

ШАГНИТЕ В ЭРУ КОМБИ-ФРИЗЕРОВ



LAINOX®

RU

Neo24
hours

КОГДА ТЕПЛО И ХОЛОД



Максимальная гибкость, от -40°C до $+85^{\circ}\text{C}$, выбирайте сами, как ему работать.



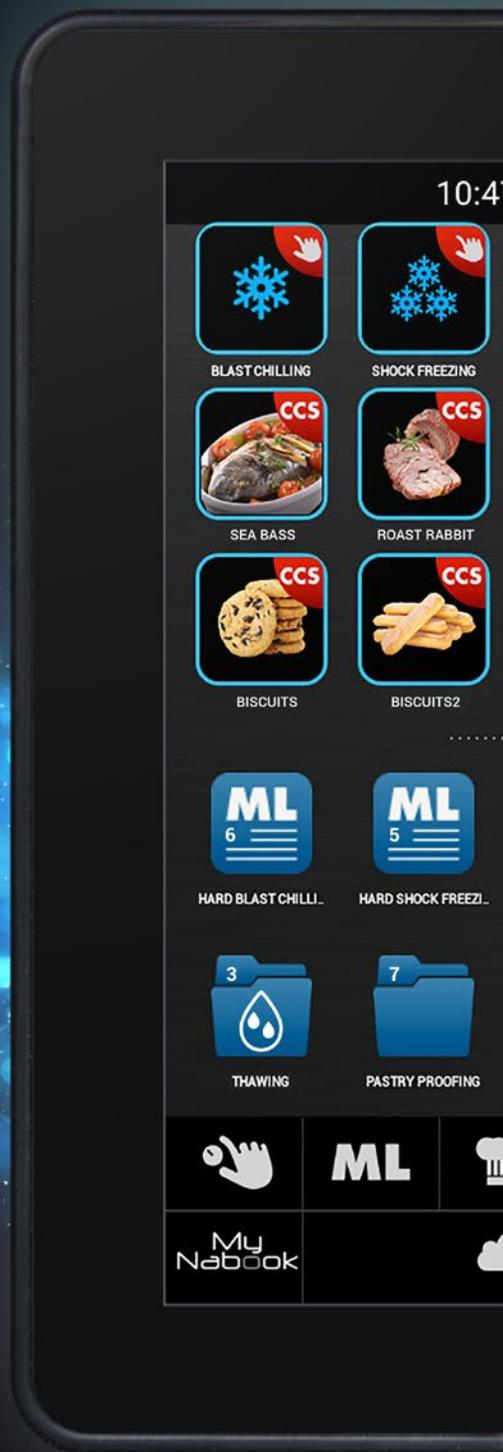
Доверьтесь профессиональным секретам Lainox, воспользовавшись сотнями автоматических рецептов технологии Cook&Chill (приготовил и охладил).



Независимо от размера кусков, продукт, подлежащий разморозке, утром будет готов к употреблению.

My
Nabook

Вдохновляйтесь сотнями рецептов, подготовленных шеф-поварами Lainox, или создавайте и сохраняйте свои собственные рецепты.



СЛИВАЮТСЯ В ОДНОМ



Скажите шкафу Neo 24 hours, в котором часу должна произойти расстойка продукта и его готовность к дальнейшей обработке и Neo 24 hours об остальном позаботится сам.



Создайте собственную главную страницу. Придайте своему Neo 24 hours уникальность, вынося на первый план только то, что вам нужно.



Функция многоуровневого приготовления - Multilevel - позволяет вам организовать работу в зависимости от потребностей на этапе мизанплас - подготовки и размещения всего необходимого-управляя одновременно целым набором продуктов.



Nabook, облачный сервис фирмы Lainox. Трансформируйте вашу кухню в соответствии с 4-й промышленной революцией и получите доступ к эксклюзивным информационным ресурсам портала Nabook.



НОЧЬЮ...

Ваша мизанплас будет работать в режиме Cook & Chill, пока все спят

Отныне ваша кухня будет работать 24 часа, то есть и ночью, без участия человека.

• Готовка при невысокой температуре

Приготовление продуктов при низких температурах до $+85^{\circ}\text{C}$, также и в вакууме, ночью с автоматическим переключением на быстрое шоковое охлаждение до $+3^{\circ}\text{C}$ или быструю заморозку до -18°C .

Отсюда множество практических и экономических выгод:

- Приготовление откладывается на время, когда кухня не будет работать
- Качественная пища благодаря сохранению вкуса и мягкости, так как при приготовлении при низких температурах потери веса сводятся к минимуму.
- Экономические выгоды: за счет снижения потерь веса получается больше порций. Снижение затрат на электроэнергию благодаря работе в ночное время.
- Улучшенный сервис с немедленной доступностью всего, что нужно, в случае непредвиденной необходимости, без потерь.



• Быстрая разморозка

Размораживание готовых продуктов или полуфабрикатов в холодильнике, до готовности к использованию, с последующим поддержанием температуры в +3°C.



• Расстойка

Neo 24 hours может обеспечить расстойку любого вида теста, днем или ночью. При необходимости Neo 24 hours может остановить процесс расстойки и позволить вам более гибко планировать свою работу.

ДНЕМ...



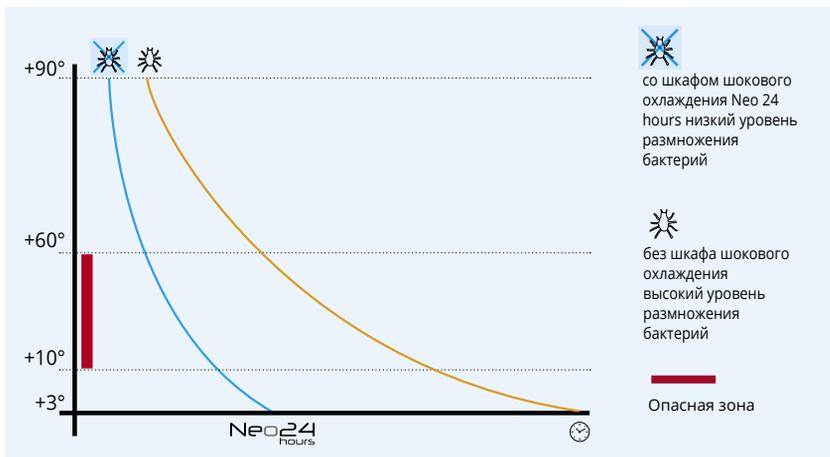
Сохраняйте продукты своего творчества до сервировки, когда они понадобятся



• Шоковое охлаждение при положительных температурах **+90°C/+3°C**

Neo 24 hours позволяет быстро осуществлять шоковое охлаждение любого типа продуктов, как приготовленных, так и сырых, сохраняя все их органолептические свойства неизменными и продлевая сроки хранения при соблюдении норм НАССР/АРККТ.

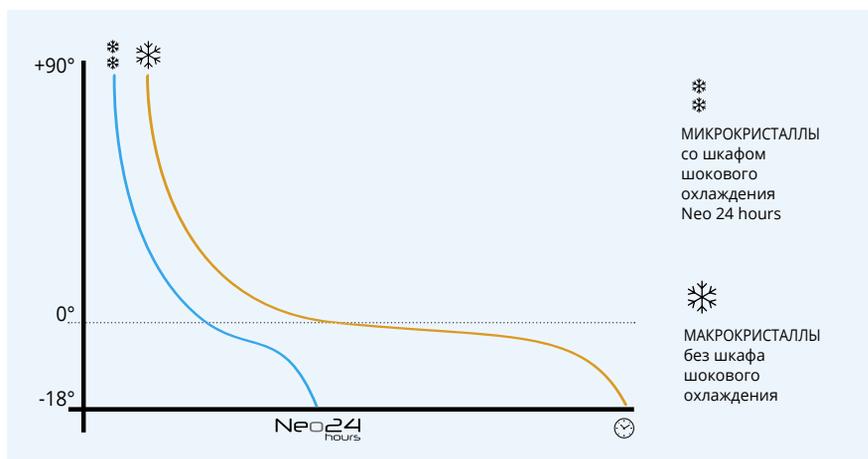
Neo 24 hours, впервые подобная мощность. Благодаря новым холодильным агрегатам производительность шокового охлаждения удвоена по сравнению с предыдущими моделями.





• Быстрая заморозка +90°С/-18°С

Для хранения продуктов в течение длительного времени или сохранения чисто сезонных продуктов, Ваш **Neo 24 hours** быстро охладит их до температуры -18°С в сердцевине, используя температуру -40°С в камере, при этом образуются только микрокристаллы, которые не нарушают структурных характеристик продукта. Таким образом, после разморозки получается продукт отличного качества.



• Уничтожение анисакисов -20°С

Быстрая заморозка Комби-Фризером **Neo 24 hours** быстро опускает температуру до -20°С на 24 часа, гарантируя дезинфекцию рыбы, употребляемую в сыром виде, устраняя риск заражения гельминтами Анисакис.

В ХОДЕ ОБСЛУЖИВАНИЯ...

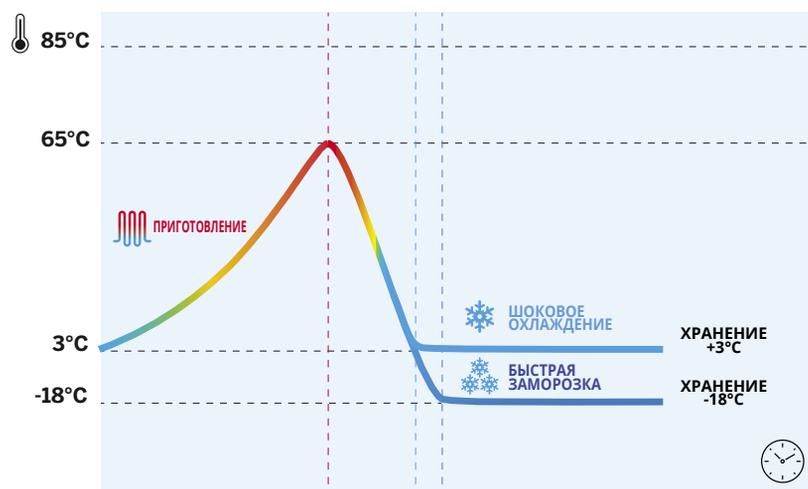


Пока все другие устройства
шокового охлаждения
выключены, **Neo 24 hours**
продолжает работать



- Поддержание в теплом состоянии при **+65°C**

И в ходе обслуживания шкаф **Neo 24 hours** продолжает оставаться вашим стратегическим партнером на кухне. Вы можете поддерживать свое меню при нужной температуре сервировки **+65°C**, сохраняя максимум качества и соблюдая требования нормативов НАССР/АРККТ.





• Поддержание в охлажденном состоянии при +6°C

Можете применять ваш **Neo 24 hours** и в качестве термостатирующей камеры хранения продуктов охлажденными до температуры +6°C, если их следует подавать в холодном виде, как ростбиф, телятину в тунцовом соусе и т.д.



• Поддержание в замороженном состоянии -10°C

Neo 24 hours может применяться в ходе обслуживания и для сохранения продуктов при отрицательной температуре -10°C, таких как мороженое, в готовности к подаче на стол.



ПОСЛЕ ОБСЛУЖИВАНИЯ...



Nabook

Вам подарок, уважаемый шеф-повар

Благодаря облачному сервису фирмы Lainox, как для шкафов Combi Naboo, так теперь и для **Neo 24 hours** обеспечено постоянное подключение к **Nabook**, виртуальному помощнику, которого фирма Lainox предоставляет бесплатно всем, имеют они или нет Комби-фризер **Neo 24 hours** или пароконвектомат Combi Naboo.



РЕЦЕПТЫ

Nabook позволяет создавать, упорядочивать и сохранять Ваши личные рецепты, и получать доступ к базе данных с сотнями рецептов, имеющихся в Cloud Lainox. Кроме того, сервис позволяет Вам делиться своими рецептами с другими пользователями Nabook или экспортировать их, чтобы делиться с кем угодно.



МЕНЮ

У Вас есть возможность спланировать свои меню и распечатать их, выбрав из доступных шаблонов наиболее соответствующий требованиям.



КОНФИГУРИРУЙТЕ И СИНХРОНИЗИРУЙТЕ

Если вы обладатель шкафа Neo 24 hours, с помощью портала Nabook можно конфигурировать дистанционно все свои Комби-фризеры и синхронизировать все рецепты.



С сервисом **Nabook** вы можете управлять своим бизнесом, упорядочивая рецепты и меню, управлять списками закупок и расходами на продукты.

Кроме того, с портала **Nabook** можно конфигурировать ваши Комби-фризеры и синхронизировать свои рецепты со всеми **Neo 24 hours** (узнайте подробнее на nabook.cloud).



ЗАТРАТЫ НА ПРОДУКТЫ

Чтобы лучше управлять своим бизнесом и оптимизировать доход, с помощью Nabook Вы можете точно посчитать затраты на покупку продуктов по Вашим рецептам и меню.



СПИСКИ ПОКУПОК

Разумно подойдите к планированию расходов. С помощью Nabook невозможно забыть что-либо или ошибиться при работе со списками закупок, потому что сервис всегда предоставляет Вам точный список необходимого для приготовления по рецепту или меню, исключая лишние траты.



МУЛЬТИДИСПЛЕЙНЫЙ ИНТЕРФЕЙС ФИРМЫ LAINOX

Благодаря portalу Nabook и новому мультидисплейному интерфейсу LMS вы можете конфигурировать Комби-фризеры и синхронизировать свои рецепты отдельно по каждому Neo 24 hours.



ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ



Neo 24 hours, непревзойденная машина и в технических деталях.



Мойка

Использование Neo 24 hours даже в режиме приготовления пищи способствует накоплению частиц жира внутри камеры. Все, что необходимо, - это распылить обезжиривающее моющее средство и ополоснуть с помощью ручной душевой лейки (опция), подключаемой к быстроразъемному соединению, которым Комби-фризер оснащен в стандартной комплектации.



Блокировка двери

После выполнения периодической чистки и мытья камеры, для предотвращения образования неприятных запахов при закрытой дверце, внутри на ее верхней части имеется практичное устройство, которое позволяет фиксировать дверцу в приоткрытом состоянии, пока вы не пользуетесь своим Neo 24 hours.



Термощуп сердцевины продукта

Новый практичный стержневой щуп с 4 выделенными точками определения температуры для повышения точности даже при работе с кусками продуктов небольших размеров. Оснащен функцией подогрева игольчатого датчика для легкого извлечения в случае применения цикла быстрой заморозки.



Фильтр

Для обеспечения максимальной эффективности работы компрессорной установки спереди установлен пыле- и жирулавливающий микропроволочный фильтр из нержавеющей стали. Он легко снимается для чистки в посудомоечной машине.



Sterilox

Камера Neo 24 hours может быть продезинфицирована с помощью практичного стерилизатора, вставляемого внутрь (опция).



Порт USB

Если Neo 24 hours не подключен к сети интернет, можно экспортировать данные HACCP/АПККТ, импортировать и экспортировать рецепты на USB-носитель через стандартный порт доступа, расположенный в нижней части панели управления.

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Гамма приборов Neo 24 hours

РЕЖИМЫ РАБОТЫ

- Шоковое охлаждение при положительных температурах +90°C / +3°C в сердцевине.
- Быстрая глубокая заморозка +90°C / -18°C в сердцевине.
- Размораживание в режиме контроля температуры и влажности.
- Расстойка с подачей влаги в камеру.
- Медленное приготовление на низкой температуре до +85°C.
- Поддержание температуры сервировки +65°C.
- Поддержание охлажденного состояния +6°C.
- Поддержание в замороженном состоянии -10°C.

ХАРАКТЕРИСТИКИ РАБОТЫ

- Цветной экран 7 дюймов (LCD - TFT - IPS) высокой разрешающей способности, емкостной, с сенсорным выбором функций. Все процессы выводятся при помощи специальных символов для каждого вида блюд: мясо, рыба, кондитерские изделия и проч. Запуск рабочего процесса прикосновением к символу.
- Многоточечный термощуп сердцевины продукта (4 точки измерения).
- Связь: Подключение к сети WIFI/Ethernet для загрузки журнала НАССР/АРККТ и удаленного обслуживания.
- Подключение через порт USB для загрузки в сеть и скачивания рецептов, параметров, НАССР/АРККТ, и обновлений программного обеспечения.
- Циклы автоматической оттайки.
- Встроенный каталог рецептов «My Nabook».
- Стерилизация с помощью Sterilox (опция).
- Предварительное охлаждение камеры.
- Сушка.
- Функция многоуровневой подготовки Multilevel.
- Автоматизированное хранение по завершении цикла шокового охлаждения.

ОЧИСТКА И ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ

- Ручная промывка душевой лейкой с быстроразъемным соединением (опция).
- Легкость очистки в соответствии с гигиеническим стандартом UNI EN 14159.
- Простая мойка и гигиеническая безопасность благодаря подвесному змеевику испарителя.

КОМПЛЕКТАЦИЯ УСТРОЙСТВАМИ КОНТРОЛЯ И БЕЗОПАСНОСТИ.

- Электрореле заполнения водой в стандартном исполнении.
- Тепловая защита компрессора.
- Концевой микровыключатель внутренней вентиляции при открытии дверцы.
- Блокировка двери, предотвращающая неприятные запахи.
- Индикация аварийных сигналов.

КОНСТРУКЦИЯ

Шкафы

- Верх из нерж. стали AISI 304 18/10 толщина 1 мм.
- Внешние боковины и дверца из нерж. стали AISI 304 18/10 толщина 0,8 мм.
- Внутренняя облицовка из нержавеющей стали AISI 304 18/10 с полностью округленными углами.
- Штампованное герметизированное внутреннее днище.
- Изоляция из полиуретанового пенопласта высокой плотности (прибл. 42 кг/м³) без гидрофторуглеродов (HCFC).
- Противоконденсатный резисторный нагреватель на карнизе камеры под закраиной магнитной прокладки.
- Испаритель с усиленным обдувом для обеспечения максимальной эффективности системы охлаждения.
- Испарительный радиатор из меди и алюминия, окрашен эпоксидной полимерной нетоксичной краской катафорезным методом.
- Запатентованная система оттайки горячим газом.
- Электровентиляторы непрямого обдува продукта.
- Эргономичная рукоятка по всей высоте и магнитные прокладки по 4 сторонам дверцы.
- Запатентованная система подачи влаги в варочную камеру.
- Съемные опоры для направляющих из нержавеющей стали AISI 304 18/10, легко устанавливаются для противней 1/1 GN или 600 x 400.
- Съемные направляющие, «Z»-образные, из нерж. стали AISI 304, для противней 1/1 GN о 600 x 400.

Камеры

- Панельная конструкция.
- Панели из нерж. стали AISI 304.
- Изоляция из пенополиуретана высокой плотности (около 42 кг/м³) толщиной 80 мм без гидрофторуглеродов (HCFC).
- Внутреннее нескользящее дно с отделкой 5 WL.
- Нагреватель для предотвращения образования конденсата, расположенный на дверце



под уплотнением.

- Дверца с касательным уплотнением.
- Дверца с магнитным фиксатором, оснащенная петлями с запорной рампой
- Эргономичная вертикальная ручка.
- Рампа доступа + Решетка для сбора жидкости и система фильтрации для рампы (опция).
- Испаритель с усиленным обдувом для обеспечения максимальной эффективности системы охлаждения.
- Испарительный радиатор из меди и алюминия, окрашен эпоксидной полимерной нетоксичной краской катафорезным методом.
- Система оттаивания вентилированием.

Внутреннее оборудование камер

- Внутренний отбойник из толстой нерж. стали, защищающий от повреждений тележкой.
- Наружный отбойник для защиты панели управления.
- Регулировка скорости вентиляторов.
- Электровентиляторы непрямого обдува продукта.

КОМПРЕССОРНО-КОНДЕНСАТОРНЫЕ БЛОКИ

- Компрессорно-конденсаторные блоки с воздушным охлаждением.
- Компрессорно-конденсаторные блоки с водяным охлаждением.
- Хладагент R452A.
- Возможность работы с газами R404A-R449A-R448A (опция).
- Конденсирующая батарея из меди с алюминиевым оребрением высокой тепловой отдачи.
- Компрессорно-конденсаторные блоки в тропическом исполнении.
- Защитные кожухи из окрашенной стали в стандартном исполнении для дистанционных блоков камер, и в качестве опций для дистанционных блоков шкафов.
- Звукоизолированное исполнение (опция).
- Рабочая температура до -10 °C окружающей среды.
- Зимний комплект для низких температур окружающей среды -30 °C (опция).

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ АКСЕССУАРЫ

- Душевая лейка для мойки (поставляемая только для шкафов).
- Специальное напряжение и частота питания - по запросу.
- Исполнение с выносным блоком.
- Исполнение с водяным охлаждением.
- Комплект поворотных колес с тормозом (модели со встроенным блоком).

УСТАНОВКА И УСЛОВИЯ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

- Упаковка, подлежащая вторичной переработке.
- Сертификаты: По качеству ISO 9001 / По безопасности ISO 45001 / По экологичности ISO 14001.



Гамма



Модели в исполнении шкафов

Модели	Вместимость противней	Расстояние между направляющими (мм)	Производительность шокового охлаждения до положительной температуры за 90 мин. +90°C > +3°C (кг)	Производительность шокового охлаждения до отрицательной температуры за 240 мин. +90°C > -18°C (кг)	Мощность охлаждения (Вт)	Мощность для нагрева (Вт)	Габаритные размеры (L x P x Нмм)	Электрическая мощность (Вт)	Потребление тока (А)	Напряжение питания * (В)
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	

Модели камер

Модели	Вместимость тележек	Производительность шокового охлаждения до положительной температуры за 90 мин. +90°C > +3°C (кг)	Производительность шокового охлаждения до отрицательной температуры за 240 мин. +90°C > -18°C (кг)	Мощность охлаждения (Вт)	Мощность для нагрева (Вт)	Габаритные размеры (L x P x Нмм)	Электрическая мощность (Вт)	Потребление тока (А)	Напряжение питания * (В)
NEO201TR	№ 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	№ 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 Блок с воздушным охлаждением - TW Блок с водяным охлаждением - TR Удаленный блок - TRP Удаленный блок, Двери для сквозного перемещения

Максимальные общие размеры указаны в приложении к техническому паспорту.

* устройства, рассчитанные на другое напряжение и частоту, - по запросу

LAINOX WORLDWIDE

ЕВРОПА

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

АМЕРИКА И ОКЕАНИЯ

CANADA
canada@lainox.com

USA
usa@lainox.com

LATAM
latam@lainox.com

AUSTRALIA
australia@lainox.com

NEW ZEALAND
newzealand@lainox.com

АЗИЯ И АФРИКА

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