

NEO051TA

COMBIFREEZE
KAPAZITÄT BLECHE 5 X 1/1 GN, 5 X 600 X 400
LUFTGEKÜHLTE EINHEIT

*TOUCH SCREEN BEDIENUNG MIT 7"
FARBGRAFIKDISPLAY*



Nabook

Ein Geschenk für Sie als Chefkoch. Dank der Lainox-Cloud, ist jetzt auch der Neo 24 hours wie der Combi Naboo immer mit Nabook verbunden, dem virtuellen Assistenten, den Lainox allen Köchen kostenlos zur Verfügung stellt, unabhängig davon, ob sie einen Combifreeze Neo 24 hours oder einen Combi Naboo besitzen. Mit Nabook können Sie Ihr Geschäft leiten, indem Sie Ihre Rezepte und Menüs verwalten und den Food Cost sowie die Einkaufslisten überwachen. Des Weiteren können Sie über Nabook Ihre Combifreeze konfigurieren und alle Rezepte mit all Ihren Neo 24 hours synchronisieren (siehe nabook.cloud).

WENN WARM UND KALT MIT EINANDER VERSCHMELZEN



Höchste Flexibilität, von -40°C bis +85°C, bestimmen Sie die Verwendungsart.



Sagen Sie Neo 24 hours wann Sie Ihr Produkt gegärt und garfertig haben möchten, und er kümmert sich um den Rest.



Vertrauen Sie dem Know-how von Lainox und verwenden Sie Hunderte, automatische Cook&Chill Rezepte.



Erstellen Sie Ihre eigene Homepage. Machen Sie Ihren Neo 24 hours einzigartig, indem Sie nur das in den Vordergrund stellen, was Sie auch wirklich nutzen.



Unabhängig von der Größe des aufzutauenden Produkts, ist es am Morgen bereit.



Multilevel ermöglicht es Ihnen, Ihre Arbeit während des Mise en Place nach Ihren Bedürfnissen zu organisieren, indem Sie mehrere Produkte gleichzeitig bearbeiten.



Lassen Sie sich von Hunderten Rezepten inspirieren, die Lainox-Köche für Sie zubereitet haben, oder erstellen und speichern Sie Ihre eigenen Rezepte.



Nabook, die Lainox-Cloud. Verwandeln Sie Ihre Küche in eine 4.0-Küche und greifen Sie auf exklusive Nabook-Inhalte zu.

Allgemeine Daten

Kapazität - GN	GN	5 x 1/1 GN	Nettogewicht / Bruttogewicht	kg	110 / 150
Kapazität - EN	EN	5 x (600 x 400) EN	Volumen	m ³	0,86
Einschubabstand	mm	70	Klimaklasse		5
Minimaler Einschubabstand	mm	17,5	Kühlmittel - Typ		452A
Schockkühlung-kapazität in 90'. +90 / +3°C	kg	35	Möglichkeit des Betriebs mit Gas (Optional)		R404A - R449A - R448A
Schockgefrierung-kapazität in 240'. +90 / -18°C	kg	25	Kühlmittel - Menge	g	1200
Außenabmessungen ohne Verpackung (B x T x H)	mm	790 x 820 x 900	Geräusch Niveau	db(A)	< 70
Innenmaße (B x T x H)	mm	670 x 430 x 400	PU-Isolierung - Stärke	mm	60
Abmessungen Verpackung (B x T x H)	mm	890 x 920 x 1050			

Stromversorgung

Elektrische Gesamtleistung	kW	1,927	Schockkühlung-kapazität (+65 / +10°C)*	kg	30
Kühlleistung	W	1127	Schockgefrierung-kapazität (+65 / -18°C)*	kg	20
Leistung Beim Erhitzen	W	800	Dauer des Schockfrost-vorganges*	min	93
Anschlusswert	Amp	10,24	Stromverbrauch beim Schockfrost*	kW h / kg	0,068
Versorgungsspannung	V	1N-AC 230	Dauer des Schockgefrier-vorganges*	min	259
Frequenz	Hz	50	Stromverbrauch beim Schockgefrieren*	kW h / kg	0,238

Hydraulikanschluss

Wasseranschluß Kaltwasser	∅ - inch.	1/2	Max. Druck	bar	3,3
---------------------------	-----------	-----	------------	-----	-----

Sonderspannungen und Frequenzen auf Anfrage.

(*) Die Daten zu Leistung und Stromverbrauch stimmen mit der Richtlinie EN 17032 der Europäischen Union betreffend die Methoden der Datenerhebung überein.

VERWENDUNGSARTEN

- POSITIVES SCHNELLKÜHLEN +90°C / +3°C IM KERN.
- SCHNELLES SCHOCKFRIEREN +90°C / -18°C IM KERN.
- AUFTAUEN BEI KONTROLLIERTER TEMPERATUR UND FEUCHTIGKEIT.
- GÄREN MIT EINSPRITZUNG VON FEUCHTIGKEIT IN DIE KAMMER.
- LANGSAMES GAREN BEI NIEDRIGER TEMPERATUR BIS ZU +85°C.
- WARMHALTEN +65°C.
- KÜHLHALTEN +6°C.
- BEIBEHALTUNG FREEZE -10°C.

FUNKTIONSWEISE

- HOCHAUFLÖSENDES, KAPAZITIVES 7"-FARBDISPLAY (LCD-TFT-IPS) MIT TOUCH-FUNKTION. ALLE VORGÄNGE WERDEN ANHAND VON SPEZIELLEN SYMBOLEN FÜR JEDE ART VON SPEISE (FLEISCH, FISCH, GEBÄCK ETC.) ANGEZEIGT. DIE PROZESSE WERDEN DURCH DAS BERÜHREN DES SYMBOLS GESTARTET.
- VORHEIZBARE MEHRFACH-KERNSONDE (4 MESSPUNKTE).
- WI-FI-ANSCHLUSS FÜR HACCP-DOWNLOAD UND REMOTE-SERVICE.
- ETHERNET-ANSCHLUSS FÜR HACCP-DOWNLOAD UND REMOTE-SERVICE.
- USB-ANSCHLUSS FÜR UPLOAD UND DOWNLOAD VON REZEPTEN, PARAMETERN, HACCP UND SOFTWARE-AKTUALISIERUNG.
- AUTOMATISCHE ABTAUZYKLEN.
- INTEGRIERTES REZEPTBUCH "MY NABOOK".
- STERILISIERUNG MIT STERIOX (OPTIONAL).
- VORKÜHLEN DER ZELLE.
- TROCKNEN.
- MULTILEVEL-FUNKTION.
- AUTOMATISCHE AUFBEWAHRUNG AM ENDE DES SCHOCKFROSTZYKLUS.
- MANUELLE REINIGUNG MIT EXTERNER HANDBRAUSE MIT SCHNELLANSCHLUSS (OPTIONAL).
- EINFACHE REINIGUNG GEMÄß DEN HYGIENEVORSCHRIFTEN UNI EN 14159.
- EINFACHE WÄSCHE UND HYGIENISCHE SICHERHEIT DURCH DAS HÄNGENDE VERDAMPFUNGSSATZ.

KONTROLL- UND SICHERHEITSEINRICHTUNGEN.

- SERIENMÄßIGES ABWASSER-ELEKTROVENTIL.
- ÜBERHITZUNGSSCHUTZ FÜR DEN KOMPRESSOR.
- MIKROSCHALTER ZUM UNTERBRECHEN DER BELÜFTUNG BEIM ÖFFNEN DER TÜR.
- GERUCHSSCHUTZ-TÜRSPERRE.
- VISUALISIERUNG DER ALARME.

AUFBAU

- TOP AUS EDELSTAHL AISI 304 18/10 STÄRKE 1 MM.
- ÄUßERE SEITENTEILE UND TÜR AUS EDELSTAHL AISI 304 18/10 STÄRKE 0,8 MM.
- VOLLKOMMEN STRAHLENFÖRMIGE INNENVERKLEIDUNG AUS EDELSTAHL AISI 304 18/10.
- GESTANZTER INNENBODEN.
- ISOLIERUNG AUS POLYURETHANSCHAUM VON BESONDERS HOHER DICHTHEIT (ETWA 42 KG/M³) OHNE HCFC.
- HEIZWIDERSTAND GEGEN KONDENSATION, DER SICH AM GEHÄUSE UNTER DEM ANSCHLAG DER MAGNETISCHEN DICHTUNG BEFINDET.
- VERDAMPFER MIT STARKER BELÜFTUNG FÜR EINE MAXIMALE EFFIZIENZ DES KÜHLSYSTEMS.
- VERDAMPFUNGSSATZ AUS KUPFER-ALUMINIUM, MIT ANTITOXISCHEM EPOXIDHARZ KATAPHORESE-LACKIERT.
- PATENTIERTES ABTAU-SYSTEM MIT WARMEM GAS.
- ELEKTROVENTILATOREN MIT RÜCKFLUSS AUF DAS PRODUKT.
- ERGONOMISCHER GRIFF AN DER GESAMTEN LÄNGE UND MAGNETISCHE DICHTUNGEN AN DEN 4 SEITEN DER TÜR.
- PATENTIERTES SYSTEM FÜR DIE FEUCHTIGKEITZUFUHR IN DER KAMMER.
- BEWEGLICHE HALTERUNGEN FÜR SCHIENEN AUS EDELSTAHL AISI 304 18/10. SIE SIND EINFACH VERSTELLBAR, UM BLECHE DER GRÖßE 1/1 GN ODER DER GRÖßE 600 X 400 AUFZUNEHMEN.
- BEWEGLICHE SCHIENEN "Z" AUS EDELSTAHL AISI 304, UM BLECHE DER GRÖßE 1/1 GN ODER DER GRÖßE 600 X 400 AUFZUNEHMEN.

VERFLÜSSIGERHEIT

- LUFTGEKÜHLTE VERFLÜSSIGERHEIT.
- WASSERGEKÜHLTE VERFLÜSSIGERHEIT.
- KÄLTEMITTEL R452A.
- MÖGLICHKEIT DES BETRIEBS MIT GAS R404A - R449A - R448A (OPTIONAL).
- VERDAMPFERREGISTER AUS KUPFER-ALUMINIUM MIT FLÜGELRÄDERN AUS ALUMINIUM MIT HOHER WÄRMELEISTUNG.
- TROPENTAUGLICHE VERFLÜSSIGERHEITEN.
- BETRIEBSTEMPERATUR BIS ZU -10°C DER UMGEBUNGSTEMPERATUR.

INSTALLATION UND UMGEBUNG

- 100% RECYCELBARE VERPACKUNG.
 - ZERTIFIZIERUNG VON QUALITÄT ISO 9001 / SICHERHEIT ISO 45001 / UMWELT ISO 14001.
-

SERIENAUSSTATTUNG

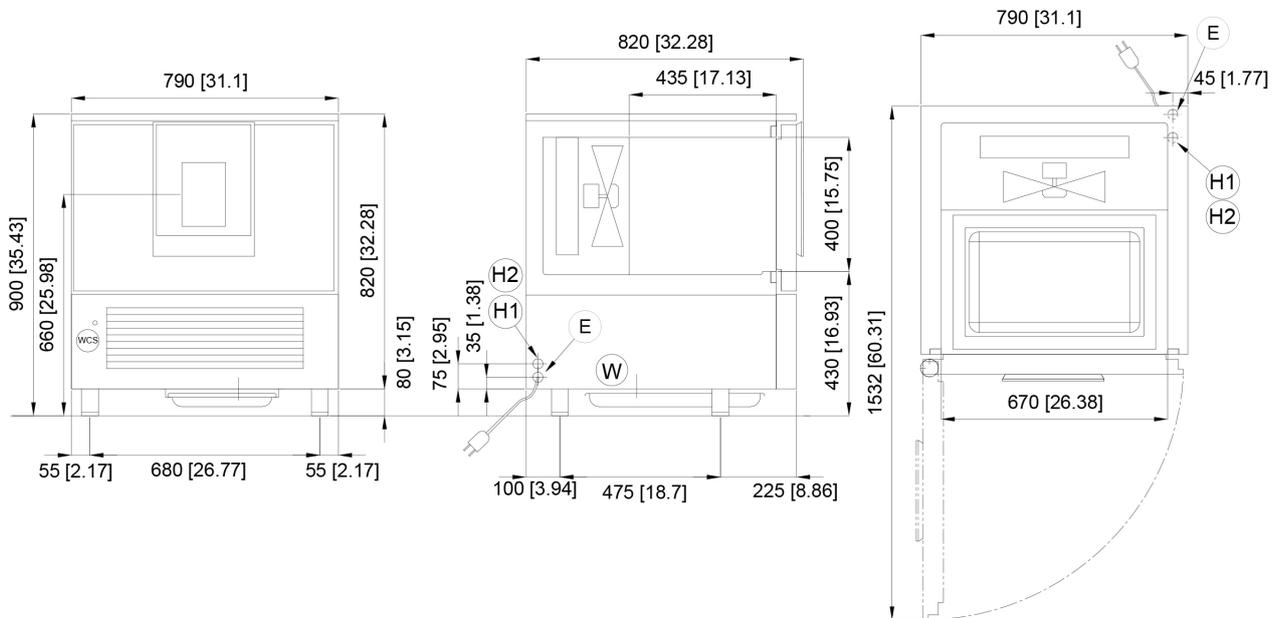
- VORHEIZBARE MEHRFACH-KERNSONDE, 4 MESSPUNKTE.
- ABNEHMBARE FÜHRUNGSHALTERUNGEN AUS EDELSTAHL AISI 304 18/10
- ABNEHMBARE "Z"-FÜHRUNGEN AUS EDELSTAHL AISI 304, ZUR AUFNAHME VON BLECHEN 1/1 GN ODER 600 X 400
- USB-ANSCHLUSS FÜR UPLOAD UND DOWNLOAD VON REZEPTEN, PARAMETERN, HACCP UND SOFTWARE-AKTUALISIERUNG
- WI-FI-ANSCHLUSS
- ANSCHLUSSKABEL, 3 MT - ELEKTRISCHER STECKER "SCHUKO"

OPTIONEN - BEI GERÄTEBESTELLUNG ANFORDERN

- **NETH24:** MEHRPREIS FÜR ETHERNETANSCHLUSS
- **MKN051B:** SCHIFFSAUSFÜHRUNG

ZUSÄTZLICHES ZUBEHÖR INSTALLIERBAR NACH KAUF

- **CGA11:** ABNEHMBARE "Z"-FÜHRUNGEN AUS EDELSTAHL AISI 304, ZUR AUFNAHME VON BLECHEN 1/1 GN ODER 600 X 400 - 2 STK
 - **SXIA3:** HERAUSNEHMBARER STERILISATOR
 - **DE5:** HANDBRAUSE
 - **RTZ64:** RÄDERSATZ, 2 MIT BREMSE
-



DIMENSIONI mm
DIMENSIONS [in]

- Ⓔ CONNESSIONE ELETTRICA
ELECTRICAL CONNECTION
- ⒲ CONNESSIONE SCARICO
DRAIN CONNECTION
- Ⓕ1 CONNESSIONE INGRESSO H2O 1/2"
INLET WATER CONNECTION 1/2"
- Ⓕ2 CONNESSIONE USCITA H2O 1/2"
EXHAUST WATER CONNECTION 1/2"
- ⒲CS CONNESSIONE DOCCETTA ESTERNA
CONNECTION FOR HAND SHOWER

Die in diesem Dokument angegebenen Daten gelten als unverbindlich. Das Unternehmen behält sich das Recht vor, jederzeit ohne vorherige Ankündigung Änderungen vorzunehmen