



Sapiens boosted

AMIKOR A TECHNOLOGIA ÚJBÓL FELTALÁJA A MÚLTAT



Sapiens
boosted

MÉG ERŐSEBB, MÉG HATÉKONYABB ÉS KISEBB



GYORS

Az erőteljes gőzgenerátornak köszönhetően eddig még nem látott sebességgel tudunk főzni. Mindössze 7 perc alatt elkészül egy telt brokkoli és kombi üzemmódban a Sapiens Boosted 101 modellje 24 db egész csirkét tud megsütni 30 perc alatt.



ERŐTELJES

Akár **20%**-kal több erő az előző modellekhez képest, amely garantálja a gyorsabb sütést teli töltetnél is tökéletes eredménnyel. A még erősebb, nem jelent nagyobb energiafogyasztást. Az új energia elosztó rendszernek köszönhetően a Sapiens Boosted akár **16%**-kal kevesebb energiát fogyaszt az elődjéhez képest.



HATÉKONY

VCS - Vapor Cleaning System az automatikus mosórendszer, melynek eredményeképpen szignifikánsan csökkent a fogyasztás*, akár 30%-kal az innovatív gőztechnológiának köszönhetően.

(*előző modellekhez képest)



PRECÍZ

A Sapiens boosted mindig stabilan és pontosan tartja a hőmérsékletet, a vezérlő rendszernek és az automatikus fogyasztási managementnek köszönhetően.

Az exkluzív Sapiens Boosted **AUTOCLIMA** rendszer kezeli az ideális páratartalmat, mely garantálja a kiváló sütési minőséget minden egyes alkalommal.



ROBOSZTUS

Együttműködő technológiai innovációt eredményezett az új Hosszú Élettartamú Komponensek* használata. Nagy figyelmet fordítottunk a tervezési fázisban az installáció és karbantartás megkönnyítésére. Az **EMA (Easy Maintenance Access)** Könnyű Karbantartási Hozzáférés program csökkenti a szervizigényt. (*a gyártó által jóváhagyott Lainox protokoll szerint)



KICSI

A konyhában a jó elrendezés szüksége, ami a **HACCP-vel is kompatibilis**, életre hívja a nagyon kompakt készülékeket nagy kapacitással. A komponensek miniatürizálásával a Sapiens Boosted akár 15%-kal* kevesebb helyet foglal, aminek köszönhetően a konyha könnyebben rendezhető.

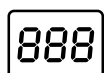
* Sapiens Boosted 062 modell



Sapiens
boosted

MINDAZ, AMIRE SZÜKSÉGÜNK VAN.

A Sapiens sütőben benne van az összes olyan automatikus és kézi vezérlő rendszer, melyekre a folyamatosan optimális eredmény érdekében feltétlenül szükség van. Ezen kívül a Sapiens számos tartozéka és funkciója tükrözi vissza azt a gondosságot és figyelmességet, melyet a LAINOX a felhasználónak kívánt szentelni.



Alfanumerikus, LED megvilágítású, nagy láthatóságú HVS (High Visibility System) képernyő



Automatikus mosórendszer, VCS Vapor Clean System, folyékony vegyszer tartállyal, ami 100%-ban újrahasznosítható, amit egy speciális fiókba kell helyezni.



Színes, 3,5 colos képernyő (LCD - TFT) a kedvenc programok, az előre beállított programok, a változtatható ventiláció, az automata mosás, a menü és a beállítások megjelenítéséhez.



Maghőmérő szonda 4 mérési ponttal Ø 3 mm



Változtatható ventiláció 6 különböző sebességen. Különleges főzésekhez rendelkezésre áll a szaggatott ventiláció funkció is.



Kézizuhany automatikus behúzással, standard tartozék



Scroller Push gombok (kiválasztás és megerősítés)



USB csatlakozó a HACCP adatok letöltéséhez, szoftver frissítéshez és fel/letöltéshez



A beállított sütési hőmérséklet alapján felgyulladó LED fények



A LED-ek sorban alszanak ki, ahogy csökken a hátralévő sütési idő, vagy sorban gyulladnak ki, ahogy a maghőmérséklet közeledik a beállított értékhez



HAGYOMÁNYOS SÜTÉS

A légkeveréses sütés sajátossága a kiegyenlített sütés, melyet a Sapiens mindig garantál a különböző ételek, sütemények vagy sós falatkák sütése során.

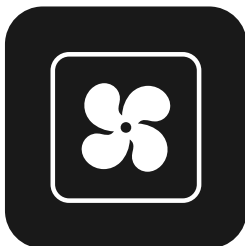
Legyen szó ropogós és száraz, vagy puha és szaftos ételek készítéséről, a LAINOX által kidolgozott rendszerek teli sütő esetén is kiváló ételeket biztosítanak, a sütés közben pedig nem keletkezik veszteség és selejt, nem található darabok.

A ventilációt szabályozni lehet alacsony és magas fokozat között, a készülék pedig szükség esetén automatikusan csökkenti a fogyasztást, így energiát takarít meg. A LAINOX által kidolgozott párolótér különleges elosztó rendszerének, valamint a irányváltó ventilátornak köszönhetően a gép garantálja a tökéletesen egyenletes sütést.



PIRÍTÁS, SZÁRAZ SÜTÉS

Az új, szabadalmazott Fast Dry® boosted rendszernek köszönhetően a sütőtér páráltalanítása még gyorsabb, garantálva a tökéletes omlósságot minden alkalommal és a ropogós bundát a rántott ételeknél, grillezett ételeknél, desszertnél, kenyérnél, akár teli töltettel is. 100%-os kapacitáskihasználásnál is.



SZELLŐZÉS 6 SEBESSÉGFOKOZATTAL

Változtatható ventiláció 6 különböző sebességen.
Különleges főzésekhez rendelkezésre áll a szaggatott ventiláció funkció is.
Autoreverse (a ventilátor forgási irányának automatikus változtatása) a tökéletesen egyenletes sütéshez.



PÁROLÁS

A párolás során változatlan marad az élelmiszerek tápértéke, a színek ragyogóak maradnak, kevesebb fűszerre, vízre és sóra lesz szükség, tehát csökken az előállítási költség.

A Sapiens lehetővé teszi az alacsony, 50/85°C fokon történő párolást, emellett pedig garantálja a precíz eredményt és a minimális víz- és energiafogyasztást.

A legfeljebb 100°C-on történő párolás bármilyen étel jobb minőségű elkészítését teszi lehetővé, melyet egyébként a szokásos módon, vízben, forralva kellene elkészíteni. Így 20%-nál is nagyobb megtakarítás érhető el.

Végül a legfeljebb 130°C fokon történő, erős párolás fagyasztott termékek párolására alkalmas, főleg nagyobb mennyiség esetén. A főzési idők nagyon rövidek, a műveletek költségei pedig minimálisak.



VÁKUUM FŐZÉS

Ez a főzési mód maximális hőmérséklet-precizitást igényel a sütőtérben és az étel belsejében is. Ezt a tűszondával (opcionális) lehet elérni, mely kifejezetten erre a főzési módra készült, hogy megtartható legyen a maximális tápérték és minél kisebb legyen a súlyvesztés.



ÜVEGBEN FŐZÉS

Az alacsony hőmérsékleten történő párolás egy innovatív technikája, mellyel különböző féle termékeket lehet elkészíteni. A minőséget tekintve számos előnnyel jár, az eltarthatósági idő pedig közepesen hosszú is lehet. A tálalásnak is egy új módját jelenti.



ECOVAPOR

A Sapiens felismeri a gőz szintjét és csak a szükséges mennyiségű energiát fogyasztja. Az EcoVapor rendszerrel határozott víz- és energiafogyasztás csökkenést lehet elérni a párolótér automata páratelítettség vezérlőjének köszönhetően.



KOMBINÁLT SÜTÉS

A kombinált sütéssel tökéletes eredmény érhető el a húsok és halak sütésénél anélkül, hogy folyamatosan nedvesíteni kellene a terméket a kiszáradás elkerülése érdekében. Mindez az Autoclima® páratartalom ellenőrző rendszer eredménye.

Ezen kívül a több ponton mérő szonda mindig garantálja az étel megfelelő maghőmérsékletét.



SZAFTOS ÉS PUHA ÉTELEK SÜTÉSE

A LAINOX Autoclima® rendszere automatikusan kezeli a párolótér tökéletes klímáját. Mindig ideális hőmérséklet és a páratartalom automatikus ellenőrzése az elkészítendő étel függvényében. Az előzetesen elkészített és újra melegített ételek zamata és puhasága biztosított.



SZONDA MINDEN FUNKCIÓHOZ

A beépített több ponton mérő szonda biztosítja, hogy az étel tökéletesen átsüljön minden alkalommal, vagy a kívülről csatlakoztatott tűszondával (opcionális) a vákuum főzéshez, vagy kis adagokhoz, vagy a hosszú szonda az egész húsokhoz a 3 mm átmérővel és 180 mm hosszal.



FŐZÉSI PROGRAMOK

A Sapiens 95 előre elmentett LAINOX főzési programmal rendelkezik, és 99, a felhasználó által beprogramozható és elmenthető főzési programot tud tárolni, a név és az ikon beállításával, melyek mindegyikéhez akár 9 egymás után automatikusan következő ciklust is meg lehet adni.

A programozásnak köszönhetően a sütő teljesen önállóan kezeli a főzés különböző fázisait és a főzési paramétereket:

- kiválasztja a sütési módot (légkeveréses, párolás vagy kombinált párolás + légkeverés)
- folyamatosan ellenőrzi a hőmérsékletet
- észleli a párolótérben lévő nedvességet
- szabályozza a ventilátor sebességét

Természetesen lehetővé teszi a kézi főzés közvetlen elindítását vagy az e célt szolgáló tekerőgombbal a kedvencek közül egy program kiválasztását a scroll & push funkció segítségével.

Ezen kívül a LAINOX a takarékosagra is gondolt, és nagy figyelmet szentelt mindarra, ami csökkenti a fogyasztást és a környezetre gyakorolt hatást, és nem csak gazdasági megfontolásból.



INTELLIGENS ENERGIA RENDSZER

Az **IES - Intelligent Energy Rendszer** vezérli az energia-fogyasztást a betöltött étel mennyiségéhez viszonyítva, miközben biztosítja, hogy a hőmérséklet pontos és stabil maradjon.



VCS - VAPOR CLEANING SYSTEM

Csak válasszon egyet a 7 mosóprogram közül és a Sapiens gondoskodik a többitől, köszönhetően az automatikus mosórendszernek a folyékony vegyszerrel.

A COMBICLEAN vegyszert speciálisan erre a célra fejlesztette ki a Lainox, garantálva a maximális higiénit, miközben 100%-ban újrahasznosítható kannában/tégelyben szállítjuk. Nincs több kézbevitel vagy veszélyes áttöltés.



MEGFELEZETT MOSÁSI IDŐ

Ez még több megtakarítást eredményez: drasztikus csökkenés a mosási időben a klasszikus rendszerekhez képest, és az új ultra-gyors 10 perces GYORS programnak köszönhetően minimális a két sütés közötti tisztítási idő. Az új **VCS-Vapor Clean System**-mel 30%-kal csökken a vegyszer-felhasználás is.*
(*előző modellekhez képest)



100% ÚJRAHASZNOSÍTHATÓ FOLYÉKONY TISZTÍTÓPATRONOK (szabadalmaztatott)

Az asztali Sapiens-hez alkalmas, használatra kész COMBICLEAN folyékony tisztítószer az e célt szolgáló, rejtett, dönthető ajtóval ellátott tárolóba kell helyezni.

A padlón álló Sapiens automata mosórendszerrel van felszerelve, mely kannákban tárolt folyékony tisztítószerrel üzemel.

CALFREE a LAINOX által kifejlesztett termék, mely vízkömentesen tartja a gőzgenerátort és megakadályozza a vízkőképződést. Mindig megfelelő minőségű és mennyiségű gőzt biztosít az optimális főzésekhez.

CALFREE használatával számos előnyre lehet szert tenni: A vízkő felhalmozódásából származó meghibásodások megelőzése, maximális energiahatékonyság és alacsonyabb fogyasztás.

A CALFREE patronnak is megvan a maga helye a COMBICLEAN mellett, a különböző színű tisztítószereknek és azok dugóinak köszönhetően elkerülhető a termékek felcserélésének veszélye.





MINDEN A MEGFELELŐ HELYEN



VEZÉRLŐ PANEL

A vezérlő panel kinyitható a gyors és biztonságos technikai vizsgálatokhoz, anélkül, hogy le kellene azt venni.



MAGHŐMÉRŐ

Új, hosszúélettartamú markolat a beépített maghőmérőn, mely a sütőtéren kívül maradt. Egy praktikus és biztonságos házban van elhelyezve, mely megvédi a véletlen károktól.



SZÜRŐ

Rozsdamentes acél mikroszövésű hálós szűrőt tettünk be a hűtési rendszerbe, hogy megvédje a Sapiens legérzékenyebb részét, az elektronikát. A szűrő könnyen kivehető és mosogatógépből mosható.



OLDALLEMEZ

Az asztali készülékek állítható magasságú lábakkal vannak felszerelve, ezzel is gyorsítva és megkönnyítve a telepítést és a csatlakozást. A csatlakozási pontokat egy rozsdamentes acél oldallemmez fedjük el, mely mágnesesen kapcsolódik a készülékhez és könnyen levehető a rendszeres karbantartáshoz.



VEGYSZER-TARTÓ FIÓKOK

Speciális vegyszer tartó fiókok (asztali modellekhez), 100%-ban újrahasznosítható tartályok. A mágneses zárnak köszönhetően nincs kockázat még akkor sem, ha a sütőajtó nyitva van. Könnyen eltávolíthatóak egy gyors karbantartáshoz is.



USB PORT

Az USB csatlakozót egy rejtett tároló fiókban helyeztük el.

A TERMÉKCSALÁD



061



101



062



102

DIREKT GŐZÖS MODELLEK - STANDARD KONFIGURÁCIÓ

Modellek	Fűtés	GN Kapacitás 1/1 GN (530x325 mm) 2/1 GN (530x650 mm)	Tálcátávolság (mm)	Adagok száma	Elektromos teljesítmény (kW)	Névleges gázteljesítmény (kW/kcal)	Feszültség (A)	Külső méretek (szél. x mély. x mag. mm)	Elektromos csatlakozás * (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

BOJLERES MODELLEK - OPCIONÁLIS KONFIGURÁCIÓ. RENDELÉSKOR KÖTELEZŐ JELEZNI AZ IGÉNYT

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

* speciális csatlakozás és frekvencia külön kérésre

A TERMÉKCSALÁD



DIREKT GŐZÖS MODELLEK - STANDARD KONFIGURÁCIÓ

Modellek	Fűtés	GN Kapacitás 1/1 GN (530x325 mm) 2/1 GN (530x650 mm)	Tálcátávolság (mm)	Adagok száma	Elektromos teljesítmény (kW)	Névleges gázteljesítmény (kW/kcal)	Feszültség (A)	Külső méretek (szél. x mély. x mag. mm)	Elektromos csatlakozás * (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

BOJLERES MODELLEK - OPCIONÁLIS KONFIGURÁCIÓ. RENDELÉSKOR KÖTELEZŐ JELEZNI AZ IGÉNYT

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

MODELLEK, MELYBEN AZ ALSÓ SÜTŐ BOJLERREL VAN SZERELVE - OPCIONÁLIS KONFIGURÁCIÓ. RENDELÉSKOR KÖTELEZŐ JELEZNI AZ IGÉNYT

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

* speciális csatlakozás és frekvencia külön kérésre

MODELL 161

Sokoldalúság egyetlen egységben, 2 különálló vezérlés és két főzőkamra, kapacitás 6 GN1/1 + 10 GN 1/1

A TERMÉKCSALÁD



054



084



134



154

A teljes innovatív technológia a rendelkezésünkre áll és segítséget nyújt a legbonyolultabb főzések során, nem kell attól tartani, hogy a beállított főzési paraméterek helytelenek. Azok számára, akik nem kizárólag elektronikára vágnak, hanem főzni, illetve egyszerű és kézi parancsokkal programozni szeretnének, de nem akarnak lemondani a digitális vezérlés pontosságáról.

Annak, aki egy könnyen kezelhető, de robusztus, mindenkinek ajánlható, de innovatív, hagyományos, de ugyanakkor sokoldalú, megbízható és hatékony sütőt keres: a LAINOX tudja a választ! A javaslat neve Aroma Sapiens.

Az Aroma Sapiens az elektronikusan ellenőrzött manuális parancsokkal működő sütő.

Automatikus LAINOX programokkal rendelkezik, 64 már elmentett főzési eljárással, és max. 99, a felhasználó által programozható és elmenthető főzési programot tartalmazhat, melyek mindegyike 9, egymást automatikusan követő főzési fázissal rendelkezhet.

Természetesen lehetővé teszi egy kézi főzési program közvetlen indítását vagy a scroll & push funkcióval választhat egy programot a kedvencek közül.

DIREKT GŐZÖS MODELLEK - STANDARD KONFIGURÁCIÓ

Modellek	Fűtés	EN Kapacitás (mm)	Tálcátávolság (mm)	Elektromos teljesítmény (kW)	Névleges gázteljesítmény (kW/kcal)	Feszültség (A)	Külső méretek (szél. x mély. x mag. mm)	Elektromos csatlakozás * (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

* speciális csatlakozás és frekvencia külön kérésre



MODELL 134

Sokoldalúság egyetlen egységben, 2 különálló vezérlés és két főzőkamra, kapacitás 5 x (600x400) + 8 x (600x400)

Compact Sapiens

A TERMÉKCSALÁD *

Elegáns dizájn és kis méret, ideális azokhoz a konyhákhoz, amelyek nem rendelkeznek nagy terekkel, de a "nyitott" konyhákhoz is, 4 különböző modell különböző méretekkel és edénykapacitással. Compact Sapiens, a tér hódítása a konyhában.



026



061



101



061

Elektronikus vezérlésű kézi parancsok

Egy olyan praktikus berendezés, mely lehetővé teszi a kézi főzés közvetlen elindítását, az előre beállított programok gyors használatát vagy az e célt szolgáló tekerőgombbal a kedvencek közül egy program kiválasztását a scroll & push funkció segítségével.



Dedikált csatlakozók: Több ponton mérő maghőmérő, USB port

A Compact Sapiens egy olyan speciális hellyel rendelkezik, ahova azokat az eszközöket lehet csatlakoztatni, amelyek képesek növelni a funkcionalitást, mint pl. a több ponton mérő maghőmérő vagy a tűszonda a kis adagokhoz vagy a vákuumfőzéshez és az USB port.

DIREKT GŐZÖS MODELLEK - STANDARD KONFIGURÁCIÓ

Modellek	Fűtés	GN Kapacitás 2/3 GN (352x325 mm) 1/1 GN (530x325 mm)	Tálcátávolság (mm)	Adagok száma	Elektromos teljesítmény (kW)	Névleges gázteljesítmény (kW/kcal)	Feszültség (A)	Külső méretek (szél. x mély. x mag. mm)	Elektromos csatlakozás * (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

BOJLERES MODELLEK - STANDARD KONFIGURÁCIÓ

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

* speciális csatlakozás és frekvencia külön kérésre

TULAJDONSÁGOK

FŐZÉSI ÜZEMMÓDOK

- 95 automatikus, tesztelt és elmentett főzési programmal, beleértve a tányéron és tepsiben történő melegen tartást (Sapiens/Compact Sapiens).
- 64 automatikus, tesztelt és elmentett főzési programmal, beleértve a tányéron és tepsiben történő melegen tartást (Aroma Sapiens).
- 99 főzési program hely, automatikus több fázisban történő programozási lehetőséggel (9 ciklusig), saját nevet és ikont adva mindegyiknek.
- Kézi főzés három, azonnal induló főzési móddal: légkeverés 30°C - 300°C között, párolás 30°C - 130°C között, kombinált légkeverés + párolás 30°C - 300°C között.
- A kedvenc programok gyors kiválasztása a dedikált tekerőgombbal.
- AutoClima® rendszer, ami automatikusan kezeli a tökéletes páratartalmat a sütőtérben.
- Fast-Dry Boosted® - Automatikus gyors szárítási rendszer a sütőtérben.

MŰKÖDÉS

- Nagy láthatóságú (High Visibility System) LED megvilágítás alfanumerikus képernyő a hőmérsékleti értékek, az AutoClima, az idő és a maghőmérséklet megjelenítéséhez.
- Színes, 3,5 colos képernyő (LCD - TFT) a kedvenc programok, az előre beállított programok, a ventilátor sebesség, az automata mosás, a menü és a beállítások megjelenítéséhez.
- SCROLLER beállító gomb Scroll & Push funkciókkal a választások jóváhagyásához.
- LED visszajelzők a hőmérséklet, idő és az aktívált maghőmérséklet funkció kijelöléséhez.
- Manuális előmelegítés.
- Lehűtés funkció a sütőtér gyors lehűtéséhez.
- Automatikus sütés folytatás áramkimaradás után.
- Gyors lehűtés vízbefecskendezéssel.
- Manuális párástítás.
- Akusztikus és vizuális jelzések a különböző sütési fázisoknál, villogó fényjelzéssel a ciklus végén.
- Felhasználói felület 29 különböző nyelven.
- Bármikor megtekinthető és módosítható receptek.

MŰKÖDÉSI MECHANIZMUS

- Autoreverse (automatikus ventilátor-forgásirány váltás) a tökéletesen egyenletes sütésért.
- Kamra légtelenítés manuális vezérlése.
- 6 különböző ventilátor sebesség, a 3 lassabb sebességnél a fűtési teljesítmény is csökken. A speciális sütési módusokhoz használható a szaggatott sebesség (Sapiens Boosted / Aroma Sapiens Boosted).
- 2 féle ventilátor sebesség, a csökkentett sebességnél csökken a fűtési teljesítmény is (Compact Sapiens).
- A speciális sütési módusokhoz használható a szaggatott sebesség.
- Maghőmérő szonda 4 mérési ponttal.
- Rögzített, több ponton mérő maghőmérő, Ø 3 mm.
- USB csatlakozás a HACCP adatok letöltéséhez, a szoftver frissítéshez és a főzőprogramok fel/letöltéséhez.
- Előkészítés az SN energiatakarékos rendszerhez (opcionális).
- SERVICE program.
- EcoVapor - Az EcoVapor rendszerrel jelentős víz- és energiafogyasztás csökkenést lehet elérni a párolóter automatá páratartalmát vezérlőjének köszönhetően.
- Alacsony fogyasztású LED sütőtér világítás. Optimális láthatóság a sütőtér minden pontján. Semleges színhőmérséklet, ami nem befolyásolja az étel eredeti színét.
- IES, Intelligent Energy System - Az étel mennyiség és típusa alapján a sütő optimalizálja és beállítja az energia ellátást, folyamatosan fenntartva a megfelelő hőmérsékletet és elkerülve a fluktuációt.

KONSTRUKCIÓ

- Teljesen sima, vízhatlan sütőkamra.
- Dupla, edzett, hőviszaverő üvegű ajtó légréssel, a gépkezelő irányába sugárzó hő csökkentéséhez és a nagyobb hatékonyság érdekében.
- Könnyű nyitási belső üveg a tisztítási műveletek megkönnyítéséhez.
- Nyitható terelőlemez a ventilátor tisztításának megkönnyítése érdekében.
- 1 mm vastag 18/10 AISI 304 rozsdamentes acél sütőkamra hosszú, teljesen lekerekített sarkokkal a legjobb légáramlás és könnyű tisztítás érdekében.
- Teljesen AISI 304 rozsdamentes acél kivitel
- Az alsó oldallemez mágnesezen csatlakozik a könnyű tisztítás és karbantartás jegyében.
- Erősített elektronika-hűtőrendszer, rozsdamentes acél mikroszövésű hálós szűrővel, ami egyszerűen kivehető és mosogatógépben is elmosható.
- Hosszú Élettartamú Komponensek
- Hosszú Élettartamú Szigetelés - Automatikus elektromágneses tartó szerkezet az ajtószigetelés védelmében - Szabadalmaztatás alatt.

Elektromos fűtés

- Sütőtér fűtési rendszer páncélozott INCOLOY 800 rozsdamentes acél fűtőszálakkal.

Gázüzemű fűtés

- Automatikus gyújtás magas frekvenciájú elektronikus kislésű generátorral.
- Elektronikus lángszabályzás és öndiagnosztikai eszköz, automatikus újragyújtással.
- Nagy teljesítményű indirekt gázfűtési rendszer előkevert légbefúvásos moduláris égőfejekkel.
- Nagy hatékonyságú hőcserélő acél tárgulási tartállyal.

DIREKT GŐZÖS KIVITEL

- Direkt gőzbefecskendezéses rendszer, mely a vizet direkt a ventilátorra fecskendezi, így a fűtőszál gőzzé porlasztja azt.
- Előnye: azonnali gőzképződés a sütőtérben.

BOJLERES KIVITEL

- Új, nagy teljesítményű teljesen szigetelt gőzgenerátor AISI 304 rozsdamentes acélból (csak az elektromos modellekben).
- A gőzgenerátor fűtése INCOLOY 800 rozsdamentes acél páncélozott elektromos fűtőszálal.
- Új gőzgenerátor AISI 316 rozsdamentes acélból magas hőszigeteléssel (gázüzemű modellekben).
- Gőzgenerátor nagy teljesítményű indirekt gázfűtése az új légbefúvásos moduláris égőfejekkel.
- Automatikus vízelőmelegítés a gőzgenerátorban.
- Automatikus jelzés, mikor a gőzgenerátort vízköteleníteni kell.
- Gőzgenerátor vízkötelenítése folyamatos útmutatással.
- Standard vízkötelenítést megelőző CALOUT rendszer a gőzgenerátorhoz.

BIZTONSÁGI ESZKÖZÖK

- Sütőtér túlmelegedés elleni védelem.
- Túlnyomás és negatív nyomás elleni védelem a sütőtérben.
- Motor hőkioldó.
- Elektronikus ajtó nyitás/csakas érzékelő.
- Elektronikus vízhiány érzékelés.
- Öndiagnosztika okos hibafelismeréssel.
- Ventilációs alkatrész hűtési rendszer, elektronikus túlmelegedés elleni védelemmel.
- Elektronikus lángérzékelő, ami leállítja a gázbetáplálást, ha a láng véletlenül kialszik.
- Biztonsági nyomáskapcsoló jelzés gázhiány esetére.
- Elektronikus vezérelt 2 fázisú gázszelvények.
- Gőzgenerátor hőkorlátozó.
- Biztonsági nyomáskapcsoló gázhiány esetére.
- Ventilátor motorfék.
- Maximum 65°C-os külső hőmérséklet az ajtópanelen.
- Mosás közbeni áramkimaradás esetén is garantált a higiénia, mivel a mosás onnan fog folytatódni, ahol megállt a készülék.

TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

- VCS - Vapor Clean System. Új automatikus mosórendszer a mosószer kamratébe vaporizálásával. CombiClean mosószer 100%-ban újrahasznosítható téglében. Szignifikáns, akár 30%-kal kevesebb vegyszer felhasználás.
- CALOUT vízkötelenítő rendszer, mely megakadályozza a vízkő lerakódását a gőzgenerátorban, automatikus adagolórendszerrel.
- EMA - Easy Maintenance Access (Könnyű Karbantartási Hozzáférés). Könnyű hozzáférés a készülék csatlakozásaihoz karbantartás céljából.
- 7 automatikus mosóprogram, melyek nem igényelnek felhasználói beavatkozást: Kézmosás - Öblítés - Gyors - Soft - Medium Eco - Hard Eco - Grill.
- Ultra-gyors 10 perces GYORS mosóprogram. A munkát csak minimálisan kell megszakítani az állandóan optimális tisztasághoz.
- IPX5 vízsugár elleni védelem.

TELEPÍTÉS & KÖRNYEZET

- 100%-ban újrahasznosítható csomagolás.
- LCP - Élet Ciklus Perspektíva: CO2 kibocsátás - 380 kg CO2eq/év*
*A kalkuláció a NAE101BS modell alapján készült, tipikus éttermi használatnál számolva, napi 8 óra és heti 3.5 nappal, valamint évi 48 héttel számolva.
- Termék újrahasznosítási arányszám: 90%.
- Tanúsítványok: Minőség ISO 9001 / Biztonság ISO 45001 / Környezet ISO 14001.
- Megfelel az ENERGY STAR paramétereinek. Publikáció a www.energystar.gov oldalon (lövághagyásra vár)

MEGOLDÁS MINDEN IGÉNYHEZ



PRAKTIKUM

Teljesen AISI 304 rozsdamentes acél készülékállvány alsó polccal. Két féle magasságban érhető el, 670 mm és 950 mm az elszívóval rendelkező sütőkhöz. (A konfiguráció a 061 modellel ajánlott). Melegentartó készülék is helyezhető az alsó polcra.
MCR031E 3 x 1/1 GN
MCR051E 5 x 1/1 GN
KMC052E 5 x 2/1 GN or 10 x 1/1 GN.



MŰKÖDÉS

Teljesen AISI 304 rozsdamentes acél készülékállvány, két oldalon zárt alsó és köztes polccal, tepstartó sínezzel. Két féle kapacitással érhető el. 670 mm magas és 950 mm magas 55 mm tálcaközszel, GN 1/1 vagy GN 2/1 edényekhez. Az Aroma Sapiens Boosted modellekhez Euronorm 600*400 tepsi mérettel 74 mm vagy 80 mm tálcaközszel.



KOMBINÁCIÓ

Amennyiben sokkoló hűtő/fagyasztót szeretne a Sapiens boosted vagy Aroma Sapiens Boosted alá helyezni a helyhiány miatt, elérhető készülékállvány ilyen célra a 061/054/062 modellekhez.



TISZTÍTÁS

Azoknak a felhasználóknak, akik szeretnek mindent rendben tartani és teljes mértékben összhangban lenni a HACCP-vel, egy teljesen AISI 304 rozsdamentes acél készülékállvány konfigurációt ajánlunk, mely minden oldalról zárt, elől pedig ajtóval rendelkezik. Lehet benne tepstartó sínezzel 55 mm tálcaközszel. Két féle magasságban érhető el, 670 mm vagy 950 mm GN 1/1 vagy GN 2/1 tálcamérettel.



KELESZTÉS

Üvegajtós kelesztőszekrény telepíthető a készülék alá a pék és cukrász termékek kelesztéséhez, BLV084 modell digitális hőmérséklet-szabályzással, idő- és pára-beállítással.

ELSZÍVÓ ERNYŐK

A Sapiens boosted-re ráépíthető elszívót kínálunk, mely praktikus megoldás a zsírgőz és pára elszívására, különösen látványkonyhák esetén, mint szupermarketek, delikát boltok vagy pékségek.

Két féle verzióban elérhető, standard és lapos, ha nincs elegendő hely a sütő előtt.



ÖSSZEÉPÍTÉS

Minimális a hely a konyhán, mégis változatosabb kell tenni az ételeket és nagy mennyiséget kell főzni? Semmi probléma, a megoldás két sütő egymásra építése a következő kombinációkban:

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



KIHÚZHATÓ KERET BESÜLLYesztETT SÜTŐHÖZ

Praktikus és innovatív megoldás a két modell, a Compact Sapiens 026 és 061 besülyesztése, akár otthon is.

A szeitt tartalmaz egy besülyeszthető keretet és egy elszívóernyőt légkondenzációval. A 026 modell akár a 60 cm-es standard háztartási konyhákba is telepíthető.



MULTIGRILL

az állandóan tökéletes sütésért. Exkluzív Lainox kiegészítők széles skálája mindenféle sütési módra. Az alábbi méretek érhetőek el: GN 1/2, GN 2/3, GN 1/1, GN 2/1, Euronorm 600x400.

(1) Utólag átalakítható



(2) Sütővel együtt kell rendelni



CSIRKE GRILL⁽¹⁾ ÉS PROFESSZIONÁLIS CSIRKE GRILL⁽²⁾

Praktikus megoldás csirke nyárson sütésére. Ideális szupermarketek, delikát boltok és hentesüzletek számára.

Előnyök:

- Praktikus rendszer a sütés során kijövő zsír gyűjtésére és hulladékkezelésére.

- A mosásra nem kell időt vesztegetni, mert a sütő a GRILL mosás programmal makulátlanul tisztára mossa kamrárt.

Mod. Sütő	csirkék száma	rácsok száma
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

GARANTÁLT ÚJRAHEGÍTÉSI HŐMÉRSÉKLET ÉS TÖKÉLETES VÉGEREDMÉNY A LAINOX JUST DUET RENDSZERREL

A különböző kiegészítőknek köszönhetően, melyekkel a Sapiens Boosted kombinálható, 10-100 adag vagy még több vendég kiszolgálása a legmagasabb minőségben nem jelent többé problémát.

Mod. Eszköz	Modell Készlet	Tányérkapacitás 310 mm átmérő
061	BKQ061	20
101	BKQ101	30
062	BKQ062	32
102	BKQ102	49
161	BKQ161	20+30
201	BKQ201	60
202	BKQ202	100

LAINOX WORLDWIDE

EURÓPA

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

AMERIKA ÉS OCEÁNIA

CANADA
canada@lainox.com

USA
usa@lainox.com

LATAM
latam@lainox.com

AUSTRALIA
australia@lainox.com

NEW ZEALAND
newzealand@lainox.com

ÁZSIA ÉS AFRIKA

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

Ingyenes próbához közvetlenül az ön konyhájában hívjon bennünket
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