

ENTRA NELL'ERA DEL COMBIFREEZE



LAINOX®

IT

Neo24
hours

QUANDO CALDO E



Massima flessibilità, da -40°C a $+85^{\circ}\text{C}$, scegli tu come utilizzarlo.



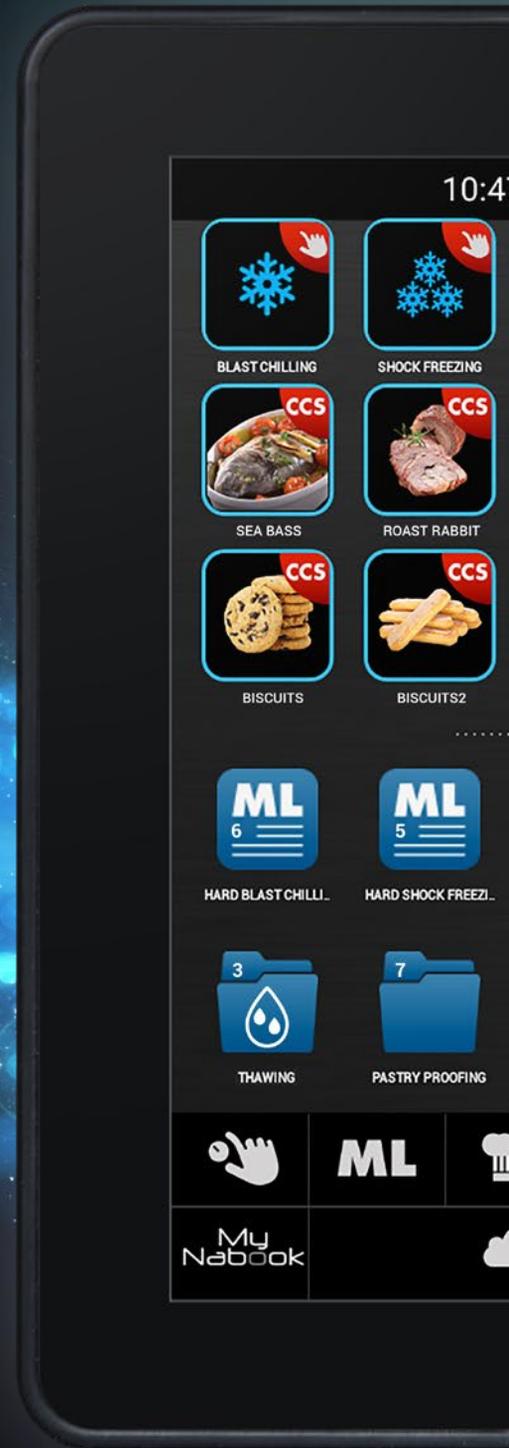
Affidati al know how Lainox, utilizzando centinaia di ricette automatiche Cook&Chill.



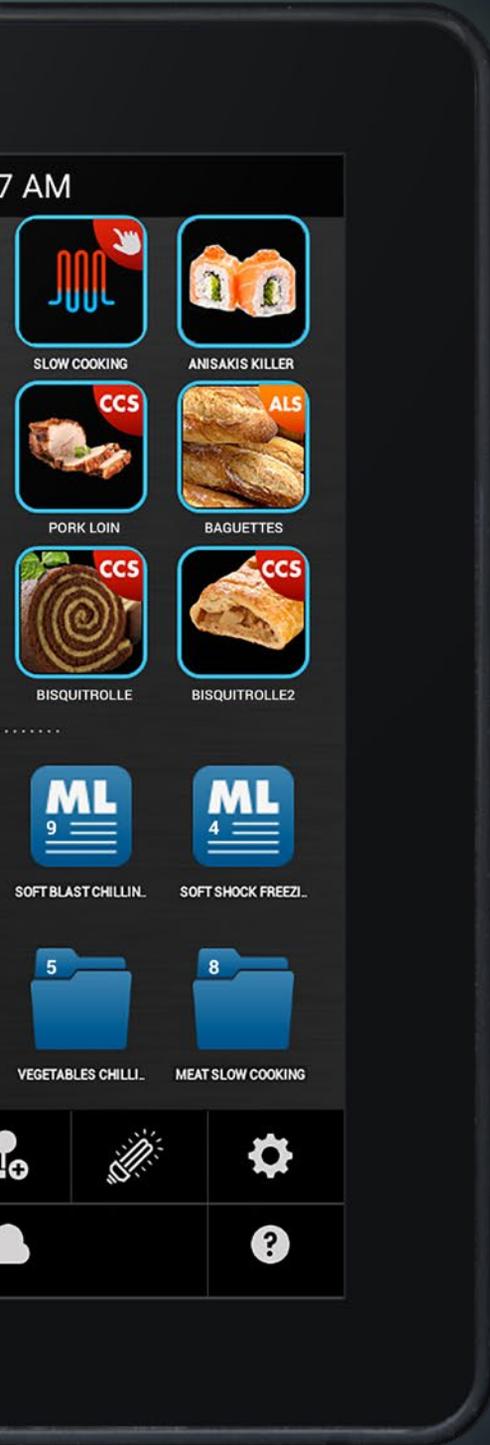
Qualunque sia la pezzatura del prodotto da scongelare al mattino sarà pronto per l'uso.

My
Nabook

Lasciati ispirare da centinaia di ricette che gli chef Lainox hanno preparato per te o crea e archivia le tue ricette personali.



FREDDO SI FONDONO



ALS

Dì a Neo 24 hours a che ora vuoi che il tuo prodotto sia lievitato e pronto da cuocere, al resto ci pensa lui.



Crea la tua home page. Rendi unico il tuo Neo 24 hours mettendo in primo piano solo ciò che utilizzi.



Il Multilivello ti consente di organizzare il lavoro a seconda delle necessità durante la mise en place gestendo più prodotti contemporaneamente.



Nabook, il cloud di Lainox. Trasforma la tua cucina in una cucina 4.0 e accedi agli esclusivi contenuti di Nabook.



DI NOTTE...

La tua mise en place Cook & Chill quando tutti dormono

Da oggi la tua cucina lavorerà 24 ore anche di notte, senza la presenza del personale.

• **Cotture a bassa temperatura**

Cotture di alimenti a bassa temperatura fino a +85°C, anche in sottovuoto, in orari notturni con passaggio automatico in modalità di abbattimento rapido della temperatura a +3°C o in surgelazione rapida a -18°C.

I vantaggi pratici ed economici che ne derivano sono innumerevoli:

- Preparazione differita nel tempo quando la cucina non è operativa
- Qualità degli alimenti grazie al mantenimento dei gusti e alla morbidezza essendo ridotto al minimo il calo peso con la cottura alle basse temperature.
- Vantaggi economici: grazie alla riduzione del calo peso si ottengono più porzioni. Costi dei consumi di energia minori con il funzionamento in orari notturni.
- Migliore servizio con la disponibilità immediata in caso di necessità imprevista, di quanto serve, senza sprechi.



 • **Scongelamento rapido**

Scongelamento di prodotti finiti o semilavorati con successivo mantenimento della temperatura in regime refrigerato +3°C pronto per l'utilizzo.



 • **Lievitazione**

Neo 24 hours è in grado di fare lievitare qualsiasi tipo di impasto, di giorno o di notte, in caso di necessità Neo 24 hours può fermare la lievitazione e permetterti di programmare con più flessibilità il tuo lavoro.

DI GIORNO...

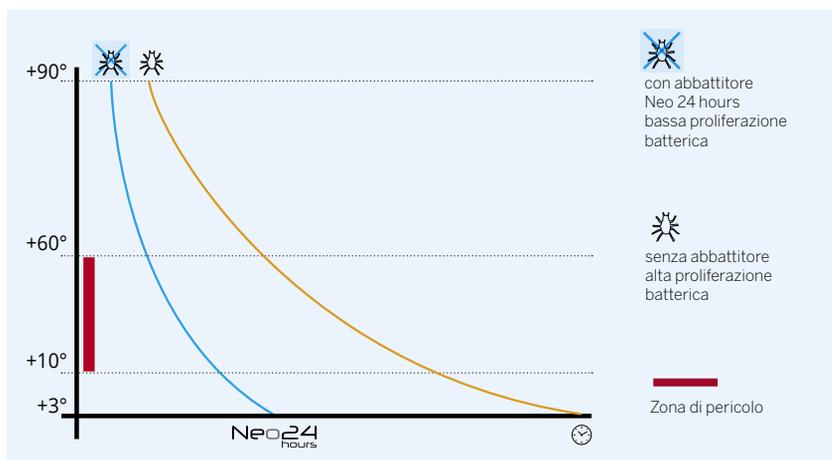


Conserva le tue creazioni per servirle quando vuoi

 • **Abbattimento positivo +90°C/+3°C**

Neo 24 hours ti consente di abbattere velocemente qualsiasi tipo di alimento sia cotto che crudo, mantenendo inalterate tutte le proprietà organolettiche allungando i tempi di conservazione nel rispetto delle norme HACCP.

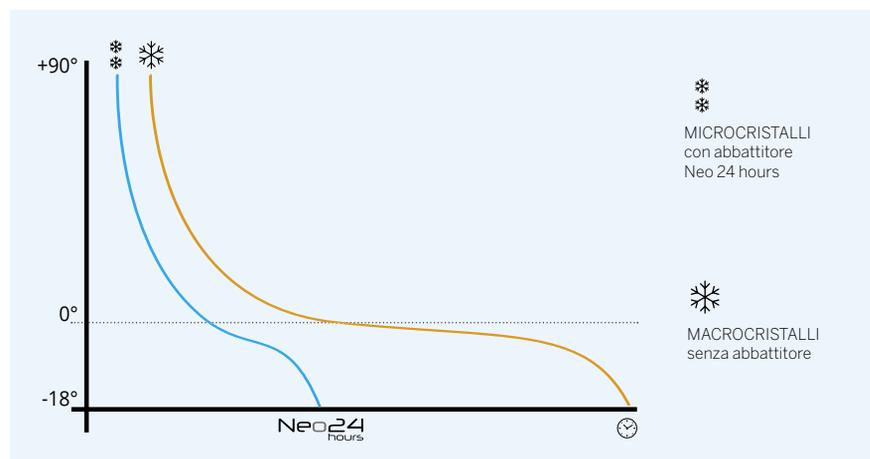
Neo 24 hours, una potenza mai vista prima. Grazie ai nuovi gruppi refrigeranti raddoppia la capacità di abbattimento rispetto ai modelli precedenti.





• Surgelazione rapida +90°C/-18°C

Per conservare prodotti per lunghi periodi o prettamente stagionali il tuo **Neo 24 hours** porta rapidamente qualsiasi alimento alla temperatura di -18°C al cuore sfruttando una temperatura in cella di -40°C, con la sola formazione di microcristalli che non danneggiano le caratteristiche strutturali del prodotto. Si ottiene così dopo lo scongelamento un prodotto di assoluta qualità.



• Anisakis killer -20°C

La surgelazione rapida con il Combifreeze **Neo 24 hours** porta rapidamente la temperatura a -20°C per 24 ore, garantendo la sanificazione del pesce da consumare crudo, eliminando il rischio di Anisakis.

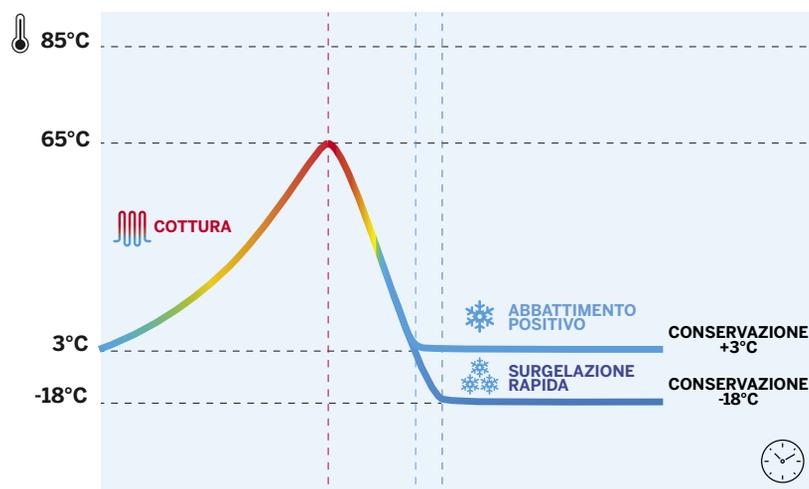
DURANTE IL SERVIZIO...



Quando tutti gli altri abbattitori sono spenti Neo 24 hours continua a lavorare

 • **Mantenimento caldo +65°C**

Anche durante il servizio **Neo 24 hours** continua ad essere un tuo alleato strategico in cucina. Puoi mantenere alla giusta temperatura di servizio +65°C i tuoi menù con la massima qualità e nel pieno rispetto delle normative HACCP.





• **Mantenimento Freddo +6°C**

Puoi utilizzare **Neo 24 hours** anche come mantenitore refrigerato a +6°C per alimenti che vanno serviti freddi come il roast beef, vitello tonnato, ecc.



• **Mantenimento Freeze -10°C**

Neo 24 hours può essere utilizzato durante il servizio anche come mantenitore di prodotti a temperatura negativa -10°C come può essere il gelato, pronto per essere servito.

DOPO IL SERVIZIO...



Nabook

Un dono a te che sei chef

Grazie al cloud di Lainox, come per i Combi Naboo, ora anche **Neo 24 hours** è sempre connesso a **Nabook**, l'assistente virtuale che Lainox mette a disposizione gratuitamente a tutti gli chef che siano o meno in possesso di un Combifreeze **Neo 24 hours** o di un Combi Naboo.



RICETTE

Nabook ti consente di creare, organizzare e salvare le tue ricette personali e di accedere al database di centinaia di ricette presenti nel Cloud Lainox. Ti dà inoltre la possibilità di condividere le tue ricette con gli altri utenti Nabook o di esportarle per condividerle con chi vuoi.



MENU

Hai la possibilità di pianificare i tuoi menu e stamparli scegliendo dai template disponibili quello più adatto all'occasione.



CONFIGURA E SINCRONIZZA

Se possiedi Neo 24 hours, con il portale Nabook puoi configurare da remoto tutti i tuoi Combifreeze e sincronizzare tutte le tue ricette.



Con **Nabook** puoi gestire il tuo business, organizzando le tue ricette e i tuoi menu, gestire il food cost e le liste spesa. E' inoltre possibile configurare da **Nabook** i tuoi Combifreeze e sincronizzare le tue ricette con tutti i tuoi **Neo 24 hours** (approfondisci su nabook.cloud).



FOOD COST

Per gestire al meglio il tuo business e ottimizzare i tuoi guadagni, Nabook ti dà la possibilità di ricavare esattamente il Food Cost delle tue ricette e dei tuoi menu.



LISTE SPESA

Organizza la tua spesa in modo intelligente. Con Nabook nessuna possibilità di dimenticanze o errori nella gestione delle liste spesa, perchè ti fornisce sempre l'elenco esatto del necessario per poter eseguire la ricetta o il menu, evitando costosi sprechi.



LAINOX MULTIDISPLAY SYSTEM

Grazie al portale Nabook e il nuovo LMS puoi configurare i tuoi Combifreeze e sincronizzare le tue ricette in modo diverso per ogni Neo 24 hours.



TECH NI CAL S



Neo 24 hours, imbattibile anche nei dettagli.



Lavaggio

L'utilizzo di Neo 24 hours anche in modalità cottura favorisce l'accumulo di particelle grasse all'interno della cella. E' sufficiente una nebulizzazione di detergente sgrassante e un risciaquo con la doccetta (optional) che può essere collegata all'attacco rapido di cui il Combifreeze è dotato di serie.



Blocco porta

Dopo la fase di pulizia ordinaria e il lavaggio della cella, per evitare che a porta chiusa si formino sgradevoli odori, all'interno sulla parte superiore della porta si trova un pratico sistema che consente di tenere la porta socchiusa durante l'inattività del tuo Neo 24 hours.



Sonda al cuore

Nuova e pratica sonda al cuore con evidenziati i 4 punti di rilevazione della temperatura per una migliore precisione di utilizzo anche con piccole pezzature. Dotata della funzione riscaldamento spillone per una facile estrazione dopo l'utilizzo di un ciclo di surgelazione rapida.



Filtro

Per garantire il massimo di efficienza del gruppo compressore nella parte frontale è presente un filtro antipolvere e grasso in acciaio inox in rete microstirata. Facile da rimuovere per il lavaggio in lavastoviglie.



Sterilox

La cella di Neo 24 hours può essere sanificata tramite l'utilizzo del pratico sterilizzatore da inserire all'interno (optional).



Connessione USB

Nel caso Neo 24 hours non sia connesso alla rete è possibile esportare i dati HACCP, importare ed esportare ricette su una chiavetta USB tramite la porta di accesso di serie posizionata sulla parte inferiore del pannello comandi.

CARATTERISTICHE

Gamma Neo 24 hours

MODALITA' DI UTILIZZO

- Abbattimento positivo +90°C / +3°C al cuore.
- Surgelazione rapida +90°C / -18°C al cuore.
- Scongelo a temperatura e umidità controllate.
- Lievitazione con iniezione di umidità in camera.
- Lenta cottura a bassa temperatura fino a +85°C.
- Mantenimento in temperatura +65°C.
- Mantenimento refrigerato +6°C.
- Mantenimento Freeze -10°C.

FUNZIONAMENTO

- 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.
- Sonda al cuore riscaldata multipunto, (4 punti di rilevazione).
- Connected: Connessione WiFi/Ethernet per Download Log HACCP e service remoto.
- Connessione USB per Upload e Download ricette, parametri, HACCP, e aggiornamento software.
- Cicli di sbrinamento automatici.
- Ricettario integrato "My Nabook".
- Sterilizzazione tramite Sterilox (optional).
- Preraffreddamento cella.
- Asciugatura.
- Funzione Multilivello.
- Conservazione automatica a fine ciclo di abbattimento.

PULIZIA MANUTENZIONE

- Lavaggio manuale con doccetta esterna ad innesto rapido (optional).
- Facilità di pulizia secondo la normativa igiene UNI EN 14159.
- Facilità di lavaggio e sicurezza igienica grazie alla batteria evaporatore sospesa.

DOTAZIONI DI CONTROLLO E SICUREZZA.

- Elettrovalvola di carico acqua di serie.
- Protezione termica a salvaguardia del compressore.
- Microinterruttore arresto ventilazione interna all'apertura porta.
- Blocco porta antiodore.
- Visualizzazione allarmi.

COSTRUZIONE

Armadi

- Top in acciaio inox AISI 304 18/10 spessore 1 mm.
- Fianchi esterni e 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 stampato a contenimento.
- Isolamento in poliuretano espanso ad alta densità (circa 42 kg/m³) privo di HCFC.
- Resistenza anticondensa, posta sulla cornice della scocca sotto la battuta guarnizione magnetica.
- Evaporatore ad alta ventilazione per garantire la massima efficienza del sistema di raffreddamento.
- Batteria evaporante in rame-alluminio, verniciata a cataforesi con resina epossidica atossica.
- Sistema di sbrinamento a gas caldo, brevettato.
- Elettroventilatori a flusso indiretto sul prodotto.
- Maniglia ergonomica a tutta altezza e guarnizioni magnetiche sui 4 lati della porta.
- Sistema brevettato di iniezione dell'umidità in camera.
- 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 a "Z" in acciaio inox AISI 304, per accogliere teglie 1/1 GN o 600 x 400.

Celle

- Costruzione a pannelli.
- Pannelli in acciaio inox AISI 304.
- Isolamento in poliuretano espanso ad alta densità (42 kg/m³) di spessore 80 mm, privo di HCFC.
- Pavimentazione interna antiscivolo con finitura 5 WL.
- Resistenza anticondensa, posta sulla porta sotto la guarnizione.
- Porta con guarnizione a striscio.
- Porta a chiusura magnetica dotata di cerniere con rampa di chiusura.



- Maniglia ergonomica verticale.
- Rampa di accesso + Griglia raccogli liquidi e sistema di filtraggio per rampa (optional).
- Evaporatore ad alta ventilazione per garantire la massima efficienza del sistema di raffreddamento.
- Batteria evaporante in rame-alluminio, verniciata a cataforesi con resina epossidica atossica.
- Sistema di sbrinamento tramite ventilazione.

Allestimento interno celle

- Paracolpi interno in acciaio inox di grande spessore per evitare danneggiamenti da parte del carrello.
- Paracolpi esterno a protezione del pannello comandi.
- Regolazione velocità dei ventilatori.
- Elettroventilatori a flusso indiretto sul prodotto.

UNITA' MOTOCONDENSANTI

- Unità motocondensante ad aria.
- Unità motocondensante ad acqua.
- Fluido refrigerante R452A.
- Possibilità di funzionamento con gas R404A-R449A-R448A (optional).
- Batteria condensante in rame con alette in alluminio ad alta resa termica.
- Unità motocondensanti tropicalizzate.
- Carenatura in acciaio verniciato di serie per le unità remote delle celle, optional per le unità remote degli armadi.
- Versione insonorizzata (optional).
- Temperatura di esercizio fino a -10°C ambiente.
- Winter kit bassa temperatura -30°C ambiente (optional).

ACCESSORI EXTRA

- Doccetta di lavaggio (disponibile solo per gli armadi).
- Tensioni e frequenze speciali a richiesta.
- Versione predisposta con gruppo remoto.
- Versione con raffreddamento acqua.
- Kit ruote girevoli con freno (modelli con gruppo incorporato).

INSTALLAZIONE E AMBIENTE

- Imballo riciclabile.
- Certificazioni: Qualità ISO 9001 / Sicurezza ISO 45001 / Ambiente Iso 14001.



La Gamma



Modelli armadi

Modelli	Capacità teglie	Interasse (mm)	Capacità abbattimento positivo in 90' +90°C > +3°C (Kg)	Capacità abbattimento negativo in 240' +90°C > -18°C (Kg)	Potenza frigorifera (W)	Potenza in riscaldamento (W)	Dimensioni esterne (L x P x Hmm)	Potenza Elettrica (W)	Assorbimento elettrico (A)	Tensione alimentazione * (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	

Modelli celle

Modelli	Capacità Carrelli	Capacità abbattimento positivo in 90' +90°C > +3°C (Kg)	Capacità abbattimento negativo in 240' +90°C > -18°C (Kg)	Potenza frigorifera (W)	Potenza in riscaldamento (W)	Dimensioni esterne (L x P x Hmm)	Potenza Elettrica (W)	Assorbimento elettrico (A)	Tensione alimentazione * (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 Unità ad aria - TW Unità ad acqua - TR Unità remota - TRP Unità remota, porte passanti

Per dimensioni massime di ingombro e specifiche tecniche, vedere scheda modello.

* tensioni e frequenze speciali a richiesta

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

AMERICA E OCEANIA

CANADA
canada@lainox.com

USA
usa@lainox.com

LATAM
latam@lainox.com

AUSTRALIA
australia@lainox.com

NEW ZEALAND
newzealand@lainox.com

ASIA E AFRICA

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