

gastronom[®]
profesionální zařízení pro gastronomii
ODBORNÝ ZÁSILKOVÝ OBCHOD
Telefon 777 115 301



Sapiens
boosted

KDYŽ TECHNOLOGIE PŘEPÍŠE MINULOST



Sapiens boosted

VÝKONNĚJŠÍ, EFEKTIVNĚJŠÍ A MENŠÍ



RYCHLÝ

Výkonný parní generátor - bojler umožňuje při vaření nebývalou rychlost. Dávka brokolice je k dispozici za pouhých 7 minut a model Sapiens boosted 101 připraví v kombinovaném režimu 24 pečených kuřat na rožni za pouhých 30 minut.



VÝKONNÝ

S vyšším výkonem až o **20%**, ve srovnání s předchozím modelem, zaručuje také rychlejší vaření při plném zatížení, které je vždy dokonalé. Silnější neznámá větší spotřeba energie. Díky novému energetickému systému napájení Sapiens boosted snižuje spotřebu až o **16%** ve srovnání s předchozími modely.



EFEKTIVNÍ

VCS - Vapor Cleaning System je automatický mycí systém, jehož výsledkem je výrazné snížení spotřeby mycího detergentu až o **30%*** díky inovativnímu systému čištění parou. (* ve srovnání s předchozím modelem)



PŘESNÝ

Sapiens boosted udržuje po celou dobu stabilní a přesnou teplotu díky řídicím systémům a automatickému řízení spotřeby. Exkluzivní Sapiens boosted funkce **AUTOCLIMA** řídí ideální klima v komoře a zaručuje tak vždy vynikající kvalitu vaření.



ROBUSTNÍ

Spolupráce technologických inovací vyústila v použití nových materiálů **Long Life Components LLC *** - komponenty s dlouhou životností. Velká pozornost byla ve fázi návrhu věnována také snadné instalaci a údržbě; program **Easy Maintenance Access EMA** - snadný přístup k údržbě, který zkracuje dobu servisních zásahů. (* jak je definováno interně schváleným protokolem Lainox)



MALÝ

Potřeba mít v kuchyni dobře definované oblasti, **kteřé splňují HACCP**, vyžaduje vysoce kompaktní zařízení s velkou kapacitou. Díky miniaturizaci komponentů zabírá Sapiens boosted až o **15% *** méně místa, což umožňuje lepší uspořádání prostoru v kuchyni.

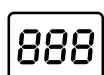
* pro model Sapiens boosted 062.



Sapiens boosted

VŠE CO POTŘEBUJETE

Sapiens nechybí žádné automatické nebo manuální ovládání, které je nezbytné pro nejlepší a nejkonzistentnější výsledky vaření. Stejně jako mnohá vybavení a provozní funkce Sapiens vykazují péči o projekt a pozornost, jež chtěl LAINOX věnovat uživateli.



Alfanumerické LED displeje s vysokou viditelností HVS (High Visibility System).



Automatický mycí systém, VCS Vapor Clean System, se zásobníky na tekutý detergent, které jsou 100% recyklovatelné, vložené do speciální přihrádky.



3,5 palcový barevný displej (LCD - TFT) pro zobrazení oblíbených programů, přednastavené programy, variabilní ventilace, automatické mytí, menu, nastavení.



Regulace teploty v jádru produktu pomocí teplotní sondy se 4 detekčními body, Ø 3 mm.



Variabilní ventilace s až 6 různými rychlostmi. Pro zvláštní typy vaření je k dispozici funkce přerušované ventilace.



Ruční sprcha s automatickým navíjením ve standardní výbavě.



Ovládací kolečko Scroller "vyber a potvrď".



Připojení USB pro stahování dat HACCP, aktualizace softwaru a nahrávání/stahování varných programů.



Lišty s LED diodami se sekvenčním zapnutím v závislosti na zvolené teplotě vaření.



Lišty s LED diodami se sekvenčním vypnutím až do uplynutí nastavené doby vaření. Anebo se sekvenčním zapnutím až do dosažení zvolené teploty jádra.



TEPELNÁ ÚPRAVA PEČENÍ

Charakteristickým rysem při pečení je jeho rovnoměrnost. Ať už sladkých nebo slaných jídel.
To je výsledek, který Sapiens vždy zaručí.

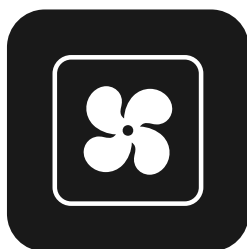
Ať už potřebujete výsledek křupavý a suchý nebo měkký a šfavnatý, systémy navržené společností Lainox nabízejí vynikající pokrmy i při plném zatížení, bez nežádoucího plýtvání nebo jídla, které nelze prezentovat zákazníkovi.

Variabilní vysoké nebo nízké otáčky ventilátoru s automatickým snížením výkonu snižuje spotřebu energie a plýtvání. Zaručuje dokonalou rovnoměrnost vaření díky obousměrnosti chodu ventilátoru a exkluzivnímu systému distribuce tepla ve varné komoře, navržené společností LAINOX.



KŘUPAVÁ A SUCHÁ TEPELNÁ ÚPRAVA

Díky novému patentovanému systému Fast Dry® boosted je odvlhčování varné komory ještě rychlejší a zaručuje pokaždé dokonalou křupavost a gratinovanou povrchovou úpravu smažených nebo grilovaných jídel, dezertů, chleba, a to i při plném zatížení. 100% využití kapacity varné komory.



6 RYCHLOSTÍ VENTILACE

Variabilní ventilace až s 6 různými rychlostmi.
Pro zvláštní typy vaření je k dispozici funkce přerušované ventilace.
Autoreverse (automatický zpětný chod otáčení ventilátoru) pro dokonale rovnoměrnou tepelnou úpravu.



TEPELNÁ ÚPRAVA V PÁŘE

Vaření v páře zachovává nezměněnou celkovou výživovou hodnotu potravin. Barvy zůstávají jasné, je zapotřebí méně koření, vody a soli, a tím se snižují náklady na výrobu.

Sapiens umožňuje realizovat nízkoteplotní vaření, 50/85°C, s absolutní přesností výsledku a minimální spotřebou vody a energie. Vaření v páře až na 100°C umožňuje vařit s vyšší kvalitou jakýkoliv druh potraviny, která se jinak musí vařit tradičním způsobem ve vroucí vodě, s úsporou až 20%.

A navíc, posílené parní vaření až na 130°C, je ideální pro mražené výrobky, a to zejména ve velkých množstvích. Doby vaření jsou velmi rychlé s menšími náklady na zpracování.



VAKUOVÉ VAŘENÍ

Tato technika vaření vyžaduje maximální přesnost na jeden stupeň teploty v komoře a v jádru produktu. To lze zajistit díky jehlové teplotní sondě (volitelné), specificky určené pro tento typ tepelné úpravy, při zachování maximální nutriční kvality a co nejnižšího úbytku hmotnosti.



TEPELNÁ ÚPRAVA VE SKLENĚNÝCH NÁDOBÁCH

Inovativní technika vaření v páře s nízkými řízenými teplotami, jež se provádí pro různé typy výrobků. Existuje mnoho kvalitativních výhod i se středně dlouhou dobou skladování. Nový způsob prezentace jídla.



ECOVAPOR

Sapiens rozpozná stupeň páry a používá pouze nezbytně nutnou energii. Se systémem EcoVapor lze dosáhnout jasného snížení spotřeby vody a energie, a to díky automatickému řízení sytosti páry ve varné komoře.



KOMBINOVANÁ TEPELNÁ ÚPRAVA

Kombinované vaření umožňuje získat optimální výsledky u masa a ryb, bez nutnosti neustálého zvlhčování výrobku, aby se zabránilo vysušení, a to díky systému řízení procentuální vlhkosti Autoclimate® v komoře. Zajišťuje také dokonalé vaření pomocí vícebodové teplotní sondy.



ŠŤAVNATÁ A MĚKKÁ TEPELNÁ ÚPRAVA

Systém Autoclimate® LAINOX automaticky ovládá dokonalé klima ve varné komoře. Vždy ideální teplota a automatické ovládání vlhkosti v závislosti na jídle určeného k vaření. Šťavnatost a měkkost jsou zajištěny i při ohřívání dříve uvařených pokrmů.



TEPLOTNÍ SONDY PRO KAŽDOU FUNKCI

Pevná vícebodová teplotní sonda zajišťuje pokaždé dokonalé vaření v jádru produktu, nebo s externě připojenou jehlovou teplotní sondou (volitelné) pro vakuové vaření a malé porce, nebo vícebodová teplotní sonda pro velké porce o Ø 3 mm se 180 mm dlouhou jehlou.



VARNÉ PROGRAMY

Sapiens je vybaven automatickými programy LAINOX, s 95 již uloženými postupy vaření, a může obsahovat až 99 programovatelných a uživatelem uložitelných varných postupů, s nastavením názvu a ikony, každý s možností až 9 cyklů v automatickém pořadí.

Prostřednictvím programování se konvektomat zcela nezávisle stará o různé fáze a různé parametry tepelné úpravy:

- zvolí varný režim (mezi pečením, vařením v páře nebo kombinovaným vařením páry+ horkého vzduchu)
 - konstantně kontroluje teplotu
- detekuje parametr vlhkosti nacházející se ve varné komoře
 - reguluje rychlost ventilátoru

Samozřejmě umožňuje přímé spuštění manuálního vaření anebo zvolení programu z oblíbených, speciálně určeným kolečkem Scroller s funkcí "vyber a potvrď".

LAINOX se také soustředil na úspory a věnoval velkou pozornost všem aspektům, které snižují spotřebu a dopad, nejen z ekonomického hlediska.



INTELEKTUÁLNÍ ENERGETICKÝ SYSTÉM

Inteligentní energetický systém IES řídí spotřebu energie na základě množství vařeného jídla a zajišťuje, aby teplota zůstala přesná a stabilní.



VCS - AUTOMATICKÝ MYCÍ SYSTÉM

Stačí si vybrat jeden ze 7 mycích programů a Sapiens boosted se postará o zbytek díky automatickému mycímu systému s tekutým mycím detergentem. Mycí detergent COMBICLEAN, speciálně vyvinutý společností Lainox, zaručuje maximální hygienu a je dodáván v praktickém 100% recyklovatelném zásobníku / kanystru. Už žádná manipulace a nebezpečné dekantace.



DOBA MYTÍ SNÍŽENA NA POLOVINU

Všechny tyto výhody plus úspory: drastické zkrácení doby mytí ve srovnání s tradičními systémy spolu s novým ultrarychlým 10minutovým programem FAST, dochází k minimálním přerušením pracovních cyklů. S novým automatickým mycím systémem VCS - Vapor Clean System dochází také ke 30% snížení spotřeby mycího detergentu. (* ve srovnání s předchozím modelem)



100% RECYKLOVATELNÉ ZÁSObNÍKY S TEKUTÝM DETERGENTEM (patentované)

Tekutý mycí detergent COMBICLEAN připravený k okamžitému použití je zasunut do speciální skryté zásuvky pod komorou konvektomatu pro modely na podstavci. Volně stojící konvektomaty Sapiens mají automatické mycí systém s tekutým detergentem v 10litrových kanystrech.

CALFREE je produkt vyvinutý společností LAINOX, který udržuje parní generátor – bojler bez vodního kamene a zabraňuje jeho tvorbě. Vždy zaručuje vysokou kvalitu a dostatečné množství páry pro vynikající výsledky vaření. Výhody získané použitím CALFREE jsou četné: Odstranění poruch v důsledku usazování vodního kamene, maximální energetická účinnost a tedy i nižší spotřeba.



Zásobník CALFREE má své uložení vedle zásuvky COMBICLEAN; odlišné barvy tekutin a jejich víčka zabraňují jakékoliv možnosti chyby záměny výrobku.



VŠE NA SPRÁVNÉM MÍSTĚ



OVLÁDACÍ PANEL

Ovládací panel se otevírá a umožňuje rychlou a bezpečnou technickou kontrolu, aniž byste jej museli sejmout.



TEPLOTNÍ SONDA

Nové dlouhotrvající uchopení teplotní sondy, která zůstává na vnější straně. Praktický a bezpečný otvor krytu, který ji chrání před náhodným poškozením (rozbitím).



FILTR

Do chladicího systému konvektomatu byl vložen filtr z nerezové oceli s mikroprůznošití, který chrání nejcitlivější části elektroniky Sapiens boosted. Lze snadno vyjmout a mýt v myčce.



BOČNÍ ZAKRYTÍ

Byly přidány nastavitelné nožky, které umožňují rychlou a snadnou instalaci modelů na podstavec, což usnadňuje i připojení všech přípojek. Vše skrývá (zakrývá) praktické nerezové boční zakrytování s magnetickým připevněním pro snadné čištění a běžnou údržbu.



ZÁSUVKY NA DETERGENT

Speciální zásuvky pro zásobníky mycího detergentu (pro modely na podstavci), jsou 100% recyklovatelné. Díky dvířkům s magnetickým zavíráním nehrozí žádné riziko, i když jsou dvířka konvektomatu otevřená. Mohou být také snadno odstraněny pro rychlou údržbu.



USB PORT

Port USB je umístěn v praktické skryté zásuvce.

PRODUKTOVÁ ŘADA



061



101



062



102

MODELY S NÁŠŤIKOVÝM VÝVINEM PÁRY - STANDARDNÍ KONFIGURACE.

Modely	Napájení	Kapacita komory GN 1/1 GN (530x325 mm) 2/1 GN (530x650 mm)	Rozteč mezi zásuvy (mm)	Kapacita jídel	Celkový příkon (kW)	Nominální tepelný výkon plynu (kW/kcal)	Jištění (A)	Vnější rozměry (Š x H x V mm)	Přípojka s sítí * (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	0,6	13/11.180	2,6	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	0,7	22/18.920	3	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	0,7	26/22.360	3	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	0,7	42/36.120	5	1072 x 907 x 1055	AC 230V - 50 Hz

MODELY S BOJLEROVÝM VÝVINEM PÁRY - VOLITELNÁ KONFIGURACE. JE TŘEBA ZAŽÁDAT PŘI OBJEDNÁVCE KONVEKTOMATU.

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

* speciální napětí a frekvence na vyžádání

PRODUKTOVÁ ŘADA



161



201



202

MODELY S NÁŠŤIKOVÝM VÝVINEM PÁRY - STANDARDNÍ KONFIGURACE.

Models	Power	GN chamber capacity 2/3 GN (352x325 mm) 1/1 GN (530x325 mm)	Pitch (mm)	Number of meals	Electrical power (kW)	Nominal gas thermal power (kW/kcal)	Absorption (A)	External dimensions (W x D x H mm)	Voltage power supply * (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

MODELY S BOJLEROVÝM VÝVINEM PÁRY - VOLITELNÁ KONFIGURACE. JE TŘEBA ZAŽÁDAT PŘI OBJEDNÁVCE KONVEKTOMATU.

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

MODELY SE SPODNÍM KONVEKTOMATEM S BOJLEROVÝM VÝVINEM PÁRY - VOLITELNÁ KONFIGURACE. JE TŘEBA ZAŽÁDAT PŘI OBJEDNÁVCE KONVEKTOMATU.

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

* speciální napětí a frekvence na vyžádání

MODEL 161

Univerzálnost v jednom stroji se 2 samostatnými ovládacími panely a dvěma varnými komorami, kapacita 6 GN 1/1 + 10 GN 1/1.

PRODUKTOVÁ ŘADA



054



084



134



154

Všechny inovativní technologie jsou v pozadí a pomáhají vám s přípravou i těch nejšložitějších pokrmů, s vědomím, že parametry vaření jsou správné. Pro každého, kdo nehledá ultra modelní elektroniku, ale chce vařit a programovat pomocí jednoduchých manuálních příkazů, aniž by se vzdal přesnosti digitálního ovládání.

Pro každého, kdo hledá konvektomat, který je snadno ovladatelný, ale odolný. Vhodný pro každého, je ale pokročilý, s tradičním přístupem, přesto nabitý obsahem, zařízení, které je uklidňující a efektivní, pak LAINOX má přesně to, co potřebujete. Řešení se nazývá Aroma Sapiens.

Aroma Sapiens je konvektomat pro asistované vaření s ručními příkazy s elektronickým ovládáním.

Je vybaven automatizovanými programy LAINOX, již 64 v paměti uložených varných postupů a může obsahovat až 99 varných postupů naprogramovatelných a uložitelných do paměti uživatelem, z nichž každý může mít až 9 cyklů v automatickém pořadí.

Je samozřejmě možné spustit přímo režim manuálního vaření nebo pomocí rolovacího kolečka Scroller s funkcí "vyber a povrd" a vybrat program z oblíbených položek.

MODEL S NÁSTŘIKOVÝM VÝVINEM PÁRY - STANDARDNÍ KONFIGURACE

Modely	Napájení	Kapacita komory EN (mm)	Pitch (mm)	Celkový příkon (kW)	Nominální tepelný výkon plynu (kW/kcal)	Jištění (A)	Vnější rozměry (Š x H x V mm)	Přípojka s sítí * (V)
ARES054B		5 x (600x400)	90	11,6	-/-	18	852 x 797 x 775	3N AC 400V - 50 Hz
ARGS054B		5 x (600x400)	90	0,6	13/11.180	2,6	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	0,7	22/18.920	3	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

* speciální napětí a frekvence na vyžádání



MODEL 134

Univerzálnost v jednom stroji se 2 samostatnými ovládacími panely a dvěma varnými komorami, kapacita 5 x (600x400) + 8 x (600x400).

Compact Sapiens

PRODUKTOVÁ ŘADA

Elegantní a kompaktní design, ideální pro kuchyně, které nedisponují velkým prostorem, jakož i pro kuchyně "na očích", ve 4 modelech s různými velikostmi a kapacitou zásuvů. Compact Sapiens, dobytí prostoru v kuchyni.



026



061



101



061

Manuální příkazy s elektronickým ovládáním

Praktické zařízení, které umožňuje přímé spuštění manuálního režimu vaření; používejte rychle přednastavené programy anebo zvolte program z oblíbených speciálně určeným kolečkem Scroller s funkcí "vyber a potvrď".



Vyhrazený prostor: vícebodová vpichová sonda, USB port

Compact Sapiens je vybaven speciálním prostorem pro uložení nástrojů schopných zvýšit funkčnost, jako jsou dodaná vícebodová vpichová nebo jehlová sonda pro malé kousky nebo vakuové vaření a USB port.

MODELY S NÁSTŘIKOVÝM VÝVÍNEM PÁRY - STANDARDNÍ KONFIGURACE

Modely	Napájení	Kapacita komory GN 2/3 GN (352x325 mm) 1/1 GN (530x325 mm)	Celkový příkon (kW)	Nominální tepelný výkon plynu (kW/kcal)	Jištění (A)	Vnější rozměry (Š x H x V mm)	Přípojka s sítí * (V)	External dimensions (W x D x H mm)	Voltage power supply * (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

MODELY S BOJLEROVÝM VÝVÍNEM PÁRY - STANDARDNÍ KONFIGURACE

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

* speciální napětí a frekvence na vyžádání

VLASTNOSTI

REŽIMY TEPELNÉ ÚPRAVY

- Automatický režim s více než 95 odzkoušenými a uloženými varnými programy včetně regenerace pokrmů na talíři nebo v gastronádobách (Sapiens boosted/Compact Sapiens).
- Automatický režim s více než 64 odzkoušenými a uloženými varnými programy včetně regenerace pokrmů na talíři nebo v gastronádobách (Aroma Sapiens).
- Programovatelné režimy s možností uložení 99 varných programů v automatickém sledu (až 9 cyklů) s přiřazením názvu a odpovídající ikony.
- Manuální vaření se třemi módy s okamžitým zahájením vaření: pečení od 30°C do 300°C, pára od 30°C do 130°C nebo kombinace pečení a páry od 30°C do 300°C.
- Rychlý výběr oblíbených programů pomocí kolečka Scroller s funkcí "vyber a potvrď"
- Autoclima® - systém, který automaticky řídí perfektní klima ve varné komoře.
- Fast-Dry boosted® - automatický systém rychlého odvlhčování varné komory.

PROVOZ

- Alfanumerický LED displej s vysokou viditelností HVS High Visibility System pro vizualizaci teplot, Autoclima, času a teploty jádra.
- 3,5 palcový barevný displej LCD - TFT pro zobrazení vašich oblíbených a přednastavených programů, proměnné rychlosti ventilátoru, automatického mytí, menu a nastavení.
- Otočné kolečko Scroller s funkcí "vyber a potvrď".
- LED pruhy signalizující aktivaci teploty, času a teploty sondy.
- Manuální předehřev.
- Funkce Cool Down pro rychlé ochlazení varné komory ventilátorem.
- Automatické obnovení vaření v případě výpadku proudu.
- Rychlé chlazení s možným vsířkováním vody do varné komory.
- Manuální zvlhčovač.
- Akustická a vizuální signalizace během různých fází vaření s blikajícím světlem na konci cyklu.
- Uživatelské rozhraní s výběrem z 29 jazyků.
- Možnost kdykoliv zobrazit a upravit recept.

OVLÁDÁNÍ ZAŘÍZENÍ - KONVEKTOMATU

- Autoreverse (automaticky zpětný chod otáčení ventilátoru) pro dokonale rovnoměrnou tepelnou úpravu.
- Manuální kontrola odvětrání varné komory.
- Možnost zvolit až 6 rychlostí ventilátoru - první 3 rychlosti automaticky aktivují snížení topného výkonu. Pro speciální tepelné úpravy lze mít přerušovanou rychlost (Sapiens boosted/ Aroma Sapiens boosted).
- 2 rychlosti ventilátoru - snížená rychlost aktivuje snížení tepelného výkonu. Pro speciální tepelné úpravy lze mít přerušovanou rychlost (Compact Sapiens).
- Regulace teploty v jádru výrobku se 4 bodovou teplotní sondou.
- Pevná vícebodová teplotní sonda, Ø 3 mm.
- Připojení USB pro stahování dat HACCP, aktualizace softwaru a nahrávání/ stahování varných programů.
- Předkonfigurovaný systém optimalizace spotřeby energie SN (volitelné).
- EcoVapor - se systémem EcoVapor lze dosáhnout jasného snížení spotřeby vody a energie díky automatické kontrole nasycení páry ve varné komoře.
- LED osvětlení varné komory s nízkou spotřebou. Optimální viditelnost ve všech bodech varné komory. Neutrální světlo, které nemění původní barvy produktu.
- IES, inteligentní energetický systém - na základě množství a typu produktu konvektomat optimalizuje a řídí spotřebu energie, přičemž neustále udržuje přesnou a stabilní teplotu vaření.

KONSTRUKCE KONVEKTOMATU

- Dokonale hladká a vodotěsná komora.
- Dveře se zadním odvětrávaným dvojitým tvrzeným sklem se vzduchovou komorou a vnitřním sklem odrážejícím teplo pro menší tepelné zátěže směrem k obsluze a s vyšší účinností.
- Vnitřní sklo s křídlovým otevíráním pro snadné čištění a údržbu.
- Otevíratelný deflektor pro snadné čištění prostoru ventilátoru.
- Varná komora z nerezové oceli 18/10 AISI 304 o tloušťce 1 mm s dlouhými, plně zaoblenými hranami pro nejlepší proudění vzduchu a snazší čištění.
- Konvektomat kompletně v AISI 304.
- Spodní boční zakrytování s magnetickým připevněním pro snadné čištění a údržbu.
- Chladicí systém elektroniky s nuceným větráním s ochranným filtrem z nerezové oceli s mikroprůzností je snadno vyjímatelný a vhodný do myčky.
- Long Life Gasket - Těsnění s dlouhou životností - Automatický elektromagnetický pásový přidržovací a uvolňovací systém zavážecího vozíku pro ochranu dorazového těsnění. (volitelné) - Patent čeká na vyřízení

Elektrický topný systém

- Topné těleso ve varné komoře z pancéřového typu nerezové oceli INCOLOY 800.

Plynový topný systém

- Automatické zapalování hořáku s vysokofrekvenčním elektronickým generátorem výboje.
- Elektronické ovládání plamene a autodiagnostické zařízení s automatickým resetováním zapalování.
- Vysoce výkonný nepřímý plynový topný systém varné komory s předmícháním vzduchem s modulačními plamenovými hořáky.
- Vysoce účinný výměník tepla s ocelovou expanzní skříň.

PŘÍMÝ VÝVIN PÁRY

- Přímý systém výroby páry ve varné komoře se vsířkováním vody přímo na ventilátor a nebulizací na topných tělesech.
- Výhoda: okamžitá dostupnost páry ve varné komoře.

NEPŘÍMÝ VÝVIN PÁRY

- Nový vysoce výkonný plně izolovaný parní generátor - boiler z nerezové oceli AISI 304 (pro elektrické modely).
- Topné těleso v parním generátoru - boileru z pancéřového typu nerezové oceli INCOLOY 800.
- Nový parní generátor - boiler z nerezové oceli AISI 316 s vysokou tepelnou izolací (pro plynové modely).
- Vysoce výkonný nepřímý plynový ohřivač páry s novými vzduchem vhněnými modulačními hořáky.
- Automatické předehřívání vody v parním generátoru - boileru při zapnutí konvektomatu.
- Automatické upozornění na odvápnění generátoru páry - boileru.
- Řízený odvápnívací program pro parní generátor - boiler.
- Standardně dodávaný odvápnívací systém CALOUT, který zabraňuje hromadění vodního kamene v parním generátoru - boileru.

BEZPEČNOSTNÍ PRVKY

- Bezpečnostní termostat teploty ve varné komoře.
- Bezpečnostní zařízení proti přetlaku a podtlaku ve varné komoře.
- Spínač tepelné ochrany motoru.
- Elektronický senzor otevření / zavření dveří.
- Elektronické ovládání alarmu nedostatku vody.
- Autodiagnostika s inteligentním zobrazováním chyb.
- Větrání systém chlazení komponentů s elektronicky řízeným ukazatelem přehřátí.
- Elektronický senzor detekce plamene, který přerušuje tok plynu v případě náhodného vypnutí plamene hořáku.
- Upozornění na bezpečnostní tlakový spínač plynu.
- Elektronicky řízené dvoustupňové plynové ventily.
- Bezpečnostní termostat teploty v generátoru páry - boileru.
- Bezpečnostní tlakový spínač plynu.
- Motorová brzda ventilátoru.
- Maximální vnější teplota 65°C na dveřním panelu.
- V případě výpadku proudu během automatického mytí je hygiena vždy zaručena, pokud se automatický mycí cyklus automaticky obnoví.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

- VCS - Vapor Clean System je nový automatický mycí systém s odpařováním čistících detergentů ve varné komoře, jehož výsledkem je výrazné snížení spotřeby mycího detergentu až o 30% (patentováno). Tekutý mycí detergent COMBICLEAN ve 100% recyklovatelných zásobnících.
- Odvápnívací systém CALOUT proti vodnímu kameni, který zabraňuje tvorbě a hromadění vodního kamene v parním generátoru - boileru, s automatickým dávkováním.
- Easy Maintenance Access EMA - snadný přístup k údržbě. Snadný přístup k údržbě konvektomatu ze spodní přední části a z pravé strany.
- 7 automatických mycích programů bez nutnosti zásahu obsluhy po spuštění: Manuální - Oplach - Fast - Soft - Medium Eco - Hard Eco - Grill.
- Ultrarychlý 10 minutový FAST automatický mycí cyklus. Minimální přerušení pracovního cyklu a trvale optimální čištění.
- Stupeň ochrany IPX5 proti tryskající vodě.

INSTALACE A ŽIVOTNÍ PROSTŘEDÍ

- 100% recyklovatelné obaly.
- LCP - perspektiva životního cyklu: spotřeba CO₂ - 380 kg CO₂ekv / rok *.
- * Výpočet byl proveden s použitím modelu NAE101BS jako reference, za předpokladu typického využití restaurace a zohlednění 8 hodin denně, 3,5 dne v týdnu, po dobu 48 týdnů v roce.
- Procento recyklace produktu 90%.
- Certifikace: kvalita ISO 9001 / bezpečnost ISO 45001 / prostředí ISO 14001.
- Vyhovuje parametrům ENERGY STAR. Zveřejnění na www.energystar.gov (Čeká na schválení)

ŘEŠENÍ PRO KAŽDOU POTŘEBU



PRAKTIČNOST

Podstavec pod konvektomat z nerezové oceli AISI 304 se spodní polici. K dispozici ve dvou různých výškách 670 mm nebo 950 mm pro konvektomaty s digestoří. (Konfigurace se také doporučuje u modelu 061). Na spodní polici lze umístit také neutrální skříňku.

Model MCR031E 3 x 1/1 GN

Model MCR051E 5 x 1/1 GN

Model KMC052E 5 x 2/1 GN nebo 10 x 1/1 GN



PROVOZ

Podstavec pod konvektomat z nerezové oceli AISI 304 je uzavřený na dvou stranách s horní a dolní polici a tvarovanými bočními vsuny pro gastronádoby. K dispozici ve dvou různých výškách 670 mm nebo 950 mm s mezerou 55 mm pro gastronádoby - plechy na pečení 1/1 GN nebo 2/1 GN. Pro modely Aroma Sapiens boosted, s velikostí plechu Euronorm 600 x 400 a mezerou mezi nimi 74 mm nebo 80 mm.



KOMBINACE

Pokud potřebujete kombinovat šoker s Sapiens boosted nebo Aroma Sapiens boosted z důvodu omezeného prostoru, je u modelů 061/054/062 k dispozici podstavec pro vložení šokeru.



ČIŠTĚNÍ

Pro uživatele, kteří mají rádi, aby vše bylo v pořádku a plně vyhovělo předpisům HACCP, existuje možnost konfigurace podstavce z nerezové oceli AISI 304 uzavřeného ze všech stran a z přední strany s dveřmi. Včetně tvarovaných bočních vsunů pro gastronádoby s mezerou 55 mm. K dispozici ve dvou různých výškách, 670 mm nebo 950 mm, s velikostí gastronádob - plechů 1/1 GN a 2/1 GN.



KYNUTÍ

K dispozici je kynárna se skleněnými dvířky pro kynutí pečiva a pekárenských výrobků, které mají být umístěny pod konvektomatem. Model BLV084 s digitálním ovládáním teploty, času a procenta vlhkosti.

DIGESTOŘE

Sapiens boosted může být vybaven praktickou digestoří, která vyřeší problémy s výparry z vaření pro instalace v otevřených prostorech jako supermarket / lahůdky / cukrárny.

K dispozici ve dvou verzích, standardní a FLAT, pokud je před konvektomatem omezený prostor.



STOHOVÁNÍ

Máte v kuchyni minimální prostor, ale přesto potřebujete diverzifikovat a vyrábět velké množství?

Žádný problém, řešením je stohovat následující kombinace:

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



SADA PRO ZABUDOVÁNÍ KONVEKTOMATU DO LINKY

Praktické a inovativní řešení pro zapuštění dvou modelů 026 a 061 z řady Compact Sapiens v jakémkoli prostředí, dokonce i doma. Sada se skládá z výklenku a odsávacího krytu s kondenzátorem vzduchu. Model 026 lze také instalovat na standardní modely 60 cm v domácích kuchyních.



MULTIGRILL

Pro trvale dokonalé vaření. Široká nabídka exkluzivního příslušenství Lainox speciálně pro všechny typy vaření.

K dispozici v následujících velikostech: 1 / 2GN, 2 / 3GN, 1 / 1GN, 2 / 1GN a Euronorm EN 600x400.

(1) Možnost dovážení



(2) Na požádání při objednávce



KUŘECÍ GRIL⁽¹⁾ & PROFESIONÁLNÍ KUŘECÍ GRIL⁽²⁾

Praktické aplikace pro správu pečení kuřat na roštu. Ideální pro supermarket, lahůdky a řeznictví.

Výhody:

- Praktický systém pro sběr a likvidaci tuku na vaření.
- Nulová doba čištění díky mycímu programu GRILL, který udržuje komoru konvektomatu bez poskvrny. ch keeps the oven chamber spotlessly clean.

model konvektomatu	počet kuřat	počet roštů
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

ZARUČENÁ TEPLOTA OHŘEVU A DOKONALÁ ÚPRAVA SE SYSTÉMEM LAINOX JUST DUET

Díky různým doplňkům, které lze přidat do Sapiens boosted, podávání 10–100 nebo více pokrmů v nejvyšší kvalitě již nepředstavuje problém.

model konvektomatu	model sestava	kapacita talířů 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

EVROPA

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 A OCEÁNIE

CANADA
canada@lainox.com

USA
usa@lainox.com

LATAM
latam@lainox.com

AUSTRALIA
australia@lainox.com

NEW ZEALAND
newzealand@lainox.com

ASIE A 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


gastronom
profesionální zařízení pro gastronomii
ODBORNÝ ZÁSILKOVÝ OBCHOD
Telefon 777 115 301

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