

ENTRA EN LA ERA DEL COMBIFREEZE



LAINOX®

ES

Neo24
hours

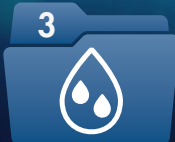
CUANDO EL CALOR



Máxima flexibilidad, de -40°C a $+85^{\circ}\text{C}$, elige cómo utilizarlo.



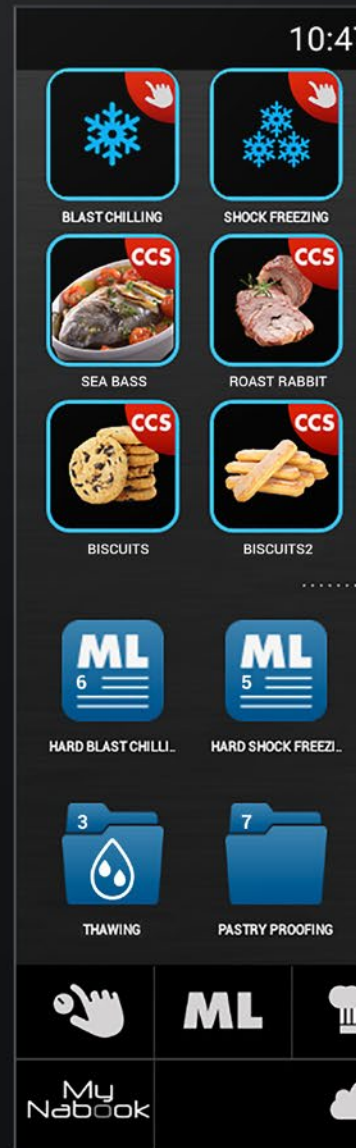
Confía en el Know How de Lainox, utilizando cientos de recetas automáticas Cook&Chill.



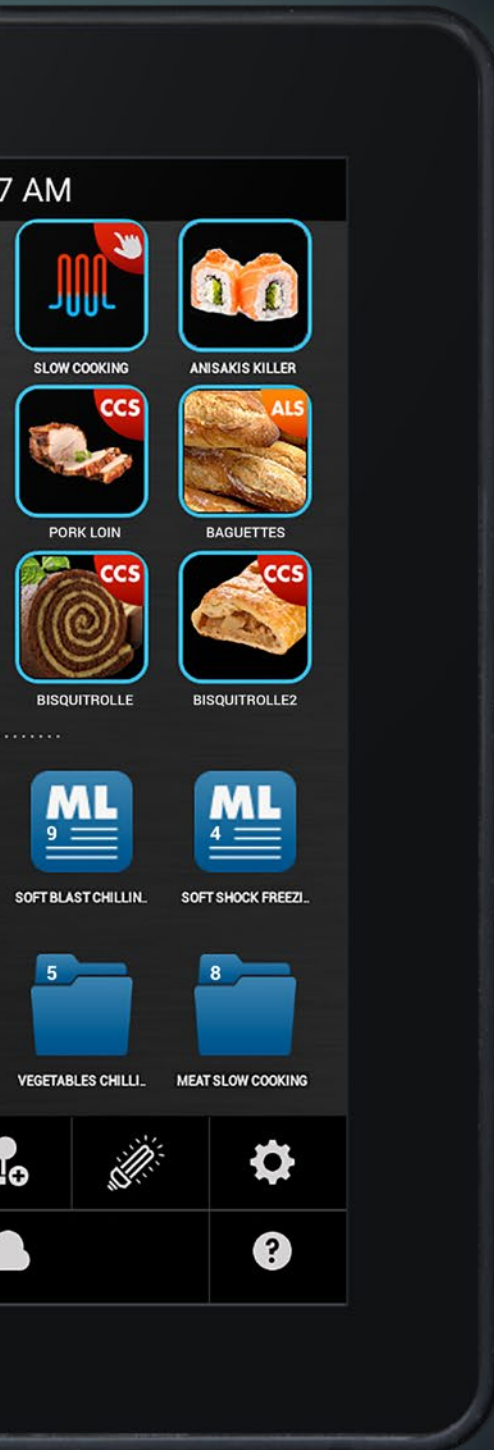
Cualquiera que sea el tamaño del producto para descongelar por la mañana, estará listo para el uso.

My
Nabook

Déjate inspirar por cientos de recetas que los chefs de Lainox han preparado para ti o crea y guarda tus propias recetas.



Y EL FRÍO SE FUNDEN



ALS

Dile a Neo 24 horas a qué hora quieres que tu producto esté fermentado y listo para cocinar y él se encargará del resto.



Crea tu página de inicio. Haz que tu Neo 24 hours sea único destacando sólo lo que utilizas.



El Multinivel te permite organizar el trabajo según las necesidades durante la mise en place gestionando varios productos al mismo tiempo.



Nabook, la nube de Lainox. Transforma tu cocina en una cocina 4.0 y accede a contenidos exclusivos de Nabook.



POR LA NOCHE...

Tu mise en place **Cook & Chill** cuando todos duermen

A partir de ahora tu cocina funcionará las 24 horas del día, incluso por la noche, sin la presencia de personal.

• **Cocciones a baja temperatura**

Cocciones de alimentos a bajas temperaturas hasta +85°C, también al vacío, por la noche con cambio automático en modalidad de abatimiento rápido de la temperatura a +3°C o congelación rápida a -18°C.

Las ventajas prácticas y económicas resultantes son innumerables:

- Preparación diferida en el tiempo cuando la cocina no está operativa
- Calidad de los alimentos gracias a la conservación del sabor y la ternura, ya que la pérdida de peso se minimiza al cocinar a bajas temperaturas.
- Ventajas económicas: gracias a la reducción de peso se obtienen más porciones. Menores costes de consumo de energía con el funcionamiento nocturno.
- Mejor servicio de lo que se necesita, con disponibilidad inmediata en caso de necesidad imprevista, sin desperdicio.



 • **Descongelación rápida**

Descongelación de productos acabados o semiacabados con posterior mantenimiento de la temperatura a +3°C de refrigeración listos para su uso.



 • **Fermento**

Neo 24 hours es capaz de leudar cualquier tipo de masa, de día o de noche. Si es necesario, Neo 24 hours puede detener el proceso de leudado y permitirte planificar tu trabajo con mayor flexibilidad.

POR EL DÍA...

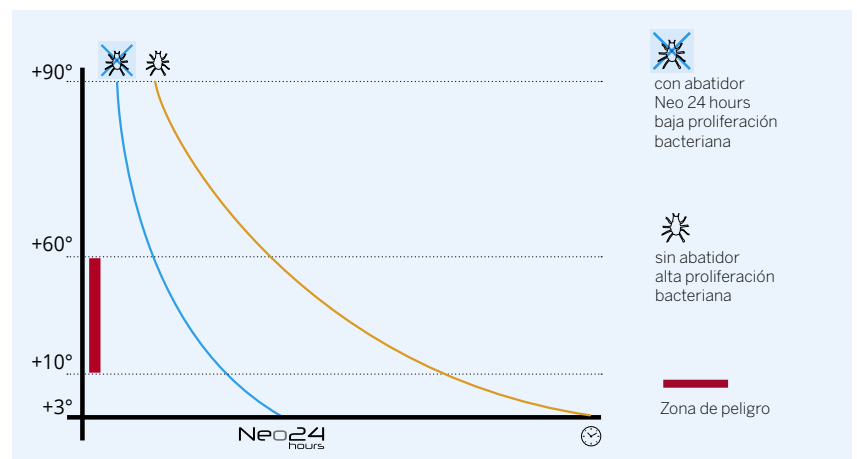


Conserva tus creaciones para servir las cuando quieras

• Abatimiento positivo +90°C/+3°C

Neo 24 hours te permite abatir rápidamente cualquier tipo de alimento, tanto cocido como crudo, manteniendo inalteradas todas sus propiedades organolépticas y ampliando los tiempos de conservación de acuerdo con las normas HACCP.

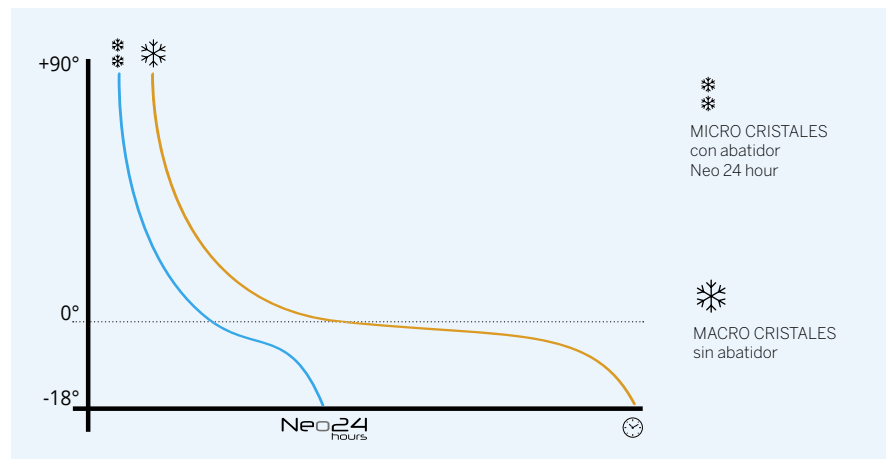
Neo 24 hours una potencia sin precedentes. Gracias a los nuevos grupos de refrigeración, duplica la capacidad de abatimiento en comparación con los modelos anteriores.





• Congelación rápida +90°C/-18°C

Para conservar productos durante largos periodos o productos puramente estacionales tu **Neo 24 hours** lleva rápidamente cualquier producto alimenticio a una temperatura en el corazón de -18°C utilizando una temperatura de cámara de -40°C, con sólo la formación de microcristales que no dañan las características estructurales del producto. De este modo se obtiene, posteriormente a la descongelación, un producto de calidad absoluta.



• Anisakis killer -20°C

La congelación rápida con Combifreeze **Neo 24 hours** rápidamente baja la temperatura a -20°C durante 24 horas, garantizando la sanitización del pescado que se va a consumir crudo, eliminando el riesgo de Anisakis.

DURANTE EL SERVICIO...

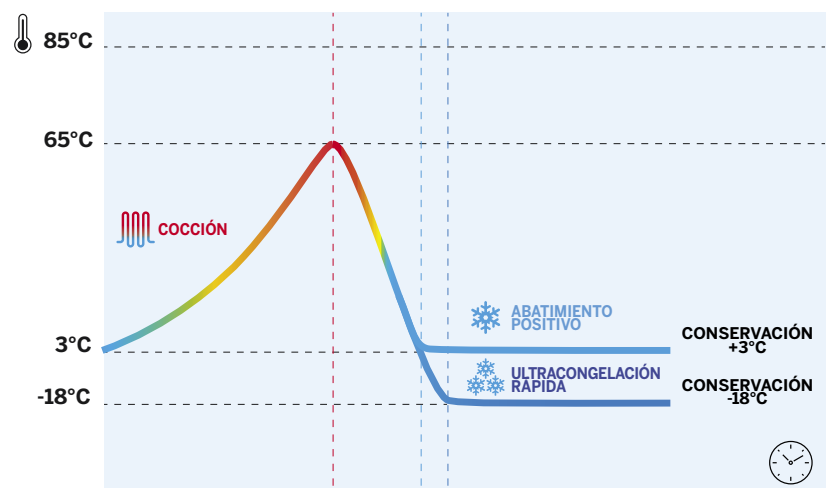


Cuando todos los demás abatidores están apagados Neo 24 hours sigue funcionando



• **Mantenimiento del calor +65°C**

Incluso durante el servicio **Neo 24 hours** sigue siendo tu aliado estratégico en la cocina. Puedes mantener tus menús a la temperatura de servicio adecuada de +65°C con la máxima calidad y cumpliendo plenamente la normativa HACCP.





• **Mantenimiento del Frío +6°C**

Puedes utilizar **Neo 24 hours** también como conservador de refrigeración a +6°C para alimentos que deban servirse fríos, como roast beef, vitel toné, etc.



• **Mantenimiento Freeze -10°C**

Neo 24 hours también puede utilizarse durante el servicio como conservador de productos a temperatura negativa -10°C, como los helados, listos para ser servidos.

DESPUÉS DEL SERVICIO...



Nabook

Un regalo para ti que eres chef

Gracias a la nube de Lainox, al igual que con los Combi Naboo, ahora también **Neo 24 hours** siempre está conectado a **Nabook**, el asistente virtual que Lainox pone gratuitamente a disposición de todos los chefs, tengan o no un Combifreeze **Neo 24 hours** o un Combi Naboo.



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.



MENÚ

Tienes la posibilidad de planificar tus menús e imprimirlos seleccionando, entre las plantillas disponibles, la más adecuada para la ocasión.



CONFIGURAR Y SINCRONIZAR

Si tienes Neo 24 hours, puedes utilizar el portal Nabook para configurar a distancia todos tus Combifreeze y sincronizar todas tus recetas.



Con **Nabook** puedes gestionar tu negocio, organizando tus recetas y tus menús, gestionar los costes de los alimentos y las listas de la compra.

También es posible configurar desde **Nabook** tus Combifreeze y sincronizar tus recetas con todos tus **Neo 24 hours** (más en nabook.cloud).



COSTES DE LOS ALIMENTOS

Para gestionar de la mejor manera posible tu negocio y optimizar tus ganancias, Nabook te ofrece la posibilidad de calcular exactamente los costes de los alimentos de tus recetas y tus menús.



LISTAS 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.



LAINOX MULTIDISPLAY SYSTEM

Gracias al portal Nabook y al nuevo LMS, puedes configurar tus Combifreeze y sincronizar tus recetas de forma diferente para cada Neo 24 hours.



TECH NICALS

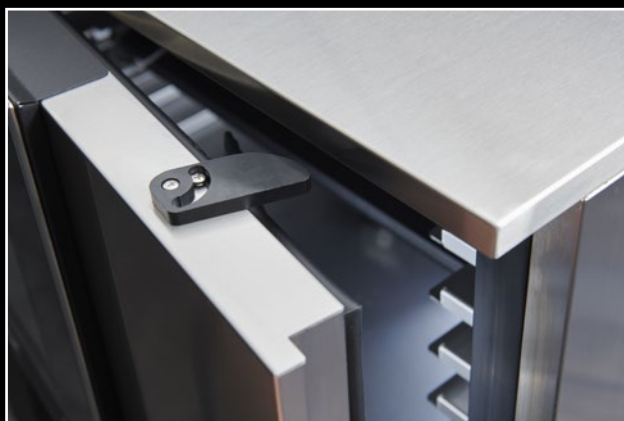


Neo 24 hours, inmejorable hasta en los detalles.



Lavado

El uso de Neo 24 hours incluso en modo de cocción favorece la acumulación de partículas de grasa en el interior de la cámara. Basta con un chorro de detergente desengrasante y un enjuague con la ducha de mano (opcional), que puede conectarse al acoplamiento rápido con el que el Combifreeze está equipado de serie.



Bloqueo puerta

Después de la fase de limpieza y el lavado rutinario de la cámara, para evitar que se formen olores desagradables cuando la puerta está cerrada, cuenta con un práctico sistema en el interior, en la parte superior de la puerta, que permite mantener la puerta entreabierta mientras Neo 24 hours está inactivo.



Sonda de aguja

Nueva y práctica sonda de aguja con 4 puntos de detección de temperatura destacados para una mayor precisión incluso con piezas pequeñas. Equipado con una función de calentamiento de aguja para facilitar la extracción después de un ciclo de congelación rápida.



Filtro

Para garantizar la máxima eficiencia del grupo compresor cuenta en la parte delantera con un filtro anti polvo y grasa de acero inoxidable de red microestirada. Fácil de quitar para lavar en el lavavajillas.



Sterilox

La cámara de Neo 24 hours se puede sanitizar con el práctico esterilizador que se introduce en su interior (opcional).



Conexión USB

Si Neo 24 hours no está conectado a la red, es posible exportar los datos HACCP, importar y exportar recetas a una memoria USB a través del puerto de acceso estándar situado en la parte inferior del panel de control.

CARACTERÍSTICAS

Gama Neo 24 hours

MODALIDADES DE USO

- Abatimiento positivo +90°C / +3°C en el corazón.
- Congelación rápida +90°C / -18°C en el corazón.
- Descongelación a temperatura y humedad controladas.
- Leudado con inyección de humedad en la cámara.
- Cocción lenta a baja temperatura hasta +85°C.
- Mantenimiento en temperatura +65°C.
- Mantenimiento refrigerado +6°C.
- Mantenimiento Freeze -10°C.

FUNCIONAMIENTO

- Pantalla a color de 7 pulgadas (LCD - TFT - IPS), de alta definición, capacitiva, con elección de funciones "Pantalla Táctil". Todos los procesos se visualizan mediante iconos específicos para cada tipo de alimento, carne, pescado, pastelería, etc. Inicio del proceso de elaboración tocando el icono.
- Sonda de aguja calentada multipunto, (4 puntos de medición).
- Connected: Conexión WiFi/Ethernet para Descargar el registro HACCP y asistencia en remoto.
- Conexión USB para Cargar y Descargar recetas, parámetros, HACCP, y actualización software.
- Ciclos de descongelación automáticos.
- Recetario integrado "My Nabook".
- Esterilización con Sterilox (opcional).
- Preenfriamiento cámara.
- Secado.
- Función multinivel.
- Conservación automática al final del ciclo de abatimiento.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Lavado manual con ducha externa de enganche rápido (opcional).
- Facilidad de limpieza de acuerdo con la normativa higiene UNI EN 14159.
- Facilidad de lavado y seguridad higiénica gracias a la batería evaporador suspendida.

DOTACIONES DE CONTROL Y SEGURIDAD.

- Electroválvula de carga agua de serie.
- Protector térmico para salvaguardia del compresor.
- Microinterruptor de parada ventilación interior al abrir la puerta.
- Bloqueo puerta antiolor.
- Visualización alarmas.

FABRICACIÓN

Armarios

- Encimera de acero inoxidable AISI 304 18/10 de 1 mm de espesor.
- Laterales exteriores y puerta de acero inoxidable AISI 304 18/10 de 0,8 mm de espesor.
- Revestimiento interior completamente radiado en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Fondo interior de contención estampado.
- Aislamiento de espuma de poliuretano de alta densidad (aprox. 42 kg/m³) sin HCFC.
- Resistencia anticondensación, colocada en el marco del bastidor debajo del batiente de la junta magnética.
- Evaporador de alta ventilación para garantizar la eficiencia máxima del sistema de enfriamiento.
- Batería de evaporación de cobre-aluminio, pintada por cataforesis con resina epoxi atóxica.
- Sistema de descongelación por gas caliente, patentado.
- Electroventiladores de flujo indirecto en el producto.
- Tirador ergonómico de altura total y juntas magnéticas en los 4 lados de la puerta.
- Sistema patentado de inyección de humedad en la cámara.
- Soportes porta-guías extraíbles en acero inoxidable AISI 304 18/10, que se pueden colocar de manera sencilla para acoger bandejas 1/1 GN o 600 x 400.
- Guías extraíbles en "Z" de acero inoxidable AISI 304, para colocar bandejas de 1/1 GN o 600 x 400.

Cámaras

- Construcción en paneles.
- Paneles de acero inoxidable Aisi 304.
- Aislamiento de espuma de poliuretano de alta densidad (42 kg/m³) de 80 mm de espesor, sin HCFC.
- Pavimento interno antiresbalante con acabado 5 WL.
- Resistencia anticondensación, montada en la puerta debajo de la junta.
- Puerta con junta rasante.
- Puerta con cierre magnético dotada de bisagras con rampa de cierre



- Tirador ergonómico vertical.
- Rampa de acceso + Rejilla recoge líquidos y sistema de filtrado para rampa (opcional).
- Evaporador de alta ventilación para garantizar la eficiencia máxima del sistema de enfriamiento.
- Batería de evaporación de cobre-aluminio, pintada por cataforesis con resina epoxi atóxica.
- Sistema de descongelación por ventilación.

Acondicionamiento interior de las cámaras

- Tope interno de acero inoxidable de gran espesor para evitar daños por parte del carro.
- Tope externo para proteger el panel de mandos.
- Regulación de la velocidad de los ventiladores.
- Electroventiladores de flujo indirecto en el producto.

UNIDADES MOTOCONDENSADORAS

- Unidad motocondensadora de aire.
- Unidad motocondensadora de agua.
- Líquido refrigerante R452A.
- Puede funcionar con gas R404A-R449A-R448A (opcional).
- Batería condensadora de cobre con aletas de aluminio de alto rendimiento térmico.
- Unidades motocondensadoras tropicalizadas.
- Carenado de acero barnizado de serie para las unidades remotas de las cámaras, opcional para las unidades remotas de los armarios.
- Versión insonorizada (opcional).
- Temperatura de funcionamiento hasta -10°C ambiente.
- Winter kit baja temperatura -30°C ambiente (opcional).

ACCESORIOS EXTRA

- Ducha de lavado (sólo disponible para los armarios).
- Tensiones y frecuencias especiales a petición.
- Versión preparada con grupo remoto.
- Versión con enfriamiento agua.
- Kit de ruedas giratorias con freno (modelos con grupo incorporado).

INSTALACIÓN Y MEDIO AMBIENTE

- Embalaje reciclable.
- Certificaciones: Calidad ISO 9001 / Seguridad ISO 45001 / Ambiente Iso 14001.



La Gama



Modelos de armarios

Modelos	Capacidad bandejas	Intereje (mm)	Capacidad abatimiento positivo en 90' +90°C > +3°C (Kg)	Capacidad abatimiento negativo en 240' +90°C > -18°C (Kg)	Potencia frigorífica (W)	Potencia en calentamiento (W)	Dimensiones externas (L x P x Hmm)	Potencia Eléctrica (W)	Absorción eléctrica (A)	Tensión alimentación * (V)
NEO051TA	5 x GN 1/1 5 x 600 x 400	70	35	25	1127	800	790 x 820 x 900	2291	12	1N AC 230V - 50 Hz
NEO051TW					1127			2284	12	
NEO051TR					1137			1003	5,8	
NEO081TA	8 x GN 1/1 8 x 600 x 400	75	50	35	1230	800	790 x 870 x 1460	2631	13,9	1N AC 230V - 50 Hz
NEO081TW					1230			2528	13,1	
NEO081TR					1230			984	5,6	
NEO121TA	12 x GN 1/1 12 x 600 x 400	73	70	50	1940	1600	790 x 870 x 1810	4140	10,8	3N AC 400V - 50 Hz
NEO121TW					1940			4027	10,3	
NEO121TR					2274			1930	7	
NEO161TA	16 x GN 1/1 16 x 600 x 400	56	90	60	2724	2400	790 x 870 x 1960	6103	14,5	3N AC 400V - 50 Hz
NEO161TW					2724			5990	14	
NEO161TR					2724			2966	9,3	
NEO122TA	12 x GN 2/1 24 x GN 1/1 24 x 600 x 400	57	100	70	3619	1600	1100 x 1080 x 1860	5758	15,4	3N AC 400V - 50 Hz
NEO122TW					3619			5645	14,9	
NEO122TR					3619			2068	8,5	

Modelos de cámaras

Modelos	Capacidad carritos	Capacidad abatimiento positivo en 90' +90°C > +3°C (Kg)	Capacidad abatimiento negativo en 240' +90°C > -18°C (Kg)	Potencia frigorífica (W)	Potencia en calentamiento (W)	Dimensiones externas (L x P x Hmm)	Potencia Eléctrica (W)	Absorción eléctrica (A)	Tensión alimentación * (V)
NEO201TR	N° 1 GN 1/1 - EN 600 x 400	150	100	6890	4500	1300 x 1315 x 2200	6188	10,65	3N AC 400V - 50 Hz
NEO201TRP						1300 x 1465 x 2200	6288	11,08	
NEO202TR	N° 1 GN 2/1 - EN 600 x 400	180	120	9290	4500	1500 x 1515 x 2200	6188	10,65	3N AC 400V - 50 Hz
NEO202TRP						1500 x 1665 x 2200	6288	11,08	

TA Unidad con aire - TW Unidad con agua - TR Unidad remota - TRP Unidad remota, puertas pasantes

Consulte la ficha técnica para detalles técnicos y dimensiones totales máximas

* tensiones y frecuencias especiales bajo pedido

LAINOX WORLDWIDE

EUROPA

ITALY
italy@lainox.com

BENELUX
benelux@lainox.com

RUSSIA
russia@lainox.com

IBERIA
iberia@lainox.com

SCANDINAVIA
scandinavia@lainox.com

BALTICS
baltics@lainox.com

FRANCE
france@lainox.com

CZECH
czech@lainox.com

CSI
csi@lainox.com

UK
uk@lainox.com

SLOVAKIA
slovakia@lainox.com

GREECE
greece@lainox.com

EIRE
eire@lainox.com

HUNGARY
hungary@lainox.com

TURKEY
turkey@lainox.com

DACH
dach@lainox.com

POLAND
poland@lainox.com

BALCANS
balcans@lainox.com

AMÉRICA Y OCEANÍA

CANADA
canada@lainox.com

USA
usa@lainox.com

LATAM
latam@lainox.com

AUSTRALIA
australia@lainox.com

NEW ZEALAND
newzealand@lainox.com

ASIA Y ÁFRICA

MIDDLE EAST
middleeast@lainox.com

MALAYSIA
malaysia@lainox.com

PHILIPPINES
philippines@lainox.com

SINGAPORE
singapore@lainox.com

CHINA
china@lainox.com

THAILAND
thailand@lainox.com

VIETNAM
vietnam@lainox.com

HONG KONG
hongkong@lainox.com

TAIWAN
taiwan@lainox.com

SOUTH AFRICA
southafrica@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



The Spirit of Excellence