

# Neo

MULTIFUNZIONE

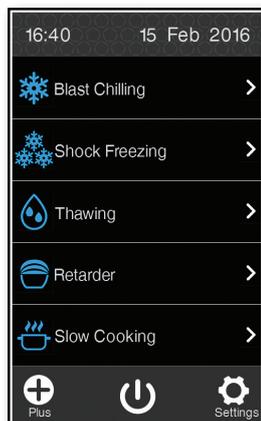
# LAINOX®

DEVICE FOR COOKING

## NEOG051 - NEOP051

5 x 1/1 GN - 4 x (600 x 400)

Posizione

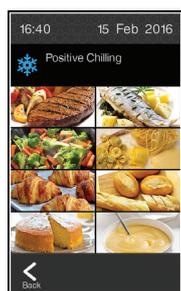


### 6 funzioni:

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

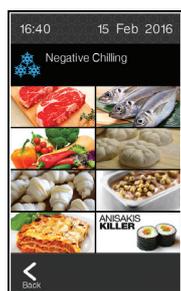
### LCD 7" Touch Screen

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.



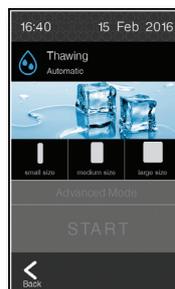
### Abbattimento positivo +90 / +3°C

- 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 intatta 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.



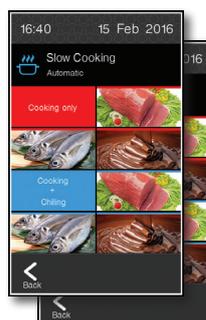
### Scongelamento

- 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 microcristallizzata 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.

# NEOG051 - NEOP051

## CARATTERISTICHE TECNICHE COSTRUTTIVE

- Fianchi esterni e top in acciaio inox AISI 304 18/10 spessore 0,6 mm.
- Porta in acciaio 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<sup>3</sup>) 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 R404A.
- 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.

## 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.

## FUNZIONI SPECIALI

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

## DOTAZIONI DI SERIE

- Sonda al cuore riscaldata
- Connessione USB per Upload e Download
- Paratie portagriglie

## ACCESSORI EXTRA

- 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)

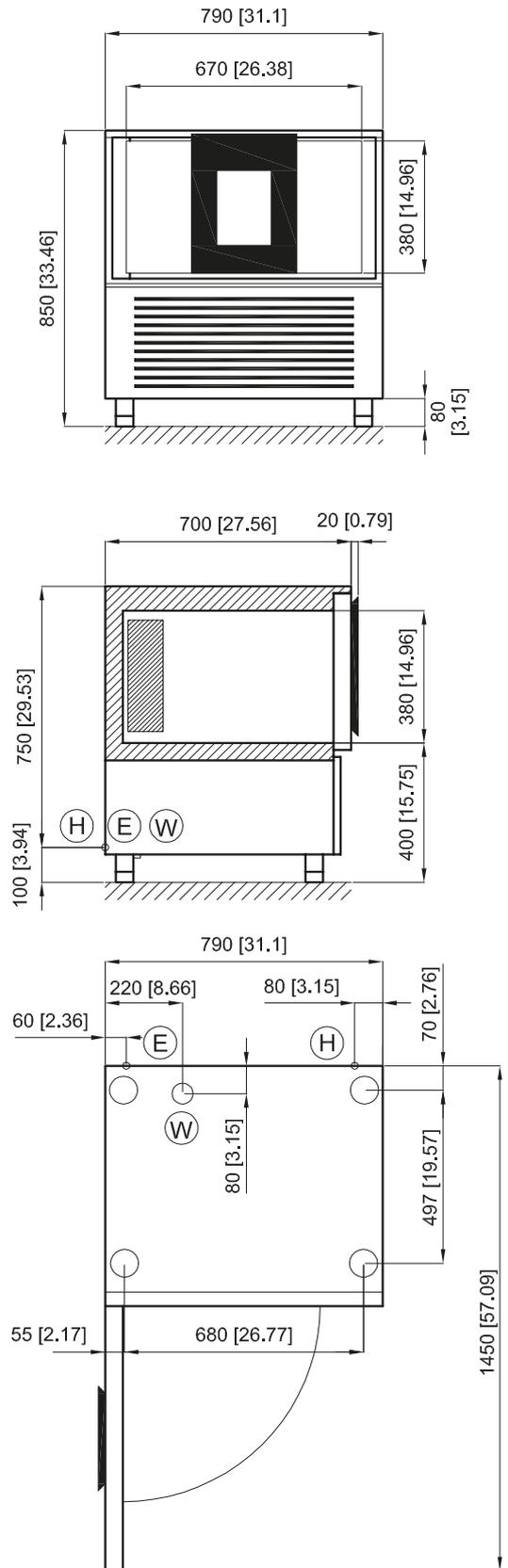
# NEOG051 - NEOP051

## DATI TECNICI

Dimensioni	Larghezza	mm	790
	Profondità	mm	720
	Altezza	mm	850
Piedini $\varnothing$ 2"	Altezza	mm	80
Luce porta	Larghezza	mm	670
	Altezza	mm	380
Prof. interna	Utile	mm	410
Isolamento PU	Spessore	mm	60
Classe climatica			T
Capacità Abbattimento positivo in 90'	+90 / +3°C	kg	18
Capacità Surgelazione in 240'	+90 / -18°C	kg	12
Refrigerante	Tipo		R404A
	Quantità	kg	1
Capacità - GN	Interasse 60 mm	n°	5 x 1/1
Capacità - 600 x 400	Interasse 75 mm	n°	4
Alimentazione elettrica		V / ~ / Hz	230 / 1 / 50
Potenza riscaldamento		W	500
Potenza frigorifera	(*)	W	1430
Assorbimento elettrico max	Raffreddamento (**)	kW	1,117
		A	5,5
	Riscaldamento	kW	0,625
		A	2,7
Dim. esterne imballo	Larghezza	mm	850
	Profondità	mm	780
	Altezza	mm	1005
Peso	Netto	kg	86
	Lordo	kg	101

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

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



mm [inch]

- (E) Connessione elettrica
- (H) Ingresso alimentazione idrica -  $\varnothing$  3/4"
- (W) Scarico acqua -  $\varnothing$  1"



