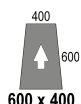


**AREN054B**

**COMBI PER PASTICCERIA E PANIFICAZIONE**  
**5 X 600 X 400**  
**ELETTRICO A VAPORE DIRETTO**

*COMANDI CON SCHERMO TOUCH SCREEN*  
*COTTURE AUTOMATICHE INTERATTIVE*



La caratteristica assolutamente unica che distingue Aroma Naboo boosted dagli altri combi professionali si chiama Nabook (brevettato). Grazie alla connessione WiFi di serie potrai accedere al tuo assistente virtuale in cucina e a una miriade di altri servizi (approfondisci su nabook.cloud).

## Il DNA di Aroma Naboo Boosted



### VELOCE

45 pain au chocolat in soli 15 minuti.  
 (Rif. Mod. 054)



### PICCOLO

Fino al 15% in meno di ingombro grazie alla miniaturizzazione dei componenti (a seconda del modello).



### EFFICIENTE

Energy monitor. VCS Vapor Cleaning System, nuovo sistema di lavaggio. Riduzione dei consumi di detergente fino al 30% in meno (rispetto al modello precedente).



### CONNESSO

Con il WI-FI di serie Aroma Naboo boosted è sempre connesso al cloud Nabook, l'assistente virtuale in cucina completo e gratuito.



### INTELLIGENTE

Naboo Coach, l'assistente virtuale che fornisce consigli sulle cotture, sul lavaggio più idoneo, e avvisa quando è necessario eseguire una manutenzione. Autoclisma esclusiva di Aroma Naboo boosted, gestisce il clima ideale garantendo una qualità di cottura sempre ottimale.



### FLESSIBILE

Multilivello Plus. Display comandi configurabile. Ricette modificabili.



### ROBUSTO

LLC Long Life Component. Nuovi componenti di lunga durata. EMA Easy Maintenance Access per ridurre i tempi di intervento.



### POTENTE

Fino al 20% più potente. Preriscaldamento fino a 320°C. Aroma Naboo boosted grazie ai nuovi sistemi di erogazione di energia permette un risparmio fino al 16% in meno rispetto ai modelli precedenti.

**Dati generali**

Capacità	GN	<b>5 x (600 x 400) EN</b>	Dimensioni imballo (L x P x H)	mm	<b>990 x 940 x 980</b>
Interasse	mm	<b>90</b>	Peso - Netto / Con imballo	kg	<b>110 / 134,1</b>
Pasti - Croissant	n°	<b>60 / 90</b>	Volume	m <sup>3</sup>	<b>0,94</b>
Carico max per teglia	kg	<b>15</b>	Distanza minima installazione - lato sinistro	mm	<b>50</b>
Carico max totale	kg	<b>30</b>	Distanza minima installazione - lato posteriore	mm	<b>50</b>
Dimensioni esterne nette (L x P x H)	mm	<b>852 x 797 x 775</b>	Distanza minima installazione - lato destro	mm	<b>500</b>
Dimensioni esterne massime di ingombro (L x P x H)	mm	<b>852 x 850 x 820</b>			

**Alimentazione elettrica**

Potenza elettrica totale	kW	<b>11,6</b>	Tensione di alimentazione	V	<b>3N-AC 400</b>
Potenza riscaldamento camera	kW / kcal	<b>11 / -</b>	Frequenza	Hz	<b>50/60</b>
Assorbimento elettrico	Amp	<b>18</b>	Interruttore differenziale, convertitore di frequenza monofase		<b>RCD cl. B</b>

**Connessione idraulica**

Ingresso acqua fredda non trattata	∅ - inch.	<b>3/4</b>	Scarico	∅ - mm	<b>50</b>
Ingresso acqua addolcita	∅ - inch.	<b>3/4</b>	Portata minima acqua	l / min	<b>10</b>
Pressione min.	bar	<b>2</b>	Pendenza impianto di scarico		<b>4°</b>
Pressione max	bar	<b>5</b>			

**Qualità dell'acqua**

Durezza acqua allacciamento generazione vapore	°dh / ppm	<b>6° / 9° fH</b>	NH <sub>2</sub> Cl (monoclorammina)	mg / l	<b>0,2</b>
Valore Ph	Ph	<b>&gt; 7,5</b>	Temperatura max acqua fredda	°C	<b>30</b>
Cl (cloruro) - max	mg / l	<b>30 mg/l max</b>	Temperatura max acqua addolcita	°C	<b>50</b>
Cl <sub>2</sub> (cloro libero)	mg / l	<b>0,1 mg/l max</b>	Conducibilità elettrica	µs	<b>50 - 200</b>
Fe (ferro)	mg / l	<b>0,1 mg/l max</b>			

**Emissioni**

Calore latente	W / kW	<b>2088</b>	Temperatura max scarico liquidi	°C	<b>100</b>
Calore sensibile	W / kW	<b>1392</b>	Rumorosità	db	<b>&lt; 50</b>

Tensioni e frequenze speciali a richiesta.

Raccomandato un impianto per il trattamento dell'acqua (addolcitore)

**MODALITÀ DI COTTURA**

- ICS (INTERACTIVE COOKING SYSTEM) SISTEMA AUTOMATICO DI COTTURA PER RICETTE ITALIANE E INTERNAZIONALI, COMPLETE DI STORIA, INGREDIENTI, ACCESSORI DI COTTURA, PROCEDIMENTO, PROGRAMMA DI COTTURA AUTOMATICO E PRESENTAZIONE FOTOGRAFICA DEL PIATTO.
- MODALITÀ MANUALE CON TRE MODALITÀ DI COTTURA AD AVVIO IMMEDIATO: CONVEZIONE DA 30°C A 300°C, VAPORE DA 30°C A 130°C, COMBINATO CONVEZIONE + VAPORE DA 30°C A 300°C.
- PRERISCALDAMENTO FINO A 320°C.
- MODALITÀ PROGRAMMABILE: POSSIBILITÀ DI PROGRAMMARE E MEMORIZZARE UNA RICETTA CON I SUOI PROCEDIMENTI DI COTTURA IN SEQUENZA AUTOMATICA (FINO A 15 CICLI) ATTRIBUENDO A CIASCUN PROGRAMMA UN NOME PROPRIO, UNA FOTO ED INFORMAZIONI SULLA RICETTA.
- MODALITÀ MULTILIVELLO - POSSIBILITÀ DI CUOCERE CONTEMPORANEAMENTE CIBI DIVERSI CON TEMPI DI COTTURA DIFFERENTI.
- MULTILEVEL PLUS - LO SDOPPIAMENTO SU OGNI RIPIANO DELLA FUNZIONE MULTILIVELLO CONSENTE DI RADDOPPIARE LA CAPACITÀ PRODUTTIVA (BREVETTATO).
- MODALITÀ JUST IN TIME (JIT) - CONSENTE DI SFORNARE UNA SERIE DI CIBI TUTTI NELLO STESSO MOMENTO. IL TUTTO CON LA MASSIMA ORGANIZZAZIONE E IL MIGLIORE RISULTATO GARANTITO, SEMPRE (BREVETTATO).
- AUTOCLIMA® - SISTEMA CHE GESTISCE AUTOMATICAMENTE IL PERFETTO CLIMA IN CAMERA DI COTTURA.
- FAST-DRY BOOSTED® - SISTEMA AUTOMATICO DI DEUMIDIFICAZIONE RAPIDA DELLA CAMERA DI COTTURA.

**CONNETTIVITA' DI NABOO AL CLOUD LAINOX (BREVETTATO) - WI-FI O ETHERNET**

- NABOOK - GRAZIE ALL'ACCESSO AL CLOUD, SI PUÒ ACCEDERE A NABOOK, L'ASSISTENTE VIRTUALE IN CUCINA (APPROFONDISCI SU NABOOK.CLOUD, REGISTRAZIONE GRATUITA).
- CREAZIONE RICETTE COMPLETE DI INGREDIENTI CON PROCEDIMENTO E FOTO ILLUSTRATIVA.
- ACCESSO DIRETTO DEL DEVICE DI COTTURA AL DATABASE DI RICETTE, CON POSSIBILITÀ DI DOWNLOAD (BREVETTATO).
- CREAZIONE MENÙ CON CALCOLO CALORIE ED ALLERGENI, CON LAYOUT DI STAMPA PERSONALIZZATI.
- CALCOLO DEL FOOD COST DELLE RICETTE E DEI MENÙ PER SINGOLA PORZIONE.
- ORGANIZZAZIONE LISTA SPESA ESPORTABILE IN FORMATO WORD.
- SINCRONIZZAZIONE DEI DEVICE COLLEGATI AL MEDESIMO ACCOUNT (BREVETTATO).
- MONITORAGGIO HACCP CONTINUO ANCHE DA REMOTO TRAMITE PORTALE NABOOK.
- DIAGNOSI REMOTA TRAMITE PORTALE NABOOK DA PARTE DEI SERVICE CENTER LAINOX.
- SISTEMA DI AVVISO AGGIORNAMENTO SOFTWARE AUTOMATICO.
- MONITORAGGIO CONSUMI DA REMOTO.
- LMS, LAINOX MULTIDISPLAY SYSTEM - GRAZIE AL PORTALE NABOOK E IL NUOVO LMS, PUOI CONFIGURARE I TUOI DEVICE E SINCRONIZZARE LE TUE RICETTE IN MODO DIVERSO PER OGNI NABOO.
- POSSIBILITÀ DI SCARICARE RICETTE DAL PORTALE NABOOK IN BASE ALLA NAZIONE.
- POSSIBILITÀ DI AVVIARE L'AGGIORNAMENTO SOFTWARE IN MODO AUTOMATICO E PER PIÙ DISPOSITIVI CONTEMPORANEAMENTE.

**UTILIZZO**

- DISPLAY CONFIGURABILE IN BASE ALLE ESIGENZE DELL'UTENTE PORTANDO IN PRIMO PIANO I PROGRAMMI PIÙ UTILIZZATI DALL'UTENTE.
- AVVIO DI UNA COTTURA AUTOMATICA (ICS) "ONE TOUCH".
- ORGANIZZAZIONE DELLE RICETTE IN CARTELLE CON PRE-VIEW ATTRIBUENDO A CIASCUNA CARTELLA UN NOME PROPRIO.
- RICONOSCIMENTO INTELLIGENTE DELLE RICETTE NELLE CARTELLE MULTILIVELLO.
- SCHERMO A COLORI DA 10 POLLICI LCD CAPACITIVO AD ALTA DEFINIZIONE, CON SCELTA FUNZIONI "TOUCH SCREEN".
- PRERISCALDAMENTO BOOSTED. POSSIBILITÀ DI PRERISCALDARE LA CAMERA DI COTTURA FINO A 320°C PER RIDURRE I TEMPI DI COTTURA FINO AD UN 10% IN MENO NEL CASO DI PIENI CARICHI.
- VISUALIZZAZIONE Istantanea NELLA COTTURA ICS DEL GRAFICO HACCP.
- FUNZIONE COOL DOWN PER IL RAFFREDDAMENTO RAPIDO DELLA CAMERA DI COTTURA TRAMITE VENTOLA.
- RIAVVIAMENTO AUTOMATICO DELLA COTTURA NEL CASO SIA AVVENUTA L'INTERRUZIONE DELL'ALIMENTAZIONE ELETTRICA.
- RAFFREDDAMENTO RAPIDO CON EVENTUALE INIEZIONE D'ACQUA IN CAMERA DI COTTURA.
- UMIDIFICATORE MANUALE.
- SEGNALE ACUSTICA E VISIVA DURANTE LE VARIE FASI DI COTTURA, CON LAMPEGGIO ILLUMINAZIONE DI FINE CICLO.
- INTERFACCIA UTENTE CON POSSIBILITÀ DI SCELTA FINO A 29 LINGUE.
- IN AROMA NABOO SONO DISPONIBILI 60 RICETTE, E CON L'ACCESSO AL PORTALE NABOOK NE SONO DISPONIBILI ALTRE CENTINAIA IN CONTINUO AUMENTO. OGNI RICETTA È STATA TESTATA PER GARANTIRE UN OTTIMALE RISULTATO.
- POSSIBILITÀ IN QUALSIASI MOMENTO DI VISUALIZZARE E MODIFICARE LA RICETTA.
- NABOO COACH. ASSISTENTE VIRTUALE CHE FORNISCE CONSIGLI SULLE COTTURE, SUL LAVAGGIO PIÙ IDONEO E AVVISA QUANDO È NECESSARIO ESEGUIRE UNA MANUTENZIONE.

**DOTAZIONI DI CONTROLLO**

- AUTOREVERSE (INVERSIONE AUTOMATICA DEL SENSO DI ROTAZIONE DELLA VENTOLA) PER UNA PERFETTA UNIFORMITÀ DI COTTURA.
  - CONTROLLO PARALLELO TEMPERATURA IN CAMERA E AL CUORE, SISTEMA DELTA T.
  - CONDENSAZIONE VAPORI REGOLATA AUTOMATICAMENTE.
  - ACCESSO FACILITATO AI PARAMETRI UTENTE PROGRAMMABILI, PER PERSONALIZZARE I SETTING DELL'APPARECCHIATURA.
  - POSSIBILITÀ DI PROGRAMMARE COTTURE DIFFERITE NEL TEMPO CON DATA E ORA.
  - POSSIBILITÀ DI SCEGLIERE FINO A 6 VELOCITÀ DI VENTILAZIONE; LE PRIME 3 VELOCITÀ ATTIVANO AUTOMATICAMENTE LA RIDUZIONE DI POTENZA DI RISCALDAMENTO. PER COTTURE PARTICOLARI SI PUÒ AVERE LA VELOCITÀ AD INTERMITTENZA.
  - CONTROLLO TEMPERATURA AL CUORE DEL PRODOTTO CON SONDA A 4 PUNTI DI RILEVAZIONE.
  - SONDA AL CUORE MULTIPUNTO FISSA, Ø 3 MM.
  - COLLEGAMENTO SONDA AL CUORE TRAMITE CONNETTORE ESTERNO ALLA CAMERA DI COTTURA (OPTIONAL).
  - SONDA AL CUORE MULTIPUNTO CON CONNETTORE ESTERNO, Ø 3 MM.
  - CONNESSIONE USB PER SCARICARE I DATI HACCP, AGGIORNARE IL SOFTWARE E CARICARE/SCARICARE PROGRAMMI DI COTTURA.
  - POSSIBILITÀ DI IMPOSTARE LO SPEGNIMENTO DEL COMBI AL TERMINE DEL PROGRAMMA DI LAVAGGIO AUTOMATICO.
-

## AREN054B

---

- BLOCCO PROFILO UTENTE (FUNZIONE SPECIFICA PER QUICK SERVICE RESTAURANT - QSR).
- PREDISPOSIZIONE AL SISTEMA DI OTTIMIZZAZIONE ENERGETICA SN (OPTIONAL).
- PROGRAMMA DI SERVICE: COLLAUDO FUNZIONI SCHEDE ELETTRONICA - VISUALIZZAZIONE SONDE DI TEMPERATURA - CONTATORI ORE DI FUNZIONAMENTO APPARECCHIATURA PER TUTTE LE FUNZIONI PRINCIPALI PER LA MANUTENZIONE PROGRAMMATA.
- AUTODIAGNOSI DI VERIFICA FUNZIONALE PRIMA DI INIZIARE L'UTILIZZO, CON SEGNALAZIONE DESCRITTIVA E ACUSTICA DI EVENTUALI ANOMALIE.
- ILLUMINAZIONE CAMERA DI COTTURA A LED A BASSO CONSUMO. VISIBILITÀ OTTIMALE IN TUTTI I PUNTI DELLA CAMERA DI COTTURA. LUCE NEUTRA CHE NON ALTERA I COLORI ORIGINALI DEL PRODOTTO.
- IES, INTELLIGENT ENERGY SYSTEM - IN BASE ALLA QUANTITÀ E AL TIPO DI PRODOTTO, IL FORNO OTTIMIZZA E CONTROLLA L'EROGAZIONE DI ENERGIA, MANTIENE SEMPRE LA GIUSTA TEMPERATURA DI COTTURA EVITANDONE LE OSCILLAZIONI.
- ECOVAPOR - CON IL SISTEMA ECOVAPOR SI OTTIENE UNA NETTA RIDUZIONE DI CONSUMI DI ACQUA E DI ENERGIA GRAZIE AL CONTROLLO AUTOMATICO DELLA SATURAZIONE DI VAPORE IN CAMERA DI COTTURA.
- ENERGY MONITOR - MONITORAGGIO DEI CONSUMI DI ENERGIA, GAS, ACQUA E DETERGENTI.
- MONITORAGGIO E CONTROLLO DELL'EFFICIENZA E MANUTENZIONE DELL'ADDOLCITORE D'ACQUA ESTERNO (ADDOLCITORE OPTIONAL).
- FUNZIONE PROMEMORIA DELLA PULIZIA DEI FILTRI DELL'ARIA.
- CDSV - SISTEMA CHE AVVISA L'UTENTE TRAMITE UN SENSORE DI FLUSSO QUANDO LA TANICA DEL DETERGENTE È ESAURITA, IMPEDENDO LAVAGGI SENZA L'IMPIEGO DEL COMBICLEAN BOOSTED.

### COSTRUZIONE

- COMBI FULL AISI 304.
- CAMERA DI COTTURA IN ACCIAIO INOX 18/10 AISI 304 SPESSORE 1 MM STAMPATA, CON BORDI COMPLETAMENTE ARROTONDATI AD AMPIO RAGGIO PER UN OTTIMALE FLUSSO D'ARIA E UNA PIÙ FACILE PULIZIA.
- CAMERA PERFETTAMENTE LISCIA E A TENUTA STAGNA.
- PORTA CON DOPPIO VETRO TEMPERATO RETROVENTILATO, AD INTERCAPEDINE D'ARIA E VETRO INTERNO TERMORIFLETTENTE PER UN MINORE IRRAGGIAMENTO DI CALORE VERSO L'OPERATORE ED UNA MAGGIORE EFFICIENZA.
- VETRO INTERNO CON APERTURA A LIBRO PER UNA FACILE PULIZIA E MANUTENZIONE.
- PORTA CON CHIUSURA A SPINTA E MANIGLIA CON APERTURA DESTRA O SINISTRA.
- CERNIERE PORTA REGOLABILI PER TENUTA OTTIMALE.
- DEFLETTORE APRIBILE PER UNA FACILE OPERAZIONE DI PULIZIA DEL VANO VENTILATORE.
- NUOVA GUARNIZIONE SU FACCIATA FORNO ADATTATIVA A CODA DI RONDINE CON MONTAGGIO AD INCASTRO, IN GOMMA SILICONE RESISTENTE AL CALORE E ALL'INVECCHIAMENTO, E FACILMENTE SOSTITUIBILE.
- NUOVA SCATOLA DI SCARICO CAMERA CON SALTO D'ARIA INTEGRATO SECONDO LA NORMATIVA EN61770.
- BACINELLA CHE RACCOGLIE LA CONDENSA SOTTOPORTA E LA CONVOGLIA DIRETTAMENTE ALLO SCARICO, ANCHE A PORTA APERTA.
- CRUSCOTTO AD APERTURA RAPIDA PER FACILITARE LE OPERAZIONI DI MANUTENZIONE.
- DOPPIO ALLACCIAMENTO PER INGRESSO ACQUA (NORMALE E ADDOLCITA).
- MOTORI COMPATTI A TRASCINAMENTO MAGNETICO BRUSHLESS (SENZA SPAZZOLE).
- RELÈ ALLO STATO SOLIDO PER OTTIMIZZAZIONE E MODULAZIONE DELLA POTENZA.
- ZOCCOLATURA LATERALE INFERIORE AD AGGANCIO MAGNETICO PER CONSENTIRE UNA FACILE PULIZIA E MANUTENZIONE.
- SISTEMA DI RAFFREDDAMENTO DELL'ELETTRONICA A VENTILAZIONE FORZATA CON FILTRO DI PROTEZIONE IN ACCIAIO INOX A RETE MICROSTIRATA, FACILMENTE ASPORTABILE E LAVABILE ANCHE IN LAVASTOVIGLIE.
- LONG LIFE COMPONENT LLC - UTILIZZO DI NUOVA COMPONENTISTICA A LUNGA DURATA (PROTOCOLLO DI APPROVAZIONE INTERNO LAINOX).

### FUNZIONAMENTO ELETTRICO

- SISTEMA DI RISCALDAMENTO CAMERA DI COTTURA TRAMITE RESISTENZE ELETTRICHE CORAZZATE IN ACCIAIO INOX INCOLOY 800.

### GENERAZIONE VAPORE - DIRETTO

- SISTEMA DI GENERAZIONE DEL VAPORE DI TIPO DIRETTO IN CAMERA DI COTTURA TRAMITE INIEZIONE D'ACQUA DIRETTAMENTE SUL VENTILATORE E NEBULIZZAZIONE SUGLI ELEMENTI RISCALDANTI. VANTAGGIO: DISPONIBILITÀ IMMEDIATA DI VAPORE IN CAMERA DI COTTURA.

### DOTAZIONI DI SICUREZZA

- LIMITATORE TEMPERATURA DI SICUREZZA CAMERA DI COTTURA.
- DISPOSITIVO DI SICUREZZA CONTRO LA SOVRAPRESSIONE E LA DEPRESSIONE IN CAMERA DI COTTURA.
- TERMICO DI SICUREZZA MOTORE.
- SENSORE A CONTROLLO ELETTRONICO APERTURA/CHIUSURA PORTA.
- CONTROLLO ELETTRONICO PER SEGNALAZIONE MANCANZA ACQUA.
- AUTODIAGNOSI CON VISUALIZZAZIONE INTELLIGENTE DELLE ANOMALIE.
- SISTEMA DI RAFFREDDAMENTO DEI COMPONENTI VENTILATO, CON VISUALIZZAZIONE A CONTROLLO ELETTRONICO DELLA SOVRATEMPERATURA.
- FRENO MOTORE VENTOLA.
- TEMPERATURA ESTERNA SULLA FACCIATA PORTA DI 65°C MAX.
- CONFORME AGLI STANDARD NAZIONALI ED INTERNAZIONALI PER IL FUNZIONAMENTO IN SICUREZZA IN CASO DI UTILIZZO SENZA PRESIDIO DIRETTO DA PARTE DELL'OPERATORE - IEC 60335-1 / IEC 60335-2-42.
- ALTEZZA MASSIMA RIPIANO ULTIMA TEGLIA 160 CM, UTILIZZANDO IL SUPPORTO SPECIFICO DEL MODELLO.
- NEL CASO DI INTERRUZIONE DELL'ALIMENTAZIONE ELETTRICA DURANTE IL LAVAGGIO, L'IGIENE È SEMPRE GARANTITA IN QUANTO IL CICLO DI LAVAGGIO SI RIAVVIA IN AUTOMATICO.

### PULIZIA E MANUTENZIONE

- VCS - VAPOR CLEANING SYSTEM. NUOVO SISTEMA DI LAVAGGIO AUTOMATICO, CON VAPORIZZAZIONE DEL DETERGENTE IN CAMERA DI COTTURA. CONSENTE UNA NOTEVOLE RIDUZIONE DEL CONSUMO DI DETERGENTE FINO AL 30% (RISPETTO AL MODELLO PRECEDENTE). ALLOGGIAMENTO INTERNO DELLA CARTUCCIA DEL DETERGENTE CON DOSAGGIO AUTOMATICO (DETERGENTE LIQUIDO COMBICLEAN BOOSTED CDL05BB, IN CARTUCCE RICICLABILI AL 100%).  
IN DOTAZIONE 1 TANICA A CARTUCCIA DI DETERGENTE LIQUIDO CDL05BB - 990 GR.
  - WMS - WASH MANAGEMENT SYSTEM. SISTEMA CHE PERMETTE LA PIANIFICAZIONE DEI PROGRAMMI DI LAVAGGIO IN BASE ALL'UTILIZZO DEL COMBI.
  - EMA - EASY MAINTENANCE ACCESS. ACCESSO FACILITATO PER LA MANUTENZIONE DELL'APPARECCHIATURA DALLA PARTE FRONTALE INFERIORE E DAL LATO DESTRO.
-

- 7 PROGRAMMI DI LAVAGGIO AUTOMATICO, SENZA NECESSITÀ DELLA PRESENZA DELL'OPERAIO DOPO L'AVVIO: MANUALE - RISCIAQUO - FAST - SOFT - MEDIUM ECO - HARD ECO - GRILL.
- LAVAGGIO ULTRAVELOCE "FAST" DELLA DURATA DI 10'. MINIME INTERRUZIONI DEI CICLI DI LAVORO, E PULIZIA SEMPRE OTTIMALE.
- SISTEMA DI LAVAGGIO MANUALE CON DOCCETTA AVVOLGIBILE.
- FACILE PULIZIA ESTERNA GRAZIE A SUPERFICI PERFETTAMENTE LISCE IN ACCIAIO INOX E VETRO, E ALLA CLASSE DI PROTEZIONE CONTRO I GETTI D'ACQUA IPX5.

### INSTALLAZIONE E AMBIENTE

- IMBALLO RICICLABILE AL 100%.
- LCP - LIFE CYCLE PERSPECTIVE: CONSUMO DI CO<sub>2</sub> - 380 KG CO<sub>2</sub> EQ/ANNO - IL CALCOLO È STATO ESEGUITO PRENDENDO COME RIFERIMENTO IL MOD. \_E101B (MODELLO CON GENERATORE DI VAPORE), IPOTIZZANDO UN UTILIZZO TIPICO DEL RISTORANTE E CONSIDERANDO 8 ORE AL GIORNO PER 3,5 GIORNI ALLA SETTIMANA, PER 48 SETTIMANE ALL'ANNO.
- PERCENTUALE RICICLO DEL PRODOTTO 90%.
- CERTIFICAZIONE QUALITÀ ISO 9001 / SICUREZZA ISO 45001 / AMBIENTE ISO 14001.
- SI RACCOMANDA DI FAR ESEGUIRE L'INSTALLAZIONE DELL'APPARECCHIATURA DA SERVICE CENTER ACCREDITATI LAINOX.
- FUNZIONAMENTO SENZA L'AGGIUNTA DELL'ADDOLCITORE D'ACQUA E DECALCIFICAZIONE (MODELLO CON GENERATORE DI VAPORE).
- È CONSIGLIABILE LA MANUTENZIONE PROGRAMMATA PERIODICA DA PARTE DI UN SERVICE CENTER LAINOX, SECONDO QUANTO RACCOMANDATO DAL PRODUTTORE E RIPORTATO NEL MANUALE MANUTENZIONE E GARANZIA.

### DOTAZIONE DI SERIE

- SISTEMA DI LAVAGGIO AUTOMATICO VCS - IN DOTAZIONE 1 TANICA A CARTUCCIA DI DETERGENTE LIQUIDO CDL05B, 990 GR.
- SONDA AL CUORE MULTIPUNTO Ø 3 MM. SONDA FISSA
- DOCCETTA DI LAVAGGIO INTEGRATA CON AVVOLGITORE
- CONNESSIONE IN RETE WI-FI
- CONNESSIONE USB
- CAVO DI ALIMENTAZIONE - LUNGHEZZA 3 MT. SOLO PER TENSIONI DI ALIMENTAZIONE STANDARD: 3N-AC 400 V - 50/60 HZ MODELLI ELETTRICI, 1N-AC 230 V - 50/60 HZ MODELLI A GAS
- PARATIE PORTATEGLIE

### OPTIONAL - DA RICHIEDERE ALL'ORDINE

- **KSCBO**: PREDISPOSIZIONE COLLEGAMENTO RAPIDO PER SONDA AL CUORE TRAMITE CONNETTORE ESTERNO. SONDA AL CUORE MULTIPUNTO Ø 3 MM INCLUSA
- **NPSB**: PORTA CON CERNIERE A DESTRA, DOTATA DI SONDA AL CUORE MULTIPUNTO CON CONNETTORE ESTERNO, Ø 3 MM
- **APDS**: SICUREZZA APERTURA PORTA CON DOPPIO SCATTO
- **NETH**: SUPPLEMENTO PER COLLEGAMENTO A RETE ETHERNET
- **SN**: SUPPLEMENTO PER OTTIMIZZAZIONE ENERGETICA. SOLO PER MODELLI ELETTRICI
- **NPK**: PREDISPOSIZIONE PER ALLACCIAMENTO CAPP A DI ASPIRAZIONE
- **SSB564**: SUPPLEMENTO PER STRUTTURA ESTRAIBILE VERSIONE PASTICCERIA SBE564 + TELAIO DI INSERIMENTO BTL011
- **SSB061**: SUPPLEMENTO PER STRUTTURA ESTRAIBILE SBE061 + TELAIO DI INSERIMENTO BTL011
- **SPP611**: SUPPLEMENTO PER PARATIE PORTATEGLIE - VERSIONE GN - BGP611
- **CDSV**: CHEMICAL DETECTION SYSTEM, PER MODELLI A VAPORE DIRETTO
- **DSP**: PROTEZIONE DISPLAY-COMANDI
- **MK061B**: KIT VERSIONE MARINA - CAPP A DI ASPIRAZIONE E PREDISPOSIZIONE PER ALLACCIAMENTO NPK, NON SI POSSONO INSTALLARE

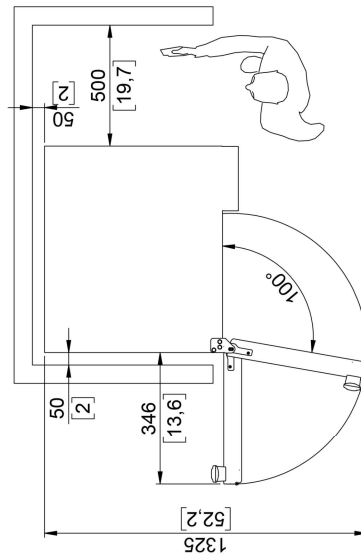
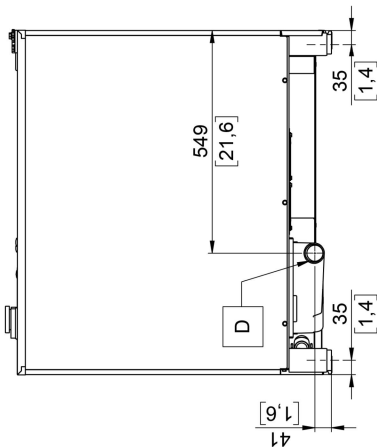
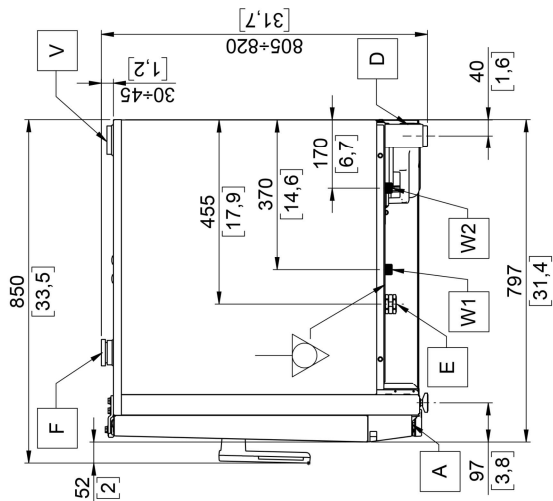
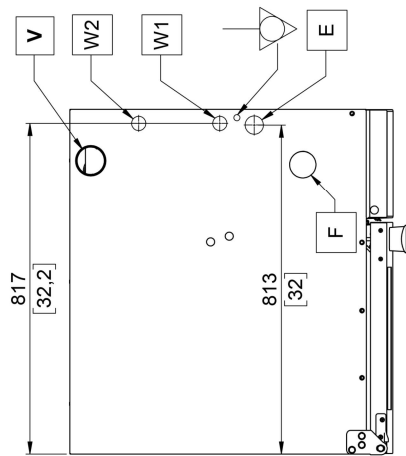
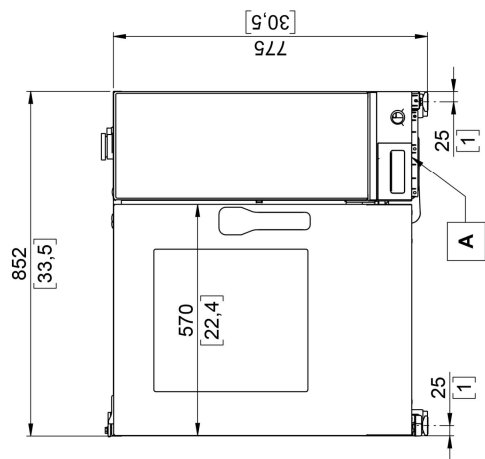
### ACCESSORI EXTRA INSTALLABILI SUCCESSIVAMENTE ALL'ACQUISTO

- **KSCBA**: PREDISPOSIZIONE COLLEGAMENTO RAPIDO PER SONDA AL CUORE TRAMITE CONNETTORE ESTERNO - SONDA NON INCLUSA. INSTALLAZIONE A CURA DI UN TECNICO AUTORIZZATO
  - **KSC004R**: SONDA AL CUORE MULTIPUNTO Ø 3 MM.
  - **KSC180**: SONDA AL CUORE MULTIPUNTO PER GROSSE PEZZATURE Ø 3 MM, LUNGHEZZA SPILLONE 180 MM.
  - **KSA001**: SONDA AL CUORE AD AGO Ø 1 MM.
  - **BAP061**: PROTEZIONE ANTICALORE IN ACCIAIO INOX PER PARETE LATERALE
  - **KTS640**: KIT PORTINE E PARETI POSTERIORI, PER TRASFORMAZIONE SUPPORTO MODELLO BSP064 IN MODELLO BSC064
  - **KTS064**: KIT PORTINE E PARETI POSTERIORI, PER TRASFORMAZIONE SUPPORTO MODELLO BSK064 IN MODELLO BSC640
  - **BSR011**: SUPPORTO BASE IN ACCIAIO INOX. CON RIPIANO
  - **BSA011**: SUPPORTO BASE IN ACCIAIO INOX PER INSERIMENTO ABBATTITORE.
  - **BSP064**: SUPPORTO BASE IN ACCIAIO INOX. CON PARATIE PORTATEGLIE - EN (600 X 400)
  - **BSC064**: ARMADIO IN ACCIAIO INOX. CON PORTINE E PARATIE PORTATEGLIE - EN (600 X 400)
  - **BSK064**: SUPPORTO BASE IN ACCIAIO INOX. CON PARATIE PORTATEGLIE - PER FORNO CON CAPP A - EN (600 X 400)
  - **BSC640**: ARMADIO IN ACCIAIO INOX. CON PORTINE E PARATIE PORTATEGLIE - PER FORNO CON CAPP A - EN (600 X 400)
  - **BLV084**: ARMADIO LIEVITATORE CON UMIDIFICATORE - CONTROLLI DIGITALI PROGRAMMABILI - PORTE A VETRO
  - **BKC011**: CAPP A DI ASPIRAZIONE CON CONDENSATORE AD ARIA. SOLO PER MODELLI ELETTRICI. UTILIZZABILE SOLO SU FORNI GIÀ PREDISPOSTI - PER COLLEGAMENTO ESTERNO UTILIZZARE IL COLLETTORE CCE
  - **CCE**: COLLETTORE CAPP A PER COLLEGAMENTO ESTERNO - Ø 150 MM
  - **BKC011F**: CAPP A DI ASPIRAZIONE FLAT, CON CONDENSATORE AD ARIA. SOLO PER MODELLI ELETTRICI. UTILIZZABILE SOLO SU FORNI GIÀ PREDISPOSTI - PER COLLEGAMENTO ESTERNO, UTILIZZARE IL COLLETTORE CCER90
  - **CCER90**: COLLETTORE CAPP A PER COLLEGAMENTO ESTERNO, COMPLETO DI RACCORDO A 90° - Ø 150 MM
  - **SBE564**: STRUTTURA PORTATEGLIE ESTRAIBILE - DA UTILIZZARE CON TELAIO DI INSERIMENTO - VERSIONE EN (600 X 400)
  - **SBE061**: STRUTTURA PORTATEGLIE ESTRAIBILE - DA UTILIZZARE CON TELAIO DI INSERIMENTO - VERSIONE GN
  - **BGP611**: COPPIA PARATIE - VERSIONE GN
  - **BCR011S**: CARRELLO REGOLABILE IN ALTEZZA, PER ESTRAZIONE STRUTTURE CON BACINELLA RACCOGLIGOCCE, E SISTEMA DI AGGANCIAMENTO / SGANCIAMENTO DALLA CAMERA DI COTTURA DEL FORNO - ALTEZZA MIN 911 MM - ALTEZZA MAX 1261 MM
  - **BTL011**: TELAIO PER INSERIMENTO STRUTTURE ESTRAIBILI
-

## **AREN054B**

---

- **BRP04:** KIT RUOTE DI CUI 2 CON FRENO, PER SUPPORTI E ARMADI - NON COMPATIBILI CON L'UTILIZZO DI STRUTTURE ESTRAIBILI - INCREMENTO ALTEZZA + 83 MM. PER MODELLI 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>	Aspirazione aria di raffreddamento vano tecnico	<b>G</b>	Ingresso gas	<b>S4*</b>	Scarico fumi generatore di vapore		Collegamento equipotenziale
<b>D</b>	Scarico liquidi	<b>S1</b>	Scarico fumi camera di cottura	<b>V</b>	Sfizio vapori e sicurezza depressione camera di cottura		
<b>E</b>	Ingresso cavo di alimentazione elettrica	<b>S2</b>	Scarico fumi camera di cottura	<b>W1</b>	Ingresso acqua		
<b>F</b>	Aspirazione aria camera di cottura	<b>S3*</b>	Scarico fumi generatore di vapore	<b>W2</b>	Ingresso acqua addolcita		

\* Per modello con generatore di vapore

I dati riportati in questo documento devono essere considerati non vincolanti. L'azienda si riserva il diritto di apportare modifiche in qualsiasi momento, senza preavviso