

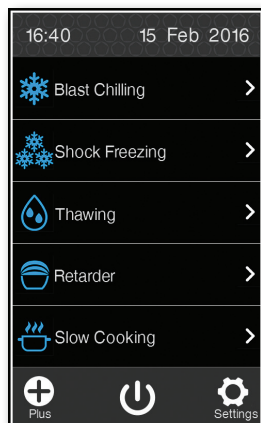
Neo

MULTIFUNCTION

NEOG124

12 x 1/1 GN • 12 x 26" x 18"

Position



6 fonctions:

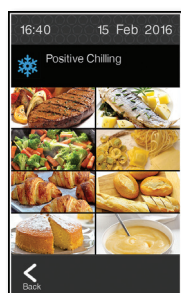
- Refroidissement +90 / +3°C • 194 / 37°F
- Surgelation +90 / -18°C • 194 / 0°F
- Décongélation
- Fermentation contrôlée
- Cuisson Lente / Maintien

LCD 7" Touch Screen

Écran couleur 7 pouces (écran LCD - TFT - IPS), haute définition, capacitif avec un "écran tactile" pour la sélection des fonctions.

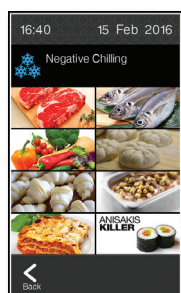
Tous les programmes sont visualisée par leurs icône spécifique et suivant la typologie du produit choisi: viandes,poissons,pâtisserie etc.

Démarrage du processus de travail avec un Touch sur l'icône.



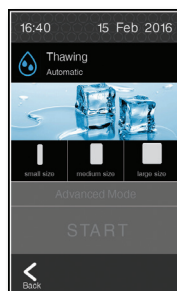
Refroidissement +90 / +3°C • 194 / 37°F

- Il permet d'atteindre rapidement la température au coeur du produit à +3°C (37°F), il réduit l'évaporation naturelle du produit en maintenant l'humidité et évitent la prolifération bactérienne après la cuisson.
- La fonction de refroidissement rapide permet de planifier à l'avance les préparations, d'augmenter la productivité, de maintenir le goût, la couleur, le parfum et le poids inaltérés, et d'éliminer les risques d'intoxication et les déchets.
- Grâce au parfait contrôle de l'air et de la température dans l'enceinte, toutes les caractéristiques organoleptiques sont en effet maintenues.



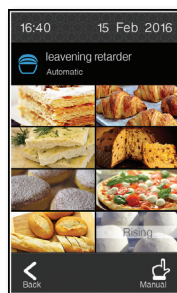
Surgelation +90 / -18°C • 194 / 0°F

- Elle permet d'atteindre rapidement la température au coeur du produit à -18°C (0°F), en maintenant intactes la structure et la consistance du produit.
- La surgélation permet d'acheter les produits au moment opportun pour la fraîcheur, la maturation sur le marché et d'en conserver toutes les caractéristiques.
- Grâce à un flux d'air contrôlé à -40°C (-40°F), il est possible de bloquer les qualités d'un produit frais dans le temps.



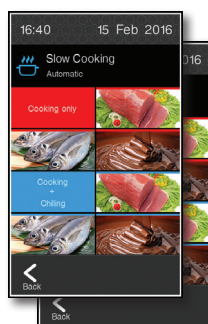
Décongélation

- Pouvoir contrôler et déterminer la décongélation d'un produit signifie maintenir intactes les caractéristiques organoleptiques et optimiser les stocks, en évitant des gaspillages inutiles.
- La décongélation se fait en toute sécurité, à travers la réabsorption lente de l'eau micro-cristallisée à l'intérieur des aliments.
- C'est le cycle idéal pour des produits crus ou froids, comme le poisson ou des produits de pâtisserie car il n'endommage pas la structure moléculaire.



Fermentation Contrôlée

- La flexibilité de la production "just in time" est la meilleure façon pour optimiser les ressources, gérer le temps et répondre à la variabilité des demandes.
- Il est possible de choisir entre une fermentation directe ou programmée: je prépare, je laisse fermenter, je bloque la fermentation et je décide la programmation de la phase de cuisson.
- Tout cela avec un contrôle minutieux de l'humidité pour obtenir un résultat toujours parfait.



Cuisson Lente et Maintien

- Le contrôle de la température et son maintien dans les valeurs prédéfinies permettent des préparations qui conservent non seulement le goût et la saveur mais aussi la jutosité et le moelleux pour les résultats vraiment enthousiasmants.
- Cette fonction est très simple à utiliser et est parfaite pour maintenir les aliments chauds durant le service en aidant à améliorer la préparation et l'organisation.
- Ce cycle peut être aussi utilisé en pâtisserie pour faire fondre le chocolat ou confire les fruits.

CARACTERISTIQUES GENERALES

- Flancs externes et couverture supérieure en acier inox AISI 304 18/10 ép. 0,6 mm (0.02").
- Porte en acier inox AISI 304 18/10 ép. 0,8 mm (0.03").
- Revêtement intérieur entièrement rayonné en acier inox AISI 304 18/10.
- Fond intérieur embouti de contenance avec bonde centrale pour l'évacuation de l'eau de nettoyage
- Isolation en polyuréthane expansé à haute densité (environ 42 kg/m³ - 2.7 Lbs/ft³) de 60 mm (2.36") d'épaisseur, exempt de HCFC.
- Résistance anti-condensation, située sur le caisson sous la butée joint magnétique.
- Poignée ergonomique sur toute la hauteur de la porte et joints magnétiques sur les 4 côtés de la porte.
- Système breveté d'injection de l'humidité dans l'enceinte.

AMENAGEMENT INTERIEUR

- Supports portes-guides amovibles en acier inox AISI 304 18/10, faciles à positionner pour accueillir les plats 1/1 GN ou 26"x18".
- Guides amovibles en "L" en acier inox AISI 304 18/10, à encastrer tous les 15 mm (0.6").
- Sonde à coeur chauffée à 4 points de relèvement.

GROUPE FRIGORIFIQUE

- Electro-ventilateurs à flux indirect sur le produit.
- Compresseur hermétique.
- Gaz frigorifique R404A.
- Évaporateurs à haut rendement avec plusieurs points d'injection de gaz.
- Batterie d'évaporation en cuivre-aluminium, vernie en cataphorèse avec résine époxyde atoxique.
- Batterie de condensation en cuivre avec ailettes en aluminium à haut rendement thermique.
- Système de dégivrage à gaz chaud, breveté.

COMMANDES DE CONTROLES ET SECURITES

- Écran TOUCH capacitif IPS de 7" haute définition sur la porte, facile à utiliser.
- Accrochage rapide pour douchette de série.
- Cycles de dégivrage automatiques de série.
- Électrovanne de remplissage de l'eau de série.
- Protection thermique pour la sauvegarde du compresseur.
- Micro-interrupteur arrêt ventilation intérieure à l'ouverture de la porte.

CONNECTIVITÉ WI-FI

- Monitoring HACCP.
- Service à distance.

FONCTIONS SPÉCIALES

- Livre de cuisine
- Mes recettes
- Chauffage sonde à coeur
- Stérilisation
- Dégivrage à gaz chaud
- Pré-refroidissement
- Séchage
- Cycle continu

DOTATION DE SÉRIE

- Sonde à coeur chauffée à 4 points de relèvement
- Connexion USB pour chargement et téléchargement
- Glissières porte-grilles
- Connexion Wi-Fi

ACCESSOIRES

- Porte ouvrant dans le sens contraire à la demande et sans majoration de prix
- Version prédisposée avec groupe à distance
- Version unité motocondensante avec condensation à eau
- Kit roues pivotantes dotées de frein
- Douche de lavage

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

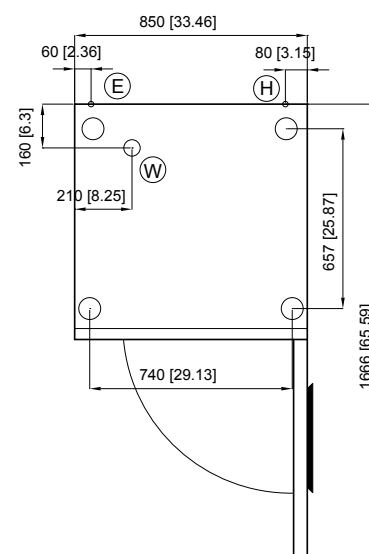
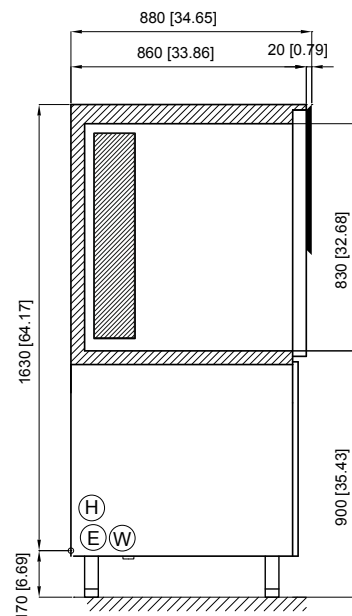
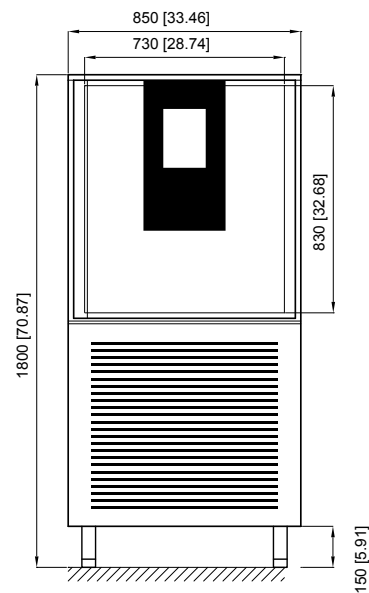
- Lavage manuel avec douchette externe (en option).

DONNEES TECHNIQUES

Dimensions	Largeur	mm • Inch	850 • 33.46"
	Profondeur	mm • Inch	880 • 34.65"
	Hauteur	mm • Inch	1800 • 70.87"
Pieds ø 2"	Hauteur	mm • Inch	150 • 5.91"
Lumière de porte	Largeur	mm • Inch	730 • 28.74"
	Hauteur	mm • Inch	830 • 32.68"
Prof. interne	Utile	mm • Inch	480 • 18.90"
Isolation PU	Epaisseur	mm • Inch	60 • 2.36"
Classe climatique			T
Capacité Refroidissement en 90'	+90 / +3°C • 194 / 37°F	kg • Lbs	36 • 79
Capacité Surgelation en 240'	+90 / -18°C • 194 / 0°F	kg • Lbs	24 • 53
Puissance frigorifique (1)		W	1,680
Puissance en chauffage		W	1,600
Absorption électrique refroidissement (2)		kW	2.7
Absorption électrique chauffage		kW	1.8
Consommation		Amps	12.4
Alim. électrique		~ / V / Hz	3ph / 208 / 60 Hz
Réfrigérant	Type		R404A
	Quantité	kg • Lbs	1,6 • 3.52
Capacité		n°	12 x 1/1 GN 12 x 26" x 18"
Entraxe entre les étagères		mm • Inch	65 • 2.56"
Dimensions externes emballage	Largeur	mm • Inch	910 • 35.83"
	Profondeur	mm • Inch	940 • 37"
	Hauteur	mm • Inch	1955 • 76.96"
Poids net		kg • Lbs	182 • 401

(1) T. évap.= -25°C (-13°F) / T. cond.= 45°C (+113°F)

(2) T. évap.= -15°C (+5°F) / T. cond.= 55°C (+131°F)



(E) Connexion électrique

(H) Entrée alimentation hydrique - Ø 3/4"

(W) Évacuation d'eau - Ø 1"





LAINOX ALI Group Srl
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

