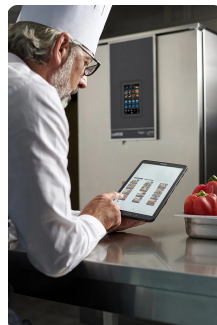
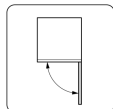


NEO161TA-R290

COMBIFREEZE - 16 x GN 1/1 - 16 x EN1 (600 x 400) - LUFTGEKÜHLTE EINHEIT - GAS R290 • TOUCH SCREEN
BEDIENUNG MIT 7" FARBGRAPHIKDISPLAY



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. 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).

Die Eigenschaften



Höchste Flexibilität, von -40°C bis +85°C, bestimmen Sie die Verwendungsart.



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



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



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



Ökologische Kältemittel R290



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



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



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.



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

Kapazität

Kapazität	16 x GN 1/1		
	16 x EN1 (600 x 400)		
Achsabstand	mm	73	2.9
Anzahl der Pfannen - h 20		28	
Achsabstand des Pfannen - h 20	mm	36.5	1.4
Anzahl der Pfannen - h 40		18	
Achsabstand des Pfannen - h 40	mm	54.75	2.2
Anzahl der Pfannen - h 65		14	
Achsabstand des Pfannen - h 65	mm	73	2.9
Min. Einschubabstand	mm	18.25	0.7

Maße

Breite	mm	790	31.1
Tiefe	mm	870	34.3
Höhe	mm	1960	77.2
Breite der Verpackung	mm	830	32.7
Verpackungstiefe	mm	970	38.2
Höhe der Verpackung	mm	2110	83.1
Nettogewicht	kg	210	463.1
Bruttogewicht	kg	250	551.3
Volumen	m3	1.35	47.7
Verpackungsvolumen	m3	1.7	60.0
Nutzbare innere Breite	mm	670	26.4
Innere Tiefe	mm	450	17.7
PU-Isolierung - Stärke	mm	60	2.4

Technische Daten

Motor	An Bord
Typ Kühlung	Luft
Klimaklasse	5
GWP - Global Warming Potential	3
Kühlmittel - Typ	R290
Kühlmittel - Menge	g 2x150

Versorgung

Versorgungsspannung	3N-AC 400 V
Elektrische Absorption	A 10,5
Frequenz	Hz 50
Elektrische Gesamtleistung	kW 4,981
Kühlleistung *	kW 2,690
Leistung Beim Erhitzen	kW 1.5

Kühlleistung

Kapazität Schock-Kühlung in 90' +90 / +3°C	kg 90	lbs 198.5
Kapazität Schock-Gefrierung in 240' +90 / -18°C	kg 60	lbs 132.3
Kapazität Schock-Kühlung in 120' +65 / +10°C - BC-Norm ISO 22042	kg 80	lbs 176.4
Kapazität Schock-Gefrierung in 270' +65 / -18°C - BF-Norm ISO 22042	kg 50	lbs 110.3
Schock-Kühlung Zykluszeit - BC-Norm ISO 22042	min 108	
Schock-Gefrierung Zykluszeit - BF-Norm ISO 22042	min 270	
Energieverbrauch bei Schock-Kühlung - BC-Norm ISO 22042	kW h / kg 0.075	
Energieverbrauch bei Schock-Gefrierung BF-Norm ISO 22042	kW h / kg 0.25	

Hydraulikanschluss

Wasseranschluß Kaltwasser	ø 1/2"
Max. Druck	bar 3,3
Ablauf - ø	mm 50 inch 2.0

Emissionen

Lärm	db < 70
------	---------

* Kühlung: Verdampfungstemperatur -10°C / Kondensationstemperatur +45°C || Tiefkühlung: Verdampfungstemperatur -25°C / Kondensationstemperatur +45°C.

Sonderspannungen und Frequenzen auf Anfrage

TS-NEO161TA-B	3-AC 208/230 V - 60 Hz
TS-NEO161TA-C	3N-AC 360/400 V - 60 Hz

NUTZUNGSMODEN

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

KONTROLLGERÄTE

- Bedienerschnittstelle mit 7"-Touchscreen-Farbdisplay.
- Beheizter Kernfühler mit 4 Messpunkten und Schnellanschluss
- Kammerdesinfektionssystem mit aktiven Ionen (HI-GIENE) kann über die Steuerung aktiviert werden
- Durch Foto identifizierbare Prozesse
- USB-Anschluss zum Hoch-und Herunterladen von Daten und Rezepten
- IoT-Konnektivität als Standard
- Serienmäßiges Abwasser-Elektroventil.
- Visualisierung der Alarmer.
- Geruchsschutz-Türsperre.
- Mikroschalter zum Unterbrechen der Belüftung beim Öffnen der Tür.

KONSTRUKTIONSMERKMALE

- Außenseite aus satiniertem Edelstahl Scotch Brite.
- Isolierung aus hochdichtem PU ohne CFC und HCFC (42 kg/m3).
- Ergonomische Griffmulde in voller Höhe
- Magnetische Dichtung an allen vier Türseiten.
- Eingeschlossener, geformter Innenboden.
- Vollständig strahlenförmige Innenverkleidung aus Edelstahl
- Stark belüfteter Verdampfer für maximale Kühleffizienz
- Verdampferschlange aus Kupfer-Aluminium, kataphoretisch lackiert
- Verflüssigerregister aus Kupfer mit Hochleistungs-Aluminiumlamellen
- Anti-Kondensations-Heizung, befindet sich auf dem Gehäuse unter dem magnetischen Dichtungsanschlag
- Indirekt durchströmte Verbundlüfter am Produkt
- Automatisch rückstellende thermische Schutzvorrichtung zum Schutz des Kompressors
- Seitengitterstützen, mit 18 mm Lochabstand
- Patentiertes System zur Einspritzung von Feuchtigkeit in die Kammer

FUNKTIONSWEISE

- Wi-Fi-Anschluss für HACCP-Download und Remote-Service.
- Automatische Abtauzyklen.
- Integriertes Rezeptbuch "My Nabook".
- Vorkühlen der Zelle.
- Trocknen.
- Multilevel-Funktion.
- Automatische Aufbewahrung am Ende des Schockfrostdzyklus.
- Ethernet-Anschluss für HACCP-Download und Remote-Service.

REINIGUNG UND WARTUNG

- Einfache Wäsche und hygienische Sicherheit durch das hängende Verdampfungssatz.
- Einfache Reinigung gemäß den Hygienevorschriften UNI EN 14159.

INSTALLATION UND UMGEBUNG

- 100% recycelbare Verpackung.
- Zertifizierung von Qualität ISO 9001 / Sicherheit ISO 45001 / Umwelt ISO 14001.

VERFLÜSSIGEREINHEIT

- Automatische Abtau- und Kondenswasserverdunstungsvorrichtung.
- Umweltfreundliches Kältemittel R290.

SERIENAUSSTATTUNG

- Abnehmbare Führungshalterungen aus Edelstahl AISI 304 18/10
- Beheizter Kernfühler mit 4 Messpunkten und Schnellanschluss
- Anschlusskabel - 3 m
- Wi-Fi-Anschluss. Kompatibel mit IEEE 802.11g (2,4GHz) Standard
- USB-Anschluss für Upload und Download
- 16x Paare Herausnehmbare Doppelstegschienen aus Edelstahl mit Kippschutzsystem

OPTIONEN BEI GERÄTEBESTELLUNG ANFORDERN

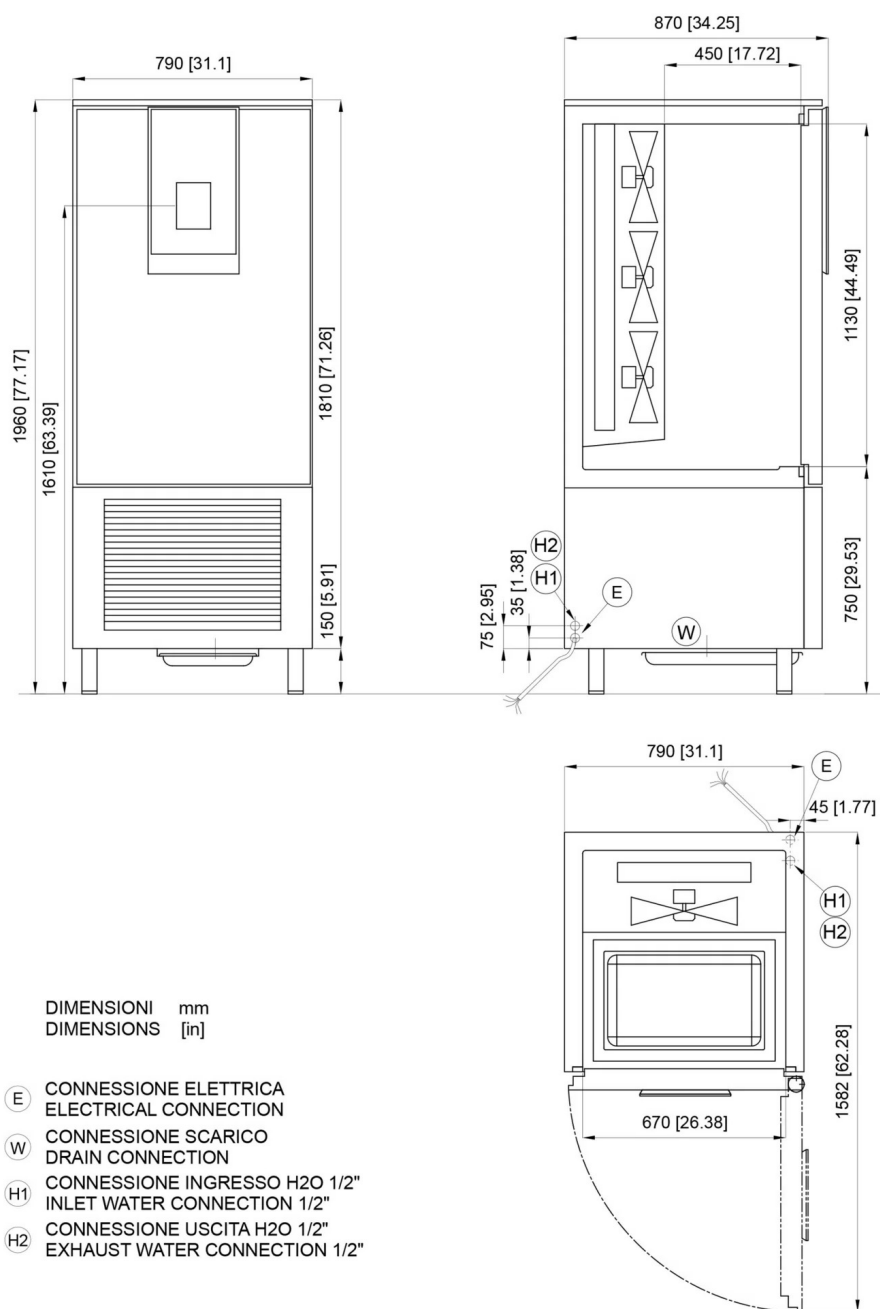
BLKN161: Black Edition - schwarz RAL 9005

MKN161B: Schiffsausführung - Lebensmittel-Zone komplett aus Crni-AISI 304, Geflanschte Füße, Einhängegestell mit Kippschutz

NETH24: Mehrpreis für Ethernetanschluss

SRTZ84: Rädersatz (4 Stk) 2 mit Bremse. Ø 125 mm / h = 155 mm

CA-161: Verpackung in Holzkisten



Die in diesem Dokument angegebenen Daten gelten als unverbindlich. Das Unternehmen behält sich das Recht vor, jederzeit ohne vorherige Ankündigung Änderungen vorzunehmen

