Neo

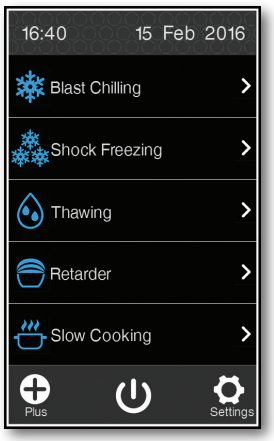
MULTIFUNZIONE

LAINOX®

NEOG081 - NEOP081

9 x 1/1 GN - 7 x (600 x 400)

Posizione

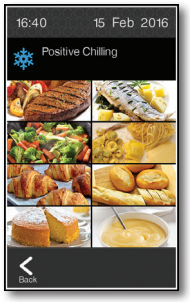


LCD 7" Touch Screen

6 funzioni:

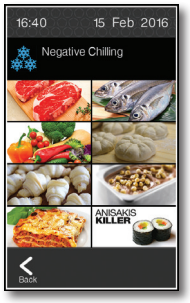
- **Abbattimento positivo +90 / +3°C**
- **Surgelazione +90 / -18°C**
- **Scongelamento**
- **Ferma lievitazione**
- **Lenta cottura / Mantenimento in temperatura**

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.



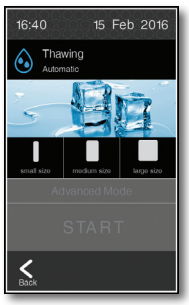
Abbattimento positivo +90 / +3°C

- Consente di portare rapidamente la temperatura al cuore del prodotto a +3°C, riduce l'evaporazione naturale del prodotto mantenendone l'umidità evitando la proliferazione batterica dopo la cottura.
- La funzione di abbattimento positivo consente di pianificare anticipatamente le preparazioni, aumentare la produttività, mantenere inalterati sapore, colore, profumo e peso ed eliminare i rischi di intossicazione e gli scarti.
- Grazie al perfetto controllo dell'aria e della temperatura in camera vengono mantenute intatte tutte le caratteristiche organolettiche.



Surgelazione +90 / -18°C

- Consente di portare rapidamente la temperatura al cuore del prodotto a -18°C, mantenendo intatte struttura e consistenza del prodotto.
- La surgelazione permette di acquistare i prodotti nel loro momento migliore per freschezza, maturazione e disponibilità sul mercato e conservarne intatte tutte le peculiarità.
- Grazie ad un flusso d'aria controllata a -40°C è possibile bloccare nel tempo le qualità di un prodotto fresco.

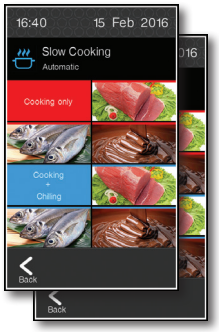


Scongelamento

- Poter controllare e determinare lo scongelamento di un prodotto significa mantenerne intatte le caratteristiche organolettiche e ottimizzare le scorte, evitando inutili sprechi.
- Lo scongelamento avviene nella massima sicurezza alimentare, attraverso il lento riassorbimento dell'acqua microcristallizata all'interno dei cibi.
- È il ciclo ideale per prodotti da servire crudi o freddi, come il pesce o prodotti di pasticceria, perché non ne danneggia la struttura molecolare.

Ferma lievitazione

- La flessibilità nel produrre "just in time" è il modo migliore per ottimizzare le risorse, gestire il tempo e rispondere alla variabilità delle richieste.
- Si può decidere per una lievitazione diretta o programmata: preparo, lascio lievitare, blocco la lievitazione e decido la programmazione della fase di cottura.
- Tutto questo con un accurato controllo dell'umidità per ottenere un risultato sempre perfetto.



Lenta cottura e mantenimento in temperatura

- Il controllo della temperatura e il suo mantenimento entro valori predefiniti permettono preparazioni che salvaguardano non solo il gusto e il sapore, ma anche succosità e morbidezza per risultati davvero entusiasmanti.
- Questa funzione è molto semplice da usare ed è perfetta per mantenere caldi i cibi durante il servizio aiutando a migliorare la preparazione e l'organizzazione.
- Questo ciclo può essere usato anche in pasticceria per sciogliere il cioccolato o candire la frutta.

NEOG081 - NEOP081

CARATTERISTICHE TECNICHE COSTRUTTIVE
- Fianchi esterni e top in acciaio inox AISI 304 18/10 spessore 0,6 mm.
- 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.

ALLESTIMENTO INTERNO
- 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.
- Sonda al cuore riscaldata, con 4 punti di misurazione.

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.

COMANDI, CONTROLLI E SICUREZZE
- Display TOUCH capacitivo IPS da 7'' in alta definizione sulla porta, di facile utilizzo.
- Attacco rapido per doccetta di serie.
- Cicli di sbrinamento automatici di serie.
- Elettrovalvola di carico acqua di serie.
- Protettore termico a salvaguardia del compressore.
- Microinterruttore arresto ventilazione interna all'apertura porta.

CONNETTIVITA' WI-FI
- Monitoraggio HACCP.
- Service Remoto.

FUNZIONI SPECIALI
- Ricettario
- Le mie ricette
- Riscaldamento spillone
- Sterilizzazione
- Sbrinamento a gas caldo
- Preraffreddamento
- Asciugatura
- Ciclo continuo

DOTAZIONI DI SERIE
- Sonda al cuore riscaldata, con 4 punti di misurazione
- Connessione USB per Upload e Download
- Paratie portagriglie
- Connessione in rete Wi-Fi

ACCESSORI EXTRA
- A richiesta porta contraria senza alcun sovrapprezzo
- Versione da 60 Hz
- Versione predisposta con gruppo remoto
- Versione con condensazione ad acqua
- Kit ruote girevoli con freno
- Sterilizzatore amovibile
- Doccetta di lavaggio

PULIZIA E MANUTENZIONE
- Lavaggio manuale con doccetta esterna (optional)

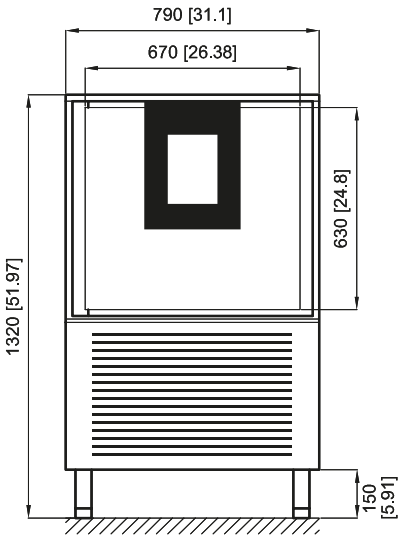
NEOG081 - NEOP081

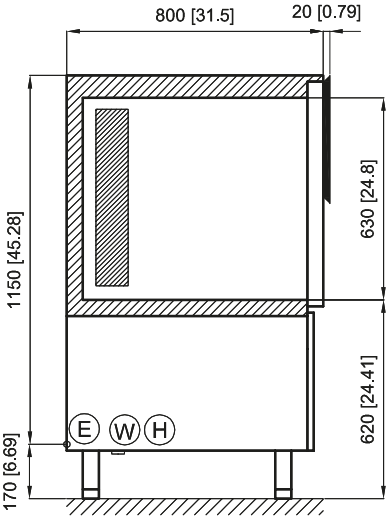
DATI TECNICI

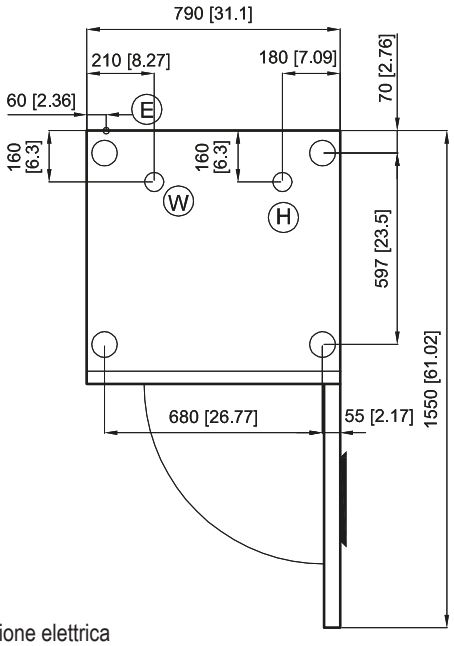
Dimensioni	Larghezza	mm	790
	Profondità	mm	820
	Altezza	mm	1320
Piedini ø 2”	Altezza	mm	150
Luce porta	Larghezza	mm	670
	Altezza	mm	630
Prof. interna	Utile	mm	420
Isolamento PU	Spessore	mm	60
Classe climatica			T
Capacità Abbattimento positivo in 90’	+90 / +3°C	kg	25
Capacità Surgelazione in 240’	+90 / -18°C	kg	16
Refrigerante	Tipo		R452A
	Quantità	kg	1,2
Capacità - GN	Interasse 60 mm	n°	9 x 1/1
Capacità - 600 x 400	Interasse 75 mm	n°	7
Alimentazione elettrica		V / ~ / Hz	230 / 1 / 50
Potenza riscaldamento		W	1000
Potenza frigorifera	(*)	W	2108
Assorbimento elettrico max	Raffreddamento (**)	kW	1,395
		A	6,1
	Riscaldamento	kW	1,105
		A	4,8
Dim. esterne imballo	Larghezza	mm	850
	Profondità	mm	880
	Altezza	mm	1475
Peso	Netto	kg	130
	Lordo	kg	147

(*) Temp. evaporazione = -15°C / Temp. condensazione = +40°C

(**) Temp. evaporazione = -15°C / Temp. condensazione = +55°C







Ⓔ Connessione elettrica

Ⓗ Ingresso alimentazione idrica - Ø 3/4”

Ⓦ Scarico acqua - Ø 1”

mm [inch]

Intertek

Intertek

I dati riportati sul presente documento sono da ritenersi non vincolanti. L'azienda si riserva di apportare modifiche tecniche in qualsiasi momento.

16.06.2020

LAINOX ALI Group Srl
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