

WILLKOMMEN IN DER ÄRA DES COMBIFREEZE



LAINOX

Neo24
hours

WENN WARM UND KALT MIT



Höchste Flexibilität, von -40°C bis $+85^{\circ}\text{C}$, bestimmen Sie die Verwendungsart.



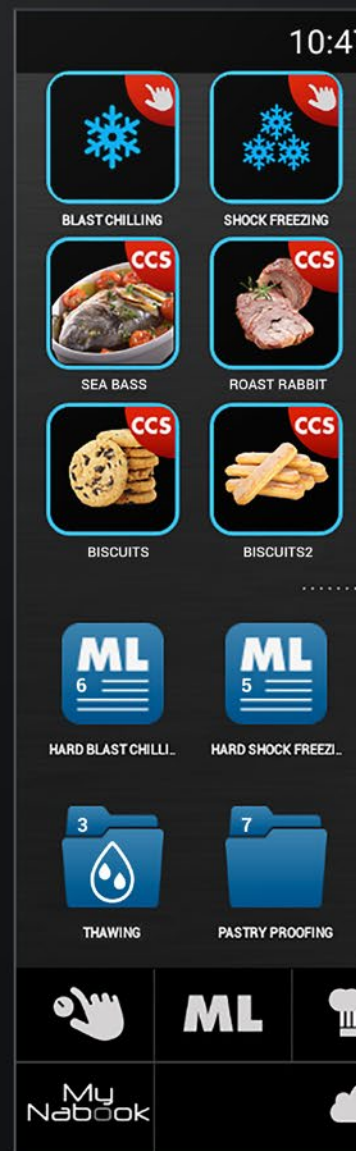
Vertrauen Sie dem Know-how von Lainox und verwenden Sie Hunderte Cook&Chill Rezepte.



Unabhängig von der Größe des aufzutauenden Produkts, ist es am Morgen bereit.

My
Nabook

Lassen Sie sich von Hunderten Rezepten inspirieren, die Lainox-Köche für Sie zubereitet haben, oder erstellen und speichern Sie Ihre eigenen Rezepte.



EINANDER VERSCHMELZEN



Sagen Sie Neo 24 hours wann Sie Ihr Produkt küchenfertig haben möchten, und er kümmert sich um den Rest.



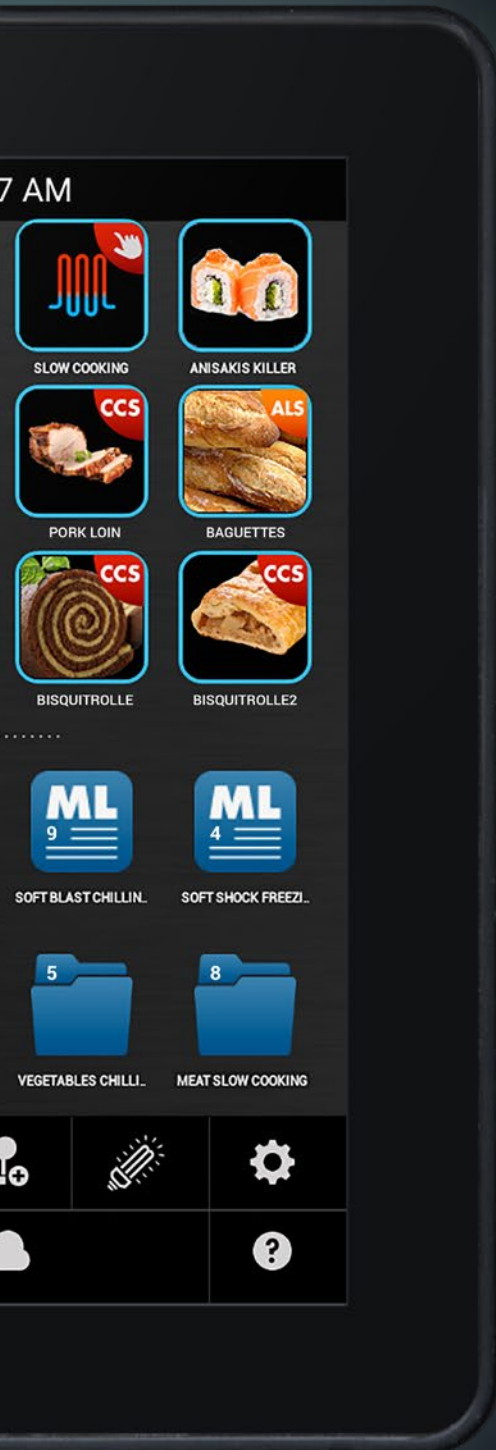
Erstellen Sie Ihre eigene Homepage. Machen Sie Ihren Neo 24 hours einzigartig, indem Sie nur das in den Vordergrund stellen, was Sie auch wirklich nutzen.



Multilevel ermöglicht es Ihnen, Ihre Arbeit während des Mise en Place nach Ihren Bedürfnissen zu organisieren, indem Sie mehrere Produkte gleichzeitig bearbeiten.



Nabook, die Lainox-Cloud. Verwandeln Sie Ihre Küche in eine 4.0-Küche und greifen Sie auf exklusive Nabook-Inhalte zu.



NACHTS ...



Ihr Cook & Chill-Mise en Place, wenn alle schlafen

Ab heute arbeitet Ihre Küche 24 Stunden am Tag, auch nachts, ohne dass Personal anwesend ist.



• Garen bei niedriger Temperatur

Niedertemperaturgaren von Speisen bis +85°C, auch im Vakuum, nachts, mit automatischer Umschaltung auf Schnellkühlung bei +3°C oder Schnellgefrieren bei -18°C.

Die daraus resultierenden praktischen und wirtschaftlichen Vorteile sind unzählig:

- Zeitversetzte Zubereitung, wenn die Küche nicht in Betrieb ist
- Lebensmittelqualität durch Beibehaltung von Geschmack und Zartheit, da der Gewichtsverlust durch das Garen bei niedriger Temperatur minimiert wird.
- Wirtschaftliche Vorteile: durch den geringeren Gewichtsverlust erhält man mehr Portionen. Niedrigere Energiekosten durch Nachtbetrieb.
- Besserer Service mit sofortiger Verfügbarkeit im Falle eines unvorhergesehenen Bedarfs, so viel wie nötig, ohne Verschwendung.



• Schnelles Auftauen

Auftauen von Fertig- oder Halbfertigprodukten mit anschließender Temperaturhaltung bei $+3^{\circ}\text{C}$ in der Kühlung bis zur Verwendung.



• Gären

Neo 24 hours kann jeden Teig, gären lassen nachts und tagsüber; bei Bedarf kann Neo 24 Hours die Gärung stoppen und ermöglicht Ihnen so, Ihre Arbeit flexibler zu planen.

AM TAG ...



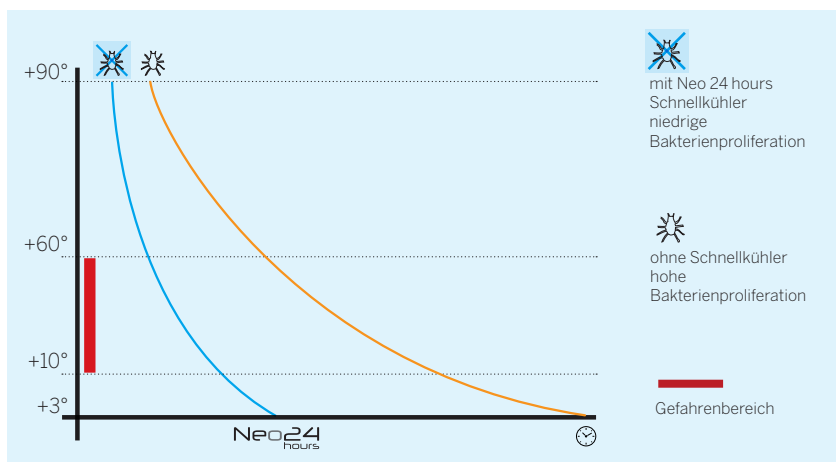
Bewahren Sie Ihre Kreationen auf und servieren Sie sie, wann Sie wünschen



• **Positives Schockfrostern +90°C/+3°C**

Mit **Neo 24 hours** können Sie alle Arten von Lebensmitteln, sowohl gekochte als auch rohe, schnell schockfrostern, wobei alle organoleptischen Eigenschaften erhalten bleiben und die Lagerzeit gemäß den HACCP-Normen verlängert wird.

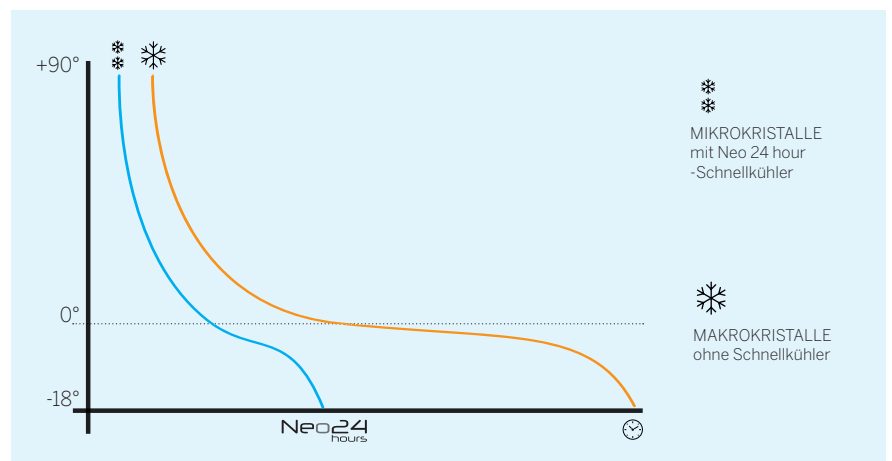
Neo 24 hours, eine noch nie dagewesene Stärke. Dank der neuen Kühleinheiten verdoppelt sich die Schockkühlleistung im Vergleich zu den Vorgängermodellen.





• Schnelles Tiefgefrieren +90°C/-18°C

Um Produkte über einen längeren Zeitraum oder rein saisonale Produkte zu konservieren, bringt Ihr **Neo 24 hours** jedes Lebensmittel schnell auf eine Kerntemperatur von -18°C, indem eine Zelltemperatur von -40°C verwendet wird, wobei sich nur Mikrokristalle bilden, die die strukturellen Eigenschaften des Produkts nicht beeinträchtigen. So erhält man nach dem Auftauen ein Produkt höchster Qualität.



• Anisakis Killer -20°C

Das schnelle Tiefgefrieren mit dem Combifreeze **Neo 24 hours** bringt die Temperatur schnell auf -20°C für 24 Stunden; die Hygiene von Fisch, der roh verzehrt werden soll, gewährleistet und das Anisakis-Risiko ausgeschlossen wird.

WÄHREND DES SERVICES...

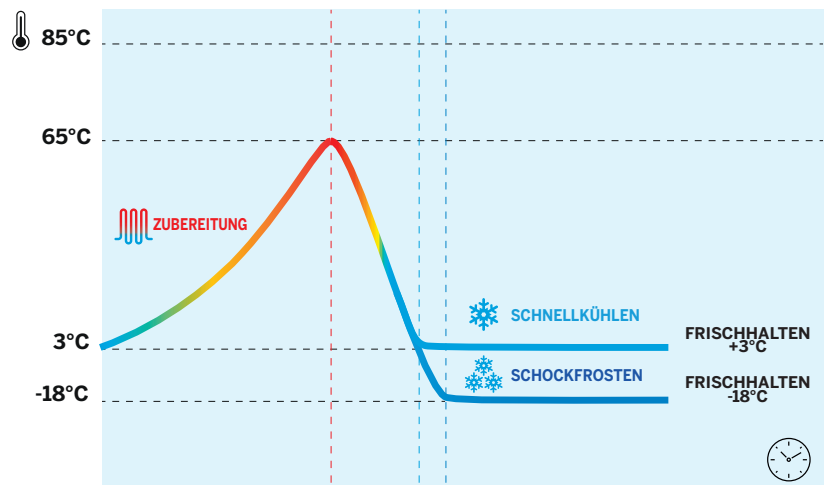


Wenn alle anderen Schockkühler abgeschaltet sind, arbeitet Neo 24 hours weiter



• Warmhalten +65°C

Auch während des Services ist **Neo 24 hours** Ihr strategischer Verbündeter in der Küche. Sie können Ihre Menüs bei der richtigen Serviertemperatur von +65°C mit höchster Qualität und in voller Übereinstimmung mit den HACCP-Vorschriften aufbewahren.





• Kalthalten +6°C

Sie können **Neo 24 hours** auch als Kühlschrank mit +6°C für Speisen verwenden, die kalt serviert werden sollen, wie Roastbeef, Kalbfleisch mit Thunfischsauce usw.



• Beibehaltung Freeze -10°C

Neo 24 hours kann auch während des Services als Gefrierschrank für Produkte mit einer Minustemperatur von -10°C, wie z.B. Speiseeis, verwendet werden, um sie servierfertig zu machen.

NACH DEM SERVICE ...



Nabook

Ein Geschenk für Sie als Chefkoch

Dank der Lainox-Cloud, ist jetzt auch der **Neo 24 hours** wie der Combi Naboo immer mit **Nabook** verbunden, dem virtuellen Assistenten, den Lainox allen Köchen kostenlos zur Verfügung stellt, unabhängig davon, ob sie einen Combifreeze **Neo 24 hours** oder einen Combi Naboo besitzen.

REZEPTE



Nabook ermöglicht Ihnen das Erstellen, Verwalten und Speichern Ihrer persönlichen Rezepte. Außerdem haben Sie Zugriff zur Datenbank mit hunderten Rezepten, die in der Cloud von Lainox vorhanden sind. Darüber hinaus haben Sie die Möglichkeit, Ihre Rezepte mit den anderen Nutzern von Nabook zu teilen oder sie zu exportieren und zu zeigen, wem immer sie möchten.



MENÜ

Sie haben die Möglichkeit Ihre Menüs zu planen und auszudrucken. Dabei können Sie das am besten zum Anlass passende, verfügbare Template wählen.



KONFIGURIEREN UND SYNCHRONISIEREN

Wenn Sie Neo 24 hours besitzen, können Sie mit dem Nabook-Portal alle Ihre Combifreeze-Geräte aus der Ferne konfigurieren und alle Ihre Rezepte synchronisieren.



Mit **Nabook** können Sie Ihr Geschäft leiten, indem Sie Ihre Rezepte und Menüs verwalten und den Food Cost sowie die Einkaufslisten überwachen.

Des Weiteren können Sie über **Nabook** Ihre Combifreeze konfigurieren und alle Rezepte mit all Ihren **Neo 24 hours** synchronisieren (siehe nabook.cloud).

WARENEINSATZ



Um Ihren Betrieb auf die bestmögliche Art zu leiten und Ihre Einnahmen zu optimieren, bietet Ihnen Nabook die Möglichkeit, den Food Cost für Ihre Rezepte und Menüs genau zu ermitteln.



EINKAUFSLISTEN

Organisieren Sie Ihre Einkäufe auf intelligente Weise. Mit Nabook vergessen Sie nichts, außerdem werden Fehler auf der Einkaufsliste vermieden, denn Nabook stellt stets die genaue Einkaufsliste bereit, um das Rezept oder Menü zuzubereiten. So kann kostenintensiver Verschwendung vorgebeugt werden.



LAINOX MULTIDISPLAY SYSTEM

Dank des Nabook-Portals und des neuen LMS können Sie Ihre Combifreeze konfigurieren und Ihre Rezepte für jedes Neo 24 hours unterschiedlich synchronisieren.



TECH NI CALS

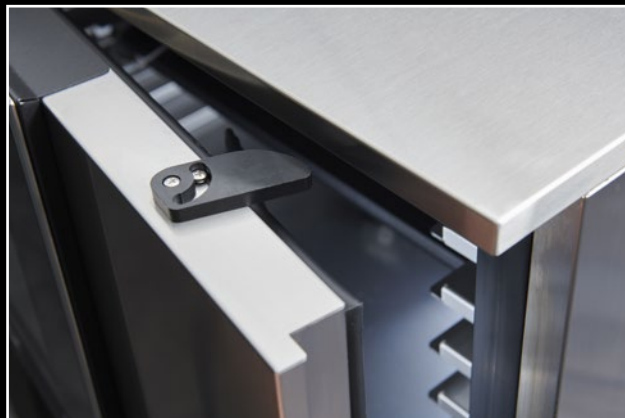


Neo 24 hours, unschlagbar auch in den Details.



Reinigung

Die Verwendung von Neo 24 hours auch im Garmodus begünstigt die Ansammlung von Fettpartikeln im Inneren der Zelle. Es genügt ein Sprühstoß Entfettungsmittel und eine Spülung mit der Handbrause (Optional), die an die Schnellkupplung angeschlossen werden kann, mit der der Combifreeze serienmäßig ausgestattet ist.



Tür-Sperre

Nach der routinemäßigen Reinigung und Wäsche der Zelle, kann, um unangenehme Gerüche bei geschlossener Türe zu vermeiden, mit einem praktischem System im Inneren an der Oberseite der Tür, diese offen gehalten werden, während Ihr Neo 24 hours nicht in Betrieb ist.



Kerntemperaturfühler

Neue und praktische Kernsonde mit 4 hervorgehobenen Temperaturmesspunkten für eine bessere Genauigkeit auch bei kleinen Stücken. Ausgestattet mit der Stiftheizfunktion für eine einfache Entnahme nach einem schnellen Gefrierzyklus.



Filter

Um eine maximale Effizienz der Kompressoreinheit zu gewährleisten, befindet sich an der Vorderseite ein Staub- und Fettfilter aus mikrogewebtem Edelmetallgewebe. Leicht zu entfernen für die Reinigung in der Spülmaschine.



Sterilox

Die Zelle Neo 24 hours kann mit dem praktischen Sterilisator, der in das Innere eingesetzt wird (Optional), desinfiziert werden.



USB-Anschluss

Wenn der Neo 24 hours nicht an das Netzwerk angeschlossen ist, können Sie über den Standardanschluss an der Unterseite des Bedienfelds HACCP-Daten exportieren sowie Rezepte auf einen USB-Stick importieren und exportieren.

EIGENSCHAFTEN

Produktpalette Neo 24 hours

VERWENDUNGSARTEN

- Positives Schnellkühlen +90°C / +3°C im Kern.
- Schnelles Schockfrieren +90°C / -18°C im Kern.
- Auftauen bei kontrollierter Temperatur und Feuchtigkeit.
- Gären mit Einspritzung von Feuchtigkeit in die Kammer.
- Langsames Garen bei niedriger Temperatur bis zu +85°C.
- Warmhalten +65°C.
- Kühlhalten +6°C.
- Beibehaltung Freeze -10°C.

FUNKTIONSWEISE

- Hochauflösendes, kapazitives 7"-Farbdisplay (LCD-TFT-IPS) mit Touch-Funktion. Alle Vorgänge werden anhand von speziellen Symbolen für jede Art von Speise (Fleisch, Fisch, Gebäck etc.) angezeigt. Die Prozesse werden durch das Berühren des Symbols gestartet.
- Vorheizbare Mehrfach-Kernsonde (4 Messpunkte).
- Connected: Wlan/Ethernet -Verbindung für HACCP-Download und Remote-Service.
- USB-Anschluss für Upload und Download von Rezepten, Parametern, HACCP und Software-Aktualisierung.
- Automatische Abtauzyklen.
- Integriertes Rezeptbuch "My Nabook".
- Sterilisierung mit Sterilox (Optional).
- Sterilisationssystem mit UV-Keimtötungslampe (optional, nur für die Zellen erhältlich)
- Vorkühlen der Zelle.
- Trocknen.
- Multilevel-Funktion.
- Automatische Aufbewahrung am Ende des Schockfrostzyklus.

REINIGUNG UND WARTUNG

- Manuelle Reinigung mit externer Handbrause mit Schnellanschluss (Optional).
- Einfache Reinigung gemäß den Hygienevorschriften UNI EN 14159.
- Einfache Wasche und hygienische Sicherheit durch das hängende Verdampfungssatz.

KONTROLL- UND SICHERHEITSEINRICHTUNGEN.

- Serienmäßiges Abwasser-Elektroventil.
- Überhitzungsschutz für den Kompressor.
- Mikroschalter zum Unterbrechen der Belüftung beim Öffnen der Tür.
- Geruchsschutz-Türsperre.
- Visualisierung der Alarmer.

AUFBAU

Schränke

- Top aus Edelstahl AISI 304 18/10 Stärke 1 mm.
- Äußere Seitenteile und Tür aus Edelstahl AISI 304 18/10 Stärke 0,8 mm.
- Vollkommen strahlenförmige Innenverkleidung aus Edelstahl AISI 304 18/10.
- Gestanzter Innenboden.
- Isolierung aus Polyurethanschaum von besonders hoher Dichte (etwa 42 kg/m³) ohne HCFC.
- Heizwiderstand gegen Kondensation, der sich am Gehäuse unter dem Anschlag der magnetischen Dichtung befindet.
- Verdampfer mit starker Belüftung für eine maximale Effizienz des Kühlsystems.
- Verdampfungssatz aus Kupfer-Aluminium, mit antitoxischem Epoxidharz kataphoreselackiert.
- Patentiertes Abtau-System mit warmem Gas.
- Elektroventilatoren mit Rückfluss auf das Produkt.
- Ergonomischer Griff an der gesamten Länge und magnetische Dichtungen an den 4 Seiten der Tür.
- Patentiertes System für die Feuchtigkeitzufuhr in der Kammer.
- Bewegliche Halterungen für Schienen aus Edelstahl AISI 304 18/10. Sie sind einfach verstellbar, um Bleche der Größe 1/1 GN oder der Größe 600 x 400 aufzunehmen.
- Bewegliche Schienen "Z" aus Edelstahl AISI 304, um Bleche der Größe 1/1 GN oder der Größe 600 x 400 aufzunehmen.

Zellen

- Plattenbauweise.
- Platten aus Edelstahl Aisi 304.
- Isolierung aus Polyurethanschaum von besonders hoher Dichte (42 kg/m³) und einer Stärke von 80 mm, ohne HCFC.
- Rutschfester Innenboden mit 5 WL-Finish.
- Heizwiderstand gegen Kondensation, der sich an der Tür unter der Dichtung befindet.



- Tür mit Dichtungsband.
- Magnetisch schließende Tür, ausgestattet mit Scharnieren mit Schließrampe
- Vertikaler ergonomischer Griff.
- Zugangsrampe (optional).
- Flüssigkeitssammelgitter und Filtersystem für Rampe (optional).
- Verdampfer mit starker Belüftung für eine maximale Effizienz des Kühlsystems.
- Verdampfungssatz aus Kupfer-Aluminium, mit antitoxischem Epoxidharz kataphoreselackiert.
- Ventilations-Abtausystem.

Innere Ausstattung der Zellen

- Interner Stoßfänger aus dickem Edelstahl zur Vermeidung von Schäden durch den Wagen.
- Externer Stoßfänger zum Schutz der Steuertafel.
- Ventilatorgeschwindigkeitseinstellung.
- Elektroventilatoren mit Rückfluss auf das Produkt.

VERFLÜSSIGEREINHEIT

- Luftgekühlte Verflüssigereinheit.
- Wassergekühlte Verflüssigereinheit.
- Kältemittel R452A.
- Möglichkeit des Betriebs mit Gas R404A-R449A-R448A (Optional).
- Verdampferregister aus Kupfer-Aluminium mit Flügelrädern aus Aluminium mit hoher Wärmeleistung.
- Tropentaugliche Verflüssigereinheiten.
- Lackiertes Stahlgehäuse als Standard für die Remote-Einheiten der Zellen, optional für die Remote-Einheiten der Schränke.
- Schallgedämpfte Version (Optional).
- Betriebstemperatur bis zu -10°C der Umgebungstemperatur.
- Winterkit niedrige Umgebungstemperatur -30°C (Optional).

EXTRA-ZUBEHÖR

- Handbrause (nur für Schränke verfügbar).
- Spezielle Spannungen und Frequenzen auf Anfrage.
- Ausführung mit Remote-Gruppe.
- Ausführung mit Wasserkühlung.
- Set mit drehbaren Rädern mit Bremse (Modelle mit eingebauter Gruppe).

INSTALLATION UND UMWELT

- Recyclable Verpackung.
- Zertifizierungen: Qualität ISO 9001 / Sicherheit ISO 45001 / Umwelt ISO 14001.



Die Produktpalette



Schränke Modelle

Modelle	Kapazität Bleche	Einschub- abstand (mm)	Fassungsvermögen positives Schnellkühlen in 90 Minuten +90°C > +3°C (kg)	Fassungsvermögen negatives Schnellkühlen in 240 Minuten +90°C > -18°C (kg)	Kühlleistung (W)	Heizleistung (W)	Außenabmessungen (B x T x H mm)	Elektrische Leistung (W)	Stromverbrauch (A)	Versorgungsspannung* (V)
NEO051TA	5 x GN 1/1 5 x 600 x 400	70	35	25	1127	800	790 x 820 x 900	1927	10,24	1N AC 230V - 50 Hz
NEO051TW								1919	10,17	
NEO051TR								1003	5,72	
NEO081TA	8 x GN 1/1 8 x 600 x 400	75	50	35	1230	800	790 x 870 x 1460	2159,4	11,71	1N AC 230V - 50 Hz
NEO081TW								2056,4	10,95	
NEO081TR								983,4	5,52	
NEO121TA	12 x GN 1/1 12 x 600 x 400	73	70	50	1940	1600	790 x 870 x 1810	3428,4	10,10	3N AC 400V - 50 Hz
NEO121TW								3315,4	9,61	
NEO121TR								1929,4	7,00	
NEO161TA	16 x GN 1/1 16 x 600 x 400	56	90	70	2724	2400	790 x 870 x 1960	5075,4	13,45	3N AC 400V - 50 Hz
NEO161TW								4962,4	12,96	
NEO161TR								2965,4	9,23	
NEO122TA	12 x GN 2/1 24 x GN 1/1 24 x 600 x 400	57	100	60	3619	1600	1100 x 1080 x 1860	4687,9	14,04	3N AC 400V - 50 Hz
NEO122TW								4574,9	13,55	
NEO122TR								2067,9	8,44	

Zellen Modelle

Modelle	Kapazität Wagen	Fassungsvermögen positives Schnellkühlen in 90 Minuten +90°C > +3°C (kg)	Fassungsvermögen negatives Schnellkühlen in 240 Minuten +90°C > -18°C (kg)	Kühlleistung (W)	Heizleistung (W)	Außenabmessungen (B x T x H mm)	Elektrische Leistung (W)	Stromverbrauch (A)	Versorgungsspannung* (V)
NEO201TR	N° 1 GN 1/1 - EN 600 x 400	150	100	6890	4500	1300 x 1330 x 2200	6188	10,65	3N AC 400V - 50 Hz
NEO201TRP						1300 x 1400 x 2200	6288	11,08	
NEO202TR	N° 1 GN 2/1 - EN 600 x 400	180	120	9290	4500	1500 x 1530 x 2200	6188	10,65	3N AC 400V - 50 Hz
NEO202TRP						1500 x 1600 x 2200	6288	11,08	

TA Luftreinheit - TW Wassereinheit - TR Remote-Einheit - TRP Remote-Einheit, Durchgangstüren

Für die maximalen Gesamtabmessungen beachten Sie bitte das technische Datenblatt.

* spezielle Spannungen und Frequenzen auf Anfrage

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

AMERIKA UND OZEANIEN

CANADA
canada@lainox.com

USA
usa@lainox.com

LATAM
latam@lainox.com

AUSTRALIA
australia@lainox.com

NEW ZEALAND
newzealand@lainox.com

ASIEN UND AFRIKA

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