



Sapiens

КОГДА ТЕХНОЛОГИИ СОВМЕЩАЮТСЯ С ПРОШЛЫМ



Sapiens, БОЛЕЕ ЛЕГКИЙ, БОЛЕЕ ИНТУИТИВНЫЙ, БОЛЕЕ ПОЛНЫЙ

Все современные технологии стоят рядом и помогают Вам приготовить самые сложные блюда и не бояться, что параметры приготовления будут неправильными.

Для тех, кто не стремится использовать сложную электронику, а хочет готовить и программировать с помощью простых ручных органов управления, однако не отказываясь от точности цифрового управления.

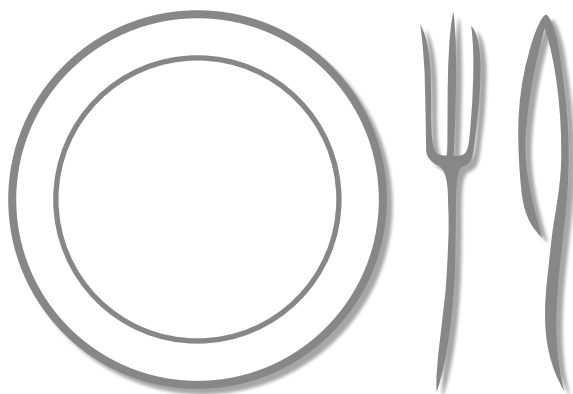
Для того, кто ищет печь, покорную его командам и прочную, готовую ко всему и продвинутую, традиционную в подходе, но богатую по содержанию, внушающую доверие и эффективную, LAINOX имеет правильное решение. И называется это решение Sapiens.

Sapiens - это печь для приготовления с использованием ручных органов управления с электронным контролем.

Автоматические режимы приготовления в устройстве Sapiens просты в управлении и гарантируют постоянное качество результатов.

Все функции постоянно контролируются электроникой с максимальной эффективностью.

Таким образом, устройство Sapiens постоянно регулирует процесс приготовления в автоматическом режиме, что всегда позволит Вам получить идеальные результаты, приготовить сочное мясо, обеспечит великолепное поджаривание и золотистую корочку, идеальное приготовление блюда во всех его частях, великолепную прожарку и хрустящую корочку жаркого, отличный гратен.





Sapiens, ВСЕ, ЧТО ВАМ НУЖНО.

Кроме того, Sapiens полностью оснащен всеми системами автоматического и ручного контроля, которые необходимы для получения наилучших и неизменных результатов приготовления.

Наличие многочисленных опций и высокая функциональность Sapiens ярко демонстрируют важность проекта и внимание, которое LAINOX хотел уделить конечному пользователю.



Буквенно-цифровой светодиодный дисплей высокой четкости HVS (High Visibility System)



Система автоматической мойки LCS с жидким моющим средством в полностью перерабатываемом картридже, вставляемом в соответствующий отсек



Цветной дисплей с диагональю 2,4 дюйма (ЖК - TFT) для отображения избранных программ, предустановленных программ, вентиляции с изменяемой скоростью, автоматической мойки, меню, настроек.



Соединитель за пределами рабочей камеры для быстрого подключения термощупа в стандартном исполнении.



Скорость вентиляции имеет 6 уровней. Для особых условий приготовления доступна функция прерывистой вентиляции.



Серийно душ автоматического сматывания



Рукоятки scroller Push (выбора и подтверждения)



USB-порт для загрузки данных ХАССП, обновления программного обеспечения, загрузки/скачивания программ приготовления



Светодиодные планки с последовательным включением в зависимости от выбранной температуры приготовления.



Светодиодные планки с последовательным выключением до окончания установленного времени приготовления. Либо с последовательным включением до достижения установленной температуры в сердцевине.



ГОТОВКА В КОНВЕКЦИОННОМ РЕЖИМЕ

Характерная особенность готовки в конвекционном режиме – это равномерность приготовления, результат, который Sapiens всегда гарантирует, как для разнообразных гастрономических блюд, так и для кулинарии и кондитерских изделий.

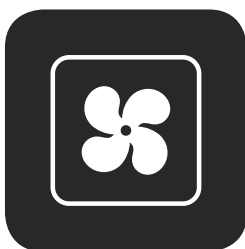
Как для тех, кто хочет получить хрустящие и сухие блюда, так и для тех, кто ищет сочность и нежность, системы, разработанные LAINOX, обеспечивают идеальный результат даже при полной загрузке, без потерь и бракованных блюд.

Регулируемая скорость вентилятора (полная или уменьшенная) с автоматическим снижением мощности позволяет снизить потребление энергии и гарантирует идеальную равномерность приготовления, благодаря разработанной LAINOX эксклюзивной системе распределения тепла в рабочей камере и двунаправленности вентилятора.



ХРУСТЯЩЕЕ И СУХОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Благодаря запатентованной системе быстрого удаления влажности Fast Dry® обеспечивается идеальная хрустящая корочка при жарении и потрясающий результат при запекании и приготовлении на гриле. Кроме того, получаются идеальные результаты при приготовлении выпечки и кондитерских изделий, даже при 100% загрузке.



6 СКОРОСТЕЙ ВЕНТИЛЯЦИИ

Скорость вентиляции имеет 6 уровней.
Для особых условий приготовления доступна функция прерывистой вентиляции.
Автореверс (автоматическая инверсия направления вращения крыльчатки) для идеальной равномерности приготовления.



ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ПАРУ

Готовка на пару сохраняет все полезные вещества продуктов, оставляет цвета насыщенными, требует меньшего использования приправ, воды, соли и, кроме того, снижает себестоимость продукции.

Sariens позволяет готовить на пару при низких температурах 50/85°C с абсолютной точностью результата и минимальным потреблением энергии и воды.

Готовка на пару при температуре 100°C позволяет качественно приготовить любой тип продукта, который, в противном случае, нужно было бы готовить по традиционной системе в кипящей воде. При этом достигается экономия более чем в 20%.

И наконец, готовка с использованием форсированного пара при температуре 130°C идеально подходит для замороженных продуктов, особенно, если они готовятся в большом количестве. Время приготовления значительно сокращается и уменьшается также себестоимость производства.



ПРИГОТОВЛЕНИЕ В ВАКУУМНОЙ УПАКОВКЕ

Техника приготовления в вакуумной упаковке требует максимальной точности температуры (до 1°C) внутри рабочей камеры пароконвектомата и в сердце самого продукта.

Эта точность гарантируется благодаря специальному температурному щупу-игле, с помощью которого достигается минимальный показатель потери веса продукта и максимальная сохранность всех питательных веществ.



ГОТОВКА НА ВОДЯНОЙ БАНЕ

Инновативная технология приготовления разнообразных блюд на пару при низких температурах в специальных прозрачных емкостях. У такого типа приготовления есть множество преимуществ и, в том числе, увеличение срока хранения продуктов.



ЕCOVAPOR

Sariens распознает количество пара, находящегося внутри рабочей камеры, и, исходя из этого, использует только ту энергию, которая необходима. С системой EcoVapor становится возможным значительно снизить потребление энергии и воды благодаря автоматическому контролю насыщения паром рабочей камеры.



ПРИГОТОВЛЕНИЕ В СМЕШАННОМ РЕЖИМЕ

Благодаря системе управления влажностью Autoclima®, готовка в смешанном режиме позволяет получить оптимальные результаты при приготовлении мяса и рыбы, без необходимости постоянно увлажнять продукт, чтобы избежать его высыхания.

Кроме того, при использовании многоточечного температурного щупа во время процесса приготовления, степень готовности в сердце продукта всегда будет идеальной.



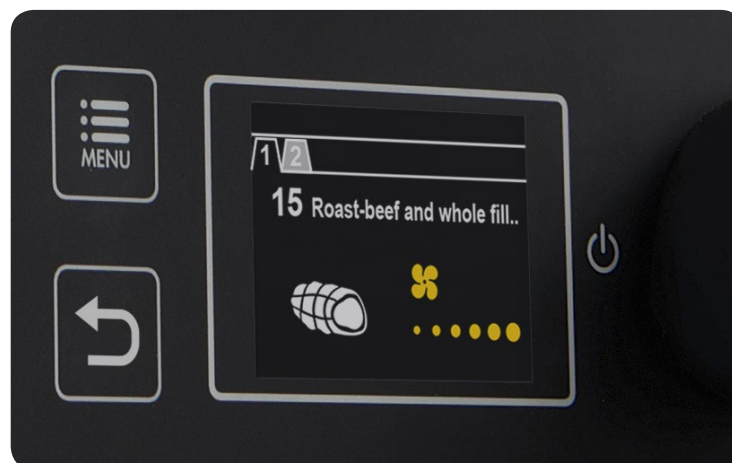
СОЧНОЕ И НЕЖНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Система Autoclima® от LAINOX автоматически создает и управляет идеальным климатом внутри рабочей камеры. Температура и процент влажности определяются в зависимости от готовящегося продукта. Сочность и мягкость всегда гарантированы, даже при регенерации заранее приготовленных блюд.



ТЕМПЕРАТУРНЫЙ ЩУП ДЛЯ ЛЮБОГО СЛУЧАЯ

Многоточечный щуп (опционально) обеспечивает идеальное приготовление сердцевины продукта, а игольчатый датчик помогает при приготовлении в вакууме или при наличии небольших кусков (опционально).



ПРОГРАММЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Устройство Sapiens снабжено автоматическими программами LAINOX, 95 программ приготовления уже внесены в память, и может содержать до 99 изменяемых программ приготовления, вносимых в память пользователем, с присвоением названия и пиктограммы. Каждая программа может иметь до 9 автоматических циклов.

Благодаря таким программам, печь позаботится в полностью автономном режиме о различных этапах и разных параметрах приготовления.

- выбор режима приготовления (конвекция, на пару или комбинированный: пар + горячий воздух)
- постоянный контроль температуры
- определение уровня влажности в рабочей камере
- регулировка скорости вентилятора

Естественно, имеется возможность напрямую запустить приготовление в ручном режиме или выбрать с помощью специальной рукоятки избранную программу посредством функции scroll & push.

Кроме того, LAINOX позаботилась об экономии и уделила большое внимание всему, что помогает уменьшить расходы и негативное воздействие, не только в экономическом плане.



ECOSPEED

Благодаря функции Ecospeed, в зависимости от количества и типа готовящегося продукта, Sapiens оптимизирует и контролирует подачу энергии, всегда поддерживая правильную температуру и избегая ее колебаний.

Результат: использование только нужного количества полезной энергии и максимальная энергоэффективность.



GREEN FINE TUNING

Благодаря новой системе регулирования горелки GFT (Green Fine Tuning) и высокоэффективному запатентованному теплообменнику значительно уменьшаются теплотери и вредные выбросы в окружающую среду.



ПРОСТАЯ И ГЛУБОКАЯ ОЧИСТКА.

ВЫБЕРИТЕ НАИБОЛЕЕ ПРИЕМЛЕМУЮ ДЛЯ ВАШИХ ПОТРЕБНОСТЕЙ МОЙКУ.

Каждая настольная модель Sapiens имеет систему автоматической мойки LCS с помощью жидкого моющего средства, упакованного в полностью перерабатываемый картридж, который находится в специальном выдвижном отсеке.

Напольные модели Sapiens имеют автоматическую систему мойки LM с помощью жидкого моющего средства, расфасованного в канистры емкостью.

Моющее средство распыляется внутри варочной камеры в полностью автоматическом режиме.

Действие изделия, связанное с использованием пара и подачей воды для полоскания, позволяет максимально эффективно удалять загрязнения жиром и остатки пищи.



РУЧНАЯ МОЙКА



ОПОЛАСКИВАНИЕ



МОЙКА SOFT



МОЙКА HARD



МОЙКА HARD PLUS



МОЙКА HARD PLUS ECO



НОВЫЕ ПОЛНОСТЬЮ ПЕРЕРАБАТЫВАЕМЫЕ КАРТРИДЖИ С ЖИДКИМ МОЮЩИМ СРЕДСТВОМ

Моющее средство COMBICLEAN с новой формулой и превосходными гигиеническими характеристиками поставляется в удобном полностью перерабатываемом картридже для настольных моделей Sapiens. Опасные переливания продукта теперь исключены. Готово к использованию, помещается в соответствующий выдвижной отсек с откидываемой крышкой.

CALFREE - новое моющее средство от LAINOX, которое поставляется в виде картриджа, на 100% подходящего для вторичного использования и совместимого с парогенератором с защитой от накопления известкового налета.

Используя изделие CALFREE, вы получаете множество преимуществ:

- Устранение поломок из-за скопления известковых отложений
- Всегда чистый и обильный пар
- Максимальная энергетическая эффективность и меньший расход
- Повышенные эксплуатационные качества
- Увеличенный срок службы парового генератора
- Меньшая стоимость обслуживания

Картридж со средством CALFREE также имеет свой отсек рядом со средством COMBICLEAN. Различные цвета жидкостей и соответствующие пробки исключают вероятность ошибки при выборе средства.



ЗНАЧИТЕЛЬНОЕ СОКРАЩЕНИЕ ВРЕМЕНИ ОЧИСТКИ

Еще одно важное преимущество - это экономия: значительное сокращение времени очистки пароконвектомата по сравнению с традиционными системами.

Достаточно выбрать наиболее подходящий уровень очистки, и Sapiens все сделает сам.



ЭКОЛОГИЧНАЯ ОЧИСТКА








Повышенный уровень ЭКО-очистки в дополнение к уже существующим позволит снизить ваши расходы, сэкономит ваше время и сократит расход моющего средства.



LAINOX COOKING SYSTEM

ГОТОВИТ, ПОДДЕРЖИВАЕТ ТЕМПЕРАТУРУ, ЗАМОРАЖИВАЕТ.

Специально для вас, кто не только является Шефом, который применяет свои креативные способности на кухне, но и бизнесменом, сильные стороны которого - это удовлетворение клиентов и оптимизация работы. Для вас LAINOX предлагает инструменты на 360°. Эти инструменты касаются технологии шоковой заморозки и поддержания уже готовых блюд в горячем состоянии, и все это внутри единой системы. Если вы спросите себя, сколько клиентов у вас будет сегодня и какие блюда они выберут, то ответ вам даст LAINOX. Если вы хотите гарантировать всегда быстрый и профессиональный сервис, то Lainox на вашей стороне. Все это вам обеспечит Lainox Cooking System.

-  ЭНЕРГОСБЕРЕЖЕНИЕ ДО 60%
-  УМЕНЬШЕНИЕ ИСПОЛЬЗУЕМОГО ПРОСТРАНСТВА ДО 70%
-  ЭКОНОМИЯ ПРОДУКТОВ ДО 20%.
-  СТАБИЛЬНОЕ КАЧЕСТВО
-  СОКРАЩЕНИЕ РАСХОДОВ ИЗ-ЗА НЕПРОДАНЫХ ПОРЦИЙ
-  УМЕНЬШЕНИЕ ВРЕМЕНИ ОЖИДАНИЯ ДЛЯ ВАШИХ ГОСТЕЙ
-  БОЛЕЕ БЫСТРЫЙ ОБОРОТ СТОЛОВ



КАЖДОМУ ВИДУ ОБСЛУЖИВАНИЯ – ОПТИМАЛЬНОЕ РЕШЕНИЕ.

COOK AND SERVE (ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ПОДАЧА), COOK AND HOLD (ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ПОДДЕРЖАНИЕ НУЖНОЙ ТЕМПЕРАТУРЫ),
COOK AND CHILL (ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ОХЛАЖДЕНИЕ).



COOK AND SERVE (ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ПОДАЧА)

Функции Sapiens позволяют оперативно получить превосходный результат приготовления и обеспечить "экспресс"-обслуживание.



COOK AND HOLD (ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ПОДДЕРЖАНИЕ НУЖНОЙ ТЕМПЕРАТУРЫ)

ВСТРАИВАЕМЫЕ ИЛИ НАСТОЛЬНЫЕ ТЕПЛОВЫЕ ШКАФЫ

Чтобы получить наилучшие результаты на кухне, Lainox предоставляет возможность дополнить гамму пароконвектоматов Sapiens на подставках, инновативным многофункциональным оборудованием:

Тепловой шкаф - Аппарат для медленного приготовления при низкой температуре +30°C - 120°C.

Цифровая панель управления позволяет установить точную температуру в рабочей камере или в сердце продукта (при использовании температурного щупа) для правильного поддержания в температуре или медленного приготовления. Таким образом, достигается всегда идеальный результат и многочисленные преимущества в работе.



COOK AND CHILL (ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ОХЛАЖДЕНИЕ)

ШКАФ ШОКОВОГО ОХЛАЖДЕНИЯ И ЗАМОРОЗКИ

New Chill – это важная часть новой системы по организации работы на кухне, где подготовка, приготовление, шоковое охлаждение, сохранение и регенерация являются последовательными этапами единого рабочего процесса, который разъединяет во времени приготовление блюда и его подачу клиенту.

New Chill является соединительным элементом между этапом приготовления и этапом сохранения продукта. Благодаря высокой мощности охлаждения и правильной вентиляции он способен очень быстро снизить температуру продукта и, тем самым, блокировать размножение бактерий внутри него, без потери влаги и вкусовых качеств продукта.

Sapiens

АССОРТИМЕНТ



071



101



072



102

Модели: с бойлером	Питание	Вместимость камеры 1/1 GN (530x325 мм) 2/1 GN (530x650 мм)	Расст. между направл., (мм)	Количество блюد	Электрическая мощность (кВт)	Номинальная тепловая мощность газа (кВт/ккал)	Габаритные размеры (ДЛИНА x ГЛУБИНА x ВЫСОТА ММ)	Напряжение питания (информация о других видах напряжения и частоты предо- ставляется по запросу)
SAEB071R		7x1/1	70	50/120	10,5	-/-	875 x 825 x 820	3N AC 400V - 50 Hz
SAGB071R		7x1/1	70	50/120	0,5	15/12.900	875 x 825 x 820	AC 230V - 50 Hz
SAEB101R		10x1/1	70	80/150	16	-/-	930 x 825 x 1040	3N AC 400V - 50 Hz
SAGB101R		10x1/1	70	80/150	1	28/24.080	930 x 825 x 1040	AC 230V - 50 Hz
SAEB072R		7x2/1 - 14x1/1	70	70/180	19	-/-	1170 x 895 x 820	3N AC 400V - 50 Hz
SAGB072R		7x2/1 - 14x1/1	70	70/180	1	30/25.800	1170 x 895 x 820	AC 230V - 50 Hz
SAEB102R		10x2/1 - 20x1/1	70	150/300	31	-/-	1170 x 895 x 1040	3N AC 400V - 50 Hz
SAGB102R		10x2/1 - 20x1/1	70	150/300	1	40/34.400	1170 x 895 x 1040	AC 230V - 50 Hz
SAEB171R		7x1/1 + 10x1/1	70	130/270	26,5	-/-	930 x 825 x 1925	3N AC 400V - 50 Hz
SAEG171R		7x1/1 + 10x1/1	70	130/270	1,5	43/36.980	930 x 825 x 1925	AC 230V - 50 Hz
SAEB201R		20x1/1	63	150/300	31,8	-/-	960 x 825 x 1810	3N AC 400V - 50 Hz
SAGB201R		20x1/1	63	150/300	1,8	48/41.280	960 x 825 x 1810	AC 230V - 50 Hz
SAEB202R		20x2/1 - 40x1/1	63	300/500	61,8	-/-	1290 x 895 x 1810	3N AC 400V - 50 Hz
SAGB202R		20x2/1 - 40x1/1	63	300/500	1,8	80/68.800	1290 x 895 x 1810	AC 230V - 50 Hz

Модели: с бойлером + с прямым паром	Питание	Вместимость камеры 1/1 GN (530x325 мм) 2/1 GN (530x650 мм)	Расст. между направл., (мм)	Количество блюд	Электрическая мощность (кВт)	Номинальная тепловая мощность газа (кВт/ккал)	Габаритные размеры (ДЛИНА x ГЛУБИНА x ВЫСОТА ММ)	Напряжение питания (информация о других видах напряжения и частоты предо- ставляется по запросу)
SAEM171R		7x1/1 + 10x1/1	70	130/270	26,5	-/-	930 x 825 x 1925	3N AC 400V - 50 Hz
SAGM171R		7x1/1 + 10x1/1	70	130/270	1,5	40/34.400	930 x 825 x 1925	AC 230V - 50 Hz

Sapiens

АССОРТИМЕНТ



171



201



202

Модели: с прямым паром	Питание	Вместимость камеры 1/1 GN (530x325 мм) 2/1 GN (530x650 мм)	Расст. между направл., (мм)	Количество блюд	Электрическая мощность (кВт)	Номинальная тепловая мощность газа (кВт/ккал)	Габаритные размеры (ДЛИНА x ГЛУБИНА x ВЫСОТА ММ)	Напряжение питания (информация о других видах напряжения и частоты предо- ставляется по запросу)
SAEV071R		7x1/1	70	50/120	10,5	-/-	875 x 825 x 820	3N AC 400V - 50 Hz
SAGV071R		7x1/1	70	50/120	0,5	12/10.230	875 x 825 x 820	AC 230V - 50 Hz
SAEV101R		10x1/1	70	80/150	16	-/-	930 x 825 x 1040	3N AC 400V - 50 Hz
SAGV101R		10x1/1	70	80/150	1	18/15.480	930 x 825 x 1040	AC 230V - 50 Hz
SAEV072R		7x2/1 - 14x1/1	70	70/180	19	-/-	1170 x 895 x 820	3N AC 400V - 50 Hz
SAGV072R		7x2/1 - 14x1/1	70	70/180	1	20/17.200	1170 x 895 x 820	AC 230V - 50 Hz
SAEV102R		10x2/1 - 20x1/1	70	150/300	31	-/-	1170 x 895 x 1040	3N AC 400V - 50 Hz
SAGV102R		10x2/1 - 20x1/1	70	150/300	1	27/23.220	1170 x 895 x 1040	AC 230V - 50 Hz
SAEV171R		7x1/1 + 10x1/1	70	130/270	26,5	-/-	930 x 825 x 1925	3N AC 400V - 50 Hz
SAGV171R		7x1/1 + 10x1/1	70	130/270	1,5	30/25.800	930 x 825 x 1925	AC 230V - 50 Hz
SAEV201R		20x1/1	63	150/300	31,8	-/-	960 x 825 x 1810	3N AC 400V - 50 Hz
SAGV201R		20x1/1	63	150/300	1,8	36/30.960	960 x 825 x 1810	AC 230V - 50 Hz
SAEV202R		20x2/1 - 40x1/1	63	300/500	61,8	-/-	1290 x 895 x 1810	3N AC 400V - 50 Hz
SAGV202R		20x2/1 - 40x1/1	63	300/500	1,8	54/46.440	1290 x 895 x 1810	AC 230V - 50 Hz



МОДЕЛЬ 171

Универсальность в одном устройстве, с двумя отдельными панелями управления и двумя рабочими камерами 7 GN1/1 + 10 GN 1/1

Sapiens

ХАРАКТЕРИСТИКИ

РЕЖИМЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- Автоматический с более чем 90 проверенными программами приготовления в памяти, включая программы по разогреву на тарелке и противне.
- Программируется с возможностью сохранения в памяти 99 программ готовки в автоматической последовательности (до 9 циклов), с присвоением названия и соответствующей пиктограммы.
- Ручное приготовление с тремя режимами: Конвекция от 30 °C до 300 °C, пар от 30 °C до 130 °C, комбинированная от 30 °C до 300 °C.
- Ручной, с немедленным запуском приготовления.
- Программы приготовления с контролем температуры в центре продукта (с многоточечным или игольчатым щупом) (опционально).
- Autoclimate® – автоматическая система по измерению и управлению процентом влажности внутри рабочей камеры.
- Fast-Dry® – система быстрого удаления влажности из рабочей камеры.
- Быстрый выбор избранных программ с помощью функции scroll & push посредством специальной рукоятки.

РАБОТА

- Буквенно-цифровой светодиодный дисплей высокой четкости HVS (High Visibility System) для отображения значений температуры, функции Autoclimate, времени и температуры в сердцевине.
- Цветной дисплей с диагональю 2,4 дюйма (ЖК - TFT) для отображения избранных программ, предустановленных программ, вентиляции, автоматической мойки, меню, настроек.
- Рукоятки SCROLLER с функцией Scroll (прокрутка) и Push (нажатие) для подтверждения выбора.
- Светодиодные планки для отображения температуры в камере, времени и установленной температуры в сердцевине.
- Ручной предварительный нагрев.

ОЧИСТКА ОБСЛУЖИВАНИЕ

- Самодиагностика функциональной проверки до и в процессе эксплуатации прибора с описательным и звуковым сигналом о возможных неполадках.
- Система автоматической очистки с использованием встроенного бака и автоматическим дозатором моющего средства (опционально).
- Жидкое чистящее средство COMBICLEAN и средство от накипи CALFREE в картридже со 100% повторным использованием.
- Система против накипи CALOUT в стандартной комплектации предотвращает образование и накопление накипи в бойлере. Система укомплектована встроенным отделением и автоматической системой подачи.
- Для моделей 201 / 202 система автоматической мойки LM и система очистки от накипи CALOUT, с использованием жидкого моющего средства COMBICLEAN и средства от накипи CALFREE.
- Ручная система мойки с ручным душем

СИСТЕМЫ КОНТРОЛЯ

- Автореверс вентилятора (автоматическое изменение направления вращения вентилятора) для безупречной равномерности приготовления
- Автоматическая регулировка конденсации паров.
- Ручной контроль за отдушиной камеры.
- Ручной увлажнитель.
- Освещение с таймером
- Легкий доступ к программируемым параметрам для того, чтобы персонализировать пароконвектомат через пользовательское меню
- Возможность выбрать любую из 6-ти предложенных скоростей вентилятора; первые 3 скорости автоматически активируют уменьшение мощности нагрева пароконвектомата
- Для готовки необычных блюд возможно использовать функцию прерывистой вентиляции
- Соединитель за пределами рабочей камеры для быстрого подключения термощупа.
- Контроль температуры в середине продукта термощупом с 4 точками считывания (опционально).
- Контроль температуры в сердцевине продукта с помощью игольчатого датчика для приготовления в вакуумной упаковке или для продуктов небольшого размера.
- USB-порт для скачивания данных ХАССП, обновления программного обеспечения и скачивания / загрузки программ приготовления
- Подготовка для системы энергетической оптимизации SN (факультативно).
- Сервисная программа для: проверки функций электронной платы и вывода температурных датчиков - счетчиков рабочих часов прибора для всех основных функций по плановому обслуживанию.
- ECOSPEED - в зависимости от количества и типа продукта Sapiens оптимизирует и контролирует подачу энергии, поддерживает правильную температуру готовки с устранением колебаний.
- ECOVAPOR - благодаря системе ECOVAPOR достигается значительное снижение расхода воды и энергии за счет автоматического контроля насыщения пара в варочной камере.
- GREEN FINE TUNING - Новая система модуляции горелки и обменника высокой эффективности во избежание излишнего потребления мощности и снижения вредных выбросов.

КОНСТРУКЦИЯ

- Камера идеально гладкая, герметичная, со сварочными швами без просветов.
- Дверца закрытия с двойным закаленным стеклом, наружным зеркальным покрытием, воздушной прослойкой и внутренним теплоотражающим стеклом для наименьшего излучения тепла на оператора и повышенной эффективности.
- Распахивающееся внутреннее стекло для простоты очистки между стеклами
- Рукоятка с открытием вправо и влево.
- Регулируемые петли двери для оптимальной герметичности.
- Открывающийся дефлектор для простоты действий по очистке отсека вентилятора.



IPX 5

EMC



Sapiens

УДОВЛЕТВОРЕНИЕ ЛЮБЫХ ПОТРЕБНОСТЕЙ



Lainox предлагает различные модели Sapiens в практичных и функциональных конфигурациях для разнообразных потребностей.

Помимо обычных подставок из нержавеющей стали, они могут быть укомплектованы направляющими для противней или практичным нейтральным шкафом с дверцей или открытым шкафом для хранения различных аксессуаров.

При необходимости возможно дополнить Sapiens шкафом шокового охлаждения/заморозки и, если на вашей кухне мало места, то его возможно установить под специальную подставку для пароконвектомата.

Эта практичная конфигурация возможна для моделей:

- 071 газ / электричество
- 101 газ / электричество
- 072 газ / электричество
- 102 газ / электричество

ТЕПЛЫЕ ШКАФЫ ДЛЯ ПОДДЕРЖАНИЯ В ТЕМПЕРАТУРЕ / МЕДЛЕННОЙ ГОТОВКИ

Чтобы никогда не терять свежесть готового блюда, приготовленного час назад, Lainox предлагает возможность дополнить Sapiens этим многофункциональным оборудованием

- Поддержание при температуре сервеса +65 °С
- Медленное приготовление при низких температурах +30 - 105 °С



НАДСТАВКА

На вашей кухне мало места и в то же время вам необходим полный и разнообразный функционал оборудования?

Никаких проблем, так как решением будут разнообразные возможности установки пароконвектоматов друг на друга.

Возможны следующие комбинации: Sapiens газ/электричество с бойлером или прямым пароувлажнением

- Sapiens 071+071
- Sapiens 071+101
- Sapiens 072+072

ВСЕГДА ОТЛИЧНЫЙ РАЗОГРЕВ И ОБРАБОТКА С СИСТЕМОЙ LAINOX BANQUETING.

Благодаря различным дополнительным функциям, встроенным в Sapiens, подача от 10 до 100 одинаковых блюд в указанный момент времени без снижения их качества больше не является проблемой.

Мод. Device	Модель комплекта	Объем блюд Ø 310 мм
071	NKB071	20
101	NKB101	30
072	NKB072	32
102	NKB102	49
171	NKB171	20+30
201	NKB201	60
202	NKB202	100

Чтобы бесплатно попробовать
на вашей кухне, обращайтесь по
тел. +39 0438 9110 · lainox@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