



Hornos Mixtos PROGRAMABLES SERIE NABOO



Modos de cocción:

- ICS (Interactive Cooking System) sistema automático de cocción para recetas
- **Convección** de 30°C a 300°C
- **Vapor** de 30°C a 130°C
- **Combinado** convección + vapor
- Posibilidad de **programar** y **memorizar** procedimientos de cocción en secuencia automática hasta 15 ciclos, asignando a cada programa un nombre y una foto e información sobre la receta

Funcionamiento: • Pantalla policromática de 10 pulgadas (LCD - TFT), con selección funciones "Touch Screen" • Display configurable • LAINOX Cloud sistema Wi-Fi/Ethernet, actualización de software, almacenamiento de datos HACCP, y descarga de nuevas recetas • Inicio de cocción automática (ICS) "one touch" • Organización de las recetas en carpetas • Reconocimiento inteligente de las recetas en las carpetas multinivel • Mando SCROLLER PLUS con función de Scroll y Push • Visualización instantánea en la cocción ICS de la gráfica HACCP

Equipamiento de control: • Autoreverse • Controles paralelos de la temperatura en la cámara y en el corazón, sistema DELTA T • Condensación de vapores regulada automáticamente • Personalización de programas • Inicio cocción diferido en el tiempo programable • Hasta 6 velocidades de ventilación • Control de la temperatura en el corazón con sonda de 4 puntos de detección • Conexión sonda al corazón a través del conector externo a la cámara de cocción, con posibilidad de conexión rápida sonda de aguja para cocción en vacío y pequeñas porciones o multisonda para 2 corazones • Iluminación halógena • Conexión USB • Programa de SERVICE • ECOSPEED optimiza y controla el suministro de energía • ECOVAPOR reducción de los consumos de agua y energía • TURBOVAPOR se produce automáticamente el nivel de vapor ideal para cocinar productos "difíciles" • GREEN FINE TUNING sistema de modulación del quemador e intercambiador de alta eficiencia

Características técnicas:

	[V] ELECTRICO VAPOR DIRECTO		[B] GENERADOR DE VAPOR	
	MODELOS ELÉCTRICOS			
Referencia	LAHDNAEV071R LAHDNAEB071R	LAHDNAEV101R LAHDNAEB101R	LAHDNAEV072R LAHDNAEB072R	LAHDNAGV102R LAHDNAGB102R
Dimensiones (mm)	755x825x820	930x825x1040	1170x895x820	1170x895x1040
Capacidad	7 GN 1/1	10 GN 1/1	7 GN 2/1 o 14 GN 1/1	10 GN 2/1 o 20 GN 1/1
Potencia eléctrica	10,5 kW 3 NAC 400 V	16,0 kW 3 NAC 400 V	19,0 kW 3 NAC 400 V	0,5 kW 1 x 230 V
	MODELOS A GAS			
Referencia	LAHDNAGV071R LAHDNAGB071R	LAHDNAGV101R LAHDNAGB101R	LAHDNAGV072R LAHDNAGB072R	LAHDNAGV102R LAHDNAGB102R
Dimensiones (mm)	755x825x820	930x825x1040	1170x895x820	1170x895x1040
Capacidad	7 GN 1/1	10 GN 1/1	7 GN 2/1 o 14 GN 1/1	10 GN 2/1 o 20 GN 1/1
Potencia eléctrica	0,5 kW 1 x 230 V			
Potencia térmica	12 kW	18 kW	20 kW	27 kW

Fotografías no contractuales. Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

FÀBRICA i SERVEI TÈCNIC:

Tel.: **93 845 91 11**

Ctra. de Vallderiolf Km. 4'1
08410 Vilanova del Vallès

EXPOSICIÓ i VENDES:

Tel.: **93 849 98 39**

Ctra. de Granollers-Cardedeu Km. 2'2
08520 Les Franqueses del Vallès

www.electrofred.com

electrofred@electrofred.com

