



Compact Naboo

TECNOLOGÍA E INTELIGENCIA
EN UN ESPACIO MÍNIMO.



reloaded

LAINOX[®]
DEVICE FOR COOKING



LA SOLUCIÓN MÁS COMPACTA PARA COCINAR EN GRANDE.

COMPACT NABOO ES UN CONCENTRADO DE TECNOLOGÍA QUE COCINA.

Un DISPOSITIVO que amplía los horizontes de la cocina.





El conocimiento está en las Nubes

LA NUEVA ERA DEL ACCESO EN LA COCINA.

La característica absolutamente única que distingue Naboo de los otros hornos profesionales se llama Cloud. Gracias a la conexión Wifi de serie podrás acceder a Nabook, tu asistente virtual en la cocina y a una multitud de otros servicios (más información en nabook.cloud)



**CONEXIÓN WIFI
O MEDIANTE TARJETA ETHERNET**



**ACCESO AL CLOUD
POR MEDIO DE REGISTRACIÓN**



**TODOS LOS CONTENIDOS
SIEMPRE DISPONIBLES EN NABOOK.CLOUD**



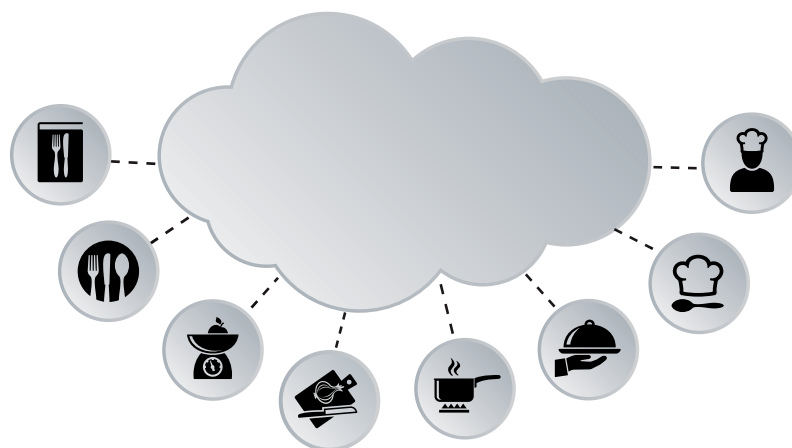
**BACK UP DE TODOS LOS CONTENIDOS,
CONFIGURACIONES, PERSONALIZACIONES**



**COMPARTIR LOS CONTENIDOS
EN VARIOS EQUIPOS**



**SERVICIO DE ASISTENCIA TÉCNICA SIEMPRE DISPONIBLE
GRACIAS A LA ASISTENCIA EN REMOTO**



LA EVOLUCIÓN DEL CONOCIMIENTO.

El Cloud de Compact Naboo te propone recetas siempre nuevas y variadas a lo largo del año porque está previsto un rico programa editorial de recetas nuevas cada mes que se integrará en la biblioteca. Estas se añaden a las recetas cargadas anteriormente de las que Compact Naboo dispone por defecto.



RECETAS

Recetas de todo el mundo directamente en tu Compact Naboo y en el Cloud.



COCCIÓN

El Cloud está programado para obtener sincronía máxima entre los ingredientes, el proceso y la cocción de cada receta.



CONTEXTO

En el Cloud además de la receta puedes ver también su origen y evolución.



PRESENTACIÓN

El servicio al cliente no está completo sin una presentación atractiva y original.



INGREDIENTES

Las recetas del Cloud muestran todos los ingredientes y las cantidades están enumeradas en detalle.



ACTUALIZACIÓN

La constante conexión con el Cloud permite una permanente actualización.



PROCEDIMIENTO

El Cloud te muestra hasta en los mínimos detalles cómo realizar la receta, paso a paso.



RECETAS PERSONALIZADAS

Compact Naboo sustenta la pasión y el talento creativo del Chef.



Compact Naboo

TODO AL ALCANCE DE LA MANO.

La interfaz gráfica ha sido renovada por completo, siguiendo en todo el diseño flat, Compact Naboo es como una pantalla grande de tu dispositivo móvil o tablet, con la misma lógica de navegación: miras el menú, arrastras los iconos, abres los archivos, compones nuevas páginas, creas carpetas con nuevos contenidos, sacas del cloud y combinas con contenidos que están en la máquina. Todo con la máxima libertad, creatividad y funcionalidad.



TODAS LAS RECETAS EN UN CLIC

Recetas de todo el mundo siempre disponibles y actualizadas, gracias al Cloud de Lainox.



ONE TOUCH

Ejecución inmediata de la cocción ideal para la receta seleccionada.



USER FRIENDLY

La interfaz es como tu dispositivo móvil, las mismas funciones: buscar recetas, ver menús, arrastrar iconos, crear y organizar carpetas para las recetas personales.



RECONOCIMIENTO INTELIGENTE

Compact Naboo controla la compatibilidad de cocción de distintos platos en la modalidad multinivel e indica las cocciones que se pueden hacer simultáneamente y las que no.



PANTALLA CONFIGURABLE

En la pantalla principal cada uno puede introducir sus recetas personales, las que prepara frecuentemente. Los iconos con la foto y el nombre hacen intuitiva la programación.



Nabook

UN HOMENAJE PARA TI QUE ERES UN CHEF.

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

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



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.



MENÚ

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



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.



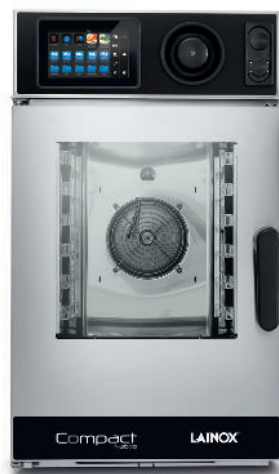
LISTAS DE LA COMPRA

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.



CONFIGURAR Y SINCRONIZAR

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



Compact Naboo

TECNOLOGÍA EN SU FORMA MÁS COMPACTA.

Ocupa un espacio de tan solo 51 centímetros, pero es un concentrado perfecto de tecnología para preparar platos de alta cocina.

Las cocinas pequeñas y oficinas con espacios reducidos para una restauración dinámica, rápida con un abanico cada vez más amplio de propuestas innovadoras, encuentran la mejor respuesta a sus necesidades en los varios modelos de la gama Compact Naboo.



PANTALLA TÁCTIL

Pantalla a color de 7 pulgadas LCD, capacitiva, de alta definición, con elección de funciones "Pantalla Táctil".
Pantalla configurable según las exigencias del usuario.



COMPARTIMIENTO PARA DETERGENTES ABATIBLE

Alojamiento de los recipientes de detergente, cómodo y seguro gracias al cierre con tapa abatible.



ESPACIO DEDICADO

Conector universal para: sonda al corazón multipunto, multisonda o de aguja para cocciones al vacío y puerto USB, todo esto en un único y práctico espacio organizado.



COCCIÓN AUTOMÁTICA

ICS INTERACTIVE COOKING SYSTEM.

Compact Naboo se hace cargo con total autonomía de seleccionar la modalidad de cocción (combinada vapor + aire caliente, vapor o sólo convección); controlar y regular constantemente la temperatura de cocción; registrar y mantener siempre el porcentaje de humedad deseado gracias al sistema Autoclima. Todas las funciones están controladas en todo momento, cualquier cosa tu estés cocinando: de esta manera tu DISPOSITIVO regula constantemente la cocción de manera automática proporcionando así siempre preparaciones perfectas.



ECOSPEED DYNAMIC

Con la función Ecospeed, reconociendo la cantidad y el tipo de producto en cocción, Compact Naboo optimiza y controla la erogación de energía, mantiene siempre la temperatura justa de cocción y evita las oscilaciones. Resultado: uso sólo de la cantidad de energía útil y máxima eficiencia energética.



GREEN FINE TUNING

Para los hornos alimentados a gas, gracias al nuevo sistema denominado GFT (Green Fine Tuning) de modulación del quemador y al intercambiador patentado de alta eficiencia, se evitan los derroches de potencia y se reducen las emisiones nocivas.



COCCIÓN MULTINIVEL

Con Compact Naboo tienes la posibilidad, teleguiada, de aprovechar al máximo todas las potencialidades de la cocción multinivel.

En el Cloud de Compact Naboo ya existen las carpetas con los macro grupos de cocciones multinivel, por lo tanto acceder a esta función es muy simple. Además puedes crear carpetas especiales y el sistema guía al operador y lo corrige para cargar sólo recetas y platos con cocciones compatibles. Además la modalidad multinivel es muy útil y rentable.

Con el sistema de cocción Multinivel se pueden cocinar simultáneamente distintos alimentos con tiempos de cocción diferentes y Compact Naboo nos avisará con una señal acústica y visual cuando una bandeja está lista. Por lo tanto se pueden evitar tiempos muertos, cargas parciales y consumos inútiles, con un ahorro de más del 30% de los tiempos de producción con respecto a las cocciones con los sistemas tradicionales en parrilla y freidora.



MULTINIVEL

Las ventajas son:

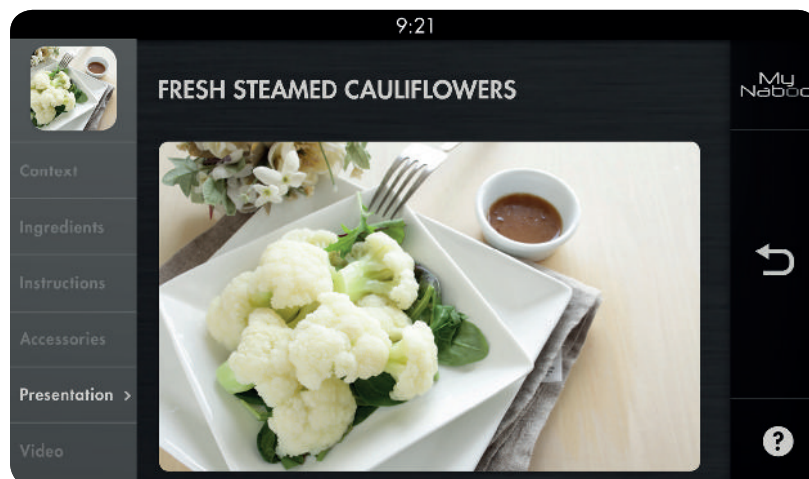
- Consumos optimizados gracias a una única carga.
- Calidad administrada automáticamente, con resultados constantes y repetibles, y ningún tipo de errores.
- Optimización de los espacios, también en la administración y la organización
- Optimización del tiempo
- Reducción de los equipos dedicados únicamente a una función específica (parrilla, freidora, sartén...)
- MULTINIVEL DOBLE:
el desdoblamiento en cada estante de la función multinivel permite doblar la capacidad productiva.



JUST IN TIME

Si el Multinivel avisa en secuencia cuando están listos los productos en los distintos niveles, una segunda función complementaria al JIT permite sacar una serie de alimentos al mismo tiempo. Todo con la máxima organización y el mejor resultado siempre garantizado.

Con JIT es posible organizar de la mejor manera el tiempo en la cocina. Puedes cocinar simultáneamente alimentos con distintos tiempos de cocción y diferentes tamaños: Compact Naboo avisará en secuencia cuando es el momento de sacar las individuales bandejas para poderlas sacar finalizada la cocción todas al mismo momento. Mayor variedad de alimentos con la máxima tranquilidad y calidad. Compact Naboo tiene todo bajo control.



COCCIÓN AL VAPOR

Compact Naboo permite realizar cocciones con vapor a bajas temperaturas de 30° a 99° con precisión absoluta, y con consumos de agua y energía mínimos. La cocción al vapor a 100° permite cocinar con mayor calidad cualquier tipo de alimento que de otra manera debería ser cocido en agua para ebullición.

De esta manera se obtienen enormes ahorros: sin ollas, menores espacios necesarios, sin espera para ebullición del agua, menos consumo de energía, tiempos veloces de cocción. Para finalizar, la cocción al vapor forzada hasta 130° es apta para productos congelados (verduras congeladas) principalmente si son en grandes cantidades.



AL VACÍO

Esta técnica de cocción necesita la precisión al grado centígrado de la temperatura en cámara y la del corazón del producto.

Todo esto se puede asegurar gracias a la sonda de aguja de 1 mm (específica para uso al vacío o pequeños tamaños) para cocciones con el mantenimiento máximo de las calidades nutritivas y la menor disminución de peso en absoluto.



COCCIÓN EN CONSERVA

La innovadora técnica de cocción al vapor con bajas temperaturas controladas que se usa para distintos tipos de productos.

Numerosas son las ventajas cualitativas con tiempos de conservación incluso medio largos.

Además de ser una nueva manera de presentación de la comida.



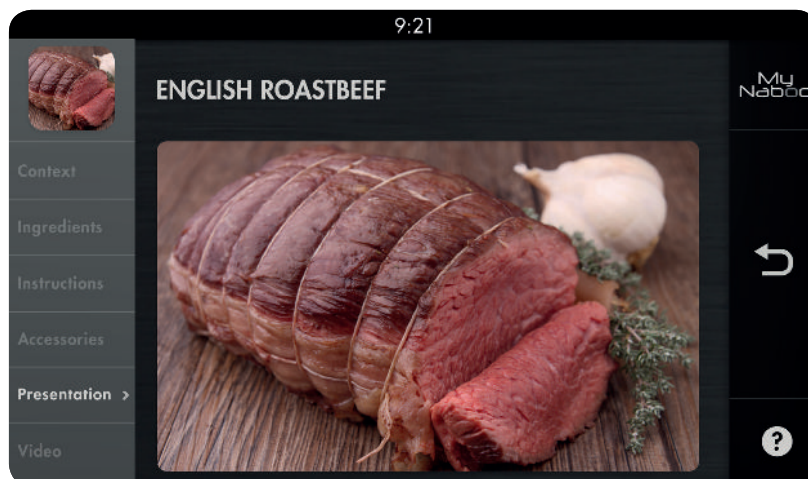
ECOVAPOR

Compact Naboo reconoce el tipo y la cantidad de alimento cargado y produce sólo el vapor necesario para la cocción. Con el sistema EcoVapor se obtiene una clara reducción de consumos de agua y de energía gracias al control automático de la saturación del vapor en cámara de cocción.



TURBOVAPOR (Mod. CBEN061/CBES061)

Compact Naboo impulsa al máximo la producción de vapor y obtiene grandes resultados con pequeños costos. 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.



COCCIÓN A PUNTO

PARÁMETROS HACCP DIRECTAMENTE EN LA PANTALLA.

PARA QUE SIRVE:

La presencia de la pantalla permite evidenciar constantemente los parámetros de cocción por HACCP mediante el control de la temperatura en cámara, de la temperatura en el corazón del producto y del tiempo.

VENTAJAS:

El continuo control de la cocción, detectado visualmente por el diagrama evidenciado en el video, ofrece una constante posibilidad de operaciones y rectificaciones. Existe la disponibilidad de la certificación de los datos de cocción si se solicita mediante la exportación y el guardado de los mismos. Esta función se solicita en los equipos por las empresas de consultorías y diseño de instalaciones para la producción de alimentos.



COCCIÓN CRUJIENTE Y SECA

Gracias al sistema patentado Fast Dry® (sistema de deshumidificación activa de la cámara de cocción) se obtiene el crocante perfecto y el gratinado de fritos, asados, postres, pan también con cargas llenas. Uso de la capacidad de carga al 100%.



COCCIÓN JUGOSA Y BLANDA

El sistema Autoclimate® de LAINOX administra automáticamente el clima perfecto en la cámara de cocción. Temperatura y control automático de la humedad siempre ideales de acuerdo al alimento que se debe cocinar. Jugosidad y blandura aseguradas también para la puesta en temperatura de productos cocinados anteriormente.



SONDAS PARA CADA FUNCIÓN

Sonda multipunto de serie, garantiza siempre una cocción perfecta en el centro del producto o bien sonda de aguja para cocciones al vacío y alimentos de tamaño pequeño (opcional).



SISTEMAS DE ASPIRACIÓN

Campana con motor aspirante y abatidor de condensados de activación automática con el encendido del Dispositivo.

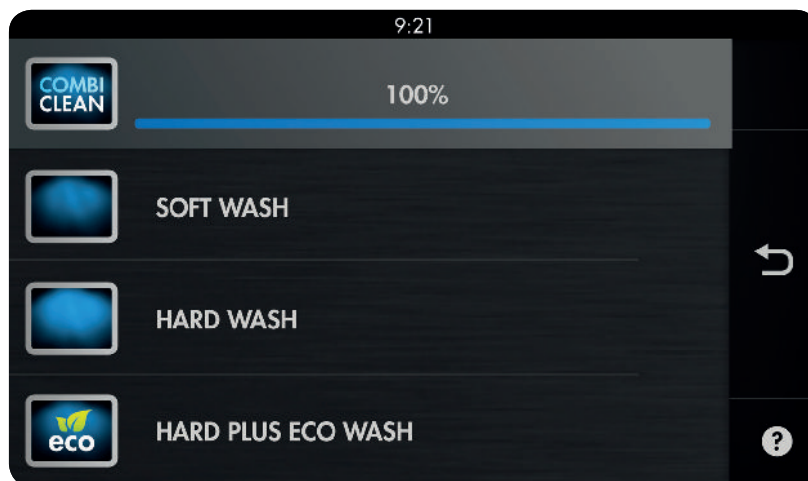
IDEAL PARA:

- Instalaciones de hornos a la vista en Supermercados, tiendas de gastronomía, carnicerías, Puntos calientes.

VENTAJAS DE USO:

- Abate y condensa los vapores de cocción por medio de intercambio térmico sin necesidad de conexión a una línea de agua fría.
 - Reduce las emisiones de olores.
- Cumple con las normativas para las instalaciones a la vista.





LIMPIAR, A FONDO Y DE MANERA SENCILLA.

EL NUEVO SISTEMA DE LIMPIEZA CON CARTUCHO 100% RECICLABLE.

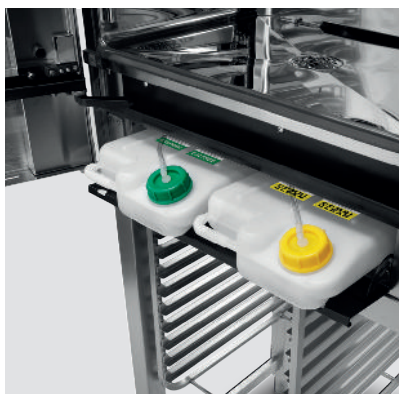
Un sistema de lavado innovador, que emplea detergente líquido en cartucho totalmente reciclable. Para una limpieza mejor, más sencilla, más segura gracias a la eliminación del bidón separado del detergente. Todo se limpia automáticamente, sin ninguna necesidad de intervención.



NUEVOS CARTUCHOS DE DETERGENTE LÍQUIDO EN MATERIAL 100% RECICLABLE.

Compact Naboo está dotado del sistema de lavado automático LCS con detergente líquido COMBICLEAN de nueva fórmula y máxima higiene que se entrega en un cómodo cartucho en material 100% reciclable a introducir en el cajón específico que se encuentra en la parte inferior.

Por lo tanto, no se necesitan manipulaciones ni trasvases peligrosos de producto. La acción combinada de detergente y vapor y después del agua de aclarado, tienen eficacia máxima sobre la grasa y los residuos que se depositan durante las cocciones. A todos los beneficios se agrega el del ahorro: reducción drástica de los tiempos de lavado respecto a los sistemas tradicionales. Basta con seleccionar el nivel de lavado más adecuado y Compact Naboo se encargará del resto. El nuevo nivel de lavado ECO, que se suma a aquellos ya existentes, contribuye a disminuir aún más el tiempo y el consumo de detergente en beneficio de la reducción de los costes.



Para el modelo Compact Naboo CBEN061 o Compact Sapiens CBES061 dotado de generador de vapor, CALFREE es el nuevo producto LAINOX, en cartucho en material 100% reciclable, que mantiene el calentador libre del calcáreo evitando su acumulación. Las ventajas que se obtienen con CALFREE son numerosas:

- Eliminación de las averías debidas a la acumulación de calcáreo
- Vapor siempre abundante y puro
- Máxima eficiencia energética y por lo tanto menores consumos
- Rendimientos elevados en el tiempo
- Mayor duración del generador de vapor
- Menores costos de mantenimiento



Compact Naboo, EN UN MENÚ EXCELENTE.

GAMA Y CARACTERÍSTICAS.

Diseño elegante y compacto, ideal para las cocinas que no disponen de gran espacio, pero también para cocinas "a la vista".
en 4 modelos de distintos tamaños y capacidad de bandejas. Compact Naboo, la conquista de espacio en la cocina.



026



061



101



061

Pantalla táctil 7"

Mandos sencillos e intuitivos con pantalla táctil a color de 7 pulgadas LCD capacitiva de alta definición.

Se puede programar según las necesidades de cocina, basta con tocar el icono del plato deseado para iniciar los procedimientos de cocción.



Espacio dedicado: sonda al corazón multipunto, puerto USB

Compact Naboo dispone de un espacio especial en el que colocar las herramientas que posibilitan el aumento de sus funciones, como la sonda al corazón multipunto o la sonda de aguja para productos de tamaño pequeño, o la cocción al vacío y el puerto USB.

VERSIÓN PANTALLA TÁCTIL.

COMPACT NABOO

Modelos de vapor directo	Alimentación	Capacidad cámara GN 2/3 GN (352x325 mm) 1/1 GN (530x325 mm)	Distancia entre guías (mm)	Número de plazas	Potencia eléctrica (kW)	Potencia térmica nominal Gas (kW/kcal)	Dimensiones externas (L x P x H mm)	Tensión alimentación (tensiones y frecuencias especiales bajo pedido)
COEN026R		6x2/3	60	20/50	5,25	-/-	510 x 625 x 880	3N AC 400V - 50 Hz
COEN061R		6x1/1	60	30/80	7,75	-/-	510 x 800 x 880	3N AC 400V - 50 Hz
COEN101R		10x1/1	60	80/150	15,5	-/-	510 x 800 x 1120	3N AC 400V - 50 Hz
CVEN061R		6x1/1	60	30/80	8,25	-/-	875 x 650 x 705	3N AC 400V - 50 Hz
CVGN061R		6x1/1	60	30/80	0,5	8,5/7.310	875 x 650 x 705	AC 230V - 50 Hz

Modelos con Boiler	Alimentación	Capacidad cámara GN 1/1 GN (530x325 mm)	Distancia entre guías (mm)	Número de plazas	Potencia eléctrica (kW)	Potencia térmica nominal Gas (kW/kcal)	Dimensiones externas (L x P x H mm)	Tensión alimentación (tensiones y frecuencias especiales bajo pedido)
CBEN061R		6x1/1	60	30/80	8,25	-/-	875 x 650 x 705	3N AC 400V - 50 Hz

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

FUNCIONAMIENTO

- Pantalla configurable de acuerdo a las exigencias del usuario poniendo en primer plano los programas más usados por el usuario.
- Lainox Cloud sistema Wi-Fi/Ethernet de conexión para guardar configuraciones personales, actualización software, archivo de datos HACCP, y descarga de nuevas recetas.
- 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 termorefectante para reducir la irradiación de calor hacia el operario y obtener mayor eficiencia.
- Vidrio interno con abertura en forma de libro para una fácil operación de limpieza.
- Manija con abertura derecha e izquierda.
- Bisagras puerta regulables para una estanqueidad óptima.
- Deflector que se puede abrir para una sencilla operación de limpieza del compartimiento ventilador.

Compact Sapiens, UNA MANO EXPERTA EN LA COCINA.

GAMA Y CARACTERÍSTICAS.

Diseño elegante y compacto, ideal para las cocinas que no disponen de gran espacio, pero también para cocinas "a la vista".
en 4 modelos de distintos tamaños y capacidad de bandejas. Compact Sapiens, la conquista del espacio en la cocina.



Mandos manuales de control electrónico

Un dispositivo práctico que permite ejecutar en modo directo una cocción manual, utilizar rápidamente los programas predefinidos o bien seleccionar con el scroller específico uno de los programa favoritos con la función scroll & push.



Espacio dedicado: sonda al corazón multipunto, puerto USB

Compact Sapiens dispone de un espacio especial en el que colocar las herramientas que posibilitan el aumento de sus funciones, como la sonda al corazón multipunto o la sonda de aguja para productos de tamaño pequeño, o la cocción al vacío y el puerto USB.

VERSIÓN DE CONTROL ELECTRÓNICO S.

COMPACT SAPIENS

Modelos de vapor directo	Alimentación	Capacidad cámara GN 2/3 GN (352x325 mm) 1/1 GN (530x325 mm)	Distancia entre guías (mm)	Número de plazas	Potencia eléctrica (kW)	Potencia térmica nominal Gas (kW/kcal)	Dimensiones externas (L x P x H mm)	Tensión alimentación (tensiones y frecuencias especiales bajo pedido)
COES026R		6x2/3	60	20/50	5,25	-/-	510 x 625 x 880	3N AC 400V - 50 Hz
COES061R		6x1/1	60	30/80	7,75	-/-	510 x 800 x 880	3N AC 400V - 50 Hz
COES101R		10x1/1	60	80/150	15,5	-/-	510 x 800 x 1120	3N AC 400V - 50 Hz
CVES061R		6x1/1	60	30/80	8,25	-/-	875 x 650 x 705	3N AC 400V - 50 Hz
CVGS061R		6x1/1	60	30/80	0,5	8,5/7.310	875 x 650 x 705	AC 230V - 50 Hz

Modelos con calentador	Alimentación	Capacidad cámara GN 1/1 GN (530x325 mm)	Distancia entre guías (mm)	Número de plazas	Potencia eléctrica (kW)	Potencia térmica nominal Gas (kW/kcal)	Dimensiones externas (L x P x H mm)	Tensión alimentación (tensiones y frecuencias especiales bajo pedido)
CBES061R		6x1/1	60	30/80	8,25	-/-	875 x 650 x 705	3N AC 400V - 50 Hz

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 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 2,4 pulgadas (LCD - TFT) para la visualización de programas favoritos, 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.
- 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 (opcional), la velocidad baja activa la reducción de la potencia de calentamiento.
- Preparación conexión rápida de la sonda al corazón tramite conector externo a la cámara de cocción.
- Control de la temperatura en el corazón del producto con sonda de 4 puntos de detección (opcional).
- Control de la temperatura en el corazón del producto con sonda de aguja para cocciones al vacío y pequeños tamaños (opcional)
- Conexión USB para descargar los datos HACCP, actualizar el software y cargar/descargar programas de cocción.
- Predisposición al sistema de optimización energética SN (opcional).
- Programa de SERVICE para: Prueba de las funciones ficha electrónica y visualización de sondas de temperatura - Contadores de horas de funcionamiento del equipo para todas las funciones principales para el mantenimiento programado.
- ECOSPEED - según la cantidad y el tipo de producto en cocción, Compact Sapiens optimiza y controla la erogación de energía, mantiene siempre la temperatura justa de cocción y evita las oscilaciones.
- ECOVAPOR - Con el sistema ECOVAPOR se obtiene una clara reducción de los consumos de agua y energía gracias al control automático de la saturación de vapor en la cámara de cocción.
- GREEN FINE TUNING - para los modelos de gas, nuevo sistema modulación del quemador e intercambiador de alta eficiencia para evitar los derroches de potencia y reducir las emisiones nocivas.

FABRICACIÓN

- Protección contra los chorros de agua IPX4.
- Cámara perfectamente uniforme y hermética, con soldaduras sin juntas.
- Puerta de cierre con doble cristal templado, a intersticio de aire y cristal interno termorefectante para reducir la irradiación de calor hacia el operario y obtener mayor eficiencia.
- Vidrio interno con abertura en forma de libro para una fácil operación de limpieza.
- Manija con abertura derecha e izquierda.
- Bisagras puerta regulables para una estanqueidad óptima.
- Deflector que se puede abrir para una sencilla operación de limpieza del compartimiento ventilador.



Just Duet *

SINCRONÍA PERFECTA.

Compact Naboo y Neo forman el equipo perfecto, permitiendo llevar siempre a la mesa la frescura original de cada plato. Son dos aparatos indispensables para cualquier chef que cocine con pasión y desee satisfacer y sorprender siempre a sus invitados con platos excelentes. Un equipo perfecto que ofrece al chef la posibilidad de expresar a pleno su profesionalidad y creatividad.



AHORRO ENERGÉTICO HASTA UN 60%



AHORRO DE ESPACIO HASTA UN 70%



AHORRO DE MATERIAS PRIMAS HASTA UN 20%



CALIDAD CONSTANTE



DESPERDICIOS REDUCIDOS PARA LAS PORCIONES SIN VENDER



TIEMPOS DE ESPERA MENORES PARA SUS INVITADOS



TURNOVER MÁS RÁPIDO DE LAS MESAS

* Para más información consulta el folleto JUST DUET

LOS ACCESORIOS.

PARA TODA NECESIDAD.



**SOPORTE CON PORTABANDEJAS
MOD. COEN/COES**



**SOPORTE CON PORTABANDEJAS
MOD. CV../CB..**



**SOPORTE CON MANTENEDOR Y
COMPARTIMIENTO NEUTRO MOD. CV../CB..**

Lainox ofrece para los distintos modelos de Compact configuraciones prácticas y funcionales. Como por ejemplo, el práctico portabandejas, el cómodo soporte neutro o el exclusivo armario mantenedor de temperatura, cocción lenta a baja temperatura, recuperación de la temperatura.



**COEN
026+026**



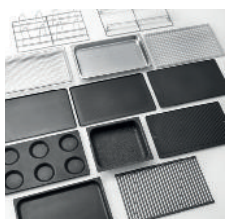
**COEN
061+061**



**CV../CB..
061+061**

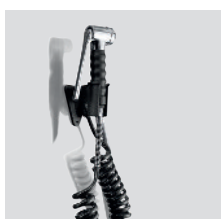
SUPERPOSICIONES

En caso de espacios reducidos o de necesidad, en el mismo tiempo de diversificación de la producción se disponen de distintas combinaciones de superposiciones.



MULTIGRILL

Para cocciones siempre perfectas. Con los accesorios específicos exclusivos para cada tipo de cocción.



DUCHA

Ducha de lavado equipada con racores y empalmes.