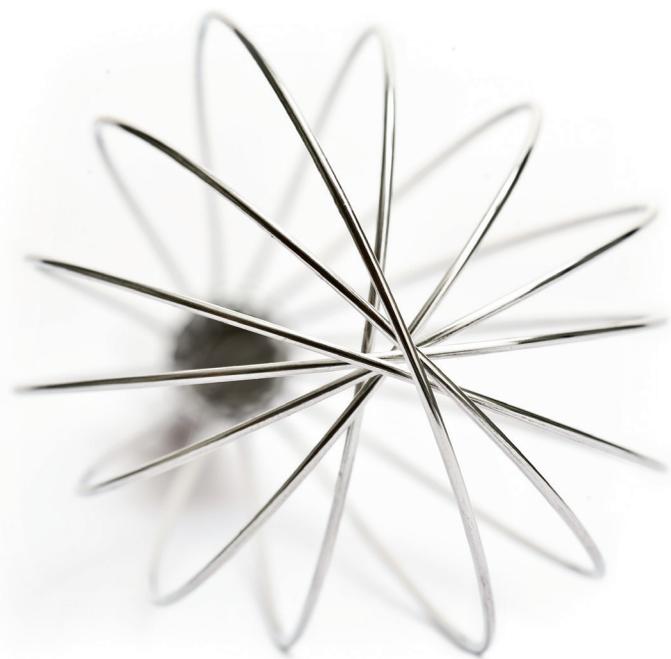




---

# Aroma Naboo

SWEET TIME FOR YOUR LIFE





## Aroma Naboo

### APORTA UN VALOR AÑADIDO A TU LABORATORIO.

---

Un laboratorio evoca precisión y científicidad. Procedimientos rigurosos y meticulosidad.  
Gran experiencia y profesionalidad. Materiales de trabajo e instrumentos de alta eficiencia.  
De lo contrario, no sería un Laboratorio.

Si este es tu mundo, Aroma Naboo es el aliado capaz de aportar una importante contribución,  
crear un valor añadido para tu actividad.

Si eres un Maître Pâtissier dedicado a la expresión más dulce de los alimentos o alguien que se dedique a un alimento fundamental, un pilar de nuestra civilización, como el pan; a partir de hoy puedes pensar en inaugurar una manera nueva de trabajar.

Tú sabes que la precisión en los ingredientes y la perfección en la ejecución son requisitos fundamentales para obtener la calidad de producto máxima y no puedes permitirte dejar ningún margen de error para tus preparaciones.

En Aroma Naboo encontrarás alguien capaz de proporcionar excelente competencia durante la fase de cocción y, en general, en la organización y planificación de todas las fases de tu trabajo cotidiano.



## Aroma Naboo, MÁS TIEMPO PARA TU VIDA.

---

### UN SOCIO QUE FACILITA TU NEGOCIO

Aroma Naboo no es un simple horno, aunque sí es sofisticado. Es un device de cocción, pero no sólo eso. La experiencia LAINOX ha unido a un equipo de profesionales calificados y de tecnologías de última generación que se juntan para convertirse en tus socios en el laboratorio y facilitar tu negocio. Y, al final, contribuyen a tu serenidad y calidad de vida.

Un equipo de grandes profesionales de la panadería y pastelería ha probado y experimentado una serie de recetas que están a tu disposición. Esto significa que no debes realizar cursos de cocina o perfeccionamiento, no debes realizar largas y complejas búsquedas para enriquecer o cambiar tus productos, no debes perder tiempo experimentando porque la receta cuenta con ingredientes, procedimiento de preparación, modalidad de cocción, hasta la presentación del plato.

Aroma Naboo es el producto LAINOX de la generación 2.0 que, además de las ventajas técnicas y funcionales, cuenta con una ventaja relacionada directamente con tu persona.

Gracias a Aroma Naboo puedes realmente tener más tiempo para ti, dedicarte a actividades más rentables, centrarte en otras actividades gratificantes para tu éxito profesional, realizar capacitaciones constantes sobre las novedades que conciernen a tu trabajo.  
O simplemente, emplear el tiempo como mejor consideres.  
De esta manera tienes más tiempo para tu vida, tu actividad de empresa se racionaliza y mejora el beneficio.



**El conocimiento está en las Nubes**

## **LA NUEVA ERA DEL ACCESO EN LA COCINA.**

---

La característica absolutamente única que distingue Aroma Naboo de los otros hornos profesionales se llama Cloud. Gracias a la conexión Wifi de serie podrás acceder a Nabook, tu asistente virtual en la cocina y a una multitud de otros servicios (más información en [nabook.cloud](http://nabook.cloud))



**CONEXIÓN WIFI  
O MEDIANTE TARJETA ETHERNET**



**ACCESO AL CLOUD  
POR MEDIO DE REGISTRO**



**TODOS LOS CONTENIDOS  
SIEMPRE DISPONIBLES EN NABOOK.CLOUD**



**BACK UP DE TODOS LOS CONTENIDOS,  
CONFIGURACIONES, PERSONALIZACIONES**



**COMPARTIR LOS CONTENIDOS  
EN VARIOS EQUIPOS**



**SERVICIO DE ASISTENCIA TÉCNICA SIEMPRE DISPONIBLE  
GRACIAS A LA ASISTENCIA EN REMOTO**



## LA EVOLUCIÓN DEL CONOCIMIENTO.

---

El Cloud de Aroma Naboo te propone recetas de panadería y pastelería siempre nuevas y variadas a lo largo del año porque está previsto un rico programa editorial de recetas nuevas cada mes que se integrará en la biblioteca. Estas se añaden a las recetas cargadas anteriormente de las que Aroma Naboo dispone por defecto.

Además te sugiere que productos y que recetas puedes elaborar simultáneamente para optimizar tus tiempos.

Los libros ya no sirven más: las recetas, los videos, los tutoriales de cualquier producto, del pan a la pastelería, hasta los delicados postres al plato, se describen en detalle, de los ingredientes a la presentación y decoración del plato.

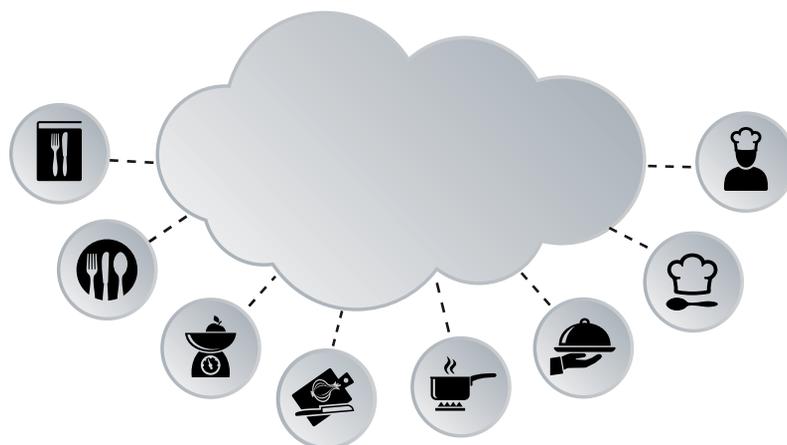
Una clase de formación e información permanente que permite aprender siempre cosas nuevas, actualizarse, cambiar propuestas para los clientes, enriquecer la oferta comercial; en otros términos, implementar constantemente la profesionalidad.

El sistema te conecta constantemente con la web, por lo tanto con una fuente inagotable de informaciones, sugerencias, estímulos, con la ventaja de tener todo al alcance de la mano, rápidamente, sin pérdida de tiempo.

¿Quieres crear un surtido de productos adecuado para tu negocio y completamente personalizado?

¿Quieres acceder a una serie de propuestas de panadería y pastelería étnica, regional, localizada?

Con Aroma Naboo todo es posible, flexible, en constante evolución, actualizado.



### RECETAS

Recetas de todo el mundo directamente en tu Aroma Naboo y en el Cloud.



### COCCIÓN

El Cloud está programado para obtener sincronía máxima entre los ingredientes, el proceso y la cocción de cada receta.



### CONTEXTO

En el Cloud además de la receta puedes ver también su origen y evolución.



### PRESENTACIÓN

El servicio al cliente no está completo sin una presentación atractiva y original.



### INGREDIENTES

Las recetas del Cloud muestran todos los ingredientes y las cantidades están enumeradas en detalle.



### ACTUALIZACIÓN

La constante conexión con el Cloud permite una permanente actualización.



### PROCEDIMIENTO

El Cloud te muestra hasta en los mínimos detalles cómo realizar la receta, paso a paso.



### RECETAS PERSONALIZADAS

Aroma Naboo sustenta la pasión y el talento creativo del Chef.



# Aroma Naboo

## TODO AL ALCANCE DE LA MANO.

La interfaz gráfica ha sido renovada por completo, siguiendo en todo el diseño flat, Aroma Naboo es como una pantalla grande de tu dispositivo móvil o tableta, con la misma lógica de navegación: miras el menú, arrastras los iconos, abres los archivos, compones nuevas páginas, creas carpetas con nuevos contenidos, sacas del cloud y combinas con contenidos que están en la máquina. Todo con la máxima libertad, creatividad y funcionalidad.



### TODAS LAS RECETAS EN UN CLIC

Recetas de todo el mundo siempre disponibles y actualizadas, gracias al Cloud de Lainox.



### ONE TOUCH

Ejecución inmediata de la cocción ideal para la receta seleccionada.



### USER FRIENDLY

La interfaz es como tu dispositivo móvil, las mismas funciones: buscar recetas, ver menús, arrastrar iconos, crear y organizar carpetas para las recetas personales.



### RECONOCIMIENTO INTELIGENTE

Aroma Naboo controla la compatibilidad de cocción de distintos platos en la modalidad multinivel e indica las cocciones que se pueden hacer simultáneamente y las que no.



### PANTALLA CONFIGURABLE

En la pantalla principal cada uno puede introducir sus recetas personales, las que prepara frecuentemente. Los iconos con la foto y el nombre hacen intuitiva la programación.



## Nabook

para ti que eres Chef

tu asistente virtual  
que te ayuda a organizar  
y administrar tu cocina,  
completo y gratuito

Aunque no seas aún  
un cliente Lainox

# Nabook

## UN HOMENAJE PARA TI QUE ERES UN CHEF.

Gracias al Cloud tendrás a disposición Nabook, tu asistente virtual que Lainox pone a disposición, de forma gratuita, a todos los chefs, que posean o no un Device Aroma Naboo.

Con Nabook puedes gestionar tu negocio, organizando tus recetas y tus menús, gestionar los costes de los alimentos y las listas de la compra.

Además es posible configurar desde Nabook tus Device y sincronizar tus recetas con todos tus Aroma Naboo (más información en [nabook.cloud](http://nabook.cloud)).



### RECETAS

Nabook te permite crear, organizar y guardar tus recetas personales y acceder a la base de datos de cientos de recetas presentes en el Cloud Lainox. Además te ofrece la posibilidad de compartir tus recetas con otros usuarios Nabook o exportarlas para compartirlas con quien quieras.



### MENÚ

Tienes la posibilidad de planificar tus menús e imprimirlos seleccionando, entre las plantillas disponibles, la más adecuada para la ocasión.



### COSTES DE LOS ALIMENTOS

Para gestionar de la mejor manera posible tu negocio y optimizar tus ganancias, Nabook te ofrece la posibilidad de obtener exactamente los costes de los alimentos de tus recetas y tus menús.



### LISTAS DE LA COMPRA

Organiza tu compra de manera inteligente. Con Nabook no existe posibilidad de despistes o errores en la gestión de las listas de la compra, porque te proporciona siempre la lista exacta de lo que necesitas para realizar la receta o el menú, evitando así costosos desperdicios.



### CONFIGURAR Y SINCRONIZAR

Si posees Aroma Naboo, a través del portal Nabook puedes configurar desde remoto todos tus dispositivos y sincronizar tus recetas.



# Aroma Naboo

## TECNOLOGÍA EN SU FORMA MÁS BONITA

El diseño de Aroma Naboo no sólo convierte a este horno profesional en algo bonito a la vista sino que agrega una serie de funciones e innovaciones que siempre van hacia la dirección de la mejor calidad del trabajo en la cocina. La apertura automática de la puerta permite abrir y cerrar la puerta apretando simplemente una tecla incluso cuando las manos están ocupadas con la bandeja. Una novedad también son los espacios retráctiles organizados para los detergentes y diferentes accesorios, la ducha, la sonda al corazón, el puerto USB.

Forma cuadrada y de tendencia. Materiales de máxima calidad e higiene. Diseño con modelo estético registrado® estudiado para tener la máxima ergonomía para el usuario, puerta con doble vidrio, interior termorefectante, exterior de baja emisión del calor con efecto vidriado fácil y práctico para limpiar.



### PANTALLA TÁCTIL

Pantalla a color de 10 pulgadas LCD, capacitiva, de alta definición, con elección de funciones "Pantalla Táctil".  
Pantalla configurable según las exigencias del usuario.



### APERTURA PUERTA AUTOMÁTICA

Máxima ergonomía también con las manos ocupadas.



### COMPARTIMIENTO PARA DETERGENTES ABATIBLE

Alojamiento de los recipientes de detergente, cómodo y seguro gracias al cierre con tapa abatible.



### ESPACIO DEDICADO

Conector universal para: sonda al corazón multipunto, multisonda o con aguja para cocciones al vacío, ducha de lavado con recogido automático, puerto usb todo en un espacio único y práctico organizado.



## COCCIÓN AUTOMÁTICA

### ICS INTERACTIVE COOKING SYSTEM

Aroma Naboo se hace cargo con total autonomía de seleccionar la modalidad de cocción ( combinada vapor + aire caliente, vapor o sólo convección); controlar y regular constantemente la temperatura de cocción; registrar y mantener siempre el porcentaje de humedad deseado gracias al sistema Autoclima. Todas las funciones están controladas en todo momento, cualquier cosa tu estés cocinando: de esta manera tu DISPOSITIVO regula constantemente la cocción de manera automática proporcionando así siempre preparaciones perfectas.



### RESULTADOS SIEMPRE EXCELENTES

Gracias a los innovadores sistemas de control y gestión de la energía se puede efectuar cocciones automáticas con resultados de calidad siempre excelentes.



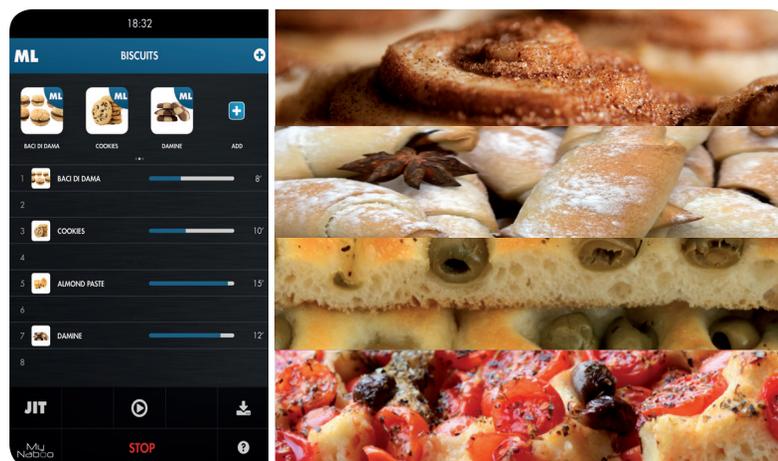
### ECOSPEED DYNAMIC

Con la función Ecospeed, reconociendo la cantidad y el tipo de producto en cocción, Aroma Naboo optimiza y controla el suministro de energía, mantiene siempre la temperatura justa de cocción y evita las oscilaciones. Resultado: uso sólo de la cantidad de energía útil y máxima eficiencia energética.



### GREEN FINE TUNING

Para los hornos alimentados a gas, gracias al nuevo sistema denominado GFT (Green Fine Tuning) de modulación del quemador y al intercambiador patentado de alta eficiencia, se evitan los derroches de potencia y se reducen las emisiones nocivas.



## COCCIÓN MULTINIVEL

Con Aroma Naboo tienes la posibilidad, teleguiada, de aprovechar al máximo todas las potencialidades de la cocción multinivel.

En el Cloud de Aroma Naboo ya existen las carpetas con los macro grupos de cocciones multinivel, por lo tanto acceder a esta función es muy simple. Además puedes crear carpetas especiales y el sistema guía al operador y lo corrige para cargar sólo recetas con cocciones compatibles. Además la modalidad multinivel es muy útil y rentable.

Con el sistema de cocción Multinivel se pueden cocinar simultáneamente distintos alimentos con tiempos de cocción diferentes y Aroma Naboo nos avisará con una señal acústica y visual cuando una bandeja está lista. Se evitan los tiempos muertos, las cargas parciales, los consumos inútiles con un ahorro superior al 30% de tiempos de producción en comparación con las cocciones con los sistemas tradicionales.



### MULTINIVEL

Las ventajas son:

- Consumos optimizados gracias a una única carga.
- Calidad administrada automáticamente, con resultados constantes y repetibles, y ningún tipo de errores.
- Optimización de los espacios, también en la administración y la organización
- Optimización del tiempo
- Reducción de los equipos dedicados únicamente a una función específica (parrilla, freidora, sartén...)
- MULTINIVEL DOBLE:  
el desdoblamiento en cada estante de la función multinivel permite doblar la capacidad productiva



### JUST IN TIME

Si el Multinivel avisa en secuencia cuando están listos los productos en los distintos niveles, una segunda función complementaria al JIT permite sacar una serie de alimentos al mismo tiempo. Todo con la máxima organización y el mejor resultado siempre garantizado. Con JIT es posible organizar de la mejor manera el tiempo en la cocina. Puedes cocinar simultáneamente productos con distintos tiempos de cocción y diferentes tamaños: Aroma Naboo avisará en secuencia cuando es el momento de sacar las individuales bandejas para poderlas sacar finalizada la cocción todas al mismo momento. Mayor variedad de preparaciones con la máxima tranquilidad y calidad. Aroma Naboo tiene todo bajo control.



## COCCIÓN AL VAPOR Y BAJA TEMPERATURA

La cocción al vapor mantiene inalterado el valor nutritivo de los alimentos, los colores permanecen brillantes, se necesitan menos condimentos, menos agua, menos sal y por lo tanto baja el coste de producción.

Aroma Naboo permite realizar cocciones con vapor a bajas temperaturas de 30° a 99° con precisión absoluta, y con consumos de agua y energía mínimos. El vapor a baja temperatura 50/85°C es ideal para cocciones de semicrudos como el flan de huevo y la crema catalana o tarrinas y paté que, con sistemas tradicionales como el baño María, son difíciles de controlar. La cocción al vapor a 100° permite cocinar con mayor calidad cualquier tipo de alimento que de otra manera debería ser cocido en agua para ebullición. De esta manera se obtienen enormes ahorros: sin ollas, menores espacios necesarios, sin espera para ebullición del agua, menos consumo de energía, tiempos veloces de cocción. Más del 20% menos respecto al sistema tradicional. Para finalizar, la cocción al vapor forzado hasta 130° es apta para productos congelados principalmente si son en grandes cantidades. A esta temperatura la transmisión del calor es mayor y por lo tanto los tiempos de cocción son muy rápidos con menores costos de las elaboraciones.



### AL VACÍO

Esta técnica de cocción necesita la precisión al grado centígrado de la temperatura en cámara y la del corazón del producto.

Todo esto se puede asegurar gracias a la sonda de aguja de 1 mm (específica para uso al vacío o pequeños tamaños) para cocciones con el mantenimiento máximo de las calidades nutritivas y la menor disminución de peso en absoluto.



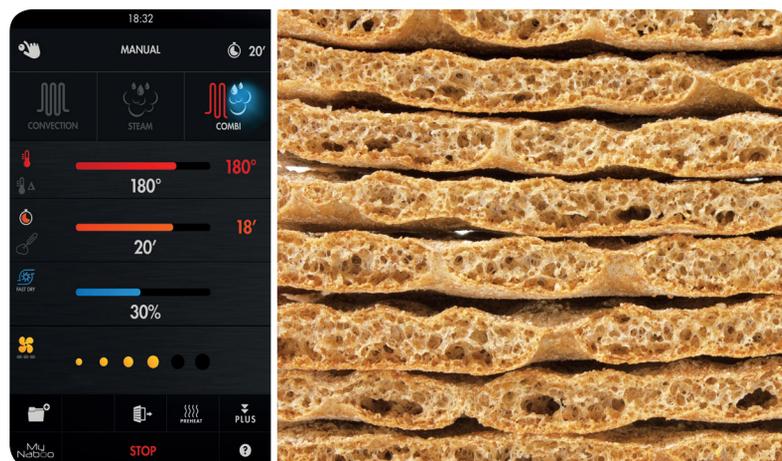
### VASOCOTTURA

La innovadora técnica de cocción al vapor con bajas temperaturas controladas que se usa para distintos tipos de productos. Numerosas son las ventajas cualitativas con tiempos de conservación incluso medio largos. Además de ser una nueva manera de presentación de la comida.



### ECOVAPOR

Aroma Naboo reconoce el tipo y la cantidad de alimento cargado y produce sólo el vapor necesario para la cocción. Con el sistema EcoVapor se obtiene una clara reducción de consumos de agua y de energía gracias al control automático de la saturación del vapor en cámara de cocción.



## COCCIÓN UNIFORME

Aroma Naboo es determinado y delicado donde sea necesario. La uniformidad de cocción para LAINOX ha sido siempre un valor irrenunciable y gracias a los sistemas exclusivos Fast Dry® y Autoclima®, sumados a la posibilidad de modular la ventilación del aire con 6 distintas velocidades, se obtienen resultados excelentes también con plena carga sin derroches o descartes de alimentos no presentables.

Cuando se requiere obligatoriamente precisión en los ingredientes y perfección de ejecución para conseguir un buen resultado de producto y no se debe dejar ningún margen de error, Aroma Naboo aporta su contribución fundamental durante la fase de cocción.



### ELABORACIONES ESPECIALES

Las elaboraciones especiales, como la deshidratación de la fruta utilizada para la decoración o la cocción a muy baja temperatura para el secado/cocción del merengue o macaron gracias a las funciones de Aroma Naboo, Fast Dry® y Autoclima® son fáciles, rápidas y con un resultado siempre seguro.



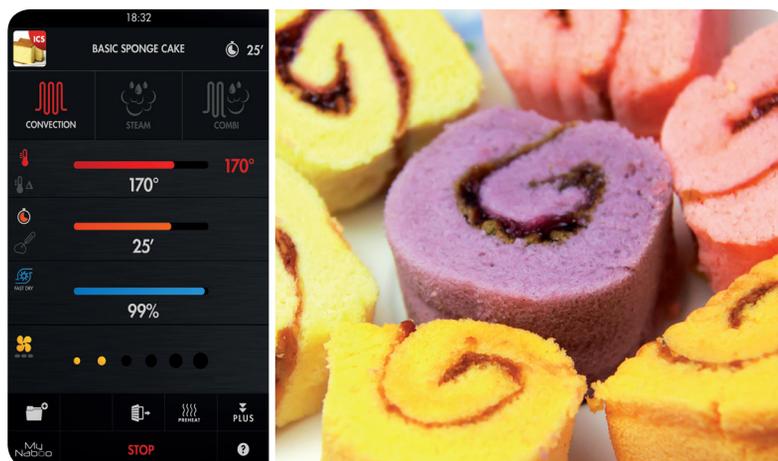
### COCCIÓN CRUJIENTE Y SECA

Gracias al sistema patentado Fast Dry® (sistema de deshumidificación activa de la cámara de cocción) se obtiene el crocante perfecto y el gratinado de fritos, asados, postres y pan, también con cargas llenas. Uso de la capacidad de carga al 100%.



### COCCIÓN JUGOSA Y BLANDA

El sistema Autoclima® de LAINOX administra automáticamente el clima perfecto en la cámara de cocción. Temperatura y control automático de la humedad siempre ideales de acuerdo al alimento que se debe cocinar. Jugosidad y blandura aseguradas también para la puesta en temperatura de productos cocinados anteriormente.



## AROMATIZACIÓN

---

También tipos de cocciones y acabados impensables, dado que están ligados a equipos específicos y particulares, con las aplicaciones de Aroma Naboo no tienen límites para la creatividad del pastelero (aplicación Smokegrill Patentada - opcional). Resultados excelentes con bajos costos y alto valor agregado.



### SISTEMA AUTOMÁTICO

---

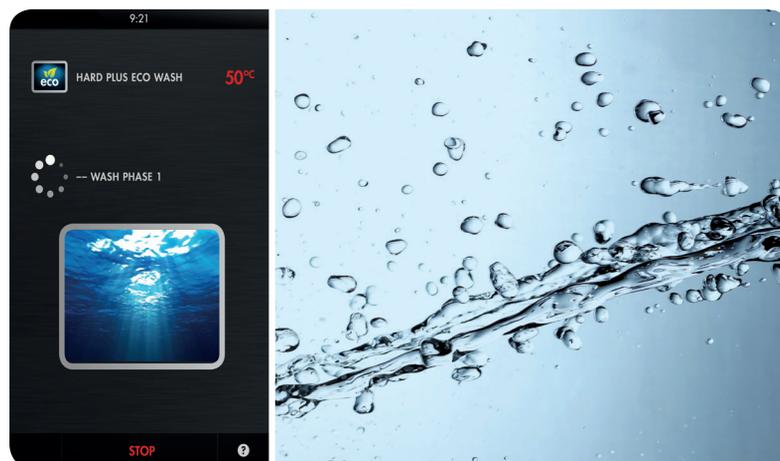
Aromatizar un producto en cocción ya no es un problema, gracias al sistema automático del que dispone Aroma Naboo.



### AROMATIZACIÓN

---

Aroma Naboo pone a tu disposición la nueva aplicación Aroma Dispenser para obtener distintas tipologías de comidas con los más variados tipos de aromas.



## LIMPIAR, A FONDO Y DE MANERA SENCILLA.

### SELECCIONA EL LAVADO QUE MEJOR SE ADAPTA A TUS NECESIDADES DE UTILIZACIÓN

Cada Aroma Naboo de mesa está dotado de un sistema de lavado automático LCS con detergente líquido en cartucho 100% reciclable, integrado en el compartimiento abatible específico.

En cambio, los Naboo de suelo están dotados de sistema de lavado automático LM con detergente líquido en bidones.

El detergente es nebulizado en el interior de la cámara de cocción de modo completamente automático. La acción combinada de detergente y vapor y después del agua de aclarado, tienen eficacia máxima sobre la grasa y los residuos que se depositan durante las cocciones.



LAVADO MANUAL



ACLARADO



LAVADO SOFT



LAVADO HARD



LAVADO HARD PLUS



LAVADO HARD PLUS ECO



### NUEVOS CARTUCHOS DE DETERGENTE LÍQUIDO 100% RECICLABLES

---

El detergente COMBICLEAN de nueva fórmula y máxima higiene, viene en una práctica presentación 100% reciclable para los Aroma Naboo de mesa, no más manipulaciones y trasvasos peligrosos de producto. Listo para usar, se introduce en el compartimiento plegable específico dotado de cierre abatible.



### TIEMPOS DE LAVADO REDUCIDOS A LA MITAD

---

A todos los beneficios se agrega el del ahorro: reducción drástica de los tiempos de lavado respecto a los sistemas tradicionales. Es suficiente seleccionar el nivel de lavado más adecuado y Aroma Naboo actúa por sí solo.



### LAVADO ECO

---

El nuevo nivel de lavado ECO, que se suma a aquellos ya existentes, contribuye a disminuir aún más el tiempo y el consumo de detergente en beneficio de la reducción de los costes.



# Aroma Naboo

## LA GAMA



064



084



144



154

Modelos	Alimentación	Capacidad cámara (mm)	Distancia entre guías (mm)	Potencia eléctrica (kW)	Potencia térmica nominal Gas (kW/kcal)	Dimensiones externas (L x P x Hmm)	Tensión alimentación (tensiones y frecuencias especiales bajo pedido)
AREN064R		6 x (600x400)	87	10,5	-/-	875 x 825 x 820	3N AC 400V - 50 Hz
ARGN064R		6 x (600x400)	87	0,5	12/10.230	875 x 825 x 820	AC 230V - 50 Hz
AREN084R		8 x (600x400)	90	16	-/-	930 x 825 x 1040	3N AC 400V - 50 Hz
ARGN084R		8 x (600x400)	90	1	18/15.480	930 x 825 x 1040	AC 230V - 50 Hz
AREN144R		6 x (600x400) + 8 x (600x400)	87 90	26,5	-/-	930 x 825 x 1925	3N AC 400V - 50 Hz
ARGN144R		6 x (600x400) + 8 x (600x400)	87 90	1,5	30/25.800	930 x 825 x 1925	AC 230V - 50 Hz
AREN154R		15 x (600x400)	83	31,8	-/-	960 x 825 x 1810	3N AC 400V - 50 Hz
ARGN154R		15 x (600x400)	83	1,8	36/30.960	960 x 825 x 1810	AC 230V - 50 Hz

### MODELO 144

La versatilidad en una única unidad, con 2 sistemas de control separados y dos cámaras de cocción, capacidad 6 x (600x400) + 8 x (600x400)

# Aroma Naboo

## CARACTERÍSTICAS

### MODALIDAD DE COCCIÓN

- ICS (Interactive Cooking System) sistema automático de cocción para recetas Italianas, Francesas, Internacionales, Españolas, Rusas, Asiáticas, Alemanas completas de historia, ingredientes, procedimiento, programa de cocción automático y presentación del plato.
- Cocción manual con tres modalidades de cocción: Convección de 30°C a 300°C, Vapor de 30°C a 130°C, Combinado Convección+Vapor de 30°C a 300°C, de activación inmediata.
- Modalidad programable - Posibilidad de programar y memorizar procedimientos de cocción en secuencia automática (hasta 15 ciclos) atribuyendo a cada programa un nombre propio, una foto e información sobre la receta.
- Modalidad MULTINIVEL y JIT
- MULTINIVEL DOBLE: el desdoblamiento en cada estante de la función multinivel permite doblar la capacidad productiva

### FUNCIONAMIENTO

- Pantalla configurable de acuerdo a las exigencias del usuario poniendo en primer plano los programas más usados por el usuario.
- LAINOX Cloud sistema wi-fi de conexión para guardar configuraciones personales, actualización software, archivo de datos HACCP, y descargar nuevas recetas
- Inicio de una cocción automática (ICS) "one touch"
- Organización de las recetas en carpetas con vista preliminar atribuyendo a cada carpeta un nombre propio.
- Reconocimiento inteligente de las recetas en las carpetas multinivel.
- Pantalla a color de 10 pulgadas LCD capacitiva, de alta definición, con elección de funciones "Pantalla Táctil".
- Mando SCROLLER PLUS con función de Scroll y de Push para confirmar las elecciones.
- Abertura automática de la puerta mediante la presión del tacto "Open" (opcional)
- Visualización instantánea en la cocción ICS del gráfico HACCP.

### LIMPIEZA MANTENIMIENTO

- Autodiagnóstico de control funcional antes de iniciar el uso del equipo, con señal descriptiva y acústica de posibles anomalías
- Sistema de lavado automático con depósito integrado para los modelos de mesa y dosificador del detergente automático
- Detergente líquido COMBICLEAN en cartucho 100% reciclable para los modelos de mesa
- Por los modelos 144/154 Sistema de lavado automático LM con el uso del detergente líquido COMBICLEAN en bidones
- Sistema de lavado manual con ducha enrollable

### DOTACIONES DE CONTROL

- Autoreverse (inversión automática del sentido de rotación del rotor) para una perfecta uniformidad de cocción.
- Condensación de vapores regulada automáticamente.
- Acceso facilitado a los parámetros programables del usuario, para personalizar el equipo mediante el menú de usuario
- Inicio cocciones diferido en el tiempo programable.
- Posibilidad de elegir hasta 6 velocidades de ventilación; las primeras 3 velocidades activan automáticamente la reducción de potencia de calentamiento.
- Para cocciones particulares se puede programar la velocidad a intermitencia.
- Control de la temperatura en el corazón del producto con sonda de 4 puntos de detección.
- Conexión sonda en el corazón mediante conector externo a la cámara de cocción, con posibilidad de conexión rápida de sonda con aguja para cocción al vacío y pequeños tamaños.
- Conexión USB para descargar los datos HACCP, actualizar el software y cargar/descargar programas de cocción.
- Posibilidad de configurar el apagado del dispositivo al final del programa de lavado automático
- Predisposición al sistema de optimización energética SN (opcional).
- Programa de SERVICE para: Prueba de las funciones ficha electrónica y visualización de sondas de temperatura.
- Contadores de horas de funcionamiento del equipo para todas las funciones principales para el mantenimiento programado.
- EcoSpeed - En base a la cantidad y al tipo de Producto, Aroma Naboo optimiza y controla el suministro de energía, mantiene siempre la justa temperatura de cocción evitando las oscilaciones
- EcoVapor - Con el sistema EcoVapor se obtiene una clara reducción de los consumos de agua y energía gracias al control automático de la saturación de vapor en la cámara de cocción.
- GREEN FINE TUNING - Nuevo sistema modulación del quemador e intercambiador de alta eficiencia para evitar los derroches de potencia y reducir las emisiones nocivas.

### FABRICACIÓN

- Protección contra los chorros de agua IPX5.
- Cámara perfectamente uniforme y hermética.
- Puerta de cierre con doble cristal templado, a intersticio de aire y cristal interno termo-reflectante para reducir la irradiación de calor hacia el operario y obtener mayor eficiencia.
- Vidrio interno con abertura en forma de libro para una fácil operación de limpieza.
- Manija con abertura derecha e izquierda.
- Bisagras puerta regulables para una estanqueidad óptima.
- Deflector que se puede abrir para una sencilla operación de limpieza del compartimiento ventilador.



IPX 5

EMC



# Aroma Sapiens

## LA GAMA



064



084



144



154

Toda la tecnología innovadora está a la base y te ayuda en las cocciones más complejas sin temer que los parámetros de cocción configurados no sean correctos. Para quienes no buscan la electrónica más atrevida, más bien quieren cocinar y programar con mandos simples y manuales, sin tener que renunciar a la precisión de los controles digitales.

Para quienes buscan un horno sensible a tus mandos, y a la vez robusto, adecuado para todos pero sofisticado, de enfoque tradicional y a la vez rico en contenidos, alentador y eficiente LAINOX cuenta con la propuesta adecuada. La propuesta se llama Aroma Sapiens.

Aroma Sapiens es el horno para cocciones asistidas con mandos manuales de control electrónico.

Está dotado de los programas automáticos LAINOX, 64 procedimientos de cocción ya guardados, y puede contener hasta 99 procedimientos de cocción que el usuario puede programar y guardar en la memoria, todos ellos con la posibilidad de tener hasta 9 ciclos en secuencia automática.

Naturalmente permite ejecutar en modo directo una cocción manual o bien seleccionar con el scroller dedicado uno de los programas favoritos con la función scroll & push.

Modelos	Alimentación	Capacidad cámara (mm)	Distancia entre guías (mm)	Potencia eléctrica (kW)	Potencia térmica nominal Gas (kW/kcal)	Dimensiones externas (L x P x Hmm)	Tensión alimentación (tensiones y frecuencias especiales bajo pedido)
ARES064R		6 x (600x400)	87	10,5	-/-	875 x 825 x 820	3N AC 400V - 50 Hz
ARGS064R		6 x (600x400)	87	0,5	12/10.230	875 x 825 x 820	AC 230V - 50 Hz
ARES084R		8 x (600x400)	90	16	-/-	930 x 825 x 1040	3N AC 400V - 50 Hz
ARGS084R		8 x (600x400)	90	1	18/15.480	930 x 825 x 1040	AC 230V - 50 Hz
ARES144R		6 x (600x400) + 8 x (600x400)	87 90	26,5	-/-	930 x 825 x 1925	3N AC 400V - 50 Hz
ARGS144R		6 x (600x400) + 8 x (600x400)	87 90	1,5	30/25.800	930 x 825 x 1925	AC 230V - 50 Hz
ARES154R		15 x (600x400)	83	31,8	-/-	960 x 825 x 1810	3N AC 400V - 50 Hz
ARGS154R		15 x (600x400)	83	1,8	36/30.960	960 x 825 x 1810	AC 230V - 50 Hz

## MODELO 144

La versatilidad en una única unidad, con 2 sistemas de control separados y dos cámaras de cocción, capacidad 6 x (600x400) + 8 x (600x400)

# Aroma Sapiens

## CARACTERÍSTICAS

### MODALIDAD DE COCCIÓN

- Automático con 64 programas de cocción probados y guardados, incluidos los programas para la recuperación de la temperatura en bandeja o en el plato.
- Programable con posibilidad de guardar 99 programas de cocción en secuencia automática (hasta 9 ciclos).
- Cocción manual con tres modalidades de cocción: Convección de 30°C a 300°C, Vapor de 30°C a 130°C, Combinado de 30°C a 300°C.
- Manual con puesta en marcha inmediata de la cocción
- Cocción con control de temperatura en el corazón (con sonda multipunto o sonda de aguja) (opcional).
- Autoclima® sistema automático de medición y control del porcentaje de humedad en la cámara de cocción
- Fast-Dry® sistema de deshumidificación rápida de la cámara de cocción
- Selección rápida de los programas favoritos scroll & push, con scroller dedicado

### FUNCIONAMIENTO

- Pantalla alfanumérica de LED de alta visibilidad HVS (High Visibility System) para visualización de valores de temperatura, Autoclima, tiempo y temperatura en el corazón
- Pantalla de color de 2,4 pulgadas (LCD - TFT) para la visualización de programas favoritos, programas predefinidos, ventilación, lavado automático, menú, ajustes.
- Mando SCROLLER PLUS con función de Scroll y de Push para confirmar las elecciones.
- Pre calentamiento manual.

### LIMPIEZA MANTENIMIENTO

- Autodiagnóstico de control funcional antes y durante el uso del equipo, con señal descriptiva y acústica de eventuales anomalías.
- Sistema de lavado automático con depósito integrado y dosificador del detergente automático (opcional)
- Detergente líquido COMBICLEAN en cartucho 100% reciclable.
- Por los modelos 144/154 Sistema de lavado automático LM con el uso del detergente líquido COMBICLEAN
- Sistema de lavado manual con ducha enrollable

### DOTACIONES DE CONTROL

- Autoreverse (inversión automática del sentido de rotación del rotor) para una perfecta uniformidad de cocción.
- Condensación de vapores regulada automáticamente.
- Control manual respiradero cámara
- Humidificador manual
- Iluminación temporizada
- Acceso facilitado a los parámetros programables del usuario, para personalizar el equipo mediante el menú de usuario
- Posibilidad de elegir hasta 6 velocidades de ventilación; las primeras 3 velocidades activan automáticamente la reducción de potencia de calentamiento.
- Preparación conexión rápida de la sonda al corazón tramite conector externo a la cámara de cocción.
- Control de la temperatura en el corazón del producto con sonda de 4 puntos de detección (opcional).
- Control de la temperatura en el corazón del producto con sonda de aguja para cocciones al vacío y pequeños tamaños (opcional)
- Predisposición al sistema de optimización energética SN (opcional).
- Programa de SERVICE para: Prueba de las funciones ficha electrónica y visualización de sondas de temperatura - Contadores de horas de funcionamiento del equipo para todas las funciones principales para el mantenimiento programado.
- ECOSPEED - En base a la cantidad y al tipo de Producto, Aroma Naboo optimiza y controla el suministro de energía, mantiene siempre la justa temperatura de cocción evitando las oscilaciones
- ECOVAPOR - Con el sistema ECOVAPOR se obtiene una clara reducción de los consumos de agua y energía gracias al control automático de la saturación de vapor en la cámara de cocción.
- GREEN FINE TUNING - Nuevo sistema modulación del quemador e intercambiador de alta eficiencia para evitar los derroches de potencia y reducir las emisiones nocivas.

### FABRICACIÓN

- Cámara perfectamente uniforme y hermética, con soldaduras sin juntas.
- Puerta de cierre con doble cristal templado, exterior con efecto vidriado, a intersticio de aire y cristal interno termorefléctante para reducir la irradiación de calor hacia el operario y obtener mayor eficiencia.
- Vidrio interno con abertura en forma de libro para una fácil operación de limpieza.
- Manija con abertura derecha e izquierda.
- Bisagras puerta regulables para una estanqueidad óptima.
- Deflector que se puede abrir para una sencilla operación de limpieza del compartimiento ventilador.
- Protección contra los chorros de agua IPX5.



IPX 5

EMC



# Aroma Naboo

## PONTENCIALIDAD DE COCCIÓN



	Mod. 064	Mod. 084	Mod. 144	Mod. 154	Tiempo de cocción *
Rejillas de apoyo para torteras y moldes	12 pzs	16 pzs	12 + 16 pzs	30 pzs	-
Bandejas de aluminio para cruasanes	96 pzs	128 pzs	96 + 128 pzs	240 pzs	25'
Planchas de acumulación de calor para pizza redonda	12 pzs	16 pzs	12 + 16 pzs	30 pzs	10'
Bandejas de chapa aluminizada para galletas 80 gr.	144 pzs	192 pzs	144 + 192 pzs	360 pzs	19'
Bandejas de chapa onduladas para <b>baguette 250 gr</b> (precocidas) Capacidad 5 pzs x bandeja	30 pzs	40 pzs	30 + 40 pzs	75 pzs	14'
Bandejas de aluminio para <b>panecillos 50-80 gr</b> (prefermentados) Capacidad 24 pzs	144 pzs	192 pzs	144 + 192 pzs	360 pzs	25'



## ACCESORIOS DE COCCIÓN

Sea cual sea su necesidad de cocción, existe la parrilla o la bandeja para satisfacerla. Lainox propone bandejas y parrillas Euronorm 600 x 400, en acero inoxidable, en chapa aluminizada, en aluminio y de múltiples alturas, de tipo perforado o simple, bandejas para la cocción del pan y de las barras francesas (baguettes).

\* Los tiempos se refieren al mod. 084, pueden variar según el tamaño y/o la cantidad de la carga.

# Aroma Naboo

## SOLUCIONES PARA TODAS LAS NECESIDADES



Lainox ofrece para los distintos modelos de Aroma Naboo configuraciones prácticas y funcionales para las distintas exigencias. Al soporte de acero inoxidable se puede juntar el porta bandejas y un práctico armario neutro con puerta y una caja abierta para accesorios en acero inoxidable.



Si es necesario agregar a Aroma Naboo un abatidor/congelador de temperatura y no hay espacio en la cocina se puede colocar debajo del horno un soporte especial para introducir el abatidor.

Esta práctica configuración se puede realizar en los siguientes hornos:

- 064 gas/eléctrico
- 084 gas/eléctrico



Para los productos de fermentación, está disponible el armario fermentador con puertas de cristal y mandos de control electrónico de la temperatura, tiempo y porcentaje de humedad a colocar debajo del dispositivo.

Para resolver el problema de los vapores de cocción en las instalaciones a la vista como supermercados/gastronomías/pastelerías Aroma Naboo puede contar con una práctica campana de acero inoxidable con moto aspirador y abatidor de condensaciones de aire.



## SUPERPOSICIONES

¿Espacios reducidos en la cocina y necesidad al mismo tiempo de una amplia diversificación y cantidad de producción? Ningún problema, la solución se obtiene con las distintas posibilidades de superposición.

Se pueden por lo tanto tener las siguientes combinaciones:

Modelo 064 + 064  
capacidad 6 + 6 bandejas  
Euronorm 600 x 400

Modelo 064 + 084  
capacidad 6 + 8 bandejas  
Euronorm 600 x 400

Para una prueba gratuita directamente  
en su cocina contáctenos  
tel. +39 0438 9110 · [lainox@lainox.it](mailto:lainox@lainox.it)

**LAINOX**<sup>®</sup>  
DEVICE FOR COOKING

**LAINOX ALI S.p.a.**  
Via Schiaparelli 15  
Z.I. S. Giacomo di Veglia  
31029 Vittorio Veneto (TV) · Italy

Tel +39 0438 9110  
Fax +39 0438 912300  
[lainox@lainox.it](mailto:lainox@lainox.it)  
[www.lainox.com](http://www.lainox.com)



an Ali Group Company



The Spirit of Excellence