

Sapiens boosted

КОГДА ТЕХНОЛОГИИ СОВМЕЩАЮТСЯ С ПРОШЛЫМ

RU

LAINOX®



Sapiens boosted

БОЛЕЕ МОЩНАЯ, БОЛЕЕ ЭФФЕКТИВНАЯ И БОЛЕЕ КОМПАКТНАЯ.

БЫСТРАЯ

Мощный парогенератор обеспечивает беспрецедентную скорость приготовления. Брокколи будет готова всего за 7 минут, а в режиме комби в модели Sapiens boosted 101, 24 цыпленка на гриле готовятся всего за 30 минут.

ЭФФЕКТИВНАЯ

VCS - Vapor Cleaning System - это автоматическая система очистки, которая благодаря инновационной системе испарения нового моющего средства позволяет значительно снизить расход, до 30 %.
(по сравнению с предыдущей моделью)

ПРОЧНАЯ

Совместные технологические инновации привели к использованию новых **долговечных компонентов Long Life Component LLC***. Особое внимание на этапе проектирования было также уделено простоте установки и обслуживания. Программа **EMA (Easy Maintenance Access)** служит для сокращения времени выполнения работ.
(* в соответствии с утвержденным Lainox внутренним протоколом)

МОЩНАЯ

Благодаря увеличению мощности до **20 %** по сравнению с предыдущей моделью она гарантирует быстрое и всегда безупречное приготовление пищи даже при полной загрузке. Увеличенная мощность не означает большего потребления энергии. Sapiens boosted, благодаря новым системам подачи энергии, обеспечивает экономию **до 16 %,** по сравнению с предыдущими моделями.

ТОЧНАЯ

Sapiens boosted всегда поддерживает стабильную и точную температуру благодаря автоматическим системам контроля и управления потреблением энергии. Эксклюзиваня система **AUTOCLIMA** модели Sapiens boosted идеально управляет температурными режимами, постоянно обеспечивая оптимальное качество приготовления.

КОМПАКТНАЯ

Необходимость иметь четко определенные зоны на кухне в **соответствии с ХАССП** требует, чтобы оборудование было как можно более компактным, но с большой емкостью. Благодаря миниатюризации компонентов Sapiens boosted, она занимает НА 15 %* меньше места, что позволяет лучше организовать пространство на кухне.

* относительно модели Sapiens boosted 062.



Sapiens
boosted

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)

Цветной дисплей с диагональю 3,5 дюйма (ЖК - TFT) для отображения избранных программ, предустановленных программ, вентиляции с изменяемой скоростью, автоматической мойки, меню, настроек.

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

Рукоятки scroller Push (выбора и подтверждения)

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

Система автоматической мойки VCS (Vapor Cleaning System) с жидким моющим средством в полностью перерабатываемом картридже, вставляемом в соответствующий отсек

Контроль температуры в середине продукта фиксированным датчиком с 4 точками считывания, Ø 3 мм.

Автоматически сворачиваемый душ

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

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.

FAST DRY BOOSTED

ХРУСТЯЩАЯ И ПОДЖАРЕННАЯ КОРОЧКА

Благодаря новой запатентованной системе Fast Dry® boosted осушение варочной камеры происходит быстрее, за счет чего достигается отличная хрустящая и поджаренная корочка блюд, гриля, кондитерских изделий и хлеба, в том числе и при полной загрузке. Использование объема загрузки на 100%.

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.

Sapiens 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 внутри рабочей камеры пароконвектомата и в сердцевине самого продукта.
Эта точность гарантируется благодаря температурному щупу-игле (опция), который специально изготовлен для такого типа приготовления, чтобы гарантировать неизменность питательной ценности и веса продукта.



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.

ECOVAPOR

Sapiens распознает количество пара, находящегося внутри рабочей камеры, и, исходя из этого, использует тольку 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

Фиксированный многоточечный щуп обеспечивает идеальное приготовление сердцевины продукта, игольчатый датчик с внешним соединителем (опционально) помогает при приготовлении в вакууме или при наличии небольших кусков, а многоточечный щуп ∅ 3 мм, длина иглы 180 мм, предназначен для больших кусков.



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.



INTELLIGENT ENERGY SYSTEM

IES - Intelligent Energy System контролирует в зависимости от количества приготовляемых блюд потребление энергии, постоянно поддерживая установленную температуру.



VCS - VAPOR CLEANING SYSTEM

Просто выберите одну из 7 программ очистки и Sapiens
все сделает сама, благодаря системе автоматической мойки с жидким моющим средством.
Моющее средство COMBICLEAN, выбранное компанией Lainox, гарантирует максимальную чистоту. Оно поставляется
в практичном картридже/канистре из 100% перерабатываемого материала, что исключает все опасные манипуляции с веществом.

ЗНАЧИТЕЛЬНОЕ СОКРАЩЕНИЕ ВРЕМЕНИ ОЧИСТКИ

Ко всем преимуществам добавляется и экономия: значительное сокращение времени очистки по сравнению с традиционными системами, а с новой сверхбыстрой 10-минутной программой FAST перерывы в рабочих циклах минимальны. Кроме того, с помощью новой системы **VCS - Vapor Cleaning System** обеспечивается снижение потребления моющего средства до 30 % (по сравнению с предыдущей моделью).



НОВЫЕ ПОЛНОСТЬЮ ПЕРЕРАБАТЫВАЕМЫЕ КАРТРИДЖИ С ЖИДКИМ МОЮЩИМ СРЕДСТВОМ (ЗАПАТЕНТОВАНО)

Жидкое моющее средство COMBICLEAN, полностью готово к использованию, для настольной печи Sapiens. Оно вставляется в специальный отсек с откидывающейся крышкой.
Напольные модели Sapiens имеют автоматическую систему мойки с помощью жидкого моющего средства, расфасованного в канистры.

CALFREE - это продукт, разработанный компанией LAINOX, который позволяет избежать образования и накопления накипи на генераторе пара. Средство гарантирует высокое качество и достаточное количество пара для наилучшего приготовления.



Используя средство CALFREE, вы получаете множество преимуществ: вам не грозят поломки из-за образования накипи, обеспечивается максимальная энергетическая эффективность, а, следовательно, и меньшее энергопотребление.
Картридж со средством CALFREE также имеет свой отсек рядом со средством COMBICLEAN. Различные цвета жидкостей и соответствующие пробки исключают вероятность ошибки при выборе средства.



ВСЕ НА МЕСТЕ



ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

Для быстрого и безопасного технического осмотра панель управления можно откинуть, не снимая ее.



ТЕРМОЩУП ДЛЯ СЕРДЦЕВИНЫ ПРОДУКТА

Новая ручка для фиксированного щупа, которая всегда остается снаружи в течение длительного времени. Практичное и надежное гнездо предохраняет ее от случайной поломки.



ФИЛЬТР

Чтобы защитить наиболее чувствительные части электроники Sapiens, в систему охлаждения был встроен сетчатый фильтр из микропроволоки из нержавеющей стали, который легко снимается и моется в посудомоечной машине.



БОКОВОЙ ЦОКОЛЬ

Для ускорения и простоты установки в настольные модели установлены регулируемые ножки для облегчения подключения инженерных сетей. Все закрыто практичным боковым цоколем из нержавеющей стали с магнитным креплением для облегчения снятия во время планового обслуживания.



ЯЩИКИ ДЛЯ МОЮЩИХ СРЕДСТВ

Выдвижные ящики для картриджей с моющими средствами (для настольных моделей), полностью пригодных для вторичной переработки. Благодаря дверцам с магнитным замком нет риска даже при открытой дверце печи. Кроме того, они легко снимаются для быстрого обслуживания.



РАЗЪЕМ USB

Подключение разъема USB в практичном выдвижном ящике.

Sapiens boosted

АССОРТИМЕНТ



061



101



062



102

МОДЕЛИ С ПРЯМОЙ ПОДАЧЕЙ ПАРА - СТАНДАРТНАЯ КОНФИГУРАЦИЯ.

Модели	Питание	Объем камеры GN 1/1 GN (530x325 мм) 2/1 GN (530x650 мм)	Расстояние между направляющими (мм)	Количество блюд	Электрическая мощность (кВт)	Номинальная газовая тепловая мощность (кВт/ккал)	Электрическое (A)	Габаритные размеры (Д x Г x В мм)	Напряжение питания * (V)
SAE061BV		6x1/1	70	30/80	11,6	-/-	18	852 x 797 x 775	3N AC 400V - 50 Hz
SAG061BV		6x1/1	70	30/80	0,7	13/11.180	3	852 x 797 x 775	AC 230V - 50 Hz
SAE101BV		10x1/1	70	80/150	18,7	-/-	29	852 x 797 x 1055	3N AC 400V - 50 Hz
SAG101BV		10x1/1	70	80/150	0,8	22/18.920	3,5	852 x 797 x 1055	AC 230V - 50 Hz
SAE062BV		6x2/1 - 12x1/1	70	60/160	22,2	-/-	34	1072 x 907 x 775	3N AC 400V - 50 Hz
SAG062BV		6x2/1 - 12x1/1	70	60/160	0,8	26/22.360	3,5	1072 x 907 x 775	AC 230V - 50 Hz
SAE102BV		10x2/1 - 20x1/1	70	150/300	36,7	-/-	55	1072 x 907 x 1055	3N AC 400V - 50 Hz
SAG102BV		10x2/1 - 20x1/1	70	150/300	0,8	42/36.120	3,5	1072 x 907 x 1055	AC 230V - 50 Hz

МОДЕЛИ С БОЙЛЕРОМ - ОПЦИОНАЛЬНАЯ КОНФИГУРАЦИЯ. **ЗАКАЗЫВАЕТСЯ ПРИ ПОКУПКЕ.**

SAE061BS		6x1/1	70	30/80	11,6	-/-	18	852 x 797 x 775	3N AC 400V - 50 Hz
SAG061BS		6x1/1	70	30/80	0,7	15/12.900	3	852 x 797 x 775	AC 230V - 50 Hz
SAE101BS		10x1/1	70	80/150	18,7	-/-	29	852 x 797 x 1055	3N AC 400V - 50 Hz
SAG101BS		10x1/1	70	80/150	0,8	25/21.500	3,5	852 x 797 x 1055	AC 230V - 50 Hz
SAE062BS		6x2/1 - 12x1/1	70	60/160	22,2	-/-	34	1072 x 907 x 775	3N AC 400V - 50 Hz
SAG062BS		6x2/1 - 12x1/1	70	60/160	0,8	30/25.800	3,5	1072 x 907 x 775	AC 230V - 50 Hz
SAE102BS		10x2/1 - 20x1/1	70	150/300	36,7	-/-	55	1072 x 907 x 1055	3N AC 400V - 50 Hz
SAG102BS		10x2/1 - 20x1/1	70	150/300	0,8	50/43.000	3,5	1072 x 907 x 1055	AC 230V - 50 Hz

* устройства, рассчитанные на другое напряжение и частоту, предоставляется по запросу

Sapiens boosted

АССОРТИМЕНТ



161



201



202

МОДЕЛИ С ПРЯМОЙ ПОДАЧЕЙ ПАРА - СТАНДАРТНАЯ КОНФИГУРАЦИЯ.

Модели	Питание	Объем камеры GN 2/3 GN (352x325 мм) 1/1 GN (530x325 мм)	Расстояние между направляющими (мм)	Количество блюд	Электрическая мощность (кВт)	Номинальная газовая тепловая мощность (кВт/ккал)	Электрическое (A)	Габаритные размеры (Д x Г x В мм)	Напряжение питания * (V)
SAE161BV		6x1/1 + 10x1/1	70	110/230	30,2	-/-	47	852 x 845 x 1840	3N AC 400V - 50 Hz
SAG161BV		6x1/1 + 10x1/1	70	110/230	1,4	35/30.100	6,1	852 x 860 x 1840	AC 230V - 50 Hz
SAE201BV		20x1/1	63	150/300	37,2	-/-	58	892 x 862 x 1812	3N AC 400V - 50 Hz
SAG201BV		20x1/1	63	150/300	1,3	44/37.840	5,7	892 x 862 x 1812	AC 230V - 50 Hz
SAE202BV		20x2/1 - 40x1/1	63	300/500	73,2	-/-	110	1102 x 932 x 1810	3N AC 400V - 50 Hz
SAG202BV		20x2/1 - 40x1/1	63	300/500	1,4	80/68.800	6,1	1102 x 932 x 1812	AC 230V - 50 Hz

МОДЕЛИ С БОЙЛЕРОМ - ОПЦИОНАЛЬНАЯ КОНФИГУРАЦИЯ. **ЗАКАЗЫВАЕТСЯ ПРИ ПОКУПКЕ.**

SAE161BS		6x1/1 + 10x1/1	70	110/230	30,2	-/-	47	852 x 845 x 1840	3N AC 400V - 50 Hz
SAG161BS		6x1/1 + 10x1/1	70	110/230	1,4	40/34.400	6,1	852 x 860 x 1840	AC 230V - 50 Hz
SAE201BS		20x1/1	63	150/300	37,2	-/-	58	892 x 862 x 1812	3N AC 400V - 50 Hz
SAG201BS		20x1/1	63	150/300	1,3	52/44.720	5,7	892 x 862 x 1812	AC 230V - 50 Hz
SAE202BS		20x2/1 - 40x1/1	63	300/500	73,2	-/-	110	1102 x 932 x 1812	3N AC 400V - 50 Hz
SAG202BS		20x2/1 - 40x1/1	63	300/500	1,4	90/77.400	6,1	1102 x 932 x 1812	AC 230V - 50 Hz

МОДЕЛИ С НИЖНЕЙ ПЕЧЬЮ, ОСНАЩЕННОЙ БОЙЛЕРОМ - ОПЦИОНАЛЬНАЯ КОНФИГУРАЦИЯ. **ЗАКАЗЫВАЕТСЯ ПРИ ПОКУПКЕ.**

SAE161BM		6x1/1 + 10x1/1	70	110/230	30,2	-/-	47	852 x 845 x 1840	3N AC 400V - 50 Hz
SAG161BM		6x1/1 + 10x1/1	70	110/230	1,4	38/32.680	6,1	852 x 860 x 1840	AC 230V - 50 Hz

* устройства, рассчитанные на другое напряжение и частоту, предоставляется по запросу

МОДЕЛЬ 161

Универсальность в одном устройстве, с двумя отдельными панелями управления и двумя рабочими камерами 6 GN1/1 + 10 GN 1/1

Aroma Sapiens boosted

АССОРТИМЕНТ



054



084



134



154

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 содержимому, внушающую доверие и эффективную, LAINOX имеет правильное решение. И называется это решение Aroma Sapiens.

Aroma Sapiens - это печь для приготовления с использованием ручных органов управления с электронным контролем.
Устройство снабжено автоматическими программами LAINOX, 64 программы приготовления уже внесены в память, и может содержать до 99 изменяемых программ приготовления, вносимых в память пользователем; каждая программа может иметь до 9 автоматических циклов.

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

МОДЕЛИ С ПРЯМОЙ ПОДАЧЕЙ ПАРА - СТАНДАРТНАЯ КОНФИГУРАЦИЯ

Модели	Питание	Объем камеры EN (мм)	Расстояние между направляющими (мм)	Электрическая мощность (кВт)	Номинальная теплопроизводительность на газе (кВт/ккал)	Электрическое (A)	Габаритные размеры (Д x Г x В мм)	Напряжение питания * (V)
ARES054B		5 x (600x400)	90	11,6	-/-	18	852 x 797 x 775	3N AC 400V - 50 Hz
ARGS054B		5 x (600x400)	90	0,7	13/11.180	3	852 x 797 x 775	AC 230V - 50 Hz
ARES084B		8 x (600x400)	90	18,7	-/-	29	852 x 797 x 1055	3N AC 400V - 50 Hz
ARGS084B		8 x (600x400)	90	0,8	22/18.920	3,5	852 x 797 x 1055	AC 230V - 50 Hz
ARES134B		5 x (600x400) + 8 x (600x400)	90	30,2	-/-	47	852 x 845 x 1840	3N AC 400V - 50 Hz
ARGS134B		5 x (600x400) + 8 x (600x400)	90	1,4	35/30.100	6,1	852 x 860 x 1840	AC 230V - 50 Hz
AREN154B		15 x (600x400)	89	37,2	-/-	58	892 x 862 x 1812	3N AC 400V - 50 Hz
ARGN154B		15 x (600x400)	89	1,3	44/37.840	5,7	892 x 862 x 1812	AC 230V - 50 Hz

* устройства, рассчитанные на другое напряжение и частоту, предоставляется по запросу

МОДЕЛЬ 134

Универсальность в одном устройстве, с двумя отдельными панелями управления и двумя рабочими камерами 5 x (600x400) + 8 x (600x400)

Compact Sapiens

АССОРТИМЕНТ *

Элегантный и компактный дизайн идеально подходит для кухонь с небольшими пространствами, а также для открытых кухонь, 4 модели с противнями различных размеров и объемов. Compact Sapiens, пространство на кухне.



026



061



101



061

Ручные команды с электронным контролем.
Практичное устройство, которое позволяет осуществлять приготовление пищи непосредственно в ручном режиме, а также быстро использовать предустановленные программы
или выбрать с помощью специальной рукоятки избранную программу посредством функции scroll & push.



Отведенное пространство: многоточечный температурный щуп, разъем USB
Compact Sapiens обладает специальным пространством для размещения инструментов, которые повышают его функциональность: многоточечный температурный щуп в комплекте или игольчатый щуп для малого формата или вакуума, а также разъем USB.

МОДЕЛИ С ПРЯМОЙ ПОДАЧЕЙ ПАРА - СТАНДАРТНАЯ КОНФИГУРАЦИЯ

Модели	Питание	Объем камеры GN 2/3 GN (352x325 мм) 1/1 GN (530x325 мм)	Расстояние между направляющими (мм)	Количество блюд	Электрическая мощность (кВт)	Номинальная газовая тепловая мощность (кВт/ккал)	Электрическое (A)	Габаритные размеры (Д x Г x В мм)	Напряжение питания * (V)
COES026R		6x2/3	60	20/50	5,25	-/-	8	510 x 625 x 880	3N AC 400V - 50 Hz
COES061R		6x1/1	60	30/80	7,75	-/-	11	510 x 800 x 880	3N AC 400V - 50 Hz
COES101R		10x1/1	60	80/150	15,5	-/-	22	510 x 800 x 1120	3N AC 400V - 50 Hz
CVES061R		6x1/1	60	30/80	8,25	-/-	12	875 x 650 x 705	3N AC 400V - 50 Hz
CVGS061R		6x1/1	60	30/80	0,5	8,5/7.310	2,2	875 x 650 x 705	AC 230V - 50 Hz

МОДЕЛЬ С БОЙЛЕРОМ - СТАНДАРТНАЯ КОНФИГУРАЦИЯ

CBES061R		6x1/1	60	30/80	8,25	-/-	12	875 x 650 x 705	3N AC 400V - 50 Hz

* устройства, рассчитанные на другое напряжение и частоту, предоставляется по запросу

Sapiens boosted

ХАРАКТЕРИСТИКИ

РЕЖИМЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- Автоматический с 95 проверенными программами приготовления в памяти, включая программы по разогреву на тарелке и противне. (Sapiens boosted/Compact Sapiens).
- Автоматический с 64 проверенными программами приготовления в памяти, включая программы по разогреву на тарелке и противне. (Aroma Sapiens).
- Программируется с возможностью сохранения в памяти 99 программ готовки в автоматической последовательности (до 9 циклов), с присвоением названия и соответствующей пиктограммы.
- Ручная готовка с тремя режимами приготовления с моментальным запуском: конвекция от 30 °C до 300 °C, пар от 30 °C до 130 °C, комбинированный режим конвекция + пар от 30 °C до 300 °C.
- Быстрый выбор избранных программ с помощью функции scroll & push посредством специальной рукоятки.
- Autoclima® - система, которая автоматически поддерживает идеальный климат в рабочей камере.

Fast-Dry Plus Boosted® - Автоматическая система быстрого удаления влаги в рабочей камере.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

- Буквенно-цифровой дисплей высокой четкости HVS (High Visibility System) для отображения значений температуры, функции Autoclima, времени и температуры в сердцевине.
- Цветной дисплей с диагональю 3,5 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.
- Функция Cool Down для быстрого охлаждения рабочей камеры с помощью вентилятора.
- Автоматический перезапуск приготовления в случае отключения электроэнергии.
- Быстрое охлаждение с впрыском воды, при необходимости, в рабочую камеру.
- Ручной увлажнитель.
- Звуковая и визуальная сигнализация на различных этапах приготовления, с мигающим светом в конце цикла.
- Пользовательский интерфейс с возможностью выбора до 29 языков.
- Возможность в любой момент просмотреть и изменить рецепт.

СИСТЕМЫ КОНТРОЛЯ

- Автореверс (автоматическая инверсия направления вращения крыльчатки) для идеальной равномерности готовки.
- Возможность выбора до 6 скоростей вентиляции. Первые 3 скорости автоматически подключают снижение мощности нагрева. Для готовки необычных блюд возможно использовать функцию прерывистой вентиляции. (Sapiens boosted/ Aroma Sapiens boosted)
- 2 скорости вентиляции, пониженная скорость включает снижение мощности нагрева.
  для готовки необычных блюд возможно использовать функцию прерывистой вентиляции (Compact Sapiens).
- Контроль температуры в середине продукта термощупом с 4 точками считывания.
- Фиксированный многоточечный щуп, Ø 3 мм.
- Подсоединение USB для скачивания данных HACCP, обновления программного обеспечения и закачивания/скачивания программ приготовления.
- Подготовка для системы энергетической оптимизации SN (опционально).
- СЕРВИСНАЯ программа.
- EcoVapor - С этой системой становится возможным значительно снизить потребление энергии и воды благодаря автоматическому контролю насыщения паром рабочей камеры.
- Светодиодное освещение варочной камеры с низким энергопотреблением. Оптимальный обзор во всех точках варочной камеры. Нейтральный свет, не изменяющий исходные цвета продукта.
- IES (Intelligent Energy System) - в зависимости от количества и типа продукта печь оптимизирует и контролирует подачу энергии, поддерживает правильную температуру готовки с устранением колебаний.

КОНСТРУКЦИЯ

- Идеально гладкая и герметичная камера.
- Дверь с двойным закаленным стеклом, с вентиляцией, с воздушной прослойкой и внутренним теплоотражающим стеклом для защиты оператора от жара и большей эффективности.
- Распахивающееся внутреннее стекло для простоты очистки и обслуживания.
- Открывающийся дефлектор для простоты действий по очистке отсека вентилятора.
- Рабочая камера из штампованной нержавеющей стали 18/10 AISI 304, толщиной 1 мм, с полностью закругленными краями большого радиуса для оптимального потока воздуха и облегчения очистки.
- Печь полностью изготовлена из стали AISI 304.
- Нижний боковой цоколь с магнитным креплением для легкой очистки и обслуживания.
- Система охлаждения электроники с принудительной вентиляцией, с защитным фильтром из микропроволоки из нержавеющей стали; легко снимается и можно мыть в посудомоечной машине.
- Long Life Component LLC. Использование новых долговечных компонентов.
- Long Life Gasket - Автоматическая электромагнитная система блокировки и разблокировки тележки, чтобы обеспечить уплотнение стопорной прокладки (опционально) - Патент производится.

Работа от электросети

- Система нагрева рабочей камеры с помощью защищенных электрических нагревателей из нержавеющей стали INCOLOY 800.

Работа на газе

- Автоматический розжиг горелки с помощью высокочастотного электронного разрядного генератора.
- Электронное устройство контроля пламени и самодиагностики с автоматическим сбросом розжига.
- Высокоэффективная система нагрева рабочей камеры с непрямой подачей газа, с горелками с предварительным смешиванием с регулируемым пламенем и продувкой воздухом.
- Высокопроизводительный теплообменник с камерой расширения из жаропрочной стали.

ПРЯМАЯ ПОДАЧА ПАРА

- Система прямой подачи пара в рабочую камеру за счет впрыска воды непосредственно на вентилятор и распыления на нагревательных элементах.
- Преимущество: мгновенное наличие пара в рабочей камере.

НЕПРЯМАЯ ПОДАЧА ПАРА

- Новый высокопроизводительный парогенератор из нержавеющей стали AISI 304 с высокой степенью теплоизоляции. (Для электрических моделей).
- Система нагрева парогенератора с помощью защищенных электрических нагревателей из нержавеющей стали INCOLOY 800.
- Новый парогенератор из нержавеющей стали AISI 316 с высокой степенью теплоизоляции (для газовых моделей).
- Высокоэффективная система нагрева парогенератора с непрямой подачей пара, с новыми горелками с регулируемым пламенем и продувкой воздухом.
- Автоматический подогрев воды в парогенераторе.
- Автоматическое оповещение о необходимости удаления накипи из парогенератора.
- Программа управляемой очистки парогенератора от накипи.
- Система против накипи CALOUT в стандартной комплектации предотвращает образование и накопление накипи в парогенераторе.

ПРЕДОХРАНИТЕЛЬНЫЕ УСТРОЙСТВА

- Предохранительный ограничитель температуры рабочей камеры.
- Устройство защиты от избыточного давления и разрежения в рабочей камере.
- Предохранительное термореле двигателя.
- Датчик открытия/закрытия дверцы с электронным управлением.
- Электронная система, сигнализирующая о недостатке воды.
- Самодиагностика с интеллектуальным отображением неисправностей.
- Вентилируемая система охлаждения компонентов, с электронной системой индикации превышения температуры.
- Электронное устройство контроля горения пламени, которое прерывает подачу газа в случае случайного гашения пламени горелок.
- Предохранительное реле для сигнализации отсутствия газа.
- Двухступенчатые газовые клапаны с электронным управлением.
- Предохранительный ограничитель температуры парогенератора.
- Предохранительное реле на случай отсутствия газа.
- Тормоз двигателя вентилятора.
- Наружная температура на дверном фасаде не более 65 °C.
- В случае отключения электричества во время мойки гигиеничность всегда гарантирована, поскольку цикл мойки запускается автоматически.

ОЧИСТКА И УХОД

- VCS - Vapor Cleaning System. Новая автоматическая система мойки с испарением моющего средства в рабочей камере.
- Жидкое моющее средство CombiClean в картриджах, подлежащих вторичному использованию на 100 %. Это позволяет значительно снизить расход моющего средства, до 30 %.
- Система с автоматическим дозированием против накипи CALOUT предотвращает образование и накопление накипи в парогенераторе.
- EMA - Easy Maintenance Access. Легкий доступ для обслуживания прибора снизу, спереди и с правой стороны.
- 7 автоматических программ мойки, без необходимости присутствия оператора после запуска: Ручная - Промывка - Быстрая - Мягкая - Средняя ЭКО - Интенсивная ЭКО - Гриль.
- Сверхбыстрая мойка FAST продолжительностью 10 минут. Минимальные перерывы в рабочих циклах и всегда оптимальная очистка.
- Степень защиты от брызг воды IPX5.

УСТАНОВКА И УСЛОВИЯ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

- 100 % перерабатываемая упаковка.
- CP - Life cycle perspective: потребление CO2 - 380 кг экв. CO2/год*.
  * Расчет производился для мод. NAE101BS, с учетом типичного использования в ресторане в течение 8 часов в день, 3,5 дней в неделю, 48 недель в году.
- Процент утилизации продукта. 90%
- Сертификаты: Качества ISO 9001 / Безопасности ISO 45001 / Экологичности ISO 14001.

CE IPX 5 IPX 4 EMC DVGW CE 0085 EAC KGS LR

Sapiens boosted

УДОВЛЕТВОРЕНИЕ ЛЮБЫХ ПОТРЕБНОСТЕЙ



ПРАКТИЧНОСТЬ

Стойки основания из нержавеющей стали с нижней полкой. Доступны два варианта высоты: 670 мм или 950 мм для печей с вытяжкой. (Конфигурация также рекомендуется с мод. 061). На нижней полке можно разместить шкаф для хранения вещей.
Мод. MCR031E 3 x 1/1 GN
Мод. MCR051E 5 x 1/1 GN
Мод. KMC052E 5 x 2/1 GN o 10 x 1/1 GN.



ФУНКЦИОНАЛЬНОСТЬ

Стойки основания полностью из нержавеющей стали , закрыты с двух сторон, с верхней и нижней полкой и формованными перегородками для установки подносов. Доступны в двух вариантах высоты и емкости. Высота 670 мм и 950 мм с межосевым расстоянием 55 мм для противней 1/1 GN или 2/1 GN. Для моделей Aroma Sapiens boosted: размер противней Euronorm 600 x 400 и межосевое расстояние 74 или 80 мм.



СОПРЯЖЕНИЕ

Если из-за ограниченного пространства необходимо совмещать Sapiens Boosted или Aroma Sapiens Boosted устройство шокового охлаждения/заморозки, для моделей 061/054/062 доступна подставка для установки устройства.



ОЧИСТКА

Для тех, кто хочет, чтобы все было в порядке и с максимальным соблюдением норм ХАССП, можно заказать конфигурацию со стойкой полностью из нержавеющей стали , закрытой со всех сторон дверцами. Оснащена формованными перегородками для установки подносов с межосевым расстоянием 55 мм. Доступна в двух вариантах высоты: 670 мм или 950 мм, с противнями 1/1 GN и 2/1 GN.



РАССТОЙКА

Для расстойки кондитерских и хлебобулочных изделий предлагается шкаф со стеклянными дверцами, который устанавливается под печью мод. BLV084 с цифровым управлением температурой, временем и процентным содержанием влажности.

ВЫТЯЖКИ

Для решения проблем, связанных с парами, образующимися во время приготовления, при открытой установке в супермаркетах/кулинарии/кондитерских Sapiens Boosted может быть оснащена практичной вытяжкой.

Доступны две версии: стандартная и ПЛОСКАЯ для тех, у кого ограничено пространство перед печью.



ВЕРТИКАЛЬНАЯ УСТАНОВКА

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 устройств одно на другое:

- Sapiens boosted 061+061 / 061+101 / 062+062 / 062+102
- Aroma Sapiens boosted 054+054 / 054+084
- Compact Sapiens 026+026 / 061+061



ВСТРАИВАЕМЫЙ ВЫДВИЖНОЙ КОМПЛЕКТ ДЛЯ ПЕЧИ

Практичное и инновационное решение для встраивания двух моделей серии Compact Sapiens 026 и 061 в любом помещении, в том числе в жилом.
Комплект оснащен встраиваемой рамой и вытяжкой с воздушным конденсатором.
Модель 026 можно устанавливать также на стандартных модулях размером 60 см бытовых кухонь.



MULTIGRILL

Мультигриль для всегда идеального приготовления. Широкий выбор эксклюзивных принадлежностей Lainox, подходящих для любого типа приготовления. Доступны в различных размерах: 1/2GN, 2/3GN, 1/1GN, 2/1GN и Euronorm 600x400.

(1) Устанавливается после приобретения



POLLOGRILL(1) & POLLOGRILL PROFESSIONAL(2)

Практичное приложение для управления приготовлением кур на вертеле.
Идеален для супермаркетов, гастрономии, мясных отделов.

Преимущества использования:

- Практичная система сбора и утилизации жиров от приготовления.

- Отсутствие потерь времени на очистку, благодаря наличию программы мойки GRILL, которая помогает всегда содержать рабочую камеру в чистоте.

(2) Заказывается при покупке



Мод. Печь	к-во цыплят	к-во решеток
061	16	2 x GN 1/1
101	24	3 x GN 1/1
062	32	4 x GN 1/1
102	48	6 x GN 1/1



ВСЕГДА ОТЛИЧНЫЙ РАЗОГРЕВ И ОБРАБОТКА С СИСТЕМОЙ LAINOX JUST DUET

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. Печь	Модель комплекта	Объем блюд Ø 310 мм
061	BKQ061	20
101	BKQ101	30
062	BKQ062	32
102	BKQ102	49
161	BKQ161	20+30
201	BKQ201	60
202	BKQ202	100

LAINOX WORLDWIDE

ЕВРОПА

ITALY
italy@lainox.com

IBERIA
iberia@lainox.com

FRANCE
france@lainox.com

UK
uk@lainox.com

EIRE
eire@lainox.com

DACH
dach@lainox.com

BENELUX
benelux@lainox.com

SCANDINAVIA
scandinavia@lainox.com

CZECH
czech@lainox.com

SLOVAKIA
slovakia@lainox.com

HUNGARY
hungary@lainox.com

POLAND
poland@lainox.com

RUSSIA
russia@lainox.com

BALTICS
baltics@lainox.com

CSI
csi@lainox.com

GREECE
greece@lainox.com

TURKEY
turkey@lainox.com

BALCANS
balcans@lainox.com

АМЕРИКА И ОКЕАНИЯ

CANADA
canada@lainox.com

USA
usa@lainox.com

LATAM
latam@lainox.com

AUSTRALIA
australia@lainox.com

NEW ZEALAND
newzealand@lainox.com

АЗИЯ И АФРИКА

MIDDLE EAST
middleeast@lainox.com

MALAYSIA
malaysia@lainox.com

PHILIPPINES
philippines@lainox.com

SINGAPORE
singapore@lainox.com

CHINA
china@lainox.com

THAILAND
thailand@lainox.com

VIETNAM
vietnam@lainox.com

HONG KONG
hongkong@lainox.com

TAIWAN
taiwan@lainox.com

SOUTH AFRICA
southafrica@lainox.com

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

LAINOX

LAINOX ALI Group S.r.l.
Via Schiaparelli 15
Z.I. S. Giacomo di Veglia
31029 Vittorio Veneto (TV) · Italy

Tel +39 0438 9110
Fax +39 0438 912300
lainox@lainox.com
www.lainox.com

an Ali Group Company

The Spirit of Excellence

LA90037630 - RU - 01/2021 - 0000

Приведенные в настоящем документе данные не несут обязывающего характера. Компания Lainox ALI Group S.r.l. оставляет за собой право вносить изменения в любой момент без предварительного уведомления.