



Sapiens boosted

CUANDO LA TECNOLOGÍA REINVENTA EL PASADO



Sapiens boosted

MÁS POTENTE, MÁS EFICIENTE Y MÁS PEQUEÑO.



RÁPIDO

La potente caldera permite una velocidad de cocción sin precedentes. En solo 7 minutos está disponible una carga de brócoli y en modalidad combi en el modelo Sapiens boosted 101 en solo 30 minutos están listos 24 pollos asados.



POTENTE

Con una potencia de hasta un **20%** más, comparado con el modelo anterior, garantiza incluso con cargas completas cocciones más rápidas y siempre perfectas. Más potente no significa mayores consumos, Sapiens boosted gracias a los nuevos sistemas de suministro de la energía permite un ahorro de **hasta un 16% menos** respecto a los modelos anteriores.



EFICIENTE

VCS - Vapor Cleaning System es el lavado automático que gracias a un sistema innovador de vaporización del detergente de nueva formulación permite una notable reducción de los consumos hasta un 30 % menos.

(*comparado con el modelo anterior)



PRECISO

Sapiens boosted mantiene siempre estable y precisa la temperatura gracias a los sistemas de control y manejo automático de los consumos. El **AUTOCLIMA** exclusivo de Sapiens boosted maneja el clima ideal garantizando una calidad de cocción siempre óptima.



ROBUSTO

La innovación de la tecnología de colaboración ha llevado al uso de nuevos componentes **Long Life Component LLC** de larga duración. Además se prestó especial atención en la fase de diseño a la facilidad de instalación y mantenimiento; EMA, programa **EMA, Easy Maintenance Access** para reducir los tiempos de intervención.

(*según lo definido por el protocolo Lainox aprobado internamente)



PEQUEÑO

La necesidad de tener en la cocina las zonas bien definidas para **respetar el HACCP** requiere un equipo que sea lo más compacto posible pero con grandes capacidades. Gracias a la miniaturización de los componentes Sapiens boosted ocupa hasta un 15%* de espacio menos permitiendo organizar mejor los espacios en la cocina.

* referido al modelo Sapiens boosted 062.



Sapiens
boosted

TODO LO QUE NECESITAS.

Sapiens cuenta con todas las dotaciones de control automáticas o manuales indispensables para el mejor y el más constante logro de las cocciones. De esta manera muchas dotaciones y funcionalidades de Sapiens demuestran el cuidado del proyecto y la atención que LAINOX ha querido dedicar al usuario.



Pantallas alfanuméricas de LED de alta visibilidad HVS (High Visibility System)



Sistema de lavado automático VCS Vapor Cleaning System con detergente líquido en cartucho reciclable al 100%, colocado en el respectivo compartimento



Pantalla de color de 3,5 pulgadas (LCD - TFT) para la visualización de programas favoritos, programas predefinidos, ventilación variable, lavado automático, menú, ajustes.



Control de la temperatura en el corazón del producto con sonda fija de 4 puntos de detección, Ø 3 mm.



Ventilación variable hasta 6 distintas velocidades. Para las cocciones especiales está disponible la función ventilación intermitente.



Grifo ducha de enrollamiento automático de serie



Mando scroller Plus (selecciona y confirma)



Conexión USB para descarga de datos HACCP, actualización del software, carga/descarga recetas



Barras de led de encendido secuencial según la temperatura de cocción seleccionada



Barras de led de apagado secuencial hasta la finalización del tiempo de cocción configurado. O bien de encendido secuencial hasta que se alcanza la temperatura seleccionada en el corazón del alimento



COCCIÓN A CONVECCIÓN

Peculiaridad de la cocción a convección es la uniformidad de cocción, resultado que Sapiens asegura siempre, para múltiples preparaciones de gastronomía, dulces o saladas.

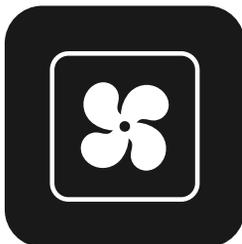
Tanto si se busca una cocción crujiente y seca como una cocción jugosa y blanda, los sistemas estudiados de LAINOX ofrecen platos excelentes también con cargas llenas, sin derroches o descartes de alimentos no presentables.

La ventilación variable alta o baja con la reducción automática de la potencia abate consumos y derroches de energía y garantiza la perfecta uniformidad de cocción, gracias al exclusivo sistema de distribución del calor en cámara de cocción estudiado por LAINOX y a la bidireccionalidad del ventilador.



COCCIÓN CRUJIENTE Y SECA

Gracias al nuevo sistema patentado Fast Dry[®] boosted la deshumidificación de la cámara de cocción es más rápida, garantizando siempre que sean perfectamente crujientes y dorados de frituras, parrilladas, dulces, pan incluso con cargas completas. Uso al 100% de la capacidad de carga.



6 VELOCIDADES DE VENTILACIÓN

Ventilación variable hasta 6 distintas velocidades.
Para las cocciones especiales está disponible la función ventilación intermitente.
Autoreverse (inversión automática del sentido de rotación del rotor) para una perfecta uniformidad de cocción.



COCCIÓN AL VAPOR

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

Sapiens permite realizar cocciones con vapor a bajas temperaturas, 50/85°C, con precisión absoluta del resultado y con consumos de agua y de energía mínimos.

La cocción al vapor hasta 100°C permite cocinar con mayor calidad cualquier tipo de alimento que de otra manera debería ser cocido con el sistema tradicional en agua para ebullición, obteniendo ahorros de más del 20%.

Para finalizar, la cocción al vapor forzado hasta 130°C es ideal para productos congelados principalmente si son en grandes cantidades. Los tiempos de cocción son muy rápidos con menores costos de las elaboraciones.



AL VACÍO

Requiere máxima 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 (opcional) específica para estas cocciones con el mantenimiento máximo de las calidades nutritivas y la menor disminución de peso posible.



COCCIÓN EN CONSERVA

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. Nueva manera también de presentar la comida.



ECOVAPOR

Sapiens reconoce el nivel de vapor y usa sólo la energía necesaria. 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 COMBINADA

La cocción combinada, permite obtener resultados óptimos con las carnes y los pescados, sin la necesidad de tener que humidificar continuamente el producto para evitar que se seque, gracias al sistema de control del porcentaje de humedad Autoclima®.

Además de tener una cocción al corazón siempre precisa con el uso de la sonda multipunto.



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.



SONDAS PARA CADA FUNCIÓN

La sonda multipunto fija asegura siempre una perfecta cocción en el corazón del producto, o con conector externo (opcional) sonda de aguja para cocciones al vacío y piezas pequeñas, o sonda del corazón multipunto para piezas grandes Ø 3 mm. longitud aguja 180 mm.



PROGRAMAS DE COCCIÓN

Sapiens está dotado de los programas automáticos LAINOX, 95 procedimientos de cocción ya guardados, y puede contener hasta 99 procedimientos de cocción programables y que el usuario puede guardar, configurando el nombre y el icono respectivo, todos ellos con la posibilidad de tener hasta 9 ciclos en secuencia automática.

Gracias a la programación el horno se encarga de manera totalmente autónoma de las distintas fases y de los parámetros de cocción:

- selecciona la modalidad de cocción (entre convección, a vapor o combinada vapor + aire caliente)
- controla de forma constante la temperatura
- detecta el parámetro de humedad presente en la cámara de cocción
- regula la velocidad del ventilador

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

Además LAINOX ha pensado en el ahorro y ha puesto gran atención en todo lo necesario para crear menores consumos e impacto, no sólo económico.



INTELLIGENT ENERGY SYSTEM

IES - Intelligent Energy System controla en base a la cantidad de alimentos en cocción el consumo de energía, manteniendo siempre precisa y estable la temperatura.



VCS - VAPOR CLEANING SYSTEM

Es suficiente seleccionar uno de los 7 programas de lavado y Sapiens hace todo solo, gracias al sistema de lavado automático con detergente líquido. El detergente COMBICLEAN, concebido específicamente por Lainox, garantiza un nivel de higienización, se suministra en un práctico cartucho/bidón 100% reciclable, ya no se necesitan manipulaciones ni trasvases peligrosos de producto.



DEMEDIADOS LOS TIEMPOS DE LAVADO

A todos los beneficios se añade el de los ahorros: disminución drástica de los tiempos de lavado respecto a sistemas tradicionales, y con el nuevo programa ultrarápido FAST con duración de 10 minutos se tienen mínimas interrupciones de los ciclos de trabajo. Además con el nuevo **VCS - Vapor Cleaning System** se obtiene una reducción de los consumos* de detergente hasta el 30% menos.
(* comparado con el modelo anterior)



CARTUCHOS DE DETERGENTE LÍQUIDO 100% RECICLABLES (patentados)

El detergente líquido, COMBICLEAN, listo para usar, para los Sapiens de sobremesa, se introduce en el compartimiento plegable específico dotado de cierre abatible. En cambio, los Sapiens de suelo están dotados de sistema de lavado automático con detergente líquido en bidones.

CALFREE es el producto concebido por LAINOX que mantiene el generador de vapor libre de la cal e impide su formación. Garantiza siempre una alta calidad y cantidad de vapor para realizar una cocción perfecta.

Las ventajas que se obtienen utilizando CALFREE son numerosas: Eliminación de las averías debidas a la acumulación de cal, Máxima eficiencia energética y por lo tanto menor consumo.

También el cartucho de CALFREE cuenta con un compartimiento junto a COMBICLEAN, los distintos colores de los líquidos y respectivos tapones impiden toda posibilidad de error de intercambiar los productos.





TODO EN EL LUGAR JUSTO



TABLERO MANDOS

Para una inspección rápida y segura es posible abrir en libro el tablero de mandos sin necesidad de quitarlo.



SONDA DE AGUJA

Nueva asa para la sonda de aguja fija que permanece siempre externa para una larga duración. Un práctico y seguro alojamiento la protege de posibles roturas accidentales.



FILTRO

Para proteger las partes más sensibles de la electrónica de Sapiens, en el sistema de enfriamiento se ha colocado un filtro en malla microestirada en acero inox, de extracción sencilla, que se puede lavar también en el lavavajillas.



ZÓCALO LATERAL

Para la rápida y fácil instalación en los modelos de banco han sido colocados pies regulables para facilitar las conexiones a los servicios. Todo esto está oculto por un práctico zócalo lateral de acero inoxidable con posicionamiento magnético para facilitar la remoción durante las operaciones de mantenimiento rutinario.



CAJONES PORTADERGENTES

Cajones dedicados a los cartuchos de los detergentes (para los modelos de banco), reciclables al 100%. Gracias a las puertas de cierre magnético incluso con la puerta del horno abierta, ningún riesgo. Además se pueden quitar fácilmente para rápidas intervenciones de mantenimiento.



PUERTO USB

Conexión del puerto USB alojado en el práctico cajón de almacenamiento oculto.

LA GAMA



061



101



062



102

MODELOS CON VAPOR DIRECTO - CONFIGURACIÓN ESTÁNDAR.

Modelos	Alimentación	Capacidad cámara GN 1/1 GN (530x325 mm) 2/1 GN (530x650 mm)	Distancia entre guías (mm)	Número de comidas	Potencia eléctrica (kW)	Potencia térmica nominal Gas (kW/kcal)	Absorción (A)	Dimensiones externas (L x P x H mm)	Tensión alimentación * (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

MODELOS CON CALDERA - CONFIGURACIÓN OPCIONAL. SOLICITAR CON EL PEDIDO.

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

* tensiones y frecuencias especiales bajo pedido

LA GAMA



161



201



202

MODELOS CON VAPOR DIRECTO - CONFIGURACIÓN ESTÁNDAR.

Modelos	Alimentación	Capacidad cámara GN 2/3 GN (352x325 mm) 1/1 GN (530x325 mm)	Distancia entre guías (mm)	Número de comidas	Potencia eléctrica (kW)	Potencia térmica nominal Gas (kW/kcal)	Absorción (A)	Dimensiones externas (L x P x H mm)	Tensión alimentación * (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

MODELOS CON CALDERA - CONFIGURACIÓN OPCIONAL. **SOLICITAR CON EL PEDIDO.**

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

MODELOS CON HORNO INFERIOR DOTADO DE CALDERA - CONFIGURACIÓN OPCIONAL. **SOLICITAR CON EL PEDIDO.**

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

* tensiones y frecuencias especiales bajo pedido



La versatilidad en una única unidad, con 2 sistemas de control separados y dos cámaras de cocción, capacidad 6 GN1/1 + 10 GN 1/1

LA GAMA



054



084



134



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 CON VAPOR DIRECTO - CONFIGURACIÓN ESTÁNDAR

Modelos	Alimentación	Capacidad cámara EN (mm)	Distancia entre guías (mm)	Potencia eléctrica (kW)	Potencia térmica nominal Gas (kW/kcal)	Absorción (A)	Dimensiones externas (L x P x H mm)	Tensión alimentación * (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

* tensiones y frecuencias especiales bajo pedido



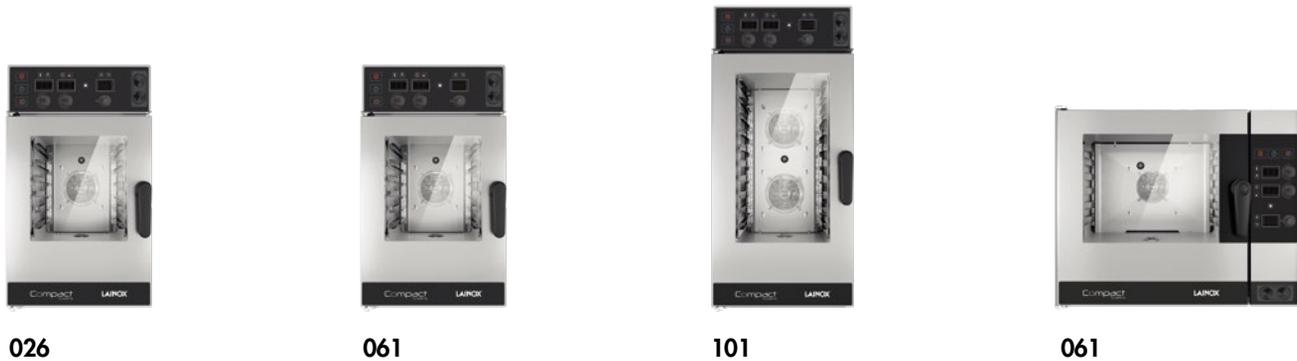
MODELO 134

La versatilidad en una única unidad, con 2 sistemas de control separados y dos cámaras de cocción, capacidad 5 x (600x400) + 8 x (600x400)

Compact Sapiens

LA GAMA *

Diseño elegante y compacto, ideal para las cocinas que no disponen de gran espacio, pero también para cocinas "a la vista". en 4 modelos de distintos tamaños y capacidad de bandejas. Compact Sapiens, la conquista del espacio en la cocina.



026

061

101

061

Mandos manuales de control electrónico

Un dispositivo práctico que permite ejecutar en modo directo una cocción manual, utilizar rápidamente los programas predefinidos o bien seleccionar con el scroller específico uno de los programa favoritos con la función scroll & push.



Espacio dedicado: sonda al corazón multipunto, puerto USB

Compact Sapiens dispone de un espacio especial en el que colocar las herramientas que posibilitan el aumento de sus funciones, como la sonda al corazón multipunto o la sonda de aguja para productos de tamaño pequeño, o la cocción al vacío y el puerto USB.

MODELOS CON VAPOR DIRECTO - CONFIGURACIÓN ESTÁNDAR

Modelos	Alimentación	Capacidad cámara GN 2/3 GN (352x325 mm) 1/1 GN (530x325 mm)	Distancia entre guías (mm)	Número de comidas	Potencia eléctrica (kW)	Potencia térmica nominal Gas (kW/kcal)	Absorción (A)	Dimensiones externas (L x P x H mm)	Tensión alimentación * (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

MODELO CON CALDERA - CONFIGURACIÓN ESTÁNDAR

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

* tensiones y frecuencias especiales bajo pedido

CARACTERÍSTICAS

MODALIDAD DE COCCIÓN

- Automático con 95 programas de cocción probados y memorizados, incluidos programas para la reposición en temperatura en el plato y en la bandeja. (Sapiens boosted/Compact Sapiens).
- Automático con 64 programas de cocción probados y memorizados, incluidos programas para la reposición en temperatura en el plato y la bandeja. (Aroma Sapiens).
- Programable con posibilidad de guardar 99 programas de cocción en secuencia automática (hasta 9 ciclos) asignando el nombre y el icono correspondiente.
- Modalidad manual con tres modalidades de cocción de inicio inmediato: convección de 30°C a 300°C, vapor de 30°C a 130°C, combinado convección + vapor de 30°C a 300°C.
- Selección rápida de los programas favoritos scroll & push, con scroller dedicado.
- Autoclima® - Sistema que maneja automáticamente el clima perfecto en la cámara de cocción.
- Fast-Dry Boosted® - Sistema automático de deshumidificación rápida de la cámara de cocción.

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 3,5 pulgadas (LCD - TFT) para la visualización de programas favoritos, programas predefinidos, ventilación, lavado automático, menú, ajustes.
- Manopla SCROLLER PLUS con función de Scroll y de Push para confirmar las elecciones.
- Barras de LED para indicar la función temperatura, tiempo y temperatura en el corazón activada.
- Precalentamiento manual.
- Función Cool Down para el enfriamiento rápido de la cámara de cocción mediante ventilador.
- Reinicio automático de la cocción en caso de que se produzca una interrupción de la alimentación eléctrica.
- Enfriamiento rápido con eventual inyección de agua en la cámara de cocción.
- Humidificador manual.
- Señalización acústica y visual durante las distintas fases de cocción, con parpadeo de luces de fin de ciclo.
- Interfaz de usuario con posibilidad de elegir entre 29 idiomas.
- Posibilidad de visualizar y cambiar en cualquier momento la receta.

DOTACIONES DE CONTROL

- Autoreverse (Inversión automática del sentido de rotación del rotor) para una perfecta uniformidad de cocción.
- 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. (Sapiens boosted/ Aroma Sapiens boosted)
- 2 velocidades de ventilación, la velocidad baja activa la reducción de la potencia de calentamiento. Para cocciones particulares se puede poner la velocidad a intermitencia (Compact Sapiens).
- Control de la temperatura en el corazón del producto con sonda de 4 puntos de detección.
- Sonda de aguja multipunto fija, Ø 3 mm.
- Conexión USB para descargar los datos HACCP, actualizar el software y cargar/descargar programas de cocción.
- Predisposición al sistema de optimización energética SN (opcional).
- Programa de SERVICIO.
- 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.
- Iluminación cámara de cocción de led de bajo consumo. Visibilidad óptima en toda la cámara de cocción. Luz neutra que no cambia los colores originales del producto.
- IES, Intelligent Energy System - En base a la cantidad y al tipo de producto, el horno optimiza y controla el suministro de energía, mantiene siempre la temperatura de cocción justa evitando las oscilaciones.

FABRICACIÓN

- Cámara perfectamente uniforme y hermética.
- Puerta con vidrio doble templado retroventilado, con cunjia de aire y vidrio interno termorefectante para una menor irradiación de calor hacia el operador y una mayor eficiencia.
- Vidrio interno con apertura en libro para una fácil limpieza y mantenimiento.
- Deflector que se puede abrir para una sencilla operación de limpieza del compartimento ventilador.
- Cámara de cocción en acero inoxidable 18/10 AISI 304 espesor 1 mm, moldeada, con bordes completamente redondeados y amplio radio para obtener un flujo de aire adecuado y facilitar la limpieza.
- Horno full Atsi 304.
- Zócalo lateral inferior de enganche magnético para facilitar la limpieza y el mantenimiento.
- Sistema de enfriamiento de componentes electrónicos por ventilación forzada, con filtro de protección en acero inoxidable de malla microestrada, de extracción sencilla, que se puede lavar también en el lavavajillas.
- Long Life Component LLC. Uso de nuevos componentes de larga duración.
- Junta de larga duración - Sistema automático electromagnético de retención y liberación de la estructura de carro, para preservar la estanqueidad de la junta de tope. (opcional) - Patente Pendiente

Funcionamiento eléctrico

- Sistema de calentamiento cámara de cocción mediante resistencias eléctricas acorazadas en acero inoxidable INCOLOY 800.

Funcionamiento a gas

- Encendido automático de los quemadores con generador electrónico de descarga de alta frecuencia.
- Control de la llama electrónico y dispositivo de autodiagnóstico con restablecimiento automático del encendido.
- Sistema de calentamiento cámara de cocción a gas de tipo indirecto con quemadores premezclados modulantes de aire impulsado, de alto rendimiento.
- Intercambiador de calor de alto rendimiento con cámara de expansión en acero refractario.

GENERACIÓN DE VAPOR DIRECTO

- Sistema de producción de vapor de tipo directo en la cámara de cocción mediante inyección de agua directamente en el ventilador y nebulización en los elementos de calentamiento.
- Ventaja: disponibilidad inmediata de vapor en la cámara de cocción.

GENERACIÓN DE VAPOR INDIRECTO

- Nueva caldera de alto rendimiento en acero inoxidable AISI 304 y alto aislamiento térmico. (Para modelos eléctricos).
- Calefacción de la caldera mediante resistencias eléctricas acorazadas en acero inox INCOLOY 800.
- Nueva caldera en acero inox AISI 316 de alto aislamiento térmico (Para modelos a gas).
- Sistema de calentamiento de la caldera de gas de tipo indirecto con nuevos quemadores modulantes de aire impulsado de alto rendimiento.
- Precalentamiento automático del agua en la caldera.
- Señalización automática para la desincrustación de la caldera.
- Programa para la desincrustación guiada de la caldera.
- Sistema anticálcico CALOUT de serie que previene la formación y la acumulación de cal en la caldera.

DOTACIONES DE SEGURIDAD

- Limitador de temperatura de seguridad cámara de cocción.
- Dispositivo de seguridad contra el exceso de presión y la depresión en la cámara de cocción.
- Térmico de seguridad motor.
- Sensor de control electrónico apertura/cierre puerta.
- Control electrónico para indicación de falta de agua.
- Autodiagnóstico con visualización inteligente de las averías.
- Sistema de enfriamiento de los componentes ventilado, con visualización de control electrónico de temperatura elevada.
- Dispositivo de detección de llama que interrumpe el flujo de gas en caso de que se apague accidentalmente la llama de los quemadores.
- Presostato de seguridad señalación falta de gas.
- Válvulas de gas de control electrónico de dos etapas.
- Limitador de temperatura de seguridad caldera.
- Presostato de seguridad falta de gas.
- Freno motor ventilador.
- Temperatura externa en la fachada de la puerta de 65°C máx.
- En el caso de interrupción de la alimentación eléctrica durante el lavado, la higiene queda siempre garantizada dado que el ciclo de lavado se reinicia de modo automático.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- VCS - Vapor Cleaning System. Nuevo sistema de lavado automático, con vaporización del detergente en la cámara de cocción. Detergente líquido CombiClean en cartuchos reciclables al 100%. Permite una notable reducción de los consumos de detergente hasta el 30% menos.
- Sistema anticálcico CALOUT que previene la formación y la acumulación de cal en la caldera, con dosificación automática.
- EMA - Easy Maintenance Access. Acceso facilitado para el mantenimiento del aparato por la parte delantera inferior y el costado derecho.
- 7 programas de lavado automático, sin necesidad de la presencia del operador después del inicio: Manual - Enjuague - Fast - Soft - Medium Eco - Hard Eco - Grill.
- Lavado ultrarápido FAST con duración de 10'. Interrupciones mínimas de los ciclos de trabajo, y limpieza siempre óptima.
- Clase de protección contra los chorros de agua IPX5.

INSTALACIÓN Y AMBIENTE

- Embalaje reciclable al 100%.
- PCV - Perspectiva del ciclo de vida: consumo de CO2 - 380 KgCO2 eq/año*.
- * El cálculo ha sido realizado tomando como referencia el modelo NAE101BS hipotetizando un uso típico del restaurante y considerando 8 horas al día durante 3,5 días a la semana, durante 48 semanas al año.
- Porcentaje reciclado del producto. 90%
- Certificaciones: Calidad ISO 9001 / Seguridad ISO 45001 / Ambiente ISO 14001.



SOLUCIONES PARA TODAS LAS NECESIDADES



PRACTICIDAD

Soportes base en acero inox full Aisi 304 con estante inferior. Disponibles en dos alturas diferentes, 670 mm o 950 mm para hornos con campana. (Configuración recomendada también con Mod. 061). En el estante inferior puede colocarse un gabinete de mantenimiento.

Mod. MCR031E 3 x 1/1 GN
Mod. MCR051E 5 x 1/1 GN
Mod. KMC052E 5 x 2/1 GN o 10 x 1/1 GN.



FUNCIONALIDADES

Soportes base en acero inox full Aisi 304 cerrados en los dos lados laterales con superior e inferior y mamparas portabandejas estampadas. Disponibles en dos alturas diferentes y capacidades. Altura 670 mm y altura 950 mm con interjeje de 55 mm, para bandejas 1/1 GN o 2/1 GN. Para los modelos Aroma Sapiens boosted capacidades bandejas Euronorm 600 x 400 e interjeje 74 mm o 80 mm.



ACOMPAÑAMIENTO

En el caso de que haya la necesidad de combinar al Sapiens boosted o Aroma Sapiens boosted un abatidor/congelador de temperatura debido a espacios reducidos hay disponible un soporte para colocar un abatidor para los modelos 061/054/062.



LIMPIEZA

Para quien desea que todo esté en orden y en el máximo respeto de las normativas HACCP es posible tener una configuración con un gabinete de apoyo en acero inox full aisi 304 cerrado en todos los lados con puertas. Dotado de mamparas portabandejas estampadas con interjeje 55mm. Disponible en dos alturas diferentes, 670 mm o 950 mm con capacidad bandejas 1/1 GN y 2/1 GN.



FERMENTACIÓN

Para los productos de pastelería y panadería de fermentación hay disponible un gabinete fermentador con puertas en vidrio a colocar debajo del horno Mod. BLV084 con mandos de control digital. Temperatura, tiempo y porcentaje de humedad.

CAMPANAS

Para resolver los problemas de los vapores de cocción en las instalaciones a la vista en supermercados/ gastronomías/pastelerías, Sapiens boosted puede estar dotado de una práctica campana.

Disponible en dos versiones, estándar y FIAT para quien tiene espacios estrechos al frente del horno.



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 en las superposiciones en las siguientes combinaciones:

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



KIT PARA HORNO EMPOTRABLE EXTRAÍBLE

Solución práctica e innovadora para empotrar en cualquier ambiente, incluso doméstico, los dos modelos de la gama Compact Sapiens 026 y 061. El kit está dotado de bastidor empotrable y de campana de aspiración con condensador por aire. El modelo 026 se puede instalar también en los módulos estándar de 60 cm de cocinas domésticas.



MULTIGRILL

Para cocciones siempre perfectas. Vasta gama de accesorios exclusivos Lainox y específicos para cada tipo de cocción. Disponible en distintas medidas: 1/2GN, 2/3GN, 1/1GN, 2/1GN y Euronorm 600x400.

(1) Instalación retrofit



(2) solicitar con el pedido



POLLOGRILL⁽¹⁾ & POLLOGRILL PROFESSIONAL⁽²⁾

Práctica aplicación para la gestión de la cocción de pollo al espetón. Ideal para supermercados, tiendas de gastronomía y carnicerías.

Ventajas de uso:

- Práctico sistema de recogida y eliminación de la grasa de cocción.
- Tiempo nulo para la limpieza gracias al programa de lavado GRILL para una cámara de cocción siempre perfectamente limpia.

Mod. Horno	n° pollos	n° parillas
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

REPOSICIÓN EN TEMPERATURA Y ACABADO SIEMPRE PERFECTO CON EL SISTEMA LAINOX JUST DUET

Gracias a los varios accesorios que se pueden integrar a Sapiens servir 10 - 100 o más alcances iguales en un determinado y preciso momento con la máxima calidad ya no es un problema.

Mod. Horno	Modelo Kit	Capacidad platos Ø 310 mm
061	BKQ061	20
101	BKQ101	30
062	BKQ062	32
102	BKQ102	49
161	BKQ161	20+30
201	BKQ201	60
202	BKQ202	100

LAINOX WORLDWIDE

EUROPA

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

AMÉRICA Y OCEANÍA

CANADA
canada@lainox.com

USA
usa@lainox.com

LATAM
latam@lainox.com

AUSTRALIA
australia@lainox.com

NEW ZEALAND
newzealand@lainox.com

ASIA Y ÁFRICA

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

Para una prueba gratuita directamente en su cocina contáctenos
tel. +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