Neo

EVERYTHING IS POSSIBLE NOW

IT Connected

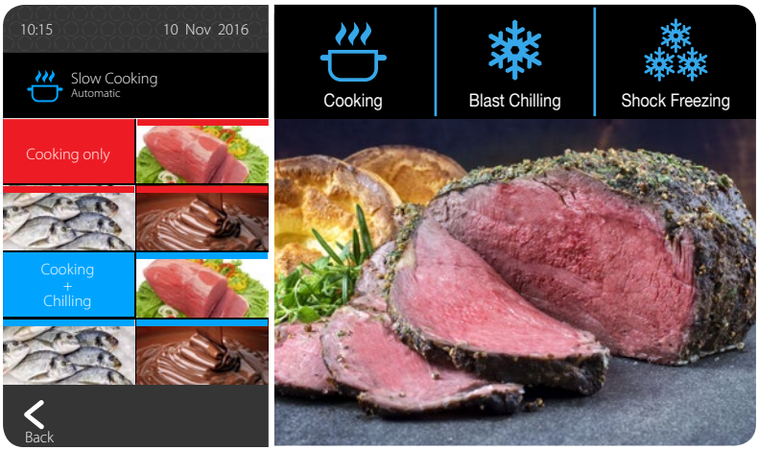
LAINOX®

Neo,
IL TUO SPAZIO UTILE.

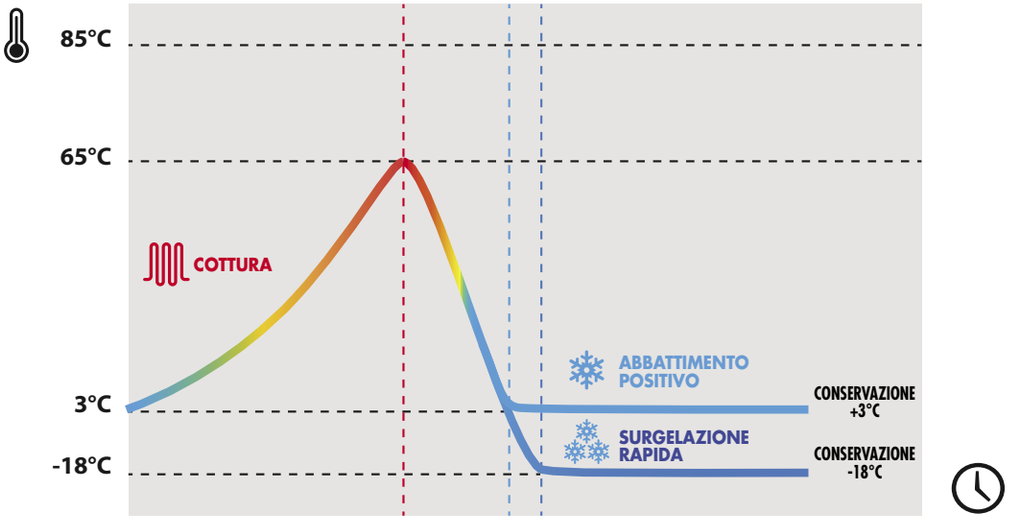
ABBATTERE, CUOCERE, MANTENERE, SCONGELARE, LIEVITARE.

Neo è uno spazio attivo, è un abbattitore che all'occorrenza diventa un mantenitore o uno strumento di cottura.
Per avere sempre gli ingredienti semilavorati o finiti pronti all'uso, come appena acquistati, freschi. Cancellando gli sprechi, organizzando i menu con prodotti surgelati semilavorati fatti in casa, o avendo semplicemente tutti i giorni il pane fresco, solo da finire.
Con Neo inoltre si elimina il rischio di Anisakis nel pesce crudo e si rispetta completamente l'HACCP.

- ABBATTIMENTO POSITIVO +90°C FINO A +3°C
- SURGELAZIONE RAPIDA +90°C FINO A -18°C
- SCONGELAMENTO -18°C FINO A +3°C
- FERMA LIEVITAZIONE IN 5 FASI
- LENTA COTTURA FINO A +85°C
- MANTENIMENTO IN TEMPERATURA + 65°C



CON Neo
IL VERO COOK AND CHILL.



Grazie alla regolazione del vapore è possibile scegliere di cuocere in sottovuoto o in modo tradizionale.

Neo
TUTTO A PORTATA DI DITO.

MODALITA' DI UTILIZZO AUTOMATICA
Ampio ricettario suddiviso per categoria di prodotti: carni, pesci, verdure, pasta, lievitati, panetteria, pasticceria, creme. Consente una veloce identificazione della funzione da utilizzare.

MODALITA' DI UTILIZZO AVANZATA
E' possibile configurare, in base alle esigenze, la modalità scelta modificando i parametri della temperatura in cella, temperatura al cuore, ventilazione e tempo.

USER FRIENDLY
L'interfaccia è semplice ed intuitiva grazie alle icone.

RICETTE PERSONALIZZATE (Le mie ricette)
Possibilità di creare una sezione di ricette personali.

COMANDI TOUCH SCREEN
Schermo a colori da 7 pollici ad alta definizione, capacitivo, con scelta delle funzioni touch.

CONNECTED
Connessione WIFI per scarico Log HACCP e Service remoto di serie, installabile anche retrofit.

PORTA USB
Carico e scarico ricette.
Scarico dati HACCP.

ABBATTIMENTO POSITIVO

Il processo di abbattimento rapido al cuore dell'alimento produce uno shock termico che inibisce la proliferazione dei batteri responsabili dell'invecchiamento dei prodotti, per una migliore e più lunga conservazione.

+90°C FINO A +3°C

VANTAGGI DI UTILIZZO:

- PREPARAZIONE DIFFERITA NEL TEMPO
La funzione di abbattimento positivo consente di pianificare anticipatamente la preparazione e aumenta la produttività

- SHELF LIFE
Mantenimento della freschezza dei cibi per 4/5 giorni con la sicurezza alimentare e nel pieno rispetto degli standard HACCP.

- QUALITA' INALTERATA
Grazie al mantenimento del giusto grado di umidità ed alla bassa perdita di liquidi, i cibi si mantengono soffici e morbidi come appena sfornati.

- VANTAGGI ECONOMICI
Food Cost sempre sotto controllo grazie a minori scarti, alla conservazione dei cibi più lunga e alla riduzione del calo peso per minore perdita di liquidi.

- MIGLIORE SERVIZIO
Si crea l'opportunità di organizzare meglio tempi e modalità del lavoro in cucina per un servizio più veloce.

SURGELAZIONE RAPIDA

Un normale congelatore produce una congelazione lenta degli alimenti, si formano dei macrocristalli nei liquidi danneggiando la struttura tissulare che in sede di successivo scongelamento fanno decadere la consistenza del prodotto e quindi la qualità.
NEO invece porta rapidamente qualsiasi alimento alla temperatura di -18°C al cuore sfruttando una temperatura in cella di -40°C, con la sola formazione di microcristalli che non danneggiano le caratteristiche strutturali del prodotto.
Si ottiene così dopo lo scongelamento un prodotto di assoluta qualità.

+90°C FINO A -18°C

VANTAGGI DI UTILIZZO:

- PREPARAZIONE DIFFERITA NEL TEMPO

La surgelazione rapida permette di organizzare il lavoro con preparazioni differite, svincolando la fase della lavorazione dalla fase dell'allestimento del piatto.
Indispensabile ad sempio nelle preparazioni di gelateria e pasticceria.

- QUALITA' INALTERATA

Per effetto del minore calo peso dovuto alla conservazione dei liquidi, l'alimento mantiene il sapore, il colore e la consistenza inalterati, preservando i valori nutrizionali propri.

- VANTAGGI ECONOMICI

Menù più ampio e variegato, grazie alla possibilità di acquistare prodotti in stagione, quando costano meno e in maggiore quantità; sempre perfattamente conservabili e utilizzabili nelle preparazioni di tutto l'anno.
Senza sprecare nulla e senza costi aggiuntivi.

SCONGELAMENTO

Poter controllare e determinare con una funzione lo scongelamento di un prodotto significa mantenere intatte le caratteristiche organolettiche ed ottimizzare le scorte evitando inutili sprechi.

-18°C FINO A +3°C

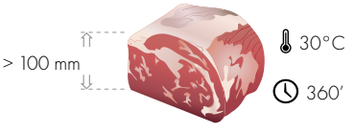
VANTAGGI DI UTILIZZO:

- IL GIUSTO TEMPO

Lo scongelamento rapido a temperatura controllata riduce i tempi di attesa per le lavorazioni, garantisce la qualità e la salubrità dei cibi, siano essi crudi, o semilavorati cotti, o surgelati.

PICCOLA PEZZATURA

MEDIA PEZZATURA



GROSSA PEZZATURA

- CIBI SICURI

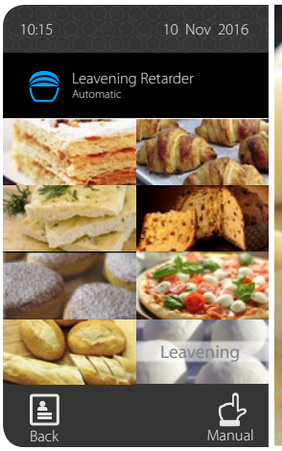
Lo scongelamento avviene nella massima sicurezza e rispetto della normativa HACCP attraverso il lento riassorbimento dell'acqua microcristallina all'interno dei cibi.

- QUALITA' INALTERATA

E' la funzione ideale per tutti i prodotti da servire crudi o freddi come il pesce o prodotti di pasticceria, perchè non danneggia la struttura molecolare.

- VANTAGGI ECONOMICI

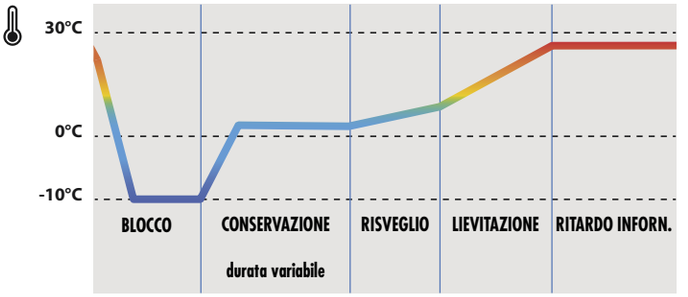
Consente di avere in tempi relativamente brevi, disponibilità di semilavorati o prodotti finiti con il massimo della qualità, nella giusta quantità che serve, ottimizzando il Food Cost.



FERMA LIEVITAZIONE

La lievitazione controllata è utilizzata per gli impasti di panetteria e pasticceria attraverso la gestione della temperatura, dell'umidità e del tempo.

5 FASI DI FERMA LIEVITAZIONE



VANTAGGI DI UTILIZZO:

- PREPARAZIONE DIFFERITA NEL TEMPO

Prodotti di pasticceria o panetteria possono essere lavorati fino alla fase finale, prima della cottura possono essere bloccati e ritardati per la cottura posticipata.

- QUALITA' GARANTITA

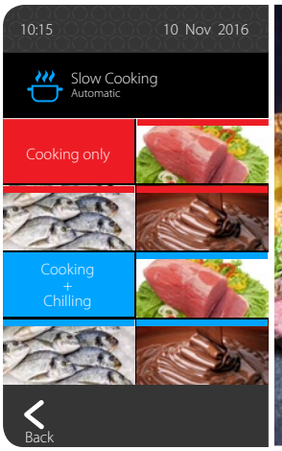
Grazie all'esclusiva funzione di lievitazione manuale con la gestione dell'umidità si ottiene uno standard qualitativo elevato.

- VANTAGGI ECONOMICI

Con la preparazione differita si elimina il lavoro notturno.
La flessibilità nel produrre " Just in Time" è il modo migliore per ottimizzare le risorse, gestire il tempo e rispondere alla variabile delle richieste. Zero costi aggiunti per surplus di preparazioni di semilavorati.

- MIGLIORE SERVIZIO

Un grosso vantaggio è la disponibilità in caso di necessità imprevista in tempi immediati per la cottura.



COOK AND CHILL

NEO non teme di fare gli straordinari dopo il servizio.
E' uno strumento in cucina che può lavorare H24 senza sosta.

FINO A +85°C

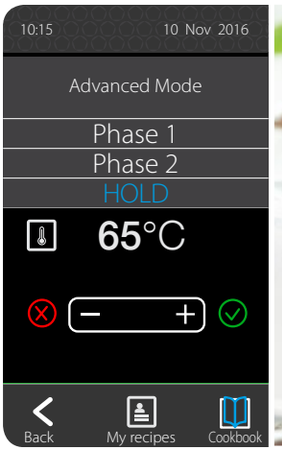
VANTAGGI DI UTILIZZO:

- PREPARAZIONE DIFFERITA
Dopo il turno giornaliero di lavoro, può essere utilizzato negli orari di inattività della cucina, di notte per le lunghe cotture.
Può essere programmato per la funzione di abbattimento positivo +3°C o surgelazione rapida -18°C al termine della cottura.

- QUALITA'
La Lenta Cottura salvaguarda non solo il sapore ed il gusto ma anche la succosità e la morbidezza,
soprattutto nelle carni di grossa pezzatura, con risultati entusiasmanti.

- VANTAGGI ECONOMICI
Un' evidente riduzione del calo peso determina un vantaggio economico
di importanza fondamentale nella vendita a peso (gastronomie e macellerie).
Più porzioni maggiore guadagno.

- MIGLIORE SERVIZIO
La flessibilità di questa funzione permette di organizzare il lavoro in modo ottimale,
in quanto diventa un importante supporto in cucina, sempre disponibile.
Questo ciclo può essere usato anche in pasticceria per sciogliere il cioccolato o candire la frutta.



MANTENIMENTO IN TEMPERATURA

Un' altra funzione esclusiva di NEO.
Oltre alla cottura a bassa temperatura può essere utilizzato come
mantenitore caldo di temperatura dei cibi durante tutto l'orario del servizio.

+65 °C

VANTAGGI DI UTILIZZO:

- QUALITA'

L'esclusiva funzione di NEO garantisce il massimo della qualità
nel totale rispetto della normativa HACCP.

- VANTAGGI ECONOMICI

Il vantaggio economico deriva dalla disponibilità senza costi aggiuntivi di un' apparecchiatura
indispensabile durante il servizio, ma spesso assente in cucina.

- MIGLIORE SERVIZIO

E' un fondamentale aiuto per migliorare l'organizzazione e la preparazione.
Non esiste situazione peggiore di quella che dopo il notevole impegno, nella ricerca della qualità della materia
prima e della sua trasformazione, sia servita al cliente una portata che non sia alla giusta temperatura.

Neo,
LA SEMPLIFICAZIONE NELLE APPLICAZIONI ACCESSORIE.

- RISCALDAMENTO SONDA AL CUORE
Pratica soluzione per estrarre lo spillone della sonda al cuore dopo un ciclo di surgelazione rapida a -18°C.

- STERILOX
La cella di NEO può essere sanificata tramite l'utilizzo del pratico sterilizzatore da inserire all'interno (optional).

SBRINAMENTO AUTOMATICO
Funzione di sbrinamento automatico della cella.

- PRERAFFREDDAMENTO
Icona dedicata per questa utile funzione prima di avviare un ciclo di abbattimento o surgelazione rapida.

- ASCIUGATURA
L'uso di un ciclo di asciugatura è consigliato prima di effettuare una cottura a bassa temperatura di prodotti delicati come le meringhe.
Importante inoltre per evitare la formazione di muffe e cattivi odori dopo il ciclo di lavaggio.

- ANISAKIS KILLER -20°C
Programma dedicato con icona specifica per l'applicazione del ciclo di sanificazione del pesce da consumare crudo.

- CICLO CONTINUO / MULTILIVELLO
Con la funzione Ciclo Continuo si può attivare il multilivello sul display, con la possibilità di scegliere
fino a 8 timer ed assegnare ad ogni livello il tempo di permanenza all'interno della cella.

- LAVAGGIO CELLA
NEO è dotato di attacco rapido per la pratica doccetta (optional) per il lavaggio della cella.

Just Duet

...E NON HAI BISOGNO D'ALTRO.

Naboo e Neo sviluppano un ottimo gioco di squadra, permettendo di portare sempre in tavola la freschezza originale di ogni piatto.
Sono due apparecchiature indispensabili per ogni chef che cucini con passione e desideri soddisfare
e sorprendere sempre i suoi ospiti con piatti eccellenti.
Una coppia perfetta, che offre allo chef la possibilità di esprimere ai massimi livelli professionalità e creatività.

Naboo è perfetto per cucinare. È perfetto per conoscere. È perfetto per sincronizzare.
Perché in Naboo c'è tutta la tecnologia e l'intelligenza che oggi sono fondamentali per chiunque si occupi di cucina a livello professionale.
È semplice da usare, estremamente intuitivo e completo in ogni funzione.
È un device for cooking che accende la voglia di scoprire nuovi mondi culinari.

Il Cloud

Il Cloud è l'anima di Naboo. È uno spazio infinito in cui ogni cosa è categorizzata, per lavorare meglio e più in fretta.
Nel Cloud di Lainox si trovano tutti i contenuti per arrivare al piatto finito, ma proprio tutti:
dalle ricette al sistema di preparazione, al programma di cottura fino alla presentazione di ogni singolo piatto
con la foto o con un videotutorial visibile in streaming che mostra fase per fase la corretta esecuzione della ricetta.

Le ricette

Le tue ricette sempre in ordine.
Ti basta sfiorare lo schermo di Naboo per scegliere la cottura proprio come vuoi.

Naboo e Neo

Naboo e Neo sono complementari, l'uno lavora meglio quando l'altro è presente.
Si potrebbe dire che Neo è il braccio destro di Naboo, il suo alleato più prezioso.
Perché contribuisce in maniera attiva alla buona riuscita di qualsiasi piatto, eliminando contrattempi e ritardi nel servizio
grazie alla preparazione differita e al mantenimento in temperatura.

PER OGNI TIPOLOGIA DI SERVIZIO,
LA SOLUZIONE MIGLIORE.

COOK AND SERVE, COOK AND HOLD, COOK AND CHILL.

COOK AND SERVE

COTTURA — SERVIZIO

Le funzioni multilivello e Just in Time garantiscono sempre un altissimo livello di qualità del cibo.

COOK AND HOLD

COTTURA — MANTENIMENTO — SERVIZIO

Grazie alla cottura automatica ICS non c'è più nessuna preoccupazione di impostare tempo, temperatura, umidità, Naboo riconosce il carico e pensa lui a tutto.

La capacità di mantenimento di Neo durante il servizio assicura sempre ottima qualità e grandi prestazioni.

COOK AND CHILL

COTTURA — ABBATTIMENTO CONSERVAZIONE — RIMESSA IN TEMPERATURA — SERVIZIO

Sfruttando la cottura notturna Naboo dà la possibilità di arrivare in cucina al mattino e trovare arrosti, brasati e grosse pezzature già pronti.

Neo permette di raffreddare o surgelare cibi cotti in precedenza per poterli utilizzare solo quando serve.

Per riportare i cibi alla giusta temperatura di servizio senza compromessi sulla qualità.

RISTORAZIONE À LA CARTE

CENTO PERSONE A CENA,
SODDISFATTE.

Con Just Duet è più semplice organizzare il menù del proprio ristorante e garantire agli ospiti un servizio eccellente.
Naboo e Neo, insieme, risolvono egregiamente tutte le situazioni, creando le condizioni ideali per un servizio sempre di altissimo livello.

- RISPARMIO ENERGETICO FINO AL 60%
- RISPARMIO DI SPAZIO FINO AL 70%
- RISPARMIO DI MATERIA PRIMA FINO AL 20%
- QUALITÀ COSTANTE
- SPRECHI RIDOTTI PER PORZIONI INVENDUTE
- MINORI TEMPI D'ATTESA PER I VOSTRI OSPITI
- TURNOVER PIÙ VELOCE DEI TAVOLI

MENU À LA CARTE

elaborato consultando il Cloud di Lainox

ANTIPASTI

VERDURE IN CARPIONE IN AGRODOLCE IN VASO

COOK AND CHILL

Metodo utilizzato: Cook and Chill.
Vantaggi: Il cibo si conserva con una migliore qualità e per tempi più lunghi.
Attrezzature utilizzate: NABOO per la vasocottura, NEO per l'abbattimento positivo.

INSALATA DI POLIPO AGLI AGRUMI

COOK AND CHILL

Metodo utilizzato: Cook and Chill.
Vantaggi: Possibilità di preparazione differita, disponibilità immediata con il massimo della qualità.
Attrezzature utilizzate: NABOO per la cottura, NEO per l'abbattimento positivo.

COPPA DI MAIALE AFFUMICATA ALL'OLIO AL TIMO

COOK AND CHILL

Metodo utilizzato: Cook and Chill.
Vantaggi: Riduzione del calo peso dopo la cottura. Cottura notturna. Preparazioni differite.
Attrezzature utilizzate: NEO per cottura e abbattimento positivo, NABOO rimessa in temperatura.

PRIMI PIATTI

SPATZLE BURRO ED ERBA CIPOLLINA

COOK AND SERVE

Metodo utilizzato: Cook and Serve.
Vantaggi: Qualità e velocità di cottura.
Attrezzature utilizzate: NABOO in Multilivello per la cottura diretta espressa in 4 minuti.

PAELLA DE MARISCOS

COOK AND CHILL

Metodo utilizzato: Cook and Chill.
Vantaggi: Possibilità di cucinare quantità di prodotto con qualità certa senza continui controlli.
Attrezzature utilizzate: NABOO per la cottura, NEO per l'abbattimento positivo, NABOO rimessa in temperatura per grandi quantità.

CANNELLONI ALLE VERDURE CON PANCETTA E MANDORLE

COOK AND HOLD

Metodo utilizzato: Cook and Hold.
Vantaggi: Preparazione e cottura anticipata. Velocità nel servizio perché tutto è alla giusta temperatura di mantenimento.
Attrezzature utilizzate: NABOO per la cottura, NEO per il mantenimento.

SECONDI PIATTI

ORATA ALLA GRIGLIA CON SALSA ALLA MENTA

COOK AND SERVE

Metodo utilizzato: Cook and Serve.
Vantaggi: Nessun controllo durante la cottura, la sonda al cuore garantisce un prodotto perfetto nel rispetto delle regole HACCP.
Attrezzature utilizzate: NABOO su griglia in Multilivello per cottura espressa.

LE TRADIZIONALI MELANZANE ALLA PARMIGIANA

COOK AND CHILL

Metodo utilizzato: Cook and Chill.
Vantaggi: Preparazione differita, disponibilità immediata senza sprechi
Attrezzature utilizzate: NABOO per la cottura e rimessa in temperatura, NEO per l'abbattimento positivo.

L'OCA DI SAINT MARTIN

COOK AND CHILL

Metodo utilizzato: Cook and Chill.
Vantaggi: Cottura certa con l'uso della sonda multi punto, shelf life più lunga con qualità migliore.
Attrezzature utilizzate: NABOO per la cottura e rimessa in temperatura, NEO per l'abbattimento positivo

BANCHETTO

QUATTROCENTO INVITATI SERVITI,
NESSUNA LAMENTELA.

Rispettare i tempi, in un banchetto, è fondamentale per la perfetta riuscita dell'evento.
Just Duet garantisce che tutto proceda alla perfezione,
senza tempi morti e senza rallentare il ritmo delle portate.

- RISPARMIO ENERGETICO FINO AL 60%
- RISPARMIO DI SPAZIO FINO AL 70%
- RISPARMIO DI MATERIA PRIMA FINO AL 20%
- QUALITÀ COSTANTE
- SPRECHI RIDOTTI PER PORZIONI INVENDUTE
- MINORI TEMPI D'ATTESA PER I VOSTRI OSPITI
- TURNOVER PIÙ VELOCE DEI TAVOLI

MENU BANCHETTO

elaborato consultando il Cloud di Lainox

ANTIPASTI

MOUSSE DI MELANZANE CON COULIS DI POMODORO

COOK AND CHILL

Metodo utilizzato: Cook and Chill.
Vantaggi: Preparazione differita, qualità costante, disponibilità immediata.
Attrezzature utilizzate: NABOO per la cottura e rimessa in temperatura, NEO per l'abbattimento positivo.

FOIE GRAS SEMICOTTO AI FICHI CARAMELLATI

COOK AND CHILL

Metodo utilizzato: Cook and Chill.
Vantaggi: Preparazione anticipata, prodotto con migliore qualità per tempi più lunghi.
Attrezzature utilizzate: NABOO per la cottura e rimessa in temperatura, NEO per l'abbattimento positivo.

PRIMI PIATTI

RAVIOLI DI PROVOLA E SPECK CON VELLUTATA DI REGGIANO ED ASPARAGI

COOK AND SERVE

Metodo utilizzato: Cook and Serve.
Vantaggi: Nessuna manipolazione, qualità garantita anche con quantità.
Attrezzature utilizzate: NABOO per la cottura diretta espressa in 8 minuti.

GNOCCHI DI PATATE AL BURRO E SALVIA CON GRATTUGIATA DI RICOTTA AFFUMICATA

COOK AND SERVE

Metodo utilizzato: Cook and Serve.
Vantaggi: Nessuna manipolazione, qualità garantita anche con quantità.
Attrezzature utilizzate: NABOO per la cottura espressa in 10 minuti.

SECONDI PIATTI

PROSCIUTTO DI MAIALE AL FORNO CON SALSA ALLE MELE

COOK AND CHILL

Metodo utilizzato: Cook and Chill.
Vantaggi: Lenta cottura a bassa temperatura con il minimo calo di peso. Cottura nei tempi morti. Qualità certa con l'uso della sonda multi punto.
Attrezzature utilizzate: NEO per cottura lenta ed abbattimento positivo durante la notte, NABOO + sistema banchetti (4 carrelli + thermocover) per rigenerazione al piatto 100 piatti ogni 7 minuti o servire 400 persone in un colpo.

CONTORNI

CAPONATINA DI VERDURE AL PROFUMO DI BASILICO

COOK AND HOLD

Metodo utilizzato: Cook and Hold.
Vantaggi: Qualità del prodotto anche con grossa quantità mantenendo colori e sapori.
Attrezzature utilizzate: NABOO per la cottura 1 ora prima del servizio, NEO per il mantenimento.

SPICCHI DI PATATE AL ROSMARINO

COOK AND HOLD

Metodo utilizzato: Cook and Hold.
Vantaggi: Mantenimento della croccantezza, nessuna manipolazione durante la cottura.
Attrezzature utilizzate: NABOO per la cottura 1 ora prima del servizio, NEO per il mantenimento.

DESSERT

TORTA SBRISOLONA DI MANTOVA

COOK AND SERVE

Metodo utilizzato: Cook and Serve.
Vantaggi: Cottura perfetta senza assistenza.
Attrezzature utilizzate: NABOO.

CREMA ROVESCIATA AI PISTACCHI

COOK AND CHILL

Metodo utilizzato: Cook and Chill.
Vantaggi: Preparazione differita, stoccaggio più lungo con migliore qualità.
Attrezzature utilizzate: NABOO per la cottura e rimessa in temperatura, NEO per l'abbattimento positivo.

RISTORAZIONE COLLETTIVA

DUECENTO PASTI BELLI CALDI.
PER DUECENTO BAMBINI FESTANTI.

Il servizio, in una mensa scolastica, è sempre impegnativo.
Just Duet, anche in questo caso, è la soluzione migliore.
Perché tutto è pronto, tutto è caldo, e tutto viene servito con puntualità e semplicità,
anche da personale non specializzato.

- RISPARMIO ENERGETICO FINO AL 60%
- RISPARMIO DI SPAZIO FINO AL 70%
- RISPARMIO DI MATERIA PRIMA FINO AL 20%
- QUALITÀ COSTANTE
- SPRECHI RIDOTTI PER PORZIONI INVENDUTE
- MINORI TEMPI D'ATTESA PER I VOSTRI OSPITI
- TURNOVER PIÙ VELOCE DEI TAVOLI

MENU MENSA SCOLASTICA

elaborato consultando il Cloud di Lainox

PRIMI PIATTI

PASTA AL POMODORO

COOK AND SERVE

Metodo utilizzato: Cook and Serve.
Vantaggi: Cottura di grosse quantità con qualità costante.
Attrezzature utilizzate: NABOO per la cottura diretta.

RISO ALL' INGLESE

COOK AND SERVE

Metodo utilizzato: Cook and Serve.
Vantaggi: Cottura perfetta e replicabile.
Attrezzature utilizzate: NABOO per la cottura, NEO per l'abbattimento positivo.

SECONDI PIATTI

COTOLETTA ALLA MILANESE

COOK AND SERVE

Metodo utilizzato: Cook and Serve.
Vantaggi: Nessun assistenza alla cottura con qualità certa.
Attrezzature utilizzate: NABOO per la cottura.

FESA DI TACCHINO AL FORNO

COOK AND CHILL

Metodo utilizzato: Cook and Chill.
Vantaggi: Riduzione del calo peso con la cottura a basso temperatura e successivo abbattimento.
Attrezzature utilizzate: NABOO per la lenta cottura e rimessa in temperatura, NEO per l'abbattimento positivo.

CONTORNI

CAROTE A RONDELLE

COOK AND CHILL

Metodo utilizzato: Cook and Chill.
Vantaggi: Mantenimento dei colori, sapori e crocantezza.
Attrezzature utilizzate: NABOO per la cottura e rimessa in temperatura, NEO perl'abbattimento positivo.

PATATE AL FORNO

COOK AND HOLD

Metodo utilizzato: Cook and Hold.
Vantaggi: Cottura perfetta senza assistenza anche con grosse quantità.
Attrezzature utilizzate: NABOO per la cottura, NEO per il mantenimento.

BANQUETING GRANDI EVENTI

Tempistiche e qualità non sono più un problema anche per grandi numeri con Just Duet.

IDEALE PER:

- La gestione di eventi con un elevato numero di commensali dove è richiesto un servizio impeccabile in un tempo breve e ben definito quale può essere un congresso, un meeting o un incontro internazionale.

VANTAGGI DI UTILIZZO:

- Si possono cuocere preparare e abbattere i piatti qualche giorno prima, stoccandoli già pronti per la rimessa in temperatura nelle strutture portapiatti.
- Fino a 100 piatti nella struttura del Device 202.
- In circa 3 mq in cella di conservazione si possono stoccare 600 piatti pronti per la rimessa in temperatura.
- Il servizio per 600 commensali può essere effettuato in meno di 30 minuti con:
- n° 2 Naboo 202.
- n° 6 Strutture carrellate portapiatti.
- n° 4 Coperture termiche.

Mod. Device	Modello Kit	Capacità piatti Ø 310 mm
071	NKB071	20
101	NKB101	30
072	NKB072	32
102	NKB102	49
171	NKB171	20+30
201	NKB201	60
202	NKB202	100

Neo

CARATTERISTICHE

MODALITA' DI UTILIZZO
- Abbattimento positivo +90 / +3°C al cuore
- Surgelazione rapida +90 / -18°C al cuore
- Scongelamento -18 / +3°C al cuore
- Ferma lievitazione in 5 fasi
- Lenta cottura a bassa temperatura fino a +85°C
- Mantenimento in temperatura + 65°C

FUNZIONAMENTO
- Schermo a colori da 7 pollici (LCD - TFT - IPS), ad alta definizione, capacitivo, con scelta funzioni "Touch Screen". Tutti i processi sono visualizzati con icone specifiche per ogni tipologia di cibo, carni, pesci, pasticceria ecc. Avvio del processo di lavoro con un Touch sull'icona.
- Sonda al cuore riscaldata multipunto, (4 punti di rilevazione)
- Connected: Connessione WiFi per Download Log HACCP e service remoto
- Connessione USB per Upload e Download
- Cicli di sbrinamento automatici
- Ricettario integrato "Le mie ricette"
- Sterilizzazione cella (optional)
- Preraffreddamento cella
- Asciugatura
- Ciclo continuo

PULIZIA MANUTENZIONE
- Lavaggio manuale con doccetta esterna ad innesto rapido (optional)

CONTROLLI E SICUREZZE
- Elettrovalvola di carico acqua di serie.
- Protezione termica a salvaguardia del compressore.
- Microinterruttore arresto ventilazione interna all'apertura porta.

COSTRUZIONE
- Fianchi esterni e top in acciaio inox AISI 304 18/10.
- Porta in accaio inox AISI 304 18/10 spessore. 0,8 mm.
- Rivestimento interno completamente raggiato in acciaio inox AISI 304 18/10.
- Fondo interno a contenimento.
- Isolamento in poliuretano espanso ad alta densità (circa 42 kg/m^3) di spessore 60 mm, privo di HCFC.
- Resistenza anticondensa, posta sul cassone sotto la battuta guarnizione magnetica.
- Maniglia ergonomica a tutta altezza e guarnizioni magnetiche sui 4 lati della porta.
- Sistema brevettato di iniezione dell'umidità in camera.
- Supporti porta-guide amovibili in acciaio inox AISI 304 18/10, facilmente riposizionabili per accogliere teglie 1/1 GN o 600 x 400.
- Guide amovibili ad "L" in acciaio inox AISI 304 18/10, posizionabili ad incastro ogni 15 mm.

COSTRUZIONE GRUPPO REFRIGERANTE
- Elettroventilatori a flusso indiretto sul prodotto.
- Compressore ermetico.
- Fluido refrigerante R452A.
- Evaporatori ad alte prestazioni, con più punti di iniezione gas.
- Batteria evaporante in rame-alluminio, verniciata a cataforesi con resina epossidica atossica.
- Batteria condensante in rame con alette in alluminio ad alta resa termica.
- Sistema di sbrinamento a gas caldo, brevettato.
- Dispositivo di sbrinamento e di evaporazione dell'acqua di condensa senza apporto di energia elettrica.

ACCESSORI EXTRA
- Versione da 60 Hz
- Versione predisposta con gruppo remoto (celle solo gruppo remoto)
- Versione con condensazione ad acqua
- Kit ruote girevoli con freno (modelli con gruppo incorporato)

Neo,
PER OGNI ESIGENZA.

LA GAMMA

Una gamma per un sistema che completa e moltiplica
le funzionalità di ogni livello di ristorazione.

Modelli	N° teglie	Interasse (mm)	Capacità abbattimento positivo in 90' +90°C > +3°C (Kg)	Capacità abbattimento negativo in 240' +90°C > -18°C (Kg)	Potenza frigorifera (1) - (W)	Potenza in riscaldamento (W)	Dimensioni esterne (L x P x Hmm)	Assorbimento elettrico raffreddamento (2) - (kW)	Assorbimento elettrico riscaldamento (kW)	Tensione alimentazione
NEOG051	5 x GN 1/1	60	18	12	1430	500	790 x 720 x 850	1,1	0,6	AC 230V - 50 Hz
NEOP051	4 x 600 x 400	75								
NEOG081	9 x GN 1/1	60	25	16	2108	1000	790 x 820 x 1320	1,4	1,1	AC 230V - 50 Hz
NEOP081	7 x 600 x 400	75								
NEOG121	12 x GN 1/1	60	36	24	4807	1600	790 x 820 x 1800	3,2	1,8	3N AC 400V - 50 Hz
NEOP121	10 x 600 x 400	75								
NEOG161	17 x GN 1/1	60	55	36	7061	1600	790 x 820 x 1950	4,5	1,9	3N AC 400V - 50 Hz
NEOP161	14 x 600 x 400	75								
NEOG122	12 x GN 2/1	60	72	48	9986	1600	1100 x 1050 x 1800	6,0	1,9	3N AC 400V - 50 Hz
NEOP122	10 x 600 x 800	75								

NEOG... = Gastronomia
NEOP... = Pasticceria

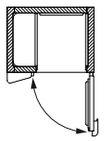
(1) T.evap.= -25°C / T.cond.= +45°C
(2) T.evap.= -15°C / T.cond.= +55°C

Neo,
PER OGNI ESIGENZA.

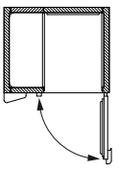
LA GAMMA

Una gamma per un sistema che completa e moltiplica
le funzionalità di ogni livello di ristorazione.

C02



C40



Modelli	N° teglie	Capacità abbattimento positivo in 90' +90°C > +3°C (Kg)	Capacità abbattimento negativo in 240' +90°C > -18°C (Kg)	Potenza frigorifera (1) - (W)	Potenza in riscaldamento (W)	Dimensioni esterne (L x P x Hmm)	Assorbimento elettrico raffreddamento (2) - (kW)	Assorbimento elettrico riscaldamento (kW)	Tensione alimentazione
NEOGC02	20 x GN 1/1	105	70	7100	2400	1200 x 1050 x 2430	7,1	2,9	3N AC 400V - 50 Hz
Capacità carrelli: n° 1 NKS201 (20 x GN 1/1 - ↕63 mm) oppure n° 1 CT0311 (23 x GN 1/1 - ↕70 mm)									
NEOPC02	20 x 600 x 400	105	70	7100	2400	1200 x 1050 x 2430	7,1	2,9	3N AC 400V - 50 Hz
Capacità carrelli: n° 1 NKS154 (15 x 600 x 400 - ↕89 mm) oppure n° 1 CT2764 (27 x 600 x 400 - ↕60 mm)									
NEOGC40	40 x GN 1/1 20 x GN 2/1	210	135	13300	4800	1600 x 1350 x 2430	13,3	5,5	3N AC 400V - 50 Hz
Capacità carrelli: n° 1 KKS202 (40 x GN 1/1 - 20 x GN 2/1 - ↕63 mm) oppure n° 2 CT2311 (23 x GN 1/1 - ↕70 mm) oppure n° 1 CT2321 (23 x GN 2/1 - ↕70 mm)									
NEOPC40	40 x 600 x 400 20 x 600 x 800	210	135	13300	4800	1600 x 1350 x 2430	13,3	5,5	3N AC 400V - 50 Hz
Capacità carrelli: n° 1 CT5464 (54 x 600 x 400 - ↕60 mm) oppure n° 2 CT2764 (27 x 600 x 400 - ↕60 mm)									

NEOG... = Gastronomia
NEOP... = Pasticceria

(1) T.evap.= -25°C / T.cond.= +45°C
(2) T.evap.= -15°C / T.cond.= +55°C

EUROPA

LAINOX ITALIA
LAINOX ALI Group S.r.l.
Tel +39 0438 9110
lainox@lainox.com

LAINOX IBERIA
Frigicoll S.A.
Tel. +34 93 480 33 22
frigicoll@frigicoll.es

LAINOX FRANCIA
Tel +33 (0) 6 62 28 56 30
nicolas.jurvilliers@lainox.com

LAINOX UNITED KINGDOM
Falcon Foodservice Equipment
Tel. +44 (7881) 500 340
pbayer@falconfoodservice.com

LAINOX EIRE
Tel +353 83 4431438
a.hughes@lainox.com

LAINOX DACH
Tel 00 800 02 09 20 17
stefan.pechaigner@lainox.com

LAINOX BENELUX/SCANDINAVIA
Tel +31 616 621472
alessandro.brusadin@lainox.com

LAINOX REPUBBLICA CECA
Tel +420 602 580 749
robin.hayek@lainox.com

LAINOX SLOVACCHIA
Tel +420 602 580 749
robin.hayek@lainox.com

LAINOX UNGHERIA
Tel +420 602 580 749
robin.hayek@lainox.com

LAINOX POLONIA
Hendi Polska Sp. z o.o.
Tel. +48 607 321 037
mariusz.nowak@grafen.com

LAINOX RUSSIA
Tel. +7 9035990579
elena.gribina@lainox.com

LAINOX GRECIA
ALFA FROST S.A.
Tel. +30 2105575430
sales@alfafrost.gr

LAINOX TURCHIA
YUKSEL ENDUSTRIYEL URUNLER TURIZM YATIRIMLARI SAN. VE TIC.A.S.
Tel +90 212 3614191
pazarlama@portashelf.com.tr

AMERICA E OCEANIA

LAINOX CANADA
Food Service Solutions INC.
Tel. 1 800 668 8765
info@MyFSS.ca

LAINOX USA
Ali group North America
Tel. +1 (847) 215 6565
usa@aligroup.com

LAINOX LATAM
Tel +51 997370550
giancarlo.roig@lainox.com

LAINOX
AUSTRALIA - NUOVA ZELANDA
Regethermic Australia
tel. +61 2 9966 9500
info@regethermic.com.au

ASIA E AFRICA

LAINOX ME DUBAI
Ali Group Middle East & Africa
Tel. +971 4510 8200
middleeast@aligroup.com

LAINOX MALESIA
F&B EQUIPMENT SDN BHD
Tel. 03-5882 0020 (ext: 9310)
sales@fnbequipment.com.my

LAINOX FILIPPINE
OLEO FATS INC.
Tel. +632 7096536
contactus@oleofats.com

LAINOX SINGAPORE
Tel 6016 3726 679
alex.ng@lainox.com

LAINOX CINA
Ali Food Service Equipment (Shanghai) Co.,Ltd
Tel. +86 (21) 6285 5858 Ext 801
info@aligroup.cn

LAINOX THAILANDIA
Tel +6018 2197 844
ray.lau@lainox.com

LAINOX VIETNAM
Tel +6018 2197 844
ray.lau@lainox.com

LAINOX HONG KONG
Tel 6016 3726 679
alex.ng@lainox.com

LAINOX TAIWAN
UNITECH FOODSERVICE EQUIPMENT CORP.
Tel. +886 2 27922788 ext. 220
unitech8@unitech-e.com.tw

LAINOX SUD AFRICA
Vulcan
Catering Equipment (Pty) Ltd
Tel. +27 11 2498500
vulcan@vulcan.co.za

Per una prova gratuita direttamente nella tua cucina contattaci
tel. +39 0438 9110 · lainox@lainox.com

LAINOX®

LAINOX ALI Group S.r.l.
Via Schiaparelli 15
Z.I. S. Giacomo di Veglia
31029 Vittorio Veneto (TV) · Italy

Tel +39 0438 9110
Fax +39 0438 912300
lainox@lainox.com
www.lainox.com

an Ali Group Company

GROUP
The Spirit of Excellence

LA90035270 - IT - 12/2018 - 0000

I dati riportati sul presente documento sono da ritenersi non vincolanti. Lainox ALI Group S.r.l. si riserva di apportare modifiche in qualsiasi momento senza preavviso