



---

## NEO

EVERYTHING IS POSSIBLE NOW  
VŠECHNO JE TEĎ MOŽNÉ



## NEO, VÁŠ UŽITEČNÝ PROSTOR

---



POZITIVNÍ ZCHLAZOVÁNÍ +90°C NA +3°C



POZITIVNÍ ZMRAZOVÁNÍ +90°C NA -18°C



ROZMRAZOVÁNÍ -18°C NA +3°C



5 KROKOVÉ ZPOMALENÉ KYNUTÍ



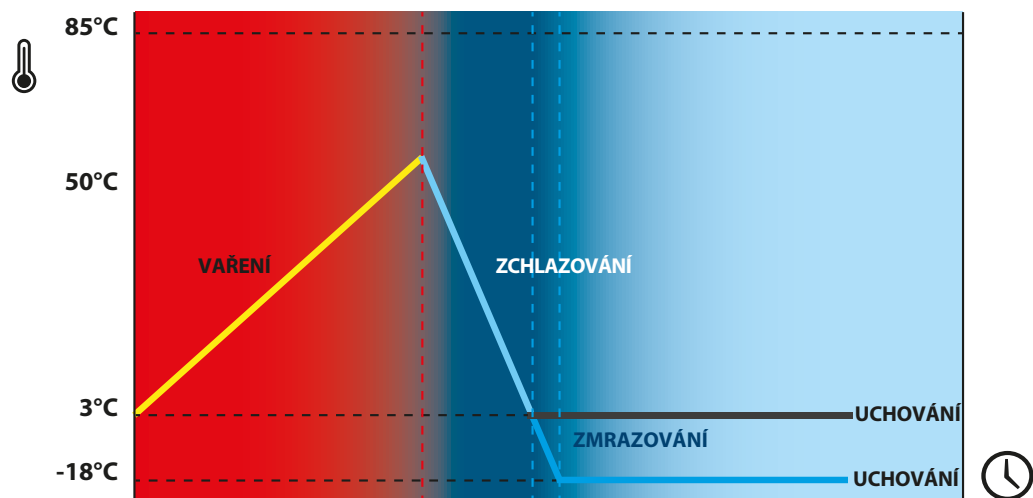
POMALÉ VARENÍ AŽ DO +85°C



UDRŽOVACÍ A SERVÍROVACÍ TEPLOTA +65°C.



## PRAVÉ VAŘENÍ A ZCHLAZOVÁNÍ S NEO.



Díky nastavení páry si můžete vybrat zda péct ve vakuu nebo tradičním způsobem.





## NEO

### VŠECHNO NA DOSAH PRSTU.

---



#### AUTOMATICKÁ REŽIM UŽÍVÁNÍ

Velký počet receptur dělených podle kategorií produktů: maso, ryby, zelenina, těstoviny, kynutá jídla, chléb, pečení, krémy. Umožňuje snadno určit, kterou funkci chcete použít.



#### ROZŠÍŘENÝ REŽIM UŽÍVÁNÍ

Na základě požadavků může být zvolená metoda úpravy nastavením teploty komory, teploty jádra, ventilátorem a nastavením času.



#### SNADNO OVLADATELNÝ

Rozhraní je díky ikonám jednoduché a intuitivní.



#### PŘIZPŮSOBITELNÉ RECEPTY (Moje recepty)

Možnost vytvořit sekci s vlastními recepty.



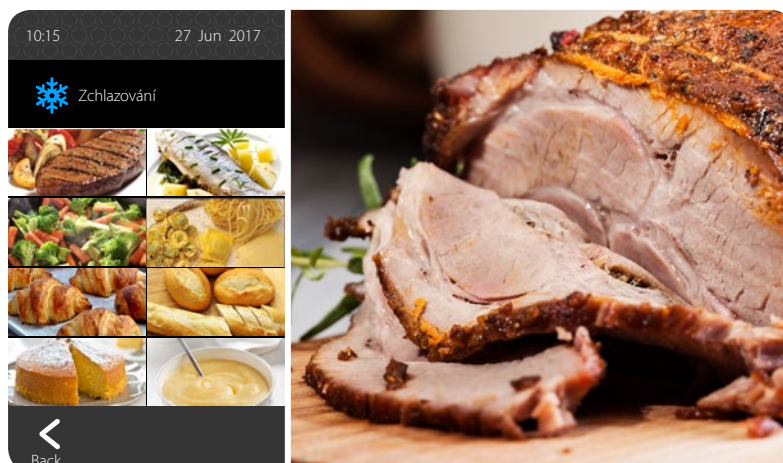
#### DOTYKOVÝ DISPLEJ

7 " barevný dotykový displej.



#### USB PORT

Možnost importovat a exportovat recepty. Stáhněte si data HACCP.



## ZCHLAZOVÁNÍ

Rychlý proces zchlazení uvnitř suroviny vytváří teplotní šok, který zabráňuje tvoření bakterií odpovědných za stárnutí produktu a je lepší pro delší uchování.



**+90°C NA +3°C**

### VÝHODY:

#### - ZPOŽDĚNÁ PŘÍPRAVA

Šokové zchlazování umožňuje naplánovat přípravu v předstihu a tím zvyšuje produktivitu.

#### - TRVANLIVOST

Potraviny mohou být bezpečně udržovány v čerstvém stavu po dobu 4-5 dní a to v plném souladu s normami HACCP

#### - KONZISTENTNÍ KVALITA

Due to the preservation of the correct degree of moisture and the minimum loss of liquids, food stays as soft as if it has just come out of the oven.

#### - EKONOMICKÉ VÝHODY

Food cost je neustále pod kontrolou, protože precujeme s minimálním množstvým odpadu, potraviny se zachovávají delší dobu a ztrácí se menší váha kvůli snížené ztrátě vlhkosti.

#### - LEPŠÍ SERVIS

Máte možnost uspořádat svůj čas a způsob, jakým pracujete v kuchyni pro efektivnější a rychlejší výdej.



## ZMRAZOVÁNÍ

A standard freezer freezes food slowly with the formation of macro crystals in liquids which damage the tissue structure and subsequently cause the consistency of the product and therefore, the quality to deteriorate during thawing.

NEO, however, rapidly lowers the core temperature of any food to  $-18^{\circ}\text{C}$  with the formation of micro crystals which do not damage the structure of the product.

This means that a top quality product is obtained after thawing as well.



**+90°C NA -18°C**

### VÝHODY:

#### - ZPOŽDĚNÁ PŘÍPRAVA

Šokové zmrazování umožňuje organizaci práce s opožděnou přípravou, oddělením pracovní fáze od fáze vydávání.

Je to důležité například při přípravě zmrzliny nebo pečiva.

#### - KONZISTENTNÍ KVALITA

Menší váhová ztráta, protože se zachovávají tekutiny v potravině. Jídlo udržuje svou chuť, barvu a konzistenci a také udržuje své nutriční hodnoty.

#### - EKONOMICKÉ VÝHODY

Rozsáhlé a pestřejší menu, protože produkty mohou být zakoupeny, když jsou v sezóně, stojí méně a ve větším množství; mohou být perfektně konzervovány a používány pro přípravu jídel po celý rok. Bez odpadu a bez dalších nákladů.



## ROZMRAZOVÁNÍ

Možnost kontroly a rozhodování o rozmrazení produktu se specifickou funkcí zachovává organoleptické vlastnosti a optimalizuje sklady, které zabraňují zbytečnému odpadu.



**-18°C NA +3°C**

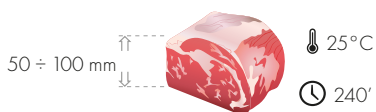
### VÝHODY:

#### - SPRÁVNÝ ČAS

Rychlé rozmrazování při kontrolované teplotě snižuje čekací doby přípravných fází a zaručuje kvalitu a hygienu potravin, ať již syrové, polotovary nebo zmrazené.



MALÉ PORCE



STŘEDNÍ PORCE



VELKÉ PORCE

#### - BEZPEČNÁ JÍDLA

Rozmrazování se provádí zcela bezpečně a v plném souladu s normou HACCP prostřednictvím pomalé absorpce mikrokystalů v potravinách.

#### - KONSTANTNÍ KVALITA

Je to ideální funkce pro jakýkoli výrobek, který bude podáván syrový nebo studený, jako jsou ryby nebo pečené potraviny, protože nepoškozuje molekulární strukturu.

#### - EKONOMICKÉ VÝHODY

Znamená to, že v poměrně krátkém čase můžete získat polotovary nebo dokončené výrobky s nejvyšší kvalitou a správném potřebném množství, čímž optimalizujete výdaje na potraviny neboli food cost.

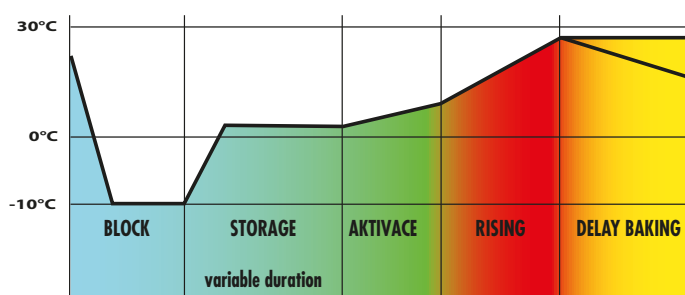


## ŘÍZENÉ KYNUTÍ

Kontrolované kynutí se používá pro pečení chleba a dalších kynutých těst za pomoci řízení teploty, vlhkosti a načasování



## 5 KROKOVÉ ZPOMALENÉ KYNUTÍ



### VÝHODY:

#### - ZPOŽDĚNÁ PŘÍPRAVA

Pečené nebo chlebové výrobky mohou být zpracovány až do jejich konečné fáze a před pečením mohou být zablokovány, nebo zpožděny na upečení později

#### - ZARUČENÁ KVALITA

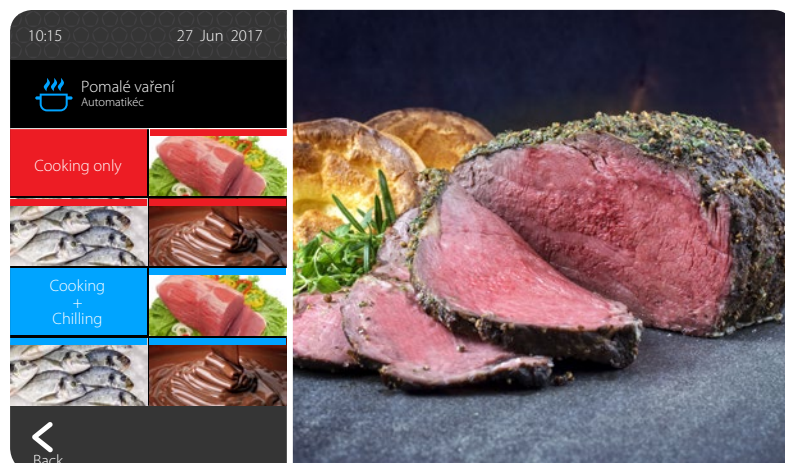
Díky exkluzivní manuální funkci s řízením vlhkosti se dosahuje vysokého standardu kvality.

#### - EKONOMICKÉ VÝHODY

Při opožděné přípravě jsou vyloučeny noční směny. Flexibilita vytváření "Just in Time" je nejlepší způsob, jak optimalizovat zdroje, spravovat čas a reagovat na proměnné v požadavcích. Žádné dodatečné náklady na přebytečné předpřípravy

#### - LEPŠÍ SERVIS

Hlavní výhodou je, že produkty jsou okamžitě k dispozici pro vaření v případě nečekaných mimořádných událostí.



## UVAŘ A ZCHLAÐ

NEO lze bez problémů použít i po několika hodinách.  
Jedná se o kuchyňský nástroj, který může pracovat 24 hodin denně bez přestávky.



### AŽ NA +85°C

#### VÝHODY:

##### - ZPOŽDĚNÁ PŘÍPRAVA.

Po celodenním vaření může být použit, když je kuchyň v nečinnosti v noci pro pomalé vaření.  
Může být naprogramován po vaření na + 3°C pozitivní zchazení nebo -18°C.

##### - KVALITA

Pomalé vaření chrání nejen vůni a chuť, ale také šťavnatost a jemnost, zejména velkých porcí masa s vynikajícími výsledky.

##### - EKONOMICKÉ VÝHODY

AZřetelné snížení úbytku hmotnosti znamená ekonomickou výhodu, která je nesmírně důležitá v prodeji podle hmotnosti (lahůdky a rezníci). Další porce, větší výtěžky.

##### - LEPŠÍ SERVIS

Flexibilita této funkce znamená, že můžete svou práci lépe uspořádat, protože vždy máte k dispozici důležitou kuchyňskou pomůcku, která vám pomůže.

Tento cyklus lze použít i v pekárnách k roztavení čokolády nebo kandovaného ovoce.



## UDRŽOVÁNÍ TEPLoty

Další exkluzivní funkce NEO.

Kromě vaření při nízkých teplotách může být použita k udržování pokrmu při obslužné teplotě po celou pracovní dobu.



### VÝHODY:

#### - KVALITA

Exkluzivní funkce NEO zaručují nejvyšší kvalitu v plném souladu se standardem HACCP.

#### - EKONOMICKÉ VÝHODY

Ekonomická výhoda spočívá v dostupnosti základního zařízení během pracovních hodin bez dodatečných nákladů, ale často chybějící v kuchyních.

#### - LEPŠÍ SERVIS

Jedná se o zásadní pomoc při zlepšování organizace a přípravy.

Není nic horšího, než tvrdá práce, aby bylo možné pracovat s nejlepšími surovinami a přeměnit je na jídlo, která se zákazníkovi podává při špatné teplotě.



## NEO ZJEDNODUŠENÉ POUŽITÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ

---

### - OHŘEV SONDY

Praktické řešení pro odstranění sondy jádra po cyklu šokového zmrazování na teplotu -18°C.

### - STERILOX

Komoru NEO lze dezinfikovat pomocí praktického vnitřního sterilizátoru (volitelné).

### AUTOMATICKÉ ODTÁVÁNÍ

Funkce pro automatické rozmrazování komory.

### - PŘEDZCHLAZENÍ

Ikona pro užitečnou funkci před použitím cyklu šokového zchlazování nebo zmrazování.

### - SUŠENÍ

Před začátkem vaření citlivých produktů, jako jsou švestky, při nízkých teplotách, doporučujeme používat cyklus sušení. Důležité je také zabránit tvorbě forem a nepříjemným zápachům po mycím cyklu.

### - ANISAKIS KILLER -20°C

Zvláštní program se specifickou ikonou pro aktivaci sanitárního cyklu, pro ryby konzumované syrové.

### - KONTINUÁLNÍ CYKLUS/MULTI-LEVEL

Pomocí funkce nepřetržitého cyklu můžete aktivovat víceúrovňovou funkci na displeji s možností volby až osmi časovačů a přiřazení doby držení v komoře na každé úrovni.

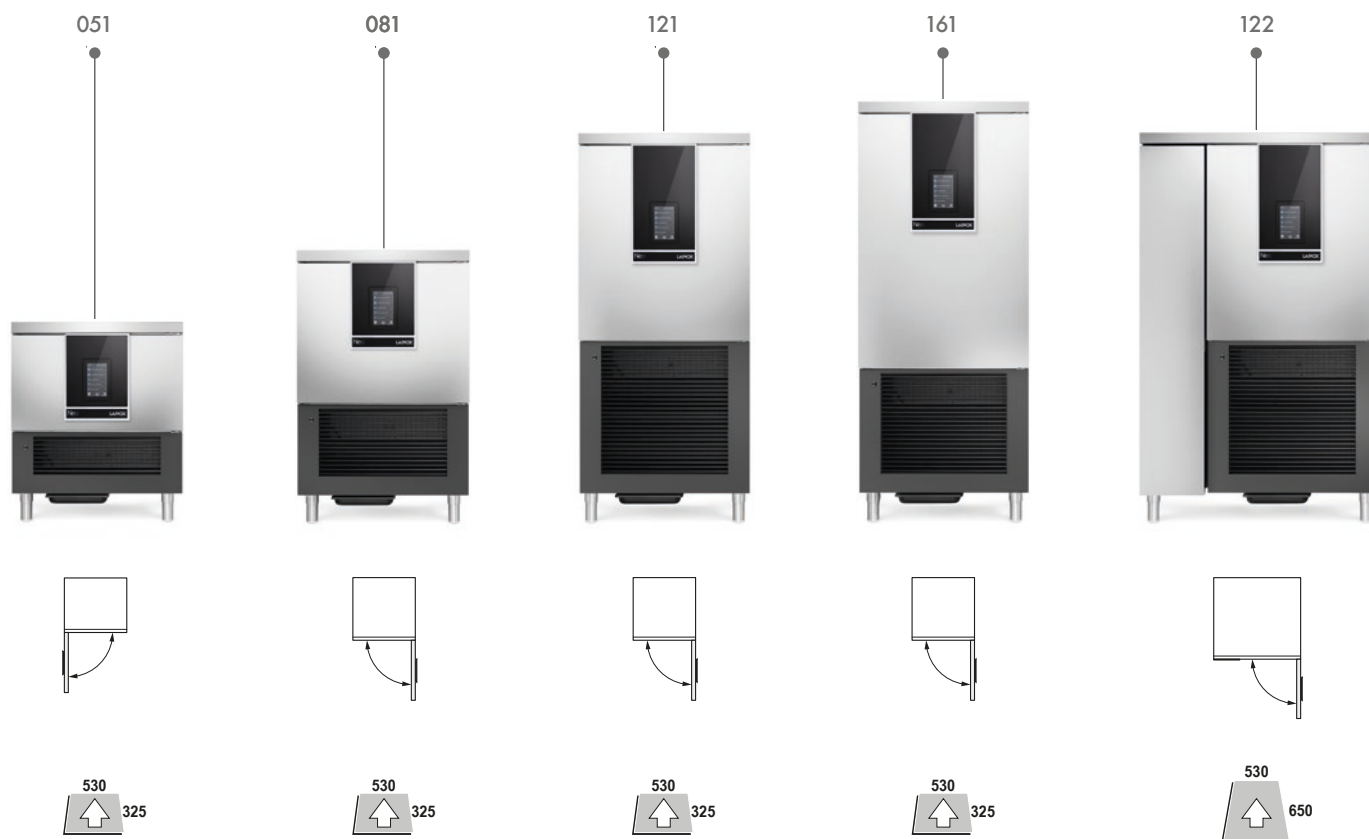
### - MYTÍ KOMORY

NEO je vybaven rychlou, praktickou sprchovou hlavou (volitelně) pro umývání komory.

# NEO, PRO VŠECHNY PROVOZY.

## PRODUKTOVÁ ŘADA

Produktová řada, která doplňuje a násobí funkce  
na všech úrovních sektoru stravování.



| Modely  | Počet zásuvů   | Mezi zásuvy (mm) | Šokové zchazování kapacita za 90' +90°C > +3°C (Kg) | Šokové zmrazování kapacita za 240' +90°C > -18°C (Kg) | Chladicí výkon (1) - (W) | Topný výkon (W) | Vnější rozměry (L x D x H mm) | Absorbe chlazení (2) - (kW) | Absorpce výkonu topení (kW) | Voltáž - přípojka  |
|---------|----------------|------------------|-----------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|--------------------------|-----------------|-------------------------------|-----------------------------|-----------------------------|--------------------|
| NEOG051 | 5 x GN 1/1     | 60               | 18                                                  | 12                                                    | 1430                     | 500             | 790 x 720 x 850               | 1,1                         | 0,6                         | AC 230V - 50 Hz    |
| NEOP051 | 4 x 600 x 400  | 75               |                                                     |                                                       |                          |                 |                               |                             |                             |                    |
| NEOG081 | 9 x GN 1/1     | 60               | 25                                                  | 16                                                    | 2108                     | 1000            | 790 x 820 x 1320              | 1,4                         | 1,1                         | AC 230V - 50 Hz    |
| NEOP081 | 7 x 600 x 400  | 75               |                                                     |                                                       |                          |                 |                               |                             |                             |                    |
| NEOG121 | 12 x GN 1/1    | 60               | 36                                                  | 24                                                    | 4807                     | 1600            | 790 x 820 x 1800              | 3,2                         | 1,8                         | 3N AC 400V - 50 Hz |
| NEOP121 | 10 x 600 x 400 | 75               |                                                     |                                                       |                          |                 |                               |                             |                             |                    |
| NEOG161 | 17 x GN 1/1    | 60               | 55                                                  | 36                                                    | 7061                     | 1600            | 790 x 820 x 1950              | 4,5                         | 1,9                         | 3N AC 400V - 50 Hz |
| NEOP161 | 14 x 600 x 400 | 75               |                                                     |                                                       |                          |                 |                               |                             |                             |                    |
| NEOG122 | 12 x GN 2/1    | 60               | 72                                                  | 48                                                    | 9986                     | 1600            | 1100 x 1050 x 1800            | 6,0                         | 1,9                         | 3N AC 400V - 50 Hz |
| NEOP122 | 10 x 600 x 800 | 75               |                                                     |                                                       |                          |                 |                               |                             |                             |                    |

NEOG... = Gastro  
NEOP... = Pekaři / cukráři

(1) T.evap.= -25°C / T.cond.= +45°C  
(2) T.evap.= -15°C / T.cond.= +55°C

# NEO, PRO VŠECHNY PROVOZY.

## PRODUKTOVÁ ŘADA

Produktová řada, která doplňuje a násobí funkce  
na všech úrovních sektoru stravování.



| Modely  | Počet zásuvů | Šokové<br>zchazování<br>kapacita za 90'<br>+90°C > +3°C (Kg) | Šokové<br>zmrazování<br>kapacita za 240'<br>+90°C > -18°C<br>(Kg) | Chladicí<br>výkon<br>(1) - (W) | Topný<br>výkon<br>(W) | Vnější rozměry<br>(L x D x H mm) | Absorbe<br>chlazení<br>(2) - (kW) | Absorpce<br>výkonu<br>topení<br>(kW) | Voltáž -<br>přípojka |
|---------|--------------|--------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|--------------------------------|-----------------------|----------------------------------|-----------------------------------|--------------------------------------|----------------------|
| NEOGC02 | 20 x GN 1/1  | 105                                                          | 70                                                                | 7100                           | 2400                  | 1200 x 1050 x 2430               | 7,1                               | 2,9                                  | 3N AC 400V - 50 Hz   |

Kapacita vozíků: n° 1 NKS201 (20 x GN 1/1 - 163 mm) nebo n° 1 CT0311 (23 x GN 1/1 - 170 mm)

|         |                |     |    |      |      |                    |     |     |                    |
|---------|----------------|-----|----|------|------|--------------------|-----|-----|--------------------|
| NEOPC02 | 20 x 600 x 400 | 105 | 70 | 7100 | 2400 | 1200 x 1050 x 2430 | 7,1 | 2,9 | 3N AC 400V - 50 Hz |
|---------|----------------|-----|----|------|------|--------------------|-----|-----|--------------------|

Kapacita vozíků: n° 1 NKS154 (15 x 600 x 400 - 189 mm) nebo n° 1 CT2764 (27 x 600 x 400 - 160 mm)

|         |                            |     |     |       |      |                    |      |     |                    |
|---------|----------------------------|-----|-----|-------|------|--------------------|------|-----|--------------------|
| NEOGC40 | 40 x GN 1/1<br>20 x GN 2/1 | 210 | 135 | 13300 | 4800 | 1600 x 1350 x 2430 | 13,3 | 5,5 | 3N AC 400V - 50 Hz |
|---------|----------------------------|-----|-----|-------|------|--------------------|------|-----|--------------------|

Trolley capacities: n° 1 KKS202 (40 x GN 1/1 - 20 x GN 2/1 - 163 mm) nebo n° 2 CT2311 (23 x GN 1/1 - 170 mm) nebo n° 1 CT2321 (23 x GN 2/1 - 170 mm)

|         |                                  |     |     |       |      |                    |      |     |                    |
|---------|----------------------------------|-----|-----|-------|------|--------------------|------|-----|--------------------|
| NEOPC40 | 40 x 600 x 400<br>20 x 600 x 800 | 210 | 135 | 13300 | 4800 | 1600 x 1350 x 2430 | 13,3 | 5,5 | 3N AC 400V - 50 Hz |
|---------|----------------------------------|-----|-----|-------|------|--------------------|------|-----|--------------------|

Kapacita vozíků: n° 1 CT5464 (54 x 600 x 400 - 160 mm) nebo n° 2 CT2764 (27 x 600 x 400 - 160 mm)

NEOG... = Gastro  
NEOP... = Pekaři / cukráři

(1) T.evap.= -25°C / T.cond.= +45°C  
(2) T.evap.= -15°C / T.cond.= +55°C

# NEO

## FUNKCE

### 6 FUNKCÍ

- Šokové zchlazování +90 / +3°C
- Šokové zmrazování +90 / -18°C
- Rozmrazování -18 / +3°C
- 5 krokové řízené kynutí
- Pomalé vaření až na teplotu +85°C.
- Udržovací a servisovací teplota na +65°C.

### OVLÁDÁNÍ

- 7 "barevný displej (LCD - TFT - IPS), s vysokým rozlišením a kapacitní funkcí "Touch Screen" dotykové obrazovky.
- Všechny procesy mohou být zobrazeny s konkrétními ikonami pro každý typ potravin, masa, ryby, pečivo, atd.
- Spuštění stroje začíná klepnutím na ikonu.
- Vícebodová vyhřívaná jádrová sonda, (4 detekční body)
- Připojení USB pro nahrávání a stahování
- Automatické odmrazovací cykly
- Integrovaná kniha receptů "Moje recepty"
- Sterilizace komory (volitelné)
- Předchlazení komory
- Sušení
- Kontinuální cyklus

### ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

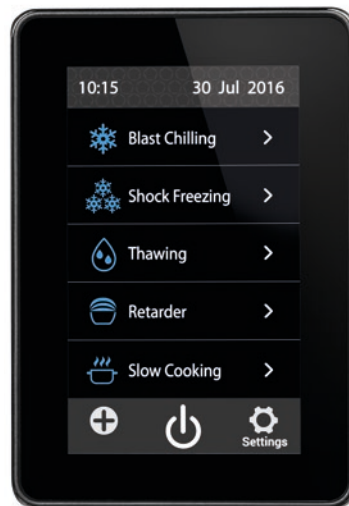
- Ruční mytí s externí rychloupínací sprchou (volitelné)

### OVLÁDACÍ A BEZPEČNOSTNÍ PRVKY

- Napouštění vody přes solenoid ve standardu
- Jistič pro ochranu kompresoru
- Vnitřní zastavení ventilátoru mikrospínačem, když otevřete dveře

### KONSTRUKCE

- Vnější a horní strany jsou z AISI 304 18/10 z nerezové oceli tl. 0,6 mm.
- Dveře jsou z AISI 304 18/10 z nerezové oceli tl. 0,8 mm.
- Komora se zaoblenými rohy, zcela vyrobená z AISI 304 18/10 z nerezové oceli.
- Komora s centrálním odtokem pro vypouštění mycí vody.
- Vysoká hustota polyuretanové izolace (asi 42 kg/m<sup>3</sup>), tloušťka 60 mm, bez HCFC
- Topné těleso i v zárubni.
- Ergonomická rukojeť po celé délce dveří a magnetické těsnění na 4 stranách dveří
- Patentovaný systém vstřikování vlhkosti.
- Odnímatelné nosiče vodicích kolejnic v nerezové oceli AISI 304 18/10, snadno přemístěné do drážek 1/1 GN nebo 600 x 400.
- Vyjímatelné vodicí lišty ve tvaru písmene L v nerezové oceli AISI 304 18/10 lze rozdělovat každých 15 mm.



### CHLADÍCÍ SYSTÉM

- Nepřímá foukání elektrických ventilátorů, efektivní, ale jemné na potraviny
- Hermetický kompresor (semi-hermetický kompresor pro modely 122)
- R404A chladivo
- Vysoce výkonné výparníky, s více vstřikovacími místy plynu
- Výparník ze směsi měď-hliník s antikorozi katarforézní úpravou
- Vysoce výkonný kondenzátor ze směsi měď-hliník
- Patentovaný systém odmrazování výparníku horkým plynem
- Automatický systém odpaření námrazy z výparníku, bez použití elektrické energie (s topnou patronou pro modely 122).

### EXTRA PŘÍSLUŠENSTVÍ

- 60 Hz verze
- Provedení s externím agregátem (remote group cells only)
- Vodní chladicí systém kondenzátoru
- Kit of swivel wheels with brake (models with incorporated unit)



# NEO

## ÚDAJE O VÝKONU A SPOTŘEBĚ V SOULADU S EVROPSKOU SMĚRNICÍ 2015/1095 TÝKAJÍCÍ SE METODY DETEKCE DAT.

| Modeys  |         | Zchlazovací<br>program | Zchlazovací<br>kapacita<br>(kg) | Zchlazovací<br>cyklus čas<br>65 > +10 °C<br>(min) | Energetická<br>spotřeba pro<br>zchlazovací<br>funkci<br>(kWh/kg) | Zmrazovací<br>program | Zmrazovací<br>kapacita<br>(kg) | Zmrazovací<br>cyklus čas<br>65 > -18 °C<br>(min) | Energetická<br>spotřeba pro<br>zmrazovací funkci<br>(kWh/kg) |
|---------|---------|------------------------|---------------------------------|---------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------|-----------------------|--------------------------------|--------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|
| NEOG051 | NEOP051 | HARD                   | 25,00                           | 75                                                | 0,081                                                            | HARD                  | 15,00                          | 265                                              | 0,264                                                        |
| NEOG081 | NEOP081 | HARD                   | 35,00                           | 109                                               | 0,080                                                            | HARD                  | 20,00                          | 270                                              | 0,267                                                        |
| NEOG121 | NEOP121 | HARD                   | 45,00                           | 115                                               | 0,080                                                            | HARD                  | 30,00                          | 265                                              | 0,268                                                        |
| NEOG161 | NEOP161 | HARD                   | 70,00                           | 115                                               | 0,079                                                            | HARD                  | 40,00                          | 260                                              | 0,266                                                        |
| NEOG122 | NEOP122 | HARD                   | 90,00                           | 115                                               | 0,080                                                            | HARD                  | 60,00                          | 265                                              | 0,268                                                        |

### Poznámky

Návrh normy TC 44 WI 00044048:

Výkonnost testu byla provedena s bramborovou kaší v GN1/1 40mm gastro nádobě, s bramborovou kaší do výšky 35 mm, která se rovná ~ 5 kg na jednu GN, se šokerem v místnosti při teplotě 30 °C.

Specifická spotřeba při zchlazování vyjádřená v kWh/kg byla pořízena s průměrnou teplotou bramborové kaše při teplotě 65 °C při vložení, výstupná teplota +10 °C na konci zchlazovacího cyklu a méně než 120'.

Specifická spotřeba při zmrazování vyjádřená v kWh/kg byla pořízena s průměrnou teplotou bramborové kaše při teplotě 65 °C při vložení, výstupná teplota -18 °C na konci zmrazovacího cyklu a méně než 270'.

Kontaktujte nás na bezplatné  
předvedení přímo ve vaší kuchyni  
na tel. +420 602 580749  
robin.hayek@lainox.it

**LAINOX®**  
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  
www.lainox.com



an Ali Group Company



The Spirit of Excellence