

**NAE061B**

**COMBI POUR LA RESTAURATION ET LES GRANDES  
ENTREPRISES  
6 X 1/1 GN  
ELECTRIQUE À INJECTION  
CHAUDIÈRE EN OPTIONS**

COMMANDES PAR ÉCRAN TACTILE  
CUISSONS AUTOMATIQUES INTERACTIVES



325  
↑  
530  
1/1 GN



La caractéristique absolument unique qui distingue les fours Naboo boosted des autres fours mixtes professionnels s'appelle Nabook. Grâce à la connexion Wi-Fi de série vous pourrez accéder à votre assistant virtuel en cuisine et à un grand nombre d'autres services (en savoir plus sur [nabook.cloud](http://nabook.cloud)).

## L'ADN de Naboo Boosted



### RAPIDE

Brocoli en seulement 7 minutes.  
24 poulets en 30 minutes (Réf. Modèle 101)



### PETIT

Jusqu'à 15% d'encombrement en moins grâce à la miniaturisation des composants (en fonction du modèle).



### EFFICACE

Energy Monitor. VCS Vapor Cleaning System, nouveau système de lavage.  
Diminution de la consommation de détergent jusqu'à 30% en moins (par rapport au modèle précédent).



### CONNECTÉ

Avec la connexion Wi-Fi de série Naboo boosted est toujours connecté au cloud Nabook, l'assistant virtuel en cuisine complet et gratuit.



### INTELLIGENT

Naboo Coach, l'assistant virtuel qui vous donne des conseils sur les cuissons, sur le programme de lavage le plus adapté, et vous avertit quand il y a besoin d'entretien. Autoclisma, exclusive de Naboo boosted, gère le climat idéal en garantissant une qualité de cuisson toujours optimale.



### FLEXIBLE

Multiniveaux Plus. Affichage et commandes configurables. Recettes paramétrables.



### ROBUSTE

LLC, Long Life Component. Composants de longue durée.  
EMA Easy Maintenance Access, accès facile pour l'entretien qui vous permet de réduire les temps d'intervention.



### PUISSANT

Jusqu'à 20% plus puissant. Préchauffage jusqu'à 320°C. Naboo boosted grâce aux nouveaux systèmes de débit d'énergie permet d'économiser jusqu'à 16% d'énergie comparé aux modèles précédents.

**Données générales**

Capacité	GN	<b>6 x 1/1 GN</b>	Dimensions emballage (L x P x H)	mm	<b>990 x 940 x 980</b>
Entraxe entre les étagères	mm	<b>70</b>	Poids - Net / Brut	kg	<b>110 / 134,1</b>
Repas - Croissants	n°	<b>30 / 80 - 54 / 90</b>	Poids - Net / Brut (avec chaudière)	kg	<b>120 / 145,3</b>
Charge max du plateau	kg	<b>15</b>	Volume	m <sup>3</sup>	<b>0,94</b>
Total charge max	kg	<b>30</b>	Distance d'installation minimale - côté gauche	mm	<b>50</b>
Dimensions extérieures nettes (L x P x H)	mm	<b>852 x 797 x 775</b>	Distance d'installation minimale - côté arrière	mm	<b>50</b>
Dimensions extérieures maximales d'encombrement (L x P x H)	mm	<b>852 x 850 x 820</b>	Distance d'installation minimale - côté droit	mm	<b>500</b>

**Alimentation électrique**

Puissance électrique total	kW	<b>11,6</b>	Tension d'alimentation	v	<b>3N-AC 400</b>
Puissance de chauffage chambre	kW / kcal	<b>11 / -</b>	Fréquence	Hz	<b>50/60</b>
Puissance de chauffage vapeur (avec chaudière)	kW / kcal	<b>9 / -</b>	Interrupteur différentiel, convertisseur de fréquence monophasé		<b>RCD cl. B</b>
Consommation	Amp	<b>18</b>			

**Raccord hydraulique**

Arrivée d'eau froide	∅ - inch.	<b>3/4</b>	Évacuation	∅ - mm	<b>50</b>
Arrivée d'eau adoucie	∅ - inch.	<b>3/4</b>	Débit minimum d'eau	l / min	<b>10</b>
Pression min	bar	<b>2</b>	Inclinaison du système d'échappement		<b>4°</b>
Pression max	bar	<b>5</b>			

**Qualité de l'eau**

Dureté de l'eau pour le raccordement de la génération de vapeur	°dh / ppm	<b>6° / 9° fH</b>	NH <sub>2</sub> Cl (monochloramine)	mg / l	<b>0,2</b>
Valeur pH	Ph	<b>&gt; 7,5</b>	Température maximale de l'eau froide	°C	<b>30</b>
Cl (chlorure) - max	mg / l	<b>30 mg/l max</b>	Température maximale de l'eau adoucie	°C	<b>50</b>
Cl <sub>2</sub> (chlore libre)	mg / l	<b>0,1 mg/l max</b>	Conductivité électrique	µs	<b>50 - 200</b>
Fe (fer)	mg / l	<b>0,1 mg/l max</b>			

**Émissions**

Chaleur latente	W / kW	<b>2088</b>	Température max d'évacuation des liquides	°C	<b>85</b>
Chaleur sensible	W / kW	<b>1392</b>	Bruit	db	<b>&lt; 50</b>

Tensions spéciales et fréquences sur demande.

Station d'épuration (adoucisseur) recommandée.

**MÉTHODES DE CUISSON**

- ICS (INTERACTIVE COOKING SYSTEM) SYSTÈME AUTOMATIQUE DE CUISSON DES RECETTES ITALIENNES ET INTERNATIONALES, AVEC LEURS HISTOIRES, LES INGRÉDIENTS, LE PROCESSUS, LE PROGRAMME DE CUISSON AUTOMATIQUE ET LA PRÉSENTATION DU PLAT.
- MODE DE CUISSON MANUEL AVEC TROIS MODES À DÉMARRAGE IMMÉDIAT : CONVECTION DE 30°C À 300°C, VAPEUR DE 30°C À 130°C, MIXTE CONVECTION + VAPEUR DE 30°C À 300°C.
- PRÉCHAUFFAGE À 320 °C
- MODES PROGRAMMABLES: POSSIBILITÉ DE PROGRAMMER ET D'ENREGISTRER UNE RECETTE AVEC SES MÉTHODES DE CUISSON DANS UNE SÉQUENCE AUTOMATIQUE (JUSQU'À 15 CYCLES), EN DONNANT À CHAQUE PROGRAMME SON PROPRE NOM, SON IMAGE ET DES INFORMATIONS SUR LA RECETTE.
- MODE MULTINIVEAU - POSSIBILITÉ DE CUIRE DIFFÉRENTS ALIMENTS EN MÊME TEMPS AVEC DES TEMPS DE CUISSON DIFFÉRENTS.
- MULTILEVEL PLUS : LE DÉDOUBLEMENT SUR CHAQUE NIVEAU DE LA FONCTION MULTINIVEAU PERMET DE DOUBLER LA CAPACITÉ DE PRODUCTION (BREVÉTÉ).
- MODE JUST IN TIME (JIT) - POSSIBILITÉ DE DÉFOURNER UNE SÉRIE D'ALIMENTS EN MÊME TEMPS. TOUT CELA AVEC LA PLUS GRANDE ORGANISATION ET LA GARANTIE CONSTANTE DU MEILLEUR RÉSULTAT (BREVÉTÉ).
- AUTOCLIMA® - SYSTÈME AUTOMATIQUE QUI GÈRE LE CLIMAT IDÉAL DANS L'ENCEINTE DE CUISSON.
- FAST-DRY BOOSTED® - SYSTÈME DE DÉSHUMIDIFICATION RAPIDE DE L'ENCEINTE DE CUISSON.
- NOUVEAU SMOKEGRILL POUR SYSTÈME BARBECUE (BREVÉTÉ). DISTRIBUTEUR SMOKEESSENCE RECYCLABLE, EN MATÉRIAU SOUPLE, AVEC BOÎTIER DÉDIÉ ET CHARGEMENT FRONTAL (EN OPTION).
- CUISSON DE NUIT. LA CUISSON DE NUIT À BASSE TEMPÉRATURE ET LA FONCTION MAINTIEN, GARANTISSENT UNE PARFAITE MATURATION DE LA VIANDE AVEC UNE PERTE DE POIDS MINIMALE ET UNE FAIBLE CONSOMMATION D'ÉNERGIE.

**CONNECTIVITÉ DE NABOO AU CLOUD (BREVÉTÉ) - WI-FI OU ETHERNET**

- NABOOK - GRÂCE AU CLOUD, VOUS POUVEZ ACCÉDER À NABOOK, L'ASSISTANT VIRTUEL DE VOTRE CUISINE (PLUS D'INFOS SUR NABOOK.CLOUD, INSCRIPTION GRATUITE).
- CRÉATION DE RECETTES COMPLÈTES INTÉGRANT LES INGRÉDIENTS, LA PROCÉDURE ET LA PHOTO.
- ACCÈS DIRECT DE L'APPAREIL DE CUISSON À LA BASE DE DONNÉES DES RECETTES AVEC POSSIBILITÉ DE TÉLÉCHARGEMENT (BREVÉTÉ).
- CRÉATION DE MENUS ACCOMPAGNÉS DU CALCUL DES CALORIES, DES ALLERGÈNES ET DES SCHÉMAS D'IMPRESSION PERSONNALISÉS.
- CALCUL DU COUT DES ALIMENTS PAR RECETTE ET PAR PORTIONS.
- POSSIBILITÉ D'ORGANISER LA LISTE DE COURSES ET DE L'EXPORTER EN FORMAT WORD.
- SYNCHRONISATION DES APPAREILS RELIÉS AU MÊME COMPTE (BREVÉTÉ).
- SURVEILLANCE HACCP CONTINUE MÊME À DISTANCE VIA LE PORTAIL NABOOK.
- DIAGNOSTIC À DISTANCE VIA LE PORTAIL NABOOK PAR LE CENTRE DE SERVICE LAINOX.
- NOTIFICATIONS DE MISE À JOUR AUTOMATIQUE DU LOGICIEL.
- SURVEILLANCE DE LA CONSOMMATION À DISTANCE.
- LMS, LAINOX MULTIDISPLAY SYSTEM - GRÂCE AU PORTAIL NABOOK ET AU NOUVEAU LMS, VOUS POUVEZ CONFIGURER VOS APPAREILS ET SYNCHRONISER DIFFÉREMMENT VOS RECETTES POUR CHAQUE NABOO.
- POSSIBILITÉ DE TÉLÉCHARGER DES RECETTES DEPUIS LE PORTAIL NABOOK SELON LE PAYS.
- POSSIBILITÉ DE LANCER AUTOMATIQUEMENT LA MISE À JOUR DU LOGICIEL SUR PLUSIEURS APPAREILS EN MÊME TEMPS.

**UTILISATION**

- ÉCRAN CONFIGURABLE SELON LES BESOINS DES UTILISATEURS EN METTANT EN ÉVIDENCE LEURS PROGRAMMES FAVORIS.
- LANCEMENT SIMPLIFIÉ D'UNE CUISSON AUTOMATIQUE (ICS) AVEC "ONE TOUCH".
- ORGANISATION DES RECETTES DANS DES DOSSIERS AVEC DES APERÇUS EN DONNANT À CHAQUE DOSSIER SON PROPRE NOM.
- RECONNAISSANCE INTELLIGENTE DES RECETTES DANS LES DOSSIERS MULTI-NIVEAUX.
- ÉCRAN COULEUR DE 10 POUCES (LCD-TFT, HAUTE DÉFINITION, CAPACITIF, AVEC SÉLECTION DES FONCTIONS TACTILES).
- PRÉCHAUFFAGE RENFORCÉ. POSSIBILITÉ DE PRÉCHAUFFER L'ENCEINTE DE CUISSON JUSQU'À 320 °C POUR UNE RÉDUCTION DES TEMPS DE CUISSON JUSQU'À 10 % EN MOINS POUR LES CHARGES COMPLÈTES.
- AFFICHAGE INSTANTANÉ DANS LA CUISSON ICS DU GRAPHIQUE HACCP.
- FONCTION COOL DOWN POUR LE REFROIDISSEMENT RAPIDE DE L'ENCEINTE DE CUISSON.
- REDÉMARRAGE AUTOMATIQUE DE LA CUISSON EN CAS DE PANNE DE COURANT.
- REFROIDISSEMENT RAPIDE AVEC INJECTION POSSIBLE D'EAU DANS L'ENCEINTE DE CUISSON.
- HUMIDIFICATION MANUEL.
- SIGNAL SONORE ET VISUEL PENDANT LES DIFFÉRENTES PHASES DE CUISSON, AVEC ÉCLAIRAGE CLIGNOTANT EN FIN DE CYCLE.
- INTERFACE UTILISATEUR RÉGLABLE EN 29 LANGUES.
- NABOO CONTIENT 227 RECETTES, ET AVEC L'ACCÈS AU PORTAIL NABOOK, DES CENTAINES D'AUTRES RECETTES SONT DISPONIBLES ET EN CONSTANTE AMÉLIORATION. CHAQUE RECETTE A ÉTÉ TESTÉE POUR GARANTIR UN RÉSULTAT OPTIMAL.
- POSSIBILITÉ À TOUT MOMENT DE VISUALISER ET MODIFIER LA RECETTE.
- NABOO COACH (ASSISTANT VIRTUEL). AVERTISSEMENTS SUR L'ÉCRAN DE LA NÉCESSITÉ D'UNE MAINTENANCE.

**ÉQUIPEMENTS DE CONTRÔLE**

- AUTOREVERSE (INVERSION AUTOMATIQUE DE LA TURBINE) POUR UNE PARFAITE UNIFORMITÉ DE CUISSON.
  - CONTRÔLE PARALLÈLE DE LA TEMPÉRATURE DE LA CHAMBRE ET À CŒUR DU PRODUIT, SYSTÈME DELTA T.
  - GESTION AUTOMATIQUE DE L'HUMIDITÉ
  - PARAMÈTRES UTILISATEUR FACILEMENT ACCESSIBLE AFIN DE PERSONNALISER L'APPAREIL
  - POSSIBILITÉ DE PROGRAMMER DES TEMPS DE CUISSON DIFFÉRÉS AVEC PROGRAMMATION DE LA DATE ET DE L'HEURE.
  - POSSIBILITÉ DE CHOISIR JUSQU'À 6 VITESSES DE VENTILATION, LES TROIS PREMIÈRES VITESSES ACTIVENT AUTOMATIQUEMENT LA RÉDUCTION DE PUISSANCE DE CHAUFFAGE. POSSIBILITÉ DE VITESSE INTERMITTENTE POUR LES CUISSONS PARTICULIÈRES.
  - CONTRÔLE DE LA TEMPÉRATURE À CŒUR DU PRODUIT PAR SONDE À 4 POINTS DE DÉTECTION.
  - SONDE À CŒUR MULTIPOINT FIXE, Ø 3 MM.
  - CONNEXION DE LA SONDE À CŒUR VIA UN CONNECTEUR EXTERNE À L'ENCEINTE DE CUISSON (EN OPTION).
  - DOUBLE SONDE À CŒUR (OPTION).
-

- CONNEXION USB POUR LE TÉLÉCHARGEMENT DES DONNÉES HACCP, MISE À JOUR DU LOGICIEL ET TÉLÉCHARGEMENT DES PROGRAMMES DE CUISSON.
- POSSIBILITÉ DE PROGRAMMER L'ARRÊT DE L'APPAREIL À LA FIN DU PROGRAMME DE LAVAGE AUTOMATIQUE.
- VERROUILLAGE DU PROFIL UTILISATEUR (FONCTION SPÉCIFIQUE POUR QUICK SERVICE RESTAURANT - QSR).
- PRÉDISPOSITION POUR LE SYSTÈME D'ÉCONOMIE D'ÉNERGIE SN (OPTION).
- ACCÈS SERVICE: TEST DES FONCTIONS DE LA CARTE ÉLECTRONIQUE - VISUALISATION DES SONDES DE TEMPÉRATURE - COMPTEURS D'HEURES DE FONCTIONNEMENT DE L'APPAREIL POUR TOUTES LES FONCTIONS PRINCIPALES DE MAINTENANCE PROGRAMMÉE.
- AUTODIAGNOSTIC DU CONTRÔLE FONCTIONNEL AVANT LA MISE EN SERVICE, AVEC SIGNAL DESCRIPTIF ET SONORE DE TOUTE ANOMALIE.
- ÉCLAIRAGE DE L'ENCEINTE DE CUISSON À LED BASSE CONSOMMATION. VISIBILITÉ OPTIMALE ET INTÉGRALE DE L'ENCEINTE DE CUISSON. LUMIÈRE NEUTRE QUI N'ALTÈRE PAS LES COULEURS D'ORIGINE DU PRODUIT.
- INTELLIGENT ENERGY SYSTEM - EN FONCTION DE LA QUALITÉ ET DU TYPE DE PRODUIT, LE FOUR OPTIMISE ET CONTRÔLE LE DÉBIT D'ÉNERGIE, IL MAINTIEN TOUTJOURS LA JUSTE TEMPÉRATURE DE CUISSON EN ÉVITANT LES OSCILLATIONS.
- ECOVAPOR - LE SYSTÈME ECOVAPOR PERMET D'OBTENIR UNE RÉDUCTION IMPORTANTE DE LA CONSOMMATION D'EAU ET D'ÉNERGIE GRÂCE AU CONTRÔLE AUTOMATIQUE DE LA SATURATION DE VAPEUR DANS LA ENCEINTE DE CUISSON.
- TURBOVAPOR - AVEC LE SYSTÈME TURBOVAPOR, LE NIVEAU DE VAPEUR IDÉAL EST AUTOMATIQUÉMENT PRODUIT POUR CUIRE DES ALIMENTS «DIFFICILES» COMME LES PÂTES AUX ŒUFS OU LES ASPERGES, LES FEUILLES DE NAVET ET LES BLETTES, QUI SONT DES LÉGUMES FIBREUX (POUR LES MODÈLES AVEC GÉNÉRATEUR DE VAPEUR).
- ENERGY MONITOR - SURVEILLANCE DES CONSOMMATIONS D'ÉNERGIE, GAZ, EAU ET DÉTERGENTS.
- SYSTÈME DE SURVEILLANCE DE L'EFFICACITÉ DE L'ADOUCCISSEUR D'EAU EXTERNE (ADOUCCISSEUR EN OPTION).
- FONCTION RAPPEL DU NETTOYAGE DES FILTRES À AIR.

### **CONSTRUCTION**

- COMBI COMPLÈTEMENT EN ACIER INOX AISI 304.
- ENCEINTE DE CUISSON EN ACIER INOX 18/10 AISI 304, DE 1 MM D'ÉPAISSEUR, AVEC BORDS ARRONDIS À GRAND RAYON POUR UNE CIRCULATION D'AIR OPTIMALE ET UN NETTOYAGE PLUS FACILE.
- ENCEINTE DE CUISSON PARFAITEMENT LISSE ET ÉTANCHE.
- PORTE AVEC DOUBLE VERRE TREMPÉ VENTILÉ À L'ARRIÈRE , AVEC ENTREFER ET VERRE INTERNE RÉFLÉCHISSANT LA CHALEUR POUR MOINS DE RAYONNEMENT THERMIQUE VERS L'OPÉRATEUR ET UNE PLUS GRANDE EFFICACITÉ.
- VITRE INTERNE MONTÉE SUR CHARNIÈRE, OUVERTURE SIMPLE POUR UN NETTOYAGE FACILE.
- PORTE ET POIGNÉE PUSH-TO-CLOSE AVEC OUVERTURE À DROITE OU À GAUCHE.
- CHARNIÈRES DE PORTES RÉGLABLES POUR UNE ÉTANCHÉITÉ OPTIMALE.
- DÉFLECTEUR OUVRABLE SUR CHARNIÈRE POUR FACILITER LE NETTOYAGE DU COMPARTIMENT DU VENTILATEUR.
- NOUVEAU JOINT ADAPTATIF DE FAÇADE DE FOUR À QUEUE-D'ARONDE AVEC MONTAGE ENCASTRÉ, EN CAOUTCHOUC SILICONE RÉSISTANT À LA CHALEUR ET AU VIEILLESSEMENT QUI EST FACILEMENT REMPLAÇABLE.
- NOUVEAU SYSTÈME DE VIDANGE AVEC LAME D'AIR INTÉGRÉE CONFORME À LA NORME EN61770.
- BAC DE RÉCUPÉRATION SITUÉE SOUS LA PORTE POUR RÉCUPÉRER LA CONDENSATION ET LA RENVOYER DIRECTEMENT À L'ÉCOULEMENT, MÊME QUAND CELLE-CI EST OUVERTE.
- PANNEAU DE COMMANDE À OUVERTURE RAPIDE POUR FACILITER LES OPÉRATIONS DE MAINTENANCE.
- DEUX ENTRÉES D'EAU (NORMAL ET ADOUCIE).
- MOTEURS COMPACTS À ENTRAÎNEMENT MAGNÉTIQUE SANS BALAIS.
- THYRISTORS POUR L'OPTIMISATION ET LA MODULATION DE LA PUISSANCE.
- PANNEAU LATÉRAL INFÉRIEUR AVEC ACCOUPLEMENT MAGNÉTIQUE POUR FACILITER LE NETTOYAGE ET L'ENTRETIEN.
- SYSTÈME DE REFROIDISSEMENT ÉLECTRONIQUE À VENTILATION FORCÉE AVEC FILTRE DE PROTECTION EN MAILLE MICRO-ÉTRÉE EN ACIER INOXYDABLE , FACILEMENT DÉMONTABLE ET LAVABLE MÊME AU LAVE-VAISSSELLE.
- LONG LIFE COMPONENT LLC - UTILISATION DE NOUVEAUX COMPOSANTS DURABLES (PROCÉDURE D'APPROBATION INTERNE LAINOX).

### **FONCTIONNEMENT ÉLECTRIQUE**

- CHAUFFAGE ENCEINTE DE CUISSON AU MOYEN DE CORPS DE CHAUFFE ÉLECTRIQUES BLINDÉS EN INCOLOY 800.

### **PRODUCTION DE VAPEUR - DIRECTE**

- SYSTÈME DE GÉNÉRATION DIRECTE DE VAPEUR DANS L'ENCEINTE DE CUISSON PAR INJECTION D'EAU DIRECTEMENT SUR LE VENTILATEUR ET NÉBULISATION SUR LES RÉSISTANCES. AVANTAGE : DISPONIBILITÉ IMMÉDIATE DE LA VAPEUR DANS L'ENCEINTE DE CUISSON.

### **PRODUCTION DE VAPEUR - INDIRECTE (AVEC GÉNÉRATEUR DE VAPEUR)**

- NOUVEAU GÉNÉRATEUR DE VAPEUR À HAUT RENDEMENT EN ACIER INOX AISI 304 ET HAUTE ISOLATION THERMIQUE.
- CHAUFFAGE DU GÉNÉRATEUR DE VAPEUR AU MOYEN DE CORPS DE CHAUFFE ÉLECTRIQUES BLINDÉS EN INCOLOY 800.
- PRÉCHAUFFAGE AUTOMATIQUE DU GÉNÉRATEUR DE VAPEUR.
- VIDANGE ET LAVAGE AUTOMATIQUES ET JOURNALIERS DU GÉNÉRATEUR DE VAPEUR AVEC CONTRÔLE DE LA TEMPÉRATURE DE VIDANGE À 60°C.
- AFFICHAGE DE L'ALARME DE DÉTARTRAGE DU GÉNÉRATEUR DE VAPEUR.
- PROGRAMME DE DÉTARTRAGE DU GÉNÉRATEUR DE VAPEUR.
- SYSTÈME ANTICALCAIRE "CAL-OUT" DE SÉRIE QUI PRÉVIENT L'ACCUMULATION DU CALCAIRE DANS LE GÉNÉRATEUR DE VAPEUR.

### **EQUIPEMENTS DE SECURITE**

- THERMOSTAT DE SÉCURITÉ DE L'ENCEINTE DE CUISSON.
  - DISPOSITIF DE SÉCURITÉ CONTRE LA SURPRESSION ET LA SOUS-PRESSION DANS L'ENCEINTE.
  - PROTECTION THERMIQUE DU MOTEUR.
  - CAPTEUR D'OUVERTURE/FERMETURE DE PORTE ÉLECTRONIQUE.
  - CONTRÔLE ÉLECTRONIQUE POUR LA SIGNALISATION DU MANQUE D'EAU.
  - AUTODIAGNOSTIC AVEC AFFICHAGE INTELLIGENT DES ANOMALIES.
  - SYSTÈME DE REFROIDISSEMENT VENTILÉ DES COMPOSANTS, AVEC AFFICHAGE ÉLECTRONIQUE DE LA SURCHAUFFE.
  - THERMOSTAT DE SÉCURITÉ DU GÉNÉRATEUR DE VAPEUR.
  - SYSTÈME DE CONTRÔLE AUTOMATIQUE DU NIVEAU D'EAU DANS LE GÉNÉRATEUR DE VAPEUR, PENDANT LE REMPLISSAGE ET LA VIDANGE.
-

- SONDE DE CONTRÔLE DU VIDAGE DU GÉNÉRATEUR DE VAPEUR
- FREIN DU MOTEUR DU VENTILATEUR.
- TEMPÉRATURE MAX SUR LA FAÇADE DE LA PORTE DE 65 °C.
- CONFORME AUX NORMES NATIONALES ET INTERNATIONALES POUR UN FONCTIONNEMENT SÛR EN CAS D'UTILISATION SANS SUPERVISION DIRECTE DE L'OPÉRATEUR - IEC 60335-1 / IEC 60335-2-42.
- HAUTEUR MAX DU DERNIER PLATEAU 160 CM, EN UTILISANT LE SUPPORT SPÉCIFIQUE DU MODÈLE.
- EN CAS DE PANNE DE COURANT PENDANT LE LAVAGE, L'HYGIÈNE EST TOUJOURS GARANTIE CAR LE CYCLE DE LAVAGE REDÉMARRE AUTOMATIQUEMENT.

### NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- VCS - VAPOR CLEANING SYSTEM. NOUVEAU SYSTÈME DE LAVAGE AUTOMATIQUE, AVEC VAPORISATION DU DÉTERGENT DANS L'ENCEINTE DE CUISSON. IL PERMET UNE RÉDUCTION CONSIDÉRABLE DE LA CONSOMMATION DE DÉTERGENT JUSQU'À 30% (PAR RAPPORT AU MODÈLE PRÉCÉDENT). BOÎTIER INTERNE DE LA CARTOUCHE DE DÉTERGENT AVEC DOSAGE AUTOMATIQUE (DÉTERGENT LIQUIDE COMBICLEAN CDL05, EN CARTOUCHE 100 % RECYCLABLE. EN DOTATION 1 BIDON À CARTOUCHE DE DÉTERGENT LIQUIDE CDL05 - 990 GR.
- SYSTÈME D'ENTRETIEN CALOUT QUI EMPÊCHE LA FORMATION ET L'ACCUMULATION DE CALCAIRE DANS LE GÉNÉRATEUR DE VAPEUR (POUR LES MODÈLES AVEC GÉNÉRATEUR DE VAPEUR). BOÎTIER INTERNE DE LA CARTOUCHE DE DÉTERGENT AVEC DOSAGE AUTOMATIQUE (DÉTARTRANT LIQUIDE CALFREE CCF05, EN CARTOUCHE 100 % RECYCLABLE. EN DOTATION 1 BIDON À CARTOUCHE ANTICALCAIRE LIQUIDE CCF05 - 990 GR.
- WMS - WASH MANAGEMENT SYSTEM. SYSTÈME PERMETTANT LA PLANIFICATION DES PROGRAMMES DE LAVAGE EN FONCTION DE L'UTILISATION DU COMBI.
- EMA - EASY MAINTENANCE ACCESS. ACCÈS FACILITÉ POUR L'ENTRETIEN DE L'APPAREIL PAR LA PARTIE INFÉRIEURE AVANT ET PAR LE CÔTÉ DROIT.
- 7 PROGRAMMES DE LAVAGE AUTOMATIQUE, SANS LA PRÉSENCE DE L'OPÉRATEUR APRÈS LE DÉMARRAGE : MANUEL - RINÇAGE - FAST - SOFT - MEDIUM ECO - HARD ECO - GRILL.
- LAVAGE ULTRA-RAPIDE "FAST" D'UNE DURÉE DE 10'. INTERRUPTIONS MINIMALES DES CYCLES DE TRAVAIL ET NETTOYAGE TOUJOURS OPTIMAL.
- SYSTÈME DE LAVAGE MANUEL AVEC DOUCHETTE ENROULABLE.
- NETTOYAGE EXTÉRIEUR FACILE GRÂCE À DES SURFACES PARFAITEMENT LISSES EN ACIER INOXYDABLE ET EN VERRE ET À LA CLASSE DE PROTECTION IPX5 CONTRE LES JETS D'EAU.

### INSTALLATION ET ENVIRONNEMENT

- EMBALLAGE 100 % RECYCLABLE.
- LCP - LIFE CYCLE PERSPECTIVE: CONSOMMATION DE CO2 - 380 KGCO2 EQ/AN. LE CALCUL A ÉTÉ EFFECTUÉ EN PRENANT COMME RÉFÉRENCE LE MOD. \_E101B (MODÈLE AVEC GÉNÉRATEUR DE VAPEUR), EN SUPPOSANT UNE UTILISATION TYPIQUE DU RESTAURANT ET EN CONSIDÉRANT 8 HEURES PAR JOUR, 3,5 JOURS PAR SEMAINE, PENDANT 48 SEMAINES PAR AN.
- POURCENTAGE DE RECYCLAGE DES PRODUITS 90%.
- CERTIFICATION QUALITÉ ISO 9001 / SÉCURITÉ ISO 45001 / ENVIRONNEMENT ISO 14001.
- IL EST RECOMMANDÉ DE FAIRE INSTALLER L'ÉQUIPEMENT PAR DES CENTRES DE SERVICE ACCRÉDITÉS LAINOX.
- FONCTIONNEMENT SANS AJOUT D'ADOUCCISSEUR D'EAU NI DÉTARTRAGE (MODÈLE AVEC GÉNÉRATEUR DE VAPEUR).
- IL EST RECOMMANDÉ UN ENTRETIEN PÉRIODIQUE PROGRAMMÉ PAR UN CENTRE DE SERVICE LAINOX, COMME STIPULÉ PAR LE FABRICANT ET INDIQUÉ DANS LE MANUEL D'ENTRETIEN ET DE GARANTIE.

### DOTATION DE SÉRIE

- SYSTÈME DE LAVAGE AUTOMATIQUE VCS - EN DOTATION 1 BIDON À CARTOUCHE DE DÉTERGENT LIQUIDE CDL05, 990 GR.
- SYSTÈME ANTICALCAIRE CALOUT POUR MODÈLES AVEC CHAUDIÈRE. EN DOTATION PRODUIT ANTICALCAIRE
- SONDE À CŒUR MULTIPOINT Ø 3 MM. SONDE FIXE
- DOUCHETTE DE LAVAGE AVEC ENROULEUR
- CONNEXION WI-FI
- CONNEXION USB
- GLISSIÈRES PORTE-GRILLES
- CÂBLE D'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE - LONGUEUR 3 MT. SEULEMENT POUR LES TENSIONS D'ALIMENTATION STANDARD: 3N-AC 400 V - 50/60 HZ MODÈLES ÉLECTRIQUES, 1N-AC 230 V - 50/60 HZ MODÈLES À GAZ

### CHAUDIÈRE - OPTIONS A DEMANDER LORS DE LA COMMANDE DU FOUR

- **OB061E**: CHAUDIÈRE. POUR MODÈLE ÉLECTRIQUE

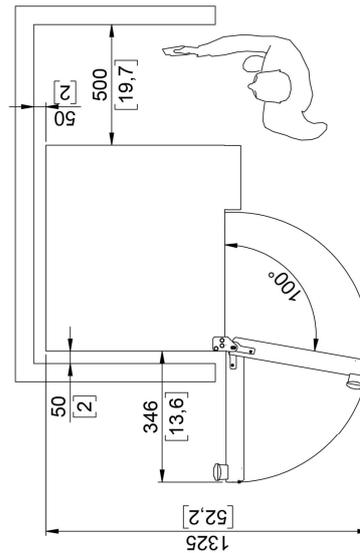
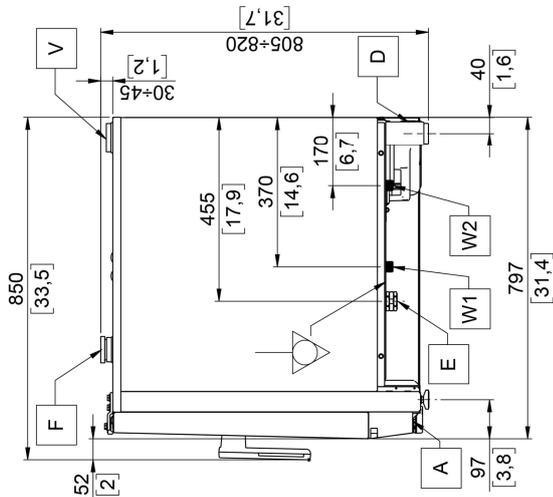
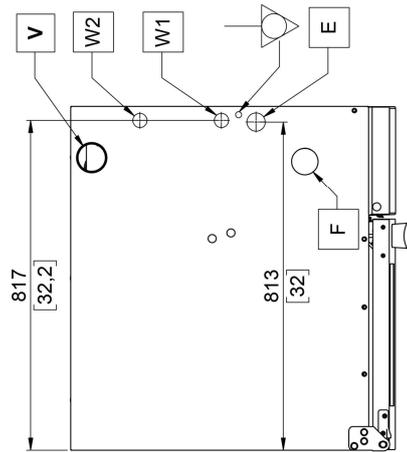
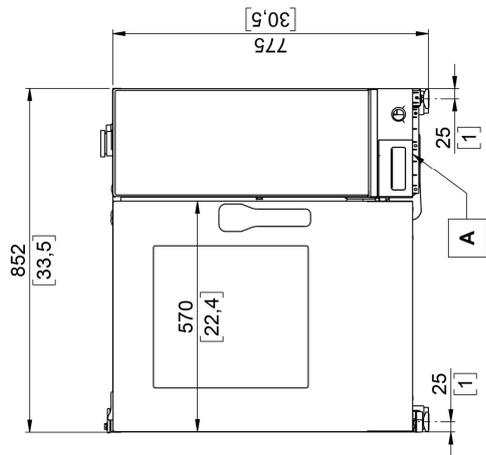
### OPTIONS - A DEMANDER LORS DE LA COMMANDE DU FOUR

- **KSCBO**: KIT CONNECTEUR EXTÉRIEUR POUR SONDE AMOVIBLE. SONDE À CŒUR MULTIPOINT Ø 3 MM INCLUE
- **NPSB**: PORTE AVEC CHARNIÈRE A DROITE, EN DOTATION SONDE À CŒUR MULTIPOINT AVEC CONNECTEUR EXTERNE, Ø 3 MM
- **APDS**: SÉCURITÉ POUR OUVERTURE PORTE À DOUBLE DÉCLIC
- **NETH**: SUPPLÉMENT POUR CONNECTION ETHERNET
- **SN**: SUPPLÉMENT POUR D'OPTIMISATION ÉNERGÉTIQUE. SEULEMENT POUR FOURS ÉLECTRIQUES
- **NPk**: PRÉDISPOSITION NÉCESSAIRE POUR INSTALLATION HOTTE D'ASPIRATION
- **SSB061**: SUPPLÉMENT POUR STRUCTURE EXTRACTIBLE SBE061 + CHÂSSIS D'INSERTION BTL011
- **SSB564**: SUPPLÉMENT POUR STRUCTURE EXTRACTIBLE VERSION PATISSERIE SBE564 + CHÂSSIS D'INSERTION BTL011
- **SPP564**: SUPPLÉMENT POUR GLISSIÈRES - VERSION EN (600 X 400) - BGP564
- **DSP**: PROTECTION MÉCANIQUE INOX POUR ÉCRAN-COMMANDES
- **MK061B**: KIT VERSION MARINE
- **BGRTO61**: KIT ROTISSERIE PROFESSIONNEL
- **NSGB**: SMOKEGRILL POUR SYSTÈME BARBECUE PAR SAC SMOKE DANS TIROIR

### ACCESSOIRES SUPPLEMENTAIRES POUVANT ETRE INSTALLES APRES L'ACHAT

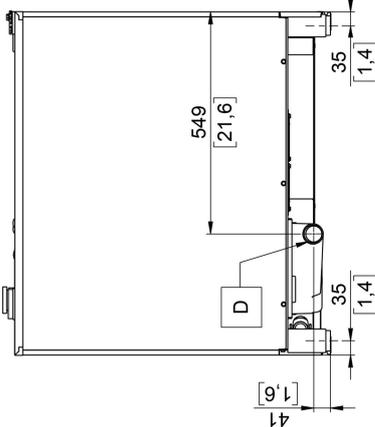
- **KSCBA**: KIT CONNECTEUR EXTÉRIEUR POUR SONDE AMOVIBLE - SONDE NON FOURNIE. À MONTER PAR TECHNICIEN
-

- **KSC004R**: SONDE À CŒUR MULTIPOINT Ø 3 MM.
- **KSC180**: SONDE À CŒUR MLTIPOINT POUR LES GROS MORCEAUX Ø 3 MM, LONGUEUR DE LA SONDE À PIQUER 180 MM.
- **KSA001**: SONDE A CŒUR AVEC AIGUILLE Ø 1 MM. POUR SOUS VIDE OU PETITS MORCEAUX
- **KSM002**: SYSTÈME MULTISONDE, 2 SONDE À CŒUR MULTIPOINT. Ø 3 MM - 1 CONNECTEUR, 2 CÂBLES SONDE
- **BAP061**: PROTECTION DE CHALEUR EN ACIER INOX POUR TÔLE LATÉRALE
- **ICFX01**: FILTRE À GRAISSE
- **KTS011**: KIT PORTES ET TÔLES ARRIÈRE POUR TRANSFORMATION SUPPORT MODÈLE BSP011 EN MODÈLE BSC011
- **KTS110**: KIT PORTES ET TÔLES ARRIÈRE POUR TRANSFORMATION SUPPORT MODÈLE BSK011 EN MODÈLE BSC110
- **BSR011**: SUPPORT ENTIÈREMENT EN AISI 304 - AVEC ÉTAGÈRE
- **BSA011**: SUPPORT POUR INSERTION CELLULE DE REFROIDISSEMENT - ENTIÈREMENT EN AISI 304
- **BSP011**: SUPPORT ENTIÈREMENT EN AISI 304 - AVEC PORTE-PLAQUES - 1/1 GN
- **BSC011**: ARMOIRE ENTIÈREMENT EN AISI 304 - AVEC PORTES ET PORTE-PLAQUES - 1/1 GN
- **BSK011**: SUPPORT ENTIÈREMENT EN AISI 304 - AVEC PORTE-PLAQUES - POUR FOUR AVEC HOTTE - 1/1 GN
- **BSC110**: ARMOIRE ENTIÈREMENT EN AISI 304 - AVEC PORTES ET PORTE-PLAQUES - POUR FOUR AVEC HOTTE - 1/1 GN
- **MCR031E**: ARMOIRE DE MAINTIEN STATIQUE ET CUISSON LENTE - AVEC SONDE À CŒUR
- **MCR051E**: ARMOIRE DE MAINTIEN STATIQUE ET CUISSON LENTE - AVEC SONDE À CŒUR
- **BKC011**: HOTTE D'ASPIRATION AVEC CONDENSEUR À AIR. SEULEMENT POUR FOURS ÉLECTRIQUES. UTILISABLE UNIQUEMENT SUR FOUR AYANT LA PREDISPOSITION
- **BKC011F**: HOTTE D'ASPIRATION PLATE AVEC CONDENSEUR D'AIR. SEULEMENT POUR FOURS ÉLECTRIQUES. UTILISABLE UNIQUEMENT SUR FOUR AYANT LA PREDISPOSITION
- **CCE**: COLLECTEUR HOTTE POUR BRANCHEMENT EXTÉRIURE - Ø 150 MM
- **SBE061**: STRUCTURE PORTE-PLAQUES EXTRACTIBLE - À UTILISER AVEC CHÂSSIS D'INSERTION - VERSION GN
- **SBE564**: STRUCTURE PORTE-PLAQUES EXTRACTIBLE - À UTILISER AVEC CHÂSSIS D'INSERTION - VERSION EN (600 X 400)
- **BGP564**: GLISSIÈRES - VERSION EN (600 X 400)
- **BRP04**: KIT ROULETTES DONT 2 AVEC FREIN, POUR SUPPORTS ET ARMOIRES - NON COMPATIBLES AVEC L'UTILISATION DE STRUCTURES EXTRACTIBLES - HAUTEUR AUGMENTÉE DE 83 MM. POUR MODÈLES BSR - BSC - BSK - BSP



D	Ø50 [2]
G	-
S1	-
S2	-
S3	-
S4	-
V	Ø72 [2.9]
W1	G 3/4"
W2	G 3/4"

Dimensions: Millimeters [inches]



<b>A</b>	Aspiration air de refroidissement du compartiment technique	<b>G</b>	Arrivée gaz	<b>S4*</b>	Évacuation des fumées du générateur de vapeur	Connexion équipotentielle
<b>D</b>	Evacuation de liquides	<b>S1</b>	Évacuation des fumées enceinte de cuisson	<b>V</b>	Évent de vapeurs et sécurité sous pression enceinte de cuisson	
<b>E</b>	Entrée du câble d'alimentation électrique	<b>S2</b>	Évacuation des fumées enceinte de cuisson	<b>W1</b>	Arrivée d'eau	
<b>F</b>	Aspiration air enceinte de cuisson	<b>S3*</b>	Évacuation des fumées du générateur de vapeur	<b>W2</b>	Arrivée d'eau adoucie	

\* Pour les modèles avec générateur de vapeur

Les données présentées dans ce document doivent être considérées comme non contraignantes. La société se réserve le droit d'apporter des modifications à tout moment, sans préavis