

NAG101B

COMBI PARA LA RESTAURACIÓN Y GRANDES NEGOCIOS - 10 X 1/1 GN - 10 X EN1 (600 X 400) - DE GAS DE VAPOR DIRECTO - CALDERA OPCIONAL • COMANDOS CON PANTALLA TOUCH SCREEN - COCCIÓN AUTOMÁTICA INTERACTIVA



La característica absolutamente única que distingue Naboo 5.0 de los otros combi profesionales se llama Nabook (patentado). Gracias a la conexión WiFi de serie podrás acceder a tu asistente virtual en la cocina y a una gran cantidad de otros servicios (aprende más en nabook.cloud).

Las características



EFICIENTE

Energy monitor. VCS Vapor Cleaning System, nuevo sistema de lavado. Reducción de los consumos de detergente hasta el 30%.



INTELIGENTE

Naboo Coach, el asistente virtual que suministra consejos sobre las cocciones, sobre el lavado más adecuado, y avisa cuándo es necesario realizar un mantenimiento. Autoclima exclusivo de Naboo 5.0 gestiona el clima ideal garantizando una calidad de cocción siempre ideal.



ROBUSTO

LLC, Long Life Component. Nuevos componentes de larga duración. EMA Easy Mantenance Access para reducir los tiempos de intervención.



PEQUEÑO

Hasta el 15% menos de dimensiones gracias a la miniaturización de los componentes (de acuerdo al modelo).



CONECTADO

Con el WI-FI de serie Naboo 5.0 está siempre conectado al cloud Nabook, el asistente virtual en la cocina completo y gratuito.



FLEXIBLE

Multinivel Plus. Display mandos configurable. Recetas modificables.



POTENTE

Hasta el 20% más potente. Pre calentamiento hasta 320°C. Naboo 5.0 gracias a los nuevos sistemas de suministro de energía permite un ahorro hasta el 16% menos respecto a los modelos anteriores.

NAG101B

Capacidad

Capacidad	10 x GN 1/1 10 x EN1 (600 x 400)		
Distancia entre guías	mm	70	inch 2.8
Plazas - Croissant	n.	80 / 150 - 90 / 150	
Carga máx. total	kg	50	lbs 110.3
Carga máx. bandeja	kg	15	lbs 33.1

Dimensiones

Anchura	mm	852	inch 33.5
Profundidad	mm	797	inch 31.4
Altura	mm	1055	inch 41.5
Anchura exterior máx	mm	852	inch 33.5
Profundidad exterior máx	mm	848	inch 33.4
Altura exterior máx	mm	1102	inch 43.4
Anchura del embalaje	mm	990	inch 39.0
Profundidad de embalaje	mm	940	inch 37.0
Altura del embalaje	mm	1260	inch 49.6
Peso Neto	kg	148	lbs 326.3
Peso bruto	kg	170	lbs 374.9
Peso neto generador	kg	164	lbs 361.6
Peso bruto generador	kg	188	lbs 414.5
Volumen	m ³	0.72	ft ³ 25.4
Volumen de envasado	m ³	1.17	ft ³ 41.3
Distancia mínima instalación - lado izq	mm	50	inch 2.0
Distancia mínima instalación - lado trasero	mm	50	inch 2.0
Distancia mínima instalación - lado dch	mm	500	inch 19.7
Anchura del compartimento de cocción	mm	459	inch 18.1
Profundidad del compartimento de cocción	mm	650	inch 25.6
Altura de la cavidad	mm	791	inch 31.1

Alimentación

Tensión de alimentación	1N-AC 230 V		
Absorción eléctrica	A	3,5	
Frecuencia	Hz	50/60	
Potencia eléctrica total	kW	0,8	
Interruptor diferencial	RCD cl. B		
Potencia de calefacción de vapor (con generador de vapor)	kW / kcal	20 / 17200	
Potencia calentamiento de la cámara - G20	22 / 18920		

Alimentación gas

Gas - Tipo	G20		
Presión gas mín. - G20	bar	0,018	
Presión gas máx. - G20	bar	0,025	
Potencia térmica nominal Gas - G20	kW / kcal	22 / 18920	
Potencia térmica nominal Gas - G20 (con caldera)	kW / kcal	25 / 21500	

Conexión hidráulica

Entrada agua fría	ø 3/4"		
Entrada agua ablandada	ø 3/4"		
Presión mín.	bar	2	
Presión máx.	bar	5	
Caudal mínimo de agua	Lt	10	
Pendiente instalación de descarga	4°		
Descarga - ø	mm	50	inch 2.0

Calidad del agua

Dureza agua conexión producción de vapor	°dh / ppm	6° / 9° fH	
Valor pH	Ph	> 7,5	
Cl (cloruro) - máx	mg / l	30	
Cl ₂ (cloro libre)	mg / l	0.1	
Fe (hierro)	mg / l	0.1	
NH ₂ Cl (monocloramina)	mg / l	0,2	
Temperatura máx. agua fría	°C	30	°F 86.00
Temperatura máx. agua ablandada	°C	50	°F 122.00
Conductividad eléctrica	µS	50 - 200	

Emisiones

Calor latente	W	144	
Calor sensible	W	120	
Temperatura máx descarga líquidos	°C	85	°F 185.00
Ruido	db	< 50	



NAG101B

MODOS DE USO

- Pre calentamiento a 320°C.
- 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.
- Modalidad JUST IN TIME (JIT) - Permite retirar de un proceso de cocción una serie de alimentos, todos al mismo tiempo. Todo con la máxima organización y el mejor resultado siempre garantizado (patentado).
- Modalidad MULTINIVEL - Posibilidad de cocinar simultáneamente alimentos distintos con tiempos de cocción diferentes.
- Innovador Smokegrill para sistema barbacoa (patentado). Contenedor de smokeessence reciclable en material blando, con accesorio especial y carga frontal (opcional).
- Fast-Dry Boosted® - Sistema automático de deshumidificación rápida de la cámara de cocción.
- Autoclima® - Sistema que gestiona de forma automática el clima ideal en la cámara de cocción.
- MULTILEVEL PLUS - El duplicar producto en cada nivel de la función multinivel permite doblar la capacidad productiva (patentado).
- 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.
- Cocción manual con tres modalidades de cocción de encendido inmediato: convección de 30°C a 300°C, vapor de 30°C a 130°C, combinado convección + vapor de 30°C a 300°C.
- ICS (Interactive Cooking System) sistema automático de cocción para recetas italianas e internacionales, incluido; historia, ingredientes, procedimiento, programa de cocción automático y presentación fotográfica del plato.

CONECTIVIDAD

- Nabook - Gracias al acceso al Cloud, se puede acceder a Nabook, el asistente virtual en la cocina (más información en nabook.cloud, registro gratuito).
- LMS, LAINOX Multidisplay System - Gracias al portal Nabook y el nuevo LMS, podrás configurar tus dispositivos y sincronizar de forma independiente tus recetas para cada Naboo.
- Posibilidad de iniciar la actualización de software de forma automática en múltiples dispositivos simultáneamente.
- Conexión Wi-Fi. Compatible con el estándar IEEE 802.11g (2,4 GHz).
- Suplemento para conexión a red Ethernet (opcional).
- Posibilidad de descargar recetas desde el portal Nabook según el país.
- Monitoreo remoto de consumos.
- Sistema de notificaciones de actualización de software automático.
- Diagnóstico remoto a través del portal Nabook por parte del Centro de servicio LAINOX.
- Monitoreo HACCP continuo, incluso de forma remota a través del portal Nabook.
- Sincronización de los dispositivos conectados a la misma cuenta (patentado).
- Organización de la lista de la compra que se puede convertir en formato Word.
- Cálculo de los costes de los alimentos de las recetas y los menús por cada ración.
- Creación de menús con cálculo de calorías y lista de alérgenos, con formatos de impresión personalizados.
- Acceso directo del dispositivo de cocción a la base de datos de recetas, con posibilidad de descarga (patentado).
- Creación de recetas completas con ingredientes, procedimiento y foto ilustrativa.

NAG101B

DOTACIONES DE CONTROL

- Sonda al corazón multipunto fija, \varnothing 3 mm.
- Conexión sonda al corazón mediante conector externo a la cámara de cocción (opcional).
- TurboVapor - Con el sistema TurboVapor se produce automáticamente el nivel de vapor ideal para cocinar productos <difíciles= como la pasta al huevo, espárragos, nabos y remolachas, verduras notoriamente fibrosas (para modelo con caldera).
- Intelligent Energy System - En base a la cantidad y el tipo de producto en cocción, el horno optimiza y controla la energía, mantiene siempre la temperatura justa de cocción y evita las oscilaciones.
- Bloqueo del perfil de usuario (función específica para Quick Service Restaurant - QSR).
- Posibilidad de programar cocciones diferidas en el tiempo, con fecha y hora.
- Función recordatorio de la limpieza de los filtros de aire.
- Sistema externo de control de la eficiencia del ablandador de agua (ablandador de agua opcional).
- Iluminación LED para cámara de cocción de bajo consumo. Visibilidad óptima en toda la cámara de cocción. Luz neutra que no cambia los colores originales del producto.
- 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.
- Autodiagnóstico de control funcional antes de iniciar el uso, con señal descriptiva y acústica de eventuales anomalías.
- Energy Monitor - Monitoreo del consumo de energía, gas, agua y detergente.
- Programa de SERVICE: Prueba las funciones de la tarjeta electrónica - Visualización de sondas de temperatura - Contadores de horas de funcionamiento del equipo para todas las funciones principales para el mantenimiento programado.
- Sistema de optimización de energía SN (opcional) pre configurado.
- Posibilidad de configurar el apagado del dispositivo al final del programa de lavado automático.
- Conexión USB para descargar los datos HACCP, actualizar el software y cargar/descargar programas de cocción.
- Sonda para 2 corazones (opcional).
- Control de la temperatura en el corazón del producto con sonda de 4 puntos de detección.
- Posibilidad de elegir hasta 6 velocidades de ventilación; las primeras 3 velocidades activan automáticamente la reducción de potencia de calentamiento. Para cocciones particulares se puede programar la velocidad intermitente.
- Fácil acceso a los parámetros programables del usuario, para personalizar el equipo mediante el menú de usuario.
- Condensación de vapor regulada automáticamente.
- Control paralelo de temperatura en cámara y en sonda de corazón, sistema DELTA T.
- Autoreverse (inversión automática del sentido de rotación del ventilador) para una perfecta uniformidad de cocción.
- Smart Diagnostic System - Diagnóstico funcional para tener siempre tus aparatos al máximo rendimiento.
- SLS - Smart Lighting System - La comunicación visual que te permite con una sola mirada entender cuando es necesaria tu intervención (opcional).
- Alimentación Switch mode - Nuevo sistema de alimentación altamente eficiente.
- SLCV / SLCS - Smart Chemicals Control - controla exactamente el consumo de detergente avisando cuando está por terminar y sugiriendo el lavado adecuado con la cantidad de detergente residual.

CARACTERÍSTICAS CONSTRUCTIVAS

- Long Life Component LLC - Uso de nuevos componentes de larga duración (Procedimiento de aprobación interna de Lainox).
- Puerta con cierre a presión y manija con apertura derecha e izquierda.
- Sistema de enfriamiento para componentes electrónicos por ventilación forzada, con filtro de protección en acero inoxidable de malla microestirada, se puede lavar en el lavavajillas.
- Panel lateral inferior de enganche magnético para facilitar la limpieza y el mantenimiento.
- Relé de estado sólido para optimizar y regular la potencia.
- Motores compactos de arrastre magnético brushless (sin escobillas).
- Nueva caja de descarga cámara con salto de aire integrado según la normativa EN61770.
- Dos entradas de agua (fría y ablandada).
- Panel frontal de apertura rápida para facilitar las operaciones de mantenimiento.
- Accesorio recoge gotas de condensación bajo la puerta con salida directa al desagüe, incluso con la puerta abierta.
- Nuevo empaque de silicona de puerta adaptable, resistente al calor y al deterioro, y de fácil sustitución.
- 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.
- Deflector se puede abrir para una fácil operación de limpieza del espacio ventilador.
- Bisagras regulables para óptima hermeticidad de puerta.
- Vidrio interno con apertura para una fácil operación de limpieza.
- Puerta con vidrio doble templado con cámara de ventilación intermedia, vidrio interno termorefectante para una menor pérdida de calor hacia el operador y una mayor eficiencia.
- Cámara perfectamente uniforme y hermética.

NAG101B

FUNCIONAMIENTO

- Naboo Coach (asistente virtual). Avisos en la pantalla de la necesidad de mantenimiento.
- Posibilidad de visualizar y cambiar en cualquier momento la receta.
- En Naboo están disponibles 227 recetas, y accediendo al portal Nabook están disponibles otros cientos de recetas, en constante aumento. Cada receta ha sido probada para garantizar un resultado excelente.
- Interfaz de usuario con posibilidad de elegir entre 29 idiomas.
- Señalización acústica y visual durante las distintas fases de cocción, con parpadeo de luces de fin de ciclo.
- Humidificador manual.
- Enfriamiento rápido con eventual inyección de agua en la cámara de cocción.
- Reinicio automático de la cocción en caso de interrupción del fluido eléctrico.
- Función Cool Down para el enfriamiento rápido de la cámara de cocción mediante ventilador.
- 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.
- Pantalla a color de 10 pulgadas LCD capacitiva, de alta definición, con elección de funciones <Pantalla Táctil>.
- Reconocimiento inteligente de las recetas en las carpetas multinivel.
- Organización de las recetas en carpetas con vista preliminar, dándole a cada una nombre propio.
- Inicio de una cocción automática (ICS) <One Touch>.
- Pantalla configurable de acuerdo a las exigencias del usuario poniendo en primer plano los programas más usados por el usuario.

FUNCIONAMIENTO A GAS

- Control electrónico de la llama y dispositivo de autodiagnóstico con restablecimiento automático del encendido.
- Encendido automático de quemadores con generador eléctrico de descarga de alta frecuencia.
- Intercambiador de calor de alto rendimiento con cámara de expansión en acero refractario.
- Sistema de calentamiento cámara de cocción a gas de tipo indirecto con quemadores modulantes y premezcla de aire forzado, de alto rendimiento.

PRODUCCIÓN DE VAPOR - DIRECTA

- Sistema de producción de vapor de tipo directo en la cámara de cocción mediante inyección de agua directamente en el ventilador y evaporación en los elementos de calentamiento.
- Ventaja: disponibilidad inmediata de vapor en la cámara de cocción.

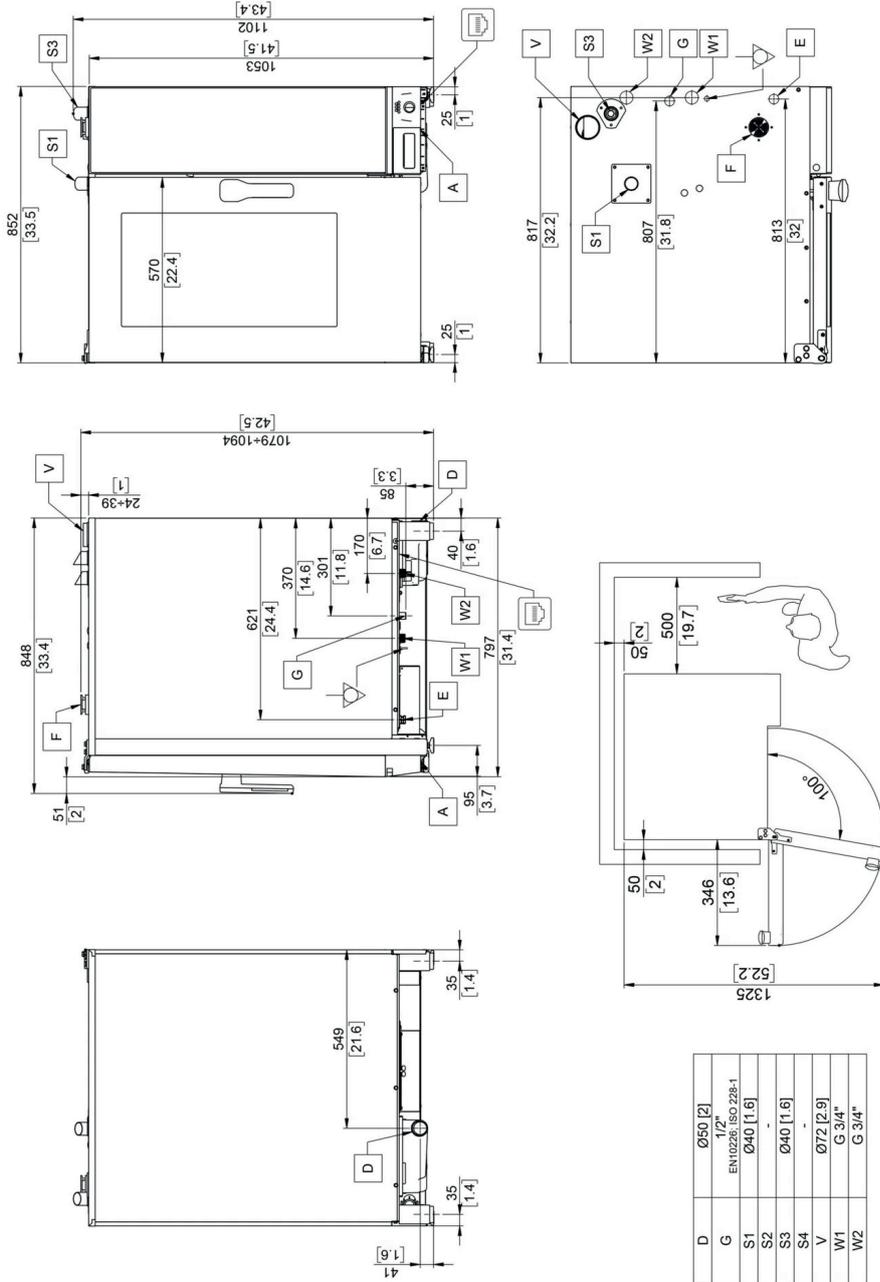
PRODUCCIÓN DE VAPOR - INDIRECTA (CON CALDERA)

- Sistema de calentamiento de caldera a gas, de tipo indirecto, con nuevos quemadores modulantes de aire forzado de alto rendimiento.
- Nueva caldera en acero inoxidable AISI 316 con alto aislamiento térmico.
- Sistema antisarro CALOUT que evita la formación y la acumulación de cal en la caldera.
- Programa semi automático para la desincrustación de la caldera.
- Alarma automática para la desincrustación de la caldera.
- Descarga y lavado automático diario de la caldera, con temperatura del agua por debajo de 60°C.
- Caldera con precalentamiento automático.

EQUIPO DE SEGURIDAD

- Altura máxima de última bandeja 160 cm, utilizando el soporte específico de cada modelo.
- Cumple las normas nacionales e internacionales para el funcionamiento en seguridad en caso de utilización sin protección directa por parte del operador- IEC 60335-1 / IEC 60335-2-102 - EN203-1 / EN203-2-2
- Temperatura externa en puerta de 65°C máx.
- Freno motor ventilador.
- Presostato de seguridad de falta de gas.
- Sonda de control vaciado caldera.
- Sistema de control electrónico del nivel de agua en la caldera, en llenado y vaciado.
- Limitador de temperatura de seguridad caldera.
- Válvulas de gas de control electrónico de dos etapas.
- Presostato de seguridad con indicación de falta de gas.
- Dispositivo de detección de llama que interrumpe el flujo de gas en caso de que se apague accidentalmente la llama de los quemadores.
- Sistema de enfriamiento (ventilación) de componentes, con visualización de control electrónico de altas temperaturas.
- Autodiagnóstico inteligente de averías.
- Control electrónico para indicación de falta de agua.
- Sensor de control electrónico apertura/cierre puerta.
- Térmico de seguridad del motor.
- Seguridad contra sobrepresión y vacío en la cámara de cocción.
- Limitador de temperatura de seguridad cámara de cocción.
- 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.

NAG101B



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