CALFREE. Producto antical ecológico (2 envases de 4,5 kg. cada uno)	CCF05	450
Pulverizador para detergente 2 l.	PL002	/i
Pulverizador para detergente 5 l.	PL005	PL002 PL005

<sup>\*</sup>Solicitar con el pedido del horno.

# Multigrill Bandejas Gastronorm Lista de precios

Modelo	Acabado	Altura	2/3 (352 x 3		1/1 (530 x 3	GN 25 mm)	2/1 (530 x 6	GN 50 mm)	
			Código	Euros	Código	Euros	Código	Euros	
B. ""	Cromada G	-	G2300		G1100		G2100		
Rejilla	Acero Inox X	-	X2300		X1100		X2100		名 医 级
		20 mm	T2302		T1102		T2102		
Bandeja lisa	Acero Inox T	40 mm	T2304		T1104		T2104		
		65 mm	T2306		T1106		T2106		Constitution of the last
		20 mm	F2302		F1102		F2102		
		40 mm	F2304		F1104		F2104		Table 1
Bandeja perforada	Acero Inox F	65 mm	F2306		F1106		F2106		
		100 mm	_		F1110		F2110		(为)
		150 mm	_		F1115		F2115		
									(S) (S)
Plancha									
aluminio acum. calor	Lisa/Rallada AP	-	-		APLR11		-		-
									00000
		20 mm			S1102		S2102		@ @ C @ @
Bandeja esmaltada	S	40 mm			S1102		S2102		CONTRACT.
Danueja esmanaua	J	65 mm			S1104 S1106		S2104		55
			R230		R1104		32100		5.5250P (0.15)
Cesta red metalica	Acero Inox R	1,8 Kg 4,5 Kg	H230		H1104		R2104		<b>经验</b>
Bandeja aluminio		4,5 Ng					H2104		
teflonada antiadherente	Lisa ATL	-	ATL23		AT11		-		
Bandeja aluminio									
teflonada antiadherente	Perforada ATF	-	ATF23		AF11		-		
antiaurierente		20 mm	AT230		AT02		_		and the same
Bandeja aluminio teflonada	Teflonada AT	40 mm	A1230		AT04				THE WAY
antiadherente	Telloriada Al	65 mm			AT04				是都知识
		00 111111			Alou				
Rejilla para verduras	Acero Inox GV	-	GV230		GV110		-		
									Grant the P
Rejilla para pinchos de 52 cm	Acero Inox GS	-	-		GS111		-		or age (mo), if
									Tany and I
Pincho 52 cm	Acero Inox SD	52 cm	-		SD052		-		
D									4-2-4-3-4
Rejilla para pinchos pequeños	Acero Inox GS	-	GS230		GS112		-		\$535555
Rejilla carne o pescado	GC	-	GC230	:	GC113		-		
Bandeja		6 piezas			TF106		_		
antiaherente tortillas	Aluminio TF	12 piezas					TF112		
		4 piezas	P230						BBBB
Rejilla para pollos	Acero Inox P	8 piezas	. 200		P1108				0600
		1 pieza	TF123		. 1100				
Rejilla de chapa y teflón antiadherente	-	2 piezas	11 123		TF223				<b>(2)</b>
teflon antiadherente					11-223		TF623		A. A.
		6 piezas					1023		



## Kits multigrill promocional

KIT RESTAURANTE: 1/1 GN

MSK11R

MSK21R

KIT RESTAURANTE: 2/1 GN

1 x SG11C / SG12C

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 - 2/1 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

**MSK21S** 

KIT SUPERMERCADO / GASTRONOMÍA

1 x SG11C / SG12C

SPEEDY GRILL

Parrilla especial para

cocción de carnes y

pescados. Introducción

lado corto. Aleación de

aluminio especial con

de tres capas. 1/1 GN - 2/1 GN

tratamiento antiadherente

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



# Asado perfecto simultáneo en ambos lados

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





Speedy Crill

Mod. SG11C (apertura longitudinal)



Mod. SG12C (apertura transversal)







COCCIÓN

SERVICIO

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



COOK AND CHILL







COCCIÓN

#### MANTENIMENTO La capacidad de

### SERVICIO

Gracias a la cocción automática ICS ya na hay necesidad de preocupates por programar el tiempo, la temperatura, la humedad; Naboa reconoce el tipo de carga y se encargo de todo.









#### COCCIÓN

abatimiento conservación

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

RECUPERACIÓN DE LA TEMPERATURA

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

SERVICIO

Aprovechando la cocción nacturna, Nabao le da la posibilidad de llegar a la cocina por la mañana encontrando asados, estalados y prezas grandes ya listos.



### 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 frio

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	
				carros para dimensiones de	
MTP MFP			ARMARIOS PARA CARROS	490/715/1,710h: 15 x 1/1 GN	
	REGENERACIÓN +30°C / +120°C Y MANTENIMIENTO +30°C / +90°C	+30°C / +120°C		690/835/1,710h: 15 x 2/1 GN o 30 x 1/1 GN	
		Y MANTENIMIENTO +30°C / +90°C		carros para dimensiones de	
RTP RFP				CARROS	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	MANTENIMIENTO	000 / .500	ARMARIOS	de 26 GN 1/1 o 13 GN 2/1	
KMR	FRIO	0°C / +5°C	ARIVIARIOS	de 20 GN 1/1 o 10 GN 2/1	
KMS	MANTENIMIENTO	.2000 / .10000	ADMADIOS	desde 8 GN 1/1 hasta 32 GN 1/1	
KIVIS	MANTENIMIENTO	+30°C / +120°C	+30°C / +120°C	ARMARIOS	desde 5 GN 2/1 hasta 16 GN 2/1
KRC	REGENERACIÓN Y MANTENIMIENTO	.2000 / .16000	ARMARIOS	desde 6 GN 1/1 hasta 16 GN 1/1	
KHC		+30°C / +160°C		desde 10 GN 2/1 hasta 16 GN 2/1	

# **Armarios** de regeneración y mantenimiento caliente





#### **CARACTERÍSTICAS GENERALES**

#### **CONSTRUCCIÓN**

- Cámara hermética con esquinas redondeadas.
- · Paragolpes interno en acero inoxidable para la introducción del carro.
- Aislamiento térmico de la cámara espesor
- · 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.

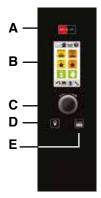




MTP 20 E

MFP 40 E

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



#### VERS. E Control electrónico

· Interruptor general

#### В

· Pantalla táctil

· Botón giratorio de configuración y "ENTER"

· Botón de iluminación de la cámara

Botón "START/STOP"

#### **CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS**

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

<sup>\*</sup>Los modelos RRFF 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





#### **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







KMR122E



KMD123E



KMR123E

#### **CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS**

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

Los modelos RRFC no incluyen carro portabandejas en dotación



# Carros de regeneración y mantenimiento para banquetes





#### **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).
- · Autoclima 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.



Cavidad con iluminación interior (opcional)



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



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



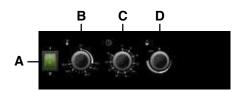
Mod. KRC 061E



Mod. KRC 101E







#### VERS. M

#### Control electromecánico base

#### Α

· Interruptor general

#### В

• Botón giratorio para la regulación temperatura

#### С

· Botón giratorio para la regulación del tiempo

#### \_

• Botón giratorio para la regulación de la humedad



#### VERS. E

#### Control electromecánico con programador

#### Α

· Interruptor general

#### В

· Pantalla táctil

#### С

• Regulación de temperatura (30°C a 160°C)

#### D

• Programación de regeneración hasta 4 categorías

#### F

• Gestión de hasta 9 fases de regeneración

#### F

· Selección de programas favoritos

#### G

• Tiempo/temperatura en sonda al corazón

#### н

· Control de humedad vía CLIMAchef system

ï

• 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
KRC061M	Electromecánico con humidificador	6 GN1/1 or 60x40	890x815x1010h	kW 3,2 3N AC 400V
KRC061E	Táctil con humidificador	6 GN1/1 or 60x40	890x815x1010h	kW 3,2 3N AC 400V
KRC101M	Electromecánico con humidificador	10 GN1/1 or 60x40	890x815x1310h	kW 6,5 3N AC 400V
KRC101E	Táctil con humidificador	10 GN1/1 or 60x40	890x815x1310h	kW 6,5 3N AC 400V
KRC161M	Electromecánico con humidificador	16 GN1/1 or 60x40	890x815x1820h	kW 6,5 3N AC 400V
KRC161E	Táctil con humidificador	16 GN1/1 or 60x40	890x815x1820h	kW 6,5 3N AC 400V
KRC112M	Electromecánico con humidificador	10 GN2/1-20 GN1/1	1010x855x1130h	kW 6,5 3N AC 400V
KRC112E	Táctil con humidificador	10 GN2/1-20 GN1/1	1010x855x1130h	kW 6,5 3N AC 400V
KRC153M	Electromecánico con humidificador	16 GN2/1-32 GN1/1	1010x855x1680h	kW 9,6 3N AC 400V
KRC153E	Táctil con humidificador	16 GN2/1-32 GN1/1	1010x855x1680h	kW 9,6 3N AC 400V
KRC162M	Electromecánico con humidificador	16 GN2/1	950x965x1920h	kW 9,6 3N AC 400V
KRC162E	Táctil con humidificador	16 GN2/1	950x965x1920h	kW 9,6 3N AC 400V

# Amarios de mantenimiento caliente





#### **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



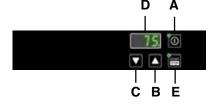
KMS082E



#### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Versión	Capacidad	Dimensiones (mm)	Potencia
KMS081E	Electrónica	8 GN1/1	550x735x1010h	kW 1 AC 230V
KMS052E	Electrónica	5 GN2/1 - 10 GN1/1	755x855x790h	kW 1,5 AC 230V
KMS082E	Electrónica	8 GN2/1 - 16 GN1/1	755x855x1010h	kW 1,5 AC 230V
KMS162E	Electrónica	16 GN2/1 - 32 GN1/1	765x845x1760h	kW 3 AC 230V
KMS282E	Electrónica	8+8 GN2/1 - 16+16 GN1/1	765x845x1760h	kW 1.5+1.5 AC 230V





#### VERS. E

#### Control electrónico

Α

• Interruptor general

В

• Botón aumento de la temperatura

С

• Botón disminución de la temperatura

D

• Pantalla

Ε

· Start/Stop



KMS282E

## Condiciones de venta



#### 1.- PEDIDOS

Se considera pedido la recepción del documento escrito (Vía mail, fax o correo ordinario) que incorpore la descripción de los materiales solicitados, referencia de pedido, plazo de entrega solicitado, lugar de entrega previsto y cualquier dato que pueda precisarse para su correcta validación en su proceso de aceptación de la factura.

En los pedidos telefónicos la entrega de los materiales estará sujeta a la recepción de la confirmación por escrito del pedido con los datos anteriormente descritos.

Para pedidos de materiales o equipos de fabricación especial no disponible en stock de forma habitual, será imprescindible la entrega a cuenta del 30% del importe del precio final del equipo como requisito previo a su fabricación.

#### 2.- ANULACIONES DE PEDIDOS

Solo serán aceptadas aquellas anulaciones que sean notificadas por escrito previo al suministro de la mercancía.

En ningún caso podrán ser anulados los pedidos de materiales o equipos de fabricación especial no disponibles en stock de forma habitual, así como el comprador renuncia a reclamar la devolución del 30% del importe del precio final del equipo facturado previo a su fabricación.

#### 3.- PRECIOS

Los precios publicados en tarifa incluyen portes del material suministrado desde nuestros almacenes a, los almacenes o locales del comprador o bien sobre camión a pie de obra en el ámbito de la península. Fuera de este ámbito se procederá a cargar el importe de transporte en función del lugar de entrega.

Todos los datos citados en este catálogo pueden sufrir variaciones sin previo aviso, incluidos los posibles errores tipográficos.

Los precios no incluyen impuestos de valor añadido (IVA), RAE para máquinas que así lo precisen o cualquier otro impuesto en vigor y serán siempre a cuenta del comprador.

#### 4.- PLAZOS DE ENTREGA

El comprador indicará los plazos de entrega de los materiales que solicite. Cuando alguno de los materiales no se disponga en stock se informará de la previsión de entrega prevista de forma orientativa y en ningún caso su incumplimiento podrá ser causa de reclamación por parte del comprador.

#### 5.- CONDICIONES DE ENTREGA

Los materiales solicitados se podrán entregar en nuestros almacenes, los almacenes o locales del comprador o bien sobre camión a pie de obra, siempre en horario comercial, y en el ámbito de la península o baleares.

No podrán atenderse las entregas por nuestros medios a horas concretas del día de la mercancía, siendo a cuenta del comprador dicho tipo de entregas con los medios que estime oportunos.

Las reclamaciones sobre el material o equipos entregados con defectos derivados del transporte deberán efectuarse en el plazo de 24 horas tras su recepción, quedando exentas de reclamación aquellas realizadas en plazos superiores.

#### 6.- DEVOLUCIONES

El comprador podrá solicitar devolución de aquellos equipos y materiales por causas externas a su voluntad siempre que se encuentren en perfecto estado de conservación, embalaje y funcionamiento para su aprobación por Frigicoll SA. y posterior devolución de los mismos tras aceptación escrita y firmada y dotada de número de devolución.

Sera imprescindible la autorización escrita y numerada de Frigicoll para la recepción de la mercancía en nuestras dependencias y siempre a cargo del comprador los portes originados de la citada devolución. Aplicándose un demérito del 15% del valor de la venta

Si una vez inspeccionado el material no cumple dichos requisitos se efectuara una devaluación de su abono que podrá ser hasta el total del valor original facturado en su pedido.

#### 7.- GARANTIAS

Los equipos suministrados tendrán una garantía de 1 año contra defecto de fabricación siempre que su instalación y su uso se ajuste al adecuado, no siendo en ningún caso imputable a garantía fallos derivados por instalación indebida, uso anormal, tensión eléctrica inadecuada, mantenimiento defectuoso, utilización de materiales no homologados por Frigicoll SA, y manipulación por personas no autorizadas a tal efecto.

La garantía cubrirá la sustitución de las piezas y componentes en mal estado por otras nuevas y en ningún caso la mano de obra destinada a tal efecto.

#### 8.- JURISDICCIÓN

Las condiciones generales de venta se entenderán por aceptadas por el comprador al realizar el pedido.

Ante cualquier discrepancia que pudiera surgir entre las partes, estas se comprometen expresamente ante los tribunales de Barcelona con renuncia expresa de cualquier otro fuero que pudiera corresponder.

#### 9.- ESPECIFICACIONES E IMÁGENES

El fabricante se reserva el derecho a cambiar las especificaciones del producto y las imágenes sin previo aviso.

# **Notas**



# **Notas**

# Frigicoll

