5 razones porque usar Nabook

Recetas

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

Lista de la compra

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

Menú

Tienes la posibilidad de 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.

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).

LAINOX **máximas prestaciones, alto rendimiento**

Naboo

MÁS TIEMPO PARA TU VIDA.
UN SOCIO EN LA COCINA QUE FACILITA TU NEGOCIO

EL CLOUD
Tu asistente virtual en la cocina y a una multitud de otros servicios.

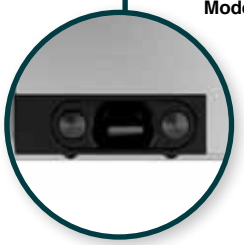
PANTALLA TÁCTIL
Pantalla a color de 10 pulgadas LCD, de alta definición y configurable según las exigencias del usuario.

Modelo 102

SISTEMA DE LAVADO AUTOMÁTICO
Dispone de un lavado aut. corto de **solo 24 min.** y otros de mayor duración. Incluso se puede programar el apagado de Naboo al acabar su lavado.

APERTURA PUERTA AUTOMÁTICA
Máxima ergonomía, incluso hasta con las manos ocupadas.

SMOKE GRILL
Opcional que aporta un valor añadido a tus platos: Barbacoa, ahumado y aromatización.

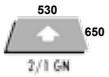
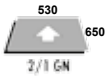


ESPACIO DEDICADO
Conector universal para: sonda al corazón multipunto, multisonda o con aguja para cocciones al vacío, ducha de lavado con recogido automático, puerto usb todo en un espacio único y práctico organizado.

Modelo 071 | Modelo 072 | Modelo 101 | Modelo 102 | Modelo 171 | Modelo 201 | Modelo 202

Hornos mixtos
NABOO

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO	Modelo 071	Modelo 072	Modelo 101	Modelo 102
				
Capacidad (GN)	7 x 1 / 1	7 x 2 / 1 - 14 x 1 / 1	10 x 1 / 1	10 x 2 / 1 - 20 x 1 / 1
Distancia entre guías (mm)	70	70	70	70
Dimensiones exteriores (mm)	875 x 825 x 820 h	1.170 x 895 x 820 h	930 x 825 x 1.040 h	1.170 x 895 x 1.040 h

VERSIÓN ELÉCTRICA

VAPOR DIRECTO	NAEV071R	NAEV072R	NAEV101R	NAEV102R
Precio (€)	8.623 €	13.044 €	11.572 €	15.429 €
Potencia eléctrica total (kW)	10,5	19	16	31
Alimentación (V - 50 Hz)	3N AC 400	3N AC 400	3N AC 400	3N AC 400

GENERADOR DE VAPOR	NAEB071R	NAEB072R	NAEB101R	NAEB102R
Precio (€)	9.440 €	13.297 €	12.282 €	16.748 €
Potencia eléctrica total (kW)	10,5	19	16	31
Alimentación (V - 50 Hz)	3N AC 400	3N AC 400	3N AC 400	3N AC 400

VERSIÓN GAS

VAPOR DIRECTO	NAGV071R	NAGV072R	NAGV101R	NAGV102R
Precio (€)	10.100 €	14.820 €	13.124 €	18.220 €
Potencia eléctrica total (kW)	0,5	1	1	1
Potencia térmica nominal (kW)	12	20	18	27
Alimentación (V - 50 Hz)	AC 230	AC 230	AC 230	AC 230

GENERADOR DE VAPOR	NAGB071R	NAGB072R	NAGB101R	NAGB102R
Precio (€)	11.140 €	15.733 €	13.856 €	19.895 €
Potencia eléctrica total (kW)	0,5	1	1	1
Potencia térmica nominal (kW)	15	30	28	40
Alimentación (V - 50 Hz)	AC 230	AC 230	AC 230	AC 230

ACCESORIOS	Modelo 071	Modelo 072	Modelo 101	Modelo 102
Soporte base en Acero Inox	NSR071 616 €	NSR072 704 €	NSR101 616 €	NSR102 704 €
Portabandejas (Añadir al soporte NSR)	NPT071 294 €	KPT102 343 €	NPT071 294 €	KPT102 343 €
Cambio sentido de puerta	NPS 362 €	NPS 362 €	NPS 362€	NPS 362 €
Smokegrill: 3 en 1: sistema barbacoa/ahumado/ aromatización	NSG 245 €	NSG 245 €	NSG 245 €	NSG 245 €
Sonda la corazón multipunto para grandes dimensiones. Ø 3 mm, largo aguja 180 mm.	KSC180 279 €	KSC180 279 €	KSC180 279 €	KSC180 279 €
*Apertura puerta automática (elimina la presencia de maneta - No disponible con NPS)	NAA 245 €	NAA 245 €	NAA 245 €	NAA 245 €

Modelo 171

7 x 1/1 + 10 x1/1	
70	
930 x825 x1925 h	
NAEV171R	
20.457 €	
26,5	
3N AC 400	
NAEB171R	**NAEM171R (1)**
22.708 €	**21.844 €**
26,5	26,5
3N AC 400	3N AC 400
NAGV171R	
23.952 €	
1,5	
30	
AC 230	
NAGB171R	**NAGM171R (1)**
27.362 €	**26.013 €**
1,5	1,5
43	40
AC 230	AC 230
Modelo 171	**Modelo 171 M(1)**
-	-
-	-
NPS171 724 €	**NPS171 724 €**
NSG171 490 €	**NSG171 490€**
KSC180 279 €	**KSC180 279 €**
NAA 245 €	**NAA 245 €**

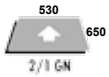
Modelo 171 M(1) *

7 x 1/1 + 10 x1/1	
70	
930 x825 x1925 h	
NAEV171R	
20.457 €	
26,5	
3N AC 400	
NAEB171R	**NAEM171R (1)**
22.708 €	**21.844 €**
26,5	26,5
3N AC 400	3N AC 400
NAGV171R	
23.952 €	
1,5	
30	
AC 230	
NAGB171R	**NAGM171R (1)**
27.362 €	**26.013 €**
1,5	1,5
43	40
AC 230	AC 230
Modelo 171	**Modelo 171 M(1)**
-	-
-	-
NPS171 724 €	**NPS171 724 €**
NSG171 490 €	**NSG171 490€**
KSC180 279 €	**KSC180 279 €**
NAA 245 €	**NAA 245 €**

Modelo 201

20 x 1 / 1	
63	
960 x825 x1.810 h	
NAEV201R	
20.251 €	
31,8	
3N AC 400	
NAEB201R	
21.976 €	
31,8	
3N AC 400	
NAGV201R	
22.433 €	
1,8	
36	
AC 230	
NAGB201R	
23.857 €	
1,8	
36	
AC 230	
Modelo 201	
-	
-	
-	
NSG 245 €	
KSC180 279 €	
NAA 245 €	

Modelo 202



20 x 2 / 1 - 40 x 1 / 1	
63	
1.290 x895 x1.810 h	
NAEV202R	
27.812 €	
61,8	
3N AC 400	
NAEB202R	
29.701 €	
61,8	
3N AC 400	
NAGV202R	
31.416 €	
1,8	
54	
AC 230	
NAGB202R	
33.598 €	
1,8	
50	
AC 230	
Modelo 202	
-	
-	
-	
NSG 245 €	
KSC180 279 €	
NAA 245 €	

*

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

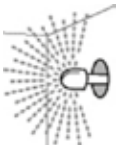
(1) **HORNO INFERIOR / GENERADOR DE VAPOR**

Equipamiento de serie
Mod. 071 - 072, 101 - 102, 171

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

Equipamiento de serie
Mod. 201 - 202

- Sistema de lavado automático LM (En dotación, 1 depósito de detergente Combi Clean de 10 l.).
- Sistema antical CALOUT para modelos con generador de vapor.
- (En dotación, 1 depósito de producto antical Calfree de 10 l.).
- Apertura de la puerta con maneta.
- Conexión en red Wi-Fi.
- Sonda al corazón multipunto (Ø 3 mm).
- Ducha de lavado integrada con tubo flexible.
- Carro portabandejas.



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

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

Hornos mixtos
NABOO

CARACTERÍSTICAS GENERALES

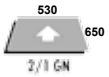
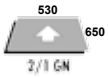
Modelos	071 - 101 072 - 102	201 202
MODOS DE COCCIÓN		
ICS (Interactive Cooking System) sistema automático de cocción para recetas Italianas, Francesas, Internacionales, Españolas, Rusas, Asiáticas, Alemanas completas de historia, ingredientes, procedimiento, programa de cocción automático y presentación del plato.	✔	✔
Cocción manual con tres modalidades de cocción: Convección de 30°C a 300°C, Vapor de 30°C a 130°C, Combinado Convección + Vapor de 30°C a 300°C.	✔	✔
Modalidad programable - Posibilidad de programar y memorizar procedimientos de cocción en secuencia automática (hasta 15 ciclos) atribuyendo a cada programa un nombre propio una foto e informaciones sobre la receta.	✔	✔
AUTOCLIMA® sistema automático de medición y control del porcentaje de humedad en la cámara de cocción.	✔	✔
FAST-DRY® sistema de deshumidificación rápida de la cámara de cocción.	✔	✔
FUNCIONAMIENTO		
Pantalla a color de 10 pulgadas (LCD - TFT), de alta definición, capacitiva, con elección de funciones “Pantalla Táctil”.	✔	✔
Pantalla configurable de acuerdo a las exigencias del usuario poniendo en primer plano los programas más usados por el usuario.	✔	✔
LAINOX Cloud sistema Wi-Fi/Ethernet de conexión para guardar configuraciones personales, actualización software, archivo de datos HACCP, y down load nuevas recetas.	✔	✔
Inicio de una cocción automática (ICS) “one touch”.	✔	✔
Organización de las recetas en carpetas con pre-view atribuyendo a cada carpeta un nombre propio.	✔	✔
Reconocimiento inteligente de las recetas en las carpetas multinivel.	✔	✔
Manopla SCROLLER PLUS con función de Scroll y de Push para confirmar las elecciones.	✔	✔
Abertura automática de la puerta mediante la presión del tacto “Open” (opcional).	✔	—
Visualización instantánea en la cocción ICS del gráfico HACCP.	✔	✔
PORTAL CHEF.	✔	✔
GESTIÓN Y SINCRONIZACIÓN DE MÁS DISPOSITIVOS.	✔	✔
VÍDEO RECETAS Y VÍDEOS TUTORIALES.	✔	✔
ASISTENCIA REMOTA.	✔	✔
DOTACIONES DE CONTROL		
Autoreverse (inversión automática del sentido de rotación del rotor) para una perfecta uniformidad de cocción.	✔	✔
Control paralelo de temperatura en cámara y en el corazón, sistema DELTA T.	✔	✔
Condensación de vapores regulada automáticamente.	✔	✔
Acceso facilitado a los parámetros programables del usuario, para personalizar el equipo mediante el menú del usuario.	✔	✔
Inicio cocciones diferido en el tiempo programable.	✔	✔
Posibilidad de elegir hasta 6 velocidades de ventilación; las 3 primeras velocidades activan automáticamente la reducción de potencia de calentamiento - Para cocciones particulares se puede poner la velocidad a intermitencia.	✔	✔
Control de la temperatura en el corazón del producto con sonda de 4 puntos de detección.	✔	✔
Conexión sonda en el corazón mediante conector externo a la cámara de cocción, con posibilidad de conexión rápida de sonda con aguja para cocción al vacío y pequeños tamaños o multisensor para 2 corazones.	✔	✔
Iluminación halógena.	✔	✔
Conexión USB para descargar los datos HACCP, actualizar el software y cargar/descargar programas de cocción.	✔	✔
Predisposición al sistema de optimización energética SN (opcional).	✔	✔

CARACTERÍSTICAS GENERALES

Modelos	071 - 101 072 - 102	201 202
Programa de SERVICE para: Prueba de las funciones ficha electrónica y visualización de sondas de temperatura - Contadores de horas de funcionamiento del equipo para todas las funciones principales para el mantenimiento programado.	✔	✔
ECOSPEED - En base a la cantidad y al tipo de Producto, Naboo optimiza y controla la erogación de energía, mantiene siempre la justa temperatura de cocción evitando las oscilaciones.	✔	✔
ECOVAPOR - Con el sistema ECOVAPOR se obtiene una clara reducción de consumos de agua y de energía gracias al control automático de la saturación de vapor en la cámara de cocción.	✔	✔
TURBOVAPOR - Con el sistema TURBOVAPOR se produce automáticamente el nivel de vapor ideal para cocinar productos “difíciles” como la pasta al huevo, o espárragos, nabos y remolachas, verduras notoriamente fibrosas.	✔	✔
GREEN FINE TUNING - Nuevo sistema de modulación del quemador e intercambiador de alta efi ciencia para evitar derroches de potencia y reducir emisiones nocivas.	✔	✔
FABRICACIÓN		
Cámara perfectamente uniforme y hermética.	✔	✔
Puerta de cierre con vidrio doble temperado, con crujía de aire y vidrio interno termoreflectante para una menor irradiación de calor hacia el operador y una mayor eficiencia.	✔	✔
Vidrio interno con abertura en forma de libro para una fácil operación de limpieza.	✔	✔
Manija con abertura derecha e izquierda.	✔	–
Puerta con sistema de cierre de tres puntos.	–	✔
Cierres puerta regulables para una capacidad optimal.	✔	✔
Deflector que se puede abrir para una fácil operación de limpieza del espacio ventilador.	✔	✔
Protección contra los chorros de agua IPX5.	✔	✔
LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO		
Auto diagnosis de control funcional antes de iniciar el uso del equipo, con señal descriptiva y acústica de eventuales anomalías.	✔	✔
Sistema de lavado automático LCS (Liquid Clean System) con tanque integrado y dosificación automática Detergente líquido CombiClean en envases reciclables al 100%. En dotación 2 envases de cartucho detergente líquido CDL05 de 5 kg. cada uno.	✔	–
Sistema Antical CALOUT de serie para los modelos con caldera, que previene la formación y la acumulación de cal en la caldera con tanque integrado y dosificación automática - Producto anticalcáreo líquido CalFree, en envases reciclables al 100%. En dotación 1 envase de cartucho anticalcáreo líquido CCF05 de 4,5 kg.	✔	–
ALTERNATIVAMENTE: Sistema de lavado automático SCS (Solid Clean System) con tanque integrado y dosificación automática - Detergente sólido Solid Clean usado para la producción del detergente. En dotación 2 envases de detergente sólido SCL01 de 930 gr. cada uno.	✔	–
Sistema Antical CALOUT de serie para los modelos con caldera, que previene la formación y la acumulación de cal en la caldera con tanque integrado y dosificación automática - Antical sólido Solid Cal, usado para la generación del producto antical. En dotación 2 envases de antical sólido SCA01 de 850 gr. cada uno.	✔	–
Sistema de lavado automático LM, con recipiente separado y dosificación automática - Detergente líquido CombiClean. En dotación 1 bidón de detergente líquido DL010, 10 l.	–	✔
Sistema Antical CALOUT de serie para los modelos con caldera, que previene la formación y la acumulación de cal en la caldera con recipiente separado y dosificación automática - Antical líquido CalFree. En dotación 1 bidón de antical líquido CF010, 10 l.	–	✔
Programas de lavado: Manual, Enjuague, Eco, Soft, Hard, Hard Plus.	✔	✔
Lavado manual con ducha enrollable.	✔	✔

Hornos mixtos
SAPIENS

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO	Modelo 071	Modelo 072 	Modelo 101	Modelo 102 
Capacidad (GN)	7 x 1 / 1	7 x 2 / 1 - 14 x 1 / 1	10 x 1 / 1	10 x 2 / 1 - 20 x 1 / 1
Distancia entre guías (mm)	70	70	70	70
Dimensiones exteriores (mm)	875 x 825 x 820 h	1.170 x 895 x 820 h	930 x 825 x 1.040 h	1.170 x 895 x 1.040 h

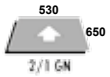
VERSIÓN ELÉCTRICA

VAPOR DIRECTO	SAEV071R	SAEV072R	SAEV101R	SAEV102R
Precio (€)	6.356 €	9.761 €	8.509 €	12.478 €
Potencia eléctrica total (kW)	10,5	19	16	31
Alimentación (V - 50 Hz)	3N AC 400	3N AC 400	3N AC 400	3N AC 400
GENERADOR DE VAPOR	**SAEB071R**	**SAEB072R**	**SAEB101R**	**SAEB102R**
Precio (€)	6.514 €	10.614 €	9.434 €	14.230 €
Potencia eléctrica total (kW)	10,5	19	16	31
Alimentación (V - 50 Hz)	3N AC 400	3N AC 400	3N AC 400	3N AC 400

VERSIÓN GAS

VAPOR DIRECTO	SAGV071R	SAGV072R	SAGV101R	SAGV102R
Precio (€)	8.066 €	11.781 €	9.944 €	14.146 €
Potencia eléctrica total (kW)	0,5	1	1	1
Potencia térmica nominal (kW/kcal)	12 / 10.320	20 / 17.200	18 / 15.480	27 / 23.220
Alimentación (V - 50 Hz)	AC 230	AC 230	AC 230	AC 230
GENERADOR DE VAPOR	**SAGB071R**	**SAGB072R**	**SAGB101R**	**SAGB102R**
Precio (€)	8.329 €	12.776 €	10.653 €	16.962 €
Potencia eléctrica total (kW)	0,5	1	1	1
Potencia térmica nominal (kW/kcal)	15 / 12.900	30 / 25.800	28 / 24.080	40 / 34.400
Alimentación (V - 50 Hz)	AC 230	AC 230	AC 230	AC 230

ACCESORIOS	Modelo 071	Modelo 072	Modelo 101	Modelo 102
Soporte base en Acero Inox	NSR071 616 €	NSR072 704 €	NSR101 616 €	NSR102 704 €
Portabandejas (Añadir al soporte NSR)	NPT071 294 €	KPT102 343 €	NPT071 294 €	KPT102 343 €
Cambio sentido de puerta	NPS 362 €	NPS 362 €	NPS 362€	NPS 362 €
Sonda al corazón multipunto Ø 3mm	KSC004R 215 €	KSC004R 215 €	KSC004R 215 €	KSC004R 215 €
Sistema de lavado automático	LCS 780 €	LCS 780 €	LCS 780 €	LCS 780 €

	*		
Modelo 171	**Modelo 171 M(1)**	**Modelo 201**	**Modelo 202**
			
7 x 1/1 + 10 x 1/1	7 x 1/1 + 10 x1/1	20 x 1 / 1	20 x 2 / 1 - 40 x 1 / 1
70	70	63	63
930 x 825 x 1925 h	930 x 825 x 1925 h	960 x 825 x 1810 h	1290 x 895 x 1810 h

*

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

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

Equipamiento de serie
Mod. 071 - 072, 101 - 102, 171

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

SAEV171R		SAEV201R	SAEV202R
14.388 €		**16.643 €**	**22.898 €**
26,5		31,8	61,8
3N AC 400		3N AC 400	3N AC 400

SAEB171R	SAEM171R (1)	SAEB201R	SAEB202R
16.744 €	**15.832 €**	**18.019 €**	**25.414 €**
26,5	26,5	31,8	61,8
3N AC 400	3N AC 400	3N AC 400	3N AC 400

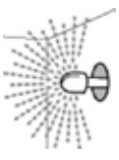
Equipamiento de serie
Mod. 201 - 202

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

SAGV171R		SAGV201R	SAGV202R
17.902 €		**19.782 €**	**26.758 €**
1,5		1,8	1,8
30 / 25.800		36 / 30.960	54 / 46.440
AC 230		AC 230	AC 230

SAGB171R	SAGM171R (1)	SAGB201R	SAGB202R
21.008 €	**19.697 €**	**20.926 €**	**28.918 €**
1,5	1,5	1,8	1,8
43 / 36.980	40 / 34.400	48 / 41.280	80 / 68.800
AC 230	AC 230	AC 230	AC 230

Modelo 171	Modelo 171 M(1)	Modelo 201	Modelo 202
-	-	-	-
-	-	-	-
NPS171 724 €	NPS171 724 €	-	-
KSC004R 215 €	KSC004R 215 €	KSC004R 215 €	KSC180 279 €
LM3 1.500 €	LM3 1.500 €	LM2 940 €	LM2 940 €



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

Hornos mixtos
SAPIENS

CARACTERÍSTICAS GENERALES

Modelos	071 - 101 072 - 102	201 202
MODOS DE COCCIÓN		
Automático con más de 90 programas de cocción probados y guardados, incluidos los programas para la recuperación de la temperatura en bandeja o en el plato.	✔	✔
Programable con posibilidad de guardar 99 programas de cocción en secuencia automática (hasta 9 ciclos) asignando el nombre y el icono correspondiente.	✔	✔
Cocción manual con tres modalidades de cocción: Convección de 30°C a 300°C, Vapor de 30°C a 130°C, Combinado de 30°C a 300°C.	✔	✔
Manual con puesta en marcha inmediata de la cocción.	✔	✔
Cocción con control de temperatura en el corazón (con sonda multipunto o sonda de aguja) (opcional).	✔	✔
Autoclima® sistema automático de medición y control del porcentaje de humedad en la cámara de cocción.	✔	✔
Fast-Dry® sistema de deshumidificación rápida de la cámara de cocción.	✔	✔
Selección rápida de los programas favoritos scroll & push, con scroller dedicado.	✔	✔
FUNCIONAMIENTO		
Pantallas alfanuméricas de led de alta visibilidad HVS (High Visibility System) para visualización de valores de temperatura, Autoclima, tiempo y temperatura en el corazón	✔	✔
Pantalla de color de 2,4 pulgadas (LCD - TFT) para la visualización de programas favoritas, programas predefinidos, ventilación, lavado automático, menú, ajustes.	✔	✔
Mandos SCROLLER con función de Scroll y de Push para confirmar las elecciones.	✔	✔
Barras de LED para indicar la función temperatura, tiempo y temperatura en el corazón activada.	✔	✔
Precalentamiento manual.	✔	✔
DOTACIONES DE CONTROL		
Autoreverse (inversión automática del sentido de rotación del rotor) para una perfecta uniformidad de cocción.	✔	✔
Condensación de vapores regulada automáticamente.	✔	✔
Control automático respiradero cámara.	✔	✔
Humidificador manual.	✔	✔
Iluminación temporizada.	✔	✔
Acceso facilitado a los parámetros programables del usuario, para personalizar el equipo mediante el menú de usuario.	✔	✔
Posibilidad de elegir hasta 6 velocidades de ventilación; las primeras 3 velocidades activan automáticamente la reducción de potencia de calentamiento.	✔	✔
Para cocciones particulares se puede programar la velocidad a intermitencia.	✔	✔
Preparación conexión rápida para sonda al corazón tramite conector externo a la cámara de cocción (sonda al corazón opcional).	✔	✔
Control de la temperatura en el corazón del producto con sonda de 4 puntos de detección (opcional).	✔	✔
Control de la temperatura en el corazón del producto con sonda de aguja para cocciones al vacío y pequeños tamaños (opcional).	✔	✔
Conexión USB para descargar los datos HACCP, actualizar el software y cargar/descargar programas de cocción.	✔	✔
Predisposición al sistema de optimización energética SN (opcional).	✔	✔
Programa de SERVICE para: Prueba de las funciones ficha electrónica y visualización de sondas de temperatura - Contadores de horas de funcionamiento del equipo para todas las funciones principales para el mantenimiento programado.	✔	✔
ECOSPEED - según la cantidad y el tipo de producto en cocción, Sapiens optimiza y controla la erogación de energía, mantiene siempre la temperatura justa de cocción y evita las oscilaciones.	✔	✔
ECOVAPOR - Con el sistema ECOVAPOR se obtiene una clara reducción de los consumos de agua y energía gracias al control automático de la saturación de vapor en la cámara de cocción.	✔	✔
GREEN FINE TUNING - Nuevo sistema modulación del quemador e intercambiador de alta eficiencia para evitar los derroches de potencia y reducir las emisiones nocivas.	✔	✔

CARACTERÍSTICAS GENERALES

Modelos	071 - 101 072 - 102	201 202
FABRICACIÓN		
Cámara perfectamente uniforme y hermética, con soldaduras sin juntas.	✔	✔
Puerta de cierre con doble cristal templado, exterior con efecto vidriado, a intersticio de aire y cristal interno termo-reflectante para reducir la irradiación de calor hacia el operario y obtener mayor eficiencia.	✔	✔
Vidrio interno con abertura en forma de libro para una fácil operación de limpieza.	✔	✔
Manija con abertura derecha e izquierda.	✔	✔
Bisagras puerta regulables para una estanqueidad óptima.	✔	✔
Deflector que se puede abrir para una sencilla operación de limpieza del compartimiento ventilador.	✔	✔
Protección contra los chorros de agua IPX5.	✔	✔
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 con depósito integrado para los modelos de mesa y dosificador del detergente automático (opcional).	✔	✔
Sistema Anti calcáreo CALOUT de serie que previene la formación y la acumulación de calcáreo en el boiler con tanque integrado y dosificación automática	✔	✔
Detergente líquido COMBICLEAN y anti calcáreo CALFREE en cartucho 100% reciclable para los modelos de mesa.	✔	✔
Sistema Anti calcáreo CALOUT con el uso del detergente líquido CombiClean y producto anti calcáreo CalFree en bidones.	✔	✔
Sistema de lavado manual con ducha enrollable.	✔	✔

Accesorios hornos mixtos
NABOO y SAPIENS

NGP I NGP

NGP864

Versión pastelería: conjunto de guías

6 x (600 x 400) ↕ 87 mm	NGP664 (071)	225 €
8 x (600 x 400) ↕ 90 mm	NGP864 (101)	294 €

NKS I KKS

NKS201

Carros monoblock con estructura portabandejas y bandeja de recogegotas

490 x 715 x 1.710 h 20 x 1/1 GN ↕ 63 mm	NKS201 (1 EN DOTACIÓN) (201)	1.741 €
690 x 835 x 1.710 h 20 x 2/1 GN - 40 x 1/1 GN ↕ 63 mm	KKS202 (1 EN DOTACIÓN) (202)	1.957 €

NSP

NSP101

Suplemento para estructura portaplatos extraíble con estructura de inserción

390 x 660 x 510 h 20 platos Ø 310 mm	NSP071	751 €
390 x 660 x 730 h 30 platos Ø 310 mm	NSP101	909 €
650 x 700 x 510 h 32 platos Ø 310 mm	NPP072	1.377 €
650 x 700 x 730 h 49 platos Ø 310 mm	KSP102	1.380 €

NCP I KCP

NCP201

Manta térmica para estructuras extraíbles

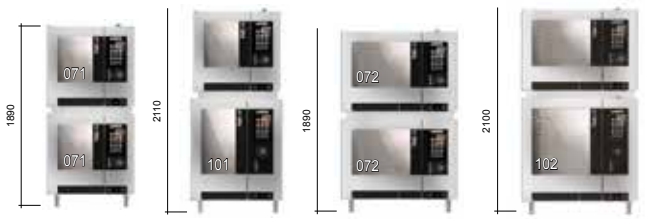
NCP071	245 €
NCP101	294 €
KCP072	391 €
KCP102	440 €
NCP201	684 €
KCP202	879 €

NGR

Kit POLLOGRILL

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

Para modelos 1/1 GN	NGR11	474 €
Para modelos 2/1 GN	NGR11	474 €



NKC I KKC

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

NKC071

0,25 kW - AC 230 V - 50 Hz

875 x 1.050 x 300 h	NKC071	2.442 €
930 x 1.050 x 300 h	NKC101	2.442 €
1.170 x 1.120 x 300 h	NKC102 (072 - 102)	2.638 €
960 x 1.050 x 300 h	NKC201 (201)	2.638 €

CCE

Colector campana para conexión externa

	CCE	246 €

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

NKS S I KKS S

NKS 201S

Carros monoblock con estructura portabandejas y bandeja de recogegotas

490 x 715 x 1.710 h 15 x 1/1 GN ↕ 83 mm	NKS201 S	1.641 €
690 x 835 x 1.710 h 15 x 2/1 GN - 30 x 1/1 GN ↕ 83 mm	KKS202 S	1.856 €

NKP I KKP

NKP201

Carros monoblock con estructura portabandejas y bandeja de recogegotas

490 x 715 x 1.730 h 60 platos Ø 310 mm	NKP201	2.541 €
690 x 835 x 1.730 h 100 platos Ø 310 mm	KKP202	3.029 €

KEB I KGB

Kit de sobreposición. Suplemento por hornos sobrepuestos

Composición	Horno inferior	Horno superior	Kit	
071	Eléctrico	Eléctrico o Gas	KEB071P	831 €
071	Gas	Eléctrico o Gas	KGB071P	1.074 €
071	Eléctrico	Eléctrico o Gas	KEB101P	879 €
101	Gas	Eléctrico o Gas	KGB101P	1.173 €
072	Eléctrico	Eléctrico o Gas	KEB072P	879 €
072	Gas	Eléctrico o Gas	KGB072P	1.173 €
072	Eléctrico	Eléctrico o Gas	KEB072P	879 €
102	Gas	Eléctrico o Gas	KGB072P	1.173 €

OTROS ACCESORIOS

*Chimenea antiviento para modelos de gas (obligatoria para todas las instalaciones sin sistema de aspiración) mod. NAGB y SAGB	CAM101 (mod. 101)	303 €
	CAM102 (mod. 072 - 102)	303 €
	CAM201	352 €
*Chimenea antiviento para modelos de gas (obligatoria para todas las instalaciones sin sistema de aspiración) mod. NAGV y SAGV - Ø15cm	CAV101 (mod. 101)	157 €
	CAV102 (mod. 072 - 102)	157 €
	CAV 201	313 €
Sonda al corazón de aguja - Ø 1 mm.	KSA001	195 €
*Sonda al corazón multipunto - Ø 3 mm. SAPIENS	KSC004R	215 €
Sistema multisonda - 2 sondas al corazón multipunto - Ø 3 mm. NABOO	KSM002	440 €
*Suplemento para conexión a la red Ethernet NABOO	NETH	256 €
Filtro grasas	NFX01	118 €

Protección contra el calor de acero inox, para pared lateral derecha (indispensable cuando el horno está situado cerca de otras fuentes de calor)	NPA071	128 €
	NPA101	147 €
	NPA072	156 €
	NPA102	156 €
	NPA171	304 €
*Preparación para conexión campana de aspiración	NPK	118 €
	NPK171	236 €
*SMOKEGRILL - 3 in 1 - Sistema Barbacoa / Ahumado / Aromatización NABOO	NSG	245 €
*Suplemento para optimización energética (solo para modelos eléctricos)	SN	225 €
*Sistema de lavado automático SCS Solid Clean System (En dotación, 2 botes de detergente de 1 kg cada uno) mod. 071 - 072 - 101 - 102	SCS	780 €
Sistema de lavado automático LCS Liquid Clean System (En dotación 2 envases de detergente de 5kg cada uno) SAPIENS mod. 071-072-101-102)	LCS	780 €
*Sistema de lavado automático LM (En dotación, 1 depósito de detergente de 10 litros) SAPIENS mod. 201 - 202	LM2	940 €
*2 velocidades de ventilación: normal / rápida SAPIENS mod. 071 - 072 - 101 - 102	NVR1	294 €
*2 velocidades de ventilación: normal / reducida SAPIENS mod. 201 - 202	NVR2	420 €

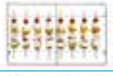
*Solicitar con el pedido del horno.

ACCESORIOS PARA EL MANTENIMIENTO

COMBICLEAN DETERGENTE ALCALINO 3 en 1. Producto detergente alcalino de triple acción, específico para la limpieza de la cámara de cocción. (2 envases de 5 l. cada uno)	CDL05	105 €	
CALFREE. Producto antical ecológico (2 envases de 4,5 l. cada uno)	CCF05	62 €	
Detergente para sistema de lavado automático SCS mod. 071 - 101 - 072 - 102 (Incluye 6 botes de 1 kg. cada uno)	SCL01	245 €	
Detergente para sistema de lavado automático LM mod. 201 - 202 (Incluye 1 depósito de 10 l.)	DL010	99 €	
Antical SOLID CAL mod. 071 - 072 - 101- 102 (Incluye 6 botes de 1 kg. cada uno)	SCA01	230 €	
Antical CALFREE Exclusivo para sistema CAL-OUT mod. 201 - 202 (Incluye 1 depósito de 10 l.)	CF010	82 €	
Antical para modelos con generador de vapor COMBIBOILER mod. 201 - 202 (Incluye 1 depósito de 10 l.)	DS010	126 €	
Pulverizador para detergente 2 l.	PL002	33 €	2 l. 5 l.
Pulverizador para detergente 5 l.	PL005	67 €	
Carro porta detergente en acero Inox. Capacidad 2 depósitos de 10 l. cada uno	CD002	856 €	

Multigrill Bandejas Gastronorm

Lista de precios

Modelo	Acabado	Altura	2/3 GN (352 x 325 mm)		1/1 GN (530 x 325 mm)		2/1 GN (530 x 650 mm)		
			Código	Euros	Código	Euros	Código	Euros	
Rejilla	Cromada G	–	G2300	12	G1100	20	G2100	30	
	Acero Inox X	–	X2300	30	X1100	39	X2100	72	
Bandeja lisa	Acero Inox T	20 mm	T2302	39	T1102	43	T2102	82	
		40 mm	T2304	46	T1104	54	T2104	90	
		65 mm	T2306	51	T1106	60	T2106	101	
Bandeja perforada	Acero Inox F	20 mm	F2302	46	F1102	52	F2102	118	
		40 mm	F2304	52	F1104	61	F2104	126	
		65 mm	F2306	62	F1106	79	F2106	155	
		100 mm	-	-	F1110	101	F2110	197	
		150 mm	-	-	F1115	149	F2115	288	
Plancha aluminio acum. calor	Lisa AP	-	-	-	APL11	198	-	-	
Plancha aluminio acum. calor	Rallada AP		-	-	APR11	227	-	-	
Bandeja esmaltada	S	20 mm	-	-	S1102	59	S2102	92	
		40 mm	-	-	S1104	69	S2104	102	
		65 mm	-	-	S1106	76	S2106	115	
Cesta red metalica	Acero Inox R	1,8 Kg	R230	69	R1104	93	-	-	
		4,5 Kg	-	-	-	-	R2104	186	
Bandeja aluminio teflonada antiadherente	Lisa ATL	-	ATL23	48	AT11	58	-	-	
Bandeja aluminio teflonada antiadherente	Perforada ATF	-	ATF23	58	AF11	63	-	-	
Bandeja aluminio teflonada antiadherente	Teflonada AT	20 mm	AT230	46	AT02	64	-	-	
		40 mm	-	-	AT04	78	-	-	
		65 mm	-	-	AT06	82	-	-	
Rejilla para verduras	Acero Inox GV	-	GV230	80	GV110	132	-	-	
Rejilla para pinchos de 52 cm	Acero Inox GS	-	-	-	GS111	54	-	-	
Pincho 52 cm	Acero Inox SD	52 cm	-	-	SD052	21 ud.	-	-	
Rejilla para pinchos pequeños	Acero Inox GS	-	GS230	39	GS112	61	-	-	
Rejilla carne o pescado	GC	-	GC230	145	GC113	150	-	-	
Bandeja antiaherente tortillas	Aluminio TF	6 piezas	-	-	TF106	83	-	-	
		12 piezas	-	-	-	-	TF112	191	
Rejilla para pollos	Acero Inox P	4 piezas	P230	52	-	-	-	-	
		8 piezas	-	-	P1108	58	-	-	
Rejilla de chapa y teflón antiadherente	-	1 pieza	TF123	67					
		2 piezas			TF223	83			
		6 piezas					TF623	154	

Kits multigrill promocional

KIT RESTAURANTE — MSK11R — 487,00 €

1 x SG11C

SPEEDY GRILL

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

2 x AT11

FINGER GRILL

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

1 x S1102

STEW PAN

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

1 x R1104

FRY BASKET

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

1 x GV110

SQUARE GRILL

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

KIT SUPERMERCADO / GASTRONOMÍA — MSK11S — 725,00 €

1 x SG11C

SPEEDY GRILL

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

2 x PS1108

SPEEDY CHICKEN

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

1 x GS112

SKEWER GRILL 23

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

1 x GV110

SQUARE GRILL

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

2 x AT11

FINGER GRILL

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

Hasta 98 pollos en tan solo 35 minutos*

*Pollos de 950g

Speedy Chicken

Mod. PS1108

200,00 €

Asado perfecto simultáneo en ambos lados

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

Speedy Grill

Mod. SG11L
(apertura longitudinal)

272,00 €

Mod. SG12C
(apertura transversal)

272,00 €